

# Comida Nossa e Comida Turística: as práticas alimentares em uma Pousada Rural, no Rio Grande do Sul

**Ana Maria COSTA BEBER<sup>1</sup>**

**Susana GASTAL<sup>2</sup>**

**Renata MENASCHE<sup>3</sup>**

**Resumo:** As práticas alimentares cotidianas, as receitas herdadas, os pratos tradicionais, os rituais, os espaços marcados para a sociabilidade conformam a cultura e expressam os modos de vida identitários e patrimoniais de grupos sociais. O turismo se apropria desta cultura alimentar e a transforma em produto de consumo, neste processo o contato intercultural entre visitantes e visitados torna os cardápios híbridos e cria novos modos de vida entre os visitados. Deste modo, a reflexão aqui proposta tem como fio condutor as práticas alimentares, com ênfase na elaboração do cardápio em decorrência da sua projeção turística, tomando como indicadores de análise identidade e patrimônio. Tais práticas são disponibilizadas na esfera da oferta turística na Pousada Fazenda do Amor, situada em São José dos Ausentes, Brasil. O método utilizado foi a etnografia, complementada pela observação participante junto à família proprietária da Pousada Fazenda do Amor, com registro dos dados em diário de campo, e entrevistas semiestruturadas. Como resultados tem-se que o cardápio é híbrido e plural, composto por categorias de comida que são a comida nossa e a comida turística, cuja função é, de um lado, permitir a interação com o turista e, de outro, preservar a privacidade e os hábitos alimentares apenas entre os familiares.

Palavras-chave: Turismo Rural; Práticas Alimentares; Cardápio híbrido; São José dos Ausentes; Brasil.

## 1 Introdução

---

<sup>1</sup> Doutora pelo Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Estágio Pós-doutoral em andamento no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul. E-mail: [galáxia\\_ana@hotmail.com](mailto:galáxia_ana@hotmail.com)

<sup>2</sup> Doutora. Professora, pesquisador e orientador no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul. Estágio Pós-Doutoral na Universidade Católica Portuguesa (2012-2013). Bolsista Produtividade em Pesquisa CNPq. E-mail: [susanagastal@gmail.com](mailto:susanagastal@gmail.com)

<sup>3</sup> Doutora. Professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas. Professora colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Estágio pós-doutoral junto ao Laboratoire d'Anthropologie Sociale da École des Hautes Études en Sciences Sociales. Bolsista de Produtividade em Pesquisa CNPq. E-mail: [renata.menasche@gmail.com](mailto:renata.menasche@gmail.com)

Em cada local, os alimentos se ordenam segundo um código detalhado de valores, de regras e símbolos, sendo a partir deles organizado, em um determinado período, o modelo alimentar ali praticado (Giard, 2011). É nesta perspectiva – a da dinâmica dos modelos alimentares, em consonância com a cultura de um dado momento histórico – que analisar-se-ão as transformações ocorridas nos modos de vida de uma família proprietária de pousada rural, em presença de interações decorrentes do turismo. Objetiva-se refletir sobre as práticas alimentares, com ênfase na elaboração do cardápio em decorrência da sua projeção turística, tomando como indicadores de análise identidade e patrimônio. Tais práticas são disponibilizadas na esfera da oferta turística na Pousada Fazenda do Amor<sup>4</sup>, situada em São José dos Ausentes, nos Campos de Cima da Serra, no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

Entende-se que as pessoas se constituem como sujeitos a partir de suas trajetórias de vida, compondo, nesse processo, sua história e cultura, esta compreendida como modos de significar o mundo (Geertz, 2009) e expressar-se material e simbolicamente. Quando há a interação com outros sujeitos, se estabelece um novo momento na história e no cotidiano de todos os envolvidos, em termos de práticas sociais, sendo a comida uma das expressões das relações sociais que sinalizam esse(s) processo(s) (Menasche, 2012). Para a autora, receitas herdadas, pratos tradicionais, produtos e ingredientes locais, práticas alimentares cotidianas ou de festa compõem a cultura relacionada à produção e consumo de alimentos. Para Contreras (2005), a forma de se alimentar gera identidade mediante a constatação da diferença. Algumas comidas têm valor de signo de identidade, convertendo-se em valor positivo, ou seja, uma prática cotidiana de alimentação torna-se marco das representações e significados, possibilitando o estabelecimento de categorias entre territórios, agentes e grupos sociais.

O autor sinaliza que o consumo do passado corresponde, de um lado, à proliferação de lugares especializados na incorporação do patrimônio como produto turístico e, de outro, a lugares e conjuntos patrimoniais que o fazem incorporando hábitos culturais de certos setores, tanto no espaço rural como no urbano. Mais ainda, para ele a incorporação do patrimônio cultural na oferta comercial pode estar associada a um imaginário nostálgico. A valorização do passado e da nostalgia é uma das marca da pós-modernidade, que incorpora objetos e artefatos que possuam um toque de antiguidade, aí inclusos alimentos e receitas tradicionais, como signos a alimentar tais cenários (Gastal, 2007).

Para dar conta desta reflexão e apreender as mudanças decorrentes das relações entre os visitados/familiares em interação com turistas a partir da perspectiva dos sujeitos locais e ainda da observação da alimentação, aqui entendida como meio de expressão de valores do grupo, utiliza-se a etnografia. Segundo Matos (2001), a

---

<sup>4</sup> Denominação fictícia, para preservação da família proprietária.

etnografia é um processo guiado preponderantemente pelo senso questionador do pesquisador etnógrafo, que cria as técnicas que melhor atendam à realidade do trabalho de campo. Daí as técnicas e instrumentos utilizados nesta pesquisa<sup>5</sup> terem sido desenvolvidas a partir do contexto em que o trabalho de campo foi realizado.

Desta forma, utilizou-se observação participante junto à família proprietária da Pousada Fazenda do Amor nas duas primeiras etapas da pesquisa, com registro dos dados em diário de campo, e entrevistas semiestruturadas. Na terceira etapa, realizada em 2015, foram aplicadas entrevistas semiestruturadas com os familiares da Pousada, que são: o casal proprietário, Nelci e José; o casal de filhos Lurdes e Pedro; e Celia, tia de Nelci que trabalha na Pousada<sup>6</sup>. As entrevistas, o diário de campo e os vídeos foram inseridos no NVivo 9.0. Para a análise, os dados foram compilados por pessoas e elencados em categorias para análise, que são trajetória da unidade produtiva, trajetória das pessoas, comida nossa, comida turística.

## **2 A Pousada Fazenda do Amor**

A Pousada Fazenda do Amor inicia as atividades turísticas no ano de 1997. A pecuária extensiva e a produção artesanal de queijos, em crise, já não sustentavam a propriedade e o turismo foi entendido como uma alternativa de sustento da família no campo. Segundo os familiares, o processo de introdução do turismo na propriedade rural, passou por três fases: a da angústia em receber, a da empolgação e a fase da família. A fase da angústia em receber iniciou com a abertura da pousada, até o ano de 2001, quando houve a adaptação da casa da família para receber visitantes, mas continuar sendo residência, e o retorno dos familiares Thereza e Avelino, pais de Nelci, que viviam na cidade. O entendimento é que houve perda de espaço físico ocupado pela família e angústia no convívio com o turista.

O segundo período, a fase da empolgação, ocorreu entre 2002 e 2007, quando houve ampliação da infraestrutura, para maior privacidade da família. Foram construídos novos quartos para todos os familiares em uma parte da casa passou a ser

---

<sup>5</sup> O trabalho teve uma primeira etapa desenvolvida na dissertação de mestrado (2004), junto ao Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade de Caxias do Sul (Costa Beber, 2004); a segunda foi desenvolvida no Doutorado em Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (ver Costa Beber, 2012) e a terceira etapa foi desenvolvida em 2015 com o intuito de identificar a fase de desenvolvimento da Pousada e a percepção dos familiares em relação a interação com os turistas.

<sup>6</sup> Em relação à questão ética sobre o uso dos nomes reais e fictícios dos sujeitos da pesquisa, temos um debate em Fonseca (2008). Ao examinar a interface das discussões autocríticas de antropologia com um determinado aspecto da prática etnográfica relacionado ao uso ou a recusa, no texto final, dos nomes “verdadeiros” dos interlocutores, a autora sustenta que o anonimato das personagens no texto etnográfico não implica necessariamente uma atitude politicamente omissa do pesquisador. Sob esse prisma, adotamos a perspectiva de Fonseca e utilizamos nomes fictícios para nossos interlocutores.

separada da dos turistas. A casa ganhou nova distribuição: a entrada - antes chamada 'entrada das visitas' se tornou 'entrada dos turistas'. Outro fator, que motivou os proprietários a denominar esta fase como de 'empolgação', foi a exposição da propriedade na mídia nacional, já que, no período, uma minissérie e uma telenovela foram filmadas na região, sendo que os atores foram ali hospedados<sup>7</sup>. O terceiro período, a 'fase da família', inicia em 2008 e é entendido como atual. Demarca-se pela morte dos pais de Nelci, levando os familiares a repensar a pousada a partir do sentido atribuído a vida e ao convívio familiar. Como consequência houve reorganização do tempo e na disponibilidade dos membros da família, que passaram a fechar a pousada em períodos de festa familiares, além de criarem novos espaços domésticos restritos aos familiares, dando nova dimensão às concepções de vida, trabalho, turismo e turista.

### 3 Contando História a Partir do Cardápio

Na família estudada, ao longo das gerações a tarefa de escolha dos alimentos que compõem o cardápio das refeições, é de responsabilidade das mulheres da família. As mulheres tiveram papel preponderante porque elas tinham como função o aprendizado da costura, preparo de alimentos, higiene doméstica e, também, lidas do campo. Nelci aponta que as festas familiares e as missas na propriedade rural, que exigiam preparações de refeições, eram momentos em que se aprendia coletivamente:

*A mãe sempre foi quem ensinou, pois a mãe sempre foi muito organizada, a mãe me ensinou assim, tinha dias assim dela ficar até dez, onze horas da noite brilhando as panelas, porque ela tinha que ver as panelas brilhando, chaleira, porta do fogão, às vezes a minha porta do fogão tá ali, porque esquentava demais, né, às vezes preteia, por causa que a gente vai pegar com a mão molhada, pega ali e tal, às vezes eu olho assim e penso se a minha mãe tivesse aqui ela já ia me dar um pito, então eu corro lá e limpo, então são coisas que a gente sempre foi ensinada a cozinhar, a deixar a casa organizada, a fazer a comida com amor, a fazer coisas diferentes pros mais velhos que tão doente, a cuidar das pessoas, acho que aprendemos isso com a mãe e com a vó e com todos da nossa família, somos muito amorosos um com o outro e gostamos de estar junto. Também acho que se aprendia muito nestas festas que era todo mundo junto e a maioria aqui em casa, então as mulheres se juntavam para preparar os banquetes, daí tinha aquela tia era melhor numa coisa que na outra, tinha as missas nas fazendas e da nossa família todo mundo sempre se ajudou (NELCI, 2011).*

O processo de aprendizado das práticas de alimentação ocorreu de maneira diversa nas distintas gerações da família. Enquanto Nelci iniciou seu aprendizado na

---

<sup>7</sup> A minissérie e a telenovela foram apresentadas pela Rede Globo de Televisão, respectivamente nos anos de 2006 e 2005.

infância, Lurdes o vivenciou em contexto de duas mudanças: a de atividade produtiva da unidade doméstica, devida ao turismo, e a de mudança espacial, já que parte da família se mudou para a cidade de Bom Jesus. Nelci ressalta que são as lembranças dos modos como o aprendizado ocorre que marcam a continuidade da prática de cozinhar.

*Olha, eu quando criança ia pro galpão com o pai e a mãe, desde pequena tinha minha vaquinha, tinha a minha forma de fazer queijo, que era bem pequena, de criança. [...] então enquanto a mãe trabalhava eu aprendia brincando, eu fazia meu queijinho de verdade, tinha panela, fogãozinho, tudo que era coisa de menina dona de casa, eu gostava muito, só fui crescendo e tudo foi ficando maior. Já com a Lurdes foi diferente, quando ela tinha seis anos já estava com a pousada e ela não gostava de turista e eu tinha pouco tempo e a mãe também, depois a Lurdes já foi pra Bom Jesus estudar, daí graças a Deus voltou pra Fazenda, mas ela sempre foi a responsável pelas sobremesas e bolos, desde pequena, então tu veja agora, no que ela mais gosta de fazer, bolo e sobremesas, então é como tu faz a pessoa aprender, as lembranças que fazem ela continuar ou não fazendo aquilo (NELCI, 2011).*

Para além da importância da mulher nas questões que envolvem a alimentação, é pertinente destacar o papel desta nos processos turísticos, pois são elas<sup>8</sup> que tem um envolvimento maior nas tarefas, associadas a manutenção do lar e no cuidado afetivo dos familiares e, agora, aos visitantes. Os relatos apresentados podem ser pensados a partir de Giard (2011), que entende que, para um grande número de mulheres, as atividades culinárias correspondem a um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. Nelas há um investimento afetivo, com rituais específicos que exigem inteligência, imaginação e memória e, por tais razões, constituem-se em um dos pontos fortes da cultura.

Para Woortmann K. (2006), os papéis ocupados e tradicionalmente definidos como os mais adequados à mulher são aqueles entendidos como altamente carregados de expressividade ou afetividade. Ressalta o autor que a mulher é um sujeito ativo, com domínio próprio, que governa o consumo doméstico e, em geral, organiza e dirige formas de produção doméstica de mercadorias. Ainda, por ser detentora de um saber, a mulher é responsável pelos hábitos de alimentação dos familiares.

Com relação ao processo de composição do cardápio na trajetória de desenvolvimento turístico da pousada, até 2008 a preparação dos alimentos era tarefa da matriarca, Thereza<sup>9</sup>, que tinha na alimentação uma forma de expressão de seus valores e aptidões. Após seu falecimento, Nelci passou a exercer a função, apropriando-se dos conhecimentos maternos:

*Quando abriu a pousada, a mãe que cozinhava e definia pratos, ela tinha muito gosto de cozinhar, de toda a vida dela. Era uma preocupação que eu não tinha, a mãe entendia a comida e entendia o que eles (os turistas)*

<sup>8</sup> A respeito ver em Lunardi (2012).

<sup>9</sup> Mãe de Nelci e falecida em 2008.

*gostavam de comer. [...] Ela era a mulher da casa, que foi criada para cozinhar* (NELCI, 2010).

Segundo relatado por Nelci, sua mãe mantinha uma ligação afetiva com as práticas de alimentação, estando contidos nesse saber-fazer os valores culturais em que a família está inserida. Esse elemento nos remete à noção de cultura apontada por Gonçalves (2005), que a toma como expressão da alma coletiva, herdada por outro e que pode ser entendida como um trabalho consciente e constante de reprodução. A comida, nesse caso, coloca em evidência a cultura. O patrimônio, para o referido autor, expressa a mediação entre os elementos da cultura classificados como herdados e aqueles adquiridos ou reconstruídos, que resultam do esforço contínuo de aperfeiçoamento individual e coletivo. Essas mediações podem ser percebidas no depoimento de Nelci:

*Prefiro fazer pão e bolo e bolacha. Queijo, a prima do José que faz, terceiriza, na realidade, e circula dinheiro. Queijos, nós produzíamos, mas era muito desgastante, lembro daquela época que a gente optou por fazer bem algumas coisas e que agora compramos o queijo de uma prima, que é um queijo como o nosso, de casa, eles estão no projeto de fazer Queijo Serrano, aquele que as universidades estão metidas e outros órgãos, Emater e tal, dizem que é muito bom para nós, valoriza nossas coisas, mas ainda não sei bem sobre, se isso é bom ou não<sup>10</sup> (NELCI, 2010).*

Nesse relato, Nelci faz referência à trajetória familiar e às redes em que se insere. O abandono da produção de queijo<sup>11</sup> se deu quando da adesão ao turismo e da construção de uma rede local de circulação de alimentos tidos como “*alimentos nossos, de casa*”. Tais alimentos têm encontrado ressonância entre a família, e, por essa razão, são mantidos e incorporados aos pratos turísticos, produzindo novos significados a partir de novos usos. A ressonância é entendida por Greenblatt (1991<sup>12</sup> apud Gonçalves, 2005, p. 19) como tendo “[...] o poder de evocar no expectador as forças culturais mais complexas e dinâmicas de onde eles emergiram”. Com isso, temos que esses alimentos passam a ser compreendidos pelos familiares da pousada fazenda tendo ressonância, dada pelo valor de pertencimento contido nos modos de saber-fazer, nas receitas, na origem dos alimentos, nos utensílios utilizados, ou seja, os alimentos expressam a cultura dos familiares.

No caso em foco, a alimentação corresponde a um traço da cultura do grupo social estudado. Mas esse traço cultural passa pelo olhar e aceitação do estrangeiro, o

---

<sup>10</sup> Fazemos referência, aqui, ao processo, conduzido pela EMATER da região, de valorização do Queijo Artesanal Serrano e à tentativa de constituir-lo enquanto Indicação Geográfica. A respeito, ver Cruz (2012).

<sup>11</sup> O abandono da produção de queijo se deu na Fase da Angústia, tendo como principal razão o tempo de produção e o baixo preço praticado pelo mercado.

<sup>12</sup> Greenblatt, S. Ressonance and wonder. In: KARP, Ivan; Lavine, Steven L. (Ed.). *Exhibiting cultures: the poetics and politics of museums display*. Washington: Smithsonian Institution Press, 1991. P. 42-56.

turista, para ser ativado e aceito como patrimônio. Assim, para que a alimentação se torne patrimônio, necessita de ressonância<sup>13</sup> junto ao público, estabelecendo-se, conforme salienta Gonçalves (2005), como forma de comunicação criativa realizada essencialmente no corpo e na alma de seus proprietários. Se pode entender, igualmente, que o queijo, de certo modo, marca uma monetarização da racionalidade da família, pois quando o produto passa a não ser mais fabricado na propriedade, deixa também de ser oferecido em todas as refeições. Essa nova forma de concepção do produto pode ser observada a partir do cardápio da Pousada, em que o queijo passa a ser um acompanhamento eventual.

*A grande maioria do pessoal põe o queijo pra comer com todas as refeições, nós usava. Se usa comer queijo com quase todos os tipos de comida, então põe queijo no feijão e come, queijo com feijão arroz e come, tem gente que come com, por exemplo, eu boto queijo na mesa, o queijo ralado pra comer com massa quando tem, eventualmente. Sopa, mas se não, não coloco queijo na mesa, até mesmo porque tu tá comprando queijo, né, aqui nós estamos comprando, eles lá tem de sobra. É então também tem esse lado, que se não usa, às vezes, é porque vale muito mais a pena tu vender do que comer. Na comadre Celia (prima), a casa dela tem sempre queijo na mesa, que nem nós tinha, porque eles têm o hábito de comer queijo, não importa se eles vão comer um, dois queijos por semana eles põe, tem que comer queijo, eles não pensam a longo prazo, eles pensam no dia porque se tu for ver tudo tem um custo, é produzido no local, mas tem custo, a vaca te oferece uma série de possibilidades (NELCI, 2011).*

Para Nelci, a vaca oferta uma série de elementos simbólicos, constituindo-se em referência do campo e da alimentação, através da carne, do leite e de seus derivados. Nesse sentido, o animal poderia ser entendido como um objeto, conforme explicam Silveira e Lima Filho (2005, p.3), já que o objeto fala de um lugar, “[...] porque está ligado à experiência dos sujeitos com e no mundo, posto que ele representa uma porção significativa da paisagem”.

*Temos a vaca, a carne e ainda tem e o leite que é servido é produzido aqui, uma beleza (JOSÉ, 2010) [...] Mas a gente sempre tem leite de caixa, porque tem hóspede que não se adapta com este leite, diz que é forte, então sempre tem de caixinha, mas o nosso leite, usamos para toda comida, por dia usamos 4 litros de leite, todo daqui: do leite se faz sobremesa, molho branco, bolo, coisas de comer que são nossas (NELCI, 2010).*

Sobre o gado enquanto produto turístico, José entende que a presença dos animais na fazenda é uma atração, o gado turístico:

---

<sup>13</sup> “Por ressonância nos referimos ao poder de um objeto exposto atingir um universo mais amplo, para além de suas fronteiras formais, o poder de evocar no expectador as forças culturais complexas e dinâmicas das quais ele emergiu e das quais ele é, para o expectador, o representante.” (GREEMBLATT, 1991 apud GONÇALVES, 2005, p. 42-56, grifo do autor, tradução nossa).



*As pessoas gostam de ver o gado. No meu modo de pensar, o gado no campo é um atrativo pro turista; os turistas não participam das lidas, mas querem ver que tem o bicho aqui, tu convida, eles não vão pro campo, é pesado, é trabalho, mas pra ver, eles gostam, acham bonito, é só pra bonito pra eles (JOSÉ, 2011).*

A fala de José nos remete a Santana (2009) e Barretto (2007), que afirmam que um grande número de turistas não busca conhecer ou estabelecer um contato direto e pleno com a comunidade<sup>14</sup> visitada, mas sim conhecer o lugar e desfrutar do bem-estar proporcionado pelo destino turístico. Quanto à composição do cardápio na Pousada, identifica-se a interferência dos homens da família. José escolhe a carne que será servida em cada uma das refeições, enquanto Nelci seleciona os demais pratos. Em relação ao fato de a carne ser o primeiro alimento escolhido, Woortmann K. (2006) afirma que o conteúdo das refeições apresenta, em geral, a carne como componente central, salientando que, nas refeições cerimoniais, o alimento tem ainda maior reconhecimento; associe-se que, no Rio Grande do Sul, via o churrasco, a carne está associada ao masculino. Nas palavras de Nelci:

*Antes ela (Thereza) definia os pratos, a mãe sempre teve criatividade na cozinha, então ela tinha uma coisa ela fazia um banquete, então era coisa assim, muito. [...] até hoje o que eu sinto dificuldade. Hoje, o José é sempre meu parceiro, ele escolhe a carne, é ele que cuida desta parte, então pra cada tipo de carne a gente já tem mais ou menos um jeito de servir, de acordo com aquilo que a gente tem na dispensa, porque tu sabe que aqui não é fácil, tem coisas que a gente encontra com facilidade e tem coisas que não encontra e a gente tem que contabilizar o custo das coisas (NELCI, 2011).*

Percebe-se na fala de Nelci alguns elementos apontados por Giard (2011), como o necessário cálculo do tempo, o orçamento, a velocidade de execução e a avaliação do que é mais vantajoso em preço, preparação e sabor. Para o referido autor, cozinhar envolve uma série complexa de circunstâncias e dados objetivos, que se defrontam com as necessidades e liberdades locais. Conforme Nelci, há um cardápio básico para os turistas, aprovado por eles, composto por pratos que mantêm ligação com as práticas alimentares familiares. Para que tal cardápio pudesse ser criado, no início do desenvolvimento turístico, algumas regras foram firmadas, entre elas a de que seriam servidos, em média, sete pratos quentes e saladas, sendo a carne o componente central para a escolha do restante dos alimentos. Esse cardápio permite que haja objetividade no momento da compra dos produtos, possibilitando, ainda, um armazenamento e estoque adequados dos produtos.

---

<sup>14</sup> O termo “comunidade” define mais uma abstração conceitual do que um conjunto de seres reais. Pode-se apoiar em alguns aspectos, como, por exemplo, num certo padrão de comportamento que reflete uma determinada mentalidade, uma série de atributos culturais compartilhados que se traduzem em aspectos visíveis como a linguagem, vestimenta, culinária, festividades, tipos de moradias, estilo de vida e “aspectos ocultos como crenças, ética e atitudes” (BARRETTO, 2007, p. 55).



Uma das estratégias de Nelci e Lurdes para conseguir preparar os alimentos e, ao mesmo tempo, dispensar atenção aos turistas e familiares, é escrever o cardápio diário na ordem em que cada prato deve ser produzido. Com isso, não há a perda de controle dos alimentos a serem preparados. A seguir, apresenta-se o cardápio<sup>15</sup> modelo para almoço e jantar, seguido das sobremesas, utilizado nos momentos em que a pousada é ocupada por sete dias consecutivos ou mais.

1º dia: Almoço: arroz à grega, *stroganoff*, pernil assado, lentilha, lombo decorado com cerejas, legumes, farofa com frutas, cenoura cozida, batata cozida, alface, tomate, chuchu com cebolinha, beterraba, couve-flor e pickles. Jantar: arroz, feijão, *cless*<sup>16</sup> com molho de tomate, costela na panela de ferro, lasanha, purê de batata, bolinho de arroz, alface, cenoura, beterraba, tomate e couve-flor.

2º dia: Almoço: arroz, feijão, ervilha, brócolis com molho branco, costela de porco, abobrinha com guisado, paçoca de pinhão, *tortei*<sup>17</sup> alface, tomate e cenoura crua. Jantar: churrasco<sup>18</sup>, polenta frita, arroz, feijão, abacaxi com manga, farofa, linguiça, salada de tomate, cenoura, maionese, alface e chuchu.

3º dia: Almoço: arroz, feijão, massa, frango, bolo de legumes, guisado com milho, abobrinha, pimentão, alface, tomate com cebola e cenoura. Jantar: moranga doce, arroz, feijão, massa com manteiga, carne de panela, panqueca, purê de batata, batata frita, pepino, tomate e saladas verdes, como alface, rúcula, etc.

4º dia: Almoço: arroz, feijão, truta com alcaparras, batata cozida, couve-flor com molho branco, rocambolo de batata e requeijão, tomate com queijo, abacaxi, alface, radite e beterraba. Jantar: arroz, feijão, frango assado com batata, bolinho frito de arroz, torta de legumes, pastel, beterraba, azedinho<sup>19</sup>, cenoura e alface.

5º dia: Almoço: arroz, feijão, frango assado, matambre<sup>20</sup>, polenta, batata assada, massa, ervilha, rúcula, alface e radite. Jantar: arroz, feijão, almôndega, polenta frita, purê de batata, matambre, massa com tomate, cenoura, beterraba, vagem, alface e tomate.

6º dia: Almoço: arroz, feijão, lasanha, repolho refogado, carne de panela, purê de batatas, vagem com cenoura, moranga caramelada, tomate, alface e beterraba. Jantar: arroz, feijão, língua com ervilha, massa com tomate, bolo de carne, abobrinha refogada, bolinho de arroz, cenoura, vagem, beterraba e saladas verdes.

---

<sup>15</sup> Os pratos preparados com pinhão são servidos apenas no inverno.

<sup>16</sup> *Cless* é uma comida alemã, no entendimento de Nelci. A receita é preparada com ovo, queijo ralado, leite, orégano e farinha de trigo.

<sup>17</sup> *Tortei* é uma comida italiana, segundo Nelci, “*dos turista de Bento Gonçalves*”, RS. É uma massa feita com farinha de trigo recheada com abóbora e canela em pó, cozida no molho de tomate e cebola, como o *cless*.

<sup>18</sup> O churrasco, em geral, é feito com costela e maminha bovinas e costela de porco. São assadas, ainda, carne de ovelha e linguiça.

<sup>19</sup> Azedinho é um tipo de salada verde que apresenta sabor parecido com radite.

<sup>20</sup> Matambre é um pedaço de carne bovina.

7º dia: Almoço: arroz, feijão, bife, moranga com guisado, panqueca de espinafre com guisado, torta de guisado, vagem com cenoura, batata frita, *fortaia*<sup>21</sup>, tomate e brócolis. Jantar: arroz, feijão, batata cozida com salame, massa com tomate seco, bolinho de arroz, frango com molho, brócolis, chuchu, cenoura cozida, alface, tomate e beterraba. Sobremesas: Pudim de coco, pudim de leite condensado, salada de frutas, Sorvetão da Celita, arroz doce, ambrosia, creme de ovos nevados, doce de leite, doce de leite cremoso, creme de ovos, sagu, compota de figo, mousse de moranga e chocolate, doce de gila.

Percebe-se que, na composição do cardápio, há os pratos considerados comida nossa<sup>22</sup> – que são arroz, feijão, matambre, polenta, batata (de todas as formas), moranga caramelada, repolho refogado, *cless*, língua e pastel – e também os que foram incorporados pelo turismo, os quais são aqui denominados como *comida turística*.

As *comidas nossas* estão na categoria de patrimônio por ter ressonância entre os familiares, já que, como afirma Gonçalves (2005), o discurso de patrimônio se dá a partir de seu caráter “construído” ou “inventado”, onde cada nação, grupo ou família constituem no presente seu patrimônio, objetivando articular e expressar sua identidade e memória. A comida turística teve, ainda, a influência de turistas. Entre os exemplos estão a truta com alcaparra, o *tortei*, o tomate seco, a *fortaia*, a panqueca com espinafre, o sagu e a salada de fruta. Também o acesso à televisão teve papel importante na construção do cardápio, pois receitas de lasanha, massa, lombo assado com cereja, molho branco, arroz à grega, *stroganoff*, *mousse* de chocolate e morango, além do Sorvetão da Celita, foram extraídas dos programas de culinária.

O cardápio da pousada fazenda pode ser analisado na perspectiva da construção da identidade local. Alfonso (2005) sustenta que as identidades locais podem difundir-se por meio do contato entre residentes e turistas, a partir de elementos patrimoniais como a alimentação, que ofertam formas de produção, de distribuição e de elaboração singulares, resultando em atrativos para determinados tipos de turista. Dessa maneira, uma parte da identidade, ligada à culinária, pode alcançar projeção turística. Ainda, para o autor, a identidade, como expressão de vida, é mutante e sofre influências, o que também é identificado na composição do cardápio com comidas classificadas como comidas turísticas.

Refletindo a partir de Contreras (2005) ao narrar que a cultura alimentar resulta do processo de aprendizado que se inicia no nascimento e se consolida no contexto

---

<sup>21</sup> Fortaia é um tipo de omelete feito com ovos, salame e queijo.

<sup>22</sup> Na categoria de “comida nossa” não é permitido compartilhada a comida com o turista. O prato representa a nostalgia da vida antes do turismo, quando as visitas e os encontros com os familiares eram intensos e, mais ainda, a feijoada concretiza uma maneira de lembrar entes queridos que, antes protagonistas dessa sociabilidade, hoje não estão mais presentes, mas que podem ser reincorporados pelo encontro da família com comidas e doces que fazem parte das receitas compartilhadas em outras épocas (COSTA BEBER, 2012).

familiar e social. As maneiras de se alimentar, os produtos escolhidos, bem como os processos de cozinhá-los, estão relacionados com os recursos locais, o território (aí inclusas as características de clima e solo), as formas de produção, o armazenamento, o comércio e, ainda, os conhecimentos acerca das práticas culinárias. Nesse ínterim, as culturas alimentares estão inscritas no contexto socioeconômico e são percebidas como marcadores étnicos. Giard (2011) complementa afirmando que existe uma complexa geografia e uma sutil economia das opções e dos hábitos, das atrações e das repulsas. Dessa forma, o homem se nutre de alimentos culturalizados, escolhidos e preparados de acordo com leis de compatibilidade e regras de conveniência próprias a cada área cultural.

Quanto à associação entre identidade e práticas alimentares, Mintz (2001, p. 32) indica que “[...] o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos”. Cabe mencionar que, atualmente, há uma crescente demanda dos turistas por produtos identitários, o que torna a comida um dos componentes centrais da escolha do visitante por determinado destino turístico. A comida constitui-se em expressão das identidades locais, que o turista reconhece e consome.

#### 4 Considerações Finais

Quanto à perspectiva do turismo rural e a sua interface com a alimentação enquanto referente a identidades e constituinte de patrimônio familiar, nota-se que, no caso estudado, o turismo rural foi capaz de transformar o significado da alimentação. Ao articular-se como produto de consumo turístico, a alimentação marca a trajetória da família, transformando-se em elemento patrimonial. A alimentação é uma das formas de representação daquilo que a família pretende mostrar ao turista. Deste modo, há possibilidade de inserção de diferentes ingredientes e pratos, que são escolhidos em função daquilo que os familiares desejam mostrar e do tipo de turistas que estes desejam atrair.

Os relatos evidenciam que o resgate de receitas familiares se dá em relação ao turista e que com isso a família criou um cardápio turístico, híbrido. Nele há permissão para servir aos turistas alguns pratos da *comida nossa*, que servem para alimentar o nostálgico na identidade e memória do turista. Deste modo, fica claro que na composição do cardápio há uma distinção clara entre o turista e o familiar. Ao turista se oferta um bem de consumo capaz de tematizar memórias de um passado, talvez real, mas em geral idealizado pelo sujeito urbano. Pode-se perceber que o entendimento dos familiares da Pousada é de que a comida é um produto de consumo turístico importante, com poder de representar o modo de vida rural familiar, mas que, como um discurso, pode ser modificado e reinventado.

O discurso que este núcleo familiar atribui à alimentação enfatiza a trajetória de vida destes sujeitos, as comidas representam a história de vida com a terra, com os modos de viver e as maneiras de interação entre sujeitos do campo e da cidade. Entende-se que a alimentação age como uma marca de identificação, como produto turístico e como patrimônio familiar que vive permeado de tensões, contradições e negociações, seja entre a memória familiar, a *comida da cidade*, a *comida turística* e a *comida nossa* como com a própria vida. Neste sentido, as práticas alimentares são entendidas como código de reconhecimento social, exprimem modificações nos modos de vida dos familiares da Pousada Fazenda do Amor.

Ainda, percebe-se que a comida, no contexto do turismo rural na pousada fazenda estudada, é repleta de características do modo de vida rural do período anterior ao turismo, bem como de todas as hibridizações que a vida e as formas de promoção de encontros desta família com a sociedade permitiu. O turismo, oportuniza, assim, a cultura de encontro de forma intensa, mas não é determinante nas formas de se viver. A partir dele, podemos verificar traços da cultura familiar rural, que, na interação com o turista, é reforçada, entre os familiares, a noção de comida como patrimônio familiar, como demarcador de identidade.

## REFERÊNCIAS

- Alfonso, María J. P. (2005) Museos y patrimonio alimentario: del sistema de producción al reclamo turístico: el encuentro del Turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación. In.: CONGRESO DE ANTROPOLOGÍA, 10., 2005, Sevilla. Anales. Sevilla: Fundación El Monte.
- Barretto, Margarita (2007) Cultura e turismo: discussões contemporâneas. Campinas: Papirus.
- Contreras, J. (2005) Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui, A.M. & Gracia, R.W.D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- Costa Beber, A.M. (2012) Turismo rural, modos de vida em mudança e percepções do rural: um estudo a partir das práticas alimentares de famílias rurais em contexto de interação com turistas. Tese (doutorado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, RS.
- COSTA BEBER, A. M. (2004) As mudanças socioculturais no turismo rural: o caso de uma pousada familiar. 2004. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul.
- Cruz, Fabiana Thomé da (2012) Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. Tese (Doutorado em

Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

Fonseca, Cláudia (2008) O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia em “casa”. *Teoria e cultura*, Juiz de Fora, v. 2, n. 1-2, 39-53, jan./dez.

Gastal, S. (2006). *Alegorias urbanas: o passado como subterfúgio*. Campinas, SP, Papirus.

Geertz, C.J. (2009) *O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa*. Petrópolis, RJ: Vozes.

Giard, Luce. Cozinhar (2011) In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes.

Gonçalves, J.R.S. (2005) Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. *Horizontes Antropológicos*, V.11(23), 15-36.

Lunardi, Raquel (2012) Trabalho e relações de gênero a partir do turismo rural: mudanças e permanências. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

Menasche, Renata (2012) Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In: CALDERÓN, Jose Luis Mingote. (Org.). *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad: balances y perspectivas de futuro*. Madrid: Ministerio de Cultura.

Mintz, S. W. (2001) Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 17, 31-41.

Santana, A.T. (2009) *Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações*. São Paulo: Aleph.

Silveira e Lima Filho (2005) Por uma antropologia do objeto documental: entre a “a alma nas coisas”<sup>1</sup> e a coisificação do objeto. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 11, n. 23, 37-50, jan/jun.

Velthem, L.H. van (2007) Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). *Revista de Antropologia*, V.50(2), 605-631.

Woortmann, Klaas Axel A (2006) O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Brasília, DF: Ed. SENAC, v. 1.