

Boletim Gaúcho de Geografia

<http://seer.ufrgs.br/bgg>

BARES E RESTAURANTES ALEMÃES E AS MANCHAS DE LAZER EM PORTO ALEGRE- RS

Carmen Janete Rekovvsky

Boletim Gaúcho de Geografia, 41: 185-205 , jan, 2014.

Versão online disponível em:

<http://www.seer.ufrgs.br/index.php/bgg/article/view/42621>

Publicado por

Associação dos Geógrafos Brasileiros



Portal de Periódicos
UFRGS

UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO GRANDE DO SUL

Informações Adicionais

Email: portoalegre@agb.org.br

Políticas: <http://seer.ufrgs.br/bgg/about/editorialPolicies#openAccessPolicy>

Submissão: <http://seer.ufrgs.br/bgg/about/submissions#onlineSubmissions>

Diretrizes: <http://seer.ufrgs.br/bgg/about/submissions#authorGuidelines>

Data de publicação - jan, 2014.

Associação Brasileira de Geógrafos, Seção Porto Alegre, Porto Alegre, RS, Brasil

BARES E RESTAURANTES ALEMÃES E AS MANCHAS DE LAZER EM PORTO ALEGRE- RS¹

CARMEN JANETE REKOVVSKY²

RESUMO

As atividades de lazer acontecem em tempos e espaços múltiplos. Neste trabalho, empregamos a ideia de lazer para diferenciar duas situações do consumo de refeições: o consumo cotidiano e trivial, o chamado feijão com arroz; e o consumo alimentar como forma de sair da rotina e atividade de lazer. Os bares e restaurantes alemães estão entre as possibilidades gastronômicas na capital porto-alegrense. Eles foram, há algumas décadas, importantes locais de construção de redes de sociabilidade entre imigrantes alemães e outros grupos étnicos. A atividade dos estabelecimentos delineava uma apropriação específica do centro da cidade e a formação de uma mancha de lazer polarizada pela Rua dos Andradas. Atualmente observa-se que a preferência de localização dos bares e restaurantes são bairros residenciais de alta renda que, pela concentração de estabelecimentos gastronômicos, também formam manchas de lazer. Esta descentralização está em consonância com a rejeição do centro da cidade como espaço de moradia das elites e uma degradação progressiva da zona. A constituição das manchas de lazer é digna de estudo pela Geografia, pois é subsídio para o estudo das sociabilidades urbanas e da apropriação dos espaços através das atividades de lazer.

Palavras chave: Porto Alegre, Geografia urbana. Manchas de lazer. Restaurantes. Comida alemã.

INTRODUÇÃO

A ideia de tempo livre surgiu, nos primórdios da Revolução Industrial, como uma oposição à ideia de trabalho. O trabalho, até então pautado pelas necessidades de consumo do grupo doméstico, também ditado pelos ciclos da natureza e legitimado por um calendário religioso, tornou-se intenso e disciplinado, levando à exaustão física e psicológica. Ao mesmo tempo em que a classe operária reivindicava melhores condições de trabalho, era do interesse burguês que o trabalhador repusesse sua energia, vital para a pro-

1 Texto elaborado a partir da pesquisa de mestrado “A Geografia dos restaurantes alemães de Porto Alegre - RS” (REKOVVSKY, 2013), financiada pelo CNPq e pela FAPESP.

2 Licenciada em Geografia (UFRGS) e mestre em Geografia (UNESP). E-mail: carmen.rekovsky@gmail.com

dução de mercadorias e para abastecer o mercado (MAGNANI, 2000). Assim, trabalho e tempo livre se opunham enquanto momentos pautados por lógicas distintas na vida dos trabalhadores, mas também se complementavam de modo fundamental na economia capitalista: o trabalho permitia produzir bens de consumo e dotava o trabalhador de um ordenado, mas era cansativo; já o tempo livre possibilitava o descanso e o recobro das condições para o trabalho, ao mesmo tempo em que o lazer estimulava o consumo.

Atualmente, segundo Magnani (2000, p. 13), o lazer, entendido como o conjunto de atividades que preenchem o tempo livre, não é apenas pensado em referência ou oposição ao trabalho, mas pode representar “uma oportunidade, através de antigas e novas formas de entretenimento e encontro, de estabelecer, revigorar e exercitar aquelas regras de reconhecimento e lealdade que garantem a rede básica de sociabilidade”, conforme constatado pelo autor em pesquisas na periferia de São Paulo.

Neste trabalho, empregamos a ideia de lazer para diferenciar duas situações do consumo de refeições: o consumo cotidiano e trivial, o chamado feijão com arroz; e o consumo alimentar como forma de sair da rotina e atividade de lazer. Consideramos que, nestas duas situações e em suas variantes, possa haver modificação no ritmo das refeições, nas companhias e nas relações conviviais, nos temas de conversa e na própria comida. O comer como atividade de lazer pode ainda motivar maiores descolamentos, ter maior duração e ser mais dispendioso. Os espaços de consumo podem também ser distintos daqueles cotidianos e suscitar a formação de redes de sociabilidade próprias aos espaços de lazer: são estes dois últimos pormenores, em especial, que estamos interessados em analisar no contexto dos bares e restaurantes alemães de Porto Alegre.

A noite ainda é, por convenção, tempo livre para a maioria dos trabalhadores, principalmente para aqueles que trabalham em horário comercial. Embora o Centro de Porto Alegre seja um bairro com alta densidade de trabalhadores, não é um destino usual para consumidores noturnos interessados em comer e beber fora como atividade de lazer, tendência também observada em outras capitais brasileiras. O consumo hedonista, principalmente noturno, tem outros endereços. Dependendo da tribo urbana e dos interesses do momento, opta-se pela Rua Lima e Silva ou pela Rua João Alfredo, no bairro Cidade Baixa; pela Avenida Goethe ou pela Rua Padre Chagas, no bairro Moinhos de Vento; pelo calçadão de Ipanema, na Zona Sul, ou pela Avenida Nilo Peçanha, na Zona Norte. A constituição destas manchas de lazer (MAGNANI, 2000) é digna de estudo pela Geografia, pois é subsídio para o estudo das sociabilidades urbanas e da apropriação dos espaços através das atividades de lazer.

Em uma cidade do porte de Porto Alegre, com população próxima a um milhão e meio de pessoas (IBGE, 2013), a cozinha alemã é um dos componentes de uma ampla uma paleta de possibilidades gastronômicas, pulveri-

zadas pela cidade ou encontradas em manchas de lazer específicas, como as citadas no parágrafo anterior. A oferta de bares e restaurantes atende não apenas ao público que precisa comer e beber fora de casa, durante o dia de trabalho ou estudo, mas também àquele que sai de casa em busca de uma experiência diferenciada, que pode envolver etno-gastronomia. O cliente, principalmente noturno, desfruta das possibilidades oferecidas pela grande cidade e transita por um amplo circuito de estabelecimentos. O cosmopolitismo alimentar e de lazer gastronômico pode fazer parte das suas escolhas e do seu estilo de vida urbano e moderno.

A escolha da gastronomia alemã justifica-se pela importância histórica da imigração alemã em Porto Alegre e pela vibrante trajetória dos bares e restaurantes alemães. Os bares e restaurantes eram, há algumas décadas, territórios de encontro da vida pública e da vida privada, de encontros impessoais e anônimos, mas também da construção de relações de profunda familiaridade. A atividade dos estabelecimentos delineava uma apropriação específica do centro da cidade e o aprofundamento das relações entre teutos e outros grupos étnicos, e a consequente negociação da identidade alemã no contexto da sociedade gaúcha. Os bares e restaurantes alemães hoje existentes foram criados nos últimos cinquenta anos. Embora tenha havido uma descontinuidade entre os estabelecimentos do início do século XX e os atuais, observa-se a tentativa, em alguns estabelecimentos, de resgatar o espírito daquela época, por meio, por exemplo, do estilo do Bar Chopp³ (REKOVVSKY, 2013).

Na primeira parte do texto resgatamos aspectos da imigração alemã em Porto Alegre e o papel estratégico desempenhado pela cidade na colonização do interior do estado. Entre as atividades desempenhadas pelos imigrantes que se fixaram no meio urbano estavam a criação e a operação de bares, restaurantes, hospedarias e vendas. A segunda do texto parte demonstra que, estes estabelecimentos, localizados no núcleo inicial de povoamento, tornam-se importantes cenários dos acontecimentos da vida pública. Por fim, observamos que houve uma descentralização dos bares e restaurantes alemães em direção aos bairros. A expansão da mancha urbana e as mudanças de função do espaço urbano são processos fundamentais para a compreensão dos novos espaços ocupados pelo lazer associado ao consumo de refeições fora de casa.

PORTO ALEGRE E A IMIGRAÇÃO ALEMÃ

Oficialmente fundada em 1772, Porto Alegre, em linhas gerais, surgiu como um povoamento açoriano voltado para o lago Guaíba. Uma linha de fortificações, construída em 1778 e derrubada após a Guerra dos Farrapos

3 Local de encontro habitual de tomadores de chope. São servidos alguns petiscos, e, algumas vezes, refeições.

(1845), a defesa de possíveis ataques por terra, ao mesmo tempo em que limitava a expansão da malha urbana. A partir do núcleo inicial, cujos limites iam até a Rua Senhor dos Passos, a cidade desenvolve-se para Leste, Norte e Sul, avançando sobre a área rural, composta, no século XIX, por chácaras ao longo dos três caminhos que levavam ao interior (MONTEIRO, 2006).

Em consequência à colonização alemã (1824), Porto Alegre, capital do estado desde 1773 e promovida à categoria de cidade em 1822, aumentou sua importância econômica e estratégica, pois se tornou entreposto comercial para a escoação da produção do interior do estado por via férrea e hídrica, e o destino de cobiçados produtos industriais importados (FRANCO, 1983). A linha férrea entre Porto Alegre e Novo Hamburgo, inaugurada em 1873; o porto de águas calmas, com um ancoradouro protegido e seguro; e a constituição de uma alfândega foram fatores importantes para assegurar a prosperidade dos negócios de importação e exportação (FRANCO, 1983).

As fábricas e o comércio de Porto Alegre deviam muito da sua atividade à hinterlândia formada pelas colônias alemãs, e posteriormente italianas. As firmas de importação e exportação compravam os produtos agrícolas das colônias, para as quais revendiam uma variedade de mercadorias, negociadas pelos caixeiros-viajantes e distribuídas entre as vendas rurais (ROCHE, 1969). Conforme relatado por viajantes que estiveram Porto Alegre nos séculos XIX e XX, a maioria das casas comerciais pertencia a alemães, que recebiam da Europa artigos como tecidos, ferragens, medicamentos e vinhos. Além de produtos coloniais (por exemplo, feijão preto, banha e tabaco), os armazéns exportavam produtos de outras regiões do estado, como erva-mate, carne seca e couro (HETTNER, 1891 apud NOAL FILHO; FRANCO, 2004).

Embora o vínculo entre o comércio da capital e a atividade agrícola das colônias fosse estreito, os núcleos alemães rurais e urbanos pouco tinham em comum. Na segunda metade do século XIX os alemães da capital, em sua maioria imigrantes oriundos diretamente da Europa, formavam uma comunidade urbana, diretamente inserida na sociedade luso-brasileira, em condições de manter um contato mais atualizado com a Alemanha e a cultura alemã (GANS, 2004). Envolvida em atividades comerciais, manufatureiras e fabris, a população teuta era formada tanto pelos comerciantes importadores e exportadores atacadistas, quanto por um amplo setor médio, com atividades tipicamente urbanas e que sustentavam uma ampla rede de sociabilidade nos diversos espaços de encontros, como clubes, associações, restaurantes e bares alemães. A expressividade do núcleo teuto, no período, era equiparável ao núcleo de São Leopoldo, “que era o centro com maior concentração de teutos na província, tanto do ponto de vista numérico como pela complexidade e diversificação de sua vida social e econômica” (GANS, 2004, p. 21).

O CENTRO E O BORDADO DE BARES ALEMÃES

Entre o final do século XIX e primeira metade do século XX, a cultura teuta viveu seus momentos de maior prestígio⁴. Além dos clubes e associações, como por exemplo, Sociedade de Ginástica Porto Alegre (SOGIPA), Grêmio Náutico União, Sociedade Germânia, Clube Veleiros do Sul, Clube dos Jangadeiros, Clube dos Caixeiros Viajantes e Centro Cultural 25 de Julho, os alemães e seus descendentes fundaram instituições importantes, como o Hospital Moinhos de Ventos, o Centro de Ensino Pastor Dohms e o Colégio Farroupilha, além de empresas como Renner, Gerdau, Varig e Neugebauer. Porto Alegre também possuía muitos bares e restaurantes alemães, tradicionais pontos de encontro da boemia, dos jovens, intelectuais, políticos, empresários, mas também dos trabalhadores. Estes eram locais tanto de discussões e articulações políticas quanto de contratação de serviços, devido à reunião habitual de profissionais liberais, como também de lazer e confraternização.

Na segunda metade do século XIX, algumas ruas do núcleo central de povoamento já apresentavam especialização de atividades. O principal da atividade comercial e a residência das elites, inclusive teuta, tendiam a localizar-se nesta área, a mais moderna da cidade e justamente aquela que recebia melhorias urbanas (GANS, 2004). Segundo Königswald (1898 apud NOAL FILHO; FRANCO, 2004, p. 59),

A principal rua comercial é a dos Andradas, que além de luz a gás possui também luz elétrica e representa o centro do mundo elegante. Nela estão as lojas de luxo e outras para venda a varejo, sendo que as atacadistas se encontram principalmente na Rua 7 de Setembro, bem próximas ao porto. Os estabelecimentos industriais de maior importância como, estaleiros, fábricas de máquinas, serrarias a vapor, fábricas de móveis e outras, localizam-se a maior parte à Rua dos Voluntários, também chamada de Caminho Novo.

O Centro era o coração da vida pública e a então chamada Rua da Praia⁵, com seu abundante comércio e suas construções modernas, sua artéria principal. Buccelli (1906 apud NOAL FILHO; FRANCO, 2004) compara suas ricas e bem abastecidas lojas àquelas da Rua do Ouvidor, no Rio de Janeiro. O viajante cita os cafés, frequentados pela juventude e por gente de todas as classes, e a vida noturna: a rua era o ponto de encontro favorito de mulheres elegantes, que lhe davam vida e encanto comparável ao dos mais clamorosos centros europeus. Dias (1907 apud NOAL FILHO; FRANCO, 2004, p. 127) a

4 É digno de nota que, as relações efetivadas entre os imigrantes e seus países de origem eram motivo de temor durante a Segunda Guerra Mundial, o que motiva, por exemplo, a criação de restrições às publicações em língua estrangeira. Além disso, proibiu-se o uso da língua alemã em espaços públicos e instituições, como escolas e igrejas, bem como nas associações fundadas pelos imigrantes (FORTES, 2001).

5 Antiga toponímia da Rua dos Andradas, mais antiga rua da cidade (Franco, 2006). NA.

considera como uma das ruas mais bonitas da capital: era muito frequentada e barulhenta, pois ali “se encontram cafés, *brasseries*⁶, lojas de moda, ourivesarias, várias redações de jornais, escritórios de advocacia, agências, etc.”. Vallentin (1909 *apud* NOAL FILHO; FRANCO, 2004, p. 105) afirma que por ela, “nas frescas horas da tarde, passeia o mundo elegante, ou se encontra na Praça da Alfândega, repleta de sombra (...)”.

As características da Rua dos Andradas e do entorno permitem identificar uma mancha de lazer, formada por bares, cafés e restaurantes. Segundo Magnani (2000, p.19), manchas são “áreas contíguas do espaço urbano dotadas de equipamentos que marcam seus limites e viabilizam - cada qual com sua especificidade, competindo ou complementando - uma atividade ou prática predominante”. As atividades que a mancha oferece e as práticas que propicia a transformam em ponto de referência físico, visível e público para um número mais amplo de usuários (MAGNANI, 2000). A mancha, assim como a apropriação do território, pode acontecer em dias e horários específicos. No centro de Porto Alegre, a mancha de lazer despontava à tardinha e à noite: era quando outras atividades e outros atores apropriam-se daquele espaço-tempo dominado pelas atividades comerciais, de serviço e gestão durante o dia.

Décadas mais tarde, nos anos 1930, Ruschel (1971), destaca a presença de um diversificado comércio na Rua dos Andradas, composto por cigarrais, armazéns de especialidades, barbearias, casas lotéricas, farmácias, livrarias, alfaiatarias, restaurantes e bares. A mancha de lazer, na qual se destacam os bares, atraía fortemente a boemia e a classe artística: “Ao falar em poetas e artistas a evocação se volta toda para os bares. Os bares da Rua da Praia! Na fisionomia da rua eles pintavam o mágico encanto da mocidade, na estonteante lufada de uma época” (RUSCHEL, 1971, p. 16). Ao fim do expediente, nas tardes de verão, era nessa rua “onde se ia matar a primeira sede”:

Era a hora de todos se esparramarem, cada um buscando a sua toca. Pois se a rua da Praia era um bordado de bares, dele pendiam franjas por todos os lados. Portos de atracação certa: o chalé da Praça Quinze, o Gambrinus do Mercado, o Zither Franz (sic), o Franciscano (sic), na rua Sete, o Odalisca, na rua do Rosário, o Eduardo na dr. Flores, o Zeppelin, na esquina da rua Hoffman com a São Carlos. (RUSCHEL, 1971, p. 257).

Paulo de Gouvêa, jornalista e cronista gaúcho, relatou as experiências de um grupo de jovens intelectuais, do qual fazia parte, na Porto Alegre da década de 1920. Quando se encontrava, o Café Colombo marcava o passo inicial do itinerário noturno do grupo, depois, vinha a jornada pelos bares alemães, que se estendia madrugada adentro.

Ai, os velhos bares da velha Porto Alegre! Com seu ambiente carregado de fumaça dos cigarros e do típico aroma do chope de barril – o “chopp so goldenklar” da esquecida canção – com sua musiquinha meio capenga mas sem igual para alegres bebedores, eles eram o refúgio final das nossas perenes madrugadas. E quanto mais aumentavam as rodela de papelão sobre a mesa de toalha em quadradinhos, mais bonita era a vida olhada através dos copos generosos que os garçons (por onde andarão o Jacó e seus companheiros?) infatigavelmente renovavam ao nosso também infatigável apelo traduzido para o alemão: “Bitte, noch ein”... (GOUVÊA, 1976, p. 20).

O circuito de bares do grupo de Gouvêa, feito a pé, incluía o Zitter Franz, o Antonello, o Chalé da Praça XV, o Restaurante Viena, o Bar Eduardo, o Zum Franziskaner e outros mais. Dos estabelecimentos citados por Gouvêa e Ruschel em seus respectivos livros, apenas dois ainda são ativos: o Gambrinus e o Chalé da Praça XV, mas já não são alemães. Sendo os dois espaços de propriedade do poder público municipal, o cardápio e o conceito dos estabelecimentos foram modificados com a sucessão de permissionários.

O Chalé da Praça XV de Novembro foi construído em 1911, substituindo um antigo chalé de madeira, levantado em 1880. O prédio foi tombado pelo Patrimônio Histórico Municipal em 1998, mantendo ainda hoje o uso original de restaurante. Gaspar Binter tornou-se o primeiro permissionário do Chalé, dando vida a um espaço logo se tornou famoso pelo chope e pelos pratos germânicos (CHALÉ [...], 2013). O local era frequentado, ao longo do século XX, pela alta sociedade, e aos poucos, pelos boêmios e intelectuais. Hoje, com uma cozinha diversificada, o Chalé “é o reduto por excelência de ‘engravatados’, muitos deles funcionários públicos e bancários, trabalhadores de organizações do centro. Em horário de almoço, o Chalé é, essencialmente, um espaço de socialização entre colegas de trabalho” (FANTINEL; CAVEDON, 2010, p. 16-7). Ainda segundo as autoras, durante o happy hour a presença dos jovens é predominante e são numerosas as mesas compostas por grupos.

Próximo ao Chalé está o restaurante Gambrinus. Localizado no andar térreo do Mercado Público Central (inaugurado em 1869), o restaurante tem suas origens mais remotas no ano de 1889. O Gambrinus nasceu como uma confraria, espaço utilizado para confraternizações e encontro de imigrantes alemães e seus descendentes. Não havia comércio e, possivelmente, a confraria era frequentada apenas pela comunidade alemã, por integrantes de uma próspera elite. Desde 1964, quando foi concedido a um português, hoje falecido, o Gambrinus serve pratos das cozinhas gaúcha e portuguesa. Patrimônio afetivo de Porto Alegre e principalmente do Mercado Público, muitas histórias são contadas sobre o Gambrinus, considerado o mais antigo restaurante em funcionamento de Porto Alegre.

Em 1978 o jornal Folha da Tarde retratava a rotina de um grupo de oito

imigrantes e descendentes alemães que, há 55 anos, se encontrava todas as sextas-feiras no Gambrinus. Todos tinham mais de 70 anos de idade. Casados com brasileiras, jamais haviam retornado à terra natal. A Alemanha já não passava de uma vaga lembrança, e entre as famílias, o idioma alemão aos poucos deixava de ser praticado. No Gambrinus, no entanto, tinham a oportunidade de conversar em alemão e relembrar com saudosismo o passado de Porto Alegre: quando ainda havia bonde, quando se podia ir ao Centro de carro, quando a vida não era tão nervosa (HÁ 55 ANOS [...], 1978).

Outra história curiosa é a da mesa 01. Durante muitas décadas, esta mesa foi ocupada diariamente por um grupo de amigos, uma espécie de confraria da casa.

Por volta das 11 horas começa a chegar o público habitual do Gambrinus. Nessa fauna multifacetada, a turma da mesa um, a que fica logo à direita de quem entra, merece destaque especial. [...] Ninguém se lembra quando a turma foi formada, mas a data remonta à décadas (STIGGER, 1989, p?).

Dos mais de trinta frequentadores que se revezavam na mesa, bebendo e jogando, a maioria faleceu (informante H, feminino, aprox. 50 anos)⁷. A “confraria da mesa um” já não existe, mas sua territorialidade no restaurante permanece viva na memória dos que lhe foram contemporâneos e na placa fixada na parede, oferecida por um frequentador da mesa, por ocasião dos 100 anos do restaurante: “A felicidade não se compra. Se encontra na mesa 1 do Gambrinus”.

Este é um exemplo de que, mais do que um espaço de sociabilidade, o restaurante, ou parte dele, pode ser apropriado, tornando-se um território. Neste caso, o critério de pertencimento vai além da capacidade de pagar o consumido (condição comum aos clientes), mas em estar inserido no círculo de frequentadores e ser considerado digno de um lugar ao redor do que foi o símbolo maior da territorialidade do grupo, a mesa um. Segundo Saquet (2009, p. 87),

a territorialidade efetiva-se em distintas escalas espaciais e varia no tempo através das relações de poder, das redes de circulação e comunicação, da dominação, das identidades, entre outras relações sociais realizadas entre sujeitos e entre estes com seu lugar de vida, tanto econômica como política e culturalmente

Não sendo nem o espaço público da rua, nem o espaço privado das residências, os bares eram espaços de sociabilidade entre conhecidos e des-

7 Ressaltamos que este trabalho baseia-se na pesquisa de mestrado da autora, para a qual foram realizadas 28 entrevistas semiestruturadas e aplicados 50 questionários. Este material será eventualmente citado no texto.

conhecidos, frequentados por um público amplo de usuários. A sociabilidade era construída sobre e a conversa em torno da mesa, e estendida aos percursos no interior da mancha de lazer. Nas ruas, do fim de tarde à madrugada adentro, mais do que linhas ligando os pontos de interesse, os fluxos entre os bares não eram aleatórios: eram trajetos, efetuados a pé, de acordo com determinada lógica: a lógica do lazer, do tempo entre o trabalho e a casa. Segundo Magnani (2000, p.22), “a ideia de trajeto permite pensar tanto uma possibilidade de escolhas no interior das manchas como a abertura dessas manchas e pedaços em direção a outros pontos no espaço urbano e, por consequência, a outras lógicas”. Esta ideia de abertura é importante para destacar a não exclusão da mancha do restante da cidade: não é um recorte isolado, com sua linguagem e regras de convivência exclusivas, evitando-se entendê-la numa perspectiva demasiadamente comunitária.

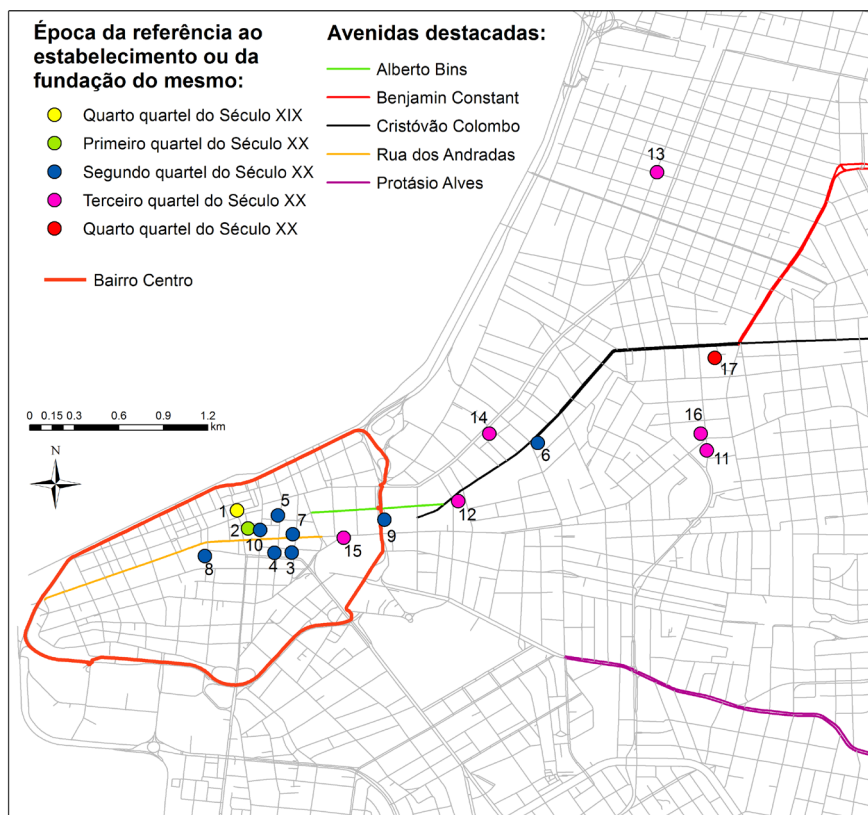
A partir da literatura e de entrevistas foi possível esboçar a localização dos antigos bares e restaurantes alemães (figura 01). O período destacado, no mapa, refere-se à época que os autores ou entrevistados indicaram, e, quando se obteve informação mais completa, à época de fundação. Isso não significa que o estabelecimento não possa ter existido antes ou depois do período indicado no mapa. Percebe-se uma saliente concentração de estabelecimentos no Centro, principalmente entre os citados nos três primeiros quartéis do século XX, além de alguns outros ao longo da radial Avenida Cristóvão Colombo.

Na década de 1920 ocorreu um processo de modernização das vias públicas de Porto Alegre, com a abertura das primeiras avenidas largas, pavimentadas e iluminadas, como a Borges de Medeiros e a Júlio de Castilhos. A modernização da cidade continuou nas décadas seguintes, com a expansão das linhas de bondes elétricos, implantação das linhas primeiras de ônibus, ampliação da rede de esgotos e a verticalização de prédios comerciais e residenciais na zona central (MONTEIRO, 2004). O bar Zitter Franz, que “no começo, ocupava uma velha casa na subida da Rua da Praia, quase à esquina da Dr. Flores, e que foi abaixo como todas as demais da mesma quadra”, mudou-se então para o moderno Edifício Bastian Pinto, na Rua Vigário José Inácio, esquina com a Rua da Praia (GOUVÊA, 1976, p. 20). Esta mudança de endereço ocorreu no interior da mancha de lazer polarizada pela Rua dos Andradas, mas, como se verá, a tendência que se seguiu à modernização do Centro foi a descentralização dos equipamentos de lazer noturno.

Gouvêa lamenta o fim dos bares alemães, bares que frequentou em seu tempo de mocidade. Mas “são outros os tempos, e é outro, por sua natural exigência, o estilo adotado para tudo, inclusive para beber” (GOUVÊA, 1976, p. 22). Um dos últimos bares desta geração a fechar as portas, há cerca de cinco anos, foi o bar Arthur, localizado na Avenida Alberto Bins. A avenida concentrava locais de interesse para a comunidade alemã, como a SOGIPA, diversas casas comerciais de origem teuta e fica próxima à igreja luterana.

Mesmo assim, a proximidade ao terminal rodoviário não favoreceu a continuidade do bar, que funcionou ao longo de 60 ou 70 anos. Segundo um informante, houve uma “degradação geral desta parte da cidade”, e os clientes, aos poucos, deixaram de frequentá-lo (informante D, masculino, 58 anos). São outros os tempos e são também outros os lugares nos quais se mata a sede.

Figura 01 - Localização de antigos bares e restaurantes alemães de Porto Alegre e a mancha de lazer no entorno da Rua dos Andradas.



01 Restaurante Gambrinus ¹	07 Bar Hubertus	13 Restaurante Recreio Avenida
02 Restaurante Chalé da Praça XV ¹	08 Restaurante Viena	14 Bar Chopp Luiz Alberto
03 Bar Chopp Zitter Franz (1º endereço)	09 Bar Arthur	15 Bar Urso Branco
04 Bar Chopp Zitter Franz (2º endereço)	10 Bar Chopp Lilliput	16 Restaurante Zugspitze
05 Bar Eduardo	11 Restaurante Floresta Negra	17 Restaurante Hannover
06 Restaurante Rhenania	12 Bar do Fred ²	

¹ Estabelecimentos ainda existentes, hoje sem viés alemão.

² Hoje é restaurante, localiza-se na Rua Peixotas e não é alemão.

A DESCENTRALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS ALEMÃES

A descentralização do núcleo central das metrópoles brasileiras, ao longo do século XX, gerou novas formas espaciais, como as áreas especializadas. Segundo Corrêa (2006), o espaço urbano tornou-se mais complexo, pois as atividades de comerciais, de serviço e gestão não são mais exclusividade do centro, mas divididas com vários núcleos secundários.

Em comparação com a primeira metade do século XX, houve, no Centro de Porto Alegre, forte diminuição das atividades de lazer noturno e uma consequente descentralização destas atividades para outros bairros. Com o comércio fechado, a área central é movimentada pelos terminais de transporte público; pela carga e descarga de mercadorias; pelos fluxos de moradores, de moradores de rua, de catadores de materiais recicláveis e vendedores ambulantes, além de eventos culturais, cinemas que sobrevivem fora dos shoppings centers, museus, teatros, centros culturais, alguns cafés, e restaurantes.

Segundo Córrea (2006), o preço elevado do metro quadrado estimula atividades que não dependem da localização central a se instalarem em outros bairros. As amenidades, a infraestrutura e os transportes atraem as moradias da elite para áreas mais longínquas, ao mesmo tempo em que os altos preços tornam a periferia cada vez mais atraente para a população de baixa renda. Segundo Monteiro (2004), a partir da década de 1920, as elites começam a deslocar suas residências para fora do Centro, em direção à Avenida Independência e ao bairro Moinhos de Vento. A mancha urbana expande-se com o surgimento de novos bairros residenciais, como Petrópolis, Mont’Serrat e Partenon, que começam a ser urbanizados e ocupados pelas camadas médias urbanas. Ainda segundo o autor, nesta época, os bairros Praia de Belas, Menino de Deus e Tristeza já eram populosos, e passavam por processos de urbanização e loteamento.

Segundo Monteiro, (2004) as grandes obras, como construção de perimetrais, viadutos e túneis, justificaram a demolição de muitos prédios e casarios históricos, alterando significativamente a paisagem do Centro. O deslocamento de diversos órgãos administrativos do estado e do município para a área aterrada na orla do Guaíba contribuiu para a degradação do bairro, gradativamente preterido para a residência da elite, o comércio de luxo e o lazer. Segundo Fantinel & Cavedon (2010), o bairro é hoje fortemente associado à violência urbana e à degradação do espaço público, sendo representado como um local sujo, inseguro e desagradável.

Hoje, os bairros que mais se destacam pela presença de bares e restaurantes em geral são: Cidade Baixa, Moinhos de Ventos e Ipanema, além dos eixos e adjacências das avenidas Plínio Brasil Milano, Avenida do Forte, Cristóvão Colombo, Protásio Alves e Nilo Peçanha. O rigor científico exige que cada um destes recortes seja estudado individualmente para que possa haver a correta identificação e caracterização das *manchas de lazer* noturno fortemente associado ao consumo alimentar. Considerando, no entanto, a

concentração de equipamentos, como casas noturnas, *pubs*, bares, restaurantes, pizzarias, casas de espetáculos, entre outros, assumimos que, alguns deles, são áreas contíguas dotadas de equipamentos que viabilizam o lazer como atividade predominante – ainda que em horários específicos.

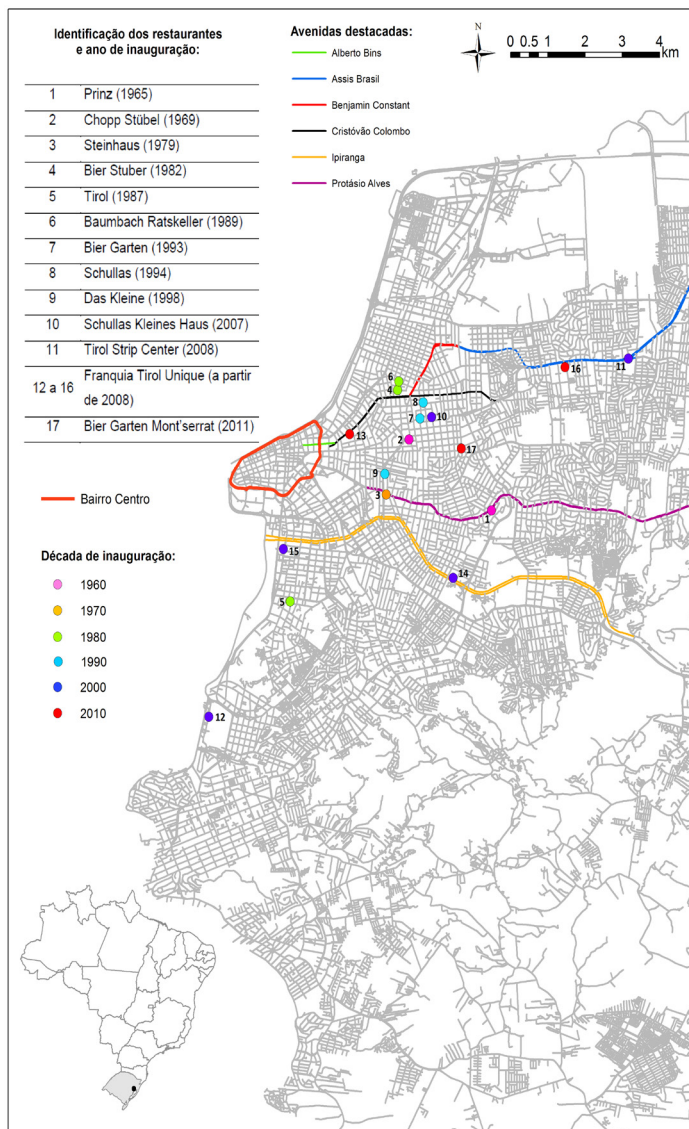
Rekovvsky (2013) identificou 17 bares e restaurantes alemães em Porto Alegre, com distintos graus de comprometimento com a culinária e a cultura teuto-brasileiras. Os estabelecimentos foram fundados nos últimos 50 anos, e, assim como seus proprietários, apresentam trajetórias múltiplas. O formato deste trabalho nos impossibilita resgatar a história de cada estabelecimento individualmente, relatada em Rekovvsky (2013), bastando dizer que identificamos algumas tendências comuns aos estabelecimentos, o que nos permitiu classificá-los em seis categorias: 1) O típico alemão: restaurantes com décadas de tradição, fundados por descendentes de imigrantes originários das colônias alemãs e cujos cardápios priorizam a cozinha alemã. 2) O alemão – internacional: junto aos pratos alemães, há no cardápio uma série de pratos da cozinha internacional. 3) A fórmula filé + chope: há poucos pratos alemães, o destaque são os filés. 4) Pratos variados + chope: curiosa combinação de pratos alemães com pratos de outras culinárias, como a italiana. 5) Rodízio: especializados em filés, com poucas opções de pratos alemães. 6) *Fast Deutsch*: localizados em praças de alimentação, guardam remotas relações com a culinária alemã tradicional.

Observando-se pretéritas e as novas localizações dos bares e restaurantes alemães, percebemos que, embora não sejam os mesmos estabelecimentos, ocorreu um processo de descentralização e de dissolução da mancha de lazer polarizada pela Rua dos Andradas (figura 02). Os estabelecimentos, hoje, tendem a estar localizados próximos às grandes vias, em bairros valorizados da cidade e pontos de adensamento demográfico, além de *shoppings centers*, no caso dos restaurantes de *fast food*. No bairro Moinhos de Ventos, localização comum para restaurantes, pizzarias e bistrôs, há um restaurante alemão (Chopp Stübel). Nos bairros contíguos Auxiliadora, Floresta, Rio Branco e Mont’Serrat, que, assim como o Moinhos de Ventos, são tradicionalmente ocupados pela população de alta renda, estão localizados sete estabelecimentos alemães (Schullas Kleines Haus, Bier Garten, Bier Stube, Steinhaus, Das Kleine, Bier Garten Mont’Serrat e Schullas). A partir do restaurante identificado com o número 11, percebe-se que a dispersão está relacionada à localização dos *shoppings centers* e à polarização das atividades de lazer exercida por eles.

O horário da refeição indica diferentes intenções dos clientes. O almoço, dada sua funcionalidade no cotidiano urbano, está mais relacionado à rotina de trabalho e a uma necessidade de cunho prático, à qual se destina um breve período do dia. O jantar, com maior frequência, produz uma experiência de consumo associada ao descanso, à busca por prazer e descontração. Conforme o quadro 01, há variações entre os serviços prestados pelos

estabelecimentos no almoço e no jantar, coincidindo o primeiro com formas mais rápidas de acesso à comida (buffet) e o segundo com formas mais demoradas e, ao mesmo tempo, mais exclusivas (à la carte).

Figura 02 - Ano de inauguração e localização dos atuais bares e restaurantes alemães de Porto Alegre



Quadro 01: Turno de funcionamento e serviços dos restaurantes e bares alemães de Porto Alegre

Bar ou restaurante	Almoço	Happy hour e/ou jantar
Prinz	----	<i>à la carte</i>
Chopp Stübel	----	<i>à la carte</i>
Steinhaus	----	<i>à la carte</i>
Bier Stube	----	<i>à la carte</i>
Tirol	rodízio, <i>à la carte</i> <i>e buffet</i>	rodízio, <i>à la carte e</i> <i>buffet</i>
Baumbach Ratskeller	<i>buffet</i>	<i>à la carte</i>
Bier Garten	<i>buffet</i>	<i>à la carte</i>
Schullas	----	<i>à la carte</i>
Das Kleine	<i>buffet</i>	<i>à la carte</i>
Schullas Kleines Haus	----	<i>à la carte</i>
Tirol Strip Center	rodízio, <i>à la carte</i> , <i>buffet</i>	rodízio, <i>a la carte, buffet</i>
Bier Garten Mont'serrat	<i>buffet</i>	<i>à la carte</i>
Franquia Tirol Unique (05 restaurantes de <i>fast food</i>)	<i>à la carte</i>	<i>à la carte</i>

Fonte: pesquisa de campo, 2011 e 2012.

De acordo com os proprietários entrevistados, a localização escolhida para o restaurante é definida, principalmente, em função da atividade noturna. Servir almoço é uma forma de aumentar a lucratividade, mas é secundária em relação ao jantar. Tanto é que, ao optarem por diminuir a jornada de trabalho, alguns proprietários passaram a atender somente à noite, quando a lucratividade é maior:

Eu cheguei a uma conclusão que eu não queria mais trabalhar feito um maluco, que não ia morrer rico igual mesmo, entendeu? Então eu resolvi trabalhar menos. Então eu só abro à noite, por uma questão pessoal minha, pra ter melhor qualidade de vida. Foi por essa razão que eu optei trabalhar só à noite, no período da noite. Porque lá na Assis Brasil eu trabalhava de dia e de noite. Aí é uma loucura, a tua vida, ela acaba não tendo razão de ser, trabalhava, trabalhava, trabalhava. Só em função disso. Então a gente tinha que buscar uma qualidade de vida melhor, então eu achei por bem fazer isso. Não me arrependo, acho que eu fiz certo (informante A, masculino, aprox. 55 anos).

Embora os fatores que determinem a escolha do local sejam múltiplos, alguns indicaram a presença de outros estabelecimentos no mesmo bairro como ponto positivo: “A avenida é mais badalada, tem a pizzaria do lado, onde vem muita gente jovem. Tem um pub na frente, que trás muita gente” (informante O, masculino, aprox. 35 anos). Ao considerarem a concentração de estabelecimentos como fator para a decisão locacional, os proprietários dos restaurantes alemães tiram proveito da circulação de pessoas, ao mesmo tempo em que contribuem para atrair mais público, pois aumentam a densidade de estabelecimentos nas manchas.

Lionello (2011), através da aplicação de 612 questionários a clientes de 10 restaurantes porto-alegrenses, concluiu que a sensorialidade e o prazer são as tendências mais presentes no ato de jantar do que no almoço. Segundo o autor, o consumo hedonista, como no caso do jantar, se dá mais pelo prazer intrínseco do que pelo fim instrumental ou para resolver algum problema. Este tipo de consumo considera os aspectos emotivos da experiência do consumidor com os produtos, sendo que, nas experiências de consumo, o mais importante é o ato de consumo em si, e não o estado final desejado (LIONELLO, 2011).

Nos restaurantes que funcionam em dois turnos, durante a semana, as refeições são, em geral, pautadas por ritmos diferentes. Em um restaurante, por exemplo, o almoço e o jantar são servidos em ambientes diferentes: o primeiro é um salão amplo, iluminado, onde há intenso contato visual entre os clientes, que conversam animadamente e servem-se diretamente do *buffet*. Há colegas de trabalho vestindo uniformes, algumas famílias e pessoas desacompanhadas. No jantar, os clientes se distribuem por salas menores parcialmente revestidas com madeira escura, a iluminação é mais suave, o tom de voz geral é mais baixo. No jantar, é comum haver casais de meia idade, famílias e pequenos grupos, mas são raras as pessoas sem companhia. Tanto no almoço quanto no jantar há presença de empresários, pessoas públicas e profissionais renomados ou, como os funcionários da casa denominam; “clientes diferenciados”. O clima descontraído do almoço dá espaço a um clima mais reservado e sério no jantar: são arranjos espaciais distintos marcados por ambientações distintas. À noite, o uniforme dos garçons é mais formal, assim como o atendimento. O restaurante, no almoço e no jantar, apresenta territorializações flexíveis, admitindo a multifuncionalidade em torno dos usos temporários (HAESBAERT, 2009).

Segundo os questionários e as entrevistas, o almoço, quando durante horário de trabalho, costuma ser realizado no mesmo bairro ou em *shoppings centers*, que oferecem acesso facilitado para quem faz uso do automóvel. Em restaurantes mais caros, o almoço, mesmo durante a semana, pode ser uma ocasião especial, podendo motivar deslocamentos maiores. Os *shoppings* recebem um público muito diverso. Alguns clientes das praças de alimentação conciliam as compras com o almoço, outros buscam sair da rotina, como

uma cliente que cotidianamente almoça no refeitório da empresa, mas vai à praça de alimentação quando pretende variar. O *shopping center* é também um destino para pessoas de outras cidades, que estão em Porto Alegre a passeio, para compras ou a trabalho.

Muitos clientes do almoço não frequentam o mesmo restaurante à noite, quando se deslocam para suas cidades ou bairro de residência. Algumas clientes declararam que raramente frequentam restaurantes à noite, pois costumam preparar esta refeição para a família. Esse exemplo demonstra que, embora a família tenha que se adequar à ausência da mulher ao meio-dia, à noite ela retorna ao lar e assume parte das tarefas domésticas, iniciando uma nova jornada de trabalho.

Tantos os ritmos que pautam o almoço quanto o jantar possibilitam que se estabeleçam redes de sociabilidade. Uma informante, de 81 anos, declarou almoçar diariamente, há mais de oito anos, no mesmo restaurante. Outro informante, de 79 anos afirmou ser cliente do mesmo restaurante há mais de 18 anos: “[...] Almoço aqui quase que diariamente. [...] Quase sempre nessa mesinha aqui”. Para almoçar, dirige seu carro por cerca de sete quilômetros, o que considera um “passeio”. A assiduidade de ambos permitiu-lhes estabelecer relações de camaradagem, e mesmo amizade, com outros clientes e com os funcionários.

As relações estabelecidas com outros clientes e com os proprietários fazem do restaurante um lugar para celebração e de fortalecimento das redes de sociabilidade:

Para mim é o melhor bar de Porto Alegre. [...] É uma relação de amizade. Nos aniversários a “S”, que é a dona, a mãe da menina [do caixa], manda servir uns chopão desse tamanho. Traz uma vela, cantam parabéns, é gostoso. E as pessoas me conhecem, batem palma, cantam parabéns, é muito gostoso. [...] O alemão é festeiro. [...] A semana que eu não venho aqui parece que tá faltando alguma coisa na minha vida [...]. Aqui a gente janta junto, dá risada, conversa. É gostoso, e faz falta (informante L, masculino, 67 anos).

Aqui a gente encontra pessoas de todos os níveis, com dinheiro, sem dinheiro. Muito familiar. Eu comecei a comer aqui quando tinha 18 anos. A gente ganhava mesada do meu pai, a mesada era pequeninha, e vinha aqui. São pessoas honestas, corretas, gente boa (informante M, masculino, 65 anos).

Um proprietário de um bar inspirado nos antigos bares do Centro de Porto Alegre destaca o tipo de relação especial que mantém com os clientes:

Eu me sinto bem feliz com esse tipo de negócio, eu não vou ficar rico com isso aqui, mas eu tenho essa relação, de estar vivendo disso aqui

e estar numa posição não como o dono do bar, mas de estar sentando com essas pessoas que me consideram como amigo, e eu também, reciprocamente, considero eles como amigos, porque fora daqui a gente se comunica. [...] Então sabe, é uma família para mim. E é uma coisa bem seletiva, não que eu tenha procurado essa seleção. Os que vêm, gostam, ficam. [...] E eu me sinto muito feliz, porque é uma conquista para mim. Não é só o bar: se eu estou aqui, as pessoas vêm porque eu estou aqui (informante D, masculino, 58 anos).

Citamos ainda um último exemplo das relações de sociabilidade nos estabelecimentos. Embora a citação seja longa, podemos ter ideia do quanto estas relações pesam na decisão do cliente sobre o estabelecimento a frequentar:

Pesa mais [na escolha do bar] o ambiente, as pessoas que frequentam. E o chope tem que ser gelado, sempre. Agora porque a gente gosta daqui? Isso é a varanda da tua sala de casa. [...] Tem poucas pessoas, é aconchegante, tu vem aqui no verão é legal, tu vem no inverno é legal. Tu tens essa flexibilidade: não é bar só de verão ou só de inverno. A amizade que a gente tem por ele [dono], que não faz tanto tempo assim, mas foi criando a partir do momento em que a gente gostou de vir aqui. A comida é bem feita. Faz três anos. Não é muito tempo, mas também não é tão pouco. Nós conhecemos aqui [o lugar] através de um amigo nosso, a gente gostou. O jeito dele [do dono] é meio grosso, mas a gente sabe que é mais estilo. A gente gostou de conversar com ele e ficou amigo [...] A gente vai à casa da mãe dele, mas não é por isso que a gente vem aqui. A gente vem porque o chope é muito bom, a comida é muito boa, muito bem feita, embora a gente nunca tenha comido ao meio dia aqui. A gente sempre vem à noite, nas sextas-feiras fazer um happy hour. [...] A gente se sente em casa. O que a gente fazia no início? Eu gosto de música pra caramba, toco, tenho muitos amigos músicos. No início a gente trazia DVDs pra cá, dava para ele [o dono], sentava aqui e ficava assistindo. É um bar que tu está em casa, isso foi muito legal. No inverno bebendo com os amigos nossos, o cara cansava, bota o pé em cima da cadeira, não tem problema nenhum. [...] O que eu não gosto é esses barzinhos onde tu tem que estar muito bacaninha senão a coisa não rola. É informal. Toda sexta-feira estamos aqui, com algumas exceções. Quando não está aberto, por exemplo, a gente não vem. A gente vem quase todas as sextas (informante T, masculino, 57 anos).

Ao mesmo tempo, assim como frequentam restaurantes alemães, os clientes entrevistados frequentam restaurantes japoneses, libaneses, indianos, mexicanos, italianos, chineses, tailandeses, árabes, franceses e portugueses, botecos, praças de alimentação e churrascarias. A escolha entre eles, afirma um cliente, é uma questão simples:

Às vezes eu tô com vontade de comer comida alemã. É a mesma coisa

que viajar: às vezes eu quero viajar pra França, às vezes para a Alemanha, depende (cliente F, masculino, 62 anos).

Desde que o bolso não seja obstáculo, o cliente pode obter experiências gastronômicas diversificadas em uma mesma cidade, percorrendo um circuito amplo de estabelecimentos, de acordo com lógicas diversas. As redes de sociabilidade podem ou não estar presentes. Se não for do interesse do cliente fazer-se notado, ele pode ser apenas mais um na multidão.

CONSIDERAÇÕES

Os restaurantes, hoje, são mediadores na rotina de estudo, trabalho e lazer. Tal como há um século em Porto Alegre, e como há tantos outros ao redor do mundo, a reunião em torno da mesa é um momento de confraternização, parte do costume da espécie humana de comer e beber junto aos seus.

O desenvolvimento do núcleo urbano de Porto Alegre aprofundou a diferenciação entre espaços de moradia, comércio e serviços no tecido urbano. O deslocamento dos bares e restaurantes alemães por diferentes áreas da cidade, seguindo as mudanças nos usos do espaço urbano, corrobora o esvaziamento do Centro como localização das atividades noturnas de lazer, embora este conserve importância comercial, compartilhada com outros subcentros.

Ao se comparar a localização dos bares e restaurantes alemães da primeira metade do século XX e de hoje, percebe-se a formação de novas manchas de lazer, algumas em bairros de alta renda média. Há uma especialização de algumas áreas da cidade voltadas para o consumo hedonista, cujo acesso é facilitado pela malha viária e pelos transportes públicos e individualizados, ao mesmo tempo em que diversos aparatos de vigilância e controle tornam a circulação e a permanência mais restritas, a construção das sociabilidades menos democrática do que aquela possível no centro tradicional da cidade.

Os restaurantes são espaços privilegiados de sociabilidade, são objetos ricos para o estudo da apropriação a formação das manchas urbanas na metrópole e das relações de consumo alimentar. No entanto, deve-se reconhecer as limitações da análise para discutir a formação das identidades, pois ela depende de atividades desenvolvidas em muitos locais (MAGNANI, 2003). Também se deve evitar analisar a trajetória do setor gastronômico porto-alegrense como um todo com base apenas no estudo das transformações e dos processos dos estabelecimentos alemães.

GERMAN BARS AND RESTAURANTS AND THE LEISURE SPOTS IN PORTO ALEGRE-RS

Abstract - Leisure activities take place in multiple spaces and times. In this work, we employ the idea of leisure to distinguish two situations on the

consumption of meals: daily and trivial consumption, and food consumption as leisure and as a way to escape the routine. German bars and restaurants are among the gastronomic possibilities in the capital Porto Alegre. Some decades ago, they were important sites for the construction of social networks between German immigrants and other ethnics groups. The activity of the establishments outlined a specific appropriation of downtown Porto Alegre and the formation of a leisure spot polarized by Andradas Street. It is currently observed that the preferred location for bars and restaurants are high-income residential neighborhoods that, due to the concentration of gastronomic establishments, form leisure spots too. This decentralization is consistent with the rejection of downtown Porto Alegre as a place of residence by the elites and a progressive degradation of the area. The constitution of leisure spots is worth studying in Geography, as it is a subsidy for the study of urban sociability and appropriation of spaces through leisure activities. Keywords: Porto Alegre. Urban Geography. Leisure spots. Restaurants. German food.

BARES Y RESTAURANTS ALEMANES Y LAS MANCHAS DE OCIO EN PORTO ALEGRE - RS

Resumen - Actividades de ocio tienen lugar en múltiples espacios y tiempos. En este trabajo, empleamos la idea de ocio que distinguir dos situaciones del consumo de alimentos: el consumo diario y trivial y el consumo de alimentos como una forma de salir de la rutina y practica del ocio. Los bares y restaurantes alemanes son algunas de las posibilidades gastronómicas de la ciudad de Porto Alegre. Ellos fueran, hace varias décadas, importantes sitios de construcción de redes de sociabilidad entre migrantes alemanes y otros grupos étnicos. La actividad de los establecimientos marcaba una asignación específica del centro de la ciudad y la formación de una mancha de ocio polarizada por la calle Andradas. Actualmente se observa que la preferencia de localización de los bares y restaurantes son barrios residenciales de altos ingresos que, por la concentración de establecimientos gastronómicos, también constituyen manchas de ocio. Esta descentralización es consistente con el rechazo del centro de la ciudad como lugar de residencia de las élites y con la degradación progresiva de la zona. La constitución de centros de ocio es digna de estudio de la geografía, porque es subvención para el estudio de las sociabilidad urbanas y la apropiación de los espacios por medio de actividades de ocio.

Palabras clave: Porto Alegre. Geografía Urbana. Manchas de ocio. Restaurantes. Comida alemana.

CHALÉ da Praça XV. **História do Chalé, História de Porto Alegre**. Disponível em: <<http://www.chaledapracaxv.com.br/>>. Acesso em ago. 2013.

CORRÊA, R. L. A. **Estudos sobre a Rede Urbana**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

FANTINEL, Letícia Dias; CAVEDON, Neusa Rolita. A cultura organizacional do Restaurante Chalé da Praça XV em Porto Alegre: espaços e tempos sendo revelados. **Revista de Administração Mackenzie**, v. 11, n. 1. 2010. p. 6-37.

FRANCO, Sérgio da Costa. **Porto Alegre e seu comércio**. Porto Alegre: Associação comercial de Porto Alegre, 1983.

FRANCO, Sérgio da Costa. **Porto Alegre: Guia Histórico**. Porto Alegre: Ed. Da UFRGS, 2006.

GANS, Magda Roswita. **Presença teuta em Porto Alegre no século XIX (1850-1889)**. Porto Alegre: Editora da UFRGS/ANPUH/RS, 2004.

GOUVÊA, Paulo de. **O grupo**: outras figuras, outras paisagens. Porto Alegre: Movimento/ Instituto Estadual do Livro, 1976.

HÁ 55 ANOS Gambrinus reúne os alemães. **Folha da tarde**, Porto Alegre, 11 ago. 1978.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

IBGE. **IBGE Cidades**. Porto Alegre: População estimada 2013. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=431490&search=rio-grande-do-sul|porto-alegre>. Acesso em: nov. 2013.

LIONELLO, Rafael Laitano. **O cliente noturno de restaurante de Porto Alegre**: uma pesquisa sobre a segmentação deste mercado consumidor. 2011. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Administração) - Departamento de Ciências Administrativas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

MAGNANI, J. G. C. A antropologia urbana e os desafios da metrópole. In: **Tempo Social**. 15(1): 81-95, ND. 2003 abr. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20702003000100005. Acesso em out, 2013.

MAGNANI, J. G. C. Quando o campo é a cidade: fazendo Antropologia na metrópole. In: MAGNANI, José Guilherme C.; TORRES, Lilian de Lucca (org.). **Na Metrópole**: textos de Antropologia Urbana. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; Fapesp, 2000. p. 12-53.

MONTEIRO, Charles. **Porto Alegre e suas escritas**: história e memórias da cidade. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2006.

MONTEIRO, Charles. Porto Alegre no século XX: crescimento urbano e mudanças sociais. In.: DORNELLES, Beatriz (org.). **Porto Alegre em destaque**: história e cultura. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2004. p. 51-74.

NOAL FILHO, Valter Antonio; FRANCO, Sérgio da Costa. **Os viajantes olham Porto**

Alegre: 1890-1914. Santa Maria: Anatterra, 2004.

REKOVVSKY, Carmen Janete. **A Geografia dos restaurantes alemães de Porto Alegre - RS**. 2013. 216 f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Faculdade de Ciência e Tecnologia, UNESP, Presidente Prudente.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969, 2v.

RUSCHEL, Nilo. **A Rua da Praia**. Porto Alegre: Prefeitura Municipal de Porto Alegre, 1971.

SAQUET, Marcos Aurelio. Por uma abordagem territorial. In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (Org.). **Territórios e territorialidades**: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2009, p. 73-94.

STIGGER, Ivo Egon. Cem anos de confraria. **Zero Hora**, 2º caderno, 24 mar. 1989.