

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
CURSO DE JORNALISMO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II  
RELATÓRIO DE PROJETO EXPERIMENTAL**

**“SÃO BORJA ENTRE O RIO E O CAMPO - IDENTIDADES, RECEITAS E  
HISTÓRIAS”**

**(livro-reportagem)**

Ana Isabel da Silva Andrade

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**CURSO DE JORNALISMO**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**  
**RELATÓRIO DE PROJETO EXPERIMENTAL**

**“SÃO BORJA ENTRE O RIO E O CAMPO - IDENTIDADES, RECEITAS E HISTÓRIAS”**

**(livro-reportagem)**

Relatório de Projeto Experimental, apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Jornalismo, pela Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), campus São Borja.

**Aluna:** Ana Isabel da Silva Andrade

**Orientadora:** Prof. Dr<sup>a</sup>. Adriana Ruschel Duval

**SÃO BORJA**

**2023**

**ANA ISABEL DA SILVA ANDRADE**

**SÃO BORJA ENTRE O RIO E O CAMPO - IDENTIDADES, RECEITAS E HISTÓRIAS**  
**(livro-reportagem)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Jornalismo como requisito parcial para obtenção do Título de bacharel em Jornalismo.

TCC defendido e aprovado em: 01/02/2023

Banca examinadora:

---

Profa. Dra. Adriana Ruschel Duval  
Orientadora  
(Unipampa)

---

Prof. Dr. Muriel Pinto  
Avaliador  
(Unipampa)

---

Profa. Dra. Eloisa Joseane da Cunha Klein

Avaliadora  
(Unipampa)



Assinado eletronicamente por **ADRIANA RUSCHEL DUVAL, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 09/02/2023, às 18:04, conforme horário oficial de Brasília, de acordo com as normativas legais aplicáveis.



Assinado eletronicamente por **MURIEL PINTO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 13/02/2023, às 09:38, conforme horário oficial de Brasília, de acordo com as normativas legais aplicáveis.



Assinado eletronicamente por **ELOISA JOSEANE DA CUNHA KLEIN, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 14/02/2023, às 20:34, conforme horário oficial de Brasília, de acordo com as normativas legais aplicáveis.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.unipampa.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.unipampa.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1044617** e o código CRC **F8999059**.

*Dedico a todos aqueles que vêm em seus sonhos um universo de possibilidades!*

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos aqueles seres que contribuíram e me incentivaram no desenvolvimento do meu projeto de Conclusão de Curso. Entre muitas pessoas que me acompanharam no decorrer desse tempo, dedico um agradecimento especial à minha orientadora, Adriana Duval, por ter acolhido minhas ideias, me incentivando durante toda a pesquisa e ter me guiado com sua sabedoria nos momentos em que duvidei que podíamos alcançar o êxito do projeto.

Quero registrar um agradecimento a todas as pessoas que foram fontes nesta pesquisa. Especialmente, as personagens do livro-reportagem, Dona Ana e Dona Maria Eneida, que disponibilizaram atenção, tempo e dedicação, me recebendo em suas casas e preparando as receitas culinárias. Sem elas, e também as demais fontes, sem dúvida, seria impossível a realização deste trabalho. Gratidão por me ajudarem neste momento!

Aos meus amigos, valeu por me ouvirem falar insistentemente do meu projeto, das minhas dúvidas e incertezas diárias de pesquisadora. Todos vocês são importantes para minha trajetória, mas quero registrar um agradecimento, com muito carinho, à Rayssa, à Juu e à Duda, por doarem um pouquinho do seu tempo corrido à nossa amizade e por nossas conversas diárias. Vocês são uma das partes boas deste tempo de universitária.

E, por fim, agradeço à minha família, que sempre me apoiou de forma incondicional, em todos os momentos da minha vida. Obrigada por me concederem o espaço de fazer minhas escolhas e realizar meus sonhos. Vocês são a energia que me motiva a continuar em frente.

## RESUMO

O presente relatório trata do projeto experimental produzido como Trabalho de Conclusão de Curso na forma de um livro-reportagem que trata de aspectos da cultura e da identidade são-borjense na contemporaneidade, através da vivência cotidiana ligada a tradições culinárias de famílias da cidade. A obra baseou-se em pesquisas sobre a história e a formação identitária da cidade, evidenciando a importância da matriz missioneira e o quanto está presente nas outras identidades trabalhadas na abordagem empreendida: a ribeirinha e a campeira. Metodologicamente, realizou-se uma pesquisa bibliográfica prévia, seguida do trabalho de campo, caracterizado por uma reportagem participativa, de cunho humanizador. Os procedimentos jornalísticos incluíram as entrevistas sobre a vida das personagens, bem como sobre os hábitos alimentares e o acompanhamento prático da confecção de pratos tradicionais associados às raízes identitárias respectivas. Dessa forma, foi possível conhecer e atestar o caráter intergeracional ligado à transmissão de saberes e à manutenção de tradições à mesa, concluindo o quanto a culinária está associada à representação identitária cultural.

**Palavras-Chaves:** Cultura; Identidade; São Borja; livro-reportagem

## RESUMEN

El presente informe trata del proyecto experimental realizado como Trabajo de Fin de Grado en forma de libro-reportaje que aborda aspectos de la cultura y la identidad en el san borjense contemporáneo, a través de la vida cotidiana vinculada a las tradiciones culinarias de las familias de la ciudad. El trabajo se basó en investigaciones sobre la historia y la formación identitaria de la ciudad, destacando la importancia de la matriz misionera y cómo está presente en las otras identidades trabajadas en el abordaje realizado: la del ribera y del campo. Metodológicamente, se realizó una investigación bibliográfica previa, seguida de un trabajo de campo, caracterizado por un reportaje participativo, de carácter humanizador. Los procedimientos periodísticos incluyeron entrevistas sobre la vida de los personajes, así como sus hábitos alimentarios y el seguimiento práctico de la preparación de platos tradicionales asociados a sus respectivas raíces identitarias. Así, fue posible conocer y atestiguar el carácter intergeneracional vinculado a la transmisión de conocimientos y al mantenimiento de las tradiciones en la mesa, concluyendo cuánto la cocina está asociada a la representación de la identidad cultural.

**Palabras clave:** Cultura; Identidad; São Borja; libro-reportaje

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>8</b>
<b>2. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>10</b>
2.1 Cultura e Identidade.....	11
2.2 Livro-reportagem.....	13
2.3 Técnicas de reportagem e Jornalismo Humanizado.....	15
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>17</b>
<b>4. CRONOGRAMA.....</b>	<b>18</b>
<b>5. RESULTADOS.....</b>	<b>19</b>
5.1 Conteúdo estruturado.....	19
5.2 Escolhas gráficas.....	20
5.3 Orçamentos.....	23
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>26</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>29</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O município de São Borja está localizado na Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, a cerca de seiscentos quilômetros da capital do Estado, sendo conhecido por diversos títulos. Um deles é “Terra dos Presidentes”, por ser o berço de nascença de dois ex-presidentes brasileiros - Getúlio Vargas e João Goulart. Outro é “O Primeiro dos Sete Povos das Missões”, fazendo jus à sua formação histórica que remete à civilização mais antiga do RS. Além desses, é chamada de “Capital Gaúcha do Fandango”, por oferecer uma dinâmica programação durante o mês Farroupilha, na qual festeja a ocasião através de dezenas de bailes.

O município foi fundado em 10 de outubro de 1682 por padres jesuítas espanhóis e índios guaranis, tornando-se o primeiro povoado da segunda fase das missões jesuíticas. Originária da redução de Santo Tomé, a estabelecida em seu território foi chamada de São Francisco de Borja. Já quanto a alcançar a condição de município, isso só ocorreu em 1887, com o desmembramento de Rio Pardo, passando a se chamar apenas São Borja.

Nos dias de hoje, a população do município chega a mais de sessenta mil habitantes. Sua extensão territorial é de 3.616,690 km<sup>2</sup>, conforme informações do site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com a última atualização em 2021. A base de sua economia é, principalmente, o agronegócio.

Com mais de trezentos anos de história, São Borja abriga várias culturas, advindas das tradições dos povos originários, bem como de imigrantes que se instalaram na região. São mencionadas, ligadas à sua história e referentes à sua representação identitária, quatro raízes principais, que são: a missioneira, a ribeirinha, a campeira e a política - sendo que neste trabalho foram incluídas as três primeiras e aprofundadas duas delas - a ribeirinha e a campeira -, relacionando-as a questões de identidade e cultura, com ênfase em como se conectam a hábitos culinários locais.

A motivação para pesquisar sobre cultura e identidade surgiu por entendermos que tudo que nos cerca interfere em nossa formação, por mais simples que seja. O recorte de se estudar esse tema através da comida consumida diariamente pelos moradores de São Borja, veio a partir de leituras de Stuart Hall. Começamos a pesquisar mais sobre a identidade cultural e analisar o porquê e como ela se manifesta no cotidiano. Por exemplo, sobre o chimarrão que tomamos todo o dia, a carne assada aos domingos com mandioca, ou o peixe

frito que é uma iguaria por nós muito apreciada. Temos acesso frequente a bebidas, comidas e insumos que estão intrinsecamente ligados aos nossos antepassados. Desta forma, o passado ainda está presente na contemporaneidade e, conseqüentemente, contribui para nossa formação identitária cultural.

A pesquisa nasceu com o intuito de compreendermos melhor acerca da construção identitária cultural dos indivíduos e da sociedade em geral, de como que processos que aconteceram ao longo dos tempos contribuíram para a realidade atual. O recorte teve como principal objeto de análise a culinária típica são-borjense, principalmente porque são raras as vezes em que refletimos sobre as origens do que consumimos, de tão acostumados que estamos. Nem sempre buscamos compreender as receitas, quais são suas origens, suas adaptações e novas significações nos dias atuais. Diante dessa constatação, igualmente buscamos reunir, em forma de um livro-reportagem, um conteúdo que pudesse contribuir para estudos futuros sobre a culinária tipicamente são-borjense, uma vez que ainda são poucas as produções que tratam da temática.

A partir disso, foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre identidade, cultura, culinária e história de São Borja. Também foram feitas entrevistas com pesquisadores da área para uma melhor compreensão do tema. Após essa instância de contextualização, fomos atrás de personagens - moradores da cidade - que mantivessem, em sua alimentação cotidiana, receitas intergeracionais, isto é, que passam de geração em geração, e que fossem ligadas às raízes ribeirinhas e campeiras. Foi deste modo que chegamos até Dona Maria Eneide, uma mulher ribeirinha, e até Dona Ana, ligada ao tradicionalismo e à vida no campo. Com as duas personagens, não só provamos um risoto de peixe e um cola-gaita, como também ouvimos suas histórias de vida, lembranças do passado e a narrativa sobre suas rotinas, que incluem a reafirmação das questões identitárias por meio da alimentação. Percebemos que são mulheres com uma trajetória inspiradora, marcada pela perseverança, pela fé e pela coragem.

Apresentando o que tivemos como ideia e o que desenvolvemos para realizar nosso propósito, cremos que tenham ficado justificadas nossas escolhas para este Trabalho de Conclusão de Curso. Entendemos que, com o livro-reportagem “São Borja entre o rio e o campo - identidades, receitas e histórias”, estamos contribuindo com as investigações no âmbito da cultura são-borjense. Sua posterior disponibilização poderá subsidiar aprendizados e o aprofundamento de informações sobre a temática, de crianças, jovens, adultos e anciões. Além do mais, o resgate da tradição associada a essas raízes, através de histórias de vida,

aponta para práticas culturais do cotidiano, em especial, as vinculadas à culinária. Nesse sentido, o projeto apresenta não apenas pesquisas históricas, como também revela aspectos ancestrais ligados a essas raízes, que se mantêm perpetuados pelos moradores.

O enfoque experimental deste projeto, pois, foi consolidar essas pesquisas e o trabalho de campo na forma de um livro-reportagem, pautado pelo objetivo principal de resgatar aspectos histórico-identitários de São Borja, relativamente às suas raízes, e mostrar como estes - em especial o ribeirinho e o campeiro - se reafirmam na prática cultural inerente à alimentação. Para tanto, além de informações oriundas de pesquisas, também adicionamos entrevistas, receitas e fotografias.

Para alcançarmos o objetivo geral, incluímos objetivos específicos: estudar historicamente as raízes do município de São Borja; realizar entrevistas com fontes especializadas na área da temática; ampliar conhecimentos sobre cultura e identidade e como estas se manifestam sobre as comunidades em foco; e fazer entrevistas, com uma abordagem mais próxima e fluida, com pessoas do povo, membros das comunidades locais ligadas às identidades ribeirinha e campeira, que pudessem nos falar sobre essa vinculação e reproduzir, para nosso trabalho, uma receita típica que integrasse sua vida cotidiana.

Desse modo, depois da pesquisa e do trabalho de campo, conseguimos materializar este livro-reportagem, que foi construído no decorrer do ano de 2022, e assim dividido em capítulos: “Identidade cultural e culinária típica”; “Um pouco sobre São Borja”; “São Borja e raízes identitárias-culturais”; “Práticas da identidade cultural são-borjense através da culinária cotidiana”; “Reflexões”; e “Outras receitas tradicionais”. Pontua-se que o capítulo “Práticas da identidade cultural são-borjense através da culinária cotidiana” conta com subdivisões, para melhor compreensão da pesquisa, somando-se nessa narrativa o “Diário de Repórter” - proposta de explicitação de detalhes, sensações e reflexões frutos dos bastidores do trabalho de reportagem.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

Mencionaremos as principais questões teóricas envolvidas na construção deste projeto experimental. Os tópicos a seguir, portanto, foram incluídos nas pesquisas, de modo a assegurar as condições para a concretização do livro-reportagem.

## 2.1 Cultura e Identidade

A sociedade do século XXI é totalmente globalizada. Através das redes sociais, da internet e de diferentes mídias, podemos ter acesso a informações de todo o mundo, conhecer pessoas que moram do outro lado do planeta, além de nos inserir em comunidades virtuais e criar laços de relacionamentos mais profundos. Essa interação proporciona uma troca cultural intensa entre os habitantes do planeta e, em meio a esse cenário, pensar sobre identidade cultural se faz cada vez mais necessário. Temos, na palma da mão, acesso a histórias do passado e do presente, além de projeções sobre o futuro. É perceptível que as identidades ganham novos significados neste processo - o sociólogo Stuart Hall (1932-2014) nos ensina que as identidades evocam uma origem localizada em um passado histórico, com o qual elas continuam a manter uma certa correspondência. Elas têm a ver com a utilização dos recursos da história, da linguagem e da cultura para a produção não necessariamente daquilo que nós somos, mas daquilo no qual nos tornamos.

Refletir sobre cultura e identidade é uma forma de compreender nosso cotidiano, a sociedade em que estamos inseridos e sobre nossos hábitos e costumes. É perceber nossa rotina e gostos culturais sobre uma nova perspectiva. Compreender que o chimarrão de todo o dia que tomamos, a música que ouvimos, a roupa que vestimos, a comida que ingerimos, o modo que nos locomovemos, a linguagem que usamos nas conversas, tudo isso são formas identitárias. Algumas dessas práticas advêm dos nossos antepassados e outras estamos adaptando e construindo em nosso presente. Dessa maneira, nos mantemos em um processo contínuo de criação e recriação das nossas características de identificação.

No livro “Identidade e diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais”, organizado por Tomaz Tadeu da Silva (2014), é possível consultar dois conceitos para o termo “identificação”. O primeiro está ligado ao senso comum, no qual a identificação é construída a partir do reconhecimento de alguma origem em comum; ou de características que são compartilhadas com outros grupos ou pessoas; ou ainda por intermédio de um mesmo ideal. Já o segundo conceito está relacionado à abordagem discursiva que vê a identificação como uma construção, como um processo nunca completado - algo sempre em transformação.

A identidade encontra-se, portanto, em constante mudança, reunindo traços culturais atuais e do passado - por mais que, muitas vezes, esses referenciais mais antigos passem despercebidos. A partir desse entendimento, nota-se que a identidade do povo são-borjense é

formada por episódios, marcas, crenças e costumes de diferentes grupos e culturas - que, no decorrer do tempo, constituíram a atual população do município.

Pontua-se que a cidade de São Borja tem, vinculada à sua identidade, quatro principais raízes históricas: a missioneira, a campeira, a ribeirinha e a política. Destaca-se que, para este trabalho, demos ênfase às três primeiras. E a forma que escolhemos para estudá-las foi através da culinária típica local, pois na maioria das vezes a alimentação não é notada como uma identidade; os insumos são vistos apenas como matérias-primas de receitas e a forma de nos alimentarmos como somente uma forma de sobrevivência. No entanto, a alimentação que adotamos está ligada à nossa identificação cultural, que carrega traços de nossas origens e adaptações no tempo presente. Segundo a pesquisadora Camila Nemitz (2015), o ato de se alimentar abrange uma série de agentes e práticas que envolvem e desenvolvem fatores culturais, políticos, econômicos, históricos e sociais de determinada sociedade, região, país ou até mesmo de uma localidade. Assim sendo, a culinária praticada no dia a dia revela traços culturais e identitários.

A culinária típica de São Borja começou a ser construída quando os padres jesuítas chegaram à região e introduziram, principalmente, a carne bovina na alimentação dos povos originários. A intervenção desse costume na alimentação dos indígenas e a consequente formação de uma nova identidade cultural pode ser compreendida a partir do que o livro mencionado anteriormente nos traz: de que a identidade é formada na diferença, pois é na relação com o outro que se afirma uma identidade, ou seja, por intermédio da alteridade.

Com base nesse contexto é que nasce a culinária típica do município de São Borja, marcadamente missioneira, mesclando traços espanhóis e indígenas e criando uma nova identidade para essa sociedade em construção. Ainda nos dias atuais é possível perceber traços culinários remanescentes dessa época, como a manutenção de raízes missioneiras no consumo de insumos como a mandioca, o milho e a batata, além do peixe e de outras carnes.

Desse modo, ao relacionarmos a construção identitária de São Borja com a culinária e os traços ainda presentes nos pratos produzidos e consumidos pelos moradores, é necessário fazer um destaque à origem dos termos “cultura” e “patrimônio imaterial”. A palavra cultura tem origem no latim e significa cultivar, ou seja, percebe-se que, na atualidade, esse vocábulo se reflete no conjunto de conhecimentos adquiridos pelo homem ao longo da história, assim como os aprendizados, costumes e hábitos vivenciados. Já a definição de patrimônio cultural intangível ou imaterial, segundo o pesquisador Pinto (2022) é tudo aquilo que não

necessariamente se enxerga, mas que acontece/existe, ou seja, que é algo subjetivo. Por exemplo, um modo de vida, os saberes das pessoas ou conhecimentos sobre determinada questão. De forma que intangível tem a ver com os imaginários das pessoas e as formas de fazer as coisas, conservados em suas memórias.

Assim sendo, o hábito alimentar dos seres humanos inclui a questão patrimonial, histórica e cultural, deixando de ser apenas uma necessidade para a manutenção dos recursos vitais de sobrevivência. Precisamos comer nutrientes para nos manter saudáveis; no entanto, este ato de cozinhar e consumir alimentos vai envolver fatores sociais, culturais, econômicos e identitários.

Em vista disso, compreende-se que a culinária do município de São Borja foi construída no decorrer da sua formação até os dias atuais, uma vez que o conjunto de pratos que caracterizam os hábitos alimentares de um grupo é uma forma de ligação entre sua construção histórica, cultural e identitária. E a culinária sendo uma maneira de identificação cultural, os aromas e sabores que sentimos, por exemplo, quando preparamos o arroz de carreteiro, o churrasco na brasa e o peixe frito ou quando saboreamos um chimarrão, estamos lançando mão de formas subjetivas que reavivam as memórias e nos fazem sentir pertencentes a uma dada comunidade. Em outras palavras, fortalecemos nossa identidade cada vez que repetimos esses costumes.

## **2.2 Livro-reportagem**

Entre as produções jornalísticas, o livro-reportagem se apresenta como um espaço mais vasto e amplo para o profissional discorrer sobre a pauta apurada, além de oferecer maior liberdade e suporte criativo para se construir um material mais denso e dinâmico. A reportagem em livro tem a prerrogativa de ser um trabalho notoriamente autoral. Desta forma, a escolha pelo formato de livro-reportagem, neste projeto experimental, surge justamente por propiciar uma liberdade de escrita - sendo que apreciamos muito o estilo mais criativo e literário -, com o uso das técnicas jornalísticas aprendidas durante o curso de graduação. Também se mostra como um espaço passivo para reflexões e depoimentos, somados ao conteúdo oriundo de pesquisa bibliográfica sobre a temática. Assim sendo, foi nossa opção para podermos fazer uma narrativa de cunho humanizador, que compartilha com o leitor o quanto nos colocamos, efetivamente, no trabalho, de corpo e alma.

O formato de produção de livros-reportagens vem ganhando espaço na área jornalística e editorial, com uma crescente produção e aceitação por parte do público. Desde o lançamento de “Os Sertões”, de Euclides da Cunha, considerado o primeiro livro-reportagem brasileiro, passou-se mais de um século. Muitas outras obras de cunho jornalístico foram escritas, tais como: “O Olho da Rua”, de Eliane Brum; “Abuso - a cultura do estupro no Brasil”, de Ana Paula Araújo; “Holocausto Brasileiro”, de Daniele Arbex; e “Abusado - o dono do Morro Dona Marta”, de Caco Barcellos. São materiais que retratam em detalhes os acontecimentos e, muitas vezes, com o relato do jornalista de como ocorreu a produção e quais foram os percalços de seu percurso de produção.

Dessa maneira, aliando recursos do gênero literário com as técnicas de reportagem, os livros-reportagem são desenvolvidos de forma mais autônoma pelo jornalista, sobre assuntos que nem sempre são considerados “pautas quentes”. Muitos temas abordados são ligados a questões inerentes aos interesses da sociedade, que na correria do dia a dia não recebem uma apuração aprofundada e densa por parte dos veículos de comunicação. Os livros-reportagem, dessa forma, contribuem para o debate social e a produção de memória histórica.

Segundo o livro “Páginas Ampliadas: o livro-reportagem como extensão do jornalismo e da literatura”, de Edvaldo Pereira Lima (2004), o livro-reportagem compreende a função social de informar e orientar a sociedade em relação aos vazios deixados pela imprensa no cotidiano, ampliando a visão do leitor sobre a realidade. “Essa complementação não deve ser entendida no sentido estrito dos fatos isolados do cotidiano, mas sim no sentido mais amplo da leitura da contemporaneidade. Na perseguição desse alvo, o livro-reportagem maximiza os recursos operativos inerentes à prática jornalística” (LIMA, 2004, p. 61.).

Lima (2004) confirma que o livro-reportagem “não se limita ao rigorosamente atual, trabalhando temas um pouco mais distantes no tempo, de modo que possa, a partir daí, trazer explicações para as origens, no passado, das realidades contemporâneas” (Idem, p. 36). Assim sendo, o livro-reportagem que produzimos, “São Borja entre o rio e o campo - identidades, receitas e histórias”, incluiu pesquisas sobre as origens identitárias e culturais do município, associando-as às questões da culinária e da transmissão dos saberes entre as gerações, visando oferecer uma melhor compreensão da realidade e fomentar o debate social acerca da temática.

### 2.3 Técnicas de reportagem e Jornalismo Humanizado

Na graduação, aprendemos que, durante as entrevistas, as perguntas feitas devem ser curtas e diretas, de maneira que estejam alinhadas ao lead. Ou seja, é necessário ao repórter ser objetivo durante a apuração. Assim sendo, construímos reportagens que respondam às seis perguntas do lead (o que, quem, quando, onde, como e por que?). No entanto, essa objetividade, muitas vezes, não dá conta de retratar toda a complexidade da realidade social. A partir desse entendimento, adotamos - para a produção das entrevistas deste livro-reportagem - uma apuração inspirada pelas técnicas do Jornalismo Humanizado.

Segundo o artigo “Jornalismo, ética e humanização: reflexões sobre a tríplice tessitura”, de Criselli Montipó (2011), a humanização nas narrativas jornalísticas é uma forma de construir um conteúdo que se aproxime mais da realidade vivida pela população, uma vez que, “para compreender o mundo atual de forma mais completa é preciso ampliar as formas de enxergá-lo” (MONTIPÓ, 2011, p.3). A autora considera como narrativas humanizadas aquelas que priorizam um jornalismo produzido com vidas e privilegiam a busca de múltiplas vozes e olhares.

As narrativas humanizadas vão desafiar os repórteres a colocarem em prática o velho ditado jornalístico ligado ao ofício: “é preciso não ter medo de sujar os pés”. Em outras palavras, é necessário se despir de (pré)conceitos e adentrar, de forma receptiva e compreensiva, nas realidades que ainda não foram vivenciadas pelo profissional em sua trajetória. Assim sendo, também é preciso buscar enxergá-las através dos olhos daqueles que ali estão inseridos. A reportagem afinada com a humanização tem, na contemporaneidade, umas das principais referências em Eliane Brum, repórter premiada, não apenas com sua coluna jornalística ou reportagens especiais, mas também com livros-reportagem exemplares. Eliane ensina que devemos nos aproximar, visualizar, ouvir e dar voz aos personagens e suas histórias - muitas vezes, tratam-se de personagens anônimos da sociedade, ou seja, aqueles que são diariamente não vistos pela maioria, e que dificilmente têm a atenção da mídia.

Este jornalismo mais humano e mais aprofundado, muitas vezes propicia ao repórter desenvolver um vínculo afetivo com os personagens (assim são chamadas as fontes). No livro “O Olho da Rua”, Eliane Brum vai comentar sobre sua relação com os personagens em vários momentos, dentre os quais em um trecho de seu diário de bordo da reportagem *O homem-estatística*, em que afirma que sempre vai haver envolvimento - às vezes mais efêmero e raso, em outras mais longo e profundo. “A gente não entra na vida dos outros

impunemente. (Ainda bem). Algumas vezes, essa relação intensa vivida entre repórter e personagem se encerra no fim da matéria. E o que o vivemos juntos transforma repórter e personagem, mas os caminhos não se cruzam mais” (BRUM, 2008, p. 152). E explica: “Às vezes é necessário que essa relação termine com a publicação da reportagem, porque o personagem precisa deixar aquele momento para trás com a história contada. E encerra” (Idem).

No entanto, independente da intensidade da relação estabelecida entre repórter e personagem, há sempre uma transformação através desta relação. Percebo que estabeleci um vínculo com as personagens do livro-reportagem que contribuíram para que eu pudesse construir uma nova perspectiva de ver a sociedade e a vida. Assim sendo, ao conhecer suas histórias de vida, ao vivenciar seu cotidiano, suas práticas culinárias rotineiras - e experimentá-las -, mostrar-lhes o texto para o livro pronto, provocou-me uma transformação - tanto pessoal como profissional. Todo esse processo pode ser melhor compreendido através do que escrevi em "Diário de repórter", quando, de forma sincera, busquei transmitir as emoções vividas e as reflexões desenvolvidas ao longo desses meses.

Assim sendo, Montipó (2011) vai afirmar que o relato jornalístico humanizado é também aquele que não busca disseminar preconceitos, mas compartilhar sentidos e valores universais. Ainda segundo Montipó (2011), sob os ensinamentos de Ijuim (2005), compreende-se que, ao produzir uma reportagem ou qualquer conteúdo noticioso, é necessário que o jornalista esteja consciente de que não está se relacionando com um objeto do conhecimento, mas sim com outros seres humanos que estão envolvidos em um processo comunicativo. Dessa forma, quando o repórter se coloca com uma postura humana na relação fonte-repórter, é possível que haja a construção de um conteúdo mais criativo, humanizado e detalhado, o que possibilita que o leitor compreenda melhor a realidade retratada.

No entanto, o desenvolvimento destas narrativas humanizadas é algo desafiador ao repórter e, especialmente, aos iniciantes, uma vez que é necessário sair do lugar-comum e percorrer novos caminhos. É imprescindível, segundo umas das referências do Jornalismo Humanizado, Cremilda Medina, que o repórter desenvolva gradativamente uma sensibilidade ao tratar com a fonte/personagem, sendo que essa sensibilidade é demonstrada através dos gestos, dos olhos, da escuta, da curiosidade e da linguagem corporal, pois na narrativa humanizada, mais do que responder o lead, o repórter objetiva destacar, de maneira sensível, a essência do entrevistado ao público. De certa forma, essa abertura a uma abordagem

humanizadora, sensível, tive a oportunidade de experienciar quando bolsista voluntária do projeto de pesquisa Crônicas da Cidade, coordenado por minha orientadora de TCC, Prof<sup>a</sup> Adriana Duval, e pelo Prof. Miro Bacin. Os aprendizados advindos do período em que fiquei no projeto, realizando produções de matérias sobre histórias de vida, foram muito importantes para subsidiar esse caminho trilhado na reportagem de campo voltada à confecção do livro.

### **3 METODOLOGIA**

Metodologicamente, neste projeto trabalhamos com a pesquisa qualitativa-exploratória. Segundo Lakatos e Marconi (2003), a abordagem dessa ordem está relacionada a um tipo de pesquisa que tem como premissas a análise e a interpretação dos aspectos mais profundos, lidando com a complexidade do comportamento humano.

Com o objetivo de entender melhor o tema em estudo, utilizamos a pesquisa bibliográfica ou de fontes secundárias - que, para Lakatos e Marconi (2003), abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo. Nesse sentido, podemos nos valer de publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico, até meios de comunicação sonoros e audiovisuais. Sua finalidade é colocar o pesquisador em contato direto com o que já foi registrado sobre o assunto.

Desse modo, após a revisão bibliográfica sobre os pilares do livro-reportagem que projetamos fazer, já sabendo mais a respeito desses temas, fomos a campo realizar as entrevistas e acompanhar a instância da produção dos pratos típicos, aproximando-nos do cotidiano e da vida privada das nossas fontes. A pesquisa de campo, conforme definição de Lakatos e Marconi (2003), é utilizada com o objetivo principal de conseguir informações e conhecimentos acerca de um problema. “Consiste na observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente, na coleta de dados a eles referente e no registro de variáveis que se presume relevantes, para analisá-los” (LAKATOS, 2003, p. 186).

A pesquisa de campo foi adotada por propiciar uma observação direta à comunidade são-borjense, assim como a seus hábitos. A partir dela foi possível ter contato com estudiosos da temática e com cidadãos populares da cidade, que compartilharam seus conhecimentos e nos contaram suas vivências com as raízes identitárias culturais do município.

As entrevistas realizadas foram do tipo “despadronizado” ou “não-estruturado” - que, segundo Lakatos e Marconi (2003), fornecem ao entrevistador maior liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada. Assim sendo, no momento da abordagem, este pode explorar mais amplamente alguma questão, através de perguntas abertas, que são respondidas dentro de uma conversação informal.

Com o conteúdo coletado a partir da revisão bibliográfica e da interação com as fontes na instância da visita/entrevista, foi produzido o material que resultou no livro-reportagem “São Borja entre o rio e o campo - Identidades, receitas e histórias”. A construção da narrativa foi norteadada pelos princípios de um jornalismo humanizado, trazendo mais do que dados e informações dos entrevistados, incluindo histórias de vida e aspectos socioculturais daquelas realidades. As entrevistas com as personagens sobre suas trajetórias foram, visando esse jornalismo mais humano, apresentadas na forma de crônicas jornalísticas, em um estilo mais fluido.

#### **4 CRONOGRAMA**

O cronograma aqui descrito compreende as ações desenvolvidas nos componentes curriculares de graduação de “Trabalho de Conclusão de curso I e II”. As atividades de produção de conteúdo foram executadas entre os meses de maio e dezembro de 2022. Em janeiro de 2023 ocorreu a parte do projeto gráfico e da diagramação, bem como a produção do relatório do projeto experimental.

No mês de maio aconteceram as primeiras orientações e discussões em relação às pautas a serem abordadas. Com isso, se viabilizou o começo da construção do anteprojeto. Nos meses de junho, julho e agosto foram realizadas as leituras básicas, de maneira a termos condições de desenvolver o embasamento teórico da pesquisa sobre São Borja, e sobre cultura, identidade e culinária. Assim sendo, esses apontamentos, provenientes de estudos e pesquisas sobre o tema, foram de suma importância para a escrita do referencial teórico.

Durante este período, foram realizadas entrevistas com fontes especializadas na temática em questão: com o professor Muriel Pinto (Unipampa) - pesquisador da temática missioneira; e com a professora Camila Nemitz Saraiva (IFFAR São Borja) - pesquisadora da área da gastronomia. Para além destas entrevistas, entrou-se em contato com a Emater de São Borja, com a finalidade de ter acesso a dados agropecuários atualizados do município.

Nesse período também foi realizada uma publicação no grupo do Facebook “Reclama São Borja” - devido à sua grande visibilidade -, em busca de personagens que se dispusessem em contribuir para as reportagens, ligados às identidades ribeirinha e campeira, com receitas tradicionais que passam entre gerações. A partir disso, chegamos em nossas duas personagens - Maria Eneide e Ana, que se dispuseram a fazer parte do projeto, abrindo as portas de suas casas para visitas, contando as histórias de suas vidas e preparando as receitas dos pratos apresentados no livro-reportagem. A entrevista com Maria Eneide ocorreu no dia 17 de agosto de 2022, e com a Ana no dia 26 de agosto de 2022.

Nos meses seguintes, de setembro a novembro, com a transcrição das entrevistas e os apontamentos das leituras, foi redigido o conteúdo que está presente no livro-reportagem. Igualmente foi feita, naquele momento, uma pesquisa de mercado, quanto a valores para diagramação e impressão gráfica - que será melhor detalhada mais adiante. Já no mês de dezembro, o conteúdo da pesquisa foi encaminhado para essa instância (projeto/diagramação). Desta forma, ainda no mês de dezembro já tivemos condições de dar início ao presente relatório, finalizado em janeiro, com os devidos ajustes.

## **5 RESULTADOS**

### **5.1 Conteúdo estruturado**

O conteúdo jornalístico construído e apresentado no livro-reportagem está assim estruturado: o capítulo de abertura, intitulado “Identidade cultural e culinária típica”, convida o leitor a revisar conceitos e associações advindos das pesquisas realizadas sobre cultura e identidade, compreendendo como a identidade de São Borja foi construída ao longo do tempo e de que maneira a comunidade carrega e cultiva hábitos, costumes e tradições. Já no capítulo seguinte, “Um pouco sobre São Borja”, foi realizada, de forma sintetizada, uma contextualização sobre a cidade, abordando um pouco da história municipal e destacando pontos importantes de seu desenvolvimento.

No capítulo seguinte, “São Borja e raízes identitárias-culturais”, o ponto principal abordado é sobre a história e as peculiaridades das três raízes primordiais são-borjenses: a missioneira, a ribeirinha e a campeira. Através das pesquisas realizadas, foi possível identificar como essas raízes constituíram/constituem a identidade do município e

inspiraram/inspiram a produção e o consumo de comidas cujos principais insumos são decorrentes dessas circunstâncias.

Em “Práticas da identidade cultural são-borjense através da culinária cotidiana” é exposta a pesquisa de campo empreendida: uma investigação sobre identidades, receitas, histórias de vida e tradições. Esses aspectos foram conectados aos hábitos cultivados na atualidade, especialmente, com relação à culinária cotidiana das famílias. E, para tanto, contamos com personagens representativos da relação com o rio e com a matriz campeira. Internamente, este capítulo foi dividido da seguinte forma: falamos sobre as raízes (ribeirinha ou campeira, com a história de vida da personagem); sobre especificidades ligadas à receita fornecida; sobre os ingredientes e o modo de fazer da receita; e, ao final, revemos, em “Diário de repórter”, como foi a vivência da construção deste trabalho e a interação com as personagens.

Por fim, em “Reflexões”, colocamos as considerações finais sobre a trajetória realizada, considerando desde as leituras, a busca por personagens e receitas e a realização das comidas, além do compartilhamento dos aprendizados gerais e também acerca das raízes de São Borja que ainda se mostram presentes no cotidiano das famílias, em suas práticas contemporâneas. Além do mais, deixamos disponíveis aos leitores algumas receitas típicas da cidade, como uma forma de suscitar um tempo junto à cozinha, para que experimentem o preparo de comidas caseiras e revivam hábitos de gerações passadas. Este capítulo foi chamado de “Outras receitas tradicionais” e contempla algumas receitas, a título de curiosidade e contribuição para produções futuras. O livro-reportagem finaliza com as “Referências” utilizadas para sua composição. O arquivo do livro-reportagem “São Borja entre o rio e o campo - Identidades, receitas e histórias” está disponível no seguinte link: <https://drive.google.com/drive/folders/1At76gOG6FOyPTIJw8p83mIBpHruCOzG4?usp=sharing>

## **5.2 Escolhas gráficas**

Para a concretização do projeto sob a forma de um livro-reportagem, foi preciso realizar escolhas com relação à sua apresentação. O projeto gráfico e a diagramação foram instâncias posteriores à redação e seleção das imagens. Nesse sentido, por se tratar de um tema que, além de evocar a culinária, inspira imagens mentais como o pôr-do-sol admirado

da beira do rio ou na quietude do horizonte aberto de uma estância, optou-se por priorizar o uso da cor laranja, em diferentes nuances.

Quanto ao texto, no miolo foi utilizada a fonte Georgia, regular, corpo 12, justificada. Para subtítulos e abertura de capa, recorremos à mesma fonte, porém, em itálico e em cor automática (preto). Para a coloração dos títulos de capítulos, a escolha foi pela cor #bf4300 em RGB, para criar uma ligação cromática entre o tema do livro e paleta de cores escolhida. Os subtítulos contaram com o uso de itálico e da cor preta, para serem diferenciados da abertura de capítulos. Por sua vez, os capítulos ficaram indicados com a aplicação de corpo tamanho 14/13, quando possuem frases em duas linhas e alinhamento à esquerda, juntamente com o elemento gráfico de uma colher. Abaixo, seguem imagens que ilustram como ficaram o sumário e a abertura de capítulos do livro-reportagem, conforme mencionado.



**Apresentação** - Identidades, histórias e comidas gostosas

**Capítulo 1.** Identidade cultural e culinária típica

**Capítulo 2.** Um pouco sobre São Borja

**Capítulo 3.** São Borja e raízes identitárias-culturais

**Capítulo 4.** Práticas da identidade cultural são-borjense através da culinária cotidiana

4.1 Inspiração ribeirinha nas panelas

4.1.1 Risoto de peixe

4.1.1.1 Contextualizando

4.1.1.2 Receita

4.1.2 Diário de repórter

4.2 O tempero da tradição campeira

4.2.1 Cola-gaita

4.2.1.1 Contextualizando

4.2.1.2 Receita

**Reflexões:** Como as raízes de um lugar permanecem à mesa

**Outras Receitas Tradicionais**

**Sobre a autora**

**Sobre a série memória**



## Capítulo 1

### Identidade cultural e culinária típica

Na sociedade em que vivemos, marcada por movimentos de globalização, as discussões sobre identidade ganham novos significados a partir desse processo que ocorre no mundo todo. Segundo o sociólogo Stuart Hall (1932-2014), as identidades parecem invocar uma origem que residiria em um passado histórico com o qual elas continuariam a manter uma certa correspondência. Elas têm a ver com a utilização dos recursos da história, da linguagem e da cultura para a produção não necessariamente daquilo que nós somos, mas daquilo no qual nos tornamos.

Desta maneira, pode-se compreender a questão com um exemplo regional sobre cultura e identidade: aqui no Rio Grande do Sul, quando cevamos e saboreamos o chimarrão ou quando assamos um pedaço de carne em fogo de chão estamos nos ligando culturalmente, de maneira direta, aos nossos antepassados - tenham sido eles indígenas ou até mesmo tropeiros, que cultivavam os citados hábitos em razão da sobrevivência, em outros tempos. Assim sendo, as identidades, segundo Hall, estão relacionadas tanto com a invenção da tradição quanto com a própria tradição. No livro "Identidade e diferença: A perspectiva dos Estudos Culturais", organizado por Tomaz Tadeu da Silva, Gilroy (1994) complementa esse entendimento, afirmando que as identidades são o mesmo que se transforma.

No livro supracitado acima, podemos consultar dois conceitos para o termo "identificação". O primeiro está ligado ao senso comum, no qual a identificação é construída



Na abertura da seção "Receitas", foi utilizado o recurso de uma tela colorida na cor #bf4300, para diferenciar essa parte do livro das demais. Para acompanhar a numeração de páginas, optou-se pela representação de uma caçarola em PNG, nas mesmas cores e tons. Nas receitas, há diferença de fontes, com uso da tipografia *Beyond The Mountains*, regular. As legendas e créditos estão distribuídos em *Georgia*, variando entre 10/12, como pode-se notar na imagem abaixo.

### 4.1.1.2 Receita

## Risoto de Peixe

### Ingredientes:

- 1 ½ kg de piava
- 1 kg de tomate
- ½ kg de cebola
- 1 cabeça de alho
- 1 pimentão
- 1 sachê de molho de tomate
- 2 sachês de dueto (milho e ervilha)
- Temperinhos verdes a gosto
- ½ kg de arroz branco



Para a seção "Diário de repórter", escolhemos uma moldura como recurso gráfico, que representa as páginas de um bloco de notas. Dessa forma, imprimimos a ideia de se tratar de algo oriundo dos bastidores da reportagem, das anotações da autora, seguindo o padrão de cores adotado na obra - como ilustra a imagem a seguir.

#### 4.1.2 Diário de repórter

Naquele dia eu estava ansiosa. Seria a primeira entrevista. O acompanhamento da primeira receita que ia estar neste trabalho. Eu precisava tirar as fotos. Eu precisava anotar todas informações importantes. Eu precisava estar cem por cento ligada em tudo o que acontecesse. Eu pensei nisso toda a manhã. Organizei a sacola retornável, com todos os ingredientes, e verifiquei a lista para ter certeza de que não tinha esquecido de nada. Mas eu esqueci os temperos verdes...

Desci as escadas do prédio correndo, com medo de perder o ônibus. Quando cheguei na parada, encontrei a Carol (minha amiga e colega de curso), falei para ela que estava indo na casa de Dona Maria Eneida para fazer a primeira coleta de materiais. Conte sobre meu projeto de Trabalho de Conclusão de Curso. E contei também que estava ansiosa. Além disso, comentei sobre minhas dúvidas, incertezas e planos. Eu simplesmente falei durante 80% da viagem de ônibus. Carol, por sua vez, me contou sobre o trabalho dela. Falou que devíamos sair para conversar mais, trocamos ideias sobre planos futuros. Quando cheguei na parada do Passo, disse que precisava desembarcar. Ela me desejou sorte e que eu aproveitasse a comida.

Caminhei pelas mesmas ruas que já tinha percorrido antes. Ruas estas que já começavam a ficar conhecidas. Tentei comprar os temperinhos verdes no caminho, já que os havia esquecido em casa, mas o moço do mercadinho informou que haviam terminado. Cheguei no portão da casa de Dona Maria

### 5.3 Orçamentos

Durante os meses de setembro a novembro foi realizada uma sucinta pesquisa de mercado, com a finalidade de comparação de valores, visando a impressão da obra. Assim sendo, apresentamos, a seguir, os orçamentos disponibilizados por algumas editoras que responderam ao contato realizado.

- ❖ Editora CasaLetras, de Porto Alegre, orçamento enviado:

*“Nossa opção mais econômica seria pela Mundo Acadêmico, com capa e diagramação padrão da coleção. Para um livro de 120p podemos fazer o mesmo custo do de até 100p, ou seja, R\$ 540,00. Já a impressão de 20 exemplares (tiragem mínima) o custo é de R\$ 600 para um livro nas seguintes dimensões:*

*Livro Formato 14x21cm (fechado)*

*Capa em supremo 250g laminação brilho ou fosco, 4x0 cores e orelhas de até 8cm*

*Miolo em offset 75g (branco) ou polen 80g (creme), 1x1 cor (preto e branco), 130 páginas (a conversão do A4 para o 14x21 sempre aumenta um pouco o número de páginas, e ainda há os elementos obrigatórios como folha de rosto, ficha catalográfica e de expediente, Conselho Editorial, etc.*

*Valor total (diagramação, publicação e impressão de 20 exemplares): R\$ 1.140,00*

*Caso opte apenas pelo e-book, o valor é R\$ 540,00”.*

- ❖ Editora Conceito, de Uruguaiana, forneceu as seguintes informações:

*“Capa: R\$ 500,00 criação e diagramação*

*Miolo: R\$ 10,00 por página a diagramação*

*Registros: R\$ 300,00 (ISBN, Ficha Catalográfica, Código de barras)*

*Impressão (gráfica): Acredito que vai custar cerca de R\$ 9,00 por exemplar (se for o miolo preto e branco) ou uns R\$ 20,00 se o miolo for colorido. Para ter certeza do valor, só depois da diagramação do livro”.*

- ❖ Pod Editora, do Rio de Janeiro, enviou o seguinte orçamento:

*“Orçamento na categoria livro acadêmico:*

*Segue abaixo nossa estimativa de proposta para edição, publicação e impressão de sua obra.*

*Seu livro será impresso no formato 14,8x21cm, capa COLORIDA com orelha e miolo COLORIDO ou PB, frente e verso, com até 150*

*páginas, dentro do nosso conceito de ecologicamente correto, e você vai fazer um investimento conforme abaixo:*

*Livro físico – Valor do investimento:*

- 1. Diagramação (montagem) de capa e miolo livro físico: ... R\$ 670,00; opcional*
- 2. Revisão ortográfica e gramatical: ... R\$ 830,00; opcional*

*Total dos serviços acima (itens 1 e 2) R\$ 1.500,00 no cartão de crédito em até 12x sem juros ou à vista R\$ 1.304,00, através de depósito bancário de R\$ 652,00 no aceite desta proposta e os R\$ 652,00 restantes na data da postagem da boneca do livro pronto.*

*Obs: Será enviado pelo Correio 1 livro pronto após as edições e correções da diagramação da obra para aprovação do autor. A quantidade de livros impressos fica por decisão do autor e a partir de 2 exemplares, conforme tabela abaixo:*

*Impressão do livro físico: sob demanda – a partir de 2 exemplares*

<i>Qt</i>	<i>Cartão</i>	<i>À vista</i>
<i>10</i>	<i>244,35</i>	<i>211,36</i>
<i>30</i>	<i>710,15</i>	<i>614,28</i>
<i>50</i>	<i>1.183,58</i>	<i>1.023,80</i>
<i>100</i>	<i>2.188,99</i>	<i>1.893,48</i>

*Frete: não incluso.*

*Forma de pagamento:*

- no cartão de crédito direto no site da editora, com parcelamento através do PayPal em até 12 vezes sem juros ou*
- à vista, você terá 13% de desconto e você pode pagar através de depósito bancário de 50% no aceite desta proposta e os 50% restantes na entrega do trabalho.*

*O que está incluso:*

- 1. O registro de ISBN e da Ficha Catalográfica do livro físico;*
- 2. A venda do livro em nossa loja virtual;*
- 3. Divulgação orgânica de sua obra em nossa página no Facebook e Instagram;*

*Prazo de entrega: a combinar 40/50 dias”.*

Após a análise desses orçamentos, acabamos optando por uma alternativa: contratar uma profissional que faz projeto gráfico e diagramação de forma independente. Com isso, teríamos condições de assegurar o arquivo do livro. Após a banca, com os devidos ajustes que possam ser indicados, a ideia é deixar esse material a postos para a impressão, o que acabará reduzindo custos também. Essa escolha viabilizou um maior acesso ao processo de diagramação, uma vez que as editoras estabelecem uma relação mais distanciada nesta instância. Pudemos contar, então, com a jornalista e mestrande em Comunicação e Indústria Criativa, Gabrielli Leiria, que já tinha experiência nesse tipo de trabalho. O valor total do serviço ficou em R\$ 300,00.

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao longo desses meses de pesquisa, leituras e entrevistas, chegamos à conclusão deste projeto, que resultou no livro-reportagem “São Borja entre o rio e o campo - Identidades, receitas e histórias”. Buscamos produzir um material de contribuição para estudos futuros desenvolvidos sobre culinária típica e identidade cultural do município de São Borja, além de enaltecer as raízes abordadas e valorizar as histórias de vida das comunidades a elas relacionadas - a partir da representatividade exercida pelas duas personagens apresentadas.

Quando relembremos nosso principal objetivo, que consistiu em resgatar aspectos histórico-identitários de São Borja, relativamente às suas raízes missionárias, campeiras e ribeirinhas e que ainda são presentes na prática cultural inerente à alimentação, acreditamos que obtivemos êxito neste sentido. No decorrer da produção, compreendemos melhor sobre a culinária local, de como se deu o processo - desde a chegada dos jesuítas na região, a fusão de técnicas com indígenas guaranis, até os dias de hoje -, no qual muitos pratos são adaptados à realidade do município. Também foi possível analisar as contribuições que imigrantes trouxeram para a cultura local, especialmente na culinária. O ato de se alimentar está repleto de muitos significados sobre quem somos e de onde viemos; no entanto, na correria do dia a dia, muitas vezes não se faz essa reflexão. Confesso que, até poucos meses atrás, eu também não fazia.

Ao longo da pesquisa aprendi que a reflexão sobre cultura e identidade é uma forma de compreender o nosso cotidiano, a sociedade em que estamos inseridos e sobre nossos hábitos e costumes diários. Compreendi que a forma que me visto, que converso, que me

locomovo, que me alimento, são aspectos da minha identidade cultural. E que algumas dessas práticas advêm dos nossos antepassados e outras estamos adaptando e construindo em nosso presente. Por isso, nos mantemos em um processo contínuo de criação e recriação das nossas características de identificação.

Outra reflexão que este projeto me possibilitou foi compreender a origem da culinária típica do município de São Borja e como o legado dos antepassados está presente na mesa dos moradores locais na contemporaneidade. Pontuando que a origem da culinária típica do município advém de quando os padres jesuítas espanhóis chegaram aqui na região e introduziram, principalmente, a carne bovina na alimentação dos povos originários.

A partir dessa fusão de técnicas alimentares guaranis, espanholas, e mais tarde, dos demais imigrantes que vieram se estabelecer no município, originou-se a culinária típica do município de São Borja. Os aspectos desta fusão cultural que aconteceu aqui no município ainda é percebido na alimentação cotidiana da população, através do consumo de alimentos como a mandioca, batata, peixe, ainda que, nos dias atuais, de forma adaptada a contemporaneidade. Dessa maneira, compreendemos que a forma de nos alimentar vai envolver uma série de aspectos socioculturais, econômicos e identitários de uma população.

Além do mais, concluímos que a culinária é um patrimônio intangível da sociedade. E de uma maneira suscita, enfatizamos que o patrimônio intangível não é necessariamente algo que nós conseguimos enxergar ou tocar, mas ele existe e acontece. Por exemplo, um modo de vida ou os saberes das pessoas, de forma que o intangível tem a ver com os imaginários das pessoas e as formas de fazer as coisas, que são conservadas em nossas memórias. Assim sendo, a culinária está muito relacionada a este aspecto intangível e de memórias dos seres humanos.

No entanto, apesar da culinária ser um patrimônio da humanidade, constatamos uma pouca valorização da culinária típica em São Borja, seja no sentido de estudos relacionados ou mesmo de iniciativas de valorização, como a inserção no cardápio dos restaurantes ou promoção de eventos municipais. A desvalorização da culinária é uma questão que devia ganhar mais atenção, porque ao compreendermos as relações e o imaginário em torno da comida, constituímos mecanismos para percebermos a dinâmica histórica e cultural das sociedades.

Para além dessas reflexões, entendemos também que é importante refletir sobre o impacto do clima no fornecimento de insumos citados anteriormente neste estudo. Por exemplo, nos períodos de enchente ou estiagem, há toda uma interferência desses fenômenos no ambiente natural, ocasionando a possibilidade de redução da quantidades de peixes, ou resultando na perda ou na qualidade ligadas à carne, assim como nos demais insumos produzidos - sejam a agricultora da monocultura ou mesmo das plantações agroecológicas familiares.

Assim sendo, apresentamos toda esta pesquisa desenvolvida e as reflexões suscitadas a partir destes estudos e observações neste livro-reportagem, que conta com capítulos teóricos e jornalísticos, e com partes que descrevem toda essa experiência, intituladas de “Diário de repórter”. O conteúdo apresentado buscou trazer a história passada e a realidade contemporânea. Posso afirmar que foi um processo de muito aprendizado.

Adquiri muitos conhecimentos, desenvolvi técnicas jornalísticas aprendidas durante a graduação e me desafiei, como nunca antes, na escrita e em uma abordagem mais humanizada com as personagens neste processo de produção. As entrevistas, tanto com fontes especializadas quanto com as personagens, feitas presencialmente e online, me possibilitaram exercer desde técnicas de reportagem mais “antigas”, como a coleta de dados à mão - nos apontamentos no bloco de notas -, assim como técnicas mais “modernas”, envolvendo tecnologias digitais, a exemplo do que foi a gravação de entrevistas usando o Google Meet.

A partir das entrevistas e da pesquisa bibliográfica e de campo, foi possível aprofundar os conhecimentos acerca de cultura, identidade e história do município de São Borja, bem como obter mais informações sobre a questão da culinária. Com isso, pude compreender que a culinária de uma região ou de um povo é uma forma de entender sua origem, seus processos formadores e socioeconômicos, seus traços característicos identitários - e que, diariamente, podem ser visualizados, ainda na atualidade, nas refeições presentes à mesa. De forma que ultrapassamos a noção de que a alimentação é uma forma de subsistência e, entendo que também se trata de uma forma de expressão cultural.

Para além dos aprendizados mais teóricos e acadêmicos, a pesquisa possibilitou conhecer a história de vida de duas mulheres corajosas e persistentes, que são guiadas pela fé, pelo amor e pela vontade de praticar o bem. Ouvir seus relatos, adentrar suas casas e sentar em suas mesas me fez ver novas perspectivas, tanto acadêmicas quanto para a vida. A troca

estabelecida durante os momentos de entrevistas com Dona Ana e Dona Maria Eneide foram um presente que o TCC me possibilitou vivenciar.

Assim sendo, ao final desse projeto, concluo que esta pesquisa foi essencial para meus primeiros passos como pesquisadora. Em um futuro, espero que não muito distante, pretendo dar continuidade aos estudos sobre cultura e identidade; no entanto, com um novo objeto de recorte, o qual surgiu depois de reflexões que realizei durante esses meses de construção do livro-reportagem. Além disso, pretendo continuar estudando sobre a população são-borjense, seus hábitos, costumes e tradições, o que muito me realiza - sendo que, durante esta pesquisa, foi possível ter acessos a registros e histórias, como da Festa do Peixe, que suscitaram-me o desejo de produzir uma série de reportagens aprofundada sobre a festividade, depois do término da graduação.

## REFERÊNCIAS

BERNARDES, Matheus, Adriana Duval. **Os pratos típicos como fator de identidade**. 2016. Disponível em:

<<http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/10/OS-PRATOS-T%C3%8DPIC-OS-COMO-FATOR-DE-IDENTIDADE-2.pdf>>. Acesso em 27 de outubro de 2022.

BRUM, Eliane. **A vida que ninguém vê**. Porto Alegre, Editora: Arquipélago Editorial, 2006.

BRUM, Eliane. **O olho da rua: uma repórter em busca da literatura da vida real**. Porto Alegre: Editora: Arquipélago Editorial; 2ª Edição, 2017.

CABELLEIRA, Mikita. **São Borja e a arte de bem servir: banqueiros, quituteiros e confeitores da cidade**. Porto Alegre: Companhia Rio-grandense de Artes Gráficas (CORAG), 2014.

CASTILLO, Carlos. **Fogão campeiro; receitas gaúchas**. Porto Alegre, Martins Livreiro, Ed., 1998.

COSTA, Leticia Carpes da, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva. **A evolução da gastronomia campeira e dos hábitos culturais alimentares preservados e desenvolvidos no Grupo Amador de Arte Os Angüeras**. Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Organização: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo

Pedron, Aline Prestes Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020.  
Disponível em:

<<https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/138/1/Texto%20completo.pdf>>. Acesso em 2 de junho de 2022.

COUTO, Andréia Terzariol. **Livro-reportagem : um guia prático para profissionais e estudantes de jornalismo**. Campinas, SP : Editora Alínea, 2017.

GOMES, Gustavo de Souza, Luciana Maroñas Monks. **A procura por pescado na cidade de São Borja**. Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Organização: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo Pedron, Aline Prestes Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020.  
Disponível em:

<<https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/138/1/Texto%20completo.pdf>>. Acesso em 15 de junho de 2022.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva & Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: Lamparina, 2020.

LAKATOS, Eva Maria, Marina de Andrade Marconi. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª ed., São Paulo: Atlas, 2003.

LIMA, Edvaldo Pereira, 1951 - **Páginas ampliadas : o livro-reportagem como extensão do jornalismo e da literatura**. Barueri, SP: Manole, 2004

MAGALHÃES, Anna Luiza Viana, Frederico Cid Soares. **Estudo do Consumo de peixe em São Borja, nos bairros Passo e Paraboi**. Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Organização: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo Pedron, Aline Prestes Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020.

Disponível em:

<<https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/138/1/Texto%20completo.pdf>>. Acesso em 20 de junho de 2022.

MAIA, Marta Regina, Felipe Rodrigues. **Narrativa onisciente no jornalismo: possibilidades de ampliação da captação**. BOCC. Biblioteca On-line de Ciências da Comunicação, v. 10, p. 01-12, 2009. Disponível em: <BOCC. Biblioteca On-line de Ciências

da Comunicação, v. 10, p. 01-12, 2009. Disponível em: <<http://www.bocc.ubi.pt/pag/bocc-maia-narrador.pdf>>. Acesso em 10 de julho de 2022.

MENEGUIM, Giovana Santili. **As narrativas de perfil como elemento de construção da identidade**. 16º Congresso Nacional de Iniciação Científica. Disponível em: <<https://conic-semesp.org.br/anais/files/2016/trabalho-1000021826.pdf>>. Acesso em 13 de agosto de 2022.

MONTIPÓ, Criselli. **Jornalismo, ética e humanização: reflexões sobre a tríplice tessitura**. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, XXXIV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Recife, PE – 2 a 6 de setembro de 2011. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2011/resumos/r6-1228-1.pdf>>. Acesso em 14 de dezembro de 2022.

PADILHA, Marielen Marques, Aline Prestes Roque, Mônica Santanna de Vargas. **O legado das doceiras de São Borja: reflexões sobre saberes e fazeres**. Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Organização: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo Pedron, Aline Prestes Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020. Disponível em: <<https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/138/1/Texto%20completo.pdf>>. Acesso em 10 de julho.

PEDRON, Flávia de Araújo, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva. **O Charque no Rio Grande do Sul e a Experiência do Saladero Alto Uruguay em São Borja - RS**. Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Organização: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo Pedron, Aline Prestes Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020. Disponível em: <<https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/138/1/Texto%20completo.pdf>>. Acesso em 21 de julho de 2022.

PINTO, Muriel. **Entrevista à autora**. São Borja, 08 de junho de 2022.

PINTO, Muriel e FERNANDES, Vagner Ribeiro. **“A Geografia Ribeirinha de São Borja através da produção cultural do bairro do Passo”**. 2º Encontro Missionário de Estudos Interdisciplinares em Cultura / URI São Luiz Gonzaga, 2016. Disponível em: <<http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/11/A-GEOGRAFIA-RIBEIRINH>

[A-DE-S%C3%83O-BORJA-ATRAV%C3%89S-DA-PRODU%C3%87%C3%83O-CULTURAL-DO-BAIRRO-DO-PASSO-2.pdf](#)>. Acesso em 25 de maio de 2022.

PINTO, Muriel. **As micro-identidades da Região das Missões Jesuítica-Guarani através da interpretação das paisagens culturais: uma dialética com as reflexões de Guy Di Méo**. Revista do Departamento de Geografia - USP, volume 24 (2012), p. 124-150.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja**. Dissertação (mestrado) - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí, 2015. Disponível em: <<https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/3724/Camila%20Nemitz%20de%20Oliveira%20Saraiva.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em 20 de maio de 2022.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Entrevista à autora**. São Borja, 04 de agosto de 2022.

SILVA, Charles Grazziotin, Eliane Martins Coelho. **A Identidade Gastronômica da cidade São Borja**. Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Organização: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo Pedron, Aline Prestes Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020. Disponível em: <<https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/138/1/Texto%20completo.pdf>>. Acesso em 19 de junho de 2022.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Tomaz Tadeu da Silva (org.). Stuart Hall, Kathryn Woodward. 15 ed. - Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SCALCO, Maria Izabel Guimarães. **Memórias, sabores e aromas**. Porto Alegre : Alcance, 2014.

SOUZA, Rodrigo Miguel de. **Os missioneiros: arte, patrimônio e (re)construção de uma identidade regional**. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 6, n. 11, p. 84747-84764, nov. 2020.

TEIXEIRA, João Marcos Greanin, Artênio Bernardo Rabuske, Flávia de Araújo Pedron. **Da Alimentação Indígena Guarani: Um Estudo das Heranças Alimentares**. Sabores e

saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade. Organização: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, Flávia de Araújo Pedron, Aline Prestes Roque. Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, 2020. Disponível em: <<https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/138/1/Texto%20completo.pdf>>. Acesso em 20 de outubro.