

A Presença da Gastronomia Alemã na Hotelaria de Novo Hamburgo, RS

Revista Rosa dos Ventos

5(2) 319-332, abril-jun, 2013

© O(s) Autor(es) 2013

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Mary Sandra Guerra Ashton¹
Ana Cristina Muller²

RESUMO

Esse estudo tem por objetivo investigar os elementos e características da gastronomia alemã presentes nos serviços hoteleiros de Novo Hamburgo. Tem ênfase na gastronomia, evidenciando e (re) conhecendo os hábitos e costumes alimentares trazidos pela imigração germânica e sua relação com a oferta de alimentos nos hotéis da cidade, como diferencial no quesito turismo cultural. Para tanto, foram utilizados autores reconhecidos na área, para sustentação teórica. Adotou-se o método exploratório descritivo e entre os procedimentos técnicos utilizou-se revisão bibliográfica e pesquisa de campo com entrevistas. Como resultado desse estudo percebeu-se que há uma sintonia entre os costumes alimentares mantidos pelos germano-descendentes e a intenção dos gestores do setor hoteleiro, nas tentativas de manter as características e elementos presentes na gastronomia alemã, porém isso não representou diferencial para os hóspedes, sendo aos poucos substituída pelo modelo que utiliza elementos da gastronomia denominada internacional.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Hotelaria. Culinária alemã. Novo Hamburgo, RS.

ABSTRACT

The influence of German cuisine in the hotel trades of Novo Hamburgo, RS, Brazil - This study aims to investigate the elements and traits of the German cuisine in Novo Hamburgo's hotel services. It is emphasized on gastronomy, highlighting and recognizing the eating habits brought by German immigrants and their relation with the food available in the city's hotels, as a differential in the cultural tourism. To this end, we based our research on well-known authors in the subject for theoretical support. We used exploratory and

Key-words: Tourism. Gastronomy. Hotels. German cuisine. Novo Hamburgo, RS, Brazil.

¹ Doutora. Professor na Universidade Feevale. Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento Regional e Grupo de Gestão. E-mail: marysga@feevale.br

² Bacharelada em Turismo na Universidade Feevale. BIC no Grupo de Desenvolvimento Regional. E-mail: anacris.muller@gmail.com

descriptive method and, between the technical procedures, literature and field research with interviews were used. As a result of this study, it was noticed that there is a harmony between the eating habits kept by the descendants of German immigrants and the intention of the managers of the hospitality industry, in attempts to keep the traits and elements present in German cuisine. However, it did not represent a differential for the guests, with German cuisine being, therefore, gradually replaced by the international gastronomy.

INTRODUÇÃO

A realização desse estudo se deu a partir de aportes teóricos acerca da importância da gastronomia para o segmento de turismo cultural, tendo como foco principal a oferta gastronômica da rede hoteleira de Novo Hamburgo, cidade do Rio Grande do Sul, Brasil, sua influência e relação com os hábitos e costumes alimentares trazidos pelos imigrantes germânicos para a região. A colonização germânica teve início no sul do Brasil em 1824, com a chegada dos primeiros imigrantes que se instalaram na região do vale do rio dos Sinos, trazendo novas perspectivas e um leque de mudanças e desenvolvimento em diversas áreas. Muitos aspectos do modo de vida europeus, no que hoje é em grande parte a Alemanha, se mantém presentes, apesar de passarem por algumas adaptações no Brasil, entre elas destacando-se o idioma alemão (dialeto e sotaque) que ainda é falado em toda região, além dos hábitos alimentares e traços gastronômicos que marcaram a presença da imigração desde a sua chegada.

A presença dos imigrantes em Novo Hamburgo serviu de base para que novos caminhos culturais fossem delineados. Modos de vestir e agir, de viver e de se alimentar passaram a fazer parte da nova rotina, a partir da chegada dos imigrantes. Atualmente, a gastronomia alemã é cultivada diariamente entre os descendentes de imigrantes e contempla alguns itens indispensáveis no dia a dia dos residentes na cidade e região. Desse modo, considera-se a gastronomia como integrante das expressões que alimentam o turismo cultural, além de importante meio de desenvolvimento e incremento como atração turística para os destinos, valorizando a identidade local por meio da preservação e divulgação dos seus hábitos e costumes, entre eles os modos de se alimentar.

Por sua vez, os serviços de alimentação dos hotéis fazem parte do processo de hospitalidade que envolve a estada do hóspede nos meios de hospedagem – recepção e acolhimento do visitante – como um diferencial. Assim, esse estudo teve como objetivo investigar os elementos e as características da gastronomia alemã presentes nos serviços de alimentação nos restaurantes da rede hoteleira de Novo Hamburgo. Para tanto, buscaram-se subsídios nos hábitos e costumes alimentares trazidos pelos imigrantes germânicos, por meio do reconhecimento dos insumos utilizados, modos de preparo e condimentos utilizados, além dos itens indispensáveis na alimentação diária.

Problematiza a seguinte questão: os hotéis da rede hoteleira de Novo Hamburgo evidenciam de forma significativa os itens tradicionais da gastronomia alemã? Para responder a este questionamento foi utilizado o método exploratório descritivo com abordagem qualitativa, adotando como procedimentos técnicos a revisão bibliográfica para a sustentação teórica e a pesquisa de campo, por meio de realização de entrevistas com os gestores dos sete hotéis

localizados na cidade e com os descendentes de imigrantes alemães residentes em Novo Hamburgo, utilizando como viés orientador das entrevistas a influência da gastronomia trazida pelos colonizadores. Conforme Dencker (2002), Lakatos e Markoni (1999) e Prodanov e Freitas (2009), a pesquisa exploratória envolve levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análise de exemplos similares, buscando aprimorar ideias ou descobrir intuições. “Os estudos exploratórios compreendem, além do levantamento das fontes secundárias, o estudo de caso selecionado e a observação informal” (Dencker, 2002, p.128). Para Prodanov e Freitas (2009), na pesquisa qualitativa há um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números, portanto não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas. O ambiente é a fonte direta para a coleta de dados. “A pesquisa qualitativa é adequada para se obter um conhecimento mais profundo de casos específicos e obtenção de dados mais abrangentes” (Dencker, 2002, p.107).

A pesquisa de campo com os descendentes de alemães foi aplicada para uma amostra de doze pessoas, entre os meses de abril e maio de 2012, de forma aleatória simples, utilizando um roteiro de entrevista, contendo oito questões abertas específicas sobre os hábitos e costumes em relação a culinária alemã trazida pelos seus antepassados. Estabeleceu-se como critérios de inclusão ser descendente de imigrantes germânicos, aceitar participar da entrevista e ser residente em Novo Hamburgo. Para a pesquisa de campo com os gestores da hotelaria, foi utilizado o universo hoteleiro de Novo Hamburgo, composto por sete hotéis, categoria três e quatro estrelas, com o objetivo de investigar sobre as evidências da gastronomia alemã (costumes alimentares trazidos pelos imigrantes), nos serviços de alimentação nos restaurantes dos hotéis da cidade. As entrevistas foram realizadas de forma direta com os gerentes do setor de alimentos e bebidas ou gerentes de hospedagem dos sete hotéis, no mesmo período, utilizando roteiro também estruturado com oito questões abertas específicas. Utilizou-se como critério de inclusão a localização dos hotéis e a aceitação em participar da pesquisa.

Esse artigo está estruturado em três partes complementares: primeiro, apresenta a sustentação teórica na relação imigração alemã, gastronomia e turismo cultural, buscando articulação com os serviços de alimentação na hotelaria de Novo Hamburgo, utilizando como referencial os autores Schlüter (2003), Gimenes (2010), Gândara (2009), Barretto (2003; 2006) e Dias (2006). Seguido da pesquisa de campo e, finalizando com os resultados, comentários adicionais e conclusão.

Logo, ao considerar Novo Hamburgo ponto inicial da colonização germânica no sul do Brasil e possuidor de oferta hoteleira significativa, com foco voltado a executivos motivados por turismo de negócios, acredita-se que este estudo contribuirá com subsídios para que a gastronomia local encontre maior valorização e divulgação e que possa agregar valor ao produto turístico cultural, como fator de desenvolvimento, baseado nas questões culturais herdadas dos imigrantes e seus descendentes, residentes em Novo Hamburgo.

GASTRONOMIA: PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

A cultura é um conjunto complexo de elementos que compreende o “conhecimento adquirido, as crenças, a arte, a lei moral, o direito e os costumes, além de outras capacidades e hábitos adquiridos pelo homem” (Burns, 2002, p.75). A cultura é inerente ao ser humano, não é estática, está presente a partir do nascimento e vai se aprimorando durante toda a vida. Consideram-se dois tipos: a cultura material – refere-se aos aspectos físicos da vida diária,

casa, local de trabalho, vestuário, alimentação, transporte e matéria prima; e, a cultura imaterial ou não material – compreende os modos de usar os objetos, os costumes, crenças, filosofias, governos e padrões de comunicação. Para Ashton (2001) os ingredientes culturais diferenciam uma população e uma região transformando-se na essência para o desenvolvimento. Maffesoli (1996, p.326) defende a ideia de cultura como “um mecanismo que integra o indivíduo a um conjunto de práticas, de costumes, de representações constitutivas de seu ambiente social”. A partir da cultura de uma população pode-se identificar o seu patrimônio cultural.

O patrimônio cultural imaterial é definido pela Unesco como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos. Inclui tradições, usos e costumes, o folclore, as línguas e as festas, entre outras. A Constituição Federal de 1988, no seu Artigo 216, Decreto 3.551/2000, declara como patrimônio cultural brasileiro os bens portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver ao lado das obras de arte, arquitetura e demais bens tradicionalmente consagrados. O patrimônio cultural imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, interação com a natureza ou história, criando uma continuidade que poderá identificar determinada população (Gimenes, 2006). Para Ashton (2006) são manifestações que respeitam a formação da sociedade. Compreende, assim, uma série de saberes e de fazeres diários que comumente são reproduzidos no cotidiano, em datas especiais e encontros diversos, imitando os antepassados. Dias (2006) compreende a durabilidade do patrimônio cultural, mas defende a necessidade da sua preservação. Córner (2006) concorda e acrescenta que mesmo sendo resistente às mudanças é necessário que se adote medidas de preservação do patrimônio cultural. Para Hernandez e Racia-Arnaiz (2005), o patrimônio é um legado, algo que foi deixado de herança e que deve ser conservado. Para que isso ocorra, é necessária uma política cultural que contemple a memória, a valorização e a continuidade dos bens culturais brasileiros e suas respectivas referências.

Conforme Segala (2003), o turismo cultural é motivado pela busca de informações, novos conhecimentos, interação com outras pessoas, comunidades e lugares, dos costumes, da tradição e da identidade cultural. Fundamenta-se no elo entre o passado e o presente, o contato e a convivência com o legado e tradições que foram influenciadas pela dinâmica do tempo, mas que permanecem, com as formas expressivas reveladoras do saber e fazer de cada comunidade (Maffesoli, 1995). O turismo cultural abre perspectivas para a valorização e revitalização do patrimônio, do revigoramento das tradições, da redescoberta de bens culturais muitas vezes abafadas pela condição da sociedade pós-moderna (Costa 2009) e se consolidaria através do contato com o patrimônio: que é a prova evidente da existência de vínculos com o passado diante da necessidade social do homem em experimentar uma sensação da continuidade no tempo e de identificação com uma determinada tradição (Dias, 2006). Para a Embratur, o turismo cultural visa o conhecimento de monumentos históricos, obras de arte, relíquias, antiguidades, concertos musicais, museus e pinacotecas.

Para Barretto (2003 e 2006), o conhecimento e as coisas feitas pelo homem constituem a oferta cultural, portanto o turismo cultural seria aquele que tem como objetivo conhecer os bens materiais e imateriais produzidos pelo homem, conhecer algum aspecto da cultura humana, buscando satisfazer o desejo de emoções artísticas e informação cultural. Para autora, o turismo cultural tem por finalidade evidenciar as realizações humanas: vivência, informações obtidas nas experiências dos turistas, vinculando a cultura da comunidade local com a do viajante/turista, havendo uma interação entre o local visitado e quem o visita. Tem seu foco na realização de viagens motivadas pelo interesse nas atrações culturais do destino.

Destaca que a prática do turismo cultural é aquela que tem como finalidade o enriquecimento da personalidade humana através de informações, conhecimentos e contatos oriundos das experiências da viagem.

O turismo gastronômico consiste em uma vertente do turismo cultural, no qual o deslocamento do visitante se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade (Gândara, 2009). A gastronomia integra o patrimônio cultural. É responsável pelas tradições alimentares de uma população, além de ser considerada entre os atrativos turísticos culturais de um destino. Para Gimenes (2010) a gastronomia pode ser compreendida como “o estudo das relações entre a cultura e a alimentação” (p.188) e inclui o conhecimento das técnicas culinárias como o modo de preparo, da combinação e da degustação dos alimentos. Assim, entende-se que a gastronomia integra a cultura de um povo – a forma de preparo dos alimentos, os condimentos, os temperos utilizados, o tipo de bebida que harmoniza com cada alimento, o ritual das refeições são questões culturais que fazem da gastronomia um atrativo – proporcionando ao turista a experiência por meio da degustação de pratos elaborados e tradicionais de determinado local.

Conforme Gimenes (2010) “a gastronomia pode constituir uma experiência turística” (p.198). A experiência gastronômica é vivenciada quando o turista prova pratos típicos ou que fazem parte da história e da memória de um povo que mesmo “readaptados ou ressignificados guardam a essência identitária reconhecível” (Idem). Sublinhe-se que as práticas alimentares de uma nação expressam sua história, geografia, clima e organização social, portanto, podem ser incluídas no rol de bens que compõe o patrimônio cultural (Amaral; Muller & Remor, 2010). A gastronomia é um fator importante na identificação de uma sociedade e envolve desde a escolha dos ingredientes, os modos de preparo, a montagem dos pratos, combinações e cardápios até a forma de se alimentar. Além disso, pode ser observada uma imitação ou repetição dos costumes alimentares dos familiares, que apesar das mudanças socioculturais impostas pela sociedade contemporânea, durante os encontros para refeições, festas e comemorações, a comida e o ato de degustar e comer, ainda, é destaque e recebe merecida atenção nas mais diversas ocasiões. Essa repetição dos costumes, comumente denominada de tradição faz parte da herança cultural.

A partir disso, cabe ressaltar que a gastronomia esboça-se a partir das origens de um povo, portanto, ela está intrinsecamente ligada às raízes culturais dos colonizadores de uma região. Fagliari (2005) evidencia que alimentar-se consistia em satisfazer uma necessidade biológica. Mais tarde, passou a ter seu significado ligado a opulência, religiosidade, festejos e outros. Por fim, passou a ter uma conotação de prazer e satisfação. A gastronomia refere à alimentação humana e, em sentido mais restrito, às características e técnicas específicas de preparação de alimentos de uma determinada região ou povo (Fagliari, 2005). Reúne relevância bilateral: de um lado está a importância cultural, por meio de valorização da culinária tradicional e de outro contribui com oferta diferenciada de atrativo turístico para os visitantes.

O significado e as formas de alimentação passaram por intensas mudanças, ao longo das últimas décadas, assumindo papel diferenciado na sociedade contemporânea. A gastronomia faz parte de uma nova demanda em busca de elementos culturais (Schülter, 2003). Desse modo, a gastronomia está ligada à questão da história cultural de um povo, tendo por princípio a conservação de sua identidade, as manifestações e comportamentos dos familiares e do grupo social a que pertencem obedecendo a certos rituais próprios de cada cultura (Freixa & Chaves, 2008). A convivência familiar ou grupal nas mais diferentes comemorações também se torna ponto de referência e de identificação entre o grupo como forma de manter a continuidade da tradição no que diz respeito à alimentação (Dentz & Marcos, 2011).

O preparo dos produtos alimentícios pode identificar determinada região, as receitas culinárias constituem um bem cultural tão valioso quanto um monumento, pois permitem entender um pouco da história da comunidade por meio de sua gastronomia. Para Krause (2001), a gastronomia representa um componente forte de identificação das culturas regionais, como garantia de manutenção das diferenças culturais no mundo globalizado. Segundo Schlüter (2003), “a culinária é uma forma de mostrar a identidade de cada grupo étnico mediante a preparação de pratos específicos” (p.12). A gastronomia está ligada ao turismo e estimula a atividade turística. Muitas pessoas viajam motivadas pela participação em festas típicas regionais, festas folclóricas, religiosas, entre outras e, em todas elas a culinária é evidenciada com destaque. “O interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer” (Schlüter, 2003, p. 12).

A variedade de preparo e consumo dos alimentos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais a partir dos quais se desenvolvem (Schlüter, 2003). Segundo Garine (1987), a alimentação pode ser considerada o elemento mais persistente no processo de aculturação dos povos. Cada povo possui uma culinária permeada por hábitos alimentares distintos, os quais refletem muitos aspectos da sociedade, como características geográficas, climáticas, socioeconômicas e culturais. Considerando as características específicas da sociedade, o homem faz adaptações ao meio em que se insere, e é assim que nascem as cozinhas típicas, as quais são moldadas por costumes, tradições, crenças e hábitos de seu povo (Fagliari, 2005, p. 4). Conforme Córner (2006), o aprofundamento do estudo da gastronomia como manifestação cultural e patrimônio imaterial, se faz necessário num mundo globalizado, onde o turismo cultural busca atender às demandas de um segmento que está em franca expansão. A valorização dos pratos típicos como elementos motivadores dos deslocamentos turísticos passam a fazer parte da experiência turística cultural que pode ser vivenciada pelos turistas (Fagliari, 2005, p. 54).

Identifica-se, assim, a cultura de um determinado povo, por meio da preservação da gastronomia dos antepassados, através da elaboração de pratos que eram feitos pelos imigrantes e mantendo os mesmos hábitos alimentares. A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos, permitindo incorporar os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade (Schlüter, 2003, p.70). A gastronomia, sendo uma das manifestações culturais mais expressivas é fator de atração de fluxos turísticos e se constitui em um dos eixos do turismo cultural, além de valorizar e universalizar a troca humana e o convívio entre culturas, costumes e hábitos distintos (Segala, 2003). Deve considerar o respeito aos aspectos de preservação das características de um povo, sendo necessário um novo olhar no passado, nas formas de preparo e apresentação dos pratos.

Conforme observado, o patrimônio cultural imaterial é formado pelos elementos da cultura de uma sociedade e, esta compreende o turismo cultural que, por sua vez, compreende o turismo gastronômico. Portanto, todos esses elementos são indissociáveis da cultura. Nesse contexto, enfatizam-se os hábitos alimentares dos alemães que vieram para a região do Vale do Rio dos Sinos, trazendo sua tradição com características próprias na forma de se alimentar e manutenção dos seus costumes. Salienta-se a relação entre a alimentação e a cultura, o que é usado diariamente como alimento fica guardado na memória por meio do sabor, odor, modos de preparo e de comer desta cultura (Willems, 1980; Córner, 2006).

NOVO HAMBURGO: RAÍZES CULTURAIS NA IMIGRAÇÃO ALEMÃ

Novo Hamburgo possui localização estratégica, distante 45km de Porto Alegre, capital do Estado do Rio Grande do Sul; é um dos 13 municípios que integram o roteiro turístico Rota Romântica, além de ser passagem obrigatória para quem visita a Serra Gaúcha. Seu desenvolvimento teve início em 1824, com a chegada dos primeiros imigrantes alemães no vale do rio dos Sinos, formando um núcleo em Hamburger Berg, atualmente bairro de Hamburgo Velho, dando origem à cidade (Novo Hamburgo, 2012). Os imigrantes trouxeram seus hábitos e costumes, transformando o então cenário com a fundação da comunidade de culto evangélico, o surgimento dos primeiros curtumes, de algumas selarias e de oficinas de sapateiros que abasteciam a Província com produtos derivados do couro e calçados produzidos de maneira artesanal. Surgem novas possibilidades de comercialização da produção a partir da construção da estrada de ferro São Leopoldo - Porto Alegre, atraindo para as proximidades da estação férrea um grande centro comercial para o abastecimento de todo o povoado (Willems, 1980).

Nesse contexto, a contribuição da imigração alemã para Novo Hamburgo se deu, além do comércio e indústria ligados ao setor coureiro calçadista, arquitetura, desenvolvimento de variadas artes, estilo de vida, valores culturais e sociais, também nos hábitos alimentares que passaram a ter ampla aceitação fora do meio rural colonial (Seyferth, 1990). Essas características conformam um perfil diferenciado ao município que, atualmente, busca desenvolver o turismo entre as alternativas para o seu desenvolvimento econômico. Os traços da cultura alemã foram preservados e permanecem em Novo Hamburgo, fazendo parte do cotidiano dos residentes. Atualmente, o município recebe visitantes nacionais e estrangeiros, em grande maioria vinculados a razões de negócios no setor do couro, calçado e componentes.

Novo Hamburgo conta com a mais significativa rede hoteleira do Vale do Rio dos Sinos, com sete hotéis de categoria três e quatro estrelas, 620 apartamentos (UHs) e 1.415 leitos, tendo seu público focado no turismo de negócios, a destacar: Hotel Locanda, inaugurado em 2009, possui 51 unidades habitacionais; Union Pergamon Premium Hotel, no mercado desde 2005, conta com 90 unidades habitacionais; Novo Hamburgo Business Hotel, atua desde 2000, com 65 unidades habitacionais, Swan Tower Hotel, inaugurado em 1993, possui 159 unidades habitacionais; Suarez Internacional, aberto ao público desde 1988, conta com 165 unidades habitacionais; Hotel Express Executive, possui 60 unidades habitacionais; Green Park Hotel FENAC, atua desde 1976 com 40 unidades habitacionais distribuídas horizontalmente.

A Alemanha como outros países, encontra-se dividida em regiões, e cada uma, apresenta algumas características que as diferenciam entre si. Os alemães que vieram para a região do Vale do Rio dos Sinos são originários da região denominada Hunsrück – serra de montanhas baixas localizada no sudoeste da Alemanha Ocidental – e trouxeram os costumes e hábitos alimentares. Apesar, da culinária na Alemanha variar de região para região, alguns elementos são considerados essenciais em todo o país, como a carne de porco, que está entre a mais consumida em todo o país, dando origem a vários tipos de embutidos como presuntos, morcelas e salsichas³. O pão (*brot*) também tem destaque na alimentação dos alemães, havendo em torno de 400 diferentes qualidades de pães pretos, integrais, de centeio, de nozes, de cebola, dentre outros: o Pumpernickel é um pão de centeio de cozimento demorado, de miolo quase preto e sabor agridoce; o Landbrot, um pão escuro, também de farinha de centeio, porém mais macio; o Mischbrot, misto de centeio e trigo (Troisgras, 2005, p. 98).

³ A salsicha alemã é feita com uma massa fina de puro porco defumada a frio, pronta para cozinhar.

O desjejum (*frühstück*) dos alemães é composto por produtos variados como café, chá ou leite, suco de frutas, ovo cozido, frios (presunto, salsicha, patê), queijos cortados em fatias finas, iogurtes, geleias, *schmier* e *marmelade* e vários tipos de pães. Entre os hábitos alimentares herdados dos imigrantes ainda se destaca o preparo de doces, cucas, roscas e geleias que fazem parte do cotidiano dos germano-descendentes (Willems, 1980). Segundo Seyferth (1990, p.35), a gastronomia alemã em Novo Hamburgo merece destaque por ter sido o berço da culinária germânica na região. Alguns hábitos alimentares coloniais tiveram ampla aceitação para além do meio rural e pratos tradicionais ainda são consumidos pelos seus descendentes, entre eles o repolho picado (*Sauerkrauth*), conhecido como Chucrute, que acompanha carnes ou salsicha; o *Fruchtenmus*, mais conhecido como *Schmier*, uma pasta de frutas; produtos da horta em conserva na água e sal como couve-flor, pepinos, cenoura e vagem; a *Kuchen* (Cuca) de vários sabores, é bastante apreciada nas festas populares.

A contribuição germânica à culinária no Rio Grande do Sul é um fato histórico. A alimentação da colônia foi, primeiramente, baseada na farinha de mandioca que servia para elaboração de vários pratos, como paçocas ou farofas, e também para fazer pães. Outros produtos que faziam parte da alimentação dos imigrantes foram o aipim, batata inglesa, abóbora, milho e feijão (Moraes, 1981). Destaca-se, ainda a produção agropecuária como a criação de bois, vacas e porcos, além da produção agrícola como laranja, banana, figo, pêssago, maçã, melões e melancias. Na Alemanha era costume alimentar-se de carne e usar gordura regularmente, mas no Brasil isso foi substituído pelo pão de farinha de mandioca (Müller, 1984).

O hábito alimentar dos imigrantes passou por um processo de adaptação, novos produtos e insumos diferentes dos que estavam acostumados forçou tentativas de novas misturas de alimentos para que chegassem próximo do sabor a que estavam acostumados, mas com o passar do tempo a alimentação se tornou bastante semelhante àquela produzida na Alemanha.

Pela manhã servem café, leite e derivados, como manteiga, queijo e *kasschmier*, pão de milho, mel, *schmier* (espécie de marmelada mole), de abóbora, e, às vezes, lingüiça cozida ou frita. Ao meio dia, comem salada de batata com cebola, rabanete e cebolinha em conserva, ou ainda com *sauerkraut*, também conhecido por *chukrut* (couve cozida e fermentada), sopa de verdura ou de massa, arroz, feijão e carne assada, ou lingüiça aferventada. Para o jantar café com *kasschmier*, pão, lingüiça, manteiga, queijo e *schmier* (Müller, 1984, p. 92-93).

Entre os produtos tradicionais utilizados pelos imigrantes pode-se citar o *Kasschmier*, conhecido como queijo branco ou queijo mole, produzido a partir do leite coalhado, semelhante ao requeijão. *Schmier*, doce de passar no pão, produzido a partir do cozimento das frutas com água e açúcar. *kless*, massa com farinha, ovos e sal, fervidos em água, formando uma espécie de nhoque, porém sem batatas. Além disso, muitas tortas, doces caseiros, conservas de frutas e biscoitos com formatos e enfeites típicos de Natal ou Páscoa (Müller, 1984).

RESULTADOS E COMENTÁRIOS ADICIONAIS

Para a obtenção das informações, a pesquisa foi aplicada em dois grupos distintos: descendentes de alemães e gestores da rede hoteleira de Novo Hamburgo. Em primeiro lugar os descendentes de alemães (doze participantes), compõem amostra com abordagem de forma aleatória simples, através de um roteiro de entrevista com um total de oito questões. Entre as respostas obtidas se tem que todos são descendentes de alemães (netos e um

bisneto). Que os hábitos alimentares ainda são cultivados em suas casas, porém, alguns itens da gastronomia alemã já foram adaptados (abrasileirados). As refeições dos finais de semana são mais tradicionais, como nos tempos dos imigrantes, com pratos habituais entre os imigrantes. Entre os itens alimentares indispensáveis no dia a dia estão o pão preto, cucas, Schmier, queijos e requeijão, linguiça, conservas, defumados, nata, carne de porco, entre outros. Consideram importante manter os mesmos hábitos alimentares e acham que os hotéis deveriam oferecer a opção de gastronomia trazida pelos colonizadores alemães. A seguir, citam-se alguns comentários dos descendentes germanicos:

“Novo Hamburgo sendo uma cidade de colonização alemã deve seguir os hábitos de seus antepassados.”

“Sim, reforça a caracterização do Vale dos Sinos enquanto berço da colonização alemã.”

“Para que se preserve esta tradição e se mantenha esse simbolismo regional que atrai turista.”

“Sim, porque desta forma podemos destacar alguns itens através da gastronomia.”

Em segundo, os gestores dos hotéis (sete participantes) de Novo Hamburgo foram questionados através de um roteiro de entrevista, contendo oito questões específicas sobre os itens utilizados nos serviços de alimentação dos hotéis. Entre as respostas obtidas nas entrevistas destaca-se: os hotéis priorizam a oferta de cardápios variados, não se detendo a itens da herança germânica. Foram questionados se são consideradas as questões culturais da região e responderam que, sim, porém buscam atender ao gosto e necessidades dos hóspedes, elaborando um cardápio variado que possa atender a todos. Em outra questão sobre os itens do cardápio que evidenciam elementos da cultura alemã, responderam que muitos itens da culinária germânica são evidenciados, entretanto, não oferecem a comida típica alemã. Ao serem questionados sobre a importância em contemplar pratos tradicionais alemães e se isso poderia atrair mais hóspedes, se obteve entre as respostas:

“Não, o cardápio é adaptado às necessidades dos clientes.”

“Sim, pois basicamente o hóspede necessita uma hospedagem que contemple uma cama confortável, um banho quente e uma refeição adequada.”

“Em função da região e das características deve sim.”

“Já tentamos algumas vezes e foi um fracasso.”

Ao serem questionados sobre se consideram as refeições um diferencial do hotel, todos consideram que a variedade e a qualidade contribuem para o conjunto dos serviços e que podem gerar a satisfação, mas não que isso seja um diferencial. Entre as respostas dos descendentes de imigrantes e dos gestores dos hotéis, observou-se que enquanto os descendentes consideram que os hotéis deveriam oferecer cardápios que identificassem a cultura alemã com pratos tradicionais, os hotéis não percebem isso como um diferencial nem como algo que atenderia as necessidades de seus hóspedes. Para eles é a variedade dos produtos que atende o gosto dos diferentes hóspedes do seu estabelecimento. A partir das respostas dos gestores da hotelaria e dos descendentes de imigrantes alemães residentes em Novo Hamburgo, foi possível estabelecer cruzamentos e relações entre o objeto estudado e a sustentação teórica apresentada, conforme segue.

Novo Hamburgo está entre os municípios do Vale do Rio dos Sinos que conta com a maior rede hoteleira da região, além de sua singular importância no que tange à imigração germânica no

Estado e à necessidade de manter os hábitos e costumes alimentares como diferencial no segmento de turismo cultural. Nesse contexto, questiona-se sobre a presença de itens da culinária germânica na gastronomia da hotelaria de Novo Hamburgo. Conforme Segala (2003), a gastronomia integra o turismo cultural e atua como atrativo turístico, podendo contribuir para o aumento do fluxo de turistas a um determinado destino. Assim, torna-se importante manter os costumes e itens da culinária trazida pelos imigrantes. Para Krause (2001), a gastronomia representa um componente forte da identificação das culturas regionais, e que quando associada ao turismo revela-se como um importante instrumento para manutenção e conservação das identidades gastronômicas de um povo. Desse modo, os descendentes de alemães, quando questionados sobre conservar hábitos e consumir diariamente pratos da culinária germânica, afirmaram que mantêm os costumes dos seus antepassados. Sua alimentação é baseada nos itens tradicionais, mas não culinária típica. Quando questionados sobre a relevância de manter itens da culinária alemã na hotelaria de Novo Hamburgo, percebe-se que a maioria dos gestores não considera relevante servir pratos da cozinha tradicional alemã. Por se tratar de um estabelecimento que recebe em maioria, executivos e empresários motivados por negócios a preferência deles é por itens da cozinha internacional. Desse modo, consideram importante apresentar diversidade gastronômica e não somente a culinária trazida pelos imigrantes.

A gastronomia germânica que se difundiu em função da colonização é apreciada pelos descendentes de alemães como forma de manter as tradições, pode ser considerada entre os diferenciais do produto turístico novo hamburguense, porém, os gestores de hotéis relatam que ao oferecer comidas alemãs no restaurante do hotel, a mesma é apreciada somente pelos residentes, em maioria descendentes de imigrantes, e os hóspedes optam por pratos com características da culinária internacional. Cândido e Vieira (2003) afirmam que um hotel é uma empresa pública que visa oferecer ao hóspede alojamento, entretenimento e alimentação, neste sentido, destaca-se a relevância de preservar os hábitos alimentares da cultura alemã, por meio de refeições temáticas, transformando a alimentação em atrativo turístico. Os gestores destacam que já fizeram tentativas no sentido de desenvolver cardápios temáticos, predominantemente alemães e não obtiveram sucesso. Existe o interesse da parte do setor hoteleiro, porém na prática o que eles observam é que se transforma em prejuízo.

Segundo Müller (1984), a gastronomia alemã era farta, necessitando que, além dos itens básicos dessa culinária, seja possível introduzir novos elementos mais atraentes e adequados às necessidades dos hóspedes. Para os gestores eles não têm interesse numa gastronomia diferenciada, já que sua motivação é negócios. Assim, as refeições são verdadeiras reuniões de negócios e não encontros para degustação de novos sabores ou pratos tradicionais vinculados à cultura local. Para Gândara (2009), o turismo gastronômico consiste em uma vertente do turismo cultural em que o deslocamento do turista se dá por motivos vinculados a prática gastronômica do destino. Considerando os diversos motivos que levam ao deslocamento, o turismo de lazer realmente abrange mais aspectos da gastronomia, onde o turista tem tempo e já vem motivado para provar os itens diferenciados da culinária local, enquanto o turista de negócios tem pressa, não desfruta e realiza reuniões, fecha contratos e discute sobre negócios durante as refeições, não priorizando a questão cultural embutida no sabor ou na forma de preparo da comida.

Sabe-se que os imigrantes alemães deixaram um vasto legado cultural em relação à culinária, conforme destaca Córner (2006), cada lugar tem o seu modo de preparar os alimentos, por terem características culturais e símbolos de identidade. O que é vivenciado diariamente fica guardado na memória. Dessa forma, os descendentes preservam e mantêm estes símbolos por meio da gastronomia nas suas casas. Por sua vez, os empreendedores da hotelaria quando

questionados quanto à utilização dos ingredientes da culinária alemã nas refeições oferecidas no restaurante do hotel, foram unânimes em dizer que para atender às expectativas dos hóspedes o cardápio deve ser abrangente e mais voltado ao conceito de comida internacional. Segundo Müller (1984), os imigrantes se alimentavam pela manhã com leite e derivados (manteiga, queijo, nata), KasSchmier, pão de milho e cuca, Schmier e salsicha ou linguiça cozida. Conforme os gestores, esses itens são mantidos por serem considerados internacionais, mas além destes, também oferecem outras opções.

Diante das respostas obtidas nestes empreendimentos e com os descendentes de imigrantes alemães, verifica-se que os hábitos e costumes alimentares dos imigrantes são mantidos, principalmente no café da manhã. Nos dois casos – dos descendentes de alemães e na hotelaria – nas demais refeições prevalece a comida denominada trivial e a tradicional alemã somente em ocasiões especiais ou quando a família se reúne pois, assim, os descendentes procuram manter sua cultura através da alimentação. Nesse sentido, Seyferth (1990) enfatiza que ao mesmo tempo em que difundiram hábitos alimentares característicos do país de origem, também aceitaram e introduziram na sua alimentação outros pratos brasileiros. Como resultado, não se tem uma culinária com características únicas alemãs. Pode-se dizer, conforme essa pesquisa que os descendentes mantêm apenas alguns hábitos da alimentação alemã, já que muitos pratos foram adaptados, até por questões de sobrevivência (não existiam os mesmos ingredientes utilizados na Alemanha), com ingredientes brasileiros provocando alteração no preparo e no sabor.

Pela visão dos descendentes quando perguntados sobre a importância dos hotéis conservarem hábitos da cultura alemã verificou-se que na opinião deles os hotéis deveriam conservar estes hábitos. Observa-se que os itens desta culinária são facilmente encontrados nesta região, e poderia funcionar como um diferencial ao mesmo tempo em que mantém a identidade valorizando a cultura local. Todos os entrevistados, os descendentes de alemães e os gestores manifestaram em algum momento a vontade de evidenciar os produtos desta culinária. Porém, algumas dificuldades foram sinalizadas. Para Schlüter (2003), o desenvolvimento do turismo se deve a sua capacidade de gerar receita e empregos no lugar em que se desenvolve. Sabe-se que o hotel é uma empresa, e tem que satisfazer os hóspedes por meio do atendimento a suas expectativas, porém para os gestores isso não significa necessariamente, contemplar a culinária alemã.

Observou-se que tanto os descendentes de imigrantes quanto os gestores da rede hoteleira de Novo Hamburgo, compreendem a importância da gastronomia alemã e estão envolvidos neste processo cultural, por meio de várias tentativas e questionamentos com os hóspedes, no sentido de manter a tradição gastronômica, mas ainda é necessário mais informação e até uma sensibilização para os hóspedes ou até dos gestores. Não se pode perder ou não valorizar o legado deixado pela imigração alemã no sul do Brasil.

CONSIDERAÇÕES

Acredita-se que o setor hoteleiro de Novo Hamburgo, juntamente com os descendentes de alemães buscam manter os hábitos e costumes alimentares dos imigrantes, utilizando diariamente muitos itens da culinária alemã, principalmente no café da manhã. Porém, para ambos torna-se tarefa difícil e até um desafio, manter a tradição nas demais refeições como almoços e jantares. De um lado, o setor hoteleiro precisa satisfazer as necessidades dos hóspedes, para se manter competitivo. Portanto, se após várias tentativas de oferta da

gastronomia alemã, os gestores observaram que os hóspedes ficam mais satisfeitos com a culinária internacional, é compreensível que lhes seja oferecido essa opção. De outro lado, os descendentes de imigrantes procuram manter os mesmos costumes, mas especialmente em finais de semana quando a família se reúne. Ainda, observam a necessidade de impedir que essa cultura seja esquecida. Desse modo, surge uma preocupação quanto à preservação e valorização desse legado gastronômico. A questão cultural, por vezes, não tem recebido a merecida atenção no que se refere a sua sustentabilidade, ficando com frequência exposta a uma substituição e até abandono. Para evitar que isso aconteça, torna-se necessário uma ação conjunta entre comunidade e setor público, a fim de fomentar propostas de valorização cultural.

Cabe destacar que a maioria dos gestores e dos descendentes relatou sua satisfação em estar participando dessa pesquisa, e de se sentirem envolvidos nesse processo de integração para a valorização da cultura local. A importância da colonização alemã para o desenvolvimento da região é reconhecida por todos, então é urgente que se tome medidas conjuntas com o propósito de preservar esse patrimônio. Diante dessas considerações percebe-se a importância da integração entre setor público, comunidade e empresários do turismo neste processo. A gastronomia tem se destacado entre os atrativos culturais em vários países, inclusive como motivador do deslocamento de turistas no mundo inteiro. Assim, é imperativo que se adote ações urgentes para manter esse patrimônio e adotá-lo como diferencial do produto turístico de Novo Hamburgo, como forma de valorizar o legado cultural da imigração alemã.

Espera-se que este estudo tenha contribuído com subsídios reflexivos para se pensar a questão cultural com maior seriedade. A preservação dos costumes regionais está entre as bases fundamentais que sustentam o turismo.

REFERÊNCIAS

- Amaral, Fabiana Mortimer; Müller, Silvana Graudenz & Remor, Carlos Augusto. (2010). *Alimentação e cultura: Preservação da gastronomia tradicional*. Caxias do Sul: UCS.
- Ashton, Mary S. Guerra. (2006). Turismo: a mutação do cotidiano. In Barretto, Margarita (Org.) *Turismo, cultura e sociedade*. Caxias do Sul, RS: EDUCS. p. 11-24.
- Ashton, Mary S. Guerra. (org.). (2001). *Turismo: sinais de cultura*. Novo Hamburgo, RS: Feevale.
- Barretto, Margarita. (2003). *Turismo e legado cultural*. Campinas, SP: Papirus.
- Barretto, Margarita. (Org.). (2006). *Turismo, cultura e sociedade*. Caxias do Sul, RS: EDUCS.
- Burns, Peter M. (2002). *Turismo e antropologia: uma introdução*. São Paulo, SP: Chronos.
- Cândido, Índio & Viera, Elenara Viera. (2003). *Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul, RS: EDUCS.
- Córner, Dolores Martin Rodrigues. (2006). A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. *Anais ... IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul/RS.

Costa, Flavia Roberta. (2009). *Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação*. São Paulo: Editora Senac SP: Edições SESC SP.

Dencker, Ada de Freitas Maneti. (2002). *Métodos e técnicas de pesquisa em turismo*. São Paulo: Futura.

Dentz, Giehl Zanetti Von & Marcos, Emanuelle Fogaça. (2011). Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas, SC: bases para o fortalecimento do turismo local. *Pasos* V. 9(4), p. 623-631.

Dias, Reinaldo. (2006). *Turismo e patrimônio cultural - recursos que acompanham o crescimento das cidades*. São Paulo: Saraiva.

Fagliari, Gabriela Scuta. (2005). *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca.

Freixa, Dolores & Chaves, Guta. (2008). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC.

Gândara, José Manoel Gonçalves. (2009). *Reflexões sobre turismo gastronômico na perspectiva na sociedade dos sonhos*. Barueri, SP: Manole.

Garine, Igor de. (1987). Alimentação, culturas e sociedades. *Correio da Unesco*, v.15, n.7, p.4-7, jul.

Gimenes, Maria H. S. Garcia. (2010). Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial turística. In: Panosso, A. & Gaeta, S. (org.). *Turismo de Experiência*. São Paulo, SP: Senac.

Gimenes, Maria H. S. Garcia. (2006). Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma introdução sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *Anais IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Caxias do Sul.

Hernandez, J.C. & Racia-Arnaiz, M.G. (2005). *Alimentação e cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Krause, R.W. (2001). *Educação superior em gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso*. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí. Itajaí, SC.

Lakatos, Eva M. & Marconi, Maria de A. (1999). *Técnicas de pesquisa*. São Paulo, SP: Atlas.

Maffesoli, Michel. (1996). *No fundo das aparências*. Petrópolis, RJ.: Vozes.

Maffesoli, Michel. (1995). *A contemplação do mundo*. Porto Alegre, RS: Artes e Ofícios.

Moraes, Carlos de Souza. (c1981). *O colono alemão: uma experiência vitoriosa a partir de São Leopoldo*. Porto Alegre, RS: EST.

Müller, Telmo Lauro. (1984). *Colônia alemã: 160 anos de história*. Porto Alegre: EST.

Novo Hamburgo. (s.d.). Site Oficial. Disponível em: <www.novohamburgo.rs.gov.br>. Acesso em: abril de 2012.

Prodanov, Cleber C. & Freitas, Ernani C. de. (2009). *Metodologia do trabalho científico*. Novo Hamburgo, RS: FEEVALE.

Schlüter, Regina G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

Segala, Luiziane Viana. (2003). Gastronomia e turismo cultural. *Revista Turismo*. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/materiais especiais/hastronomia.html>>. Acesso em: 21/05/2012

Seyferth, Giralda. (1990). *Imigração alemã e cultura no Brasil*. Brasília: UnB.

Troisgros, Claude. (2005). *Larousse da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia*. São Paulo: Larousse do Brasil.

Willems, Emilio. (1980). *A aculturação dos alemães no Brasil: estudo antropológico dos imigrantes alemães e seus descendentes no Brasil*. São Paulo: Editora Brasileira.