

Gastronomia em Porto Alegre, RS: A presença do Sanduíche Aberto

Susana GASTAL¹

Ariana Silva DA SILVA²

Ana Maria COSTA BEBBER³

Resumo: As décadas finais do século XX consagraram a comida como expressão cultural, entre outros valorizando os pratos que marcam as localidades. O presente artigo trás o *Sanduíche Aberto*, uma especialidade comum nos bares e restaurantes de Porto Alegre/RS, que rememora às tradições germânicas, fortes na cidade até meados do século XX. Buscou-se, em uma pesquisa exploratória e utilizando de técnicas da história oral, resgatar as origens do prato, seus ingredientes, formas de preparo e apresentação, ouvidos profissionais de bares que servem o Sanduíche Aberto, e um ‘chef’ que prepara a iguaria. Os resultados confirmam a afiliação do prato à tradição germânica, como praticada no Sul do Brasil, que supõe a utilização da carne de porco, a substituição da janta por um lanche substancial, a preocupação com a reutilização de alimentos, em um prato que seja bonito e que ‘venha com tudo incluído’. Essa presença e especificidades permitem indicar que ele seja tratado como *alimento-signo* da cultura local de Porto Alegre.

Palavras-chave: Turismo; Gastronomia; Alimento-Signo; Sanduíche Aberto; Porto Alegre/RS

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia ganhou relevância no cenário cultural contemporâneo, em uma presença que vai da sua imposição midiática até a sofisticação de sua patrimonialização como bem cultural imaterial, pelas autoridades patrimonialistas. Em termos de Turismo, a gastronomia sempre esteve na gama de itens que os planejadores da área incluem na formatação do denominado produto turístico, que Ruschmann (1991) define como “a experiência completa [do turista], desde o momento que sai de casa para viajar, até o

¹ Doutora. Professor, 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@gamil.com

² Bacharel em Turismo pela PUCRS. E-mail: arianasilvadasilva@ig.com.br

³ 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

retorno” (p.27). Mas, será também na sua relação com o Turismo que a gastronomia sofrerá alterações significativas nas décadas finais do século XX, pois da situação de um item entre os demais componentes do produto, tornar-se-á forte indutor de demanda em um conjunto que envolveria lugares “capaz[es] de atrair e assentar numa determinada região, durante um período determinado de tempo, um público visitante” (Beni, 2007, p 177). Ou seja, de item complementar em um deslocamento, a gastronomia se torna elemento capaz de, por si, induzir a viagens. Tais alterações reforçam a íntima associação entre o comer e as identidades locais, uma vez que expressão de modos de ser e estar no mundo, buscados pelos turistas na forma das ditas *experiências autênticas*. Afirma-se, portanto, para além de sua colocação como *prato típico*, expressão que não mais dá conta de sua complexidade e alcance cultural e turístico.

Nesses termos, o presente artigo propõe analisar a representatividade do *Sanduíche Aberto* em e para Porto Alegre/RS, como alimento-signo da cidade. Fruto da tradição alemã da cidade, ele é bastante comum nos bares locais, como entrada ou como prato principal, mas preferencialmente acompanhado o chope. A sua especificidade está no seu preparo e apresentação, nos quais a fatia de pão recebe diferentes ingredientes sobrepostos a ela, sendo depois regada com molho de carne apurado. Ao contrário das formulações mais conhecidas de sanduiches, não há uma segunda fatia de pão que *feche* o sanduiche – ou seja, os recheios ficam expostos –, daí seu diferencial como *aberto*.

Tradição comum na cidade e presença em muitos cardápios, sua origem e história, entretanto, até onde a pesquisa avançou, não encontram registros formais mais precisos, nos levando a priorizar, neste primeiro momento exploratório, a observação e as conversas informais, utilizando o proposto pela História Oral, com responsáveis por alguns bares⁴, onde a iguaria é servida, e com um Chef⁵ que trabalha com a mesma. Além de visita às casas que servem a especialidade, foram importantes as informações online de sites e blogs⁶, que reforçam a presença e a representatividade do *Sanduíche Aberto* para as tradições locais e identidade porto-alegrense. Buscaram-se informações que permitissem resgatar ingredientes, técnicas de preparo e modos de servir. Dessa maneira, tem-se como objetivo identificar os traços histórico-culturais do *Sanduíche Aberto*, descrever suas especificidades nas práticas contemporâneas, assim como registrar sua importância gastronômica como *alimento-signo* a caracterizar Porto Alegre.

⁴ As pesquisadoras agradecem a acolhida nos bares Prinz, Caverna do Ratão e Restaurante Gambrinus, que se marcam pela qualidade de seu Sanduíche.

⁵ O Chef, neste artigo, será tratado simplesmente como Chef, para preservação de identidade.

⁶ Box21, Brasil Sabor, jornal eletrônico do Mercado Público de Porto Alegre e o Click RBS.

Nesses termos e considerando-se a dificuldade de tal tipo de pesquisa, assim como do texto crítico que dela deve resultar, a seguir se apresenta discussão em torno de algumas questões sobre a relação Gastronomia, Cultura e Turismo, ressaltando que a categorização como ‘típico’ é vazia de maior sentido, em termos de levar a uma maior compreensão de objetos que, mesmo sendo tradicionais nas comunidades que os abriga, têm nas cidades suas expressões mais significativas e contemporâneas. Procura-se, ainda, colocar e problematizar a questão de uma ‘comida possível’, para falar de contingências culturais, sociais, econômicas e ecológicas, que levem a produção de um determinado alimento, em determinado momento. Por fim, se apresenta os resultados da pesquisa em torno do *Sanduíche Aberto*, uma tradição gastronômica local que teria sido introduzida na década de 1950.

2 Gastronomia e Cultura

A cozinha reconhecida como expressão de identidade e, portanto, associada ao pertencimento, cresce em destaque como manifestação cultural e, nessa condição, “a própria noção de hábito alimentar deve ser ampliada, abandonando-se a ideia de mera ingestão de alimentos” (Gimenes, 2008, p. 40). Por sua vez, “aspectos como a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória, a família e o contexto histórico em que o sujeito se insere” (idem), essa *comida possível* em determinado tempo e espaço, passa a ser considerados quando se fala em gastronomia.

Por conseguinte, a partir do que escolhem, consomem e ingerem os indivíduos expressam seus estilos de vida, crenças e ideologias, tornando o consumo alimentar uma forma de comunicação [...] do indivíduo com o mundo, tendo em vista que a fruição dos bens envolve seu consumo físico, mas também a transmissão de mensagens e a demarcação de diferenças sociais, servindo para tornar visíveis e estáveis as categorias de uma cultura. Comunicar-se a partir da alimentação se torna possível porque o consumo alimentar muitas vezes se converte em uma modalidade de consumo simbólico. A essência do consumo simbólico, segundo o filósofo Jean Baudrillard (2000), reside no fato de que o que é consumido nunca é o objeto ou produto material, mas sim a relação (ou relações) que se estabelece com e através dele. A carga simbólica atrelada a um objeto faz com que ele transcenda seu valor utilitário e possa incorporar outras funções. [...] (Gimenes, 2008, pp. 45-46).

Essas outras funções, diga-se, simbólicas, trazem consigo uma carga de significados, hoje se expandindo no que Hall (2006) prefere não mais dizer como identidades, mas como

identificações. A reflexão de Gimenes (2008) reforça esse ponto de vista, mesmo que ela se mantenha falando em identidade, e não em identificações, que mais uma vez podemos associar à *comida possível*:

A degustação de uma iguaria pode indicar status social (caviar Beluga), posicionamento ideológico (vegetarianismo), respeito a um código religioso (ausência de porco no cardápio de muçulmanos e judeus), pertencimento a um grupo (churrasco entre amigos) ou ainda preocupação com tendências dietéticas (redução de carboidratos e gorduras diante de discursos nutricionais e estéticos). Nota-se ainda que nesta lógica o preparo e o consumo de um prato podem propiciar um exercício identitário (quando a preparação e a degustação marcam o pertencimento a um grupo) ou uma conexão memorial (também relacionada à perspectiva identitária, diz respeito à capacidade de determinadas iguarias projetarem lembranças e reavivarem experiências) (p. 46).

Se, conforme Gimenes (2010), citando Barthes, escolher, comparar e manipular alimentos “constitui uma informação, tem um significado” (p.196), “as práticas gastronômicas não apenas informam sobre as características de determinado grupo para ‘os de fora’, mas também demarcam significados para os ‘de dentro’” (*idem*), a discussão deveria versar justo sobre esses significantes. Destaque-se, essas características dos grupos não precisam ser, obrigatoriamente, imanentes e identitárias, já que as identificações, no contemporâneo, são múltiplas, móveis e fragmentadas. A autora utiliza a expressão *alimento-memória* para caracterizar uma tradição culinária na qual seria imprescindível que o degustador possua os referenciais memoriais e culturais adequados, mas também utiliza o conceito de *alimento-signo* como

[...] aquele que encerra uma série de significados, um conjunto de valorações simbólicas que lhe são atribuídas e que permitem que sua degustação transcenda a experiência sensorial e se caracterize também como uma experiência cultural e emocional. Assim, trata-se de um conceito mais amplo, que abrange as próprias ideias de tradição culinária e de alimento-memória, sem convertê-las, no entanto, em sinônimos, mas que também permite pensar outras formas de consumo simbólico destes pratos e iguarias que não são contempladas pelos conceitos interiormente citados (Gimenes, 2008, pp.55-56).

Alimento-signo, assim posto, seria mais adequado para contextualizar o papel de pratos como o *Sanduche Aberto*, não só sob a ótica do Turismo, mas também sob o olhar cultural, que além de expressar modos de ser locais, apresenta-se como possibilidade de ser convertido em “elementos diferenciadores e divulgadores de localidades turísticas, dando base para a criação de estratégias para o desenvolvimento regional” (Gimenes, 2008, p.55). O *Sanduche Aberto* estaria entre

[...] alguns pratos [que] passam a ser associados em maior ou menor escala com uma determinada localidade ou grupo, terminando por representá-lo com maior ou menor força, tanto para ‘os de dentro quanto para os de fora’. Estes pratos não necessariamente se caracterizam como tradições culinárias por serem criações recentes e/ou tratar-se de tradições que ainda estão por se construir. Contudo, a degustação de tais elaborações pode oferecer, além da experiência sensorial (vinculada aos sabores presentes naquilo que é degustado), uma experiência cultural (no sentido de uma aproximação com a realidade visitada e com os hábitos e costumes do grupo que o prepara) (Gimenes, 2008, pp.55-56).

A discussão aqui proposta, centrada na *comida possível*, leva à ampliação da sua participação em termos de expressões culturais associadas ao Turismo, mas em especial ao novo turista que não mais deseja ser visto como tal, na sua ambição de mergulhar nos contextos locais para melhor experienciá-los. Essa situação não impede que os esses neo viajantes continuem a desempenhar papel importante na preservação de patrimônios locais, em especial dos bens imateriais, de maior fragilidade, na visibilidade que podem dar à *cultura invisibilizada* (Morais, 2011). Tal já tem acontecido com alimentos e técnicas a eles associadas, inscritos pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, como o ofício das paneleiras de Goiabeiras, o ofício das baianas de Acarajé e o modo de fazer queijo de Minas.

3 O Sanduíche Aberto de Porto Alegre

Para o pesquisador Ivan Izquierdo (In Gastal, 2002, p.73), neurologista especialista em memória, Porto Alegre é “claramente uma cidade com identidade própria [...]. Tem mais identidade que São Paulo, hoje em dia [...]. Porque, justamente, conserva algumas coisas. Gírias e até vícios de linguagens. Prédios. Costumes que às vezes podem parecer um pouco ridículos [...]. O chimarrão nas ruas, por exemplo.” Izquierdo cita signos de memórias vivas na cidade, que levam a identificações do cidadão de hoje com o morador de ontem, incluindo modos de falar e o paradigmático Chimarrão, mas poderia incluir outras marcas de Porto Alegre, como seus hábitos gastronômicos, que vão muito além da presença hoje moderada do Churrasco. A publicação do setor municipal de Turismo, *Porto Alegre: Aromas, sons, texturas, cores e sabores* (2002) destaca, entre outros, a germanidade presente em padarias, confeitarias, bares e restaurantes, muitos deles servindo o *Sanduíche Aberto*, herança da presença germânica no local.

Os imigrantes vindos da hoje Alemanha, não foram os fundadores da cidade. Os primeiros europeus, vindos dos Açores, chegaram em 1751. A chegada dos germânicos, a

partir de 1824, deu início ao processo de transformação burguesa da região. Processo que se consolidaria na segunda metade do século, quando serão maiores os contingentes imigratórios. “Singer chamaria este período, que compreenderia a segunda metade do século XIX até a década de 20, de ‘cidade dos alemães’ [...]. Esta influência estava presente no estilo arquitetônico dos prédios, nos estabelecimentos comerciais, nas novas empresas e sociedade que foram sendo fundadas” (Monteiro, 1992, p.68) e, por óbvio, na gastronomia. Os alemães serão os principais gestores da transformação do vilarejo que era Porto Alegre no início dos 1800, em cidade ‘civilizada’. A virada para o século XX encontrou em Porto Alegre uma elite capitalizada, que se permite construir uma série de prédios suntuosos e muito decorados, mas que também funda uma companhia aérea, a Varig. A vida social acontece nos clubes, nos cafés e nas confeitarias. Em todos esses momentos, há uma forte presença dos alemães.

Lewgoy (2009, p.5) explica que a presença dos cafés, entre as décadas de 1920 e 1940, talvez se devesse a influência “do viés do repertório cultural Frances no estilo de vida”, que na cidade guardavam conotações aristocráticas e elegantes, associado ao que seria um estilo de vida moderno e cosmopolita. Segundo o mesmo pesquisador, nos anos 1950 decaem os cafés e amplia-se a presença dos bares, como o Suíça, que permanecia aberto dia e noite. Como é justo nesse mesmo período que, como se verá, inicia a maior presença dos bares de chope e do *Sanduíche Aberto*, é possível supor que as razões da queda dos cafés sejam a mesma que leva ao crescimento dos bares e a diversificação na oferta gastronômica como um prato que, até os anos 1980, será relativamente barato, além de permitir o compartilhamento no seu consumo.

A origem do sanduíche estaria em um pedido do lorde inglês Fourth Earl of Sandwich, ou John Montagu (1718– 1792)⁷, a seu criado, para que providenciasse uma refeição rápida, que ele e seus amigos pudessem degustar sem abandonar uma partida de cartas. Para resolver o problema, o rapaz teria pegado dois pedaços de pão e os intercalados com pedaços de presunto. O preparado passaria a ser conhecido, então, pelo nome de seu primeiro consumidor, tornando-se popular à medida que o tempo para refeições completas se tornasse mais escasso no cotidiano das pessoas.

Em Porto Alegre, o sanduíche ganhou variação curiosa e bastante popular, herança da forte presença germânica na cidade no século XIX, cujo consumo é associado ao chope. Na cidade, o *Sanduíche Aberto*, como o nome está a indicar, não tem o seu recheio escondido entre as fatias de pão, mas vem exposto em belas configurações. Servido principalmente nos bares de tradição alemã, o mesmo é parte dos cotidianos dos porto-

⁷ Ver <http://www.ufrgs.br/alimentus1/pao/curiosidades/sanduiche.htm>, acesso em 20 maio 2016

alegrenses, levando a que os porto-alegrenses não o vejam como um prato especialmente associado à cidade e à sua identidade. Entretanto, a iguaria aparece em lembranças, como as do ator gaúcho Paulo José, que teria escrito sobre a cidade: “Eu me lembro [...] da sopa de mocotó levanta– defunto, do Mercado Público; do sanduíche aberto do Bar Líder, daquela mostarda amarela [...].” (Porto Alegre Turismo, 2002, p.8). Embora tradicional, as origens do prato não são claras e se perdem nas memórias locais, como a pesquisa detectou, no contexto das tradições familiares. O mesmo material editado pelo serviço de Turismo local registra:

O Sanduíche Aberto é o prato mais típico de Porto Alegre, preferido para acompanhar uma rodada de chopp ou cerveja, enquanto a conversa rola solta. O sanduíche aberto nasceu da tradição alemã colonial, para liberar as mulheres da cozinha no jantar de domingo. Então, era assim: aquele lombo ou pernil de porco assado, temperado no capricho, que deliciara a todos no almoço, à noite terá as sobras cuidadosamente fatiadas em lascas finas. As lascas da carne serão colocadas sobre uma fatia de pão preto e, sobre elas, rodela de pepino, de tomates e de ovos. Os sanduíches montados são dispostos num prato, no qual se espalha, de maneira displicente, algumas azeitonas. Para finalizar, o molho que sobrara na forma onde o lombo fora assado, é apurado e, ainda quente, regará os sanduíches. O molho se agrega ao pão e à carne e o resultado... Venha a Porto Alegre provar! (Porto Alegre Turismo, 2002, p.10).

Tal versão, na sua poética, se aproxima do colocado por Reinhardt (2007, p.103), em investigação realizada junto aos alemães de Curitiba/PR, que buscou resgatar a tradição popular (no caso, a dos depoentes para sua pesquisa) no que se refere a ‘comida típica alemã’, ‘pratos alemães’ ou ‘tradições alemãs’. Sua primeira constatação é que tal comida não será, necessariamente, originária da Alemanha, podendo ter outras origens: “O que importa é este sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista uma roupagem que leve nossos depoentes a acreditarem no que estão afirmando e o que esta comida desperta nestas pessoas” (Idem). O mesmo pesquisador destaca nessa gastronomia, marcas nas formas de preparo e de comer, algumas herdadas das circunstâncias de uma Europa ainda pré-industrial, outras aclimatadas no Brasil, que seriam características das práticas culinárias *possíveis* dos descendentes germânicos.

Na Europa, por exemplo, o regime de pequena propriedade fazia do gado de corte uma presença rara e cara, e os longos invernos levavam a necessidade de estocar alimentos, situação que se repete nas áreas coloniais do Rio Grande do Sul. Isso torna a carne de porco “muito utilizada nas preparações, em forma de assados, cozidos e filés usados para o almoço bem como em forma de embutidos: salames [...] presunto, linguiça” (Reinhardt, 2007, p.131). Depoimento ao mesmo pesquisador acrescentou que “alemão come muita carne de porco, né” (p.114), indicando ainda uma tradição de alimentos fortes, “substanciosos, ricos em

gorduras e molhos grossos...” (p. 111), incentivados pelo clima de baixas temperaturas em algumas estações do ano. Os invernos também exigiam formas de preparo que, na falta técnicas de conservação mais sofisticadas, levaram, por exemplo, ao chucrute [*Sauerkraut*] e ao pepino azedo, que “visam conservar o alimento, por meio da salga e da fermentação, vitais nas sociedades tradicionais da Europa Ocidental e Oriental [...]” (p.109).

Outra marca cultural presente entre os descendentes de alemães seria a do reaproveitamento de alimentos e a da busca por pratos coloridos, “os *bunt teller*”, além das sopas e ensopados, ou seja, um “prato com tudo dentro [*Eintopfgericht*]”. Um “prato típico alemão derivado do ‘aproveitar tudo que pode’ é o mocotó (ou geléia) de porco: *Sülze*, relatado ser uma das tradições que a depoente Dulce mantém. O que antes ocorria por questões práticas, agora ocorre por questões simbólicas” (Reinhardt, 2007, p.109-110). Ainda segundo outra das depoentes de Reinhardt (2007, p.109), o “alemão já é econômico em tudo: faz certinho tantas batatas para tantas pessoas. Coisa de desperdício não tinha”.

Com relação a este aproveitamento de tudo, D. Gerda nos conta que do chocolate que ganhava na Páscoa, comia-se uma pequena porção a cada dia. Esta porção era tão pequena, que acabava chegando o Natal e ainda havia chocolate da Páscoa. Aí faziam bolachas para o Natal com o chocolate que havia sobrado. E, quando chegava novamente a Páscoa, ainda havia as bolachas de Natal... (Reinhardt, 2007, p.110)

Por fim, os depoentes de Reinhardt (2007) destacam entre as marcas da germanidade, o pressuposto de que o alemão não janta, pois o “jantar [...] é constituído por um lanche ou uma sopa” (p.133). A janta “seria composta por uma refeição parecida com o almoço, segundo elas, [que seria] algo [...] ‘pesado’ para noite. [...] D. Rose também afirma: À noite [...] tem pão. Daí come com frios, né, queijo [...]. O alemão come muito pão, não come comida quente.” (pp.133-134).

Tais princípios, colocados como os das práticas alemãs em relação aos alimentos, estão na descrição do *Sanduche Aberto* presente no material turístico, que, traz em si as marcas que outras pesquisas acadêmicas encontraram como sendo comportamentos e tradições desse grupo étnico: um prato forte, composto de pão integral, porco fatiado, pepinos, tomates e ovos, regados com um molho gorduroso, pois feito a partir do que sobrou na assadeira, e espesso. Na tradição porto-alegrense, há ainda o acompanhamento de uma mostarda bastante picante, bastante ‘forte’⁸. O *Sanduche Aberto* substitui a janta

⁸ “Um dos mitos do Prinz é a sua mostarda forte. Quer dizer, hiper forte. Só de cheirar já dá pra sentir. E quando se prova, mesmo em doses pequenas, abre tudo, cura até sinusite”. Depoimento no <http://www.destemperados.com.br/2010/06/25/prinz-bar-baita-classico/>. Acessado em 7 fevereiro 2012.

com pratos quentes e, mais propriamente, é um prato ‘com tudo dentro’, colorido e, na origem, marcado pelo reaproveitamento. As origens, mantidas como poética, reproduzem e sintetizam as práticas simbólicas de um modo de ser.

Para o Chef, o prato não teria sido inventado na cidade, porém foi difundido a partir dos anos 1950 e 1960, com a popularização dos bares que serviam chope, como o bar Matheus, então localizado no Centro Histórico da capital gaúcha e considerado por muitos anos uma referência em termos de *Sanduíche Aberto* de qualidade. Segundo o Chef, na sequência tem-se o Prinz Bar e a Caverna do Ratão, ambos ainda atuantes na cidade. Müller (2002), vai na mesma linha e diz que o *Sanduíche Aberto* foi introduzido na culinária porto-alegrense junto com o nascimento dos bares que comercializavam chope, na década de 1950, embora, para ele, o prato retroceda à chegada dos primeiros imigrantes alemães. Completa citando alguns bares de Porto Alegre onde a tradição teria iniciado, como o Aurora, o Líder, o Urso Branco, o Arthur e o Prinz, todos ligados a proprietários de origem alemã.

O proprietário do Prinz Bar afirma que *Sanduíche Aberto* foi introduzido na cidade na década de 1950 por sua sogra, Elsa Bartz, naquele bar, então denominado Urso Branco, e que se localizava na zona central. Elsa e o marido eram alemães, mas viveram na Ucrânia antes de vir para o Brasil, onde foram proprietários de vários restaurantes. Ao longo da segunda metade do século XX, foram poucas as alterações no cardápio do Prinz, que se mantém fiel aos pratos e petiscos germânicos de décadas atrás, segundo os informantes ouvidos pela pesquisa,

O proprietário do Restaurante Gambrinus, localizado no Mercado Público, afirma que o surgimento do *Sanduíche Aberto* teria ocorrido no Restaurante Roque’s, atualmente Chullas, de origem alemã. Ele informa que a receita do Gambrinus “fundado em 1889 por uma confraria de alemães que se reuniam para tomar cerveja e confraternizar”, não é de família, mas originada em outros estabelecimentos que comercializavam o prato. A cozinheira do local, Sra Sirley Hatzfeld⁹, contou aos pesquisadores que a receita foi introduzida no cardápio do estabelecimento quando ela começou a trabalhar no local e é servido como um prato para *happy hour*. Já a proprietária da Caverna do Ratão reafirma que o *Sanduíche Aberto* é um prato típico alemão, servido coletivamente para parentes, amigos e familiares que trabalhavam em circunstâncias difíceis. No seu bar, seguindo uma receita família – e por isso ela não revela o modo de preparo –, ele é muito solicitado como prato principal.

⁹ Entrevista aos pesquisadores em maio de 2011.

Em termos de preparo, a iguaria dos porto-alegrenses é elaborada com algumas variações por cada restaurante, mas basicamente, a fatia de pão 'preto' é cortada em quadrados, sobre os quais são dispostos diferentes ingredientes, como queijo, presunto, pernil, pickles, tomate, cenoura, ovo. Hoje, tal preparação pode ou não ser regada com molho, no final. Sobre a questão do pão, o *Chef* complementa indicando dois tipos como adequados ao prato, o pão de centeio ou 'preto' cortado grosso (2 a 3 cm de espessura), para sustentar as fatias de pernil de porco assado, as cenouras, os pepinos em conserva, os ovos cozidos de galinha ou de codornas, as azeitonas verdes e o molho do pernil. Acompanha a mostarda escura, tipo alemã, ou mostarda amarela, ambas muito fortes. Müller (2002) lista os ingredientes que compõem a receita do *Sanduíche Aberto* e inclui o mesmo pão de centeio, lombinho de porco temperado e assado, tomate, pepino e mostarda forte e, como molho, suco quente do cozimento do lombo diluído em um pouco de água.

O site Click RBS, em matéria sobre o prato, o descreve a partir da forma de preparo do Pedrini, outro bar tradicional em Porto Alegre. Ali, o sanduíche é feito com pão integral sem a casca, lombo assado, presunto e queijo em fatias, salame italiano, linguiça calabresa, tomate, cenoura cozida, pepinos em conserva, ovos de codorna, azeitonas e maionese, indo à mesa acompanhado por molho de tomate. No Pedrini, segundo a mesma fonte, o modo de preparo inclui cortar o salame, inicialmente ao meio e depois em fatias, e em seguida cortar a cenoura, o pepino e os tomates da mesma forma que o salame, partir os ovos ao meio, o lombo em fatias pequenas e a calabresa em cubos. A maionese é passada no pão, seguida das fatias de queijo e presunto, após o que a fatia é cortada em quatro pedaços. Sobre cada pedaço colocam-se os componentes cortados anteriormente na seguinte sequência: primeiro o salame, depois o tomate, o lombo, a cenoura e, por último, o ovo. Os pedaços são dispostos em um prato, deixando com as azeitonas (ver figura 1).

Imagem 1: Sanduíche Aberto



Fonte: Clik RBS

A receita, teoricamente simples, tem seus segredos, como a qualidade e firmeza do pão. Para o proprietário do Prinz Bar, o mais importante na receita é o pão, pois deve absorver o molho sem se desmanchar, razão pela qual é também o componente mais complicado de encontrar e/ou produzir. Ele conta que há muitos anos sua sogra tinha fornecedores que fabricavam o pão especialmente para ela. Sobre pão, no Prinz, coloca-se lombo ou presunto, queijo, fatia de tomate e de pepino. E, por fim, o molho, feito na casa, que leva bastante tempo para apurar. Na Caverna do Ratão, o prato é servido de acordo com a seguinte composição: fatias de pão de centeio cortado em quatro, cobertas com pernil, cebola, pepino em conserva, tomate, cenoura, ovo cozido, juntamente com molho quente de carne, a ser saboreado em conjunto com o prato. No Restaurante Gambrinus, a iguaria é composta por pão preto, salame, queijo, lombo, presunto, pepino, cebolinha, ovo e azeitonas, de forma que seja valorizada a sua montagem para que o prato fique bonito e decorado.

Müller (2002) fala em fatiar o lombinho em lâminas finas; as variações, substituindo o lombo por salame, presunto ou carne crua temperada e adicionando outras guarnições como pepino, tomate e ovos de codorna, hoje são comuns. Para ele, o suco quente do cozimento do lombo deve ser colocado apenas na hora de servir. O *Chef* alerta para o modo de preparo e do assar o pernil de porco; esse deve ser temperado com marinada seca (sal, alho, louro, pimenta-do-reino, molho inglês) e regado com um pouco de salmoura ao ser assado, de maneira a formar o suco no fundo da assadeira. Após esse procedimento, se corta o pão de centeio em fatias de 2 a 3cm de espessura e se montam os sanduíches colocando sobre as fatias lascas de pernil e de presunto, rodela de cenouras, pepinos, ovos e azeitonas. Só então se corta em quadrados de 3x3 cm. Outro truque, segundo o *Chef*, é colocar primeiro um espelho de molho quente sobre o prato em que será servido o sanduíche, para que o pão absorva o molho por igual. O prato é muito sensorial, pois o molho contribui para aguçar o olfato, a carne de porco temperada satisfaz o paladar e os pepinos satisfazem o sistema auditivo. Já de acordo com o Gambrinus, o mais importante é saber cortar o pão de forma correta.

Quanto ao consumo, o *Chef* diz que o prato ainda pode assumir o papel de petiscos, acompanhando *drinks* como chope, cerveja, vinho, espumante, entre outros, ou servido como prato principal. No Prinz, a clientela pede o *Sanduíche Aberto* como entrada, pois dificilmente alguém vai ao estabelecimento só para consumi-lo. Já na Caverna do Ratão, a clientela o consome como prato principal. Em qualquer das modalidades, o Sanduíche Aberto é um prato a ser compartilhado entre os comensais. A socialização cria o clima de festa e esse é mais um diferencial, a contribuir para o sucesso da iguaria entre os porto-

alegrenses e entre aqueles que, mesmo não o sendo, rompem as barreiras e mergulham na cultura e nos modos de ser da cidade.

4 FINALIZANDO

O status da gastronomia, alçada ao seu reconhecimento como expressão cultural, se dá no contexto da Pós-Modernidade, vista como expressão cultural do mundo globalizado. Mais importante, muitas comidas de caráter étnico, religioso ou regional, que no contexto do estado nacional eram tratadas como pratos típicos, por seu caráter identitário e folclórico, ganham visibilidade e igual respeito como expressão cultural. Algumas continuam presentes como pratos rituais ou festivos; outras passam a fazer parte de cotidianos, mesmo que com receitas adaptadas a nova situação. Outra circunstância é a presença da cidade. Outra questão é a da presença do pão, na forma de diferentes preparos, tem sido um dos elementos recorrentes nessas novas expressões urbanas, presentes em mistos quentes, cachorros quentes, baurus, prensados, brusquetas. Não por acaso, são a base dos pratos *fast food* das cadeias internacionais de lanches, o que não lhes tira a inventividade. (RODRIGUES, 2008; TRINDADE E BRAHIM, 2010, DANSKI, 2008).

O Turismo, por sua vez, nem sempre se apropria dessas expressões de forma mais ampla, informando os turistas sobre as mesmas; estes chegam à comida, não raro, quando buscam refeições de baixo custo, nos locais visitados. Nesse cenário, ao menos provisoriamente, optou-se pela expressão alimento-signo, proposta por Gimenes, como mais adequada para iniciar uma reflexão sobre pratos urbanos, alçados a expressões de identidades locais por sua especificidade, considerando-os como possibilidades interessantes para o turismo.

Se retomarmos que o alimento-signo seria aquele que encerra um conjunto de valores simbólicos, de maneira que a degustação se dê como experiência sensorial, experiência cultural e experiência emocional, não necessariamente associada à memória e ao passado, o Sanduíche Aberto, aqui apresentado e descrito, pode ser colocado nessa circunstância para Porto Alegre. A sua presença na cidade, ao que a pesquisa indicou, remonta a década de 1950, sendo, portanto, uma tradição recente, o que não impede a alta identificação dos porto-alegrenses com o prato, mesmo na imprecisão de origens. Os relatos o associam ao chope e sua expansão como bebida servida nos estabelecimentos com administração familiar, que servem pratos identitários.

No caso do Sanduíche Aberto, as marcas familiares e domésticas reportam aos germânicos que se instalaram na região no século XIX. O prato seria uma síntese das

peculiaridades da germanidade, que optaria para o jantar não por pratos quentes, mas por sanduiches, tendo o pão como base. O Sanduiche Aberto parece ir percorrendo outras construções de sentido associadas a germanidade, apresentadas por Reinhardt (2007) como sendo um prato bonito, com tudo incluído e pautado, na origem, no reaproveitamento de sobras. O Sanduiche Aberto expressa essas marcas da etnicidade, fartamente presente na cidade, mesmo que na atualidade seja servido, muitas vezes, em versões com adaptações que utilizam, por exemplo, o presunto industrial em substituição ao pernil assado e fatiado. Seria importante, portanto, políticas públicas que estimulassem a sua qualidade em termos de preparo e de ingredientes utilizados, em um cenário atual em que temas como risco alimentar, estão presentes.

REFERÊNCIAS

- Beni, M.C. (2007) *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: Senac.
- Danski, M.T.R. (2008). História e alimentação: O advento do fast-food em Curitiba. *Haol*, 17, 19-29.
- Gastal, S. (2006). Tiempos postmodernos: Posibilidades para el turismo. *Estudios y Perspectivas em Turismo*. 15(3), pp.270-282.
- Gastal, S. (2002) Ivan Izquierdo: É a memória que nos dá identidade. *Porto&Virgula* 22, 6.
- Gimenes, M.H.S.G. (2008). Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese. Curso de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Gimenes, M.E.S.G. (2010). Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. pp.187-200. In: Netto & Gaeta (orgs). *Turismo e Experiência*. São Paulo: Editora Senac.
- Hall, S. (2006). *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A.
- Lewgoy, B. (2009). Os cafés na vida urbana de Porto Alegre (1920-1941): As transformações em um espaço de sociabilidade masculina. *Iluminuras*, 10(24).
- Monteiro, C. (1992). *A inscrição da modernidade no espaço urbano de Porto Alegre (1924-1928)*. Porto Alegre, Dissertação de Mestrado/PUCRS.
- Morais, L.P. (2011). Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*, 54, 227-254
- Müller, A. (2002). *Cerveja! Canoas/RS: Ulbra*.
- Porto Alegre Turismo/PMPA. (2002). *Aromas, sons, texturas, cores e sabores*. Porto Alegre.

- Reinhardt, J.C. (2007) Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. Tese de Doutorado do Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Universidade Federal do Paraná. Curitiba.
- Rodrigues, S.G. (2008). A contemporaneidade da gastronomia ludovicense: (Cuxá) X Big Mac/Mac Donald na cultura, identidade e tradição. *Revista Cambiassu*, 17(4). s.p.
- Ruschmann, D.V.M. (1991). *Marketing turístico: um enfoque promocional*. Campinas, SP: Papyrus.
- Trindade, E. & Brahim, V.F. (2010). Os sentidos do consumo alimentar que marcam o centro de São Paulo: Uma experiência fotoetnográfica do consumo e da publicidade de alimentos. *Anais... XV Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste*, Vitória, ES.