

LUGARES, MESAS E FALAS: comida alemã e italiana em
restaurantes de Porto Alegre/RS

*PLACES, TABLES AND SPEECHES: italian and german food in
restaurants in Porto Alegre/RS*

*LUGARES, MESAS Y DISCURSOS: comida alemana e italiana en
restaurantes de Porto Alegre/RS*

Carmen Janete Rekowsky

Mestranda em Geografia pela UNESP/Presidente Prudente-SP
UNESP/FCT- Departamento de Geografia
Rua Roberto Simonsen, 305, Caixa Postal: 957
CEP: 19060-900 Presidente Prudente - SP
E-mail: carmen.rekowsky@gmail.com

Adriana Dorfman

Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina.
Mestre em Geografia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Professora adjunta do departamento de Geografia da UFRGS
Av. Bento Gonçalves, 9500. Prédio 43.136 – Campus do Vale
Bairro Agronomia – Porto Alegre – RS
E-mail: adriana.dorfman@gmail.com

Resumo

O trabalho aborda algumas questões relativas ao fenômeno migratório e às manifestações a respeito da comida italiana e alemã entre descendentes de alemães e italianos em Porto Alegre/RS. Foram entrevistados chefs, proprietários e garçons de cinco estabelecimentos, três italianos e dois alemães. A comida consumida em casa, entre os descendentes, passa por transformações importantes ao ser comercializada nos restaurantes. Os pratos-totem, que se convertem em “marcadores” da especificidade e da diferença entre os descendentes, nem sempre estão presentes nos restaurantes, por diferentes motivos. As duas cozinhas, alemã e italiana, apresentam especificidades que transcendem a esfera local. A disseminação mundial dos restaurantes étnicos é um fenômeno que se intensificou com o encurtamento das distâncias experimentado nas últimas décadas. A articulação das escalas global e local pode ser reconhecida na comida, que representa diferentes geografias, tanto reais quanto simbólicas.

Palavras-chave: migração, alimentação étnica, alemães e italianos, Porto Alegre/RS.

Abstract

The paper addresses some issues concerning the migration phenomenon and the manifestations on the Italian and German food among descendants of German and Italian in Porto Alegre/RS. We interviewed chefs, waiters and owners of five businesses, three Italians and two Germans. The food consumed at home, among the descendants, undergoes major changes to be sold in restaurants. The totem-plates,

which become "markers" of specificity and difference between the offspring are not always present in the restaurants for different reasons. The two kitchens, German and Italian, have characteristics that transcend the local level. The worldwide spread of ethnic restaurants is a phenomenon that has intensified with the shortening of distances experienced in recent decades. The articulation of global and local scales can be recognized in the food, which represents different geographies, both real and symbolic.

Key-words: migration, ethnic food, German and Italian, Porto Alegre/RS.

Resumen

El artículo aborda algunas cuestiones relacionadas con el fenómeno de la migración y las manifestaciones respecto la comida italiana y alemana entre descendientes de alemanes e italianos en Porto Alegre/RS. Entrevistamos a cocineros, camareros y propietarios de cinco establecimientos, tres italianos y dos alemanes. La comida que se consume en el hogar, entre los descendientes, sufre cambios importantes cuando es comercializada en restaurantes. Los platos-tótem, que se convierten en "marcadores" de la especificidad y la diferencia entre los descendientes no siempre están presentes en los restaurantes, por diferentes razones. Las dos cocinas, alemán e italiana, tienen características que trascienden el ámbito local. La propagación mundial de restaurantes étnicos es un fenómeno que se ha intensificado con el acortamiento de las distancias en los últimos decenios. La articulación de las escalas globales y locales puede ser reconocida en la comida, que representa diferentes geografías, tanto reales como simbólicas.

Palabras-claves: migración, alimentación étnica, alemanes e italianos, Porto Alegre/RS

Introdução

A alimentação possui, além da sua dimensão material, uma dimensão imaterial, simbólica. Entre as diversas identidades sugeridas e comunicadas pelos hábitos alimentares, a identificação com os lugares, com o território, é também oportunizada através dos alimentos. Em algumas situações, alimentar-se de produtos típicos de uma região é uma experiência corporal muito íntima, em que o território é, também, simbolicamente incorporado.

Apesar da sua relevância e relação estreita com o espaço geográfico, o tema da alimentação humana tem sido pouco frequente na agenda de pesquisas da Geografia. Com a emergência dos estudos de geografia cultural, este tema passou a atrair a atenção de mais pesquisadores, mas continua a haver carência de publicações na área. Paul Claval chama a atenção dos geógrafos para a riqueza deste universo:

Cada civilização desenvolveu, através de sua cozinha, formas próprias de gastronomia. A geografia da alimentação não é importante apenas para compreender as atitudes a respeito dos corpos e as condições nas quais eles se desenvolvem. Ela nos introduz a uma das formas mais ricas das interações humanas (CLAVAL, 1999, p. 84).

O geógrafo francês coloca em pauta a relação entre cultura e ambiente em sua materialização mais íntima, o corpo. Na escala do lugar, este trabalho aborda algumas questões relativas ao fenômeno migratório e às manifestações a respeito da comida italiana e alemã entre descendentes de italianos e alemães em Porto Alegre/RS¹.

Assim, a relação através da alimentação dos descendentes de imigrantes com o país de origem e com a colônia será discutida, bem como os processos de constituição das cozinhas étnicas italiana e alemã em Porto Alegre. Cabe esclarecer que “colônia” é o termo geográfico corrente no Rio Grande do Sul para descrever as áreas que receberam imigração européia ao longo do século XIX, constituindo núcleos de povoamento agrícola, cidades que os integravam e fronteiras de expansão que abrigavam os descendentes dos primeiros imigrantes. Nessas áreas, podem ser encontrados processos identitários significativos, com apelo à origem e cultivo de tradições como festas de colheita, festas de imigração, estudo e celebração em línguas e dialetos europeus, grupos folclóricos etc. Aqui enfocaremos a cozinha que integra esse universo, mas que também o extrapola porque aciona outras ligações geográficas: com a Itália, com a Alemanha, com as indústrias e fornecedores de alimentos, com redes de *fast food* etc.

O trabalho foi construído a partir de revisão bibliográfica e de entrevistas com chefs, proprietários e garçons de cinco estabelecimentos, três italianos e dois alemães na cidade de Porto Alegre/RS. Os restaurantes visitados foram: Copacabana, Puppi Baggio, Atelier de Massas, Ratskeller Baumbach e Chopp Stübel. Alguns destes restaurantes são bastante antigos, considerando-se a dinâmica do setor gastronômico da cidade: Copacabana, com 72 anos, Chopp Stübel, com 42 anos. O Ratskeller Baumbach existe há 22 anos e o Atelier das Massas, 20 anos. O mais jovem entre eles é o Puppi Baggio, criado há 12 anos.

¹ Este trabalho é parte da pesquisa de mestrado *A geografia dos restaurantes étnicos de Porto Alegre/RS*, que está sendo desenvolvida junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da UNESP de Presidente Prudente, sob a orientação do Prof.º Dr. Marcos Aurelio Saquet e co-orientação da Prof.ª Dr.ª Adriana Dorfman.

É nas cidades que as manifestações culturais ocorrem com maior intensidade e rapidez. As grandes cidades são os principais focos de reprodução de formas simbólicas, criadoras e recriadoras de novos significados e valor, integrados no processo de acumulação do capital (CLAVAL, 1999). As capitais concentram um pouco da diversidade do interior dos estados. Embora estejam perdendo poder de atração migratória para as cidades médias, continuam sendo uma forte referência em diversos âmbitos. Muitos descendentes de italianos e alemães imigraram e continuam imigrando para Porto Alegre.

Alguns restaurantes alemães e italianos possuem um vínculo intenso com a colônia e as cidades do interior, que se dá pela origem dos proprietários, funcionários e ingredientes, pela culinária e decoração. No entanto, localizados na capital, esse restaurantes compõem o cenário gastronômico juntamente com uma gama de outros estabelecimentos. A necessidade de diversificação estimula os restaurantes a buscar outras referências espaciais e temporais, como os últimos avanços na área gastronômica; a cozinha italiana e alemã tradicionais e/ou contemporâneas; ou ainda o que é produzido ou está na moda em cidades como São Paulo e Rio de Janeiro.

Identificamos alguns pratos que se tornaram fortemente valorizados pelos imigrantes e descendentes de imigrantes, tornando-se símbolos da identidade étnica e da imigração. Tais pratos são chamados, por Claude Fischler (1995), pratos-totem: no que se refere à gastronomia, cumprem a função de âncoras da etnicidade. Ao longo das entrevistas foram identificados exemplos dessa valorização.

Da casa ao restaurante: imigração e comida étnica

Os homens e as mulheres viajam, e com eles viajam suas ideias. Viajam também suas ações cotidianas, suas soluções adquiridas e elaboradas para a resolução das situações práticas da vida: como educar os filhos, como se abrigar das intempéries, como tratar as doenças, como defender o grupo e, o que abordaremos aqui, como escolher e preparar os alimentos.

Claude Fischler (1995) afirma que, quando se trata desta última necessidade, vivemos o paradoxo do onívoro. Para suprir nossas demandas nutricionais, precisamos

de uma ampla diversidade de alimentos, o que nos leva a variar a alimentação e experimentar alimentos novos; mas ao mesmo tempo, nos sentimos inseguros diante de espécies ou alimentos desconhecidos, seja pelo o risco potencial de toxicidade ou mesmo pelo estranhamento cultural. Em matéria de alimentação, somos a um só tempo neófilos e neófobos:

Por um lado, por ser dependente da variedade, o onívoro se encontra impulsionado à diversificação, à inovação, à exploração, à mudança, que podem ser vitais para ele. Mas por outro lado, e simultaneamente, está obrigado à prudência, à desconfiança, ao “conservadorismo”, é, de fato, um perigo potencial. O paradoxo do onívoro se situa na tensão, na oscilação entre estes dois polos, o da neofobia (prudência, temor diante do desconhecido, resistência à inovação) e o da neofilia (tendência à exploração, necessidade de mudança, de novidade, de variedade) (FISCHLER, 1995, p. 62-63, tradução nossa).

O ímpeto da espécie humana por diversificar sua alimentação se manifesta na grande variedade de sistemas culinários, e no que é considerado como comida e no que não é por cada grupo cultural. Toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é considerado comida: cada sociedade define, ao seu modo, o que é comida (Da Matta, 1987). Para mencionar exemplos da transformação dos alimentos em comida e, posteriormente, em elementos do sistema culinário, citamos o caso da introdução da batata e do tomate, na Itália:

A Itália eventualmente importou a maioria dos alimentos das Américas, tanto por interesse botânico quanto pelas tão bem-vindas novas formas de nutrição. (...) Batatas, encontradas pela primeira vez na Colômbia, foram levadas pelos espanhóis em 1536. Na Itália, o seu valor culinário foi reconhecido apenas depois que um monge carmelita chamado Nicolò Doria levou o tubérculo para Gênova, em 1585, e insistiu que era perfeitamente comestível. Ainda assim, apesar de ser amplamente adotada pelos alemães, irlandeses, e até mesmo os franceses, a batata era em certa medida ignorada na Itália. Os tomates da América do Sul, por outro lado, criaram raízes profundas no sul da Itália, ao serem introduzidos no século XVI, embora a princípio tivessem a reputação de serem venenosos, caso fossem muito decorativos. Em 1544, o botânico Piero Andrea Mattioli os chamou pomi d'oro, "maçãs de ouro", um nome que se perpetuou, tornando-se pomodoro em italiano. A primeira receita de tomates cozidos apareceu em 1705, em um livro de receitas romanas, e nenhuma receita do molho de tomate foi publicada até 1797. (MARIANI, 2011, p 11-12, t.n.).

Enquanto a desconfiança em relação ao tomate foi vencida e o alimento incorporou-se com força no sistema culinário do sul da Itália, a batata não encontrou a mesma aceitação experimentada em outros países, como a Irlanda, Rússia e a própria

Alemanha. Os contatos locais e regionais e os intercâmbios culinários modificam tanto a sociedade receptora quanto aqueles que imigram. Os indivíduos e grupos étnicos de algum modo se modificam e modificam o espaço ao se re-territorializarem. Para Rogério Haesbaert (1999, p. 187):

A intensificação das migrações, por exemplo, leva ao mesmo tempo a uma proliferação de microespaços de identidade, segregados/segregadores, e a um entrecruzamento de traços culturais que produzem espaços híbridos, virtuais, articuladores de novas identificações territoriais. Falamos “identificações” porque se trata muito mais de processos do que de formas bem definidas, e muito mais de identidades plurais do que de identidades singulares. Neste sentido, o território pode veicular poderes simbólicos de múltiplas faces, ora reforçando a segregação, ora viabilizando uma dinâmica de convívio ou de ativação de múltiplas identidades. Eis uma armadilha e uma poderosa fonte de liberdade. Conforme os grupos e classes sociais pode-se optar por um retorno às identidades monolíticas e fechadas ou por abertura para as “identidades dinâmicas” vinculadas à extrema mobilidade do nosso tempo.

Os fenômenos migratórios, e seus movimentos de desterritorialização e reterritorialização, oportunizam contato com práticas culturais distintas. No que se refere à comida, é muito comum que as mesmas comidas consumidas na terra natal continuem sendo preparadas em família, ainda que alguns produtos sejam substituídos por outros, locais. A cozinha é um dos elementos distintivos mais marcantes entre os imigrantes e, segundo Fischler (1995), possui uma perenidade maior que outros elementos:

A estabilidade de certas características das práticas alimentares se encontra atestada em muitos aspectos. Assim, os estudos etnológicos sobre as populações migrantes concordam em mostrar que, depois da chegada a uma nova sociedade, os imigrantes conservam em grande medida seu estilo alimentício e culinário. A persistência das características culinárias parece mais forte e mais durável que a de outras características culturais que são, contudo, básicas, como o vestuário, a prática religiosa ou até o uso da língua materna. (FISCHLER, 1995, p. 148, t.n.).

Mesmo entre os descendentes de maior grau é possível perceber grande identificação com alguns pratos étnicos. Assim como os produtos, os pratos também se mostram vinculados com os territórios. Através desta vinculação a comida passa a representar um conjunto de valores sociais e familiares, bem como a história da família. Algumas vezes esses alimentos remetem a momentos de dificuldades alimentares, em outros, às festas e tradições religiosas. Alguns pratos adquirem um lugar ainda mais

importante na sociedade receptora do que tinham na sociedade de origem, tornando-se pratos-totem (FISCHLER, 1995).

Algumas destas práticas não só persistem: adquirem um lugar ainda mais importante na sociedade receptora. Os que as levam consigo lhes atribuem uma significação considerável, que supera a que podiam ter na cultura e no país de origem. Certos pratos, por exemplo, se convertem em “pratos-totem” (...). Os “pratos-totem”, que são a oportunidade da lembrança e da emoção, se convertem também em “marcadores” da especificidade e da diferença. Servem ainda para a transmissão de um mesmo patrimônio de pertencimento que servirá mais tarde, por sua vez, para a lembrança emotiva por parte da geração seguinte (FISCHLER, 1995, p.148-9, t.n.).

Os pratos-totem são muitos destacados em festas regionais, como aniversários da imigração, dia do colono, e festas religiosas. O consumo cotidiano destes pratos, no entanto, pode estar diminuindo entres os descendentes, como o consumo da polenta, um símbolo da colonização italiana (MENASCHE, 2010).

Produtos largamente consumidos pelos descendentes de imigrantes são substituídos por produtos industrializados ou considerados mais saudáveis nas versões contemporâneas dos pratos. É o caso da banha de porco, muito utilizada ainda hoje na roça, e que nas residências e restaurantes urbanos praticamente desapareceu, sendo substituída pelos óleos e gorduras vegetais.

A carne de lata, comum entre os descendentes de alemães, mas não só entre estes, foi uma técnica de conservação importante quando os refrigeradores, e mesmo a energia elétrica, eram inacessíveis. Nesta técnica, a carne suína frita é acondicionada em latas com gordura. A banha age como conservante, e preserva o alimento por muitos meses. Mesmo entre colonos que dispõem de geladeiras e *freezers* é possível encontrar a aplicação desta técnica, mas ainda não encontramos esse tipo de preparo em restaurantes ou festas típicas alemãs.

Alguns pratos deixam de ser consumidos nos restaurantes, dependendo das intenções do estabelecimento quanto ao público preferido e ao tipo de particularidades que o estabelecimento pretende destacar. É o caso do *Sülze*, também conhecido como queijo de porco ou geleia de carne, e do *Sauerbraten*. O consumo, que foi representativo no passado, é hoje insignificante.

Tem bastante prato alemão que os antigos que comiam. *Sülze*, aquela geleia de carne de porco. Não sai mais. Faz, fica dois dias, uma semana no

frigidaire. Tem outros pratos também, como se diz, o coxão ele é azedo, *Sauerbraten*, isso antigamente se vendia, fazia duas três vezes por semana aquilo (homem, proprietário de restaurante alemão).

Quais são os fatores que agem na escolha de um cardápio? Comercialmente reelaborada, a alimentação étnica servida nos restaurantes é pensada em termos mercadológicos, culturais e gastronômicos. Passando de uma escala doméstica para uma escala comercial, diferentes elementos são considerados. Os pratos devem ter aceitação: o que é considerado culturalmente comestível ou exótico e as preocupações médico-dietéticas influenciam as escolhas dos clientes, e precisam ser observadas pelos empresários. Além disto, *status*, exclusividade, preço e praticidade desempenham seu papel no ato decisório do consumidor.

A comida caseira (aqui entendida como a comida feita em casa, sem fins comerciais) é preparada para um número reduzido de pessoas, das quais, teoricamente, se conhece os gostos alimentares de antemão. Não há obrigatoriedade de reprodução dos pratos, os deslizes culinários são percebidos com menor gravidade, assim como há menor rigor nas combinações e alteração de receitas. O improvisado é comum e, muitas vezes, bem-vindo.

Janine Collaço (2008), ao estudar os restaurantes italianos de São Paulo, afirma que nas cantinas criadas pelos primeiros imigrantes italianos, “o modelo de restaurante que se pode inferir à época era de um espaço profundamente marcado pelo viés étnico, uma extensão da casa e onde a comida servida para os familiares era a mesma para os clientes” (COLLAÇO, 2008, p. 148). Com a chegada de uma nova leva de imigrantes, após a Segunda Guerra Mundial, e o fenômeno da globalização, as cantinas, que serviam a comida das *mammas*, perderam espaço para os restaurantes com chefs de cozinha e equipados com as novidades da cozinha italiana contemporânea:

As cantinas continuam explorando seu viés étnico, mas a cozinha doméstica praticada pelas primeiras *mammas* começa a ficar restrita ao domínio da casa e às fronteiras dos bairros ligados à comunidade italiana. Nesse sentido, consolida a fama de algumas regiões, como o Bexiga, conhecido como um bairro italiano também pela quantidade de cantinas que ali se instalaram (Collaço, 2008, p.158).

Nos restaurantes, cada prato necessita ser preparado rapidamente, e o cardápio *à la carte* deve ser de fácil reprodução, os pratos devem manter um padrão de sabor,

textura quantidade, aspecto visual, ingredientes, tempo de preparo. Diversas técnicas culinárias são empregadas para garantir o funcionamento e a eficiência da cozinha. Ainda que as receitas sejam de família ou que o restaurante conte com o trabalho familiar, as técnicas utilizadas são distintas das que se utiliza em casa.

A comida, ao passar da casa para o restaurante, sofre transformações. O que é consumido de fato pelos imigrantes ou descendentes em suas casas pode ser muito diferente do que se encontra nos restaurantes étnicos, isso porque há uma expectativa generalizada de que alguns pratos correspondem a determinado grupo étnico e outros não, ou que nem tudo pode e/ou deve ser servido nos restaurantes.

Comida alemã e italiana nas mesas e nas falas

Os pratos-totem podem surgir durante o processo migratório de indivíduos e grupos. Através da comida cria-se um elo com aquilo e aqueles que se deixou para trás. É comum que datas especiais, encontros com outros imigrantes ou viagens de retorno à terra natal sejam acompanhados de comida típica. Os rituais humanos são celebrados em sua maioria com alguma oferta de comida e bebida.

As condições geográficas, além das práticas culturais de seleção e preparo dos alimentos, são importantes na conformação da diversidade de sistemas culinários. Se esta diversidade sempre existiu, segundo alguns autores, o surgimento das cozinhas regionais como parte da identidade territorial é bem mais recente.

As cozinhas regionais foram importantes para a projeção do sentimento de pertencimento durante a formação dos Estados-Nação, na Europa. As identidades nacionais se consolidaram, e no seu interior, se definiram, ou melhor, se construíram as identidades regionais (MONTANARI, 2008). O “comer geográfico” e a valorização dos alimentos e receitas locais como elementos de identidade, ao contrário do que se pensa, data dos últimos dois séculos. Segundo Massimo Montanari (2008, p. 136), “o objetivo gastronômico pré-moderno não era se colocar em determinada cultura, conhecer um território, mas reunir conjuntamente todas as experiências, acumular sobre a própria mesa todos os territórios possíveis em uma espécie de grande banquete universal”.

No caso da França, foi após a Revolução Francesa, respondendo à necessidade de referenciais da nova nação, que se traçaram as primeiras geografias da alimentação e da

culinária. As cozinhas e as especialidades alimentares regionais se libertam dos limites geográficos e sociais nos quais estavam mergulhados e emergem como sinais distintivos da localidade, tornam-se um elemento notável da nação em sua diversidade e representações (CSERGO, 1998).

O “gosto da geografia”, portanto, não pertence ao passado. Somente no decorrer dos últimos dois séculos uma verdadeira mutação cultural, porém muitíssimo lenta, começou a inverter o critério de avaliação. O momento de desenvolvimento das cozinhas que hoje chamamos de “regionais” (atribuindo-as, excessivamente, a arquétipos históricos que nunca existiram) de fato é o século XIX, ou seja, exatamente período da industrialização (MONTANARI, 2008, p. 141).

A formação dos Estados-Nação contou com um elemento a mais de coesão social. Os pratos das cozinhas regionais, reunidas em livros de receitas, como na França, auxiliaram na formação da identidade regional, e da identidade nacional, por consequência: partes compondo um todo. HOBBSAWM (2008), ao refletir sobre as tradições, afirma que estas surgem nos momentos de transformação da sociedade e são resgatadas numa reação às mudanças, ou ainda, são criadas para gerar coesão social. Segundo o autor, as “tradições inventadas” são reações a situações novas que, ou assumem a forma de referência a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória. A invenção como reação à mudança fica clara no trecho a seguir da obra de Massimo Montanari (2008, p. 141):

Pareceria um paradoxo, mas não é: o início do processo de uniformização e, potencialmente, de globalização dos mercados e dos modelos alimentares estimulou um novo cuidado em relação a culturas locais, a invenção – com base em fragmentos transmitidos pela história – de “sistemas” que gostamos de denominar cozinhas regionais. Não se pode dizer que tenham nascido do zero, porque as diferenças locais sempre existiram: mas a territorialidade como *dado positivo* é uma invenção nova.

O conhecimento dos lugares e de seus recursos constitui um dado essencial da cultura alimentar. Assim, sempre houve pratos e receitas regionais, vinculados ao território e às tradições, preparados com os ingredientes disponíveis. Os cozinheiros e cozinheiras sabiam de onde provinha o melhor peixe, o melhor vinho, o melhor trigo. Os mercados e feiras medievais eram a oportunidade de reunir em uma refeição produtos dos locais mais distantes.

O que há de novo, principalmente a partir dos séculos XVIII e XIX, é a produção de livros de receitas com forte atribuição de referências regionais aos pratos. Assim como se procedeu com a língua, a organização, ou até invenção de tradições regionais, concorreu para a tentativa de unificação em um momento de formação do orgulho nacional.

Desta forma, à tendência a uma padronização da alimentação proporcionada pela Revolução Industrial, viu-se uma reação de valorização das peculiaridades locais. A associação dos produtos e receitas com o território conferiu identidade a estes, o que ainda é buscado por uma ampla gama de consumidores.

Os pratos-totem também surgem em momentos de mudanças e adaptação. E também são elementos de coesão social. O processo de identificação em que estão envolvidos pode ser, entretanto, em uma escala menor, como a familiar ou a individual.

Mas não são todos os alimentos com largo consumo entre os imigrantes que se tornam totens quando há uma apropriação ou, melhor dito, uma organização das tradições por parte do governo, do comércio, da indústria ou dos próprios imigrantes e descendentes. Há alguns pratos que cotidianamente apresentam uma diminuição no consumo, talvez devido à incorporação de outros alimentos na dieta e às mudanças nos hábitos alimentares, mas que figuram entre os pratos típicos reconhecidos.

Alemães e italianos, no Rio Grande do Sul, formam um par, são próximos. Um par que diferencia e aproxima, onde as comparações ajudam a construir os dois grupos em separado, assim como uma unidade que os distingue de outras etnias. Segundo Haesbaert (1999, p. 175), “toda identidade só se define em relação a outras identidades, numa relação complexa de escalas territoriais e valorações negativas e positivas”.

Se alemães e italianos formam um par, a culinária os diferencia significativamente, principalmente nos estabelecimentos comerciais. À primeira vista, se destaca a quantidade muito maior de estabelecimentos italianos do que alemães na cidade. Conforme levantamento realizado em páginas e buscadores da internet, há em Porto Alegre cerca de 130 restaurantes italianos e 21 alemães².

Com a realização de algumas entrevistas, passamos a perceber também que há diferenças fundamentais entre as duas cozinhas. Essas diferenças perpassam os aspectos

² Foram pesquisados: Portal de serviços Hagah, do Grupo RBS; Guia de restaurantes, bares e gastronomia Food Brasil; TeleListas - lista telefônica; Publicação dedicada à gastronomia da revista Veja; e o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Porto Alegre.

simbólicos, nutricionais e o desenvolvimento das gastronomias italiana e alemã; e se manifestam em escalas mais amplas de aceitação, como a nacional e a mundial.

A comida italiana é uma das mais populares do mundo. É uma comida com a qual estamos, em geral, familiarizados. Preço, praticidade, plasticidade e versatilidade colaboram para que ocupe esta posição. Uma forma de vencer a neofobia alimentar em cidades desconhecidas é, conforme a indicação deste proprietário de restaurante, procurar pelos restaurantes de comida italiana.

Comida italiana sempre tá na moda. Existe uma regra básica, se tu vai viajar, vai numa cidade onde que tu não conhece ninguém, não conhece nada, vai direto num restaurante italiano. Não é minha essa... Existe, é uma premissa, é uma premissa de dicas de viagem (homem, proprietário de restaurante italiano e artista plástico).

Esta premissa encontra respaldo no estudo encomendado pela organização não governamental Oxfam sobre as preferências alimentares em diversos países, inclusive o Brasil. Segundo o estudo, realizado em 17 países e que consultou mais de 16 mil pessoas, além de serem populares em países europeus, as massas também são muito apreciadas em países como Austrália, Filipinas, Guatemala e África do Sul. No Brasil, o prato preferido mais citado foi lasanha, seguido de pratos com arroz e, em terceiro lugar, massas. A Itália não fez parte da pesquisa, mas na Alemanha os mais citados foram, em ordem crescente, massas, pizza e vegetais. Em quarto lugar, um prato nacional: *Schnitzel* (OXFAM, 2011).

A divulgação do estudo estimula a formação de hipóteses para justificar o lugar de destaque das massas: a versatilidade, o fácil preparo e estocagem, a difusão da culinária italiana promovida pelos imigrantes nos séculos XIX e XX. Para um dos entrevistados, a comida italiana é próxima e descomplicada, enquanto que a alemã se aproxima mais do exótico.

Eu acho que a comida italiana é, ela tem mais, qual seria a palavra, mais atrativos, mais opção. Mais encanto. (...) A comida italiana é uma comida saborosa, feita pra unir, pra cantar, conversar.(...) O italiano joga qualidade, sabor, frescor, um monte de coisas e o pessoal come em volta e se encanta e deu, né?(...) Eu acho que a comida italiana é mais despojada, é mais fácil de fazer, mais despreocupada (...). E a alemã fica mais pro lado do exótico, não acha? É aqueles chucrute, Joelho de porco, fica até mais pro lado asiático até do que de uma comida ocidental, né. Me parece, não sei, essa leitura eu fiz agora. (homem, proprietário de restaurante italiano e artista plástico).

A comida italiana também é lembrada pela fartura, por denotar riqueza, festa. A abundância é uma característica valorizada na comida, principalmente quando se venceram tempos de carestia.

Agora, na culinária italiana é a fartura. Tem muitos pratos conhecidos mundialmente ou de restaurantes que cobram valores exorbitantes até, e é um pouquinho de comida no meio do prato. Aqui tu come, fica satisfeito, e no outro tu come e pensa assim: bah, não vejo a hora de chegar em casa e comer um arroz com feijão! Pensando, né, assim. Aqui não, é certo que a pessoa vai ter uma refeição farta. (homem, garçom de restaurante italiano).

O “arroz com feijão” é citado como um prato que certamente traz saciedade, ao contrário de outras comidas que indicam hábitos de consumo diferentes dos esperados pelos clientes, que buscam comida farta. Quanto às referências aos pratos em si, a massa figura, entre os entrevistados, como a comida mais marcante da culinária italiana. Mas o perfil dos clientes e a necessidade de diversificar o cardápio abriram espaço para outros pratos:

E depois de algum tempo, como o restaurante o forte dele é massas, o movimento... O auge do movimento é no inverno. Então a gente, no verão, a gente sentia um pouco, o movimento caía bastante, apesar de a gente ter pratos com saladas, acompanhamentos e tal que, são ótimos também, mas que não tem muito a ver com comida italiana. Não pode deixar de ter, né? Então pra equilibrar o movimento no verão com o inverno a gente entrou com uma pizzaria (mulher, chef de restaurante italiano).

As especificidades locais também levam os restaurantes a se adaptar. Na década de 1930, o restaurante abaixo citado vendia, além de refeições, víveres em geral, como um armazém. Atendia a uma classe social mais modesta e a muitos italianos e descendentes de italianos. No presente, o público se diferenciou, tornou-se mais elitizado, embora compreenda diferentes faixas etárias. Sua localização, na época em que foi fundado, era considerada periférica. Com o crescimento da cidade, a mesma localização passou a ser valorizada, pois as adjacências apresentam grande concentração de bares, casas noturnas, lanchonetes e restaurantes. Mesmo com as mudanças, a casa ainda conserva o modo de preparo original de alguns pratos.

Sofremos muitas modificações com o passar do tempo. O brasileiro tem certas peculiaridades, e mais ainda aqui em Porto Alegre, por que o nível de exigência e o gosto mais pela carne e alguns pratos tiveram que ser adaptados pra ti favorecer o consumo do teu cliente aqui no Sul. Mas aqui não é voltado para a colônia, mas sim mesmo pela Itália mesmo. Algumas adaptações que sofreram com a cozinha contemporânea e alguma coisa da culinária gaúcha,

mas a referência é a Itália mesmo. (...) Tem as massas que são produzidas aqui. Elas são feitas há muitos anos já da mesma maneira. Alguma coisa de tecnologia mudou, mas a receita é a mesma. A linguiça calabresa é a mesma, a berinjela é a mesma, tem pontos-chaves que não mudam, nem a maneira de fazer. E a gente é conhecido um pouco por causa disso. O tempo passa e o sabor da comida praticamente é o mesmo. Então há essa referência em Porto Alegre das famílias, pessoas que vinham quando eram pequenas, depois casaram, trazem os filhos deles, e por aí adiante. E aquela lembrança que fica muito de cheiro, de sabor, quando vem aqui praticamente, exatamente é igual. É o que a gente tenta reproduzir. E as adaptações no cardápio é o que a gente tenta... Evoluiu muito muito muito na parte de gastronomia e em quase todos os setores, a nossa exigência por qualidade se tornou muito muito grande (homem, proprietário de restaurante italiano).

As adaptações realizadas no cardápio indicam que a hibridização com a culinária local foi uma estratégia adotada para satisfazer os clientes e torná-los fiéis ao restaurante. Além da massa *rascatelli*, outros pratos, como a berinjela e a linguiça calabresa, tornaram-se pratos-totem para o restaurante e seus *habitués*. Interessante que, ao mesmo tempo em que algumas receitas permanecem, há uma preocupação com os avanços na área da gastronomia, e mesmo com a mecanização do trabalho.

Na fala abaixo, além da motivação étnica, encontramos uma motivação estética interessante:

[O restaurante é] italiano porque eu sou ... Outra porque a massa é uma base da comida italiana. Tem uns pratos que são da comida, ao menos, da comida clássica italiana. Acho que a inspiração é totalmente italiana, né. Porque o restaurante italiano, tu vai pra um restaurante italiano. No restaurante italiano vou encontrar risoto, vou encontrar ossobuco, vou encontrar *fileto*, *polletto*, não sei o quê. Aqui é uma casa que serve massas. (...) E quando os fios saem do caldeirão assim, os fios dourados, eu acho muito bonito, plástico e... Plástico, versátil e gostoso, né. (...) O espaguete é o elemento comestível mais plástico que tem. Ele é... Todo mundo brinca com espaguete. Tu vai fazer um levantamento, eu já vi criança sentada dentro de um prato, criança de dois, três meses, cheia de espaguete em cima. (...) E tem muitas outras coisas, mas o espaguete é uma coisa lírica. (homem, proprietário de restaurante italiano e artista plástico).

A plasticidade do espaguete é uma resposta alternativa para o sucesso deste prato. A identidade étnica do proprietário fica em suspenso (“eu sou...” italiano? filho de italianos? da colônia?). A inspiração italiana está presente na criação do cardápio. Reunidos, são elementos que conferem italianidade ao restaurante. Esta outra fala mostra a transição da comida de casa para a comida de restaurante:

Mas polenta mole não é da colônia. Polenta mole... De repente polenta frita sim, na chapa, *brustolada*, isso sim é uma herança da colônia, mas a polenta mole é uma comida requintada, chique. É, de repente na tradição dentro da tua casa na colônia, e como na minha casa comia-se polenta mole. Mas se tu for, a maioria dos colonos, eles pegam e fazem a polenta dura, aí corta com um fio. Na minha casa nunca foi cortado com um fio. Mas essa coisa de tu servir um prato com polenta mole num restaurante ou uma codorna, ou um cervo, isso aí é um prato chiquíssimo de restaurante Fasano, né? Aí já é outro lado. Agora sim, a herança da polenta da colônia é *brustolada*, ou frita, ou com um queijinho dentro. (homem, proprietário de restaurante italiano e artista plástico).

Enquanto a comida italiana é bastante popular e apreciada, a comida alemã comporta certo estigma, que se deve, em parte, a ser menos conhecida e também à forma como é conhecida pelos comensais.

Não tem país que tu não vá que não tenha lugares com bons restaurantes da cozinha italiana, francesa, ou espanhola. Agora a alemã não, a alemã é difícil tu encontrar. E essas nossas idas à Alemanha também nos deu muito subsídio. Até pra elaboração do nosso cardápio. Porque tu quando fala que é cozinha alemã, o cara fala chucrute, o cara fala em *Eisbein*, o cara fala em chuleta de porco, em linguça, e batata, como se a cozinha alemã se limitasse a isso. Ela é muito mais ampla (homem, proprietário de restaurante alemão).

A associação, no senso-comum, da comida alemã com pratos gordurosos, vistos como pesados, levou o restaurante discutido abaixo a trocar de definição: de “culinária alemã”, passou a intitular-se “cozinha internacional e culinária alemã”. Esta estratégia visa atrair ao público pouco familiarizado com a culinária alemã, conforme o relato:

No início era mais comida alemã, mas sempre teve alguma coisa de peixe no cardápio. Alguma coisa de filé, e hoje a gente abriu um pouco mais o leque e quer tirar um pouquinho o estigma de comida alemã. Nós temos especialidades da culinária tradicional alemã, até porque a cozinha alemã também já mudou, ela já teve influência do *nouvelle cuisine* francesa, da cozinha italiana, hoje se come muita pizza na Alemanha, come, né, tem muita *trattoria*, tudo de italianos, até porque lá na Europa é tudo pertinho, né. Então, e já comem muito peixe, e tal, mas nós temos esses pratos típicos da cozinha tradicional alemã, que o Joelho de Porco, chuleta de porco defumada, as salsichas, essa coisa toda. (...) Porque assim, tanto que nós não estamos, assim, mais focados só em comida alemã. Tu não pode, tu restringe muito o teu público. (...) Porque que a gente já colocou, é cozinha internacional e culinária alemã ou gastronomia alemã. Por que a gente tá colocando cozinha internacional? Porque senão tu restringe o teu público muito, né. Se não a pessoa vai pensar, ah, não, eu não vou ir lá porque lá só tem porco, salsicha e batata. E na realidade não é isso. Como tu me perguntou: qual é o prato que mais sai? O prato que mais sai no *à la carte* à noite é peixe. Porque nós temos uma variedade grande de prato de peixe, o nosso peixe tem ótima procedência. (mulher, filha de proprietários de restaurante alemão).

Ao que parece, a comida italiana sofreu um processo de mercantilização mais profundo que a comida alemã. A gastronomia italiana, e também a francesa, expandiram suas fronteiras gastronômicas muito antes que outras as cozinhas nacionais.

A Itália, a própria Itália por si só, é uma das culinárias mais exploradas do mundo inteiro. (...) A Espanha ocorreu isso agora, a Espanha, essa virada de mesa, essa repaginação da culinária espanhola, isso é uma coisa de quinze anos pra cá, mais ou menos (...). E por incrível que pareça, a Alemanha foi um dos países que não fez isso. Essa mexida na culinária. E acho que tem todas as condições. Há um movimento agora, importante, dos últimos quinze anos também, mas não chegou ao grau de sofisticação e qualificação como na Espanha. É, mas melhoraram muito os restaurantes na Alemanha, né. Tem grandes escolas hoje de gastronomia lá, mas eles não se aprofundaram muito, e se houve as modificações, ficaram muito internamente no país, ela não foi exportada, como é o caso espanhol, da italiana. E da própria francesa (homem, proprietário de restaurante alemão).

A comida italiana tornou-se um produto cultural da globalização. Há inúmeras redes de franquias de comida italiana no mundo. Conforme John Mariani (2011), foi somente após a segunda Guerra que houve esta expansão mundial. O Guia Michelin, o principal guia gastronômico europeu, que em muitas edições ignorou completamente os restaurantes italianos, agora confere a premiação máxima (três estrelas) a seis restaurantes na Itália.

De fato, agora é indiscutível que a comida italiana está entre as mais populares do mundo, mas há pouco tempo ela era considerada em quase todos os lugares fora da Itália como pouco mais do que macarrão com molho vermelho, frango à parmegiana, pizza e vinho "*dago red*". Antes da Segunda Guerra Mundial, apenas algumas das grandes cidades em todo o mundo tinham algum restaurante italiano, os menus eram irritantemente semelhantes - com ingredientes medíocres - e a comida era simplesmente barata e de substância (MARIANI, 2011, p. 1, t.n.).

Em Porto Alegre, a cozinha alemã é menos conhecida que a cozinha italiana. A menor popularidade desta culinária, mesmo em uma cidade que possui traços profundos de colonização alemã, demonstra que o movimento global de abertura da gastronomia alemã pode ser um dos fatores de menor procura deste tipo de especialidade, o que leva os restaurantes a buscar alternativas, servindo outros pratos e procurando se identificar de forma mais genérica.

Jean-Robert Pitte (1993) atribui o desenvolvimento diferencial da gastronomia francesa e italiana e a do norte da Europa, em parte, à influência da religiosidade. O

desenvolvimento da gastronomia francesa contou com a convivência da Igreja Católica e da nobreza. Inclusive, durante a Idade Média, os mosteiros eram centros vivos de criação gastronômica, onde eram oferecidos muitos banquetes. Nos países nórdicos, protestantes, a gastronomia teve um desenvolvimento tardio, e a gula e o prazer em comer eram considerados pecados³. Segundo o autor:

Desatar o novelo das prescrições e atitudes dos cristãos europeus face ao alimento, e sobretudo ao alimento requintado, não é portanto coisa fácil. Podemos chegar a uma presunção, mas não a uma conclusão peremptória e definitiva. O mundo católico francês, bem como o italiano, herdeiro da Sé apostólica, jamais freou de forma dura essa queda “natural” e terna dos homens para comer e beber o melhor possível. Invocar o protestantismo para as outras regiões provavelmente se justifica, mas devemos remeter às explicações de Michel Tood para os fundamentos dessa geografia. Talvez ainda exista um outro fator: a Europa do Norte foi pouco ou nada romanizada e somente acedeu à herança cultural romana, culinária entre outras, com a conversão ao cristianismo. Em geral esta é recente, remontando somente ao século XIII, para a Finlândia, por exemplo. A desvantagem não é definitiva, mas demanda tempo para ser recuperada. (PITTE, 1993, p. 63)

Com certeza não são apenas estas diferenças que explicam o porquê de a comida italiana ter se disseminado e o porquê de a comida alemã ter ficado mais restrita às fronteiras nacionais. Outra questão que pode ter influenciado o desenvolvimento desigual das duas gastronomias é a preocupação dos consumidores com a qualidade nutricional dos produtos. O advento da nutrição popularizou a avaliação dos alimentos a partir da ótica dos nutrientes e das possíveis consequências de sua ingestão. Alguns autores sugerem que a superação das necessidades mínimas alimentares da maioria das pessoas nas sociedades desenvolvidas levou a uma preocupação maior com a qualidade do que com a quantidade: já se valorizou “cardápios extensos, molhos espessos, comida em quantidade. Hoje, os clientes são mais cientes do que querem comer e têm informação suficiente para saber que, em geral, quem se especializa pode servir um melhor prato preparado, com mais sabor” (MARICATO, 2006). Fischler (1995) também contribui neste sentido, afirmando que, na França, o temor da escassez não assusta mais. A inquietação contemporânea são os excessos e os venenos da modernidade: a abundância é o perigo inédito a ser enfrentado.

³ Sobre protestantismo e alimentação, indica-se o filme *A festa de Babette*, de Gabriel Axel (1987), com roteiro baseado em conto de Karen Blixen (1958).

Considerações finais

Este trabalho buscou traçar algumas relações entre comida étnica e imigração na cidade de Porto Alegre/RS. A longevidade dos restaurantes de descendentes alemães e italianos depende de muitos fatores, incluindo tradição e inovação. Dependendo do público, a inovação é solicitada com mais frequência, como entre os jovens. Outros públicos preferem estabelecimentos tradicionais, que já fazem parte da história familiar, que preservam as mesmas receitas por décadas, apenas realizando pequenas alterações.

Os pratos-totens se tornam elementos da identidade étnica. Os cardápios dos restaurantes se baseiam largamente nestes pratos, que incluem massas, risotos, polenta, queijos, salame, Joelho de Porco, salsichas, chuleta de porco e chucrute. A concorrência com outros estabelecimentos e as preferências do público, no entanto, levam os restaurantes a adotar diferentes estratégias.

Nos restaurantes italianos visitados encontramos diferentes propostas. As massas, no entanto, cumprem um papel de destaque. A ligação entre a comida e os entrevistados é muitas vezes expressa através dos laços de descendência.

Um dos restaurantes italianos serve apenas massas, algumas com filé, e possui uma mesa farta com antepastos. Há uma preocupação em oferecer um cardápio criativo e em atrair a classe artística e universitária. O segundo restaurante serve diversos pratos, como saladas, sopas, carnes, peixes, além de pratos da culinária italiana que levam ingredientes fabricados, já há muitas décadas, no próprio restaurante. Este estabelecimento se identifica como um típico restaurante italiano e é famoso por esta característica. O terceiro restaurante italiano visitado serve massas, saladas, pizza e carnes. A pizzaria funciona à noite, e foi uma solução encontrada para a menor procura por massas durante o verão.

Nos restaurantes alemães foram adotadas estratégias diferentes. Um estabelecimento oferece um cardápio vasto de pratos da culinária germânica tradicional e contemporânea, investindo na pesquisa e oferecendo pratos diferenciados, sem perder a característica de comida étnica. O outro resolveu abrir o leque de pratos e incorporar outras culinárias, servindo pratos da culinária alemã, mas também pratos da cozinha regional ou da cozinha internacional, e ao meio-dia serve *buffet* com comida “caseira”.

Percebe-se que a comida e os restaurantes que a oferecem ficam mais restritos em termos de público quando o cardápio é considerado exótico ou menos saudável. Isso leva à busca de estratégias diversificadas, como incrementar o cardápio com pratos locais, de outras regiões ou mesmo continentes ou ainda da chamada cozinha internacional.

Há nos restaurantes a tentativa de proporcionar uma experiência gastronômica fortemente associada à etnicidade. Mesmo quando estão localizados à grande distância do local de origem da gastronomia a que fazem referência, a presença dos pratos-totens, associados às nomenclaturas, à decoração e ao atendimento, proporciona uma experiência gastronômica diferenciada. Essa experiência é estimulada e vivenciada de diferentes formas pelos estabelecimentos e clientes.

A disseminação mundial dos restaurantes étnicos é um fenômeno que se intensificou com o encurtamento das distâncias experimentado nas últimas décadas. A articulação das escalas global e local pode ser reconhecida na comida, que representa diferentes geografias, tanto reais quanto simbólicas.

Referências

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.) **Gastronomia: cortes & recortes**, v. 1, Brasília: Editora SENAC, 2006.

CLAVAL, Paul. A geografia cultural: o estado da arte. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDHAL, Zeny. (Org.). **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999, p. 59-97.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. In: **Caderno Espaço Feminino** – Revista da Universidade Federal de Uberlândia. V. 19, p. 143-174, 2008. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/viewFile/2107/1728>. Acesso em 12 de agosto de 2011

CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDHAL, Zeny. (Org.). **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999.

CSEARGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade; 1998.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da UNESCO**. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo. (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade; 1998.

HAESBAERT, Rogério. Identidades Territoriais. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDHAL, Zeny. (Org.). **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999, p. 169-190.

HOBSBAWM, Erich. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

MARIANI, John. **How Italian food conquered the world**. Nova York: Palgrave Macmillan, 2011.

MARICATO, Percival. Gastronomia e Restaurantes: Globalização, Mercado e Tendências. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.) **Gastronomia: cortes & recortes**, v. 1, Brasília: Editora SENAC, 2006. P. 127-134.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

OXFAM. **Grow Campaign 2011**. Global Opinion Research – Final Topline Report. Disponível em:

<http://www.oxfamnovib.nl/Redactie/Downloads/Rapporten/finalgrowcampaignglobescanresearchmainpresentation.pdf>. Acesso em 10 de agosto de 2011.

PITTE, Jean-Robert. **A gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.

Recebido para publicação em dezembro de 2011

Aprovado para publicação em julho de 2012