

## **TERRITÓRIOS E SABERES DA ALIMENTAÇÃO: A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE CEREAIS NO RIO GRANDE DO SUL OITOCENTISTA**

### **FOOD TERRITORIES AND KNOWLEDGE: THE PRODUCTION AND CONSUMPTION OF CEREALS IN RIO GRANDE DO SUL IN THE NINETEENTH CENTURY**

Everton Luiz SIMON<sup>1</sup>

Eliane Cristina Deckmann FLECK\*\*

**Resumo:** O presente artigo pretende identificar e analisar as informações relativas à produção e ao consumo de cereais no Rio Grande do Sul oitocentista, a partir das narrativas de quatro viajantes europeus, dois franceses e dois alemães, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que percorreram diferentes regiões desta província, no período que se estende de 1817 a 1858. O texto está organizado em dois tópicos, sendo que, no primeiro, apresentamos os viajantes que percorreram o Rio Grande do Sul durante o período analisado e as obras que resultaram destas viagens, e, no segundo, compartilhamos a análise das diferentes observações que estes europeus fizeram sobre a produção, as formas de beneficiamento e de consumo de cereais pelos habitantes desta Província no século XIX.

**Palavras-chave:** viajantes, cereais, alimentação, Rio Grande do Sul.

**Abstract:** The present paper intends to identify and analyze the information related to the production and consumption of cereals in the nineteenth century in the Rio Grande do Sul, from the narratives of four European travelers, two French and two Germans, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler, and Robert Avé-Lallemant, who traveled through different regions of this province, in the period that extends from 1817 to 1858. The text is organized in two topics, and in the first, we present the travelers who traveled through the Rio Grande do Sul during the analyzed period and the works that resulted from these trips, and in the second one, we share the analysis of the different observations that these Europeans made about the production, the ways of processing and consumption of cereals by the inhabitants of this Province in the nineteenth century.

**Keywords:** travelers, cereals, food, Rio Grande do Sul.

---

<sup>1</sup> Doutor em História no Programa de Pós-Graduação da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, Professor do Programa de Pós-Graduação em Educação e Professor e coordenador do curso de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. E-mail: [evertonsimon@gmail.com](mailto:evertonsimon@gmail.com)

\*\* Doutora em História pela Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUCRS, Pesquisadora do CNPq e Professora do Curso de Graduação em História e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS. E-mail: [ecdfleck@gmail.com](mailto:ecdfleck@gmail.com)

*Viagens e viajantes no Rio Grande do Sul oitocentista*

A circulação de viajantes estrangeiros no território brasileiro durante o período colonial, especialmente até o século XVIII, foi muito restrita. Nesse período, Portugal controlava o acesso ao território brasileiro e proibia a entrada de estrangeiros como forma de reter, apenas para si, o máximo de informações sobre as riquezas da colônia, e de conter as eventuais pretensões sobre suas terras. (LEITE, 1996). Essa circulação esteve vedada, principalmente, aos viajantes estrangeiros que não tinham interesses ou ligações com a Coroa Portuguesa, devido à “política comercial expansionista” e à prática exclusivista de “exploração adotada por Portugal” ainda nos primeiros séculos da colônia. (LEITE, 1996. p. 41).

Em razão desse controle, o Brasil manteve-se, por muito tempo, “pouco conhecido, com exceção da sua orla marítima, que, pela contingência da navegação e situação portuária, foi esporadicamente visitado e estudado”. (LEITE, 1997, p. 141).<sup>1</sup>

A mudança da Corte para o Brasil, em 1808, promoveu uma série de transformações tanto em sua organização interna, quanto nas relações com as nações estrangeiras. A curta permanência da Corte portuguesa em Salvador foi importante, sendo que uma das mais relevantes medidas tomadas pelo príncipe português foi a abertura dos portos às nações amigas, através da promulgação da Carta Régia de 28 de janeiro de 1808. (ALGRANTI, 1993; LEITE, 1996; LEITE, 1997; LISBOA, 1997; PICCOLI, 2009). Sobre essa medida, é importante destacar que “abertura dos portos foi de grande importância para o desenvolvimento do país, pois ampliou as relações, introduziu gente e ideias novas” instituindo outros hábitos e costumes a partir do significativo número de estrangeiros que visitavam o país com objetivos variados. (ALGRANTI, 1993, p. 28-29).

Piccoli (2009), por sua vez, destaca que o decreto de abertura dos portos também revogou a proibição de entrada de estrangeiros no país, norma que vigorou por, aproximadamente, trezentos anos. Os portos brasileiros, principalmente o do Rio de Janeiro, passaram a contar com constantes movimentações de estrangeiros, algo inimaginável antes da abertura dos portos. (LEITE, 1996). Além disso, a política de acolhimento e incentivo à vinda de missões científicas adotada pelo Príncipe regente possibilitou a crescente movimentação de viajantes pelos portos do Brasil.

Os estrangeiros que passaram a circular em maior número vinham de diversas regiões do mundo, “do Oriente, da América do Norte e Central, das Ilhas Mediterrâneas, da África, da Ásia e, também, da Europa”. (LEITE, 1996, p. 45). Dentre eles, destacavam-se, conforme Lisboa (1997), os ingleses, devido aos privilégios comerciais, que

desfrutavam desde a assinatura dos Tratados de 1810, e da significativa influência que passaram a exercer em termos econômicos e culturais. Concomitantemente a esta circulação de estrangeiros por várias províncias da América portuguesa, teve início a produção de uma série de narrativas “sobre o Brasil, escritas por viajantes de várias procedências, engajados ou não em missões científicas, e que se propunham a estudar a América portuguesa e a interpretá-la para o resto do mundo”. (LEITE, 1996, p. 45).<sup>2</sup>

Se, ao longo de todo o século XVIII<sup>3</sup>, as viagens de naturalistas tornaram-se frequentes, pois os Estados europeus incentivavam o conhecimento das “condições geográficas e climáticas dos territórios coloniais com o objetivo de incrementar a exploração” (FLECK, 2006, p. 292), foi no século XIX que a Província do Rio Grande do Sul passou a ser um destino frequente para viajantes estrangeiros, inseridos em um novo momento da exploração dos territórios coloniais americanos pelas nações europeias. (BARRETO, 1976; FLECK, 2006). Entre os viajantes europeus que estiveram no Rio Grande do Sul, no século XIX, se encontravam franceses e alemães. Os primeiros estiveram, segundo Fleck (2006, p. 296), empenhados na “busca de maior contato com a natureza, da qual se sentiam banidos” em seus locais de origem, organizando suas expedições a partir de “critérios de cientificidade e de utilidade [que] vigoravam nos meios oficiais e acadêmicos”, razão pela qual seus relatos são marcados por uma “retórica utilitarista”. Já os alemães, foram, em sua maioria, oficiais, que se deslocaram para a região devido às guerras com as repúblicas do Prata e ao processo de colonização alemã. (ZUBARAN, 1999). Muitos deles se encarregaram de, através de seus relatos, construir certas imagens sobre o extremo sul da América portuguesa que viriam a ser difundidas entre aqueles interessados em emigrar.

Dentre os viajantes que analisaremos mais detidamente neste artigo, estão Nicolau Dreys que foi, dentre os viajantes franceses, o primeiro a percorrer o atual estado do Rio Grande do Sul. Ao chegar ao Brasil, em 1817, acompanhado de sua esposa e de sua filha, estabeleceu-se, inicialmente, como comerciante no Rio de Janeiro. Posteriormente, exerceu atividades comerciais em Porto Alegre e, também, na cidade de Rio Grande, onde permaneceu até 1827.<sup>4</sup> Durante os dez anos em que esteve no Rio Grande do Sul, testemunhou uma série de acontecimentos ocorridos na província neste período. Como resultado de suas experiências e impressões, o viajante publicou, em 1839,<sup>5</sup> o livro *Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*.

A expedição de Auguste François César Prouvensal de Saint-Hilaire ao Brasil se iniciou em 1816.<sup>6</sup> O viajante francês realizou cinco grandes viagens a regiões do território da América portuguesa, durante as quais reuniu preciosas coleções, especialmente de

plantas e animais, se dedicando, também, a aspectos da História, da Geografia e da Etnografia.<sup>7</sup> Os registros das experiências na Província foram publicados na obra *Voyage à Rio Grande do Sul (Brésil)*, em 1887 (SAINT-HILAIRE, 1939), sendo que a viagem ao Rio Grande do Sul ocorreu entre 1820 e 1821.<sup>8</sup>

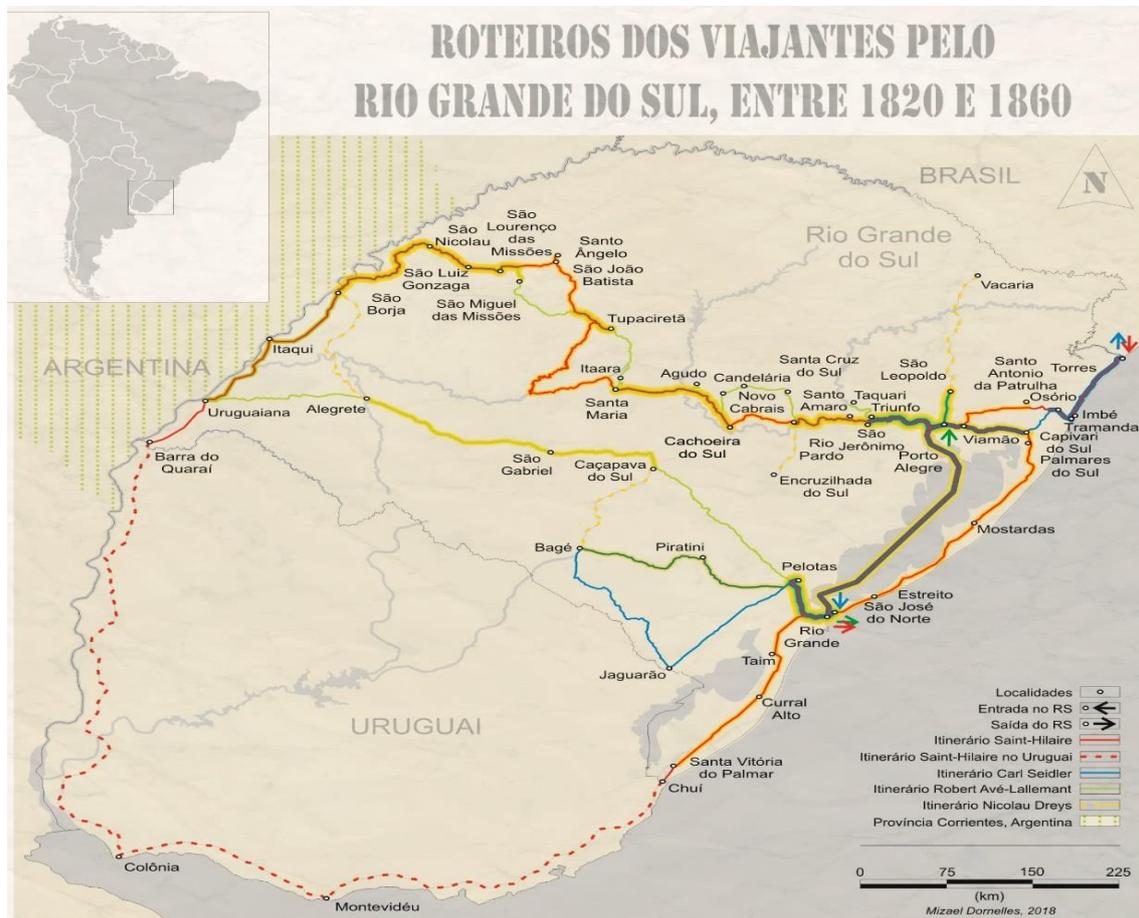
O viajante suíço Carl Friedrich Gustav Seidler chegou ao Brasil nos primeiros meses de 1826. Durante sua estada na capital do Império, o viajante dedicou-se a observar a política imperial, a natureza, o clima, a população, os costumes, a agricultura e as doenças mais frequentes da capital do Império. Com o passar de alguns dias, preocupado com sua manutenção no Rio de Janeiro, encaminhou requerimento ao Imperador e, “no caso deste não me conceder prontamente o emprego, [devo] regressar sem demora à Europa”. (SEIDLER, 1980, p. 83). Dias depois, Seidler seria integrado ao exército de Dom Pedro I, no 27º Batalhão de Caçadores,<sup>9</sup> sendo que, em novembro de 1826, embarcou rumo à província do Rio Grande do Sul. Durante os dois anos em que percorreu a província, além de participar da guerra Cisplatina e da Batalha do Passo do Rosário, Seidler passou por diversas cidades<sup>10</sup> e fez inúmeros apontamentos. Após seu retorno à Europa, o viajante escreveu duas obras sobre suas experiências no Brasil.<sup>11</sup>

Após a conclusão de seus estudos em Medicina, Robert Christian Berthold Avé-Lallemant decidiu viajar para o Brasil, onde viviam dois de seus irmãos, sendo que um deles era pastor luterano,<sup>12</sup> e, o outro, comerciante. As viagens do médico Avé-Lallemant se deram em dois períodos distintos,<sup>13</sup> de 1837 a 1855 e de 1857<sup>14</sup> a 1859. A viagem ao Rio Grande do Sul se iniciou no dia 16 de fevereiro de 1858, a bordo do paquete Imperatriz, da Companhia Brasileira de Navegação a Vapor, sendo que a chegada ao território sulino ocorreu no dia 22 de fevereiro, pelo porto de Rio Grande. No dia 22 de maio de 1858, ele partiu para a província de Santa Catarina, de onde deu continuidade à sua viagem pelo interior do Brasil.<sup>15</sup> Da sistematização de suas observações e registros resultaram as obras *Reise durch Sud-Brasilien im jahre* e *Reise durch Nord-Brasilien im jahre*, nos anos de 1859 e 1860 respectivamente,<sup>16</sup> que foram publicadas sob o título de *Viagem pelo Sul do Brasil*.<sup>17</sup>

No período que se estende de 1817 a 1858, Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant percorreram diversas regiões do atual Rio Grande de Sul, descrevendo sua fauna e flora, vida social e política, costumes e práticas alimentares. Segue, abaixo, na Figura 1, a reconstrução cartográfica<sup>18</sup> dos itinerários das viagens realizadas por estes quatro viajantes pelo interior da Província, que nos possibilita dimensionar o espaço percorrido, observado e narrado pelos viajantes, visualizar e compreender as dinâmicas próprias de cada região, que não prescindiam da circulação de

imigrantes e de estrangeiros, bem como de objetos e de alimentos. Como podemos perceber, muitas vezes, os viajantes percorreram as mesmas regiões, mesmo que em períodos distintos.

Figura 1 - Roteiros e regiões visitadas pelos viajantes no Rio Grande do Sul



Fonte: Mapa concebido por Autor/a (2019) com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Execução gráfica de geógrafo Mizael Dornelles (2018).

Como é possível observar na figura, há uma sobreposição de espaços percorridos pelos viajantes. A região portuária de Rio Grande, a que se destinava à produção de charque em Pelotas, os núcleos de colonização alemã e a capital da Província foram locais visitados por todos os viajantes durante a incursão feita pelo interior do Rio Grande do Sul. Já a região das Missões não foi destino apenas para o viajante Carl Seidler, que veio à região para atuar exclusivamente nos conflitos militares da Cisplatina, entre 1826 e 1828. Dreys, por sua vez, não nos oferece indicações precisas de localização e datas, no entanto, é possível supor que, no exercício da atividade comercial, ele tenha percorrido as cidades<sup>19</sup> indicadas no mapa em linha amarela e tracejada.

As narrativas que resultaram das viagens realizadas por esses quatro viajantes contribuem significativamente para a reconstituição das práticas sociais da população sul-rio-grandense das primeiras décadas do Oitocentos, dentre as quais se encontram as práticas alimentares sul-rio-grandenses. No próximo tópico, apresentamos, com base nas narrativas de Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, os gêneros alimentícios de subsistência que eram produzidos na província, com destaque para os cereais, as regiões em que ocorriam e as práticas alimentares que derivavam do seu cultivo e beneficiamento.

*A produção e o consumo de cereais no Rio Grande do Sul oitocentista*

Os viajantes franceses Nicolau Dreys e Auguste de Saint-Hilaire foram, dentre os viajantes que são abordados neste artigo, os primeiros a percorrer a Província. Suas descrições revelaram não apenas a fertilidade de terra, mas, também, a possibilidade de muitas plantas cultivadas na Europa — legumes e árvores frutíferas — se aclimatarem bem nessas regiões. Dreys afirmou que devido às propícias condições do clima e da localização geográfica da província resultavam o cultivo de plantas de influências mistas e de “[...] produtos do Equador vêm-se ajuntar com os frutos da Europa” (1990, p. 52). Já o viajante naturalista Saint-Hilaire (1999, p. 56-57) observou que “o solo produz trigo, centeio, milho e feijão com abundância e, experiências têm provado que todas as árvores, legumes e cereais da Europa aí produzirão facilmente se forem cultivados”.

Além de Dreys e de Saint-Hilaire, também Seidler destacou o clima e a fertilidade do solo. Em suas narrativas também encontramos críticas à preferência da população pela pecuária em detrimento da agricultura, como podemos observar nesse comentário de Saint-Hilaire (1999, p. 120), no qual ele ressalta o “[...] estado retrógrado, fazendo-os deixar a vida agrícola propriamente dita pela pecuária”. O botânico francês considerou isto um “[...] verdadeiro retorno à barbaria (sic) [...]”, como se pode observar nesta passagem de seu relato:

o europeu, tendo aprendido um ofício ou tendo sido criado em meio puramente agrícola, conserva certo desprezo pelos costumes grosseiros desses homens que, nunca tendo onde exercitar sua inteligência, levam uma vida pouco diferente da dos selvagens. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120).

Seidler confirma a preferência observada por Saint-Hilaire, ao afirmar que, para a população, “toda espécie de plantação custa muito trabalho, ao passo que a criação de

gado dá maiores lucros, quase sem trabalho”. (SEIDLER, 1980, p. 96). O viajante complementa ainda que

penalizado, o europeu olha essas terras imensas, incultas, que mesmo com insignificante admiração econômica recompensaria centuplicada a sementeira do plantador. Toda espécie de grãos, quase todas as variedades de legumes europeus, tudo medra quase sem exigir trato — e não obstante não há nada plantando, absolutamente nada. (SEIDLER, 1980, p. 225).

Nas descrições de Seidler é possível perceber certo tom crítico, ao constatar a insuficiente exploração agrícola na região e ao observar que se esses espaços estivessem em posse dos europeus, ou, possivelmente, de seus compatriotas, seriam muito bem explorados e cultivados. Sendo assim, à percepção de que a Província era “incivilizada e inculta” e que o sucesso do cultivo dos alimentos “ditos” europeus dependia, exclusivamente, da boa vontade da população, se somava a avaliação de que seus habitantes padeciam da “grande preguiça” e do “mediocre cuidado” oferecido às plantações. (SEIDLER, 1980, p. 155). É preciso, contudo, considerar que os aspectos apontados por Seidler derivavam, certamente, muito mais da falta de estímulos à promoção de práticas agrícolas e das insuficientes políticas governamentais para atender as demandas da população da província, do que das razões apontadas pelo viajante.

Seidler ressaltou, ainda, que “o terreno seria mais que suficiente para produzir todos os cereais necessários ao consumo de todo Brasil” (1980, p. 96). É possível supor que seu entendimento estivesse fundamentado na observação de que os grandes espaços incultos descritos pelos viajantes, destinados às estâncias para a criação de bovinos, poderiam ser importantes meios para reduzir os problemas de abastecimento de alimentos tanto da província quanto do Império naquele período.

Em relação a estas observações dos viajantes, é necessário considerar que as experiências que trazem das culturas das quais eles proveem ficam evidentes nas comparações que estabelecem entre a organização social e as práticas agrícolas das regiões percorridas com aquelas que lhes são familiares. Estas distinções e aproximações constroem uma retórica da alteridade, fundamentada justamente nas experiências e concepções eurocêntricas dos quatro viajantes cujos relatos analisamos. (HARTOG, 1999).<sup>20</sup>

Cabe lembrar que o Brasil e a Província durante o século XIX vivenciaram períodos de crises crônicas de abastecimento,<sup>21</sup> que estiveram estritamente relacionadas

com o direcionamento de suas atividades produtivas voltadas secularmente ao mercado exportador e à exploração de minérios, o que fez com que “um mercado mais atraente e distante atraísse a produção local, escasseando o abastecimento e encarecendo os produtos”, como destacado por Paulo Zarth (2006, p. 199).

No Rio Grande do Sul, as consequências dessas crises não foram maiores, porque as cidades não eram populosas, mas, mesmo assim, podem ser percebidas três fases: “a primeira fase desenvolveu-se entre 1750 e 1820, quando os colonos açorianos produziram o trigo. Uma segunda fase é apresentada como um período de abandono da agricultura em favor da criação de gado. A terceira fase é identificada com a expansão da produção agrícola a partir da imigração de colonos alemães e a colonização de terras florestais”. (ZARTH, 2006, p. 199). É importante destacar que o recrutamento da força de trabalho do campo para participar dos conflitos que ocorriam nas regiões de fronteira contribuiu fortemente para a redução das atividades agrícolas. Desse modo, consideramos necessário relativizar as apreciações feitas pelos viajantes a respeito da presumida insuficiência da prática agrícola. Ao cotejarmos os registros dos viajantes com a historiografia que trata das crises de abastecimento no período, pode-se afirmar que suas apreciações e críticas estiveram condicionadas por essas crises que ocorreram sucessivamente durante o século XIX.

A agricultura de subsistência também mereceu destaque nas descrições dos viajantes durante suas incursões pela Província. Seus registros apontam para uma produção de alimentos sistematicamente organizada, com algumas variações de plantas nativas, aclimatadas e cultivadas. Dentre os gêneros alimentícios observados pelos viajantes Dreys, Saint-Hilaire, Seidler e Avé-Lallemant encontram-se os cereais, com destaque para o trigo, o milho, o arroz, o centeio, a cevada, a aveia e o trigo sarraceno. No quadro 1, a seguir, apresentamos o número de menções feitas a estes sete tipos de cereais nas narrativas que analisamos.

Quadro 1- Cereais identificados nas narrativas dos viajantes

Tipo	Quantidade
Milho	68
Trigo	66
Arroz	19
Centeio	6

Aveia	2
Cevada	2
Trigo sarraceno	1

Fonte: Elaborado por Autor/a (2019).

A triticultura foi apontada nos registros dos viajantes como um importante produto agrícola destinado à alimentação da população, mas, também, para o fortalecimento da economia da província. Enquanto Dreys ressalta que o trigo<sup>22</sup> se desenvolvia muito bem quando cultivado em pequenas quantidades e destinado ao consumo das famílias, Saint-Hilaire (1999, p. 206) descreve minuciosamente o ciclo de produção do cereal, informando que “[...] se planta de maio a agosto, e se colhe principalmente em dezembro”. O viajante francês apresenta, ainda, as fases de seu cultivo e colheita:

Semeia-se o trigo a mão, depois dá-se uma capina por cima da semente, pois não repontam senão ervas rasteiras. É inútil limpar a terra. Corta-se o trigo abaixo da espiga, com a foicinha, depois corta-se a palha rente a terra para queimar. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 206).

Nas plantações de trigo, por exemplo, quando se dava a maturação das espigas, lá pelo mês de janeiro, iniciava-se a colheita usando-se foicinhas. (SAINT-HILAIRE, 1999). Esse instrumento de corte, com o “feito de uma semi-elipse, alongada e oblíqua”, era, frequentemente, utilizado pelos agricultores da Província. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96).

Os detalhes fornecidos nessa descrição indicam que o viajante vivenciou o momento da colheita do trigo, principalmente ao registrar os cuidados que o ceifador tinha ao usar “uma luva de palha na mão esquerda”, e como realizava o corte, “com a mão segura um punhado de colmos, abaixo das espigas, cortando a palha por baixo da mão”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96). Ao referir-se à debulha — técnica de separação dos grãos da espiga — Saint-Hilaire afirma ter se impressionado com a rusticidade e a precariedade do processo, descrevendo detalhadamente o método como um todo.<sup>23</sup> Primeiro, segundo ele, os agricultores construía dois currais; um construído em qualquer forma e o outro em forma circular, em comunicação com o primeiro, para, na sequência, reunir “jumentos bravos no primeiro curral”. Daí, encaminhavam os animais ao curral circular, onde “homens a cavalo fustigam-nos a chicotadas fazendo correr à

volta várias vezes, debulhando o trigo com as patas, enfim”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 96). Essa técnica, na opinião do viajante, não separava perfeitamente os grãos e, muitas vezes, uma boa parcela dos cereais acabava sendo enterrada no solo. Em Rio Pardo, por exemplo, o viajante observou que os agricultores tomavam um cuidado maior no processo, “ao cobrir a eira com a palha para que a terra se conserve consistente e uniforme”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207) reduzindo, desse modo, a perda de cereais no solo.

Também Dreys (1990, p. 53) nos apresenta um panorama importante sobre o cultivo do trigo durante o período em que esteve na Província:

Em 1817, o Rio Grande exportou ainda mais de 300.00 alqueires (4.140.00 litros) de trigo; porém, daquela época em diante, as exportações diminuíram sucessivamente até que afinal cessaram de todo [...] as culturas especiais teriam decaído na mesma proporção, não por desleixo dos habitantes, mas sim por a natureza recusar o costumado prêmio a seus trabalhadores: desde 1818, apareceu no trigo do Rio Grande uma doença que chamaram de ferrugem e que aniquilou uma parte da colheita; nos anos seguintes, o flagelo redobrou de severidade, tanto que o lavrador desacoroçoado resolveu não plantar mais; hoje, o trigo que se colhe no Rio Grande não passa de uma quantidade insignificante.

Saint-Hilaire e Avé-Lallemant mencionam a ferrugem como uma das causas da baixa produtividade dos grãos na Província, sendo que isso permitiu que os Estados Unidos da América introduzissem “na província o trigo e a farinha de trigo”, como destacado por Seidler (1980, p. 96). Em seus estudos, Brum e Heck (2005, p. 34) afirmam que “desde 1820, o Brasil passou a ser importador de trigo e farinha de trigo, principalmente da Argentina, Uruguai, Estados Unidos e Canadá”. Para esses autores, a “triticultura continuou a ser praticada após 1822”, no entanto, a atividade migrou da área de “colonização luso para a de origem alemã. Contudo, ali também o cultivo não perdurou. Os colonos italianos a retomaram mais tarde, produzindo mediocrementemente” (2005, p. 32 - 33). De acordo com Zarth (2002) e Brum e Heck (2005), as causas que melhor justificam o desaparecimento da triticultura na região não podem ser reduzidas apenas à doença da ferrugem, mas, também, a outros fatores, como a população reduzida para um cultivo que demandava muito trabalho, “o calote governamental<sup>24</sup> e o serviço militar” que convocou os filhos dos agricultores a participarem dos conflitos luso-espanhóis na região do Prata e, ainda, a falta de estímulos em decorrência da pecuária, que contribuiu para a redução do espaço cultivado no período. Quanto à convocação para

os conflitos, Brum e Heck destacam que “[...] o governo não ressarcia os produtores pelo fato de os mesmos irem à guerra e deixarem suas atividades econômicas no abandono” (2005, p. 33).

A fim de controlar o dano causado pela ferrugem, Zarth (2002) destaca que novas variedades de trigo vindas da Alemanha e de melhor qualidade foram incorporadas na segunda metade do século XIX, contribuindo para que as lavouras tritícolas tivessem melhor rentabilidade. Este aspecto foi registrado por Saint-Hilaire, que destacou que outras variedades de trigo apresentavam resistência aos ataques da ferrugem na década de 1820.

Meu hospedeiro queixa-se da ferrugem, mas disse-me que no ano anterior semeara uma espécie de trigo chamado trigo-manso, recentemente **introduzido na região e que não era atacado pela ferrugem**, embora fosse plantado em terra limítrofe a uma cultura do trigo comum, quase inteiramente destruída pela moléstia [Arredores de Itaqui]. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 120, grifo nosso).

Nos arredores da cidade cultivam muito trigo, mormente nas paróquias da Encruzilhada e de Taquari. Também aqui todo mundo se queixa da ferrugem, mas, recentemente **foram introduzidas na região duas variedades de trigo, chamadas de trigo-branco e trigo-moro**, que são muito menos sujeitos a essa moléstia que a espécie de trigo comum, à qual dão o nome de trigo-crioulo; porque é mais antiga. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 191, grifo nosso).

Para contornar a baixa produção de trigo, houve, segundo Zarth (2002, p. 202), uma ação governamental, através da Lei 989, de setembro de 1857, que incentivou a retomada da produção tritícola, e que consistiu “[...] em importar moinhos para fazer farinha e em premiar os agricultores que colhessem mais de cem alqueires”. A menção à instalação de moinhos destinados ao beneficiamento de cereais está presente na narrativa de Avé-Lallemant, que, ao percorrer a região a partir de 1858, descreveu a existência de cerca de quarenta moinhos, principalmente, em São Leopoldo.

De todo modo, cabe destacar que o cultivo do trigo era considerado economicamente uma importante atividade agrícola, e seu cultivo, além de estar presente em todas as regiões da província, parece apontar para o beneficiamento do cereal com vistas à preparação de pães. É possível supor que a atenção dispensada ao cultivo do trigo pelos viajantes pudesse ter relação como o fabrico do pão, que, para eles, poderia ser percebido como um elemento indicativo de civilização e de evocação de práticas e hábitos

alimentares europeus. Foram localizadas vinte e uma menções a pães, algumas delas relacionadas ao consumo, ao gosto, à distinção social e geográfica, mas não localizamos descrições sobre como os pães eram preparados. De acordo com Seidler além de ser um dos alimentos básicos dos militares, ele era encontrado somente “nas grandes cidades, como Porto Alegre, Rio Grande, Rio Pardo; no campo só é conhecido, a bem dizer de nome”. (SEIDLER, 1980, p. 101). Saint-Hilaire observou que, pelo fato de o trigo ser mais abundante nessa região, “o pão é menos caro e mais abundante que em outras zonas do Brasil[...]”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 65). Já Robert Avé-Lallemant, em 1858, registrou não apenas o consumo de pães durante sua estada em uma família nos arredores de São Leopoldo, como também a adaptação de cereais, descritos por ele como forrageiros, e seu uso no preparo de pães misturados “com a terça parte de farinha de trigo, produzem um pão saboroso e nutritivo”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 152).

Uma análise destas apreciações que os viajantes fazem sobre o pão — produzido e/ou consumido — deve considerar as motivações da viagem, o tempo e o espaço por eles percorrido e as dinâmicas alimentares regionalizadas. Se nos detivermos nos percursos realizados por Seidler e Saint-Hilaire, ficam evidentes dois aspectos: o primeiro apresenta uma visão circunscrita às regiões que percorreu, sem fazer comparações, enquanto que o segundo estabelece aproximações, resultantes, muito provavelmente, das viagens que fez pela região Sudeste do Brasil.

Outro gênero alimentício que mereceu destaque nos apontamentos dos viajantes na Província foi o milho. Cabe destacar que as descrições relativas ao milho não são tão pormenorizadas quanto às relativas ao cultivo do trigo. É possível que essa atenção dos viajantes para com a triticultura possa estar relacionada com a preferência dos europeus pelo cereal, em decorrência das grandes revoluções que ele causou e do grau de expansão e aclimação pelo mundo afora, ou, então, pela importância econômica do cereal para a Província no período.

É difícil precisar quando a prática de cultivo do milho teve início na história da humanidade. Evidências arqueológicas revelam a presença de variedades do grão há “pelo menos mil anos antes, tanto em sítios do México central quanto nos do sul peruano” (JACOB, 2003; FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 151), sendo que as civilizações “asteca, inca, chibcha, maia, alimentaram-se do milho e as populações contemporâneas são devotas à herança pré-histórica”. (CASCUDO, 2004, p. 108). Gradativamente, o cultivo deste cereal foi migrando para regiões mesoamericanas, “atravessando a maior parte do hemisfério ocidental tendo adquirido o status de produto alimentício básico onde quer que pudesse ser plantado com facilidade e de produto sagrado nas demais regiões”.

(FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 263). O milho foi levado para o Velho Mundo na segunda metade do século XV,<sup>25</sup> tendo se aclimatado muito rapidamente, e “desde os primeiros anos do século XVI, era cultivado em Castela, Andaluzia e Catalunha”. Considerado um “alimento viajante”, como observado por Jacob (2003, p. 318), o milho partiu das regiões dominadas pelos povos astecas, incas, chibchas, maias, e fez “a aventura transatlântica pela mão dos espanhóis, entra[ndo] no circuito comercial dos venezianos e acaba[ndo] por instalar-se no Próximo Oriente com os Turcos”. Aos poucos foi se alastrando por outras regiões da Europa, como Portugal, região Sudoeste da França, Norte da Itália e Polônia. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 410). O cereal teve, no entanto, um processo lento, devido a resistências de toda ordem e, conforme Fernández-Armesto, na Europa,

o milho era inadequado para o clima de grande parte das áreas de solo melhor e intragável para os habitantes da maioria das outras áreas [...] as pessoas raramente sabiam de onde ele vinha, mas sentiam que sua origem estava contaminada. Era mais adequado para ‘porcos do que para o homem’ e até hoje a maior parte da produção europeia vai para a alimentação do gado. Gradualmente, suas virtudes começaram a ser conhecidas e a resistência diminuiu. (2004, p. 264 -265).

Flandrin e Montanari (1998, p. 410), por sua vez, acrescentam que:

[...] raramente ele substituía os cereais tradicionais nos campos, mas era cultivado ora nas terras em alqueive e usado como forragem, ora nas hortas dos camponeses, servindo-lhes de alimento. Em geral, isso acontecia nas regiões em que a alimentação se baseava tradicionalmente no milhete ou no pânico, cereais pobres e de difícil panificação, os quais o milho pouco a pouco substituiu.

No Brasil, o milho ocupava espaços de cultivo muito maiores do que a mandioca, “espalhando-se pelo Sul da Amazônia, pelas bacias do Paraná e Paraguai, regiões Sul e Sudeste, além de grande parte do litoral, partindo do Rio Grande do Sul e chegando à Serra do Mar”. (SILVA, 2014, p. 72). Câmara Cascudo acrescenta que o milho marcava presença na alimentação indígena, mas não se firmava como um dos principais itens de sua dieta, que tinha clara preferência pela mandioca, e que a ampliação de seu consumo “verifica-se com a gula portuguesa que o valorizou imediatamente ao conhecimento”. (CASCUDO, 2004, p. 107). Na mesma perspectiva, Silva (2014, p. 72) ao analisar a cosmologia alimentar no Brasil colonial informa que “o cultivo da mandioca e do milho,

[...] não se distribuía de forma homogênea pelo território brasileiro antes da chegada dos portugueses”, e que “suas áreas de uso e de plantio eram praticamente excludentes”.

A prática agrícola e o consumo do milho na região Sul do Brasil estiveram associados à cultura indígena, como revelam pesquisas arqueológicas de grupos pré-históricos, como a Tupi-Guarani que habitou a região. Em relação a isso, Schmitz (1991, p. 308-309) aponta particularidades a respeito da “economia em pequenas roças ou hortas, abertas nas matas através de queimadas”. Esses estudos revelam uma economia calcada nos cultivos “[...] do milho, aipim, abóbora, batata-doce, amendoim, feijão, cará, fumo, algodão e outras plantas tropicais, sob os cuidados das mulheres [...]”.

Os quatro viajantes, cujas narrativas analisamos neste artigo, registraram seu cultivo em todas as regiões da Província nas quais estiveram. No entanto, é possível constatar que nas áreas que apresentam solo arenoso, sobretudo nas proximidades do litoral, o cultivo ocorria, mas, em pequena escala. Saint-Hilaire e Avé-Lallemant são os viajantes que melhor descrevem a presença do cereal no cotidiano da população. No caso do naturalista francês, observa-se a preocupação em analisar e descrever o cultivo, a sazonalidade, a rotatividade de culturas e o ciclo produtivo. Para ele, duas variedades de milho eram cultivadas, sendo que a primeira, denominada de “milho tardio”, tinha seu cultivo iniciado em meados dezembro e janeiro, sempre após a finalização da colheita do trigo. Finalizada essa etapa, era, então, queimada a palha do trigo e realizada a semeadura, sem a necessidade de capina. A colheita dessa variedade de milho, conforme descreve o viajante, ocorria nos meses de maio ou junho. Esse procedimento descrito por Saint-Hilaire está em consonância com a descrição feita por Câmara Cascudo (2004), que informa que o cultivo era feito em janeiro e a quebra em junho, pela época de São João.

A segunda variedade, denominada de “milho do cedo”,<sup>26</sup> se iniciava em outubro, com a semeadura, conseqüentemente, em terras onde não havia sido cultivado trigo. No entanto, o viajante alerta que suas colheitas não eram abundantes porque ele crescia durante uma estação em que as chuvas eram mais raras.

Já o viajante Avé-Lallemant não apresenta informações detalhadas sobre o cultivo do milho. Suas descrições centram-se em observações sobre o produto estocado, disponível para a venda, consumido, e também sobre aspectos relacionados à produção do cereal, a partir de relatórios e documentos oficiais.

Nota-se, portanto, uma relativa abundância de milho na Província. Os quatro viajantes informam que as espigas de milho verde eram consumidas assadas ou, então, piladas e transformadas em farinha ou, sob a forma de uma massa, usadas na elaboração de angus ou mingaus. Em relação à utilização do milho verde, Dreys (1990, p. 130) revela

que na região das Missões, o milho era transformado em *Chipá*, que “[...] não nos desagradou”. *Chipá*, termo de origem guarani, é tradicional na culinária do Paraguai, significando torta de qualquer coisa, e, de acordo com o viajante, era elaborada com “milho fervido, socado e passado pela peneira, misturado depois com leite e feito em massa assada depois”. (DREYS, 1990, p. 130). É plausível supor que fosse a *chipa guazú*, uma espécie de torta de milho verde, salgado, uma receita milenar preparada pelos índios guaranis que habitavam a região e usavam milho e mandioca como base de sua alimentação. Jotaefeb (2011) apresenta algumas características a respeito de sua preparação, que não deve ser confundida com a sopa paraguaia,<sup>27</sup> “*si bien los ingredientes lo asemejan a la sopa paraguaya, el secreto del “chipá guazú” es que lleva maíz crudo rallado, y no harina de maíz*”.

O milho seco, após o seu beneficiamento, era consumido sob a forma de farinha, utilizada para fazer polenta/angu e pães de milho ou era, então, misturada com outros cereais do tipo trigo e/ou centeio. O consumo de pães de milho foi registrado por Avé-Lallemant em dois momentos distintos durante sua estada na região de São Leopoldo. O primeiro ocorreu em um estabelecimento, no qual o vendeiro “trouxe-me pão de milho, manteiga, carne-seca e mais um copo de vinho do porto”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 129). O segundo dá conta da qualidade de um pão produzido por uma senhora: “o pão de farinha de milho misturada com um pouco de farinha de centeio, é excelente; uma senhora da colônia faz com essa farinha bolinhos e pãezinhos”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 150). Nos registros do médico viajante, encontramos menção a pães feitos à base farinha de milho e/ou de mistura de farinhas de diferentes cereais apenas nos núcleos coloniais alemães. O consumo de pães de milho ou misturados parece confirmar uma adaptação de hábitos e práticas alimentares na região, possivelmente, em decorrência da falta do trigo ou do elevado custo para sua aquisição. Do mesmo modo, é possível deduzir que o cultivo do milho também estivesse associado à alimentação dos animais para o consumo doméstico, como aves, bovinos de corte e suínos.

O cultivo e o consumo dos cereais do tipo centeio, cevada, aveia e trigo sarraceno, de acordo com as narrativas dos viajantes, estariam associados à presença de imigrantes alemães na Província. A partir das observações feitas por Avé-Lallemant, deduz-se que nas regiões por eles ocupadas havia uma diversificação das práticas agrícolas, e, conseqüentemente, de formas de consumo. Pode-se, contudo, supor que esses alimentos estivessem também relacionados com hábitos alimentares e com a memória gustativa de sua terra natal.

Outra possibilidade é que o cultivo desses cereais — de qualidade considerada inferior, de maior rendimento e resistência — possa estar associado a uma carga simbólica fundamentada na oposição entre dois tipos de produtos: pães brancos x pães pretos. (MONTANARI, 2003). O primeiro, branco e macio, elaborado somente de trigo e destinado aos senhores, configurava-se um produto de luxo inacessível à maioria. O segundo, de coloração escura, com sabor marcante e massa densa, destinava-se aos camponeses e servos. A oposição entre esses dois produtos alimentares ficou marcada na história da alimentação europeia, no entanto, não parece tão evidente nas práticas alimentares no Rio Grande do Sul, segundo os relatos dos quatro viajantes contemplados neste artigo. Muito possivelmente, por serem cereais de fácil e rápido cultivo e excelente rendimento para as famílias produzirem seus pães e, desta forma, reproduzirem hábitos e práticas de sua terra natal.

Sobre esse tema, Montanari (2003) acrescenta que os alemães, a partir do século XVI, principalmente os camponeses e servos que viviam nas regiões Central e Norte, consumiam pães pretos, elaborados com uma grande variedade de cereais como centeio, cevada, espelta, aveia ou uma mistura de farinhas (milho e centeio/cevada). Essa prática alimentar europeia foi reproduzida pelos imigrantes alemães na Província, na medida em que encontramos descrições do consumo de pães de centeio e/ou misturados, e, também, de cerveja produzida e consumida na área de colonização alemã. (AVÉ-LALLEMANT, 1980).

Seidler, ao percorrer São Leopoldo, em 1827, apesar de registrar a existência da bebida na região, sugere haver um baixo consumo, devido ao elevado custo da bebida em decorrência da importação da Inglaterra e de Hamburgo, “por causa do transporte e dos impostos constantemente crescentes” que “estavam em vias de se estabelecer alguns cervejeiros, que certamente aqui hão de fazer bons negócios [...]”. Essa observação do viajante revela não apenas a predileção pela bebida, mas aponta na possibilidade do estabelecimento de novas relações produtivas, ao levar em consideração o conhecimento que os compatriotas tinham dos processos produtivos relacionados ao fabrico da bebida. Segundo Lourenço; Duarte e Fontana (2020, p. 371), “os imigrantes se apegaram aos seus saberes e formam grupos que buscam reproduzir suas simbologias culturais; entre elas, destaca-se o labor de cerveja”.

O cultivo da cevada foi registrado pelo viajante Robert Avé-Lallemant, e, ao que parece, desfrutou de incentivo provincial,<sup>28</sup> que pode ser constatado no estabelecimento de cervejarias<sup>29</sup> de cunho familiar/artesanal na colônia de São Leopoldo. Quanto à produção da cerveja não encontramos registros sobre ela nos apontamentos feitos pelos

quatro viajantes, embora Avé-Lallemant (1980, p. 150) mencione a utilização de milho na fabricação da bebida, ao informar que “em São Leopoldo até cerveja e aguardente se faz de milho”. O médico viajante, que percorreu diversas regiões da província em 1858, destacou o desenvolvimento da indústria cervejeira na colônia de São Leopoldo, que, na ocasião, segundo ele, tinha em funcionamento seis cervejarias produzindo “cerveja de boa qualidade”.

O arroz é considerado, hoje, alimento fundamental na dieta do brasileiro. O cereal *oryza sativa* é uma planta natural das regiões tropicais e subtropicais da região asiática, mais precisamente entre a região da Índia, Norte da Indochina e Sul da China. (MCGEE, 2011).

[...] o arroz foi domesticado independentemente em vários lugares – o de grão curto por volta de 7000 a.C, no vale do Rio Yangtsé e o de grão longo no Sudoeste Asiático algum tempo depois. A espécie irmã *Oryza glaberrima*, de sabor característico e farelo vermelho, é cultivada na África Ocidental há pelo menos 1500 anos. (MCGEE, 2011, p. 523).

De acordo com Fernández-Armesto (2004, p. 149), na região asiática, o arroz foi sistematicamente se estabelecendo como uma cultura alimentar importante em “[...] locais no Sudoeste Asiático e no que hoje a Índia e o Paquistão teriam sido o berço original do cultivo do arroz, não há qualquer evidência conclusiva de que alguma dessas áreas seja anterior ao terceiro milênio antes de Cristo”. Para o mesmo autor, o surgimento do arroz na cultura chinesa foi resultado de um deslocamento econômico e demográfico em direção ao Sul, nas proximidades do rio Amarelo, e com clima mais tropical,

o cultivo do arroz era praticado pelo menos há oito mil anos nas áreas onde o fluxo da maré dos lagos ao redor dos cursos médio e baixo do rio Amarelo tinha recuado. Mais ou menos há uns cinco mil anos, o arroz ‘seco’, regado pela chuva nas terras altas, era plantado na extremidade sul do norte da China. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 148).

Foram os árabes os responsáveis pelo desenvolvimento de técnicas de cultivo e de preparação do arroz como alimento. De acordo com McGee (2011) e Flandrin e Montanari (1998), aos poucos, o arroz foi percorrendo outras regiões até chegar à Europa, através das regiões da Sicília e Espanha, onde foi introduzido inicialmente. Na região espanhola, “os mouros começaram a plantá-lo em grande quantidade [...], no século VIII”.

(MCGEE, 2011, p. 523). Na Itália, sua introdução ocorreu, primeiro, pela região Sul, na Sicília. No entanto, na região dos vales férteis, no vale do rio Pó e nas planícies da Lombardia a produção de arroz teve início somente a partir do século XV. (MCGEE, 2011; ALGRANTI, 2013).

No que se refere à introdução do arroz no Novo Mundo, McGee (2011, p. 523) destaca que “os portugueses e espanhóis introduziram o arroz nos séculos XVI e XVII”. Leila Algranti (2013, p. 154) ressalta que, no Brasil, seu cultivo foi estimulado pelos portugueses.

Mas o gosto pelo arroz ampliou-se de tal modo, ao longo da época Moderna que, no final do século XVII, era já o quarto produto de exportação da América portuguesa para a sua metrópole. [...] Outras fontes, porém, indicam maior difusão do arroz, na segunda metade do século XVIII, especialmente nas diferentes mesas da Casa Real, onde aparece diariamente como acompanhamento dos ‘pratos de vaca’ (assada e guisada).

A mesma autora complementa, ainda, que o arroz foi, aos poucos, sendo “consumido por representantes de todas as classes sociais, pois participava não só das refeições dos empregados, como também das mesas mais ricas, sendo que grande parte era exportada de sua colônia americana”. (ALGRANTI, 2013, p. 154).

No Rio Grande do Sul oitocentista, o cereal também era cultivado, no entanto, em menor quantidade.<sup>30</sup> Ao que parece, o cultivo local estava associado às práticas alimentares de subsistência das famílias e às ações governamentais oriundas dos movimentos de colonização alemã, como é possível constatar no registro de Seidler. Este viajante informa que aos imigrantes europeus, com destino à colônia de São Leopoldo e, por solicitação/intermédio do governo, “[...] mandava construir-lhes pequena casa, e recebiam grátis as sementes necessárias, como feijão, arroz, batatas, milho e mamona. (SEIDLER, 1980, p. 116). Para Jean Roche, “o arroz teve, no Rio Grande do Sul, uma história bastante movimentada e, paradoxalmente, ligada à da agricultura alemã”. (ROCHE, 1969, p. 247). Porém, é importante destacar que, tanto nas obras de Saint-Hilaire e Seidler, que percorreram a região durante o primeiro quartel do século XIX, quanto nos relatos de Avé-Lallemant, que chegou a partir da metade do mesmo período, encontramos registros de práticas agrícolas relacionadas ao arroz antes do período analisado por Roche (1969), principalmente, nas regiões das Missões, de Rio Pardo, de São Leopoldo e de Agudo (Colônia de Santo Ângelo). Esses dados revelam que a produção de arroz era uma prática comum na região das Missões antes da chegada dos

imigrantes alemães, que contribuíram para a introdução do cultivo desse cereal em outras regiões da província.

A respeito do cultivo do arroz, Saint-Hilaire apresenta um olhar voltado para as condições climáticas, do solo, do cultivo e da rentabilidade produtiva do cereal. Além dessas características, o viajante aponta uma variedade descrita como “arroz cabeludo”, cultivado em terrenos de pouca umidade, não alagadiços.

**Planta-se arroz; mas é um dos grãos mais incertos em virtude da inconstância do tempo.** Quando este é favorável, o arroz reproduz até duzentos e trezentos por um, mas quando faltam as chuvas, dá muito pouco, e ainda o que é plantando em terras de umidade medíocre alcança melhor êxito do que aquele que é semeado em terras alagadiças, pois estas últimas, pelo ardor do sol, se transformam para atingir uma dureza extrema e matam a semente. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207, grifo nosso).

Para entender como ocorria o cultivo do cereal na Província nas primeiras décadas do século XIX, pode-se recorrer a Saint-Hilaire, que informa que “ordinariamente dá-se uma capina com a enxada e limpa-se a terra conforme as necessidades”. As demais etapas do processo de cultivo, relativas à colheita e à debulha, não são descritas tão detalhadamente pelo viajante, mas é possível supor que à colheita e à debulha fossem aplicadas técnicas similares às realizadas no cultivo do trigo e de outros cereais. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 207).

O que se pode observar é que a relação entre a rizicultura da Província realizada no oitocentos e a presença de colonos alemães estabelecida por Roche (“o arroz teve, no Rio Grande do Sul, uma história bastante movimentada e, paradoxalmente, ligada à da agricultura alemã”), possivelmente, decorra das primeiras tentativas de cultivo de arroz irrigado nas colônias de Taquara e Santa Cruz. Sobre essa técnica, Roche descreve que “foram alemães que lançaram a grande rizicultura irrigada, que teve tal incremento que fornece agora o principal produto agrícola de exportação”. (ROCHE, 1969, p. 248). A esse respeito, Avé-Lallemant, durante sua passagem por São Leopoldo, indica que a rizicultura ainda não estava consolidada como importante elemento de produção, mas o grão era de boa qualidade e “de grande procura no comércio”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 150).

Nas descrições feitas pelos quatro viajantes, o arroz aparece poucas vezes relacionado nas práticas e hábitos alimentares da população da Província. Se Seidler destaca que o arroz era um elemento básico da ração dos militares, Saint-Hilaire nos

informa que havia consumido arroz em um jantar nos arredores de Itaqui, durante o qual foram servidos também pratos de carne, feijão e abóboras. Avé-Lallemant, por sua vez, menciona o arroz ao registrar uma rebelião de imigrantes alemães na colônia de Santo Ângelo, durante a qual solicitaram mudanças nos acordos firmados durante o estabelecimento da colônia, pois

queriam uns que não lhes fornecessem gêneros, mais dinheiro, para a sua alimentação. Outros, mais feijão **e menos arroz**; ali se pedia batata em vez de farinha de mandioca; aqui se queria sempre carne verde em vez de carne-seca. Para alguns a ração era muito pequena, outros desejavam alimento especial para pessoas idosas. E chegavam reclamações e queixas de todos os lados. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 198, grifo nosso).

Esse movimento ocorrido na colônia de Santo Ângelo revela as dificuldades dos imigrantes em relação à adaptação e à incorporação de novos alimentos em seus hábitos alimentares.

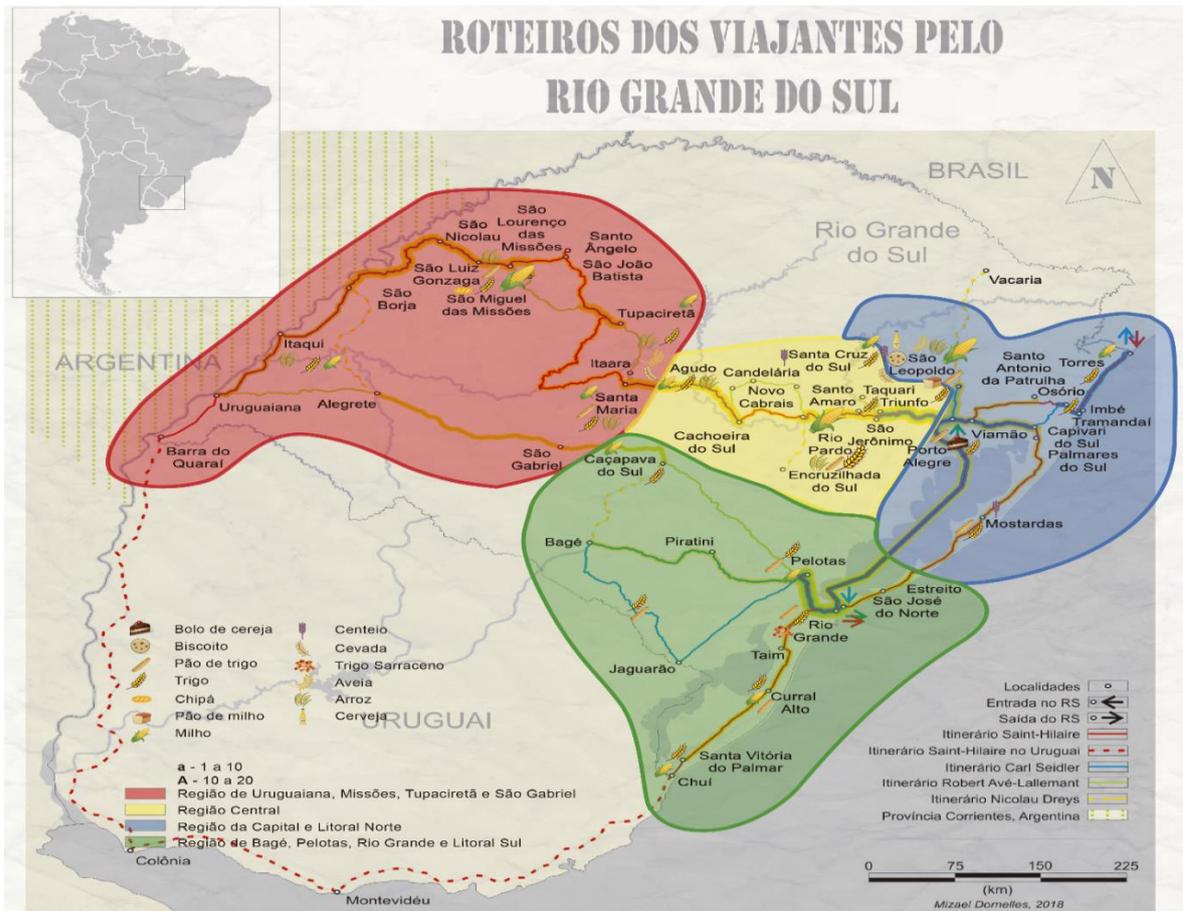
Dos cereais abordados, com exceção do arroz, os demais eram transformados em farinha. A técnica do beneficiamento dos grãos não foi, no entanto, um assunto explorado pelos viajantes que selecionamos. Encontramos mais informações sobre a debulha em Saint-Hilaire, que nos informa que ela variava de acordo com a região. O viajante francês identificou três práticas, sendo que a primeira, realizada manualmente, parecia ser, segundo ele, a técnica mais praticada. A outra era comum na região das Missões, onde colocavam-se as espigas “em um cocho, batendo-se com um pau, à guisa de pilão”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 157). Na narrativa de Saint-Hilaire (1999, p. 164) encontramos ainda uma menção à utilização do monjolo, em substituição ao pilão, para o preparo da farinha de milho. Sobre o funcionamento desse equipamento, sabe-se que:

se estrutura em uma trave de madeira apoiada a um tronco vertical, que tem em uma das extremidades o soquete e na outra parte côncava, a concha. O conjunto funciona perto de uma queda natural de água, que enche a concha, fazendo a trave abaixar com o seu peso; quando a água escoar, o soquete cai sobre o milho como um martelo quebrando-a. A operação se repete até que se obtenha uma farinha grossa (canjica e quirera) ou farinha fina (fubá), utilizadas de diferentes maneiras e às vezes torradas em um tacho, no fogão da cozinha ou em outro, construído com esse propósito, junto ao monjolo. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 124).

Não se pode afirmar, no entanto, que o uso do monjolo, como observado por Saint-Hilaire, se configurasse em prática comum entre os agricultores da Província, “devido à sua eficiência em processar quantidades maiores de milho com mais rapidez que o pilão”, como na região Sudeste. (DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 124). A partir dos registros dos viajantes, é possível supor que no Brasil das primeiras décadas do Oitocentos o processo de transformação dos grãos em farinha era realizado com o auxílio de um pilão ou de pedras de mós, sendo que essa última prática ocorria na província desde o século XVIII.<sup>31</sup> A utilização do pilão — instrumento de moagem — foi registrado pelos viajantes Dreys, Saint-Hilaire e Avé-Lallemant durante sua estada na região das Missões, sendo que em suas narrativas encontramos referências à utilização do equipamento para a moagem do milho e da erva mate. Considerando-se essas breves observações, pode-se deduzir que os cereais, quando beneficiados, isto é, transformados em farinha, eram processados de maneira artesanal e manual e destinados ao uso do grupo familiar nas regiões da Província percorridas pelos quatro viajantes.

Na figura abaixo, apresentamos as regiões,<sup>32</sup> nas quais, de acordo com os relatos dos viajantes alvo deste estudo, ocorriam as práticas agrícolas e, possivelmente o beneficiamento, a produção e consumo das comidas e bebidas elaboradas a partir dos cereais que apresentamos no decorrer do texto.

*Figura 2 – Territórios da alimentação: a produção e o consumo de cereais no Rio Grande do Sul oitocentista*



Fonte: Mapa concebido por Autor/a (2019) com base na obra de Dreys (1990); Saint-Hilaire (1999); Seidler (1980) e Avé-Lallemant (1980). Execução gráfica do geógrafo Mizael Dorneles (2018) e da arquiteta Débora Krug (2020).

No mapa acima, pode-se observar que o trigo e milho eram cereais importantes nas práticas agrícolas e de consumo. Contudo, o cultivo e o consumo do milho e do trigo não se distribuíam de forma homogênea sobre as regiões percorridas pelos viajantes que analisamos, o que pode ter decorrido, como mencionado anteriormente, das características do solo e do clima, como também, dos hábitos e práticas alimentares de determinados grupos étnicos que habitam as diferentes regiões.

As narrativas dos viajantes nos forneceram também informações importantes sobre o cultivo e o consumo de arroz nas regiões das Missões, Rio Pardo, São Leopoldo e Agudo (Colônia de Santo Ângelo). Ao referir-se ao consumo deste cereal na primeira metade do Oitocentos, Seidler informa que aquele que integrava a ração básica dos militares que se encontravam acampados mais ao sul da Província, muito provavelmente, era proveniente, beneficiado e trazido da região Sudeste do Brasil. Já nos registros feitos por Saint-Hilaire e Avé-Lallemant, foi possível identificar o consumo do arroz nas refeições que fizeram ao serem acolhidos/hospedados por anfitriões nas regiões que

percorreram. Nessas ocasiões, o cereal integrava os cardápios, acompanhando pratos à base de carne cozida, guisada ou assada (charque/seca ou fresca — dependendo, se o momento indicava uma ocasião especial), farinha de mandioca ou milho. Além dele, outros alimentos compunham a refeição, tais como feijão, mandioca, abóbora e frutas da estação.

O consumo de pães de trigo mostrou-se recorrente nas regiões mais urbanizadas e com forte influência europeia — Porto Alegre, São Leopoldo, Rio Grande, Pelotas, Santa Cruz e Rio Pardo. Nas outras regiões, as poucas menções referem-se ao consumo por militares durante as refeições no acampamento militar, e, também, à produção familiar de subsistência, confirmando o apontamento do viajante Seidler “no campo só é conhecido, a bem dizer de nome” (1980, p. 101). Outro ponto que merece destaque foi a diversificação da produção e do consumo de alimentos a partir do estabelecimento e da consolidação dos núcleos coloniais alemães — São Leopoldo (1824), Santa Cruz (1849), Agudo (1857)<sup>33</sup> e Monte Alverne (1859).<sup>34</sup> Nessas regiões, observou-se a incorporação/adaptação de saberes e técnicas da/na produção de novos produtos derivados dos cereais como pães misturados, biscoitos, bolo<sup>35</sup> e cervejas – alimentos característicos e com forte carga simbólica para este grupo étnico.

### *Considerações finais*

Falar sobre a agricultura, em especial sobre os cereais produzidos e consumidos, e sobre o abastecimento interno da primeira metade do Oitocentos, tornou-se possível a partir das informações que levantamos sobre as práticas e os hábitos alimentares na Província do Rio Grande do Sul nas narrativas de Nicolau Dreys, Auguste de Saint-Hilaire, Carl Seidler e Robert Avé-Lallemant, que percorreram a Província em diferentes momentos do século XIX.

A partir da análise dos registros feitos pelos quatro viajantes conseguimos mapear a distribuição dos cereais nas diversas regiões da Província, bem como seu cultivo com a intenção comercial (importação e exportação), para a alimentação dos animais domésticos e a produção de alimentos a partir da fabricação de pães, biscoitos, farinhas (para a elaboração de farofas) e polenta/angu. Nelas constatou-se que, proporcionalmente, há um número maior de registros sobre o cultivo e o consumo de milho e de trigo em relação aos demais cereais e uma maior representatividade do primeiro nas práticas alimentares da sociedade sul riograndense.

Pôde-se observar, também, que as mulheres eram as responsáveis, no cenário familiar, pela alimentação cotidiana, ao participarem ativamente da produção de gêneros

alimentícios de subsistência, da economia doméstica, da organização das atividades e das práticas da vida religiosa. Para além deste aspecto, as narrativas referem a incorporação de alimentos, decorrente do aproveitamento dos “produtos locais a fim de incrementar sua alimentação diária, procurando na diferença dos ingredientes elaborar pratos semelhantes aos que costumavam consumir em sua terra natal” (ALGRANTI, 2005, p. 142). A análise que fizemos dos registros de Dreys, Saint-Hilaire, Seidler e Avé-Lallemant revelou, portanto, que os hábitos alimentares derivavam, em grande medida, das características do território e das condições geoclimáticas, das possibilidades de cultivo, da disponibilidade de equipamentos para a produção e o beneficiamento dos alimentos, bem como do acesso a determinadas fontes alimentares.<sup>36</sup>

### Referências

ALGRANTI, Leila Mezan. A arte da cozinha e as plantas do Brasil: séculos XVI - XIX. In: KURY, Lorelai (Org.). *Usos e circulação de plantas no Brasil: séculos XVI - XIX*. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio, 2013. p. 138-179.

ALGRANTI, Leila Mezan. *D. João VI: os bastidores da Independência*. São Paulo: Ática, 1993.

\_\_\_\_\_. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa "brasileira", séculos XVII a XIX. *Anais de História Além-Mar*. Lisboa, vol. VI, 2005.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pela província do Rio Grande do Sul: 1858*. Belo Horizonte: Itatiaia; 1980.

BARRETO, Abeillard. *Bibliografia Sul-Riograndense: A contribuição portuguesa e estrangeira para o conhecimento e a integração do Rio Grande do Sul*. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura, 1976.

BRUM NETO, Helena. *Os territórios da imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul*. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, 2012.

BRUM, Argemiro Luís; HECK, Cláudia Regina. A economia do trigo no Rio Grande do Sul: Um breve histórico do cereal na economia do Estado. *Análise*, Porto Alegre, v. 16, n. 1, p.29-44, jul. 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. In: CASCUDO, Luís da Câmara. *Verde milho, doce milho*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. p. 107-112.

COPSTEIN, Raphael. Triticultura gaúcha no Brasil colonial. In: CUNHA, Gilberto R. (Org.). *Trigo, 500 anos no Brasil*. Passo Fundo: Embrapa, 1999. p. 45-50.

COSTA, Márcio Simões. *Comunidade Evangélica de Confissão Luterana em Petrópolis: 157 Anos de Nossa História - 1845 a 2002*. 2002. Disponível em: <[http://www.luteranos.com.br/conteudo\\_organizacao/petropolis-rj/157-anos-de-nossa-historia-1845-a-2002](http://www.luteranos.com.br/conteudo_organizacao/petropolis-rj/157-anos-de-nossa-historia-1845-a-2002)>. Acesso em: 22 jan. 2018.

DOMINGUES, Ângela. Viagens de exploração geográfica na Amazônia em fins do Século XVIII: política, ciência e aventura, cap. II, Lisboa, *Analecta Transmarina*, 1991, p. 58-71.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer*. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

DREYS, Nicolau. *Notícia descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul*. 4. ed. Porto Alegre: Editora Nova Dimensão/EDIPUCRS, 1990.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma História*. São Paulo: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

FLECK, Eliane Cristina Deckmann. De terra de ninguém à terra de muitos – Olhares viajantes e imagens fundadoras (Do século XVII ao XIX). In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). *Colônia*. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 273-307. Cap. 14. V.1.

HANTZSCH, Viktor. *Robert Christian Berthold Avé-Lallemant*. In: ALLGEMEINE Detsche Biographie. 46. ed. Leipzig: Berlag von Dunder & Humblot, 1902. p. 144-146.

HARTOG, François. *O espelho de Heródoto: ensaio sobre a representação do Outro*. Belo Horizonte: UFMG, 1999.

JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento*. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

JOTAEFEB (Ed.). *Gastronomia: El Chipá Guazú*. 2011. Disponível em: <<https://vivapy.wordpress.com/2011/04/06/gastronomia-el-chipa-guazu/>>. Acesso em: 12 jan. 2019.

KURY, Lorelai Brilhante. Auguste de Saint-Hilaire: viajante exemplar. *Intellèctus*, Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p.1-11, jun/dez. 2003.

LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). *Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico francês no Brasil*. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016.

LEITE, Ilka Boaventura. *Antropologia da viagem: escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX*. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

LEITE, Miriam Lifchitz Moreira. *Livros de viagem: (1803-1900)*. Rio de Janeiro: UFRJ, 1997.

LEITE, José Nailton; LEITE, Cecília Sayonara G. Alexandre Rodrigues Ferreira e a formação do pensamento social na Amazônia. *Estud. av.*, São Paulo, v. 24, n. 68, p. 273-289, 2010.

LISBOA, Karen Macknow. *A nova Atlântida de Spix e Martius: natureza e civilização na Viagem pelo Brasil (1817-1820)*. São Paulo: Hucitec, 1997.

LOURENÇO, Willian Martins; DUARTE, Tiaraju Salini; FONTANA, Guilherme. Origem, ascensão e decadência das cervejarias no Estado do Rio Grande do Sul: um recorte espaço-temporal do século XIX e XX. *Caminhos da geografia*, Uberlândia-MG, v. 21, n. 73, p.368-379, jul. 2020.

MCGEE, Harold. *Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária*. São Paulo: Martins Fontes, 2011. Tradução de Marcelo Brandão Cipolla.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Tradução: Andréa Doré. Bauru: EDUSC, 2003.

PEREIRA, Magnus Roberto de M; CRUZ, Ana Lúcia R. B. da. “A história de uma ausência: os colonos cientistas da América portuguesa na historiografia brasileira”. In: FRAGOSO, João et ali. *Nas rotas do Império*. Vitória-Lisboa: Edufes-IICT, 2006, p.357-390.

PEREIRA, Magnus Roberto de Mello; CRUZ, Ana Lúcia Rocha Barbalho da. O viajante instruído: os manuais portugueses do Iluminismo sobre métodos de recolher, preparar, remeter, e conservar produtos naturais. In: SANTOS, Antonio Cesar de Alemida; DORÉ, Andrea (org.). *Temas setecentistas*. Curitiba: UFPR: SCHLA, 2009. p. 241-252.

PICCOLI, Valéria. A presença dos viajantes europeus. In: AMARAL, Sonia Guarita do (Org.). *O Brasil como Império*. São Paulo: Companhia Nacional Editora, 2009. p. 58-85.

PORTO, Aurélio. A Real Feitoria do Linha-Cânhamo. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, v. 1, n. 2, p.504-518, 1922.

ROCHE, Jean. *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1969. v. 2. (Província).

ROMANO, Antonella. Plantas, paisagens, homens: Auguste de Saint-Hilaire, entre a França e Brasil. In: LAMY, Denis; PIGNAL, Marc; SARTHOU, Corine; ROMANIUC-NETO, Sergio (Org.). *Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853): Um botânico francês no Brasil*. Paris: Muséum National D'histoire Naturelle, 2016. Prefácio. p. 21-29.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.

\_\_\_\_\_, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. 2ed., São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.

SCHMITZ, Pedro Ignácio. Migrantes da Amazônia: A tradição Tupiguarani. In: KERN, Arno et al (Org.). *Arqueologia pré-histórica do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1991. p. 295-330.

SEIDLER, Carl. *Dez anos no Brasil*. Belo Horizonte, MG; São Paulo, SP: Itatiaia: USP, 1980.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé alimentar no Brasil colonial*. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014. p. 69-102.

SIMON, William Joel. *Scientific Expeditions in the Portuguese Overseas Territories (1783-1808)*, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1983.

WOORTMANN, Klaas Axel A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. *Gastronomia: Cortes & Recortes*. Brasília: Senac, 2009. Cap. 1. p. 23-55.

ZARTH, Paulo Afonso. A estrutura agrária. In: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (Org.). *Império*. Passo Fundo: Méritos, 2006. Cap. 8. V.2. p. 187-214. (História Geral do Rio Grande do Sul).

ZARTH, Paulo Afonso. *Do Arcaico ao Moderno: o Rio Grande do Sul agrário do século XIX*. Ijuí: Unijuí, 2002.

ZUBARAN, Maria Angélica. Eurocentrismo do testemunho: relatos de viagem no Rio Grande do Sul no século XIX. *Anos 90*, Porto Alegre, v.12, n.3, p.17-33, dezembro, 1999.

---

<sup>1</sup> É importante lembrar que, no século XVIII, a América portuguesa foi estudada por naturalistas formados pela Universidade de Coimbra. Entre os naturalistas que percorreram as terras brasileiras no Setecentos destaca-se Alexandre Rodrigues Ferreira, que realizou uma expedição científica às capitanias do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá, entre 1783 e 1792. Sobre este viajante, recomendamos ver os estudos (SIMON, 1983; LEITE; LEITE, 2010; DOMINGUES, 1991).

<sup>2</sup>Vale lembrar que em suas viagens, os viajantes observaram, descreveram e classificaram o mundo social, “refletindo, por comparação, sobre a vida cotidiana do grupo visitado, tomando consciência das dificuldades para a compreensão desse grupo”. (LEITE, 1997, p.15).

<sup>3</sup>Desde o século XVII, funcionários, padres, engenheiros, militares, tropeiros e aventureiros cruzaram o território do extremo sul da América portuguesa a fim de levantar informações sobre a geografia, a natureza e os habitantes da região, a fim de descrever as riquezas da terra e suas potencialidades. (FLECK, 2006).

<sup>4</sup>Nos anos de 1827-1828 viveu em Santa Catarina, e, em 1829, mudou-se para Iguape, em São Paulo, lá permanecendo até 1837. Neste ano, instalou-se, definitivamente no Rio de Janeiro, onde veio a falecer em 23 de janeiro de 1843. (BARRETO, 1976).

<sup>5</sup>Apesar de a obra ter sido publicada em 1839, ela começou a circular no Brasil somente em 1840. Vale lembrar que Dreys queixou-se dos elevados custos de produção tipográfica e das políticas editoriais do mercado brasileiro, razão pela qual recorreu ao mercado editorial europeu.

<sup>6</sup>Saint-Hilaire viajou ao Brasil “acompanhando a missão extraordinária do duque de Luxemburgo, cujo objetivo era resolver o conflito que opunha Portugal e França quanto à posse legítima da Guiana”. (FLECK, 2006, p. 297). A viagem estava vinculada àquilo que Romano descreve como “o grande projeto do *Muséum*”, que colocou Paris em evidência no âmbito das ciências naturais, transformando-a na capital mundial dos conhecimentos naturalistas, quanto também de “regimes políticos”. (ROMANO, 2016, p. 26). Acompanhado do zoólogo Pierre Antonie Delalande e do décimo primeiro Duque de Luxemburgo, Charles Emmanuel Sigismond de Montmorency-Luxembourg, embaixador da França, Saint-Hilaire desembarcou no porto da cidade do Rio de Janeiro, em junho de 1816. Vale lembrar que estas iniciativas se deram “na

esteira da queda do império napoleônico e da recomposição da ordem internacional traçada pelos tratados de Viena”, enquanto Portugal, certamente, convivia com as tomadas de consciências coloniais, inspiradas na Revolução Francesa, dentro do próprio Império Português. (LEITE, 1996, p. 64; ROMANO, 2016, p. 26).

<sup>7</sup>Dentre os estudos realizados sobre Saint-Hilaire, destacamos os realizados por (KURY, 2003; LAMY; PIGNAL; SARTHOU; ROMANIUC-NETO, 2016).

<sup>8</sup>Sua chegada se deu por Torres, no litoral norte, em 05 de junho de 1820, tendo percorrido diversas localidades antes de seguir para a Província Cisplatina. O retorno ao Rio Grande do Sul ocorreu em 27 de janeiro de 1821, sendo que em meados de maio de 1821 deixou a província pelo porto de Rio Grande.

<sup>9</sup>Entretanto, considera-se relevante destacar que, de acordo com professor de História Militar Coronel F. de Paula Cidade, responsável pela introdução e notas da obra do viajante, ele “[...] não figura nas relações de mostra, organizadas no Passo de S. Lourenço, após a retirada de fevereiro de 1827, nem como oficial nem como sargento ou soldado. (SEIDLER, 1980, p. 86).

<sup>10</sup>Finalizados os embates, retornou para a capital da província, percorrendo o litoral norte até alcançar a margem do rio Mampituba, que divide o estado do Rio Grande do Sul com Santa Catarina, de onde seguiu para o Rio de Janeiro, e, mais tarde, definitivamente, para a Europa.

<sup>11</sup>A primeira intitulada “*Zehn Jahre in Brasilien während der Regierung Dom Pedro's und nach dessen Entthronung: Mit besonderer Hinsicht auf das Schicksal der ausländischen Truppen und der deutschen Colonisten*”, publicada em 1835, em dois volumes, pela editora G. Basse, em Leipzig. (BARRETO, 1976, p. 1251-1252).

<sup>12</sup>Acreditamos que Hantzsch (1902) esteja fazendo referência ao Pastor Frederico Avé-Lallemant, (Georg Friedrich Ludwig Avé-Lallemant), que celebrou no dia 29 de agosto de 1845, na Praça Koblenz, na cidade de Petrópolis – Rio de Janeiro, um culto para os recém-chegados colonos alemães. (COSTA, 2002).

<sup>13</sup>O primeiro compreendeu dezessete anos ininterruptos, entre 1837 e 1855. Nesse período, o médico viajante juntou-se ao corpo clínico da Santa Casa de Misericórdia do estado do Rio de Janeiro. O segundo momento ocorreu quando Robert sentiu-se atraído pela notícia de uma “grandiosa expedição de circunavegação” que estava estampada em todos os jornais alemães de 1857. (AVÉ-LALLEMANT, 1980). Foi então que o médico aventureiro resolveu engajar-se na expedição de circunavegação da Real e Imperial Fragata Austríaca Novara.

<sup>14</sup>Para Avé-Lallemant, 5 de agosto de 1857, não significou apenas mais uma parada estratégica da expedição Novara, mas o fim da participação de Robert Avé-Lallemant, que, alegando motivos pessoais, pediu demissão. Sabe-se que sua demissão, alguns meses depois, proporcionaria “[...] uma bela indenização para mim”, que possibilitou que empreendesse “uma viagem através das mais admiráveis províncias do Brasil. Ninguém talvez poderia empreendê-la com tanta facilidade, organizá-la com tanta segurança quanto eu”. (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 89).

<sup>15</sup>Após sua passagem por Santa Catarina, o viajante seguiu viagem para Paraná e São Paulo, até regressar ao Rio de Janeiro, em 2 de outubro de 1858. Em novembro daquele ano, deu início à segunda etapa da sua jornada, dessa vez em direção às províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe. Não fica evidente quando se deu seu retorno à Alemanha, pois a obra que versa sobre as viagens pela região Nordeste se encerra quando o viajante, ainda na província de Pernambuco, recebeu, com grande tristeza, a notícia do falecimento de seu amigo Alexandre Von Humboldt. O retorno definitivo para a Europa ocorreu em Pernambuco, no ano de 1859, quando a bordo do vapor inglês Tyne, viajou para Lisboa e, posteriormente, para Lübeck. Barreto (1976, p. 83) observa que, com exceção de uma excursão ao Egito, “quando da abertura do canal de Suez”, o viajante se estabeleceu em sua terra natal após o retorno da América.

<sup>16</sup>Pela editora F.A Brockhaus, de Leipzig. A primeira obra foi organizada em dois tomos.

<sup>17</sup>No Brasil, *Reise durch Sud-Brasilien* foi publicada/traduzida somente no ano de 1953, isto é, aproximadamente 94 anos após a publicação na Alemanha.

<sup>18</sup>Busquei, através deles, refazer graficamente os percursos realizados pelos viajantes. Os mapas inseridos na Tese foram elaborados a partir das narrativas dos quatro viajantes e do seu cotejamento com o sistema cartográfico do *Google maps*. Cada informação descrita pelo viajante tornou-se, por isso, relevante — lago, rio, arroio, vilarejo, estância — e/ou referência para que pudéssemos reconstruir, com a maior fidelidade possível, o percurso realizado. Convém destacar que foi preciso recorrer também a outras narrativas/obras dos viajantes, para que pudéssemos compreender a complexidade das expedições e esclarecer alguns detalhes nos percursos realizados, sendo importante destacar que encontramos discrepâncias em relação ao informado na bibliografia consultada.

<sup>19</sup>Em sua narrativa, o viajante apresenta pequenos verbetes dessas cidades com descrições breves das características por ele observadas. Contudo, não é possível afirmar que ele efetivamente passou por elas ou se sua breve descrição se deu a partir de informações obtidas durante sua estada na região.

<sup>20</sup>No entanto, é fundamental considerar que esses relatos são construídos não somente pelo olhar do europeu que tudo compara à sua nação de origem, bem como as muitas representações do Brasil que corriam a Europa desde o século XVI. A América portuguesa era tema das Academias de Ciências e das

Universidades, sendo que Lisboa e Coimbra mantinham correspondências com outros espaços de ciências. Ver mais em: Pereira e Cruz (2006; 2009).

<sup>21</sup>Essas crises de abastecimento, de acordo com Zarth (2006, p.199), estão relacionadas a fenômenos naturais e à transferência de mão-de-obra trabalhadora da pequena lavoura para a produção de gêneros destinados à exportação, “[...] um mercado mais atraente e distante atraiu a produção local, escasseando o abastecimento e encarecendo produtos”, bem como à participação de trabalhadores do campo nos conflitos que ocorriam na Província e, ainda, aos problemas relacionados à circulação e transporte de alimentos.

<sup>22</sup>O cultivo do trigo na província se iniciou nos primeiros anos de 1737, quando Gomes Freire de Andrade remeteu de Curitiba para a região uma “grande quantidade de sementes de trigo para ser distribuída aos casais de moradores”. (PORTO, 1922, p. 504).

<sup>23</sup>Observamos que o viajante faz menções dessas práticas na região Sul, proximidades do Chuí, e também na região das Missões e de Rio Pardo.

<sup>24</sup>Brum e Heck não aprofundam a discussão sobre o “calote governamental”. Entretanto, é possível perceber que Santos (1984, p. 91), ao analisar a contribuição da economia do trigo para a Capitania a partir de 1750, apresenta informações que indicam que uma das causas da redução da cultura tritícola estava associada aos “confiscos constantes ou mesmo compra sem pronto pagamento”. Copstein (1999, p. 49) complementa que o cereal fazia parte da ração dos militares portugueses sediados no Rio Grande do Sul: “O governo português costumava requisitar o trigo necessário às tropas, mas era costumeiro em esquecer o pagamento justo esperado pelos amados súditos. O calote teria levado ao abandono da cultura. Não é crível que os agricultores tivessem plantado por mais de meio século sem receberem pelos frutos de seu trabalho”.

<sup>25</sup>Conforme Jacob (2003, p. 305) “no dia 5 de novembro de 1492, Colombo assinala pela primeira vez a descoberta. Menciona no seu diário, dizendo que é ‘muito saboroso’ e que ‘as gentes destas paragens alimentam-se dele’”. Nesse mesmo relato, analisado por Jacob (2003) Colombo faz toda uma descrição da planta e das formas de consumo da população observada.

<sup>26</sup>Saint-Hilaire acrescenta ainda que, concomitante ao cultivo do “milho do cedo”, em algumas propriedades agrícolas ocorria o cultivo simultâneo de feijão no mesmo espaço de terra, pois o feijão era considerado um “cereal que não necessita senão, nesse país, do sereno das noites”. (SAINT-HILAIRE, 1999, p. 206). É possível supor, também, que uso simultâneo da terra para o milho e o feijão esteja associado ao fato de que o último, ao crescer e ramificar-se, utiliza a estrutura da planta de milho para sustentar-se e manter-se de pé, reduzindo assim a necessidade de estaqueamento, que era realizado pelos agricultores.

<sup>27</sup>A sopa paraguaia, na verdade, uma torta assada, é consumida também na região do Pantanal, Centro Oeste. (FREIXA; CHAVES, 2007).

<sup>28</sup>A cevada, por ser a matéria-prima de fabricação da cerveja, teve incentivos governamentais para sua produção, dentre os quais destaca-se o fornecimento de sementes (BRUM NETO, 2012, p.143).

<sup>29</sup>Conforme Avé-Lallemant (1980, p. 154) na colônia de São Leopoldo havia 6 cervejarias em 1858.

<sup>30</sup>Privilegiam-se, aqui, somente os dados a partir de descrições que apontam a efetiva prática e cultivo do cereal.

<sup>31</sup>Esse instrumento não foi registrado pelos viajantes, mas descrito por Aurélio Porto (1922), ao analisar a produção e o beneficiamento do trigo no Rio Grande do Sul colonial. No entanto, é importante apresentar esse instrumento como uma das possibilidades para o beneficiamento dos grãos. O equipamento consistia em um par de pedras firmes, redondas e planas, que, ao girarem em sentido contrário, por meio de fricção, transformavam e trituravam os grãos de trigo, cevada, centeio, milho e outros até os reduzirem a farinha.

<sup>32</sup>Os territórios percorridos pelos viajantes foram organizados em quatro regiões, a saber: Missões e fronteira Oeste; Central; Capital e arredores; Sul e campanha. Alertamos que essas regiões não foram definidas a partir das divisões políticas, econômicas e geográficas divulgadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou pela Fundação de Economia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul (FEE), mas a partir dos percursos realizados pelos viajantes e das características geográficas, sociais e culturais observadas em suas narrativas.

<sup>33</sup>Colônia de Santo Ângelo.

<sup>34</sup>Colônia próxima, 30 quilômetros da colônia de Santa Cruz, hoje um bairro do município de Santa Cruz do Sul.

<sup>35</sup>Foi nas proximidades de Porto Alegre que Avé-Lallemant registrou o consumo de “Um espesso bolo de cereja e um café fraco foram a conclusão do almoço (1980, p.112)”

<sup>36</sup>Como bem observado por Woortmann (2009, p. 27), os “hábitos alimentares dependem, por certo, das possibilidades e das condições de acesso aos alimentos, o que deriva, em boa medida, da posição ocupada [pelos sujeitos] no processo de produção”.