

# Culinária gaúcha

# Conteúdo

<b>1</b>	<b>Introdução</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>A Galinha</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>A Ovelha</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>O Porco</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>O Boi</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>Ingredientes da Cozinha Gaúcha</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>Pratos Especiais</b>	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>A Cozinha do Pescador Gaúcho</b>	<b>11</b>
<b>9</b>	<b>A Cozinha do Pescador de Água Doce</b>	<b>12</b>
9.1	Semana Santa . . . . .	12
<b>10</b>	<b>Referências</b>	<b>13</b>
10.1	Bibliográficas . . . . .	13
10.2	Fontes, contribuidores e licenças de texto e imagem . . . . .	14
10.2.1	Texto . . . . .	14
10.2.2	Imagens . . . . .	14
10.2.3	Licença . . . . .	14

# Capítulo 1

## Introdução



*Localização do Estado do Rio Grande do Sul (em vermelho) dentro do Brasil*

Poucos lugares do mundo tem cozinha variada e rica como a do Rio Grande do Sul. Além da sua variedade, chama atenção o fato de que, a rigor, não existe na longa relação dos pratos da cozinha gauchesca nenhum de origem portuguesa e nenhum de origem castelhana. Ou seja, a cozinha gaúcha aparece como autóctone, funcional, para alimentar um homem que desenvolve determinada atividade, elaborada com os recursos à sua disposição. Já se disse e é verdade que o homem é o que come. Na história da humanidade, sempre os comedores de carne impuseram a sua dominação aos comedores de grãos, os pastores nômades dominando os agricultores sedentários, ainda mais, como no caso do gaúcho, quando os pastores são cavaleiros. O gaúcho é, em essência, um comedor de carne. Prepara os seus pratos basicamente a partir de quatro animais: a galinha, o porco, a ovelha e o boi. A seguir, casos de pratos com esses animais e, como funciona a ornamentação para com a higienização e preparo desses animais para serem comidos.

## Capítulo 2

# A Galinha



*A galinha.*

Da galinha se aproveita o ovo (em gemada, preparada de várias maneiras, ovo duro, ovo frito, para o preparo de massas e remédios). Também quando se mata galinha que está botando, aproveitam-se os ovos completos ou em formação que estão no “oveiro”.

Mata-se a galinha de duas maneiras: torcendo-lhe o pescoço ou desnucando-a. A seguir atira-se a galinha ao pátio, onde ela corcoveia até morrer, ferozmente atacada pelo galo do terreiro. Ao morrer, é metida num recipiente e recebe um banho de água fervente. Quando esfria um pouco, tem as penas arrancadas a mão. Então, faz-se um fogo rápido com papéis e a galinha é ligeiramente sapecada para queimar alguma pluma que ficou ou os tocos das penas. Isto posto, cortam-se as patas da galinha, a metade da cabeça com bico e tudo e o caroço da sambiqueira. Tudo isso vai fora, a não ser que se aproveitem as patas para fazer uma canja ou um delicioso “mocotó de galinha”.

Para se abrir uma galinha, cada região procede de maneira própria. Em Piratini existe uma maneira peculiar para fazer a galinha desossada. Aberta por trás, a ave é eviscerada e lavada. Após, com uma faca de ponta fina, ela vai sendo desossada por dentro e simultaneamente virada do avesso, inteira, sendo-lhe retirados até os ossos do pescoço e das asas. Quando termina o desossamento, a galinha está também virada, com a pele para dentro. Depois, é só desvirar, rechear a gosto e assar em forno. Pode ser servida quente ou fria, para ser comida fatiada.

Em todo o Estado faz-se galinha assada inteira e recheada, aberta da mesma forma, mas com osso.

A maneira mais comum de abrir a galinha entre os gaúchos é por cima, junto ao espinhaço. Maneira menos comum é abrir por baixo, em sentido transversal. Em qualquer caso tira-se o peito, inteiro, dentro do qual está o *jogador* (fúrculum). Com o jogador, depois da refeição joga-se a sorte. A propósito de canjas e sopas, o gaúcho tem um ditado: “Quando pobre come galinha, um deles está doente”. Os miúdos da galinha são muito usados em canjas e sopas, às vezes junto com as patas e a cabeça. São eles: o coração, o fígado e a moela. Esta tem que ser batida dos dois lados com a lâmina da faca e aberta ao meio para ser retirada a película que contém os restos de alimento da ave.

A canja é uma sopa rala, normalmente com arroz, usada para alimentar crianças, velhos ou doentes. A sopa é mais encorpada e normalmente leva massa.

Com as partes espostejadas pode-se preparar vários pratos. O mais popular é a galinha-com-arroz, às vezes chamado também de galinhada. Outro prato comum é a galinha-com-massa. Outro também popularíssimo é a galinha frita. Outro ainda é a galinha assada. Para fiambre de viagem ou pic-nic é muito popular a galinha com farofa.

Existe também o charque de galinha, com o qual se preparam deliciosos pratos.

## Capítulo 3

# A Ovelha



*A ovelha.*

No Rio Grande do Sul o ovino é abatido quando jovem (cordeiro) e quando adulto (ovelha ou capão). O cordeiro serve para ensopados e assados sensacionais, verdadeiras delícias dos deuses. A ovelha e o capão fornecem variados pratos.

O ovino é pendurado pela pata esquerda num galho de árvore e morre sangrado nas carótidas. Se berra ao ser pendurada não morre, porque o gaúcho acredita que foi escolhido por Nossa Senhora.

Ao ser sangrado escorre muito sangue que muita gente aproveita, aparando-o numa bacia onde já tem pouco de limão e vinagre, mexendo-o constantemente. Com esse sangue se prepara o sarrabulho. Morta a ovelha, é riscada e carneada imediatamente, com muita facilidade porque o couro se despega facilmente da carne, ficando apenas com couro a pata esquerda pela qual o animal está pendurado.

Coureada a ovelha cortam-lhe as patas, com as quais se faz um excelente mocotó. Aí o animal é aberto com um risco vertical de baixo para cima com todo cuidado para que não se corte alguma tripa, que estragaria a carne. As frissuras (as vísceras) são retiradas, primeiro as tripas e a buchada, depois os bofes, coração, fígado, a goela e a cabeça. Finalmente os rins, envoltos em gordura. Tudo isso é depositado cuidadosamente sobre o couro do animal que está estendido no chão com o carnal para cima. Esse ato tem que ser cheio de atenção para que nada toque a lã da ovelha, o que estragaria tudo pelo mau cheiro assim ocasionado.

Normalmente algum guri pede nessa hora os rins, o coração e a tripa gorda para assar. O carneador comumente reserva para si o sangrador, carne fibrosa e rija da base inferior do pescoço, mas muito saborosa. O bofe, o fígado e a passarinha se dão para os pobres, que os aferventam preparando vários pratos deliciosos. As tripas, depois de aferventados também fornecem a base para pratos fritos ou assados, embora não sejam tão populares no RS como no Prata. O mondongo é um caso à parte. Não há gaúcho que o dispense, rico ou pobre. Tem que ser pelado e limpo com o máximo cuidado e depois de aferventado é cortado em tiras ou guisado. Ou então é recheado com miúdos e, atado na boca formando uma sacola, fervido em grande panela de ferro num caldo com vegetais onde entra até a raiz de caraguatá e mamão verde. Esse tem o nome de chôto e pode ser servido frio ou em fatias, o caldo tomado como sopa.

A cabeça é sempre assada, com língua, miolos e olhos, no forno ou enterrada e saboreada quente ou fria.

Tudo é tirado da ovelha a ponta de faca. Para se comerem os miolos abre-se a cabeça a machado ou serrote.

Da carcaça pendurada da ovelha tiram-se os dois costilhares (quarto, costela e paleta) restando apenas o espinhaço desde o rabinho até o pescoço. O espinhaço se usa para sopas e para canjicas e até no feijão. Prato especialmente delicioso é a canjica de trigo com espinhaço.

Os quartos e a paleta podem ser charqueados (e para muitos gaúchos esse é o melhor charque), fornecendo a base de pratos muito variados. Mas podem também servir como churrasco, assado, carne assada ou frita. Também fornecem bifés deliciosos. Assar um quarto de ovelha inteiro é façanha de grandes assadores, porque a carne da ovelha não pode ser saboreada sangrando (tem que ser assada parelha) e porque o sal não chega facilmente ao interior do quarto.

As costelas dão excelente churrasco, assados, carne de panela e fritadas, aparecendo também em sopas, feijão e até no arroz.

- **Observação:** a gordura ovina merece cuidados especiais, porque é mais indigesta que qualquer outra.

## Capítulo 4

# O Porco



*O porco.*

O porco campeiro fornece a banha e a carne. Ao contrário dos espanhóis o gaúcho brasileiro não abate leitões senão depois de muitos meses.

O porco é o bicho mais difícil de matar, tendo cada carneador a sua técnica, o seu segredo para sangrar, alguns bem cruéis.

Normalmente se mata um porco no mesmo tempo em que se mata um boi, para o preparo de linguiças mistas. A melhor época para matar o porco é no inverno, nos dias frios para a carne não arruinar mas também se mata muito leitão no fim do ano, quando o folclore recomenda que se coma carne de porco, bicho que fuça e anda para frente.

Mata-se o porco sempre ao nascer do dia. Nesse momento a água tem que estar fervendo em grandes caldeirões. O porco é levantado para uma mesa e sangrado no coração, resistindo violentamente. Quando finalmente o porco morre é coberto por um saco de aniagem e recebe um banho de água fervendo para soltar a cerda. Com faca e até com caco de telha o porco é completamente raspado e depois lavado.

O sangue que foi recolhido vai servir para morcilha preta e sarrabulho. As tripas são lavadas, sopradas e postas para secar ao vento. Mais tarde servirá para a linguiça. O fígado, o coração, os rins e a passarinha são aferventados para os embutidos como a morcilha branca e o queijo-de-porco. A cabeça pode ser assada inteira no forno ou cozida e descarnada a ponta de faca para o queijo-de-porco.

As patas servem para mocotó ou, mais comumente são salgadas e se destinam ao feijão, o mesmo valendo para as orelhas e o rabo.

O toucinho é cortado com a pele, salgado e pendurado e muitas vezes defumado. A banha das mantas e das partes internas é fervida prensado e comido com ou sem farinha.

A carne de porco pode servir para churrasco ou assado verde, bem como uma linguiça. Salgada com osso e tudo, ela servirá para o feijão campeiro.

## Capítulo 5

### O Boi



*O boi.*

O animal vacum fornece alimentos e permanece vivo. A vaca dá o leite e o touro dá os testículos. O leite o gaúcho toma puro, ou com café, ou com camargo, ou com açúcar e canela, ou quente, com gemada, ou com chá, ou com mate, como manteiga, ou queijo, ou ricota - enfim, de várias maneiras. Os testículos extraídos do jovem touro na castração (e às vezes de touros veteranos, que viram “torunos”) são assados nas brasas, ou cozidos de várias maneiras, à escabeche, ou como recheio de pastel.

Quando é abatida uma vaca prenha, o terneiro que está dentro dela, conforme a idade, não tem ainda couro ou já tem couro formado. Esse animalzinho é chamado *vitela*, o que é um erro - vitela é o terneiro recém-nascido, até um mês. Quando o terneiro ainda não tem couro, apenas uma gelatina, ele é extraído, carneado (eviscerado) e se presta a uma porção de pratos: ensopada, a escabeche, enfarofado. Quando já tem couro, deve ser coureado (a pele de nonato é muito apreciada para vários objetos de artesanato) e aí pode servir até para churrascos, assados, carne assada, frita, recheado com sarrabulho, entre outros.

Então carneia-se a rês. Claro que o aproveitamento das partes do animal mudou bastante desde o tempo do sal até agora, tempos de “freezer”. Antes, o que não se comia nos três primeiros dias da carneação, tinha que ser salgado, para durar.

Dois, no máximo três homens (sempre homens, nunca se teve notícia de mulher carneando) tomam parte da lida. Um pode ser guri, ou um velho e até algum desses loucos mansos que vivem pelos galpões das estâncias, para pe-

quenos serviços simples. Vai sempre um laço nas aspas e outro no pé do lado que se vai sangrar, para evitar coice. A rês morre sempre no *potreirinho da frente*, perto “das casas”, em lugar onde há árvore e cerca. É sangrado de pé, para o sangue escorrer bem e deixar a carne limpa, sem a cor escura, sanguinolenta, feia. O animal é sangrado com uma faca larga, um pontão na jugular, perto do tronco do pescoço. Como a jugular não é saliente, exige-se perícia e experiência do sangrador. O sangue jorra abundante e vai para o chão onde será lambido pelos cachorros. Não se aproveita o sangue do vacum pra nada. Normalmente se carneia pela manhã, bem cedo e ao fim da tarde, as reses que estiverem no potreiro, virão “chorar” doloridamente no local do sangramento, cheirando a terra e berrando de um jeito muito triste.

O animal vacila sobre as patas e cai, de joelhos. As últimas golfadas de sangue saltam quando a rês está deitada, com a cachorrada “acoando” em volta. Deve-se tomar cuidado com o último coice da vaca sangrada, ao tirar o laço.

Morto o vacum e afiadas as facas dos carneadores, riscase rapidamente o couro, desde o beicho de baixo até o sabugo da cola. Depois, riscam-se as mãos e as patas, por dentro. Aí tira-se o couro da cabeça, sem as orelhas, com faca de ponta. Então, “apara-se” a rês morta, equilibrando-a meio de lado, com as patas para cima. Usa-se, para “aparar”, a própria cabeça do animal, virada para a paleta. Se tiver aspas, melhor. O couro, no chão, é ajeitado para não deixar sujar a carne da cabeça, em contato direto com a terra. Tira-se o couro com faca de folha larga e ponta meio arredondada, o quarto que está para cima e logo a paleta que está para cima. Para tirar o couro nas costelas, usa-se o *canzil* (peça de canga, com dentes, que faz par com outro canzil. No meio deles o boi carreteiro enfia a cabeça e os dois canzils são ligados entre si pela *brocha*, formando um verdadeiro tronco que prende-se o boi para trás da cabeça). Se não houver um canzil à mão, pode-se usar o cabo da faca, mesmo: puxa-se bem o couro, enrolando-o na mão à medida que sai e soqueando o local onde o couro se liga ao matambre com o canzil, para soltá-lo mais facilmente.

A rês está toda coureada, mas de um lado só.

A seguir a cabeça é distorcida, “desparando-se” a rês e

tudo é feito de novo, do outro lado do animal. Portanto, a rês está coureada. Só falta desprender o couro da cola, o que é feito com um tirão seco, com o canzil atravessado. O couro, durante toda a carnação, é mantido bem esticado embaixo da carcaça, para receber, sem permitir sujeira, as partes do animal. Depois será estaqueado (no chão, ou no vento, conforme o uso de cada região e conforme vá servir para tranças ou para venda às barracas de “frutos do País”) para secar sem dobrar as rugas.

A seguir tira-se o *matambre*, manta fibrosa e larga, com a qual se farão quantos pratos: assado aberto (matambre de carona), enrolado (cozido antes de assar), com tempero. Muito carneador, ao tirar o matambre, já bate duas ou três vezes com ele na barriga da carcaça, para que não fique duro.

Cortam-se à faca as quatro patas, os mocotós, com cascos e tudo. Mais tarde, as patas serão fervidas, para soltar os cascos (servem para artesanato), o que é feito batendo-se com as patas (pegadas com um pano, porque estão fervendo) num moirão, ou numa quina do galpão. As partes de mão e pés servirão para fazer *sopa de mocotó* e as canelas, fervidas, fornecem *óleo de mocotó*, que é para o cabelo, ou simplesmente gordura para o feijão. (O óleo de mocotó é eficaz, aplicado todas as noites sobre as pálpebras, para eliminar cataratas, também).

O peito da rês é maciço, volumoso. Chama-se a essa parte “maçã do peito”. Ela, à faca, é “rachada”, dividida, até o osso (externo). Saiu uma carne rija, com granito, que é uma gordura muito sólida. Essa carne do peito, com metade de granito, serve para tudo: para churrasco, para sopa, para feijão, para carne de panela, para guisado, para charquear, cada prato melhor que o outro.

Chega é hora de “riscar o lombo”. Começa o processo com um talho fundo em cima do pescoço, o talho que, ao atingir o espinhaço, divide-se em dois, em de cada lado, até o osso, terminando ambos praticamente na picanha do animal. Sai a carne do lado da cara, com a “Coleira”. Vai sair agora a “manta do pescoço”, que começa pelo lado da cara e vai até o tronco do pescoço, aí incluindo o “sangrador”. O “sangrador” é duro mas gostosíssimo, churrasco do patrão - a não ser que o patrão presenteie com ele o chefe dos carneadores, o que é uma grande homenagem. O “sangrador” é uma porção de carne espessa, com palmo e meio de diâmetro, mais ou menos, ao redor do ponto onde o animal foi sangrado. Vira-se a rês e se tira a outra manta do pescoço, pelo outro lado. A *manta do pescoço* dá um ótimo churrasco, mas é dura. Também é usada para charque.

A paleta, já sem a pata, sai em seguida. É pendurada em lugar próprio, ou mesmo numa cerca, ou numa árvore. Dá uma rica de uma manta, para assar ou charquear. Depois, é a vez do quarto. O quarto, à tarde, será trabalhado em *salgadeira* (uma grande mesa especial, de plano inclinado, para a salga da carne, com uma extremidade que se afunila, por onde escorre o líquido sanguinolento da carne salgada para um cocho, no rés do chão, normalmente em

forma de barco e de madeira. Hoje, com o “freezer”, a salgadeira perdeu muito de sua importância na vida da estância). Do quarto se tira a *polpa* (coxão ou colchão de dentro), de onde se tira o *tatu*, os *lagartos* do quarto (músculos fortes, carne que se usa mais para molhos e sopas), o coxão ou colchão duro (de fora), o *patinho* (redondo e magro, de onde se tiram bifés deliciosos), o *alcatre*, a *picanha*, com o *bispo*, ou *chapéu de bispo*. A picanha dá o churrasco preferido por mulheres e por velhos, por ser muito tenro e com um friso de gordura.

Antes de “freezer”, o quarto dava também uma grande manta para charquear e nesse tempo era uso entre vizinhos - quem carneasse mandava a polpa para o outro, porque a carne verde (fresca) não durava mais de três dias. Assim, quando só tivesse charque, receberia do vizinho outra polpa, comendo carne verde, outra vez.

Então é hora de se virar o carço e repetir tudo, do outro lado. O que sobra é o “arrastado”, o tronco da rês carneada, sem os membros. Trabalha-se nos costilhares, de um e outro lado.

Primeiro, tira-se a *manta da costela*, grossa ou fina, conforme a destinação.

É feito um furo ao lado da última costela minga (flutuante) por onde um carneador mete a mão, puxando para abrir. Com um machado outro carneador vai separando as extremidades superiores das costelas do espinhaço e - a faca - corta de cima abaixo, só respeitando a *barrigueira*, de onde sai uma manta chamada, claro, de manta da *barrigueira*. Vira-se a rês, tira-se a manta (quando se vão assar as costelas, a manta não é tirada muito grossa. A manta das costelas dá o melhor charque) e liberam-se as costelas, como do lado anterior. A *manta da barrigueira*, que se libera a seguir, só serve, mesmo para fazer charque. No tempo das salgadeiras, essa manta, já salgada, cobria a pilha formada pelas demais, por ser muito grande e oferecer uma superfície externa muito forte e resistente às moscas.

Em continuação, tira-se a “penca dos miúdos”, as “fissuras”, no Litoral Mostardas) e as “fressuras” ou “fussuras” na Fronteira Oeste. Vem junto com a goela o fígado, o coração e os bofes. A goela hoje não se aproveita para nada, mas já serviu para cabo de mango (retovado) e até com o fôrma de grandes velas de sebo. O fígado dá excelentes bifés, depois de um banho de leite, durante uma noite. Alguns carneadores, assim que abrem a rês, tiram o fel, com o mínimo de cuidado. Um fel furado estraga uma carne inteira. O coração se come de mil jeitos, mas os bofes são fervidos e, embora dêem um excelente guisadinho, só alguém muito pobre para comer bofe: o normal é dar os bofes para a cachorrada.

Então a *rinhada* (os rins) saem com sebo e tudo. Dão boa comida, no espeto ou na panela. Atrás dos rins estão os dois filés-mignon, que dão os mais apreciados bifés do mundo. A *passarinha* (pâncreas) está grudado no *bucho*. A rede de sebo que recobre o bucho e as tripas é retirada e servirá para fazer sabão e velas de sebo. A *passarinha*,



quando não vai para a cachorrada, pode ser recheada com guisado e dar um prato saboroso, cozida em panela.

Agora tem-se que separar o *bucho*, com *coalheira* e tudo, das tripas. O carneador pega uns fios da cerda da cola do animal morto, embebe-os em sangue e com a mão escurupicha bem um palmo da tripa na saída da coalheira, forçando a limpeza do canal, afastando o bolo alimentar ou para a coalheira ou para as tripas. Aí, a uns 10 centímetros da boca da coalheira dá um nó com os fios de cerda, fechando a coalheira e corta, separando as tripas. Destas, as grossas serão salgadas e irão para o feijão, ou para a peonada pobre. As finas, desligadas a faca da extremidade final, serão bem lavadas com água e limão, viradas do avesso com o “pau-de- virar-tripa” longo e fino (apelido de gente magra, também) e soprados com um talo de mamoeiro e, em graciosas volutas, postas a secar. Depois de bem secas ao sol, serão enroladas em novelos e ficarão à espera do momento de virarem linguíça. A coalheira (o chamado 60 folhas ou “livro vai fora”) pode ficar para fazer o leite coalhar para a coalhada, o queijo, o requeijão, a ricota; pode ser salgada e ir para o feijão ou pode ser atirada aos cachorros. O *bucho* vai ficar uma meia hora enrolado no couro, para fermentar e ser pelado mais fácil. Será esvaziado do quilo, o bolo alimentar verde e mal cheiroso do seu interior. Essa massa só serve para adubo e para esfregar no laço que perdeu armação, por velho ou por ter tomado chuva. Estica-se o laço entre duas árvores e se passa essa pasta verde em todo o seu comprimento. Uma vez seco, o laço está pronto para ser armado de novo, com todas as suas rodilhas. Do meio dessa massa às vezes sai uma bola. O bucho tem que ser bem limpo, com água e limão, virado e pelado, o que é um trabalho imenso, quase sempre entregue a alguma negra velha da estância. “Pelar mondongo” é ainda hoje expressão de trabalho demorado e fastidioso. Uma vez pelado, o mondongo vai para o sal. Serve para fazer vários pratos, como guisado, ensopado (dobradinha), no feijão, com arroz (substituindo o charque do arroz-de-carreteiro). Recomenda-se bastante pimenta. Não se perdem nem as graxas das tripas, que são retiradas e colocadas normalmente em um balaio de taquara, Servirão para fazer o sabão preto e as velas de sebo, mas também, em caso de aperto, podem ir parar no feijão, que aceita tudo.

Sai a ossada do pescoço, a do espinhaço também, com o *arrelinho* (ou “selinho”, os grandes ossos de bacia) e tudo. Nos ranchos antigos esses ossos eram atados com tentos e viravam um confortável banquinho campeiro. Com o começo do espinhaço, saíram também as *agulhas* (são duas). Desses ossos todos serão tirados pedaços de carne, a ponta de faca, que servirão para encher linguíça. Depois, serão fervidos para se apurar a gordura, que será usada no feijão. Os ossos, finalmente limpos, serão jogados fora, no chiqueiro, ou vendidos, quando surge alguém que compre.

Tira-se a *rabada*, sempre gorda, que dá um prato sensorial, ensopada com mandioca (aipim, na realidade) ou

com batata-inglesa.

Trabalha-se a cabeça da rês. Dali sai a *língua*. Nos tempos antes do “freezer” a língua era socada no pilão, com sal. Serve para alguns pratos deliciosos. Os *miolos* são tirados a machado, mas em muitas regiões não há tradição de comer miolos.

Quando a rês carneada era uma vaca, não se perdia o *ubre*, o qual, salgado ou verde, pode ser assado no espeto, frito, ensopado na panela e no feijão.

É difícil carnear uma rês, pois o serviço todo de carneação - só a carneação - não leva muito mais que uma hora se os dois homens e o ajudante são competentes.

Quantos pratos são preparados à base de vacum! Com carne verde se faz o churrasco (com espeto), o assado (na grelha ou nas brasas, diretamente) a carne assada (em assadeira, no forno), o assado de panela (na panela, só a carne, sem mais nada), no arroz, com massa (feita em casa ou industrial), nos guisados, nos ensopados, nos pratos com farofa ou sarrabulho, em pastéis ou empadinhas, com farinha de trigo, de madioca ou de milho, com cangica (de milho ou de trigo), com vários tipos de vegetais, com feijão, com milho (verde ou não), com abóbora ou moranga, com batata-doce, com porongo verde, com pêssego verde. E os pratos à base de charque. O arroz-de-carreteiro, o charque com feijão, como guisado, como guisado acompanhado de tudo (batata-doce, batata-inglesa, mandioca, abóbora, etc...), nas cangicas, no assado de charque com pirão de farinha de mandioca com água fria, nas paçocas (charque fervido, desfiado batido no pilão e refogado com gordura e farinha de mandioca), nos sopões, de tudo que é jeito.

Resta dizer uma palavra sobre o que o gaúcho come e não deve comer e sobre o que o gaúcho não come e deve comer.

Não deve comer toucinho, torresmo e tatu. Os dois primeiros arrebatam qualquer nível de colesterol. São do tempo de uma atividade física muito dura, que queimava qualquer gordura. Os netos e bisnetos daqueles homens rudes, que viviam a cavalo domando, laçando, tropeando e coisas assim, hoje são quase sedentários, de pouco dinamismo, sentados em seus escritórios ou em seus automóveis. Daí a que vem as grandes incidências de moléstias vasculares entre as pessoas. O tatu é hospedeiro de organismos que causam a lepra e de outros que causam o mal de Chagas. Sua carne é apenas assada, ou seja, o calor não chega para matar os agentes causadores dessas doenças. É muito perigoso!

Por outro lado, pratos deliciosos poderiam sair de outros bichos que são abundantes no campo, desde a estância mais rica ao rancho mais pobre e que praticamente ninguém come: serve para apenas de enfeite de pátios, lagoas e campos. A lebre, bem preparada, é uma delícia. O peru só se come na cidade e no Natal. A angolista é um faisão, simplesmente, porém mais terno. As pombas de casa chegam a ser uma praga e dão belos e deliciosos pra-

tos. Patos, marrecos e gansos se multiplicam assombrosamente e gaúcho campeiro não come nem os ovos desses bichos! Finalmente, as tartarugas: terror dos pescadores, são adoradas pelos caboclos do outro Brasil. Aqui, só servem para fornecer os cascos, usados pelo artesanato. Isso, sem falar em rãs, mussuns, caracóis e cogumelos.

## Capítulo 6

# Ingredientes da Cozinha Gaúcha



*Ingredientes.*

A cozinha gaúcha opera muito a base de arroz, feijão (feijões, porque existe três tipos fundamentais, diferentes), trigo (a cangica de trigo é infaltável), milho, mandioca ou aipim, repolho, couve, alface, radicci, crem, rúcula, salvia, mangerona, batata-inglesa, batata-doce, inhame, azedinha, bibi, abóboras, morangas, mogangos, melancia e frutas como marmelo, banana, laranjas, bergamotas, pêssegos, peras, maçãs, uvas, pitangas, amoras, ananás, jabuticaba, guabiroba, guabijú, araçá, ameixas, cana-de-açúcar e, curiosamente, não usa mamão nem abacate, duas frutas importantes em qualquer complexo alimentar e abundantes em todos os quadrantes do estado.

Do trigo, da mandioca e o milho se tiram farinhas, que servem para infindável variedade de pratos, pirões e angus e farofas. O angu de milho amarelo é comum em todo o estado, mas farinha de milho branco, só se tem notícia em Mostardas. Ademais, o gaúcho come (assado ou cozido) o milho verde, a cangica de milho, a quirera de milho (prato especialmente famoso em Soledade, com costelinhas de porco). Os gringos usam muito salvia, radicci, crem, rúcula, alface, em sua rica variedade de pratos. Os negros de Batuque comem ritualmente o inhame (em estado natural é uma batata gosmenta) e não há menino campeiro, da fronteira, que não tenha escavado azedinha e comido bibi.

No tempo dos escravos, os patrões inventavam tabus alimentares, porque senão os negros comiam tudo. Assim, surgiram verdadeiras superstições, tudo invenção do tipo: melancia com uva faz mal, melancia com vinho não

presta, peixe com leite faz mal, se colocar um pedaço de melancia num copo de vinho, endurece.

É tudo falso. A única coisa que faz mal é passar fome ou comer demais.

## Capítulo 7

# Pratos Especiais

- **Almôndegas de charque** - Existem de dois tipos: 1) charque picado com toucinho e 2) charque desfiado, passando em ovos e farinha de mandioca. Esta última, em Palmares do Sul, é chamada “almôndega da tia Ricarda”.
- **Engasga-gato** - Ensopado com pedaços de charque da manta da barrigueira, exclusivamente.
- **Cola-gaita** - Ensopado e pirão de farinha de mandioca com espinhaço de ovelha.
- **Cadela-oveira** - Refogado que se faz, de manhã cedo, na região de Viamão até Palmares do Sul e Mostardas (sobretudo para a peonada e safristas) com restos de comida da noite anterior: frita-se uma cebola na gordura e aí se põe o que sobrou do feijão, do arroz, da carne, da massa, tudo bem mexido, às vezes até com farinha de mandioca e ovos. Come-se com o café da manhã.
- **Cabo-de-reelho** - Quase o mesmo que cadela-oveira, mas na Fronteira-Oeste.
- **Fervido** - É um sopão com muito vegetal e osso com carne, sobretudo o *caracu*, com um tutano grosso e saboroso. Quando tirar está pronto, retiram-se com escumadeira as partes sólidas e o caldo, grosso e espesso é mexido com farinha de mandioca. O fervido tem um leve parentesco com o *cozido* português, mas nada a ver com o *puchero*.
- **Puchero** - Na Espanha, *puchero* é uma panelinha (de barro, de ferro, de alumínio) onde se faz uma caldeirinha. No Prata e no RS, puchero é um sopão com muito vegetal e carne do peito (às vezes com costela e até linguiça), mas sem tutano e sem pirão. Um sopão.
- **Sôrda** - Prato comum na região do Litoral norte do estado, Palmares do Sul e Mostardas. É de origem açoriana, a açorda, ou sopa d'açorda. Tem caldo, leva muitos vegetais, linguiça (ou peixe, ou até carne), uma parte de pirão, ovos duros derramados diretamente no caldo que sobra ou no pirão e tempero verde, ainda, por cima.

## Capítulo 8

# A Cozinha do Pescador Gaúcho

O gaúcho caça para comer bicho de campo, bicho de banhado e bicho do mato. São de campo: a mulita, o tatu-peludo, a perdiz. De banhado são a marreca, o marrecão, o jacaré, o ratão, a capivara e o tahã. Do mato são vários tipos de pombas, o jacu, o nambu, o tatu do rabo mole, a paca, a cutia e o veado. Hoje já são raros os porcos-do-mato que foram caça importante. E a caturrita é um caso especial.

Os *tatus*, de modo geral, são assados ao forno, com casco e tudo. Antes, eram os fornos de barro, hoje usam até microondas. Não raramente, porém, são assados, desfiados e enfarofados, ou ainda cortados em pedaços e enfarofados. Em caso de aperto, já foram espetados, para um churrasco. A *perdiz* é frita ou ensopada, sempre servida com massa ou arroz branco. Pelos meninos campeiros, é muito apreciado o ovo de perdiz, sempre “ovo duro”, cozido na água fervendo. Assim também é feito o ovo de quero-quero, muito apreciado também pelos meninos. Já o ovo de avestruz só é usado para fazer massa de biscoitos ou pães.

*Marreca* ou *marrecão* são fritos ou ensopados com molhos e comidos com massa. Esses bichos tem a pena muito dura e devem ser coureados e não depenados. Ultimamente, nas cidades, as marrecas e marrecões (bem como as perdizes) também são preparados à escabeche.

Do *jacaré* se aproveita unicamente o rabo, que serve para bolinhos e recheio de pastel, mas também pode ser preparado em postas, como peixe. O *ratão-do-banhado*, carne forte, exótica, é assado, frito ou ensopado, mas sempre com bastante tempero, especialmente pimenta. A *capivara*, carne ainda mais forte que a do ratão, pode ser charqueada, virar linguiça, fornecer banha ou ser repartida em partes de carne verde para churrascos, assados, carne de panela, frituras e ensopados. Muita gente não gosta, pelo gosto e cheiro fortes, mas também temperada é muito boa. A capivara é também chamada de capincho e é o maior roedor do mundo, fornecendo um couro, como o do ratão, com muita utilidade, semelhante ao couro de porco. Do *tahã*, ave grande dos banhados, cujo grito repete o seu nome, só se aproveita a carne do peito, com “jogador” e tudo, carne que se faz na panela. *Pomba*, *jacu* ou *nambu* são aves também destinadas à panela, às vezes enfarofadas depois, mas ultimamente são escabechadas e os “galletos” popularizaram os espetos para pequenas

aves, também. *Paca*, *cutia* e *veado* só ainda não foram charqueados. De resto, já passaram por tudo: farofa, fritura, cozidos de panela, assados e churrascos. Paca, por exemplo, é considerada a caça mais nobre do Rio Grande do Sul. Para finalizar, *porco-do-mato*, quando é encontrado, é apenas um porco mais mal cheiroso e as *caturritas*, verdadeira praga nas lavouras, é muito boa, quando frita e acompanhada de polenta.

## Capítulo 9

# A Cozinha do Pescador de Água Doce

O gaúcho praticamente só pesca na Semana Santa. Aí organiza, até com exagero grandes pescarias junto a rios, banhados ou lagoas. Pesca de tudo: *lambari*, para fritadas de aperitivo, pintados e jundiás, para os ensopados com pirão, vogas e piavas (o melhor peixe assado, que existe, recheado com pirão e molho de camarão, com muito azeite de oliva por cima e acompanhado de um vinho branco), a *traíra*, o *dourado*, o *surubi*, cada um desses peixes ensejando vários pratos diferentes e todos deliciosos, em assados, churrascos, em panelas, com pirão, com arroz, enrolados em folhas de bananeiras nas brasas ou enterrados. Segredo conhecido apenas pelos bons pescadores é a caldeirada de lambari. Sem escamar, sem eviscerar, apenas apertando a barriga deles para tirar a sujeira fora, punhados de lambaris são jogados em água fervente. Quando estão se desmanchando de tão fervidos, o caldo é coado e os detritos jogados fora. Depois, naquele caldo cinzento, prepara-se o arroz puro. Fica muito bom.

### 9.1 Semana Santa

A Semana Santa dura só quatro dias na campanha gaúcha.

- **Quinta-feira Santa** - Pode-se comer carne e tomar leite mas não se pode matar nenhum animal nem ordenhar. Pode-se fazer pão.
- **Sexta-feira da Paixão** - Pode-se comer pão, tomar leite mas não se pode fazer o pão nem ordenhar, pode-se pescar e comer peixe a vontade. A pescaria da sexta-feira Santa é tradicional na campanha.
- **Sábado de Aleluia** - O dia está liberado para qualquer tipo de comida e uma grande janta é o prelúdio do tradicional baile do Sábado de Aleluia.
- **Domingo de Páscoa** - O tradicional é um grande almoço em família, clanicamente organizado, reunindo obrigatoriamente os mais velhos e os mais novos.

É crença que quanto mais parentes se reunirem no almoço de Páscoa mais feliz será o ano para a família. É obrigatório na mesa o tradicional cordeiro de páscoa assado no forno.

# Capítulo 10

## Referências

### 10.1 Bibliográficas

- **Curso de Tradicionalismo Gaúcho - 2ª Edição,** de Antônio Augusto Fagundes, editado por Martins Livreiro.

## 10.2 Fontes, contribuidores e licenças de texto e imagem

### 10.2.1 Texto

- **Culinária gaúcha/Introdução** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/Introdu%C3%A7%C3%A3o?oldid=233735](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/Introdu%C3%A7%C3%A3o?oldid=233735) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/A Galinha** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/A\\_Galinha?oldid=233736](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/A_Galinha?oldid=233736) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/A Ovelha** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/A\\_Ovelha?oldid=233737](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/A_Ovelha?oldid=233737) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/O Porco** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/O\\_Porco?oldid=263346](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/O_Porco?oldid=263346) *Contribuidores:* SallesNeto BR e Retrojan
- **Culinária gaúcha/O Boi** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/O\\_Boi?oldid=233739](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/O_Boi?oldid=233739) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/Ingredientes da Cozinha Gaúcha** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/Ingredientes\\_da\\_Cozinha\\_Ga%C3%B4cha?oldid=233740](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/Ingredientes_da_Cozinha_Ga%C3%B4cha?oldid=233740) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/Pratos Especiais** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/Pratos\\_Especiais?oldid=233741](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/Pratos_Especiais?oldid=233741) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/A Cozinha do Pescador Gaúcho** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/A\\_Cozinha\\_do\\_Pescador\\_Ga%C3%B4cho?oldid=233742](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/A_Cozinha_do_Pescador_Ga%C3%B4cho?oldid=233742) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/A Cozinha do Pescador de Água Doce** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/A\\_Cozinha\\_do\\_Pescador\\_de\\_%C3%81gua\\_Doce?oldid=233745](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/A_Cozinha_do_Pescador_de_%C3%81gua_Doce?oldid=233745) *Contribuidores:* SallesNeto BR
- **Culinária gaúcha/Referências** *Fonte:* [https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria\\_ga%C3%B4cha/Refer%C3%Aancias?oldid=233747](https://pt.wikibooks.org/wiki/Culin%C3%A1ria_ga%C3%B4cha/Refer%C3%Aancias?oldid=233747) *Contribuidores:* SallesNeto BR

### 10.2.2 Imagens

- **Ficheiro:Adaptaur.jpg** *Fonte:* <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/43/Adaptaur.jpg> *Licença:* CC BY-SA 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Cgoodwin
- **Ficheiro:Brazil\_State\_RioGrandedoSul.svg** *Fonte:* [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e7/Brazil\\_State\\_RioGrandedoSul.svg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e7/Brazil_State_RioGrandedoSul.svg) *Licença:* CC BY 2.5 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Raphael Lorenzeto de Abreu
- **Ficheiro:Chicken-Mindaugas\_Urbonas-1.jpg** *Fonte:* [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/57/Chicken-Mindaugas\\_Urbonas-1.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/57/Chicken-Mindaugas_Urbonas-1.jpg) *Licença:* CC BY-SA 2.5 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* **Mindaugas Urbonas** from Lithuanian wikipedia (Profile, Homepage, E-mail, Papuošalai, Makiažas, Visažistė, Sveika mityba )
- **Ficheiro:Ingredients\_chole.jpg** *Fonte:* [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/64/Ingredients\\_chole.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/64/Ingredients_chole.jpg) *Licença:* CC BY 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Nayana.sondi
- **Ficheiro:Lleyn\_sheep.jpg** *Fonte:* [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c4/Lleyn\\_sheep.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c4/Lleyn_sheep.jpg) *Licença:* Public domain *Contribuidores:* Obra do próprio Cropped and tuned in Picasa. *Artista original:* User:Jackhynes
- **Ficheiro:Sus\_scrofa\_scrofa.jpg** *Fonte:* [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b0/Sus\\_scrofa\\_scrofa.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b0/Sus_scrofa_scrofa.jpg) *Licença:* Public domain *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Joshua Lutz

### 10.2.3 Licença

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0