



**FOLCLORE DA REGIÃO SUL
FESTAS, DANÇAS, COMIDAS,
DOCES**

FOLCLORE DA REGIÃO SUL

Folclore gaúcho é a **seiva da simplicidade**, correndo pelas veias da hospitalidade, germinando usos e costumes espontâneos correntes da linguagem popular. No Rio Grande do Sul, o folclore é a alma do gaúcho buenacho vestido com suas pilchas, exaltando suas belas prendas vestidas de chita.

O folclore da Região Sul é muito diverso, principalmente se considerar a variedade de imigrações que o local sofreu.



A Região Sul tem como característica a influência de imigrantes que chegaram durante o século XIX. Com isso, o folclore do local é muito diverso e possui um inegável destaque na formação.

Dessas várias imigrações, pode-se concluir que grande parte é europeia. Os países em destaque são: Portugal, Alemanha, Itália, Polônia e Ucrânia.

Assim como em outras regiões, o local conta festas, música, danças, trajes típicos, comidas típicas, lendas e mitos.

Conheça mais sobre o folclore da Região Sul.

- Festas da Região Sul
- Danças da Região Sul
- Lendas da Região Sul
- Comidas típicas da Região Sul

EU SOU DO SUL

Onde quer que se vá, há sempre um gaúcho. Compete a cada um de nós perpetuar a cultura e tradição, valorizando a arte, usos e costumes do povo gaúcho. VIVA O RIO GRANDE DO SUL!

FESTAS DA REGIÃO SUL

Como citado anteriormente, a Região Sul conta com tradições muito diversas, principalmente pelas suas várias imigrações. Confira agora como isso influenciou nas festas locais:

OKTOBERFEST



Folclore da Região Sul – Oktoberfest

A Oktoberfest é tradicionalmente germânica. No Brasil, é comemorada principalmente nas cidades de Blumenau (SC), Santa Cruz do Sul (RS) e Santa Rosa (RS).

Nas festanças, existem festivais de cerveja, shows, desfiles, gastronomia variada e ainda danças típicas.

FESTA DA UVA



Folclore da Região Sul – Festa da Uva (Foto: Alf Ribeiro)

A Festa da Uva representa a colonização italiana. As comemorações são realizadas no mês de fevereiro e contam com exposições de uvas e vinhos, além de desfiles e espetáculos.



Festa da Uva, em Caxias do Sul

A **Festa da Uva** celebra as tradições dos primeiros imigrantes italianos e ocorre em cidades do interior do Rio Grande do Sul. A primeira delas aconteceu no ano de 1931, em Caxias do Sul, um dos maiores produtores vinícolas do país. Como a maior parte das uvas do estado vem de lá, a cidade quis celebrar a fatura realizando uma festa. A celebração acontece anualmente, exceto pelo hiato de 13 anos em razão da Segunda Guerra Mundial. Hoje, o evento é incrementado com a apresentação de carros alegóricos, além de concursos e comercialização de comidas típicas. Além disso, há a tradicional eleição de soberanas e embaixatrizes da Festa da Uva.

FESTA DE NOSSA SENHORA DOS NAVEGANTES



Folclore da Região Sul – Festa de Nossa Senhora dos Navegantes

A Festa de Nossa Senhora dos Navegantes é realizada no Rio Grande do Sul. Na tradição, existe uma procissão na qual a imagem de Nossa Senhora dos Navegantes é levada ao santuário.



Festa de Nossa Senhora dos Navegantes, em Florianópolis

Mais uma **herança portuguesa**, a **Festa de Nossa Senhora dos Navegantes** é realizada no dia 2 de fevereiro. Em Porto Alegre, centenas de barcos partem das margens do Rio Guaíba, em uma procissão constituída por milhares de fiéis que também segue por terra, levando a imagem da padroeira ao Santuário. A celebração também é realizada em Santa Catarina, anualmente.

SEMANA FARROUPILHA



Comemorações da Semana Farroupilha

A **Semana Farroupilha** é um evento característico da **cultura gaúcha** comemorado de 13 a 20 de setembro. O intuito é imortalizar o começo da **Revolução Farroupilha**, a mais longa revolução já ocorrida no Brasil. A Semana Farroupilha é sediada em parques nos quais os gaúchos realizam shows e desfiles, sempre caracterizados pelos trajes típicos: mulheres com vestidos de prenda e homens de bombacha, lenço, guaiaca e chapéu.

NATAL DE LUZ



Natal Luz, em Gramado

O **maior evento de Natal do mundo** atrai, anualmente, mais de 2 milhões de turistas à cidade de **Gramado**, na Serra Gaúcha. O **Natal Luz** começa no início de novembro e se estende até os primeiros dias de janeiro, período no qual turistas assistem a belos espetáculos, como o Nativitaten e o Natalis, além das paradas no centro da cidade e admirar a decoração pelas ruas e prédios.

DANÇAS DA REGIÃO SUL

A **Dança das Fitas** é uma das principais da Região Sul e consiste em um mastro de aproximadamente três metros que possui várias fitas atreladas. Na coreografia, os dançarinos giram em torno do objeto segurando as fitas.



Folclore da Região Sul – Dança das fitas

Já a Chimarrita, outra dança típica da região, possui um ritmo animado e os dançarinos seguem em pares.

Por fim, a Chula, que consiste em uma dança masculina em que os participantes dançam em torno de um bastão de madeira.

COMIDAS TÍPICAS DA REGIÃO SUL



A cozinha gaúcha é uma exuberante matéria de folclore. E a carne ocupando o lugar de honra na mesa em todas ocasiões, momentos e instantes. O texto completo entra em muito mais detalhes de cada cozinha, mas de uma forma geral já deu para ter uma boa noção sobre o folclore ao redor da nossa culinária gaúcha, não?

COMIDAS TÍPICAS

O Chimarrão

Feito de mate amargo, servido quente e sorvido pela bomba, contido numa cuia ou porongo.

Roberto Ave-Lallemant (1812-1884) visitando o Rio Grande do Sul em março de 1858, registra a importância folclórica do mate: “O símbolo da paz, da concórdia, do completo entendimento – o mate! Todos os presentes tomaram o mate. Não se creia, todavia, que cada um tivesse sua bomba e sua cuia própria; nada disso! Assim perderia o mate toda a sua mística significação. Acontece com a cuia de mate como à tabaqueira. Esta anda de nariz em nariz e aquela de boca em boca. Primeiro sorveu um velho capitão. Depois um jovem, um pardo decente – o nome do mulato não se deve escrever; depois eu, depois o “spahi”, depois um mestiço de índio e afinal um português, todos pela ordem. Não há nisso, nenhuma pretensão de precedência, nenhum senhor e criado; é uma espécie de serviço divino, uma piedosa obra cristã, um comunismo moral, uma fraternidade

verdadeiramente nobre, espiritualizada! Todos os homens se tornam irmãos, todos tomam o mate em comum!”

O CHURRASCO

Uma das grandes honras do gaúcho é o churrasco que leva seu nome, como o molho que o acompanha leva o nome de à campanha referindo-se à maneira de comer no campo gaúcho. E, no entanto, a origem do churrasco não é gaúcha. Ou, pelo menos, não tanto quanto imaginam. O caso é que, no Brasil, como nas demais regiões da América, os descobridores não encontraram qualquer das espécies de gado doméstico da Europa. Foi só a partir do período das capitânicas hereditárias e do governo-geral que o boi entrou aqui, vindo das ilhas do Cabo Verde, para o Recôncavo. Daí é que os grandes senhores, como os Dias d’Ávila e Antônio Guedes de Brito, encaminharam-se para o sertão, onde ganharam enormes sesmarias para povoar de gado. Eles chegaram a Pernambuco e foram além, até o Piauí e o Maranhão, até o Ceará. O gado que chegou a Minas era mais explorado para dar couro, para fazer rolos, nos quais se acondicionava o fumo para a exportação. Do couro, lá, fazia-se tudo, mesa, cama e cadeira, roupas e alforje, arreios, pratos, copos, tudo. A carne era de segunda importância. Foi um cearense quem, procurando melhores terras para pasto, levou suas boiadas a Goiás e Mato Grosso, e para baixo, até o Rio Grande.

DOÇARIA GAÚCHA

As receitas famosas e secretas, que deram à cidade de Pelotas um renome internacional, foram conseguidas por Dona Amélia Vallandro de um grupo de senhoras, ligadas a antigas famílias pelotenses. Daí surgiu o livro editado pela Editora Globo: Doces de Pelotas, em 1959. Sempre houve muita resistência à divulgação dessas receitas, em defesa de uma tradição centenária que fez de Pelotas o centro de uma doçaria sem rival.

Como foi que isso começou? O açúcar era pouco e ruim. Quem duvidar – salienta Athos Damasceno – que atente para o mate amargo, o chimarrão do gaúcho, hábito que se lhe inveterou mais por necessidade do que por gosto. O colono, que a princípio era agricultor, logo virou campeiro. A carne e o couro logo tomaram conta da preferência e a cana-de-açúcar que se plantava era pouca. A rapadura e a canguara de Santo Antônio da Patrulha tiveram muito nome. Aquela, envolta em palha de milho e até exportada; esta, chamada Lágrimas de Santo Antônio e vendida em garrafas bojudos que deixaram nome. O melado, em potes de barro, também foi famoso. Mas o mesmo não se pode dizer do açúcar. Muito doce, é certo, mas escuro e áspero, mascavo brabo, de má catadura e até sabor suspeito.

DOCES RECEITAS

Marmelada Branca

Os marmelos não devem ser maduros, somente inchados (quase verdes). Escolha frutas bem sãs, retire-lhes a flor e os pontos escuros, leve ao fogo em água fervente. Descasque-os depois, com faca de osso ou de plástico (para não escurecerem). Rale os marmelos com ralador aloucado ou de plástico, mas cuidado para não atingir os caroços. Proceda assim até obter ½ kg de massa. Com 1 kg de açúcar, prepare uma calda em ponto de refinar (que, aliás, já deve estar pronta quando ralar os marmelos). Nessa calda misture bem a massa de marmelo e leve ao fogo ligeiramente. Retire, bata-a um pouco até ficar açucarada por cima. Ponha a massa em forminhas (pequenas, sem untar). Cubra com filó e leve ao sol forte por 2 ou 3 dias. Quando estiver seca, retire a marmelada da forminha com o auxílio de palitos e leve-a novamente ao sol, com o lado oposto para cima, até secar. (Faça pouca quantidade de cada vez.)

Conheça agora as principais comidas típicas da Região Sul:

- Churrasco
- Polenta
- Cuca
- Arroz carreteiro
- Papo de anjo
- Ambrosia

O folclore do Rio Grande do Sul é cheio de lenda que marcaram imaginação dos gaúchos.