

# A gastronomia da 25ª Oktoberfest de Igrejinha

Thiago Guilherme Faiffer<sup>1</sup> | Luciana Raquel Babinski<sup>2</sup>

---

## Resumo

Esta pesquisa visa estudar a gastronomia típica em festas de origem alemã, em especial a gastronomia da 25ª Oktoberfest de Igrejinha. A abordagem desse estudo é fundamentada numa pesquisa exploratória, de cunho qualitativo, sendo utilizados como procedimentos técnicos o levantamento bibliográfico e a pesquisa de campo. A festa oferece diversos produtos gastronômicos, desde cachorro-quente, churrasquinho e batata frita, até os pratos da culinária alemã, como as cucas, os pães, o chucrute, o bolinho de batata e as salsichas. Muitos pratos típicos alemães são encontrados na 25ª edição da Oktoberfest de Igrejinha, porém de forma tímida, sendo pouco explorados, o que leva os visitantes da festa a não conhecer os pratos típicos germânicos, pois somente os mais habituais são consumidos, como, por exemplo, o churrasquinho e o cachorro-quente, visto que ganham um maior destaque, além de serem de preparo mais rápido, portanto possuem uma maior procura.

**Palavras-chave:** Turismo. Gastronomia. 25ª Oktoberfest. Igrejinha.

## Abstract

*This research aims at analyzing typical gastronomy in German heritage festivals, especially the gastronomy of 25st Oktoberfest in Igrejinha. This analysis has been approached with an exploratory and qualitative research and it has applied a bibliographical survey and fieldwork as technical procedures. The festival offers different kinds of food, such as hot dogs, barbecue, French fries, besides all types of German food, such as crumb cakes, several varieties of breads, sauerkraut, bratkartoffel and sausages. Several German specialties were offered in the 25st Oktoberfest in Igrejinha, although they were shown in a timid way, poorly explored. This fact ended up preventing festival visitors from getting to know typical German gastronomy, as most of them consumed common and popular*

---

<sup>1</sup> Graduado em Turismo pelas Faculdades Integradas de Taquara - FACCAT - Taquara/RS.  
tfaiiffer@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Professora das Faculdades Integradas de Taquara - FACCAT - Taquara/RS. Orientadora do trabalho.  
lucababinnski@hotmail.com - <http://lattes.cnpq.br/517840910703337>

*food, such as barbecue and hot dogs, which stood out in the festival and could be prepared more rapidly.*

**Keywords:** *Tourism. Gastronomy. 25st Oktoberfest. Igrejinha.*

## **1 Introdução**

Este trabalho propõe o estudo da gastronomia típica em festas de origem alemã, em especial a gastronomia da 25ª Oktoberfest de Igrejinha. O município de Igrejinha está localizado na região do Vale do Paranhana, cerca de 85 km de distância da capital do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre (PREFEITURA MUNICIPAL DE IGREJINHA, 2012). Segundo dados do Censo do IBGE do ano de 2010 (BRASIL, 2010), Igrejinha possui uma população de aproximadamente 32.000 habitantes. A economia da cidade é baseada na produção industrial, principalmente de calçados e confecções em couro, o que corresponde a mais de 75% da economia.

Com a finalidade de preservar as tradições alemãs e também de homenagear os seus antepassados, criou-se, no ano de 1988, a Oktoberfest de Igrejinha, realizada sempre no mês de Outubro, no Parque de Eventos Almiro Grings, também conhecido como Parque da Oktoberfest. Este serve para a realização de uma das festas alemãs mais conhecidas na região, a Oktoberfest, que no ano de 2012 promoveu a sua 25ª edição (AMIFEST, 2012a). No espaço destinado para a festa, há estandes como a Casa do Colono, que possui a comercialização de produtos, entre eles os pães e as cucas que são preparados no local. Conforme informações contidas no *site* da 25ª Oktoberfest de Igrejinha (AMIFEST, 2012b), outro local encontrado dentro do Parque da Oktoberfest é o *Bier Platz*, que significa em português, Espaço da Cerveja. Esse espaço é muito comum na Alemanha, onde é possível encontrar, além do tradicional chope que é servido na festa, outros tipos de chopos especiais, de sabor mais nobre e requintado.

Diante de tais dados considerados como apresentações germânicas, esta pesquisa terá como foco a gastronomia oferecida durante a Oktoberfest de Igrejinha, buscando responder a seguinte questão: Pode-se considerar tipicamente germânica a gastronomia ofertada durante a 25ª Oktoberfest de Igrejinha? Ocorreram mudanças ou adaptações dessa gastronomia ao longo de suas edições que possam incidir na sua autenticidade?

Foi realizada uma entrevista com os principais responsáveis pela oferta gastronômica da festa e também um levantamento de toda gastronomia ofertada durante a realização da 25ª Oktoberfest de Igrejinha. A execução deste estudo será fundamentada em uma pesquisa exploratória, de cunho qualitativo, sendo utilizados como procedimentos técnicos o levantamento bibliográfico, bem como a pesquisa de campo.

## **2 Conceitos básicos de Turismo**

Turismo está relacionado a viagens, a visitas a locais diferentes ao habitual de

residência das pessoas. As viagens não são algo novo na história da humanidade. Desde que se formaram as primeiras sociedades, o homem sempre viajou por diversos motivos: sociais, religiosos, esportivos, culturais, econômicos. Para Ignarra (1999), o turismo teve início quando o homem deixou de ser sedentário e passou a se locomover motivado, principalmente, pela necessidade de comércio com outros povos. Dias (2005) e Boiteux e Werner (2009) também afirmam que a principal característica do turismo é o deslocamento de pessoas, e esse é um aspecto natural da humanidade.

A Revolução Industrial na Inglaterra, no século XVIII, foi a mais importante transformação do conceito de viagens. Com a Revolução Industrial, ocorreram a urbanização e as horas de trabalho limitadas e também o tempo livre. O ócio começou a ter um valor maior que antes, visto que, quando a maioria das pessoas vivia no campo e trabalhava na agricultura, o tempo livre não possuía limites claros como se tem hoje. Com o tempo, foram criadas jornadas de trabalho que previam horas de tempo livre, fins de semana livres e também direito às férias anuais. Com isso, o ócio passou a ser mais valorizado, como benéfico para o trabalhador, pois aumentava a eficácia e a eficiência do empregado (DIAS; AGUIAR, 2002).

Segundo Molina (2003), o turismo apresentou um crescimento ininterrupto a partir da década de 1950. Nessa fase, a utilização de aviões tornou-se mais frequente e percebeu-se maior desenvolvimento do turismo de sol e praia. O autor Molina considera o turismo “um fenômeno de deslocamentos massivos, gerando importantes consequências sociais, políticas, culturais, de meio ambiente e financeiras, parte delas benéficas e outras contribuindo para deflagrar relações conflitivas” (MOLINA, 2003, p. 24).

Diversas definições de turismo foram criadas durante os anos. Segundo Barretto (2000), a primeira surgiu no ano de 1911, quando o economista austríaco Hermann Von Schullern zu Schattenhofen escreveu que o turismo é o conceito que compreende todos os processos, especialmente os econômicos, que se manifestam na chegada, na permanência e na saída do turista de um determinado município, país ou estado. As primeiras definições de turismo destacavam apenas o aspecto econômico que sua atividade proporciona a uma localidade. No entanto, Barretto (2000) aponta que, na década de 1970, os estudos do turismo passaram a se preocupar a mostrar os efeitos benéficos do turismo na comunidade, tais como os benefícios culturais de conhecimento de idiomas, de costumes, história, religiões, geografia e gastronomia. Já na década de 1990, o discurso era mais realista, trazendo à tona o problema da distribuição de renda dentro da sociedade, de forma que o desenvolvimento do turismo só será possível na medida em que houver uma maior distribuição de renda, que permita que vários segmentos da sociedade possam viajar e não apenas o simples crescimento da arrecadação do setor não representando um envolvimento de maiores contingentes.

Vale ainda destacar que uma das primeiras definições utilizadas oficialmente foi dada pela Organização Mundial do Turismo no ano de 1954 (IGNARRA, 1999, p. 25), definindo o turismo como:

Toda pessoa, sem distinção de raça, sexo, língua e religião, que ingresse no território de uma localidade diversa daquela em que tem residência habitual e nele permaneça pelo prazo mínimo de 24 horas e máximo de seis meses, no transcorrer de um período de 12 meses, com finalidade de turismo, recreio, esporte, saúde, motivos familiares, estudos, peregrinações religiosas ou negócios, mas sem propósito de imigração.

Dessa forma, o visitante que não pernoita em uma localidade turística é considerado excursionista. Portanto, quando um visitante viaja e permanece menos de 24 horas em uma localidade ou destino que não seja o de sua residência habitual, com as mesmas finalidades que os turistas, mas sem pernoitar nesse local visitado, é considerado excursionista.

Dias (2005, p. 66) aponta que:

A demanda turística é bastante heterogênea, e a tendência é que aumente a sua fragmentação de interesses, pois o ser humano com maior tempo livre, com um elevado acesso à informação e as facilidades cada vez maiores de viajar, propiciadas pelas facilidades de crédito e pela diminuição do preço das passagens, se deslocará por motivos cada vez mais diversificados.

Dessa forma, são criados novos grupos de turistas ao redor do mundo, com comportamentos homogêneos determinados e que podem ser atendidos de forma particular constituindo novos segmentos de mercado. Ainda sobre a demanda turística, Dias (2005, p. 67) define-a como:

o conjunto de turistas, que de forma individual ou coletiva, estão motivados a consumir uma série de produtos ou serviços turísticos com o objetivo de cobrir suas necessidades de descanso, recreação, entretenimento e cultura em seu período de férias.

Para Brasil (2012), tem-se a demanda real, que são as pessoas que realmente viajam, e a demanda potencial, que, como o próprio nome diz, são os turistas potenciais que gostariam de viajar para um destino diferente do seu habitual, podendo desfrutar dos produtos e serviços turísticos do local. Existem diversos fatores que influenciam a demanda turística, aumentando ou reduzindo o fluxo de pessoas nos destinos turísticos, dentre os quais, pode-se citar a disponibilidade de tempo dos turistas, a disponibilidade econômica, os fatores demográficos e os fatores sociais. Todos esses fatores influenciam a demanda turística, e, por isso, o turista escolhe o seu destino dependendo da disponibilidade financeira, de tempo, interesse ou até mesmo do *status* que a viagem poderá proporcionar.

## 2.1 Turismo, cultura e gastronomia

A cultura é algo intrínseco a todo ser humano. Dias e Aguiar (2002) citam que o indivíduo só é humano se possuir cultura. Desse modo, qualquer ser humano possui cultura e não se pode medi-la como melhor ou pior. Quando se dá valor a uma determinada

cultura, se está apresentando o ponto de vista pessoal, do que é certo ou errado, feio ou bonito, melhor ou pior. Todas as sociedades, sejam elas rurais ou urbanas, simples ou complexas, possuem cultura, e a cultura de cada sociedade possui seu próprio sistema de valores e costumes.

Dias e Aguiar (2002, p. 130) descrevem que a “cultura de uma determinada sociedade pode diferir profundamente de outra; o que é sagrado para uma pode ser repugnante ou repulsivo para outra”.

Para a preservação da cultura, criam-se diversos mecanismos. Entre eles está o turismo cultural, que, atualmente, é um dos principais segmentos do turismo e geralmente está associado a outras atividades turísticas. Para tanto, o turismo cultural pode ser definido como

uma atividade de lazer educacional que contribui para aumentar a consciência do visitante e sua apreciação da cultura local em todos os seus aspectos – históricos, artísticos etc. Além disso, é uma forma de turismo que, entre outros objetivos, envolve a apreciação de monumentos e sítios históricos, contribuindo dessa forma para a manutenção e proteção do patrimônio cultural e natural da humanidade (DIAS; AGUIAR, 2002, p. 72).

Sendo assim, o turismo cultural é uma segmentação do mercado turístico que engloba uma grande variedade de formas culturais, tais como museus, festas, arquitetura e a gastronomia, identificada com uma cultura que caracteriza a comunidade local e que atrai os visitantes (DIAS; AGUIAR, 2002).

Conforme Schlüter (2003), o patrimônio faz parte de cada pessoa, já que todo indivíduo é portador do patrimônio de sua própria comunidade. Da mesma forma, também pode ser muito frágil, devido às mudanças ocorridas naturalmente na sociedade, e também a viagens, criando uma homogeneização da cultura. Em torno disso, a gastronomia vem crescendo e ganhando cada vez mais destaque e importância como mais um produto do turismo cultural, como parte do patrimônio imaterial da comunidade.

O patrimônio imaterial, também chamado de patrimônio cultural imaterial, está relacionado aos saberes, às habilidades, às crenças e também às práticas e ao modo de ser das pessoas. Já o patrimônio material é formado por um conjunto de bens culturais, classificados conforme a sua natureza, podendo ser paisagístico, arquitetônico, arqueológico e etnográfico (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Natural, 2012). Em muitas festas regionais, a gastronomia é inserida como forma de reforçar a autenticidade do local, do típico. Um exemplo é a cerveja, que, no Brasil, está associada a um ambiente alemão, promovendo como algo típico dessa cultura. Os pratos considerados típicos por uma cultura também são inseridos para recriar o espírito tipicamente alemão (SCHLÜTER, 2003).

## 2.2 Gastronomia alemã

A gastronomia alemã é muito rica e vai além da tradicional carne de porco e das batatas, que são consumidas com maior frequência, por serem produtos baratos e en-

contrados o ano todo. São muito consumidas também as almôndegas de carne, batata e farinha, conhecidos tradicionalmente como *Knödel*, além dos diferentes tipos de massas, os chamados *Spätzle*. (EIDT, 2009). A salsicha é um dos pratos mais lembrados da culinária alemã. Ela pode ser branca, vermelha, crua, cozida ou assada. Existem quatro principais tipos de salsicha, a *Rohwurst*, *Kochwurst*, *Bruhwurst* e *Bratwurst*. A carne da *Rohwurst* é deixada crua e é conservada salgada, curada ou defumada, já a *Kochwurst* é cozida. A *Bruhwurst* é aferventada em água ou sopa, e o aroma é atribuído à carne por meio de um longo processo de defumação. A mais popular de todas, é a *Bratwurst*, sendo consumida frita ou grelhada. A salsicha mais consumida na Baviera é a *Weisswurst*, uma salsicha branca que é aferventada e servida com mostarda doce picante (DEUTSCHE WELLE, 2006).

Todo prato gastronômico é acompanhado de uma bebida. E a bebida mais popular dos alemães só poderia ser a cerveja. Existem basicamente dois tipos de cervejas, a do tipo *Ale*, que são as cervejas de fermentação a temperaturas mais elevadas, que podem variar de 15 a 24°C. Esse tipo de fabricação de cerveja é mais antigo, sendo essa a única disponível até o século XIX, quando foi inventada a cerveja de baixa fermentação. Outro tipo de cerveja muito comum é a do tipo *Lager*, que são cervejas de baixa fermentação, ou seja, o processo ocorre a uma temperatura média de 6 a 12°C e possuem um teor alcoólico aproximado entre 4 e 5%. Essas representam quase a totalidade de cervejas consumidas no Brasil, sendo detentoras de 99% do mercado nacional. A cerveja mais conhecida é a do tipo *Pilsen*, originária da cidade de Pilsen, na República Tcheca no século XIX (BREJAS, 2012).

Um fato curioso é da origem do chope, que, em alemão, se escreve *Schoppe*, sendo esse o nome de uma caneca de meio litro. O chope nada mais é do que uma cerveja não pasteurizada, e também pode ter variações de sabores assim como a cerveja. Por não ser pasteurizado, o seu prazo de validade é menor, durando dentro do barril apenas 10 dias e após aberto menos de 24 horas (BREJAS, 2012). Diante do que foi apresentado, na Oktoberfest de Igrejinha também é possível encontrar diversos tipos de chopes, desde o mais comum, *Pilsen*, até os chopes especiais, como o *Weiss*, *Dunkel* e *Pale Ale*.

### 3 A Oktoberfest de Igrejinha e a sua gastronomia

Para Maciel (2011), é possível associar a gastronomia como cozinha, de forma que cada povo tem uma maneira de comer, de classificar os alimentos e de ordená-los. Diante disso, as cozinhas podem ser vistas como o conjunto de bens culturais relativos à alimentação de um determinado local. Assim sendo, a gastronomia é um marcador cultural e faz parte do patrimônio de uma população.

Dessa forma, com a finalidade de preservar as tradições alemãs, criou-se, no ano de 1988, a Oktoberfest de Igrejinha que sempre é realizada no mês de Outubro, no Parque da Oktoberfest (AMIFEST, 2012a). A primeira edição da festa ocorreu em 1988 como uma forma de homenagear as tradições germânicas trazidas com a colonização (AMIFEST, 2012a).

Muitas manifestações culturais e eventos, as tradições, os costumes e os hábitos



dos descendentes alemães que colonizaram a região são preservados com a Oktoberfest. As bandas e orquestras tipicamente alemãs são caracterizadas pela música instrumental, costume que veio com os imigrantes com a finalidade de preservar esses movimentos culturais. A Amifest (Associação dos Amigos da Oktoberfest de Igrejinha), entidade mantenedora da Oktoberfest, promove a participação das bandas e orquestras típicas nas atividades culturais que compõem a programação da festa. As bandas e orquestras se apresentam usando trajes e instrumentos típicos, divulgando e difundindo ritmos que, junto à cultura e à gastronomia fazem parte do patrimônio do município de Igrejinha.

### 3.1 As tradições alemãs

Os primeiros alemães que se estabeleceram na cidade encontraram diversas dificuldades, mas conseguiram fincar suas raízes e transmitiram valores importantes de sua formação cultural, social e religiosa. Os imigrantes alemães que se estabeleceram no Rio Grande do Sul trouxeram consigo o idioma alemão por meio do qual se comunicavam oralmente e por escrito. Esse idioma que falavam, liam e escreviam não era homogêneo, oriundo de uma única região. Assim como no Brasil, que possui diversos sotaques, cada região na Alemanha tem seu próprio dialeto. No Brasil, alguns dialetos desapareceram e outros prevaleceram. Atualmente se tem conhecimento de três principais dialetos que são ainda falados: o Westfaliano, o Pomerano e o Hunsrückisch, este ainda falado por uma grande parcela da população Igrejinhense. O Hunsrückisch é ainda transmitido pelos avós e pais aos filhos (AMIFEST, 2012c).

A maioria das casas da região de Igrejinha foram construídas com a mesma técnica utilizada por eles em sua terra natal. A principal técnica utilizada era o enxaimel, com telhado de madeira ou telhas de barro e estrutura de madeira aparente, sendo inicialmente construída com paredes de taipa e posteriormente, de pedra, tijolos e cimento. Muitas vezes, essas casas eram compostas de dois ambientes, a cozinha, era separada dos outros cômodos da casa. Essas duas peças tinham alguns metros de distância por causa do fogo, já que os fogões de chapa de ferro podiam ocasionar incêndios, assim, caso a cozinha queimasse, a casa ficaria preservada. Em Igrejinha, é possível visualizar ainda hoje muitas casas construídas com a técnica enxaimel, algumas delas são encontradas dentro do Parque Almiro Grings, na Vila Germânica, mas essas foram inspiradas na técnica enxaimel (AMIFEST, 2012c).

Na época da colonização, a maior festa do ano na zona colonial alemã de Igrejinha era o Kerb, ou seja, é a festa do padroeiro da igreja, a festa da comunidade. O Kerb geralmente acontecia durante três dias e algumas semanas antes já se iniciavam os preparativos. No dia do Kerb, a comunidade está toda arrumada, com ar alegre e festivo, especialmente o salão principal da comunidade. É no salão de festas da comunidade, onde estão as guirlandas, coroas, flores e bandeirinhas, que fica a coroa mais enfeitada. No centro dessa coroa, há uma garrafa de cerveja, sendo esse o principal ornamento do Kerb. Atualmente ainda acontece o Kerb, porém com número reduzido de dias, dificilmente passando de um dia (AMIFEST, 2012a). O Kerb é a data da inauguração da Sociedade ou da Igreja, tendo o bispo um papel importante nas comunidades católicas da localidade.

Em algumas localidades, essa festa já era feita anualmente desde o século IX. O Kerb era uma comemoração das famílias, as quais se preparavam com semanas de antecedência. Na Europa, a festa deixou um pouco de sua ligação com a Igreja e tem mais um caráter de festa popular, ocorrendo feiras com estandes, bebidas, comidas e assuntos variados (CENTRO CULTURAL 25 DE JULHO, s/a).

A recuperação da memória e da história da imigração e colonização alemã é uma maneira de encontrar um elo com o passado e reviver algumas das atividades dos antepassados. Conhecer e cultivar o estilo enxaimel, as danças germânicas, as festas e a gastronomia fazem parte da valorização da história e da memória, sendo a Oktoberfest de Igrejinha uma peça fundamental na preservação deste patrimônio (AMIFEST, 2012a).

### 3.2 A Oktoberfest e a gastronomia alemã

Na Alemanha, a festa teve origem em 12 de Outubro de 1810, quando o Rei Luís I, mais tarde Rei da Baviera, casou-se com a Princesa Tereza da Saxônia. Para comemorar, organizou uma corrida de cavalos, a qual teve um público de mais de 40 mil pessoas. O sucesso foi tão grande que todos os anos passaram a realizar a festa. Em 1840, chegou o primeiro trem a Munique, transportando os primeiros turistas, curiosos em conhecer a Oktoberfest, que ganhou esse nome, por ser realizada no mês de Outubro, ou seja, é a festa de outubro. Somente em 1918, mais de 100 anos após a realização da primeira edição, é que se começou a servir a cerveja, o que antes era proibido. No Brasil, a festa foi realizada pela primeira vez em 1978, na cidade de Itapiranga, no oeste catarinense. Na ocasião, um grupo de jovens, a maioria descendentes de alemães, reuniu-se na localidade de Linha Becker para tomar chope, cantar e tocar. Esses encontros foram se tornando mais frequentes e com maior público, tanto que, em 1989, a festa passou a ser realizada no centro da cidade (PREFEITURA MUNICIPAL DE BLUMENAU, 2012).

A maior Oktoberfest do Brasil é a de Blumenau (SC), criada no ano de 1984, com a vontade da comunidade de expressar as tradições germânicas. Na sua primeira edição, já contou com mais de 100 mil visitantes, sendo consumido quase 1 litro de chope por visitante. No ano subsequente, a festa já cresceu e teve que ser realizada em dois pavilhões, mas na terceira edição da festa foi necessária a construção de mais um pavilhão para abrigar a quantidade de turistas que vinham à cidade para conhecer a festa. Nos 18 dias de festa, é possível encontrar a riqueza cultural dos alemães, com a gastronomia, a dança e a música. A Oktoberfest de Blumenau reúne, a cada edição, mais de 600 mil visitantes, tornando a maior Oktoberfest da América Latina (PREFEITURA MUNICIPAL DE BLUMENAU, 2012).

No Rio Grande do Sul, foi criada a Oktoberfest de Santa Cruz do Sul no ano de 1984, com a finalidade de recuperar a cultura, os usos e costumes herdados dos colonizadores e também a participação de pessoas da comunidade, trabalhando voluntariamente no desenvolvimento da festa. No ano de 2012, a Oktoberfest de Santa Cruz do Sul recebeu 420 mil visitantes, sendo consumidos cerca de 114 mil litros de chope e 32 mil litros de água e refrigerante (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DO SUL, 2012).

Por fim, a Oktoberfest de Igrejinha foi criada no ano de 1988, com a finalida-



de preservar os costumes e as tradições alemãs trazidas com a colonização. A festa sempre é realizada no mês de Outubro, no Parque de Eventos Almiro Grings, também conhecido como Parque da Oktoberfest, localizado às margens do Rio Paranhana, bem próximo ao centro do município de Igrejinha (AMIFEST, 2012a). No ano de 2012, a festa ocorreu entre os dias 19 e 28 de outubro, sendo a sua 25ª edição. A festa sempre ocorre nas sextas-feiras, aos sábados e também aos domingos. Além desses dias, ainda possui dois dias com uma programação especial. Nessa edição da festa, 24 de outubro, foi o dia dedicado às crianças da rede pública e privada de ensino do município de Igrejinha, chamado *Kindertag*. Nessa ocasião, não ocorre a cobrança de ingressos, e as crianças ganharam uma programação toda dedicada a elas. No dia seguinte, dia 25 de outubro, dia dedicado à melhor idade, ou seja, para todas as pessoas idosas do município e também região, chamado de *Seniorentag*. Foi montada toda uma programação especial para eles também, como a apresentação de grupos de danças folclóricas e bandas típicas alemãs, gerando uma integração entre os diversos grupos de terceira idade vindos de diversas regiões do Estado (AMIFEST, 2012c).

Durante a realização da Oktoberfest de Igrejinha, o visitante dispõe de várias opções de alimentação, desde lanches até uma refeição mais completa oferecida no *Bier Platz* e também no restaurante do Parque. No espaço destinado para a festa, existem diversos estandes, entre eles, a Casa do Colono, que comercializa vários produtos coloniais, entre eles os pães e as cucas que foram preparados no local

No dia 5 de agosto de 2008, a Oktoberfest de Igrejinha foi declarada patrimônio cultural do Estado do Rio Grande do Sul, pela Lei Estadual nº 13.026. Com isso, a festa passou a fazer parte do calendário oficial de eventos culturais do Estado do Rio Grande do Sul, tendo a sua importância reconhecida na preservação da etnia alemã (PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO, 2012).

Tratando-se de gastronomia alemã, Lima (2009) comenta que os alemães trouxeram para o Brasil a sua influência na alimentação, tais como a cerveja, as carnes salgadas e defumadas, as saladas de batata e beterrabas, a linguiça de sangue, o queijo de porco, o chucrute e o pão preto, que foram contribuições dos seus hábitos alimentares introduzidos no Brasil, especialmente na região Sul. Na Oktoberfest de Munique, uns dos acompanhamentos mais famosos do chope são os *Brezeln*, que são servidos desde o início do século 20. Esse pão típico do sul da Alemanha possui um formato característico de nó, e o mais apreciado é a versão salgada, também chamada de *Laugenbrezel*, que leva basicamente farinha de trigo, malte, sal, fermento e água. É consumido geralmente ainda quente e coberto com sal grosso (FREY, 2011).

### 3.3 A festividade e a gastronomia da 25ª Oktoberfest de Igrejinha

A festa de outubro possui diversas atrações. Além do *Bierwagem*, há o Desfile Oficial, que ocorre no primeiro domingo da Oktoberfest, percorrendo as principais ruas da cidade, milhares de voluntários apresentam o que o município tem de melhor. São diversos carros temáticos demonstrando toda a festividade da comunidade local. O desfile conta também com a participação da rede de escolas da cidade, demonstrando toda a

alegria do povo igrejinense (AMIFEST, 2012a).

Ocorre também, durante a festa, o Concurso de Tomadores de Chope em Metro. O ganhador será o participante que tomar no menor tempo possível uma quantidade aproximada de 600ml de chope em uma tulipa sem derramar e sem parar para respirar. A Oktoberfest conta com dois bonecos símbolos da festa, o Hans e a Hannah, que participam de todas as festividades alegrando os visitantes.

A festa conta também com o Grupo de Atiradores de Ano Novo, também conhecidos como Terno de Atiradores. Eles participam de toda a programação oficial dando uma salva de tiros aos visitantes.

Os grupos de Atiradores de Ano Novo talvez sejam a mais antiga das tradições teuto-rio-grandenses, trazida, segundo o depoimento de veteranos 'atiradores', pelos primeiros imigrantes germânicos, de sua pátria de origem, permanecendo desconhecida de grande parte da população. Trata-se, evidentemente, de uma tradição folclórica já modificada em relação à sua origem, devido ao processo de aculturação por que passou aqui, em terras sul-rio-grandenses (AMIFEST, 2012c).

Assim que o visitante entra no Parque da Oktoberfest, ele irá encontrar a Vila Germânica, que possui diversas casas inspiradas no estilo Enxaimel, destinadas a preservar o estilo de vida dos moradores locais. É possível encontrar a Casa do Artesanato, a Casa da Ferragem, a Casa do Armazém, a Casa da Música, a Casa do Imigrante e ainda a Igreja da Vila Germânica (AMIFEST, 2012c).

Outro espaço de grande destaque é o *Bier Platz*, muito comuns na Alemanha, o "Espaço da Cerveja" oferece ao visitante, outros chopes de segmentação especial, chamados de Premium, e também oferece uma vaga oferta gastronômica.

O *Bier Platz* oferece ao visitante seis opções de pratos que são preparados na hora e era composto pelos seguintes pratos: o prato número 01 era composto por chuleta de porco, salada alemã de batata (maionese feita à base de molho branco), alface e massa (macarrão); o prato número 02 era composto por chuleta de porco na chapa, batata a vapor, chucrute (repolho fermentado), pepino, rabanete e alface; o número 03 era composto por bolinho de carne, cuca, pepino, rabanete, alface e mostarda; o prato número 04 era feito a base de linguiça mista, linguiça branca, salsicha bock, cuca, pepino, alface e mostarda; o número 05 era composto por linguiça mista, cuca, pepino, alface e mostarda; eo prato número 06 era somente de saladas, feito a base de pepino, alface e rabanete.

Dentro do Parque da Oktoberfest, encontraram-se várias outras ofertas gastronômicas como pastéis, espetinhos de carne (churrasquinho), cachorro-quente, mini pizza, crepe, morango com chocolate, batata frita e também o prato de linguiça com cuca.

O prato cuca com linguiça foi oferecido tradicionalmente pela Casa do Colono. Nesse prato, havia, além da cuca e da linguiça fervida, o mondongo, também conhecido como bucho, a carne bovina, carne suína, pepino e rabanete. Esse prato também é muito apreciado pelos frequentadores da festa. A Casa do Colono também ofereceu cucas e pães assados na hora, em fornos de barro, além de biscoitos artesanais.

A Oktoberfest de Igrejinha ofereceu ao visitante diversos pratos, para os mais va-

riados gostos, desde um churrasquinho de carne, um cachorro-quente, um sorvete, até os pratos mais elaborados da gastronomia alemã, como as salsichas, as cucas, o bolinho de batata, o chucrute e tantos outros pratos que foram disponibilizados aos visitantes da 25ª edição da Oktoberfest de Igrejinha.

#### 4 Metodologia

A abordagem deste estudo foi fundamentada numa pesquisa exploratória, de cunho qualitativo, sendo utilizados como procedimentos técnicos o levantamento bibliográfico, e a pesquisa de campo. O método exploratório “consiste em descobrir novas ideias e novas perspectivas” (SCHLÜTER, 2003, p. 72). As pesquisas exploratórias são também flexíveis para permitir os mais variados aspectos do problema de pesquisa.

Segundo a Organização Mundial do Turismo (2006, p. 11), “a pesquisa qualitativa é utilizada quando a informação disponível é pobre em dados, mas rica em descrições das variáveis e não é facilmente tratável com dados estatísticos”.

Para Strauss e Corbin (2008, p. 23), a pesquisa qualitativa é utilizada para:

produzir resultados que não foram alcançados através de procedimentos estatísticos ou de outros meios de quantificação. Em uma pesquisa qualitativa pode-se referir sobre a vida das pessoas, experiências vividas, comportamentos, emoções e sentimentos.

Na aplicação da pesquisa bibliográfica, Dencker (1998) explica que a pesquisa é desenvolvida a partir de material já elaborado, como por exemplo, os artigos científicos e os livros. Dencker (1998, p. 125) afirma ainda que “toda pesquisa requer uma fase preliminar de levantamento e revisão da literatura existente para elaboração conceitual e definição dos marcos teóricos”. A pesquisa bibliográfica permite uma maior economia de tempo e possibilita também o levantamento de dados históricos.

Um dos elementos principais que compõem o procedimento de pesquisa são os métodos específicos de coleta e análise de dados. Para Creswell (2007, p. 34),

é importante considerar todas as possibilidades para coleta de dados em qualquer estudo e organizar os métodos por seu grau de natureza predeterminada e também pelo seu uso de questionamento fechado/aberto e pelo seu foco em análises de dados numéricos e não numéricos.

Os instrumentos para a coleta de dados dessa pesquisa foram o registro de fotografias e entrevistas semiestruturadas com os responsáveis pelos setores da gastronomia da 25ª Oktoberfest de Igrejinha, que são: o Presidente da 25ª Oktoberfest de Igrejinha, Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Igrejinha (responsável pela Casa do Colono), Presidente da AREKERB (Associação dos Reis de Kerb de Igrejinha), o responsável pelo restaurante da Oktoberfest, responsável pelo Bier Platz e também, o responsável pela praça de alimentação da 25ª Oktoberfest.

Todas as entrevistas foram realizadas entre o período de 8 a 12 de outubro, ante-

cedendo uma semana ao início da 25ª Oktoberfest de Igrejinha, que, no ano de 2012, foi realizada entre os dias 19 e 28 de outubro. Durante a realização da festa, foram visitados todos os estandes que oferecem alguma alimentação, a fim de verificar a gastronomia oferecida.

## 5 Análise, interpretação e discussão dos resultados de pesquisa

O principal objetivo desta pesquisa foi identificar a gastronomia oferecida durante a realização da 25ª Oktoberfest de Igrejinha, bem como a gastronomia germânica típica da região, além de analisar se a gastronomia oferecida na festa correspondeu à representação típica germânica. Esta pesquisa também foi importante ao pesquisador, visto que é de descendência alemã e participou das festividades da Oktoberfest durante várias edições.

Após a aplicação da entrevista com os principais agentes responsáveis pela oferta gastronômica da 25ª Oktoberfest de Igrejinha, obtiveram-se os resultados que serão apresentados a seguir.

Através de entrevistas realizadas com diversas pessoas responsáveis pela oferta gastronômica da festa, é possível mencionar que a Oktoberfest de Igrejinha oferece inúmeros estandes de alimentação ao visitante, nos quais é possível encontrar, por exemplo, batata frita, pastel, mini pizza, crepe, cachorro quente, churrasquinho, entre outros, e também produtos da culinária alemã, como o bolinho de batata e a cuca com linguiça. Isso vai ao encontro com o que Eidt (2009) e também com Deutsche (2006) mencionam quanto ao uso do bolinho, que pode ser de batata, carne ou farinha, conhecidos como *Knödel*, além das salsichas, muito comuns na Alemanha, podendo elas ser branca ou vermelha, sendo preparadas de forma crua, cozida ou assada.

A locação dos espaços destinados para a venda de alimentos não foi cobrada, portanto foi oferecida gratuitamente pela AMIFEST para as entidades beneficentes, visto que são entidades do município, como, por exemplo, escolas municipais, CTGs, APAE, Lar de Idosos e Sindicatos. Cada entidade colocou à venda os seus produtos, e todo o recurso arrecadado é aplicado na própria instituição, beneficiando centenas de pessoas, muitas delas crianças da rede de ensino municipal.

Segundo informações obtidas nas entrevistas, a oferta gastronômica da festa permaneceu a mesma durante todas as edições do evento, havendo apenas o acréscimo de novos estandes de alimentos. A cada edição, conforme a necessidade, novas entidades do município são convidadas a participar da Oktoberfest. No ano de 2012, foram 29 entidades beneficiadas com a venda de alimentos para os visitantes da Oktoberfest.

A Oktoberfest de Igrejinha sempre tentou preservar as tradições alemãs, herdadas de seus antepassados. Na gastronomia não é diferente, pois a festa oferece ao visitante o tradicional bolinho de batata, um produto já conhecido e que sempre faz o maior sucesso. Outro prato de grande procura é a cuca com linguiça, produto muito tradicional da festa, ofertado há mais de 20 anos no evento; o prato é composto por linguiça, cuca, carne suína, carne bovina, mondongo, rabanete e pepino. Além desse espaço, o *Bier Platz* também ofereceu pratos da gastronomia alemã, como, por exemplo, a chuleta de

porco com batatas, as salsichas, o chucrute, a cuca e as saladas de pepino e rabanete. Isso vai ao encontro com o que diz Eidt (2009), que menciona que a carne de porco, as batatas e as salsichas são pratos muito apreciados na Alemanha e que fazem parte do cotidiano dos alemães.

Os entrevistados concordam que a Oktoberfest de Igrejinha preserva a gastronomia alemã local, pois, além de produtos variados, como, por exemplo, o churrasquinho, a batata frita, cachorro-quente, entre outros, a festa mantém pratos da gastronomia alemã, como os já citados, bolinho de batata, o chucrute, a carne de porco, a cuca e a batata fervida. É consenso que a festa deveria priorizar os alimentos típicos da gastronomia alemã, no entanto as entidades preferem colocar a venda produtos de fácil preparo cuja procura é maior para o consumo.

A 25ª Oktoberfest de Igrejinha está tentando preservar os pratos locais, como acontece no *Bier Platz* e também no estande da Cuca com Linguça, o que vai ao encontro do que Rodewig (2012) menciona quanto aos *Bier Platz*, que derivam do *Biergarten*, também chamados de bares ao ar livre, muitos comuns na Alemanha, principalmente na região da Baviera. Na Alemanha, possuem mais de 1.000 *Biergarten*, que oferecem aos usuários diversos tipos de cervejas e chopes, além dos alimentos tradicionais da culinária alemã.

Quanto à oferta gastronômica, muitos entrevistados sugerem que a gastronomia alemã ganhe um maior destaque na festa, pois atualmente ela é encontrada em pontos específicos, como no *Bier Platz*. Um produto que deveria ganhar destaque são os doces alemães, como, por exemplo, as tortas de frutas, que atualmente não são encontradas.

Vale destacar que a Oktoberfest de Igrejinha já se constitui em uma festa tradicional e anual do município, uma vez que, no ano de 2012, realizou-se a 25ª edição, e que, a partir de 2008, a festa passou a fazer parte do Patrimônio Cultural do Estado do Rio Grande do Sul e da agenda oficial de eventos do Estado.

A Oktobesfest de Igrejinha vem ganhando destaque regional e nacional. Com isso, a preservação das tradições alemãs, dos costumes e principalmente da gastronomia alemã local ganha uma importância de grande valor, pois é o diferencial de tantas outras festas encontradas em diversas cidades do Rio Grande do Sul. A gastronomia local é a demonstração do seu povo, dos seus hábitos e costumes, é a preservação de uma cultura que não pode desaparecer.

## 6 Considerações finais

A gastronomia faz parte da cultura da humanidade, cada povo tem a sua cultura e a sua gastronomia que foi criada ao longo dos anos. Os imigrantes alemães, quando se instalaram em Igrejinha, trouxeram consigo muitos costumes e alimentos consumidos na Alemanha. Com o passar dos anos as tradições gastronômicas foram mantidas e algumas se perderam. Com a realização da Oktoberfest, um dos objetivos da festa foi manter e recuperar as tradições alemãs, entre elas a gastronomia, que apresenta muitos pratos típicos consumidos com frequência, como por exemplo, a batata e o chucrute.

Segundo Lima (2009), os alemães trouxeram para o Brasil a sua influência na ali-



mentação, tais como a cerveja, as carnes salgadas e defumadas, as saladas de batata e beterrabas, a linguiça de sangue, o queijo de porco, o chucrute e o pão preto, que foram contribuições dos seus hábitos alimentares introduzidos no Brasil, especialmente na região Sul, e a Oktoberfest é uma das formas de manter vivas as tradições alemãs e passa-las para as gerações futuras.

Diante disso, e também do que já foi apresentado nesta pesquisa, é possível considerar tipicamente germânica a gastronomia ofertada durante a 25ª Oktoberfest de Igrejinha, visto a atual oferta gastronômica alemã corresponde aos pratos consumidos diariamente pela população alemã local.

A Oktoberfest de Igrejinha preserva muitos pratos da gastronomia alemã, pratos do cotidiano dos munícipes e com isso os visitantes da 25ª Oktoberfest puderam degustar os produtos locais da gastronomia alemã.

Os alemães trouxeram consigo fortes tradições que foram herdadas de geração em geração e a gastronomia alemã encontrada na 25ª Oktoberfest de Igrejinha é uma delas. A festa ainda tem muito a acrescentar, a melhorar, a aumentar a oferta de produtos da gastronomia local, mas a 25ª edição apresentou diversos pratos germânicos, e espera-se que seja oferecido mais espaços destinados aos pratos típicos do município nas suas próximas edições. Sobretudo é necessário tomar o devido cuidado para que não haja a miscelânea com pratos não alemães, o que descaracterizaria a culinária alemã. Este é um desafio para as próximas edições da Oktoberfest de Igrejinha. Irão conseguir manter as tradições em um ambiente tão globalizado? Fica a questão a ser respondida.

Finalmente, a oportunidade única de estudar a principal festa do município do qual o pesquisador é natural, sobretudo, contribuir na pesquisa da gastronomia alemã, a qual faz parte do seu cotidiano, faz com que seja valorizada a gastronomia alemã encontrada no município de Igrejinha.

## Referências

AMIFEST. **A história da Oktoberfest de Igrejinha**, 25ª Oktoberfest de Igrejinha. Disponível em: <<http://oktoberfest.org.br/a-oktoberfest/historia/>>. Acesso em: 30 maio 2012a.

\_\_\_\_\_. **Bier Platz**, 25ª Oktoberfest de Igrejinha. Disponível em: <<http://www.oktoberfest.org.br/site/conheca/bier-platz>>. Acesso em: 27 abr. 2012b.

\_\_\_\_\_. **Cultura**, 25ª Oktoberfest de Igrejinha. Disponível em: <<http://www.oktoberfest.org.br/site/cidade/cultura>>. Acesso em: 16 maio 2012c.

BARRETTO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural**. 6. ed. São Paulo: Papyrus, 2000.

BOITEUX, Bayard do Coutto; WERNER, Maurício. **Introdução ao Estudo do Turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. **Censo 2010**. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=431010>>. Acesso em: 27 abr. 2012.



\_\_\_\_\_. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Segmentação do Turismo e o Mercado**. Disponível em: <[http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o\\_ministerio\\_publicacoes/downloads\\_publicacoes/Segmentaxo\\_do\\_Mercado\\_Versxo\\_Final\\_IMPRESSxO\\_.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio_publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentaxo_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf)>. Acesso em: 25 set. 2012.

BREJAS. **O que é cerveja?** Disponível em: <<http://www.brejas.com.br/cerveja.shtml>>. Acesso em: 30 nov 2012.

CENTRO CULTURAL 25 DE JULHO DE PORTO ALEGRE. **Die Kerb**. Disponível em: <<http://www.portal25.com/index.php?a=12&h=deutsch/fest/fes006&l=1>>. Acesso em: 30 nov. 2012.

CRESWELL, John W. **Projeto de Pesquisa**. Métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

DEUTSCHE WELLE. **A salsicha alemã tem até a sua própria realeza**. Deutsche Welle: 2006. Disponível em: <<http://www.dw.de/a-salsicha-alem%C3%A3-tem-at%C3%A9-sua-pr%C3%B3pria-realeza/a-1893729>>. Acesso em: 24 out. 2012.

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2005.

DIAS, Reinaldo; AGUIAR, Marina Rodrigues de. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Alínea, 2002.

EIDT, Caroline. **Diversidade caracteriza a gastronomia alemã**. Deutsche Welle: 2009. Disponível em: <<http://www.dw.de/diversidade-caracteriza-a-gastronomia-alem%C3%A3/a-4145235>>. Acesso em: 24 out. 2012.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Pioneira, 1999.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NATURAL. IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=20&sigla=Patrimoniocultural&retorno=paginalphan>>. Acesso em: 26 set. 2012.

FREY, Luisa. **Um brinde às delícias da Oktoberfest**. Deutsche Welle: 2011. Disponível em: <<http://www.dw.de/um-brinde-%C3%A0s-del%C3%ADcias-da-oktoberfest/a-15393943>>. Acesso em: 24 out. 2012.

LIMA, Claudia. **Tachos e Panelas**. Historiografia da alimentação brasileira. 3. ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco, comida e emblema dos gaúchos. *In*: POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educus, 2011.

MOLINA, Sérgio. **O pós-turismo**. Tradução Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. OMT. **Introdução à Metodologia da Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Roca, 2006.

PATRIMÔNIO CULTURAL DO ESTADO. 25ª Oktoberfest de Igrejinha. Disponível em: <<http://www.oktoberfest.org.br/site/historia/patrimonio-cultural-estado>>. Acesso em: 27 abr. 2012.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BLUMENAU. **História**. Disponível em: <<http://www.oktoberfestblumenau.com.br/oktoberfest/historia>>. Acesso em: 20 out. 2012.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGREJINHA. **Informações Gerais**. Disponível em: <[http://www.igrejinha.rs.gov.br/info\\_gerais.php](http://www.igrejinha.rs.gov.br/info_gerais.php)>. Acesso em: 30 maio 2012.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DO SUL. **Oktoberfest de Santa Cruz do Sul**. Disponível em: <[http://www.oktoberfestsantacruz.com.br/a\\_oktoberfest\\_santa\\_cruz\\_do\\_sul](http://www.oktoberfestsantacruz.com.br/a_oktoberfest_santa_cruz_do_sul)>. Acesso em: 30 nov. 2012.

RODEWIG, Martin. Sol, natureza e cerveja: um brinde aos 200 anos do Biergarten. Disponível em: <<http://www.dw.de/sol-natureza-e-cerveja-um-brinde-aos-200-anos-do-biergarten/a-15919273-1>>. Acesso em: 4 out. 2012.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003.

STRAUSS, Anselm; CORBIN, Juliet. **Pesquisa Qualitativa**: técnicas e procedimentos para o desenvolvimento de teoria fundamentada. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.