



## **Festa Distrital do Peixe, Pão e Vinho no Distrito de Boca do Monte, Município de Santa Maria, RS<sup>1</sup>**

Maria Dinair Machado<sup>2</sup>; Elsbeth Léia Spode Becker<sup>3</sup>

Acadêmica do Curso de Turismo – Centro Universitário Franciscano. Professora Adjunta na Área das Ciências Humanas do Centro Universitário Franciscano.

**Resumo:** Este trabalho tem o objetivo de descrever aspectos geográficos viabilizadores da Festa Distrital do Peixe, Pão e Vinho do Distrito de Boca do Monte, Santa Maria, Rio Grande do Sul. A metodologia é de natureza qualitativa, quanto à forma de abordagem, pois busca interpretar a construção da identidade da gastronomia no Distrito de Boca do Monte, Santa Maria, na contemporaneidade, a partir da percepção do gestor público municipal e da comunidade. Concluiu-se que a Festa do Peixe, Pão e Vinho é um evento que traz o festejo como um agente para o encontro, a troca de culturas entre a população rural e urbana, dando ênfase à produção, tradições e cultura da localidade. A sociedade e o poder público municipal e distrital vislumbram a gastronomia e a Festa Distrital como uma forma de preservação e de propagação da cultura, da tradição e da gastronomia.

**Palavras-chave:** Gastronomia; História; Aspectos geográficos.

**Abstract:** This paper aims to describe the geographical aspects that enable the District Party of Fish, Bread and Wine in the Boca do Monte District, Santa Maria, Rio Grande do Sul. The methodology is qualitative because aim to interpret the identity construction of the Boca do Monte District cuisine, Santa Maria, in contemporary times, from a perception of the municipal manager and the community. It was concluded that the Feast of Fish, Bread and Wine is an event that allows the celebration as a meeting agent, the exchange of cultures between the rural and urban population, emphasizing the production, traditions and locality culture. The society and the municipal government envision the cuisine and the District Party as a form of preservation and propagation of culture, tradition and gastronomy.

**Keywords:** Cuisine; history; Geographical aspects.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Pesquisa – UNIFRA. Projeto integrante do Programa RS Mais Gastronomia/Casa Civil, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de Turismo –Universitário Franciscano. dinair\_m@hotmail.com

<sup>3</sup> Professora Adjunta na Área das Ciências Humanas do Centro Universitário Franciscano. elsbeth.geo@gmail.com



## 1 INTRODUÇÃO

O alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas um elemento que pode ter um significado simbólico nas comunidades (SCHLÜTER, 2003), especialmente, nas pequenas cidades e nas comunidades do meio rural. Um prato não traz consigo apenas aromas, texturas e sabores. Tal como um documento, guarda, por trás de simples receitas, ingredientes como a eclosão de guerras, a trajetória de artistas ou mesmo o processo de formação de um povo (WINTER, 2013). A história do local também pode ser contada a partir daquilo que os homens comem e cozinham, e a gastronomia pode ser um importante elemento da cultura. A gastronomia também tem sido um forte elemento a ser considerado nas rotas turísticas e nos deslocamentos locais, aliado a outros elementos que compõem o turismo cultural. Assim, o turismo cultural apresenta-se, nos últimos anos, como o setor de maior crescimento no turismo global e, cada vez mais, tem sido tomado pelos destinos turísticos que estão em busca de diversificação como o maior setor de desenvolvimento de produto. O desejo pelo “turismo de qualidade”, a necessidade de encontrar recursos para apoiar a cultura e a pronta disponibilidade de recursos culturais tornam o turismo cultural uma opção atrativa, tanto nas áreas urbanas quanto rurais. Apesar disso, gestores e comunidades locais começam a despertar para esse nicho de mercado mas, principalmente, pretendem preservar alguns atributos regionais culturais para as gerações futuras, ao mesmo tempo em que promovem a sustentabilidade econômica das comunidades locais (SCHLÜTER, 2003).

O fenômeno turístico tem absorvido, de forma especial, potencialidades geográficas, que poderão abranger aspectos físico-naturais, socioeconômicos, históricos e ambientais.

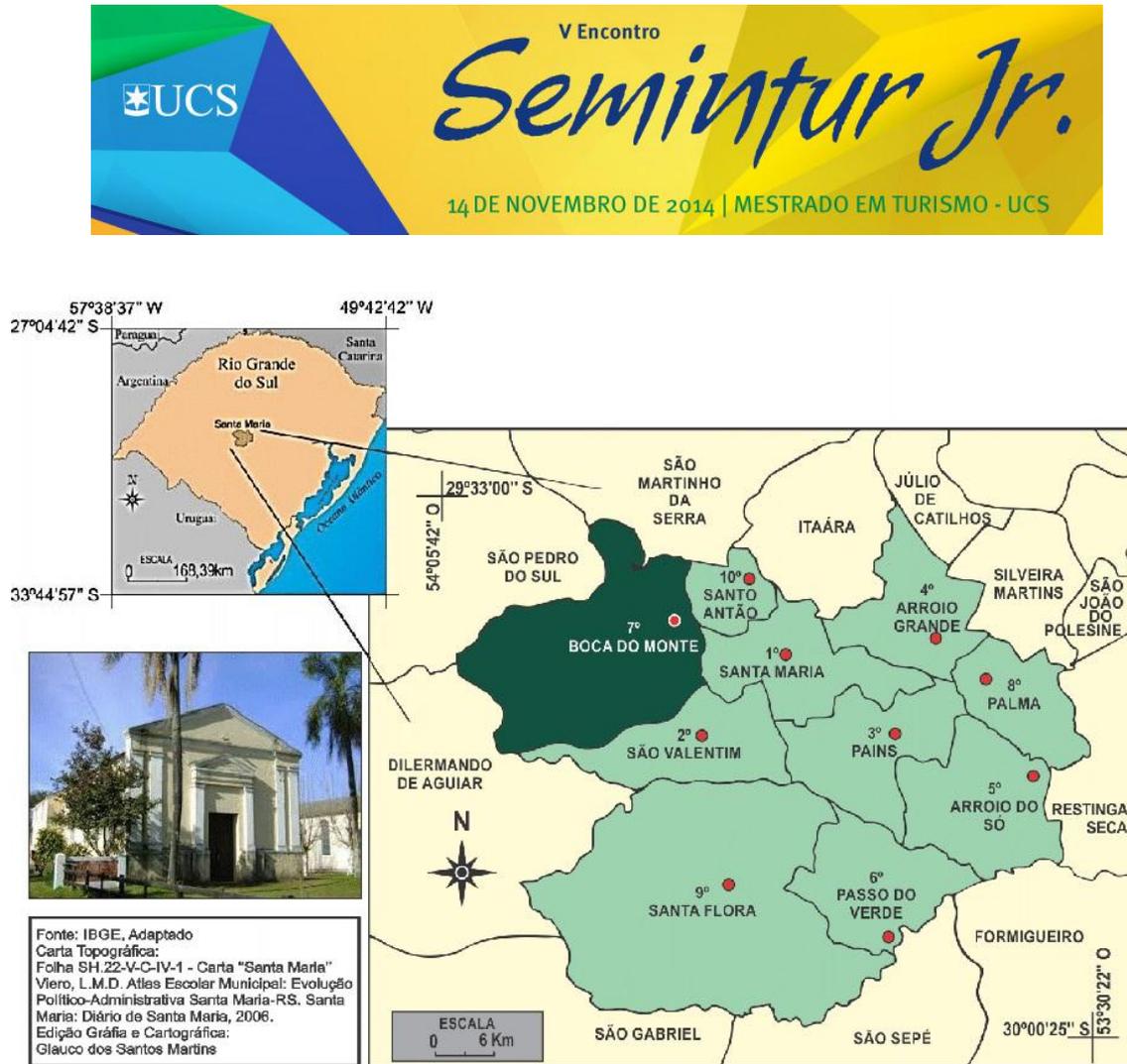
Nesse sentido, no município de Santa Maria, desde o ano de 2010, os gestores municipais vêm pesquisando a elaboração e a efetivação das Festas Distritais. Segundo a prof<sup>a</sup> Norma Moesch (2014), atual secretária de Turismo de Município, as festas distritais nasceram da ideia de integrar o homem urbano ao homem rural e vice-versa, em seus cotidianos de ambiente e de gastronomia.

Este artigo tem o objetivo de descrever aspectos geográficos viabilizadores Festa Distrital do Peixe, Pão e Vinho do Distrito de Boca do Monte, Santa Maria, Rio Grande do Sul.

## 2. METODOLOGIA

### 2.1 Recorte espacial da pesquisa

O município de Santa Maria está localizado na região fisiográfica da Depressão Central do Estado do Rio Grande do Sul. Além da sede municipal, engloba nove distritos, Arroio do Só, Arroio Grande, Boca do Monte, Pains, Palma, Passo do verde, Santa Flora, Santo Antônio e São Valentim (Figura 1), totalizando uma área de 1.788,121 km<sup>2</sup> (IBGE, 2011).



**Figura 1** – Mapa do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, o município de Santa Maria com a divisão distrital e o destaque do Distrito de Boca do Monte.

O clima predominante na região é o Subtropical, onde a temperatura, nos meses de verão é, em média, entre 23 e 25°C, e, nos meses de inverno, a média está entre 14 e 15°C. O município localiza-se entre os vales e encostas da região central do Estado.

A sede do município está localizada a 113 metros de altitude. A vegetação florestal é do tipo mata subtropical. A hidrografia do município de Santa Maria é constituída pelos rios Vacacaí, Vacacaí-Mirim e Ibicuí Mirim, com outros inúmeros cursos d'água menores, com destaque para o Arroio Cadena (VIERO, 2007).

O município possui 262.171 habitantes (IBGE, 2010), sendo 94,7% de população urbana e 5,3% de população rural. Por sua localização privilegiada, no Centro Geográfico do Estado, compõe-se de uma população diversificada. Dentre as etnias, podemos encontrar alemães, italianos, poloneses, árabes, franceses, sírio-libaneses, judeus, japoneses, negros e índios. Cada povo trouxe na bagagem sua característica cultural, o que contribuiu para o crescimento e as transformações na sociedade e nas paisagens culturais (RECHIA, 1999).

### 2.1.1 Aspectos do Distrito Boca do Monte

Boca do Monte é um distrito do município de Santa Maria, localizado a oeste da cidade, que possui uma área de 307,44 km<sup>2</sup> e equivale a 17,16% do Município de Santa Maria que é de 1791,65 km<sup>2</sup>. Limita-se com os distritos de Santo Antão, São Valentim, Sede, e, com os municípios de São Martinho da Serra, São Pedro do Sul e Dilermando de Aguiar.



O espaço geográfico do Distrito apresenta vestígios antigos de ocupação humana e seus aspectos históricos, aliados à paisagem e à gastronomia tornam-se atrativos para o desenvolvimento do turismo. Registra-se que, desde o século XVIII, há evidências de ter existido, no mesmo local onde hoje se localiza a Vila Boca do Monte, um posto missioneiro chamado posto de São Lucas. A denominação de Boca do Monte se deve ao fato de se encontrar, no local, uma picada aberta para servir de passagem às tropas de gado, razão da importância para a conquista e dominação espanhola. O local era habitado por indígenas que chamavam a região de *Caá-Yurú*, que significa "Boca do Mato", dando origem, mais tarde, à atual denominação. Boca do Monte foi a porta de entrada do povoamento inicial de Santa Maria. Já aparecia nos mapas no final do século XVIII (SARTORI, 2009).

Em 1956, o local era considerado muito rico e promissor, pois era privilegiado na posição geográfica e nele estava instalado o Prado da cidade. Na unidade residencial Canabarro, havia um "bolicho"<sup>4</sup> de campanha do Sr. Dilceu Cassanego que revendia produtos não apenas do município, mas também de várias outras cidades, como Santa Cruz do Sul, Candelária e Porto Alegre. Antes da construção da BR-287, todo o tráfego para a região da fronteira do Estado passava por Canabarro, e houve época, em que 28 ônibus diários passavam pelo local (SILVEIRA, 2004).

No início do século XX, lá também passava a ferrovia e, na parte mais elevada, eram necessárias duas locomotivas para vencer o trecho, o que fazia com que várias locomotivas ficassem sediadas na estação local, movimentada, principalmente, pelo setor de cargas. A construção da ferrovia Santa Maria/Uruguaiana ocorreu aproximadamente em 1907, atravessando o território do Distrito de Boca do Monte em direção à Uruguaiana, fronteira com a Argentina. Em 1920, a linha tornou-se estatal novamente.

Em 1957, foi encampada pela Rede Ferroviária Federal Sociedade Anônima - RFFSA. Durante os seus anos de operação foram construídas algumas variantes, para encurtar tempos e distâncias, eliminando algumas estações de sua linha original. Conforme as figuras 2 (a;b), o túnel ferroviário de Boca do Monte faz parte da ferrovia Santa Maria/Uruguaiana, foi construído entre 1972 e 1973, tem aproximadamente 450 metros de comprimento, está classificado entre os maiores túneis subterrâneos da América Latina, atravessando o divisor de águas entre a Bacia do Uruguai e a Bacia Atlântica. (BELTRÃO, 2013).



**Figura 2** – Túnel ferroviário próximo à estrada David Canabarro (a;b).

<sup>4</sup> Bolichos – mercearias bares de beira de estrada.



**Fotos:** Paulo Renato Comassetto Schuster.

Em 02 de fevereiro de 1996, deixaram de rodar os trens de passageiros pela linha que hoje transporta os cargueiros da concessionária ALL (América Latina Logística) desde esse mesmo ano. Com a construção da BR-287, o movimento de veículos passou para esta estrada, que era a principal via na região, inclusive as linhas de ônibus. As linhas da via férrea com transporte de passageiros foram, gradativamente, sendo desativadas até a extinção total, permanecendo apenas o transporte ferroviário de cargas (BELÉM, 2000).

As festas religiosas eram momentos sociais de repercussão na unidade residencial da Vila Boca do Monte. Muitas pessoas eram atraídas de várias localidades para participar das celebrações. Havia um trem que fazia uma linha especial por ocasião das festas, partia do Centro da cidade de Santa Maria e somente retornava no final da tarde.

No Distrito, está situada uma unidade da Universidade Luterana do Brasil - ULBRA – de Santa Maria. Encontram-se também as escolas Estadual de Ensino Fundamental João D. da Cruz Jobim, na unidade residencial Estação Experimental de Silvicultura, a Escola Estadual de Ensino Fundamental Boca do Monte, na unidade residencial Vila Boca do Monte e a Escola Municipal de Ensino Fundamental João Hundertmarck, na unidade residencial Passo da Ferreira.

As olarias são um forte ramo econômico do Distrito, fornecendo matéria-prima para o setor da construção civil do município de Santa Maria.

No Distrito Boca do Monte, encontra-se a Estação Experimental de Silvicultura, fundada em 1941, tendo como finalidade a produção, a pesquisa e o treinamento. É um centro de pesquisa que gera e difunde o conhecimento na área de conservação do solo e conhecimento florestal, localizada próxima à RS-580. Também conta com a Estação Experimental da Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária - Fepagro, uma unidade de pesquisa em atividades que envolvem florestas, o Criadouro Conservacionista São Brás (Figura 3), devidamente registrado junto ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente - IBAMA, fundado em 1995, instalado em uma área de 26 hectares, cedida pelo empresário Ari Glock, na unidade residencial Passo dos Ferreiros, um empreendimento com 78 recintos, destinado ao abrigo e recuperação de animais silvestres que estavam em cativeiro, vítimas de maus tratos.



**Figura 3** - Criadouro Conservacionista de animais silvestres São Brás (a;b).

**Foto:** Paulo Renato Comassetto Schuster.



Os animais apreendidos pelo IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente) são enviados ao Criadouro Conservacionista São Braz antes de serem devolvidos à natureza, recebendo cuidados especiais. Após um determinado período eles podem voltar à natureza se estiverem habilitados.

No distrito de Boca do Monte, o Criadouro Conservacionista São Braz é o destino de centenas de excursões de alunos do Rio Grande do Sul e de outros estados. Segundo a legislação ambiental, a visitação nesses locais é proibida, já que abrigam animais em recuperação, que não podem ser estressados. Mas este criadouro conseguiu uma autorização para que pelo menos as escolas pudessem ter acesso ao lugar. A partir daí, iniciou-se um trabalho de educação ambiental com estudantes. No acesso ao Criadouro, placas alertam para a importância da conscientização ambiental, salientando a preservação da natureza e o carinho com os animais. O visitante recebe lições e palestras sobre meio ambiente, salientando que os animais são recuperados em um local que tenta reconstituir seu *habitat* natural. O Monumento à Liberdade é um atrativo no Criadouro, o qual foi construído por centenas de gaiolas que serviam para aprisionar os bichos, principalmente pássaros (Figura 4).



**Figura 4** – Monumento à Liberdade no Criadouro Conservacionista São Brás, no Distrito de Boca do Monte, Santa Maria, RS.

**Foto:** Paulo Renato Comassetto Schuster.

## 2.2 Procedimentos metodológicos

O presente estudo é de natureza qualitativa, quanto à forma de abordagem, pois busca interpretar a construção da identidade da gastronomia no Distrito de Boca do Monte, Santa Maria, na contemporaneidade, a partir da percepção do gestor público municipal e da comunidade.

A análise dos significados subjetivos da experiência e da prática cotidiana mostra-se essencial para a compreensão do objeto e para a delimitação dos objetivos da pesquisa. Assim, do ponto de vista de seus objetivos, esta pesquisa pode ser considerada descritiva, e o método empregado será o dedutivo, uma vez que, a partir das análises da gestão pública, far-se-á inferências locais e, após, será verificado, *in loco*, como se manifesta a festividade na paisagem do Distrito.

Para a construção da proposta, inicialmente foram realizadas pesquisas bibliográficas, utilizados jornais e trabalhos já publicados relacionados com esse tema.



Posteriormente, foram feitas entrevistas individuais de forma oral com a Secretária de Turismo da cidade e com o Superintendente de Assistência Técnica – Secretaria do Município de Desenvolvimento Rural e outros atores do conjunto. A análise é empírica, pautada na observação, na descrição e na comparação com os referenciais teóricos.

### **3. ESTADO DA ARTE**

#### **3.1 As relações do homem e do meio e a mediação alimentar como elo cultural**

Segundo Joan Roca (Revista Veja, 2014), a gastronomia é uma linguagem usada para elucidar nossa terra, memória, vivências e cultura. Ela gera em seu entorno um elo de mediação entre as pessoas. Quando os visitantes são apresentados à cultura, religiosidade, gastronomia, tradições de uma localidade, ficam mais entrosados identificando-se, muitas vezes, com determinada comunidade. Através da gastronomia, se agregam muitos outros valores, que, além da geração de renda, resgatam culturas e histórias de um povo.

##### **3.1.1 O peixe**

O peixe provavelmente fazia parte da dieta alimentar dos seres humanos desde os primórdios. Em desenhos primitivos, nas rochas e nas cavernas, os registros representam diferentes animais, entre eles, os peixes.

Na Antiguidade, o homem busca grande parte da alimentação no mar, rios e lagos. Desenvolve formas de pescar, como lançar redes. Para os fenícios e os cartagineses, o peixe constituía a base principal da alimentação.

Na civilização grega e romana, o peixe e outros frutos do mar tinham grande espaço na dieta alimentar. Durante a Idade Média, sob influência do Cristianismo, na Europa, o peixe tornou-se um dos principais alimentos da população, especialmente, na Quaresma (ELIAS, 1994).

Nos dias atuais, a base alimentar prevê alimentos sem muita gordura e rica em fibras e proteínas. Nesse contexto, o peixe ganha espaço nos cardápios em restaurantes e em festas populares.

##### **3.1.2 O pão**

É considerado que o pão tenha surgido há 12 mil anos na Mesopotâmia junto com o cultivo do trigo. Faziam de farinha misturada com o fruto do carvalho. Os primeiros pães eram achatados, secos, duros e amargos. Para ser consumido, era lavado várias vezes em água fervente e, depois, assado sobre rochas ou embaixo de cinzas (ELIAS, 1994).

O primeiro pão feito em forno de barro foi a 7000 a.C. no Egito, somente mais tarde, descobriu-se o fermento. O pão chegou à Europa por volta de 250 a.C. Com a queda do Império Romano, muitos locais que faziam o pão foram fechados. Durante o feudalismo, na Europa, o pão era preparado nos mosteiros e nas residências da nobreza. A partir do século XII, em alguns mosteiros da França, os pães começam a merecer mais atenção e, a partir do século XVII, o país se destacou como centro mundial de produção de pães (ELIAS, 1994).

No Brasil, o pão se popularizou no século XIX, mesmo sendo conhecido desde os colonizadores. Os pães feitos no Brasil eram escuros, já, na França, era de miolo branco e casca dourada. A receita do pão francês, tão consumido no Brasil, só surgiu no início do



século XX sendo diferente do pão europeu por conter um pouco de açúcar e gordura na massa.

### 3.1.3 O vinho

Onde houver o cultivo da uva, sua colheita e conservação apropriada, há a possibilidade de se obter o vinho. O vinho não teve que aguardar para ser inventado: ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e guardadas em um recipiente que pudesse reter sua essência, o suco.

Há 2 milhões de anos, já existiam as uvas e o homem que as podia colher.

É difícil apontar onde e quando começou a história do vinho. Estudos arqueológicos têm registrado a existência de um número aceitável de sementes da uva como uma indicação da presença de produção vinícola, mesmo em seu exercício mais simples e rudimentar.

Na Idade da Pedra, já era possível encontrar sementes da videira, isso é demonstrado através de descobertas nas primeiras cidades da civilização humana na Turquia, em Damasco, na Síria, no Líbano e na Jordânia. As mais antigas foram localizadas na cidade de Geórgia, na Rússia, datadas de 7000-5000 a.C. Também cultivada no Irã, antiga Pérsia, e no sul da Mesopotâmia, atualmente território iraquiano. Há a probabilidade dos fenícios terem difundido por toda a Europa as espécies que dariam origem às uvas brancas (MINTZ, 2001).

As videiras chegaram ao Egito através do Rio Nilo e também por outros diferentes caminhos. Há determinadas lendas sobre o vinho envolvendo relatos bíblicos. Conta o Velho Testamento no Gênesis que Noé trazia, em sua arca, sementes de uva, plantando-as logo que chegou a terra firme. Assim, teria obtido os frutos, elaborado o vinho e com ele se embebedado. Muitos povos expõem narrações equivalentes sobre a produção vinícola.

A mitologia grega apresenta a história do vinho, associando-a ao deus Dionísio, conhecido como Baco, o qual dominava a arte da elaboração desta bebida, sendo ele responsável pelo cultivo da uva e da preparação de seu suco (MINTZ, 2001).

Entre os gregos, o vinho possuía uma coloração escura, por isso era ingerido misturado a água. Era preservado em interação com o ambiente, pois era guardado em barricas, num odre feito com pele de cabra ou em recipientes antigos de barro, fechados apenas com óleo ou com um pano imerso em gordura.

O vinho, também através de várias evidências, pode ter sua origem no sul asiático, japoneses, chineses e alguns povos muçulmanos abdicaram à sua prática, talvez por fatores sociais ou religiosos. Atingiu o ápice na Grécia e entre os romanos, que estenderam o cultivo da uva e do vinho por todo o império. Ao se espalhar pela Europa, atingiu regiões as mais longínquas, onde o solo fosse propício e o clima apropriado.

Sua elaboração e o teor qualitativo, na Era Medieval, entraram em decadência, acabando quase como um monopólio da Igreja para fins pontifícios.

As produções mais populares surgiram à beira de rios como o Reno, Garonne e Loire, pois, dessa forma era mais simples conduzir os produtos.

D. Pierre Pérignon, da abadia de Hautvillers, o criador da champanha, no final do século XVII, criou garrafas e rolhas adequadas para proteger o vinho (SANTOS, 2005).

Em 1775, desvendou-se que uvas podres, encontradas nas árvores, possuíam um sabor doce inigualável e um aroma ímpar. Com a vinda dos espanhóis, a partir dos séculos XVI e XVII, no Mundo Novo, os vinhedos se expandiram no sul do continente americano. Os séculos XIX e XX trouxeram produtores de vinho de novos países, que se distribuíram junto aos produtores já dedicados e consagrados (SANTOS, 2005).



As primeiras videiras foram trazidas ao Brasil por Martin Afonso de Souza para o litoral Sudeste do país, mas, como a experiência não deu certo por causa do solo, logo Bráz Cubas insistiu nas plantações, transferindo do litoral para a Serra do Mar. Então, em 1551, ele conseguiu elaborar o primeiro vinho brasileiro, mesmo assim, essa iniciativa não foi duradoura. A chegada dos Jesuítas à Região das Missões impulsiona a vitivinicultura no Sul do Brasil.

Em 1824, no início da colonização alemã, cresce o número de imigrantes interessados em vinho. O italiano João Batista Orsi, nessa época, se estabelece na Serra Gaúcha e, com a concessão de Dom Pedro I para a cultura de uvas europeias, torna-se um dos precursores do ramo na região. Mas, em 1875, é que ocorre o grande salto da produção nacional de vinhos, com a chegada dos imigrantes italianos, que traziam consigo, de sua terra natal, a técnica da elaboração e cultura do consumo. Eles aumentam a qualidade da bebida e conferem importância econômica à atividade.

Hoje, o Brasil é considerado o quinto maior produtor de vinhos do Hemisfério Sul.

### 3.2 A simbologia do Pão e do Vinho na cristandade

O pão e o vinho são os mais ilustres frutos do reino vegetal, com os quais se alimenta e se mantém a vida do corpo, a tal ponto que Santo Irineu os qualifica como "*primícias dos dons de Deus*". Por isso, foram eles os eleitos para a Eucaristia, constituída por Jesus para conservar e aumentar a vida espiritual do homem. O peixe é um dos símbolos do Cristianismo, era o alimento básico dos Judeus, embora duas vezes tenha sido objeto de milagre. O peixe era um alimento essencial, já que a profissão de pescador era comum (MINTZ, 2001).

### 3.3 Distrito de Boca do Monte e a Festa do Peixe Pão e Vinho

O 7º Distrito de Boca do Monte, Santa Maria, é uma região de colinas e várzeas, de fauna e flora exuberantes. Caracteriza-se pela forte religiosidade e da criação de peixes nasceu a Festa Distrital do Peixe, Pão e Vinho (figura 5), que ocorreu, em sua primeira edição, nos dias 9 e 10 de abril de 2011.

No Distrito está situada a Cantina Boca do Monte que produz o vinho Dom Robertto, ainda existem olarias, engenhos de arroz, agroindústrias de pães e de conservas, piscicultores comerciais.

Segundo o Superintendente de Assistência Técnica – SMR, Sr. Antoniangel Zanini (2014)<sup>5</sup>

existe um envolvimento da comunidade, que é uma das maiores e mais organizadas, tendo no peixe o principal referencial para a gastronomia. Após a primeira edição da Festa do Peixe Pão e Vinho, o número de piscicultores comerciais aumentou, com maior investimento em tanques de piscicultura, açudes e maior qualidade dos peixes produzidos (Entrevista concedida em 14 de julho de 2014).

<sup>5</sup> Antoniangel Zanini - Superintendente de Assistência Técnica – SMR – Entrevista concedida na Secretaria de Desenvolvimento Rural, em 14 de julho de 2014.



**Figura 5** – Igreja de Boca do Monte (a); Folder Festa do Peixe, Pão e Vinho (b); Pátio da estação de Boca do Monte (c).

Fonte: [www.santamaria.rs.gov.br](http://www.santamaria.rs.gov.br) e Secretaria de Turismo de Santa Maria, RS, Brasil [www.estacoesferroviarias.com.br](http://www.estacoesferroviarias.com.br)

### 3.3 O cardápio da Festa Distrital de Boca do Monte

A definição dos cardápios das Festas Distritais de Santa Maria, segundo a prof<sup>a</sup> Norma Moesch (2014), decorreu da construção coletiva entre gestor público municipal e distrital e a comunidade. A partir dessa ideia, para cada comunidade visitada, foi estabelecido o levantamento fotográfico de todas as suas nuances e foi possível identificar o que era proeminente em cada distrito (MACHADO; BECKER, 2014).

Segundo a prof<sup>a</sup> Norma Moesch (2014), a equipe da Secretaria Municipal de Turismo de Santa Maria

foi ao encontro da disponibilidade das pessoas da comunidade, seja 9 horas da noite, 8 horas da noite, meio-dia, sábado, domingo, Assim, até se traçar o mapa de todos os distritos levou-se um bom tempo. Depois, até cadastrar aqueles que iriam compor um comitê de trabalho levou-se outro tempo, porque aí houve uma forte contribuição, intervenção, a presença e o trabalho do subprefeito de cada comunidade. Enfim, esse mapeamento humano ocorreu dessa maneira. Além disso, tomamos o cuidado para escolher uma pessoa que teria um franco diálogo com as comunidades dos distritos e com os segmentos políticos. Normalmente, os grupos que se formaram já tinham uma origem e uma integração a partir das festas religiosas que, normalmente, têm a característica de promover e de agregar as pessoas do local (Entrevista concedida em 27 de maio de 2014).

O cardápio da Festa Distrital de Boca do Monte surgiu a partir desses encontros e da discussão com a comunidade que já mantinha, nas pequenas propriedades, açudes com peixes (Figura 6), especialmente, carpa, tilápia, jundiá, lambari e traíra.



**Figura 6** – Açude com peixes e área de pesca.  
**Foto:** Paulo Renato Comassetto Schuster.

A partir da matéria-prima existente no Distrito de Boca do Monte foi idealizado o cardápio à base do peixe e complementado com o pão e o vinho, também presentes na prática religiosa do Cristianismo, no imaginário das mitologias e no cotidiano da vida nas famílias e nas comunidades (Figura 7).



**Figura 7** – Vinícola Dom Roberto, no Distrito de Boca do Monte.  
**Foto:** Paulo Renato Comassetto Schuster.

A consultoria dos cardápios foi prestada pela empresa Alecrim Centro Gastronômico, na pessoa da empresária e professora Márcia Denise Jarczewski que, segundo a prof. Norma Moesch (2014), teve presença marcante e atuante no diálogo com as comunidades, pois sempre foi a orientadora técnica da gastronomia surgida nas Festas Distritais.



Assim, as receitas da Festa Distrital da Boca do Monte representam um pouco do meio local e, na praça de alimentação da Festa Distrital, é possível degustar os mais variados tipos de peixes, preparados por diferentes integrantes da comunidade local como quibe com tilápia e catupiry, coxinha de peixe, croquete de peixe, pastel de tilápia, iscas de tilápia (Figura 8), empanada e frita (quadro 9), lambari frito, escondidinho de peixe (Figura 7), escabeche da Boca com pão do Monte.

As saladas também são representativas da horticultura local como radicci com bacon, alface, tomate, cenoura e couve-flor. Há ainda, os pratos quentes que acompanham como arroz branco, risoto de peixe, mandioca, linguiça de peixe, carpa frita, carpa à Califórnia, arpa na brasa com vinho e alecrim, moqueca de carpa, galetto (coxa e sobre coxa) e pães. A tradicional sobremesa de sagu com creme de baunilha.

#### Quadro 1. Iscas de Tilápia

1/2 quilo de filés de tilápia

Sal

Pimenta do Reino

Limão

Farinha de trigo

Maionese

Preparo:

Corte os filés em tiras da espessura de um dedo, no sentido contrário à fibra da carne. Tempere com sal, pimenta do reino e limão e deixe descansar por 20 minutos. Coloque as tiras dentro de um saco plástico com farinha, feche o saco e agite até misturar bem a farinha e o peixe. Retire as tiras do saco, bata o excesso de farinha e frite em óleo bem quente, virando até dourar por completo. Sirva para petisco acompanhado de maionese.



**Figura 8** – Escondidinho de peixe



**Figura 9** - Iscas de Tilápia

Dessa forma, a gastronomia das Festas Distritais chega aos participantes e apreciadores não apenas como forma de comida, representa muito mais que um prato típico ou mistura de ingredientes, concebendo um dinamismo cultural, que se adapta, evolui, nos grupos, nos locais, retratando a identidade dos moradores, de forma a atingir diferentes espaços com trocas culturais, econômicas e sociais entre o urbano e o rural.

O turismo pode ser observado sobre várias modalidades, porém o turismo no meio rural compreende práticas associadas a atividades agropecuárias locais, organizadas de acordo com potencialidades geográficas naturais ou culturais, que possam promover satisfação tanto ao turista, como ao empreendedor nesta área econômica (BADUCCI, 2001).



A gastronomia aliada aos produtos locais representa possibilidades potenciais ao turismo no meio rural do distrito de Boca do Monte e pode viabilizar uma visibilidade aos demais aspectos históricos existentes no espaço geográfico do Distrito.

#### 4. CONCLUSÕES

A elaboração de produtos com receitas típicas contribuem e agregam valor a identidade produtiva dos Distritos. A gastronomia, a religiosidade e a produção dão destaque à Festa Distrital de Boca do Monte.

A Festa Peixe, Pão e Vinho é um evento que traz o festejo como um agente para o encontro, a troca de culturas entre a população, dando ênfase a produção, tradições e cultura da localidade. Esse convívio social enriquece e fortalece os vínculos da comunidade.

A sociedade e o poder público municipal e distrital vislumbram a gastronomia e as Festas Distritais como uma preservação e propagação da cultura, tradição e gastronomia. Dessa forma, quer-se preservá-las para que estabeleçam conexão do turismo gastronômico no município de Santa Maria e seus distritos e, por meio desta interação, forneçam, também, maior visibilidade aos demais aspectos históricos existentes no espaço geográfico.

#### REFERÊNCIAS

BANDUCCI, Á. Jr. **Turismo e identidade local: Uma Visão Antropológica**. 1º. ed. Campinas, SP: Editora Papirus, 2001.

BELÉM, J. **História do Município de Santa Maria 1797-1933**. 3º. ed. Santa Maria: Editora da UFSM, 2000.

BELTRÃO, R. **Cronologia histórica de Santa Maria e do extinto município de São Martinho: 1787-1930**. Santa Maria: UFSM, 2013.

ELIAS, N. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

IBGE. Censo demográfico de 2010. Acessado em 28 de novembro de 2012.

MACHADO, M. D.; BECKER, E. L. S. **Festas Distritais no município de Santa Maria - RS, a trajetória de ideias e sabores**. Artigo XVII Jornada Nacional de Educação. Santa Maria, RS, Brasil, 2014.

MINTZ, S. W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. In: Revista brasileira de ciências sociais. São Paulo: ANPOCS, vol. 16, n. 47, out. de 2001. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102->

RECHIA, A. **Santa Maria: Panorama Histórico-Cultural**. Santa Maria: Associação Santamariense de Letras, 1999.



SANTOS, C. R. A. dos. **A alimentação e o seu lugar na História.** Os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, n. 42, 2005.

SARTORI, P. L. P. Geologia e Geomorfologia de Santa Maria. **In:** *Ciência & Ambiente*. Universidade Federal de Santa Maria. UFSM – v.1, n.1 (jul/1990) Santa Maria: Semestral n.38 (jan./jun. 2009) CDD:605, CDU:6(05)

SILVEIRA, J. G. A. **A história dos Bolichos de Campanha no Município de Santa Maria.** Monografia de Especialização. PPGHB. Santa Maria, RS, Brasil. 2004.

SCHLÜTER, R. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

TESCHAUER, C. **História do Rio Grande do Sul dos dois Primeiros Séculos.** Porto Alegre: Editora da Livraria Selbach, 1918.

VIERO, L. M. D. **Atlas Municipal Escolar Geográfico de Santa Maria.** Santa Maria: Diário de Santa Maria, s/d.

WINTER, J. **Quem colocou o filé no Wellington?** São Paulo: Melhoramentos, 2013.

Site consultado

[www.veja.abril.com.br](http://www.veja.abril.com.br). **A gastronomia é uma linguagem para expressar nossa cultura.** Setembro de 2014.

[www.santamaria.rs.gov.br](http://www.santamaria.rs.gov.br)

<http://www.ibravin.org.br/historia-do-vinho-no-brasil>