

ESPAÇOS GASTRONÔMICOS COMO MEIOS CULTURAIS E TURÍSTICOS EM P. ALEGRE

Carlos Henrique Cardona Néry

RESUMO: O artigo se propõe a ressaltar meios gastronômicos associados a espaços arquitetônicos que se transformam em pontos culturais e tendo desta forma uma abordagem amalgamada pelas ciências sociais, com as quais há uma possibilidade de argumentação e embasamento para expor os valores sociais agregados aos alimentos e aos seus locais de consumo. Locais estes que de uma forma propiciam o homem a ter um modo de demonstrar o seu poder sócio econômico e status, o que não é nada original, porém devem ser avaliadas. A “devolução” de muitos espaços arquitetônicos para a área urbana e aos seus cidadãos está ocorrendo de forma acelerada, como um modismo apesar de que muitos locais se tornam ícones e atrativos turísticos de uma região ou país devido a esta associação. Desde o ano de 1997 a UNESCO introduziu o conceito de patrimônio intangível, definindo o conjunto de formas de cultura tradicional e popular folclórica, onde todas as obras coletivas que se originam de uma cultura e se baseiam na tradição.

PALAVRAS-CHAVE: cultura; epicurismo; gastronomia; restaurante; status.

Introdução

Com um enfoque e abordagem voltada para as fundamentações evolutivas da alimentação que desencadeiam em um produto turístico e tendo como real objetivo ressaltar e incluir os restaurantes e os demais meios de restauração como um atrativo turístico cultural, onde muitas vezes eles se tornam por si só um ícone e referencial de uma cidade. A alimentação sempre apresentou uma forte atração nos povos, seja por conquista, mercado, poder ou necessidade de sobrevivência biológica, mas sempre teve um destaque na sociedade como poder e status, fazendo com que as pessoas consumissem determinados alimentos considerados caros ou raros em estabelecimentos mais luxuosos ainda. As ciências sociais sempre nos auxiliaram nesta vertente da gastronomia como a antropologia, sociologia, teologia, economia... Há vários estudos e artigos sobre a gastronomia sendo que pretendo expor um fragmento bem crescente que são os restaurantes e demais meios de restauração que estão servindo de cenário turístico. O decreto 84.910 de 15/07/1980, em seu artigo 2º-b, atém-se à definição do restaurante de turismo, que é entendido como sendo “o estabelecimento destinado à prestação de serviços de alimentação e que, por suas condições de localização ou tipicidade, possa ser considerado de interesse turístico”. A alimentação que desencadeou liderança pela sobrevivência, pelas guerras, pelos conflitos, pelo poder territorial, tem em seus registros históricos que a gastronomia moderna tem suas raízes na cultura, na política e nas batalhas (COSTA.2003,n232,p.45). A influência é tanta que herdamos

dos ancestrais, o hábito de convivência social com a qual desenvolveu-se o ato de partilhar alimentos em locais apropriados e, de forma social em restaurantes. Comer trata-se de uma sensação biológica e instintiva, que desperta, já nas primeiras horas de vida, um forte elo de ligação, muitas vezes associado ao fator psicológico e biológico. Quando mencionamos sobre alimentação sempre vem à mente o fato de saciarmos a fome, sendo que há muitos valores agregados a este simples ato. Os odores, o ambiente, os sons, as luzes, os aspectos cromáticos a inter-relação com as demais pessoas, favorecendo um vínculo muito estreito entre os aspectos sociais e culturais. Por muitos anos as relações gastronômicas estiveram distanciadas das ciências, mas percebe-se que há muitos artigos por parte de historiadores, antropólogos, sociólogos, etnólogos valorizando este tema. Como instrumento da antropologia, observa-se hoje que a preparação dos alimentos e onde consumi-los são atividades simbólicas que direcionam a sociedade e as suas complexidades. Nos últimos anos em Oxford no St. Anthony's College, muitos simpósios anuais são realizados sobre gastronomia e são prestigiados pelos variados segmentos da comunidade.(FRANCO.2001) Notoriamente o homem consome símbolos e marcas em locais nobilíssimos ao se alimentar, não se trata do hábito isolado de alimentar-se mas o que está agregado a todo este cerimonial. Se em algum local as pessoas não gostam do seu meio dificilmente algum turista “forasteiro” também possa gostar, se um local arquitetonicamente é “resgatado” e “devolvido” a cidade, se ele passa a ser lindo para um arquiteto, se é valoroso para um empresário, se volta a agradar o “nativo”, não seria diferente para um turista que de uma forma efêmera passe pelo local e vá registrar em sua mente de forma generalizada toda a cidade, ignorar estes detalhes é negar uma valorização revestida de muita simbologia e tradição cultural de um povo. Segundo Schlüter (2003) A análise das motivações turísticas de Maslow pode ser aplicada aos hábitos alimentares: satisfação das necessidades básicas, necessidades de segurança, necessidade de pertinência, status e auto-realização. O perfil alimentar de muitas pessoas passam por variantes subjetivas, tendo aspectos importantes como os sexuais, etários, religioso, nível de instrução, renda, origem social e status; a humanidade é conservadora em termos gastronômicos. Sempre a alimentação possibilita a ascensão a uma classe social, e em contra partida ela age como um fator de diferenciação cultural, pois ao comer incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários, os quais também servem para manifestar situações de poder, de competência e de prestígio. Das normas sociais aos seus tabus alimentares há raízes profundas na identidade social dos indivíduos:

Segundo Freire (2001) “Pois a verdade parece ser realmente esta a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa existência.”

As refeições sempre foram um indicador e uma certificação do hábito social: nas situações de decisões, ocasiões solenes, para selarem guerras ou celebrarem períodos de paz, batismo, matrimônio, exigia-se que fosse reconhecida de laço social como obrigatoriedade uma refeição para muitos comensais e na idade média abundam as referências às refeições e banquetes no âmbito da amizade ou das relações associativas.

Em todos os ciclos do ser humano, os alimentos e preceitos sociais estiveram estreitamente relacionados a ponto de serem fundidos e aceitos como comportamento padronizado. Sociedade e gastronomia são um estreito vínculo que se fundiu nos primórdios da humanidade e se perpetuou aos dias atuais, um fascinante elemento que interliga e ao mesmo tempo afasta as classes sociais.

Fundamentos históricos evolutivos

Deve-se reservar espaço para um dos tópicos mais influentes da gastronomia que é o fator teológico associado aos alimentos e a forma de consumi-los. Apesar da modernidade e de fatores cronológicos serem distintos, o ser humano é cerimonioso ao comer, tem na alimentação uma atitude complexa, o hábito de alimentar-se não é só para saciar a fome, a ele está agregado um valor simbólico e, como consequência, um objeto de ritual e de admiração que o ser humano tanto busca para poder explicar e argumentar os seus atos.

Sempre existiu uma íntima relação entre os alimentos e as crenças religiosas, alguns alimentos se incorporaram aos atos de uma religião, tanto a proibição como a abstinência, tendo como circunstância ao geográfico, a cultura e aos padrões locais. Em todos os momentos da vida humana, os ritos e alimentos estão presentes, tais como: nascimento, casamento, morte e oferendas a deuses. A hospitalidade é um aspecto da regra da irmandade dos beneditinos, em seus mosteiros davam importância à hospitalidade e à tradição culinária e, em todas as abadias, havia monges encarregados de acolher e dar assistência aos hóspedes e aos peregrinos, nestes casos o principal eram as refeições restauradoras.

Em muitos locais da história o ser humano transformou um meio de restauração em local de reuniões, confidências, conspirações e desenvolvimento de dogmas e preceitos religiosos, os

jacobinos na França tiveram este comportamento, não serviam somente alimentos materiais e sim os espirituais. Por muitos séculos, a comensalidade, tanto pelo ponto de vista religioso como do profano, foi considerada uma forma de promover a solidariedade e reforçar os laços e vínculos entre as pessoas de um mesmo grupo, entre os que comem e bebem juntos há em geral vínculos de amizade e obrigações, pois a fraternidade e afinidade são inerentes a comensalidade, e não se trata de uma questão de crença ou de status, a refeição possui uma grande função social e muito mais no aspecto teológico. Já no meio antropológico muita coisa pode ser abordada e possibilitando um desdobramento sem fim. Historicamente surgiram as primeiras cidades e localidades desenvolvidas, devido aos cultivos que iniciaram há 3.500 anos a.C, apontam os registros da antiga mesopotâmia através de símbolos cuneiformes, sempre houve espaço na história evolutiva do ser humano em relação aos alimentos e seus hábitos sociais, da pré-história passando ao antigo Egito, Assíria e Babilônios e, tendo uma passagem mais documental na Grécia e na Roma antiga, todos estes locais com farta documentação gráfica e artística. Ao mencionar alimentos não podemos deixar de mencionar o elemento fogo que sempre desenvolveu fascínio ao homem e a partir deste domínio passou a tirar proveito. As pesquisas arqueológicas nas mais variadas partes do mundo sempre relataram a presença do homem ao redor do fogo, na época medieval já apontavam a presença do homem ao redor das fogueiras utilizadas como fogão, desde o século XIII e principalmente do XV além de existirem séries documentais sobre os meios sociais mais diversos associados aos hábitos comportamentais e alimentares. Há registros da importância do fogão e de determinados móveis de cozinha; a cozinha sempre teve um espaço físico reservado nas habitações, tendo um destaque de ocupação na função alimentar e do convívio familiar de uma casa, assim como nos dias atuais, onde uma cozinha é mais importante do que outra peça da residência.

Dos achados arqueológicos e do destaque do fogo e de uma cozinha nas fases do ser humano, pode-se comentar o valor que as rotas migratórias e de colonizações que algumas nações tiveram e com grande influência nas navegações pois triunfaram com as suas conquistas, além da emigração implantavam os seus hábitos alimentares e adaptações de determinados alimentos, com adaptações aos seus meios e suas técnicas culinárias.

Costumes alimentares são um tema polêmico em antropologia, alguns temas foram estabelecidos em 1962 por Claude Lévi Strauss com “O Totemismo Hoje”, e em 1974 por Marvin Harris com “Vacacões, porcos, guerra e bruxas”. Segundo afirma (Strauss) em seu livro

Mitologias, observou que os alimentos não eram apenas bons para se comer mas também eram bons para se pensar, numa alusão a relação existente entre os alimentos e os mitos em diversas sociedades estudadas por este antropólogo. Outra colaboração importante para nós brasileiros é o conceituado sociólogo Gilberto Freire, com importantes colaborações na cultura nordestina e seus vínculos alimentares

As ciências estão aí para acrescentarem determinadas informações e associações aos comportamentos e raízes do ser humano, não poderia ser diferente o fato de um comportamento social como a refeição estar inclusa em tão amplo aspecto, que é a gastronomia do passado, e que, por consequência aponta para comportamentos sociais do presente.

Um dos locais, onde ainda ocorrem muitas manifestações e comportamentos desta natureza, são as simples refeições nas ruas, onde os alimentos são repassados. Em muitos locais havia a venda e consumação das iguarias, alguns até se tornaram pontos turísticos de desjejum, a refeição “*deipnon*” para os gregos era reservada para encontros e conversas, porém muitos nomes e horários diferentes variavam no decorrer dos tempos, além do homem estipular valores cronológicos diferentes. Tanto os Gregos como os Romanos tinham atenção voltada para o que comiam, as conversas e animação eram reservadas para o simpósio, que só iniciava depois que as refeições e as devidas invocações a Dionísio fossem devidamente prestadas. Nas escavações da cidade de Óstia, na Itália, descobriram várias pequenas lojas de alimentação que eram chamadas de “*thermopolia*”, nelas comiam-se ou compravam-se comida “quente” ou eram preparadas para serem levadas para a casa dos compradores. Segundo relatos da cidade de Bizâncio, na idade média, os locais de venda e consumo de alimentos passaram a chamar-se de tavernas e sempre que o clima permitia, punham mesas ao ar livre, além de servirem comidas, vinho e outras bebidas, tinham à disposição de seus freqüentadores jogos semelhantes a damas e dominós para as atividades lúdicas associadas aos alimentos que ali eram servidos. É fácil perceber que o tempo passa mas determinados comportamentos não mudam muito, algo inerente ao ser humano e socialmente “organizado”. Na idade média, seria mantida a concepção romana do banquete como divertimento e espetáculo, sempre acompanhados de diversões. Além das refeições tradicionais, seria um local para divertimentos, orgias, bacanais e demais atividades, socialmente, aceitas na época. Contudo, foi no período da renascença, que o hábito de fazer refeições com requinte e com o pretexto de encontro sociável foi difundido e, largamente aceito e se firmando como um componente dos costumes da época.

Modelo exemplar da França

Ao destinar espaço para os registros da França ou da cidade de Paris só tenho em mente tentar projetar o que foi herdado, e de como um país vende muito bem a imagem de seus produtos e da sua história através de um local de refeição ou de um alimento que se tornou ícone do país e é vendido como um produto turístico de forma exemplar e com orgulho. No final da idade média, as estalagens passaram a ser locais rústicos que sempre serviam alimentos e bebidas junto às estradas e rodovias para os viajantes. Muitas tavernas e albergues surgiram nas cercanias de Paris, a partir de um sistema hoteleiro rude e primário desenvolveu-se na área urbana um tipo de estabelecimento que oferecia comida e bebida em mesas postas com toalhas e talheres e, no século XVI, surgiram os cabarets em Paris, já em outras cidades da França estes estabelecimentos serviam refeições, mas associados a músicas e diversões noturnas, foram os precursores dos restaurantes. Todos os estabelecimentos para refeições, como os cafés Parisienses, passaram a se tornar locais de discussão dos rumos sociais e políticos da França dos anos de 1660 em diante, assim como foi “permitida” a possibilidade de mulheres participarem destes estabelecimentos, como consequência das mudanças comportamentais, estes estabelecimentos passaram a fixar notícias diárias nos estabelecimentos se tornando um centro de discussão e de idéias literárias como foi o caso do “*café littéraire*”; atualmente o café “Le Procope” que continua até hoje no mesmo endereço e que está decorado com retratos dos seus famosos freqüentadores ilustres: Voltaire, Diderot, Danton, Huysmans, além de ser o café mais antigo da Europa. Segundo Montesquieu, em 1721, considerava as cafeterias os locais mais perigosos para o futuro do país, entre tantos exemplos estão o fato de um local destinado para refeição e que serviu de palco para troca de idéias e da socialização política.(FRANCO.2001. p.160)

Os anos que precederam a revolução Francesa foram testemunhos de uma disseminação dos restaurantes e, neste mesmo período, muitos deputados revolucionários passaram a fazer refeições em restaurantes que surgiam a cada dia e muitos deles se reuniam nos restaurantes próximos ao Palais Royal e à rua Richelieu. Em Paris, estas ações comportamentais surgiram com um fim notório de se aproximar de pontos nobres da cidade, coisa que ocorre hoje com a maior naturalidade devido à valorização dos bairros e do poder aquisitivo das pessoas que freqüentam. Em 1582, um albergue-taverna, de alto nível, chamado “La Tour D'argent” que muitos historiadores atribuem a ele a honra de ter sido o primeiro restaurante a existir legalmente,

sendo que nos primeiros anos de existência não passava de uma taverna. Mesmo assim é um dos restaurantes mais famosos do mundo e ainda em atividade, o prato mais tradicional é: o pato com laranja, que até hoje é servido e possui um cartão com numeração progressiva, onde os comensais levam como souvenir após as refeições, e é de se frisar que possuir um souvenir deste tipo é um status inigualável, podendo assim, o turista gourmet poder provar e mostrar onde teve dinheiro para consumir tal iguaria, este simples cartão é mais disputado de que um simples cartão postal de qualquer ponto turístico de Paris. Após a revolução Francesa muitos escritores e artistas optaram pelos restaurantes e cafés para se projetarem, pessoas como: Honoré de Balzac, Theophile Gautier e Berlioz, adotaram como pano de fundo para as suas crônicas, contos, novelas e também como local para inspirações literárias. (FRANCO.2001)

O estabelecimento com o nome de “La Tour D’argent” é um atrativo turístico, a réplica da mesa do banquete dos imperadores está exposta no andar térreo do restaurante até hoje, e este ciclo evolutivo dos restaurantes teve um período crescente até ser interrompido pela 2ª guerra mundial.

No final do século, Paris já possuía dois tipos de restaurantes que eram símbolos da cidade e do país: Weber e Maxim’s, este último com sucursais no mundo inteiro em várias capitais do mundo, devido ao requinte e ponto de encontro de intelectuais e pessoas milionárias. A estatística da cidade relativa a gastronomia, na virada do século XVIII era de que Paris possuía 1.500 restaurantes, milhares de negociantes do vinho, mais de 20 mil cafés e cervejarias, percebe-se até hoje que são produtos que levam a imagem turística e patrimonial do país em todos os seus segmentos, com o orgulho de origem em seus rótulos.

Os relatos da mesma época mencionavam fatos da história e da geografia que fizeram surgir o “Guides Joanne”, cuja primeira publicação mencionava, sob a designação de indústrias e produtos, particularmente, interessantes de uma localidade, alguns gêneros alimentícios, tais como: vinhos, queijos, carnes, mel, ... e com a chegada do incentivo e desenvolvimento automotivo, algumas estradas e localidades passaram a serem descobertas, sendo que as cozinhas regionais passaram a ter uma parcela na economia do turismo. Já em 1901, o “Guide Michelin”, associado com o aumento do automobilismo, criou o guia onde constavam oficinas, curiosidades das localidades, restaurantes e hotéis, porém, em 1920, são oficialmente encontradas citações e indicações sobre recomendações gastronômicas. Nestes guias, já havia uma introdução de indústrias interessantes para os turistas, especialidades gastronômicas e principais vinhos da

região, sendo que páginas inteiras eram destinadas à gastronomia. (FLANDRIN,1998)

Na França, há uma agremiação esportiva e gastronômica, onde seus agremiados têm que terem 40.000 quilômetros de turismo automotivo, além de serem gourmets. Também foi criado, na França, no ano 1921, um “Tour de France Gastronomique”, que com 24 volumes fazem um inventário das riquezas gastronômicas, onde os monumentos e os valores históricos e turísticos estão nos alimentos, e que, de alguma forma, foram registrados os presentes que eram doados aos reis em determinadas épocas, como se fosse um resgate da história, mas com um elo associado à alimentação. (MONTANARI,1998)

Origem e raízes no Brasil

A hospitalidade no Brasil já tinha sido reconhecida na Europa através das cartas de P.V. de Caminha, algumas tribos eram bem receptivas e até ingênuas, porém não se furtavam da hospitalidade. Do Brasil colônia, já se tinha alguns registros associados a pequenos dormitórios, onde também eram servidos alimentos, alguns com denominações de estalagens, tabernas, hospedarias e casas de pastos, todos tinham o mesmo propósito comercial de dar hospedagem e refeições, muitos deles com anúncios em jornais da época. O caso dos Portugueses no Brasil colônia é um dos exemplos mais próximos de nós e que deixou raízes que fazem parte dos nossos hábitos alimentares e culturais, se perpetuando como forma de integração social e étnica. A definição mais próxima de restaurante da qual conhecemos, atualmente, e que seria conhecida com uma definição de “mesa redonda”, onde todos sentavam-se a uma mesa circular sem ordem ou distinção de lugar em determinadas horas, já predominavam nomenclaturas e vocabulários Franceses para os profissionais e locais onde eram servidos os alimentos, uma notória influência tanto de costumes como das expressões e do vocabulário profissional.(Lacerda.2001) Devido ao bloqueio continental que Napoleão aplicou a Portugal por ser parceiro comercial da Inglaterra, Dom João teve de vir para o Brasil, aqui no então império, houve a abertura dos portos às nações amigas e, como consequência, a comercialização e a vinda de famílias de outras nações devido ao incentivo da emigração. Com o fim do bloqueio continental a França reatou as relações comerciais e diplomáticas com o Brasil, e junto vieram os primeiros profissionais da área da alimentação: padeiros, confeitores, cozinheiros e, como consequência, o surgimento dos primeiros restaurantes; era elegante apresentar cardápios redigidos em Francês e apresentar o cargo e função dos trabalhadores do estabelecimento em Francês. Em muitas casas, possuíam

empregados franceses que repassavam os costumes alimentares e culturais, e a influência dos franceses não foi só na gastronomia e sim, nas vias públicas, teatros, costumes e comportamentos sociais e modas, um deles era o de fazer refeições fora de casa em restaurantes renomados que copiavam os da Europa. Etiqueta social e comer fora, logo foi uma obrigação para quem tinha condições financeiras, além de ser um prazer e convívio social desenvolvido pelos habitantes do Brasil imperial. (BELCHIOR.1987)

Apesar da importância do tema e os mais variados registros sobre a restauração e gastronomia no início do país, percebe-se que apesar da influência européia, muitos elementos da composição alimentar mantiveram-se até hoje, mesmo não havendo uma originalidade gastronômica serviu de elo de união e identidade do Brasil e tem hoje no turismo uma representatividade que pode ser mais bem explorada. No Rio de Janeiro atual o mais antigo restaurante do Rio ainda em funcionamento é o Bar Luiz, de 1887, na rua da Carioca. Outro ícone da cidade em atividade fica na rua Gonçalves Dias. Que é a Confeitaria Colombo, de 1894, que abrigou pacíficas reuniões de senhoras elegantes em torno de chávenas de chá, bem como inflamadas tertúlias intelectuais de escritores como Olavo Bilac. Entre tantos locais que poderiam ser citados, houve somente esta menção, pela fama e o encanto do local mas seguramente poderiam ser acrescentados outros locais atuais que foram transformados em espaços “gastro-culturais” .

Casos em Porto Alegre

Entre tantos locais que estão sendo aproveitados como estabelecimentos gastronômicos na cidade de Porto Alegre vou destinar mais tempo ao restaurante “Chez Philippe”, pelos motivos de conservação e real aproveitamento do espaço físico. O restaurante “Chez Philippe” localizado na avenida Independência, número 1005, no bairro Independência; o restaurante estabeleceu-se em um prédio que data do ano de 1922 e é um “casarão” tombado pelo patrimônio histórico cultural da cidade de Porto Alegre (SPHAN) onde as poucas alterações estruturais foram devido à segurança e a operacionalidade do restaurante, sendo que em termos do interior há toda uma preservação, como as escadarias originais, “vitreaux” e demais aberturas. Já na parte externa há um bem cuidado jardim, para manter a imagem tradicional das residências da década de 20 e que eram muito comuns na antiga avenida Independência. O mobiliário foi adquirido em antiquários

para ter uma harmonia na ornamentação do interior da residência e da fidelidade relacionada à arquitetura e data de construção, sendo que poucos objetos foram acrescentados entre eles com motivos de gastronomia e do país França, tais como: velas, quadros, garrafas e detalhes do bar. Uma harmonia e simplicidade de um local a um meio de restauração, onde há um casamento de exploração comercial e a devolução de um espaço cultural para a cidade.

O exemplo de que um restaurante não é só para serem servidos alimentos, concomitantemente às refeições pode-se ter um espaço cultural para as mais diversas atividades, já foi superado em muito este conceito, pois há locais onde há exposições de artes, mostras fotográficas, em vinícolas, restaurantes interativos, temáticos. Segundo Barretto (2000) “Os museus transformaram-se durante o século XX, deixaram de ser apenas depósitos de coisas velhas para mostrar seus objetos e fazer sua mensagem ao público de uma forma dinâmica e até lúdica, em que muitas técnicas dos parques temáticos são utilizadas, assim como recursos de multimídia e outros recursos tecnológicos. Com esse novo perfil o museu passou a ser complemento necessário do turismo, superando preconceitos de ambas as partes”. Pode-se acrescentar que até as redes de “fast food”, que no passado eram mencionadas como um local de comensal que se isola e se furta de convívio social por estar atrelado ao tempo cronológico, e por incorporar modismos estrangeiros mas que também possui a sua ação de convivência social ao realizar até aniversário neste mesmo local, tudo vai depender do ponto de vista de cada região.

A seguir alguns locais históricos do centro da cidade de Porto Alegre, que atualmente estão sendo explorados como restaurantes, mas sem esquecer o valor histórico, cultural e arquitetônico presente nas edificações.

- Restaurantes da Casa de Cultura Mário Quintana
- Restaurantes do Mercado Público Municipal
- Bistrô do Museu de arte do Rio Grande do Sul
- Restaurante do Museu Banco Meridional
- Restaurante do Chalé da Praça XV
- Teatro São Pedro
- Forte Apache
- Restaurante “Chez Philippe”

Alguns locais com exploração comercial semelhante, porém em locais não tão antigos ou de interesse patrimonial, estão sofrendo um revés nas suas propostas originais, ao invés de

projetarem o local com as suas devidas valorizações, na verdade estão sofrendo uma carga e fluxo muito grande de pessoas e que junto trazem os problemas de ordem social, tais como: drogas, pontos convergentes de máfias e “gangs” urbanas, promiscuidade sexual, como é o caso do bairro cidade baixa que sempre foi rotulado de boêmio, onde na década de 90 houve migrações dos antigos e tradicionais bares do bairro Bom Fim, algo que a prefeitura já indicou um novo local, que seria o cais do porto, algo semelhante ao que ocorreu em Buenos Aires com o “puerto madero”, e outras cidades dos Estados Unidos (N.York e Boston), como espaço alternativo pois os antigos locais e endereços permanecem no mesmo espaço urbano, local devolvido a população com uma roupagem mais integradora e “socialmente aceitável”. Um local que era para ter servido de “laboratório” é o atual espaço do Chalé da Praça XV, que era para ter sido devolvido a população, com a intenção de reintegração social, mas que simplesmente isolou os comensais nos espaços físicos do bar de forma “ilhada” e onde a poucos metros, há mendigos, prostitutas, vendedores ambulantes, menores de idade sendo explorados por adultos. Este caso poderia ser aplicado a outros locais de Porto Alegre, porém turismo sem caráter social e investigativo não tem fundamento. Com a interdisciplinaridade do turismo são perfeitamente aceitáveis estas colocações para reflexos, até mesmo há pessoas que defendem que o local deva ser assim mesmo pois caso contrário iria desfigura-lo e não seria o natural. Alguns locais da cidade, só por terem esta rotulagem já assustam os futuros comensais ou apreciadores de bons locais servidos de sua comensalidade e proposta cultural. O turismo com os seus locais gastronômicos possuem seu lado positivo com geração de empregos, impostos, circulação de dinheiro mas que possui um impacto negativo na área social, onde deve-se observar as implicâncias que há nas relações .

Conclusão

Um fascinante ciclo evolutivo onde toda a rede de ações é construída e reconstruída na história da humanidade, a gastronomia e seus cenários permitem uma gama enorme de oportunidades para serem avaliadas e estudadas. Detive-me em explicar um conteúdo essencialmente histórico na tentativa de mencionar um fato que as pessoas não querem ver ou procuram olvidar por falta de interesse, todas as manifestações atuais são reflexos do passado, passado este que foi mal conservado em termos arquitetônicos e que agora estão sendo recuperados, passado que pouco interessa pois em muitos casos o acesso a esta cultura ou a um

alimento é raro. Cronologicamente tudo sofre mudanças, uma lei que é natural e rege o mundo com os seus avanços, sendo que alguns valores sociais não mudam de um momento para outro. Nada está isolado quando os sentimentos mais básicos do ser humano como saciar a fome e as suas impressões externas se fundem em um local. Quando um povo sem raízes se depara com a falta de cultura ou a má conservação e perpetuação da mesma, com certeza irá sentir falta de uma identificação e orientação para as próximas gerações. Fica-se na expectativa de que tudo que está ocorrendo com o nosso patrimônio e cultura, não seja mais um modismo efêmero. Infelizmente alimentar-se em um país como o nosso não é extensivo a todos, preservar a cultura é mais inútil ou não há prioridade nenhuma. Devemos analisar com turismo e as ciências sociais as questões positivas e negativas relacionadas aos locais gastronômicos sem olvidar os cidadãos e os seus envolvimento a sua cultura e demais manifestações.

Referências Bibliográficas

- BARRETTO, Margarita. Turismo e Legado Cultural. Campinas, Papirus, 2000,
- COSTA, Antônio Luiz M.C.Pão e Bomba: O Sabor da Guerra. Carta Capital, n 232, p 45, mar 2003.
- FLANDRIN, Jean Louis, MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo. Ed. Estação Liberdade.1998.
- FRANCO, Ariovaldo. De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia.São Paulo. Ed. SENAC Nacional.2001.
- SCHLÜTER, Regina G.Gastronomia e Turismo. São Paulo. Ed. Aleph (coleção ABC Turismo).2003
- SPANG, Rebecca L. A Invenção do Restaurante. Rio de Janeiro.Ed. Record.2003.