



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM- 27 a 28 de agosto de 2007

Turismo, hibridismo cultural e gastronomia na “Rua Coberta” de Gramado, RS.¹

Rafael José dos Santos²
(Universidade de Caxias do Sul)

Susana de Araújo Gastal³
(Universidade de Caxias do Sul)

Marcos Luciano Arendt⁴

Resumo

O turismo contemporâneo integra o processo cultural abrangente da mundialização da cultura, redefinindo as relações entre o local e o global. O contato cultural extenso e intenso traz novos sentidos e novas práticas, como no caso da gastronomia. Neste trabalho, baseado em uma descrição etnográfica nos espaços de alimentação da *rua coberta* de Gramado, RS, estudam-se as práticas gastronômicas voltadas ao turismo e o modo como tais práticas e seus produtos mesclam de modo híbrido as referências culturais caracterizadas pela *germanidade* com outras referências. Aponta-se, assim, para uma configuração imaginária dos espaços e dos produtos que não se restringe à representação de uma *tradição alemã*, tal como é apresentada na imagem que se faz daquele espaço turístico.

Palavras-Chave: Turismo; Hibridismo cultural; Gastronomia; Gramado/RS

Introdução

As discussões sobre a cultura na contemporaneidade têm sido marcadas pela busca de novas noções que possam dar conta de processos inéditos. Muitas vezes se lança mão de alegorias, metáforas, neologismos, ou recupera-se termos do passado atribuindo-lhes novos sentidos. Este último é o caso do *hibridismo cultural* que, juntamente com *mestiçagem*, *sincretismo* e *crioulização*, procura indicar o caráter não essencialista das formas e dos processos que, a cada dia, intensificam-se e ganham extensão na mesma medida em que intensificam-se os contatos inter-culturais (BURKE, 2003; GARCÍA CANCLINI, 2003; HANNERZ, 1997. Nas palavras de García Canclini (2003, p. XXI) a idéia de hibridação “serviu para sair dos discursos biologicísticos e essencialistas da identidade, da autenticidade e

¹ Trabalho apresentado ao GT – Interfaces com a Gastronomia do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo;

² Doutor em Ciências Sociais (UNICAMP), antropólogo, docente do Mestrado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul. E-mail: rafael@cipnet.com.br.

³ Doutora em Comunicação Social (PUCRS), jornalista, docente do Mestrado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul. E-mail: sgastal@terra.com.br.

⁴ Bacharel em Turismo (UCS). E-mail: arendmarcos@ibestvip.com.br.



da pureza cultural”. É importante sublinhar aqui que tanto a identidade, em uma visão essencialista, como a autenticidade e a pureza das formas culturais constituem elementos recorrentes em vários discursos do turismo, alimentando imagens mediadoras da experiência turística. Não é nossa intenção discutir a autenticidade e a pureza identitária aos olhos dos/as turistas, mas, antes, procurar demonstrar como um tipo de saber fazer, por exemplo, uma receita de um restaurante voltado a turistas, e com apelo à *germanidade*, não é uma continuidade unívoca de uma tradição étnica e colonial. Trata-se de uma construção simbólica que possui história, ou histórias: receitas de um prato *germânico* que uma descendente de alemães aprende com uma descendente de italianos ou portugueses, ou até mesmo em um curso para confeiteros. Uma receita, um saber fazer com um itinerário híbrido.

Em relação à idéia de hibridação, seguiremos uma pista fornecida por García Canclini (2003, p. XIX): “*entendo por hibridação processos socio-culturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existem de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas e práticas*”. Ao que o autor acrescenta: “Cabe esclarecer que as estruturas chamadas discretas foram resultado de hibridações, razão pela qual não podem ser consideradas fontes puras”(GARCÍA CANCLINI, 2003, p. XIX).

Para fins de ilustração, podemos imaginar que a chegada da *Apfelstrudel* na região da Serra Gaúcha deu-se por mãos de imigrantes alemães, como é também certo que hoje ela compõe cardápios híbridos, convivendo com pratos de origens diversas nos estabelecimentos da Rua Coberta em Gramado, RS, como a Casquinha de Siri. Além disso, a sua receita, tal como a do Filé *Rahmschinitzel*, não chega necessariamente aos restaurantes por mãos de descendentes de alemães. Acrescente-se a isso, no caso do Filé *Rahmschinitze* em um dos restaurantes, seu acompanhamento por batatas *chips*, típicas do *fast food*, em detrimento das batatas a vapor. Este é um caso exemplar de combinações de estruturas, ou melhor, de práticas, no qual um dos elementos constitui item gastronômico mundializado.

Na Rua Coberta de Gramado, assim como em outros espaços turísticos, à diversificação arquitetônica e paisagística soma-se a gastronômica, onde traços de *germanidade* aparecem como sinalizadores em uma interculturalidade que já não pode mais ser definida como *germânica*. O turismo aparece aqui como um conjunto de práticas culturais que concorre



para os processos de hibridação. Ainda de acordo com García Canclini (2003, p. XXII), quanto à fusão de “estruturas ou práticas sociais discretas para gerar novas estruturas e novas práticas”:

Às vezes, isso ocorre de modo não planejado, ou é resultado imprevisto de processos migratórios, turísticos e de intercâmbio econômico ou comunicacional. Mas freqüentemente a hibridação surge da criatividade individual e coletiva. Não só nas artes, mas também na vida cotidiana e no desenvolvimento tecnológico.

Parece-nos que no caso da gastronomia da Rua Coberta de Gramado ambos os aspectos, tanto a imprevisibilidade como a criatividade, são responsáveis pelo hibridismo, e ocorrem como parte do processo turístico mais amplo. A título de ilustração passamos, no item seguinte, à descrição de alguns aspectos gastronômicos da Rua Coberta de Gramado, RS, principal espaço de circulação de turistas na cidade.

Espaços gastronômicos na “Rua Coberta”

O **Armazém 31 Bar-Restaurante-Café** teve suas atividades iniciadas com sua inauguração no dia 12 de junho de 2001, segundo informações do gerente Wilson Dalatéia, colaborador que faz parte da equipe desde sua implantação. Os proprietários, o casal Cristina Petersen e Adriano Bonato, empreendedores em outra atividade comercial, viram na gastronomia uma nova oportunidade econômica. Nenhum dos dois possuía experiência na área; sendo assim, designaram a gerência do estabelecimento ao profissional Wilson, com longa experiência na área de alimentação. O nome do estabelecimento foi sugerido pelo decorador Paulo Volk, em razão de naquele local, anteriormente, funcionar um consultório médico na sala 31. Desta forma, o então decorador da casa associou a palavra armazém ao número 31, originando um nome com forte impacto sensorial. A decoração do local moderna, com uso maciço de madeira escura, metal cromado e gesso, conotando um ambiente de sofisticação. Há dois bonecos de gesso em exposição, que retratam a figura mística do bom bebedor de chope, alias um dos símbolos que caracteriza o estabelecimento. O cliente tem uma variada opção de entretenimento, como acesso a internet através de um monitor; tem ainda, à sua disposição, jornais, revistas e jogos como o xadrez, jogo da velha. O cliente ainda tem outra comodidade, que é poder solicitar o serviço de traslado do hotel em que esteja hospedado, totalmente sem custo.



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM- 27 a 28 de agosto de 2007



Foto I: Armazém 31 Bar-Restaurante-Café
Rafael José dos Santos

O Armazém possui ao todo 17 mesas, sendo sete delas na parte interior do estabelecimento e outras dez mesas na parte exterior, na Rua Coberta, num espaço delimitado por belas floreiras. De imediato observa-se que o público tem uma preferência pelas mesas da parte exterior, onde tem a oportunidade de acompanhar o movimento da calçada, muito intenso nos finais de semana.

O estabelecimento conta atualmente com um cardápio bem variado, com um misto de cafés elaborados, tortas, petiscos, lanches especiais, saladas, massas e carnes. A elaboração do cardápio ficou por conta dos proprietários, com auxílio do atual gerente. A proposta inicial seria de servir apenas lanches e cafés, sendo que os demais pratos foram introduzidos gradativamente, como carnes, saladas, sopas e sobremesas.

Um dado interessante ao funcionamento da cozinha refere-se à pequena área designada à mesma, sendo que há uma explicação: um grande número de pratos já está pré-pronto, sendo este fornecimento terceirizado a uma senhora de origem italiana, D. Rita. Desta forma, reduz-se a dificuldade e demora na produção dos pratos no local. Entre os pratos pré-prontos oriundos de serviço terceirizado estão os filés, as massas, os cremes e molhos e a torta de maçã, a Apfelstrudel.

Como sinais de uma culinária alemã, há no cardápio o Creme de aspargos, Salsicha Bock, Filé Rahmschinitzel, guarnecido com molho de nata, arroz, batata chips e aspargos, além da Apfelstrudel ou torta de maçã. Mas não são estes os pratos que a gerência destaca no cardápio, quando consultada a respeito. Para ela, os pontos fortes no cardápio seriam: a casquinha de siri, o sanduíche Quebec - que acompanha lombo canadense, palmito, queijo



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM- 27 a 28 de agosto de 2007

gratinado e orégano - e a salsicha bock. Entre as bebidas são destaques o cappuccino, o chope e a selecionada carta e vinho.

Grande parte das receitas dos pratos com características da gastronomia alemã é oriunda de adaptações e cópias de outros restaurantes. Há exceções como, por exemplo, o creme de aspargos que seria uma receita da mãe da proprietária, mas que por sua vez não é de descendência alemã. Em relação Filé Rahmschinitzel, a receita vem de outros restaurantes.

Em vez de o filé ser guarnecido com as tradicionais batatas a vapor, opta-se por batata chips.

A salsicha bock é fornecida por uma empresa do Vale dos Sinos que a produz em escala industrial. Sua receita de preparo é simples uma vez que é necessário apenas fervê-la por alguns minutos e depois cortá-la em cubos. É servida com mostarda picante. Conforme relato do gerente, ele considera que a salsicha bock deva ser acompanhada com salada de batata, mas, no entanto o local não possui estrutura para incrementar os pratos a este ponto.

As pessoas envolvidas no processo de produção, o gerente Wilson e a cozinheira Silvana Lenz, possuem origens distintas, uma vez que Wilson é de descendência italiana e a cozinheira Silvana de origem alemã. Segundo as palavras do gerente, ele aprecia muito a cultura alemã e de sua gastronomia comentou que gosta de freqüentar bailes de Kerb, pois se delicia com Kuchen com lingüiça, costume bem tradicional alemão de misturar doce com salgado. Por sua vez a cozinheira mesmo sendo de origem alemã não tem a vivência dos costumes dos alemães. Ela diz que sua alimentação em casa é bem brasileira, claro com alguns traços de germanidade, mas nada muito significativo. Ela revela que uma das poucas receitas que aprendeu com a mãe foi a tradicional Kuchen. Sua experiência com gastronomia ainda é recente, visto que trabalha há apenas dois anos neste ramo, sendo este estabelecimento seu primeiro contato com cozinha. Antes disso trabalhou na indústria e na hotelaria.

A tradicional torta de maçã, Apfelstrudel, é produzida pela Senhora Ângela Santorebelato, de descendência italiana direta, tanto pela parte da mãe como a do pai, que fornece a torta desde a inauguração do estabelecimento. Ela conta que aprendeu a fazer a Apfelstrudel no período em que trabalhou no Hotel Serra Azul, isso há mais de 25 anos, com uma senhora alemã chamada Anita Schimitz.

O Bistrot Brillort Bar-Café & Restaurante iniciou suas atividades em 17 de junho de 1998. Têm como proprietário a senhora Angelita Foss, empreendedora de uma família tradicional que atua no ramo da gastronomia com mais quatro casas de alimentação. Possui uma decoração arrojada e moderna, destacando o bom gosto e a classe, com requintado aspecto



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

romântico e uma excelente iluminação, local que atrai grande número de casais, justamente por seu ambiente acolhedor e inspirador. Em relação ao cardápio, inicialmente a proposta da casa era de que o cliente tivesse a opção de montar seu próprio prato, mas em razão da grande demanda de público essa opção foi deixada de lado. Hoje com o sistema a la carte o cliente tem a sua disposição 19 pratos quentes, 18 tipos de lanches, oito tipos de sobremesa, cinco tipos de salada, cafés elaborados, sucos naturais, chás, crepes doces e salgados e uma infinidade de bebidas, além do tradicional chope. Todos os pratos são produzidos no próprio local, exceto a torta de maçã.

O Chef Roberto, atual responsável pela cozinha, é formado em Gastronomia há 13 anos. Teve uma passagem por São Paulo e atualmente mora em Gramado. Sua especialidade é a cozinha mediterrânea. Uma das opções do cardápio, o Filé Ranschinitzel, aparece por ser um prato quente típico de inverno. Segundo Roberto ele aprendeu a receita deste filé com um cozinheiro de São Paulo de origem italiana.

A torta de maçã é terceirizada, sendo este o único item do cardápio não produzido sob o comando do Chef. Esta famosa torta é produzida pela senhora Marli Formajo, de ascendência alemã apenas por parte de mãe, que aprendeu a receita com uma senhora da cidade de Três Coroas, proprietária de uma confeitaria, esta sim, descendente direta de alemães.

Importante salientar, segundo o Chef, hoje não se trabalha em escala maior a culinária alemã no estabelecimento pelo fato de ser esta um cozinha em que se tem como sinônimo a fartura, sendo que, a proposta do local é justamente o contrário. Em particular, o Chef conta que aprecia muito a culinária alemã, por se tratar de uma comida mais forte, encorpada. O mesmo fala que não possui nenhum traço de descendência alemã, sendo ele “de origem brasileira”. No seu cotidiano um dos itens que consome de forte significado alemão é a carne de porco e no mais sua alimentação é bem “brasileira”.

Uma das cozinheiras comandadas pelo Chef, Raquel Mazetto, trabalha no estabelecimento há apenas um ano e três meses, sendo esta sua primeira experiência na área da gastronomia. Ela conta que sua descendência tanto de pai como de mãe é italiana. Praticamente não possui nenhum vínculo com a cultura alemã, mas destaca, porém, que aprendeu a receita da Kuchen de sua mãe.

O **Petit Café-Bar e Restaurante** teve suas atividades iniciadas no dia 5 de outubro de 2000. Seus proprietários são Eduardo Zorthéa e Waldemir Ecker, ambos gramadenses. A proposta inicial do empreendimento era uma opção de uma casa de *founde*, mas a proposta



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM- 27 a 28 de agosto de 2007

não vingou e, então, optaram por uma Casa de Café. No início serviam-se somente lanches e outros pratos rápidos, cafés e bebidas em geral, mas diante de um público mais exigente, após oito meses de funcionamento, optaram em acrescentar no cardápio pratos quentes, massas, grelhados e saladas.



Foto II: Petit Café-Bar e Restaurante
Rafael José dos Santos

A idéia do nome Petit Café se originou em função do espaço físico. As principais características do estabelecimento tanto na decoração como a do cardápio, foram trazidas e copiadas de viagens à Argentina pelos proprietários. O projeto de decoração ficou a cargo de Carlos Volk, a partir das sugestões dos proprietários. Seu interior possui uma decoração onde predomina o basalto e a madeira, com o predomínio da cor no tom bordô. Outro detalhe são as toalhas de mesa, uniformes e luminárias, todos em tecido xadrez.

Em relação ao cardápio, o mesmo foi criado e modificado segundo um critério de idéias e experiências vividas pelo proprietário, com sugestões de vários restaurantes da Argentina, de Caxias do Sul e Porto Alegre, assim como dos próprios estabelecimentos da cidade. O principal diferencial do cardápio segundo o proprietário, são as massas, as pizzas, a sopas no pão, os petiscos e a carta de vinho. A maioria dos pratos é de produção própria, as principais receitas estão nos molhos. Os demais pratos são receitas e idéias de outros restaurantes. Apenas dois itens são de produção terceirizada, as massas e a Apfelstrudel. Segundo a cozinheira Mirley, os pratos preparados por ela e as respectivas receitas foram ensinados no próprio estabelecimento. Ela já possui bastante experiência com cozinha, de outros restaurantes, e está neste estabelecimento há dois anos. As receitas em questão, com características alemãs, foram introduzidos no cardápio em razão da padronização dos menus. A cozinheira conta não ser descendente de alemães, mas, no entanto, é casada com um alemão, e no seu ambiente familiar a culinária alemã esta bem presente, pois aprendeu vários pratos da culinária alemã com seu sogro.



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM- 27 a 28 de agosto de 2007

A torta de maçã por sua vez, é produzida fora do estabelecimento pela senhora Tereza Groes, descendente de alemães. Ela aprendeu a fazer a torta recentemente, há uns três anos. Teve sua primeira experiência com a receita num curso que ela realizou de confeitaria com um renomado confeiteiro da região, no qual estava em destaque a produção de croissant, mas como a maioria dos alunos tinha interesse na torta de maçã, ele ensinou essa receita também. Segundo ela, sua produção é caseira e fornece para uma meia dúzia de estabelecimentos. Ela conta que já recebeu elogios de pessoas da Alemanha que visitam a região. Ela afirma que eles dizem que sua torta é muito semelhante a que eles comem na própria Alemanha.

Finalmente, a casa Sabor de Frutas Café – Lanches- Confeitaria iniciou suas atividades em 7 de maio de 1997 com uma proposta de padaria, lancheria e café. Em 2002 desativou as atividades da padaria ante a mudança de perfil do consumidor com a proibição de circulação de automóveis no perímetro da Rua Coberta, inviabilizando o fluxo normal de clientes nesta via, que, segundo o proprietário, seria vital para a demanda de produtos de padaria. Outro dado que favoreceu a desativação da padaria foi o fato de não ser possível conciliar as várias atividades em um só estabelecimento, criando muito problemas em relação a qualidade de produtos e de serviços.



Foto III: Sabor de Frutas Café – Lanches- Confeitaria

Rafael José dos Santos

Em 2000 ocorreu uma mudança no visual com uma reforma também sob comando do decorador Carlos Volk, que transformou o local em ambiente acolhedor e moderno optando o uso de madeira com pintura clara e papel de parede seguindo o tom de cor clara.



A elaboração do cardápio teve como base o estudo de outros estabelecimentos e experiências de viagens do proprietário. Segundo ele, os itens do cardápio foram acrescentados aos poucos, conforme a exigência do público. A cozinha esta sob a responsabilidade de Márcia Rodrigues auxiliada por mais duas cozinheiras em cada turno, sob a coordenação de Selomar Debarba um dos proprietários. Este estabelecimento não possui nenhum prato com características da culinária alemã, visto que seu cardápio se caracteriza como lanchonete. Seu principal público consumidor é o da classe média, visto que seus preços são bem acessíveis.

Considerações finais

Uma relação mais direta entre turismo e hibridismo já foi proposta por Hollinshead (1998) para questionar “as atividades performáticas cotidianas que tendem etnocentricamente, a essencializar pessoas, lugares e passados através do turismo”, ao que acrescenta:

Por muito tempo, nos estudos do turismo, o campo teve a tendência de pensar, confortavelmente e de modo axiomático, apenas em termos de culturas primitivas, intactas e de fronteiras bem delimitadas, as quais caracteristicamente atraem visitantes ou celebram a si mesmas. E, ainda, talvez poucas culturas do mundo sejam de fato tão puras, tão inteiras a tão integradas.

A observação de Hollinshead, juntamente com os dados de campo apresentados acima, nos leva a relativizar, em parte, a afirmação da publicidade turística acerca das cidades da Serra Gaúcha - Gramado aí incluída - segundo a qual: “As cidades preservam a cultura do país de origem, nas construções, culinária e festas típicas” (Revista Turismo, 2007). A idéia de “preservação” contrapõe-se à de hibridismo, muito mais produtiva em termos sócio-antropológicos para a compreensão do processo cultural desencadeado pelo turismo em uma localidade como Gramado, RS.

Referências:

BURKE, P. Hibridismo Cultural. São Leopoldo, RS: UNISINOS, 2003.

GARCÍA CANCLINI, Nestor. Culturas Híbridas. 4a Ed. São Paulo: EDUSP, 2003.

HANNERZ, Ulf. Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional. Mana. Vol. 3, n. 1, p. 7-39, 1997.

HOLLINSHEAD, Keith. Tourism, hybridity, and ambiguity: the relevance of Bhabha's 'third space' cultures. Journal of Leisure Research. 30(1):121-156. Jan/1998.

REVISTA TURISMO. Gramado e Canela. Disponível em <http://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/Dicasdeviagem/gramadoecanela.htm>. Acesso em 13/06/2007.