

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
MARIA HENRIQUETA SPERANDIO GARCIA GIMENES

**COZINHANDO A TRADIÇÃO:
FESTA, CULTURA E HISTÓRIA NO LITORAL PARANAENSE**

CURITIBA
2008

MARIA HENRIQUETA SPERANDIO GARCIA GIMENES

**COZINHANDO A TRADIÇÃO:
FESTA, CULTURA E HISTÓRIA NO LITORAL PARANAENSE**

Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Doutor em História.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

CURITIBA
2008

*Para Elton, Neide, Jacó, Emanuel e Graciane,
imprescindíveis para a minha vida, assim como o
cominho é para o Barreado*

AGRADECIMENTOS

O tempo de uma tese é também o tempo de uma vida, tendo em vista os laços que são formados nesse período e os acontecimentos pessoais e profissionais que terminam por fazer com que o “doutorando” cresça como pessoa, como pesquisador e como profissional. Neste sentido, gostaria de agradecer algumas pessoas que fizeram parte da minha vida nestes últimos anos e que contribuíram, cada um da sua maneira, para a minha jornada e para o meu crescimento como ser humano.

Ao prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos por ter aceitado minha proposta de pesquisa, encarando-a com entusiasmo, e pela compreensão demonstrada nos últimos – e decisivos - momentos;

Aos colegas do Curso e do Departamento de Turismo, Eduardo, Miguel, Deise, Gândara, Luciane, Laura, Margarete, Biz, Silvana, Letícia, Márcia, Bruno, Ivan, Daniela, Patrícia, Cleo, Irene, Maria, Dolfina e Dizaldo, pela amizade, pelo carinho e incentivo, e por terem assumido meu afastamento mesmo diante da incerteza de que seria possível contratar um professor substituto. Senti muitas saudades nos dois anos de afastamento...e preparem-se por que ano que vem estou de volta!;

Aos meus alunos, por tudo o que aprendi. Em especial, agradeço aos que me acompanharam nos anos de 2005 e 2006, quando dividia a minha atenção entre a chefia do DETUR, o curso de doutorado, as aulas que ministrava e as demais atribuições docentes (projeto de extensão, monitoria, etc...), e muitas vezes apresentei menos paciência do que deveria;

Aos professores do Curso de Pós-Graduação em História, em especial ao prof. Dr. Antonio César de Almeida dos Santos e às professoras Dr^a Fátima Fernandes Frighetto e Dr^a Roseli Boschilia, pelos ensinamentos e sugestões dadas durante suas disciplinas;

Às professoras Roseli Boschilia e Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim, pelas valiosas contribuições dadas durante o exame de Qualificação. Para Maria do Carmo, um agradecimento especial por me acompanhar desde o meu ingresso no mestrado em Sociologia;

Aos professores Henrique Carneiro, José Manoel Gonçalves Gândara, Roseli Boschilia e Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim por terem aceitado o convite para participar da banca de Defesa;

Aos colegas do doutorado, Fábio, Marcos, Miguel, Rosana e Samuel pela companhia e as conversas depois das aulas, principalmente no primeiro ano de curso;

Aos colegas do grupo de discussão e da comissão organizadora do evento Saber e Sabor, pela troca de idéias, auxílio e amizade, em especial à Cilene Ribeiro e à Ana Paula Nadalini;

A todos os entrevistados que abriram suas casas, seus restaurantes, suas cozinhas e suas experiências, que cederam seu tempo e tornaram este trabalho possível. A responsabilidade de fazer um bom trabalho veio também em respeito à trajetória de todos vocês;

Ao Hugo Fernando, Hugo Magalhães, Tida, Tiago, Maria Cristina e Bruno, que me acolheram em sua família durante importantes anos da minha vida;

À Adriana Machado Casali amiga querida de vários anos que foi, voltou e trouxe o querido Alex para a nossa convivência, e sempre teve paciência diante dos meus sumiços e minhas conversas de um tema só: a tese;

Ao super Alex, pelo carinho de sempre e pelo resumé e o abstract;

À Olga Maria Pépece Coutinho, amiga querida que me apoiou em todos os momentos, pessoais e profissionais impedindo que eu apertasse a tecla “pânico”, mesmo que às voltas de seu próprio doutorado e de seus vários compromissos; e ao querido Ale, inclusive por ter me “emprestado” a Olga em tantos momentos;

À Deborah Agulham Carvalho pelas preciosas dicas sobre a coleta de fontes escritas, me apresentando também a toda equipe da Seção Paranaense da Biblioteca Pública Bento Munhoz da Rocha;

À Luciana Patrícia de Moraes, minha mais nova “aquisição” como amiga do coração. Dividi com você uma fala, alguns textos, várias risadas, meus vários questionamentos (ênfase no “vários”) e tive em você total apoio em momentos decisivos da minha vida. Minha “peruca voou longe” diante de seu bom humor, companheirismo e força;

À Luciane de Fátima Neri e Paulo por terem me dado um grande presente de aniversário: ser madrinha do super Bernardo, e por terem entendido as motivos que me tornaram uma “madrinha quase fantasma”;

À Neide, Jacó, Emanuel, Graciane, Riqueta, Alberto, Mara e todos os meus familiares queridos e amados, que cuidam de mim mesmo à distância e entendem os meus períodos de longos sumiços;

À Alda, Hiroto, Elisiane, Jorge e o fofoíssimo Marcos Kenzo, por terem me acolhido em sua família com muito carinho e afeto;

Ao Elton Minasse, um agradecimento especial. Obrigada pela amizade de sempre, agora temperada com abraços e beijinhos e carinhos sem ter fim... Obrigada pela leitura e revisão do texto, pelos pdf's, pela paciência, por me acalmar, pelas risadas, pelo Pluto, por me entender, por todo amor e por fazer a minha vida muito mais feliz! A nossa história é realmente uma linda história!

Rapadura é doce, mas não é mole não

Sabedoria Popular

RESUMO

Descrito muitas vezes como *símbolo de festa e fartura no litoral paranaense*, o Barreado consiste em uma inusitada iguaria feita à base de carne, que é cozida exaustivamente junto com alguns temperos. De sabor forte, considerado por muitos exótico, o prato está presente nas casas, festas comunitárias e também nos restaurantes, tendo seu consumo associado diretamente com o Fandango e o Carnaval e sendo objeto de folclórica discussão entre parnanguaras, morretianos e capelistas. Nas últimas décadas, porém, a tradição do Barreado transcendeu seu uso doméstico, tornando-se um elemento estratégico para o desenvolvimento de alguns municípios litorâneos, principalmente Antonina e Morretes. A partir foi concebida esta pesquisa, que tem como tese central de trabalho a percepção de que *a tradição da degustação do Barreado no litoral paranaense se dá por conta de sua íntima relação com o contexto cultural local, mas também em virtude de estratégias políticas e econômicas que transformam, a partir da década de 1970, a produção e comercialização do prato em uma ferramenta de desenvolvimento regional*. Tal iniciativa de pesquisa se apoiou em fontes documentais e também orais, consideradas aqui essenciais para a compreensão do crescimento da comercialização da iguaria, bem como na leitura e discussão de alguns conceitos como memória, identidade, tradição e patrimônio, considerados fundamentais para o dimensionamento adequado do Barreado como iguaria culinária e também como uma manifestação cultural.

Palavras-chave: Barreado – Alimentação – Tradição – Litoral Paranaense - Turismo

ABSTRACT

Barreado is an unusual, meat-based delicacy cooked for several hours with certain seasonings; it is frequently described as a symbol of festivity and abundance in the State of Paraná's coastal area. This strong-tasting dish, which many consider exotic, is found in homes, community celebrations and restaurants; its consumption is directly associated with the Fandango as well as with Carnaval, and is the object of folkish discussion among the inhabitants of Paranaguá, Morettes and Antonina. In recent decades, however, the Barreado tradition has gone beyond the domestic sphere to become a strategic element in the development of certain coastal municipalities, Antonina and Morretes being chief among these. Considering the dish's cultural and economic relevance, this research was conceived around the central thesis that *the tradition of savoring Barreado on the coast of Paraná is a result of its intimate relationship with the local cultural context and of political and economic strategies that transformed its cooking and commercialization into a tool for regional development, starting in the 1970s*. This research relied on documents and oral sources, considered essential for understanding the growth of the dish's commercialization, as well as on a reading and discussion of concepts such as memory, identity, tradition, and heritage. Said concepts are seen as fundamental for proper characterization of Barreado in terms of a delicacy and a cultural manifestation.

Keywords: History of food – Barreado - Tradition – Coast of Paraná - Tourism

RESUMÉ

Fréquemment décrit comme un symbole de festivité et d'abondance sur la côte de l'état du Paraná, le barreado est un mets fin insolite, fait de viande, cuite pendant plusieurs heures avec certains assaisonnements. On retrouve ce plat, avec son goût prononcé que plusieurs considèrent exotique, dans les fêtes communautaires, dans les cuisines des habitants locaux et dans les restaurants; sa consommation est directement associée au Fandango ainsi qu'au Carnaval et est le sujet de discussions folkloriques entre les résidents de Paranaguá, de Morettes et d'Antonina. Or, au cours des dernières décennies, la tradition du barreado a débordé de la sphère domestique et est devenue un élément stratégique dans le développement de certaines municipalités côtières– principalement, celles de Antonina et de Morretes. Vu la pertinence culturelle et économique de ce mets, cette recherche a été conçue autour d'une thèse centrale affirmant que *la tradition de dégustation du barreado sur la côte du Paraná est une conséquence de son rapport intime avec le contexte culturel local, mais aussi de stratégies politiques et économiques qui transforment, dès les années 70, la production et la commercialisation de ce plat en un instrument de développement régional*. Cette recherche s'est fondée sur des sources documentaires et orales, considérées essentielles pour comprendre la croissance de la commercialisation de ce mets, et sur une lecture de concepts tels que la mémoire, l'identité, la tradition et le patrimoine; ces concepts sont vus comme étant fondamentaux pour caractériser adéquatement le barreado en tant que mets, mais aussi en tant que manifestation culturelle.

Mots clés: Histoire de l'alimentation – Barreado - Tradition – Littoral du Paraná – Tourisme

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 – PANELA DE BARRO VEDADA COM FOLHA DE BANANEIRA E MASSA TRADICIONAL, HOTEL E RESTAURANTE NHUNDIAQUARA, MORRETES (PR)	130
FIGURA 2 – PANELAS DE BARRO VEDADAS NO FOGÃO À GÁS, RESTAURANTE CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)	136
FIGURA 3 – TEXTURA ADEQUADA DA CARNE, CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)	140
FIGURA 4 – CACHAÇA, FARINHA DE MANIDIOCA E BALA DE BANANA, PRODUTOS INTIMAMENTE LIGADOS AO BARREADO, MORRETES (PR)	152
FIGURA 5 – PREPARANDO O PIRÃO MOLE, RESTAURANTE CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)	159
FIGURA 6 – BARREADO SERVIDO COM PIRÃO E BANANA, RESTAURANTE CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)	161
FIGURA 7 – VARIEDADE DE CACHAÇAS MORRETENSES, MORRETES (PR)	165
FIGURA 8 – CHAVEIRO NO FORMATO DA PANELA DE BARREADO, MORRETES (PR)	167
FIGURA 9 – IMÃ DE GELADEIRA NO FORMATO DA PANELA DE BARREADO, MORRETES (PR)	168
FIGURA 10 – IMÃ DE GELADEIRA COM PANELA DE BARRO E BANANA, ANTONINA (PR)	168
FIGURA 11 – MINIATURA DE PANELA DE BARREADO, MORRETES (PR)	169
FIGURA 12 – MINIATURA DE PANELA DE BARREADO COM CASARIO, PARANAGUÁ (PR)	169
FIGURA 13 – PANELA DE ALUMÍNIO EM FOGÃO À LENHA, RESTAURANTE MADALOZO, MORRETES (PR)	172
FIGURA 14 – DETALHE DA PANELA DE ALUMÍNIO VEDADA TRADICIONALMENTE, RESTAURANTE MADALOZO, MORRETES (PR)	178
FIGURA 15 – FOGÃO À LENHA, RESTAURANTE NHUNDIAQUARA, MORRETES (PR)	181
FIGURA 16 – FOGÃO À GÁS, RESTAURANTE LUBAM, MORRETES (PR)	182
FIGURA 17 – FOGÃO À GÁS, RESTAURANTE LUBAM, MORRETES (PR)	182
FIGURA 18 – EMBALAGEM BARREADO CONGELADO LUBAM (frente), 800g, MORRETES (PR)	185
FIGURA 19 – EMBALAGEM BARREADO CONGELADO LUBAM (verso), 800g, MORRETES (PR)	185
FIGURA 20 – EMBALAGEM BARREADO CIDREIRA, 800g, MORRETES (PR)	186
FIGURA 21 – EMBALAGEM BARREADO MORRETES, 800g, MORRETES (PR)	186

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	
1. ESCOLHENDO INGREDIENTES, TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS: O QUADRO TEÓRICO-METODOLÓGICO DA PESQUISA	13
1.1. DA HISTORIOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO	22
1.2. DOS PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA REALIZAÇÃO DA PESQUISA	29
2. ANTES DE LEVAR AO FOGO, IMPRESCINDÍVEL: COMPREENDER A COMIDA COMO EXPRESSÃO CULTURAL	40
2.1. RELAÇÕES ENTRE COMIDA, IDENTIDADE E TRADIÇÃO	46
2.2. COMIDA COMO PATRIMÔNIO	60
2.3. DA CULINÁRIA LITORÂNEA	72
3. COMIDA PARA A ALMA, COMIDA PARA O CORPO: PRATO PRINCIPAL, O BARREADO	81
3.1. A ORIGEM (OU ORIGENS) DO BARREADO	82
3.2. DOS INGREDIENTES	96
3.3. DAS FORMAS DE PREPARO	120
3.4. DAS FORMAS DE SERVIÇO E OS ACOMPANHAMENTOS	138
3.4.1. Farinha de mandioca	152
3.4.2. Banana	160
3.4.3. Cachaça	163
3.5. DAS INOVAÇÕES RELACIONADAS AO BARREADO	167
3.5.1. Das panelas	167
3.5.2. Das vedações da panela	176
3.5.3. Dos fogões	179
3.5.4. Dos congelados	182
3.5.5. Da preocupação em relação à gordura	188
3.5.6. Das interpretações das receitas	191
3.5.7. Tradições e inovações postas à mesa: algumas reflexões	194
4. DA CASA PARA A RUA: O INÍCIO DA MODERNA OFERTA COMERCIAL DO BARREADO NO LITORAL PARANAENSE	198
4.1. DAS RESIDÊNCIAS PARA OS RESTAURANTES: PRIMEIROS ESTABELECIMENTOS	199
4.2. POPULARIDADE SE FAZ À MESA: A OFERTA DO BARREADO NA DÉCADA DE 1970	219
5. DA MESA AO IMAGINÁRIO: A CONSOLIDAÇÃO DO BARREADO COMO PRATO TÍPICO	245
5.1. DÉCADA DE 1980: A ASCENSÃO DO BARREADO	246
5.2. DÉCADA DE 1990: A CONSOLIDAÇÃO DO BARREADO	284
5.3. BARREADO: FESTA, CULTURA E TURISMO NOS TEMPOS ATUAIS	304
CONCLUSÃO	332

FONTES	
FONTES ESCRITAS	339
FONTES ORAIS	350
REFERÊNCIAS	354
APÊNDICES	
APÊNDICE I – Roteiro para gerentes e/ou proprietários de restaurantes	367
APÊNDICE II – Roteiro para cozinheiros de restaurantes	369
APÊNDICE III – Roteiro para cozinheiros (as) tradicionais	370
APÊNDICE IV – Roteiro para pessoas ligadas à atividade turística	371
APÊNDICE V – Modelo da carta de cessão de direitos para depoimento oral	372
ANEXOS	
ANEXO I – Decreto-Lei nº. 25, de 30 de novembro de 1937	373
ANEXO II – Decreto nº. 3.551, de 04 de agosto de 2000	379
ANEXO III – Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004	381

INTRODUÇÃO

O estudo da alimentação humana revela-se fascinante por permitir desvendar, a partir da análise de uma prática cotidiana, valores, significados e representações que muito dizem sobre os próprios grupos sociais. Isso se torna possível na medida em que as decisões sobre a escolha, a produção, o armazenamento, a aquisição, o preparo e o serviço de alimentos são forjadas na própria cultura que dá substrato para a organização social, sendo norteadas por fatores objetivos (limitações impostas pelas técnicas de produção e poder aquisitivo, por exemplo) e simbólicos (significados atribuídos socialmente aos alimentos que podem resultar em valorações, positivas ou negativas, ou ainda proibições alimentares). Marcadas pelos contextos socioeconômicos e tecnológicos nos quais se dão, tais determinações constituem – muito mais do que o exercício da preferência individual – um exercício do *habitus* (BOURDIEU, 1983) do grupo e uma forma de reprodução, na microsfera cotidiana, dos condicionantes organizadores das sociedades.

Por conseqüência de sua importância e abrangência, o ato alimentar tornou-se ao longo dos tempos objeto de áreas de conhecimento diversas, tais como a Medicina, a Nutrição, a Economia, a Sociologia, a Antropologia e a História. A História merece aqui destaque, pois firma-se como uma disciplina de convergência, uma zona de fronteira a partir da qual conhecimentos inter e multidisciplinares se organizam com base em procedimentos metodológicos e discussões teóricas que buscam compreender em perspectiva de tempo e espaço manifestações e processos relacionados à alimentação humana.

Ao debruçar-se sobre o estudo da alimentação, o historiador pode, conforme seu interesse de pesquisa, escolher dentre inúmeros vieses, percebendo os alimentos como fonte de conhecimento sobre a forma de produção e preparo, mas também sobre as decisões políticas e econômicas que os condicionam, além de captar hierarquias sociais, valores familiares e religiosos, formas de vivência da sociabilidade e do lazer, bem como modismos (de técnicas culinárias, de serviço à mesa, etc) que marcaram e marcam determinadas épocas.

Tais análises ainda permitem constatar, mais do que mudanças e inovações, algumas constâncias alimentares que mesmo quando ressignificadas total ou parcialmente tornaram-se tradição, agregando conteúdos capazes de criar e reforçar sentimentos de pertencimento. Neste contexto, o preparo de uma iguaria constituinte e constituidora de identidade envolve muitas vezes não apenas a repetição da receita e a fidelidade aos ingredientes, mas também a reprodução das condições em que a iguaria era preparada. Tem-se, então, mais do que algo a ser degustado, a construção de um alimento-memória.

Pensando a realidade brasileira a partir dessa discussão, evidencia-se o fato de que, dada a heterogeneidade de sua paisagem geográfica e humana, o Brasil encerra em seu território uma diversidade gastronômica incomparável. Em todos os estados brasileiros há práticas alimentares enraizadas, que terminam por se cristalizar nos chamados “pratos típicos”. Tais pratos se fixam como símbolos de suas localidades, alguns ganhando inclusive notoriedade nacional, como é o caso do Acarajé (BA), da Torta Capixaba (ES) e do Pão de Queijo (MG). No caso do Paraná, evidencia-se o Barreado como o principal exemplo deste processo.

Preparado no litoral paranaense, com a origem envolta em lacunas e contradições, o Barreado é uma iguaria feita à base de carne bovina cozida exaustivamente com condimentos, utilizando tradicionalmente como recipiente uma panela de barro hermeticamente fechada com goma de farinha de mandioca - técnica que inclusive batizou o prato. Tem como características marcantes a textura e a apresentação da carne, praticamente desmanchando, que é servida com farinha de mandioca e banana. Sua receita, disseminada por meio da tradição oral, possui variações principalmente no que se refere aos temperos adicionados à carne e à forma de preparo, variedade resultante da apropriação coletiva que contribuiu para a perpetuação desta tradição.

A importância do prato, entretanto, não se encerra na peculiaridade de seu preparo nem em seu sabor. Mais do que uma iguaria gastronômica, o Barreado é uma manifestação intimamente ligada a outras práticas culturais litorâneas, presente na mesa dos autóctones nos domingos, em casamentos, batizados e aniversários, bem como nas festas comunitárias e religiosas, vinculada até hoje aos festejos do Carnaval e ao Fandango. Símbolo de festa e

fartura para as comunidades do litoral, o Barreado extrapolou o âmbito doméstico e alcançou a esfera comercial, sendo servido e degustado em larga escala em restaurantes de Antonina, Morretes e Paranaguá, principalmente a partir da década de 1970.

Observa-se que, embora várias fontes indiquem que o Barreado é preparado e degustado há mais de 200 anos em Guaraqueçaba, Guaratuba, Antonina, Paranaguá e Morretes, na atualidade são apenas os três últimos municípios que exploram o prato comercialmente, bem como têm sua imagem associada à iguaria. Durante vários anos tais localidades disputaram entre si – e ainda o fazem, mesmo que de maneira velada – a “paternidade” do prato, e a titularidade da “receita original” ou do “melhor Barreado”.

Tais cidades, tão próximas geograficamente, possuem laços históricos que abrangem a ocupação territorial, a formação de sua população, além de vários aspectos socioeconômicos e culturais. Até hoje é bastante comum encontrar famílias cujos membros se dividem entre Antonina, Morretes e Paranaguá, tornando-se fácil compreender os hábitos e tradições comuns, principalmente porque a ocupação humana da região se deu a partir da mesma base étnica. A região, originalmente ocupada por índios pertencentes à grande família tupi-guarani, com predominância dos chamados carijós, recebeu durante muito tempo bandeiras preadoras de índios e indivíduos isolados que se arriscavam em busca de ouro, mas foi a descoberta de ouro na Serra Negra por Gabriel de Lara em 1641 que deu início ao seu povoamento efetivo.

As minas de ouro não apenas atraíram os primeiros povoadores brancos, como também lhes possibilitaram a existência durante quase um século no litoral e em certas regiões do planalto. A caça, a pesca, os frutos silvestres e as roças de emergência foram a primeira fonte de subsistência desses homens de aventura. Onde os grupos mineradores encontravam uma zona rica de aluvião aurífero, nela se instalavam demoradamente, constituindo os primeiros lares índio-europeus, mais ou menos estáveis, em que as roças iam surgindo e se multiplicando¹.

¹ Desde os primeiros dias da nossa História foi o ouro ou a ambição do ouro, por parte dos europeus e de seus descendentes, moradores da capitania de São Vicente que trouxe a Paranaguá e ao planalto curitibano, os elementos de população branca que aí investigaram os rios, as serras, os vales; que provisoriamente acamparam nos seus arraiais; que aí plantaram

Assim, tal como ocorreu em Paranaguá, os primeiros desbravadores da região de Antonina, situada aos fundos da Baía de Paranaguá, foram faiscadores de ouro. Em meados do século XVII foram concedidas três sesmarias nas encostas da enseada de Guarapiroca (antiga denominação da Ilha Teixeira, estendida à enseada onde confluem o Nhundiaquara e outros rios menores, até ser ampliada para toda a baía de Antonina) a Antonio de Leão, Pedro de Uzeda e Manoel Duarte. Por sua vez, os primeiros moradores de Morretes também foram aventureiros e mineradores, vindos de povoações e vilas paulistas por volta do ano 1646. Movida pela busca do ouro, a população da região foi se formando a partir de uma mescla de europeus (predominantemente portugueses), indígenas e negros escravos.

Em 1648, a aldeia de Paranaguá foi elevada à categoria de Vila e, no início do século XVIII, o povoamento da hoje chamada Antonina também começou a ganhar delineamentos mais definitivos, com o estabelecimento do capitão Manoel do Valle Porto em uma Ilha da baía de Guarapiroca, em 1712. A data oficial da fundação de Antonina é 12 de setembro de 1714, dia em que teve início a construção da Capela Nossa Senhora do Pilar, hoje conhecida como Igreja Matriz de Nossa Senhora do Pilar – origem da denominação popular dos moradores da localidade, vale dizer, de “capelistas”.

Contudo, diante da escassez da produção aurífera, da ausência de novas jazidas nas terras paranaenses e com o descobrimento das jazidas na região de Minas Gerais, a população local passou a se dedicar cada vez mais ao pastoreio. Assim, o Tropeirismo² iniciou-se a partir do deslocamento do eixo

roças, que criaram gado, que desbravaram a terra virgem e nela por fim se fixaram (MARTINS, 1995, p. 179).

² Baseado no transporte de mercadorias, o Tropeirismo ganhou destaque a partir de 1731, quando a exportação de animais do extremo sul para as regiões centrais do Brasil tornou-se um negócio altamente rentável, até se esgotar em 1870, quando a construção das estradas de ferro em São Paulo desvalorizou o mular como meio de transporte. Nas palavras de Balhana, Machado e Westphalen o Tropeirismo consistia no negócio de “ir comprar as muladas no Rio Grande, no Uruguai, na Argentina, conduzi-las em tropas, numa caminhada de três meses pela estrada do Viamão, inverná-las por alguns meses nos campos do Paraná, e vendê-las na grande feira anual de Sorocaba, onde vinham comprá-las paulistas, mineiros e fluminenses” (BALHANA, MACHADO e WESTPHALEN, 1969, p.65). O território paranaense era então o local de passagem para as tropas que se deslocavam até Sorocaba, e aos poucos começou a ter suas terras arrendadas para as invernações (período utilizado para descansar e engordar os animais transportados), o que contribuiu em muito para o desenvolvimento dos povoados que hoje são os municípios de Castro, Ponta Grossa, Tibagi e Piraí do Sul. *Esse novo gênero de vida foi exigindo esforços sedentários, fixados em torno dos “currais” de criação e foram surgindo os sítios e nas zonas deles os arraiais estáveis, nebulosas de vilas e cidades* (MARTINS, 1995, p.263). Continuando sua análise, o historiador observa que, ao mesmo

econômico da colônia ocasionado pela Economia do Ouro. Tal atividade dinamizou o comércio local e contribuiu em muito para o desenvolvimento dos novos núcleos populacionais da região. Entretanto, tal crescimento deu origem a uma série de conflitos entre eles, especialmente Antonina, Morretes e Paranaguá, todos de caráter comercial.

Uma das disputas se acirrou em 1761, quando o povoado de Pilar foi elevado à categoria de freguesia, que passou a se chamar Freguesia Nossa Senhora do Pilar da Graciosa. Sua população reivindicou que a Estrada da Graciosa fizesse a comunicação entre o Planalto e o Litoral, o que era contrário à vontade dos Oficiais do Conselho de Paranaguá. Nesta época, os capelistas recebiam oposição dos parnanguaras não só na frente administrativa, mas também religiosa: a briga entre os dois párocos das vizinhas freguesias só teve fim com a intervenção do prelado diocesano, na figura de Dom Frei Antonio Mercê de Deos.

O núcleo populacional da localidade hoje chamada Morretes ganhou contornos mais definidos quando o Capitão Antonio Rodrigues de Carvalho e sua esposa, moradores da região, conseguiram, em 1767, autorização para construir uma capela em homenagem à Nossa Senhora do Porto. Posteriormente, o Rio Cubatão passou a ser percorrido obrigatoriamente pelos viandantes que de Curitiba desciam para o litoral pelo Caminho do Itupava; a partir da construção da capela o Porto Fluvial de Morretes começou a ter maior desenvolvimento. *Os tropeiros que desciam de Curitiba para o litoral começaram a fazer suas compras no Porto de Três Morretes, tornando-se desnecessário deslocarem-se até Paranaguá* (MARTINS, 995, p.53).

O desenvolvimento criou um novo embate, desta vez envolvendo o núcleo de Morretes e a Câmara Municipal de Paranaguá, que, desejando impedir os prejuízos que seu comércio vinha sofrendo, proibiu, em 1780, a existência de casas de negócios secos naquela localidade. Os comerciantes desta localidade apelaram da decisão para o governo de São Paulo e para a Junta da Real Fazenda, tendo obtido ganho de causa.

passo que a criação e o transporte de gado influíram para que as populações se agremiassem em determinados locais de “pouso” e de “currais”, teve-se a formação de “roças” objetivando excessos comerciáveis, o que contribuiu para a fixação de populações em lugares certos e estáveis, dando origem às fazendas, às freguesias, às vilas e às cidades.

Como resultado do desenvolvimento alcançado pela região, em 1797 a antiga localidade denominada Freguesia de Nossa Senhora do Pilar da Graciosa foi desligada de Paranaguá e elevada à categoria de vila, denominada Vila de Antonina, em homenagem ao Príncipe da Beira, Dom Antônio de Portugal, primeiro filho de Dom João VI e Dona Carlota Joaquina. No ano seguinte, foi empossada a Primeira Câmara de Vereadores de Antonina, cuja primeira providência foi a reabertura do Caminho da Estrada da Graciosa com a ajuda de autoridades curitibanas. Entretanto, contrariando os interesses de Curitiba e Antonina, o ouvidor geral Doutor. Branco acolheu o apelo do contratador de canoas de passagens do Rio Cubatão de Morretes Manoel G. Guimarães, cujos negócios seriam prejudicados pela reabertura do Caminho da Graciosa, e baixou um edital no mesmo ano proibindo o trânsito pela Estrada.

Não obstante, as disputas estavam longe de serem resolvidas. O tropeiro Tenente Manoel Teixeira de Carvalho ordenou melhoramentos e fez pela Estrada da Graciosa a primeira travessia de muares para o litoral. Todavia, a abertura definitiva do caminho ocorreu apenas em 1807, por ordem do Conselheiro Antonio José de França e Horta, governador e capitão-general de São Paulo. Essa atitude desagradou à população de Morretes e Paranaguá, pelos motivos elencados por Ruy Wachowicz:

1. A estrada da Graciosa ligava Curitiba a Antonina, passando longe de Morretes. Tal iniciativa afastaria o comércio, pois os tropeiros que por ela transitassem iriam se abastecer na praça de Antonina, com grande prejuízo para a de Morretes.
2. Antonina levava vantagem como porto, por ser marítimo e poder receber navios. O mesmo não ocorria com Morretes, pois era fluvial. A navegação pelo rio Nhundiaquara fazia-se em canoas até Paranaguá, apesar de vários trechos perigosos. A cidade de Paranaguá preferia que se utilizasse o Porto de Morretes, porque as mercadorias que desciam do planalto a esse porto eram exportadas por Paranaguá, enquanto que Antonina poderia ela mesma exportar, por ser também um porto marítimo (WACHOWICZ, p.102-103).

Morretes e Paranaguá eram então aliadas na chamada “Guerra dos Portos” contra Antonina. Essa briga atrasou a abertura definitiva de uma boa estrada para o litoral, o que prejudicou o progresso da região. Em 1808, o Caminho da Graciosa estava aberto e já se realizava o transporte serra abaixo.

Porém, a maioria dos tropeiros preferia o Caminho do Itupava³. Wachowicz (2001) escreve que esta insistência levou as Câmaras de Morretes e Paranaguá a lançarem mais apelos e protestos contra o novo caminho. Morretenses e parnanguaras foram ouvidos e a Estrada do Itupava, que lhes favorecia, não foi fechada e continuou sendo utilizada pelos tropeiros, apesar de seus inúmeros perigos.

Depois de uma intensa campanha, a Freguesia de Morretes foi elevada à categoria de Vila em 1841, sendo desmembrada de Antonina. No ano seguinte, Paranaguá foi elevada à categoria de cidade e, no ano de 1853, data da criação da Província do Paraná (e da designação de Curitiba como sua capital), o Porto de Paranaguá passou a escoar uma série de produtos que alimentavam o comércio provinciano, como a erva-mate, o arroz pilado e as madeiras, em especial o pinheiro paranaense (*Araucaria Brasiliensis*, inicialmente bastante usado nas barricas de mate e, depois, popularizado como madeira de corte).

Em 1857 Antonina foi elevada à categoria de cidade e, anos mais tarde, em 1873, foi concluída a Estrada da Graciosa, ligando Antonina à Curitiba. Substituindo o Caminho do Itupava e reduzindo as distâncias entre as duas cidades, a Estrada evitava a travessia do Rio Cubatão e da Serra do Mar, prestando importante serviço ao desenvolvimento regional até ser sucedida pela inauguração da Estrada de Ferro, em 1886. Em 1869, a Vila de Morretes foi elevada à categoria de cidade, ganhando a denominação de Nhundiaquara, no ano seguinte alterada simplesmente para Morretes.

Antonina e Paranaguá competiram por décadas pela hegemonia portuária paranaense. No período entre 1926 até 1930, o Porto de Antonina foi o quarto porto exportador do Brasil, principalmente em razão da exportação de erva-mate e madeira (peroba, pinho e araucária) e importação de sal e açúcar. Nos anos seguintes, questões políticas e também técnicas (como a dificuldade de apontamento de navios de maior calado, encarecimento da madeira de lei

³ Wachowicz (2001) escreve que a preferência pelo Caminho do Itupava em detrimento à Estrada da Graciosa tinha as seguintes razões: o caminho do Itupava era mais curto, pois a travessia pela Escarpa desde Curitiba levava apenas dois dias, metade do tempo gasto pela Graciosa; a simpatia e a solidariedade dos tropeiros para com os comerciantes de Morretes, onde possuíam amigos e fregueses. O caminho do Itupava permaneceu como a principal via de transporte terrestre entre o planalto e o litoral até a abertura definitiva da Estrada da Graciosa em 1873.

por conta da exploração descontrolada e aumento e melhoria das rodovias, criando outras opções para o escoamento das cargas), seu movimento caiu vertiginosamente, enquanto o porto parnanguara se fortaleceu. Como resultado, na década de 1950, o Porto de Paranaguá já era o principal porto do estado, sendo o grande responsável pelo escoamento da produção cafeeira do Paraná, constituindo-se o maior porto internacional de café.

A partir destas informações, vislumbra-se, mesmo que de maneira superficial, que tais municípios cresceram de forma entrelaçada, e que historicamente cultivaram conflitos que ainda servem de estofos para discussões contemporâneas. Ao mesmo tempo, torna-se também evidente a comunhão de elementos culturais entre tais núcleos, que lhes permite compartilhar e conjugar uma série de manifestações, como a culinária e os folguedos populares (dentre eles os festejos carnavalescos e o próprio Fandango).

Dentre estas manifestações, destaca-se, obviamente, o Barreado, cujo preparo e consumo terminaram por constituir laços espaciais e memoriais com o litoral, laços estes que serviram para transformá-lo em peça estratégica para o desenvolvimento socioeconômico dos municípios que optaram por trabalhar comercialmente sua oferta. Os restaurantes que têm no Barreado o seu carro-chefe surgiram e ainda surgem impulsionados por uma demanda crescente, caracterizada por visitantes que se dirigem a eles para conhecer ou degustar mais uma vez o prato. A partir destes deslocamentos, mesmo que inicialmente em caráter excursionista⁴, a atividade turística de Antonina, Morretes e Paranaguá (neste em menor proporção) começou a ser implementada e fortalecida, atraindo investimentos e contribuindo para a geração de emprego e renda. Tal cadeia produtiva se constrói no sentido da criação de atrativos turísticos complementares (elementos naturais ou culturais capazes de despertar o desejo de visitação), mas também de produtos e serviços que permitam a chegada e a permanência dos turistas nas localidades (meios de transporte, meios de hospedagem, serviços de alimentação, entre outros), que por sua vez terminam estimulando o comércio local já existente.

⁴ Segundo a OMT, Organização Mundial do Turismo, caracteriza-se como turista o indivíduo que se desloca para um lugar diferente do de sua residência habitual, impulsionado pelas mais diferentes motivações, por um período superior a 24 horas. Por sua vez, excursionista consiste no indivíduo que efetua tal deslocamento, mas que permanece no local visitado por um período inferior a 24 horas (BARRETTO, 2003).

No que tange aos atrativos turísticos, nota-se que quanto mais distintos forem, maior atratividade exercerão, tendo em vista que a experiência turística se constrói também como uma complementação do cotidiano, em que se busca – a partir de preferências e expectativas pessoais – experiências diversas das habituais. Logo, todo o processo de planejamento e desenvolvimento turístico envolve o levantamento de potencialidades, a procura por aspectos locais (naturais ou culturais) que, por conta de suas características e peculiaridades, sejam capazes não apenas de despertar o interesse de visitação, mas também de proporcionar ao destino turístico (localidade) uma diferenciação em rela o aos demais. Nesta lógica o Turismo Gastron mico⁵, uma modalidade do Turismo Cultural⁶, merece destaque justamente por facultar aos visitantes uma experiência cultural materializada a partir da alimenta o.

Embora seja um enfoque inédito de pesquisa e discussão, pensar o Barreado como indutor do desenvolvimento   de grande pertinência, principalmente se analisada a realidade dos três municípios que o ofertam comercialmente: Antonina, Morretes e Paranaguá. Estes municípios têm procurado no turismo o fortalecimento de suas economias, divulgando em suas respectivas ofertas turísticas elementos de seus patrim nios natural e cultural, como a gastronomia, o artesanato e os folguedos populares.

Neste sentido, partindo da percep o da importância do prato (do ponto de vista cultural e econ mico) e das múltiplas rela es que se estabelecem a partir dele (dissemina o e adapta o da receita, sua associa o a outras práticas culturais, etc), surgiu o interesse por esta iniciativa de pesquisa. Observo que o tema alimenta o sempre esteve presente em minha atua o profissional e nas pesquisas que realizo. Em meu cotidiano como professora do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná, sou responsável desde 1999 pela disciplina de Alimentos e Bebidas (que trata da alimenta o como atrativo turístico bem como dos estabelecimentos comerciais

⁵ Embora o Ministério do Turismo não apresente uma defini o oficial de Turismo Gastronômico, o mesmo pode ser entendido como uma modalidade de Turismo Cultural na qual o deslocamento   motivado por manifesta es vinculadas   gastronomia (acontecimentos programados, roteiros especializados, estabelecimentos temáticos, oferta de gastronomia regional e pratos típicos).

⁶ Segundo o Ministério do Turismo do Brasil, o Turismo Cultural compreende as atividades turísticas relacionadas   vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2008, p.16).

que conformam o segmento de Alimentos e Bebidas) e também pela supervisão de estágio obrigatório e orientação dos projetos de conclusão de curso que tratem da alimentação relacionada ao turismo.

Bacharel em Turismo por formação, diante do interesse em aprofundar meus conhecimentos na área, em 2001 ingressei no mestrado em Sociologia da Universidade Federal do Paraná, programa que concluí em 2003 apresentando uma dissertação que discutia bares e casas noturnas como espaços de lazer e sociabilidade na Curitiba contemporânea. Em 2004, pretendendo estudar a relação entre a alimentação e o turismo, principalmente sob a ótica dos chamados pratos típicos, me submeti à seleção para a linha de pesquisa de História da Alimentação deste programa de doutorado, tendo como objeto de estudo o Barreado enquanto manifestação cultural e agente impulsionador do desenvolvimento turístico regional.

Parte da motivação deu-se também por conta da insatisfação em relação ao tratamento dado ao prato, tendo em vista a falta de rigor das publicações sobre o tema, que insistem em privilegiar o aspecto lúdico da disputa entre antoninenses (ou capelistas), morretianos e parnanguaras pela paternidade do prato. A decisão de levar a cabo tal proposta se deu justamente por acreditar que a abordagem histórica seria indispensável para compreender o quadro atual, bem como forneceria instrumental teórico-metodológico adequado para o entendimento das diversas interações (inclusive as de caráter político e econômico) vinculadas ao Barreado e que não foram esclarecidas ou estudadas até então.

Desenhado este quadro de apresentação geral, tem-se como premissa de trabalho a seguinte indagação: “De que forma é construída a tradição do Barreado no litoral paranaense e como se desenvolve a oferta desta iguaria dentro do contexto socioeconômico e cultural nessa região do estado?” Como tese central do trabalho destaca-se que “a tradição da degustação do Barreado no litoral paranaense se dá por conta de sua íntima relação com o contexto cultural local, mas também em virtude de estratégias políticas e econômicas que transformam, a partir da década de 1970, a produção e comercialização do prato em uma ferramenta de desenvolvimento”.

Como objetivo geral, busca-se compreender a tradição do Barreado no litoral paranaense, tendo em vista a produção e a degustação da iguaria no

contexto socioeconômico e cultural da região. De forma específica, pretende-se ainda: caracterizar o Barreado enquanto iguaria e tradição culinária, levantando e estudando as origens atribuídas ao prato, as variações na receita e nas formas de preparo e serviço, além das suas relações com outras manifestações culturais litorâneas; pensar o Barreado e o seu consumo no contexto histórico-cultural dos principais municípios envolvidos com sua oferta contemporânea, procurando perceber como se constrói o quadro atual em Antonina, Morretes e Paranaguá; entender, do ponto de vista da atividade turística, a transformação do preparo, degustação e comercialização do Barreado em um elemento estratégico para o desenvolvimento do litoral paranaense, em especial dos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá.

Assim sendo, encerrada a etapa de pesquisa e reflexão, tem-se aqui o texto final da tese intitulada *Cozinhando a tradição: festa, cultura e turismo no litoral paranaense*, que é composta pelos seguintes capítulos:

O primeiro capítulo, intitulado *Escolhendo ingredientes, técnicas e procedimentos: o quadro teórico-metodológico da pesquisa* aborda o contexto historiográfico que explica a alimentação como objeto da História, traz uma breve revisão de obras da historiografia da alimentação que contribuíram para as reflexões que orientam este trabalho e esclarece sobre os procedimentos metodológicos que conduziram a pesquisa.

O segundo capítulo, *Antes de levar ao fogo, imprescindível: compreender a comida como expressão cultural*, discute a relação entre alimentação e cultura, perpassando por conceitos fundamentais para este trabalho, como identidade e tradição, sempre tendo como referência o consumo alimentar contemporâneo. Neste capítulo também é desenhado um breve panorama da culinária litorânea, bem como é discutida a patrimonialização do saber-fazer alimentar.

O terceiro capítulo, denominado *Comida para a alma, comida para o corpo: prato principal, o Barreado*, apresenta o Barreado enquanto iguaria culinária, abordando as versões de sua origem, seus ingredientes, suas formas de preparo e serviço, seus acompanhamentos habituais (farinha de mandioca, banana e cachaça), tratando também de algumas inovações e adaptações relacionadas ao prato que foram identificadas durante a pesquisa.

O quarto capítulo, *Da casa para a rua: o início da moderna oferta comercial do Barreado no litoral paranaense*, fala do período inicial do desenvolvimento da comercialização do prato, fazendo uma abordagem focada nos principais restaurantes que serviram a iguaria até a década de 1970.

O quinto capítulo, intitulado *Da mesa ao imaginário: a consolidação do Barreado como prato típico*, dá continuidade à análise iniciada no capítulo anterior, tratando do desenvolvimento da oferta comercial do Barreado no litoral paranaense, abrangendo desde a década de 1980 até os dias atuais.

Encerrando este trabalho, tem-se o item *Conclusão*, no qual são apresentadas algumas reflexões sobre os resultados obtidos durante a pesquisa, bem como sobre a trajetória da pesquisa em si, procurando uma estabelecer uma ponderação geral sobre a realização desta tese de doutoramento.

1 ESCOLHENDO INGREDIENTES, TÉCNICAS E PROCEDIMENTOS: O QUADRO TEÓRICO-METODOLÓGICO DA PESQUISA

Neste primeiro capítulo, apresenta-se o ponto de partida teórico-metodológico deste processo de investigação. Para tanto, inicialmente é imprescindível apresentar um breve relato que situe as discussões historiográficas que modificaram certos paradigmas, abrindo espaço para que aspectos do cotidiano, dentre eles a alimentação, se tornassem objetos de estudo da História.

Antes de mais nada, porém, é importante demarcar a alimentação como uma área de encontro de disciplinas, que podem ser orquestradas do ponto de vista teórico-metodológico pela História. Para o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos (1997, p.155) os estudos inter e multidisciplinares são de grande pertinência no âmbito da História da Alimentação, no sentido de possibilitar pensar o objeto no contexto mais amplo possível, *combinando variáveis históricas e dialogando constantemente com outras disciplinas*.

Para o autor essa integração entre estudos e pesquisas de diversas áreas de conhecimento permite discutir a alimentação *sem confrontar modos diversos de fazer História com outras Ciências Sociais, como a Arte e a Literatura, sem que a História perca sua identidade, mas que possa captar a riqueza trazida pelas referências conceituais mais diversificadas* (SANTOS, 1997, p.156). Concorda-se com Santos neste aspecto, principalmente quando se deseja discutir, sob os auspícios da História, um objeto como o Barreado, que pode ser analisado sob os prismas da Antropologia, da Sociologia, do Turismo e do desenvolvimento econômico.

Concentrando-se nos avanços da historiografia no âmbito da alimentação, deve-se ressaltar que a importância da França na produção gastronômica internacional também se repete nos âmbitos acadêmicos e teóricos da História e Cultura da Alimentação, em virtude da transformação que historiadores franceses causaram na maneira de fazer e pensar História como um todo. Fazendo uma retrospectiva sintética, é fundamental mencionar que foi por meio da Escola de Annales, movimento historiográfico liderado por Marc Bloch e Lucien Febvre, surgido na França a partir de 1929 com a fundação da

Revista *Annales d'histoire économique et sociale*, que o campo de pesquisa da alimentação começou a ganhar contornos mais definidos.

A revista original, *Annales d'histoire économique et sociale* foi fundada em 1929 por Marc Bloch e Lucien Febvre. Na década de 1930, foi de Estrasburgo para Paris, onde, em 1946, recebeu seu nome atual, *Annales: Economies, Sociétés, Civilisations*. A *Annales* tornou-se uma escola – ou, pelo menos, assim começou a ser chamada – quando se afiliou institucionalmente à Sexta Seção da École Pratique des Hautes Études, depois da Segunda Guerra Mundial. Fernand Braudel deu-lhe um sentido geral de unidade e de continuidade, tanto por presidir a Sexta Seção quanto por dirigir a *Annales* nas décadas de 1950 e 1960 (HUNT, 1992, p.2).

Combatendo uma História que se furtava ao diálogo com as demais ciências humanas (como a Antropologia, a Sociologia, a Psicologia, a Lingüística, entre outras), Febvre e Bloch defendiam uma *História problematizadora do social, preocupada com as massas anônimas, seus modos de viver, de sentir e de pensar* em oposição à “História historicizante”, denominação dada ao tipo de História predominante no século XIX e no início do século XX, e que privilegiava os grandes acontecimentos da História política e nacional em detrimento das esferas cotidianas da vida social (VAINFAS, 2002, p.17).

Para o historiador Carlos Aguirre Rojas, os autores da corrente dos *Annales* reivindicavam que o objeto do historiador é toda e qualquer marca humana existente em qualquer tempo e, portanto, a História deveria ser global, *abrangendo também absolutamente todas as diferentes manifestações dos homens em toda a complexa gama de realidades geográficas, territoriais, étnicas, antropológicas, tecnológicas, econômicas, sociais, políticas, culturais, religiosas, artísticas, etc* (AGUIRRE ROJAS, 2007, p.24).

Em sua obra “A Escola dos *Annales*”, o historiador Peter Burke (1997) apresenta uma análise das três fases que podem ser observadas no movimento dos *Annales*. A primeira fase, de 1920 a 1945, caracteriza-se pela oposição à História tradicional, à História política e à História dos eventos, bem como pela liderança exercida por Febvre e Bloch, além das outras características descritas anteriormente. Em uma iniciativa voltada para a História da Alimentação, o próprio Febvre realizou uma pesquisa considerando

os três principais tipos de matéria gordurosa para se cozinhar – banha, manteiga e azeite – procurando “localizá-los” e cartografá-los no território francês, pesquisa publicada sob o título de *Pour la première enquête d'alimentation* em 1936.

Após a Segunda Guerra Mundial tem início a segunda fase do movimento, marcada pela presença de Fernand Braudel, principal discípulo de Lucien Febvre, celebrizado pela publicação de sua tese de doutorado em 1949, denominada *O mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época de Felipe II*. Nesta obra apresentou sua própria concepção de História, em especial sua problematização do Espaço (aprofundou o estudo sobre as relações entre o meio ambiente e a vida material, sugerindo uma espécie de “determinismo geográfico” na estrutura dinâmica das sociedades) e do Tempo Histórico (desenvolveu na própria divisão da obra suas hipóteses sobre os diversos tempos que se cruzam na História das sociedades: Longa duração – *longue durée* ou *structure*, dominada pelo meio geográfico -, Média duração – ou *conjuncture*, voltada para a vida social -, e Curta duração – o evento, que incluía a política e tudo o que dizia respeito ao indivíduo).

Neste período, segundo Burke (1997), o movimento aproximou-se mais da idéia de “escola”, tendo em vista a construção de conceitos diferentes (particularmente estrutura e conjuntura) e novos métodos (dentre eles a “História serial” de longa duração). Para o historiador Ronaldo Vainfas (2002), a problematização braudeliiana do tempo longo foi de importância crucial para o conceito das mentalidades, concebidas como estruturas de crenças e comportamentos que mudam muito lentamente. Entretanto, segundo o autor, a “Era de Braudel” foi em tudo avessa ao estudo do mental, pois em sua vasta obra Braudel concebeu a longa duração como um domínio temporal ligado às relações entre o homem, a geografia e as condições de vida material, mantendo-se fiel à concepção sintética da História presente em Febvre e Bloch, mas deles se afastando ao “marginalizar” o estudo das mentalidades por eles esboçado. A “Era de Braudel” também foi marcada pela penetração do marxismo na produção universitária francesa, processo favorecido pela ênfase braudeliiana nos aspectos econômicos. No que tange à História da Alimentação, Santos (2004) defende que Braudel fez contribuições efetivas para que ela ganhasse fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica,

principalmente a partir do fortalecimento do conceito de cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário.

A terceira fase do movimento teve início a partir da década de 1960, sendo apontada por Burke (1997) como a mais difícil de caracterizar, tendo em vista a perda de especificidades presentes nas fases anteriores. Em 1969, Braudel se aposentou e deixou a presidência da 6ª Seção da *École des Hautes Études* para Jacques Le Goff, e a Revista de Annales passou a ser dirigida por Jacques Revel e André Burguière, pesquisadores que, como Le Goff, se dedicavam às mentalidades. Neste sentido, a verdadeira ruptura na historiografia francesa, responsável inclusive pelo surgimento da História das mentalidades, parece ter ocorrido nesta terceira fase, em oposição à “Era de Braudel”, na qual predominou uma visão mais totalizante e socioeconômica da História do que em relação aos primórdios do movimento dos Annales.

Vainfas (2002) defende que o contexto historiográfico dominado pelo estudo das mentalidades foi extremamente profícuo e cronologicamente precedido por estudos sobre a História medieval e a História moderna, tendo quatro temáticas preferenciais: a religiosidade, a sexualidade e suas representações, os sentimentos coletivos e a vida cotidiana em regiões e cidades. A partir da década de 1960, abriu-se o caminho para que a produção historiográfica francesa fosse “do porão ao sótão”, metáfora então usada para exprimir a mudança da base socioeconômica ou da vida material para os processos mentais, a vida cotidiana e suas representações (VAINFAS, 2002, p.22). Porém, alerta o historiador, não se pode falar em uma História das mentalidades homogênea e unificada, tanto em relação aos pressupostos teórico-metodológicos, quanto aos resultados das investigações, pois as diversas iniciativas de caráter conceitual, buscando delimitar o campo teórico-metodológico da História das mentalidades, quase sempre terminavam em imprecisões e ambigüidades, que contribuíram para desgastá-la.

A década de 1970 teve como destaque a emblemática publicação da coletânea “Faire de l’histoire” (1974), organizada por Jacques Le Goff e Pierre Nora, publicada no Brasil em 1976 como “História”, organizada em três volumes: Novas Abordagens; Novos Problemas; Novos Objetos. Marco da historiografia mundial, esta obra trata de discussões teórico-metodológicas

acerca de novas formas de pensar e escrever História que estavam sendo desenhadas no bojo das contribuições da Escola de Annales. O volume dedicado aos Novos Objetos traz inclusive uma contribuição efetiva para a História da Alimentação, mediante o artigo “A cozinha – um cardápio do século XIX”, do historiador Jean-Paul Aron⁷.

Retomando o contexto historiográfico mais geral, verifica-se que as décadas de 1960 e 1970 também foram marcadas pela chamada História Cultural⁸ e, ainda, pela conformação da Nova História Cultural, expressão que entrou em uso no final da década de 1980. A História Cultural terminou por constituir um refúgio da História das mentalidades, bem como de seus temas e de seus objetos, defendendo o estudo do mental sem abrir mão da própria História como disciplina específica. Dentre as características mais marcantes da História Cultural pode-se citar: rejeição ao conceito de mentalidades, por considerá-lo vago, impreciso e ambíguo quanto às relações entre o mental e o todo social; interesse pelas manifestações culturais das massas anônimas; preocupação explícita com o resgate do papel das classes sociais, da estratificação e do conflito social; caracterização de uma História plural, apresentando caminhos alternativos para a investigação histórica, característica esta que muitas vezes resultou em desacertos e incongruências (BURKE, 2005).

⁷ ARON, J-P. A cozinha – um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, J; NORA, P. **História – novos objetos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976. Este artigo aborda o documento culinário como uma nova tipologia de fonte bastante promissora, sendo capaz de revelar aspectos relacionados à biologia, à medicina, à economia e a perspectiva administrativa de determinadas instituições. As possibilidades das fontes culinárias são apresentadas em três exercícios: o primeiro, um estudo do gasto médio, em quantidade, por dia e por indivíduo, dos principais alimentos consumidos entre 1846 e 1847 por hospitais gerais da Assistência Pública, em Paris, França. A partir do quadro geral, o autor indica a possibilidade de realização de uma História administrativa (administração destas instituições), de uma História social (que se reflete na compra e no consumo de víveres) e da união da História e da biologia (análise da dieta e avaliação dos equilíbrios alimentares). Em segundo lugar, Aron apresenta um estudo do gosto dos parisienses a partir do Cardápio do Estabelecimento Comercial Duval-Eiffel de 21 de julho de 1889. Em terceiro lugar, é apresentado um estudo do cardápio de Antonin Carême composto em 1822 e reproduzido em 1842, focado no inventário gastronômico do que é servido, na arte culinária vinculada às formas de preparo e no serviço à mesa e suas representações.

⁸ Peter Burke (2005, p.15-16) observa que a História Cultural pode ser dividida em quatro fases, embora as divisões e distinções entre as mesmas nem sempre sejam bem claras. As fases são: *a fase “clássica”*; *a fase da “História social da arte”, que começou na década de 1930*; *a descoberta da História da cultura popular na década de 1960*; e *a “nova História Cultural”*.

O cerne das discussões fomentadas pela História Cultural era ocupado pela própria noção de cultura, bem como de cultura erudita e de cultura popular. Isto fez com que alguns historiadores buscassem na Antropologia soluções para estas questões. Sabe-se que vários antropólogos inspiraram trabalhos na área de História, porém deve-se ressaltar a influência de Claude Lévi-Strauss nas décadas de 1960 e 1970 (principalmente no que se refere à sua teoria geral da cultura, baseada no estruturalismo) e, mais recentemente, a grande repercussão dos trabalhos de Clifford Geertz junto aos historiadores culturais (principalmente por conta da idéia de descrição densa e da noção de interpretação cultural por ele proposta) e também junto ao movimento italiano da Micro-História, como será abordado posteriormente.

A aproximação entre a História e a Antropologia gerou debates e discussões em ambas as áreas. Na coletânea “História Cultural” (que reúne ensaios realizados entre 1982 e 1988), o historiador Roger Chartier (1990), crítico de alguns posicionamentos de Geertz, se afasta definitivamente da visão dicotômica cultura popular/cultura erudita em favor de uma visão mais abrangente, porém não homogênea, de cultura. O autor também se posiciona contra inúmeros aspectos da História das mentalidades, principalmente no que se refere ao apego demasiado à longa duração, ao quantitativismo e ao psicologismo. Colocando-se contra a “tirania do social” e defendendo uma outra aproximação do social (a partir de diferentes utilizações do equipamento intelectual disponível), Chartier propôs um conceito de cultura como prática e sugeriu as categorias de “representação⁹” e “apropriação¹⁰” para seu estudo.

⁹ A representação para Chartier pode ser compreendida como “classificações, divisões e delimitações que organizam a apreensão do mundo social como categorias fundamentais de percepção e apreciação do real. Variáveis consoantes as classes sociais ou os meios intelectuais, são produzidas pelas disposições estáveis e partilhadas, próprias do grupo. São estes esquemas intelectuais incorporados que criam as figuras graças às quais o presente pode adquirir sentido, o outro tornar-se inteligível e o espaço ser decifrado” (CHARTIER, 2002, p.17). Para o historiador, as *representações do mundo social assim construídas, embora aspirem à universalidade de um diagnóstico fundado na razão, são sempre determinadas pelos interesses de grupo que as forjam* (CHARTIER, 2002, p.17). Esta perspectiva de que as representações não se dão de forma ingênua e desconectada dos interesses do grupo que as constroem impõe a necessidade de relacionar os discursos proferidos com a posição de quem os utiliza.

¹⁰ Para Chartier (2002, p. 26), a noção de apropriação pode ser reformulada e colocada no centro de uma abordagem da história cultural focada em práticas diferenciadas, com utilizações contrastadas, dizendo respeito à *pluralidade dos modos de emprego e à diversidade das leituras que não forcem o texto*, se afastando da idéia de apropriação para Michel Foucault e para a hermenêutica. Para o autor a apropriação tem como objetivo *uma história social das interpretações, remetidas para as suas determinações fundamentais (que são sociais,*

Retomando a questão das tendências teóricas no campo da História, verifica-se o surgimento de um outro refúgio para as temáticas correntes na História das mentalidades: a Micro-História, fruto do debate intelectual e historiográfico que nasce na Itália a partir da metade da década de 1970 nas páginas dos Quaderni Storici (periódico fundado em Ancona em 1969 por Alberto Caracciolo com o título Quaderni Storici delle Marche). Segundo o historiador Henrique Espada Lima (2006), a revista acabou assumindo um inegável papel precursor ao tornar-se um espaço privilegiado para a divulgação de um amplo conjunto de experiências historiográficas, que tinham como tônica o interesse pela História social, por uma aproximação com as ciências sociais e por um forte diálogo com a historiografia internacional, em especial a francesa.

Quanto às temáticas e problemas abordados, é a partir da década de 1970 que os primeiros elementos do debate sobre a *microstória* aparecem. As discussões em torno da História social, dos estudos de família e comunidades, da antropologia histórica, todos esses temas chegam às páginas da revista, por meio de novos colaboradores (LIMA, 2006, p.59).

Essa fase dos Quaderni abrigou colaboradores como Pasquale Villani, que passou a dividir a direção da revista com Alberto Caracciolo, e Edoardo Grendi, Angelo Ventura, Ernesto Galli, Giovanni Levi, Carlo Poni e Carlo Ginzburg e foi marcada pela crítica à ambigüidade e fragilidade teórica da História das mentalidades e por uma defesa do ecletismo temático, temporal e espacial. Neste período, o apreço pelos estudos monográficos regionais manifestava-se, nas páginas dos Quaderni Storici, também com a colaboração de historiadores franceses que trabalhavam na Itália:

As aproximações e distâncias entre as formas de fazer e pensar História na França e na Itália apareciam mais uma vez no interesse manifestado pelas monografias regionais. Essas, em sua concepção tradicional, desenvolviam-se na França como pesquisas que se voltavam sobre o recorte local a partir de uma perspectiva que priorizava a representatividade: as realidades locais eram estudadas tendo como objetivo a “verificação local de hipóteses e resultados gerais”, na medida em que eram consideradas amostras estatisticamente representativas de um modelo de sociedade anteriormente

institucionais, culturais) e inscritas nas práticas específicas que as produzem (CHARTIER, 2002, p.26).

definido. Esse modelo francês começava a se refletir sobre os estudos locais que eram publicados pelos QS (Quaderni Storici) (LIMA, 2006, p.84)

Para além do intercâmbio entre historiadores italianos e franceses, é importante considerar as mudanças no contexto italiano geradas a partir das revoltas estudantis que tiveram início em 1967, do surgimento de grupos terroristas nos anos 1970 e pelo conseqüente endurecimento do aparato repressivo do Estado. Inspirados pelo movimento dos Annales, os historiadores italianos voltaram-se para estas mudanças e os debates pela inclusão dos chamados novos sujeitos sociais (estudantes, mulheres e migrantes) ganharam força. Com o enfraquecimento das concepções metodológicas vigentes (em especial a crise do marxismo e do estruturalismo), os modelos voltados aos processos macrossociais foram questionados e o interesse pelos “processos microscópicos” foram fortalecidos, na mesma medida em que o diálogo com outras disciplinas (como a Antropologia) objetivando uma aproximação às esferas do cotidiano também alcança repercussão.

Segundo Vainfas (2002), a Micro-História é capaz de formulações teóricas e metodológicas mais nítidas em relação à História cultural, tendo sua identidade metodológica evidenciada pela redução da escala de observação. O mesmo autor completa:

A Micro-História, se a situarmos no campo da nova História cultural, também partiu da crítica aos excessos de irracionalismos ou psicologismos, à negligência no tocante às hierarquias e conflitos sociais e à redução do trabalho historiográfico à simples descrição textual de fatos registrados na documentação (VAINFAS, 2002, p.69).

No que tange à temática, nota-se uma ampliação considerável de possibilidades, assim como acontece com a História das mentalidades, embora a Micro-História abarque estudos que alcançam o mundo contemporâneo e até mesmo a História do tempo presente; enquanto na História das mentalidades as pesquisas concentraram-se na Europa Medieval e Moderna.

A partir da década de 1980, a Micro-História extrapolou definitivamente as fronteiras italianas e ganhou destaque nas discussões internacionais, em

parte pelo trabalho de Jacques Revel, então um dos diretores da *Annales* e um dos principais responsáveis pela divulgação da Micro-História na França. Jacques Revel (1998), ao analisar essa corrente historiográfica, aponta quatro importantes características, todas elas resultantes da redução da escala de observação, a saber: a redefinição dos pressupostos da análise sócio-histórica (considerando os comportamentos por meio dos quais as identidades coletivas se constituem e se deformam); a redefinição da noção de estratégia social (procurando reconstituir a sociedade estudada em escala microscópica, analisando também os impasses, as incertezas e os dilemas de cada indivíduo ou grupo); redefinição da noção de contexto (recusando um contexto unificado, homogêneo, dentro e em função do qual os atores realizam suas escolhas); e ainda a redefinição da hierarquia das problemáticas históricas (valorizando a multiplicidade de papéis desempenhados pelos protagonistas da Micro-História, inserindo-os em múltiplos contextos não-compartimentados e recusando sua hierarquização).

Para Ginzburg, Castelnovo e Poni (1989), a análise micro-histórica deve ser considerada bifronte, pois, por um lado, orientada pela escala reduzida, permite análises e reconstituições que seriam impensáveis em outros tipos de historiografia, ao mesmo tempo em que se dedica a indagar as estruturas invisíveis dentro das quais o objeto de estudo se insere, tarefa que busca auxílio na interdisciplinaridade. Neste sentido, observa-se que a Micro-História se encontra muito próxima da Antropologia, especialmente a antropologia hermenêutica e interpretativa de Clifford Geertz (1989), baseada no relativismo cultural e na recusa do etnocentrismo e da hierarquização entre culturas, tendo em vista o entendimento de que cada cultura caracteriza-se como um universo fechado, cujos conteúdos simbólicos fazem sentido somente para aqueles que comungam do mesmo arcabouço cultural.

Segundo Vainfas (2002, p.124) os procedimentos da antropologia hermenêutica e da Micro-História se encontram em vários pontos, tais como o *recorte microscópico do objeto; a recusa em contextualizar globalmente o universo de pesquisa; a ausência de comparações em favor da descrição de casos únicos*. Não se pode esquecer ainda da *descrição densa*, método derivado da convicção de que o etnógrafo inscreve o discurso social e o anota, um conceito-chave absorvido pela Micro-História e que deu base às

adaptações do fundamento teórico das narrativas micro-históricas utilizadas tanto como método de análise das fontes quanto na fórmula expositiva.

A partir do exposto, verifica-se que a opção pelo estudo de uma manifestação cultural, a descrição de um caso específico sem a preocupação com generalizações ou em estabelecer uma análise comparativa, bem como a decisão em reduzir a escala de observação, mantendo o Barreado como foco central sem negligenciar seu contexto maior, se evidenciam como contribuições da Micro-História para a concepção desta pesquisa.

1.1 DA HISTORIOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO

Argumentando que *comer não serve apenas para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo*, a historiadora Luce GIARD (1994, p. 250) evidencia não apenas a íntima relação entre alimentação e cultura, mas também ressalta a complexidade da primeira. Considerando que as escolhas pertinentes à dieta alimentar extrapolam a manipulação de calorias digeridas e se estendem aos modos à mesa e aos locais e momentos em que a degustação ocorre, tem-se clara a gama de informações que podem ser depreendidas do estudo da alimentação.

Marcada por mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, a alimentação humana demanda abordagens que não se fixem apenas em questões biológicas, tornando-a uma importante fonte de conhecimentos sobre determinados grupos humanos (abordagem comum dentro da antropologia) e também sobre determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e com quais técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e a própria estruturação da economia, no que tange à produção e troca de produtos. O historiador Henrique Carneiro afirma:

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Como alertam os historiadores Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro (1997), o tema alimentação vem sendo tratado desde a Antiguidade, principalmente a partir de enfoques biológicos, culturais e econômicos. Entretanto, embora possam ser identificadas algumas contribuições isoladas, o debate historiográfico da alimentação se manteve latente por muito tempo. A obra de Adam Maurizio (1926), *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nous jours*, é considerada uma das primeiras obras de História da Alimentação por tratar dos sistemas alimentares da espécie humana desde a Pré-História, mas que se caracteriza muito mais como uma história da agricultura do que da alimentação propriamente dita.

Para Carneiro (2003) a constituição dos Estados Nacionais foi acompanhada da uniformização de uma língua nacional, assim como a construção ideológica de uma “identidade nacional”, no bojo da qual a idéia de uma “cozinha nacional” também ganha destaque, calcada na premissa de que esta deveria superar e integrar particularismos regionais. Dessa forma, não seria por coincidência que os estudos sobre “alimentações nacionais” surgiram e ganharam espaço na Europa e nos Estados Unidos no século XIX.

Todavia, o estudo da alimentação de forma consistente sob os auspícios da História manteve-se estagnado por muito tempo. Como comentado anteriormente, foram necessários inúmeros debates teórico-metodológicos, em especial os inaugurados por Marc Bloch e Lucien Febvre com a fundação da Revista *Annales d'histoire économique et sociale* na França em 1929, para que a alimentação e outros aspectos do cotidiano fossem alçados ao status de objeto histórico. De forma mais específica, *a partir do final dos anos 70 multiplicam-se os estudos que se dedicaram às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diferentes* (SANTOS, 1997, p.4), criando um corpo bibliográfico cada vez mais em expansão, tanto no exterior quanto no Brasil.

Assim sendo, diante da tarefa de fazer uma revisão das obras de historiografia da alimentação que influenciaram e orientaram este trabalho, optou-se por cumpri-la privilegiando os textos e livros que participaram diretamente na construção desta pesquisa. Caso fosse feita a opção pelo quadro mais amplo, além do número de títulos que poderiam ser elencados, tarefa que não faria tanto sentido, até mesmo porque iniciativas como a de Meneses e Carneiro (1997), Santos (1997, 2004) e novamente Carneiro (2003) já realizaram bastante bem essa análise mais abrangente. Desta forma as obras escolhidas são apresentadas aqui em ordem cronológica de suas respectivas publicações originais.

No Brasil, em 1939 ocorreu a publicação de *Assucar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste* pelo sociólogo Gilberto Freyre, um dos precursores dos estudos da alimentação no Brasil. Neste livro o autor não apenas lançou mão de uma análise sobre o cotidiano das casas vinculadas à economia açucareira no nordeste brasileiro, mas dedicou-se, em suas próprias palavras, a *valorizar na doçaria ou na culinária uma expressão de arte que de regional pode passar a nacional e até a transnacional* (FREYRE, 1997, p.32). Desse modo, Freyre explorou detalhes da arte culinária, incluiu receitas de alguns doces mais famosos e também discutiu a formação da tradição doceira no Brasil, principalmente mediante as contribuições portuguesas e africanas, trazendo reflexões pertinentes à análise da tradição culinária como um todo.

Apesar de não se tratar de uma obra destinada exclusivamente à alimentação, o lançamento do livro *Dicionário do Folclore Brasileiro* em 1954 pelo bacharel em direito, jornalista, mas acima de tudo folclorista brasileiro Luis da Câmara Cascudo trouxe contribuições bastante pertinentes para a área, tendo em vista os inúmeros verbetes relacionados à alimentação que foram arrolados e explicados ao longo da obra, dentre eles o próprio Barreado.

Em 1967, o mesmo autor voltou-se exclusivamente para o tema alimentação, publicando *História da Alimentação no Brasil*, obra fundamental para o estudo da História da Alimentação nacional, por tratar da formação dos costumes alimentares regionais. Em termos de auxílio específico para este trabalho merecem relevo os capítulos *Cardápio Indígena*, *Ementa Portuguesa*, *Sociologia*, *Técnicas Culinárias* e ainda *Folclore da Alimentação*.

No ano de 1968, Câmara Cascudo lançou *Prelúdio da cachaça*, em que escreveu sobre a trajetória da produção e do consumo da bebida no Brasil, explorando também os aspectos folclóricos a ela relacionados. Tendo em vista que a cachaça é um acompanhamento fiel do Barreado, o texto contribuiu para uma compreensão dos amplos significados que a aguardente assume.

Dez anos mais tarde, em 1977, Câmara Cascudo se dedicou novamente sobre o tema alimentação e publicou *Antologia da Alimentação no Brasil*, reunindo diversos artigos, dentre eles o de Mariza Lira, intitulado *Nove Sopas. Barreado. A origem da mãe-benta*, que apresenta o Barreado e fala de suas origens e formas de preparo.

Em 1995, ocorreu uma publicação pioneira para a historiografia da alimentação paranaense. O historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos publicou *História da Alimentação no Paraná*, fruto de sua tese apresentada em 1992 para o concurso público para professor titular do Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, intitulada “Alimentar o Paraná Província” cujo conteúdo enfoca as políticas de produção e abastecimento alimentar, discutindo a formação da estrutura agroalimentar na província do Paraná.

A década de 1990 continuou se mostrando bastante profícua no que tange à produção voltada para a História da Alimentação. Em 1996, foi editado na França o livro *História da Alimentação*, sob a organização de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. A obra, publicada no Brasil em 1998, agrega inúmeros artigos que versam sobre a história e a cultura da alimentação, abordando desde estratégias alimentares do período pré-histórico até tendências e perspectivas contemporâneas. Dentre os artigos, destaca-se o da historiadora Julia Csergo, intitulado *A emergência das cozinhas regionais*, que trata da valorização das cozinhas regionais francesas como forma de contribuição para a construção da “nova” França pós-revolução, abordando também como, posteriormente, a atividade turística e os livros de culinária contribuíram para a consolidação e divulgação dos pratos emblemáticos dessa cozinha.

O ano de 1997 foi muito proveitoso para as discussões teórico-metodológicas sobre a historiografia da alimentação no Brasil. Neste ano foram publicados dois artigos que constituem referência para os estudiosos da área:

Por uma História da Alimentação, integrante da Revista História, Questões & Debates, de autoria de Carlos Roberto Antunes dos Santos e *A História da Alimentação: balizas historiográficas*, de autoria de Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro, incluído nos Anais do Museu Paulista de tema História e Cultura Material. Estes dois textos são de suma importância, pois, embora não tenham como objetivo mapear toda a produção historiográfica voltada para a alimentação, terminam por identificar e caracterizar obras de grande relevância, esboçando um estado da arte de grande valia para aqueles que desejam conhecer melhor o tema.

Ainda em 1997, a socióloga Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim defendeu a tese de doutorado *Gosto, prazer e sociabilidade – bares e restaurantes de Curitiba – 1950-1960*, no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. Seu trabalho tratou da vivência da sociabilidade nos espaços curitibanos durante o período focado, dando relevo ao depoimento de frequentadores e proprietários de vários estabelecimentos. Este trabalho contribuiu principalmente no momento de pensar a metodologia que seria utilizada, além de proporcionar uma familiaridade com a discussão a respeito da memória.

No mesmo ano, a socióloga Mônica Chaves Abdala publicou *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*, livro que é produto da dissertação de mestrado da autora. Esta obra trata do papel da cozinha na construção da imagem do mineiro típico, trabalhando conceitos que são essenciais para este trabalho, como a questão da identidade e da tradição vinculadas aos hábitos alimentares.

Em 2000, a editora SENAC São Paulo lançou *Multissabores: a formação da gastronomia brasileira*, um livro que buscou dar conta de maneira sintética dos principais pratos da gastronomia brasileira, organizado a partir das regiões geográficas do país. Deve-se mencionar, porém, que a culinária paranaense é praticamente ignorada ao longo do livro.

No ano de 2001, o sociólogo brasileiro Ariovaldo Franco publicou o livro *De Caçador a Gourmet*, obra que objetiva, em linguagem direta e bastante acessível, localizar o leitor em relação a uma história geral da gastronomia, discutindo, entre outros assuntos, a relação que o homem estabelece com o alimento e a questão da industrialização e internacionalização dos hábitos

alimentares. Ainda na linha de obras que trazem uma discussão mais ampla da História da Alimentação, em 2001 foi lançado *Comida, uma História* pelo historiador espanhol Felipe Fernández-Armesto. A obra, publicada no Brasil em 2004, trata de diversos aspectos relacionados à História e cultura da alimentação, tais como o significado do ato de comer, a questão da criação de animais como alimentos e a industrialização das refeições nos séculos XIX e XX.

Em 2002, é publicado na França o livro *Sociologias da alimentação*, obra do sociólogo Jean-Pierre Poulain. O livro chega ao Brasil em 2004 e discute, dentre outros aspectos da alimentação contemporânea, a internacionalização e a industrialização, as permanências alimentares e os espaços de comer na atualidade. Também em 2002 a historiadora Cláides Schneider defendeu a dissertação de mestrado *Do cru ao assado: a Festa do Boi Assado no Rolete de Marechal Cândido Rondon*, no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná. A autora produziu um trabalho bastante interessante, enfocando uma iguaria que também possui grande representatividade turística regional e desenvolvendo uma análise que aproxima a História da Antropologia ao investigar junto aos assadores de bois as representações envolvidas nessa prática gastronômica.

Em 2003, o historiador Henrique Carneiro debruçou-se novamente sobre o tema alimentação e publica *Comida e sociedade*, um livro de alcance abrangente, que discute aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação, a incorporação de produtos animais e especiarias na dieta humana, além da historiografia internacional e brasileira da alimentação.

No ano seguinte foi editado o número trinta e três da *Revista Estudos Históricos*, pela Fundação Getúlio Vargas, um dossiê sobre Alimentação. Com artigos de pesquisadores de diferentes formações desenvolvendo diversos enfoques, a publicação reitera a característica interdisciplinar da História da Alimentação. Em destaque figura o texto *Uma cozinha à brasileira*, de Maria Eunice Maciel, que discute a formação da cozinha brasileira a partir de uma abordagem antropológica, pensando as cozinhas como marcadores identitários.

Em 2004, a cientista social Luciana Patrícia de Moraes defendeu sua dissertação intitulada *Culinária típica e identidade regional: a expressão dos*

processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira no Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Minas Gerais, que discute a idéia de culinária típica e a maneira com que ela se aproxima da construção das identidades regionais, e como estes conceitos são operacionalizados e percebidos no mundo contemporâneo.

Em 2005, foi publicado o livro *Os sabores da lusofonia: encontro entre culturas* pela antropóloga norte-americana Cherie Yvonne Hamilton, que aponta similaridades entre as gastronomias dos países lusófonos, pensando a influência portuguesa na formação do paladar de brasileiros, angolanos, moçambicanos, caboverdianos, dentre outros. No mesmo ano foi lançado um número da revista *História: questões e debates*, publicado pelo Programa de Pós-Graduação em História e pelo Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, dedicado exclusivamente à alimentação. Reunindo alguns dos principais especialistas brasileiros na historiografia da alimentação, o periódico traz artigos como *A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa*, de Carlos Roberto Antunes dos Santos e *Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação*, de Henrique Carneiro.

Em 2007, a nutricionista Juliana Cristina Reinhardt defendeu sua tese de doutoramento no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, intitulada *Diz-me o que comes e te direi quem és – alemães, comida e identidade*, em que retoma as discussões sobre identidade e tradição culinária a partir do estudo de práticas culinárias de alemães luteranos em Curitiba. No mesmo ano, Mariana Corção defendeu sua dissertação de mestrado no mesmo Programa de Pós-Graduação, apresentando um trabalho centrado na discussão da memória gustativa a partir do estudo do tradicional Bar Palácio de Curitiba, intitulado *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana*.

Além das obras citadas, deve-se mencionar também o conjunto de dissertações e teses produzidas junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná pela linha de pesquisa História da Alimentação. Inaugurada em meados da década de 1990, já produziu oito teses de doutorado e oito dissertações de mestrado, além de dez monografias

e trabalhos de conclusão de curso, configurando uma produção intelectual robusta, que é referência dentro e fora do país. Deve-se fazer constar ainda a realização do Evento Saber e Sabor pela referida instituição, acontecimento pautado na História e cultura da alimentação que reuniu diversos pesquisadores – brasileiros e estrangeiros – em Curitiba, no mês de agosto de 2007, em três dias de profícuos debates e apresentações.

1.2 DOS PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA REALIZAÇÃO DA PESQUISA

Estudar um prato como o Barreado é um desafio por vários motivos. As diferentes versões para a origem remota, as adaptações da receita, as manifestações culturais vinculadas e os usos contemporâneos são alguns dos aspectos que evidenciam a teia de significados na qual se insere a iguaria e que, por conseqüência, remetem à complexidade desta empreitada. Mais do que a “receita original” ou um posicionamento sobre sua “paternidade”, desde cedo teve-se claro que o principal objetivo era o de perceber as significações e as funções atribuídas ao prato, tanto nos planos histórico e sócio-cultural quanto econômico. Portanto, pela natureza e a especificidade da problemática levantada, bem como dos objetivos estabelecidos, esta pesquisa foi realizada através de duas grandes etapas, interdependentes e complementares, uma de caráter teórico e outra de caráter empírico.

A pesquisa teórica teve como objetivo a familiarização com a historiografia da alimentação e com conceitos considerados fundamentais para as discussões que se pretendia desenvolver. Como defende o sociólogo Pedro Demo (1997, p.48) *um trabalho científico não se inicia do nada, ou seja, implica em conhecimentos prévios, sobretudo leitura pertinente, alguma familiaridade com a questão, acompanhamento da produção vigente*, cumprindo a função apontada por Sérgio Vasconcelos de Luna (1996, p.83) de *circunscrever um dado problema de pesquisa dentro de um quadro de referencial teórico que pretende explicá-lo*. Dessa forma, foram revisados títulos sobre historiografia e

História da Alimentação, além de obras que abordam a alimentação sob um prisma sócio-cultural.

Por sua vez, a pesquisa empírica buscou fontes (orais e impressas) que tornassem a realidade analisada inteligível e que permitissem a confirmação da tese. Concorda-se com a observação de Luna (1996, p.59) de que *cada procedimento de coleta de informações, por suas próprias características, apresenta uma série de vantagens, mas é limitado em vários aspectos. É preciso que o pesquisador tenha conhecimento das desvantagens e saiba como contorná-las*. Portanto, procurou-se concatenar iniciativas e técnicas de pesquisa complementares, com a intenção de otimizar o tratamento ao objeto de estudo por meio da captação das diferentes facetas das manifestações estudadas, pois, como observa o historiador Astor Antonio Diehl:

A compreensão histórica ocorre não apenas no texto ou nas fontes, mas em toda ação humana do passado capaz de ser resgatada dos documentos e das fontes orais. Nesse sentido, os restos de expressões de ações humanas no passado recebem interpretações compreensíveis a partir de tradições, representações de valor, significações e de perspectivas de futuro (DIEHL, 2002, p.90).

Assim sendo, as primeiras atenções voltaram-se às fontes escritas, inclusive no intuito de conhecer melhor o recorte temporal com o qual se estava lidando. Foram arrolados, fichados e analisados diversos artigos e documentos que tratam do Barreado, do desenvolvimento do litoral paranaense e da evolução da atividade turística no Estado do Paraná, com destaque para a Revista Paraná em Páginas e a Revista Panorama (consultadas a partir da década de 1960) e o Jornal Gazeta do Povo, em especial a Coluna Turismo (consultada a partir da década de 1970). Neste sentido a consulta aos arquivos da Biblioteca Pública do Paraná, em Curitiba, da Biblioteca Pública Municipal Comendador Theobaldo Pereira, em Antonina, Biblioteca Pública Municipal José Gonçalves de Moraes, em Morretes, Biblioteca Pública Municipal Leôncio Correia, em Paranaguá, e aos Arquivos da PARANÁ Turismo foram essenciais.

Sobre a utilização da História Oral, observa-se que, apesar de constituírem a forma predominante de conservação e transmissão de

conhecimentos durante um longo período da história humana, os relatos orais apenas recentemente ganharam espaço no âmbito da pesquisa historiográfica. Como observa a historiadora Marieta de Moraes Ferreira (1994), o domínio dos documentos escritos como fonte, a supremacia do período medieval como foco dos estudos e o desprezo pela história contemporânea no século XIX terminaram por impor um estigma à utilização dos relatos orais enquanto fontes históricas. Tal resistência permaneceu mesmo após a fundação na França da Revista de Annales em 1929 e da *École Pratique des Hautes Études* em 1948, demarcadoras de um movimento de questionamento da História até então praticada, como já foi discutido anteriormente.

Enquanto as fontes seriais e as técnicas de quantificação continuaram sendo privilegiadas, as fontes orais recebiam duras críticas, que ressaltavam e atacavam sua subjetividade, a dificuldade de obtenção de relatos fidedignos e ainda a pouca representatividade atribuída à experiência individual. Entretanto, para além dos domínios da disciplina História, a coleta de dados orais ganhou impulso com a invenção e popularização do gravador na década de 1940. A partir da década de 1950 jornalistas e sociólogos foram os que mais se valeram deste tipo de iniciativa, sendo que, no que tange à aplicação dos relatos orais na História, tem-se como período marcante o período compreendido entre 1965 e 1977, quando se observou o desenvolvimento de diversos centros de História Oral nos Estados Unidos (FERREIRA, 1994).

A partir de 1975 evidenciou-se o exercício da História Oral no meio universitário, voltado principalmente para a trajetória dos excluídos. Este movimento ultrapassou as fronteiras norte-americanas e ganhou destaque na Inglaterra, onde foi criada a revista *Oral History* e a *Oral History Society*. Em 1978, Paul Thompson, um grande defensor da História Oral, publicou seu livro *The voice of the past* (traduzido no Brasil como *A voz do passado*), argumentando pelo caráter militante e engajado da História Oral, e atribuindo à ela a função de democratização da História a partir da valorização dos pontos de vista de “pessoas comuns”. Para Paul Thompson (2002, p.44), *a História Oral propõe um desafio aos mitos consagrados da História, ao juízo autoritário inerente a sua tradição e oferece meios para uma transformação radical do sentido social da História*.

Deve-se salientar também a influência das transformações ocorridas no campo historiográfico no final da década de 1970 e no início da década de 1980 para a popularização da prática da História Oral. Segundo Ferreira (1994), a incorporação dos temas contemporâneos, o resgate do político e a ênfase na história das representações e do imaginário, bem como a valorização tanto da análise qualitativa quanto das experiências individuais foram mudanças bastante favoráveis à História Oral, mesmo que muitas vezes os depoimentos orais fossem utilizados somente para suprir lacunas documentais.

Neste panorama, a História Oral, caracterizada por Jorge Eduardo Aceves Lozano (2002, p.17) como um procedimento que visa à *constituição de novas fontes para a pesquisa histórica, com base nos depoimentos orais colhidos sistematicamente em pesquisas específicas, sob métodos, problemas e pressupostos teóricos explícitos*, ganhou maior destaque e novos adeptos. Dentre suas especificidades, que demandam procedimentos e cuidados específicos por parte do pesquisador, Danièle Voldman (2002, p.37) aponta dois aspectos que podem ser considerados, simultaneamente, pontos fortes e fracos: em primeiro lugar, a interação entre o entrevistado e o entrevistador, pois o depoimento consiste em um momento em que *duas subjetividades imediatas se conjugam, tanto para esclarecer quanto para confundir as pistas*. Em segundo lugar, consta o fato de que o depoimento oral depende da memória do indivíduo, que deve ser estimulada pelo entrevistador.

Esta íntima relação que é estabelecida com a memória do depoente traz à tona a velha crítica da subjetividade das fontes orais. Mas o surgimento de uma linha de trabalho que privilegia o estudo das representações terminou por demonstrar que a subjetividade e as “deformações” do depoimento oral não são aspectos negativos, mas reveladores de informações preciosas, justamente por entender que *as distorções da memória podem se revelar mais um recurso do que um problema, já que a veracidade dos depoimentos não é a preocupação central* (FERREIRA, 1994, p.10). Para a realização desta pesquisa, é esta a postura adotada, distanciando-se da utilização dos depoimentos orais visando exclusivamente o preenchimento das lacunas deixadas pelas fontes escritas.

Tem-se claro que, para tanto, os instrumentos de coleta de dados devem ser construídos com cuidado, procurando garantir a interação entre entrevistador e entrevistado. Entretanto, tais instrumentos não são capazes de eliminar a subjetividade, uma constante quando se trabalha com memória e recordações, tendo em vista que na História Oral o objeto de estudo é recuperado e recriado por intermédio da memória dos informantes. Por conseqüência, a instância da memória passa a nortear as reflexões históricas, acarretando desdobramentos teóricos e metodológicos importantes.

Escrevendo sobre a memória e a maneira como ela opera, Michel Pollak (1988) argumenta que a História Oral permite desvendar, por trás das hesitações, esquecimentos e até mesmo silêncios, conflitos e informações que escapam dos relatos escritos e que muitas vezes são fruto das “negociações” entre a memória individual e a memória coletiva. A idéia de memória coletiva presente em Pollak é baseada nas contribuições de Maurice Halbwachs (1990), que defende a existência dos “quadros sociais da memória”¹¹.

Abordando os elementos constitutivos da memória, individual e coletiva, Michel Pollak ressalta:

Em primeiro lugar, são os *acontecimentos* vividos pessoalmente. Em segundo lugar, são os acontecimentos que eu chamaria de “vividos por tabela”, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não (POLLAK, 1992, p.201).

Neste sentido, vale o alerta de Voldman (2002, p.37), ao afirmar que o entrevistador em uma prática de História Oral entra em contato com uma memória *reconstituída ou firmemente construída por diversos motivos (preservação de uma identidade coletiva ou de um mito, proteção pessoal da vida passada, risco de ter que mudar de representação de sua própria existência, etc)*. Esta afirmação propõe uma reflexão não apenas sobre o que é dito, mas também sobre o sujeito que fala e sobre as circunstâncias em que ele fala, pois a lembrança nunca é uma reprodução objetiva da situação vivida,

¹¹ Observa-se que a discussão sobre a questão da memória coletiva é retomada posteriormente no item 2.1, que trata das relações entre comida, identidade e tradição.

já que é impregnada pelas percepções, pelos valores e pela própria experiência de vida do depoente. Sobre este aspecto, a psicóloga social Ecléa Bosi (2003, p.55) escreve que *memória não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado, e continua:*

[...] a lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor (BOSI, 2003, p.55).

Para Henry Rousso (2002, p.94), *a memória, no sentido básico do termo, é a presença do passado.* Desenvolvendo seu raciocínio e se aproximando da idéia de Bosi, o autor conceitua memória como sendo *uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma representação seletiva do passado, um passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido em um contexto familiar, social, nacional.* Sobre esta perspectiva Astor Diehl comenta:

Pelo senso comum a memória está intimamente ligada às tradições familiares, grupos com suas idiossincrasias peculiares. Nesse nível ela representa possibilidades de aprendizagem e de socialização, expressando assim continuidade e identidade daquelas tradições. A continuidade nem sempre pode ser definida explicitamente, a memória, por também ter características coletivas, assume funções tais como de identificação cultural, de controle político-ideológico, de diferenciação e de integração (DIEHL, 2002, p.116-117).

Deve-se valorizar a subjetividade em relação ao que ela pode trazer sobre os fatos relacionados e sobre o próprio depoente. Entende-se que o ponto forte da História Oral reside justamente na oportunidade de interação com testemunhas daquilo que é estudado, pessoas que, com suas inferências, percepções e julgamentos, vivenciaram o período de interesse e que podem, a partir de sua experiência individual e coletiva, fornecer informações úteis para o

trabalho de pesquisa empreendido. Ao falar sobre o fascínio da História Oral em um artigo, Verena Alberti evidencia o que torna esta metodologia única:

[...] uma entrevista de História Oral tem uma vivacidade especial. É da experiência de um sujeito que se trata; sua narrativa acaba colorindo o passado com um valor que nos é caro: aquele que faz do homem um indivíduo único e singular, um sujeito que efetivamente viveu – e, por isso dá vida as conjunturas e estruturas que de um outro modo parecem tão distantes (ALBERTI, 2003, p.1).

Para que tais potencialidades da História Oral se viabilizem, é responsabilidade do historiador elaborar um instrumento de coleta de dados adequado, ter habilidade na condução da entrevista e comprometer-se em realizar a análise do material coletado a partir de seu contexto pertinente, pois, como alerta Lozano (2002, p.17), *fazer História Oral significa, portanto, produzir conhecimentos históricos, científicos, e não simplesmente fazer um relato ordenado da vida e da experiência dos “outros”*.

Neste sentido Diehl (2002) alerta para o fato de que, para tornar-se fonte histórica, a memória deve passar por um processo crítico de teorização (pensar a memória como elemento contextualizado de interpretação histórica e perspectivar a memória como elemento de orientação sobre a experiência do passado humano) e metodização (inserir a memória de tal forma que ela adquira o qualificativo histórico, a partir de regras da pesquisa histórica que tornam o passado histórico objetivo e com plausibilidade científica).

Partindo destas considerações, para a execução deste trabalho optou-se por entrevistas semi-estruturadas, realizadas utilizando diferentes roteiros de entrevistas, desenvolvidos e adaptados às características dos sujeitos abordados. No momento do dimensionamento da amostra de entrevistados, seguiu-se a reflexão de Suely Ferreira Deslandes, para quem:

[...] a pesquisa qualitativa não se baseia no critério numérico para garantir a sua representatividade. Uma pergunta importante neste item é “quais indivíduos sociais têm vinculação mais significativa para o problema a ser investigado?”. A amostragem boa é aquela que possibilita abranger a totalidade do problema investigado em suas múltiplas dimensões (DESLANDES, 1998, p.43).

Logo, os entrevistados foram escolhidos em função de critérios não probabilísticos e são sujeitos significativos nas relações de consumo, de preparo e do aproveitamento turístico do Barreado no litoral paranaense. Embora seja comumente divulgado que o Barreado é preparado e degustado em Guaraqueçaba, Guaratuba, Antonina, Morretes e Paranaguá, os municípios escolhidos para fundamentarem a pesquisa foram Antonina, Morretes e Paranaguá, justamente por serem os únicos na atualidade a comercializarem o Barreado em um contexto turístico.

Os entrevistados podem ser divididos de maneira geral em quatro grupos: cozinheiros(as) tradicionais; gerentes e proprietários de restaurantes; cozinheiros responsáveis pelo preparo do Barreado e pessoas ligadas ao desenvolvimento da atividade turística no estado e nos municípios. Considerou-se como cozinheiros(as) tradicionais aqueles que preparam o prato em suas residências de forma cotidiana, sem intuito comercial.

Em relação aos estabelecimentos escolhidos para compor a amostra, deve-se mencionar que foram incluídos apenas restaurantes. Deve-se mencionar que alguns meios de hospedagem oferecem o prato, mas tinha-se como objetivo enfatizar os estabelecimentos dedicados exclusivamente à alimentação. A seleção dos restaurantes foi feita da seguinte maneira: foi realizado um levantamento em guias turísticos publicados e distribuídos pelo Governo do Estado do Paraná e pelos três municípios envolvidos. Uma vez elencados, foi estabelecido contato para verificar se tais estabelecimentos ainda funcionavam e se ofereciam o Barreado em seus cardápios. Durante as visitas aos municípios, os nomes foram checados junto aos Postos de Informação Turística locais, em que também se verificou a necessidade de inclusão de algum outro restaurante. Como indicado anteriormente, procurou-se entrevistar proprietários ou gerentes e ainda cozinheiros que preparam o Barreado nesses estabelecimentos, sendo que foram observados casos em que um sujeito aglutinava uma ou mais funções.

No que tange aos entrevistados envolvidos com o turismo, procurou-se por meio da indicação dos próprios entrevistados perceber figuras relevantes para a compreensão do desenvolvimento do turismo nos municípios citados. Desse modo, foram privilegiados aqueles que tiveram uma atuação direta com a gestão e o planejamento da atividade (secretários de turismo, representantes

de associações ligadas à atividade), procurando obter, mais do que o posicionamento oficial, a própria análise dos indivíduos que viveram esse processo nas localidades.

Na totalidade dos trabalhos, foram entrevistadas as seguintes pessoas (vide apêndices I, II, III e IV para roteiros das entrevistas):

	Nome	Entidade/Estabelecimento
01	Deise Maria Fernandes Bezerra	Secretaria de Turismo do Estado do Paraná, Curitiba, Paraná
02	Dirce Felisbino Vasconcelos	Bacharel em Turismo, ex-diretora de Turismo da FUNCULTUR e FUNTUR, Paranaguá, Paraná
03	Eduardo Nascimento	Sambaki Turismo Agência de Viagens e Turismo, Presidente da AESTUR – Associação dos Empreendedores de Serviços Turísticos de Antonina, Ex-secretário de Turismo de Antonina, Antonina, Paraná
04	Elisabeth de Fátima Carraro	Pousada das Laranjeiras, Loja de Artesanato , ex-proprietária do Restaurante Maré Alta, Vice-presidente da AESTUR - Associação dos Empreendedores de Serviços Turísticos de Antonina
05	Iara Teresinha Pinheiro da Silva	Técnica em Turismo, Posto Municipal de Informações Turísticas de Antonina, Paraná
06	João Ubirajara Lopes	Empresário, ex-secretário de Turismo de Antonina, Antonina, Paraná
07	Orley Antunes de Oliveira Júnior	Ex-diretor de Turismo da Prefeitura de Morretes, Morretes, Paraná
08	Marilda Gadotti	PARANÁ Turismo, Curitiba, Paraná
09	Tony Frank Bruinjé	Restaurante Buganvil's, AESTUR – Associação dos Empreendedores de Serviços Turísticos de Antonina, Antonina, Paraná

QUADRO I – ENTREVISTADOS LIGADOS AO TURISMO

FONTE: o autor (2008)

	Nome	Entidade/Estabelecimento
01	Gene Feres Staniscia	Professora aposentada, Antonina, Paraná
02	Ieda Siedschlag	Empresária aposentada, Antonina, Paraná
03	Isa Maria Viera Azim	Professora aposentada, Antonina, Paraná
04	Laura Veiga de Camargo	Professora aposentada, Antonina, Paraná
05	Laurice Salomão De Bona	Professora aposentada, Diretora da Secretaria Municipal de Cultura, Morretes, Paraná
06	Regina Maria Peixoto	Professora aposentada, Antonina, Paraná

QUADRO II – ENTREVISTADOS - COZINHEIRAS TRADICIONAIS

FONTE: o autor (2008)

	Nome	Entidade/Estabelecimento
01	Ana Eliza Corrêia de Souza	Restaurante Le Bistrot, Antonina, Paraná
02	Gilberto Rolando Malucelli	Restaurante My House, Morretes, Paraná
03	Gilmar Cunha	Restaurante Lubam, Morretes, Paraná
04	Helena Maria Menezes	Restaurante Estrela da Terra, Curitiba, Paraná
05	Hendrika Wilhelmina Snoeijer (Anny Snoeyer)	Restaurante Buganvil's, Antonina, Paraná
06	Izanete Isabel Bridarolli Madalozo	Professora aposentada, Morretes, Paraná
07	Jeanete Aparecida da Silva Cunha	Restaurante Lubam, Morretes, Paraná
08	João Carlos Carmezim	Restaurante Danúbio Azul, Paranaguá, Paraná
09	João de Paula Adriano	Restaurante Vieiras Grill, Paranaguá, Paraná
10	Joaquim Carlos Alcobas (Joca)	Restaurante Caçarola do Joca, Antonina, Paraná
11	Joaquim de Souza Júnior	Restaurante Ponte Velha, Morretes, Paraná
12	Joaquim Ferreira dos Santos Filho	Restaurante Cantinho de Antonina, Antonina, Paraná
13	Leônidas Gaspar de Abreu (Tata)	Restaurante Panorâmico Albatroz, Antonina, Paraná
14	Luis Antonio Romanus	Restaurante Armazém Romanus, Morretes, Paraná
15	Luiz Guilherme Peralta	Restaurante Empório do Largo, Morretes, Paraná
16	Maria da Glória Alpendre Silveira	Hotel e Restaurante Nhundiaquara, Morretes, Paraná
17	Maria de Lourdes Cordeiro	Restaurante Container, Antonina, Paraná
18	Maristela Julia Stopinski Robassa	Restaurante e Pizzaria Terra Nossa, Morretes, Paraná
19	Maurício Leite Laffitte	Restaurante Madalozo e Associação dos Restaurantes de Morretes, Morretes, Paraná
20	Maurício Scucazo dos Santos	Restaurante O Casarão e Restaurante Villa Morretes, Morretes, Paraná
21	Moises Batista dos Santos	Restaurante Olimpo, Morretes, Paraná
22	Nair Welzel	Restaurante Brisa do Mar, Antonina, Paraná
23	Nelson Ney Souza da Silva	Restaurante Serra e Mar, Morretes, Paraná
24	Norma Santos de Freitas	Restaurante Casa do Barreado, Paranaguá, Paraná
25	Tânia Bridaroli Madolozo Laffitte	Restaurante Madalozo, Morretes, Paraná
26	Tatiana Helena Gusso	Restaurante Gusso, Antonina, Paraná
27	Rodrigo Cardoso Kuch	Restaurante Vieiras Grill, Paranaguá, Paraná

QUADRO III –ENTREVISTADOS LIGADOS AOS RESTAURANTES

FONTE: o autor (2008)

	Nome	Entidade/Estabelecimento
28	Rosana Makiko Abe	Restaurante Gruta da Garoupa, Paranaguá, Paraná
29	Salete Paracena Liston	Restaurante Rota do Sol I e Rota do Sol II, Morretes, Paraná
30	Simone Aparecida Cassilha	Restaurante Estação Graciosa, Morretes, Paraná

QUADRO III – Continuação ENTREVISTADOS LIGADOS AOS RESTAURANTES
 FONTE: o autor (2008)

As entrevistas foram gravadas digitalmente e em fitas cassetes sob consentimento por escrito dos depoentes (vide modelo da carta de cessão de direitos no apêndice V) e degravadas a partir de transcrições literais, das quais foram excluídos apenas vícios de linguagem (tais como: né, tá, ok, então e palavras repetidas durante as reflexões). Os estabelecimentos, os proprietários dos restaurantes e os cozinheiros tradicionais foram fotografados e exemplares de materiais promocionais (cartões de visita e folders) foram coletados.

A análise das fontes foi procedida segundo as orientações da pesquisadora Maria Isaura Pereira Queiroz (1991, p.5) para quem a *análise, no seu sentido essencial, significa decompor um texto, fragmentá-lo em seus elementos fundamentais, isto é, separar claramente os diversos componentes, recortá-los, a fim de utilizar somente o que é compatível com a síntese que se busca*. Dessa forma, as informações obtidas durante as entrevistas são apresentadas ao longo dos capítulos pertinentes, algumas indicadas em citações literais.

2 ANTES DE LEVAR AO FOGO, ESSENCIAL: COMPREENDER A COMIDA COMO EXPRESSÃO CULTURAL

Preliminarmente ao avanço das discussões sobre o Barreado, um prato cuja importância transcende seu sabor inusitado, torna-se imprescindível promover uma reflexão que evidencie a alimentação enquanto um fenômeno cultural que ultrapassa a perspectiva fisiológica e que se traduz em uma série de significados, costumes e comportamentos. Neste sentido, conceitos como tradição e identidade precisam ser recuperados, assim como a questão da patrimonialização alimentar. Visando ainda apresentar o contexto culinário em que nasce o tema em estudo, é traçado um panorama da culinária litorânea, tema praticamente inexplorado na Academia.

Nota-se que, para desenvolver a perspectiva cultural, a própria noção de hábito alimentar deve ser ampliada, abandonando-se a idéia de mera ingestão de alimentos. Neste sentido concorda-se com a antropóloga Ana Maria Bonin e com a socióloga Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim, para quem *os hábitos alimentares se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão de alimentos, que não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade* (BONIN e ROLIM, 1991, p.76). Isso se dá porque tais escolhas não se fundam apenas em perspectivas objetivas (o que é comestível, o que se pode plantar, criar ou adquirir em determinada região), mas são determinadas também por aspectos subjetivos.

Escrevendo sobre as subjetividades que permeiam as escolhas alimentares a nutricionista Rosa Wanda Diez Garcia (1994) ressalta que elas incluem aspectos como a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória, a família e o contexto histórico em que o sujeito se insere. Assim sendo, concorda-se com a antropóloga Vivian Braga (2004, p.39) quando esta afirma que [...] *os hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui*. Tem-se desta forma que as disposições vinculadas à alimentação não se limitam à manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estendem aos modos à mesa,

aos locais e às maneiras com que tal degustação ocorre e encerram múltiplos significados. Para o pesquisador Marcelo Alvarez:

La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales¹² (ALVAREZ, 2002, p.11).

Portanto, as decisões relacionadas à alimentação são suscetíveis às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, pois não são estabelecidas de forma isolada ou à revelia de um contexto maior, são construídas no mesmo bojo cultural que orienta as demais práticas e disposições do grupo social. Desta maneira, *mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível* (GIARD, 1994, p.232).

Para além da identificação de alimentos nocivos à saúde, percebe-se que a atribuição cultural do que é comestível ou não antecede as demais decisões alimentares, constituindo um domínio do cultural sobre o biológico que permite situações em que iguarias “liberadas” para consumo em determinados grupos não as sejam nos demais (como a degustação da carne de cachorro, costumeira em alguns países asiáticos e execrada em países ocidentais, como o próprio Brasil).

Esta discussão torna-se mais clara com o auxílio do antropólogo Roberto Da Matta (1987), que discute a diferenciação entre alimento e comida. Para o autor nem todo alimento, considerado aquilo que pode nos trazer nutrientes, é comida. Só se torna comida o alimento que é aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. É a partir desta primeira sanção social que o sujeito pode desenvolver suas preferências individuais.

A partir desta premissa a própria idéia de gosto alimentar deve ser expandida, pois ele já nasce permeado pela fusão do biológico com o cultural. Santos (1997) pontua que a sensação que denominamos gosto resulta da

¹² “A alimentação humana é um ato social e cultural onde a escolha e o consumo de alimentos colocam em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais” [tradução livre].

combinação de diversos outros sentidos, tem origem nos receptores da língua (o frio e o quente) e, sobretudo na mucosa (o olfato), que é estimulada pelo cheiro do alimento quando do ato de comer. O mesmo autor complementa:

O gosto alimentar é determinado não apenas pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pelas mentalidades, pelos ritos, pelo valor das mensagens que se trocam quando se consome um alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra-geração (a transmissão vem de fora, passando pela cultura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores (SANTOS, 1997, p.160).

O gosto alimentar então extrapola o domínio do aparelho sensorial humano e se aproxima da idéia defendida por Bourdieu (1983), para quem o *gosto* caracteriza uma propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, constituindo a fórmula generativa de um *estilo de vida*. A idéia de estilo de vida tem sua concepção embrionária em outro conceito formulado por Bourdieu, o de *habitus*.

Este conceito refere-se ao conjunto normativo de condutas que regem as práticas sociais de cada grupo e que vai sendo construído no bojo de sua cultura e gradativamente sendo internalizado por seus integrantes. O *habitus* desempenha um fator de seleção diante de informações novas, tendendo a excluir ou a reinterpretar as opções conflitantes a partir dos valores já absorvidos, terminando por gerar certa coesão e coerência entre membros de determinados grupos sociais. Desta forma pode-se pensar a existência de um *habitus de classe* que une os *habitus* singulares dos diferentes membros de uma mesma classe social, dando substrato para a criação de um estilo de vida.

Vale lembrar que para Bourdieu (1983, 1988) a idéia de estilo de vida se funda na concepção de classe social, entendida como um espaço social ocupado pelo indivíduo, marcado pela integração em um espaço simbólico que transcende a posição ocupada por ele dentro de um determinado processo de produção. Para cada posição ocupada existe um estilo de vida correspondente, um conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos subespaços simbólicos, a mesma intenção

expressiva que forma um princípio de unidade de estilo, um conjunto de gostos específicos.

Neste sentido, integrantes de grupos sociais tendem a compartilhar certas aptidões de escolha (gosto) que terminam por conectá-los, tornando-os passíveis de serem reconhecidos como tal, inclusive no plano das decisões alimentares. Estas, justamente por se fundarem em um contexto cultural e constituírem uma prática cotidiana vital, também são depositárias dos conteúdos que orientam escolhas mais amplas, sendo elaboradas na lógica de estilos de vida, da mesma forma em que tendem a evidenciar outros aspectos simbólicos que conformam este estilo.

As proibições alimentares de caráter religioso evidenciam bastante bem esta perspectiva de que as escolhas alimentares se circunscrevem em um contexto mais vasto. Escrevendo sobre os tabus religiosos, o cientista social Geraldo Romanelli argumenta:

As proibições do consumo de determinados alimentos não pretendem proteger o “organismo biológico”, mas objetivam defender o “organismo social” dos membros de determinado grupo religioso, fixando suas identidades em contraponto às identidades dos participantes de outros grupos religiosos. Essas regras dietéticas não têm apenas caráter prático, fundado no conhecimento acerca de um sistema simbólico mais amplo, ancorado na idéia de sagrado (ROMANELLI, 2006, p.335-336).

Ilustrando este raciocínio pode-se citar a proibição hinduísta em relação ao uso culinário da carne de gado, decisão que não é baseada em propriedades físico-químicas, tampouco é construída de forma isolada. Tal resolução se funda em espectro maior, em um arcabouço religioso que rege outras formas de conduta, não apenas as ligadas à mesa. Abster-se de carne de gado significa reafirmar esse contexto e confirmar a presença em um grupo social, e não se trata de mera escolha dietética¹³.

¹³ Observa-se que ao contrário do que dita o senso comum, as vacas não são sagradas no hinduísmo, mas sua matança é proibida. O touro sim é considerado um animal sagrado, símbolo de força física e virilidade. É comumente associado ao Deus Shiva (o destruidor ou ainda o renovador, por destruir para construir coisas novas) por conta da figura de Nandi, touro branco que o acompanha e é seu fiel servo. Em vários templos dedicados a Shiva existem estátuas de Nandi deitado, guardando o portão principal (SARASWATI, 2007).

Da mesma forma, a utilização da culinária como elemento identitário também remete à discussão de um estilo de vida. O churrasco gaúcho, por exemplo, encerra em seu saber-fazer vários outros elementos e rituais que respondem a uma conjuntura maior (a partilha do chimarrão, a figura do gaúcho) e reafirmam um estilo de vida que remete a uma identidade regional. Da mesma forma, o preparo do acarajé pelas baianas nas ruas de Salvador não se resume ao uso de técnicas culinárias, mas representa e materializa uma série de elementos históricos e religiosos aos olhos do degustador.

Traçado este panorama, o indivíduo exercita seu paladar, sua preferência individual por esta ou aquela comida, mas o faz dentro de um quadro sancionado culturalmente que lhe diz dentre quais alimentos ele pode escolher, tendo em vista que o gosto alimentar é construído em um arcabouço cultural que orienta as escolhas individuais. Como observa Alvarez:

Comer, entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y en esto sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder¹⁴ (ALVAREZ, 2002, p.11).

As escolhas alimentares terminam por constituir uma forma de representação do mundo e, por conseqüência, fornecem inúmeras informações sobre aqueles que as praticam. Para a antropóloga Maria Eunice Maciel (2004), a cozinha constitui-se em um tipo de linguagem que permite pensá-la, assim como a culinária, como um vetor de comunicação, um código complexo que possibilita compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e à qual confere sentido. A alimentação, portanto, pode ser considerada uma linguagem que fala materialmente de dimensões sociais e simbólicas. Para o semiólogo Roland Barthes (1997, p.22), a alimentação também constitui uma forma de comunicação, pois *substances, techniques of*

¹⁴ “Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. E neste sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são expressão de relações sociais e de poder” [tradução livre].

*preparation, habits, all become part of system of differences in signification, and as soon as this happens, we have communication by way of food*¹⁵. Segundo o autor:

When he buys an item of food, consumes it, or serves it, modern man does not manipulate a simple object in a purely transitive fashion; the item of food sums up and transmits a situation; it constitutes an information, it signifies. That is to say that is not just an indicator of a set of more or less conscious motivations, but that it is a real sign. Perhaps the functional unit of a system of communications. By this I mean not only the elements of display in food, such as food involved in rites of hospitality, for all food serves as a sign among the members of a given society¹⁶ (BARTHES, 1997, p.21).

Por conseguinte, a partir do que escolhem, consomem e ingerem os indivíduos expressam seus estilos de vida, crenças e ideologias, tornando o consumo alimentar uma forma de comunicação. Isso se coaduna com o pensamento dos antropólogos Mary Douglas e Baron Isherwood (1995), que consideram o consumo uma forma de comunicação do indivíduo com o mundo, tendo em vista que a fruição dos bens envolve seu consumo físico, mas também a transmissão de mensagens e a demarcação de diferenças sociais, servindo para tornar visíveis e estáveis as categorias de uma cultura.

Comunicar-se a partir da alimentação se torna possível porque o consumo alimentar muitas vezes se converte em uma modalidade de consumo simbólico. A essência do consumo simbólico, segundo o filósofo Jean Baudrillard (2000), reside no fato de que o que é consumido nunca é o objeto ou produto material, mas sim a relação (ou relações) que se estabelece com e através dele. A carga simbólica atrelada a um objeto faz com que ele transcenda seu valor utilitário e possa incorporar outras funções. Nesse sentido, o filósofo reforça a idéia de que os objetos e produtos materiais não

¹⁵ “Substâncias, técnicas de preparo, hábitos, tudo se torna parte de um sistema de diferenças em termos de significação, e tão logo isso aconteça, nós temos a comida como forma de comunicação” [tradução livre].

¹⁶ “Quando compra um alimento, o consome ou o serve, o homem moderno não apenas manipula um simples objeto, o alimento possui e transmite uma situação, constitui uma informação, tem um significado. Isso quer dizer que o alimento não é apenas um elemento que revela motivações mais ou menos conscientes, mas é um verdadeiro símbolo. Talvez a unidade funcional de um sistema de comunicações. E por isso me refiro não apenas aos elementos mais evidentes da comida, como a comida no contexto da hospitalidade” [tradução livre].

são apenas objetos de consumo, mas objetos de satisfação das necessidades dos indivíduos. *A circulação, a compra, a venda, a apropriação de bens e de objetos/signos diferenciados constituem hoje a nossa linguagem e o nosso código, por cujo intermédio toda a sociedade se comunica e fala* (BAUDRILLARD, 1991, p.80).

No caso específico da alimentação, a iguaria deixa de ser consumida por suas características físico-químicas e passa a ser degustada pelos valores simbólicos que lhe são atribuídos. A degustação de uma iguaria pode indicar *status* social (caviar Beluga), posicionamento ideológico (vegetarianismo), respeito a um código religioso (ausência de porco no cardápio de muçulmanos e judeus), pertencimento a um grupo (churrasco entre amigos) ou ainda preocupação com tendências dietéticas (redução de carboidratos e gorduras diante de discursos nutricionais e estéticos). Nota-se ainda que nesta lógica o preparo e o consumo de um prato podem propiciar um exercício identitário (quando a preparação e a degustação marcam o pertencimento a um grupo) ou uma conexão memorial (também relacionada à perspectiva identitária, diz respeito à capacidade de determinadas iguarias projetarem lembranças e reavivarem experiências). Tais perspectivas do consumo alimentar serão discutidas a seguir.

2.1 RELAÇÕES ENTRE COMIDA, IDENTIDADE E TRADIÇÃO

Quando o tema comida é abordado, direta ou indiretamente se fala sobre a questão da identidade. A formação dos hábitos alimentares está expressamente ligada à história do indivíduo, sua infância, sua família e aos momentos iniciais de socialização que contribuíram para a formação do sujeito como ele é. Para Giard (1994 p.250), *os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente*. Em um raciocínio semelhante, o antropólogo Igor de Garine escreve que *os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional* (GARINE, 1987, p.5). Como produto

deste processo de construção [...] o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos (MINTZ, 2001, p.31).

Neste sentido, concorda-se com Da Matta (1987, p.22), que argumenta ser fundamental a compreensão de que *comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais*, fazendo com que muitos processos de construção e afirmação identitária de determinados grupos sociais busquem apoio nas práticas alimentares. Defendendo que a alimentação pode ser usada como um símbolo de uma identidade reivindicada para si, a antropóloga Maria Eunice Maciel escreve:

A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se um símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, parodiando a afirmação “bom para comer e bom pra pensar”, o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver (MACIEL, 2004, p.36).

A questão da identidade liga-se a um sentimento de pertencimento a um grupo, sentimento este que, dado ao exercício do *habitus* de classe, materializa-se em uma série de escolhas, práticas e rituais cotidianos. No que tange ao exercício identitário por meio da comida, uma série de ingredientes, técnicas de preparo e de serviço são orquestrados com o intuito de reproduzir determinadas iguarias, e, ainda mais, muitas vezes o contexto em que a iguaria era degustada. Assim, o preparo de um churrasco em um CTG (Centro de Tradições Gaúchas) com a tradicional roda de chimarrão no interior do Paraná ganha sentido adicional para gaúchos e descendentes privados de sua terra natal e do convívio com seus familiares.

Como em um primeiro momento (bem antes da abertura dos mercados internacionais e das facilidades de deslocamento de indivíduos e de produtos) a concepção de pratos e de outras iguarias estava limitada ao que se podia plantar e criar em determinadas localidades, alguns sabores se tornaram marcantes, intimamente relacionados a regiões específicas. Da mesma forma muitas técnicas culinárias nasceram como soluções para problemas práticos

envolvendo a cocção e a transformação de alguns alimentos, iniciativas que terminaram por se cristalizar e caracterizar tais pratos (como é o caso do Barreado, no que tange à panela de barro vedada com uma mistura de água, farinha e cinza para conter a saída do vapor e preservar a umidade dos ingredientes durante seu cozimento).

Considerando que *os alimentos e os manjares se ordenaram em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período* (GIARD, 1994, p.232), pode-se pensar a partir daí a formação das cozinhas regionais, aqui compreendidas como o conjunto de saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal.

No contexto da culinária regional nota-se que alguns pratos terminam por se destacar. Tais iguarias, marcadas pela manutenção de determinadas especificidades (combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço) sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária passível de ser reconhecida. Esses pratos, comumente denominados pratos típicos, se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da cozinha regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica e podem ser degustados como tal, desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência, discussão que se pretende recuperar na seqüência deste texto, diante da idéia de tradições culinárias.

Maria Eunice Maciel (2002), ao se debruçar sobre a questão dos pratos típicos discute-os a partir da idéia de cozinha emblemática. Para a autora, o emblema consiste em uma figura destinada a representar uma coletividade e faz parte de um discurso que visa o reconhecimento, na medida em que informa sobre o grupo do qual emerge e ao qual pertence. Fruto de relações sociais e objeto de negociações, embora possa parecer cristalizado, ele não o

é, pois se relaciona com as vivências do conjunto de indivíduos e em conformidade com estas, podendo ser alterado, substituído ou abandonado. Continuando seu raciocínio, a autora escreve:

As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de idéias, imagens e representações sociais. Nesta perspectiva, procurar os temas recorrentes a elas relacionados, os elementos culturais constitutivos e associados – traços, manifestações e práticas culturais – que agem como indicadores, marcando e demarcando grupos e envolvendo pertencimentos, não implica em reduzi-los a um conjunto de itens cuja ocorrência delimitaria fronteiras circunscrevendo uma dada identidade social cultural geograficamente ocorrente, rígida e descontextualizada, com vida independente do grupo (MACIEL, 2002, p.219-220).

Os pratos típicos, desta forma, *constituem uma “cozinha emblemática”, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais* (MACIEL, 2002, p.220). Tem-se, assim, o surgimento de pratos que, mais do que representantes de uma cozinha regional, terminam por ser tão associados a determinados grupos que passam também a representá-los. A relação imediata que se estabelece entre o churrasco e o gaúcho, entre o pão de queijo e o mineiro e entre o acarajé e o baiano são exemplos deste processo, fruto de um reconhecimento sustentado pelo grupo e que é também reconhecível pelos demais.

Em sua análise sobre a importância da culinária típica na formação da imagem do mineiro, a antropóloga Monica Abdala reflete:

A cozinha do passado reúne elementos essenciais à permanência do *mito*. Presente na memória, como tradição, é permanentemente reavivada como *culinária típica* com publicações e estabelecimentos especializados, campanhas de mídia, crônicas, discursos políticos e memorialistas. A variedade das receitas, sabores e alquimias perde a nitidez, reforçando a idéia de unidade fundamental para a existência do mito (ABDALA, 2002, p.3).

Assim, a partir dessa premissa identitária, a culinária tradicional pode sim ser articulada, inclusive politicamente (como é o caso de Minas Gerais, segundo a autora), para corroborar um passado que se deseja valorizar ou ainda reforçar uma imagem do “homem regional” que se quer perpetuada.

Nesse processo de configuração, entretanto, diversas nuances da variedade culinária podem ser deixadas em segundo plano, privilegiando-se determinados pratos considerados mais “representativos” daquilo que se deseja enfatizar.

No Paraná não há uma política ou um discurso público que demarque e perpetue uma culinária típica, que represente o paranaense e informe sobre quem ele é. Isso se dá pela falta de unidade entre os pratos, por conta da influência dos diversos fluxos migratórios estrangeiros – alemães, italianos, portugueses, dentre outros – e também nacionais – principalmente paulistas, mineiros e gaúchos que terminam muito mais por evidenciar a diversidade do que evocar uma unidade. Entretanto, alguns municípios têm adotado determinados pratos como emblemas de suas localidades e símbolos de sua trajetória histórica.

O Barreado, por exemplo, é um prato emblemático do litoral paranaense, que fala do homem litorâneo, de sua história e de outras tradições que lhe são associadas. Entretanto, apesar de ser divulgado como prato típico do Estado do Paraná, em nenhum momento foi tratado ou divulgado como um prato representativo do estado como um todo, como será discutido posteriormente.

Retomando a discussão da comida como expressão identitária, verifica-se que esta parece ter pouco sentido sem que seja feita também uma reflexão sobre memória coletiva e tradição. Acredita-se que tais conceitos, apesar de independentes, são indissociáveis, tendo em vista que a sensação de permanência propiciada pelas tradições serve de estofo para a construção e o fortalecimento das identidades, que inevitavelmente recorrem às tradições em busca de subsídios para sua existência, terminando por fortalecê-las. Da mesma forma, não parece ser possível discutir a noção de identidade cultural sem a compreensão da idéia de memória coletiva, que por sua vez é simultaneamente matéria-prima e produto das identidades.

Neste sentido concorda-se com Rousso (2002) que defende a memória como um elemento essencial de identidade, de percepção de si e dos outros. Assumindo uma postura semelhante, o historiador Michel Pollak escreve:

[...] a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade tanto individual como coletiva, na medida em que

ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si (POLLAK, 1992, p.204).

A idéia da memória coletiva presente em Pollak funda-se nas contribuições de Maurice Halbwachs (1990), estudioso dedicado ao entendimento dos chamados “quadros sociais da memória” e defensor do pressuposto de que nossas lembranças permanecem coletivas justamente porque o homem é membro de vários grupos (comunidades afetivas) e suas lembranças dependem da relação que este indivíduo estabelece com estes diferentes grupos, pois só nos lembramos de algo a que ainda estamos de alguma forma vinculados. Neste contexto, a memória se caracteriza também como um fenômeno social construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações e mudanças constantes.

Falando sobre os elementos constitutivos da memória, Pollak ressalta – como já comentado anteriormente - que estes são formados por acontecimentos vividos pessoalmente e por aqueles que o autor denomina vividos “por tabela”, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa sente pertencer, que dada à importância atribuída a eles é quase impossível a pessoa saber se participou diretamente ou não deles.

O autor complementa ser perfeitamente possível que, *por meio da socialização política, ou da socialização histórica, ocorra um fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, tão forte que podemos falar numa memória quase herdada* (POLLAK, 1992, p. 201), pois muitas vezes tais acontecimentos vividos “por tabela” não se situam dentro do espaço-tempo de uma pessoa ou de um grupo. Essa memória herdada *também sofre flutuações que são função do momento em que ela é articulada, em que ela está sendo expressa. As preocupações do momento constituem um elemento de estruturação da memória* (POLLAK, 1992, p.203).

Retomando a idéia de Bosi (2003) de que a memória não é reviver, mas sim refazer e reconstruir com imagens e idéias de hoje as experiências do passado, tem-se claro o jogo da memória – tanto individual quanto coletiva – de se reconfigurar no sentido de preservar ou proteger identidades diante de questionamentos ou até mesmo ameaças à coerência e coesão do grupo. Afirmando que tanto a memória quanto a identidade podem ser perfeitamente

negociadas, Pollak (1992, p.203) defende que *a construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com outros.*

Para a socióloga Maria do Carmo Marcondes Brandão ROLIM (1997, p.20) *os grupos, ao avançarem no passado, tomam consciência de suas identidades através do tempo, visando perpetuar os sentimentos e as imagens que formam a substância de seu pensamento.* Assim, a memória:

[...] fixa as lembranças nos seus grupos portadores, grupos esses nos quais os seus traços fundamentais permanecem os mesmos no decorrer do tempo, e manifesta as tradições comuns entre os membros que os constituem. Através das tradições, a memória coletiva acaba se tornando o suporte de continuidade e preservação do social (ROLIM, 1997, p.20).

Escrevendo sobre tradição, o filósofo Gerd Bornheim (1997) observa que a palavra tradição vem do latim *traditio*, verbo *tradire*, que designa o ato de passar algo para outra pessoa, ou de passar de uma geração para outra geração. Para o autor a tradição pode ser compreendida como o conjunto de valores dentro dos quais estamos estabelecidos, não se tratando apenas das formas de conhecimento ou das opiniões, *mas também da totalidade do comportamento humano, que só se deixa elucidar a partir do conjunto de valores constitutivos de uma determinada sociedade* (BORNHEIM, 1997, p.20).

Continuando seu raciocínio, o autor defende que a vontade da tradição está em querer-se tradição, determinando o passado, o presente e também o futuro, possibilitando um sentimento de segurança diante da promessa de que tudo será fundamentalmente idêntico, criando por consequência um movimento por meio do qual a tradição nos organiza, tornando-se nosso princípio.

Desta forma, estaríamos instalados numa tradição ao ponto de revelar-se muito difícil desembaraçar-se de seu domínio, pois esta também nos constitui. Entretanto, é importante observar que a tradição, mesmo que estabeleça uma sensação de constância e permanência, também sofre alterações compatíveis com as dinâmicas culturais dos grupos aos quais pertence, pois implica a *passagem de um conjunto de dados culturais (em sentido antropológico) de um antecedente a um conseqüente que podem*

configurar-se como famílias, grupos, gerações, classes ou sociedades (PRANDI, 1984, p.166).

Retomando a questão específica das tradições culinárias e sua importância no tecido social, concorda-se com Gilberto Freyre (1997, p.41) quando ele argumenta: *através do cotidiano ou quase-cotidiano é que se fixam, nas culturas, os seus característicos e se firmam os seus valores. É que se consolidam nas sociedades as suas constantes.* Para Juliana Reinhardt, as tradições culinárias são aquelas que eram preparadas por motivos práticos específicos, mas que *hoje são reproduzidas tendo significados simbólicos, despertando sentimentos e emoções. E a cada momento de tensão, de ruptura, renovam-se e acabam por fortalecerem* (REINHARDT, 2007, p.133).

A autora entende que a transmissão de tais tradições se dá de geração para geração em uma mesma população, de forma linear ou ainda intergeracional (como no caso em que a avó transmite tais conhecimentos ao neto). Debruçada sobre a questão das tradições culinárias dos alemães em Curitiba, defende:

[...] através destas (tradições culinárias), podemos alcançar e compreender sentimentos e significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da preservação de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade, fazendo assim uma comunicação do presente com o passado através da memória (REINHARDT, 2007, p.16-17).

No entanto, dando continuidade à sua discussão, Reinhardt (2007) observa que nem toda comida típica é necessariamente uma tradição culinária, pois isto depende da intenção com que é feita e degustada, tendo em vista que para a autora tudo depende do significado que a comida está trazendo, já que se pode degustar uma comida típica sem que ela se configure como uma tradição culinária para o comensal. Desse modo, *a iguaria pode não despertar nenhum outro sentimento que não seja o de sentir prazer e estar saciado: ou seja, ter um sentido, uma função prática* (REINHARDT, 2007, p.134).

Identifica-se aqui um ponto de discordância entre as percepções de Reinhardt e aquelas que são adotadas neste trabalho. Defende-se que uma tradição culinária constitui um saber-fazer transmitido entre gerações e cujos

significados, dentro da própria lógica da dinâmica cultural, podem ser alterados ou adaptados, sem que se percam, no entanto, determinadas características e conteúdos que garantam seu reconhecimento como tal. Assim, uma tradição culinária pode ser objeto de consumo de fato (consumo do alimento em si, de suas características físico-químicas e dos sabores gerados a partir da interação de seus ingredientes e técnicas de preparo) ou de consumo simbólico (quando são degustados por conta de valores socialmente atribuídos ou as relações que se pode experimentar por meio deste prato), mas se mantém como tradição culinária por se tratar de uma iguaria que é degustada e preparada por gerações e que possui um vínculo com um contexto cultural maior.

Desse modo, o Barreado constitui uma tradição culinária, pois é preparado há centenas de anos no litoral paranaense, possui íntima ligação com outras manifestações culturais (como o Fandango e as próprias folias carnavalescas regionais) e permanece vivo, sendo preparado, degustado e compartilhado em residências, festas públicas e privadas e também nos restaurantes.

A intenção de quem prepara e de quem degusta, para Reinhardt intimamente associadas ao próprio conceito de tradição culinária, é entendida aqui como algo muito mais associado ao fato de tal prato (ou iguaria) ser ou não caracterizado como um alimento-memória, como será discutido a seguir. Tem-se claro que essa tradição que se prepara e se compartilha e é constantemente ressignificada e recriada a partir da própria dinâmica cultural do grupo social, e, por demarcar identidades, pode permitir, inclusive, uma conexão memorial a partir de sua degustação.

Tal perspectiva se torna possível pois, como observa a naturalista Diane Ackerman (1992), a comida consiste em uma grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica quanto emocional, que guarda grande parte das lembranças da infância. O folclorista Luis da Câmara Cascudo (2004) escreve que em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou. O antropólogo Sidney Mintz (2001, p.32), por sua vez, defende que os hábitos alimentares *podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e*

algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência.

O conceito de alimento-memória cunhado por Santos (2004) diz respeito às iguarias que, ao serem degustadas, permitem uma experiência nostálgica e uma conexão com conteúdos simbólicos que podem estar associados tanto à memória individual (lembranças pessoais da infância) quanto à memória coletiva (lembranças de situações experimentadas – ou “herdadas”, nas palavras de Pollak – no seio dos grupos sociais), exercitando a chamada memória gustativa. Esta memória gustativa, que está associada ao cotidiano dos indivíduos e dos grupos, consiste em uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor dos vestígios do passado (CORÇÃO, 2007).

Neste sentido, afirma-se que a intenção de quem prepara e de quem degusta, principalmente deste último - deve-se ressaltar- é imperiosa para a compreensão do conceito de alimento-memória, pois este movimento de “religamento”, de conexão memorial que se dá a partir da ingestão de uma iguaria só é possível tendo como base algo ao qual um dia se esteve efetivamente ligado de forma emocional, seja por meio de uma vivência pessoal ou coletiva.

Desta forma, defende-se que o Barreado é uma tradição culinária irrefutável. Entretanto, ele pode ou não desempenhar a função de alimento-memória. Para aqueles que o degustavam na infância ou na juventude, ou que tinham no prato o símbolo de eventos especiais, saboreá-lo na casa dos pais ou até mesmo em um restaurante pode sim se caracterizar como contato com um alimento-memória. Contudo, para aqueles que não possuem nenhuma ligação com a iguaria e vão degustá-la por curiosidade na casa de amigos ou em restaurantes, ou ainda a comem com frequência por gostarem de seu sabor, a idéia do alimento-memória não se verifica. Uma tradição culinária pode se caracterizar como um alimento-memória, pois para que se caracterize como tal é imprescindível que o degustador possua os referenciais memoriais e culturais adequados.

Considerando as múltiplas motivações e intenções que envolvem a degustação do Barreado (e não apenas este prato), parece adequado introduzir aqui outro conceito: o de alimento-signo. O alimento-signo é aquele que

encerra uma série de significados, um conjunto de valorações simbólicas que lhe são atribuídas e que permitem que sua degustação transcenda a experiência sensorial e se caracterize também como uma experiência cultural e emocional. Assim, trata-se de um conceito mais amplo, que abrange as próprias idéias de tradição culinária e de alimento-memória, sem convertê-las, no entanto, em sinônimos, mas que também permite pensar outras formas de consumo simbólico destes pratos e iguarias que não são contempladas pelos conceitos anteriormente citados.

Como exemplo, pode-se citar a operacionalização de pratos típicos sob a ótica do turismo. Segundo esta lógica, iguarias podem ser convertidas em elementos diferenciadores e divulgadores de localidades turísticas, dando base para a criação de estratégias para o desenvolvimento regional. Assim, alguns pratos passam a ser associados em maior ou menor escala com uma determinada localidade ou grupo, terminando por representá-lo com maior ou menor força, tanto para “os de dentro quanto para os de fora”.

Estes pratos não necessariamente se caracterizam como tradições culinárias por serem criações recentes e/ou tratar-se de tradições que ainda estão por se construir¹⁷. Contudo, a degustação de tais elaborações pode oferecer, além da experiência sensorial (vinculada aos sabores presentes naquilo que é degustado), uma experiência cultural (no sentido de uma aproximação com a realidade visitada e com os hábitos e costumes do grupo que o prepara). Tomando como exemplo o próprio Barreado, uma tradição culinária, pode ser degustado como um alimento-memória por um determinado grupo, e, na mesa ao lado, ser degustado como um atrativo turístico, um símbolo litorâneo que não se pode deixar de saborear quando se desloca para

¹⁷ Pode-se ilustrar este raciocínio citando um exemplo do próprio estado do Paraná. Em Toledo, oeste do Estado, realiza-se, desde 1974, uma competição culinária que deu origem a mais tradicional festa da cidade: a Festa Nacional do Porco no Rolete, iniciada a partir de uma aposta entre um grupo de amigos em relação a quem seria capaz de assar um porco inteiro no espeto e ainda mantê-lo saboroso. Tal festa possui caráter turístico irrevogável, e já foi incorporada no calendário cultural da própria cidade, sendo freqüentada por turistas e residentes. Apesar da aceitação coletiva que se fortalece a cada dia, trata-se de um prato que não está presente nas residências, sendo degustado apenas em eventos específicos. Sua criação recente e desconectada da história do município, por sua vez, ainda impede sua caracterização como uma tradição culinária efetiva. No entanto, trata-se de um atrativo turístico e de uma iguaria que é muito valorizada pelos autóctones, ao ponto de ser assumida com orgulho como um dos símbolos da cidade. Tem-se, neste sentido, uma iguaria que encerra uma série de significados e que possibilita, a partir de sua degustação, que o comensal estabeleça contato com uma série de conteúdos culturais e simbólicos.

Morretes, por exemplo. Em ambos os casos, fica evidente que o Barreado é um alimento-signo, pois as motivações e experiências envolvidas transcendem à questão sensorial e aglutinam valores simbólicos (de nostalgia, de contato com a realidade visitada) à sua degustação. Caso o Barreado seja degustado como mais uma opção de carne sem que haja uma valoração simbólica se concretizará apenas o consumo de fato.

Não obstante, aumentando a complexidade da questão, é importante observar que mesmo os alimentos permeados pela tradição convivem no cotidiano lado a lado com inovações culinárias:

É possível, ainda, argumentar que a cultura alimentar é constituída por hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui como *novos hábitos* (BRAGA, 2004, p.39)

Neste contexto, vale a pena recuperar o conceito de 'tradição inventada' proposto por Eric Hobsbawm (1997, p.9) para quem a expressão inclui tanto as *“tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo, às vezes coisa de poucos anos apenas, e se estabeleceram com enorme rapidez. Sobre esta questão, o mesmo autor complementa:*

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBBSAWM, 1997, p.9).

Observa-se então que a permeabilidade entre as tradições e as inovações no âmbito alimentar é bastante grande, e de forma constante tradições vão sendo criadas ou ressignificadas, seja pela substituição de ingredientes que não estão mais disponíveis (por questão de deslocamento geográfico, altos preços ou até mesmo problemas sanitários e dietéticos) e/ou

pela substituição de técnicas, equipamentos e utensílios que facilitam os processos de preparo.

A partir da afirmação de que a construção dos padrões e das tradições gastronômicas se elabora mediante a reinterpretação permanente dos significados alimentares, o pesquisador Gonzalez Turmo (1999) propõe duas análises diferenciadas, ao incluir de um lado a assimilação culinária – e, portanto, cultural – de novos alimentos, e de outro, a reinterpretação das elaborações tradicionais por meio de suas descontextualizações.

Sobre a questão da assimilação, novos alimentos ou ingredientes substituem outros ou são simplesmente incorporados ao prato. Esta estratégia acompanha desde sempre a formação dos hábitos alimentares, mas vem se intensificando nos últimos vinte anos, por conta do desenvolvimento da alimentação comercial e da introdução de novos alimentos (naturais e processados), além de mudanças na indústria da alimentação, dos meios de comunicação e da publicidade (TURMO, 1999).

O autor continua, argumentando que juntamente a este processo de tradicionalização de alimentos novos, se produz também a reinterpretação da tradição por meio da descontextualização de algumas preparações, fazendo com que uma mudança na posição estrutural de preparo do prato permita a construção de um novo significado.

Esta conjugação entre a tradição e a inovação deve ser analisada à luz das transformações sociais que alteraram os modos de vida e, por consequência, a alimentação nas últimas décadas. A urbanização e a industrialização dos anos 1950-1960, a separação entre o ambiente de trabalho e o doméstico, a profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e de educação, as inovações tecnológicas (inclusive em termos de comunicação e aparatos domésticos) bem como a abertura dos mercados internacionais aumentou a permeabilidade cultural, alterou a organização cotidiana e o acesso a ingredientes, técnicas e equipamentos, aproximando de forma definitiva os diferentes códigos culinários e tornando a alimentação mais do que nunca algo passível de comercialização. *A alimentação deixa de ser um universo ao abrigo da fragmentação e da rapidez do mundo moderno* (ORTIZ, 2000, p.79).

Por conta destas mudanças, como observa Jean-Pierre Poulain (2004), nunca, no âmbito da história, o consumidor de alimentos teve acesso a uma diversidade alimentar tão grande como agora no Ocidente. Os progressos nas áreas de conservação, acondicionamento e transporte de alimentos reduziram consideravelmente a pressão do nicho ecológico, que limitava a produção de alimentos a determinadas variáveis climáticas e de solo. Em contraponto a estas facilidades tem-se como efeito o deslocamento do alimento moderno, que se torna *desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas* (POULAIN, 2004, p.29). Escrevendo sobre este aspecto da desterritorialização, o antropólogo Renato Ortiz argumenta:

Rompe-se assim a relação entre o lugar e o alimento. A comida industrial não possui nenhum vínculo territorial. Não quero sugerir que os pratos tradicionais tendam com isso a desaparecer. Muitos deles serão inclusive integrados à cozinha industrial. Mas perdem sua singularidade (ORTIZ, 2000, p.81).

Esta perspectiva de incorporação dos pratos tradicionais à cozinha industrial será resgatada posteriormente, tendo em vista que o Barreado atualmente é preparado em restaurantes de médio e grande porte e ainda pode ser encontrado nas gôndolas de supermercado, vendido congelado em porções para duas pessoas.

Todavia, concorda-se com Poulain (2004) quando este defende que, apesar da mundialização e industrialização da esfera alimentar padronizarem e homogeneizarem as iguarias, é um erro acreditar que os particularismos nacionais e regionais desapareceram ou desaparecerão tão rapidamente. Para Bornheim, é precisamente quando a tradição entra em crise que surge a tentativa de eternizá-la, gerando um movimento por meio do qual muitas tradições são fortalecidas em momentos de tensão e ruptura.

A tradição só parece ser imperturbavelmente ela mesma na medida em que afasta qualquer possibilidade de ruptura, ela se quer perene e eterna, sem aperceber-se de que a ausência de movimento termina condenando-a à estagnação da morte. A necessidade de ruptura se torna, em consequência, imperiosa, para restituir a dinamicidade ao que parecia “sem vida” (BORNHEIM, 1997, p.15).

Por conseqüência, mesmo diante das constantes inovações que terminam por pressionar as tradições culinárias, tem-se um movimento oposto, no qual os avanços terminam por valorizar tais tradições, conferindo a elas um verniz nostálgico, típico dos bens em ameaça de extinção. Assim, mesmo em um panorama permeado por inovações e adaptações tecnológicas, as tradições culinárias mantêm seu espaço simbólico por meio de um processo que conta com a atividade turística como grande aliada, como será discutido no capítulo cinco. Observa-se ainda que outro importante exemplo deste dualismo ameaça/valorização consiste nas iniciativas de patrimonialização da culinária tradicional, instituídas e institucionalizadas a partir da concepção de patrimônio imaterial.

2.2 COMIDA COMO PATRIMÔNIO

Introduzir aqui algumas reflexões sobre a patrimonialização alimentar é de grande pertinência, não apenas no sentido de complementar as discussões já iniciadas na primeira parte deste capítulo, mas também para pensar as possibilidades do Barreado enquanto patrimônio imaterial.

Deve-se mencionar que a 10ª Superintendência Regional do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), a do Paraná, está conduzindo a segunda fase do Inventário de Referências Culturais (INRC) no município de Paranaguá. Segundo informações fornecidas por Héliana S. de Souza Baumel (2008), Chefe da Divisão Técnica da Superintendência, responsável pelo projeto do INRC, para a execução das atividades foi contratada a empresa Traço Cultural que também realizou a primeira fase do referido INRC. O cronograma inicial prevê que o inventário seja realizado em cinco anos, entretanto esse prazo poderá ser revisto.

A primeira fase foi iniciada em 2007 e consistiu no mapeamento e indicação das referências culturais, sendo que na segunda fase estão previstos o aprofundamento das atividades de pesquisa e análise das referências apontadas na fase anterior. Segundo Baumel (2008), tal inventário é

desenvolvido por fases anuais e em 2008 a prioridade residiu na categoria celebrações, sendo que as demais categorias estabelecidas pela metodologia do INRC deverão ser analisadas na seqüência. Ela explica de que forma o Barreado faz parte de tal inventário: *Assim sendo o Barreado é e será objeto do inventário. Na primeira fase foi identificado e cadastrado como uma das referências passíveis de inventariação e consta do rol das próximas fases.* Entretanto, deve-se observar que o objeto do INRC é o município de Paranaguá, e não sendo específico do Barreado (BAUMEL, 2008).

Segundo Héliana o inventário é uma decisão da regional do IPHAN, a Prefeitura de Paranaguá tem participação no desenvolvimento das atividades, pois é considerada fundamental a participação da comunidade e da Secretaria de Cultura local. Sobre o Barreado de forma específica, a responsável comenta:

[...] a análise do Barreado é uma das etapas das fases atual e seguinte, mas não estamos ainda em fase de inclusão em Livro de Registro. Sabemos apenas que após o Encontro Fandango e Cultura Caiçara¹⁸, ocorrido em Guaraqueçaba, há um grupo interessado no registro, mas esta solicitação é realizada via Brasília e até o momento a regional não recebeu nada neste sentido (BAUMEL, 2008).

Acredita-se que o Barreado, por conta de suas características, possui grande potencial para ser objeto de um inventário visando sua inscrição no Livro de Saberes do IPHAN, tendo em vista que é entendido aqui como um elemento de patrimônio imaterial. Entretanto, enquanto os estudos que fomentam tal inscrição não são viabilizados, cabe refletir sobre as mudanças na concepção de patrimônio bem como das políticas voltadas para sua proteção, a fim de perceber como se construiu o quadro que terminou por acolher os saberes-fazeres culinários como patrimônio histórico, artístico e cultural do país.

¹⁸ O II Encontro de Fandango e Cultura Caiçara aconteceu em Guaraqueçaba de 24 a 27 de julho de 2008 e teve como proposta reunir grupos de Fandango e de outras manifestações ligadas à cultura caiçara, do litoral de São Paulo, Rio de Janeiro e Paraná. O evento foi marcado por apresentações, oficinas, mesas-redondas e bailes, contou com a presença de mais de 20 grupos de Fandango das cidades de Guaraqueçaba, Morretes, Paranaguá, Cananéia e Iguape, e foi promovido pela Associação dos Fandangueiros do Município de Guaraqueçaba com patrocínio do Prêmio Avon Cultura de Vida e da Prefeitura Municipal de Guaraqueçaba, com o apoio de diversas instituições das cidades envolvidas (<http://www.encontrodefandango.com.br/site/index.php>).

Verifica-se que o debate sobre as concepções e estratégias de proteção do patrimônio cultural tem movimentado historiadores, antropólogos, sociólogos e outros estudiosos brasileiros e estrangeiros há várias décadas, tendo em vista que:

[...] el patrimonio cultural no es un hecho dado, una realidad que exista por si misma sino que es una construcción histórica, una concepción y una representación que se crea a través de un proceso en el que se intervienen tanto los distintos intereses de clases y grupos sociales que integran a la nación, como las diferencias históricas y políticas que oponen a los países¹⁹ (ALVAREZ, 2002, p.12).

Argumentando que as políticas voltadas à proteção patrimonial são alteradas de acordo com os conceitos de identidade nacional dos governos que se sucedem no poder, Funari e Pelegrini (2006) observam que a Constituição Federal de 1934 inaugurou a preocupação com o patrimônio cultural brasileiro, declarando impedimentos à evasão de obras de arte do território nacional e introduzindo o abrandamento do direito de propriedade nas cidades históricas mineiras, que posteriormente se tornaria decisivo para a proteção do patrimônio nacional.

Dois anos mais tarde, em 1936, o Ministro de Estado da Educação e Saúde Gustavo Capanema solicitou a Mário de Andrade a elaboração de um anteprojeto de lei visando à salvaguarda do patrimônio cultural brasileiro, e, no mesmo ano entrava em atividade, de forma experimental, o SPHAN, Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. O ante-projeto de Mário de Andrade foi preterido em favor do texto de Rodrigo M. F. de Andrade, que deu forma e conteúdo definitivo ao Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937. Este dispositivo legal, como aponta Maria Cecília Londres Fonseca (1997), explicitou os valores que justificam a proteção, pelo Estado, dos chamados “bens móveis e imóveis”, tendo como objetivo resolver a questão da propriedade desses bens, organizando a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional e dando base para o início dos processos de tombamento (vide anexo I).

¹⁹ “O patrimônio cultural não é fato dado, uma realidade que existe por si mesma, é uma construção histórica, uma concepção e uma representação que é criada através de um processo no qual intervêm tanto os diferentes interesses de classes e grupos sociais que integram a nação, quanto as diferenças históricas e políticas” [tradução livre].

Deve-se mencionar, porém, que o texto adotado possuía uma concepção de patrimônio mais restritiva do que a originalmente pensada por Mário de Andrade, mas, por outro lado, estava voltado para [...] *garantir ao órgão que surgia os meios legais para sua atuação num campo extremamente complexo: a questão da propriedade* (LONDRES, 1997, p.114), aspecto que consistia no principal entrave à institucionalização da proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Sobre a proposta de Mario de Andrade, a autora esclarece:

[...] no seu anteprojeto Mário de Andrade desenvolveu uma concepção de patrimônio extremamente avançada para seu tempo, que em alguns pontos antecipa, inclusive, os preceitos da Carta de Veneza, de 1964. Ao reunir num mesmo conceito – arte²⁰ – manifestações eruditas e populares, Mário de Andrade afirma o caráter ao mesmo tempo particular/nacional e universal da arte autêntica, ou seja a que merece proteção (LONDRES, 1997, p.108)

Nota-se que, neste período, a concepção de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional era baseada nos bens móveis e imóveis de excepcional valor arqueológico ou etnográfico e os processos de tombamento visavam à inclusão em um dos quatro livros existentes: Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico (das coisas pertencentes às categorias de arte arqueológica, etnográfica, ameríndia e popular); Livro do Tombo Histórico (das coisas de interesse histórico e as obras de arte histórica); Livro do Tombo das Belas Artes (das coisas de arte erudita, nacional ou estrangeira) e Livro do Tombo das Artes Aplicadas (das obras que se incluam na categoria das artes aplicadas, nacionais ou estrangeiras).

No que tange às demais Constituições brasileiras, verifica-se que o tema patrimônio cultural tornou-se uma constante. A Constituição Federal de 1946 inaugurou a preocupação com a proteção de documentos históricos e

²⁰ “A noção de arte no anteprojeto (“arte é uma palavra geral, que neste seu sentido geral significa a habilidade com que o engenho humano se utiliza da ciência, das coisas e dos fatos”) se aproxima da concepção antropológica de cultura. E uma análise de texto do anteprojeto em seu conjunto deixa claro que a ênfase na noção de arte não significa uma posição esteticista. A preocupação em explicitar o que entende por cada uma das oito categorias de arte (arte arqueológica; arte ameríndia; arte popular; arte histórica; arte erudita nacional, arte erudita estrangeira; artes aplicadas nacionais; artes aplicadas estrangeiras) e como elas se agrupariam nos quatro livros do tomo e nos museus correspondentes, indica em Mário uma visão abrangente e avançada para a sua época em relação às noções de arte e de história vigentes, inclusive nos serviços de proteção já existentes na Europa” (LONDRES, 1997, p.108).

reafirmou o que havia sido prescrito na Constituição Federal de 1937. Em 1946 o SPHAN passou a denominar-se Departamento do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (DPHAN). A Constituição Federal de 1967, por sua vez, criou novas categorias de bens a serem preservados, elegendo como patrimônio as jazidas e os sítios arqueológicos, anteriormente classificados apenas como locais de valor histórico.

Fazendo um balanço da chamada “fase heróica” (que corresponde ao período entre 1937 e 1967, quando Rodrigo de Melo França esteve à frente da direção geral do órgão), Maria Cecília Londres (1997) esclarece que prevaleceu nitidamente uma apreciação de caráter estético baseada nos cânones da arquitetura modernista, que terminou por privilegiar a proteção de bens de “cal e pedra”²¹.

Em 1970 o DPHAN se transformou em Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional e a ampliação do conceito de patrimônio deu origem a iniciativas como a criação junto à SEPLAN (Secretaria de Planejamento da Presidência da República) do Programa de Reconstrução das Cidades Históricas (PCH); elaboração da Política Nacional de Cultura pelo MEC em 1975 e a criação do Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC) no mesmo ano.

O CNRC iniciou suas atividades com uma proposta de *criar um banco de dados sobre a cultura brasileira, um centro de documentação que utilizasse as formas modernas de referenciamento e possibilitasse a identificação e o acesso aos produtos culturais brasileiros* (LONDRES, 1997, p.163), concepção esta que foi sendo reelaborada e ampliada. *Progressivamente, foi sendo formulada a idéia de bem cultural, que surgiu como uma alternativa atualizada e mais abrangente à noção de patrimônio histórico* (LONDRES, 1997, p.171),

²¹ Nota-se que tal perspectiva de valorização do patrimônio histórico-arquitetônico identificada no Brasil acompanhava discussões internacionais, como pode ser percebido nas Cartas Patrimoniais até então elaboradas: Carta de Atenas (de 1931, focava na proteção de monumentos de interesse histórico, artístico ou científico pertencentes às diferentes nações); Carta de Atenas (de 1933, focava no diagnóstico e nas conclusões sobre os problemas urbanísticos das principais e grandes cidades do mundo levantados durante o Congresso Internacional de Arquitetura Moderna em Atenas, no mesmo ano); Recomendação de Nova Delhi (de 1956, versa sobre pesquisas e bens arqueológicos); Carta de Veneza (de 1964, trata da conservação e restauração de monumentos e sítios históricos, baseando-se nas contribuições do Congresso Internacional de arquitetos e técnicos dos monumentos históricos ocorrido em 1964); Recomendação de Paris (de 1964, recomenda medidas destinadas a proibir e impedir a exportação e a transferência de propriedades ilícitas de bens culturais móveis e imóveis) (IPHAN, 2008).

sendo que, dentre tais bens, o CNRC se voltou prioritariamente para aqueles até então excluídos das representações de cultura brasileira construídas pelos demais órgãos oficiais.

Analisando a atuação do Centro, Maria Cecília pondera que a valorização das raízes populares na construção da identidade nacional não constitui a inovação da abordagem do CNRC, algo que alguns modernistas já haviam feito ainda na década de 1930. Entretanto:

O novo na proposta do CNRC era a perspectiva a partir da qual se valorizavam estas manifestações, que não eram apreciadas, via folclore ou etnografia. Tratava-se de revelar um interesse até então não percebido: sua capacidade de gerar valor econômico e de apresentar alternativas apropriadas ao desenvolvimento brasileiro. Era introduzida, assim, uma mediação politicamente relevante entre a cultura popular e o interesse nacional (LONDRES, 1997, p.1972).

Em 1979 ocorreu a fusão IPHAN/PCH/CNRC e foi criada uma nova estrutura, composta pela Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) e um órgão executivo, a Fundação Nacional Pró-Memória em 1979, com o objetivo de driblar os entraves burocráticos e acelerar a captação de recursos para realizar programas e projetos da área de cultura.

Segundo Funari e Pelegrini (2006, p.49), a abertura democrática no país, vivenciada na década de 1980, permitiu o surgimento de revisões teóricas no campo da preservação dos bens culturais e a superação das práticas limitadas à conservação e recuperação apenas da imagem plástica e das feições estilísticas dos conjuntos históricos, pois o *reconhecimento de uma vasta gama de bens procedentes, sobretudo, do saber popular alargou a concepção de patrimônio agora assentada na diversidade cultural, étnica e religiosa do país.*

Em termos práticos, na década de 1980 a proteção de monumentos isolados, outrora priorizada, foi suplantada pela preservação de espaços de convívio, assim como a recuperação dos modos de viver de distintas comunidades, manifestas, por exemplo, na restauração de mercados públicos e de outros espaços populares (FUNARI e PELEGRINI, 2006, p.49).

Em 1985 foi elaborada a Declaração do México, durante a Conferência Mundial sobre as Políticas Culturais promovida pelo ICOMOS, Conselho Internacional de Monumentos e Sítios. Neste documento a educação e a cultura são apontadas como essenciais para o verdadeiro desenvolvimento do indivíduo e da sociedade e é enfatizada a necessidade de estreitar a colaboração entre nações para garantir o respeito ao direito dos demais e assegurar o exercício das liberdades fundamentais do homem e dos povos, e do seu direito à autodeterminação. No mesmo texto, é apresentado o seguinte conceito de patrimônio cultural:

O patrimônio cultural de um povo compreende as obras de seus artistas, arquitetos, músicos, escritores e sábios, assim como as criações anônimas surgidas da alma popular e o conjunto de valores que dão sentido à vida. Ou seja, as obras materiais e não materiais que expressam a criatividade desse povo: a língua, os ritos, as crenças, os lugares e monumentos históricos, a cultura, as obras de arte e os arquivos e bibliotecas (IPHAN, 2008).

Esta visão mais ampla de patrimônio cultural também deu base à Constituição Federal de 1988, que no artigo 215²², reafirmou a ação em prol do patrimônio cultural, no sentido de apoiar, incentivar e proteger as manifestações das culturas populares indígenas e afro-brasileiras ou de quaisquer outros segmentos étnicos nacionais, propondo, inclusive, a fixação de datas comemorativas concernentes aos respectivos interesses, bem como estabeleceu um Plano Nacional de Cultura de duração plurianual para dar conta de tais objetivos.

O artigo 216 da Carta Magna²³ define como integrantes do Patrimônio Cultural Brasileiro os *bens de natureza material e imaterial, tomados*

²² Art. 215. O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais. §1º O Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional. §2º A lei disporá sobre a fixação de datas comemorativas de alta significação para os diferentes segmentos étnicos nacionais. § 3º A lei estabelecerá o Plano Nacional de Cultura, de duração plurianual, visando ao desenvolvimento cultural do País e à integração das ações do poder público que conduzem à: I - defesa e valorização do patrimônio cultural brasileiro; II - produção, promoção e difusão de bens culturais; III - formação de pessoal qualificado para a gestão da cultura em suas múltiplas dimensões; IV - democratização do acesso aos bens de cultura; V - valorização da diversidade étnica e regional (BRASIL, 1988).

²³ Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à

individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (BRASIL, 1988). Neste conjunto de bens se incluem:

I- as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III -as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Este artigo também estabelece que o poder público, com a colaboração da comunidade, deverá promover e proteger o patrimônio cultural brasileiro por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, além de outras formas de acautelamento e preservação. Neste sentido, tal dispositivo – juntamente com outras discussões que se deram nos planos internacional e nacional ²⁴ - foi fundamental para a criação de um novo

memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II- os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§1º O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

§ 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem.

§ 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.

§ 4º Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.

§5º Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.

§6º É facultado aos Estados e ao Distrito Federal vincular a fundo estadual de fomento à cultura até cinco décimos por cento de sua receita tributária líquida, para o financiamento de programas e projetos culturais, vedada a aplicação desses recursos no pagamento de: I - despesas com pessoal e encargos sociais; II - serviço da dívida; III - qualquer outra despesa corrente não vinculada diretamente aos investimentos ou ações apoiados (BRASIL, 1988).

²⁴ Pode-se citar aqui a Recomendação de Paris de 15 de novembro de 1989 (que ressaltava a importância da cultura tradicional e popular e argumentava em favor de sua salvaguarda); a Carta de Fortaleza de 14 de novembro de 1997 (produto do “Seminário Patrimônio Imaterial: Estratégias e Formas de Proteção” promovido pelo IPHAN, documento que argumenta que os bens de natureza imaterial deveriam ser objeto de proteção específica e que os institutos de proteção até então em vigor no âmbito federal não tinham se mostrado adequados à proteção do patrimônio cultural de natureza imaterial. Assim, dentre várias recomendações, a Carta indicava a necessidade de um aprofundamento da reflexão sobre o conceito de bem cultural de natureza imaterial, bem como a criação de um grupo de trabalho no Ministério da Cultura, sob coordenação do IPHAN para propor um instrumento legal que tratasse da criação de um instituto jurídico denominado registro voltado especificamente para os bens de natureza imaterial); e a Carta de Mar Del Plata sobre Patrimônio Intangível de 17 de junho de 1997 (que

instrumento de preservação do país: o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, implementado pelo Decreto nº. 3.551/2000, publicado em 4 de agosto de 2000 e desde então em vigor (vide anexo II). Deve-se observar que tal decreto recupera uma concepção ampla de patrimônio, já ensaiada por Mário de Andrade em suas propostas apresentadas na década de 1930.

Assim, o Decreto nº. 3.551/2000 instituiu que o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial sempre terá como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira, e poderá ser feito nos seguintes livros: Livro de Registro dos Saberes (onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades); Livro de Registro das Celebrações (inscritos os rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social); Livro de Registro das Formas de Expressão (inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas) e Livro de Registro dos Lugares (inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas). No Brasil, para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser preenchidos, dentre eles a manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise realizadas pelo corpo técnico do IPHAN.

Fazendo uma análise do quadro geral do tratamento institucional dado ao patrimônio no Brasil, Funari e Pelegrini escrevem:

Inseridas em um projeto mais amplo, devotado à prática social integradora do governo Vargas, as primeiras ações em defesa do patrimônio nacional incluíram a seleção de edifícios do período colonial – em estilo barroco- e palácios governamentais, em sua maioria prédios neoclássicos e ecléticos. Essas escolhas foram feitas devido a seus vínculos com a História oficial da nação. Enquanto a arquitetura foi elevada à condição de marca nacional capaz de promover a imagem de solidez do Estado brasileiro, os bens culturais não pertencentes às elites acabaram relegados ao esquecimento.

dentre outras recomendações sugere a ação conjunta dos países do Mercosul no sentido da salvaguarda do patrimônio imaterial, principalmente o concernente às populações indígenas da região) (IPHAN, 2008).

Tal premissa foi alterada mais de 60 anos após a criação do IPHAN, mediante a implementação do Decreto nº. 3.551/2000, que instituiu o registro de bens culturais de natureza imaterial (FUNARI e PELEGRINI, 2006, p. 46).

Deve-se fazer constar que a ação do IPHAN se coaduna com os preceitos da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura), entidade que estabelece as manifestações de Patrimônio Cultural Imaterial como aquelas que incluem as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas e diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. Por concepção, o Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração sendo constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade que contribui para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Esta compreensão inclui os saberes culinários tradicionais reconhecidos como formas de expressão cultural e manifestações características de determinados grupos sociais. Sobre a questão da patrimonialização alimentar, Pierre Poulain escreve:

A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco de perda da identidade. A História da Alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência (POULAIN, 2004, p.37).

Neste sentido, o autor argumenta que a patrimonialização contemporânea da alimentação inscreve-se em um movimento que faz a noção de patrimônio passar da esfera privada para a pública, do econômico para o cultural. E complementa que o fenômeno da patrimonialização se coloca como lugar privilegiado para a leitura de mutações sociais, tendo em vista que:

Ela consiste numa transformação das representações associadas ao espaço social alimentar e coloca os produtos alimentares (quer sejam ou não elaborados), os objetos e as

habilidades utilizadas em sua produção, em sua transformação, em sua conservação e em seu consumo, assim como os códigos sociais, “os modos de cozinhar” ou “os modos de comer e de beber” – o que no Ocidente chamamos de “maneiras à mesa” – como objetos culturais portadores de uma parte da História e da identidade de um grupo social. Num mundo em mutação, convém então preservá-las como testemunhos de uma identidade cultural (POULAIN, 2004, p.37).

Assim, em um contexto em que se verifica o avanço da industrialização alimentar e a dissolução de muitas tradições da mesa em nome da rapidez e praticidade, o registro dos saberes alimentares visa não apenas salvaguardar técnicas e receitas, mas principalmente reconhecer tais práticas como pertencentes a um contexto cultural maior e como uma forma de expressão legítima do grupo social que a desenvolve.

Dentre os bens já registrados como Patrimônio Imaterial, pode-se citar a Arte Kusiwa dos Índios Wajãpi, o Samba de Roda do Recôncavo Baiano, o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, o Frevo, a Cachoeira do Iauaretê (lugar sagrado dos povos indígenas dos Rios Uaupés e Papuri), a Feira de Caruaru, o modo de fazer Viola-de-cocho e o Jongo do Sudeste, além do Ofício das Panelas de Goiabeiras²⁵, o Ofício das Baianas do Acarajé²⁶ e, mais

²⁵ O Ofício das Panelas de Goiabeiras foi o primeiro bem cultural inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 20 de dezembro de 2002, e consiste na fabricação artesanal de painéis de barro em Goiabeiras (também conhecido como Goiabeiras Velha), bairro de Vitória, Capital do Espírito Santo. É uma atividade predominantemente feminina e constitui um saber repassado de mãe para filha por gerações sucessivas, constituindo-se também no meio de vida de mais de 120 famílias. As painéis de Goiabeiras são utensílios indispensáveis no preparo de peixes e mariscos, especialmente para preparar e servir a Moqueca Capixaba, uma referência obrigatória da culinária do Espírito Santo e um símbolo da identidade cultural regional. A famosa Torta Capixaba também é tradicionalmente preparada nessas painéis. Dentre as atividades que compõem o Ofício das Panelas constam: a extração da argila; preparação das bolas e transporte até o local de trabalho; escolha e/ou limpeza do barro (retirada de gravetos e outras impurezas com o mesmo sendo pisado até ficar mais homogêneo para sofrer a modelagem); coleta da casca de mangue vermelho; confecção da tintura de tanino; modelagem da peça; realização do acabamento da peça (colocação de orelhas, polimento); queima das peças e açoite das peças (aplicação da tinta nas peças com a vassourinha de muxinga). Observa-se que a descrição pormenorizada da modelagem e fabricação das painéis de Goiabeiras consta no Processo nº. 01450.000672/2002-50 (IPHAN, 2002).

²⁶ Segundo relato do Processo nº. 01450.008675/2004-01, o pedido de registro do Ofício das Baianas do Acarajé foi inscrito no Livro dos Saberes como Patrimônio Cultural Brasileiro em 10 de dezembro de 2004. De acordo com o Livro de Registro dos Saberes, o Ofício das Baianas do Acarajé, em Salvador, Bahia, consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite, em que se destaca o acarajé, um bolinho de feijão fradinho, frito no azeite de dendê. O preparo do acarajé foi levado para a região pelas escravas negras no período colonial e tem sido reproduzido no Brasil desde então, tendo na transmissão oral sua principal forma de transmissão de receitas. De origem sagrada, associada ao culto de divindades do candomblé, esta comida popularizou-se e

recentemente, o Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre²⁷.

Deve-se mencionar ainda que o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial também prevê a realização de Ações de Salvaguarda, que visam apoiar a continuidade de um bem cultural de natureza imaterial de modo sustentável, atuando no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência. O Plano de Salvaguarda do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, por exemplo, envolve ações voltadas para a organização e a capacitação do grupo de paneleiras, além de ações relativas à sustentabilidade ambiental deste ofício, tendo em vista a utilização de insumos ambientais escassos na sua produção.

Confirmando a tendência de valorização do patrimônio culinário nacional, além dos registros concretizados, se encontram em processo de registro o saber fazer da Empada ou Empadão de Goiás – GO e o saber fazer do Arroz-de-cuxá – MA e dos queijos artesanais de Minas – MG, sendo que não há nenhum inventário dessa natureza sendo desenvolvido no Estado do Paraná. Dentre os inventários em andamento, também se destacam alguns bens gastronômicos, tais como: o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do Tacacá – PA, o INRC das Cuias de Santarém – PA e o INRC da Farinha de Mandioca – PA.

Traçado este panorama de aspectos conceituais que precisam ser levantados para uma melhor compreensão do objeto de estudo, tem-se no próximo item uma abordagem descritiva da culinária litorânea paranaense, contexto alimentar do qual emerge o Barreado como símbolo máximo.

passou a marcar toda a sociedade baiana como um valor alimentar integrado à culinária regional. Neste sentido, são considerados elementos essenciais do Ofício das Baianas do Acarajé os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam; os modos de fazer as comidas de baiana; o uso do tabuleiro para venda das comidas; a comercialização informal em logradouros, feiras e festas de largo e o uso da indumentária própria das baianas (IPHAN, 2004).

²⁷ O Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 13 de junho de 2008, mediante o entendimento de que o modo de fazer o queijo sintetiza um conjunto de experiências, símbolos e significados que definem a identidade do mineiro. Trata-se, portanto, de um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões, sendo que cada uma forjou um modo de fazer próprio, expresso na forma de manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabores específicos. Observa-se que a descrição pormenorizada do modo de fazer do Queijo de Minas consta no Processo nº. 01450.012192/2006-65 (IPHAN, 2008).

2.3 DA CULINÁRIA LITORÂNEA

A convivência centenária entre índios, portugueses e povos provenientes de outros fluxos migratórios, associada à sucessão das fases da economia que impulsionaram o desenvolvimento do estado, possibilitou a interpolação de costumes, tradições e inovações que permitiram a transformação dos recursos da fauna e da flora locais em iniciativas de boa mesa. Para o jornalista Eduardo Sganzerla e o chef Jan Strasburger:

A formação recente do Paraná, elevado à Província somente em 1853, reflete na sua própria culinária. Nos primeiros tempos, os habitantes desse território incorporaram os hábitos alimentares dos índios e nativos, como é natural nesses processos, e dos portugueses, nossos primeiros colonizadores. Numa segunda fase, adotaram os costumes dos novos imigrantes europeus. Isso tornou os hábitos culinários mais ricos e variados (SGANZERLA e STRASBURGER, 2004, p.15).

A influência indígena na formação da culinária litorânea é visível até hoje. A mandioca era o principal alimento, sendo que os carijós a consumiam em grande quantidade nas suas mais diversas formas, tais como beiju (*mbeiju* ou *meiu*), mingau, angu, caldos, tapioca, cauim²⁸ (uma bebida ritual) e ainda como as versáteis farinhas. *A farinha de mandioca era fundamental para a subsistência dos índios, que a consumiam com água, com sucos, com frutas, com caça e com qualquer outro coadjuvante alimentar* (KOCH, 2004, p.16).

Segundo o estudioso da alimentação Ivan Mario Koch (2004), os indígenas comiam ainda brotos da mandioca, batata-doce, cará, pimenta, pinhão, palmito, guabiroba, palmeira juçara, feijão, amendoim, abóbora, cajá, banana e milho. Bastante populares, os principais produtos derivados do milho eram *a kiréra utilizada no lugar do arroz, por eles desconhecido, a pamonha, a acangic (canjica) e a popoka (pipoca)* (CASILHO, 2005, p.17). O pinhão (fruto do Pinheiro-do-Paraná, *araucaria augustifolia*) figurava também como

²⁸ As mulheres faziam também grandes bolas com a massa de *aypi* (a mandioca mansa, sem veneno), que espremiavam com as mãos. O caldo cor de leite era colhido em vasilhas de barro e exposto ao sol. O calor condensava e coagulava a beberagem, como coalhada (CASILHO, 2005, p.15).

importante elemento na alimentação indígena. Era preparado sobre as brasas das grimpas (galhos) dos pinheiros, sapecado, cozido e pilado.

As sementes *in natura* eram guardadas em cestos submersos em água corrente por quarenta e oito horas e na seqüência eram secas ao sol, para posteriormente serem consumidas fora da época de safra. O pinhão era então reduzido a farinha, que era degustada com a adição de carne e peixe moqueados, ou um pouco de farinha de mandioca. Com as carnes originava a paçoca (do verbo apaçoka, que quer dizer pilar) enquanto que, com a adição de caldos quentes de carnes ou de peixes, obtinha-se o pirão e o mingau, que eram também utilizados no preparo de sopas e pães (CASILHO, 2005).

A mesma publicação observa que, dentre as frutas, destacavam-se abacate, ingá, araçá, pitanga, cajá, abacaxi, mangaba, goiaba, jaboticaba, maracujá, carambola, jambo, além de frutos de palmeiras, sem falar nas bananas, que eram consumidas ao natural, assadas, cozidas e em forma de mingau. Bebiam o tererê (infusão de erva-mate em água fria) e o guaraná. As carnes mais consumidas eram de caça, geralmente ingeridas assadas. Dentre os animais mais degustados constam os porcos-do-mato, macacos, pacas, capivaras e pássaros em geral. Alguns insetos também constituíam as fontes de proteínas da alimentação indígena. Os peixes eram o alimento básico, consumidos das mais diversas qualidades e pescados por vários métodos²⁹. Tanto as carnes de caça quanto as de peixe eram submetidas a técnicas de cocção³⁰, sendo geralmente moqueadas:

A palavra moquear deriva do verbo mbokaê ou mokaê, que quer dizer secar, enxugar. O processo de moquear as carnes consistia, portanto, em colocá-las para assar sobre uma grade de madeira ou de taquaras ou ainda diretamente sobre as brasas. Mais uma variante desse processo seria a de enxugar as carnes através da defumação (CASILHO, 2005, p.17).

²⁹ Eram caçados com arco e flecha, arpão ou com a ajuda do timbó, uma planta que, depois de esmagada com as mãos, produzia um efeito entorpecente nos peixes, fazendo-os boiar, facilitando o trabalho dos homens, que os pegavam com as mãos (CASILHO, 2005).

³⁰ Dentre as técnicas de cocção tem-se a moqueca, que para o indígena paranaense é um processo e não um conteúdo, como esclarece Koch (2004), consistindo em um embrulho feito de folhas de bananeira ou de outra folha que suporte calor, que acondiciona uma massa a ser assada em borralho, que por sua vez é a mistura das cinzas com as brasas, em que o pacote de comida assa até poder ser aberto e seu interior consumido.

Animais de grande porte, contudo, eram preparados com uma técnica diferenciada, com buracos revestidos de pedras que criavam um forno primitivo. O fogo era então aceso até que as pedras se tornassem incandescentes, as cinzas e as brasas eram removidas e as pedras recobertas com folhas. Por cima delas, colocava-se a carne cuidadosamente envolta em folhas (CASILHO, 2005, p.17). A folha de bananeira era bastante usada, por ser muito comum na região e apresentar um grau de resistência adequado para que os alimentos não queimassem.

As carnes eram geralmente degustadas com farinha de mandioca. Entretanto, Koch (2004) alerta que o uso de farinhas não se restringia ao acompanhamento de outras iguarias nem elas eram produzidas somente a partir da mandioca, do milho ou do pinhão, pois em suas campanhas pelas matas nos períodos de caça os índios levavam outros alimentos reduzidos a farinha. A farinha de batata-doce, por exemplo, se chamava *cuí*, enquanto *piracuí* era a farinha de peixe seco no moquém e socado no pilão.

Em solo brasileiro, ocorreu um primeiro grande passo rumo à evolução dos hábitos alimentares. Sem saída, os portugueses incorporaram hábitos indígenas, principalmente com relação aos procedimentos de obtenção de alimentos (CASILHO, 2005, p.33). Defendendo que parte da *ciência colonizadora* portuguesa se deu na alimentação, Câmara Cascudo considera que na esteira da fusão da culinária do colonizador com os elementos nacionais é fundada a culinária brasileira:

Essa adoção da fauna e flora locais valoriza a cozinha para as descendências branca e mestiça sem que os pratos passassem a constituir curiosidades toleradas e servidas como quem apresenta exotismos folclóricos. A ciência colonizadora do português atingiu o esplendor na transmissão do seu paladar aos aborígenes e sucessores. O que não era brasileiro e vinha de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade do uso normal; toucinho, lingüiça, presunto, vinho, hortaliças, salada, azeite, vinagre (CASCUDO, 2004, p.242).

Estudiosa dos países lusófonos, Cherie Hamilton (2005) destaca que os portugueses não apenas foram os primeiros divulgadores inter e intracontinentais, como também desempenharam a função de portadores de culturas comestíveis, inclusive práticas culinárias específicas, sendo que a

própria mistura de produtos agrícolas, ingredientes e costumes “socioculinários” em muitos casos resultou em comidas hoje características das antigas colônias lusitanas na África e na Ásia e do Brasil, assim como de Portugal e das Ilhas da Madeira e dos Açores.

Também ressaltando as várias influências que contribuíram para a formação da culinária portuguesa³¹, a pesquisadora norte-americana argumenta que a comida portuguesa, já híbrida, foi levada para a África, Ásia e América do Sul, tendo os indígenas também influenciado na comida introduzida pelos portugueses na Europa: *no caminho contrário, os viajantes regressavam a Portugal freqüentemente levando produtos agrícolas então desconhecidos na Europa e, em alguns casos, comidas transculturais* (HAMILTON, 2005, p.27). No que tange à formação da culinária paranaense, também se percebe uma grande influência portuguesa:

Dos portugueses, recebemos o gosto pelas carnes de carneiro, porco, cabrito, além da galinha, dos ovos, peixes e mariscos. Os temperos de origem européia são: alho, cebola, cominho, cheiros-verdes e principalmente a vinha-d’alho. Devemo-lhes, ainda, os recheados, conservas salgadas, açúcar, caldos e o hábito de beber café. A doçaria lusitana nos trouxe os alfenins e alféloas (puxa-puxa), fios d’ovos e o mel, que teve muita importância na elaboração das sobremesas brasileiras (CASILHO, 2005, p.32).

Os portugueses trouxeram vacas leiteiras, gado de corte, ovelhas, cabras, porcos, patos, gansos; além de vegetais como pepino, gengibre, coentro, alho, cebolinhas, poejo, mostarda, rábano, couves, alface, endro, funcho, salsa, cominho, agrião, manjerição, alfavaca, cenoura, acelga, espinafre, dentre outros; frutas como maçã, pêra, marmelo, figo, romã, laranja, lima, limão, melancia, pêssego e videiras (KOCH, 2004).

No período colonial ocorreu, portanto, a fusão entre os saberes culinários. Muitas vezes a estrutura culinária portuguesa foi mantida, mas os ingredientes foram trocados. *Nas grandes fazendas ou nas minas coloniais, a*

³¹ “Se bem que Portugal seja visto como um país europeu com uma longa História de etnicidade homogênea, havia uma presença significativa, nesse reino ibérico, de mouros e sefardins. E verificam-se na cozinha tradicional de Portugal influências da antiga presença de muçulmanos, judeus sefárdicos e cristãos-novos.[...] Os exploradores portugueses foram responsáveis pela introdução de novos produtos agrícolas e culturas comestíveis das Américas, por exemplo, não só na sua própria terra e na Europa em geral, mas também na África e na Ásia” (HAMILTON, 2005, p.27-28).

culinária ganhava feições próprias, variando de região para região de acordo com os produtos disponíveis e as características dos povos presentes (CASILHO, 2005, p.33).

A economia do Tropeirismo, importante para o desenvolvimento paranaense, também influenciou a culinária do estado, deixando marcas principalmente no primeiro planalto e nos campos gerais. Em seus deslocamentos, os tropeiros não faziam muitas paradas durante o dia, e as refeições se constituíam de manjares simples e de fácil conservação e preparo. Desta forma, a base da alimentação dos tropeiros era formada por alimentos não sujeitos à ação do tempo, como o feijão, o toucinho, o fubá, a farinha de mandioca, o café e a carne salgada. Nas proximidades dos vilarejos mais “desenvolvidos”, lingüiças, bacalhaus e outras carnes passavam a integrar sua dieta:

A gordura era um elemento sempre presente na alimentação do tropeiro. O feijão cozido com pedaços de carne gordurosa³² e o largo uso da farinha de mandioca, inclusive substituindo o pão eram evidentes. Era comum também a abundância no uso de temperos aromáticos tidos como digestivos [...] A carne seca ocupava lugar de destaque na refeição tropeira. O conhecido charque era a principal mercadoria trazida pelos gaúchos da região de Pelotas e da divisa do Brasil com o Uruguai. De Jaguarão e outras localidades gaúchas provinha todo o charque que abastecia o Brasil e também era produto de exportação (CASILHO, 2005, p.57).

Comia-se feijão cozido com toucinho durante a noite, no pouso, e ainda era preparado o arroz com charque, chamado charque carreteiro, acompanhado de farinha, pão e café³³. Como dito anteriormente, de maneira geral, os ingredientes usados na alimentação cotidiana eram de fácil conservação: feijão, farinha de milho, arroz, charque, toucinho, café, açúcar mascavo ou cristal e rapadura. Durante as invernadas, dependendo das roças

³² A receita do feijão tropeiro é particularmente famosa e consiste em feijão cozido acompanhado por farinha de trigo ou de mandioca, toucinho, carne seca de gado e/ou de porco e lingüiça.

³³ O café não era preparado como em casa, com o uso de coadores de tecido. A água era fervida e nela o pó do café era acrescentado e misturado com o auxílio de uma colher. Após ser adoçado, era despejada nele uma pequena quantidade de água fria para que o pó decantasse e a bebida estivesse pronta para ser consumida. Ainda hoje, esse café é conhecido como café tropeiro ou café turco, pois estes foram os primeiros a prepará-los dessa maneira (CASILHO, 2005).

disponíveis, algumas verduras como a couve incrementavam determinados pratos.

Escrevendo sobre o panorama da formação da culinária paranaense, Sganzerla e Strasburger (2004) defendem que, se no início da colonização a mandioca era a base alimentar na maior parte do território brasileiro, o milho ganhou destaque a partir da ênfase da mineração no século XVII e transformou-se num dos elementos essenciais da comida nacional, inclusive no Paraná. O feijão deixou as senzalas do Nordeste açucareiro e se espalhou pelo país com o auxílio dos tropeiros que se deslocavam pelos caminhos de Minas Gerais ao Rio Grande do Sul, e o gado começou a servir de fonte de alimento, enquanto o trigo, o arroz e outros cereais consolidaram-se como culturas, graças à vinda dos imigrantes, depois da segunda metade do século XIX.

Em seu estudo sobre os gêneros alimentícios no Paraná ao longo do século XIX, Carlos Roberto Antunes dos Santos (1995) escreve que o milho, o feijão, o arroz, a farinha de mandioca, a carne verde, o trigo, o centeio e o mate eram itens básicos para o regime alimentar da população e ainda encontravam expressividade no mercado de gêneros da época. O autor comenta:

O milho, o feijão, o arroz, e a mandioca compunham os produtos típicos do abastecimento doméstico e eram considerados gêneros de primeira necessidade pelas Posturas Municipais; o mate, por seu largo consumo entre a população e ainda por estar inserido no fluxo internacional do comércio, além de sua utilização pela indústria; a carne, pelas qualidades nutricionais, mas de difícil acesso ao conjunto da população, em virtude dos seus preços; e o trigo e o centeio, por se colocarem numa posição intermediária entre esses grupos, sendo que o trigo dependia, em larga escala, da importação (SANTOS, 1995, p.124-5).

Não se pode deixar de citar a importância dos fluxos de imigrantes que se dão nos finais do século XIX e meados do século XX para a conformação da culinária paranaense, que não apenas introduziram novos alimentos e novas formas de cultivo no cotidiano paranaense, como também diversificaram o regime alimentar com receitas e técnicas trazidas, muitas delas adaptadas ao que a nova terra lhes oferecia³⁴. Verifica-se, no entanto, que mesmo diante da

³⁴ “Os imigrantes europeus e asiáticos nos trazem diferentes manifestações culturais. Diversificam o uso da terra, introduzem novas técnicas de produção. Bebidas como o vinho e a

introdução de novas técnicas de produção de alimentos, ingredientes e formas de preparo, a culinária tradicional litorânea do Paraná manteve-se centrada nos frutos do mar e nos derivados do milho e da mandioca.

Nesse sentido, a folclorista Roselys Roderjan (1981, p.53) escreve que a alimentação litorânea *é baseada no peixe e outros frutos do mar, nas comidas dependentes do milho e da mandioca, na carne-seca (charque), no arroz, no feijão e no que se cria ou planta nos quintais*. Observa-se que a utilização dos pescados e frutos do mar foi facilitada pela questão geográfica, assim como pela ampla experiência dos portugueses com as comidas do mar:

Peixes como a pescada, o robalo, a perna-de-moça, a prejeraba, o badejo, a miraguaia e a garoupa são os mais indicados para o preparo de moquecas e cozidos, mas o caiçara prefere os de menor valor comercial, como bagres e cações. Com estes dois peixes é preparado um delicioso caldo acrescido de temperos como alfavaca, cebolinha, salsa, cebola e alho. Todos os pedaços do animal são colocados na panela, inclusive a cabeça e o rabo, pois são as partes ricas de sabor e substâncias nutritivas (CASILHO, 2005, p.26).

Dentre os peixes, a tainha merece destaque no litoral do estado, sendo que sua pesca se dá entre os meses de maio e agosto³⁵. *Segundo a credence local, esse peixe só pode ser pescado nos meses que não possuem a letra “R”* (CASILHO, 2005, p.26). Da tainha provém a Cambira, outra iguaria típica do litoral:

[...] nos balneários, do Pontal do Paraná até Guaratuba, e também em Guaraqueçaba e nas Ilhas, é uma prática muito comum entre os pescadores o preparo da Cambira. A Cambira nada mais é do que o bacalhau paranaense. O peixe utilizado, porém, é a tainha (*Mugil brasiliensis*), abundante em nossas águas, que depois de salgada é seca ao sol durante o dia e recolhida à noite para dentro das casas, onde é defumada, graças ao calor do fogão de lenha (CASILHO, 2005, p.24).

cerveja começam a ser produzidas; inúmeros pratos europeus e asiáticos se incorporam à culinária local. Os poloneses nos trazem o pierogi, os alemães, a diversificação dos pães, os italianos, o uso das massas caseiras e o vinho de colônia. Os europeus acrescentam com predominância o uso dos vegetais e dos derivados do leite na alimentação” (SECRETARIA DA CULTURA DO ESTADO DO PARANÁ, 2004, p.17).

³⁵ A pesca e o consumo da tainha ainda são bastante expressivos no litoral paranaense, sendo que desde 1985 é promovida a Festa da Tainha em Paranaguá, entre junho e julho, com a duração de quinze dias. A festa, de alcance regional, comercializa o peixe *in natura* e também oferece diversos pratos à base de tainha típicos das comunidades caiçaras, além de atrações culturais e artísticas (MIZGA, 2008).

Os pedaços de Cambira são temperados com alfavaca e louro e colocados numa panela com água, da qual são retirados após vinte minutos de cozimento. Com o caldo é preparado o pirão de farinha de mandioca. A Cambira atualmente é preparada nas residências do litoral, principalmente em Pontal do Sul, e seu aproveitamento turístico vem sendo ensaiado nos últimos anos.

Dos alimentos retirados do mar, destacam-se ainda ostras, mariscos, bacucús, mexilhões, berbigão e ameijoas, além de camarões, lulas, polvos, lagostas e lagostins. *Esse complexo ambiente rico em fauna e flora é o meio de sustento para diversas famílias da região e de deleite para os paladares dos demais paranaenses* (CASILHO, 2005, p.27).

A mesma publicação traz apontamentos sobre o caranguejo uca (*Ucides cordatus*), espécie mais consumida em todo o litoral brasileiro, inclusive o paranaense, cuja carapaça alcança cerca de dez centímetros de diâmetro e as patas distendidas uma envergadura de cerca de trinta centímetros. O preparo do animal envolve, além de muita paciência, alguns segredos, recomendando-se que o caranguejo seja cozido com um pouco de cachaça, para que a carne não fique dura e se desprenda do esqueleto quitinoso, e muita alfavaca, cebola, cheiro-verde e sal, tendo como acompanhamentos o feijão preto cozido, o molho vinagrete e a pimenta. Ao lado do caranguejo, o siri azul ou pua (*Callinectes sapidus*) também é bastante consumido, principalmente na forma de “casquinha”, mas também refogado, ao forno e à milanesa.

Escrevendo sobre a alimentação dos caboclos do litoral, a folclorista Roselys Roderjan comenta:

Nas sopas *brancas* usam verduras e legumes do quintal. Para os *caldos*, aproveitam as galinhas, os pombos, os peixes e os camarões cozidos. Esses caldos, adicionados a ferver sobre a farinha de mandioca, resultam nos pirões, para os quais se usa também o feijão cozido. Os pirões acompanham a maioria dos pratos, principalmente peixes e camarões, assim como o arroz e a farinha de mandioca (RODERJAN, 1981, p.53).

Dentre os tubérculos e legumes mais presentes na mesa litorânea, Roderjan (1981) observa que a batata do litoral é o cará, geralmente cozido com carnes. Da mandioca até hoje se faz o cuscuz, o biju, a berereca e os bolos de goma (de polvinho azedo), que são saboreados com o café, bem como os bolos fritos, ou assados, e a pamonha. Dentre os legumes destacam-se a couve, o repolho, o chuchu, a abóbora e o palmito, que aparecem nos refogados ou nos ensopadinhos. A banana é usada nas refeições, frita, cozida ou assada, ou ainda *in natura* como sobremesa.

A folclorista indica ainda como comida típica do litoral o biju de mandipuva, feito à base de mandioca apodrecida na água envolta de folhas de bananeira, misturada com sal, erva-doce e cravo, resultando em uma espécie de bolo que, depois de assado, é fatiado e torrado no forno. A paçoca também é mencionada pela autora, feita a partir do charque cozido com feijão, misturado com torresmo e farinha de mandioca, socado no pilão. No entanto, dentre todos os pratos característicos do litoral nenhum deles alcançou tanta notoriedade ou é tão associado à região litorânea como o Barreado, prato que será descrito e analisado no próximo capítulo.

3 COMIDA PARA A ALMA, COMIDA PARA O CORPO: PRATO PRINCIPAL, O BARREADO

Neste capítulo o Barreado é apresentado e caracterizado como iguaria culinária a partir da abordagem de sua receita, seus modos de preparo e de serviço, e que procura mostrar, mediante esses elementos, a íntima relação do prato com o contexto histórico-cultural do litoral paranaense.

O universo do Barreado é bastante amplo, sendo composto não apenas por variações da receita e outras manifestações culturais associadas, mas também por diferentes versões acerca de sua origem, que terminam por compor e enriquecer o folclore vinculado ao prato. Não se tem a intenção de tomar partido em relação a qual município detém sua paternidade, tampouco apontar uma suposta receita “original”, justamente por acreditar que tais lacunas e contradições não apenas constituem a tradição, mas também permitem vislumbrar de que forma o Barreado permeia o imaginário popular.

Partindo dessa premissa, esta parte da discussão aborda a origem do Barreado, seus ingredientes, suas formas de preparo, suas formas de serviço e seus principais acompanhamentos (a farinha de mandioca, a banana e a cachaça), bem como se examinam algumas adaptações e inovações relacionadas ao prato, como a diminuição do uso da gordura, a substituição das panelas de barro e as novas técnicas de vedação das panelas, dentre outros aspectos.

Tais reflexões foram pautadas em fontes escritas e orais, estas últimas consistindo na totalidade dos entrevistados. As fontes escritas dizem respeito a livros, artigos em jornais e periódicos, documentos fornecidos pelas prefeituras municipais, divulgação oficial do Governo do Estado e dos municípios sobre o Barreado e *folders*/folhetos de divulgação dos restaurantes que servem os pratos, estes dois carecendo, em sua grande maioria, da indicação da data de impressão. No que tange aos livros, foram privilegiados os que tratam da tradição do Barreado, e não apenas apresentam sua receita, de modo que foram descartados livros de culinária que meramente indicam a lista de ingredientes e seu modo de preparo.

Em relação aos livros que tratam do Barreado, destaca-se o texto de Mariza Lira na obra *Antologia da alimentação no Brasil*, organizado por Câmara Cascudo (1977); o livro de Roselys Roderjan *Folclore brasileiro: Paraná* (1981); os livros do folclorista paranaense Inami Custódio Pinto *Curso de introdução ao estudo do folclore* (1983) e *Resgate do folclore paranaense* (2005), este escrito em parceria com Álvaro Borges Júnior; o livro de Caloca Fernandes *Viagem gastronômica através do Brasil* (2001); o livro de Marly Correia Garcia *O Fandango que acompanha o Barreado* (2002); o livro de Ivan Koch *Tradicionalismo e cultura alimentar paranaense* (2004), a publicação da Secretaria do Estado da Cultura *Pratos Típicos Paranaenses* (2004) e o livro de Manoel Viana (também conhecido como Manoelito) intitulado *Paranaguá na História e na Tradição* (1976). Têm-se ainda as contribuições da professora Helmosa Salomão Richter, de Morretes, disponível em *folders* assinados por sua irmã, Laurice Salomão De Bona.

3.1 ORIGEM (OU ORIGENS) DO BARREADO

Uma das peculiaridades do Barreado reside nas diferentes versões que são atribuídas à sua origem. Motivo de debate acirrado entre capelistas (antoninenses), morretianos e parnanguaras, que, ao reivindicarem para si a paternidade do prato, terminam por costurar a origem defendida aos aspectos históricos marcantes para seus municípios. Como explicitado anteriormente, não se tem como objetivo determinar a “verdadeira” origem do prato, mas sim apresentar as diferentes versões e discuti-las com base em critérios de plausibilidade histórica.

Dentre as versões coletadas, há consenso que o Barreado é preparado e degustado há centenas de anos no litoral paranaense, especialmente em Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Morretes e Paranaguá. A assertiva de que *de influência portuguesa, o Barreado, originário do sítio de pescadores, passou para as cidades litorâneas com o decorrer do tempo, onde é consumido há aproximadamente 200 anos* (SECRETARIA DO ESTADO DA CULTURA,

2004, p.21) também é uma constante. Vale a pena então iniciar a análise pelos aspectos não controversos.

Como observado anteriormente, a ocupação territorial do Paraná começa pelo litoral, mais precisamente pela região de Guaraqueçaba (Superagüi), sendo que Paranaguá, Morretes e Antonina desempenharam papéis importantes para o desenvolvimento do estado e tiveram suas trajetórias políticas, administrativas e econômicas entrelaçadas em vários momentos. Com uma população formada a partir do amálgama de índios, negros escravos e europeus, verifica-se em vários momentos a predominância portuguesa na região, mediante a imposição de costumes, que passaram pela adaptação às novas condições de vida e às matérias-primas (inclusive as de caráter alimentício) que as novas terras ofereciam.

Essa influência portuguesa é algumas vezes especificada, dizendo-se ser dos açorianos as principais referências para o preparo do prato. As pesquisadoras Helena Menezes e Joana D'Arc Menezes escrevem:

Os bandeirantes chegados de São Paulo de Piratininga, em 1578 [...] em busca do ouro de Paranaguá, uma das primeiras minas do Brasil, atraiu os portugueses dos Açores, em 1720. Eles legaram ao Paraná o prato que o representa: o Barreado. Único em todo o Brasil, é testemunha do costume açoriano de “barrear” a tampa com grude de farinha e água, descer a panela amarrada com cordas até o centro dos vulcões inativos para cozinhar até desfiar nos vapores quentes, carnes temperadas com especiarias, servidas em dias de festas. Barreada e enterrada nas areias do nosso litoral, sobre fogueiras de brasas, a panela de barro abriga até hoje a herança portuguesa (MENEZES; MENEZES, 2001).

O Arquipélago de Açores, composto pelas ilhas São Miguel, Santa Maria (orientais), Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico e Faial (centrais) e Flores e Corvo (ocidentais), começou a ser povoado por Portugal por volta de 1432. Como observa o historiador Walter Piazza (2002), no século XVIII os arquipélagos de Açores e Madeira estavam com excedente populacional, além de sofrerem com a falta de alimentos e extrema pobreza. Açores contava ainda com a desvantagem das constantes erupções vulcânicas e eventuais tremores de terra.

Os domínios portugueses e espanhóis na América Meridional, notadamente na região do Rio da Prata, desde a assinatura do Tratado de Tordesilhas, eram objeto de continuada controvérsia. Acresça-se que tal território não tinha ocupação humana que definisse a posse, por qualquer um dos contendores. As povoações eram humildes e distanciadas entre si, tornando-se óbvio o vazio demográfico. Daí a razão política do povoamento da região que motivou a Coroa Portuguesa (PIAZZA, 2002, p.170).

Assim, destaca o historiador, o envio de fluxos migratórios para terras brasileiras terminaria por mitigar os problemas dos arquipélagos e ainda por contribuir para a tomada efetiva da posse das terras na nova colônia. Em 1748, o território que hoje é chamado de Santa Catarina recebeu as primeiras famílias açorianas cujo destino era o sul do país, sendo que nos anos seguintes alguns grupos migraram para o território que posteriormente formaria o Paraná.

A “herança açoriana” para o Barreado dar-se-ia na forma da utilização de panelas de barro e o cozimento exaustivo de alimentos em fogões improvisados nos vapores vulcânicos ou em valas aquecidas com brasas; e, ainda, pela Alcatra, prato típico dos Açores que possui alguns pontos de contato com o Barreado. A Alcatra é preparada com carne de vaca, cebola, alho, pimenta, louro, manteiga de vaca (banha), toucinho defumado, vinho branco e sal. A receita contemporânea estabelece que a Alcatra seja cozida em um alguidar³⁶ de barro, considerado indispensável para o sabor final da iguaria. O fundo do recipiente é totalmente coberto com uma camada de cebola e de toucinho defumado. Põem-se por cima uma camada de carne, uma nova camada de cebola e outra de toucinho. Juntam-se a manteiga de vaca, as folhas de louro, o alho picado e a pimenta Jamaica, rega-se com vinho branco ou vinho de cheiro e coloca-se por cima de tudo o sal. Cobre-se então o alguidar com papel alumínio e coloca-se no forno, com fogo brando, onde deve permanecer por cinco ou seis horas, quando está pronto e deve ser degustado com pão de massa sovada. A utilização da carne de vaca, o toucinho, o louro, a cebola, a disposição dos ingredientes em camadas, além dos já citados

³⁶ Segundo o Dicionário Houaiss, (2001, p. 155) alguidar é “um vaso de barro, metal, material plástico, etc, cuja borda tem diâmetro muito maior que o fundo, utilizado em tarefas domésticas”.

recipientes de barro e o cozimento exaustivo são pontos comuns entre os dois pratos.

O historiador Henrique Carneiro também relata uma técnica de cozimento popular na Europa que se assemelha ao princípio de cocção exaustiva usado no Barreado, que foi adaptada e trazida para cá pelos portugueses:

A panela ao fogo lento, tampada, com o conteúdo de um *pot-pourri*, em que se destacam favas e carnes, é a base da adafina judaica, assim como da *olla podrida*, do *pot pourri* e até mesmo do *stewpot* inglês. Isso não significa que todos tenham origem comum ou derivem da técnica judaica para manter a panela quente no sabá, mas que representam uma solução técnica adequada para utilizar alimentos misturados num grande ensopado de lenta cocção, que é o tataravô de todas as feijoadas (CARNEIRO, 2005, p.78).

A adafina, prato judaico popular na Espanha e cujo nome vem do termo árabe *dafana*³⁷ (tapar), é um produto das técnicas culinárias judaicas, constituído por um prato cozido num fogo muito lento, *que era aceso antes da noite de sexta-feira para poder durar todo o sabá, permitindo comer comida quente sem ser preciso acender o fogo, proibido nesse dia como qualquer outro tipo de “trabalho”* (CARNEIRO, 2005, p.78).

Além da influência portuguesa, transmissora também das tradições ibéricas, uma informação que se repete é que o Barreado é consumido *há mais de duzentos anos*. Esta informação torna-se freqüente em publicações a partir da década de 1970, inclusive nas de divulgação oficial do Estado do Paraná, sem que tenha sido possível encontrar a fonte de tal datação. Segundo esta versão, o início do preparo e da degustação do Barreado remontaria aos idos de 1700, período importante para a história do litoral, pois foi neste século que se deu a chegada dos jesuítas a Paranaguá, ocorreu a fundação de Antonina e o início e fortalecimento do Tropicismo, atividade essencial para o

³⁷ “Outra interpretação atribui a origem dessa palavra à raiz hebraica *d-f-n*, com sentido de “pressionar contra a parede”, que seria uma forma de se vedar um forno, lacrando-o com argila úmida e apoiando-a num muro. Essa comida judaica possui outros nomes em distintas regiões, entre os judeus asquenaze, é conhecida como *chulnt*, *chulent*, *cholent* ou *shalet*, palavras derivadas do termo “quente” em hebraico, *cham*. Entre os sefarditas, utilizam-se os termos *hamin*, *matphonia* (Curdistão), *shahina* e *deffina* (África do Norte), *haris* (Yêmem) e *tabit* (Irã)” (CARNEIRO, 2005, p.78).

desenvolvimento da economia e do povoamento do estado, bem como para a fundação e progresso de Morretes.

A importância da atividade tropeira no período que é apontado como o da gênese do Barreado provavelmente motivou a versão de que ele seria um prato de tropeiros. Esta versão é sustentada principalmente pelo município de Morretes:

O caminho do Itupava trazia tropeiros serra abaixo, principalmente para o comércio da erva-mate com o litoral. A penetração do Barreado deu-se por se tratar de uma alimentação que permanecia sem se deteriorar durante um longo período da demanda do planalto ao litoral que durava até quinze dias. Os tropeiros em sua caminhada faziam uma refeição diária ao final da tarde. Essa alimentação era a base de carne gordurosa, usavam o louro como tempero porque é um excelente digestivo. Era comido simplesmente, nenhuma salada ou outro prato era acrescentado, apenas a farinha de mandioca era escaldada pelo caldo grosso da carne, formando um suculento e nutritivo pirão (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES, 1989).

O *folder* da Chácara São Rafael reproduz a versão divulgada pela prefeitura de Morretes:

A história do Barreado teve início no caminho de Itupava que levava os tropeiros ao litoral, para comercializar erva-mate. A disseminação desse prato surgiu com a necessidade de uma alimentação forte e não perecível, já que as viagens, do planalto ao litoral duravam até quinze dias. Os tropeiros em sua caminhada faziam apenas uma refeição diária no final da tarde (CHÁCARA SÃO RAFAEL, 1999).

A associação da origem do Barreado com o Tropeirismo é bastante polêmica, tendo em vista os ingredientes utilizados pelos tropeiros (a carne preferida por eles era o charque; o transporte, a conservação e a utilização da carne verde, indispensável para o Barreado, traria dificuldades substanciais considerando o modo de vida dos tropeiros), bem como o tempo necessário para o cozimento adequado do prato e a sua durabilidade depois de pronto, pois mesmo tratando-se de uma carne muito bem temperada, não resistiria a períodos mais longos. A própria dificuldade em transportar os panelões e a necessidade de incorporação de utensílios mais duráveis durante as viagens deve ser mencionada, como é descrito abaixo:

Os trens de cozinha vinham no jaca de caldeirão³⁸, alceado sempre no burro culatreiro. Também no culatreiro vinha a comitiva, saco de munição ou saco de mantimentos, ou jaca de munição ou de mantimentos. O jaca de caldeirão era estreito, “da largura mesmo de um caldeirão e comprido. Do próprio trancado de taquara saía de um lado, a tampa, que se fechava para fora”. Nele iam os trens de cozinha que eram de responsabilidade do madrinheiro³⁹: um caldeirão de ferro com tampa, para o feijão; uma panela de ferro de três pés, sem tampa, para fritar o torresmo e fazer o arroz; uma “ciculateira” (chocolateira) de cobre ou de folha; coador e sua armação; xícaras de folha, ferro batido ou canecas esmaltadas; cuia de meia cabaça. Nos vãos, calcados com palha de milho, iam os pratos louçados ou esmaltados, de agate, as colheres, canecas de estanho e mesmo as lamparinas, com torcida de algodão cru, para o querosene, que era levado em garrafas (MAIA; MAIA, 1981, p. 73).

A professora Laurice Salomão De Bona (2008), de Morretes, relembra que o Caminho do Itupava era íngreme e difícil de ser percorrido, comenta: *eu não concordo que tenha origem no Tropeirismo, a não ser que fosse um outro cozido que eles preparassem e no mesmo dia consumissem, mas levavam semanas transportando gado então não acho que o prato durava esse tempo todo*. O empresário morretense Nelson Nei Souza da Silva (2008) também comenta: *a gente ouvia falar sobre isso, que os tropeiros iam viajando e deixavam o Barreado, mas se eles estavam viajando, que tempo que eles tinham para esperar o Barreado cozinhar?*

O jornalista Ilson Almeida também questiona essa versão, argumentando:

Quanto à origem, há quem diga que vem dos tropeiros, o que é possível, mas de qualquer forma uma versão um tanto estranha. Estranha tanto por ser um prato litorâneo e não do campo, quanto pela forma de fazer, demorada, e pela dificuldade de transporte. Considere-se que os tropeiros transportavam gado e, portanto, locomoviam-se por vezes centenas de quilômetros. Certamente não levavam consigo o Barreado e quando acampavam, não tinham tempo suficiente para fazê-lo (ALMEIDA, 2002).

³⁸ Jaca de caldeirão: cesto baixo e comprido lateralmente, com tampa interiça e duas alças, para ser preso aos cabeçotes da cangalha.

³⁹ Madrinheiro: geralmente um garoto que estava iniciando na tropa. Era o responsável pela alimentação da tropa, chegando ao local de pouso e já iniciando os preparativos das refeições. Geralmente montava uma mula mansa, chamada madrinha, daí a origem de sua denominação.

Norma Santos de Freitas (2008) cozinheira e empresária, proprietária da Casa do Barreado em Paranaguá, também comenta a associação entre Barreado e Tropeirismo:

Se você estudar a História, o fundamento, vai ver que os tropeiros vieram do Rio Grande do Sul, onde não está a origem do Barreado, aonde tem o churrasco, o feijão tropeiro, o arroz a carreteiro, mas não o Barreado. Então os tropeiros podem ter adotado o Barreado, comida aqui no Paraná, mas não são responsáveis pela origem (FREITAS, 2008).

A versão endossada por Norma é também a mais aceita sobre a origem do prato, sendo aquela que foi apresentada pelo professor parnanguara Manoel Viana em 1974 em uma sessão comemorativa do Dia do Folclore e publicada em seu livro em 1976:

Contavam os antigos que os primeiros filhos de portugueses com índios (mamelucos e depois caboclos), quando vinham à cidade ficavam admirados com o guisado que se comia na casa dos brancos. Resolveram então fazer o mesmo no sítio; mas de acordo com as suas posses. Compravam carne de peito (a mais barata) e cozinhavam por várias horas (com toucinho e todos os temperos) a fim de amolecê-la bem. Porém, como o cozido secava depressa, devido ao vapor que saía, resolveram tampar a panela e passar a farinha de mandioca com água ao redor, para não escapar ao vapor (VIANA, 1976, p.191).

Esta versão se repete em inúmeras publicações⁴⁰ que complementam os motivos da vinda dos mamelucos e caboclos para a vila (tal deslocamento era feito para levar aos empregadores frutas e vegetais ou outros produtos cultivados nos sítios, por exemplo) e caracterizam o “guisado” como uma especialidade portuguesa. Um folheto da Diretoria de Cultura e Esportes sobre

⁴⁰ Barreado. Governo do Estado do Paraná. Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo (Governador Emilio Hoffmann Gomes 1973-1975). Versão em inglês; Primeira Festa do Barreado. Primeiro Festival de Arte e Tradições Populares. Paranaguá, 30.09 a 01.10.1978.; Agora é tempo de Barreado. Jornal Gazeta do Povo. Curitiba, Paraná, 24.06.1983. Receita Tradicional; Agora é tempo de Barreado. Jornal Gazeta do Povo. Curitiba, Paraná, 24.06.1983. Receita do Malu; Você conhece a origem do Barreado? Jornal Gazeta do Povo. Curitiba, Paraná, 09/02/1986; Sem título. Governo do Paraná, Secretaria da Cultura e do Esporte, Museu da Imagem e do Som, Governo do Estado do Paraná (José Richa 1983-1986); Barreado, um pouco da nossa História. Jornal O Estado do Paraná. Curitiba, Paraná, 04.08.1989; Barreado. Release da Assessoria de Imprensa. Governo do Estado do Paraná, Secretaria do Estado de Cultura e do Esporte, PARANATUR, 21.03.1991. Dentre outras...

o Barreado, assinado pela professora Laurice Salomão De Bona, faz alusão às pesquisas da historiadora Helmosa Salomão Richter e traz uma versão muito semelhante:

Sua origem, contada de pai para filho, é que há mais de 200 anos, aqui em Morretes, quando os filhos de índios com portugueses (mamelucos ou caboclos) vinham à vila trazer os produtos da lavoura a seus patrões, ficavam para almoçar e lhes era servido uma carne muito gostosa. Gostaram tanto que levaram a idéia para o sítio onde moravam, e sempre que os patrões iam visitar as plantações eles ofereciam aquele prato saboroso, feito com carne de peito, toucinho e todos os temperos disponíveis, que eles deixavam cozinhar por muitas horas em panela de barro para amolecer bem a carne (DE BONA, 2000).

Com pouca diferenciação na estrutura do texto, a versão de Marly Correia também parece ser influenciada pela contribuição de Viana, mesmo que não o cite como fonte:

Os primeiros filhos de índias com portugueses (mamelucos ou caboclos) eram colonos, trabalhavam em sítios ou fazendas. Sempre que vinham para a Vila trazer os produtos da lavoura de seus patrões, ficavam para almoçar em suas casas, uma vez que haviam se levantado muito cedo, caminhado e trabalhado bastante. Não podiam retornar para os seus sítios sem se alimentarem. Nessa ocasião comiam um saboroso *guisado*, prato comum para os donos da casa, uma especialidade portuguesa, feita de carnes nobres e temperos sofisticados. Esse almoço era uma festa para eles, pois além de diferente e saboroso, era forte (CORREIA, 2004, p.15).

Assim como as versões de Viana e Richter, Correia apresenta o Barreado como uma adaptação do *guisado* português, inclusive no que se refere às “tecnologias” usadas para o seu cozimento, como será discutido no item 3.3. Outro consenso no que se refere à origem do prato é sua difusão e popularização associada ao Carnaval, ou ainda, ao Entrudo:

O Barreado tem uma História. Sua origem, no entanto, perde-se no tempo. Segundo as tradições mais fidedignas, ele se confunde com o tempo em que no Brasil se falava em “Entrudo” que, como se sabe, acabou dando no nosso profano Carnaval de hoje. Durante os três dias de Entrudo, o caboclo do litoral não fazia outra coisa a não ser dançar Fandango e comer. O alimento desses três dias para quantos amanheciam

exaustos, sem energias para preparar o almoço, era o Barreado, cujo grau de cozimento resistia às 72 horas de folia, dispensando as senhoras caboclas de preparar o almoço para dezenas de foliões. Hoje, o Barreado continua sendo, dentro da melhor tradição, um prato que se serve à época do Carnaval (BARREADO..., 1963, p.31).

O folclorista Alexandre José de Melo Morais Filho (1979) descreve o Entrudo (do latim *introitu*, introdução) como um jogo herdado de Portugal que acontecia no Brasil inteiro três dias antes do início da Quaresma. Sua denominação fazia referência justamente ao período que introduz a Quaresma (do latim quadragésima), data que marca o início dos quarenta dias que antecedem à Páscoa. O Entrudo caracterizava-se então como três dias de excesso que antecipavam um período de penitência e constrição.

O Entrudo foi introduzido no país no século XVII e ganhou força no século XVIII. Muitas vezes significava uma brincadeira violenta que tomava as ruas, com as pessoas atirando umas nas outras laranjas e limões de cheiro, bacias d'água, polvilho e até mesmo terra. Sobre a alimentação durante os festejos que antecediam a Quaresma no Brasil colônia, a historiadora Mary Del Priore destaca as *abundâncias sem peias* que precediam a abstinência que se seguia na Quaresma. E comenta: *o comestível, a farinha, a cebola, a laranja viram brinquedo durante o entrudo, mas um brinquedo cuja significação simbólica é a vingança contra a abstinência obrigatória* (DEL PRIORE, 2000, p.107).

Descrevendo o Entrudo como um jogo brutal e alegre, Cascudo escreve sobre a “munição” dos foliões:

Água, farinha do reino, fuligem, goma, ensopando os transeuntes. Água molhando famílias e ruas inteiras, em plena batalha. Criados, outrora escravos, carregando bilhas, latas, cântaros, para suprimento dos patrões empenhados na guerra. [...] Depois o Entrudo admitiu formas mais doces, com as laranjinhas de cheiro e as borrachas com água perfumada (CASCUDO, 2000, p.247).

Nota-se que as tentativas de conter o Entrudo começaram ainda no Brasil Colônia, quando há registros de avisos e alvarás contrários às brincadeiras desde o século XVII. Entretanto, foi a partir de 1830 que tais ações se intensificaram, inclusive com o apoio da imprensa do Rio de Janeiro e de

Pernambuco. Em 1853, como relata Mello Moraes Filho (1979), o Chefe de Polícia Alexandre Joaquim de Siqueira vetou tal prática e mandou publicar em todos os jornais do Rio de Janeiro uma portaria⁴¹ proibitiva. Como resultado, a população impedida de praticar o Entrudo no ano seguinte já afluía aos bailes públicos. As decisões que tiveram como foco o Rio de Janeiro foram acatadas nas demais localidades, e o Entrudo foi sendo substituído pelo Carnaval.

Retomando a questão da popularização do Barreado no período carnavalesco, verifica-se que ela é atribuída à praticidade de preparo (tendo em vista que todos os ingredientes são adicionados de uma única vez e, depois, a preocupação resume-se à manutenção do fogo aceso e à necessidade de tampar os eventuais buracos causados pelo vapor); à desnecessidade de outros alimentos como acompanhamentos (para os mais tradicionalistas, a farinha de mandioca e a banana são suficientes) e à preservação de seu sabor ao ser requeitado (para a maioria dos entrevistados o Barreado degustado no dia seguinte ao seu preparo é ainda melhor), além da iguaria ser considerada um prato “forte”, capaz de repor as energias perdidas e um prato coletivo, por ser preparado em porções que alimentam várias pessoas. Somada a estas características, a associação do prato ao Fandango, importante folguedo caiçara, também contribuiu para a consolidação da popularização do Barreado:

Para não perder nada das festas carnavalescas, os caboclos preferiam esse tipo de alimentação pela fácil conservação e porque continuava saboroso mesmo se requeitado. As mulheres preferiam trabalhar bastante no sábado. Assim ficavam livres de suas obrigações como donas de casa, pois com a comida garantida teriam mais tempo para cair no *Fandango*, junto com sua família, amigos e vizinhos. Praticamente abandonavam até suas casas para não perder nada da festança. Voltavam para elas só para dormir um pouco

⁴¹ “Fica proibido o jogo do Entrudo; qualquer pessoa que jogar incorrerá na pena de quatro a doze mil réis; e não tendo com que satisfazer, sofrerá de dois a oito dias de prisão. Sendo escravo sofrerá oito dias de cadeia, caso o seu senhor não o mandar castigar no calabouço com cem açoites, devendo uns e outros infratores serem conduzidos pelas rondas policiais à presença do juiz para julgar à vista das partes ou testemunhas que presenciaram a infração. As laranjas do Entrudo que forem encontradas pelas ruas ou estradas serão inutilizadas pelos encarregados das rondas fiscais. Aos fiscais com seus guardas fica pertencendo a execução desta pena. E para constar faço público o cumprimento da citada portaria. Rio de Janeiro, 4 de fevereiro de 1853” (MELLO MORAIS FILHO, 1979, p.30).

e logo retornavam à comilança e ao *Fandango* (CORREIA, 2002, p.13).

Como observam a musicista Daniella Gramani e a gestora cultural Joana Corrêa (2006) no livro *Museu Vivo do Fandango*, o Fandango é uma manifestação cultural popular que reúne dança e música, praticado há centenas de anos no litoral sul de São Paulo e no litoral norte do Paraná, nas cidades de Cananéia, Iguape, Morretes, Paranaguá e Guaraqueçaba.

Apesar de possuir regras estéticas definidas, há características específicas de cada localidade e variações das estruturas musicais e coreográficas. Em um baile ou em uma apresentação, várias modas ou marcas (como os fandangueiros chamam as músicas) são tocadas e dançadas. As danças são classificadas em valsadas ou batidas, dançadas em pares, com os homens batendo palmas e tamanqueando. Juntamente com o barulho dos tamancos têm-se a viola e a rabeça, geralmente feitas de caixeta e confeccionadas manualmente pelos próprios fandangueiros, além dos instrumentos de percussão como o adufo (ou adufe) e o pandeiro.

Segundo o historiador Magnus Roberto de Mello Pereira (1996), diversas leis foram promulgadas para proibir os bailes de Fandango nas cidades e nas vilas. No Paraná as primeiras manifestações de censura ocorreram em 1792 na Comarca de Paranaguá, quando foram proibidos os Fandangos durante os Festejos do Divino com o intuito de preservar o caráter religioso da devoção. O designer, artista plástico e estudioso do Fandango paranaense José Augusto Rando (2003) comenta outras restrições impostas:

No século XIX, o Fandango foi liberado, desde que com a autorização policial, mas sua prática passou a se restringir às comunidades rurais, perdendo uma de suas características originais. Se no planalto a forte influência européia e a colonização pelos imigrantes praticamente acabaram com o Fandango, no litoral a imigração foi um pouco menos densa e, portanto, as alterações culturais não foram tão acentuadas, permitindo que o Fandango resistisse por mais tempo nas cidades litorâneas, principalmente naquelas nas quais o isolamento era maior, como Guaraqueçaba (RANDO, 2003, p.12).

Nota-se que, na entrada do século XX, o Fandango passou a ser caracterizado como uma manifestação popular do meio rural, o que afastou

muitos dessa prática. Assim, os bailes de Fandango passaram a ter locais determinados para sua realização, sendo dançado principalmente nas festividades do Entrudo e em algumas festas de casamento, batismo, aniversário, entre outras (RANDO, 2003, p.12). Nestas ocasiões, segundo o folclorista Inami Custódio Pinto (1983), eram servidos quentão, “mãe com fia” (melado com pinga), licores e vinhos, diversas frutas, o biju de mandipuva, o biju de cuscuz de tapioca, doces diversos e o Barreado. Baseando-se nos relatos que colheu para a realização de seu livro, Correia comenta a associação entre Fandango, Carnaval e Barreado na década de 1920 na Ilha de Valadares:

As famílias parnanguaras se reuniam na Rua da Praia, à beira do Rio Itiberê, para ouvirem as violas, cantorias e bateções do Fandango que vinham da ilha. Como os moradores da cidade eram de famílias abastadas e tradicionais, não podiam nem falar em comer o tal *Barreado* ou dançar *batendo os pés*, naquela dança prosaica e própria dos caboclos. Segundo os nossos narradores, grande era a inveja do pessoal do lado de cá da ilha. O Carnaval aqui era mais preso, sem graça, com bailes comportados nas sociedades e clubes recreativos tradicionais. A vontade era cair da pose e fandangear com os alegres caboclos caiçaras (CORREIA, 2002, p.14).

A popularização do Barreado para além dos sítios dos caboclos também se deu no período carnavalesco, segundo relatos de Viana (1976) e Correia (2002), ironicamente impulsionada pelo preconceito e pela repulsa de certas famílias ao Fandango. O professor parnanguara escreve:

Como certas famílias austeras e cheias de preconceitos não queriam que seus filhos se contaminassem com os folguedos carnavalescos, que julgavam imorais, iam sempre passar esses dias momescos nos "sítios" onde tinham suas casas e plantações cuidadas pelos caboclos, seus empregados; ali ficando, às vezes, uma semana. Não tendo o que fazer no sítio, saíam visitar as famílias caboclas nos seus humildes casebres. Quiseram então provar o "guisado" cozido em panela de barro, tampada e barreada. Gostaram muito; convencendo-se que, de fato, a comida assim preparada, tornava-se mais gostosa. Ao voltar à vila, as donas de casa resolveram fazer o mesmo com o guisado caboclo; preparando-o da mesma forma e achando interessante a idéia do praieiro em barrear a panela e dar o nome de "Barreado" à comida assim feita (VIANA, 1974, p.192).

É importante observar que a relação entre o Fandango e o Barreado transcende ao Carnaval. Romão Costa, ou, como é mais conhecido, Mestre Romão, é nascido e criado na Ilha de Valadares e um dos mais antigos mestres de sala, além de ser o fundador do Grupo Folclórico Mestre Romão. Em depoimento ao livro *Museu Vivo do Fandango*, diz que dentre as muitas lembranças de sua infância e juventude está a presença do valsado em datas como Natal e festas juninas, além dos festejos carnavalescos⁴². O prato, por conta das características já descritas, também era elaborado quando se promovia o mutirão ou pixirão⁴³ para o preparo da terra, para colheita ou ainda para a “bateção do arroz”. Segundo Daniella Gramani e Joana Corrêa:

Ao longo dos séculos XIX e XX, no litoral sul e sudeste brasileiro, em especial na região conhecida como Lagamar, que se estende desde a Baía de Paranaguá até parte do litoral sul de São Paulo, os Fandangos foram prática comum entre pequenos agricultores e pescadores e aconteciam em diversas ocasiões, especialmente ao final dos mutirões (GRAMANI; CORREA, 2006, p. 28).

Nestas ocasiões se reuniam os amigos e os vizinhos para ajudar e, em troca, se oferecia o Barreado. *Nas regiões rurais, as festas de Fandango estavam vinculadas ao calendário agrícola de subsistência, como o plantio e a colheita, ocasiões em que o dono da lavoura convocava um mutirão e, ao final do dia, oferecia um baile de Fandango* (RANDO, 2003, p.12).

Segundo Gramani e Correia (2006, p.40), *o Fandango em Morretes historicamente esteve fortemente ligado aos pixirões e ao Carnaval. Com a redução das práticas dos pixirões, os Fandangos tornaram-se raros no município*. Na década de 1970, entretanto, sob a organização da professora Helmosa Salomão Richter, Morretes ganhou um grupo de Fandango formado por fandangueiros tradicionais e jovens da cidade. Este grupo viajou pelo país

⁴² Segundo o fandangueiro “pelo Carnaval eram quatro noites de Fandango. Começava cinco, seis horas da tarde e ia até oito, nove horas do dia. Naquele tempo, fazia o Fandango e já aproveitava e comia o Barreado também. Porque a comida típica do daqui do nosso litoral é o Barreado, e o Fandango é a festa do caboclo” (COSTA, in PIMENTEL, GRAMANI e CORRÊA, 2006, p. 52).

⁴³ “Mutirão, pixirão, pixirunga, mitirão, multirão, mutirom, pixirom, puxirão, ademão são palavras usadas para designar uma forma de trabalho coletivo, comum em toda a região, onde os vizinhos se reuniam em prol da realização de uma empreitada. Um mutirão poderia ser realizado, dentre outras coisas, para a derrubada da mata, para a limpeza de uma trilha, para o plantio e a colheita de arroz, mandioca, milho, feijão e outros alimentos, para puxada ou varação de canoa” (GRAMANI e CORRÊA, 2006, p. 28).

e teve grande importância na divulgação e no reconhecimento do folguedo, inclusive na própria região litorânea⁴⁴. Aliás, no que tange à recuperação e valorização do Fandango, deve-se mencionar que Paranaguá foi a primeira cidade paranaense a constituir um grupo de Fandango composto por fandangueiros tradicionais, como o lendário Manequinho da Viola, sob coordenação do folclorista Inami Custódio Pinto que, desde a década de 1950, já realizava pesquisas sobre o litoral⁴⁵

O violeiro Rufino de França, nascido e criado em Morretes, atualmente morador do distrito de Cruz Alta do mesmo município, em depoimento publicado no livro *Museu Vivo do Fandango*, fala da presença do Barreado nos mutirões que ele promovia, revelando alguns aspectos marcantes – como o uso da farinha – que serão explorados posteriormente:

Eu fazia pixirum e tudo. Cansei de fazer pixirum e Fandango. Fazia Barreado. Dois pixirum que eu fiz lá, um tive oitenta e sete pessoas e outro, oitenta e cinco. Dei o Fandango e dei baile pra eles. [...] Comprava o boi, matava o boi de tarde, já deixava Barreado duas, três latas de Barreado cozinhando, de hoje para amanhã. Aí chegava ali, quando era amanhã, era o dia de serviço. Os camaradas vinham bem cedo, tomavam café e iam pra roça. Na hora do almoço iam duas pessoas com Barreado na lata, no panelão, levava lá pra roça. Chegava lá, atirava foguete. Atirava foguete para avisar. Aí o pessoal largava e vinha todo o bloco para almoçar. Agora, chega ali uma panela ali, outra aqui, lata, o que for. Aí pegava prato, tudo, farinha dessa boa, feita em casa, torrada, saco de farinha aberta ali. E agora, todo mundo se fazia. Comia à vontade. Ali tinha nêgo que comia oito a doze pratos de Barreado. Mas era Barreado, né esse agora Barreado que se come lá em Morretes. A minha mãe e toda a minha gente faziam Barreado.

⁴⁴ Segundo Gramani e Corrêa (2006), com o falecimento da professora Helmosa o grupo teve suas atividades encerradas. Entretanto, em 2001, sob a coordenação da professora Laurice Salomão de Bona, irmã de Helmosa, foi criado o Grupo de Fandango Professora Helmosa, que está em atividade até hoje.

⁴⁵ “Segundo o professor Inami, nesta época os fandangueiros haviam se tornado raros, mas através do contato com o violeiro Manequinho da Viola pôde registrar algumas marcas. Em meados da década de 1960, o professor Inami convidou Romão Costa para formar um grupo de Fandango. O grupo se apresentou em muitos lugares e deixou importantes registros sonoros. O trabalho pioneiro tornou Paranaguá uma das cidades onde mais se encontram grupos de Fandango. Há o grupo Folclórico Mestre Romão, o de Mestre Eugênio dos Santos, o Pés de Ouro, os Caiçaras do Paraná e o grupo da Associação Mandicuéra. Há também alguns estabelecimentos onde o Fandango ocorre com determinada frequência, como a Casa do Fandango, construída e dirigida por Eugênio dos Santos, e o Bar dos Artistas, de Pedro Pereira. Bailes e apresentações são realizados no palco chamado de “Tutóia”, à beira do Rio Itiberê, e no Mercado do Café, ambos localizados no centro histórico do município” (PIMENTEL, GRAMANI e FRANÇA, 2006, p.50).

Faziam um Barreado aqui, que lá da estrada chegava, destampava a panela, aqui sentia o cheiro lá do Barreado. [...] Aí depois ali tinha Fandango. Se a casa do dono do pixirum não era própria pro Fandango, então já tinha casa escolhida. Tava pronto lá, tudo em ordem, já pra fazer Fandango (FRANÇA in PIMENTEL, GRAMANI e FRANÇA, 2006, p.45)

A entrevistada Dona Maria da Glória Alpendre Silveira, de Morretes, também foi testemunha dos mutirões na infância e compartilha suas memórias, trazendo informações sobre o preparo do prato que serão resgatadas para análise posteriormente:

Porque o meu pai, quando eu era pequena, eu lembro, eu tinha uns seis anos, sete anos, e ele fazia esses mutirões que vinha um pessoal de um sítio e de outro sítio, vinha o pessoal de tudo quanto era sitiozinho e se juntavam todos aqui e iam para a roça. Naquela época a gente dizia “pixirão”. Era a colheita do arroz, por exemplo. Então todo mundo ia colher o arroz. E depois ele também ia nos outros sítios, ajudar as outras pessoas, fazer esse mutirão. E lá na roça eles faziam essa vala na terra e punham uma panela bem grande em cima daquela vala e punham fogo. Por isso que diziam “Ah, o Barreado era enterrado”, “o Barreado é embaixo da terra”. Não é, era uma vala que faziam embaixo da terra para colocar a panela em cima. Eles colocavam o Barreado para cozinhar ali. Eles punham, vedavam a panela com folha de bananeira, porque a folha de bananeira você pondo do fogo ela fica que nem papel, ela molda, você faz dela o que você quiser. Então punha direitinho a folha de bananeira em cima da panela e daí barreava, peneirava a cinza do próprio fogo que tinha, colocava farinha de mandioca, colocava um pouco de água e aquilo ficava que nem cimento, e você barreava tudo em volta da panela. E ali em volta e meia eles vinha de lá e punham fogo, volta e meia vinham de lá e alimentavam o fogo. Até que cozinhar bem esse Barreado. Daí quando chegava à noite, meu pai tinha uma casa que tinha uma sala grande lá no canto do morro. E daí a noite eles penduravam um cacho de banana, pegavam um garrafão de pinga e o Barreado, levava o Barreado ali e todo mundo comia o Barreado. Tinha também o Fandango, que eles batiam o pé, então dançavam um pouco, tinha ali a violinha que fazia o toque deles, batiam o pé e vinha um comia um prato de Barreado e tomava uma pinga. Daí vinha outro e comia outro prato de Barreado, tomava uma pinga e pegava uma banana. E aí eu dormia ali encostada na parede, até eles terminarem. Quando eles terminavam daí é que a gente voltava para casa, lá pelas duas horas da manhã, eu nem lembro que horas eram. Mas dessa coisa de comer o Barreado com Fandango eu lembro bem, eu era pequena, eu lembro eu tinha uns cinco, seis anos, nem estava na escola ainda (SILVEIRA, 2008).

Joaquim Gaspar de Abreu, de Antonina, também relembra seus avós, que moravam na região e contavam histórias sobre o Barreado e o mutirão: *eles contavam que faziam o mutirão e os caboclos iam para o mato, na derrubada do arroz, do feijão, do trigo e levavam a panela do Barreado já pronto em uma carroça [...] Eles ficavam no mato dois, três dias trabalhando e comendo Barreado* (ABREU, 2008).

Para encerrar a questão da origem do Barreado, é interessante analisar o depoimento do empresário João Carlos Carmezim, do Restaurante Danúbio Azul, de Paranaguá, que relata que sempre ouviu duas versões sobre a origem do prato, sendo a primeira, a que ele acredita ser mais provável, a que associa a iguaria aos açorianos. A segunda vincula a gênese do prato ao aproveitamento das partes do gado que eram desperdiçadas pelos senhores da terra:

No início do século os fazendeiros mandavam matar o boi e pegavam a parte dura da carne, que era quase incomedível e deviam para os colonos, mais ou menos a História da feijoada, em que os fazendeiros davam para os negros, para os escravos, o pé, o rabo, a orelha, tudo o que não presta do porco e eles aproveitavam, misturaram com feijão e fizeram aquele prato maravilhoso. No caso do Barreado, eles misturavam essa carne em uma panela de carne fechada, com muitos temperos, e aquilo desmanchava de tanto cozinhar, se tornando um prato macio e gostoso (CARMEZIM, 2008).

Este depoimento se alinha com outra versão que é atribuída à origem do Barreado, associando-o aos escravos. A reportagem *A peleja do Barreado*, publicada no Jornal Gazeta do Povo, apresenta algumas possibilidades da origem do prato, inclusive esta:

Barreado surgiu com os escravos, que pegavam sobras de carne dos bois dos senhores da terra, colocavam em uma panela de barro e a enterravam. Eles acendiam uma fogueira em cima do local, e para disfarçar o que estavam fazendo, dançavam a noite inteira ao redor do fogo (PELEJA,...2005).

Observa-se, porém, que tal versão não possui repercussão nos depoimentos e nas demais fontes coletadas. Parece ser a transposição, para o Barreado, de uma correlação estabelecida anteriormente para a Feijoada,

tendo em vista que os dois pratos típicos são preparados a partir de carnes tidas atualmente como menos nobres. Outro aspecto que talvez tenha contribuído para esta associação, considerada aqui equivocada, é a divulgação, em 1991, de um *release* da Assessoria de Imprensa da PARANATUR, que apresenta a origem do prato e sua receita para dez pessoas. Nota-se que tal origem consiste na mesma versão que vinha sendo divulgada pela PARANATUR desde antes; porém, a palavra “escravos” aparece onde, em outras versões, aparecia a palavra “empregados” ou “caboclos”:

Sabe-se que os primeiros filhos das índias casadas com os portugueses sempre vinham para a Vila trazer os produtos da lavoura de seus patrões, ficavam pra almoçar e geralmente comiam o “guisado” comum feito em casa especialidade portuguesa [...] Mais tarde, como as famílias tradicionais achavam o Carnaval uma festa indigna para os seus filhos, iam passar os quatro dias no sítio, acabando por provar a comida de seus escravos (PARANATUR, 1991).

Norma Freitas (2008), de Paranaguá, comenta: *quanto aos escravos, que eu saiba eles não têm participação. Porque como ele (o Barreado) está ligado ao evento do Fandango que era dançado pelo caboclo do litoral eu não sei onde o escravo entra nessa história!*

3.2 DOS INGREDIENTES

Para os que desconhecem absolutamente o Barreado, muitas vezes torna-se uma surpresa descobrir que, apesar de característico do litoral paranaense, trata-se de um prato à base de carne bovina, cozida exaustivamente com alguns temperos, processo que termina por criar a textura que é sua marca mais característica: a da carne macia, desmanchando, com sabor acentuado.

Sua receita provavelmente foi alterada ao longo dos anos, adaptada aos produtos disponíveis, à tecnologia à disposição e também ao paladar dos comensais, gerando em cada família uma versão do prato, numa lógica de

apropriação coletiva que permite a existência do Barreado da Dona Iza, da Dona Glória e do Senhor Joaquim, dentre tantos outros, sempre tendo como ingredientes indispensáveis a carne bovina, o toucinho (ou o bacon) e o cominho.

A carne bovina se faz presente no território brasileiro desde 1532, quando Martim Afonso de Souza desembarcou na Capitania de São Vicente trazendo cabeças de gado (que haviam sido embarcadas em Cabo Verde, África Ocidental) para a subsistência dos núcleos populacionais que aqui se instalaram. Em uma região farta em pescados e frutos do mar, como é o caso do litoral paranaense, observa-se que a possibilidade do consumo da carne se deve à expansão do pastoreio e à presença da atividade tropeira nos caminhos que cortavam a Serra do Mar.

A carne bovina *in natura* fazia parte apenas das mesas mais privilegiadas. Ingrediente básico dos tropeiros, a carne salgada e seca ao sol (charque) foi trazida por esses viajantes, na esteira da rota comercial da erva-mate em direção ao Cone Sul e da expansão da própria criação de gado. Este movimento ajudou a modificar o panorama econômico da região Sul e introduziu novos e importantes hábitos alimentares (SGANZERLA e STRASBURGER, 2004, p.15).

Se há uma ingerência cultural na definição do que é alimento e do que se torna comida, no que tange à inclusão da carne na dieta de um grupo tal influência apresenta um peso ainda maior. A psicóloga junguiana Eve Jackson (1999) comenta que têm sido levantadas várias conjecturas relacionando o ato de comer carne, usar instrumentos e ter habilidades para caça ao aumento do cérebro e da inteligência. Para além do benefício da ingestão de gorduras e proteínas animais, a pesquisadora acredita que o desenvolvimento de novas habilidades para corresponder às exigências de uma nova fonte de alimento foi um fator imensamente importante para a evolução humana, pois os animais de grande porte precisam ser vencidos pela astúcia e por estratégia, e não apenas pela força física.

Entretanto, a caça como forma de obtenção da carne terminou por associá-la ao masculino, à força física e à virilidade: *se a fruta tem algumas nuances femininas, a carne tem associações masculinas, especialmente a carne vermelha* (JACKSON, 1999, p.64). As comidas à base de carne são tidas

como comidas substanciosas, capazes de dar força e energia, características marcantes do Barreado. Outro aspecto freqüentemente associado ao consumo da carne é sua ênfase ritual e de celebração. Escrevendo sobre o consumo da carne no mundo mediterrâneo antigo, em especial o grego, o historiador Cristiano Grottanelli escreve:

[...] a carne reveste-se de uma importância ideológica e simbólica. Trata-se, com efeito, de um alimento excepcional que necessita que se mate um animal. Reservada às grandes ocasiões, às festas que servem para estreitar laços sociais e para pôr em contato o mundo humano e dos deuses, a carne está presente nos momentos fundamentais da vida social (GROTTANELLI, 1998, p.121-122).

Esta restrição ao amplo consumo da carne bovina se dava pela visão de que *os bovinos são animais mais caros, não só porque podem fornecer uma quantidade maior de carne, mas, sobretudo, porque são capazes de trabalhar e são, por isso, companheiros de trabalho do homem no campo* (GROTTANELLI, 1998, p.122) e também pelo simbolismo atrelado ao sacrifício destes animais. Ainda, recusar-se a comer carne, principalmente em cerimônias públicas, consistia não apenas uma oposição à carne, mas também aos sacrifícios e aos valores políticos e dogmáticos que os sustentavam⁴⁶.

No caso do Barreado observa-se que o consumo de carne pelos caboclos era escasso, devido aos altos preços e à abundância de peixes e frutos do mar, mais compatíveis com o poder aquisitivo e os costumes da gente do litoral. Assim, a degustação do prato ganhava ares de festa pelo Fandango, pelo Carnaval, pela convivência entre amigos e familiares e também pela possibilidade de degustar um prato saboroso cujo consumo era pouco habitual. *Só faziam esse cozido no Carnaval, porquanto, durante o ano comiam apenas peixe com farinha, como faziam seus antepassados. É que, nessa época, a carne de gado era muito cara para eles* (VIANA, 1976, p.192).

O folder *Os segredos do Barreado de Antonina*, editado pela Associação de Preservação Cultural e Natural de Antonina e pelo governo

⁴⁶ Grottanelli (1998, p.122) observa: “o mundo romano apresenta, no entanto, uma novidade com relação ao Mediterrâneo oriental, uma característica que se tornará cada vez mais sensível quando da passagem da República ao Império e, sobretudo, ao Baixo Império: a importância crescente da carne na alimentação da população, em particular das classes superiores urbanas”.

municipal, fala do comércio da carne na cidade às vésperas do Carnaval no final do século passado:

A sexta-feira que antecede o Carnaval era o dia escolhido para a matança das dezenas de bois, cuja carne seria utilizada na preparação do prato. Do matadouro Municipal, no Batel, os bois eram trazidos em “tocos-duros” para o velho mercado municipal, no Centro, onde a carne era vendida para a população sábado bem cedo. Desde a madrugada era grande o movimento no Mercado, dezenas de canoas chegavam dos sítios e o pessoal da cidade disputava com eles os pedaços favoritos. Como por exemplo: os que preferiam um Barreado mais gordo levavam carne de peito ou barrigada... (ASSOCIAÇÃO DE PRESERVAÇÃO..., [198?]).

A carne bovina utilizada no Barreado é a de segunda, fato que inicialmente parece ligado às limitações financeiras dos caboclos do litoral, mas que encontra explicação também devido à boa resistência das carnes mais duras ao cozimento prolongado. Dentre as cozinheiras tradicionais, a resposta soa quase que uníssona: Barreado se faz com carne de segunda, pois esta é *mais saborosa*. Dona Regina Maria diz que *hoje se faz Barreado com qualquer carne, mas boa mesmo é a carne de segunda!* (PEIXOTO, 2008).

Dona Ieda Siedschlag, pioneira do Barreado servido em restaurantes em Antonina, fala da carne que usava quando tinha o restaurante e a que usa agora, enfatizando a necessidade de se escolher a carne adequada para um bom Barreado:

Como naquela época <em que tinha o restaurante> eu tinha quem me ajudasse a limpar a carne, eu trabalhava com lombo agulha e a paleta, porque tem que ser carne de segunda, carne que desfie <ênfase nessa palavra> e a carne de primeira não desfia. Hoje, quando eu faço por encomenda eu faço com o patinho, que é bem mais caro, mas de limpeza é ótimo. Eu compro a peça inteira e ali no supermercado eles já sabem meu estilo e já me dão limpinha. Mas para restaurante o uso é de lombo agulha e paleta. Músculo nem pensar, porque o músculo é horrível, tem aquelas...aquilo não presta! E pra fazer a limpeza da carne você tem que sempre tirar toda a pele, toda a gordura, não fica nada, nada, nada! É a carne limpa! (SIEDSCHLAG, 2008).

As carnes mais usadas segundo os levantamentos realizados são Patinho, Peito, Paleta, Lombo Agulha, Coxão-mole e Alcatra (apesar destas

duas últimas não serem consideradas carnes de segunda). Há outras recomendações, como a de usar qualquer carne de segunda magra, mas também há outros cortes que são citados, tais como Coxão-duro, Granito, Posta Branca, Matambre e Posta Vermelha.

Algumas receitas indicam a necessidade de se usar um pedaço de carne com osso, nesse caso preferencialmente Paleta com osso, pois, nesse caso, as substâncias que se desprendem durante o cozimento dão mais sabor e maior consistência ao caldo. Lembrando de como preparava o Barreado antigamente, Dona Maria da Glória fala:

Antigamente eu trazia carne com tutano, com caracu, com osso e tudo. O Barreado fica mais gostoso ainda! Eu comprava com todo o osso e punha todo o osso na panela, hoje eles nem vendem mais o osso. Eu punha com osso e, nossa, aquilo boiava assim, o tutano, o caracu boiava assim, e era uma delícia, uma delícia! E ficava assim forte, forte! (SILVEIRA, 2008).

Outra indicação sugere a combinação de diferentes tipos de carne, cada uma cumprindo uma função na formação do gosto do prato. Escrevendo sobre como escolhe as carnes que compõem seu Barreado, Nair Welzel (2007), cozinheira e proprietária do Restaurante Brisa do Mar em Antonina fala:

Eu uso coxão-mole, eu uso carne de primeira uma metade, e carne de segunda na outra metade. Eu uso carne sete, paleta, tiro toda a gordurinha, não deixo nenhuma seque. Uso as duas porque só a carne de primeira fica muito seca e a carne de segunda é mais saborosa. Então eu sempre uso 50% de carne de primeira e 50% de carne de segunda, paleta ou carne sete (WELZEL, 2008).

Nota-se que a questão financeira também pesa no momento de escolher as carnes, principalmente para os restaurantes, que devem levar em consideração a relação custo/benefício de forma mais cuidadosa, oferecendo um prato saboroso e de qualidade a um preço adequado. Joaquim dos Santos Filho, proprietário do Cantinho de Antonina, explica:

São três tipos de carne que eu uso, dentre elas o lombo agulha, o patinho, que também é uma carne própria para o Barreado e a paleta. O patinho hoje, dependendo da compra,

sai caro. Mas por outro lado ele dá mais rendimento, porque tem menos sujeira e também menos osso. Já o lombo agulha você ganha no preço, mas às vezes você tem muita perda porque tem muito osso, muito sebo. Mas é importante ter essas duas carnes, porque daí uma ajuda a outra, porque o patinho é uma carne fibrosa, e o lombo agulha também e tem umas cartilagens. E o peito que também se usa é uma carne muito gordurosa, que dá a liga para se tornar um caldo bem consistente. Faz um caldo saboroso. Se fizer só de patinho, vai ficar um caldo aguado, sabe? (SANTOS FILHO, 2008).

Joaquim Carlos Alcobas, proprietário do Restaurante Caçarola do Joca, um restaurante de Antonina que trabalha pelo sistema A La Carte⁴⁷ e busca um maior refinamento nos pratos, comenta:

Eu conheço restaurante hoje que vai ao açougue e compra músculo, faz um Barreado cheio de pelanca, porque o músculo é uma carne muito gostosa, mas para determinadas coisas. Nós não usamos músculo, nós usamos paleta. É a carne nobre do dianteiro. Por duas razões é que eles usam músculo: primeiro porque é rápido para cozinhar, o custo operacional é menor. E o outro é porque ele é uma carne mole, só que para limpar o músculo é impossível! Tá certo? E limpar uma paleta é muito possível (ALCOBAS, 2008).

Verifica-se que a escolha da carne e a combinação entre diferentes tipos nasce das experiências práticas dos cozinheiros. Como observa Anny Snoeyer (2007), proprietária do Restaurante Buganvil's de Antonina: *dá para usar outra carne, paleta, capa de costela, várias carnes, lombo. Só que eu, pela minha experiência, prefiro o músculo traseiro, aquela carne limpinha sem gordura é a melhor carne para fazer um Barreado*. Ana Eliza Correa de Souza (2008), proprietária do restaurante Le Bistrot em Antonina, comenta:

A carne que a gente usa aqui é patinho. Mas na verdade assim você pode usar qualquer carne. Eu adotei o patinho por conta do custo benefício. O pessoal diz "ah, mas tem que fazer com carne de segunda". Tem que fazer com carne de segunda? Eu acho que fica a critério. [...] Antes as piores carnes iam pro Barreado, eram as carnes com mais gordura porque ia ser cozida até se desmanchar. Mas hoje é mais uma comida para se saborear, a escolha (da carne) não é mais por necessidade

⁴⁷ Sistema de serviço por meio do qual a escolha do comensal é orientada por um cardápio (carta), que elenca os pratos servidos pelo estabelecimento, indicando seu porcionamento e valor cobrado. O cliente monta sua refeição escolhendo dentre os pratos que lhe são apresentados, e que serão preparados (ou finalizados) a partir do pedido do cliente.

como era antigamente. Então eu acho que daí você começa a dar uma melhorada, colocar uma carne um pouco mais selecionada, essas coisinhas assim (SOUZA, 2008).

Abreu (2007), no entanto, é enfático quanto à escolha da carne: *não é alcatra, não é coxão-mole, não é maminha, não é nada de carne de primeira. Barreado é com carne de segunda mesmo, a parte dianteira do boi que entra o pescoço, o lombo, o patinho, tudo carne meio dura. Só entra carne dura do boi.* E continua:

E outra coisa: o caboclo vai ter dinheiro para comprar uma carne de primeira? Não! Então você vê que a História é essa mesmo. Come quem quer, não quer não come, mas o prato é esse mesmo. Não adianta você querer inventar. “Ah, eu faço Barreado com mignon!”, “Ah, eu faço Barreado com alcatra”. Eu fico só olhando. Pô, o cara não entende nada de carne, com todo o respeito! Porque se você vai fazer um prato desse aí ele pede uma carne mais resistente. Então tem que ser carne de segunda também para segurar, porque só a carne de segunda dura no calor. Se colocar alcatra ou mignon vai derreter depois de duas horas no fogo, vira uma caca, não vai prestar. Então tudo tem a carne certa para pôr. Não adianta você dizer “ah, o meu eu faço com alcatra, o meu Barreado é isso...”. Não é isso! Não pode fazer isso! Não é isso o Barreado, Barreado é carne de segunda e pronto! (ABREU, 2008).

Se o tipo de carne utilizada pode variar conforme a preferência do cozinheiro, um aspecto é indiscutível: a necessidade de realizar uma perfeita limpeza na carne. Alcobas (2007), alertando que *tem gente que não limpa a carne, pica e põe para fazer. Então fica aquele sebo, aquela banha, aquela coisa horrível*, argumenta:

Porque existe dois tipos de limpeza da carne: a primeira no açougue. A pessoa que corta já corta há anos para mim, eu compro aqui em Antonina. Ela limpa toda a carne, tira o osso bonitinho, vem só aquele coração da carne. Chegando aqui a limpeza é refeita, é refeita toda. Cada pedacinho que é cortado é limpo. Então para chegar nessa qualidade final tem um custo e tem um tempo. Mas vale a pena, porque com as palavras que você escuta das pessoas já está pago tudo <sorriso> (ALCOBAS, 2008).

Sobre a questão da limpeza, Abreu (2007) também comenta que a carne deve ser muito limpa e faz algumas observações sobre tal processo:

Você sabe que toda a carne tem aquela pelezinha fina, transparente, você tem que limpar aquilo ali. E outra, na carne de segunda aparece muito um tipo de uma capa, tipo um músculo. Então primeiro você pega uma faca e tira toda aquela capa envolta da carne. E aí sim, com a carne limpinha, você começa a cortá-la para pôr no tempero. Tem que cuidar com aqueles palmitos⁴⁸ que aparecem no Barreado, pois nessa carne que a gente compra às vezes aparece. Ela já vem limpa, mas nós damos uma revisão em tudo (ABREU, 2008).

Dona leda também ressalta um detalhe que julga ser muito importante: a utilização de carne mais fresca possível, sem ter sido submetida ao congelamento, pois este pode danificar a fibra da carne e seu sabor final: *ela não vai pro freezer, pro congelador. Ela chega, é limpa e não é congelada antes de ser preparada. Não dá para comprar congelada, descongelar para limpar, congelar, depois descongelar, cozinhar e daí congelar de novo!* (SIEDSCHLAG, 2008).

A gordura do porco também é indispensável à receita. É importante observar que o rebanho suíno foi introduzido no Brasil também por Martim Afonso de Souza, na mesma oportunidade da entrada do rebanho bovino. A gordura suína possui a missão de conferir sabor, dar corpo ao caldo e ainda evitar que a carne e os demais ingredientes queimem: *gordura está cada vez mais fora de moda, mas um pouco de toucinho (bacon, talvez) para ferrar o fundo da panela é essencial. A carne, sem proteção, pode queimar* (O ESTADO DO PARANÁ, 1990). A gordura aparece em duas modalidades: como toucinho (preferido pelos mais tradicionalistas) ou como bacon (adotado mais recentemente). O toucinho consiste em um corte fresco de carne suína, retirado geralmente da barriga do animal, que contém gordura subcutânea. O bacon, por sua vez, é o mesmo corte, só que defumado.

A preferência de muitos dos entrevistados é pelo toucinho cru ou branco, mas a dificuldade em adquirir toucinho cru de boa qualidade fez com que muitos adotassem o bacon: *como é difícil conseguir toucinho cru bom, de confiança, nós fazemos hoje com bacon* (ABREU, 2008). Mas para Dona

⁴⁸ Abreu (2008) explica o que ele chama de “palmito”: “tem uma parte no meio da carne, uma parte que parece um nervo, uma coisa assim, mas uma parte meio amarelada, uma coisa esquisita. E ela pode cozinhar, mas meu Deus, você pode cozinhar cinqüenta horas aquilo ali que não vai amolecer nunca. Então isso você tem que tomar cuidado pra tirar”.

Regina Maria PEIXOTO (2008) *tem que ser o toucinho branco, porque senão o defumado tira o gosto da carne e dos temperos, porque o toucinho defumado já tem outro gosto, já ficou todo sofisticado, já virou bacon. Então tem que ser o toucinho branco.* Dona Laura Veiga de Camargo, de Antonina, ilustra sua preferência pelo toucinho fresco narrando o seguinte episódio:

Tem um amigo meu que tem restaurante lá na Ponta da Pita, ele foi meu aluno e ele faz um Barreado bom, a comida dele é muito boa. Outro dia eu precisei do toucinho porque eu não encontrei aqui no comércio e fui lá pedir. Aí ele disse “tia, eu não tenho. Mas faça com bacon!” E aí eu disse “Você faz com bacon?” E ele “faço!” E eu disse “Então é bom você me avisar porque eu nunca vou querer comer o Barreado no seu restaurante!”. Com bacon? O que é que é isso? Isso não é mais o Barreado! O Barreado leva toucinho fresco! (CAMARGO, 2008).

Continuando a falar sobre a sua preferência, Dona Laura argumenta que enquanto o toucinho é fresco, o bacon é industrializado e que isso por si só já dá diferença. Assim o toucinho fresco é melhor, pois deixa o Barreado mais saboroso, engorda o prato: *porque eu gosto dele gordo. Tem gente que não gosta muito, faz mais magro, coloca menos toucinho, mas daí eu digo “aí não! Carne picadinha com cominho é outra coisa!”.* Mas o Barreado tem que ter toucinho fresco! (CAMARGO, 2008).

Welzel (2007) por sua vez afirma usar os dois: *eu uso toucinho e bacon. Só que eu não gosto de colocar o toucinho cru, frito antes. Eu frito e daí eu joga na panela. E o bacon tem que colocar porque como é defumado, dá um toque de sabor.* Dona Laurice De Bona (2008) por sua vez fala de sua preferência: *eu uso o bacon de boa qualidade, tem gente que coloca o toucinho, mas eu como não gosto de Barreado muito gordo, eu não coloco o toucinho.* Gilberto Rolando Malucelli (2008), proprietário do Restaurante My House, de Morretes, também possui uma opinião semelhante: *eu captei a receita que fazemos aqui da minha avó, ela sempre fazia Barreado, hoje a única coisa que eu mudei da receita é que a gente não usa o toucinho, usa o bacon, é um pouco mais light.*

Norma de Freitas (2008), de Paranaguá, que utiliza o bacon, comenta: *isso (de usar toucinho cru) existia antigamente, mas hoje a gente substitui pelo bacon, e é onde o prato ganha uma qualidade e não perde, porque eu acho*

que com o bacon ele fica mais saboroso. Lembrando que a função primordial da gordura do porco (seja bacon ou toucinho) é impedir que a carne queime, a cozinheira e empresária argumenta que a preferência pelo toucinho se dava diante da disponibilidade da matéria-prima:

Antigamente era usada a gordura do porco. Porque, por exemplo, quando eu comecei a cozinhar, só se usava banha, não existia nem óleo como a gente tem hoje, para você ter uma idéia. As pessoas usavam banha de porco para cozinhar tudo. Então o que eles faziam: eles usavam a banha porque era o que eles tinham. A partir do momento em que apareceu o bacon defumado que deixa um sabor melhor ele passou a ser colocado (FREITAS, 2008).

A antoninense Dona Ieda Siedschlag (2008) revela que ainda utiliza banha de porco em seu Barreado, e que o ingrediente é o primeiro a ser colocado na panela. A entrevistada também revela sua preferência pelo toucinho cru, embora admita ser cada vez mais difícil de encontrá-lo nos mercados e açougues:

No fundo da panela de barro você vai colocar a banha, não o toucinho ou o bacon, é a banha de porco mesmo, dessas que você compra em quilo [...]. A banha é pra ficar no fogo até ficar bem escura, quando ela está bem escura você põe o toucinho cru. Hoje já é o bacon, porque hoje já é difícil encontrar, em cidades como aqui <Matinhos>, o toucinho cru. Ali no mercado eles pediam pra mim o toucinho cru, porque dá uma diferença de gosto em relação ao bacon. Então o toucinho cru cortado em pedacinhos, daí joga naquela banha que já está escura pra ele fritar. Depois vai virando com a colher de pau e quando o toucinho já está escurinho também é que você vai pôr a carne lá dentro (SIEDSCHLAG, 2008).

Rosana Abe, proprietária de um restaurante em Paranaguá, também usa bacon e comenta que, na verdade, o bacon não é tanto para dar sabor, mas sim é posto principalmente para que não queime a carne, compondo inclusive a primeira camada que é colocada na panela. *Depois, claro, ele acaba sendo incorporado no sabor do Barreado [...] mas na verdade serve mais como proteção, porque é colocada uma quantidade mínima em relação à quantidade total de carne* (ABE, 2008).

De maneira geral, os que preferem toucinho ao bacon defendem que aquele possui um sabor mais suave, de modo que seu sabor não predomina

sobre o da carne. Ao mesmo tempo, admitem a necessidade de um açougue de boa confiança, devido aos perigos do uso de carne de porco crua, sem garantia de qualidade⁴⁹. Os que adotam o bacon o fazem pela facilidade de aquisição e pelo próprio sabor, que muitas vezes reduz a adição de sal ao prato. Para evitar a predominância do sabor do bacon, o segredo consistiria em dosar adequadamente sua quantidade⁵⁰.

No que tange aos temperos adicionados, o cominho é um elemento essencial. O cominho⁵¹, especiaria proveniente da África e do Oriente Médio, tem como nome científico *Cuminum cyminum*, é da família das Umbelíferas, e foi trazido para o Brasil pelos portugueses. Possui um sabor bastante característico, entre a pimenta e o anis. Possui pouca aplicação medicinal, mas lhe são atribuídas funções carminativas e digestivas. No Brasil, o cominho é mais utilizado no nordeste brasileiro, basicamente no preparo de peixes e frutos do mar.

O cominho é citado por muitos dos entrevistados como sendo o segredo do bom Barreado. Um cominho de boa qualidade é fundamental. *O que dá o gosto diferente no Barreado é o cominho* (CAMARGO, 2008). *Cominho é o principal tempero do Barreado, o destaque do Barreado é o cominho* (WELZEL, 2008). Entretanto, a preferência por cominho em grão ou cominho em pó divide os entrevistados. Para Snoeyer (2007) deve ser usado o *cominho em pó, não pode ser o granulado porque senão dá desarranjo no intestino*. Welzel (2007) comenta: *eu uso o cominho em pó pelo seguinte: o*

⁴⁹ Dentre os males causados pela carne de porco contaminada (principalmente se crua ou mal passada) estão a teníase intestinal (quando o ser humano é o hospedeiro definitivo) e a cisticercose (quando o ser humano é o hospedeiro intermediário, podendo evoluir para a neurocisticercose, quando os cisticercos se alojam no sistema nervoso central) causadas pela *taenia solium*, um tipo de verme. O Barreado, por ser um prato que é exaustivamente cozido, em tese estaria livre deste tipo de problema. Entretanto, deve-se observar que tal possibilidade os riscos acima indicados inibem a comercialização da manta de gordura crua do porco na maioria dos açougues da região.

⁵⁰ Um aspecto que deve ser mencionado é a preocupação com a ingestão de alimentos gordurosos, o que tem alterado algumas receitas do Barreado, aspecto que será discutido posteriormente no item 4.5.

⁵¹ “Essencial aos povos antigos na conservação dos alimentos, como condimento, remédio ou ingrediente mágico. Na tradição indiana, sementes de kalo jiro, o cominho negro, postas nas roupas do marido, o impedem de sair por aí se engraçando com a primeira sirigaita. Nos rituais médicos, ainda praticados, o uso do óleo essencial traz a sonhada fidelidade amorosa, selando a harmonia e a paz na casa [...] Indianos e africanos – alquimistas dos sabores-, turcos e persas sempre o usaram; mais tarde, também os latino-americanos, para aromatizar ervilhas, lentilhas e feijões, vinhas-d’alhos, carnes (também de porco e cordeiro), pães, pickles, repolhos, queijos, molhos de tomate, cogumelos. E, claro, o cuscuz africano, os curries, o Chile com carne dos mexicanos” (NEPOMUCENO, 2005, p.90).

cominho em grão não vai desmanchar, a pessoa vai comer e vai morder. Dona Isa comenta que na época dos avós de seu marido o uso culinário do cominho no Barreado às vezes era motivo de cautela:

O cominho durante um tempo era o grande vilão, porque diziam que era o cominho que fazia inchar a barriga e fazer as pessoas passar mal. Diziam que o cominho fazia mal. Mas o cominho vai no Barreado e não pode faltar! (AZIM, 2008).

Para Dona Maria da Glória o segredo, no entanto, está em torrar o cominho antes de moê-lo: *o cominho se você não torrar dá dor de barriga, ele empanturra, você fica se sentindo mal. E você torrando não dá. Eu compro cominho importado, não compro de pacotinho. Ele dá um gosto bom* (SILVEIRA, 2008). Norma Freitas (2008) também revela que compra o cominho em grão, mas o mói antes de usá-lo.

Welzel (2008) se mostra preocupada com a qualidade do cominho vendido: *tem que tomar cuidado porque tem cominho e tem cominho, tem gente que mistura fubá, eu não sei.* Entretanto, alerta que no momento de abrir o pacote pode-se saber se o cominho é puro a partir da coloração e da mistura. Abreu (2007) também é adepto do cominho em pó, mas desconfia da qualidade do cominho vendido pela maioria dos mercados e fornecedores:

Tem muito cominho feculado. Cominho feculado é um cominho misturado com outro produto <levanta e traz um pacote de cominho, realmente bastante perfumado>. Olha, isso aqui eu mando buscar em São Paulo. Isso aqui é a semente do Barreado. Olha só ali a semente. Sinta o cheiro <realmente perfumado>. Não é isso que eles compram, eles vão no mercado e compram aqueles pacotinhos, um produto vagabundo, entende? Esse aqui você coloca umas pitadas na carne e sai esse cheiro do Barreado (ABREU, 2008).

Continuando, o empresário e cozinheiro não apenas escolhe com cuidado o tempero, como possui uma técnica própria para prepará-lo, pois além de moê-lo exaustivamente ele ainda o coloca no liquidificador. *Isso eu aprendi com os antigos, que pegavam esse cominho moído e colocavam num pano de louça, esses panos brancos. Eu nunca esqueço isso! Daí elas pegavam o martelinho e ficavam <faz o barulho >, batendo, moendo essa semente aqui* (ABREU, 2008).

O consenso quando se trata do cominho é a necessidade de saber dosá-lo e equilibrá-lo, como se dá com os demais temperos. Alcobas (2008) já prefere o cominho em grão e argumenta que *cominho em pó amarga. Eu compro cominho marroquino no mercado municipal de Curitiba que é muito bom. Não há necessidade de quantidade para dar o sabor. Porque o Barreado com muito cominho também não funciona, é horrível.* Rosana Abe (2008), cozinheira e empresária de Paranaguá, comenta que aprendeu um truque com o próprio Joca Alcobas: *eu compro cominho em semente, no mercado municipal de Curitiba e bato no liquidificador. Quando faço o Barreado uso cominho batido fresco, que fica outro sabor. Quando esquento para mandar para o Buffet⁵² uso cominho batido que guardo em uma latinha.* A preocupação de Rosana com a quantidade de cominho também é evidente: *tem que cuidar porque o cominho é para ser saboroso e não atacar o fígado. Porque o cominho é um condimento que ataca o fígado e se você colocar em excesso algumas pessoas passam mal* (ABE, 2008). Joaquim Abreu também comenta:

Tem que tomar cuidado com o cominho, porque se você colocar demais ele amarga a carne. Então você tem que saber colocar. Daí a quantidade você até pode me perguntar, mas isso tem que ser na hora, de você pegar na mão assim ir jogando e tal para ir sentindo [...] A gente está acostumado a fazer. Por exemplo, se outra pessoa fizer aqui no restaurante já não sai igual. Aí é que está o negócio: segredo é o cominho (ABREU, 2008).

O cominho e o louro são ingredientes importantes, responsáveis, segundo muitos, pelo sabor autêntico e o perfume que é desprendido durante o cozimento. *Acrescenta-se umas folhas de louro e uma colher de cominho, que perfumam e dão o sabor autêntico ao prato* (COMISSÃO PARANAENSE DO FOLCLORE, 1971). *Junta-se o cominho e o louro, que proporcionam o sabor autêntico e o perfume do cozimento se espalha pela redondeza* (CORREIA, 2002, p.48).

⁵² Sistema de serviço por meio do qual é oferecido ao cliente um conjunto de iguarias já prontas, que são disponibilizadas ao comensal para que ele escolha qual deseja consumir e faça o seu porcionamento. O pagamento pode ser feito por pesagem (por quilo) ou por pessoa.

O louro⁵³, cujo nome científico é *Laurus nobilis*, da família das Laureáceas, consiste nas folhas de uma árvore de grande porte, originária do Mediterrâneo. É usado como tempero por conta de seu aroma característico, também possuindo funções medicinais, sendo *utilizado como tempero em função das propriedades digestivas, já que o Barreado é um prato “pesado”* (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES, [s.d.]). É justamente essa combinação entre aroma e propriedades digestivas que dá ênfase à incorporação do louro na receita.

Outros ingredientes bastante comuns nas receitas do Barreado são a cebola⁵⁴ (*Allium cepa*, da família das Liláceas, proveniente do Afeganistão, Irã e Sudoeste da Índia), o alho⁵⁵ (*Allium sativum*, da família das Liláceas, proveniente da Europa Mediterrânea), a pimenta do reino⁵⁶ (*Piper nigrum*, da família das Piperáceas, proveniente do Sudoeste da Índia), além do sal, trazido pelos colonizadores europeus para o Brasil e rapidamente assimilado nas novas terras.

⁵³ “O louro é poderoso pela própria natureza, planta tão forte que, nas culturas mediterrâneas, se uma árvore morre é sinal de mau agouro. [...] Na mitologia grega, representa Daphne, a ninfa que foi transformada na árvore para escapar às perseguições amorosas de Apolo que, desde então, passou a usar uma coroa de folhas de louro para lembrá-la. Na tradição grega, a coroa de louro homenageou atletas e guerreiros, reis, príncipes e poetas” (NEPOMUCENO, 2005, p.140). “É um dos temperos básicos, indispensável aos mediterrâneos, indianos e povos dos Mares do Sul, do Oriente Médio e das Américas. Brasileiros o amam nas carnes e cozidos, arroz, feijões, molhos, sopas, peixes, caldeiradas do Norte. Com ele, os portugueses inventaram a vinha d’alhos, que legaram aos indianos, com vinho, alho e ervas” (NEPOMUCENO, 2005, p.141).

⁵⁴ “Apenas na Idade Média passou a ser usada como tempero, antes era legume. Teve grande importância entre os egípcios, uma espécie de marca de cheiro da população pobre, escravos e prostitutas, que a comiam crua e em abundância para se prevenirem contra doenças. Foi reproduzida nas pinturas murais e nos sarcófagos. Gregos e romanos conheciam e glorificavam as qualidades medicinais do bulbo apreciado por tantos povos, mas rejeitado pelos brâmanes, por inflamar o desejo sexual [...] Cortada em gomos, rodela ou picada, refogada ou desidratada, é um dos temperos básicos da nossa cozinha, usada para quase tudo” (NEPOMUCENO, 2005, p.74).

⁵⁵ “Os grandes comedores de alho são os árabes, portugueses, espanhóis e provençais. Amasse, pique e fria-o no azeite, fazendo toda a casa recender ao seu cheiro – o mais típico das cozinhas luso-brasileiras. Tempera tudo, de peixes a carnes, refoga feijões, legumes e folhas, dá alma às chicórias e couves, berinjelas e chuchus, massas e molhos, aos pratos nobres ou triviais de todos os santos dias” (NEPOMUCENO, 2005, p. 30).

⁵⁶ “Colhidas verdes e secas ao sol, ficam enrugadas e escuras – são as pimentas negras, as mais consumidas; maduras, secas e descascadas, são as brancas, de sabor mais suave e preço mais alto; colhidas verdes e tenras, empregadas ao natural ou em conserva, são extrafortes – particularidades que confundiram muitos viajantes, que pensavam tratar-se de espécies diferentes. Maceradas ou moídas, de preferência na hora, nas carnes e molhos, peixes e ovos, sopas e recheios, dos pratos simples aos mais requintados” (NEPOMUCENO, 2005, p. 178).

O cheiro-verde, combinação de salsinha⁵⁷ (*Petroselinum sativum*, da família das Umbelíferas, proveniente do Mediterrâneo) e cebolinha⁵⁸ (*Allium schoenoprasum*, da família das Liláceas, proveniente da Europa, China e América do Norte), é considerado por muitos uma inovação, mas possui bastante aceitação entre os cozinheiros: *salsinha e cebolinha aparecem cada vez mais nos Barreados modernos* (O ESTADO DO PARANÁ, 1990). Entretanto, outros acreditam que o ideal é não acrescentar tais ervas, como defende Maristela Julia Stopinski (2008), empresária de Morretes: *tem algumas receitas que levam cheiro-verde, não é uma coisa assim tão típica. Então uma coisa assim, cheiro-verde seria um acompanhamento numa salada ou outra coisa assim, mas não na carne.*

A pimenta malagueta ou vermelha (*Capsicum frutescens*, da família das Solanáceas, proveniente das regiões tropicais da América, incluindo o Brasil), por sua vez, aparece nas receitas tanto como ingrediente como quanto acompanhamento indispensável para a degustação.

Dos ingredientes que aparecem em menor frequência, pode-se citar: pimenta-de-cheiro (*Capsicum odoriferum*, da família Solanáceas, de origem amazônica), orégano (*Origanum vulgare*, da família das Labiadas, proveniente do Mediterrâneo), salsão ou aipo (*Apium graveolens*, da família das Umbelíferas, proveniente da Europa), alho-poró (*Allium porrum*, da família Lilácea, proveniente do Egito e Europa Antiga), noz-moscada (semente da *Myristica fragans*, da família das Myristicáceas, originária das Ilhas Molucas), hortelã (*Mentha piperita*, da família das Labiadas, originária da Europa, Ásia e América do Norte), limão (*Citrus limonum*, da família das Rutáceas, originário da Ásia), manjerição ou basílico ou ainda alfavaca (*Ocimum basilicum*, da

⁵⁷ “Desde a Antigüidade expandida por toda a Europa e África mediterrâneas até a Ásia, foi das mais usadas por gregos e romanos na sua medicina, especialmente como estimulante cerebral. É a erva de Perséfone, a deusa do mundo subterrâneo, aquela que transformou a ninfa Menta na planta rasteira. Foi usada nos funerais para purificar o ar e facilitar o trânsito do morto para o outro mundo [...] A erva mais usada na culinária mediterrânea, fresca ou seca – melhor fresca, adicionada ao final do cozimento. Perfuma e dá acabamento aos pratos, usada nas entradas, saladas, molhos, pastas, peixes e frutos do mar, aves, carnes, legumes, recheios, ovos, arroz, queijos brancos” (NEPOMUCENO, 2005, p. 184).

⁵⁸ “Há botânicos que a apontam como nativa também da Europa, embora apenas no século XVI tenha florido e perfumado em seus jardins de ervas. Também surgiram espécies na América do Norte [...] Melhor fresca que seca, picada no final do cozimento. Par perfeito para a salsinha no nosso cheiro-verde. É uma das *finis herbes* dos franceses, com o cerefólio, o estragão e a salsinha. Tempera omeletes, molhos, legumes, peixes, queijos brancos, sopas, o *sauce tartar* inspirado nos condimentos picantes dos tártaros e mongóis; nos pratos da cozinha chinesa” (NEPOMUCENO, 2005, p.79).

família das Labiadas, proveniente da África, Índia e Pacífico Sul, trazido para o Brasil pelos italianos), manjerona (*Origanum majorana*, da família das Labiadas, originária do Mediterrâneo), coentro (*Coriandrum sativum*, da família das Umbelíferas, proveniente do Mediterrâneo), canela (*Cinnamomun zeylanicum*, da família das Laureáceas, originária do Sri Lanka, antigo Ceilão) e cachaça.

Verifica-se que cada cozinheira ou cozinheiro, principalmente no âmbito doméstico, dá seu toque pessoal ao prato. Dona Regina comenta colocar mais temperos verdes (salsinha, cebolinha, manjerona) do que a receita que aprendeu ainda moça, por adorar tais condimentos. Dona Isa dá um depoimento ainda mais interessante:

Ponho um pouquinho de canela, canela já vem do quibe, é um pouco da influência da família do meu marido <descendente de sírios-libaneses>. Eu aprendi com eles a temperar a carne com canela e eu gosto bastante do gostinho dela na carne, então eu já acrescentei no Barreado. Porque eu não posso colocar pimenta porque o meu marido não gosta, então a canela dá um toque especial (AZIM, 2008).

Mesmo diante destas variações alguns ingredientes são bastante polêmicos, mas aparecem em várias receitas, inclusive em algumas divulgações oficiais. São eles: água, vinagre e tomate. Algumas receitas pedem a inclusão de água quente ou fervendo quando a iguaria já estiver em um estágio avançado de cozimento, caso se verifique que falta água ao sacudir a panela. *Água tem que colocar um pouco, para um bom casamento do caldo com a farinha de mandioca* (O ESTADO DO PARANÁ, 1990). *Coloco um pouco de água só, porque a carne sozinha já cria muita água* (CAMARGO, 2008). *Água eu coloco só um pouco, só até cobrir a carne* (SILVEIRA, 2008).

Anny Snoeyer (2008) alerta: *já vi fazer com meia panela de carne e joga o restante de água e não é assim. É mais um pouquinho de água só*, enquanto Welzel (2008) já adota em sua receita um pouco mais de água, e ensina: *se você tiver um panelão de cinco litros, você coloca carne e temperos até a metade e daí o resto você tem que pôr água, cobrir assim totalmente, praticamente fechar a panela de água*.

Relembrando como aprendeu a fazer o Barreado, Joaquim dos Santos Filho analisa:

A água tem que acrescentar. Eu não lembro da minha mãe ter dito que não podia acrescentar água, que não colocava água. Pode ser que durante um tempo não se acrescentasse água, porque havia um Barreado que se fazia no fundo da terra, chamava-se o “Barreado do Buraco” [...] E na verdade a carne nada mais é do que um líquido, então ficava aquele Barreado bem Barreado mesmo, ficava bem mole, mas não aguado, como hoje é feito. Hoje se acrescenta água e ele fica um Barreado aguado. Antigamente acredito eu ficava um Barreado mais grosso, com um caldo mais consistente, só feito com a própria água da carne (SANTOS FILHO, 2008).

Por outro lado, algumas fontes tratam a adição de água quase como uma heresia. Abreu (2008) afirma que *tem a água da carne, a água da cebola, das gorduras que estão ali dentro é como ela é cozida, então a panela não leva água, não leva molho, não leva nada*. Uma reportagem do O Estado do Paraná publicada em 1989 diz: *Há algumas pessoas que chegam até a colocar água num desvirtuamento total das origens do Barreado, uma vez que a água é totalmente dispensável, já que o desprendimento do próprio líquido da carne e o aproveitamento total do vapor da panela barreada são suficientes*. A estudiosa Marly Correia (2002, p.16) adverte que nenhuma gota d’água deve ser colocada no utensílio, afirmando que *a carne, fervida e refervida em seu próprio suco, em panela hermeticamente fechada, quase que se desmancha completamente*.

A questão da água suscita discórdia, mas a polêmica sobre a utilização do tomate, do vinagre ou qualquer outro elemento ácido, é ainda maior, sob a alegação de que tais ingredientes modificam o sabor da carne e estragam o Barreado. *O caboclo do litoral (pelo menos o de Paranaguá) jamais usou tomate, cebola de cabeça, alho e vinagre em sua comida* (GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, 1986). Para Dona Laura:

Eu já vi cada aberração! Pimentão eu já ouvi falar! O Barreado não é isso, ele é simples, não tinha nada dessas coisas. O cheiro-verde até vai, não ofende. Mas pimentão, tomate, purê de tomate, vinagre...não, de jeito nenhum! De jeito nenhum mesmo! Eu estava assistindo a um documentário sobre o Barreado e daí me disseram que punham tomate, eu fiquei furiosa! Eu não acredito numa coisa dessas! Uma senhora do Porto de Cima, de uma pousada do Porto de Cima, pôs o tomate e eu fiquei “não, não acredito!”. Puxa, não acredito!

Fiquei brava, fiquei brava mesmo. Porque não tinha isso, era tudo bem simples, o mais simples possível (CAMARGO, 2008).

Norma de Freitas (2008), da Casa do Barreado de Paranaguá, também é enfática: *Não uso nem cheiro verde, nem tomate! Toda receita que você olhar, que te derem e que tiver tomate você jogue no lixo, porque é um desserviço à cultura que está sendo prestado!* A empresária aborda as inclusões que descaracterizam o Barreado e cita como exemplo um diálogo que travou com um cliente:

Teve um senhor que chegou aqui e disse: “Olha, o seu Barreado está bom, mas o meu fica muito melhor, porque eu coloco pimentão, coloco tomate, coloco batata...” E eu disse a ele: “o seu cozido de carne deve ficar muito bom, mas não é o Barreado!”(FREITAS, 2008).

Como se verifica a partir desse depoimento, as discussões sobre o tomate são ainda mais inflamadas, pois o *uso do tomate é polêmico, tanto do ponto de vista histórico quanto degustativo* (O ESTADO DO PARANÁ, 1990). O tomate (*Lycopersicon esculentum L.*, da família das Solanáceas) é proveniente da Cordilheira dos Andes, onde são encontradas várias espécies selvagens. Observa-se que, segundo a equipe de pesquisa do engenheiro agrônomo Waldemar Pires de Camargo Filho, a produção do tomate é *determinada pelas exigências climáticas da cultura, ou seja, o tomate é suscetível à geada e não produz bem sob o calor intenso, características das solanáceas e plantas de clima subtropical* (CAMARGO FILHO et al., 1994, p.44).

O tomate, portanto, apesar de ser produzido na região, não é, por natureza, um produto compatível com as características climáticas do litoral paranaense. Deve-se considerar ainda que há indícios de que a cultura do tomate tenha se desenvolvido no litoral com a chegada dos imigrantes japoneses na região, ocorrida apenas no século XX, o que leva à conclusão de que sua inclusão na receita constitui muito mais uma “modernidade” do que uma forma de respeito às tradições.

Welzel (2008) não vê problemas na utilização do tomate, embora admita com acanhamento seu uso, afirmando:

Nos primeiros Barreados que eu fazia eu nunca usei tomate. Daí experimentei um com tomate. Mas o tomate se desmancha de um jeito que você nem sabe que existe o tomate! Inclusive nas receitas da internet você vê que tem uns que tem tomate, outros que não tem tomate. Eu uso um pouco de tomate. Na verdade eu comecei a usar o tomate faz pouco tempo (WELZEL, 2008).

Dona Laurice De Bona, professora, historiadora e também cozinheira de Morretes também usa o tomate e justifica a sua opção:

As pessoas falam muito do tomate porque tem que tomar muito cuidado, não pode pôr a semente, você não pode pôr a pele porque ela não desmancha. E tomate ele precisa ser de muito boa qualidade, tem aqueles conservantes, tem aquela coisa de veneno [...] Mas eu uso tomate, é para melhorar a coloração um pouquinho. E eu coloco bem pouquinho, para seis quilos de carne eu ponho uma latinha de trezentos e cinqüenta gramas de massa de tomate. Mas não é para o sabor, é para cor, sem o tomate fica feio o Barreado. Por isso que eu coloco (DE BONA, 2008).

Para Nair Welzel, a opção pelo tomate também se dá para melhorar a coloração do caldo, indispensável para o pirão:

O que o tomate faz, na minha opinião, é que ele dá um colorido mais bonito naquele prato. No sabor ele não altera, eu não acredito que ele altere assim o sabor. Tem gente que fala “ah, mas o tomate é ácido!”, mas não vai aparecer nada. Eu não coloco muito não e ele não tem característica nenhuma, não fica nada! A característica do prato mesmo é o cominho que vai ali, é o bacon defumado, é o alho esmagadinho (WELZEL, 2008).

O tomate aparece picado e como massa de purê, adicionado aos ingredientes no início do cozimento. Mas também pode ser incluído no momento de abertura da panela, para corrigir o sabor e a cor: algumas pessoas usam *abrir a panela uns quarenta minutos antes de servir, e ali juntar cerca de duzentas gramas de tomate, voltando ao fogo, já então com a panela apenas coberta* (GAZETA DO POVO, 1983). Maristela Stopinski, que não usa tomate, argumenta que às vezes ele é colocado por aqueles que fazem um Barreado mais rápido e o usam para dar cor ao prato:

O tomate deixa mais vermelhinho, para usar rápido, no caso de quem faz durante o dia para usar de noite, ou à noite para usar outro dia, então até dá, a carne fica vermelha. Mas aqui para a gente é esse processo de cozimento demorado que dá a cor. E usar tomate, como eu falei, tem o risco de perder, porque o tomate fermenta muito rápido (STOPINSKI, 2008).

O *chef* e empresário Luiz Antonio Romanus (2008), proprietário do Armazém Romanus, em Morretes, é contra o uso do tomate e também aposta no cozimento prolongado para garantir a coloração do prato: *é muito usado o tomate, mas eu acho que o Barreado deve ser feito naturalmente, deve formar o caldo natural pelo cozimento prolongado da carne*. A empresária e cozinheira Anny Snoeyer também defende a coloração natural do Barreado, adquirida após várias horas ao fogo:

Você abre aquela panela e vê aquela cor, porque a gente não coloca massa de tomate. Barreado não vai tomate nem massa de tomate! Ele tem que pegar a cor no cozimento no fogão à lenha. Na panela de pressão daí fica um Barreado esbranquiçado. Ele cozinha bem, os temperos, tudo, ele até pode ficar bom, mas para pegar eles colocam colorau, tomate, massa de tomate, e não vai nada disso! Ele tem que pegar a cor aos poucos, fervendo. Primeiro até pegar fervura a gente põe pau de lenha, põe para pegar fervura! A mesma coisa se você vai apurar uma geléia. A mesma coisa é a carne no Barreado, você vai apurando de leve, de leve, com determinadas horas. E nesse de mansinho ele pega uma cor bonita, uma cor maravilhosa (SNOEYER, 2008).

Dona Ieda Siedschlag (2008) não utiliza e enfatiza que nunca usou o tomate em seu Barreado, dizendo que azeda o prato, principalmente quando se faz em grande quantidade e se tem que congelar, para servir em um evento, por exemplo. A coloração do prato e a consistência do caldo ficam por conta da banha de porco, do toucinho e da lenta e longa cocção de todos os temperos juntos com a carne

Norma de Freitas também defende que a coloração do Barreado deve ser conseguida naturalmente, sem acréscimo de tomate, colorau ou outro ingrediente. Sobre a questão, ela afirma:

O colorau não interfere tanto no sabor quanto o tomate, mas eu também não uso o colorau. A cor do Barreado vem do tempo de cozimento. Se você faz na panela de alumínio, ele vai ficar

descolorado, vai ficar assim esbranquiçado, então você acaba tendo que jogar colorau para dar cor. Mas o meu Barreado pega a cor pelo tempo de cozimento, que é bem lento, em panela de barro (FREITAS, 2008).

Santos Filho analisa a questão, ponderando sua prática de cozinheiro com as histórias envolvendo o Barreado que escutava na infância:

Eu acho isso incoerente. Eu falo isso como cozinheiro. Tomate, para começar, é um produto que contém muita acidez. Quando meus avós me falavam do Barreado e que eles convidavam as famílias para comer esse prato, meus avós iam viajar geralmente em carroça para subir a serra. Então se houvesse tomate ele jamais chegaria na metade da serra, porque iria azedar[...] Eu vejo que pessoas colocaram mais por conta do aspecto, da cor do Barreado, sabe? Porque o turista ao olhar o Barreado às vezes ele tem uma certa rejeição por conta da cor. E a palavra Barreado traz para ele um preconceito, algo já pré-formado na mente dele. Então quando ele olha o vermelho, ele começa a gostar (SANTOS FILHO, 2008).

O empresário inclusive narra um episódio em que participou e que teve como foco o preparo do Barreado:

Um dia eu fui expulso de um curso porque eu discuti com o professor porque ele falou que tinha que colocar tomate, e eu falei “professor, não vai tomate no Barreado”. Era lá no SENAC de Curitiba. [...] Quando chegou o dia de fazer o Barreado, pensei, vou fazer de conta que eu nem sei como é que faz. Mas quando eu vi o professor pegar a carne e socar, socar! Isso não existe! Ele pegava aquele soquete de arroz, de pilão e <faz o barulho da carne sendo socada>. Ah, isso não existe! E daí eu vi ele acrescentando aquela montoeira de tomate e eu disse: esse pode ser o Barreado que vocês criaram, mas não é o prato típico original do litoral, aonde foi criado dentro dos sítios, nas festas, nos Fandangos, nos bailes de Fandango (SANTOS FILHO, 2008).

Sobre o uso do tomate, ABREU (2008) declara que não o usa e que tradicionalmente o Barreado não leva tomate ou nenhum outro condimento para melhorar a cor. *Já ouvi inclusive na Ana Maria Braga (programa da TV Globo) uma receita que vai massa de tomate, mas não vai!* Neste sentido, Abreu faz coro com Snoeyer e tantos outros que não usam “melhoradores” de cor: a coloração do Barreado é produto do longo tempo de cozimento e nada mais.

Dona Maria da Glória lamenta a popularização do uso do tomate no Barreado servido por vários restaurantes, e comenta:

Aí é absurdo! Aí não é Barreado! Aí acabou, acabaram com o Barreado. Eu não sei, tem gente que põe cheiro-verde, tem gente que põe hortelã, tem gente que põe tanta coisa. Isso é um absurdo. Uma vez veio uma senhora aqui e disse “isso não é Barreado!”. E eu perguntei se ela já tinha comido e ela disse que já. Daí eu perguntei onde e ela disse que era num restaurante ali. Daí eu disse, a senhora não comeu aqui, então a senhora não conhece o Barreado [...] Aqui é o único que ainda é puro e ainda é à moda antiga, como era o Barreado mesmo. A gente continua fazendo do mesmo jeito, com o mesmo processo, em fogão de lenha (SILVEIRA, 2008).

O proprietário do Restaurante My House pondera: *não usamos tomate. Está fora de tradição antiga, não é? Embora não façamos crítica a quem usa, pois o Barreado mudou, ele muda, mas tomate não usamos* (MALUCELLI, 2008). Entretanto, os depoimentos enfáticos contra a utilização do tomate predominam. Dona Laura, por exemplo, alerta: *Tem gente aí que coloca tomate, tá erradíssimo! Creme de tomate, purê de tomate, não pode! Porque aí senão não é o Barreado!* Segundo Snoeyer (2008), *o tomate azeda, ele fermenta rapidinho e destoa o gosto. E ele é muito ácido também. E a massa de tomate dá no mesmo*. Esta questão de que o tomate é muito ácido e fermenta muito rápido aparece em vários depoimentos, inclusive sob a alegação de comprometer a conservação do prato. Sobre este argumento de que o tomate compromete a qualidade e aumenta a perecibilidade do prato por conta da acidez, a empresária Tania Bridaroli Madalozo Laffitte, filha do fundador do Restaurante Madalozo, de Morretes, e atual gerente do estabelecimento, defende:

Existe essa história, eu já ouvi falar que o tomate azeda. Olha, aqui nunca aconteceu, mas eu imagino que deva acontecer se você não mantiver, como qualquer outra comida, aliás, bem acondicionado, não refrigerado daí eu acho que pode ser que ocorra a fermentação, mas nós nunca tivemos problema, pelo menos, com o fato de colocar o tomate (LAFFITTE, 2008).

Refletindo sobre a qualidade do prato e o uso do tomate, Joaquim Carlos Alcobas argumenta com veemência:

Não! Não, não! Tomate só funciona na salada do lado do Barreado. Mais nada. Não, não! Porque no Barreado não vai tomate. Tem gente que põe tomate, tem gente que põe vinagre. Vinagre também não. Às vezes você põe um pouco de vinagre na própria carne, como um tempero, né? Mas não há necessidade absurda não. Mas agora tomate....não tem! Eu quando eu vejo um Barreado com tomate ou uma receita com tomate eu fico até rindo, sabe? Eu penso “Meu Deus, como é que vai ficar? É uma carne ensopada, ensopada”. Porque o tomate é para você ensopar, concorda comigo? O Barreado não é uma carne ensopada, é uma carne desfiada, certo? (ALCOBAS, 2008).

O comentário do empresário é interessante, pois também aborda a questão do vinagre. Embora alguns acreditem que *um pouquinho de vinagre também ajuda o sabor* (O ESTADO DO PARANÁ, 1990) a presença do tempero se dá geralmente na etapa anterior à montagem da panela, sendo usado para temperar a carne em uma versão da vinha d’alhos, como será visto a seguir.

3.3 DAS FORMAS DE PREPARO

*Cooking is the human activity par excellence; it is the act of transforming a product “from nature” into something profoundly different*⁵⁹ (MONTANARI, 2004, p.29). A preparação de um alimento consiste em uma transformação que altera não apenas sabores, texturas e o grau de maciez dos ingredientes, mas também os transforma sob o ponto de vista do significado que lhes é atribuído. Escrevendo sobre o preparo de alimentos, Maria Eunice Maciel defende que o ato alimentar consiste em um ato culinário de transformação, pois a maneira de preparar a comida implica [...] *um determinado estilo de vida, produzindo uma*

⁵⁹ “Cozinhar é uma atividade humana por excelência, é o ato de transformar um produto “da natureza” em algo profundamente diferente” [tradução livre].

mudança que não é só um estado, mas também de sentido (MACIEL, 2004, p.26).

À vista disso, o estudo das formas de preparo do Barreado adquire significado especial, não apenas por compreender uma série de técnicas que terminam por transformar a carne tal como é servida, mas principalmente por evidenciar as influências históricas e a engenhosidade humana na criação e adaptação de técnicas que possibilitassem o cozimento mais adequado. Assim sendo, apesar de tratar-se de uma receita que não exige procedimentos muito elaborados, seu preparo caracteriza-se como um verdadeiro ritual devido ao tempo que deve ser destinado ao cozimento e aos cuidados que precisam ser respeitados antes e durante o processo.

Como o Barreado dificilmente é preparado em pequenas quantidades e seu tempo de cozimento - como comentado - é bastante longo, muitos alertam sobre a necessidade de começar a preparação no dia anterior ao serviço, variando apenas a indicação sobre se a carne deve ser temperada na véspera ou não. Algumas receitas indicam o corte e a limpeza da carne no dia anterior. *As carnes e o toucinho devem então ser cortados em pedaços pequenos, adicionando-se a eles todos os temperos cortados e picados, que devem ser colocados em uma vasilha que não seja de alumínio e deixados em repouso até o dia seguinte* (PINTO, 1983; CORREIA, 2002; PREFEITURA DE PARANAGUÁ, 2003; dentre outros).

É neste pré-preparo que muitas vezes entra em cena a vinha d'alhos, a qual é submetida apenas a carne, e não o toucinho:

A carne limpa é cortada em cubos de mais ou menos 10 cm e deixada numa vinha d'alhos. Essa vinha d'alhos é feita com vinagre, alho, cebola, um tanto de água. Nós deixamos aqui no restaurante de um dia pro outro daí começamos a processar o Barreado na panela, para ela tomar gosto desse tempero (ABREU, 2008).

Sobre a disposição dos ingredientes na panela, uma vez procedida a limpeza e o corte das carnes em pedaços pequenos e regulares, e do toucinho em fatias finas, os ingredientes devem ser juntados diretamente na panela. Outras receitas recomendam que o toucinho seja primeiramente frito para depois receber os outros ingredientes. Outras indicam que tanto a carne, o

toucinho e os temperos sejam refogados juntos. *Tem gente que prefere colocar em camadas, o professor Manoelito (Viana) fala disso, mas eu acho que não há necessidade, eu misturo todos os ingredientes, eu acho que colocando junto até agrega mais o sabor* (FREITAS, 2008).

Como menciona Freitas (2008), há ainda a tradicional sugestão de que os ingredientes sejam organizados na seguinte ordem: primeiramente, forra-se a panela nos fundos e nos lados com as fatias de toucinho. Dona Ieda Siedschlag (2008), que coloca inicialmente banha de porco na panela e nesta banha frita o próprio toucinho, revela que *essa história de forrar a panela com bacon isso não precisa, eu nunca fiz isso* e justifica sua opção pela preferência pelo uso de panelas de barro “glazuradas”, cujo interior tem uma aparência vitrificada que impede que os alimentos grudem.

Entretanto, para os que seguem a recomendação, a panela é forrada com toucinho ou bacon e, em seguida, coloca-se uma camada de carne e sobre ela, uma camada com os temperos (de preferência, bem picados), além da sobra do toucinho, e assim sucessivamente, até alcançar $\frac{3}{4}$ da panela (COMISSÃO PARANAENSE DE TURISMO, 1971; RODERJAN, 1981; GAZETA DO POVO, 1983; PINTO, 2005, dentre outros). *A gente tira aquela manta do bacon, coloca no fundo da panela e vai colocando uma camada de carne, cominho, louro e o bacon picado ali. Daí coloca mais uma camada de carne, cominho, louro e bacon picado, até chegar em cima* (ABREU, 2008).

Esse procedimento de forrar a panela tem como objetivo permitir que a gordura do toucinho derreta uniformemente, protegendo assim a carne da queima. A alternância em camadas, por sua vez, permite que os temperos se misturem à carne de uma forma mais adequada, tendo em vista que, uma vez lacrada, a panela será aberta somente quando a carne estiver pronta ou em estágio avançado de cozimento. Por esse motivo, é grande a preocupação em evitar que os ingredientes queimem, pois, caso contrário, o prato ficaria amargo e horas de preparo seriam irremediavelmente perdidas.

Se você não colocar essa manta, se você pegar a carne e já colocar direto na panela ela agüenta pouco. Daí ela vai começar a queimar, vai começar a fazer uma crosta embaixo naquela carne e aquele sabor amargo vai começar a subir pro Barreado e vai estragar, vai amargar o Barreado (ABREU, 2008).

Dona Maria da Glória, que em seu restaurante em Morretes prepara Barreado sem toucinho mediante encomenda, fala da técnica que adota para subtrair a gordura e manter a qualidade da iguaria:

Quando não uso o toucinho tem que cuidar muito para não grudar na panela, porque se grudar já viu! Tem que cozinhar do lado, em fogo bem lento, quando abre a panela tem que mexer que nem mexe doce, porque se pegar no fundo da panela perdeu a panela, dá um gosto de pêlo queimado. Fica horrível! Muitas panelas de Barreado eu perdi, porque às vezes eu faço e deixo na mão da empregada e ela não cuida, daí já viu. O macete do Barreado é esse, cuidar dele! (SILVEIRA, 2008).

Queimou a carniinha, queimou o toucinho, mesmo que um pouco, a panela já foi. Porque quando você abre panela e vê aquela cor assim meio avermelhada, parece até que é bonito, mas pode ficar triste que já queimou o Barreado (AZIM, 2008). Além da coloração, o cheiro acre também é indicativo de que a panela foi perdida. Dentre os cuidados para que isso não aconteça estão: a camada de toucinho, a própria adição de água e a escolha correta da panela de barro, pois se ela tiver um fundo muito estreito o cozimento não se dá de forma adequada: *tem que escolher bem a panela, nas com um fundo estreito você pode colocar uns ossos embaixo para segurar o calor, mas mesmo assim tem que cuidar, porque queima mesmo* (AZIM, 2008).

Tradicionalmente, o Barreado é preparado em uma panela de barro, recipiente apontado como o melhor para preservar o gosto dos alimentos. O barro é matéria-prima bastante conhecida no litoral paranaense, sendo utilizado desde os tempos de domínio indígena: *os índios carijós [...] só usavam as panelas de barro como utensílios de cozinha. Até as urnas funerárias eram feitas de barro. Esses usos e costumes passaram aos mamelucos e vieram até os nossos caboclos praiheiros, que ainda deles fazem uso* (GOVERNO DO PARANÁ, 1986). Na atualidade, sua extração está sujeita ao controle do IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis).

Dos entrevistados que declararam utilizar panelas de barro, muitos compraram seus utensílios na região, em Antonina, Morretes e Paranaguá, embora alguns depoentes tenham apontado sua preferência pelas panelas de

barro do Espírito Santo, em especial a de Goiabeiras. Snoeyer, moradora de Antonina, declara:

Tem uma loja em Morretes e eu compro as minhas panelas lá. Na estrada Paranaguá-Curitiba [...] Eles sempre têm uns potes ao lado da estrada e lá embaixo eles tem uma barraca onde também eles fazem e você pode comprar ou encomendar lá. Mas eu gosto mais das panelas capixabas, que duram mais e reagem melhor ao calor (SNOEYER, 2008).

Dona Maria da Glória, de Morretes, tem em sua casa e em seu restaurante panelas capixabas, e justifica:

O barro daqui não é muito bom, as panelas daqui trincam muito, e o barro de lá parece que tem uma areia, parece que tem ferro, não sei o que é, mas parece que tem cimento no barro deles. Então a panela deles é bem melhor. Fui para lá e trouxe o carro lotado de panela! (SILVEIRA, 2008).

Norma de Freitas, que prepara o Barreado em panelas de barro em seu restaurante em Paranaguá, fala da origem das panelas que usa:

Geralmente a gente comprava aqui no Mercado Municipal. Mas a senhora que fazia a nossa panela aqui no litoral se chamava Dona Sinhoria, inclusive a Universidade tem trabalhos dela, tem um registro bem grande do que ela fazia. Então essa senhora faleceu e não houve continuidade. Ela era da Ilha de Amparo, uma dessas nossas ilhas. Então hoje em dia a gente compra em Santa Catarina, mas em Morretes também tem (FREITAS, 2008).

Vale fazer o alerta de que as panelas que ainda não foram utilizadas devem ser “curadas” com antecedência. Existem algumas formas recomendadas, sendo a mais simples, a que manda untar com óleo por dentro e levar a aquecer por um tempo, retirar do fogo e deixar esfriar, para lavar com sabão e enxaguar bem. Deve-se deixar secar e só então colocar a panela em uso.

Ressaltando que existem várias formas de preparar as panelas de barro para o uso, Dona Laura compartilha como prepara as suas: *Eu ponho a farinha ali, ponho no fogo e deixo a farinha queimando, até ela virar brasa. Quando ela vira brasa eu joga fora, daí eu lavo a panela, e a panela está*

pronta para ser usada. Anny Snoeyer também ensina a sua técnica, alertando que se a carne for colocada diretamente na panela sem que esta seja preparada, ela ficará com gosto de barro: eu passo óleo de cozinha por dentro e por fora várias vezes, ela chupa a gordura. Daí eu ponho num canto do fogão à lenha com água, azeite e eu ponho umas folhinhas de louro e um pouco de cominho para a panela já ficar com gosto já de Barreado, de tempero de Barreado (SNOEYER, 2008).

A parnanguara Norma dá uma instrução simples: *eu passo óleo ou gordura e daí ferver um pouco com temperos. Daí é só jogar a água e depois usar (FREITAS, 2008).* A capelista Dona Regina explica como prepara suas panelas, usando farinha e azeite:

Você põe no fogo a panela com um pouquinho de farinha de mandioca e vai torrando aquela farinha no azeite, vai mexendo e apaga o fogo quando estiver cor de caramelo. Daí você pega a panela bem quente, tira tudo mas não lava. Limpa com esse papel que a gente usa na cozinha para enxugar a mão, papel absorvente. Antes usava pacote de pão. Então limpa bem, tira toda aquela farinha (PEIXOTO, 2008).

A adoção das panelas de barro parece estar associada à abundância do uso destes utensílios no litoral e também aos problemas causados pelas antigas panelas de cobre, como relata publicação da PARANATUR, então Empresa Paranaense de Turismo:

Primeiramente, segundo contam as pessoas antigas, o Barreado era preparado em grandes tachos de cobre para que pudesse suprir várias famílias ao mesmo tempo. Esse método resultou o envenenamento em massa pois os tachos de cobre produziam o azinhavre acumulado nas paredes dos tachos, que com o cozimento se misturava ao alimento formando um tóxico mortal. Devido a esse fato passou-se a usar panelas de barro (PARANATUR, 1985).

Este aspecto da toxidez merece atenção, tendo em vista uma crendice antiga de que a doença tratava-se de um castigo para os que abandonavam seus afazeres em prol do Fandango e do Barreado durante o Carnaval, ou ainda por conta de tratar-se de um prato inadequado para aqueles que eram acostumados no dia-a-dia com pratos leves à base de peixe. Correia (2002) descreve episódios nos quais muitos foliões adoeciam por conta da

composição “pesada” do Barreado, o que durante muito tempo aumentou a mítica relacionada à iguaria:

A inveja (da aristocracia) só acabava na manhã de quarta-feira de cinzas quando chegavam canoas carregadas de mortos e doentes provenientes de Valadares e de outras ilhas. Era uma correria até a escada do ancoradouro do Mercado Municipal. Ninguém podia acreditar que eles tivessem morrido ou adoecido de tanto comer *Barreado*. Dali seguiam para as vilas de origem para serem sepultados ou tratados por suas famílias. Era assim todos os anos. Os pescadores não estavam acostumados com aquela comida tão gordurosa e condimentada. “*Dava na fraqueza*”, diziam os moradores da cidade, pois eles só se alimentavam de alimentos leves nos outros dias do ano. Isso era fatal (CORREIA, 2002, p.14).

A memória para as desgraças era muito curta. O importante mesmo era manter a tradicionalidade da culinária, pois o Barreado, responsável pelo envolvimento de toda a comunidade, tornava aqueles três dias tão importantes para todos (CORREIA, 2002, p.14). A autora relata que as autoridades, preocupadas com as causas da mortalidade iniciaram algumas investigações. As conclusões indicavam os recipientes de preparo como causa provável, reiterando a versão apresentada em um documento da PARANATUR:

Primeiramente, segundo contam as pessoas mais idosas, o *Barreado* era preparado em grandes tachos de cobre para que pudesse suprir várias famílias ao mesmo tempo. Peças desconhecidas, fora dos parâmetros normais, próprias para o preparo de enormes quantidades de comida, pois como sabemos, o Barreado era comunitário. Era mais prático e fácil fazê-lo em tachos do que em várias panelas. Ficava mais fácil para *vigiar*. Mas, eram exatamente os tachos de cobre, os vilões responsáveis pela mortandade (PARANATUR, 1991).

Em seu depoimento, Dona Isa relata que ouvia na infância histórias relacionadas aos perigos do Barreado que corriam em Antonina e região, e comenta que sua avó paterna não preparava a iguaria por medo que lhe fizesse mal:

Eu ouvia nas conversas que eu tinha com o meu pai e com o meu avô. Teve um tempo quando o meu pai era bem jovem em que o Barreado era considerado perigoso, porque as pessoas podiam morrer. Porque se você comesse o Barreado e passasse no rio dava uma coisa que inchava a barriga e que matava as pessoas. Mas como dizia o meu pai, ele achava que

não era nada disso, mas sim era o lugar onde eles guardavam. Eles faziam o Barreado e costumavam pôr nos tachos de cobre, que era uma vasilha grande. Então colocavam no tacho e aquele ácido do cobre, aquele verde que se forma no cobre é um veneno. Então naturalmente era aquilo que fazia com que as pessoas morressem, e não comer Barreado e passar com o pé no rio (AZIM, 2008).

As autoridades locais tiveram que intervir, condenando o uso do cobre, pois concluíram que era o azinhavre, depositado nas paredes dos tachos, que se misturava ao alimento durante o cozimento, criando uma substância tóxica mortal. Para Correia, a introdução das panelas de barro se dá a partir daí, diante da necessidade de criar um vasilhame mais adequado para tal cozimento:

Os artesãos se reuniram, trocaram idéias e experiências e chegaram finalmente a um consenso. Passariam a utilizar panelas de barro feitas artesanalmente por eles. Eram, e são até hoje, com leves variações, redondas, levemente achatadas, com duas alças e uma tampa também de barro, geralmente de cinco litros. Depois que adotaram esse tipo de material, acabaram-se os problemas de saúde. O barro quanto mais cozido, melhor fica, não interfere no sabor dos alimentos e é próprio para requeitá-los quantas vezes sejam necessárias. Estava definitivamente resolvido um problema tão sério e que quase interrompe uma tradição tão antiga (CORREIA, 2002, p.15).

Todavia, deve-se observar que o preparo em tachos de cobre praticamente não é comentado pelos depoentes. Tais tachos são apontados basicamente como recipientes usados para armazenar a iguaria. Ou seja: o recipiente original era mesmo a panela de barro, embora no livro *Museu Vivo do Fandango* vários fandangueiros se refiram à comida (não só o Barreado) preparada em *grandes latas de banha* (PIMENTEL, GRAMANI e CORRÊA, 2006), que por sua vez também não eram feitas com cobre. Observa-se ainda que a utilização contemporânea da panela de barro vem passando por restrições, tanto no âmbito doméstico quanto comercial, como será discutido posteriormente no item 3.5. Sabe-se porém que, preparado em panela de barro ou em panela de alumínio, o segredo do prato repousa no tempo e na qualidade do cozimento, sempre em fogo baixo, como será discutido posteriormente.

Ingredientes refogados ou dispostos em camadas, a panela é levada ao fogo e, na seqüência, lacrada. É exatamente este processo de vedação da panela que confere à iguaria o nome de Barreado, embora exista a versão de que o prato possui essa denominação porque é preparado em panela de barro (RODERJAN, 1981) ou ainda que a panela é vedada com barro (CARNEIRO, 1983; PINTO, 1983; FOLHA DE SÃO PAULO, 1999). *No início eles vedavam com barro mesmo, mas por razões higiênicas passaram a usar farinha misturada com água* (CARMEZIM, 2008).

Falar das suas origens (da técnica) é muito difícil. Comidas cozidas em panelas hermeticamente fechadas foram usadas pelos romanos antigos. Em Portugal, barreava-se a panela de certas iguarias. Chama-se o alimento cozido em panelas de *estufado*. *Barrear* seria delimitar, demarcar com a barra, interceptar, neste caso interromper a saída do vapor de dentro da panela (RODERJAN, 1981, p.56).

Salienta-se, contudo, que a versão corrente (e também a atual) é de que a panela é “barreada” com uma mistura geralmente feita à base de água (fria ou fervente, dependendo da receita) e farinha de mandioca, embora variações com a inclusão de farinha de trigo e ainda cinzas de fogão à lenha também sejam bastante populares. Dona Regina Peixoto (2008) se mantém fiel à inclusão de cinzas na massa de barrear, mesmo não tendo mais fogão à lenha em casa *mas sempre tem uma churrasqueira por perto, então sempre tem cinza!* Dona Ieda Siedschlag é outra entrevistada que, mesmo privada de fogão à lenha, não dispensa a cinza em sua massa:

Eu uso cinza e consigo cinza aqui mesmo <Matinhos>. Aqui tem muita gente que tem fogão à lenha e eu consigo aqui. A cinza é importante, porque só com a farinha de mandioca ela fica branca, e com a cinza ela fica com aquela tonalidade de cimento, além de ficar mais forte (SIEDSCHLAG, 2008).

Enquanto algumas publicações como PARANATUR (1984), PARANATUR (1985), Koch (2004) e Fernandes (2007) sustentam que tal vedação se trata de uma influência portuguesa, de forma mais específica, açoriana, outras fontes como Secretaria da Indústria, Comércio e Turismo (1974), Paraná em Páginas (1982), Governo do Estado do Paraná (1983) e

PARANATUR (1991) argumentam que se trata de uma invenção cabocla para conseguir preparar o cozido português de forma mais rápida e adequada, tendo em vista que utilizavam carnes mais baratas e resistentes e o cozido secava depressa, já que o vapor fugia da tampa da panela.

Resolveram fechar a tampa com uma massa feita de farinha de mandioca e água fervente, o que resulta em um mingau. Com ele foram barreando a tampa até vedar completamente, resultando num aproveitamento total do vapor. Essa fantástica descoberta originou o termo “Barreado”, contrariamente ao que a maioria das pessoas imagina, que ele vem do barro usado para a confecção das panelas. Muitos usam cinza de fogão misturada à farinha de mandioca para vedar, método usado até hoje (CORREIA, 2002, p.15).

Outra versão bastante popular dá conta da utilização de folhas de bananeira⁶⁰ aquecidas para ficarem mais flexíveis que são amarradas na boca da panela. Dona Maria da Glória Silveira (2008) esclarece: *se veda com folha de bananeira porque a folha de bananeira você pondo no fogo ela fica que nem um papel, ela molda, você faz dela o que você quiser*. Mas um cuidado básico deve ser tomado: a folha de bananeira tem que estar inteira para essa operação, sem estar rasgada ou rachada pela ação do vento. Como observado, esse procedimento é feito antes da tampa ser fechada e tem como objetivo contribuir para a não dissipação da umidade.

Assim, como indicam Koch (2004), Fernandes (2007) e vários depoentes, tampa-se a panela com uma folha de bananeira previamente sapecada na chapa para amolecer, amarra-se com um barbante grosso nas bordas, coloca-se a tampa e barreia-se.

⁶⁰ Roderjan (1981) relata que o processo de cozer os alimentos, enrolando-os em folhas e colocando-os em covas previamente aquecidas, acendendo em cima uma fogueira, era comum entre os índios que habitavam o litoral paranaense. Nota-se que tais folhas, por conta de suas características físico-químicas protegem os alimentos e evitam que os mesmos queimem ou fiquem muito secos.



FIGURA 1 – PANELA DE BARRO VEDADA COM FOLHA DE BANANEIRA E MASSA TRADICIONAL, HOTEL E RESTAURANTE NHUNDIAQUARA, MORRETES (PR)
 FONTE: o autor (2008)

Tal iniciativa de vedação, que se assemelha a um dispositivo primitivo equivalente ao de uma panela de pressão, tem como objetivo manter a concentração de pressão e a umidade da carne em um ponto favorável ao seu cozimento, devendo ser realizada com bastante precisão, pois como observa Abreu (2008) *não dá para deixar vazar aquele vapor para não deixar queimar a carne lá dentro*. Falando sobre a maneira com que veda as panelas, Snoeyer (2008) revela que usa apenas farinha de mandioca: *dou uma ferventadinha, ela não fica bem cozida, só para dar uma liga. Daí eu molho a mão e faço aquelas cobrinhas assim. E vou encostando com os dedos e vou fechando e lacrando a panela*. Dona Regina também explica como procede:

Daí você pega uma folha de bananeira, corta redondinho do tamanho da tampa da panela, tampa e faz um pirão, com farinha de mandioca, água e cinza. Agora não faz no fogão à lenha, mas sempre tem uma churrasqueira e você pega a cinza. Daí você faz o pirão, mistura assim, faz uns rolinhos e vai vedando a panela. E sempre deixa um pouco de pirão de reserva. E daí você põe no fogo. Na hora que ele começa a ferver você tem que ver se ele não está soltando o vapor. Daí você pega aqueles buraquinhos que vão abrindo assim <faz o barulho com a boca> que nem uma mangueira furada, você pega e põe um pouco (de pirão) ali, fazendo um remendinho. Mas tem que fazer uma camada bem boa, porque ele tem que ficar que nem um cimento (PEIXOTO, 2008).

A folha de bananeira, apesar de ser usada por muitos, já foi substituída por outros elementos. Dona Laura (2007) revela: *tem gente que põe folha de bananeira, tem gente que põe folha de parreira. Eu ponho couve à volta. Eu coloco folha de couve, que é mais fácil de achar.* Verifica-se que foram identificadas outras técnicas de vedação das panelas, apresentadas no item 3.5.

Deve-se mencionar ainda que em algumas versões a panela é levada ao fogo lacrada enquanto em outras variantes a panela é levada ao fogo aberta, deixada em fogo alto até abrir o cozimento. Neste caso, quando o caldo levanta fervura, a panela é lacrada e deixada cozinhando em fogo bem baixo. Independente do momento em que a vedação da panela é realizada, observa-se que a etapa do cozimento (e os cuidados que ela demanda) é essencial para o preparo de um bom Barreado.

Ao se falar da etapa do cozimento vale a pena recuperar algumas considerações do antropólogo Claude Lévi-Strauss (1997). Em sua proposta sobre o triângulo culinário, o antropólogo propõe como vértices o cru (o natural), o cozido (transformação cultural do cru) e o podre (transformação natural do cru). Ao tratar das formas de cocção aplicadas aos alimentos, o autor estabelece ainda uma diferenciação entre o assado e o cozido: o assado é diretamente exposto ao fogo e com este estabelece uma imediata relação, enquanto o cozido é duplamente mediado, tanto pelo líquido em que é imerso quanto pelo recipiente em que é cozido. Continuando sua análise:

On two grounds, then, one can say that the roasted is on the side of nature, the boiled on the side of culture: literally, because boiling requires the use of a receptacle, a cultural object; symbolically, in as much as culture is a mediation of the relations between man and the world, and boiling demands a mediation (by water) of the relation between food and fire which is absent in roasting (LÉVI-STRAUSS, 1997, p. 29)⁶¹.

⁶¹ “Pode-se dizer que o assado está do lado da natureza, e o cozido está do lado da cultura literalmente, porque cozinhar requer o uso de um recipiente, um objeto cultural; simbolicamente, a cultura consiste em uma forma de mediação das relações do homem com o mundo, e cozinhar demanda uma mediação (pela água) da relação entre a comida e o fogo que é ausente no assado” [tradução livre]

Lévi-Strauss também estabelece uma associação de gênero entre o cozido e o assado. Assim, o cozido estaria associado a uma *endo-cuisine*, e por conseqüência, à mulher; enquanto o assado estaria associado a uma *exo-cuisine*, e por conseqüência, ao homem. Refletindo sobre as contribuições de Lévi-Strauss, Rolim escreve:

O cozido tem a conotação do estreitamento de relações e está associado à vida na cidade, ao sexo feminino. Já o assado tem a conotação de expansão dos vínculos familiares e sociais e está estreitamente relacionado à vida na floresta e ao sexo masculino. Essa atribuição do assado aos homens e do cozido às mulheres é quase que geral para todas as sociedades (ROLIM, 1997, p.10).

O cozido, portanto, representa uma intermediação cultural do alimento, associado ao estreitamento de relações sociais e ao feminino. Nota-se que, no que tange ao Barreado tal premissa se confirma, tendo em vista tratar-se de um prato coletivo marcado pelo domínio feminino de seu saber-fazer e principalmente por um longo processo físico-químico que transforma o alimento em comida, dando-lhe novo significado.

No que se refere às formas com que tal cozimento se dá, observa-se alguns depoimentos que evidenciam a questão dos avanços tecnológicos na área da cozinha. Há o relato das histórias ouvidas dos “antigos”, em que o Barreado era cozido em uma panela enterrada, criando uma espécie de fogão primitivo. Há ainda a utilização mais recente, mas também considerada tradicional, dos fogões à lenha, e de forma mais contemporânea a popularização do fogão à gás, inclusive de fogões industriais, no preparo do prato (vide item 3.5).

Mariza Lira (1977) traz em seu relato que o panelão de barro, hermeticamente fechado, é enterrado e sobre ele se acende uma fogueira. Em suas obras *História da Alimentação no Brasil* (2004) e *Dicionário do Folclore Brasileiro* (2000), Luis da Câmara Cascudo também indica a preparação do Barreado incluindo a panela que, depois de vedada, é enterrada e sobre ela é aceso o lume. Segundo o autor, essa técnica, denominada “biaribi”, já era dominada tanto por ameríndios quanto por africanos desde o século XVII. O relato de Marcgrave, também incluído na obra *Antologia da Alimentação*, ilustra

a técnica praticada por ameríndios nordestinos⁶² para preparar carne assada: *praticam um buraco, na terra, e no fundo põem folhas grandes de árvores; sobrepõem a carne para ser assada; cobrem-na de folhas e, enfim, de terra. Sobre esta ateam uma fogueira, que vão alimentando até que a carne fique assada* (MARCGRAVE, 1977, p.241).

O empresário Luiz Antonio Romanus fala sobre o hábito de enterrar a panela:

A tradição que ele era feito debaixo da terra devia-se ao fato de que o caçara, o caboclo não dispunha de fogão. Ele tinha as taipas de barro, e essas taipas feitas de barro normalmente tinham alguns locais para colocar o que chamamos de chicolateira, onde eles ferviam a água para o chimarrão e onde eles dispunham uma panela para cozinhar o feijão, mas não tinham um local que coubesse um panelão como o de Barreado, que era maior e se destinava pros três dias da festa [...] eles tinham medo de que virasse, que quebrasse o panelão, por isso eles faziam um buraco do lado da taipa, punham o panelão dentro, depois o Barreado, cobriam com folhas de bananeira e faziam o fogo na taipa e puxavam o brasido para cima do panelão. Levava um dia em cozimento ali sob o brasido (ROMANUS, 2008).

O hábito de preparar o Barreado em uma vala parece bem associado aos festejos carnavalescos e aos bailes de Fandango realizados durante o Carnaval e os mutirões. Dona Laura relembra: *meus parentes mais antigos faziam assim, a panela no buraco. Punham o fogo, a panela e tampavam. E fica ali cozinhando a noite inteira, uma coisa assim. E aí quando terminava a festa e vinham para casa estava pronta a comida, não tinha problema* (CAMARGO, 2008).

Recordando o que ouvia na infância, Joaquim, proprietário do Cantinho de Antonina, fala:

Havia um Barreado que se fazia no fundo da terra, chamava-se o “Barreado do Buraco”. Feito aqui em Antonina nos sítios. Se fazia um buraco na terra, se preparava um grande fogo nesse buraco, para aquecer essa terra. Nisso pegava-se a panela de barro, barreava essa panela, lacrava ela toda com farinha,

⁶² “[os índios] comem a carne cozida, assada ou tostada. Cozinham-na em panelas de barro, redondas chamadas *Camu* (sabem fazê-las de boa argila) infundindo água. Comem-na cozida com *inquitaya*, caldo de *carimaciu* misturando-a com *mingau*; ou às vezes misturam com ela o *viatá* para que se torne *minpirô*, que comem em vez de pão” (MARCGRAVE, 1977, p. 241).

cobria com folha de bananeira e barreava ela com essa goma de farinha, misturada com cinza que tirava daquele fogo feito no buraco. Retirava-se depois aquele braseiro, aquela cinza, limpava, deixando o fogo quente ali e com aquela cinza se preparava o pirão de mandioca que depois barreava a panela, lacrava a tampa da panela. Após se executar esse processo eles colocavam essa panela nesse buraco e cobriam com terra. Em seguida eles faziam um grande fogo em cima desse buraco. O fogo era colocado também em cima porque como existia o calor em baixo e o fogo em cima ajudava a cozinhar a carne (SANTOS FILHO, 2008).

Retomando o depoimento de Dona Maria da Glória Alpendre Silveira, tem-se a associação do Barreado preparado na vala com os mutirões e Fandango. Ela relembra sua infância:

Lá na roça eles faziam essa vala na terra e punham uma panela bem grande em cima daquela vala e punham fogo. Por isso que diziam “Ah, o Barreado era enterrado”, “o Barreado é embaixo da terra”. Não é, era uma vala que faziam embaixo da terra para colocar a panela em cima. Eles colocavam o Barreado para cozinhar ali. [...] E ali volta e meia eles vinham de lá e punham fogo, volta e meia vinham de lá e alimentavam o fogo. Até cozinhar bem esse Barreado (SILVEIRA, 2008).

Este hábito de manter a panela sobre brasas, sem que haja fogo aberto, deu origem a alguns relatos, como “a lenda da panela que cozinha sem fogo”, também conhecida como “A panela de Pedro Malasartes” em Antonina:

Contam os moradores de Superagüi (que quer dizer Rainha dos Peixes em tupi-guarani) que pode ser encontrada em nosso litoral uma panela mágica, que cozinha sem fogo. Segundo a lenda, um viajante passara em frente a um caiçara que vendia Barreado em uma grande panela de barro. Ao se aproximar do sujeito, ficou impressionado em ver que a panela fervia, sem que houvesse fogo debaixo dela. Imediatamente o caiçara relatou a “magia da panela”, fato que atraiu o viajante e o motivou a comprar a panela. Ao chegar em casa, o forasteiro, ao tentar usá-la para preparar uma nova refeição, ficou sem entender porque a panela que antes cozinhava sem energia, sem fogo, agora não cozinhava nada. O que na verdade acontecia, é que ela conservava por algum tempo o calor (pois a cerâmica é um material refratário) e o Barreado continuava fervendo, mesmo estando longe do fogo (CASILHO, 2005, p.29).

Voltando à questão do cozimento, um aspecto que não pode ser esquecido é a orientação para que a panela de barro não seja colocada diretamente sobre o fogo, principalmente nos fogões à gás. *Às vezes eu ponho então um chapex para ela não pegar tanto o fogo*, concordam Dona Laura, Dona Maria da Glória, Dona Laurice, Dona Regina, dentre outros. Este “chapex”, uma chapa de ferro, é bastante comum entre os usuários da panela de barro. Dona Maria da Glória relata:

As primeiras panelas que eu fiz arrebentaram, estouravam porque eu não tinha prática. Porque primeiro você tem que colocar no fogo forte que é para carne ferver. Quando ela começa a ferver, que começa a chiar, põe a panela do lado e tampa o buraco da chapa do fogão, que é para cozinhar bem lento, senão ela explode. Primeiro você faz no fogo direto e depois você põe a tampa do fogão e ele fica só com o calor da chapa. É por isso que leva uma noite inteira, uma manhã inteira, porque ele vai bem suave, vem devagar. (SILVEIRA, 2008).

Fogo aceso, panela no fogo. Tem-se início o processo de cozimento, etapa que Correia (2002) denomina vigília. O fogo que começa alto e cheio deve ser mantido baixo e freqüente, o que é consenso em todas as fontes e nas falas dos entrevistados. A vigília então consiste em vedar os buracos que aparecem na massa (que devem ser imediatamente tampados) e também (no caso do fogão à lenha) na manutenção do fogo. Para alguns, durante esse período deve-se ainda, de vez em quando, verificar se o Barreado não secou: uma vez ou outra sacuda a panela para ver se está com falta de água. Neste caso, retire a tampa e ponha um pouco de água, não necessitando voltar a barrear a panela (BARREADO..., 1961, p.5).



FIGURA 2 – PANELAS DE BARRO VEDADAS NO FOGÃO À GÁS, RESTAURANTE CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)
 FONTE: o autor (2008)

Várias publicações, dentre elas a Gazeta do Povo (1983), Menezes e Menezes ([19-]), Prefeitura Municipal de Morretes ([19-]) e Fernandes (2007), indicam que o período de cozimento do Barreado é de vinte e quatro horas. *A durabilidade do Barreado, pronto em quatro horas de cozimento, mas que se presta a ficar vinte e quatro horas cozinhando no fogo lentíssimo das brasas sem comprometer sua textura, era tudo que os Carnavalescos do Fandango precisavam* (MENEZES ; MENEZES, [19-]).

Contudo, verificou-se que os Barreados contemporâneos demoram menos tempo, provavelmente por conta da estabilidade e da potência da chama dos fogões modernos, bem como pela substituição da panela de barro pela panela de alumínio, que propicia o cozimento mais rápido. *Antigamente era feito no chão, num braseiro, então precisava vedar a panela e deixar vinte e quatro horas, mas hoje não, nos fogões industriais não [...] hoje deixamos aqui mais ou menos cinco horas* (CARMEZIN, 2008).

Dona Regina é uma das poucas fontes que alegam deixar a panela por tempo equivalente a um dia: *antes deixavam no fogo vinte e quatro horas, como eu faço até hoje, é vinte e quatro horas no fogo bem baixinho, porque ele se cozinha, não vai água*. Norma Freitas, do Restaurante Casa do Barreado, que prepara o Barreado em panela de barro, também afirma deixar a panela de

um dia para o outro no fogo. Para Dona Isa, *cada boi é diferente, então depende muito da carne que se usa* (AZIM, 2008).

Ingredientes cozinhando, existem algumas formas de atestar se o Barreado já está pronto: pela coloração que a folha de bananeira passa a apresentar: *quando a folha de bananeira fica bem escura, bem mole de tão cozida, é o sinal de que se pode retirar o Barreado do fogo. Não tem erro. Está no ponto* (CORREIA, 2002, p.46); pela coloração do lacre, que fica também bastante seco ou ainda pelo aroma exalado da panela. Contudo, a maioria dos entrevistados declarou que pela prática no preparo e pelo tempo de cozimento já sabem que a iguaria está finalizada. *Quando ele está cozido eu já sei. A gente tem uma base. Se a carne for macia em umas oito ou dez horas ele está pronto* (CORDEIRO, 2008). O proprietário do restaurante Caçarola do Joca também dá seu depoimento:

Depois de um certo tempo que ele está lá você deslaca (sic) a panela e prova com uma colher de pau, e aí você vai dosando até ele começar a se desfiar. Não tem um tempo certo. O nosso não fica vinte e quatro horas, deve ficar umas 18, 19 horas, que não é pouco. Porque a tradição diz vinte e quatro horas, mas a tradição é a História do Barreado, é diferente, isso é de antes. Antes ele era feito no chão, sobre um braseiro (ALCOBAS, 2008).

Snoeyer (2008) também alega que é pelo tempo de cozimento que se sabe se está pronto e explica a rotina de seu restaurante, relatando a última vez que fez um Barreado, no final de semana anterior à entrevista (ela prepara o prato em sua residência, antiga sede do restaurante, onde tem fogão à lenha):

Eu fui para casa às três horas da tarde para cozinhar o Barreado. Outro dia de manhã o Tony (filho) trouxe e estava quente ainda. Mas é mais ou menos, entre limpar a carne, deixar no tempero, cozimento, quase vinte e quatro horas, porque você tem que deixar de um dia para o outro no tempero também. E o cozimento dele é longo, pois só para pegar fervura demora mais ou menos três horas. E depois ele fica a noite inteira, de manhã ele está pronto (SNOEYER, 2008).

Dona Maria da Glória, que também prepara o Barreado em fogão à lenha, relata como controla o cozimento da iguaria:

A gente põe cedo de manhã, cozinha o dia inteiro, a noite toda, à noite a gente coloca aqueles guarda-fogo, uns paus mais grossos, e a gente acorda duas horas, três horas da manhã e empurra o fogo para dentro, porque a boca do fogão é grande, e ele fica cozinhando a noite toda. Então a gente abre no outro dia às dez horas, dez e meia (SILVEIRA, 2008).

Dona Laura diz que deixa a panela do Barreado no fogo de seis a sete horas e se orienta pelo aroma. Perguntada se não há risco de abrir a panela antes do tempo, responde com bom humor:

Às vezes acontece de abrir a panela e ter que fechar de novo <risos>. Às vezes acontece. Às vezes a gente até abre umas horas antes para ver como é que está o tempero, ver o sal, se está bom. Daí a gente fecha e deixa no fogo brando. Lacia de volta, outra vez. Porque não pode ter surpresa na hora de servir! (CAMARGO, 2008).

O depoimento de Dona Laura, assim como outras fontes, indica que a panela deve ser aberta antes do serviço ser iniciado, para que os temperos sejam ajustados. Depois de várias horas ao fogo finalmente é chegada a hora de servir e saborear o Barreado.

3.4 DAS FORMAS DE SERVIÇO E OS ACOMPANHAMENTOS

O serviço do Barreado também tem as suas especificidades. *A abertura da panela também requer uma certa prática. Com cuidado vai sendo removida a massa que “barreou” a panela, retirada a tampa e em seguida, toda a folha da bananeira* (CORREIA, 2002, p.46). Como consenso, a panela de Barreado deve ser, de preferência, mantida no fogo, para que conserve o seu aroma e sua temperatura se mantenha adequada para a escalda do pirão. Aberta a panela, é o momento da degustação da carne, que exaustivamente cozida, praticamente se desmancha no prato. Sobre a textura da carne, Dona Isa comenta:

Tem gente que desmancha a carne com a mão, não pode fazer isso! Senão, fica aquele Barreado fiapento. A carne tem que

ficar assim, que você ponha no prato e com uma leve pressão ela desmanche. Não pode ir fiapo, pois senão você vai estar comendo o resto do Barreado (AZIM, 2008).

A textura da carne é realmente um aspecto de preocupação das cozinheiras e, para muitos, indicativo da qualidade envolvida no processo de preparo da iguaria. A empresária e cozinheira Maria de Lourdes Cordeiro (2008) diz que não deixa o Barreado desmanchando, *deixo com uns pedacinhos de carne*. Dona Regina esclarece:

O Barreado que eu faço você abre a panela e ele está meio em posta, mas quando você coloca no prato ele desmancha [...] Em muitos restaurantes ele vem parecendo um novelo de lã, se desmanchando, sabe? Essa coisa de esquentar um pouco, guarda um pouco. Congela, esquenta, guarda. Ele fica muito mais apresentável com aquelas postas, e não naquela embolação assim que parece um novelo (PEIXOTO, 2008).

O “ponto” ideal do Barreado é justamente esse: a carne exaustivamente cozida se desmancha sem esforço, mas não vem em “fiapos” nem em emaranhados, efeito que Santos Filho (2008) acredita ser causado pelo soque da carne no pilão, o que considera uma heresia. Norma de Freitas (2008) também comenta a consistência que julga adequada:

A carne não fica desfiada, ela fica em postas muito macias, ela desmancha no prato, conforme você come. Em restaurantes que atendem muita gente, como eles fazem em panela de alumínio e ali cozinha muito depressa, eles acabam desfiando a carne antes e ela fica toda enrolada, fica seca, parece um novelo, não sei explicar. Quando você cozinha em panela de barro ela fica na consistência certa, não fica seca e em fiapos (FREITAS, 2008).



FIGURA 3 – TEXTURA ADEQUADA DA CARNE, CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)
 FONTE: o autor (2008)

Voltando ao momento em que a panela é aberta, um dado que não pode deixar de ser mencionado é a sinalização sonora de que a panela foi ou vai ser aberta. Várias fontes relatam o hábito do espocar foguetes, dentre elas Marly Correia, que escreve que, enquanto as mulheres vão arrumando as mesas com as travessas de farinha de mandioca e banana *alguns homens são convocados para soltar os foguetes bem na hora da abertura da primeira panela e bater um sino, festivamente. Faz parte da tradição* (CORREIA, 2002, p.45). O historiador David Carneiro também escreve sobre a questão da sonorização com foguetes:

Quase sempre por volta do meio-dia estoura enorme foguete. É o chamado *cabeça de negro*: o maior que a arte pirotécnica já tenha fabricado para fins pacíficos e domésticos, (o autor jocosamente exclui o polaris e o teleguiado atuais), mas os foguetes ribombam, por vários pontos, parecendo aos forasteiros que alguém fosse o acertador na sorte grande e desejasse comemorar; ou que se festejasse a vitória de candidato após luta penosa nas eleições interioranas. Os estrondos avisam incontáveis de panelas de Barreado que estejam sendo abertas (CARNEIRO, 1983).

Escrevendo sobre as festas coloniais no Brasil, Mary del Priore (2000) chama a atenção para o espetáculo das luminárias e da decoração das ruas

somadas à queima de fogos, observando que a presença dos foguetórios fazia parte das festas coloniais desde o século XVII:

Vinda esta tradição de Portugal, ela era a alegria das romarias e das procissões. Sua origem é a China, onde constituía característica das solenidades sagradas e profanas. Abrindo a celebração da festa, os fogos anunciavam a partida dos cortejos processionais mas também a sua chegada à igreja ou à praça onde se davam os principais eventos da festa (DEL PRIORE, 2000, p.38).

Para a historiadora os truques de pirotecnia estavam relacionados com o desejo barroco de reformar a natureza, pois ao trocar a noite pelo dia a escuridão era vencida pelo engenho humano:

No interior da cultura popular, o barulho dos fogos e o resplendor de suas luzes tinham outra função [...] a solidariedade entre o estampido, o barulho, o brilho e as luzes significava para as populações carentes a vitória contra as forças hostis da natureza e a escuridão da noite (DEL PRIORE, 2000, p.41).

Neste sentido, a pirotecnia passou a ser uma tradição associada aos festejos e celebrações populares, abrindo oficialmente festas religiosas e profanas, um hábito que permanece até hoje nos municípios enfocados por esta pesquisa. Indagada sobre a origem do hábito de soltar foguetes em sua cidade, Dona Regina diz que *nós somos chamados de fogueteiros por causa da igreja. Porque no Brasil tudo se faz aos pés da cruz. E aqui em Antonina não ficou diferente*. E continua:

Lá no alto do morro tinha uma casinha lá em cima. Lá tinha três irmãs, uma chamada Maria, outra chamada Teresa e outra eu não lembro o nome. E lá elas tinham uma estampa de Nossa Senhora do Pilar. Então elas faziam cultos para Nossa Senhora do Pilar. E quando elas faziam cultos, elas se reuniam lá, a cidade tinha pouca gente aqui, não passava de cinqüenta, porque muitos moravam para lá. Então tinha os faiscadores e os mineradores que trabalhavam para fora, nos veios dos rios. Então elas atiravam foguetes, fogos, para avisar que tinha culto. Então tanto que a Festa de agosto aqui, a Festa do Pilar que a gente chama de Festa de agosto, ela se caracteriza por causa disso, por causa da queima de fogos, que é muito bonita (PEIXOTO, 2008).

Sobre a tradição capelista de soltar foguetes, Dona Isa Azim (2008) comenta: *essa coisa do foguete é porque tudo em Antonina é foguete. Se estourar um foguete lá a gente diz “o que será que aconteceu?”. Aconteceu alguma coisa, alguém está alegre por alguma coisa, é um sinal, é uma comemoração. É um sinal!* A entrevistada também associa a disseminação do hábito do foguetório pela popularidade alcançada pelas festas religiosas:

A festa da padroeira caracteriza-se pelo foguetório! Então quanto mais foguete, foi mais bonita a festa. Isto já é desde o início do povoado. Porque são os primeiros que vieram, os mineradores, do tempo de Valle Porto, então eles usavam os explosivos. E o culto a Nossa Senhora do Pilar vem desde os primeiros povoadores, começou com os primeiros povoadores (AZIM, 2008).

A professora aposentada assegura que *o foguete, como uma manifestação também de alegria, ficou relacionado a tudo o que é gostoso. E o Barreado é gostoso!* (AZIM, 2008), e continua, também ressaltando a importância da devoção a Nossa Senhora do Pilar na disseminação da tradição do foguetório entre os capelistas:

A devoção começou com duas mulheres, elas tinham uma estampa de Nossa Senhora do Pilar. Naturalmente com um olhar político e também de devoção do Sargento, do Capitão Mor Manoel do Valle Porto olhou assim com bom grado aquilo a devoção, porque aquelas mulheres conseguiam reunir o pessoal das redondezas para rezar o terço na frente da estampa [...] E eles anunciavam a chegada explodindo os foguetes. Era “estamos indo” de um lado e os daqui “podem vir” e <faz o barulho dos foguetes estourando>. E daí o foguete ficou (AZIM, 2008).

Abordando a devoção do povo antoninense a Nossa Senhora do Pilar, Dona Regina relembra um episódio que ouvia na infância:

Quando o Sargento-Mor Manoel do Valle Porto pediu para Portugal, para Espanha no caso, que eram mais ou menos interligados, que fizessem uma imagem, encomendou uma imagem de Nossa Senhora do Pilar. Mas a primeira que veio não era a certa, eles mandaram uma imagem de Nossa Senhora do Amparo, e daí o povo não quis saber! Não era a Santa que eles queriam, eles queriam a Nossa Senhora do Pilar, que mais tarde veio. Aí continuou a festa, erigiram uma capela maior, e hoje nós temos lá no outeiro, a Nossa Senhora do Pilar (PEIXOTO, 2008).

Observa-se que em Antonina, além dos foguetes, algumas famílias costumam cantar um hino à cidade no momento de abrir a panela do Barreado. Leonidas de Abreu (2008) diz:

Logo perto do almoço, onze horas, onze e meia, o pessoal se reúne, os amigos, a família. E aqui em Antonina tem um ritualzinho para abrir a panela: eles batem um sino, que chama todo mundo e é aquela alegria! E daí soltam foguete! Isso o pessoal faz até hoje. Soltam os foguetes para abrir a panela. Daí a dona da casa vai abrindo a panela e o pessoal vai cantando o hino de Antonina. Antonina tem uns três, quatro hinos aí. Só que esse é um hino bem antigo que o pessoal canta (ABREU, 2008).

Também adepta à tradição de cantar o hino de Antonina, Dona Laura relata que cantar o hino (não-oficial) da cidade é uma brincadeira relativamente recente:

Fizeram um hino, um antoninense daqueles muito capelistas, fez um hino que ao final fala “Antonina, orgulho do Brasil” <risos>. Começou como gozação e tal mas daí ficou como o hino do Barreado. Então cada vez que se abre a panela de Barreado se canta esse hino de Antonina. Isso acontece aqui em casa e em outras casas da cidade também (CAMARGO, 2008).

Dona Isa também comenta a questão do hino, e ainda comenta uma provocação sofrida pelos habitantes de Antonina:

Lá no Clube Náutico eles tocavam o sino, então era o sino para chamar o pessoal e daí cantavam o hino de Antonina “terra abençoada” <cantarola>. Não era o hino oficial, saiu em um disco para ajudar na reforma da Matriz. Esse hino termina dizendo “Antonina orgulho do Brasil!”. O pessoal de Paranaguá brincava, “ah, aí o orgulho do Brasil! Do orgulho, não! Do gorgulho do Brasil!”, aquelas coisas de rivalidade de cidades vizinhas. E então ficou. Eles tocavam esse hino, cantavam e daí tocavam o sino. E foguete! Soltavam foguete, sino e o hino! (AZIM, 2008)

O hino em questão se chama “O Hino à Antonina”, sendo a marcha, a música e a letra de autoria de F. Roberto. Esta homenagem à cidade foi idealizada e patrocinada pelo Sr. Alcides E. Carvalho e gravada em disco pela

gravadora Disco Continental pelos “Vagalumes do Luar”: A letra é a seguinte, com destaque para os últimos versos:

O Hino à Antonina

1ª Parte

Terra abençoada
Recanto de amor e de felicidade;
A nossa Antonina
Viva ufana de sua brasilidade

Fé e esperança
São o esteio de todo o lar;
Sempre, sempre iluminado
Pela Senhora do Pilar

2ª Parte

Do litoral do Paraná
És o vigia secular
Sempre alerta a amparar
A integridade do solo nacional

Todo o Estado é nosso irmão
Cada cidade é uma glória
Que com todo o orgulho
Reflete em nosso pavilhão

3ª Parte

Teu céu
Oh! Antonina
É de um sem par
Linda safira
A reluzir
Seu brilho sobre o mar

Tudo é encanto
Deslumbramento!
Sempre pensando nessa terra gentil
Lutando, almejamos teu futuro
Antonina. Orgulho do Brasil!

Observa-se que a explosão dos foguetes também é associada a Morretes e Paranaguá. A morretiana Dona Laurice lembra que o foguetório está associado aos pixirões, quando as pessoas estavam trabalhando na roça e soltavam os foguetes para avisar aos companheiros que o Barreado estava

pronto para ser degustado e chamar todos para a refeição. Dona Maria da Glória, nascida e criada em Morretes, declara:

Antigamente atiravam foguete na hora que abriam a panela, isso tem a ver com festa, com alegria, então abriam a panela e as pessoas já sabiam, mas hoje não fazem mais. Não sei por que parou, vai ver que ficou perigoso, o pessoal andou se queimando (SILVEIRA, 2008).

Esta associação entre o espocar de foguetes com os pixirões e o Fandango – no intuito de avisar que a comida estava pronta ou que o baile iria começar - também aparecem no depoimento do fandangueiro parnanguara Romão Costa, publicado no livro *Museu Vivo do Fandango*:

[...] Quando era mais ou menos onze e quinze, onze e meia, o dono da roça vinha em casa ver se o almoço estava pronto [...] Chegava lá, tava cozido. O que ele fazia? Ele atirava foguete pra avisar pro pessoal que a comida tava pronta. Atirava três foguetes. Aí eles vinham, almoçavam, depois deitavam ou começavam a contar uma história um pro outro (ROMÃO, in PIMENTEL, GRAMANI, CORRÊA, 2006, p. 28).

Manoelito Viana (1976) também escreve sobre a tradição parnanguara de espocar foguetes no momento da abertura da panela, também freqüente em outras celebrações, como as de caráter religioso. Norma de Freitas, nascida e criada em Paranaguá, comenta o hábito de sinalizar a abertura da panela:

Antigamente quando ia abrir a panela, eles soltavam fogos. Então era costume, eu não sei a partir de quando, de ao abrir a panela soltar fogos, foguetes. A panela ficava de um dia para outro, então na hora de abrir a panela fazia parte do ritual soltar o foguete. Mas eu não cheguei a presenciar isso, é um relato mais antigo (FREITAS, 2008).

No livro *Histórias, crônicas e lendas*, edição comemorativa do primeiro centenário do autor, Vicente Nascimento Júnior, o hábito de soltar foguetes também é associado às manifestações religiosas em Paranaguá. A Festa do Rocio⁶³, além da programação de novenas e missas voltadas aos romeiros e

⁶³ A Festa Estadual de Nossa Senhora do Rocio acontece tradicionalmente no mês de novembro, durante quinze dias. Em sua programação constam um conjunto de atividades religiosas (procissões, novenas, missas) e também de lazer (apresentação de artistas locais e

fiéis da cidade, era marcada pelo foguetório. Nascimento Júnior (1980, p.181) escreve: *raro o ano em que não havia fogos de artifício, atraindo considerável multidão ávida de assistir ao espetáculo pirotécnico*. Nas festas do Divino Espírito Santo os foguetes também estavam presentes: *tocavam os sinos e estrugia a foguetada. A procissão percorria a cidade, onde em algumas ruas do itinerário as famílias tapizavam o chão de flores e de folhagens, enfeitando também as janelas com colchas da Índia e outras alfaias* (NASCIMENTO JUNIOR, 1980, p.186).

Assim como aconteceu em Antonina e Morretes, em Paranaguá o hábito de soltar fogos em situações festivas foi associado ao Barreado, por este também ser considerado uma oportunidade de momento de celebração e encontro de amigos e familiares. A poesia de Agostinho Pereira Filho publicada em 1938 e copilada por Correia (2002, p.17) também fala da tradição do foguetório em Paranaguá, associada inclusive ao Fandango:

Barreado

Da canoa subiu o primeiro foguete...
Alça um outro, outro mais...e do porto distante
Sobe riscando o céu na tarde agonizante
um rojão que no azul traça um alvo filete

Lá na praia distante, em meio a vazante,
junta o povo de casa e apresta-se o rolete
p´ra varar a canoa e aguardar o banquete,
o Barreado que chega – o “boi” – carne abundante.

é o cominho, a farinha, a banana, e a aguardente
p´ra a festança, ideal do caboclo praiano
que termina depois no Fandango dolente...

Torna ao canto a panela de barro inda um ano,
a esperar outro Entrudo, a alegria da gente
boa e simples que volta ao seu labor, insano.

Esta perspectiva de que o Barreado se trata de um prato saboroso, festivo e diferenciado aparece também na poesia do folclorista Inami Custódio Pinto divulgada amplamente em folhetos da PARANATUR no ano de 1985, e que aborda a experiência de degustar o prato, associando-o ao passeio pela Serra do Mar e resumindo sua forma de preparo:

de renome, montage de parquet de diversão, etc,...) Nossa Senhora do Rocio é a Padroeira de Paranaguá e também do Estado do Paraná.

Barreado

“Minino vô te contá:
 Fui convidado pra comê Barreado
 Serr’abaixo em Paranaguá
 Peguei “Maria Fumaça”
 Vareei a Serra do Mar
 Tanta beleza junta, juro que nunca vi
 Véu de noiva, Ferradura, São João
 Pico do Marumbi
 Depois veio Barreado
 Mió gororoba que eu já comi

Hum, hum, eh...ah...Barreado de Paranaguá

Carne de gado talho de batame
 Folhas de louro, pimenta e cominho
 Alho, cebola e salsinha, e um pedaço de toucinho
 De barro é a panela, pos tampada e “Barreado”
 Dez hora de fogo nela
 E só servir depois
 Com farinha e arroz

Nas entrevistas e na leitura das fontes impressas, esta associação do Barreado com situações alegres e comemorativas é uma constante que perpassa o Fandango, o Carnaval, as festas religiosas e as comemorações domésticas e se estende aos restaurantes. Como se repete nas publicações oficiais que tratam do prato, *o Barreado é símbolo de festa e fartura, seja pelo caráter festivo da degustação que reúne amigos e familiares nas casas ou nos restaurantes, ou pelo espaço que o prato ocupa em uma série de acontecimentos programados. A festa do Barreado, por conseqüência, atualmente não se prende a datas ou espaços pré-definidos.*

Sobre a questão da festa em si, verifica-se que a historiadora Mona Ozouf, em artigo publicado na coletânea organizada por Jacques Le Goff e Pierre Nora *Faire de l’histoire* já argumentava que a História há muito tempo vinha se preocupando mais com *os trabalhos e os esforços dos homens do que com os seus divertimentos*, deixando de lado um objeto muito relevante (OZOUF, 1976, p.216)⁶⁴. Segundo a autora, a importância do estudo das festas

⁶⁴ Sobre o despertar da História sobre a questão das festas, que envolve inclusive a influência dos estudos do folclore e da etnologia, a autora escreve: “por freqüentar um ou outro campo, o historiador aprendeu a levar em consideração a armadura que a ritualização dá à existência

reside no aspecto de que *não existe festa sem reminiscência; repetição do passado, freqüentemente anual, a festa traz consigo uma memória que é tentador considerar como tal. Prenúncio do futuro, a festa fornece, por outro lado, como que uma aproximação desse* (OZOUF, 1976, p.217). O tempo da festa é, portanto, um tempo regenerável, que permite uma conexão com o passado mas que também reafirma o futuro que se pretende consolidar.

Escrevendo sobre a origem das festas coloniais brasileiras, Mary del Priore (2000) destaca que as mesmas possuem uma origem européia comum. Pautadas inicialmente na periodicidade agrícola, que levava os homens a se reunirem para celebrar, agradecer ou pedir proteção, tais reuniões terminaram por dar à festa uma função comemorativa:

As festas nasceram das formas de culto externo, tributado geralmente a uma divindade protetora das plantações, realizado em determinados tempos e locais. Mas com o advento do cristianismo, tais solenidades receberam nova roupagem: a Igreja determinou dias que fossem dedicados ao culto divino, considerando-os dias de festa, os quais formavam em seu conjunto o ano eclesiástico (DEL PRIORE, 2000, p.13).

Para a autora, considerando que as festas *queimam o excesso de energia das comunidades*, elas se tornam indispensáveis ao equilíbrio social, pois *a alegria da festa ajuda as populações a suportar o trabalho, o perigo e a exploração, mas reafirma, igualmente, laços de solidariedade ou permite indivíduos marcar suas especificidades e diferenças* (DEL PRIORE, 2000, p.10). A autora sustenta:

Tempo de fantasia e liberdades, de ações burlescas e vivazes, a festa se faz no interior de um território lúdico onde se exprimem igualmente as frustrações, revanches e reivindicações dos vários grupos que compõem uma sociedade. Mas o tempo fáustico da festa eclipsa também o calendário da rotina e do trabalho dos homens, substituindo-o por um feixe de funções. Ora ela é suporte para a criatividade de uma comunidade, ora afirma a perenidade das instituições de poder (DEL PRIORE, 2000, p.9).

humana, mesmo que seja uma ritualização anônima, desprovida de regulamentação explícita ou de coesão coerente. Acrescente-se que, com a psicanálise, a história aprendeu, ao mesmo tempo, o interesse que pode ter a colheita do aparentemente insignificante” (OZOUF, 1976, p. 216).

Continuando seu raciocínio, Del Priore (2000, p.10) defende que *expressão teatral de uma organização social, a festa é também um ato político, religioso ou simbólico* no qual:

Os jogos, as danças e as músicas que a recheiam não só significam descanso, prazeres e alegria durante a sua realização; eles têm simultaneamente importante função social: permitem às crianças, aos jovens, aos espectadores e atores da festa introjetar valores e normas de vida coletiva, partilhar sentimentos coletivos e conhecimentos comunitários (DEL PRIORE, 2000, p.10).

Assim, a festa se estabelece como um espaço social de convivência e de compartilhamento, propício para o exercício da sociabilidade e, por consequência, para o fortalecimento dos laços sociais. Segundo o sociólogo Jean Baechler (1995) sociabilidade pode ser definida como a capacidade humana de estabelecer redes, através das quais as atividades - sejam estas individuais ou coletivas - fazem circular as informações que exprimem seus interesses, gostos, paixões e opiniões, passíveis de acontecerem nos mais diferentes espaços, conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos.

Nota-se ainda que uma das formas mais poderosas de sociabilidade reside na comensalidade, a partilha de alimentos e/ou refeições. Para Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim:

O comer entre amigos é uma forma de reforçar os laços sociais da amizade, e é por isso que ocupa um espaço determinado na relação da amizade. Quando o sair para comer junto transforma a comida numa meta, sabe-se que a comida em si, que é ingerida, não deixa de dissimular, muitas vezes, o prazer de partilhar a amizade (ROLIM, 1997, p.209).

Del Priore, debruçada sobre as festas coloniais, comenta que a comida representava um importante papel no sentido de reavivar tais laços de solidariedade nestes acontecimentos, aspecto que até hoje é uma constante nas festas populares espalhadas por todo o Brasil:

Na Colônia, parte da comida consumida em determinadas festas tinha relações diretas com as colheitas. O beiju, a canjica ou a pamonha, presentes no cardápio de algumas regiões, tinham, por exemplo, maior consumo por ocasião de festas. O cardápio tem assim a ver com a produção agrícola que se colhe por ocasião da festa (DEL PRIORE, 2000, p.65).

Ressaltando que receber amigos em casa para comer, em dia de festa, era igualmente comum, a historiadora observa que o *espírito faústico da festa sobrepunha-se à regra da abstinência (e a outras), fazendo com que as práticas populares de comer e beber em excesso fossem bem absorvidas no conjunto das celebrações* (DEL PRIORE, 2000, p.67-68). Portanto:

A distribuição de comida tinha função tão importante na festa que mesmo as irmandades religiosas que contavam com recursos próprios para a realização dos rega-bofes sentiam-se na obrigação de fazê-lo com a maior generosidade. O banquete, a comilança coletiva, tinha forte expressão social e o ato de comer juntos era remetido à aliança ou à força de integração social que se gestava durante a festa (DEL PRIORE, 2000, p.70).

Neste sentido, concorda-se com Del Priore (2000) e acredita-se que a partilha de alimentos em circunstâncias festivas até hoje cumpre o papel de estabelecer e reavivar laços sociais. Concorde-se também com Igor Garine quando este defende que *a perpetuação do estilo alimentar originada na vida cotidiana ou no calendário das festividades é uma prova da autenticidade e da coesão social e uma defesa contra as agressões externas, inclusive no caso da imigração* (GARINE, 1987, p.5). Como observa Marly Correia (2002), é difícil imaginar uma festa em Antonina, Morretes e Paranaguá, principalmente religiosa, sem o Barreado.

Essa interação permite criar e reforçar laços e possibilita a definição de espaços sociais por meio da ação de redes sociais de algum modo deliberadas. Assim, amigos, familiares e conterrâneos se aproximam a partir da partilha do Barreado em diversas situações e locais, movidos pelo prazer da degustação e pelo interesse em serem sociáveis uns com os outros, de usufruírem da companhia uns dos outros, criando espaços sociais (em áreas públicas ou privadas) que se convertem em espaços de lazer. Tais espaços são compreendidos pelo sociólogo Joffre Dumazedier (1989, p.169) como

espaços sociais *onde se entabulam relações específicas entre seres, grupos, meios e classes*, permitindo a prática de atividades livremente escolhidas em um ambiente que propicia o contato entre as pessoas e, por conseqüência, a sociabilidade.

O lazer, por sua vez, é compreendido por Joffre Dumazedier como sendo

[...] um conjunto de ocupações às quais o indivíduo pode entregar-se de livre vontade, seja para repousar, seja para divertir-se, recrear-se, entreter-se ou, ainda, para desenvolver sua informação ou formação desinteressada, sua participação social voluntária ou a sua livre capacidade criadora após livrar-se ou desembaraçar-se das obrigações profissionais, familiares e sociais (DUMAZEDIER, 2000, p.34).

Desta forma, sob a perspectiva da festa, a degustação do Barreado congrega comensalidade, sociabilidade e lazer para autóctones e turistas, nas residências e nos restaurantes, nas festas privadas (casamentos, batizados, aniversários) e públicas (eventos comunitários e/ou de caráter religioso), durante todo o ano ou em datas específicas (como é o caso do Carnaval), proporcionando prazeres vinculados à degustação, ao convívio, ao descanso e ao divertimento.

Vale ressaltar que se a família, a boa conversa e o encontro entre amigos participam ativamente da degustação do Barreado, também não se pode esquecer dos acompanhamentos culinários que a tornam completa. Nota-se que o arroz branco, onipresente na mesa dos brasileiros, também divide a mesa com o Barreado, assim como laranjas e saladas (mistas ou de agrião). Contudo, os mais tradicionalistas defendem que apenas a farinha de mandioca, a banana e a cachaça do litoral (especialmente a de banana) são os acompanhamentos adequados, como será tratado a seguir.



FIGURA 4 – CACHAÇA, FARINHA DE MANIDIOCA E BALA DE BANANA, PRODUTOS INTIMAMENTE LIGADOS AO BARREADO, MORRETES (PR)
 FONTE: o autor (2008)

3.4.1 Farinha de mandioca

A farinha de mandioca é parte importantíssima! Porque o Barreado a gente come com farinha de mandioca! A ênfase do depoimento de Dona Laura se repete nas fontes e na fala dos outros entrevistados. O principal acompanhamento do Barreado provém de uma das mais importantes heranças indígenas para a culinária nacional: a mandioca. Maciel (2004) comenta ser provável que a mandioca tenha sido domesticada na Amazônia há mais de quatro ou cinco mil anos, submetida a uma técnica extremamente complexa⁶⁵ sem a qual, no caso da mandioca brava, seria impossível seu consumo.

⁶⁵ “A farinha-de-pau, de *manic* ou *manibot*, hoje chamada mandioca, era feita ralando-se a raiz que cresce dentro da terra em três ou quatro meses. Depois de arrancá-la, secavam-na ao fogo ou ralavam-na, ainda fresca, numa prancha de madeira cravejada de pedrinhas pontudas, reduzindo-a a uma farinha alva e empapada. A farinha seguia, então, para um recipiente comprido de palha chamado tipiti, para escorrer e secar. O que escorria era um veneno mortal, dada a presença do ácido cianídrico, que o sol faz desaparecer em dois ou três dias, deixando a manipueira livre de perigo. Gonçalves de Magalhães dizia que a extração de veneno da mandioca revela tanta ciência que os índios mesmo atribuíam tão grande invenção a São Tomé como os gregos atribuíam a Ceres o ensino da cultura do trigo” (CASILHO, 2005, p.15).

Muito mais que uma das muitas plantas nativas da América adotadas pelos europeus que aqui chegavam, a mandioca foi a base alimentar que permitiu a constituição do que viria a ser o Brasil, e, ainda hoje, está presente na mesa do brasileiro de norte a sul, perpassando as mais diferentes clivagens sociais tais como classe e etnia (MACIEL, 2004, p.31).

A historiadora Luzinéa Alencar, em seu estudo sobre a formação da culinária do Estado do Mato Grosso, também ressalta a diversidade⁶⁶ e a importância da mandioca, considerando-a a mais nacional de todas as plantas por conta de *sua presença desde os primórdios do desenvolvimento histórico, econômico e social do Brasil, dela se derivando os mais diversos pratos, que, mesmo com o passar dos anos, persistem em fazer parte do paladar contemporâneo* (ALENCAR, 2002, p.92).

Segundo o historiador José Augusto Leandro (2007), a mandioca era facilmente adaptável a quase todo tipo de solo, porém era plantada com mais frequência em solo arenoso, comum nas regiões litorâneas brasileiras. O cultivo era relativamente fácil, raramente era acometida de doenças e pragas e sua colheita era feita em um período de dois anos:

Não havia muitas variações regionais nas técnicas de plantio da mandioca em diversas partes do Brasil do século XIX. Os lavradores faziam diversas covas no terreno e, em cada “uma delas, enterrava-se uma rama (denominação que se dá à haste da mandioca) que [devia] ficar inclusa no solo uns 10 cm, de maneira levemente inclinada”. De maneira geral, o cultivo da mandioca, apesar de exigir certo esforço, não implicava trabalho muito árduo (LEANDRO, 2007, p.263).

Observando que a farinha de mandioca constituía a principal atividade de trabalho e principal referência alimentar dos trabalhadores rurais da Comarca de Paranaguá na segunda metade do século XIX, o historiador José Augusto Leandro comenta que essa “pequena civilização da mandioca” tinha a seu favor a facilidade dos lavradores em desenvolver a cultura levando-se em conta o tipo de solo litorâneo. A mandioca encontrava-se em todos os cantos da baía de Paranaguá e Guaratuba. *Além de assentada em terreno propício, a*

⁶⁶ ALENCAR (2002, p.91) escreve: “A mandioca é classificada em dois tipos: a brava (amarga) e a doce (suave); na primeira, há o ácido cianídrico, uma substância muito tóxica, tornando-a assim pouco consumida em estado natural, e sim manipulada; a segunda não é venenosa, sendo conhecida vulgarmente por aipim, macaxeira. Também a denominação Manihot utilíssima é usada para designar as amargas, enquanto que Manihot palmate é para os doces”.

cultura da mandioca não demandava grandes cuidados, era de fácil trato a todo e qualquer lavrador que encontrasse um quinhão de terra para com ela trabalhar (LEANDRO, 2007, p.264). E apesar de não se constituir em uma cultura permanente, possui a característica de poder ficar até dois anos sem ser colhida após o seu amadurecimento, podendo ser, portanto, armazenada na própria terra.

Além da praticidade do cultivo, a diversidade de subprodutos contribuiu para que a raiz ganhasse popularidade. Das derivações da mandioca, talvez a mais famosa seja a farinha. Presente em todo o Brasil, com variações regionais marcantes⁶⁷, ela é acompanhamento de pratos como o Barreado, a feijoada e o churrasco, além de ingrediente importante em pirões, virados e tutus de feijão, fruto da união das tradições indígenas e da apropriação portuguesa, pois *satisfazer-se com carne salgada e farinha não é herança ameríndia e sim influência portuguesa* (CASCUDO, 2004, p.243). Sobre a farinha de mandioca, Maria Eunice Maciel escreve:

Mais do que qualquer outro alimento, a farinha de mandioca acompanhou a formação do povo brasileiro. Adotada pelos portugueses, era a “farinha da guerra”, que os acompanhava nas expedições que desbravavam o território do que viria a ser o Brasil. Nessas incursões, roças de mandioca eram deixadas ao longo do caminho para que, ao retornarem, fosse possível fazer a colheita, garantindo, assim, a alimentação e o sustento da volta (MACIEL, 2004, p.31).

No que tange à produção de farinha de mandioca no litoral paranaense, Marly Correia (2002) comenta que ela é obtida a partir da raiz ralada, que é colocada em cestos apropriados, feitos de taquara e chamados de *tipiti*. A massa é então levada à prensa, liberando um líquido chamado *mandiquera* que pode ser venenoso, dependendo do tipo de mandioca. O bagaço que sobra é levado então para um forno especial e o líquido é utilizado em outras preparações. Salientando que com a farinha de mandioca o caboclo fabrica uma série de iguarias, dentre elas o beiju (espécie de biscoito seco cozido no vapor, cuja massa leva farinha de mandioca e, mais recentemente,

⁶⁷ Dentre os vários tipos de farinha pode-se citar a farinha d'água (herança direta dos índios), a uarini (amarelada e mais grossa), a suruí (bem branca e fina), dentre outros.

um pouco de coco ralado), a pesquisadora prossegue assinalando sua versatilidade:

Na alimentação infantil a farinha de mandioca é indispensável e obrigatória sob a forma de ralos⁶⁸, quando a criança é recém-nascida, e sob a forma de mingau, quando já é crescida [...] A farinha é muito consumida ao natural, misturada no feijão ou em caldos quentes para fazer o pirão (como no caso do Barreado) ou apenas mexida em água formando uma papa gostosa a que dão o nome de jacuba. Ela também é largamente usada na medicina caseira sob a forma de cataplasmas quentes, feitos de farinha e água fervente misturados para fazer pirão (CORREIA, 2002, p.10).

Indagados sobre qual é a farinha mais apropriada para se acompanhar o Barreado, é consenso entre os entrevistados que as farinhas artesanais produzidas na região são as *melhores*. Para Correia (2008), *de preferência que não seja daquela farinha fina. Acho que essas farinhas caseiras, artesanais mesmo, porque as industriais são mais finas. As artesanais são um pouco mais grossas, onde você consegue fazer que o pirão fique escaldado*. Welzel (2008) também prefere a farinha mais grossa, *pois a fininha não é legal, não é a mesma coisa*. E argumenta:

A melhor é aquela artesanal que o nosso caboclo daqui prepara. Mas eu tenho uma dificuldade muito grande de comprar diretamente da fonte, tinha um senhor que me fornecia, mas agora ele ficou sem matéria-prima e quebrou o engenho dele e ele parou. Porque você tem que tomar cuidado de quem você compra por causa da questão da higiene, outra, pela maneira de preparar. Existe um tipo de mandioca que em determinada época ela fica meio amarga, então, lógico, tudo o que você tentar preparar com ela vai descaracterizar (WELZEL, 2008).

Dona Laura conta que compra a sua farinha no armazém do Jamil, que é seu cunhado: *eu costumo brincar que a farinha dele é tão especial que fica guardada num cofre, que ele só vende para as pessoas bem ligadas. Então quando eu dou a receita eu ponho lá que é a farinha dele, que é mais torradinha, artesanal, feita aqui em Antonina* (CAMARGO, 2008).

⁶⁸ “Para fazer o ralo da mandioca, a farinha é socada, passada em peneira bem fina, colocada dentro de uma vasilha com água e bem batida para soltar a goma. Em seguida, é coada em pano ralo e reservada para que a goma se assente” (CORREIA, 2002, p.10).

A farinha é imprescindível para o preparo do pirão, acompanhamento inseparável do Barreado. Escrevendo sobre o pirão, Luis da Câmara Cascudo sustenta: *pirão é sinônimo da própria alimentação brasileira. Dá substância total* (CASCUDO, 2004, p.103) e comenta alguns dos adágios que refletem a relevância da iguaria: Sem pirão, não vai não! Com mulher e pirão, faz-se a função! Sem pirão, não há animação! Farinha pouca, meu pirão primeiro! O folclorista fala sobre os tipos de pirão:

Os dois tipos clássicos são o escaldado e o cozido ou mexido. O primeiro é a porção de caldo de peixe ou de carne derramada sobre a farinha seca. É o nativo, anterior a 1500. O segundo demanda preparação culinária mais apurada. A farinha vai sendo lançada no caldo fervente até que tome a consistência desejada. Que se aprime nos dentes do garfo ou se empine no côncavo da colher sem desfazer-se (CASCUDO, 2004, p.104).

Continuando, Cascudo explica que o pirão cozido, não dispensando garfo ou colher, explica sua *distância etnográfica da parafernália ameraba*, sendo uma decorrência natural das papas e caldos engrossados de cereais, base da alimentação camponesa da Europa. *O português trouxe para o Brasil a maneira e utilizou a farinha local, fazendo-o inteiramente ao lume* (CASCUDO, 2004, p.105). Nota-se que tradicionalmente o pirão que acompanha o Barreado é o escaldado, mais próximo da herança ameraba, embora o pirão cozido também seja servido.

Para que o pirão possa ser feito *Barreado tem que ter caldo. Se não tiver caldo no Barreado você não pode fazer o seu pirãozinho, seja ele mole ou duro, do jeito que você preferir* (WELZEL, 2008). Segundo Souza (2008), *o acompanhamento do Barreado é a farinha de mandioca, principalmente. Não existe isso de você comer o Barreado sem uma boa farinha de mandioca, para poder fazer um bom pirão.*

Essa preocupação com a existência do caldo para fazer um bom pirão aparece nas palavras de Dona Isa, que revela ter um procedimento padrão para que o caldo não falte: só quem prepara o Barreado é que deve servi-lo. Ela explica:

Eu aprendi uma coisa com uma senhora: quem faz o Barreado é quem serve o Barreado. Porque a dona da casa tem que ficar com a concha na mão e servindo, porque ela vai mexendo a panela e vai pondo o caldo, vai caçando o caldo com a carne. Senão, o que vai acontecer? Os espertinhos primeiro pegam todo o caldo, o caldo rico, põe no prato, fazem o seu pirão e depois pegam uns pedacinhos de carne, e depois quem for comer vai comer aquelas fagulhas lá de baixo e daí geralmente já foi colocado mais água para poder render porque poucos comeram e ainda tem gente para comer. Isso tem que ser cuidado eu não sei se os restaurantes têm tempo de fazer isso (AZIM, 2008).

Como se pode aferir pelos depoimentos a questão do caldo é bastante importante e pode se tornar um problema quando o Barreado é servido para várias pessoas, principalmente nos restaurantes. Abreu (2008) comenta: *eu já vi fazerem o seguinte: colocarem água com sal na panela. Pô, daí o Barreado vai ficando aguado. A carne, que já é, vai ficando branca, feia, vai perdendo aquela cor e vai perdendo o sabor, o sabor da gordura.* Esta repulsa em relação à adição de água para aumentar o caldo durante o serviço é compartilhada por outros entrevistados, que a consideram uma falta de cuidado no preparo da iguaria que termina por comprometer em muito o sabor do pirão. O empresário inclusive aprendeu com sua avó uma maneira de aumentar o caldo do Barreado sem comprometer o sabor do prato, que ele ensina:

Você pega a banha do porco e derrete. Você pega o toucinho do porco, todo picadinho em cubos e derrete naquela banha ali para ficar mais saboroso. Daí você pega uns caracus⁶⁹ e frita junto com essa gordura, com esse bacon ali e deixa fritando ali aquele osso, fritando, fritando. Quando você vê que já está ficando assim meio marronzinho, já no ponto, então você joga ali umas 20, 30 folhas de louro. Aí você joga um tanto de água, primeiro a metade, espera aquilo entrar em ebulição e daí você coloca o cominho e mais louro naquele caldo. Quando estiver em ebulição você joga mais meia panela de água, deixa ferver tudinho e quando começar a entrar em ebulição você coloca de quatro a cinco colheres de sal e vai vendo como está o tempero. Põe um pouquinho só de pimenta-do-reino, para dar só um ardidinho. E pronto! Daí você deixa de um dia pro outro aquele caldo parado. No outro dia eu pego uns potezinhos plásticos e coloco todo aquele caldo. Pego aqueles ossos, tiro aquele tutano e pego todo aquele caldo, ponho dentro dos *tupperwares* e coloco para congelar. Daí vira umas barras de gelo de caldo. Daí aqui no restaurante, quando começa a sair o

⁶⁹ Segundo Abreu (2008) “Caracu são as partes das canelas dos bois, que eles cortam assim <mostra o corte com as mãos> e dentro ali tem o tutano”.

Barreado eu acrescento aquele caldo, ele forma um novo caldo de novo com aquela carne que está ficando seca e ela volta novamente a ficar boa (ABREU, 2008).

Abreu (2008) relata que quando o cozimento termina e se abre a panela, o Barreado fica borbulhando, e se *you pass the lid on top, you see oil, it becomes a half yellow, half brown. Then what do you do? It is very strong, so the person takes a spoon and stirs it at the bottom (sic), gives a stir in it and then makes the pirão.* O entrevistado argumenta que o pirão do Barreado não é o pirão cozido, mas sim o escaldado, *feito ali na hora, na hora em que abrir a panela:*

Se eles me pedirem aqui “ah, eu quero um pirão cozido” daí eu faço, pego o caldo e coloco no fogo, ponho a farinha lá e trago bem molinho. É gostoso também, mas o pirão para você comer o Barreado tradicional é aquele em que você põe a farinha no prato e coloca uma conchada de Barreado, coloca mais um pouquinho de caldo e ali mesmo você vai amassando com o garfo, vai virando, amassando e tal (ABREU, 2008).

A empresária Ana Eliza Correa de Souza (2008) alerta que o pirão deve ser escaldado para ficar saboroso e explica como reconhecer o pirão escaldado, que é cozido pelo caldo fervente e *fica naquela tonalidade mais escurinha, se ele não for escaldado ele fica branco.* Além das preferências pelo pirão escaldado, a consistência do pirão também é motivo de debate: *pirão muito duro é ruim, parece que ele pára no estômago. E o mole ele é bem mais gostoso* (SILVEIRA, 2008). Fernanda Alpendre, neta de Dona Maria da Glória Silveira, também critica o pirão duro que é oferecido em muitos restaurantes de Morretes:

Esse pirão duro que fazem aqui em Morretes foi um restaurante que criou, mas ele não é a História do Barreado. O pirão duro é o que? Você comer uma farinha e quanto mais farinha você colocar, mais duro ele vai ficar. Então você come um concreto ali. Mas isso vai do gosto. Mas isso foi criado por eles, é um entretenimento do restaurante que alguns estão adaptando. É o “susto”. Isso não é a história, não é a tradição, esse susto está surgindo agora com os restaurantes e a maioria está adaptando (ALPENDRE, 2008).

Preparando o pirão e comentando sobre sua consistência ideal, Norma de Freitas, da Casa do Barreado, aborda o assunto do pirão duro que acabou sendo associado ao Barreado:

Já chegou gente aqui falando “ah, eu sei fazer o pirão: ele tem que ficar consistente e não cair do prato quando virar!”. Não, esse não é o pirão do Barreado, o pirão tem essa consistência <mostra no prato>, tem que ser mais mole, para você aproveitar e saborear o caldo, e não só farinha. Esse susto que o pessoal fala, que é o pirão duro, é uma brincadeira que foi inventada por um garçom em Morretes e que acabou ficando, mas esse não é o pirão do Barreado (FREITAS, 2008).



FIGURA 5 – PREPARANDO O PIRÃO MOLE, RESTAURANTE CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)
FONTE: o autor (2008)

Deve-se mencionar que o “susto” é característico dos restaurantes de Morretes e consiste em uma brincadeira que o garçom faz para o cliente que vai degustar o Barreado pela primeira vez. O funcionário – geralmente simpático e falante - se oferece para preparar o pirão e na frente do cliente vai misturando a farinha com uma certa quantidade de caldo, até atingir a consistência desejada, mais endurecida. Nesse momento, com muito traquejo, vira o prato sobre a cabeça do cliente, que se assusta com a possibilidade do pirão cair, mas este não cai, por conta da consistência mais dura. O sucesso do “susto” é bastante grande e em vários restaurantes morretenses pode-se

verificar vários clientes solicitando que ele seja dado em seus convidados ou amigos.

3.4.2 Banana

A fruta também merece comentário, pois além de participar da mesa do Barreado e tornar a cachaça litorânea única (em especial a morretense), é um dos principais produtos agrícolas da região, especialmente do litoral norte, formado por Antonina, Morretes e Guaraqueçaba.

A banana (ou *Musa spp*, seu nome científico) está presente em todo o território brasileiro, existindo no mundo mais de uma centena de tipos. No litoral paranaense a produção e o consumo se concentram na banana nanica, na banana caturra e na banana imperial. Presentes na receita de outra iguaria litorânea, o peixe com banana, a fruta pode ser degustada das mais diferentes formas, variedade esta que foi ampliada nos últimos anos: *in natura*, frita, assada, flambada, na já citada cachaça de banana, ou ainda transformada em balas, em *chips* (fatias muito finas de banana frita, disponíveis nas versões salgada e doce) ou vendidas em passas, além de integrarem as receitas de diversos bolos, tortas e sorvetes, além de doces de toda a sorte.

A banana crua servia para neutralizar ou amenizar o efeito do toucinho (DE FREITAS, 1997). A banana ajuda a digestão (SANTOS FILHO, 2008). A laranja te dá a sensação de que não ficou pesado e a banana é para acompanhar o sabor forte do pirão (SOUZA, 2008). Banana é para tirar a gordura do Barreado (CAMARGO, 2008). Eu gosto de botar laranja descascada e bastante banana, porque como eu faço o Barreado gordinho, a banana e a laranja tiram o exagero de gordura (PEIXOTO, 2008).

A banana, preferencialmente a da terra e a caturra, é servida com o Barreado cozida na água, assada na chapa e até mesmo frita à milanesa, embora os mais tradicionalistas prefiram a banana crua, como Norma de Freitas (2008):

A banana do Barreado é a banana crua, não é a banana da terra cozida. A crua casa melhor com a quentura do Barreado. O Barreado está quente e a banana crua, na temperatura ambiente, suaviza, ela dá um tempero, dá uma textura diferente, embora a banana da terra seja uma delícia. Mas no caso do Barreado tem que ser a banana ao natural (FREITAS, 2008).



FIGURA 6 – BARREADO SERVIDO COM PIRÃO E BANANA, RESTAURANTE CASA DO BARREADO, PARANAGUÁ (PR)
FONTE: o autor (2008)

Dona Ieda faz recomendações sobre qual é a melhor banana a ser degustada com o Barreado, alertando: *eles usam banana da terra mas não é!*

O verdadeiro Barreado é a banana caturra crua, faz toda a diferença no sabor. Porque a banana da terra você tem que fritar ou cozinhar e a banana caturra você come ela crua, bem madura. Então dá o sabor na medida em que você vai misturando com a carne do Barreado e a farinha (SIEDSCHLAG, 2008).

A informação divulgada pela PARANÁ Turismo (2002) de que *cachos de banana eram pendurados no beiral da casa para serem servidos como sobremesa do Barreado* aparece em várias fontes. Segundo o *folder O Segredo do Barreado de Antonina*:

No tempo certo, o “chefe da casa” cortava, de seu quintal ou trazia de seu sítio, cachos de bananas caturra e maçã, que

eram pendurados no beiral da casa ou colocados em barricas, na Casa da Farinha, a fim de amadurecerem para serem servidas cruas como sobremesas do “Barreado” (ASSOCIAÇÃO DE PRESERVAÇÃO CULTURAL E NATURAL DE ANTONINA, [198-]).

Dona Maria da Glória lembra que na sua infância, durante os mutirões em que era servido o Barreado, a fruta sempre estava presente:

E daí à noite eles penduravam um cacho de banana, pegavam um garrafão de pinga e o Barreado, levava o Barreado ali e todo mundo comia o Barreado [...] Daí vinha outro e comia outro prato de Barreado, tomava uma pinga e pegava uma banana (SILVEIRA, 2008).

Sempre farta nos quintais e sítios do litoral, a banana consistia em um complemento barato, de fácil acesso e bastante substancioso para o Barreado. Dona Gene Feres (2008) comenta: *o chefe da casa geralmente cortava de seu quintal ou trazia dos seus sítios cachos de banana que eram colocados na mesa e comidas cruas junto com o Barreado ou como sobremesa.*

Atualmente, a banana flambada é a sobremesa onipresente nos cardápios dos restaurantes, principalmente em Morretes. Em seu depoimento, Dona Izanete Isabel Bridarolli Madalozo, do Restaurante Madalozo, comenta que a sobremesa começou em seu restaurante, há algum tempo:

Não sei se quando você chegou você viu um senhor moreno que estava aqui, o João? Então, foi o sogro dele que começou com a banana flambada. Ele não era aqui de Morretes, ele veio para cá [...] conversou conosco e para ver se a gente queria ajuda na sobremesa, daí a gente disse para ele que sim, e ele começou com a banana flambada. Aí ficou tempo aqui conosco, depois deu uns probleminhas lá, não sei se com a família dele, daí ele foi embora, foi para Curitiba. Aí ele trabalhou lá em uns restaurantes e nesse tempo que ele foi embora a filha dele ficou trabalhando conosco fazendo a banana flambada (MADALOZO, 2008).

A banana flambada, servida pura ou com sorvete, tornou-se uma espécie de “sobremesa oficial”, famosa por seu sabor característico e pela facilidade de se obter a matéria-prima, principalmente em Morretes.

3.4.3 Cachaça

*A tradição manda que você sirva um aperitivo de “pinga” da boa, antes de servir o Barreado (SESC PORTAO, ASSOCIACAO TRADICIONALISTA GRALHA AZUL, 1982). A cachaça, outro acompanhamento fiel do Barreado, é descrita por Cascudo (2000, p.214) como *aguardente de mel da cana-de-açúcar, outrora a cachaça legítima, ou do caldo de cana, cana, caninha. A mais divulgada bebida brasileira no âmbito popular. O nome veio de Portugal onde era conhecida nas quintas fidalgas do Minho.**

O açúcar foi introduzido em terras portuguesas durante o domínio árabe na Península Ibérica e a cana foi cultivada na Ilha da Madeira até a ênfase na produção ser transferida para terras brasileiras, onde o fabrico foi intenso e, por conta do fornecimento abundante e conseqüente queda de preço, tornou-se popular na Europa. Observa-se que no velho mundo o açúcar era considerado uma droga e era vendido em farmácias até o século XVIII, exceto em Portugal (CARNEIRO, 2003). Em publicação do SENAC (2000) sobre a culinária brasileira, a origem da denominação cachaça é discutida:

Quando e como a bebida passou a ser chamada de cachaça permanece uma incógnita. Até o século XVII, *cachaça* era a denominação dada à espuma que se forma na superfície do caldo durante a fermentação e que, caindo em tanques rasos, servia para alimentar animais domésticos. O destilado, então, recebia o nome de *jeribita*, do mesmo modo que a bagaceira, aguardente portuguesa feita de uva. Outra denominação usual na época em que passou a ser produzida era *vinho de mel* (SENAC, 2000, p.71).

Comentando que a cachaça tornou-se bebida nacional com os movimentos pró-independência, quando foi adotada como “bebida dos patriotas” em detrimento dos vinhos estrangeiros⁷⁰, Cascudo (2000, p.214) destaca a presença da bebida no imaginário e no cotidiano popular, afirmando

⁷⁰ No livro *Multissabores – formação da gastronomia brasileira*, também há menção aos *dias de glória* da cachaça como elemento de resistência nacional (SENAC, 2000, p.71): “Foi durante o período que antecedeu a Independência do Brasil, quando a [a cachaça] elevaram a um dos símbolos do patriotismo. O padre João Ribeiro, mentor da Revolução Pernambucana de 1817, chegou a recusar um cálice de vinho francês e a pedir cachaça para um brinde, pouco antes de cometer o suicídio, abalado pela derrota do movimento”.

que a cachaça possui sinonímia infundável e seus bebedores guardam ritos especiais para degustá-la, dependendo da ocasião e da pessoa, havendo fórmulas velhas para convidar, beber, repetir e agradecer. Preocupado em salvaguardar o produto nacional, principalmente a partir da intensificação das exportações, o Governo Federal instituiu a denominação oficial da bebida pelo Decreto nº. 4.851⁷¹ de 2003, cujo artigo 92 estabelece:

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose (BRASIL, 2003).

A cachaça que acompanha o Barreado (principalmente no município de Morretes) é ainda mais singular: trata-se da cachaça de banana. Neste sentido, vale elucidar sua forma de produção: a cana-de-açúcar passa pelos mesmos processos de fermentação e destilação, mas, uma vez que a cachaça pura está pronta, esta recebe banana triturada, que fica aromatizando a bebida até o ponto desejado.

⁷¹ O texto regulamentar básico editado pelo Governo brasileiro para disciplinar a produção e comercialização de cachaça no Brasil é a Instrução Normativa nº. 13, de 29 de junho de 2005, baixada pelo Ministro da Agricultura e publicada no Diário Oficial da União em 30 de junho de 2005.



FIGURA 7 – VARIEDADE DE CACHAÇAS MORRETENSES, MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)

Esta associação do Barreado morretense à cachaça se dá por conta da ampla tradição dos alambiques na cidade e ao fato de muitas famílias tradicionais (cujos descendentes são hoje donos de restaurantes) serem ou terem sido produtores de cachaça.

Com o auge da produção de açúcar em todo o Brasil, foram decretadas as implantações de engenhos centrais em determinados pontos do país. Um deles foi introduzido na cidade de Morretes. O engenho central foi implantado na Colônia Nova Itália, com o apoio do poder público, e toda a cana produzida era vendida somente ao engenho central (CASILHO, 2005, p.23)

Descontentes com o baixo valor que recebiam pela cana-de-açúcar, os produtores decidiram suspender a venda de cana ao engenho central e pediram a construção de um engenho de aguardente, pois a colônia possuía estrutura para tal. *Os pequenos produtores de aguardente começaram a concentrar-se por toda a região, a maioria ao redor do Rio Anhaia, e ali se instalaram e desenvolveram seus alambiques, passando a produzir a famosa cachaça morretiana* (CASILHO, 2005, p.24).

Luiz Malucelli (2008), empresário morretense, afirma que Morretes é sinônimo de Barreado e Cachaça, tendo em vista a tradição ligada às duas iguarias *Sempre, sempre Morretes, isso é da época dos meus pais, dos meus*

avôs, sempre Morretes era vinculado ao Barreado e à cachaça. São os dois ícones daqui. Segundo o entrevistado, a cidade produz cachaça há mais de 200 anos e sua família foi dona de um engenho bastante tradicional.

Dona Laurice De Bona (2008) também fala sobre a produção da cachaça na cidade, afirmando que ela ganhou impulso quando alguns engenhos de soque da erva-mate, por questões de queda da produção, passaram a ser transformados em engenhos de aguardente, devido ao aumento do plantio de cana e dos preços alcançados pelo produto. A cachaça de banana, segundo ela, foi celebrizada pela Família Gnatta, que a produzia com excelente qualidade. Comentando a crise que assolou a produção de cachaça na cidade, a professora comenta: *A família Gnatta, os velhos que vieram da Itália, morreram e ficou tudo parado. Hoje, os netos deles voltaram a fabricar a cachaça.*

Outro aspecto relacionado ao consumo da cachaça associada ao Barreado são as superstições associadas à bebida. Mariza Lira escreve:

Conta-se que no litoral, os caboclos que se alimentam somente de peixe, abusam do *Barreado* no Carnaval e morrem de *estupor*, com o ventre inchado e empedrado. Manda a tradição que não se beba água, nem durante a ingestão do “Barreado” nem mesmo até duas horas depois da refeição. A única bebida permitida é a cachaça. (LIRA, 1977, p. 81).

Correia (2002, p.46) também alerta para que não seja ingerida nenhuma água durante a degustação do Barreado, pois *ela “talha” a gordura, o que resulta num desagradável mal estar*, conselho que também aparece em outras fontes: *não se deve beber água admitindo-se, porém, algumas fortes doses de cachaça* (O ESTADO DO PARANÁ, 2002). A estudiosa do Barreado continua: *é por isso que a pinga vai tão bem. Ela, ao contrário da água, desmancha a gordura, não o tornando um prato indigesto. Por esse motivo os “pilequinhos” são freqüentes nessas ocasiões* (CORREIA, 2002, p.46). Norma de Freitas, da Casa do Barreado, oferece uma seleção de cachaças para o seu cliente, e comenta: *cachaça não se toma antes nem durante, quer dizer, tem gente até que gosta. Mas tradicionalmente se toma depois, para ajudar na digestão do Barreado* (FREITAS, 2008).

3.5 DAS INOVAÇÕES RELACIONADAS AO BARREADO

Considerando que os hábitos alimentares constituem práticas culturais, torna-se natural a percepção de que o preparo e o consumo de determinados pratos ao longo dos anos sofra adaptações e alterações. Observa-se que tais inovações não se dão apenas no âmbito comercial, mas também são operadas no âmbito doméstico, buscando inclusive a otimização das condições de preparo.

Dentre estas inovações, que transcendem as pequenas adaptações dos ingredientes e da forma de preparo de acordo com as preferências e experiência dos cozinheiros, algumas merecem atenção especial, sendo elas o tipo de panela utilizada, as novas formas de vedação das panelas, os fogões utilizados, o hábito de congelamento para venda, a preocupação em relação à gordura e as reinterpretações da receita.

3.5.1 Das panelas

As panelas de barro não são apenas consideradas as mais adequadas para a preparação da iguaria, como também integram sua tradição, participando de toda apresentação iconográfica (fotos ou ilustrações) relacionada ao Barreado divulgada por restaurantes, prefeituras e governo estadual. Inclusive, por conta desta íntima associação com o prato, ao ponto de caracterizá-lo e representá-lo, verifica-se nos mercados e lojas de artesanato das cidades pesquisadas a oferta de diversos *souvenirs* (as populares “lembrancinhas”), confeccionados de forma artesanal ou industrial que reproduzem as panelas barreadas em miniaturas, imãs de geladeira e em outros objetos.



FIGURA 8 – CHAVEIRO NO FORMATO DA PAINELA DE BARREADO, MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)



FIGURA 9 – IMÃ DE GELADEIRA NO FORMATO DA PAINELA DE BARREADO, MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)



FIGURA 10 – IMÃ DE GELADEIRA COM PANELA DE BARRO E BANANA, ANTONINA (PR)
FONTE: o autor (2008)



FIGURA 11 – MINIATURA DE PANELA DE BARREADO, MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)



FIGURA 12 – MINIATURA DE PANELA DE BARREADO COM CASARIO, PARANAGUÁ (PR)
FONTE: o autor (2008)

Segundo os cozinheiros mais tradicionalistas, a opção pela panela de barro se dá por conta do sabor final conferido ao prato. *A panela de barro dá uma grande diferença, não tenha dúvida. A de alumínio peca um pouco, mexe no gosto da carne* (ALCOBAS, 2008). Norma de Freitas (2008), que também usa panela de barro, argumenta:

Eu procuro manter a tradição e fazer em panela de barro. Porque eu continuo fazendo em panela de barro? Porque eu acho que é o diferencial do sabor. Não vou dizer que o outro não fique bom, ele até pode ficar bom, mas com panela de barro fica melhor. Tem algo diferente, tem um curtido diferente, dá um toque diferente. Se a pessoa não conhece, só conhece do outro (feito em panela de alumínio), ela não consegue diferenciar. Mas a partir do momento em que você experimenta feito em panela de barro você sente a diferença, já consegue diferenciar. Então a gente procurou manter a maneira tradicional (FREITAS, 2008).

Contudo, apesar de participar diretamente da história e do folclore vinculado ao prato, o uso da panela de barro parece estar sendo abandonado ou ainda ficando restrito ao uso doméstico (onde também se verifica o uso da

panela de alumínio) ou aos restaurantes que preparam porções menores de Barreado.

Helena Maria Menezes, proprietária e cozinheira do Restaurante Estrela da Terra, em Curitiba, especializado em cozinha paranaense, dá sua opinião sobre a utilização desses utensílios na produção comercial:

A panela de barro tem vários problemas. Porque seu uso é desaconselhado para restaurantes, pela Vigilância Sanitária. No entanto, pode-se usá-la ao fazer a receita em casa, pois nada indica que seu uso seja prejudicial. Este é um cuidado mais para manter a higiene do local em que são servidas muitas refeições. Então a gente, modernamente, tem que se adaptar às regras (MENEZES, 2008).

Gilmar Cunha, proprietário do Restaurante Lubam de Morretes, também desenvolve um raciocínio semelhante:

Usamos um panelão normal de alumínio [...] Colocar em panela de barro não dá, porque hoje não existe um panelão no tamanho suficiente, porque a quantidade que a gente faz é muito grande. Trinta quilos de carne mais ou menos. É perigoso trincar, é uma questão até de saúde, eu nem sei se a Vigilância Sanitária permite usar panelão de barro. E facilita mais, não tem o risco de estourar um panelão, de trincar a panela no fogo (CUNHA, 2008).

Deve-se observar que a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) não estabelece regras específicas em relação ao uso das panelas de barro, portanto não há proibição para tal. Entretanto, a Resolução nº. 216/2004 (vide anexo III), que define as chamadas Boas Práticas (denominação dada aos procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária) para serviços de alimentação, institui os seguintes parâmetros:

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos (ANVISA, 2004).

Assim, apesar de não haver uma proibição em relação ao uso da panela de barro há restrições quanto à sua textura, pois a porosidade, as imperfeições e a certa permeabilidade verificadas em tais utensílios impedem ou prejudicam uma higienização adequada, constituída segundo a ANVISA por duas etapas: a limpeza (operação de remoção das substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução por método físico ou agente químico, de número de microorganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento).



FIGURA 13 – PANELA DE ALUMÍNIO EM FOGÃO À LENHA, RESTAURANTE MADALOZO, MORRETES (PR) (a panela de pressão é para o almoço dos funcionários, não para o Barreado)
FONTE: o autor (2008)

Dona Maria da Glória (Silveira, 2008) pondera: *quando faço Barreado em pequena quantidade faço em panela de barro. Quando é em grande quantidade faço na panela de alumínio. Mas o processo em panela de alumínio é o mesmo! Na forma de montar a panela e na hora de fechar é a mesma coisa!* Aliás, observa-se que para a cozinheira do Restaurante Nhundiaquara o importante é ater-se ao processo, não necessariamente ao utensílio:

Eu fui visitar o meu sobrinho em Belo Horizonte e preparei o Barreado em panela de pedra. E eu achei a panela de pedra uma maravilha, porque a pedra pega o calor. Fiz uns dez quilos, quinze quilos de carne e ficou uma delícia. Porque é o mesmo processo, é tudo a mesma coisa, só muda a panela. Não tem problema (SILVEIRA, 2008).

O empresário João Carlos Carmezim comenta que em seu restaurante, em Paranaguá, o Barreado é preparado e servido em panela de ferro, e argumenta:

Não é tradicional como deveria, ser feito em panela de barro. Aqui nós fazemos numa panela de ferro, mas também não é numa panela de pressão! Ela não é hermeticamente fechada, então a gente cozinha um pouco mais. A tampa também é de ferro, então ela quase veda, o vapor sai em volta dela, mas não precisa lacrar (CARMEZIM, 2008).

Dona Isa Azim (2009), hoje usuária da panela de alumínio, comenta: *mudei de panela quando tive que fazer Barreado para muita gente. Porque daí você corre um grande risco com as panelas de barro e também a gente não encontra mais panela boa do tamanho que precisa.* Curiosamente, Dona Isa, que desenvolveu sua própria técnica de vedar a panela, não usa panela de pressão por um certo pudor:

Eu não uso panela de pressão mais por uma vergonha de dizer que foi em panela de pressão. É mais uma vaidade, porque na verdade não teria porque, já que não uso mais a panela de barro [...] mas é mais porque aqui em Antonina a gente critica muito “Ah, Barreado com panela de pressão...”, porque não é um simples cozido, sabe? (AZIM, 2008)

Se o uso de panelas e panelões de alumínio parece bem assimilado, a opção pela panela de pressão⁷² é bastante polêmica e a afirmação publicada na Gazeta do Povo (2005) *hoje em dia, o Barreado não é mais feito em*

⁷² “O físico francês Denis Papin (1647-1712) inventou a panela de pressão em 1679, batizando-a inicialmente de ‘digestor a vapor’. Papin apresentou a novidade como um ‘aparelho para amolecer ossos e cozinhar carne em pouco tempo’. Seu funcionamento baseia-se numa lei da física segundo a qual quanto maior a pressão do ar, maior a temperatura de evaporação da água. E, portanto, mais rápido o cozimento. Para evitar a explosão do recipiente, válvulas de segurança, acrescentadas aos modelos modernos, deixam o vapor escapar quando a pressão atinge um valor limite. Papin previu a possibilidade de um veículo para estradas que utilizaria princípios semelhantes da energia do vapor” (DUARTE, 1997, p.185).

panelas de barro. Costuma-se utilizar uma panela de pressão que acelera o processo de cozimento para dez, doze horas “apenas” não se mostrou uma realidade nem na cozinha doméstica, nem na cozinha comercial. A panela de pressão teve seu uso admitido apenas nos restaurantes Restaurante Estrela da Terra (Curitiba), Restaurante Gusso (Antonina) e Restaurante Gruta da Garoupa (Paranaguá).

Helena Menezes, cozinheira e empresária de Curitiba, utiliza panela de pressão e justifica sua opção, comentando as restrições quanto à panela de barro e falando de seus cuidados para manter a qualidade do prato:

Eu faço na panela de pressão que eu descobri que na verdade o gosto se dá em função da cocção lentíssima, e não de ser brasa ou chama de gás [...] Não tem outra explicação de uma comida antiga ser tão mais gostosa que uma comida atual. A explicação foi que a comida antigamente era feita lentamente por causa das brasas (MENEZES, 2007).

Rosana Abe (2008), adepta da panela de pressão, reconhece que a tradição reside na utilização da panela de barro, mas argumenta diante da dinâmica de um restaurante comercial:

Eu faço em panela de pressão de vinte e cinco litros. Porque a receita tradicional é em panela de barro, inclusive fica de um dia pro outro. [...] a maioria diz que panela de pressão tira o sabor e eu acredito que panela de barro faz sim toda a diferença. Mas como pra nós ficaria muito difícil preparar em panela de barro, então fazemos em panela de pressão mesmo (ABE, 2008).

De forma geral, a utilização da panela de pressão é motivo de grande rejeição. *Barreado feito em panela de pressão é uma coisa muito rápida, não dá tempo de formar aquele caldo, nada. E vai água. Daí não tem o que fazer!* (PEIXOTO, 2008). *A panela de pressão apresenta a desvantagem de deixar escapar o vapor* (BARREADO..., 1961, p.41). *Não usamos panela de pressão porque vaza todo o tempero, perde todo o sabor, porque o tempero vai todo embora, perde a qualidade do produto* (CUNHA, 2008). Dona Maria da Glória declara:

Eu não gosto de panela de pressão porque eu não gosto, fica com um gosto ruim. Eu não faço em panela de pressão e nunca fiz, e não faço, porque se você fizer Barreado em panela de pressão você tem que cozinhar um tempo com a panela aberta para sair aquele cheiro, eu não sei te explicar, mas eu não gosto muito (SILVEIRA, 2008).

Proprietária de um restaurante por quilo em Paranaguá, o Gruta da Garoupa, Rosana Abe serve o Barreado três vezes por semana, preparando-o em panela de pressão e servindo-o no Buffet, junto com as demais comidas:

Nós colocamos na cuba porque o meu Buffet é um Buffet elétrico, com as cubas em que são servidas as comidas. Ele vem dentro da cuba porque assim ele se mantém quente. Não fica tão charmoso, porque o Barreado eu acho que tem todo um charme, com aquela mesa com a panela de barro, com a farinha, com a banana. Isso sempre dá um charme, mas nós servimos na cuba porque o nosso trabalho aqui é muito prático, tem que ser tudo muito prático (ABE, 2008).

Argumentando que em seu estabelecimento o Barreado é oferecido como uma opção dentre tantas outras, característica própria dos restaurantes com este sistema de serviço, a empresária e cozinheira continua seu raciocínio, afirmando:

Mas eu acho que servir em panela de barro faz toda uma diferença. Eu percebo nos restaurantes onde servem com a panela de barro, com a farinha. Eu já provei alguns Barreados que não eram tão bons, mas eles acabam ficando bons por isso, por todo um charme que você coloca. Porque para quem gosta de comer tem tudo isso, vê tudo isso (ABE, 2008).

O serviço do Barreado no alumínio ou no inox é duramente criticado, mesmo pelos que o preparam em panelas convencionais. Nair, que prepara o seu Barreado em panela de barro, sustenta:

O Barreado servido em cumbuca de alumínio, ali no inox, você assassina o Barreado. Você assassina o Barreado! Tem que ser em cumbuca de barro, tem que ser! Até porque... como é que você vai fazer um pirão com um Barreado que fica numa cumbuca de inox? Tem que estar fervendo o caldinho dele para você conseguir esaldar a farinha, do contrário tchauzinho esaldar farinha! Aí fica aquele gosto de farinha crua e você vai dizer: Ai que coisa horrorosa que é o Barreado! (WELZEL, 2008).

Ponderando sobre a incorporação da panela de alumínio no preparo do Barreado, Norma de Freitas, usuária da panela de barro, analisa a situação: *logicamente, por questões operacionais, os restaurantes usam o que é mais prático, porque é difícil deixar uma panela de um dia para o outro no fogo. E eles têm um grande volume de atendimento, então eles têm que fazer mais rápido.* E complementa:

É muito mais fácil colocar num alumínio, como o pessoal faz, ou colocar em uma panela de pressão, porque em vez de ficar vinte e quatro horas cozinhando, em meia hora está pronto. Daí a dificuldade dos restaurantes de manterem a tradição. Então eles cozinham em panelas convencionais e colocam nas de barro para servir (FREITAS, 2008).

Deve-se mencionar, porém, que fazendo alusão ao tradicional cozimento em panela de barro, na maioria dos restaurantes a iguaria é levada à mesa dos comensais em cumbucas ou recipientes de barro, para que o cliente possa preparar seu próprio pirão e se servir conforme sua vontade. A substituição da panela de barro pela panela de alumínio representa uma adaptação diante da intenção de alcançar uma produção comercial em maior escala, o serviço do Barreado em cumbucas de barro constitui uma forma de apresentação que faz apelo às suas raízes mais tradicionais, retomando uma idéia de passado que se deseja resgatar, numa tentativa de manter a aura de tipicidade vinculada ao prato.

3.5.2 Das vedações das panelas

Como comentado anteriormente, a vedação da panela tem como objetivo conter a saída do vapor e propiciar o lento e adequado cozimento da carne. O pirão tradicional usado na vedação, composto por farinha de mandioca, cinza e água, sofreu algumas alterações e hoje praticamente não é feito com cinzas, provavelmente pela dificuldade de acesso a elas em uma cozinha convencional (o fogão à lenha fornece a cinza, o que o fogão à gás já

não proporciona). A farinha de trigo também aparece como ingrediente para fazer a tal massa, mas às vezes é substituída pela farinha de milho ou simplesmente excluída, sendo que apenas a farinha de mandioca parece ser indispensável. Dona Laurice De Bona (2008), por exemplo, declara colocar fubá na massa que usa para vedar a panela, juntamente com a farinha de mandioca e a água:

Eu barreio com trigo com fubá, ou eu faço com cinza, como eu ainda tenho fogão de lenha na minha casa, eu pego um pouquinho de cinza para ficar bem original mesmo. Mas na maioria das vezes eu uso trigo, fubá ou o trigo e a farinha de mandioca. O trigo é fininho, o fubá e a farinha de mandioca são mais grossinhos, então dá aquele ponto e não gruda na mão (DE BONA, 2008).

A folha de bananeira, por sua vez, é o principal foco de substituição. As folhas de bananeira, antes abundantes nos quintais e sítios da região, se tornaram mais difíceis de serem encontradas, principalmente diante da necessidade de se conseguir folhas frescas inteiras, sem rachaduras ou rasgos. Dona Laura Camargo, por exemplo, trocou a folha de bananeira pela folha de couve, mais fácil de conseguir na cidade. Dona Maria da Glória fala da dificuldade de se usar folhas de bananeira e dá sua solução para quando não consegue folhas de boa qualidade:

Não é sempre que tem folha de bananeira, porque a folha de bananeira tem que ser inteira. O vento parte muito, ela abre. E ela tem que ser fechada. Então a gente pega mais do broto, porque ela é fechadinha e ela não parte. Então eu ponho ela na chapa, porque eu cozinho com fogão à lenha. Eu tenho um fogão à lenha aqui, aquele grande ali. Então eu coloco a folha de bananeira na chapa e você molda do jeito que você quiser. Fica um papel! Daí você põe na tampa e amarra com barbante e daí veda com o pirão de cinza com farinha. E na panela de alumínio eu faço a mesma coisa. E quando está ventando muito e não tem folha de bananeira boa eu pego a folha de papel celofane, que faz as mesmas vezes e é mais limpo. Que é o único que segura o calor, pode colocar que não arrebenta nem nada (SILVEIRA).

Dona Isa Azim (2008) compartilha sua técnica: *eu fecho a panela com papel alumínio e daí eu ponho aquele roloplak, aquele plástico filme. Esses são a minha folha de bananeira e a minha massa de barrear.* Gilmar Cunha, do

Restaurante Lubam, também prepara seu Barreado em panelas grandes de alumínio, e comenta como as panelas são vedadas em seu estabelecimento:

Nós cozinhamos não na panela de pressão, mas sob pressão. Antigamente era fechado em panela de barro. Hoje a gente fecha com papel celofane, que é mais higiênico, amarra, põe uma tampa e um peso para não vazar. Porque é o cozimento sob pressão que o tempero vai concentrando na carne (CUNHA, 2008).

Maristela Robassa, do Restaurante e Pizzaria Terra Nostra, também é adepta da panela de alumínio, mas promove a vedação de uma forma próxima à tradicional, subtraindo a folha de bananeira ou equivalente e amarrando a tampa fortemente. Ela fala com bom humor:

Primeiro a gente amarra a panela com a tampa com fio de luz, a gente brinca que a nossa panela é elétrica <risos>. Porque quando ela levanta fervura <risos>, com a fervura ela vai se soltar, então a gente amarra ela e faz a borda com a farinha de mandioca, o trigo e água faz aquela massinha, faz a vedação dela e daí na fervura ela vai procurar um furinho ali, daí a gente abaixa o fogo, normalmente ela fura do lado que não está a coifa, daí a gente tem que ir lá arrumar ela. Sabe que o cheiro assim, é bem forte quando ela está levantando a fervura (ROBASSA, 2008).

Observa-se que esta prática de utilizar a panela de alumínio vedada de uma forma mais tradicional é comum em vários restaurantes de Morretes, tais como o Madalozo, o Lubam, o Casarão, dentre outros, constituindo um amálgama da tradição com a inovação que torna possível milhares de pessoas degustarem o Barreado todos os finais de semana no município. Em Antonina e em Paranaguá, deve-se observar, tal procedimento não foi identificado.



FIGURA 14 – DETALHE DA PANELA DE ALUMÍNIO VEDADA TRADICIONALMENTE, RESTAURANTE MADALOZO, MORRETES (PR)
 FONTE: o autor (2008)

3.5.3 Dos fogões

O antigo hábito de cozinhar colocando as panelas em valas, improvisando um fogão rudimentar, foi abandonado diante da praticidade do fogão à lenha e da inviabilidade da manutenção desta tradição. Falando sobre as adaptações que a receita tradicional da família de sua esposa sofreu para a transposição da iguaria para a cozinha de um restaurante comercial, Luiz Romanus (2008), proprietário do Armazém Romanus, em Morretes, responde: *fora enterrar a panela? Eu só não enterro, porque isso eu não posso fazer.* Helena Menezes, do Restaurante Estrela da Terra, comenta um episódio interessante envolvendo sua tentativa de reproduzir essa técnica de preparo:

Adaptei, mas não para o gosto dos meus clientes. Mas adaptei. Por exemplo, eu não tenho como enterrar uma panela de barro aqui em Curitiba. Eu até tentei, mas a primeira vez que eu fiz fogo lá fora, foi aqui em baixo num buraco, lançou uma fumaceira, uma fumaceira... e veio o fiscal do Meio Ambiente (da prefeitura) e disse que eu não poderia fazer desse jeito (MENEZES, 2007).

O cozimento em valas foi substituído com sucesso pelo fogão à lenha. Nota-se que desde o primeiro momento, a invenção dos fogões⁷³ foi resultado de esforços para tornar as técnicas de cocção mais rápidas e também mais seguras para os cozinheiros. Entretanto, o uso do fogão à lenha tem ainda alguns aspectos complicados, tais como o tamanho que ocupa em uma cozinha, a necessidade de adaptá-la com chaminé e ainda a necessidade de obtenção de madeira na quantidade certa. Falando sobre o que seria o ideal vinculado à tradição e o que se faz necessário diante das exigências para a manutenção de um restaurante comercial, Joaquim Santos Filho, do Cantinho de Antonina, argumenta:

Eu não tenho dúvida de que feito na panela de barro e no fogão de lenha o gosto ainda é mais diferente, é ainda melhor. Porque o fogo de lenha tem outro sabor, diferente do fogão à gás. Mas hoje é muito difícil, a gente quase que não tem muito acesso a esses fogões. Você até pode ter, eu tenho meu fogão de lenha, mas não tem como trabalhar com ele para a escala restaurante. É difícil hoje, até por causa da própria madeira, que barra você lá na frente com o IBAMA e com os órgãos que fazem esse tipo de controle. Porque se você não tiver uma madeira correta, ainda arrisca levar uma multa. E principalmente no meu caso, por ter uma empresa e ter atendimento de alta produção (SANTOS FILHO, 2008).

O pesquisador e cozinheiro Caloca Fernandes (2007) escreve que as *tentativas de preparo na prática panela de pressão e no contemporâneo fogão à gás falharam: o tempo e a paciência são ingredientes indispensáveis para o seu resultado final*, opinião que não é compartilhada por Menezes (2007), que defende o preparo em panela de pressão, pois considera, a partir de sua experiência profissional, que o sabor do Barreado se dá em função da cocção lentíssima e independe da fonte de calor ser brasa ou chama de gás.

⁷³ “Em 1630, o inventor inglês John Sibthroe patenteou um fogão de metal, aquecido por carvão. Sua idéia era cozinhar acima do fogo, e não mais dentro de uma chama acesa. O processo de cozimento era mais lento, pois a chapa do fogão precisava ser aquecida primeiro. Apenas em 1802, o também inglês George Bodley criou um fogão de ferro fundido e aquecimento regular” (DUARTE, 1997, p.113).

Com a popularização do fogão à gás⁷⁴, o uso dos fogões à lenha terminou restrito às varandas das casas e a poucas cozinhas de restaurantes. Em Antonina apenas um restaurante possui um fogão à lenha em sua cozinha (Le Bistrot) e em outro o Barreado é preparado no fogão à lenha que a proprietária possui em sua residência (Buganvil's). Em Morretes, verificou-se a existência de fogões à lenha no Restaurante Nhundiaquara, Restaurante Madalozo e no Restaurante Vila Morretes, este, inclusive, com um fogão à lenha no salão, destinado ao serviço do Barreado e preparação do pirão. Verificou-se a partir dos levantamentos realizados que embora a visão nostálgica do Barreado preparado em fogão à lenha permaneça, o uso do fogão à gás é realmente disseminado e colocado em prática contemporaneamente.



FIGURA 15 – FOGÃO À LENHA, RESTAURANTE NHUNDIAQUARA, MORRETES (PR)

FONTE: o autor (2008)

⁷⁴ “No mesmo ano (1802), o austríaco Zachaus Andreas Winzler foi o primeiro a utilizar gás para cozinhar. Promoveu assim várias festas para popularizar seu fogão à gás. Há outros estudiosos que afirmam que o autor da primeira refeição à gás foi o alemão Frederick Albert Winson. Muitos dos fogões à gás experimentais eram perigosos, soltando fumaça e explodindo. Um modelo seguro e prático foi projetado pelo inglês James Sharp, gerente assistente da Companhia de Gás de Northampton, que o instalou na cozinha da sua casa, em 1826. Os primeiros modelos a ser produzidos com fins comerciais foram adquiridos pelo Hotel Bath e pela Hospedaria Angel, em 1834. Dois anos depois, Sharp abriu uma fábrica de fogões à gás em Northampton, empregando 35 pessoas. Os primeiros fogões elétricos apareceram inicialmente nos restaurantes, em 1889. Os modelos domésticos vieram dois anos depois, desenvolvidos pela empresa Americana Carpenter Electric Company” (DUARTE, 1997, p.113-114).

Essa apreciação nostálgica do fogão à lenha parece inclusive ter motivado uma especificidade do novo salão de refeições do Restaurante Lubam, de Morretes. O espaço possui um grande fogão à lenha funcionando como um Buffet de pratos quentes, dentre eles o Barreado. O detalhe que chama a atenção é que, na verdade, se trata de um fogão à gás com fisionomia de fogão à lenha.



FIGURA 16 – FOGÃO À GÁS, RESTAURANTE LUBAM, MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)



FIGURA 17 – FOGÃO À GÁS, RESTAURANTE LUBAM, MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)

Este fogão, que tem a praticidade da modernidade com feições tradicionais, compõe o ambiente não apenas em termos decorativos, mas também contribui para a idéia de tipicidade que se deseja consolidar junto ao comensal.

3.5.4 Dos congelados

Analisando o consumo alimentar contemporâneo, Claude FISCHLER (1998, p.851) considera que, além do preço, três são as dimensões essenciais dos produtos a serem oferecidos aos consumidores que permitem avaliar seu potencial de sucesso: *em primeiro lugar, é claro, o sabor e as qualidades organolépticas (valor do prazer); mas também o valor da saúde e a comodidade de utilização.* Argumentando que os dois primeiros fatores são sujeitos a valores culturais, Fischler (1998) salienta que a comodidade de utilização dos alimentos (subentendendo-se seu preparo e consumo) desempenha hoje um papel determinante sob os olhos do consumidor. Neste processo de “facilitação” das transformações culinárias tem-se os alimentos desidratados, os semi-prontos e principalmente os congelados.

Bonin e Rolim (2008), analisando o consumo alimentar contemporâneo, indicam uma série de mudanças sociais (como a entrada da mulher no mercado de trabalho, o tempo reduzido para as refeições, o aumento do número de pessoas que moram sozinhas, dentre outros) que terminam por alterar os hábitos alimentares:

Tais mudanças vêm contribuir para a criação de novas necessidades em torno da função alimentar: comodidade na preparação dos alimentos; produtos com prazo de conservação garantidos; industrialização das atividades da cozinha; produtos fáceis de serem utilizados e de rápido cozimento; utensílios de louça específicos; fornos de microondas e alimentos congelados (BONIN; ROLIM, 1991, p.84).

Explicando a operacionalização de suas cozinhas, muitos cozinheiros e empresários admitiram que preparam o Barreado em média duas vezes por

semana e congelam o excedente para usá-lo nos dias de maior movimento. Todos que adotam esta prática a justificam diante da boa reação do Barreado ao congelamento e a dificuldade (dado o grande tempo de cozimento) de prepará-lo todos os dias, principalmente nos restaurantes que também trabalham com outros pratos, em especial os que adotam o sistema À La Carte:

Não tem aquela regra “ah, tem que fazer o Barreado todo dia”. Não tem porque, porque senão você se desgasta e desgasta a sua cozinha, a sua equipe, porque na cozinha de um restaurante você não tem só isso para fazer, e o Barreado é muito demorado. Então você tem que estipular os dias em que você faz o Barreado (SOUZA, 2008).

Atendendo à demanda dos próprios clientes, alguns restaurantes comercializam porções de Barreado, tiradas na hora da panela ou ainda congeladas. Em Antonina, o restaurante Albatroz, que já comercializa a iguaria congelada para os clientes que se deslocam até o supermercado, planeja a inserção de seu produto nos supermercados. O cozinheiro e empresário fala da diferenciação de seu produto:

O meu Barreado vai para o mercado concentrado. Você chega em casa, coloca um copo de água e daí você vai ver ele dissolver. Daí você vai fazer o pirão, que o caldo vai estar bem concentrado, pois ele sai direto da panela e vai direto para embalar. Eu vou vender oitocentas gramas de carne, só com o suco do Barreado, só com aquela parte grossa e cremosa (ABREU, 2008).

O restaurante Lubam em Morretes já industrializou sua produção e mantém junto à sua sede um quiosque próprio para a venda direta do Barreado congelado, comercializando porções de 800g e de 8 kg (esta última uma grande barra que é adquirida inclusive por outros restaurantes):

A gente faz e se sobra a gente congela pros próximos dias. Inclusive serve até para outros restaurantes quando eles precisam, quando falta em feriados prolongados. Além dos congelados de 800gr nós temos blocos de 8kg e nós servimos inclusive em Curitiba, em restaurantes, porque facilita. O Barreado é fácil de fazer, mas é demorado. Você tem que cozinhar muito tempo (CUNHA, 2008).

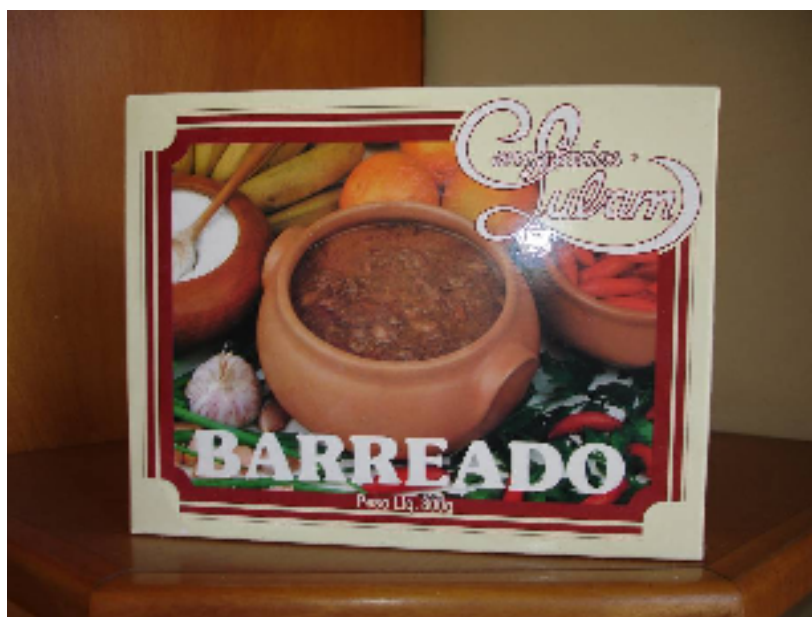


FIGURA 18 – EMBALAGEM BARREADO CONGELADO LUBAM (frente), 800g, MORRETES (PR)
 FONTE: o autor (2008)



FIGURA 19 – EMBALAGEM BARREADO CONGELADO LUBAM (verso), 800g, MORRETES (PR)
 FONTE: o autor (2008)

Outras marcas que podem ser encontradas nos supermercados são a Cidreira e a Morretes, ambas produzidas em Morretes. Diante da afirmação de que o Barreado agüenta bem o congelamento e de que não vale a pena preparar pequenas porções, inúmeros restaurantes, tanto de Antonina, quanto

de Morretes e Paranaguá adotam a prática de preparar o Barreado em porções maiores e congelar o excedente para uso no próprio estabelecimento.



FIGURA 20 – EMBALAGEM BARREADO CIDREIRA, 800g, MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)



FIGURA 21 – EMBALAGEM BARREADO CONGELADO MORRETES, 800g,
MORRETES (PR)
FONTE: o autor (2008)

Tem-se claro que um prato congelado, por mais que seus produtores sustentem um discurso de que é preparado artesanalmente, consiste em um alimento industrializado, tendo em vista os processos (resfriamento,

embalagem, congelamento, transporte com controle de temperatura) aos quais deve ser submetido para chegar em condições adequadas ao consumidor final. Os sistemas de logística fazem com que tais produtos cheguem aos mais diversos destinos e pontos de venda, promovendo uma desterritorialização da iguaria. No caso específico do Barreado, uma iguaria sempre degustada coletivamente, a perspectiva da comensalidade inerente ao prato também é quebrada, diante do porcionamento que visa alimentar duas pessoas (a embalagem de 8 kg do Lubam é uma exceção à regra).

Assim o Barreado chega às gôndolas dos supermercados e é vendido ao lado das lasanhas, do frango xadrez e das pizzas congeladas, em um panorama que converte tradições culinárias em comidas rápidas, pratos que podem ser preparados em poucos minutos com o auxílio de um microondas, deixando o ritual do cozimento prolongado eclipsado diante da rapidez e da praticidade do preparo, e serem degustados sozinhos, individualmente, em qualquer lugar, cidade, região ou país. Verifica-se, entretanto, a partir de uma breve análise das embalagens dos Barreados congelados, uma tentativa de conexão do prato com o contexto ao qual pertence. Os congelados Lubam, por exemplo, mostram na frente da embalagem a panela de barro, a farinheira e a banana, estes dois últimos elementos vistos apenas parcialmente. No verso, está escrito “Barreado, o Prato Típico do Paraná” e a embalagem, que contém também uma pequena porção de farinha de mandioca, ensina a fazer o pirão (cozido, não escaldado) e dá instruções sobre como preparar o prato com o auxílio do microondas ou do fogão convencional.

O Barreado Congelado Cidreira tem em sua embalagem uma imagem de Morretes com o Rio Nhundiaquara em primeiro plano, sendo que, no centro da foto, há um recorte apresentando uma panela de barro com a iguaria, ingredientes como alho e cebola, banana e uma farinheira cheia. O Barreado também é apresentado como “Prato Típico do Paraná” e há ainda a inscrição: “Morretes, capital gastronômica”. No verso, também há instruções de preparo em fogão convencional e microondas, orientações para preparar o pirão cozido e ainda indicações de como servir: *leve à mesa a cumbuca de Barreado fervendo, o pirão, o arroz, laranja, banana, saladas e farinha.*

O Barreado Morretes possui como logotipo da marca uma panela de Barreado com uma imagem da cidade de Morretes. Em sua embalagem,

aparece a panela de barro, um prato com Barreado, uma farinheira, laranja, banana e cheiro verde. Há ainda a indicação de que *não contém conservantes químicos* e a observação *tipo caseiro, produto artesanal*. No verso, há instruções de preparo tanto em forno convencional quanto microondas, orientações para fazer o pirão cozido e sugestões de serviço: *ao formar o pirão, sirva acompanhado de arroz, saladas, banana, laranja e pimenta (se preferir)*.

Tem-se, portanto, em termos de imagem, uma tentativa de apresentar o prato associando-o a elementos que lhe são tradicionais, como a panela de barro, a farinha e a banana. Da mesma forma, mesmo que indicando o preparo de um tipo de pirão que é execrado pelos tradicionalistas, ele é ensinado, buscando recriar minimamente as condições em que o prato seria degustado em uma das cidades litorâneas. O Barreado Lubam, inclusive, eleva a praticidade à potência máxima, incluindo em sua porção uma “dose” da farinha de mandioca. Reproduzindo estes elementos, seja com o intuito de apresentar o prato dentro de uma contextualização mínima, ou com a intenção de, a partir de um verniz de tipicidade valorizar a iguaria, tais produtos submetem a tradição à despersonalização da industrialização, e o fazem certamente porque há uma demanda de consumidores ávidos por realizar tal consumo.

3.5.5 Da preocupação em relação à gordura

As preocupações dietéticas e o controle de ingestão de gorduras, tão freqüentes na vida moderna, muitas vezes entram em conflito com a apreciação de pratos mais tradicionais, concebidos em períodos em que tais concernimentos simplesmente não existiam. Como alerta a socióloga Monica Abdala em seu estudo sobre a culinária mineira ao analisar a permanência dos pratos típicos no contexto contemporâneo:

Além das exigências que o preparo de pratos *típicos* demanda, e que contribuem para a restrição de seu consumo, recai sobre eles a atribuição de serem perniciosos à saúde e à silhueta. A dieta dita as regras da boa saúde. A moda dita o corpo esguio. O colesterol e a gordura são os maiores inimigos nestes

tempos. Carne vermelha e banha, nem pensar! (ABDALA, 1997, p.147).

A antropóloga Ana Maria Bonin e a socióloga Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim também analisam a perspectiva da correlação cada vez maior entre o comer e a saúde. Para as autoras, tal relação se fortalece na medida em que os conhecimentos a respeito do organismo humano são aprofundados e disseminados, bem como acompanha a mudança do padrão estético, que valoriza cada vez mais corpos delgados e saudáveis.

Assim, as pessoas tendem a seguir também esse novo padrão estético, atribuindo novos significados para a preparação e o consumo de alimentos. Estes passam a ser objeto de saúde e beleza do corpo, implicando numa sacralização do corpo e dessacralização da comida (BONIN ; ROLIM, 1991, p.81).

Esta vigília em prol da saúde atinge o consumo e o preparo do Barreado, que por essência é um prato rico em gordura, tendo em vista a importância da gordura (na carne ou no toucinho/bacon) para sustentar o cozimento em uma panela fechada, bem como para dar sabor ao prato. Como alerta Abreu (2008), *originalmente o Barreado é uma comida que não é nada light viu? É gordurosa mesmo!*

Tomando como base os entrevistados, nota-se que nas residências e no âmbito privado tal preocupação não é tão evidente, provavelmente porque a degustação do prato acontece geralmente em datas festivas, onde a atenção se concentra mais na celebração e no convívio, e as pessoas se permitem exceder alguns limites em relação ao ideal de uma “refeição equilibrada”. Além do mais, verificou-se uma certa resistência entre os entrevistados em alterar suas receitas de família. Entretanto, no âmbito comercial tal preocupação por parte da clientela é evidente, sendo percebida e incorporada por vários empresários do setor. Rosana Abe, proprietária do Restaurante Gruta da Garoupa, em Paranaguá, afirma:

Tem gente que não come o Barreado porque diz que engorda, e tem também muitos vegetarianos. Nem tanto vegetarianos, mas principalmente pessoas que evitam comer carne por conta da saúde. O meu forte em clientela é de pessoas que cuidam (da saúde), pois como eu trabalho com uma quantidade de

saladas muito grande, muitos dos meus clientes vêm pela salada e pelo grill (ABE, 2008).

Porém, acompanhando o cotidiano de seu estabelecimento, a empresária e cozinheira reconhece que as pessoas estão sim preocupadas com a qualidade e com as características dos alimentos que ingerem, mas assegura: *bem verdade, quem gosta de comer Barreado, quem quer comer, come! Ele não pensa muito se vai engordar. Se naquele dia este está a fim de comer, ele vai comer Barreado! E amanhã ele pensa se come um peixinho grelhado com salada* (ABE, 2008).

Norma de Freitas, proprietária de um restaurante em Paranaguá, sustenta que o *Barreado é um prato mesmo forte, calórico, tanto que mantinha o pessoal com energia para dançar a noite inteira. Eu lembro que quando eu era nova a gente comia o Barreado no almoço e nem queria jantar*. Falando da preocupação com a gordura por parte dos clientes, argumenta:

A gente procura deixar ele o mais *light* possível. A carne que a gente usa é totalmente limpa, não vai nada de gordura, apesar de ser uma carne de segunda. E depois que ele está pronto a gente ainda tira o que é possível tirar. Mas ele tem uma certa caloria por conta da própria composição do prato, por conta dos ingredientes (FREITAS, 2008).

Ana Eliza Correa de Souza, proprietária de um restaurante em Antonina, também verifica esta preocupação com os clientes e observa:

Hoje em dia o que as pessoas reclamaram muito é da gordura da comida. Então você também tem que pensar que se você coloca uma carne com muita gordura o Barreado vai ficar muito pesado. E acabam não comendo e não se satisfazendo como é para se satisfazer. Mas por quê? Por causa de toda uma sociedade que fica patrulhando e divulgando que não se pode comer gordura (SOUZA, 2008).

Ilustrando o crescimento deste concernimento pode-se mencionar que durante o levantamento de fontes foram encontradas algumas receitas de Barreado *light*⁷⁵, como a publicada no Jornal do Estado em 1998, ensinada por

⁷⁵ Produtos denominados *light* têm, em geral, pelo menos 25% de redução em relação ao uso comum de determinados ingredientes calóricos, como carboidratos, gorduras e proteínas. São, portanto, menos calóricos do que as receitas convencionais.

Luiz Romanus, proprietário do Restaurante Armazém Romanus em Morretes. Na versão “normal” 100g de Barreado sem acompanhamentos possui 275 kcal, enquanto a versão *light* possui 69,9 kcal:

O segredo da receita leve está no preparo. Carnes especiais, sem gordura – sete ou patinho – são cozidas por 12 horas em panela de barro, temperadas com alho, cebola, cominho e sal. Para untar, bacon no fundo, produzido especialmente para o Armazém Romano [Romanus] por um frigorífico de Curitiba (ESMANHOTTO, 1998).

João Carlos Carmezim, proprietário do Danúbio Azul, em Paranaguá, fala de algumas alterações que realizaram na receita do prato, buscando melhor se adaptar ao perfil e às necessidades de sua clientela:

O nosso prato é um pouquinho mais *light* dos demais, porque atendemos pessoas que estão sempre viajando, que almoçam aqui e vão trabalhar. Nós fazemos o Barreado com a mesma característica, mas um pouco mais *light*. Nós mexemos no tempero e na gordura, é um pouco menos gorduroso e a pimenta é mais sutil, não é como a receita tradicional em que o prato é forte mesmo, picante. Ele até é picante, mas é mais suave. E as vezes a pessoa até gosta mais assim, porque tem muita gente que não gosta de muita pimenta (CARMEZIM, 2008).

Dona Maria da Glória é testemunha da influência das novas preocupações relacionadas à saúde associadas ao preparo do Barreado. A cozinheira recorda:

Antigamente eu trazia carne com tutano, com caracu, com osso e tudo. O Barreado ficava mais gostoso ainda! Eu comprava com todo o osso e punha tudo na panela, hoje eles nem vendem mais osso. Eu punha com osso, e nossa, aquilo boiava assim, o tutano, o caracu boiava assim, e era uma delícia, uma delícia! E ficava assim forte, forte! Mas daí começaram essa coisa contra a gordura, então a gente está tirando. Até toucinho a gente está diminuindo. Porque hoje tem muito dessa coisa de colesterol, gordura, engordar (SILVEIRA, 2008).

Nota-se que a senhora vive a contradição de ser portadora de uma tradição, mas também empresária e principal cozinheira do Restaurante da família. Assim, além de suas preferências pessoais, a entrevistada intermedia

também os desejos e as necessidades de seus clientes ao preparar o Barreado. Admite, portanto, não colocar pimenta no Barreado por conta de alguns clientes que possuem hemorróidas, bem como preparar o prato sem o tradicional toucinho para seus hóspedes adventistas (cujo preceito religioso impede a ingestão de carne de porco), clientes bastante habituais do Hotel e do Restaurante Nhundiaquara. Mas de todos os cuidados, a redução de gordura é a mais evidente: *hoje a gente não faz mais o Barreado gordo. Porque todo mundo tem problema de colesterol, não quer engordar. Porque antigamente o Barreado era só de peito, que é uma carne gorda e era mais gostoso* (SILVEIRA, 2008).

3.5.6 Das interpretações das receitas

Cada cozinheiro ou cozinheira termina por adaptar um pouco a receita e seu modo de fazer conforme sua experiência prática e seu paladar. Mais alho ou menos alho, inclusão ou não de cheiro verde e outras ervas aromáticas são um grande exemplo. Entretanto, verifica-se que em algumas variações, mais do que a inclusão – ou exclusão – de algum ingrediente, produzem verdadeiras interpretações do prato, alterando sua composição principal ou propondo novos acompanhamentos para a iguaria.

Dentre as variantes que foram levantadas, pode-se destacar receitas em que a carne de gado é substituída, como é o caso do Barreado de Búfalo (receita que substitui a carne bovina pela carne de búfalo, mais comum em Antonina, onde há criação de gado bubalino); o Barreado de Frango (receita à base de peito de frango) e o Barreado Natalino (feito com lombo agulha e alcatra picada, acompanhado por arroz branco, farofa de frutas secas e banana da terra).

O Barreado também tem sido revisitado em vários festivais gastronômicos. A receita “Ragu de Barreado com nhoquete de pinhão e bananas cozidas no vapor de cachaça”, de autoria dos *chefs* Sandro Duarte e Guilherme Baran, da Escola de Gastronomia Centro Europeu de Curitiba, ganhou o prêmio Sabor Brasil 2005 (premiação organizada pela ABRASEL

Nacional). Por sua vez, o Barreado Tropical, por exemplo, foi concebido pelo Restaurante Madalozo de Morretes para o Festival Brasil Sabor⁷⁶ em 2006, e consiste no Barreado acompanhado de salada mista com maionese, arroz branco, banana maçã, laranja, croquete de peixe, casquinha de siri, banana recheada à milanesa e camarão à milanesa.

Durante o ano de 2008, no Festival Brasil Sabor, a receita do Penne ao Barreado (uma porção de *penne* com molho de Barreado, creme de leite, cebolinha verde e queijo parmesão), foi lançada pelo Restaurante Madalozo, de Morretes. Tem-se ainda as releituras que se convertem em aperitivos nos restaurantes, tais como o bolinho de Barreado (bolinho feito à base de mandioca e recheado com carne de Barreado), a banana recheada de Barreado e a pizza de Barreado.

Nota-se que tais interpretações e reinterpretações do Barreado constituem um exercício da inventividade e criatividade de *chefs* e cozinheiros, que se apóiam nesta receita tradicional para o exercício da arte culinária, utilizando ingredientes e técnicas para criar sabores e exprimir emoções, proporcionando releituras que terminam por apresentar o Barreado para novos públicos e perpetuar o interesse vinculado ao prato. Tal qual outras receitas celebradas da cozinha nacional e internacional, a identificação das novas versões constitui uma prova irrefutável do sabor característico e da notoriedade alcançada pelo Barreado, entretanto desperta reflexões acerca de até que ponto pode se exercitar essa criatividade, sobre qual seria o limite entre uma reinterpretação e uma desconstrução/descharacterização do prato, ao ponto de torná-lo irreconhecível.

⁷⁶ Festival Brasil Sabor: evento gastronômico realizado desde 2006, que em sua segunda edição, mobilizou simultaneamente 1.528 restaurantes, em 177 destinos turísticos, de 26 estados do país. Promovido pela ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) em parceria com o Ministério do Turismo e o Sebrae e que integra um projeto maior, o Movimento Brasil Sabor, uma ação conjunta que busca a valorização e promoção da gastronomia brasileira como um diferencial competitivo para o setor de turismo no país. -

3.5.7. Tradições e inovações postas à mesa: algumas reflexões

Hoje em dia, muitas modificações foram feitas em sua preparação e mesmo na maneira de servir, em grande parte motivadas pela divulgação que o Barreado passou a ter de alguns anos pra cá. Muitos substituíram a panela de barro pela panela de pressão; as carnes de segunda, mais difíceis de limpar e mais gordas, pelas de primeira, mais práticas; o simples acompanhamento da farinha de mandioca e da banana crua, por outros pratos. A sua preparação limitada ao “domingo gordo” acabou (ASSOCIAÇÃO DE PRESERVAÇÃO..., [198?]).

A citação acima, pertencente a um *folder* divulgado em Antonina na década de 1980, ilustra bem algumas das alterações incorporadas pelo preparo e consumo contemporâneo do Barreado. Contudo, antes que a reflexão sobre tais modificações avance, é interessante recuperar a afirmação de Ana Maria Bonin e Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim que defendem: *convivem em uma mesma sociedade, padrões ditos “tradicionais” e “modernos”, com a predominância de um ou de outro, conforme a época. Isso se dá, em virtude da sociedade ter também sua dinâmica, e os hábitos alimentares estarem incluídos nela* (BONIN; ROLIM, 1991, p.79).

Assim, se a alimentação se constitui em uma prática cultural, torna-se plausível que ela se configure e se reconfigure diante de mudanças históricas, sociais, culturais, econômicas e tecnológicas, que terminam por atingir não apenas a disponibilidade de produtos e os recursos técnicos para manipulá-los, mas também os significados que são produzidos e reproduzidos a partir do preparo e consumo do prato.

Neste sentido, concorda-se também com a antropóloga Maria Eunice Maciel, que argumenta:

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um objeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma *cozinha* não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem

convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. (MACIEL, 2002, p.27).

Acredita-se que é justamente essa permeabilidade a adaptações sem que seja perdida sua essência que torna as tradições culinárias tão poderosas do ponto de vista identitário. Mesmo que se façam pequenas adaptações de ingredientes ou na forma de preparo, os outros elementos que permanecem tendem a manter o caráter tradicional da iguaria.

Contudo, fica evidente que cada inovação merece ser analisada de forma pormenorizada, sem que haja generalizações, pois cada uma pode implicar – ou não – na mudança de um sentido. Desse modo, a substituição do toucinho pelo bacon, por exemplo, embora seja inadequada aos olhos dos mais tradicionalistas, não descaracteriza o Barreado. Por outro lado, a inclusão do tomate já fere com mais voracidade alguns brios, pois representa um Barreado mais rápido, comercial, um elemento estranho à considerada receita original e que remete à tentativa de “disfarçar” a coloração de um caldo que não passou pelo processo de cozimento da maneira que deveria. A troca do toucinho cru pelo bacon é entendida como uma troca de ingrediente, enquanto a inclusão do tomate representa uma afronta às características consideradas essenciais ao prato.

Analisando a questão da culinária tradicional em sua tese de doutorado, Juliana Reinhardt escreve:

Normalmente a alimentação diária é compreendida por produtos comuns da região e a elaboração é mais simples. Tudo o que exige mais elaboração é transferido para o campo da comida cerimonial que aparece, mais freqüentemente, nos finais de semana e nas celebrações, mas também pode estar presente no dia-a-dia (REINHARDT, 2007, p.128).

Sabe-se que a degustação do Barreado ficou associada ao período carnavalesco por tratar-se de um prato cujo ingrediente principal era considerado caro, pelo tempo destinado ao seu preparo e também pela praticidade de serviço uma vez que a iguaria estivesse pronta, como já foi comentado no início deste capítulo. Com a ampliação do consumo de carne, inclusive para grupos menos abastados, o Barreado acabou limitado a determinadas datas e celebrações por conta da demora em seu preparo e

também por ser considerado um prato festivo. Segundo Luce Giard é justamente a necessidade de técnicas, utensílios e equipamentos específicos, atualmente bastante raros nos centros urbanos, que muitas vezes termina por enfraquecer a cozinha regional:

[...] é verdade que os pratos regionais dependem muitas vezes de uma cozinha rústica, exigindo um cozimento regular, lento e longo, difícil de reproduzir hoje na vida urbana: nem o tempo que se pode dedicar nem os aparelhos culinários disponíveis (tipos de fogão, combustíveis utilizados) lhe convêm. Além disso, um amplo domínio da cozinha regional se presta aos banquetes de festa e exigem ingredientes caros na cidade (caça, por exemplo) e um longo tempo de preparação. Somando tudo isto, esses traços explicam a nítida desregionalização das práticas culinárias, como se todo um estrato histórico se apaziguasse de nossa memória (GIARD, 1994, p.241).

Contudo, no caso do Barreado, verifica-se que a expansão da oferta comercial da iguaria, bem como o desenvolvimento de uma oferta turística vinculada, termina por dar novo fôlego ao prato, como será discutido nos capítulos seguintes. Assim, caso exista dificuldade no preparo (falta de utensílios, de tempo disponível e até mesmo pouco domínio da receita), tal degustação ganha as ruas e avança até os restaurantes, mesmo que esta passagem entre o privado e o público termine por incutir novas contradições nesse processo.

Verifica-se que algumas das inovações encontradas – principalmente as referentes às trocas de utensílios e equipamentos de cocção - destinam-se à otimização do preparo e armazenamento da iguaria e ocorrem também no âmbito doméstico, mas principalmente nos ambientes comerciais. Desta forma, diante da praticidade, rapidez, higiene e até mesmo segurança dos funcionários envolvidos em sua manipulação, panelas, fogões e lacres são substituídos por suas versões mais modernas, proporcionando um predomínio do “industrial” e da “eficiência” sobre o “artesanal” e o “rústico”. Quando se observa a utilização de panelas de barro, fogão à lenha e lacres tradicionais em ambientes comerciais verifica-se que tais permanências se dão também pelo “gosto especial” que pode ser conferido à iguaria (principalmente no caso das panelas e dos fogões), mas principalmente por fazerem parte de um discurso,

uma opção pela tradição, uma decisão pela reprodução de hábitos antigos que se tornam pouco cômodos diante das facilidades modernas, mas que remetem a um passado memorial que se pretende resgatar, valorizar e reviver.

Aos esperançosos em encontrar uma “receita original” ou ainda um cozinheiro ou cozinheira que se mantenha totalmente fiel ao “modo tradicional”, vale a certeza da frustração. Por mais que os entrevistados garantissem em seus discursos uma opção pela maneira mais tradicional de preparo, invariavelmente admitiam uma ou outra concessão, principalmente diante da escassez de fogões à lenha. Não que pequenas adaptações excluam tais tradições culinárias de se constituírem também como alimento-memória ou ainda um alimento-signo. Estas tradições e inovações interagem, “inventando” novas tradições, que vão sendo gradualmente assimiladas, incorporadas e assumidas como tal. Na verdade terminam por evidenciar na prática cotidiana as dinâmicas que envolvem as tradições, demonstrando as negociações que as mesmas fazem com a modernidade, a fim de permanecerem vivas e se manterem – justamente - enquanto tradições.

4. DA CASA PARA A RUA: O INÍCIO DA MODERNA OFERTA COMERCIAL DO BARREADO NO LITORAL PARANAENSE

Como pôde ser observado no capítulo anterior, o Barreado é um prato tradicional, que possui íntima relação com a história e a cultura litorâneas e cujo preparo transcendeu as casas e tomou as ruas, tornando-se, então, acessível para pessoas que o desconheciam ou ainda não eram capazes de prepará-lo em suas próprias cozinhas. Ao ocupar as mesas de restaurantes, o Barreado transcendeu também o período carnavalesco, quando era (e ainda o é, em muitas residências) costumeiramente preparado, passando a estar disponível o ano inteiro, todos os dias da semana.

A passagem do Barreado das casas para as ruas provoca, ao longo dos tempos, a incorporação de uma série de inovações, seja diante da necessidade de ofertá-lo em escala comercial garantindo suas condições higiênico-sanitárias, seja pela necessidade de facilitar e aumentar a produção da iguaria. O fato é que, embora o Barreado mantenha seu “uso privado”, é no âmbito comercial que ele ganha notoriedade e se torna um atrativo turístico, caracterizando-se, por consequência, como um fator de desenvolvimento. É certo que o prato está presente em cardápios de outras cidades. Entretanto, a preocupação aqui é se debruçar sobre como se dá a oferta comercial da iguaria – que termina por divulgá-la para além dos limites litorâneos e do próprio estado do Paraná – nos municípios historicamente relacionados a ele e até hoje intimamente ligados ao seu preparo e a sua degustação.

Nota-se que, em um primeiro momento, diante da idéia de estudar o Barreado e a sua consolidação como prato típico do Estado do Paraná, imaginou-se que o processo havia sido promovido pela iniciativa e mediante o apoio da gestão pública, do estado e dos municípios. Contudo, a partir da análise das fontes (impresas e principalmente orais), descobriu-se que sua exploração comercial originou-se da iniciativa de empresários e, apenas quando muitos dos respectivos estabelecimentos comerciais já possuíam uma clientela formada - e, por consequência, um fluxo de visitação estabelecido –, é que as prefeituras e o próprio Governo do Estado despertam para o potencial de atratividade do Barreado, e incorporam-no em materiais promocionais e em

outras formas de divulgação. Assim, a oferta da iguaria nasce e desenvolve-se a partir da iniciativa privada, sem a interferência, positiva ou negativa, de um plano ou um programa de gestão pública.

Desta forma, se é impossível delimitar fatos concernentes à origem do Barreado em termos de localização específica e data de origem, ficou evidente a partir da pesquisa efetuada, que a moderna tradição do Barreado - entendendo aqui esta moderna tradição como sendo a maneira que a iguaria é preparada e servida comercialmente na contemporaneidade, envolvendo uma série de tradições e inovações que se conjugam criando novas tradições – começa a ser desenhada em Morretes em meados de 1940 e ganha força ao longo das décadas seguintes.

Este capítulo, então, tem como objetivo analisar como se deu a construção da oferta do Barreado, tomando como linha mestra a oferta comercial da iguaria nos municípios de Antonina, Morretes e Paranaguá e a atuação dos empresários que participaram ativamente desse processo. Para tanto, e diante das lacunas encontradas nos arquivos dos órgãos oficiais de Turismo (do estado e também dos municípios), privilegiou-se as fontes orais, mas também procurou-se o subsídio das fontes impressas (principalmente periódicos de circulação no próprio Estado do Paraná) para melhor desenhar o contexto em que a expansão da oferta do prato ocorre. O fio condutor, portanto, é o crescimento dos estabelecimentos, tendo como pano de fundo o panorama do turismo no estado, desde o início da oferta comercial do Barreado até o final da década de 1970, sendo o período posterior tratado no próximo capítulo.

4.1. DAS RESIDÊNCIAS PARA OS RESTAURANTES: PRIMEIROS ESTABELECIMENTOS

A tradição moderna do Barreado não pode ser contada sem que sejam mencionados três personagens fundamentais: o português Antonio Alpendre, residente em Morretes, a capelista Ieda Siedschlag e o morretiano descendente de italianos Honílson Fabris Madalozo. Antonio Alpendre é o

fundador do Hotel Nhundiaquara, que inaugura a oferta comercial do Barreado em meados da década de 1940; Dona Ieda é uma das promotoras do resgate do Barreado no final da década de 1960 em Antonina e uma das responsáveis pela fama do prato na década seguinte, e Honílson Fabris Madalozo foi o fundador do Restaurante Madalazo, primeiro restaurante “de rua” que incluiu o Barreado em seu cardápio, responsável também por algumas inovações hoje havidas como “tradicionais”.

Pioneiro da oferta comercial do Barreado, Antonio Alpendre chegou no Brasil em 1902 e estabeleceu-se em Antonina, atuando como comerciante. Primeiro manteve um bar, antes de entrar no ramo da hotelaria. Na década de 1920, casou-se com Amália Martinha Alpendre, capelista, com quem teve seis filhos, sendo a mais velha Maria da Glória Alpendre Silveira, nascida em 1927 e que até hoje está à frente do Hotel e Restaurante da família. Dona Maria da Glória fala da experiência da família no ramo da hotelaria e da alimentação em Morretes:

[...] a gente foi o primeiro a ter hotel e restaurante aqui na cidade. Quer dizer, o primeiro não, o segundo, porque tinha a dona Martina que lá tinha o Hotel Central, o antigo Hotel Central. E esse hotel ela vendeu pro meu pai. Aí meu pai comprou e mudou dali, pois que eles precisavam da casa, porque a casa era alugada. E passamos lá pra Rua XV, onde hoje é a Caixa Econômica (SILVEIRA, 2008).

O novo empreendimento era também a residência da família, que sofria – assim como seus hóspedes - com as condições relativamente precárias do novo endereço, conseqüência da pouca estrutura de Morretes na época:

E lá a gente ficou mais ou menos uns cinco anos ou mais, mas tinha muito pernilongo, a gente não agüentava de tanto pernilongo e a rua também tinha muito problema porque não era calçada, e todo o movimento da serra, de Curitiba, era obrigado a passar por Morretes, vinha pela Graciosa e ia até Paranaguá. Não existia a BR 277 e passava na frente da onde a gente morava (SILVEIRA, 2008).

A falta de uma estrada que fizesse a ligação hoje propiciada pela BR 277 colocava Morretes na rota obrigatória daqueles que então se dirigiam para as praias ou para Paranaguá, a lazer ou a trabalho (principalmente transporte

de cargas). Isso fazia com que o fluxo de passantes fosse bastante grande, garantindo inclusive a ocupação do Hotel Central. Falando das dificuldades da residência na Rua XV de Novembro e da motivação para a mudança de endereço, a entrevistada conta:

[a casa onde estava instalado o hotel] Ficava bem na esquina, então um lado vinha da estação, do outro lado passava a Rua XV que os caminhões eram obrigados a passar ali naquela rua, porque era o caminho para ir pra Paranaguá. E dali era pernilongo demais, ninguém agüentava, tinha cortinado, mas os pernilongos entravam dentro do cortinado. Aí meu pai veio aqui na beira do rio, era muito calor, faz muito calor, deitou aqui na beira do rio ali no gramado e viu que aqui na beira do rio era fresco e não existia pernilongo nem mosquito. Aí ele olhou pra cá, pra essa casa, viu que essa casa estava meio abandonada, velha, meio caindo, aí ele procurou o dono da casa e negociou, ele era até estrangeiro (SILVEIRA, 2008).

O casarão em questão, atual sede do Hotel Nhundiaquara, é uma construção do século XVIII, sendo atualmente a mais antiga de Morretes e a primeira a receber água encanada, em 1934. Tornou-se uma imagem emblemática do município, freqüente em cartões postais e em divulgações daquela cidade. Dona Maria da Glória comenta que as negociações demoraram um pouco, pois *o dono era estrangeiro e por conta da Quinta Coluna naquela época um estrangeiro não poderia ser proprietário, comprar ou vender imóveis*, fazendo com que o Casarão estivesse em nome de outra pessoa. Legalizada a situação, o negócio foi fechado em 1944. *Aí ele [seu pai] comprou essa casa, vendeu um sítio, vendeu outra casa que tinha e comprou essa. E aqui ele reformou, reformou toda a casa e adaptou os quartos e o restaurante* (SILVEIRA, 2008).

Assim, em 1945, o casarão que já havia sido residência, cassino, escola, fábrica de meias, centro espírita e sede da repartição geral dos telégrafos (o primeiro telégrafo da cidade) foi inaugurado como Hotel Nhundiaquara. Sobre o batismo do empreendimento, Dona Maria da Glória revela:

Também era um hotel e restaurante lá [na Rua XV]. Só que lá o nome era Hotel Central. Mas como a gente mudou pra cá e era beira rio, aí meu pai mudou pra Hotel e Restaurante Nhundiaquara, o nome do rio. Nhundiaquara quer dizer buraco

de peixe, rio de muitos peixes, então a gente mudou pra cá. E aqui, a gente até hoje, graças a Deus, não tem um pernilongo, não tem um mosquito, não tem nada! (SILVEIRA, 2008).

O novo empreendimento teve dias de grande prosperidade, motivados pela dificuldade de acesso à Paranaguá e às praias, que se mantinha. O Hotel passou então a receber diversas famílias de Curitiba e também de estados diversos do Paraná, as quais se hospedavam em Morretes por conta do clima agradável ou permaneciam no Hotel aguardando melhores condições da estrada para descerem até os balneários:

[...] Tinha aquelas pessoas idosas, que tinham problema de passar frio em Curitiba e tinha o professor Mancini que era um grande maestro de Curitiba, tinha o Belmiro César que era de um colégio muito grande que tinha em Curitiba também, tinha a dona Elvira com o seu Elísio Viana, que era do Colégio Estadual se eu não me engano e todo esse pessoal vinha pra cá. Coronel Sampaio, todos eles passavam o inverno aqui, que era mês de junho e julho. Então aqui ficava lotado de gente idosa, porque as praias não davam pra ir, porque quando tinha uma jardineira que vinha de Curitiba, vinha pela serra, então fazia parada aqui, aqui eles almoçavam e iam pra Matinhos. Mas Matinhos tinha que esperar a maré (SILVEIRA, 2008).

Dona Maria da Glória recorda que incluíram o Barreado no cardápio por insistência de um familiar, ainda quando seu pai era vivo, porém com uma certa desconfiança, devido ao fato de que todos de Morretes conheciam o Barreado: era um prato “das casas”, que não sabiam se iria agradar os visitantes. Segundo ela:

Tinham várias famílias [que faziam], a família Negrão do Anhaia já fazia, porque é uma comida que você fazia mais pro Carnaval, então você deixava pronta e não tinha trabalho depois pra estar fazendo, que assim guardando ela, ela fica até melhor do que a que faz no dia. Então eles faziam muito isso aí na época do entrudo, na época do Carnaval pra não dar trabalho. Então deixavam pronto, pulavam lá o Carnaval e vinham no outro dia e estava prontinho, só comia, botava farinha, cozinhavam arroz, banana e a laranja pra tirar aquele gosto do Barreado. Era bem comum (SILVEIRA, 2008).

A entrevistada não se lembra do ano exato em que o Barreado foi incluído no cardápio; recorda apenas que isto ocorreu já no Hotel

Nhundiaquara e que foi antes de se casar, o que localiza o período na segunda metade da década de 1940, entre 1945 e 1950. Sua memória, entretanto, é bastante viva ao lembrar do sucesso alcançado pelo prato. Segundo ela, para surpresa de todos, o Barreado foi tão bem aceito que passaram até mesmo a atender pedidos para servi-lo em Curitiba e outras cidades:

A minha mãe fazia e eu ajudava e a gente começou com uma panela pequena, aí foi aumentando a panela, foi aumentando a panela e a gente depois fazia uma panela por dia. E logo depois que eu me casei eu comecei também a viajar pra levar o Barreado pra fora (SILVEIRA, 2008).

Dona Maria da Glória salienta que nesse período *não tinha ninguém que fazia o Barreado* comercialmente:

[...] o Madalozo ainda não existia, o Seu Honílson Madalozo naquela época, era alfaiate, não tinha restaurante ainda, então foi a gente que começou. Morretes aqui só tinha uma pensãozinha que era a pensão da dona Adélia Leão, que era na Rua XV, mas era só quarto. E aí a gente foi indo, foi aumentando...(SILVEIRA, 2008).

Em 1947, com a morte do Sr. Antonio Alpendre, Dona Amália Martinha assumiu o hotel juntamente com suas filhas. A demanda turística de Morretes nesta época era pequena e se desenvolvia lentamente, sem investimentos ou uma proposta de atração e permanência de visitantes, e se resumia às pessoas que trabalhavam na cidade (gerentes, comerciantes, médicos, juízes, professores, etc) mas que residiam em outros lugares e aos turistas que se destinavam às praias, ou que procuravam na cidade um clima mais agradável do que o de Curitiba.

A atividade turística em si, até meados da década de 1960, era praticamente incipiente no Paraná, fato que, aliás, se verificava em diversos outros estados brasileiros. A gestão pública da atividade custou a se organizar⁷⁷ e a iniciativa privada manteve durante muitos anos uma atuação

⁷⁷ Observa-se que a atividade turística enquanto objeto de estudo e de atenção de empresários e gestores públicos no Brasil é relativamente recente e, embora possa se identificar algumas menções legais no sentido de organizar segmentos da atividade, tais iniciativas ocorreram de forma isolada e sem pensar o turismo como uma estratégia de desenvolvimento local, regional ou nacional.

tímida, tendo em vista a inexistência de fluxos turísticos consistentes que estimulassem investimentos mais concretos e volumosos no setor.

No plano federal, por exemplo, verificou-se hiato jurídico desde 1946, que teve fim apenas com a edição do Decreto nº. 44.863 de 21 de novembro de 1958, que instituiu a Comissão Brasileira de Turismo – COMBRATUR⁷⁸, subordinada diretamente à Presidência da República. Em 1961, com a reorganização do então Ministério da Indústria e do Comércio, foi criada a divisão de Turismo e Certames, vinculada ao Departamento Nacional de Comércio, que deveria atuar de acordo com os parâmetros estabelecidos pela

Verifica-se, por exemplo, que embora na esfera federal possa-se identificar a primeira menção legal da atividade turística em 1938 (o Decreto-Lei nº. 406, de 4 de maio de 1938 estabelecia, em seu artigo 59, que a venda de passagens para viagens aéreas, marítimas ou terrestres só poderia ser realizada mediante autorização do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio), por um longo período a preocupação com a regulamentação da área restringiu-se apenas à comercialização de passagens, não havendo dispositivos legais destinados aos demais aspectos e serviços que compõem a atividade, muito menos estratégias para o desenvolvimento do turismo como um todo. Por sua vez, o primeiro órgão nacional que carregou em sua estrutura um núcleo dedicado à atividade turística surgiu a partir do Decreto-Lei nº. 1.915, de 27 de dezembro de 1939, responsável pela criação do Departamento de Imprensa e Propaganda (DIP), cuja estrutura compreendia uma Divisão de Turismo, que absorveu a atribuição de fiscalização das agências de viagem e turismo. Esta perspectiva meramente controladora das agências foi mantida mesmo com a publicação do Decreto-Lei nº. 7.582, em 25 de maio de 1945, que extinguiu o Departamento de Imprensa e Propaganda e criou o Departamento Nacional de Informações, subordinado ao Ministério da Justiça e Negócios Interiores. Esse Departamento possuía uma Divisão de Turismo que objetivava superintender, organizar e fiscalizar os serviços de turismo interno e externo (de emissão para destinos estrangeiros).

No Paraná, foi criado o Departamento Estadual de Imprensa e Propaganda (DEIP) aos moldes do DIP, como aliás ocorreu em vários outros Estados. A diretoria do DEIP era composta por um diretor geral, um diretor de imprensa e um diretor de turismo, cuja responsabilidade era *promover as belezas naturais do estado, selecionando zonas de interesse turístico, dotando-as da necessária infra-estrutura para um perfeito entrosamento entre o homem e a natureza* (PARANÁ TURISMO, 2008). Durante o período de funcionamento do DEIP houve um rigoroso controle da imprensa brasileira que incluiu ações como o fechamento de alguns jornais e ocupação de outros, e, no âmbito do turismo, foi construído o Hotel Cassino (em Foz do Iguaçu), o primeiro empreendimento voltado exclusivamente para o turismo. Com a queda do Estado Novo Getulista e a reinstalação de um Estado democrático, o Departamento Nacional de Informações foi extinto em 1946, e o DEIP teve que se adaptar às novas condições políticas, passou a denominar-se Departamento Estadual de Informações e tornou-se o órgão responsável por divulgar à imprensa as notícias oficiais e de promover a divulgação das realizações do governo. Em 1953 no Paraná foi criada a Câmara de Expansão em substituição ao DEIP, que manteve a Divisão de Turismo, agora subordinada à Secretaria do Governo. A ação da CEE (Câmara de Expansão Econômica) preocupou-se mais em divulgar os pontos turísticos, além de dar continuidade às obras iniciadas pelo antigo DEIP.

⁷⁸ Esta comissão, concebida como um órgão colegiado de consulta e execução em matéria de turismo passou a ser então responsável por coordenar, planejar e supervisionar a execução da política nacional de turismo, ficando a questão das agências de viagens e turismo destinadas ao Departamento Nacional de Imigração (posteriormente transformado em Instituto Nacional de Imigração e Colonização), merecendo destaque justamente por caracterizar-se como a primeira preocupação concreta no sentido de realizar um planejamento para a atividade turística no Brasil, entendendo o turismo como uma atividade que extrapola a mera venda de passagens.

COMBRATUR, assumindo uma função executiva no que concernia à política nacional de turismo. Entretanto, em fevereiro de 1962, a Comissão foi extinta, sem que nenhuma política nacional tivesse sido articulada. Em 1964, por sua vez, a Lei nº. 4.504 transferiu para a Divisão de Turismo e Certames o registro e a fiscalização das empresas de turismo e da venda de passagens, que manteve o caráter controlador, sem incorporar, porém, nenhuma função de planejamento e organização da atividade, o que continuaria a ocorrer nos próximos dois anos.

Nota-se, porém, que nos primeiros anos da década de 1960 os impasses institucionais não impediram que a atividade turística ganhasse destaque e reconhecimento em alguns meios de comunicação. Em maio de 1960, por exemplo, a Gazeta do Povo publicou uma reportagem intitulada *Atrações turísticas* (ATRAÇÕES Turísticas, 1960) em que enaltecia o potencial turístico do Paraná, citando apenas atrativos de forte apelo natural, como as Cataratas de Foz do Iguaçu, as Sete Quedas de Guaíra, o conjunto rochoso de Vila Velha em Ponta Grossa, a Estrada de Ferro Curitiba-Paranaguá e as formações rochosas de Campinhos. Este texto também analisava a infraestrutura turística:

[...] os governos Federal e estadual, têm procurado estimular o turismo em nosso Estado, construindo hotéis em Foz do Iguaçu e Guaíra. Fora isso, entretanto, nada mais existe praticamente, que se possa classificar como estabelecimentos capazes de receber e hospedar decentemente os visitantes que para aqui afluiriam, certamente, caso eles existissem em quantidade (ATRAÇÕES turísticas, 1960).

O artigo continuava, elogiando os esforços governamentais para a divulgação do estado por meio de cartazes, guias turísticos, fotos e outros meios de divulgação, mas ressaltando dois problemas que, na ocasião, comprometiam o desenvolvimento turístico paranaense: a carência de hotéis e as distâncias entre os pontos turísticos mais relevantes. Deve-se observar que esse artigo reflete a forma com que acontecia a gestão do turismo no Paraná, privilegiando os atrativos naturais e com ações isoladas, sem uma compreensão global da atividade em termos de planejamento e organização. A hotelaria durante muito tempo recebeu a maior parte das atenções, tendo em

vista que a criação de unidades habitacionais era vista como um elemento fundamental para o desenvolvimento turístico. O investimento em novas estradas também merecia destaque, como nos trechos Ponta Grossa-Curitiba e Curitiba-Paranaguá, que representavam não apenas uma solução para o escoamento da produção agrícola do interior do Estado, mas também uma possibilidade de aumentar os fluxos de visitantes com destino ao litoral.

O litoral paranaense, porém, não sofria apenas por conta das más condições das estradas. O jornalista Samuel Guimarães da Costa, na reportagem *Operação litoral*, publicada em maio de 1961, argumentava que a paisagem física e social do litoral paranaense praticamente não havia sofrido alteração nos últimos quarenta anos, o que era deveras preocupante. Segundo o jornalista, com exceção das cidades de Paranaguá (por conta das atividades portuárias) e de Guaratuba (então principal centro balneário do Estado), as demais localidades sofriam de problemas generalizados, que demandavam tanto a recuperação do caboclo, pois a população litorânea estaria sofrendo pela mortalidade infantil, pelo êxodo em busca de empregos e a pela falta de estrutura local, quanto a valorização da região, mediante a criação de empregos e estratégias de desenvolvimento para as localidades.

No mesmo ano, o Barreado, que até então era servido no litoral paranaense apenas pelo Hotel Nhundiaquara, foi tema de um artigo publicado na Revista O Itiberê, intitulado “O Barreado: um prato originário do litoral”. O texto, entretanto, apenas apresentava-o como um prato litorâneo, sem mencionar nenhum município, e divulgava a sua receita. O artigo sequer citava algum estabelecimento onde a iguaria pudesse ser degustada, caracterizando-a como um prato feito nas residências e preparado tradicionalmente no período carnavalesco. Segundo o texto:

Provavelmente o único prato que o Paraná pode apresentar como sendo uma novidade para o brasileiro de outras regiões é o “Barreado”. Mesmo assim ele é pouco difundido entre os próprios paranaenses, pois longe de ser um prato de todos os dias, seu uso está circunscrito, pela tradição, a uma determinada época do ano, como o peru natalino ou a peixada da Sexta-Feira Santa (BARREADO..., 1961, p.41).

Observa-se que o próprio texto abordava a questão da pouca divulgação do prato para além dos contornos litorâneos:

[...] o “Barreado” é originário do litoral, mas só muito timidamente tem ultrapassado as fronteiras locais, certamente por falta de quem o divulgue, pois se trata de um prato fácil de preparar, relativamente barato e saborosíssimo, tendo portanto todas as condições para merecer uma larga difusão (BARREADO..., 1961, p.41).

A pouca popularidade do prato fora do litoral, segundo a reportagem, se devia ao fato de sua circunscrição ao Carnaval e às residências. Dois anos mais tarde, o Barreado foi objeto de um novo artigo, publicado pela Revista Panorama, intitulado “Barreado, único prato típico do Paraná”. O texto igualmente tratava de apresentar o prato, argumentando em favor de sua originalidade, já que *em nenhum livro de receita culinária do Brasil poderá ser encontrado o modo de fazer o único prato típico, que verdadeiramente se pode considerar como originário do Paraná: o Barreado (BARREADO único..., 1963, p.31)*. Defendendo a tradicionalidade do prato, o artigo justifica sua pequena difusão, pois *muitos talvez nem conheçam mesmo de nome. E é explicável que isso ocorra, porque se trata de um prato preparado normalmente uma vez por ano, numa determinada época, circunscrito às tradicionais famílias (originárias) ou ligadas ao litoral paranaense, de onde ele procede (BARREADO único..., 1963, p.31)*.

O texto arremata que *não será de se estranhar que o próprio paranaense comum desconheça o Barreado, vivendo como vive numa área ainda de visíveis influências européias, que só ultimamente se vêm acostumando aos tradicionais pratos brasileiros (BARREADO único..., 1963, p.31)*, fala da origem do Barreado, relacionando-o ao entrudo e apresenta uma receita para dez pessoas (receita que por sinal inclui o polêmico tomate), mas não estabelece relação do Barreado com nenhum município específico do litoral. Mais um indício de que no início da década de 1960, diante da ausência de uma oferta comercial mais consistente, o domínio do Barreado era ainda das residências.

Retomando a realidade morretense, em 1963, com o falecimento da mãe, Dona Maria da Glória assumiu o Hotel Nhundiaquara. Nessa época, o

Hotel gozava de bons índices de ocupação, resultado mais vinculado à falta de infra-estrutura do litoral paranaense do que a uma ação política ou planejadora para o setor: a “parada” quase que obrigatória, provocada pelos problemas no acesso às praias, ajudou a popularizar o Hotel e a própria cidade. Observando que muitas pessoas já desciam de carro para as praias, a entrevistada comenta:

Mas quando a maré estava baixa, aí eles passavam de Praia de Leste pra Matinhos pela praia. Aí quando chegava em Matinhos, aí era obrigado, se ficava em Matinhos, até a hora da maré baixar. Quando estava maré alta, não podia voltar. Tem que esperar baixar, porque senão a água batia, ia fazendo buraco e aterrava o carro. Aí então tinha que esperar, então esperavam bem na hora, já sabia mais ou menos a hora em que baixava a maré, eles voltavam, quando chegavam aqui eles jantavam e subiam outra vez [para Curitiba] (SILVEIRA, 2008).

Complementando que essa espera dos carros é contemporânea da transmissão exibição da novela *Direito de Nascer*, em 1964, pela Rádio Tupi de São Paulo, a entrevistada comenta as condições de vida na cidade:

Em Morretes nem tinha luz direito, Morretes tinha umas lampadzinhas pequenininhas, a gente quase não enxergava direito, só dava pra não ficar se batendo dentro de casa. Então a gente tinha a Rádio Tupi, então todos os velhos ficavam perto do rádio pra escutar a novela *Direito de Nascer*. E esses velhos ficavam aqui, a família Branco, todas as famílias grandes de Curitiba paravam aqui, inclusive as professoras, que àquela época eram obrigadas a fazer estágio. Pra se formarem eram obrigadas a fazer estágio, então pegavam Morretes porque era uma cidade mais perto de Curitiba e Paranaguá. Então tinha aqui sempre quatorze, quinze professoras que eram obrigadas a ficar quatro anos aqui [...] também umas pessoas que trabalhavam na fábrica que tinha aqui e que paravam aqui. Aqui parava sempre também o juiz, o promotor, porque não tinha outro lugar onde eles ficarem. Era obrigado a ficar em Morretes porque não tinha quase meio de condução. E carro também em Morretes só tinha um fordzinho, que era o taxizinho, então vinha pra cá e pra lá, era bonito de ver. Não tinha quase carro aquela época aqui, era só carroça (SILVEIRA, 2008).

Paranaguá, por sua vez, já experimentava outro estágio de desenvolvimento, impulso gerado principalmente pelas atividades portuárias.

Ainda em 1963, o Restaurante Danúbio Azul é reaberto sob nova direção, que acreditava no potencial da cidade e do crescimento do ramo de alimentação comercial. Quem relata é João Carlos Carmezim, maringaense que chegou com a família a Paranaguá quando tinha sete anos, filho do empresário que renovou o estabelecimento:

O Danúbio Azul foi fundado em 1954. Era um restaurante pequeno, de uma porta só, tinha 60 lugares. E em 1963 meu pai adquiriu e começou um novo negócio. Ele manteve o nome. O restaurante servia mais refeições comerciais, atendia muita gente a negócios. Não pelo Barreado, mas por essa estrada de ferro aí as pessoas vinham de todos os lugares do mundo e do Brasil conhecer essa estrada maravilhosa. E o trem chegava em Paranaguá onze horas da manhã, então o pessoal almoçava aqui obrigatoriamente. E nisso o turismo foi crescendo e o restaurante também foi crescendo (CARMEZIM, 2008).

O restaurante, que apenas anos mais tarde incorporará o Barreado em seu cardápio, era inicialmente voltado para comerciantes, pessoas que vinham a Paranaguá trabalhar, mas começou a incorporar a demanda turística com o aumento dos visitantes buscando lazer na cidade, o que ocorre a partir da década de 1970. Atualmente é o restaurante mais antigo da cidade, operando desde então sem nenhuma suspensão em suas atividades.

O turismo se desenvolvia no litoral paranaense sem incentivo ou orientação concreta por parte do poder público. A administração do turismo no estado era então objeto de crítica de vários artigos publicados em jornais e revistas de alcance estadual, como no texto que o jornalista Domingos Hernández Peña escreveu em maio de 1965, no qual afirmava que as autoridades competentes da gestão do turismo no Paraná e no país deveriam perceber que a atividade *faz muito tempo, deixou de ser um complexo de improvisações, para se transformar em algo eminentemente técnico. Têm métodos promocionais próprios, canais de comunicação próprios, estágios de evolução próprios* (PEÑA, 1965, p.37). Ainda segundo o jornalista, de nada adiantava os esforços de divulgação dos atrativos pelas agências se não havia garantia da prestação de bons serviços, e que a função de um órgão oficial de

turismo seria justamente a de *apoiar e incentivar* a iniciativa privada, deixando a cargo desta o desenvolvimento turístico do estado⁷⁹.

As praias paranaenses, por sua vez, entravam em pauta todo início e término da temporada de verão, por conta dos fluxos de visitantes crescentes e dos problemas crônicos do litoral, que persistiam ao longo dos anos. Um artigo publicado em 1965 mencionava o aumento do fluxo, que infelizmente não era acompanhado pela solução de problemas como a falta de energia elétrica e de saneamento básico da região:

Hoje as praias se tornaram locais de fácil acesso, com a melhoria dos meios de transportes e o extraordinário desenvolvimento dos recursos automobilísticos. Cada dia um maior número de paranaenses está podendo realizar o seu justo desejo de possuir automóvel e a casa própria na praia, o que vem provocando um afluxo cada vez maior de banhistas para os balneários do Atlântico (BORGES, 1965, p.71).

No início do ano seguinte, o Barreado voltava às páginas da Revista Panorama com o texto “Carnaval, um grande prato”, que novamente se limitava a apresentar a receita da iguaria, cedida por duas senhoras parnanguaras, as irmãs Narcinda e Marcelina. O texto não fazia alusão a uma cidade específica nem mencionava se era possível degustá-lo em algum restaurante, caracterizando-o como uma iguaria tradicional de preparo e degustação doméstica, evidenciando mais uma vez que, na época, a oferta comercial ainda engatinhava e não havia iniciativa, de nenhum dos municípios diretamente relacionados ao prato, de divulgá-lo dentre seus atrativos turísticos. Esta invisibilidade provavelmente decorria também da preferência pelos atrativos naturais, nomeadamente o litoral e suas praias (CARNAVAL um grande..., 1966).

O ano de 1966, entretanto, ficou marcado positivamente, do ponto de vista da gestão da atividade turística no país e do fortalecimento da oferta

⁷⁹ Esta reportagem ilustra bem os debates acerca do papel dos órgãos oficiais de turismo. Enquanto a gestão pública investia em divulgação e em hotéis e outros meios de hospedagem por acreditar que esta seria a forma de garantir o desenvolvimento da atividade diante do pouco interesse da iniciativa privada em investir no Setor, tendo em vista os fluxos incipientes, empresários e jornalistas, como é o caso de Peña (1965), defendiam a criação de uma Secretaria de Turismo no Estado mas que: *desde que o primeiro passo deve ser dado pela iniciativa privada, a missão fundamental inicial de uma Secretaria de Turismo do Paraná tem que ser, só, apoiar e facilitar os empreendimentos dessa iniciativa. Nunca impondo diretrizes ou objetivos* (PEÑA, 1965, p.38).

comercial do Barreado, embora tais acontecimentos não tenham se dado de forma relacionada. No âmbito da gestão federal do turismo, deve-se destacar que, em 18 de setembro de 1966, por meio do Decreto-Lei nº. 55 foram lançadas as bases de uma nova postura em relação ao turismo, bem como novas medidas de intervenção legal na gestão da atividade (até então voltada de forma quase que exclusiva ao controle da iniciativa privada que atuava na área).

Esse decreto merece destaque por ser o primeiro ato legal que formulou um conceito de política nacional do turismo (que há tantos anos era apenas mencionada, mas nunca pensada ou organizada, pelos órgãos então existentes), instituiu uma estrutura estatal especializada⁸⁰, bem como indicou objetivos e mecanismos dessa política. Por meio desse decreto também foi criada a EMBRATUR – então Empresa Brasileira de Turismo - que até a atualidade se constitui em um dos pilares da gestão pública da atividade.

No mesmo ano, no âmbito estadual surgiu o Departamento de Turismo e Divulgação, sendo que pouco depois o Departamento de Turismo foi desmembrado, tornando-se um departamento autônomo dentro da Secretaria de Viação e Obras Públicas.

Enquanto isso, a divulgação do Barreado para fora dos contornos litorâneos começava a se desenhar. O prato já estava consolidado no cardápio do restaurante do Hotel Nhundiaquara e ganhava popularidade cada vez maior dentre os hóspedes e também junto aos “passantes”. Dona Maria da Glória, inclusive, já viajava para preparar o prato, servindo-o sob encomenda em eventos particulares, alcançando destinos que ultrapassavam Morretes e Curitiba:

Eu comecei a fazer pro Palácio do Governo, levava muito Barreado, aquela época não era assim, ninguém conhecia muito, daí começou a ficar famoso. Então levava, tinha aí o doutor Manancieri que pedia muito, levava lá pro Palácio do Governo no tempo do Paulo Pimentel⁸¹ [...] Depois a gente

⁸⁰ A formulação da Política Nacional do Turismo foi confiada ao então instituído CNTur – Conselho Nacional de Turismo, posteriormente extinto na reorganização administrativa do início do governo Collor; a execução, as diretrizes e o desenvolvimento do turismo ficaram por conta da EMBRATUR- Empresa Brasileira de Turismo e o Ministério das Relações Exteriores ficou encarregado da divulgação da atividade turística. Estes três órgãos formavam o Sistema Nacional de Turismo, tríade responsável pelo planejamento e organização do turismo no país.

⁸¹ Paulo Cruz Pimentel governou o Paraná no período de janeiro de 1966 até março de 1971.

tinha muita encomenda ali daquela imobiliária antiga, do seu Nelson Galvão [...] Eu comecei a sair, fiz em Belo Horizonte, aí fui fazer em Cascavel, daí fui fazer em Foz do Iguaçu, não conheciam o Barreado ainda e aí começaram a gostar, aí Cascavel eu fui três vezes. Aí a gente foi fazendo, levando em Curitiba, encomendavam, levava a panela pronta e servia à noite, o J. Malucelli, nós fomos diversas vezes aqui no Malutrom, diversas casas, diversas famílias, que faziam seus aniversários, então passando de 50 pessoas a gente ia servir (SILVEIRA, 2008).

Em setembro de 1966, uma decisão do DER (Departamento de Estradas e Rodagem), motivada por reformas em estradas, alterou o cotidiano de quem se dirigia para as praias, aumentando a dificuldade do deslocamento e contribuindo para que Morretes mantivesse sua posição de “parada obrigatória” no trajeto até os balneários:

Agora, surgiu um problema novo, que talvez até a época da temporada, seja mudado: são os horários impostos pelo DER para subir e descer o trecho da Serra do Mar. De Curitiba para a praia, o banhista tem que ir entre cinco e seis horas da madrugada, ou então, entre nove e dez horas. Se perder estes horários, terá que esperar muito tempo até conseguir descer. Na volta, também, a dificuldade é a mesma (DESERTO das..., 1966, p.53).

Ainda em relação à oferta do Barreado em Morretes, é imprescindível mencionar que ainda em 1966 outro personagem fundamental para a divulgação e comercialização do Barreado entra no ramo da alimentação. Neste ano, Honílson Fabris Madalozo, alfaiate, neto de imigrantes italianos, nascido em 1929, casado com Dona Izanete Madalozo, nascida em 1938, com quem teve três filhos. Residente em Morretes, insatisfeito com o furto de sua alfaiataria, resolveu mudar de ramo e abriu um bar, chamado Bar e Snooker Madalozo. Testemunha da trajetória do marido, já falecido, Dona Izanete é neta de italianos que se estabeleceram na cidade de Morretes com um engenho de aguardente e um moinho de arroz e casou-se com o Honílson quando tinha 22 anos.

Tânia Madalozo Lafitte, filha de Honílson e Izanete, nascida em 1962, fala sobre o início do pai no ramo da alimentação:

[...] meu pai, na verdade, ele era alfaiate. Ele teve uma alfaiataria na Rua XV, principal, aí ele ficou meio desanimado porque entraram, furtaram umas duas vezes lá os tecidos dele, enchentes também, daí ele ficou meio desanimado e resolveu comprar um bar que tinha na XV, que fica embaixo do Clube Sete de Setembro (LAFITTE, 2008).

Sobre os acontecimentos que levaram o marido a fechar a alfaiataria, Dona Izanete recorda:

Eu lecionava e ele tinha a alfaiataria. Daí passou uns anos eu tinha os três filhos já, a Cíntia, a Tânia e o Marcos, que é o mais novo. Daí um dia meu marido chegou na alfaiataria, aquela época mandavam fazer muita roupa, ternos para formaturas, então ele tinha bastante casimira, cortes assim, sabe? E tinha bastante fazenda, fazia muita coisa pra formaturas de final de ano também. Aí quando foi, eu lembro, foi uma... foi quinta-feira pra sexta-feira, fizeram um roubo e sabiam que ele não ficava ali à noite, a alfaiataria ficava só [...] Daí meu marido ficou muito desgostoso. Puxa, quando ele chegou na alfaiataria pela manhã, que ele abriu a porta, que ele olhou assim, estava limpo sabe, ele disse que os cabelos dele levantaram tudo assim, sabe, ficou... daí ele começou a ficar aborrecido, mas continuou ainda trabalhando. Daí ele tinha terrenos na Rua XV, ele vendeu pra esse primo que tem a sapataria hoje aqui. Bem ali embaixo do Clube Sete de Setembro, de um lado tinha açougue e outro lado tinha bar. Daí o rapaz que estava ali também acho que já estava aborrecido, tem pessoas que não gostam muito de ficar preso. Então ele ofereceu o ponto pro meu marido e daí o Honilson comprou o ponto do bar (MADALOZO, 2008).

Dona Izanete diz que *ele acertou, comprou o ponto e tudo, daí a gente começou a trabalhar lá. Eu lecionava e depois do almoço eu ia pra lá ajudá-lo.[.] Eu dava aula para as crianças. Mais tarde daí eu fiz a faculdade* (MADALOZO, 2008). Ela comenta como a mudança de atividade comercial afetou a rotina de toda a família, que foi sendo gradualmente envolvida nas atividades cotidianas do restaurante:

E aí mudou completamente, de ser alfaiate para trabalhar no bar. Olhe, eu trabalhava à tarde, fazia bastante coisa, fazia empadinha, eu fazia sonho, nós fazíamos sorvete, picolé, então eu tinha a cozinha lá nos fundos, eu ficava mexendo aqueles panelões lá de calda, pra fazer sorvete, pra fazer picolé e às vezes eu colocava as forminhas pra fazer o picolé e tem que ter o ponto certo pra você colocar o palitinho e às vezes eu estava atendendo uma coisa e esquecia um pouquinho, aí

passava do ponto, daí tirava as formas de picolé, colocava fora, enchia, ficava esperta, e aí eu já colocava os palitinhos e assim a gente ficou, muitos anos ali. Daí minhas filhas já foram crescendo e ajudando (MADALOZO, 2008).

A filha também relembra: *e a gente ia pra escola pela manhã e já ia pra hora do almoço ajudar e minha mãe era professora. Então ela também ia pra escola de manhã, chegava em casa ia pra lá também ajudar. Então sempre a gente esteve envolvida no restaurante* (LAFITTE, 2008). Tânia também fala sobre as características do primeiro estabelecimento do pai e sobre como o Barreado passou a ser incorporado ao cardápio, ainda no bar:

[...] e foi onde ele começou a servir café da manhã pro pessoal que vinha e passava pela cidade, pois só tinha a Graciosa. Então na época tinha muitos caminhoneiros [que cruzavam a cidade para chegar nas praias]. Ele começou a vender café da manhã e depois, na seqüência, alguns anos depois comida italiana (LAFITTE, 2008).

Enquanto o Bar e Snooker Madalozo começava a se enveredar no serviço de refeições propriamente ditas e ainda não cogitava a inclusão do Barreado em seu cardápio, em Antonina surgia um movimento de resgate da iguaria, proposto e levado adiante por duas amigas. No final dessa década Dona Ieda Siedschlag, capelista nascida em 1936, começou a perceber que a tradição do preparo do Barreado estava enfraquecendo, na medida em que as famílias gradativamente deixavam de prepará-lo:

Esse Barreado tradicional era feito há muitos anos atrás em Antonina, e eles faziam nas residências porque a família vinha pro Carnaval em Antonina e queriam comer o Barreado. Depois de uma certa época, poucas pessoas continuaram a fazer, porque a carne passou a ter um preço muito alto, então não era todo mundo que podia fazer. Quem fazia todos os anos era a Dona Ione Witers, o marido dela o Sr. Edgard Witers era o dono do porto de Antonina, morava em um morro lindo em Antonina que hoje é do Francisco Cunha Pereira [...] Se falava aí Barreado, Barreado mas era só nas casas, e não era todo mundo mais que fazia (SIEDSCHLAG, 2008).

Dona Ieda conta que a idéia de recuperar a tradição do Barreado partiu dela e de sua amiga, a antoninense Neréa Gomes Moreira de Moraes

Sarmiento⁸², e foi implantada no Clube Náutico de Antonina. A entrevistada relembra como começou a freqüentar o Clube:

Eu comecei a freqüentar o Náutico como associada, porque o meu marido era sócio e depois eu fiquei sócia e daí eu peguei o barzinho no Náutico, do Hangar, porque não tinha ninguém pra tocar e o pessoal descia pra pescar, os sócios, e a Neréa dizia: “leda, não quer pegar o barzinho pra me ajudar, até aparecer alguém?”. E eu fazia feijoada, fazia peixada, inventava comida e tudo, ate que o pessoal começou a falar pra eu abrir um restaurante. E eu falava “vocês estão loucos!” (SIEDSCHLAG, 2008).

A idéia de resgatar o Barreado *aconteceu em 1969, 1970 ou uns anos antes, eu já não me recordo direito, mas a Neréa, na época Comodoro do Clube Náutico, abraçou comigo a idéia* (SIEDSCHLAG, 2008):

E daí eu tinha uma amiga, a Neréa Sarmiento. A Neréa era a minha segunda mãe e foi eleita Comodoro do Clube Náutico de Antonina. Comodoro é um capitão, um comandante [...] . Ela foi a primeira mulher no mundo a ser comodoro de um Clube Náutico.. Então a Neréa foi Comodoro por dois anos, mais dois anos e mais dois anos. Ela ficou seis anos como Comodoro do Náutico. E nessa época, um dia conversando, eu disse “Neréa, porque nós não trazemos de volta o Barreado?”. Porque nessa época não se falava muito em Morretes, Paranaguá então nem se falava então (SIEDSCHLAG, 2008).

Recuperando suas memórias, ela relembra:

[...] Nós tínhamos no Náutico um restaurante e tinha a nossa cozinheira, que chamava-se Maria, ela era uma graça, ela era bem morena e com os cabelos bem brancos. E ela fazia um Barreado fora de série! E eu disse: “Neréa, vamos trazer o nome do Barreado pra Antonina de volta?” E ela disse “Puxa leda!”. Porque eu era Diretora Social, Butiquineira, Marinheira, fazia tudo! Ela disse “Boa! Vamos sim!” (SIEDSCHLAG, 2008).

Segundo a entrevistada, seu próximo passo foi entrar em contato com alguns colunistas sociais, como seu amigo Dino Almeida, que na época já escrevia para o Jornal Gazeta do Povo, divulgando que o Clube Náutico estaria

⁸² Já falecida, Dona Neréa foi figura marcante da sociedade Antoninense, Comodoro do Clube Náutico de Antonina por seis anos seguidos, Vereadora em Antonina, Cidadã Honorária de Curitiba, por proposição do então Vereador Neivo Beraldin, e Vulto Emérito de Antonina, uma homenagem da então Vereadora Marigel Machado.

aceitando encomendas de Barreado para o final de semana. Sobre o primeiro final de semana em que serviram a iguaria, ela comenta:

Olha, criatura do céu! O primeiro final de semana foi um auê! Porque todo mundo ligava. Isso no Náutico, porque nessa época eu não tinha restaurante, nem pensava em ter restaurante. E fazendo encomenda, fazendo encomenda e nós quase loucas lá, e o pessoal chegando, chegando. E a gente fez aquela mesa bonita lá, com a frutas, com a farinha e tudo e o pessoal vinha então em filas se servir na mesa. A Neréa servia uma coisa, eu servia outra e tal. E o pessoal vinha batendo garfo no prato! (SIEDSCHLAG, 2008).

Dona Ieda recorda que a amiga Neréa Sarmento, tocava o disco do Hino de Antonina (transcrito no capítulo anterior) e soltava foguetes no momento da abertura da panela, reproduzindo as tradições antoninenses que estavam sendo deixadas de lado. Foi o sucesso do Barreado nos finais de semana no Clube Náutico e a demanda contínua de fregueses que levou Dona Ieda a abrir seu restaurante, anos mais tarde. Verifica-se que o Barreado no Clube Náutico nasce como uma proposta efetiva de resgate, não apenas do prato, mas também de outras tradições que lhe eram vinculadas. Segundo Dona Ieda, [...] *eu sempre dizia: “Gente, vamos fazer o verdadeiro Barreado porque é o nome de Antonina que vai ser elevado”* (SIEDSCHLAG, 2008)

Analisando o contexto turístico geral nesse período, o litoral paranaense era então lembrado pelo patrimônio histórico de Paranaguá (PARANAGUÁ..., 1967), pela movimentação nos balneários durante o verão, além da inauguração da passagem através do *ferry boat* de Caiobá-Matinhos para Guaratuba (GUARATUBA..., 1968)⁸³, pelas discussões sobre a legalização do jogo no Brasil - tendo em vista que a implantação de cassinos começou a ser considerada estratégica para o desenvolvimento turístico do litoral paranaense (REUNIÃO..., 1968) - e pelo desastre ocorrido na baía de Guaratuba em setembro de 1968, quando quinze prédios foram dragados pelo mar, e os esforços para repará-lo (ELES estão..., 1968).

⁸³ “O turismo, de uns anos para cá, tem incentivado grandemente o desenvolvimento do município, sendo Guaratuba prestigiada por paranaenses de todas as regiões, nas temporadas dos banhistas. A prefeitura municipal de Guaratuba tem no turismo um dos mais importantes meios de arrecadação, sendo as propriedades existentes no município, em sua grande maioria, pertencentes a pessoas não residentes na cidade” (GUARATUBA..., 1968, p.3).

Se Paranaguá era o local que concentrava as facilidades do litoral, pois o município englobava a maior parte dos balneários, Morretes ainda era visto como passagem para as praias. Analisando o perfil dos balneários, uma reportagem da Revista Panorama afirmava: [...] *os sofisticados ficam em Caiobá. Quem gosta de mais movimento vai a Guaratuba. E para os que desejam estar no meio de uma multidão incontrolável, o local indicado é Matinhos* (MARANHÃO, 1968, p.12). Por sua vez, Antonina era mencionada apenas na proximidade da Festa de Nossa Senhora do Pilar, no mês de agosto.

Em 27 de maio de 1969, durante a gestão do governador Paulo Pimentel, a Lei nº. 5.948 criou o Conselho Paranaense de Turismo – CEPATUR e a Empresa Paranaense de Turismo - PARANATUR. A PARANATUR⁸⁴ foi concebida com o objetivo de fomentar a atividade turística, atendendo as diretrizes indicadas pelo CEPATUR. É preciso mencionar que foi justamente a criação da PARANATUR que iniciou uma concepção efetiva de planejamento e gestão do turismo paranaense, que modificou o contexto do estado a partir da década de 1970.

Com a inauguração da BR 277 pelo então presidente Costa e Silva em 1969, ainda em pista simples, mas já com as obras de implantação previstas para a duplicação, a qualidade do trânsito interno da cidade de Morretes foi melhorada, bem como o acesso às praias, mas o comércio local, movimentado por conta dos passantes, sentiu a diminuição do fluxo de carros e caminhões. Deixando de ser um ponto de passagem praticamente obrigatório para os que se deslocavam para Paranaguá e para os balneários, a cidade precisava agora estabelecer novos atrativos e estratégias para que seus fluxos de visitantes fossem mantidos, tanto do ponto de vista do turismo quanto do comércio em geral.

Em outubro de 1969, a reportagem *Eis o Paraná no roteiro da PARANATUR* tratava dos cem dias de atividades da Empresa e comentava algumas de suas ações, como a inauguração do novo Parque Estadual de Vila Velha, remodelado com um kartódromo (obra bastante polêmica, revertida

⁸⁴ A PARANATUR era uma Empresa Pública que possuía patrimônio próprio e autonomia administrativa. Sua diretoria, na época de sua concepção, era composta por um superintendente, um diretor administrativo e um diretor técnico.

anos mais tarde), pátio de estacionamento e pista de acesso asfaltada; e as estratégias de complementação das atrações já existentes, como exposições de pintura em Foz do Iguaçu e também as exposições itinerantes, que seguiam de Guaíra até o litoral com o objetivo de divulgar o Paraná para todos os paranaenses.

A campanha publicitária promovida pela Empresa com o objetivo de conscientizar o empresariado estadual para a importância da atividade turística também era destacada, bem como o trabalho de divulgação direcionado para as agências de viagem de todo o país que procurava [...] *tornar conhecidos todos os pontos de atração de turismo e fazer com que as agências de viagens os incluam em seus roteiros*, pontos estes que haviam sido identificados [...] *após a realização de completo levantamento sobre o que cada um oferece ao turista* (EIS o Paraná..., 1969, p.14). Os principais atrativos turísticos eram então o Parque de Vila Velha, Foz do Iguaçu e Sete Quedas por conta dos aspectos naturais e paisagísticos, enquanto Paranaguá era citado por conta do patrimônio histórico e de seus balneários. Outros potenciais haviam sido identificados, tais como

Lapa e Morretes, cuja importância turística e histórica é apenas avaliada pelos paranaenses, estão recebendo o “empurrão” necessário, juntamente com Antonina, as praias, as estâncias hidrominerais, as grutas de Campinhos e Bacaetava, além do Bairro de Santa Felicidade, e as principais cidades do norte do estado (EIS o Paraná..., 1969, p.15).

Paranaguá, Antonina e Morretes passavam então a ser mais valorizadas por conta de seus aspectos históricos, sendo que o patrimônio cultural no sentido amplo (abrangendo a culinária e os folguedos populares, por exemplo) ficava ainda restrito aos festejos carnavalescos. O Barreado, como visto, quando era divulgado era associado ao litoral como um todo e ao Carnaval, sem que houvesse uma iniciativa de sinalizar a oferta comercial que começava a se construir, que na época tinha como representantes o Hotel Nhundiaquara e o Clube Náutico de Antonina.

4.2. POPULARIDADE SE FAZ À MESA: A OFERTA DO BARREADO NA DÉCADA DE 1970

A PARANATUR abre a nova década com vários projetos em andamento, inclusive no plano da divulgação do estado para os próprios paranaenses e também para os brasileiros de outras regiões do país. O litoral, contudo, continuava carente de obras de infra-estrutura, como saneamento básico, como denunciava a reportagem da Gazeta do Povo:

[...] no começo da temporada, tudo foi alegria. Nem mesmo a falta de água doce, para banhos e alimentação, transformou os veranistas. Os dias foram correndo e o problema persistia. Depois de um mês nessas condições, ninguém mais suportava a situação e as reclamações surgiram violentas (PRAIA..., 1970).

Os problemas do litoral paranaense pareciam ter sido em parte agravados pela inauguração da nova estrada Curitiba-Paranaguá, que facilitou o acesso às praias paranaenses e terminou por aumentar de forma significativa os fluxos durante a temporada de verão, principalmente nos finais de semana (BALNEÁRIOS..., 1970). Mas enquanto a solução dos problemas de infra-estrutura básica ficava por conta das prefeituras municipais, a PARANATUR promovia algumas ações procurando melhorar a prestação dos serviços turísticos⁸⁵.

Enquanto a economia de Paranaguá era sustentada basicamente pelas atividades portuárias⁸⁶, principalmente de exportação, verifica-se que Morretes e principalmente Antonina enfrentavam uma situação fragilizada no início dos anos setenta. A edição de março de 1970 da Revista Panorama trouxe uma

⁸⁵ Como o curso sobre orientação turística para motoristas profissionais (principalmente taxistas) ministrados em Curitiba e outras cidades do Estado e que davam aos concluintes um “selo de eficiência” para ser afixado no interior de seus veículos. (TURI-NOTAS, 1970).

⁸⁶ “Assim como Antonina, a economia de Paranaguá gira em torno do Porto. Ele não só absorve uma grande quantidade de mão-de-obra (tem 830 funcionários), como também mantém um grande mercado de trabalho: o dos estivadores, arrumadores, conferentes, vigias e consertadores. Sem contar o número de empregos criados pela instalação dos armazéns gerais. O setor de serviços – hotéis, restaurantes, bancos, lavanderias, etc. – também depende do movimento do porto. E a prefeitura arrecada o grosso do seu ICM das mercadorias que pelo município transitam para exportação. ‘Se um dia o porto fechasse, Paranaguá acabaria em nada’ assegura um comerciante”. Paranaguá, como fazer o ouro voltar? (PARANAGUÁ, como..., 1970, p.34).

reportagem intitulada *Morretes, esta cidade parou no tempo* que tratava de sua realidade. O texto argumentava que Morretes naquela oportunidade nem de longe lembrava a cidade de 40 anos atrás, pois [...] *no momento em que foi inaugurada a estrada de ferro começou o declínio de Morretes: o comércio local não teve condições de resistir à concorrência feita pelo de Curitiba* (MORRETES esta..., 1970, p.30). Segundo o artigo, a economia de Morretes se encontrava fragilizada não apenas por conta da inauguração da estrada de ferro:

Com o fim do ciclo da erva-mate, os engenhos perderam sua utilidade. Porto de Cima, antes próspero lugarejo, hoje é apenas um distrito judiciário sem nenhuma expressão. Os alambiques, a concorrência de Piracicaba liquidou. O município paulista, mais próximo dos centros de consumo, começou a produzir cachaça em escala industrial, utilizando modernos equipamentos. Conhecendo apenas os métodos primitivos, os produtores de Morretes tiveram que sair do páreo. Hoje ainda resistem oito alambiques no município, cuja produção é mínima (MORRETES esta..., 1970, p.30).

A reportagem continuava, afirmando que a situação de Morretes era delicada, pois a cidade não possuía porto, como Antonina e Paranaguá, nem praias para atrair turistas, como Guaratuba e Matinhos. O que restava como sustentáculo da economia da cidade era então a agricultura, também abalada desde o fechamento da usina de cana-de-açúcar⁸⁷, o que se tornava ainda mais contrastante com os períodos áureos da cidade. A partir do depoimento de Roberto França, então com 86 anos, o artigo ilustrava esse período:

[...] Morretes era uma espécie de empório do litoral. Tinha grandes firmas atacadistas que compravam em Curitiba e, depois, abasteciam todas as povoações, vilas e cidades da região. As canoas desciam o Nhundiaquara carregadas de mercadorias. Dinheiro não faltava, a cidade crescia. Havia mais de 70 engenhos de beneficiamento de erva-mate. Só na localidade de Porto de Cima funcionavam 35. Para não falar das dezenas de alambiques – a cachaça criando fama em toda parte (FRANÇA in MORRETES esta..., 1970, p.31).

⁸⁷ A usina foi fechada por um impasse entre produtores e dirigentes da Usina, que estavam pagando menos da metade do que havia sido combinado inicialmente. Em relação aos demais produtos agrícolas, na oportunidade Morretes produzia banana e arroz, culturas que perfaziam 87% do valor do rendimento agrícola do município, cuja agricultura não era mecanizada (MORRETES esta..., 1970).

A mesma edição do periódico trazia uma reportagem sobre Antonina, intitulada *Antonina, sem porto ninguém vive*. O artigo fala dos problemas que a oscilação do movimento do Porto trazia para a cidade:

Nos dias em que o Porto de Antonina pára, os ônibus circulam quase vazios, o cinema da cidade suspende sua sessão noturna. No cais, os estivadores, conferentes e carregadores olham angustiados para o mar, à espera de que surja algum navio – e, com ele, trabalho. As casas comerciais que não vendem a crédito ficam às moscas, enquanto que, nos bairros, a carne, o pão e o leite cedem lugar à farinha e ao naco de peixe seco. Antonina depende em 90% do movimento portuário. “Talvez até 95%”, diz José Relece, técnico da Divisão de Engenharia do Porto (ANTONINA sem...1970, p.32).

Esta situação de penúria, segundo o texto, é contrastante com a época em que o Paraná produzia muita erva-mate e a exportava por Antonina: *Os navios chegavam carregados de açúcar e sal e partiam levando erva e madeira [...] Havia engenhos de cana-de-açúcar e alambiques* (ANTONINA sem...1970, p.32). A reportagem continua, dizendo que a estagnação da cidade possui várias causas, sendo *uma das principais é a abertura da estrada entre Curitiba e Paranaguá, o porto desta cidade, melhor situado, adquiriu sua hegemonia sobre o de Antonina, que não permite a passagem de navios de grande calado* (ANTONINA sem..., 1970, p.32). E completa:

Na década de 30 verificou-se um grande êxodo rural para a cidade. As condições de vida eram ruins e em Antonina, a exportação de madeira exigia braços. Depois essa fonte de divisas do porto caiu bastante, pois a produção de madeira passou a ser conduzida aos outros estados, com maior rapidez, por caminhões. Para o comércio o golpe mais rude foi a inauguração da estrada de ferro. A partir daí tornou-se mais barato comprar diretamente em Curitiba e os estabelecimentos atacadistas desapareceram (ANTONINA sem...,1970, p.32).

A realidade de Antonina também foi tema de um artigo do jornalista Murilo Moiry Benatto publicada em julho de 1970 na Gazeta do Povo:

A Antonina Imperial, que dividia com Paranaguá a primazia dos embarques em níveis paralelos desapareceu. Em seu lugar sobram apenas quarteirões inteiros em ruínas. A Antonina Republicana, com uma indústria moageira e grandes armazéns também morreu, restando apenas as velhas estruturas

desabadas, ao longo dos trapiches. A Antonina de Manoel Ribas, onde o curitibano ia veranejar, fazendo da Ponta da Pita a Caiobá dos idos de 30 a 50 está abandonada. A Antonina de nossa juventude sumiu. Ou melhor, foi esquecida (BENATTO, 1970).

Dizendo que *a falta de serviço e as melhores oportunidades em centros maiores provocou o êxodo de seus filhos e a cidade foi minguando pouco a pouco, tornando-se uma sombra do que já foi* (BENATTO, 1970), aponta a pesca e o turismo como saídas para o município, e continua:

Os que ficaram cansaram das promessas políticas e eleitoreiras e tornaram-se apáticos, não se entusiasmando mais com coisa alguma. A própria fé parece ter diminuído a se basear pelo número de igrejas abandonadas. A monotonia contagiou de tal maneira a todos que quando o Estado uma vez mais prometeu grandes atenções à cidade, principalmente no desenvolvimento turístico da região, enquadrando-a no esquema litorâneo, parece até que já anteviam que tudo não passara de planos no papel, jamais traduzidos em realidades palpáveis (BENATTO, 1970).

Diante de realidades tão fragilizadas, o turismo era freqüentemente citado como uma opção para equilibrar o desenvolvimento socioeconômico dos municípios em questão, pois representaria o aproveitamento do patrimônio natural e também histórico que já existia, e que merecia ser valorizado, embora nenhuma ação sistematizada tenha sido proposta ou colocada em prática pelas prefeituras envolvidas.

Paranaguá, entretanto, parecia estar à margem destes problemas. Em 1970, diante do bom movimento de clientes, o Restaurante Danúbio Azul, de Paranaguá, passa pela sua segunda ampliação. Segundo João Carlos Carmezim:

Meu pai ampliou, fez uma primeira ampliação para 120 lugares foi em 1968 e depois outra ampliação para 240 lugares em 1970, porque o movimento era muito intenso. Daí de 1970 até 1979, o movimento era realmente muito intenso, daí ele adquiriu essas propriedades todas que ficavam aqui, por que no total eram cinco, pra poder construir esse restaurante. Ele construiu aqui e passou o restaurante para cá. Essa sede aqui foi inaugurada em 1980, com muito movimento, muito turismo (CARMEZIM, 2008).

Deve-se observar, porém, que tal demanda era garantida a partir de peixes e frutos do mar, pois o Barreado ainda não havia sido incorporado ao cardápio, algo que acontece por apenas no final desta década.

A PARANATUR continuava focada nos destinos com atrativos naturais mais exuberantes e voltava-se agora para o turismo social, investindo na criação de *campings clubs* para democratizar o acesso ao turismo daqueles com menor poder aquisitivo. Neste projeto constavam o *camping* de Foz de Iguaçu (em funcionamento desde julho de 1970) e as unidades de Curitiba, Vila Velha, Londrina, Guaíra e Matinhos, cujas previsões de inauguração se dividiam por todo o ano de 1970 (JÁ no verão..., 1970).

Em relação a Morretes, um artigo publicado por Murilo Moiry Benatto no Suplemento de Turismo da Gazeta do Povo, em 04 de outubro de 1970, tratava dos benefícios trazidos pela construção da BR 277:

Morretes volta a se mostrar como atração turística, deixando de ser uma simples passagem para acesso às praias. O Rio Nhundiaquara volta a reconquistar freqüentadores não residentes em Morretes, que para lá se dirigem a fim de passar uma tarde agradável junto às suas margens (BENATTO, 1970).

Falando da melhoria do trânsito dentro dos limites do município, o jornalista continua:

Desapareceu o pó, o barulho e a confusão das ruas centrais da velha cidade e seu povo retorna o ritmo normal de vida sem, contudo, ter voltado ao passado. O pouco de passado que há no Paraná só poderá ser encontrado em seu litoral. [...] E, no passeio, a oportunidade de voltar a ver a Serra do Mar, pela Estrada da Graciosa. Pela primeira vez, sem as correrias de antigamente, pode-se desfrutar a paisagem. Você descobrirá que a Serra nesta época do ano se cobre de flores multicoloridas, transformando seus vales e ribanceiras em verdadeiros tapetes, cuja beleza você pode agora tocar, se quiser. É o repouso visual que tanto carecemos após uma semana agitada nos grandes centros urbanos (BENATTO, 1970).

Nota-se, porém, que é novamente o aspecto histórico e paisagístico associado a Morretes que é divulgado, não havendo menção ao serviço do Barreado. Em paralelo, a PARANATUR mantinha a estratégia de focar suas atenções na ampliação do parque hoteleiro estadual e em setembro de 1970,

com base na lei 5.948, de 27 de maio de 1969, que previa isenções fiscais para investimentos na área de hospedagem, o primeiro hotel de turismo paranaense teve seu projeto de ampliação aprovado em sessão especial do Conselho Paranaense de Turismo. O Hotel Carimã, em Foz do Iguaçu, obteve na ocasião isenção de todos os tributos estaduais pelo prazo de 10 anos, a partir da complementação de suas obras. O objetivo de tal estratégia seria:

[...] o incremento da indústria turística, para a qual a construção de hotéis de categoria é o fator básico de desenvolvimento. Essa política está sendo adotada em âmbito federal através da EMBRATUR, e no âmbito dos municípios, com os quais a PARANATUR mantém estreito contato para que a legislação específica seja aprovada dentro do menor prazo possível. Alguns municípios já aprovaram a concessão dos incentivos fiscais para a construção de hotéis (COM as isenções..., 1970, p. 90).

Em outubro de 1970, uma carta dirigida ao Suplemento de Turismo da Gazeta do Povo assinada pelo diretor técnico da PARANATUR, Cleon Cordeiro Ribas, informa sobre as prioridades e estratégias então adotadas pelo órgão estadual de turismo no início da década: desenvolvimento de Vila Velha (com planos de edificar no local um motel, um posto de serviço, uma lanchonete e os reparos e melhorias que se fazem prementes no restaurante existente), a inauguração de um *camping* na região e o desenvolvimento da Estância Hidromineral de Santa Clara e do Hotel lá existente (RIBAS, 1970). A mesma carta fala ainda dos estudos relativos à Ilha do Mel, cujo domínio está sendo pleiteado pelo Governo do Estado junto ao Serviço de Patrimônio da União, além da intenção de incorporação, pela PARANATUR, da Gruta de Campinhos, então sob responsabilidade da Secretaria do Estado da Agricultura.

Em outubro de 1970, Morretes voltou a ocupar as páginas da Gazeta do Povo, em uma reportagem que tratava do Rio Nhundiaquara, a calma da cidade e a beleza dos recantos e do casario histórico, sem, entretanto, mencionar o Barreado (RIO Nhundiaquara, 1970). No ano seguinte, contudo, a oferta do Barreado recebia um reforço importantíssimo: é a partir de 1971 que o Bar e Snooker Madalozo, em Morretes, começa a servir refeições em seu cardápio, inicialmente oferecendo comida italiana e, na seqüência, o Barreado. Com a introdução do serviço de refeições, o estabelecimento mudou sua

denominação, passando a ser chamado de Restaurante Madalazo. Perguntada sobre os outros restaurantes morretianos que serviam o prato - além do Hotel Nhundiaquara - Tânia comenta:

[...] eu lembro que quando nós tínhamos o bar lá na XV tinha o restaurante do seu Bolinha, como chamavam, e que nós pegávamos comida lá pra almoçar, mas era aquela comida caseira. Daí tinha um outro restaurantezinho também pequeno do seu Zé, como chamavam, mas digamos [um restaurante que trabalhava] em uma escala maior e que começou a servir o Barreado, foi o do pai (LAFITTE, 2008).

Dona Izanete relembra que logo que iniciaram suas atividades no ramo de refeições, inicialmente com a culinária italiana, o número de clientes cresceu cada vez mais, inclusive nos fins de semana:

Daí começamos a servir as refeições. Naquele começo, o que a gente fazia mais era comida italiana e tinha bastante movimento no final de semana. Aí foi indo, até que um senhor que trabalhava conosco, era Reginaldo o nome dele, mas chamavam de Ferro-Velho, já falecido hoje, daí ele disse: “Puxa, Madalozo, a gente podia inventar um prato assim do litoral e tal!”. E aí meu marido começou a pensar, pensar e falou “Ah, então vamos fazer o Barreado, que é aqui do litoral!”. Aí começamos a fazer o Barreado e olha, teve muito boa saída, muito boa aceitação o Barreado (MADALOZO, 2008).

A entrevistada recorda ainda que o sucesso do Barreado foi tanto que, mesmo após o falecimento de Ferro-Velho, a iguaria continuou sendo preparada no estabelecimento:

Naquela época era esse senhor que a gente chamava de Ferro Velho. Depois ele veio a falecer também, mas tinha uma conhecida nossa, a dona Rosa, daí ela trabalhou muito tempo de cozinheira conosco, ela fazia além do Barreado, pois a gente continuava com a comida italiana. Era macarrão, era nhoque, era empadão, todas essas coisas e daí foi indo, foi crescendo a procura, as filas (MADALOZO, 2008).

A demanda de final de semana, de pessoas da região que se deslocavam até a cidade para fazer suas refeições no estabelecimento do senhor Honílson crescia a olhos vistos, gerando inclusive alterações na própria

estrutura física do estabelecimento, visando a melhor acomodação dos comensais:

É uma coisa interessante, que eu acho que pra época isso aí era bastante interessante: vinha muita gente de Curitiba e em pouco tempo a clientela do restaurante aos domingos passou a ser 90% pessoal de Curitiba. Já nessa época o pessoal vinha pra cá, o restaurante tinha umas vinte mesas e o movimento, era tanto que acabou toda aquela parte de snooker, a parte de lanchonete mesmo e virou um restaurante (LAFITTE, 2008).

Contudo, estas adaptações iniciais ao longo dos anos se mostraram insuficientes, e a família Madalozo começou a ventilar a hipótese de mudança para uma sede maior, algo que só foi se concretizar anos mais tarde.

Em relação à Antonina, o Barreado continuava sendo servido apenas no Clube Náutico, pois Dona Ieda, apesar da insistência dos clientes, ainda não estava plenamente convencida de que deveria abrir um restaurante. O ano de 1972, porém, foi um ano bastante complicado para a economia capelista, pois as Indústrias Matarazzo⁸⁸ encerraram suas atividades, o que reduziu em muito as alternativas de emprego e renda para os moradores da localidade, criando um panorama que mesmo o início das atividades da Fergupar – Ferro Gusa Paraná Ltda não conseguiu reverter. Entretanto, a crise não afetou a procura pelo Barreado aos domingos no Clube, tendo em vista que os comensais eram, em sua maioria, visitantes, e não residentes.

No início de 1973, uma lei que tinha como objetivo fortalecer o turismo no Paraná terminou por acirrar os ânimos no litoral: a Lei Estadual nº. 6.342 declarou algumas cidades do Paraná como sendo de interesse turístico e, nesta listagem, incluiu Paranaguá, mas omitiu Antonina e Morretes. A Liga Municipalista de Antonina enviou na oportunidade uma carta à Gazeta do Povo na qual manifestava:

Protestamos contra a Assembléia Legislativa do Estado do Paraná e os Deputados que aprovaram tal lei, sem conhecimento de causa: o turismo. Protestamos contra, ter o Governador do Estado, sancionado tão injusta Lei, ciente de

⁸⁸ Em 1917, a Indústria Matarazzo se estabeleceu em Antonina, em uma iniciativa de expansão para além dos domínios do Estado de São Paulo, buscando extrapolar o âmbito comercial e ingressar na área de produção de bens. Foram instalados um moinho para fornecer farinha de trigo para os mercados do sul do país, além de casas para seus funcionários (vila de operários) e uma escola, revigorando a economia local.

que, pondo Antonina e Morretes fora da mesma só iria causar o refreamento turístico da região atingida (FOLCLORE..., 1973).

Tal estranhamento se deu em grande parte pelo fato das três cidades em questão serem históricas e receberem fluxos turísticos, mesmo que tímidos se comparados com Foz do Iguaçu, Curitiba e Ponta Grossa, por conta de Vila Velha. Outro motivo para a indignação dos capelistas é que justamente no mês de janeiro a Prefeitura Municipal de Antonina lançou o Calendário Promocional de Antonina, divulgando dados históricos e físicos sobre a cidade, apresentando também os acontecimentos programados que ocorreriam na cidade no ano de 1973.

Deve-se mencionar ainda que, embora tal decisão não tenha surtido efeitos muito concretos, o ano de 1973 foi definido por decreto baixado pelo então presidente Médici como sendo o “Ano Nacional do Turismo” (o ano de 1971 havia sido o Ano da Eletrificação e o ano de 1972 o Ano das Comunicações). Por tal ato, o Presidente pedia a reunião dos esforços de todos os escalões do governo e também da iniciativa privada no sentido de dar total prioridade à atividade turística, definindo-a como uma estratégia de desenvolvimento nacional. Victorino Antonio, jornalista e colunista da Gazeta do Povo, observou na oportunidade:

A preocupação do Governo é também infundir a mentalidade dos brasileiros e conscientizá-los, de que o turismo é um grande elemento socioeconômico e cultural, com profundas implicações de natureza técnica, financeira, cultural e artística. Entretanto, alguns governos regionais, pelo menos até agora, ao que se sabe, haviam demonstrado pouco interesse quanto ao turismo, inclusive, muitos deles, podando as verbas previstas e até essenciais, para a atuação dos órgãos específicos da política turística (ANTONIO, 1973).

O jornalista Murilo Moiry Benatto também comentou a decisão federal, analisando que o turismo caracteriza-se como uma atividade muito complexa e que seu desenvolvimento deveria incluir diferentes medidas, direcionadas aos problemas de infra-estrutura, de qualidade de serviços e também de divulgação, alertando também que os orçamentos estaduais não estavam preparados para investimentos do porte necessário. As análises dos jornalistas paranaenses parecem bastante adequadas, pois se por um lado tal iniciativa

deu amplitude ao tema turismo, inclusive como estratégia de desenvolvimento nacional, por outro lado, poucos resultados práticos foram colhidos a partir dela.

No Paraná, em maio de 1973, uma nova diretoria técnica e administrativa assumiu a PARANATUR, e os novos responsáveis, Wilson Portes e Jocy Ribeiro Bastos, divulgaram as novas prioridades da Empresa, a saber: racionalização maior dos serviços especiais como estatística, documentação, compilação e comparação de dados estaduais e nacionais; formação de um corpo técnico especializado com a contratação de quatro profissionais formados em turismo pela Universidade Federal de Santa Maria (RS); conclusão da Estância Hidro-Climática de Santa Clara com apoio de instituições financeiras como o BADEP (Banco de Desenvolvimento do Estado do Paraná), o BRDE (Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul) e a Caixa Econômica Federal; criação de renda própria (por meio de pedágios, como o que já vinha sendo cobrado para acesso à Vila Velha) para fortalecimento da Empresa, assegurando maior independência e flexibilidade para suas ações, além de estudos de viabilidade para a implantação de um Centro de Convenções em Foz do Iguaçu. Apesar das tantas fragilidades do litoral paranaense, nenhuma ação específica para esta região constava dentre as prioridades do órgão.

Em agosto de 1973 uma reportagem da Gazeta do Povo divulgava Antonina, realçando a culinária dentre os atrativos da cidade:

Uma descida até Antonina num final de semana é um bom programa. A cidade, que é uma das mais antigas, conserva ainda alguns traços das civilizações que nos antecederam, como as construções coloniais [...] Mas tem uma coisa: não peça um churrasco, que lá é lugar de Pratos do Mar: mariscos, camarões, caranguejos, mexilhões e muito peixe. Todos os seus restaurantes, os melhores, são especialistas no preparo desses pratos. Igual a esses só o tradicional "Barreado", rico em condimentos, preparado com esmero e tempo, e muita arte. O brasileiro, que é um típico, não deixa por menos: "A feijoada anda preta de inveja do Barreado" (ANTONINA ainda..., 1973).

Neste ano toda a oferta do Barreado em Antonina se concentrava no Clube Náutico, panorama alterado no ano seguinte, com a abertura do Restaurante da Dona Ieda. Em 1º de maio de 1974, Dona Ieda Siedschlag

incentivada pelos freqüentadores do Clube Náutico de Antonina, abriu seu próprio restaurante:

Lá no Náutico o sucesso foi muito grande. Porque a maioria das pessoas gosta de Barreado, o Barreado verdadeiro. [...] E nessa brincadeira toda o pessoal sempre dizia: “abra um restaurante, abra um restaurante e eu fazia caranguejada, fazia peixada. Daí eu comecei a amadurecer a idéia de montar um restaurante do Barreado. Então comecei. Eu tinha uma propriedade em Antonina de um alqueire, uma casa que foi o primeiro projeto de arquitetura do Jaime Lerner no sentido ali de quem vai para o Matarazzo. Então eu comecei a idealizar ali o restaurante (SIEDSCHLAG, 2008).

A entrevistada continua:

A princípio eu não queria abrir, nunca tinha pensado em ter restaurante. E as pessoas insistiam! Mas como eu tinha uma casa desocupada, que era uma casa para os hóspedes, que era no estilo chalezinho Suíço dentro da minha propriedade, comecei a idealizar o restaurante. E daí o sangue alemão falou mais alto. Eu fiz as toalhas todas em xadrez, branco e vermelho, fiz as cortinas, tinha as coisinhas pra luz de palhinha todas pintadinhas de branco, tinha a varanda. Depois pela procura tive que fazer outra varanda (SIEDSCHLAG, 2008).

Dona Ieda recorda que abriu o restaurante com uma capacidade restrita e uma pequena equipe de apoio:

Abri primeiro nessa propriedade e comecei com dez mesas e quarenta cadeiras. Eu só tinha duas que me ajudavam na limpeza da carne e um garçom que é meu primo e me chama de tia e com ele o meu irmão, que de vez em quando me ajudava. Porque o Barreado tem que ser feito com certa antecedência, porque cozinha 24 horas. (SIEDSCHLAG, 2008).

O restaurante, que se chamava CACOAN - Campo de Concentração dos Amigos de Antonina (mas que era chamado basicamente de Restaurante da Ieda ou de Barreado da Ieda), rapidamente fez sucesso, reunindo novos e antigos clientes:

Freqüentava toda a turma do Náutico, de Curitiba, as pessoas que eu conhecia. Enquanto isso a Neréa continuava lá no Náutico. Eu abri o restaurante pra servir frutos do mar e Barreado. Você acredita que até na sexta-feira santa tinha

gente que descia pra comer o Barreado? No inicio eu nem tinha, porque sexta-feira santa não é o dia de comer Barreado, mas eu tive que incluir porque o pessoal descia pra comer. Eu abria sábado, domingo e feriado e durante a semana eu fazia por encomenda. (SIEDSCHLAG, 2008).

Analisando os restaurantes que então existiam na cidade antes de abrir o seu, Dona Ieda ressalta que, com exceção do Náutico, nenhum outro se dedicava ao Barreado:

Restaurante fazendo Barreado? Não em Antonina. Nessa época tinha o Cruzeiro, que depois virou Cruzeiroão. Mas nenhum servia o Barreado. Na época, que eu me lembre, quem servia o Barreado era o Hotel Nhundiaquara, mas não tinha Madalozo, não tinha nada disso. Em Paranaguá nem se falava. Quando o Barreado surgiu, veio à tona, ressurgiu das cinzas, daí todo mundo começou a servir o Barreado. Ele ressurgiu! Depois que eu inaugurei em 1974, começaram a surgir esses vários outros restaurantes que se tem hoje (SIEDSCHLAG, 2008).

A oferta do Barreado no litoral paranaense contava então com três representantes, dois em Morretes e um em Antonina. Contudo, mesmo o número reduzido de estabelecimentos já garantia uma visibilidade ao prato, evidenciando seu potencial de atração de visitantes pois, durante o governo de Emílio Hoffmann Gomes (1973 a 1975), a PARANATUR produziu folhetos em português e inglês apresentando o Barreado, falando de sua história e descrevendo seu modo de preparo (crédito de pesquisa para Marly Garcia Correia). O Barreado era apresentado como um prato que tradicionalmente era preparado e consumido em Paranaguá, Guaraqueçaba, Antonina, Morretes e Guaratuba há mais de 200 anos. Não era indicado onde a iguaria poderia ser degustada, apenas apresentava-se o prato ao turista (PARANATUR, [197-]). Contudo, merece atenção o fato de ter sido elaborado um folheto exclusivo para a iguaria objetivando sua divulgação em eventos e feiras em que o destino Paraná estivesse presente.

Ainda em 1974, por meio da Lei nº. 6.636, de 29 de novembro, foi criada a Secretaria do Estado da Cultura e do Comércio, que terminou por aglutinar a PARANATUR, sem que esta perdesse suas características (apenas o Superintendente passou a ser denominado Diretor Presidente). Por sua vez,

o CEPATUR, presidido pelo Secretário de Estado dos Negócios do Governo, passou a ser dirigido pelo Secretário de Estado da Indústria e Comércio.

Em 15 de dezembro de 1975, foi inaugurada pelo então Governador do Estado Emílio Gomes a Estância Hidro-Climática de Santa Clara, no município de Guarapuava, tida na oportunidade como uma grande conquista que iria impulsionar o turismo paranaense. Sua administração ficou sob responsabilidade direta da PARANATUR, que depois a repassou ao Clube Candeias por meio de uma licitação. Seguindo as prioridades que haviam sido apresentadas ainda em 1973, as Grutas de Campinhos também passaram a ser aproveitadas turisticamente, pois foram equipadas com *campings*, mesas, churrasqueiras e rede d'água (BALANÇO..., 1975). A PARANATUR, que buscava meios de obter receita própria, também tentava aglutinar sob sua responsabilidade alguns atrativos turísticos importantes:

A fim de promover um aproveitamento integral, a PARANATUR estuda com a Secretaria de Agricultura a transferência para a sua administração das Grutas de Campinhos, bem como da Gruta do Monge, na Lapa e de Furnas e Lagoa Dourada, nas adjacências de Vila Velha (BALANÇO...,1975).

Destacando algumas obras de infra-estrutura realizadas no litoral paranaense, como a melhoria do sistema de abastecimento de água, de comunicações, de rodovias e a ampliação de rede de energia elétrica, a reportagem destacava que *a PARANATUR tem mantido entendimento com empresários da área de serviços turísticos visando à implantação de hotéis, motéis, restaurantes e equipamentos de recreação*, além de pleitear junto aos órgãos responsáveis melhorias no acesso às praias, como *a estrada de contorno entre Matinhos e Caiobá e a infra-estrutura geral na faixa de praias entre Praia de Leste e Pontal do Sul* (BALANÇO..., 1975, p.11).

Em 1976, o Governo do Estado divulgava a “Rota Turística” paranaense que incluía Foz do Iguaçu, Cascavel, Guarapuava, Ponta Grossa, Curitiba, Morretes, Antonina e as praias. *Dispondo de bons hotéis e restaurantes, as praias de Paranaguá atraem ainda um incontável número de turistas pelo sabor de seus pratos típicos, como a “peixada” e o “Barreado”* (TURISMO, 1976, p.24). A divulgação da tal Rota tinha como objetivo atingir

turistas do próprio estado e também de todo o Brasil, buscando incrementar os fluxos turísticos destinados a diferentes regiões paranaenses.

No mesmo ano, o Governo Federal, procurando equilibrar a balança comercial do país, impôs dificuldades⁸⁹ para as viagens de fins turísticos que tinham como destino o exterior, criando uma série de medidas equivocadas, que incluíam não apenas o depósito compulsório, mas também a restrição de gastos no exterior⁹⁰. Segundo reportagem da Revista Paraná em Páginas:

O motivo maior que levou o governo a adotar essa medida foi o déficit da balança de turismo, que vem aumentando gradativamente, de ano para ano. O assunto é complexo, dando margem para as mais diferentes interpretações, com as quais a imprensa vem se ocupando, a partir da oportunidade em que se deu ao conhecimento público os textos de deliberações do governo (TURISMO, 1976).

As iniciativas de restrição ao turismo internacional foram acompanhadas de medidas para incentivar o turismo interno. Desde o início daquele ano vigorava a redução de 40% nos preços das passagens aéreas e igual desconto nas diárias de hotéis, para grupos de 25 pessoas, no mínimo. A redução não era subsidiada pelo governo, mas concedida pelas agências de viagens, pelo setor hoteleiro e demais prestadores de serviço da área, buscando o barateamento dos custos de uma excursão (TURISMO, 1976).

O discurso adotado pelo Governo era então o de incrementar o desenvolvimento do turismo em todo o país, por um lado barateando as excursões e, por outro, restringindo as viagens turísticas dos brasileiros ao exterior, encarecendo tais viagens e restringindo ao máximo a possibilidade de entrada de mercadorias adquiridas em outros países em solo brasileiro. As medidas não pararam por aí e em julho do mesmo ano:

Em discreto e pequeno comunicado do Banco Central foram estabelecidas restrições talvez mais sérias para o turismo:

⁸⁹ O governo, através de um decreto-lei, adotou uma série de medidas, com algumas complementares, emanadas de autoridades da área monetária, estabelecendo depósito compulsório de doze mil cruzeiros para todos os turistas que queiram viajar ao exterior, com pequenas exceções, estas ainda dependendo de processos próprios e de autorização dos órgãos governamentais, em Brasília (TURISMO, 1976).

⁹⁰ A quantia de 12 mil cruzeiros era recolhida em relação a cada pessoa que, além do titular, constar no passaporte e será devolvida no prazo de um ano a contar da data de recolhimento, não fluindo juros nem correção monetária (TURISMO, 1976).

proibição das excursões turísticas ao exterior, simplesmente com a suspensão das autorizações para remessas destinadas ao pagamento das despesas terrestres (hotéis, traslados, recepções, bagagens, visitas, etc) (TURISMO, 1976, p.8).

A medida presidencial determinou o cancelamento de dezenas de excursões e suspensão da ida de milhares de brasileiros para o exterior, principalmente no mês de julho, período de férias escolares. Não obstante, mesmo com o emprego de medidas tão restritivas para o turismo emissivo não houve o prometido desenvolvimento do turismo interno no Brasil, tampouco no Paraná.

Nota-se que em 1976 o litoral paranaense ainda era divulgado a partir das belezas de suas praias e do casario histórico, havendo pouca atenção para manifestações culturais, como os folguedos populares e a própria culinária:

[...] as velhas construções, as ruas centrais bem estreitas, as antigas e espetaculares igrejas, tudo a constituir uma atração a causar manifestações de surpresa e encantamento da parte daqueles que procuram o litoral paranaense para ficar conhecendo um pouco da própria história do Brasil (TURISMO, 1976, p.4).

Retomando a realidade morretense, em 1976, diante da grande procura pelo restaurante nos finais de semana, o Senhor Honílson Madalozo começou a planejar a expansão de seu estabelecimento. Segundo Tânia, *nós tínhamos fila de espera aos domingos, quando na realidade começou a idéia de construir aqui, porque lá se tornou pequeno, quando tinha aquela fila de espera, aí eu acho que em 1976, o pai resolveu começar a construir aqui [atual sede]* (LAFITTE, 2008).

Assim, a intensa procura pelo prato e as filas que se formavam nos finais de semana e feriados, incentivaram a família Madalozo a abrir uma nova casa, maior, construída às margens do Rio Nhundiaquara. *Um dia Honílson disse “puxa, mas o restaurante aqui está ficando pequeno”, o espaço do salão não era muito grande. Pra você ter idéia, era eu e os meus filhos que atendíamos lá* (MADALOZO, 2008).

O Restaurante Madalozo foi o primeiro a se instalar nas margens do rio, hoje uma região cobiçadíssima pelos demais empresários do ramo, que

reconhecem na vista para o Nhundiaquara um diferencial que agrada – e atrai – a clientela. Dona Izanete relembra como era o local antes da construção:

Olha, aqui não tinha esse restaurante, não tinha nada disso. Aquele outro restaurante na frente que tem também ali não tinha, sabe, aqui era bem tranquilo, não tinha quase nada [...]. [A cidade] estava pra lá <aponta no sentido da outra margem do rio, para a Rua XV>. Aqui era mais afastado, não era muito movimentado. Porque aqui antes de nós construirmos, aqui tinha muita areia ali embaixo e quando enche o rio traz bastante areia. Então meu pai, eles tiravam areia daqui, dessa parte pra cá assim, faziam uma enorme pilha de areia e eles vendiam areia para as construções. E vendia muita areia. E depois que a gente construiu daí parou (MADALOZO, 2008).

Sobre o processo de implantação do restaurante no novo endereço, Tânia revela:

Esse terreno <o endereço atual do Restaurante Madalozo> era da família da minha mãe, eles tinham parte da Vila aí. E foi doado pra minha tia que cuidou da minha mãe, que ficou órfã com um ano e oito meses⁹¹. E essa tia que cuidou dela. E era uma tia solteira e tal e deu isso aqui, era um areal antigamente. Era tirada areia pra ser vendida pela família deles. E ela doou esse terreno pro meu pai. Na época ele foi taxado de louco pelo pessoal todo, os amigos daqui de Morretes. Tá louco, você vai construir numa Vila. Não existia nada aqui, isso aqui eram tudo casas velhas, antigas, na realidade (LAFITTE, 2008).

A escolha da atual localização do restaurante, entretanto, não foi algo planejado. Segundo a entrevistada:

⁹¹ O relato de Dona Izanete sobre o falecimento da mãe permite vislumbrar um pouco do panorama da saúde pública em Morretes: “Naquela época não tinha quase cura, ela faleceu de tifo preto. Ela tinha febre muito alta assim, sabe, chegava a cair os cabelos dela e tinha um senhor aqui em Morretes, na esquina ali, farmácia Roberto França ele preparava assim remédios e tudo né, então aquela época muitas pessoas ficaram com essa doença e meu pai trouxe um médico de Paranaguá pra atender minha mãe e ele não conseguiu salvá-la, minha mãe veio a falecer. E um senhor que estava com a mesma doença o seu Roberto França aqui da farmácia tratou, ele se salvou, sabe. Então outras pessoas vieram a falecer naquela época, aí minha mãe faleceu, eu lembro que ela foi sepultada no último dia de carnaval, tinha um curso na rua, tava bem movimentada, até pararam tudo e eu não lembro dela porque eu tinha um ano e meio. Conheço através de fotografias e tudo, isso é o que eles me contam, meu pai, minha tia contavam. E daí quando eu tinha oito anos, meu pai casou novamente. Então até aí eu morava com minha avó e minha tia, quando meu pai casou novamente eu vim morar com ele, morava aqui na vila [...] Era aqui perto, não era muito longe. Daí eu fiquei até casar, eu morei ali até 22 anos, meu pai tinha comércio também, eu ajudava ele, estudava e trabalhava. Depois com 22 anos eu casei, meu marido era alfaiate” (MADALOZO, 2008).

Na realidade ele estava negociando um outro terreno, existe um terreno bem na esquina aqui, quase em frente ao Hotel Nhundiaquara, na esquina, esse terreno era do doutor Sidney e meu pai estava comprando ali o terreno pra construir o restaurante e fecharam o negócio no cartório, daí a dona do terreno foi lá dizendo que alguém tinha oferecido um tanto a mais no terreno e que se meu pai quisesse ele teria que cobrir essa diferença. Ele falou que não então, que ele tinha uma palavra, ele acertou, estava no cartório a carta pra pagar, então ela que vendesse pra quem fez essa oferta. E na realidade foi o que aconteceu, essa outra pessoa comprou o imóvel, não fez nada e depois vendeu. Foi aí que surgiu a idéia da minha tia doar esse terreno. E foi a melhor coisa, pois esta vista é privilegiada! (LAFITTE, 2008).

A obra foi iniciada em 1976, mas por problemas com a empresa contratada para a construção, atrasou dois anos, sendo inaugurada em 1978, como será visto a seguir.

Retomando o contexto mais amplo da atividade turística no estado, dentro da estratégia de incrementar o turismo interno, no verão de 1977 a PARANATUR concebeu e publicou uma propaganda nas páginas da Revista Panorama, assim como em outros meios de comunicação. Ilustrada com imagens que fazem alusão às praias (uma mulher de costas, vestindo biquíni, no mar), Guaratuba (vista do Morro), Curitiba (Teatro Guaíra), Ponta Grossa (Vila Velha) e Foz do Iguaçu (Cataratas do Iguaçu), traz o seguinte texto:

O turista estrangeiro já descobriu o Paraná...e você? O Paraná quer receber você com o mesmo carinho, atenção e cordialidade com que recebe os turistas estrangeiros que vêm conhecer suas fabulosas atrações. No Paraná você vai ter aquele encontro com a natureza. Venha ver! (PARANATUR, 1977).

Em abril de 1977, a Revista Panorama publicou uma reportagem em que entrevistava alguns prefeitos do litoral sobre as perspectivas de desenvolvimento de suas localidades. O turismo ganhou destaque tanto na fala sobre Antonina quanto na de Morretes, embora nenhum dos dois dirigentes municipais tenha apontado algum projeto mais definido.

Antonina prepara-se para competir no mercado do Turismo Paranaense. O senhor Paulo Virgílio Savarin, Prefeito

Municipal, e o senhor Benito Montalto, Vice-Prefeito, estão preparando diversos esquemas no campo do Turismo, prometendo inclusive superar todas as outras festas já efetuadas de Nossa Senhora do Pilar (ANTONINA, 1977, p.38).

O progresso está de volta a Morretes, assim afirma o atual prefeito Marcy Alves Pinto. Graças ao grande apoio que tem recebido da PARANATUR, pois aquele órgão está cuidando do embelezamento da Serra do Mar, trazendo de volta os turistas. A cidade receberá ainda muitos melhoramentos nos próximos meses, com a implantação de churrasqueiras, de playgrounds, estacionamentos modernos, quiosques e arborização para o embelezamento das áreas de recreação onde se destaca a beleza natural; inclusive será atacado de imediato a limpeza total dos lugares ideais para pescaria e o cuidado com as águas do Nhundiaquara. Inclui-se nisso tudo os restaurantes que aos sábados e domingos oferecem o prato típico já famoso: BARREADO (MORRETES, 1977, p.38).

Apesar do turismo ter sido apontado como uma estratégia de desenvolvimento e pautado entre as prioridades de cada administração, segundo Dona Maria da Glória, Dona Izanete e Dona Ieda, nenhuma das duas administrações municipais produziu benefícios concretos, seja para a atividade turística no sentido mais amplo, seja de forma específica para a divulgação da culinária e dos restaurantes locais.

Em agosto do mesmo ano foi publicada uma reportagem da Gazeta do Povo intitulada *Litoral e Barreado* (LITORAL e..., 1977, p.10) citando os restaurantes que serviam os pratos típicos do litoral, especialmente o Barreado. São citados cinco restaurantes de Antonina, dois restaurantes de Morretes e nenhum de Paranaguá. De Antonina são citados o Restaurante Cruzeiro, o Restaurante Caiçara (ambos especializados em frutos do mar) e o Restaurante Tia Rosinha (também especializado em frutos do mar, servia o Barreado apenas mediante encomenda). O Restaurante Tia Rosinha, inclusive, apresentava uma curiosidade em seu cardápio: o prato "Turista Especial": peixe grelhado, maionese de camarão, camarão abraçadinho, marisco e ostra ensopados, legumes, fritas e arroz mais casquinha de siri e camarão ensopado.

Dos restaurantes capelistas especializados em Barreado são citados o Restaurante do Clube Náutico (*À la carte* diversificado e frutos do mar, com

Barreado nos finais de semana e sob encomenda durante a semana) e o Restaurante Cacoan, que é assim mencionado:

Restaurante Cacoan, que todos conhecem como Ieda (nome da simpática proprietária). Fica no meio de um jardim tropical que nos faz lembrar o Tahiti que conhecemos no passado. Aos sábados e domingos serve o Barreado, o mesmo famoso Barreado que é servido aos convidados do Jôquei Clube Paranaense por ocasião de cada “Grande Prêmio Paraná”. Cobrado Cr\$ 60,00 por pessoa: pelo mesmo preço pode-se desfrutar de uma refeição constituída de arroz, salada, peixe à milanesa, camarão ensopado e casquinha de siri (LITORAL e..., 1977, p.10).

Dos restaurantes morretenses, apenas o Restaurante do Hotel Nhundiaquara (peixe e frutos do mar, churrasco e Barreado) e o Restaurante Madalozo são citados. Sobre este último, o destaque são as características do novo prédio:

Há cinco anos, Honilson Madalozo servia Barreado nos fins de semana em seu concorrido bar e restaurante na Rua XV de Novembro. A partir do primeiro domingo de agosto, está atendendo no novo prédio, especialmente construído numa curva do plácido Rio Nhundiaquara (a Cr\$ 45,00 por pessoa, numa fartura que dá gosto e água na boca) serve outros pratos, e a vista para o rio, a ponte, a prainha particular, o conforto das novas instalações (LITORAL e..., 1977, p.10).

Deve-se mencionar que o texto indica um aumento pela procura e pela oferta da iguaria em Morretes: *como a onda está alta – e foi por nós constatada, todos os restaurantes e bares da rua principal, a XV de Novembro, tinham anunciado na porta “Hoje Barreado”, e podemos informar que no conhecido Bar Barril o preço é Cr\$ 35,00*. Infelizmente tal reportagem, apesar de apontar o aumento do serviço do Barreado na cidade, não identifica o nome dos demais estabelecimentos que o serviam, da mesma forma que não foi possível identificar, por meio das fontes orais, outros estabelecimentos dedicados ao Barreado, ou ainda maiores informações sobre o Bar Barril.

Finalizando, o artigo que possui um caráter informativo bastante evidente (apresentando os cardápios de forma resumida, os preços, os horários de atendimento), conclama:

É chegada a hora de você, que é paranaense e nunca provou o Barreado – o único prato típico de nosso estado; ou você que não nasceu mas vive aqui e nunca provou o Barreado; ou você que já provou e há muito tempo não repete: enfim, é chegada a hora de entrar na onda, ir a Morretes ou Antonina e fazer jus a um gostoso Barreado (LITORAL e..., 1977, p.10).

Pela maneira com que as publicações passam a abordar o Barreado, verifica-se que ele paulatinamente deixa de ser associado às residências e ao período carnavalesco, e passa a ser empregado como um atrativo que impulsiona deslocamentos e que pode ser degustado ao longo de todo o ano nos restaurantes que o preparam e o servem.

Ainda na perspectiva da política de fortalecer o turismo no estado, a PARANATUR colaborou com a ABAV (Associação Brasileira de Agência de Viagens) Paraná para a captação do evento nacional da entidade, o V Congresso Brasileiro de Agências de Viagens – ABAV, que aconteceu em Curitiba em agosto de 1977. Na abertura, o então diretor-presidente da PARANATUR, José Antonio Lobo Neto, apresentou os projetos em execução pelo órgão, dando destaque ao plano de construção de terminais turísticos de massa, seguindo a linha de ação em Turismo Social já indicada desde o início da década, e que seriam implantados primeiramente em Matinhos, Guaratuba e Pontal do Sul. Na oportunidade ocorreu também o lançamento do “Guia Turístico do Paraná para agentes de viagem”, que apresentava os roteiros e os atrativos que eram trabalhados e divulgados pelo estado na época (ENCONTRO da..., 1977).

No mês seguinte, foi implantada a primeira fase do Plano Diretor Turístico de Vila Velha, etapa que previa o mapeamento do parque com base em aerofotogrametria, levantamento topográfico e sondagem de solo das áreas das Furnas e das piscinas naturais. No Plano Diretor também constavam os estudos para a instalação de elevadores para visita às Furnas, a construção da estação de informações, construção de um bar e lanchonete, de vestiários para ambos os sexos, sala de estar com bancos, calçada e *playground* no ponto final do Roteiro dos Arenitos, próximo à piscina natural (VILA Velha..., 1977). Tais propostas, que posteriormente foram questionadas por ambientalistas, foram recebidas com entusiasmo e tidas como exemplo de uma postura ativa adotada pelo Governo do Estado em relação ao turismo.

Em dezembro de 1977, *na comemoração de 124 anos de emancipação política do Estado do Paraná, no dia 19 de dezembro foi inaugurado o Parque Turístico da Graciosa, que dota aquele trecho da Serra do Mar com toda uma infra-estrutura turística e rodoviária* (PARQUE da ..., 1977). O Parque foi implantado pela Secretaria dos Transportes e do Planejamento, com a colaboração do Departamento de Estradas e Rodagens e da PARANATUR, sendo inaugurado pelo então governador Ney Braga. A nova configuração tinha como objetivo propiciar aos paranaenses uma nova opção de lazer, pois foram construídas áreas especiais para exposições, venda de artesanato, churrasqueiras e quiosques, além da adequação das áreas existentes para propiciar lazer e descanso nos finais de semana (PARQUE da..., 1977).

Em janeiro de 1978 foi lançada a primeira edição do Calendário Oficial de Eventos Turísticos⁹², apresentando os eventos que aconteceriam naquele ano. Sobre o primeiro Calendário de Eventos do Estado, Marilda Gadotti, integrante da equipe técnica da PARANATUR desde meados da década de 1970, comenta:

O primeiro calendário nós fizemos em 1977. Foi o primeiro calendário e nós distribuimos um certificado para todo o questionário que vinha corretamente preenchido e que o evento tinha uma conotação turística, que já levava grupos para o município. Não eram muitos, na época começava a nascer o concurso do Boi no Rolete⁹³, tinha o concurso do Porco no Rolete⁹⁴, não existia ainda a festa do Carneiro no Buraco⁹⁵ (GADOTTI, 2005).

Esta edição do Calendário indicava trinta e seis eventos de caráter turístico. Dentre os eventos gastronômicos, constavam a Festa da Uva (Colombo), a Festa da Laranja (Cerro Azul), a Festa do Ovo e do Pêssego (Araucária) e a Festa da Ameixa (Mandirituba). Morretes aparecia com a Festa do Divino Espírito Santo, Antonina com a Festa de Nossa Senhora do Pilar e com a VII Exposição Fotográfica Litorânea de Arte Sacra e Paranaguá com a

⁹² Calendário Oficial de Eventos Turísticos: publicação anual de responsabilidade do órgão estadual de Turismo, atualmente a Secretaria de Estado do Turismo. Tem como objetivo divulgar os eventos com apelo turístico que se realizam no âmbito do estado do Paraná.

⁹³ Festa Nacional do Boi no Rolete, de Marechal Cândido Rondon, realizada desde 1978.

⁹⁴ Festa Nacional do Porco no Rolete, de Toledo, realizada desde 1974.

⁹⁵ Festa Nacional do Carneiro no Buraco, de Campo Mourão, realizada desde 1990.

Festa de Nossa Senhora do Rocio e a Festa do Pescador (que também acontecia em Matinhos, Guaratuba e Guaraqueçaba).

Ainda no mesmo mês, a PARANATUR inaugurou o Terminal Turístico de Matinhos, implantado e administrado pela equipe daquela Empresa. O Terminal era equipado com estacionamento para carros, ônibus, um vestiário completo com guarda-roupa e guarda-volumes, além da praia protegida por um guarda-vidas e visava também o atendimento ao campista (oferecia um *camping* em local adequado, com luz, água, churrasqueira, vestuário, higiene e vigilância) (PARANATUR, 1978). As instalações, vinculadas às ações voltadas para o Turismo Social, foram divulgadas ao longo de todo o ano na Revista Paraná em Páginas e na Revista Panorama, com uma publicidade intitulada *Matinhos possui agora um terminal turístico. Acabaram as desculpas para você não viver as delícias de nossas praias.*

Em março, a PARANATUR, objetivando intensificar a divulgação do estado, começou a distribuição de 40 mil cartazes que mostravam alguns atrativos turísticos paranaenses, como a praia de Caiobá, Vila Velha, Cataratas do Iguaçu e Curitiba (representada por uma imagem da Rua das Flores). Tais cartazes foram enviados a outros destinos turísticos, agências de viagem, empresas de aviação, prefeituras, agências do Banco do Estado do Paraná e do Banco Bamerindus (TURI-NOTAS, 1978).

A PARANATUR também promoveu em parceria com a EMBRATUR, entre os dias 4 e 8 de abril, o I Encontro Municipal de Conscientização Turística do Estado do Paraná na cidade de Paranaguá. Dos trinta e nove municípios convidados, trinta enviaram seus representantes, que assistiram a diversas palestras ministradas pelos técnicos da PARANATUR e da EMBRATUR, e também de outros órgãos ligados ao setor, como o Banco de Desenvolvimento do Paraná (BADEP) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC). A finalidade do encontro, segundo José Antonio Santana Lobo Neto, era o da *conscientização das autoridades municipais dos objetivos reais da EMBRATUR e da PARANATUR e da importância da integração União-Estado-Municípios na consecução de objetivos comuns* (CONSCIENTIZAÇÃO..., 1978, p.45). Segundo o então secretário da Indústria e Comércio, Luiz Gonzaga Pinto, também presente na solenidade de abertura, tal reunião buscava ainda subsídios para a elaboração do Plano Estadual de Turismo que objetivasse:

[...] promover a exploração econômica dos recursos, melhorando os fluxos de turismo, estimulando a implantação de serviços básicos de infra-estrutura em áreas turísticas e também apoiar a atuação da iniciativa privada na construção de hotéis, restaurantes e outros empreendimentos turísticos (CONSCIENTIZAÇÃO..., 1978, p.45).

A escolha de Paranaguá como anfitrião para este evento foi justificada por tratar-se de uma cidade pólo da Região do Litoral do Paraná, cujo conjunto representava o terceiro produto estadual em termos de atração turística e também porque o local do encontro, o Dantas Palace Hotel, havia sido recentemente inaugurado, sendo o primeiro hotel construído no Paraná com recursos do FUNGETUR (Fundo Geral de Turismo) por meio de um contrato de financiamento firmado pelo BADEP. Deve-se mencionar ainda que os representantes de Antonina e Morretes também participaram do evento (CONSCIENTIZAÇÃO..., 1978, p.46).

Como exemplo do fortalecimento das preocupações com o desenvolvimento do turismo no estado, depois de muita negociação, em 1978 foi criado o primeiro curso superior de turismo do Paraná, na Universidade Federal do Paraná, com sede em Curitiba. No mesmo período, também ocorreu uma forte expansão da oferta de cursos para a área de turismo e gastronomia no SENAC, além dos cursos técnicos em turismo que já existiam desde meados da década de 1970. Sinalizava-se assim no sentido da profissionalização do planejamento e da gestão da atividade no estado.

Retomando a questão da oferta do Barreado em Morretes, deve-se mencionar que em primeiro de agosto de 1978 a nova sede do Restaurante Madalozo foi inaugurada, tendo capacidade para 250 lugares e servindo o Barreado e a comida italiana. Devido à predominância de pedidos do Barreado e de frutos do mar, nos anos seguintes a culinária italiana foi paulatinamente sendo excluída do cardápio, até chegar à configuração atual, que inclui também outros tipos de carne, apesar do Barreado ser a grande estrela da casa. Anos depois, o Restaurante Madalozo introduziu uma nova opção de refeição que foi muito bem aceita pelos clientes, e também copiada por praticamente todos os restaurantes da cidade e da vizinha Antonina: o combinado de Barreado com frutos do mar, servido no sistema de rodízio.

Ainda comentando a inauguração da nova sede, Tânia relata:

Na verdade a gente inaugurou com um casamento até de um rapaz daqui, o Renato. O restaurante estava 90% pronto, não 100%, mas foi inaugurado. Até uma coisa interessante com o casamento dele em um sábado e no domingo daí nós abrimos, já pra atendimento. E foi um sufoco! (LAFITTE, 2008).

Dona Izanete também recorda este período, em que a família se dividia atendendo em dois endereços: na Rua XV e às margens do Rio Nhundiaquara:

Nós continuamos atendendo lá também. Eu lembro o primeiro dia que o Honílson quis que nós viéssemos atender aqui, não estava tudo bem preparado, a gente tinha muita coisa. Eu acho que até era durante a Festa em Antonina, em agosto, eu acho que um domingo. Daí a gente veio atender para cá, mas eu me senti assim, o primeiro dia que a gente vem pra atender e tinham muitas mesas assim para gente atender e a gente, meu Deus, achava o salão assim tão grande, que é da cozinha para cá, que é diferente de lá, que lá era bem menor, eu me atrapalhei assim, sabe, os primeiros dias eu me atrapalhei. Mas depois a gente foi se ambientando direitinho, arrumando tudo, aí foi dando certo. E eu continuando a lecionar, depois do almoço eu vinha pra cá. E até trabalhei, lecionei 26 anos e meio, daí esse tempo eu entrei na faculdade de Paranaguá, meus filhos eram pequenos, daí essa dificuldade de ter com quem deixar, uma pessoa de confiança, aí se conseguia uma, mas daí não parava e foi aquela confusão. Daí eu tive que trancar minha matrícula, eu fui o primeiro ano até outubro, aí tranquei a matrícula, aí esperei meus filhos crescerem mais um pouco, daí voltei a estudar (MADALOZO, 2008).

Em 1978, entre os dias 30 de setembro e 1º de outubro ocorreu em Paranaguá a *Primeira Festa do Barreado* e o *Primeiro Festival de Artes e Tradições Populares*. O evento foi uma iniciativa conjunta do Ministério da Educação e Cultura através da FUNARTE, da Coordenadoria da Área do Trabalho, da Empresa Paranaense de Turismo – PARANATUR, da Secretaria da Indústria e do Comércio do Estado do Paraná, do Departamento de Assuntos Culturais da Secretaria de Educação e Cultura e da Prefeitura de Paranaguá. Durante a programação, além da abertura ritualística da panela de Barreado com o espocar de foguetes e da degustação do prato, ocorreram ainda um concurso de pesca, desafio de violeiros e apresentações de Fandango e do Bloco do Boi de Antonina, além de uma regata pelo Rio Itiberê.

O evento foi originalmente concebido para ser itinerante, com suas edições acontecendo em Paranaguá, Antonina e Morretes de forma alternada. Entretanto, por motivos desconhecidos, tais municípios não entraram em acordo em relação ao local da próxima edição, e a proposta não teve continuidade (PRIMEIRA Festa..., 1978).

Em janeiro de 1979 a PARANATUR inaugurou obras no Parque Estadual de Vila Velha e o terminal turístico de Guaratuba, ambos construídos pela Empresa com recursos próprios e financiamentos do BADEP e do FUNGETUR (TURISMO Vila..., 1979). No mês seguinte foi inaugurada pelo Governo do Estado a nova estrada de acesso a Pontal do Sul, facilitando o acesso de turistas àqueles balneários. Observa-se, contudo, que a década de 1970 chegou ao fim repetindo as críticas aos velhos – e constantes – problemas do litoral (saneamento básico, qualidade das ruas, abastecimento de energia elétrica, segurança e preços abusivos por parte dos comerciantes).

Verifica-se, também, que dentre as várias obras executadas pela PARANATUR, algumas eram voltadas para o lazer da população autóctone e que não necessariamente respeitavam o entorno histórico-cultural e ambiental das localidades, fazendo com que várias intervenções realizadas na época fossem posteriormente reavaliadas e, na medida do possível, revertidas. Como observa Marilda Gadotti:

Na década de 1970 não se ouvia falar de meio ambiente, em preocupação com o turismo, com as características geológicas do lugar. Era intenção da gestão do Turismo do Estado fazer daqueles pontos locais de lazer. Então se fazia piscina em Vila Velha, cancha de esportes na Lapa, mesmo este sendo um lugar predominantemente religioso. Pensava-se antes no lazer da população local (GADOTTI, 2005).

No que se refere ao preparo e ao consumo do Barreado, a década de 1970 se encerra com quatro estabelecimentos oferecendo o Barreado comercialmente, dois situados em Morretes (o Hotel Nhundiaquara e o Restaurante Madalozo), um situado em Antonina (o Restaurante da Ieda) e outro situado em Paranaguá (Danúbio Azul). Verifica-se que o mais importante restaurante parnanguara incluiu o Barreado em seu cardápio apenas no final

da década de 1970. Segundo João Carlos Carmezim, seu pai resolveu incluir o prato, pois:

Colocamos por ser um prato da região, e nos mantemos por tradição. Existe uma disputa entre Antonina, Morretes e Paranaguá então temos que ter o Barreado aqui. Morretes hoje diz que é o pai do Barreado, mas há trinta anos lá quase não tinha nada, mas hoje eles são realmente fortes, principalmente nesse perfil para turistas. Mas veja: a nossa especialidade sempre foi peixes e frutos do mar (CARMEZIM, 2008)

Deve-se mencionar ainda que, de todos os empresários, a mais popular e carismática era Dona Ieda. Atuante na política capelista e com muitos amigos, sempre recebendo em seu restaurante figuras ilustres das artes e da política nacional, a degustação do Barreado no litoral era facilmente associada ao seu nome. Pode-se observar também que no final dos anos setenta o pequeno número de estabelecimentos dedicados à iguaria não era proporcional à importância que já estava sendo atribuída ao prato, importância essa que continuaria a crescer na década de 1980, como será discutido a seguir.

5. DA MESA AO IMAGINÁRIO: A CONSOLIDAÇÃO DO BARREADO COMO PRATO TÍPICO

Como visto no capítulo anterior, a oferta comercial do Barreado começa a ser desenvolvida timidamente por iniciativa isolada de alguns empresários de Morretes e Antonina, e, de forma menos expressiva, de Paranaguá. Sem apoio das prefeituras ou de outros órgãos públicos - ao contrário da versão contada por muitos boatos-, os proprietários de diversos estabelecimentos fizeram do Barreado parte de seus cardápios e logo ficam surpresos com a boa aceitação da iguaria.

Nota-se que, se o Barreado no Clube Náutico nasce de uma proposta de resgate da iguaria e das tradições capelistas, a introdução do prato nos cardápios do Restaurante e Hotel Nhundiaquara e do Restaurante Madalozo se deu com certa hesitação, pois como o Barreado estava presente na mesa de muitas casas, temia-se sua rejeição.

Entretanto, por conta do perfil dos clientes dos próprios estabelecimentos, em geral turistas, excursionistas, ou ainda pessoas que não residiam, mas trabalhavam na cidade, a oferta do prato nasceu naturalmente orientada para os visitantes. Na medida em que a procura se intensifica, principalmente nos fins de semana, essa oferta vai ganhando amplitude e visibilidade, assumindo cada vez mais sua vocação turística.

Neste sentido, a análise que segue, dando continuidade àquela iniciada no capítulo anterior, procura avaliar como se dá a oferta do Barreado até a atualidade, atentando para a trajetória dos principais restaurantes dedicados a iguaria. Nota-se que restaurantes que incluem o Barreado apenas como mais uma opção de carne em seu Buffet não são discutidos, apesar de serem identificados e caracterizados no último item deste capítulo.

5.1. DÉCADA DE 1980: A ASCENSÃO DO BARREADO

No início da década de 1980, o Barreado era degustado nas residências de Antonina, Morretes e Paranaguá principalmente no período carnavalesco e em festas familiares, religiosas e comunitárias. Para aqueles que não possuíam familiares no litoral, desconheciam a receita ou ainda não dominavam a forma de preparo, a abertura de restaurantes que serviam o Barreado ampliou enormemente o acesso à iguaria. O Restaurante do Hotel Nhundiaquara, o Restaurante da Ieda, o Restaurante Madalozo e o Restaurante Danúbio Azul abrem os anos oitenta funcionando em pleno ritmo e conquistando um número cada vez maior de clientes. O Clube Náutico, que atendia clientes e visitantes mediante reservas nos finais de semana, continuava esporadicamente servindo o prato (também sob reserva), mas desde o término da gestão de Neréa Sarmiento em meados da década de 1970 e do afastamento de Dona Ieda, agora concentrada em seu próprio restaurante, a iguaria perdeu destaque e também boa parte dos clientes.

No mesmo período verifica-se que, no âmbito institucional, a PARANATUR seguiu investindo na administração de terminais de turismo de massa e nos *campings*, buscando promover o turismo interno associado ao Turismo Social, incentivando os paranaenses, inclusive os com baixo poder aquisitivo, a conhecer o próprio estado. Como parte desta proposta, em março de 1980, a Empresa publicou em periódicos de circulação estadual, dentre eles a Revista Panorama, uma divulgação que incluía imagens de Vila Velha (Ponta Grossa), Sete Quedas (Guaíra), Teatro Guaíra (Curitiba), Cataratas do Iguaçu (Foz do Iguaçu) e a Estrada de Ferro Curitiba-Paranaguá, com o seguinte texto: *Americanos, argentinos, franceses, alemães, italianos, belgas, canadenses, japoneses, sabem o que é bom. Melhor para você!* (PARANATUR, 1980).

Em paralelo às iniciativas de divulgação, verificava-se também uma preocupação com a melhoria da infra-estrutura do estado. Em agosto de 1980 o BADEP divulgou que iria destinar 85 milhões de cruzeiros por meio da linha de crédito FUNGETUR no prazo de um ano para o setor turístico paranaense,

dentro de um plano de prioridades estabelecido pela PARANATUR. Segundo a Revista Paraná em Páginas:

Conforme plano aprovado em conjunto pelo BADEP e pela PARANATUR a aplicação do dinheiro será bem diversificada. Entre alguns empreendimentos turísticos classificados como prioritários para o atendimento está o reaparelhamento da rede hoteleira no interior do estado. Também, com destaque, o revigoramento de estâncias hidrominerais, além do incentivo à prática do turismo rural (implantação de hotéis fazendas) e outros equipamentos de lazer, como centros de convenções, tudo com o objetivo de fazer com que o visitante permaneça por mais tempo no território paranaense (CONVÊNIO..., 1980, p.10).

No quadro geral, os destinos turísticos de maior destaque continuavam sendo Foz do Iguaçu e Ponta Grossa (em virtude do Parque Estadual de Vila Velha), com a Lapa ganhando destaque por conta de seus aspectos históricos. Paranaguá era divulgada por sua história e importância para o desenvolvimento paranaense: *cidade litorânea que se apresenta como o berço da colonização paranaense* (PONTOS turísticos, 1982). O litoral, de maneira geral, continuava bastante concorrido durante a temporada de verão⁹⁶, embora vários entraves persistissem, incluindo agora a especulação imobiliária, os problemas com *ferryboats*, a falta de saneamento básico e a má qualidade das vias de acesso. Outro aspecto que contribuía para fragilizar a realidade litorânea era a falta de movimento na chamada “baixa temporada” principalmente nos balneários, o que terminava por prejudicar o comércio e inibir maiores investimentos em restaurantes e meios de hospedagem.

Em 1981, a oferta do Barreado ganhou reforço em Antonina. Nesse ano foi inaugurado o Restaurante Caçarola do Joca, fundado por Joaquim Carlos Alcobas, um paulistano que até então trabalhava no ramo da confecção, chegou a Antonina em 1974 e se iniciou na área da alimentação com o próprio Caçarola, cuja capacidade (quarenta e dois lugares “folgado” e cinquenta lugares “apertado”) e localização se mantêm inalteradas desde sua abertura. O

⁹⁶ A partir do início da década de 1980 são promovidas pelo Governo do Estado, pelas diferentes gestões, programas anuais que levavam atividades de lazer (e ainda levam) às praias paranaenses durante o verão. Dentre os títulos dessas operações pode-se mencionar: Verão Vivo, Operação Verão e Verão Vivo.

entrevistado, que comprou o restaurante, que já funcionava há dois anos, e fez pequenas adaptações antes de reinaugurá-lo. Segundo ele:

Eu vim passear. Gostei e fiquei. Esqueci de voltar <risos>. E aí acabei conhecendo a minha esposa aqui, eu vim solteiro. Depois de um tempo eu conheci ela, ficamos juntos, casamos, tivemos filhos, todas formadas já, tudo direitinho [...] Eu resolve abrir um restaurante porque eu achei que era um ramo que gostava, eu sempre fui um bom *gourmet*, sempre freqüentei bons lugares então, eu falei, eu acho que vai dar certo. No começo foi difícil, foi muito difícil. Teve época que eu pensei até em desistir, mas a persistência e a vontade sobrepõe, então deu certo. (ALCOBAS, 2008).

Falando da dificuldade de entrar em uma nova área, Joca, como é conhecido por amigos e clientes, pondera:

[...] é difícil, você está entrando num ramo que você não conhece. Porque todo o ramo tem o seu segredo e até você descobrir o segredo talvez seja tarde. Então eu fui indo, fui indo e até hoje, por exemplo, eu tiro isso aqui de letra, mas naquela época eu não sabia que letra era. Mas deu certo. Os cinco, seis primeiros anos foi muito difícil, depois começou a se acomodar. Daí eu comecei a mudar o sistema, ver o que era melhor tanto pro restaurante quanto pra mim, pra poder chegar em um denominador comum. E desde 81 é esse espaço aqui, só. Eu não aumento uma mesa! (ALCOBAS, 2008).

O empresário revela que sempre serviu o Barreado, desde o primeiro dia em que abriu as portas, pois o *Barreado é um dos carros chefes do litoral, você não pode deixar de ter*. Tal popularidade se reflete no fato de que, até hoje, o prato figura entre os mais vendidos da casa, ao lado da casquinha de siri. Falando de como era a oferta do Barreado quando abriu seu restaurante, o entrevistado cita Ieda Siedschlag e seu restaurante:

Isso já vem há algum tempo, isso vem de uma precursora chamada Ieda. A Ieda, pra você ter uma idéia, ela era uma pessoa que tinha um pôster no aeroporto de Miami dizendo que ela estava em Antonina com o Barreado. Ela era conhecidíssima. Falava em Ieda, falava em Barreado. Isso foi nos anos setenta, mais ou menos. Ela tinha um restaurante chamado Restaurante da Ieda e ela acabou vendendo o restaurante, vendeu a propriedade, se arrependeu barbaridade. Mas aqui em Antonina quem é precursor disso é a Dona Ieda e a Dona Neréa, que era uma pessoa muito influente também na cidade, que não era dona de restaurante

mas que tinha muita influência e que era muito amiga da Dona Ieda também. A Ieda hoje mora em Matinhos e a Dona Neréa faleceu já, era muito idosa, faleceu já. A Ieda foi a precursora do Barreado no litoral (ALCOBAS, 2008).

Verifica-se que, apesar de não ser a intenção inicial, o restaurante de Alcobas também se orientou para o atendimento de visitantes, tendo como melhores dias sábados, domingos e feriados. Segundo o próprio empresário: *o público daqui do restaurante sempre foi de fora. Digamos assim que, em termos de ocupação, o pessoal da cidade que vem aqui não atinge um por cento do movimento mensal* (ALCOBAS, 2008).

No contexto estadual, em janeiro de 1981 o governo Ney Braga voltou a promover o estado junto aos próprios paranaenses. Com o slogan “É hora de viver Paraná” atrelado ao logotipo da administração vigente, o texto, intitulado “Viva o verão do Paraná”, apresentava os destinos turísticos como opção para o verão, citando a Ilha do Mel, Foz do Iguaçu, Sete Quedas e as facilidades que as secretarias estaduais de saúde, bem estar social e de segurança estariam viabilizando em todo o estado. O litoral era assim abordado: *[...] ao bucolismo de Morretes. Dos saborosos frutos do mar de Antonina e Paranaguá, aos passeios pelas areias de Pontal do Sul, Praia de Leste, Matinhos, Caiobá e Guaratuba* (VIVA o..., 1981).

Em 1981, a legalização dos jogos de azar voltou à pauta em todo o Brasil. A discussão logo foi trazida para o universo do turismo, pois a necessidade de desenvolver a atividade turística acabou sendo arrolada como uma das justificativas para tal aprovação. Uma reportagem da Paraná em Páginas citava o posicionamento da EMBRATUR: *no entender de Lauro Guimarães, da EMBRATUR, os cassinos devem ser instalados apenas em locais onde não entrem em choque com a cultura da região e assim não modificando o modo de viver dos moradores* (TURISMO, 1981, p.11). No Paraná, Foz do Iguaçu, Guaíra e Guaratuba eram considerados os lugares mais adequados para receber um cassino, e a própria Antonina chegou a ser mencionada como um lugar privilegiado para instalação desse tipo de estabelecimento (REABERTURA..., 1981). No entanto, apesar de discussões e debates mais inflamados, a proposta não evoluiu e o jogo continuou proibido no país.

Em julho de 1981, a Revista Paraná em Páginas publicou uma nota sobre Antonina, caracterizando-a como uma cidade *de muita história, ruas estreitas, bonitas igrejas, casas do período do império...O prato típico do lugar é o “Barreado” que os turistas podem saborear em restaurante especializado que funciona normalmente*” (ANTONINA e..., 1981, p.10). Tal informação vai se repetir de toda a década de 1980 nas páginas da revista, sempre associando a cidade a suas ruas estreitas, casario antigo, povo hospitaleiro e ao Barreado.

No ano seguinte, é a vez de Morretes ganhar um novo estabelecimento voltado para o Barreado. É neste ano que o empresário Gilmar Cunha, segundo ele mesmo *morretense teimoso, nascido e criado*, e sua esposa Jeanete Cunha, natural de Campo Mourão, abriram o Lubam restaurante especializado em Barreado. O Lubam, um restaurante cujo cardápio se resume basicamente à combinação do Barreado com frutos do mar, surgiu a partir da experiência do casal com um outro estabelecimento, o Tropical, onde começaram a “testar” o Barreado. Sobre o início de sua trajetória no ramo da alimentação, o empresário comenta:

Na realidade, o restaurante nasceu de um bar de sinuca, o Tropical. Nós tínhamos um bar de sinuca, que daí passou a ser a lanchonete e as pessoas pediam comida, porque na época não tinha muito restaurante em Morretes. Hoje, se for fazer uma pesquisa, nós somos o terceiro restaurante mais antigo, o primeiro vem a ser o Madalozo, o Nhundiaquara, depois o nosso. Agora não sei se é Madalozo ou o Nhundiaquara o primeiro. Depois foram aparecendo os outros restaurantes. Mas as pessoas lá no Bar pediam pra que a gente fizesse uma comida. “Poxa, você não faz um peixe? Não faz um bife, uma coisa assim?” Daí a coisa começou a tomar proporção mais para o lado do restaurante, entendeu? Daí nós fomos criando pratos e isolando aquela parte, tirando aquela parte de lanchonete passou a ser restaurante. Foi uma coisa muito rápida, mas a pedido da clientela. Daí nós fomos criando o cardápio e começamos a fazer Barreado, fomos pesquisando o Barreado e estamos até hoje (CUNHA, 2008).

O entrevistado revela que arrendou o Tropical de seu cunhado e que, na época, não possuía nenhuma experiência com o ramo de alimentação. Quando a clientela já estava consolidada, comprou o estabelecimento e, como anteriormente citado, transformou-o gradativamente em um restaurante. O Restaurante Tropical funcionava então na Rua XV de Novembro, perto do

Clube Sete de Setembro, em um espaço alugado. Diante da idéia de começar a trabalhar com o Barreado congelado, veio a necessidade de encontrar um nome que fosse mais original do que Tropical, que já estava associado aos mais diferentes produtos, alimentícios ou não:

A gente começou com o Tropical mas quando lançamos o Barreado congelado já lançamos como Lubam. Então a gente criou essa marca, porque o meu sobrenome não dá marca, da minha esposa também não, então criamos esse nome e registramos como marca (CUNHA, 2008).

Com planos de expandir os negócios, o casal comprou o terreno em que se encontra atualmente o restaurante, realizou as edificações e, em 1982, inaugurou a casa, com a denominação de Lubam, com cento e trinta lugares. O Barreado congelado da marca Lubam foi lançado em vários supermercados de Curitiba e do Paraná, e também passou a ser vendido em um quiosque anexo ao restaurante, em funcionamento até os dias de hoje.

O Barreado, que agora podia ser degustado em Antonina no Restaurante da Ieda e na Caçarola do Joca, e em Morretes no Hotel Nhundiaquara, no Restaurante Madalozo e no Restaurante Lubam, e em Paranaguá no Restaurante Danúbio Azul, ganhou destaque em Curitiba durante o Festival do Barreado e do Fandango. Realizado entre 29 e 31 de outubro de 1982 nas dependências do SESC Portão, o Festival foi uma promoção do SESC e da Associação Tradicionalista Gralha Azul.

Durante o evento, de divulgação estadual, foi distribuído um encarte que trazia explicações sobre o Barreado, o Fandango e ainda algumas receitas com pinhão. A história do Barreado era apresentada e ele era apontado como um prato litorâneo, sem que se especificasse o município de sua origem ou onde poderia ser degustado. Também constava do folheto uma receita do prato, em que se mencionavam algumas peculiaridades de seu preparo - inclusive o modo de fazer o lacre da panela (SESC, 1982).

Em 1982, com a morte de seu primeiro marido, o Barão André, Dona Ieda passou o restaurante para sua residência, ao lado do Clube Náutico, o que ampliou em muito a capacidade do estabelecimento:

Foi depois que o André morreu, eu passei o restaurante pra minha residência ao lado do Clube Náutico. Antes era lá mesmo, mas na casa pequena, na mesma propriedade. Quando eu mudei pra minha residência, daí eu já estava...eu nem lembro a capacidade, mas fora as mesas de dentro, tinha as da varanda. E veja, a minha casa tinha quatrocentos metros de área construída, daí tinha a varanda toda e as pessoas todas brigavam pra ver que ia ficar lá. Eram mesas de quatro lugares, espalhadas pelo salão e pela varanda, fora as pessoas que ficavam esperando. Era uma área muito grande, com palmeiras, hibiscos, com piscina onde as crianças brincavam, andavam de bicicleta (SIEDSCHLAG, 2008).

No mesmo ano, Dona Ieda levou o Barreado para São Paulo, para ser servido na Primeira Feira de Artesanato e Comidas Típicas do Brasil, como convidada da PARANATUR, na qualidade de representante do Paraná. Ela comenta:

Quando me chamaram, eu disse “Mas eu? O menor restaurante de Antonina?” Mas eles queriam o Barreado! Eu fui para São Paulo antes de dar resposta, para ver como era o Anhembi, e daí eu aceitei, porque eu tinha um amigo de São Paulo que era representante da Skol pra grande São Paulo e me disse “Olha Ieda, o que você trouxe aqui [de Barreado] para vender você vende!”. Eu disse “Olha! Eu vou levantar um papagaio [empréstimo] lá em Antonina na Caixa Econômica pra poder fazer...” Porque eram cinco dias de feira e o pessoal dizia que não podia faltar o Barreado (SIEDSCHLAG, 2008).

Do Paraná, foram dois representantes. O restaurante da Ieda e o Restaurante Veneza, que servia comida italiana. Falando sobre como conseguiu recursos para participar do evento, ela relembra:

Tinha vários estados e todo o tipo de comida que você pode imaginar, e não podia faltar o Barreado pelo Paraná!. Então o que eu fiz? Fui na Caixa Econômica falar com o gerente, Josemir, uma criatura espetacular, já falecida, e falei “Josemir, eu fui convidada para um evento assim e não tenho dinheiro!” E ele “Você quer dinheiro?” “Claro!”. Daí ele coçou a cabeça, pensou um pouco e disse “É, aquela sua propriedade lá é grande, dá empinar um bom papagaio!”. Eu agora nem sei quanto dinheiro peguei, eu só sei que emprestei um dinheiro da Caixa, e encomendei 500kg de carne para Barreado. Preparei tudo em Antonina! Eu tinha uma ajudante de cozinha, então a gente preparava, congelava e levava na câmara fria do peixeiro de quem eu comprava peixe. Eu trabalhava com os frutos do mar e o Barreado. Mas a essa altura o Barreado passou a ser o carro-chefe, e daí passou a ser Barreado e frutos do mar,

porque o pessoal queria mesmo era o Barreado (SIEDSCHLAG, 2008).

Comentando sobre os resultados do evento, Ieda diz:

Vendi os 500kg de Barreado nos cinco dias do evento! Eu fui com três carros pra São Paulo [...], levei Barreado, um saco enorme de farinha de mandioca que eu encomendei no sitio e as cumбуquinhas de barro que eu tenho até hoje. Porque fizeram uma reunião comigo e com o dono do Veneza pedindo para não levar prato nem talher, porque era uma feira, quebrava, perdia. Prato, talher, era tudo de plástico. Comer Barreado em prato de plástico, mas...não tinha outro jeito! Foi o meu falecido irmão pra me ajudar de garçom, um amigo meu que faleceu mês passado pra tomar conta do dinheiro, porque o meu negócio era a cozinha! E uma auxiliar de cozinha que eu levei. Chegando lá tive que contratar mais garçons, mais ajudantes de cozinha, porque era uma loucura! A feira abria às três horas da tarde até as onze horas da noite, então era aquele pique. A Neréa até foi pra São Paulo de ônibus para me ajudar a servir o Barreado lá. Então foi um sucesso! Tanto que no ano seguinte eu fui convidada a participar novamente, na época o governador era o Maluf, porque foi realmente um sucesso. O que eu vendi de cumбуca de barro e de farinha de mandioca, meu Deus do Céu! Você não acredita! Mas aí eu não aceitei, porque era muito trabalhoso e é muita responsabilidade servir um prato desse, que tem que ser preparado com alguma antecedência. Mas eu tinha clientes que me conheceram lá e que vinham pra cá. Volta e meia parava um carro de São Paulo na frente do meu restaurante e “Dona Ieda!” “Você não foi mas nós viemos” (SIEDSCHLAG, 2008).

Perguntada sobre o apoio que recebeu da Prefeitura de Antonina, a entrevistada responde:

Todos os jornais de São Paulo todo dia em primeira página. Do Paraná, nenhum! Nenhum agradecimento do prefeito de Antonina! Essa feira de São Paulo eu fui só com os meus recursos, fiz um empréstimo como falei e nunca recebi um agradecimento! Nem um “Ieda, obrigado por ter divulgado Antonina”. Porque eu disse na época: eu venho com uma condição, eu quero na frente do restaurante tenha escrito “Barreado da Ieda, Antonina, Litoral do Paraná” e isso foi feito. Mas nunca recebi nenhum agradecimento, nenhum obrigado! (SIEDSCHLAG, 2008).

Mesmo não contando com o apoio da prefeitura de Antonina, Dona Ieda passou os anos seguintes divulgando o Barreado em eventos de turismo,

sociais (inaugurações, premiações) e em ações beneficentes, sempre promovendo em conjunto o nome de sua cidade natal.

Em abril de 1983, por meio da Lei nº. 356 o governador José Richa vinculou a PARANATUR à Secretaria de Estado da Cultura e do Esporte, mudança administrativa que praticamente não alterou o seu funcionamento e as ações que estavam em execução.

Em 24 de junho de 1983, a Gazeta do Povo publicou uma reportagem intitulada *Agora é tempo de Barreado* em que apresentava o prato, falava de sua história e apresentava duas receitas, uma dita tradicional e outra proposta pelo publicitário e cozinheiro Malu Malluceli. O texto começava fazendo uma alusão às comidas de festa junina, período da publicação:

O leitor dirá, ou pensara: agora e tempo de comer pinhão, batata-doce, cocada, doce de abóbora, pé-de-moleque. Mas acontece que agora é tempo de comer Barreado, como é também o mês de abril, ou setembro, ou dezembro. Sempre é tempo de provar (para quem ainda não conhece) ou de repetir o único prato típico da culinária paranaense. Achamos também que sempre e tempo de divulgá-lo mais, de falar dele a quem nos visita, de servi-lo aos turistas (AGORA é..., 1983).

O artigo é interessante justamente por descolar o consumo do Barreado da época do Carnaval, apresentando os restaurantes que na oportunidade ofereciam o prato em Curitiba, Antonina, Morretes e Paranaguá e informando os preços praticados. Segundo o artigo, em Curitiba o prato era servido no Restaurante Escola do SENAC, no Thapioca, no Ao Barreado, no Onha e no Carreteiro.

Argumentando que *Prato nascido no litoral, preparado pelo caboclo para os dias de Carnaval, muitos preferem comer o Barreado, acham até que ele tem outro sabor, em Paranaguá, Morretes e Antonina* (AGORA é..., 1983), o artigo cita os restaurantes nessas cidades que oferecem o Barreado:

Em Paranaguá, os restaurantes Meu Cantinho e do Clube Olímpico atendem a encomendas, apenas. Em Morretes, duas casas disputam entre si servirem o melhor Barreado da cidade – são o Madalozo (diariamente a Cr\$ 1.700,00 por pessoa) e o Hotel Nhundiaquara (também diariamente, Cr\$ 1.400,00) (AGORA é..., 1983).

Verifica-se que se em Paranaguá a oferta comercial do prato sequer é mencionada, provavelmente porque o único restaurante que o servia, o Danúbio Azul, tinha como especialidade e se promovia em cima dos pescados e frutos do mar, com o Barreado ocupando uma posição secundária. Morretes, atualmente grande pólo do preparo e serviço do Barreado, contava com apenas dois restaurantes que possuíam o prato no cardápio. Em contrapartida, na ocasião Antonina dispunha de uma oferta bem mais desenvolvida:

O mais famoso Barreado de Antonina é preparado por Ieda Siedschlag, que pode ser saboreado (Cr\$ 2.000,00 por pessoa) aos sábados, domingos e feriados – em outros dias, sob encomenda; no Capela Regency Hotel há Barreado todos os dias, preparado sob a batuta de Guilhobel Camargo, a Cr\$ 1.800,00 por pessoa; no Cruzeirão, o prato pode ser encontrado diariamente, a Cr\$ 1.300,00; no Tia Rosinha, sob encomenda, a Cr\$ 1.500,00. Temos a notícia de que os restaurantes Solimar e A Caçarola também a preparam, mas ficamos devendo ao leitor as informações mais precisas que não conseguimos, sobre dias e preços (AGORA é..., 1983).

Em 15 de outubro de 1983, David Carneiro publicou um artigo na Gazeta do Povo intitulado *Culinária Paranista*, que abordava alguns pratos, como o bolo de goma da Lapa, mencionando a dificuldade de conhecer a origem de pratos incorporados ao folclore, afirmando: *no nosso estado somente o “Barreado” parece haver entrado no conhecimento de todos os conterrâneos como comida típica regional reconhecida*, mesmo se tratando de um prato feito com carne bovina, apesar de ser oriundo do litoral (CARNEIRO, 1983).

A PARANATUR, em suas estratégias de divulgação, lançou um *folder* intitulado: “O mais saboroso prato do Paraná: Barreado”. Neste *folder* aparece a afirmação *Barreado e símbolo de fartura, festa e alegria*, que se tornaria constante em praticamente toda a divulgação do prato. O *folder* informava sobre a razão do nome, a origem do prato e apresentava uma receita para quatro pessoas, além do poema de Inami Custodio Pinto transcrito nesse trabalho. A publicidade o caracterizava como *prato do litoral paranaense de origem polêmica, o Barreado é motivo de deliciosa discussão entre capelistas, morretianos e paranguaras* (PARANATUR, [198-]).

Em março de 1984, a Revista Paraná em Páginas publicou uma matéria intitulada *Antonina*, que ressaltava o empenho do então prefeito da cidade, Joubert Gonzaga Vieira em preparar *a temporada de verão da melhor maneira possível, acreditando na presença de milhares de visitantes, nessa cidade, nas próximas semanas* (ANTONINA, 1984). Contudo, nenhuma novidade em termos de programação ou de investimento era apresentada, ficando a atratividade de Antonina restrita aos aspectos de pouca repercussão comumente explorados, como as ruas estreitas, as casas antigas, o povo hospitaleiro e a oferta de artesanato e comidas típicas. O Barreado, porém, recebia ênfase e o restaurante de Dona Ieda era mencionado com distinção: *o Barreado é o prato mais famoso de Antonina. E os que “provam” não negam elogios. Um restaurante – da Ieda – ficou famoso em Antonina pela especialidade da casa: o “Barreado”* (ANTONINA, 1984).

Em abril do mesmo ano, diante dos altos índices de inflação e da alta do dólar que culminava na queda do turismo emissivo, o turismo interno novamente entrava em pauta nas ações da EMBRATUR e da PARANATUR. Tais Empresas voltaram a dar destaque principalmente para as pequenas viagens, o que terminou por privilegiar os municípios litorâneos, como Antonina, apontada por uma reportagem da Paraná em Páginas como um bom exemplo do turismo de final de semana (TURISMO, 1984).

Em junho de 1984, uma decisão judicial determinou a reversão das modificações que o Governo Estadual havia realizado em Vila Velha na década de 1970, exigindo a volta do caráter primitivo do Parque. Para cumprir tal decisão, a PARANATUR teve que concentrar seus esforços e recursos na erradicação das obras e dos equipamentos existentes na região dos arenitos, tais como pólos comerciais, churrasqueiras, *playgrounds*, estacionamentos e o correspondente mobiliário (JUSTIÇA..., 1984).

No mesmo ano, aconteceu a I Festa Feira de Morretes, evento que durou dez dias e que reuniu uma série de atrações, dentre elas a comercialização de produtos agrícolas, artesanato e comidas típicas (como o Barreado), além de atrações culturais e apresentações de músicos da região. Esta primeira edição alcançou grande sucesso, garantindo inclusive as edições dos anos seguintes.

Em janeiro de 1985, a PARANATUR publicou outro folheto de divulgação Do Barreado, intitulado “Barreado, o prato típico do Paraná”, com um desenho na folha de rosto e uma diagramação do texto diferente, mas com conteúdo idêntico ao material de divulgação impresso anteriormente (PARANATUR, 1985).

No mês de fevereiro do mesmo ano, a Revista Paraná em Páginas falava da atuação do governo José Richa na área de turismo, destacando os principais atrativos do Paraná. Além de Guaratuba, apontada como o principal balneário paranaense, o texto destacava:

Um estado que possui em seu território, como ponto de fixação para visitas, as internacionais Cataratas do Iguaçu, em nada pode se queixar. Paranaguá é um ponto obrigatório em todos os programas, não apenas pelo o que oferece (casarões, ruas estreitas, centenárias igrejas), mas também pela ferrovia que liga a Curitiba, serpenteando a Serra do Mar no oferecimento de panoramas inesquecíveis para os visitantes. No mesmo estilo de Paranaguá, ainda no litoral, a cidade de Antonina (TURISMO os ..., 1985).

Verifica-se que, de forma persistente, os textos publicados na Revista Paraná em Página excluía a cidade de Morretes nas menções que fazia sobre o litoral paranaense, dando sempre destaque à Antonina. Da mesma forma, quando citado, o Barreado era sempre vinculado as terras capelistas, ignorando os restaurantes morretianos.

Em maio de 1985, a PARANATUR mudou-se para uma sede própria, adquirida com recursos próprios da Secretaria da Cultura e do Esporte. Na oportunidade de inauguração na nova sede, o então presidente da PARANATUR, Julião Neiva de Lima, falou sobre as principais preocupações da Empresa, citando o turismo interno, a terceira idade e a necessidade de entrosamento com os setores de agências de turismo e hotelaria (MELHORES..., 1985).

No mesmo mês, o então recém empossado presidente da EMBRATUR, Joaquim Afonso Mac Dowell Leite de Castro, empresário, comentou as diretrizes que orientariam sua gestão, tendo como prioridade a atração de turistas estrangeiros; o ajuste da infra-estrutura da EMBRATUR; a reformulação do calendário turístico, privilegiando os períodos de baixa

estação; a melhoria da segurança nos locais turísticos e a democratização do turismo interno, inclusive para a terceira idade (MACDOWELL..., 1985). O alinhamento entre as diretrizes de ação da EMBRATUR e da PARANATUR era evidente, principalmente no que dizia respeito ao incentivo do turismo interno e investimento no nicho da terceira idade.

Dentro dessa perspectiva de desenvolver o turismo interno em termos nacionais, retomou-se a estratégia um tanto equivocada de restringir o turismo dirigido ao exterior, e, a partir da diminuição forçada destes fluxos, desenvolver o turismo interno no Brasil. Assim, em julho de 1985, foi divulgada pela EMBRATUR a cobrança de uma taxa de 3% sobre o valor dos dólares oficiais comprados por aqueles que fossem viajar para o exterior (TURISMO, 1985). Tal decisão se reverteu em discussões acaloradas, sem benefício evidente para o turismo interno nacional.

Em novembro do mesmo ano a oferta do Barreado em Antonina foi fortalecida. Leônidas Gaspar de Abreu, nascido em Curitiba em 1953, inaugurou o Restaurante Panorâmico Albatroz. O empresário, que até então trabalhava como auxiliar de fiscal aduaneiro na Receita Federal, retornou à Antonina por motivo de doença da mãe e resolveu estabelecer-se na cidade, onde tinha passado sua infância e adolescência. Sobre a sua ligação com a cidade e o seu retorno, o entrevistado comenta:

Sou nascido em Curitiba. A minha mãe é daqui. Passei quase toda a minha infância aqui, um pouco acompanhando o meu pai que era fiscal também da Receita Federal. Acompanhei meu pai aí uns três, quatro anos. A gente morou em Santos e daí eu trabalhei também um pouco no SERPRO, serviço de processamento de dados em Belém do Pará. E aí depois que eu vim pra cá pra abrir o restaurante. Eu vim em 83, daí eu montei um barzinho aqui nesse espaço <atual sede do Restaurante Albatroz> com o nome de Fim de Noite, daí eu abria só sexta e sábado. E depois eu abri o restaurante em 85, dia 11 de novembro de 1985 eu já estava iniciando com o restaurante. E desde que eu abri o restaurante sempre foi aqui (ABREU, 2008).

A opção por transformar seu bar em um restaurante se deu em virtude da observação do bom movimento das casas já existentes na cidade:

Na época os restaurantes aqui em Antonina.... eu senti que tinha uma oportunidade, sabe? Tinha o Cruzeirão, o antigo Cruzeirão aqui na avenida principal, que não existe mais. E na época tinha muita fila, fazia uma fila enorme. Pô, tinha fila até cinco, seis horas da tarde pro almoço! Foi quando eu resolvi abrir um restaurante também. Eu sempre gostei de estar na cozinha, fazendo uma coisa ou outra. Daí eu conversei em casa e falei “acho que eu vou tentar abrir um restaurante pra mim, lá no espaço lá embaixo” (ABREU, 2008).

Falando sobre o panorama da oferta do Barreado quando abriu seu estabelecimento, o empresário, assim como Joca Alcobas, cita Dona Ieda como a pioneira na cidade:

Olha, o Barreado na verdade, quem começou... tinha o restaurante da Ieda... foi ela que colocou o Barreado no mercado [...] Ela abriu aqui do lado do Náutico, aqui na casa um restauantezinho e começou a divulgar o Barreado. (ABREU, 2008).

O Restaurante Panorâmico Albatroz foi inaugurado com uma capacidade para cento e quarenta pessoas (que se mantém até hoje), atendendo principalmente turistas e visitantes, característica que ainda prevalece: *meu público sempre foi de fora. Pra você ver, eu pago setenta, oitenta reais de água por mês e eu não pago essa conta com o povo de Antonina que vem aqui. Eu não vivo daqui! Essa parte de restaurante aqui sempre foi dependente de turista* (ABREU, 2008).

Sobre o cardápio, Leônidas enfatiza que o Barreado sempre esteve presente, desde o primeiro dia. Explicando o porquê da inclusão do prato, o empresário defende de maneira até inflamada a ligação de Antonina com a iguaria:

Resolvi incluir exatamente pelo fato do Barreado ser um carro-chefe de Antonina e não do litoral. Isso eu falo não é pra provocar nem nada, mas porque é verdade! Eu falo isso, eu continuo dizendo, eu falo pra quem quiser ouvir que o Barreado é de Antonina. Mesmo se eu não tivesse restaurante eu diria que o Barreado foi criado aqui mesmo, é dos caboclos daqui mesmo, o Barreado é de Antonina. Não é de tropeiro como falam aí, não tem a ver com padre Anchieta aqui na Serra e não sei o que... Eu acho que histórias que cada uma conta a sua. Paranaguá já conta a história deles, Morretes também. [...] Mas quem sabe mesmo dessa história, que criou-se com

essa história do Barreado é o povo de Antonina, sempre acostumado a comer o Barreado no Carnaval, e em outros eventos familiares, porque as famílias mais tradicionais aqui de Antonina sempre fazem o Barreado. Então não tinha como não incluir no cardápio! (ABREU, 2008).

Sobre o bom momento de Antonina, que inclusive o motivou a abrir seu restaurante, Leônidas relembra:

Quando eu abri o restaurante nós tínhamos assim um movimento muito bom. E eu levei na verdade uns três, de três a cinco anos, era bem diferente, as pessoas vinham. Nesse período foi bem aquilo que eu pensei que iria acontecer, entende? Um bom movimento, a gente trabalhou bastante, eu consegui terminar o que eu queria aqui no Restaurante, fazer investimentos. Mas cinco anos depois eu não conseguia fazer mais, mais, a gente começou a sentir que o movimento começou a decair (ABREU, 2008).

Nota-se que o período de decadência citado pelo entrevistado se dá justamente no final dos anos oitenta, quando o município de Morretes começou a investir maciçamente na divulgação do Barreado como prato típico, momento que será mais bem discutido posteriormente.

No último mês do ano, a Revista Paraná em Páginas publicou um pequeno texto intitulado *O gostoso Barreado de Antonina*, que afirmava *nessa fase de viagens, com o calor e as férias, na cidade de Antonina os visitantes estão encontrando a oportunidade para saborear o Barreado, prato típico do litoral paranaense* (GOSTOSO Barreado..., 1985).

Ainda durante o Governo José Richa (1983-1986), o Museu da Imagem e do Som do Paraná, ligado à Secretaria de Estado da Cultura e do Esporte, publicou um encarte sobre o Barreado e o Fandango. Falando da origem e das características das duas manifestações, bem como sobre a relação entre elas, o texto afirma: *nascido em Paranaguá, e a verdadeira comida típica do litoral paranaense, passou dos sítios dos pescadores, através dos anos, para a cidade. Hoje é tido como um excelente prato, realmente saboroso* (GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, [1983-1986?]).

Sua origem perde-se na história do tempo. Sabe-se apenas que somente em Paranaguá, Morretes, Antonina, Guaraquecaba e Guaratuba preparam-no há mais de duzentos

anos. É interessante dizer que, em nenhum outro lugar do país se conhece e se comenta sobre tal comida tão apreciada. De fato, e tradicional em todo o litoral paranaense (GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, [1983-1986?]).

Mais interessante ainda, e que só no Carnaval se preparava esse gostoso prato típico de nossa terra. Hoje é comum apresentá-lo em qualquer época do ano porque é tido como um <prato> fino. Entretanto, e tradicional comê-lo no <domingo e terça-feira> do <Carnaval>, como dissemos, ao espocar de três foguetes (GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, [1983-1986?]).

Em 09 de fevereiro de 1986, o professor Ernesto Christiano Aichinger publicou um artigo na Gazeta do Povo intitulado *Você conhece a origem do Barreado?* que trazia a versão de Manoelito Vianna:

Prato nascido no litoral paranaense, o Barreado era preparado pelo caboclo para os dias de Carnaval. Mas isto não impede que possa (e deva) ser comido em marco, abril, setembro, novembro ou em todos os meses do ano. Sempre e tempo de provar ou repetir o único prato típico da culinária paranaense (AICHINGER, 1986).

No mesmo mês, o então presidente da EMBRATUR, Mac Dowell Leite de Castro, divulgava os planos de atuação daquela Empresa, enfatizando que o ponto básico seria a defesa da ecologia, além da ênfase no desenvolvimento do turismo interno a partir da descentralização de suas atividades e da criação de conselhos comunitários municipais de turismo (TURISMO, 1986).

Em agosto, em Antonina, durante a tradicional Festa de Louvor a Nossa Senhora do Pilar aconteceu um encontro de capelistas que na ocasião moravam em outras cidades. A divulgação desta edição da Festa reforçava os laços capelistas, enfatizava a necessidade de valorização da cidade e dizia: *A cidade convida a todos a conhecerem Antonina e provarem o delicioso Barreado, comida típica da terra* (ANTONINA, 1986).

Na oportunidade da Festa do Reencontro (como os próprios moradores chamavam esse encontro entre ex-moradores), foi divulgado o folheto *O Segredo do Barreado de Antonina*, fruto do trabalho de pesquisa das integrantes da Associação de Preservação Natural e Cultural de Antonina, fundada em 1983 por Dona Gene Feres Stanicia. O folheto tinha como objetivo

falar da tradição do Barreado capelista e foi escrito com base nos depoimentos coletados juntos aos moradores mais velhos da cidade, sendo reproduzido por fotocópia com auxílio da prefeitura municipal.

Verifica-se, no entanto, que os discursos sobre a indispensabilidade de desenvolver o turismo interno - tanto por parte da EMBRATUR quanto por parte da PARANATUR – pouco reverberaram em prol do litoral paranaense. Ainda em 1986, a Revista Paraná em Páginas publicou o artigo *Aos que mexem com o turismo*, que falava sobre a necessidade de incluir o litoral paranaense nos planos de desenvolvimento do turismo interno no Brasil, destacando além de Paranaguá, Matinhos, Caiobá, Guaratuba e Antonina, novamente lembrada pela nostalgia, ruas estreitas, velhos sobrados, bonitas igrejas e ainda pela *grande oportunidade de saborear o prato típico “Barreado”. E quem provar jamais o esquecerá* (AOS que mexem..., 1986).

Em outubro desse ano, a prefeitura de Antonina acatou a sugestão da Revista Paraná em Páginas, que vinha desde o início do ano fazendo uma campanha para que fosse implantada uma linha turística entre Morretes e aquela cidade, e formalmente solicitou à Presidência da Rede Ferroviária Federal S/A (RFFSA) uma linha turística com uma Maria Fumaça (COLETIVIDADE de ..., 1986, p.22). A máquina, entretanto, já estava destinada para operação na Lapa, e a solicitação não foi atendida, mas mesmo assim as reivindicações de Antonina se estenderam até 1987.

Como uma espécie de “prêmio de consolação”, a RFFSA, ainda em 1986, se comprometeu em promover as comemorações dos aniversários da Estação Rodoviária de Antonina até que ela completasse 100 anos. Segundo artigo publicado na Revista Paraná em Páginas:

[...] não é o que interessa a Antonina, ao seu povo, ao seu comércio, aos seus restaurantes, que precisam de gente visitando a cidade para que, como decorrência disso, haja circulação de dinheiro que resulte em vantagens para sua população. E o não aproveitamento do trecho ferroviário Morretes-Antonina, nas condições sugeridas por esta revista, agora oficialmente reivindicadas pela Prefeitura Municipal, significa um tratamento diferenciado à coletividade capelista (COLETIVIDADE de ..., 1986, p.22).

Em abril de 1986, foram promovidas mudanças no primeiro escalão da EMBRATUR. João Dória Júnior, ex-dirigente da PAULISTUR (Empresa Paulista de Turismo), assumiu a presidência da EMBRATUR no lugar de MacDowell. O novo presidente assumiu a Empresa comprometendo-se a incentivar o turismo nacional, aumentando os fluxos internos e atraindo turistas estrangeiros por meio de uma divulgação mais eficiente e eficaz (OUTRA mudança..., 1986). A reportagem da Paraná em Páginas observava:

A reforma monetária é estimuladora para o turismo interno e João Dória Júnior muito bem sabe disso. Os assalariados podem, agora, com o congelamento de preços, programar suas férias, suas viagens, escolhendo as melhores ofertas e sabendo o quanto será gasto em cada programação turística. Atento aos seus direitos, fiscalizando e comparando os preços, os consumidores têm boa oportunidade para realizar as almeçadas excursões (OUTRA mudança..., 1986, p.2).

No Paraná, a gestão pública da atividade turística também sofreu alterações, pois pela Lei nº. 8.388 de 20 de outubro de 1986, sob o governo de João Elísio Ferraz de Campos, a PARANATUR passou novamente a vincular-se à Secretaria de Estado da Indústria e do Comércio.

Ainda em 1986, outro restaurante que destacava (e ainda o faz) o Barreado em seu cardápio foi inaugurado em Antonina. O Restaurante Buganvil's foi fundado por Hendrika Snoeyer, ou Anny, como prefere ser chamada, uma holandesa que chegou com a família no Brasil em 1948 e, no Paraná, em 1961. Conheceu o litoral paranaense por intermédio de seu ex-marido, um belga apaixonado por barcos e se encantou pela cidade. Sobre como surgiu a idéia de abrir um restaurante, relata:

A gente freqüentava o Clube Náutico e eu gosto muito de cozinha. Então o pessoal do Clube sempre dizia "Ah, vamos lá na casa da Anny" "Vamos lá fazer isso, fazer aquilo". "Vamos ver se ela faz isso, se ela faz aquilo". E eles diziam "Anny, porque você não abre um restaurante?". Até que chegou numa hora eu que eu pensei: "Sabe de uma coisa? Eu não estou com tanta coisa assim pra fazer, eu vou abrir um restaurante!" (SNOEYER, 2008).

Anny mudou-se definitivamente para Antonina e adaptou a propriedade que usava no período de veraneio para abrigar o restaurante:

Eu vim pra Antonina em definitivo em 1986. São os 22 anos do restaurante. Porque eu vim em janeiro de 1986 e logo em seguida fiz a reforma da casa pra restaurante. E eu comecei realmente com um lugar pequenininho, com trinta e poucos lugares, Daí construí um pouco mais, fui aumentando, aumentando, aumentando...[...] Lá era muito bonito, porque era ajardinado. Era um bem estilo colonial; Cortininha com xadrez vermelho com babadinho. Era bem bonitinho, só que o ponto não era o ideal. Aqui [o endereço atual] fica mais central, então a gente passou a ter bem mais movimento (SNOEYER, 2008).

A empresária salienta que, desde que abriu o restaurante, incluiu o Barreado no cardápio *porque tem muita gente que vem só pelo Barreado, não tem como não ter* (SNOEYER, 2008). Nos pratos que sempre serviu, porém, faz questão de manter *um toque holandês*:

Eu sirvo um grelhadinho de peixe com legumes, e tenho também um toque holandês. Faço camarão com molho holandês, o peixe com molho holandês, sempre bem regadinho com legumes que o holandês gosta, batatinha que o holandês come bastante também. Então a gente puxa sempre pro lado europeu, um pouco. Coisa que a gente aprendeu em casa (SNOEYER, 2008).

Durante sua entrevista, Dona Ieda comentou a inauguração do Restaurante Buganvil's, cuja primeira sede ficava muito próxima de seu próprio restaurante:

A Anny fez uma guerra comigo. Porque ela tinha um restaurante, na verdade primeiro ela não tinha restaurante, ela fez aquela casa bem na entrada da minha propriedade, que tinha o moinho Holandês e tudo. E ela era uma criatura muito só, recém-separada, tinha um filho pequeno, o Tony. Ela era casada com um rapaz da Brasolanda e ela saía muito pescar, ela tinha barco. E eu dizia "Anny, abre um restaurante! Você tem o seu estilo de comida!". "Ah, mas você não vai ficar brava comigo?" "Imagina, Anny. Eu tenho a minha clientela e tenho o meu nome, e você vai fazer o seu nome" (SIEDSCHLAG, 2008).

Dona Ieda continua, revelando o motivo da cisma:

Aí foi que ela idealizou, ficou bonitinho...hoje ela está lá na praça. Mas era pequenininho e tal. Mas daí ela surge com o

“Barreado com toque Holandês”! Não tem nada a ver o toque holandês e o Barreado. E uma vez uma menina que trabalhava na minha cozinha saiu e ela pegou achando que iria pegar...Porque o pulo do gato do Barreado sempre fui eu que dei. Elas me deixavam tudo pronto, quando elas iam embora é que eu ia preparar, sabe? (SIEDSCHLAG, 2008).

Antonina, então, passava a contar com o Restaurante Caçarola do Joca, o Restaurante Panorâmico Albatroz e o Restaurante Buganvil’s divulgando e oferecendo o Barreado na cidade, além do Restaurante da Ieda, o mais famoso e disputado. O Cacoan recebia excursões de ônibus, atendia grupos que chegavam pelo trem e ainda estabeleceu importantes parcerias com a VASP e a VARIG. Segundo Dona Ieda :

[...] era tipo uma parceria, PARANATUR, VASP, Ieda. PARANATUR, VARIG, Ieda. Porque as companhias aéreas traziam as pessoas, mas queriam um prato típico, queriam o Barreado porque ele único. Então aquelas excursões vinham já direcionadas ao meu restaurante. Eles vinham de litorina e depois o ônibus já vinham buscá-los pra dar uma volta em Paranaguá e em Morretes (SIEDSCHLAG, 2008).

No início de 1987, empresários da área do turismo mostravam-se animados com os bons resultados iniciais do Plano Cruzado I : *os brasileiros aproveitando os notórios benefícios do “Cruzado I” estão viajando de forma impressionante, procurando desfrutar os bons momentos das programações turísticas* (NUNCA foi..., 1987). Outro aspecto que motivava o setor, principalmente a área de hotelaria, era o fato de que, naquela oportunidade, o Paraná era considerado o sexto estado brasileiro em termos ocupação hoteleira, com destaque para as cidades de Foz do Iguaçu e Curitiba (POTENCIAL..., 1987).

Em abril do mesmo ano, contudo, a euforia causada pelo Plano Cruzado I começava a se dissipar. A revista Paraná em Páginas anunciava: *o tempo das “vacas gordas” para o setor de turismo brasileiro, acreditamos que tenha acabado com o insucesso do “cruzado”, plano que não deu certo por culpa exclusiva do governo* (IMAGINAÇÃO, 1987). Como resultado do fracasso do plano, o setor turístico foi atingido diretamente. Nas férias de julho de 1987, o Rio de Janeiro teve queda de 75% no seu turismo, a maior queda em dez

anos; e o turismo externo também foi atingido: só as viagens para a Disney no mesmo período caíram 50%.

A diminuição da movimentação interna dos brasileiros afetou bastante o turismo no Brasil, não só no Rio, mas em todas as localidades brasileiras. Por consequência, o setor de agências de viagens enfrentou uma séria crise: *esta situação faz com que se deteriore o trabalho das agências de turismo, em todo o Brasil, respeitadas aquelas de maior tradição e já com lastro para bancar situações emergenciais como a que estamos atravessando.*

Em março de 1987, uma decisão popular alçou Antonina às páginas dos jornais do Brasil inteiro: a população vetou em um plebiscito a instalação de uma indústria tida como poluidora (um laboratório e um depósito de dióxido de titânio). Dona Gene Feres Stanicia, fundadora da Associação de Preservação Natural e Cultural de Antonina, que organizou o movimento contrário à indústria, relembra:

Nesse dia da votação, nossa, repercutiu tanto, veio reportagem de São Paulo, Rio de Janeiro...Então veio uma pessoa ligada ao meio ambiente pra falar em nossa defesa. E daí veio o pessoal da indústria se defender. Daí eles falaram, falaram, falaram. Eu sei que o povo que tava ali ia votar, e o voto era aberto. No momento que começou a votação, o primeiro que votou gritou um não tão forte! <risos> .Aquilo ressoou! Eu sei que foram vinte e oito pessoas que foram compradas pra ir lá dizer “sim” e o nosso pessoal, mais de cem, todos votaram “não” (STANICIA, 2008).

O resultado final do plebiscito foi de duzentos e setenta e cinco pessoas contra e vinte e oito pessoas a favor da implantação de tal indústria. Este episódio merece ser comentado, pois, com a economia fragilizada, a instalação da indústria representava, por um lado, uma opção para a geração de emprego e renda para a cidade. Diante da impossibilidade de sua implantação, o discurso da administração pública voltou-se para o turismo, defendendo-o como a grande vocação antoninense. Uma reportagem da Revista Paraná em Páginas analisava:

O povo de Antonina, quando do recente plebiscito que analisou a instalação de uma indústria poluidora na cidade, decidiu seu destino: o turismo. Cidade antiga, reservando muitas atrações aos visitantes, povo hospitaleiro que agora luta para conseguir melhor infra-estrutura e ao mesmo tempo receber mais apoio

para estimular a chamada “indústria sem chaminés” (ANTONINA decidiu..., 1987).

Na mesma edição da revista era divulgada uma novidade: um passeio de barco pela baía de Antonina, que acontecia de terça a domingo, em uma embarcação com capacidade para trinta e três pessoas sentadas. Na rota, faziam parte o Clube Náutico Antoninense, a prainha, a Ponta da Pita e a Ponta do Félix (ANTONINA decidiu..., 1987).

Retomando a questão da demanda de Antonina junto à RFFSA, em maio de 1987, o então presidente da EMBRATUR, João Dória Júnior, encaminhou um ofício para o Ministro dos Transportes e para o presidente da Rede Ferroviária Federal do Rio de Janeiro pedindo a implantação da linha de Maria Fumaça entre Antonina e Morretes (ENTIDADE máxima..., 1987). Em 22 de maio do mesmo ano, foi aprovada a tal linha, notícia recebida com entusiasmo pelas prefeituras locais e também pelo então presidente da PARANATUR, Wadis Benvenuti, que a saudou como um grande incentivo ao turismo estadual ⁹⁷.

No mesmo mês, a Revista Panorama publicou um artigo *Turismo, venha explorar Antonina* enaltecendo as belezas naturais da cidade, tais como a Ponta da Pita, o Mirante da Pedra Enfiada e o Rio do Nunes, mas não há menção ao Barreado (TURISMO venha..., 1987). Na edição seguinte, correspondente aos meses de junho e julho, a mesma revista trouxe o artigo *Morretes para o inverno*, que elogiava o Rio Nhundiaquara e os belíssimos recantos locais, como a Prainha, Barreiros, Retiro Mãe Catira e a Graciosa, além de pontos turísticos integrantes do limite urbano, como a igreja de São Benedito, a igreja de Nossa Senhora do Porto, São Sebastião do Porto de Cima e a Casa Rocha Pombo. O Barreado de Morretes era destacado:

Porém, o mais agradável deste passeio, principalmente agora no inverno, é saborear um gostoso Barreado, prato típico do Paraná, feito basicamente com carnes e temperos, numa panela de barro que tem sua tampa lacrada com barro e é

⁹⁷ A linha funcionaria da seguinte maneira: os vagões destinados à Antonina, nos domingos determinados, sairiam de Curitiba integrando a composição férrea com destino à Paranaguá. Em Morretes os vagões eram desengatados e, com o uso da Maria Fumaça, tracionados até Antonina, trecho percorrido em aproximadamente trinta minutos. O Barreado era citado como um dos atrativos do passeio.

cozida durante 24 horas. É um prato pesado, que cai muito bem no inverno (MORRETES para..., 1987).

Já na edição de julho da Revista Paraná em Páginas, o conjunto de restaurantes novamente era ressaltado, com menção especial ao Restaurante da leda:

Em Antonina há bons restaurantes. A cidade está bem servida e em todos o Barreado figura no cardápio. Há alguns especialistas neste prato, como o Restaurante da leda, que ainda há pouco comemorou 13 anos de atividade em Antonina. A simpática leda, além de lá muito bem servir, ainda por diversas vezes preparou almoços especiais em Curitiba e outras cidades, com o Barreado como prato especial (RESTAURANTE..., 1987, p.2).

No mesmo mês, no dia 26, foi feito o passeio inaugural do trecho Morretes-Antonina pela RFFSA. Um acordo entre a RFFSA, a Secretaria da Cultura e a PARANATUR propiciou a instalação e a inauguração do “Museu da Estação”, ocupando cinco amplas salas no prédio da histórica estação ferroviária de Antonina. *A “Maria Fumaça” como atração vai levar gente de todas as partes a conhecer Antonina, a conviver com o seu hospitaleiro povo, a saborear o seu famoso “Barreado”* (ANTONINA está..., 1987, p.3). A reportagem da Paraná em Página afirmava que na oportunidade [...] *havia entusiasmo em todos os setores da cidade. As autoridades e lideranças comunitárias, compreendendo o significado da “Maria Fumaça”, como incentivo a melhores dias para a população capelista* (ANTONINA está..., 1987, p.3).

O passeio de trem voltava às páginas da mesma revista em setembro, associando a possibilidade de degustação do Barreado à Antonina:

O viajante, em um só domingo, vibra com as emoções da Serra do Mar (centenária estrada de ferro Curitiba-Paranaguá), conhece Morretes, fica entusiasmado com a velha máquina, conhece Antonina e nesta tem a oportunidade de saborear o famoso “Barreado” ou os saborosos pratos do mar (SUCESSO..., 1987, p.3).

Tal menção se repete em novembro, quando a Revista aborda o passeio de trem, com os seguintes dizeres: *no almoço a escolha de bons restaurantes é fácil, predominando nos mesmos pratos com “frutos do mar” e*

também o “Barreado”, comida típica do litoral, e principalmente, de Antonina (ÚLTIMO..., 1987, p.16).

No plano estadual, seguindo as diretrizes estabelecidas pela EMBRATUR que enfatizavam a preservação da natureza, em novembro de 1987 a PARANATUR, em parceria com o órgão federal, lançou, em Foz do Iguaçu, o programa de incentivo ao turismo denominado “Roteiro de Turismo Ecológico”. Na oportunidade, a EMBRATUR pretendia aplicar Cz\$ 100 milhões na Campanha de promoção ao Turismo Ecológico. A PARANATUR já estabeleceu o roteiro turístico do Paraná Ecológico: Cataratas do Iguaçu e o próprio Parque Nacional do Iguaçu, Serra do Mar, Vila Velha, Poço Preto, Salto do Macaco, além de outros pontos turísticos (TURISMO, 1988). Por conta da representatividade de Foz do Iguaçu para o turismo no estado e do parque hoteleiro lá instalado, no mesmo ano foi assinado um convênio entre a PARANATUR e o SENAC para a implantação de um hotel escola em Foz do Iguaçu, nas dependências do antigo Hotel Casino, que foi concluído e inaugurado em junho de 1988.

Em setembro de 1987, a Revista Panorama anunciava que, segundo estatísticas divulgadas pela EMBRATUR, no Brasil o turismo constava entre os cinco principais produtos de exportação, sendo Foz do Iguaçu o segundo pólo de atração turística, tanto em termos nacionais como internacionais (PERFIL do..., 1987).

No aniversário de 60 anos do BANESTADO, durante o governo Álvaro Dias (1987-1991), foi divulgado um *folder* intitulado “Barreado, um mutirão posto na mesa”. A primeira frase do *folder* revelava sua motivação: *conhecido como único prato característico do Paraná, curiosamente o “Barreado” não é conhecido por muitos paranaenses* (GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, [1987-1991]).

No início de 1988, em 29 de março, houve uma reunião pública para discutir o futuro do Porto de Antonina. Na oportunidade, o representante da PORTOBRÁS⁹⁸ argumentou que o aprimoramento técnico de Paranaguá havia tirado toda e qualquer justificativa para novos investimentos no Porto de Antonina, e que este Porto só poderia reconsiderado caso fossem feitas todas

⁹⁸ PORTOBRÁS: Empresa Brasileira de Portos S.A., tinha como responsabilidade a administração dos portos públicos brasileiros, até ser extinta em 1990.

as reformas necessárias, que por sua vez exigiriam recursos técnicos e financeiros que a PORTOBRÁS não possuía. Segundo a Paraná em Páginas:

As propostas levantadas têm custo elevadíssimo e, portanto, não reúnem a menor possibilidade de aceitação. O município de Antonina tem é que partir para outros setores, como a agricultura e o turismo, este, principalmente. As condições da cidade, de muito valor histórico (o colonista Calil Simão, com muita felicidade, batizou Antonina como Ouro Preto do Paraná) recomendam esse caminho (PORTOBRÁS..., 1987, p.17).

Sem perspectiva de ter um porto competitivo, mais uma vez Antonina se via diante da difícil tarefa de equilibrar sua economia fragilizada e, embora não houvesse um posicionamento objetivo da prefeitura municipal, as esperanças terminavam recaindo novamente sobre a atividade turística. A edição de agosto de 1988 da Revista Paraná em Páginas divulgava um dos principais atrativos turísticos da cidade (a lado do tradicional Carnaval): a já mencionada Festa de Nossa Senhora do Pilar. Dentre os demais atrativos, comentava: *Antonina está dentre as mais antigas cidades paranaenses. E a festa, através dos anos, marcou sua importância, ganhou sua popularidade, o interesse ultrapassou as fronteiras municipais. E, com ela, o “Barreado”, prato típico antoninense* (VISITE..., 1988, p.34). Este pequeno texto apontava a festa religiosa como um dos vetores da popularidade do Barreado, já que a iguaria era servida em barracas durante o evento, e não apenas nos restaurantes.

Em abril, teve início a V Festa Feira Agrícola e Artesanal de Morretes, que aconteceu entre os dias 30 de abril a 8 de maio de 1988, em um promoção conjunta da Prefeitura Municipal de Morretes, da EMATER e com a colaboração da Federação de Agricultura do Paraná e do Banco do Estado do Paraná. Nas peças de divulgação (cartazes, propagandas e folhetos) constava: *os casarões coloniais, o manso Rio Nhundiaquara, a simpatia de um povo simples, as boas frutas tropicais, o Barreado* (FESTA Feira..., 1988, p.3). Durante a feira, o prato era oferecido não apenas pelos restaurantes, mas também em barracas pertencentes à própria feira.

Em julho de 1988, um dos principais atrativos paranaenses ganhou novo fôlego, com a inauguração do Centro de Recepção de Vila Velha pelo então governador Álvaro Dias. O Centro substituiu o restaurante, a lanchonete

e o estacionamento que existiam ao lado dos arenitos. Tal substituição foi realizada como resposta a uma ação judicial que demandava que as antigas instalações fossem retiradas.

Em consonância com a perspectiva ecológica, evidenciada pela adequação do Parque Estadual de Vila Velha, em setembro do mesmo ano o então presidente da PARANATUR, Wadis Benvenuti, falou à Revista Paraná em Páginas, citando os principais atrativos paranaenses daquilo que ele denominava turismo ecológico, ressaltando o Parque Nacional do Iguaçu (Patrimônio da Humanidade pela UNESCO), a Ilha do Mel (pertencente ao município de Paranaguá), o Parque Estadual de Vila Velha, a Serra do Mar e mais outros pontos de limitada procura (PARANÁ e...., 1988, p.41). Nota-se que a valorização da Serra do Mar contribuía para a divulgação de todos os municípios litorâneos, especialmente Morretes.

Em agosto de 1988 a Revista Paraná em Páginas publicou uma nota intitulada “Barreado”, que dizia:

Típico do litoral, hoje muito difundido nas principais rodas, assunto para reuniões especiais de amigos quando algum “mestre cuca” aparece para cuidar de sua feitura, assim e o Barreado....Fora do estado e muito pouco conhecido, o que, aliás, acontece em se tratando da grande maioria da população paranaense (BARREADO, 1988, p.2).

A situação de carência de divulgação da iguaria seria alterada no ano seguinte, com o maciço investimento do município de Morretes na divulgação do Barreado.

Em maio de 1989 o governador Álvaro Dias sancionou a Lei nº. 8.986, de 22 de maio, que extinguiu a PARANATUR, transferindo a competência sobre a atividade turística para a Fundação de Esportes e Turismo - FESTUR, vinculada à Secretaria Especial de Esporte e Turismo. No mesmo ano, era divulgado o acordo entre a FESTUR, o Banco do Estado do Paraná e a VASP, tendo como objetivo a divulgação do turismo paranaense em todo o território nacional (PARANÁ vai..., 1989, p.2):

A potencialidade turística do Paraná é enorme, com atrações naturais que não vem sendo – a verdade é essa – convenientemente exploradas. O movimento dos turistas

aumenta, sem dúvida, mas isso é coisa natural decorrente do próprio progresso do Brasil (PARANÁ vai..., 1989, p.2).

Em junho, é realizada em Morretes mais uma edição da Festa Feira Agrícola e Artesanal, incorporada como um importante atrativo turístico da cidade e grande motivadora da venda de produtos agrícolas e da produção caseira de vime, barro e crochê. Como mencionava a divulgação: *doces, frutas, bebidas do litoral e tudo o mais que se pode imaginar. E para todos, o tradicional Barreado* (FESTA Feira..., 1989, p.4). O prato novamente tomava as ruas, sendo servido nos restaurantes e também em barracas na própria feira.

Com vistas a otimizar o turismo interno, neste ano Edson Gradia, então secretário especial do Esporte e também presidente da Fundação do Esporte e do Turismo – FESTUR, lançou o projeto “Paraná, um bom negócio”, cujo objetivo consistia em atrair visitantes das principais partes do país, e que foi implantado com o apoio da VASP e do BANESTADO. Como ações vinculadas a este projeto, foram realizados *workshops* com agentes de viagens e jornalistas especializados em turismo de diferentes regiões brasileiras, buscando fornecer informações e materiais com o objetivo de estimular as excursões turísticas para o Paraná (PROJETO..., 1989, p.2). O material promocional distribuído estava assim organizado:

As atrações foram reunidas em dois grupos, a primeira reunindo tudo o que há de bom num raio de 100 km de Curitiba (Parque de Vila Velha, Ferrovia Curitiba-Paranaguá e o litoral com suas praias e as cidades da fase embrionária do estado). No outro grupo, as Cataratas do Iguaçu, o lago de Itaipu e a própria Usina; Londrina e a região norte. Referências especiais a outros pontos turísticos, como, por exemplo, a histórica Lapa. Comentários dos Centros de Convenções de Foz do Iguaçu e de Curitiba, ambos merecendo a melhor atenção do governo e dos empresários do turismo paranaense (PROJETO..., 1989, p.2).

O ano de 1989 foi bastante marcante do ponto de vista da gestão pública da atividade turística. Deise Maria Fernandes Bezerra (2008), integrante da equipe técnica do órgão oficial de turismo desde o início da década de oitenta, recorda um episódio importante dentro do processo de redirecionamento do desenvolvimento turístico paranaense, envolvendo o relacionamento da administração pública estadual com as municipais:

Logo no começo, quando eu entrei, não se trabalhava nessa linha do planejamento participativo. Então, era o estado que decidia. Quando fizemos um trabalho em 1989, nós tínhamos uns quinze órgãos de turismo (municipais) no estado. Nós tínhamos quinze municípios que desenvolviam atividades na área. Nós fizemos uma reunião em Foz do Iguaçu com estes municípios e eu acho que foi um marco para a atividade aqui no Paraná. Nós trouxemos alguns exemplos. Foi quando surgiu a *München*⁹⁹ em Ponta Grossa, foi quando surgiram atrativos maiores no Estado do Paraná. Então eu acho que o final da década de 1980 foi um marco para o turismo do estado (BEZERRA, 2005).

Em 4 de agosto de 1989, o jornal O Estado do Paraná publicou uma reportagem intitulada “Barreado, um pouco de nossa historia”. A reportagem apresentava o Barreado como *prato típico do Paraná, que nasceu do litoral do estado*, indicando os restaurantes em Curitiba e no litoral nos quais se podia, na oportunidade, degustá-lo. A reportagem tem caráter informativo e turístico evidente, identificando os estabelecimentos, inclusive informando endereço e telefone.

Segundo o texto, em Curitiba o Restaurante Vaca Cherry, o Restaurante Warsovia e o Restaurante do Pasquale (no Passeio Público) serviam o prato. Em Morretes, os restaurantes indicados são o Restaurante Serra e Mar, Restaurante (Hotel) Nhundiaquara, Restaurante Madalozo, Restaurante Tropical, Casa do Barreado e Restaurante Gatão. Em Paranaguá, apenas o Restaurante Danúbio Azul foi citado.

Em Antonina, novamente a oferta de restaurantes era maior: Restaurante O Cruzeiro, Restaurante Caiçara, Restaurante do Hotel Regency, Restaurante da Ieda, Restaurante Tia Rosinha, Restaurante Caçarola do Joca, Restaurante Ao Barreado, Restaurante Clube Náutico e Restaurante Albatroz.

No final do mesmo ano, no mês de novembro, foi lançado o programa “Meu Paraná que você precisa conhecer” com a presença do presidente da EMBRATUR, Ricardo Mesquita Farias, do governador Álvaro Dias, e do Secretário de Esporte e Turismo, Edson Gradia, do presidente do BANESTADO, Carlos Antonio de Almeida Ferreira, e do jornalista Luiz Alfredo

⁹⁹ München Fest: Festa criada em 1990 e que tem como principal atração o chope escuro e atrações musicais, além da praça gastronômica e concursos como o do chope de metro e a rainha da München Fest. É realizada anualmente no município de Ponta Grossa, na segunda quinzena de novembro.

Malucelli, no ato representando o presidente da Rede Paranaense de Televisão. O Programa foi um produto da cooperação entre o Canal 12, o BANESTADO e o Governo do Paraná, através da Secretaria de Esporte e Turismo, e tinha como o objetivo incentivar o turismo interno no estado, *além de mostrar aos paranaenses o muito que o Paraná tem a oferecer como opção de turismo e lazer* (PARANÁ você..., 1989, p.4).

Este Programa consistia na apresentação, todos os sábados pela manhã, de imagens de aproximadamente 19 municípios (um município por sábado), mostrando suas respectivas atrações turísticas, inclusive as relativamente desconhecidas.

Os cliques do projeto têm horário garantido nos sábados, com chamadas durante a semana, o que vem acontecendo desde outubro. Será mostrado um novo Paraná, repleto de atrações. O projeto mostrará novas oportunidades e a facilidades com que outros centros de turismo podem ser explorados, gerando investimentos, movimentando a economia e dando maior movimentação de progresso a regiões nem sempre comentadas (PARANÁ, você..., 1989, p.5).

Na ocasião do lançamento, o governador Álvaro Dias ressaltou que a oportunidade significava uma boa divulgação das atrações paranaenses aos próprios moradores do estado, com isso despertando um prestígio regional em relação a esses pontos de reconhecido valor turístico. Edson Gradia, por sua vez, destacou que o programa teria como objetivo principal incentivar os prefeitos e lideranças da iniciativa privada a investirem mais na área de turismo, uma área que, na oportunidade, empregava quatorze mil pessoas no estado, gerando mais de setenta mil empregos indiretos (PARANÁ, você..., 1989, p.5).

No final do ano, a Secretaria de Esporte e Turismo, em parceria com o BANESTADO, iniciou a renovação de todo material promocional turístico, no princípio com cartazes da Serra do Mar, Foz do Iguaçu e um folheto da cidade de Morretes. *O cartaz da Serra do Mar mostra imagens da Estrada de Ferro que liga Curitiba a Paranaguá, o de Foz salienta as Cataratas e as belezas de Itaipu e de seu lago artificial, o folheto de Morretes mostra as principais atrações dessa cidade* (Rio Nhundiaquara, as Igrejas Matriz de Nossa Senhora do Porto e de São Benedito, além dos engenhos de açúcar). Foram produzidos

mais de quatrocentos mil folhetos e de quarenta mil cartazes na oportunidade (MATERIAL..., 1989, p.4).

Arnaldo Abud, diretor técnico de turismo da Secretaria justificou que essa renovação é necessária porque depois de alguns anos de divulgação com o mesmo material as imagens ficaram repetitivas. Renovando o material o interesse de jornalistas, agentes de turismo e profissionais do setor, de outros estados e países também se ajusta à nossa época, disso resultando vantagens para o nosso estado (MATERIAL..., 1989, p 4).

Fazendo uma análise do movimento de seu restaurante na década de 1980, João Carlos Carmezim, do Danúbio Azul de Paranaguá, pondera:

É na década de 1980 é que houve uma explosão mesmo do movimento aqui no Restaurante. Primeiro porque estávamos com instalações novas e também porque o turismo estava no ápice naquela época. A cidade vivia cheia de ônibus e nos atendíamos a maioria. Depois que o Collor assumiu o governo, em 1989, quando ele aprendeu a poupança, da noite pro dia acabou o turismo. Ninguém podia mais viajar porque ninguém tinha mais dinheiro (CARMEZIM, 2008).

Porém, a crise não atingia Morretes, que havia iniciado o ano dando foco total à atividade turística e estava colhendo bons resultados, principalmente por conta do Barreado. No que tange ao panorama da oferta comercial da iguaria, o ano de 1989 ficou marcado por outro acontecimento, além do início da gestão de Sebastião Cavagnolli na Prefeitura Municipal de Morretes: o fechamento do Restaurante da leda, em Antonina.

O prefeito Sebastião Cavagnolli, já falecido, é apontado, por morretianos, capelistas e parnanguaras, como o grande responsável pelo desenvolvimento do turismo em Morretes e sua associação ao prato. Contudo, ao se falar da Gestão de Sebastião Cavagnolli, é impossível não comentar a atuação de Orley Antunes de Oliveira Junior, responsável pela área de turismo durante o governo daquele prefeito (Gestão 1989 – 1992).

Orley de Oliveira Junior (2008) nasceu em Curitiba em 1951, mas se considera *morretiano de alma e tudo! Só nasci em Curitiba porque a minha mãe estava em trânsito!* Durante a infância e a adolescência se dividiu entre Curitiba e Morretes, mas ao se casar aos trinta anos, resolveu fixar-se na

cidade. Sempre atuou em comércio e, antes de ingressar na administração pública, possuía uma ótica. Sobre como se deu sua entrada no mundo do turismo, bem na época em que um desastre natural se abateu sobre a cidade:

Em 1989, assumiu a prefeitura um amigo meu, o Sebastião Cavagnolli, um cara visionário, espetacular. E na seqüência deu uma enchente gigante aqui em Morretes, que acabou com a cidade. E Morretes era até então uma cidade eminentemente agrícola. E essa enchente acabou com agricultura daqui, porque pior do que arrasar com a plantação, ela trouxe da construção, da segunda via da BR 277, um barro diferente. Um material mineral diferente, que acabou com a agricultura. Hoje Morretes está voltando a ser agrícola novamente, anos e anos depois de muito tratamento. Ali de imediato seria praticamente impossível recuperar as terras de Morretes, e a prefeitura nem dispunha de todo o dinheiro que seria necessário (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Continuando a falar sobre o tal incidente, ele relembra:

No dia 04 de janeiro o prefeito passou na minha casa e me chamou pra ajudar, porque tava chegando muito recurso pra resolver o problema, muita gente doando coisa pra Morretes. E ele disse “fui assumir e peguei logo uma bomba”. Ele assumiu na madrugada do dia 1º de janeiro e, no dia seguinte, nove horas da manhã, a água entrou na cidade. A cidade ficou cinco dias embaixo d’água, a cidade inteira, a rua XV, tudo. Foi uma loucura! Foi uma contingência em que todos os rios da cidade encheram (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Segundo o entrevistado, nesta conversa ele disse ao prefeito recém eleito que considerava que o turismo era uma saída, porque *ele não estraga a cidade e como eu sou apaixonado por Morretes, eu não ia querer uma fábrica de automóvel ou uma coisa assim aqui! A cidade pode ser gigante no turismo e as pessoas ainda sabem que lá mora o Cavagnolli, ali mora a Dona Gloria (OLIVEIRA JUNIOR, 2008)*. O prefeito se interessou pela proposta e fez o convite para que ele assumisse a área de turismo, uma diretoria ligada à Secretaria de Esportes.

Para compensar sua falta de experiência, dois dias depois de ter sido empossado, no dia 6 de janeiro, Orley foi até Curitiba se apresentar para as equipes da Secretaria responsável pela parte de turismo e da PARANATUR, então presidida por Edson Gradia. Para Orley, o apoio da Empresa foi

indispensável para seu desempenho e para o desenvolvimento do turismo morretiano. Falando do turismo na época em que assumiu seu cargo na prefeitura, ele diz:

Aqui em Morretes, nessa época, não tinha nada. O forte era Antonina. Lá tinha o Barreado, tinha o porto de mar, e aqui nada. O Madalozo não tinha essa área da lateral, não tinha a parte de cima. Era só uma casa na altura da área. E nessa área onde você come, ali estava cozinha, banheiro, tudo. Ali era um quadrado. Não tinha o Ponte Velha. Ali ao lado do Maurício [Restaurante Casarão], ali ao lado era uma ruína, eu morei ali e arrumei tudo. Eu que arrumei pra mim morar. Essas lojas de artesanato, não tinha nada (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

O entrevistado segue, falando de como surgiu a idéia de divulgar ao máximo a cidade, mesmo diante de poucos atrativos:

Daí eu aprendi o seguinte: que a gente precisava divulgar Morretes. Sentei com o prefeito, ele era um cara muito engraçado, gordão, bonachão, mas um apaixonado pela cidade. Mas não pela política. E ele era todo minucioso. Eu cheguei pra ele e disse: “Cavagnolli, nós temos que divulgar o município a exaustão!” E ele disse “Pois é, mas nós não temos nada, a gente divulga e o povo vem, e daí?” E eu disse “Não tem importância! A gente divulga, desenvolve internamente e o fluxo traz o empresário! Nos temos aqui o Madalozo, na época tínhamos mais uns dois restaurantes. Pra começar essa gente garante a cidade” (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

A primeira ação de impacto da Gestão Cavagnolli procurou unir uma atividade de lazer do morreteniano e a divulgação do município com a amenização dos problemas causados pela enchente:

Ali no Porto de Cima, nós, os morretianos, gostávamos de descer o rio de bóia. Mas como é que descia de bóia? Aqui na entrada da cidade tinha uma borracharia que tinha quinze câmaras de pneu. E cada um também tinha a sua, eu tinha a minha, todos os morretianos tinham. E descia do Porto de Cima pra cá. No Porto de Cima não tinha nada, nada! Muito sério isso. Resolvemos usar o bóia-cross pra divulgar a cidade [...] E o prefeito disse que o rio estava um lixo. Falou até pra eu reunir uns amigos, fazer ir lá tirar um pouco do lixo e fazer um churrasco pro pessoal. Daí, conversando com o pessoal da PARANATUR, surgiu a idéia de fazer um bóia-cross ecológico (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

A idéia deste bóia-cross não era premiar quem chegasse primeiro, mas sim quem recolhesse mais lixo em sua bóia. Sobre os esforços para que o evento saísse a contento, Orley comenta:

Daí eu fui na televisão, eu fui na Rede Globo, fui na imprensa. Eu era muito amigo do pessoal [...] Entrei em contato para divulgar o bóia-cross ecológico no dia 21 de fevereiro. No domingo anterior ao bóia-cross, saiu em todos os canais de televisão. Na sexta-feira anterior saiu no Jornal Nacional e no dia 28 saiu no Fantástico. Para você ter uma idéia da violência que foi a largada do negócio nosso, do tamanho da divulgação que conseguimos! Imediatamente começou a encher a cidade de gente. O bóia-cross foi um show! Quatro, cinco toneladas de lixo foram tiradas do Rio. O Boticário entrou no jogo, deu perfume, uns outros prêmios (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Para Oliveira Junior (2008), entretanto, o grande resultado positivo do evento foi a confiança adquirida a partir do sucesso da promoção: *de tanta gente que veio, mostrou para as pessoas que Morretes tinha muito carisma. Mostrou para o próprio prefeito e para a própria cidade, deu aquele sentimento de “nós podemos! Nós podemos mudar a cidade!”*.

O bóia-cross ecológico, em sua primeira edição, reuniu quinhentas pessoas na descida do rio, e o evento voltou a acontecer nos dois anos seguintes. *No último ano foi uma vitória, tinha 30kg de lixo!* (OLIVEIRA JUNIOR, 2008). Nota-se, porém, que a partir do sucesso do primeiro evento, as atenções se voltaram para o Barreado. Divulgar a iguaria amplamente, no Brasil e no exterior, era a meta a ser perseguida nos anos seguintes:

E a gente queria investir no Barreado. Então eu comecei a sair pra fazer Barreado. Como eu conhecia muita gente em Curitiba, conhecia os jornalistas daqui, então eles ajudavam na divulgação. Na ABAV de Fortaleza eu fiz um Barreado separado da Secretaria do Estado. A secretaria fez o jantar dela e fui fazendo assim. Durante a gestão nos fizemos Barreado em mais de 70 lugares diferentes, dentro e fora do Brasil. Sempre divulgando o Barreado de Morretes. Barreado e Morretes, sempre! Todas as minhas camisas tinham a marca de Morretes, porque eu sou apaixonado por essa cidade! (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Com o slogan “Morretes, Terra do Barreado”, Cavagnolli começou a divulgar maciçamente o prato associado à cidade. Um dos materiais promocionais distribuídos nesses eventos era um folheto no formato A4

intitulado “Barreado: prato típico de Morretes”, estampando uma panela de barro contendo a iguaria ao lado de uma farinheira. O texto tem apelo turístico claro: *aqueles que pela primeira vez visitam o Paraná, mais precisamente o litoral paranaense, ficam conhecendo um prato muito gostoso que lhes é completamente novo: o Barreado* (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES, 1989).

Ilustrado com imagens da estrada de ferro Curitiba-Paranaguá, de recantos da Graciosa e do Rio Nhundiaquara, o texto relaciona a origem do Barreado com os tropeiros e o Carnaval e, apesar de abertamente vincular o Barreado a Morretes, afirma: *o Barreado é um prato muito simples, preparado com carne, toucinho e temperos, típico da cozinha de Morretes, Antonina e Paranaguá [...] hoje, o Barreado é servido todos os dias da semana devido à divulgação que passou a ter de uns anos pra cá* (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES, 1989).

De acordo com Orley, algumas pessoas de Antonina não gostaram da repercussão alcançada na vinculação do Barreado a Morretes. Segundo o entrevistado, *Antonina se incomodou, falando que a gente dizia que o Barreado era só nosso. A gente não fez nada disso. A gente divulgava Morretes, Terra do Barreado, nem questionávamos Antonina. Nosso negócio era Morretes* (OLIVEIRA JUNIOR, 2008). E complementa:

Nessa época a gente divulgava Morretes principalmente pelo Barreado. E nós matamos Antonina, cara! Nós destruimos Antonina. Eu tenho essa dívida com Antonina. E eles sabem disso. Os prefeitos não gostam de mim lá, ninguém gosta de mim, algumas pessoas de restaurante gostam (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Contudo, Orley faz questão de comentar um antigo boato sobre as razões que fizeram a oferta comercial do Barreado crescer tanto em Morretes:

Essa coisa que tem gente de Antonina que fala, que em Morretes teve subsídio da prefeitura pra abrir restaurante, isso nunca aconteceu. A gente divulgava a cidade e o prato, e o resto ficava por conta deles. Não teve isenção de imposto, nada disso. Isso é conversa deles, é uma forma que eles têm de achar porque aqui deu certo e lá não. E se for esse o caminho, porque não fazer? (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Em 1989, a Gestão Cavagnolli também começou a investir no artesanato, como complementação de sua atratividade turística. Orley recorda a estratégia usada:

Morretes cresceu, cresceu. E começou o desenvolvimento. Os restaurantes começaram a aparecer. Mas faltava a outra perna, o artesanato. Criei aqui em Morretes uma associação de artesanato. Mas era difícil articular o pessoal, porque quem iria comprar? Então o que nós fizemos? Começamos a comprar. Então, nos dois primeiros anos, a prefeitura comprou. Ela comprava, mas na seguinte condição: ela comprava e pagava dali 30 dias, e eu corria vender lá fora, porque a prefeitura não podia pagar. Mas o cidadão ficava estimulado, porque ele pensava: não, vou fazer porque a prefeitura vai comprar. Eles usavam muita juta, muito cipó. Veja, o meu trabalho também era artesanal, porque eu não tinha nenhum funcionário. A minha equipe técnica era a equipe da PARANATUR, a melhor com quem eu poderia contar. Eu não fazia nada sem falar com eles (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Dona Laurice De Bona, dentre tantos outros entrevistados, fala da importância da gestão do Prefeito Sebastião Cavagnolli:

Ele transformou a nossa cidade em uma cidade jardim. Aquela Rua das Flores ali [...] era praticamente um vaso de flores. Antes era Rua Juvenal Carneiro e passou a ser denominada Rua das Flores. E todo o Centro Histórico ali que vai beirando o rio Nhundiaquara até lá em cima, onde tem o Restaurante Casarão e a Praça Silveira Neto, eram só flores. Então com isso atraiu muitos turistas pra Morretes (DE BONA, 2008).

Dona Laurice também recorda a atuação de Orley junto à área de turismo, destacando o bom trabalho realizado principalmente na divulgação do Barreado:

O Orley fez um trabalho muito bonito de divulgar o Barreado. Ele fazia o Barreado aqui e levava pra Minas Gerais, pro Ceará, sei lá, pra toda parte. Então ele fez conhecer o nosso Barreado. E hoje nós recebemos turistas até do exterior pra comer o Barreado de Morretes, é impressionante! (DE BONA, 2008).

Deve-se observar, porém, que, como o próprio entrevistado admite, Orley é uma figura bastante polêmica. Para Joaquim Alcobas, Orley realmente

conseguiu associar Morretes ao Barreado, mas o fez em detrimento da divulgação de Antonina. Ressaltando que o *Barreado no litoral começou mesmo depois da leda*, o empresário continua: *hoje Antonina é um centro de gastronomia no qual se tem o Barreado. Existe o Barreado. Mas o mais específico mesmo é Morretes. Porque falou em Barreado, todo mundo fala em Morretes, ninguém fala em Antonina* (ALCOBAS, 2008). Isso se deu justamente por conta da atuação de Orley:

Essa associação com Morretes é porque fizeram um trabalho muito bem feito lá. Bem feito e de cunho até baixo, posso dizer. Na época em que começaram a falar em Morretes, Barreado e tal, o Secretário de Turismo era o Orley. E eu sempre falei na frente dele e de quem quiser ouvir: ele era um bom secretário. Porque quando ele vendia a cidade de Morretes lá em cima, em Curitiba, no Brasil inteiro, nas agências de turismo, perguntavam pra ele se podia levar um *Jet ski* pra esquiar, se tinha mar e tal, ele falava que tinha há quatorze quilômetros da cidade!!. Ele é um ótimo. Agora eu sempre digo pra ele “sempre que me perguntam onde se come mal, eu sempre digo ‘volta quatorze quilômetros!’” <risos> Não deixo barato, não! Você gostou dessa resposta que eu dei pra ele? Lógico! Uma mão lava a outra e as duas comem ! (ALCOBAS, 2008).

Para o empresário, esta estratégia de divulgação das belezas naturais de Antonina como um anexo de Morretes além da difusão de que o Barreado era o prato típico morretiano surtiu efeito principalmente porque a gestão pública capelista se omitiu em relação à organização do turismo na cidade e ao que era divulgado pela cidade vizinha. Ana Eliza Correia de Souza, de Antonina, tem uma opinião semelhante. Segundo ela:

Eles souberam aproveitar melhor. Morretes levou sorte por causa de um secretário de Turismo que teve lá, foi o Orley, que eu não me recordo todo o nome dele. Teve um evento se não me falha a memória, uma ABAV e Morretes chegou com tudo nesse evento. E Antonina não foi nesse evento. O marketing que ele usou lá foi “Venha a Morretes comer o Barreado e a 15km desfrute da melhor baía do litoral!”.Então ele usou Antonina como quintal da casa dele, não é? Ele foi esperto.O mundo é dos espertos e ele foi esperto. Você tem que dar o mérito pras pessoas que são inteligentes, não adianta. Antonina levou a pior nessa mas não é por isso que ela deixa de correr atrás. Tá sempre correndo atrás. Hoje eu acho que Morretes adquiriu isso por causa de pessoas que souberam aproveitar a grande oportunidade que estavam com a faca e o queijo na mão naquela época (SOUZA, 2008).

Leônidas de Abreu, dono do Restaurante Albatroz em Antonina, afirmou que, a partir do final da década de 1980, a procura pela cidade, e por consequência o movimento dos restaurantes, inclusive o seu, sofreu uma redução evidente.

Começou a mudar, a cidade meio que começou a degradingolar, porque logo em seguida...Veja, antes, o pessoal passava por Morretes e vinha comer em Antonina. Direto isso acontecia. O curitibano, ele vinha direto pra cá, passava por Morretes, vinha comer em Antonina e depois na volta talvez passasse em Morretes de novo. [...] Daí assumiu um prefeito, o Cavagnolli, e na época, o que ele fez? Ele injetou em Turismo, ele investiu. Quando ele começou a injetar no turismo, ele já colocou esguicho de água colorido no meio do rio, começou a mexer nas ruas, plantar flores, começou a movimentar a cidade (ABREU, 2008).

Segundo o empresário, os investimentos no embelezamento da cidade começaram a surtir efeito e a despertar o interesse das pessoas, até porque em Antonina não havia nada similar. Leônidas continua:

O Madalozo, que era do Nilson, começou a crescer ainda mais. E o Orley, que trabalhava pro Cavagnolli, começou a divulgar o Barreado como se o Barreado fosse de Morretes! Daí ele começou a comercializar o Barreado. Nós já vendíamos o Barreado aqui em Antonina, mas daí eles foram fundo nessa coisa do Barreado como se o Barreado fosse de Morretes. Aí eles começaram a injetar no Barreado, investir, divulgar, vender, vender, vender a imagem do Barreado de Morretes, da Cachaça, tudo lá de Morretes, o passeio de Bóia, o Rio Nhundiaquara e tal. Começaram a investir no turismo, e daí eles começaram a decolar (ABREU, 2008).

Ponderando sobre o posicionamento de Antonina na época, Abreu (2008) comenta: *divulgação, foi isso que aconteceu, porque aqui em Antonina nós temos tudo isso só que não é divulgado e também não foi divulgado naquele tempo.*

Como comentado anteriormente, Dona Ieda decidiu fechar seu restaurante em 1989, pois já *estava cansada, foram dezoito anos de restaurante! E sempre atendendo sábados, domingos e feriados!* (SIEDSCHLAG, 2008). Ela encerrou as atividades do estabelecimento e deixou a cidade na seqüência, porém, a despedida não foi das mais fáceis:

Eu senti muito quando eu fui embora porque dezoito anos você lidando com o público. Tinha gente que me abraçava e chorava [ênfase na palavra] quando eu falava que ia desativar o restaurante. Então eu fiquei na casa por mais um período e pessoas que eu não tinha sido avisadas ainda chegavam lá. E eu mandava tudo pro Joca, ele já tinha o Caçarola (SIEDSCHLAG, 2008).

Sobre o processo de se desfazer do estabelecimento, ela relembra:

E eu até dei umas explicações pro Joca [sobre as razões de fechar o restaurante]. Porque veja, eu não vendi, eu desativei o restaurante, eu não passei pra ninguém. Meu filho podia ficar, mas minha ex-nora não gostava muito de cozinha. E ele disse “mãe, não dá, porque precisa ter uma mulher na cozinha”. Então eu disse eu não vou vender, vou desativar. Então eu desativei primeiro a firma e depois vendi a propriedade (SIEDSCHLAG, 2008).

Com o fechamento do estabelecimento, o público de Dona Ieda se distribuiu pela região, não só por Antonina. Ela recorda inclusive um episódio que teve como protagonista seu amigo, Joca Alcobas:

Um dia eu cheguei lá, depois de muito tempo, e ele com um carro novo e disse: “Tá vendo minha amiga esse carro?” Estou. “A metade é teu”. Como a metade é minha?” Graças a você mandar os seus fregueses pra mim eu pude comprar o meu carro!” (SIEDSCHLAG, 2008).

Após dezoito anos preparando e servindo Barreado, primeiramente no Clube Náutico, depois em seu próprio restaurante, além de em feiras e eventos, atendendo políticos, ministros, atores, cantores e escritores (Paulo Autran, Agnaldo Rayol, Carla Camuratti, Grande Otelo, foram algumas das celebridades que estiveram em seu restaurante), Dona Ieda preferiu abandonar o ramo da alimentação comercial. Segundo ela, *o pessoal de Morretes dizia assim “Dona Ieda, depois que a senhora foi embora o Barreado de Morretes pegou fama e aí Antonina ficou sem”* (SIEDSCHLAG, 2008).

É fato que, com o fechamento do principal restaurante e a mudança de Dona Ieda da cidade, Antonina perdeu também a principal personagem da história do Barreado litorâneo. Por outro lado, a política de divulgação intensiva da iguaria promovida por Morretes, fez com que na próxima década o prato

estivesse muito mais vinculado à Morretes do que à Antonina, revertendo o quadro que se apresentava na década de 1970. Paranaguá, por sua vez, mantinha uma oferta comercial inexpressiva, mantendo o Barreado nas residências e, apenas em meados de 1990, teria uma divulgação mais evidente, sempre associado ao Fandango.

5.2. DÉCADA DE 1990: A CONSOLIDAÇÃO DO BARREADO

No âmbito federal, o final da década de 1980 e o início da década seguinte também são marcados por mudanças, principalmente reestruturações na área institucional, que culminaram na Lei nº. 8.818 de 28 de março de 1991, que deu nova denominação à EMBRATUR, além de tomar outras providências. A EMBRATUR passou a ser denominada Instituto Brasileiro de Turismo, sendo transformada de empresa pública em autarquia e adquirindo as atribuições de formular, coordenar, executar e fazer executar a política nacional de turismo.

Na “nova” EMBRATUR, começaram a ser gestadas outras medidas ligadas ao planejamento turístico, que por sua vez inauguraram novas estratégias de atuação da União e dos Estados. Reverberando as mudanças na estrutura federal, no primeiro ano do Governo Collor, em 1991, a FESTUR foi transformada em Autarquia Estadual pela Lei nº 9.663 de 16 de julho.

Para Marilda Gadotti (2005), é apenas na década de 1990 que o Paraná começa a se posicionar estrategicamente para fazer frente a dois importantes concorrentes, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. De acordo com a entrevistada, esses dois estados investiram na diversificação de suas ofertas turísticas durante a década de 1980, enquanto o Paraná se apoiava quase que inteiramente em Foz do Iguaçu:

A partir da década de 1990 nós começamos a despertar para um outro tipo de demanda, começamos a diversificar a nossa oferta, despertar para o turismo rural, por exemplo. Nesse período as próprias festas turísticas não têm a grandiosidade das de outros estados, mas já começam a motivar um fluxo.

Nossas festas, principalmente as festas gastronômicas, começam a crescer (GADOTTI, 2005).

Fazendo uma análise mais geral das tendências turística observada no Paraná, Deise Bezerra (2005) analisa:

Na década de 1980 a gente tinha a parte étnica, cultural bastante forte. No final da década de 1980 e início da década de 1990, a questão do ecoturismo ficou forte. Eu me lembro que o nosso estado saiu dessa questão do cultural e se voltou muito para a questão do natural, principalmente quando houve a ECO 92¹⁰⁰. Foi lançado no Brasil o ecoturismo e o estado procurou também seguir essa linha (BEZERRA, 2005).

No início da década de 1980, deve-se mencionar a entrevista concedida por Edson Gradia, então Secretário de Esporte e Turismo do Estado à Revista Panorama (SECRETÁRIO..., 1991, p.4). O Secretário, citando dados obtidos junto à EMBRATUR, divulgou que, no ano de 1989, a atividade turística no estado do Paraná havia crescido 49%, enquanto a do Rio de Janeiro havia caído 42%. Argumentando que no Paraná o turismo representava então a quinta maior arrecadação, o entrevistado afirmava que o turismo:

[...] é uma das maiores fontes nesse sentido [geração de emprego e renda]. Hoje é responsável por mais de 100 mil empregos diretos e indiretos [...] Quando Álvaro Dias assumiu o governo do Estado, em 1986, o Paraná contava com 169 hotéis. Hoje são 209 e até o final do governo mais oito serão inaugurados. Houve um aumento de 23%, o que coloca o Paraná como o terceiro Parque Hoteleiro do Brasil (SECRETÁRIO..., 1991, p.4).

Ainda na gestão Álvaro Dias, em 1991, em um *release* da Assessoria de Imprensa da PARANATUR, o Barreado era divulgado como sendo o *prato típico do Paraná, saboroso, substancial e um dos mais exóticos do Brasil* (PARANATUR, 1991), apresentando sua origem e receita.

No que tange à comercialização do Barreado, em 1991 a cidade de Morretes teve sua oferta ampliada, com a inauguração do Restaurante Panorâmico Ponte Velha, a partir de então o segundo maior restaurante da

¹⁰⁰ ECO 92, ou ainda Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, foi realizada na cidade do Rio de Janeiro de 3 a 14 de junho de 1992, e teve como principal objetivo conciliar o desenvolvimento sócio-econômico com a conservação e proteção dos ecossistemas.

cidade. Seu proprietário, Joaquim de Souza Júnior, parnanguara, descendente de mãe polonesa e pai português, nascido em 1939, mudou-se para Morretes em 1945, quando o pai veio abrir uma agência bancária na cidade: *abriu uma simples portinha para oferecer dinheiro, dinheiro para os produtores rurais, ali onde é hoje a Galeria Trombini. Ele veio gerenciar, administrar as finanças da população, principalmente a rural, que predominava* (SOUZA JÚNIOR, 2008).

Joaquim residiu em Morretes até completar vinte e dois anos, quando se mudou para Curitiba, para assumir um cargo de auxiliar de escritório, em 1962. Falando das razões que o fizeram se mudar para a capital, o empresário declara:

Quando Morretes perdeu a condição de passagem para o porto de Paranaguá, com a nova rodovia, caiu praticamente toda a atividade econômica e prestação de serviço. Isso em meados de 60, 1961 pra 1962. E as pequenas indústrias fecharam, não tiveram condições de manutenção, de serem mantidas e as famílias, inclusive minha família inteira, porque fomos todos, foram na época procurar novos horizontes em Curitiba (SOUZA JUNIOR, 2008).

O empresário ficou 22 anos em Curitiba, se aposentou como contador do Ministério dos Transportes, Rede Ferroviária Federal e retornou na seqüência para Morretes: *fui desligado da empresa no dia 31 de Dezembro de 1984, dia 28, uma sexta-feira eu já estava aqui com a mala e cuia. Pra morar em uma casinha que eu comprei a beira-rio aqui, antes do restaurante* (SOUZA JUNIOR, 2008). Quando retornou, voltou com a esposa, e deixou o casal de filhos estudando em Curitiba. Falando da motivação para sua volta, Joaquim comenta:

Porque até hoje eu acho que Morretes está sendo redescoberta. Porque é muito próxima da capital, tem praticamente todas as condições de sobrevivência, principalmente por prestação de serviço, uma indústria de oportunidades. E morar numa cidade pequena, a cinquenta minutos, atualmente é melhor do que morar num bairro de Curitiba. Ainda mais pra quem já está liberado como aposentado e não tem uma carga horária de oito horas dia e já adquiriu autonomia pra montar o próprio negócio. Foi o que aconteceu comigo (SOUZA JUNIOR, 2008).

Ao voltar para Morretes, Joaquim procurou estabelecer um ritmo mais calmo de vida, mas não abandonou totalmente suas atividades laborais, montando inclusive um escritório de contabilidade na cidade. *Adquiri um ano antes uma casa, tudo “planejadamente”, aliás, eu me considero um idealista e eu planejo, minha vida é uma vida planejada!* A vontade de abrir um restaurante, frisa o entrevistado, também nasceu de forma planejada. Ele revela:

Resolvi abrir por pesquisa de mercado. Vi um horizonte. Naquele ano, foi antes de 91... Foi em 1989 para 1990 nós contratamos uma empresa pra fazer um estudo e um projeto de um salão de eventos para as pessoas que quisessem fazer aqui casamento, aniversários e outros. Tanto é que o projeto na prefeitura é salão de eventos, porque a casa da pessoa pode ficar embaixo, como aconteceu, nós fizemos a nossa casa em cima (SOUZA JUNIOR, 2008).

O restaurante foi inaugurado com cento e cinquenta lugares, na localização em que está até hoje, que vem a ser na frente do Restaurante Madalozo, o mais tradicional da cidade *O restaurante fica no bairro que antigamente chamavam de Vila de Santo Antônio, mas agora passou a ser Centro, porque ele está localizado na parte central e o comércio e casas se desenvolveram em volta* (SOUZA JUNIOR, 2008). Como relata o entrevistado, a demanda crescente que se avolumava às portas do Madalozo foi determinante para a decisão de abrir o restaurante:

O meu amigo aqui da frente, que já é falecido, ele não estava vencendo atender à demanda. Aí daquilo veio, “puxa nós temos que montar mais um espaço!”. Houve quem dissesse “onde é que você estava com a cabeça de montar outro restaurante na frente de um maior, com maior movimento?”. Mas é assim é que funciona! Se ali não vence, está muito movimento, então era só o cliente atravessar a rua (SOUZA JUNIOR, 2008).

Sobre a reação da concorrência, ele comenta:

Teve um dos proprietários do Hotel Nhundiaquara, que disse assim: “o que você está na cabeça de montar um restaurante bem na frente do outro, do Madalozo? Você quer matar o homem de preocupação?”. Eu sei que qualquer restaurante que abre aí ele divide [a demanda], mas depende muito da

maneira dos outros continuarem a trabalhar. Em qualquer parte, é a livre concorrência! (SOUZA JUNIOR, 2008).

Não apenas pela localização, mas também pela capacidade de seu salão, o Restaurante Ponte Velha tornou-se de imediato o principal concorrente do Restaurante Madalozo. Joaquim relembra que, inclusive pela grande procura por restaurantes na cidade, a inauguração da casa aconteceu antes do planejado:

Recebemos a visita de vários proprietários de carros antigos de Curitiba e de São Paulo, que foram os convidados para um almoço especial num sábado. E eu disse “olha, o restaurante ainda não abriu, ele vai abrir domingo que vem, porque nós estamos em treinamento pelo SENAC/SESC. E falta completar nossa estrutura mínima pra atender um evento”. Daí disseram “mas vocês não podem perder essa oportunidade e nós fazemos questão que seja nesse restaurante, nesse local e façam um esforço e procurem nos atender!”. Aí partimos pra enfrentar o desafio, a vida é um desafio! [...] Casa cheia, todos os calhambeques ali embaixo, no espaço que nós fizemos para estacionamento. (SOUZA JUNIOR, 2008).

Como estratégia de lançamento do estabelecimento, Joaquim adotou uma política de preços agressiva em relação ao seu principal concorrente, acirrando ainda mais os ânimos junto ao restaurante Madalozo: *nós tivemos a idéia, vamos dizer, de abrir um prato que vem a ser o prato completo, Prato Ponte Velha. Porque todos vêm à procura do Barreado e mais um complemento, então os frutos do mar, à época só um real a mais no valor prato principal* (SOUZA JUNIOR, 2008). E exemplifica:

O restaurante Madalozo na época cobrava sete reais por pessoa, nós abrimos com oito, foi uma surpresa quando perguntaram. Porque o nosso produto é um produto mais atualizado, é um produto novo, é inclusive uma marca registrada (SOUZA JUNIOR, 2008)

O tino empresarial de Joaquim não se limitou ao registro do nome do restaurante como propriedade industrial; ele registrou também o prato que ele chama de Ponte Velha, ou ainda PV (Barreado, Frutos do mar e complementos), cuja abreviatura já gerou algumas situações inusitadas, como a vez em que uma senhora de idade indagou se o prato PV era na verdade um

“prato pra velho”. Relembrando o dia da inauguração, em que contava com apenas seis funcionários, ele fala inclusive da reação de Honilson Madalozo:

Música da velha guarda, salão cheio, o nível de frequência foi classe A e B, catalogado pelo SEBRAE [...] Uma semana depois já começou a funcionar com casa cheia e foguetório. Mas no dia da inauguração, quando começaram a chegar os calhambeques, eles passando na ponte, um monte de foguete estourando... O vizinho daqui, meu amigo ficou doente. Mas é de ficar mesmo, porque foi um choque pra ele. Hoje nós somos grandes amigos, a viúva que está aí, nós fomos vizinhos muito tempo, estudamos juntos no mesmo colégio, minha esposa também era amiga dela, mas só depois, com o tempo, é que passou aquela preocupação (SOUZA JUNIOR, 2008).

Deve-se observar que o Ponte Velha foi concebido para servir o Barreado, para atender uma demanda gerada pelo próprio prato, ao invés do exemplo de alguns restaurantes anteriores, que primeiro incorporaram o Barreado a seus cardápios e depois se especializaram nele. Isso se deu porque, graças à clientela conquistada pelos outros restaurantes e à fama adquirida com a divulgação promovida pela Gestão Cavagnolli, a imagem de Morretes já estava associada e consolidada com o Barreado. Mesmo servindo outros pratos, inclusive a Caldeirada que é servida apenas em seu restaurante, o entrevistado, ao falar sobre a inclusão do Barreado, nos conta:

Sempre servimos e não dá pra tirar, muito pelo contrário! A razão da existência desse movimento é o Barreado. Eu perguntaria: “quem desceria a serra pra comer frango, polenta, radiche e outras comidas italianas?” [...] Então Morretes tem que manter essa tradição! (SOUZA JUNIOR, 2008).

Na cidade vizinha, Antonina, no mês de julho de 1991, aconteceu o I Festival de Inverno de Antonina, uma realização da Universidade Federal do Paraná por meio de sua Pró-Reitoria de Extensão. O Festival reunia uma série de oficinas e apresentações culturais, destinadas aos mais diferentes públicos, e promoveu o deslocamento, para a cidade, de professores, técnicos e alunos da UFPR, além dos inscritos nas atividades, incentivando o turismo local e, por consequência, os meios de hospedagem e os estabelecimentos de alimentação.

No ano seguinte, Morretes ganhou mais um estabelecimento voltado para o Barreado. Em agosto de 1992, foi aberto o Restaurante Casarão, por Maurício Scucazo dos Santos, nascido em Morretes em 1965. Ele fala sobre a sua relação com a cidade:

Eu ainda estava namorado minha esposa, eu fazia faculdade em Curitiba, sou formado em Engenharia Química, Administração de Empresas e Economia. E eu estudava lá em Curitiba, dava aula particular, aula em cursinho, fui professor assistente do Expoente, na época em que estava começando o Expoente ainda e como a minha família é daqui, a gente sempre estava aqui, então a minha idéia sempre foi terminar a faculdade e vir pra Morretes, eu queria morar em Morretes (SANTOS, 2008).

Continuando, revela que entrou no ramo da alimentação quase por acaso, sem ter previamente orientado a sua carreira nesse sentido:

A minha esposa ela já morava, o pai dela é comerciante na cidade e tal, então eu sempre estava aqui. E na época, aqui no Casarão, era bem pequenininho, tinham oito mesas só, funcionava um pequeno restaurante [chamado Casa do Barreado], só que esse restaurante faliu. Os proprietários não tinham muito cuidado, então por diversas razões ele faliu. O meu sogro ele era avalista desse proprietário, e o proprietário acabou passando para ele algumas coisas, entre essas coisas o ponto aqui do restaurante. E ele nos chamou e perguntou: vocês querem tocar, senão eu vou vender. E a gente resolveu arriscar! Fechamos por três ou quatro meses, fizemos uma pequena reforma aqui e abrimos como Casarão (SANTOS, 2008).

A casa, aberta com duzentos lugares, sempre teve o Barreado no seu cardápio como carro-chefe:

As pessoas vêm pra comer o Barreado. Até pra fazer um comparativo, o pessoal vai pra Santa Felicidade pra comer frango com polenta e aqui ele vem pra comer Barreado. Tudo acompanha o Barreado, tudo, vamos dizer assim, você agrega ao Barreado. Os frutos do mar e outras coisas (SANTOS, 2008).

O empresário analisa o contexto morretense voltado para o Barreado, que o influenciou a abrir o estabelecimento:

Quando começou isso tudo? Há mais ou menos uns trinta e poucos anos atrás, só dois lugares serviam Barreado aqui em Morretes: era o hotel Nhundiaquara o seu Nilson Madalozo, que hoje é o Madalozo, que tinha um, na verdade era um barzinho, uma portinha na Rua XV, a rua principal. Então como era caminho antes de abrir a 277, todo mundo passava por aqui, viajantes, vendedores e tal, eles começaram a trabalhar com isso e vender o Barreado. E daí foi acontecendo, o Barreado foi, e como muita gente que mora em Curitiba e região tem raiz aqui, a maioria dos italianos de Curitiba, se for pegar as famílias de lá e puxar o pessoal daqui, todos eles praticamente têm raízes aqui em Morretes. Então o pessoal sempre vinha, por um motivo ou outro, pra Morretes, vinham pra cá. E daí o Barreado, ou faziam o Barreado lá em Curitiba e ficou aquela coisa da tradição. E a partir do momento que o Barreado foi instituído como prato típico do Paraná, aí pra nós foi a glória (SANTOS, 2008).

O entrevistado continua sua análise:

Se bem que, vamos dizer assim, vinte anos atrás o forte do movimento de restaurantes não era em Morretes, era em Antonina, inclusive as pessoas de Morretes saíam daqui pra comer Barreado, pra comer nos restaurantes lá. E lá eles tinham um movimento semelhante ao que a gente tinha aqui ou talvez maior. Só que pela cultura deles lá, eles não são pessoas muito organizadas. Atendiam de qualquer jeito. Até hoje se você for lá, você vai ver o que é um restaurante montado em Morretes e o que é um restaurante montado lá. Então tudo isso, quando as pessoas faziam um comparativo, eles viam que Morretes atendia melhor, mais capricho, as fachadas sempre pintadas, o restaurante sempre bem limpinho, bem organizado e tudo foi a partir... e o que nos ajudou muito também, a estrada de ferro, passeio de trem, sempre o ponto em Morretes, todo mundo que descia a Graciosa e queria ir pra praia obrigatoriamente passava por Morretes, Paranaguá é final de linha (SANTOS, 2008).

Na fala de Mauricio, a importância da gestão Cavagnolli também aparece. Para o entrevistado:

Teve um prefeito, já falecido, o Sebastião Cavanholli. Ele como era um empresário, não um político, ele tinha uma visão melhor. E realmente, deu uma alavancada no turismo em Morretes foi na administração dele. Ele que fez esse calçadão, ele que embelezou a cidade, na época isso aqui era uma rua das flores, hoje é rua da feira, está cheia de barraquinha, muito feia, mal organizada, tudo, mas na época era rua das flores mesmo. Todos os vasos, sempre com flores, flores de época, tudo bem organizadinho. Então a gente pode colocar assim como um marco a administração dele (SANTOS, 2008).

Em 1992, a Gestão Cavagnolli em Morretes chegou ao fim. Fazendo uma análise do período, Orley comenta:

Foi a partir de 1990 que a coisa começa a pegar mesmo. Tanto que tem muita gente que hoje tem restaurante hoje aqui que nem morava aqui na época. O Mauricio do Casarão era engenheiro, morava em Curitiba. O seu Joaquim, do Ponte Velha, morava em Curitiba. Essas pousadas que tem aí hoje na época eram tudo chácara, que a pessoa usava pra se divertir (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

O ex-diretor de turismo relembra o último ano da gestão, destacando um acontecimento de grande importância para o município:

Toda essa folia de Barreado culminou em Morretes fazendo o jantar de encerramento da ABAV do RIO no Scala para mais de quatro mil pessoas [...] Para o jantar dessa ABAV o governador do Paraná na época colocou a verba lá pra baixo, e eu peguei e falei: eu acho que sei um caminho. E o caminho qual era? Servir Barreado. Fazer Barreado é relativamente barato e vai ter o *glamour* de uma grande festa, porque é um prato típico! E nos fizemos o Barreado! E foi quase como uma copa do mundo encerrar uma ABAV, imagina, começamos do zero há quatro anos atrás e fechar um evento desse porte. E isso praticamente sozinhos, eu mais uns seis, sete loucos daqui (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

Fazendo uma avaliação geral, Orley enfatiza que não foi perdida nenhuma oportunidade de divulgar o Barreado, e pondera:

Deu certo porque o Cavagnolli era um homem de visão, apaixonado pela cidade. Éramos dois morretianos apaixonados. E eu busquei essa ajuda na PARANATUR e recebi essa ajuda, e isso foi muito importante. Mas eu busquei a ajuda! E tive durante esses quatro anos a Secretaria aberta pra mim. E eles ajudaram muito, foram muito importantes. Essa força de hoje de Morretes no turismo aconteceu porque nessa gestão a gente fez mais de 40 *famtours*, vinha gente do Brasil inteiro, inclusive do exterior, Argentina, Paraguai, Uruguai, Cuba, Colômbia, Costa Rica, Venezuela, México, etc (OLIVEIRA JUNIOR, 2008).

No ano seguinte foi a vez de Paranaguá ter sua gestão do turismo dinamizada. Em 1993, foi de grande relevância para a gestão do turismo de Paranaguá. No início desse ano, assumiu o novo prefeito, Carlos Tortato, que

renovou o quadro administrativo municipal, chamando Sandra Leal para presidir a FUMCULTUR – Fundação de Cultura e Turismo e Dirce Felisbino da Silva para integrar o corpo técnico da diretoria de turismo.

Dirce é parnanguara nascida em 1953, residiu dez anos em Curitiba para estudar e retornou à cidade definitivamente em 1984, depois de ter se formado na quarta turma do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná. Ao retornar, atuou como instrutora de cursos de qualificação do SENAC, dentre outras atividades. Ao ingressar na FUMCULTUR, onde permaneceu até 2003, deparou-se com um departamento de turismo cujo histórico se resumia a *montar palco e arquibancada para os eventos que aconteciam na cidade, como, por exemplo, o aniversário de Paranaguá e a Festa do Rocio, porque na cidade também só tinha esses dois eventos. E complementa: as pessoas vinham de trem, almoçavam ou lá no Rocio ou aqui no Danúbio Azul e voltavam de trem pra Curitiba. Então as pessoas vinham para um lazer rápido. Não era nem turismo, era praticamente um passeio* (SILVA, 2008). Falando sobre as prioridades de atuação da FUMCULTUR na nova gestão, ela comenta:

A primeira preocupação nossa foi o resgate da cidadania, porque a gente percebeu que o ânimo da comunidade estava em baixa. Então a gente precisava urgentemente fazer um trabalho de mobilização, de conscientização, para dizer porque era importante o turismo e principalmente essa parte da manifestação cultural, essa parte do resgate da cidadania. Da importância da história e da cultura para a auto-estima da população mesmo. O Projeto 11¹⁰¹ surgiu daí (SILVA, 2008).

De acordo com essa lógica de resgatar a auto-estima e a cidadania dos parnanguaras, os esforços foram orientados para valorizar uma das principais manifestações populares da localidade: o Fandango. Falando sobre a atuação na época, revela:

Mas como trabalhar com Fandango? Fizemos um trabalho cuidadoso, fomos falar com as pessoas, falar com o Seu Romão [mestre fandanguero]. Mas antes de mais nada começamos a fazer seminários de folclore. Fizemos seminários

¹⁰¹ Projeto de sensibilização e conscientização concebido e executado pela Prefeitura Municipal de Morretes e que tinha como base cartilhas que mesclavam o conteúdo programático de disciplinas escolares com informações sobre a história, cultura e economia do município.

de folclore, oferecendo para os alunos de ensino médio. Isso foi em 1993 mesmo. A gente trazia o Fandango de Morretes da Dona Helmosa, trazia o Fandango do Seu Romão que é daqui de Valadares. Eles já eram idosos, estavam desanimados, estavam desacreditados, dava até trabalho para eles aceitarem dançar. Fizemos uns cinco seminários ao todo, com escola, faculdade, jovens em geral (SILVA, 2008).

Na época, segundo Dirce, ainda não se trabalhava de forma específica com o Barreado, mas na medida em que o trabalho com o Fandango ganhava fôlego, *uma coisa foi puxando a outra: já que a gente estava falando de folclore, falando de Fandango e sabia que o Barreado era associado a ele, então começamos a trabalhar ele também* (SILVA, 2008).

Em 12 de agosto de 1993 a Gazeta do Povo publicou o artigo *Os pratos típicos do Paraná*, visto que na abertura do XXI Congresso da ABAV, domingo em Foz do Iguaçu, os participantes iriam degustar algumas das comidas típicas mais comuns no Paraná. *O Paraná é rico na área gastronômica. A mistura das origens fez com que se pudesse identificar características próprias em cada região. Assim é que o Barreado está no litoral.* O texto apresenta o histórico do prato, relacionando seu consumo ao período carnavalesco, mas enfatizando: *Hoje o Barreado pode ser encontrado em quase todos os restaurantes do litoral e também em Curitiba* (PRATOS típicos..., 1993). A reportagem cita ainda outros “pratos típicos regionais” como o Carneiro no Buraco de Campo Mourão, o Porco no Rolete de Toledo, o Costelão de Santa Helena, o Boi no Rolete de Marechal Cândido Rondon, dentre outros.

Em 1993, a oferta do Barreado em Morretes foi fortalecida, com a inauguração do Restaurante Armazém Romanus. Seu proprietário, Luis Antonio Romanus, um ex-executivo de uma empresa de informática, nascido em Curitiba, há vinte anos atua na área de gastronomia em Morretes. Falando sobre sua mudança para a cidade, comenta:

O objetivo de vir para Morretes foi em função da origem da minha esposa, que é natural de Morretes [...] Agora, a escolha pelo ramo gastronômico, sempre havia, vamos dizer, uma ligação da gente com a gastronomia, me era bastante simpática a gastronomia, sempre cozinhei. Eu sou chefe de cozinha formado e daí a idéia de abrir o restaurante,

procurando perseguir sempre a qualidade nos produtos (ROMANUS, 2008).

Luis Antonio Romanus inaugurou o restaurante com capacidade para cinquenta pessoas, no endereço em que permanece até hoje. O público-alvo, desde a abertura do estabelecimento, são *peessoas que gostam de uma comida elaborada, gourmets, quem procura ter uma refeição elaborada, feita na hora, com exceção do Barreado que é um prato que se leva dois dias pra preparar, os outros pratos são feitos na hora* (ROMANUS, 2008). Com um cardápio extenso, composto por mais de oitenta itens, que incluem pratos internacionais, o *chef* e empresário observa que sempre teve no Barreado o seu prato principal. Falando das razões que o levaram a incluir o prato, explica:

Porque o Barreado é um prato que na minha família sempre na minha casa, com a minha esposa, sempre se consumiu em casa. Sempre se fazia o Barreado que é uma receita de família, de mais de cem anos. E o Barreado que nós fazemos aqui é o Barreado que a bisavó da minha esposa fazia. É feito da mesma maneira, com o mesmo tipo de corte de carne, os mesmos temperos básicos, então é a tradição de geração pra geração. Não tinha como não colocar (ROMANUS, 2008).

Na linha assumida pelo governo estadual de investir no potencial cultural do litoral paranaense para desenvolver a atividade turística, a Revista Panorama, na reportagem “O Paraná é a nova alternativa para a temporada de verão”, divulgava os atrativos do litoral paranaense que iam além dos balneários e que mereciam visitaçaõ na temporada de verão que se anunciava:

Mas o litoral não é só mar. Antonina, destaca-se pelo seu aspecto histórico. Praticamente sem praia, oferece alternativas que vão desde a comida típica ao seu Carnaval, considerado, ao lado de Paranaguá, como o mais autêntico do Paraná. Morretes (ao pé da Serra do Mar, a 68 km de Curitiba) tem festa típica, comida e cachaça (sua marca registrada) para compensar a falta de praias. O sinuoso rio Nhundiaquara que desce a Serra com limpas corredeiras é escolhido para veraneio-aventura, principalmente nas competições de bóia-cross, corrida de caiaque e outras “loucuras” do gênero (PARANÁ é a..., 1993, p.16).

Em 1994, Morretes ganhou mais um restaurante dedicado ao Barreado, o Restaurante My House, de propriedade de Gilberto Malucelli, filho

de uma tradicional família morretiana. Falando sobre a motivação que o levou a abrir um restaurante na cidade, o empresário diz:

Eu resolvi, por um motivo muito simples: eu tinha uma casa muito bem situada, que é essa casa. Veja, estamos olhando aqui pro cartão-postal da cidade, que é o Rio e o Hotel Nhundiaquara. Com esta vista ótima, eu enxerguei que seria um bom ponto. E realmente é! E também porque depois de aposentado...e pela minha tese só pode ser aposentado oficialmente, mas na prática você tem que ter uma outra atividade pra trabalhar! E tenho origem aqui, nasci aqui, gosto daqui, estou morando aqui, não quero sair daqui. Então eu tinha casa e resolvi ter essa atividade, que nesses quatorze anos vi que tinha futuro (MALUCELLI, 2008).

Gilberto era gerente de uma cooperativa agrícola em Cornélio Procópio, norte do Paraná. Quando se aposentou, ponderou sobre o diferencial que seu imóvel, inicialmente residencial, oferecia:

A localização é um diferencial [...] Se eu não tivesse aqui, eu iria procurar o Rio, mas o Rio hoje custa muito caro, principalmente na linha d'água que fica daqui até o Hotel Nhundiaquara, ou até perto do Madalozo. E hoje na linha d'água ninguém vende, se for vender, é um absurdo [...] Essa casa eu construí com o intuito de lazer, porque eu vinha do norte, e tinha aquela ligação com a cidade [...]. Ah, eu tenho essa casa desde 87. Vinha pra cá, com os meus filhos. Quando me aposentei, antes de me aposentar, na verdade, enxerguei que aqui podia ser um local que eu gosto muito, minha cidade, onde se tem uma vida excelente. É um negócio pra que a gente possa, de fato, continuar trabalhando e estou gostando muito e trabalhando até mais! (MALUCELLI, 2008).

O empresário fala do cardápio do restaurante no momento da abertura, ressaltando que o Barreado sempre foi principal prato da casa, servindo inclusive para algumas inovações:

Abri com um cardápio similar ao de hoje, com o Barreado como carro-chefe. Depois introduzi frutos do mar como uma alternativa e hoje nós temos um prato que é quase como um prato padrão, o Barreado de frutos do mar [...] Eu sirvo também algumas carnes, uma alcatra, um filé *mignon*, picanha. Tenho também alguns pratos do mar, tipo moqueca, agora sirvo cõngrio rosa [...] Segui a linha que tinha com algumas alterações, mas não saí muito. Exceto agora, questão de dez dias, quando introduzi pizza também. E vou lançar a pizza com Barreado! (MALUCELLI, 2008).

Em Paranaguá, no mesmo ano, o Barreado ganhava destaque a partir de sua associação com o Fandango. Segundo Dirce Felisbino da Silva:

Em 1994 fizemos um Festival Internacional de Folclore aqui em Paranaguá e nos mobilizamos a cidade. Numa quarta-feira nos lotamos o ginásio com doze mil pessoas. Nós fizemos apresentação com vinte e dois grupos de Fo clore. A Associação Comercial da cidade pagou o Barreado, nos fizemos um Buffet no Ginásio de Barreado, foi uma coisa muito bonita. E através desse festival a gente conseguiu sensibilizar o nosso jovem, que antes tinha vergonha do Fandango (SILVA, 2008).

A ex-diretora de turismo de Paranaguá relembra que foi a partir do sucesso deste evento que conseguiram despertar o interesse dos jovens para o Fandango. A repercussão foi tanta que mais de oitenta jovens se inscreveram para as doze vagas oferecidas no Grupo Folclórico Mestre Romão, que tinha como objetivo resgatar e divulgar o folguedo. A divulgação do Barreado, por sua vez, sempre acontecia conjugada com o Fandango. A entrevistada comenta como foi feita a divulgação do prato:

Em cada salão de turismo, em cada evento que a gente levava o Fandango, levava também o Barreado. O Seu Romão e que preparava o Barreado. Daí viajávamos muito. Servimos o Barreado em 1996, servimos, por exemplo, o Barreado no Rio de Janeiro. A escola Unidos da Ponte do Rio de Janeiro para o Carnaval daquele ano fez um enredo que dizia assim “*tem Fandango no samba, Barreado e chimarrão, tem porco no rolete, é do cacete, é muito bom*”. E nos fomos representar e servimos Barreado na avenida, na Marques de Sapucaí. E foi uma manchete internacional. Então qualquer brechinha a gente tinha, aproveitava para fazer a divulgação do Fandango e também do Barreado (SILVA, 2008).

Contudo, revela Dirce, a boa repercussão da divulgação do Barreado em outros lugares não encontrava sustentação dentro do próprio município: *só que a gente tinha um problema muito sério: a gente divulgava o Barreado lá fora, mas as pessoas diziam “Tem Barreado em Paranaguá?” “Mas onde, se eu vou lá e não encontro Barreado?” “Em que restaurante?”* (SILVA, 2008). Ela pondera:

Porque as pessoas ainda fazem o Barreado aqui. E nem precisa ser no Carnaval, elas fazem quando sentem vontade. Mas o turista vinha e não tinha onde comer. Aqui em Paranaguá não tinha restaurante que servisse o Barreado. Só tinha um box pequeno que servia aqui no Mercado. E Morretes já estava divulgando a todo vapor. Porque Morretes hoje vive comercialmente do Barreado? Porque nenhum município mais permaneceu nessa tradição. Então Guaratuba, Guaraqueçaba, Antonina e Paranaguá que tinham também o Barreado deixaram de fazer o Barreado, então Morretes muito esperto fez do Barreado no turismo. Porque não e que as pessoas não faziam, faziam, mas não comercialmente (SILVA, 2008).

Deve-se mencionar que o comentário de Dirce traduz algo que pode ser percebido pela escassez de material promocional relacionando Paranaguá ao Barreado até a década de 1990. Verifica-se ainda que o esforço do poder público dirigido ao resgate da manifestação alcançou boa repercussão, mas foi prejudicado pela falta de oferta comercial da iguaria. O Restaurante Danúbio Azul, o mais antigo e prestigiado da cidade, servia o Barreado, mas tinha como especialidade os pescados e frutos do mar, relegando o tradicional prato a uma posição de pouco destaque. Apenas em 1996, como veremos posteriormente, é que Paranaguá ganhou um restaurante especializado na iguaria.

No plano da gestão pública estadual, no início do governo Jaime Lerner, em 1995, foi criada a autarquia PARANÁ Turismo¹⁰², vinculada à Secretaria de Estado de Esporte e Turismo, com sede e foro na Comarca de Foz do Iguaçu e sub-sede na cidade de Curitiba. A PARANÁ Turismo passou a ser, então, o órgão oficial de Turismo do Estado e a desempenhar funções ligadas ao planejamento e à execução da política estadual de turismo.

Deve-se mencionar que o ano de 1995 foi um ano de intensa atividade da EMBRATUR, que começava a implementar o Programa Nacional de Municipalização do Turismo¹⁰³ (PNMT), lançado em 1994. Este programa tinha como objetivo descentralizar as ações de planejamento, sensibilizando, conscientizando e capacitando gestores municipais para o turismo por meio de

¹⁰² Lei nº. 11.066 de 01 de fevereiro de 1995. A Paraná Turismo é uma entidade autárquica estadual, dotada de personalidade jurídica de direito público, com patrimônio e receita próprios e autonomia administrativa e financeira.

¹⁰³ Durante seu período de implantação, o PNMT (1996-2003) envolveu 270 dos 399 municípios do Estado em ações que buscavam a mobilização, a sensibilização e a capacitação de pessoas ligadas aos órgãos da administração e da iniciativa privada das localidades participantes.

uma metodologia participativa¹⁰⁴. Sobre o PNMT, Deise Maria Fernandes Bezerra declara:

O PNMT foi um programa do Ministério do Esporte e do Turismo, da EMBRATUR. Ele foi lançado em 1994 e tinha como principal objetivo o de sensibilizar e mobilizar os municípios, os gestores municipais para que eles fizessem o seu planejamento e a sua organização municipal. A base do processo foi o repasse de informações para que os municípios fossem os detentores do seu futuro. A idéia não era o estado ou o governo federal dizer o que deveria ser feito, mas mostrar dentro da base da sustentabilidade e do planejamento participativo, que na realidade eles deveriam ser os seus próprios gestores, definirem qual a linha de desenvolvimento municipal que eles gostariam de dar aos seus municípios (BEZERRA, 2005).

Um dos aspectos marcantes do programa era o de formar representantes de cada município, agentes multiplicadores que não participassem necessariamente do poder público, procurando dar continuidade à discussão do turismo na cidade, independente de trocas ocorridas em mudanças de gestão. A descontinuidade política na gestão municipal do turismo e a sua influência no contexto estadual – inclusive na implantação dos programas e projetos de escopo estadual – aparecia como um sério problema não só para o Paraná, como para outros estados. Nota-se que a implementação do Programa no Paraná sofreu um atraso de praticamente dois anos. Sobre isso, Deise comenta:

Foi lançado em 1994, mas nesse ano não houve nenhuma atividade e em 1995 não entramos porque julgamos que havia muita intervenção da EMBRATUR: queriam fazer os contatos com os municípios, marcar as oficinas, ou seja, passar por cima do estado. Nosso secretário na época era o Silvio Barros II, um dos criadores do Programa, e julgou que dessa forma não era interessante para o Paraná. Em meados de 1996, a EMBRATUR deu autonomia e entramos no mês de setembro (BEZERRA, 2005).

¹⁰⁴ A metodologia que orientava os trabalhos do PNMT tinha como peça-chave oficinas (reuniões) de enfoque participativo. Estas reuniões eram conduzidas por um profissional designado pela EMBRATUR que moderava, a partir do método Zopp, trabalhos em grupo e discussões relacionadas à questão do turismo. O grupo envolvido era composto por representantes de diversos municípios, que atuavam na área pública e/ou área privada e que estavam, de alguma forma, ligados ao desenvolvimento da atividade turística de seus respectivos municípios.

Destaca-se que o PNMT gerou resultados bastante positivos no Paraná inteiro e, no litoral, envolveu não apenas secretários e diretores de turismo, mas também influenciou diretamente alguns empresários do ramo da alimentação, como Norma Santos de Freitas. Parnanguara nascida em 1949, abriu a Casa do Barreado, um restaurante que nasceu com a proposta de recuperar e divulgar o tradicional Barreado. Falando sobre a sua entrada no ramo da alimentação comercial, Norma relata:

Eu tenho quatro filhos e era dona de casa até os filhos crescerem e irem embora para Curitiba, porque é o caminho mesmo. A partir disso, aproveitando todo espaço, o meu cunhado, o Dílson Antonio Consentino propôs: “vamos fazer a Casa do Barreado em Paranaguá”, porque não tinha. Então até pra aproveitar o espaço abrimos e passamos a fazer o Barreado artesanal, como as famílias faziam, não naquele volume comercial que é feito em grande proporção. A gente sempre fez em panela de barro e manteve essa tradição (FREITAS, 2008).

A casa, que inicialmente dispunha de capacidade para atender quarenta pessoas, serve também frutos do mar e atende encomendas, mas tem no Barreado o seu prato principal. A proprietária explica:

Quando nós comíamos o Barreado, ele era a estrela, ele era o prato único, é como quando se come uma feijoada. Se você vem comer uma feijoada, eu não vou colocar macarrão, peixe junto. E eu fiz a mesma coisa com o Barreado. Eu sempre servir o Barreado, eu não coloco peixe, camarão, etc, porque ele, o Barreado, tem que ser degustado pra manter o sabor. Se você quer peixe e camarão, eu coloco ali no Buffet (salão anexo), mas aqui (salão principal) a estrela é ele! A gente abriu mesmo pra fazer um resgate, pra fazer o Barreado tradicional (FREITAS, 2008).

O Restaurante desde o início teve dentre seus freqüentadores turistas e visitantes, o que estimulou a proprietária a se aproximar ainda mais da área, inclusive por meio de participação nas oficinas do PNMT. O esmero em preparar uma receita artesanal na tradicional panela de barro logo diferenciou o restaurante dos demais da cidade, que muitas vezes oferecem o prato apenas como uma dentre outras opções do buffet por quilo ou por pessoa. Este cuidado inclusive chamou a atenção da PARANÁ Turismo, que passou a

convidar a cozinheira e empresária para servir o prato em vários eventos de divulgação do estado no Brasil e no exterior.

Em 1996, Antonina promoveu a I Festa do Barreado, um evento que objetivava atrair as pessoas para a cidade para a degustação da iguaria. O Barreado foi servido pelos restaurantes da cidade que se dispuseram a participar do evento (o Caçarola do Joca, por exemplo, se recusou por discordar da organização do evento e por acreditar que a Festa não traria para a cidade seu público habitual, mais elitizado), sendo que durante a Festa - um fim de semana – todos os estabelecimentos participantes ofereceram Barreado pelo mesmo preço. Deve-se observar que esta festa teve sua última edição em 2003, mas parece não ter conseguido tanta repercussão, tendo em vista a dificuldade de encontrar reportagens sobre ela e até mesmo a pouca importância atribuída à festa pelos próprios entrevistados de Antonina.

Em dezembro de 1996, a Revista Panorama publicou uma reportagem sobre os atrativos da temporada de verão:

Para o curitibano, a curtição do litoral já começa ao sair de casa, pelo menos para quem faz a opção Graciosa, a centenária estrada que neste período do ano encontra-se plena de flores da primavera. Ao fim da Serra do Mar, o visitante chega a Morretes, a pequena cidade cheia de tradição, local apropriado para comer o Barreado, prato típico paranaense e saborear a gostosa aguardente de banana, que é exportada para os melhores mercados, especialmente Estados Unidos e Europa (PARANÁ praias..., 1996, p.11).

No ano seguinte, a Revista Paraná em Páginas publicou um texto chamado Culinária Paranaense, em que o Barreado era apresentado como *prato típico do litoral paranaense*, citando a receita do prato, além das receitas do bolo de pinhão e o pudim de aipim (CULINÁRIA..., 1997, p.39).

Em 1997, Roberval de Freitas publicou “Coisas do meu litoral”, em que escreve sobre a culinária paranaense e o Barreado, que foi caracterizado como uma iguaria *nascida em Paranaguá (nas ilhas) e a única e verdadeira comida típica do litoral* (DE FREITAS, 1997, p.48).

No mesmo ano, o governo federal colocou em leilão as linhas férreas administradas até então pela RFFSA e, após o processo de licitação, o consórcio formado pelas empresas Higiserv Limpeza e Conservação, Impexsul

Manutenção e Serviços e Região Sul Agência de Viagens e Turismo tornou-se o novo responsável pela linha Curitiba-Paranaguá. O projeto para o transporte de passageiros foi denominado Serra Verde Express e previa a melhoria da qualidade do passeio, com um conseqüente aumento das tarifas:

[...] a frequência das viagens deveria ser diária, com duas descidas e duas subidas. O consórcio vai dispor de três litorinas [veículo com motorização própria, janelas panorâmicas, ar-condicionado e som ambiente], com capacidade para 55 passageiros cada, e de 18 vagões de trem que podem levar até 900 passageiros, sendo que dois vagões são reservados para bagagem [...] no trem, os turistas vão ter a oportunidade de escolher uma das classes para viagem: primeira classe, intermediária e turística. Nos vagões da primeira classe, o número de poltronas será reduzido para dar maior comodidade aos passageiros. Vai haver um bar no próprio vagão e guias orientando os turistas (NOVO passeio..., 1997).

O trem passou a funcionar todos os dias na alta temporada e na baixa temporada de quinta a domingo, saindo às 8h da Estação de Curitiba, chegando às 11h em Morretes e às 12h em Paranaguá; retornando de Paranaguá às 15h, passando por Morretes às 16h e chegando em Curitiba às 18h. A Litorina, por sua vez, saía às 9h e retornava às 17h.

Ressaltando que *o que sempre trouxe turista para Paranaguá foi o passeio de trem, e não o Barreado, pois degustar o Barreado é só uma conseqüência* (CARMEZIM, 2008), o empresário João Carlos Carmezim, que assumiu o Restaurante Danúbio Azul com a morte do pai em 1991, fala da influência do passeio de trem no movimento de turistas na cidade e, como resultado, em seu restaurante:

Quando teve a privatização, a passagem de trem quadruplicou o preço. E houve também um certo lobby do pessoal de Morretes, porque antes Morretes era um ponto de passagem só. O trem passava às nove e meia da manhã lá. Como houve um acerto político, aquela coisa toda, o trem começou a passar às onze horas lá. E umas empresas que fazem receptivo e os próprios hotéis começaram a fazer um trabalho para divulgar Morretes e a trabalhar com gordas comissões pra quem vendesse [...] e daí ficou mais difícil o pessoal vir pra Paranaguá. Primeiro que a nossa comida aqui, o peixe e o camarão são mais caros que o Barreado, o Barreado é um prato bem mais em conta. E o traslado de volta também

ajudou, porque, veja bem: desce de trem e vem um ônibus buscar para levar de volta. Se for de Morretes, já se economiza aí 40 km praticamente. Então é muito mais em conta para esses agenciadores levar pra Morretes do que levar para Paranaguá. O custo da refeição era praticamente metade do preço daqui, esse retorno já economizava também, e eles tinham que dar aquela propina pro pessoal do hotel pra poder fazer esse trabalho. Então começou uma redução significativa aqui na cidade (CARMEZIM, 2008).

Segundo Carmezim (2008), essa mudança no passeio de trem, associadas a outras questões do turismo parnanguara, fizeram com que o Restaurante Danúbio Azul mudasse de foco no ano seguinte:

Em 1998 desistimos do segmento turismo. Então resolvemos voltar o restaurante pra quem vem pra cá a negócios, pra quem vem pra cá a trabalho. Então nos fizemos uma transformação e colocamos o Buffet, porque antes nos só tínhamos o A La Carte, e hoje nós temos o Buffet. Antes o nosso melhor dia era só domingo, mas hoje não tem melhor dia, todo dia é casa cheia, então foi uma mudança muito positiva (CARMEZIN, 2008).

Deve-se mencionar, porém, que neste mesmo período Morretes já colhia os frutos da divulgação iniciada em 1989 que, em conjunto com a boa atuação dos restaurantes, garantia um movimento cada vez maior na cidade. Verifica-se, na década seguinte, o aumento de restaurantes especializados em Barreado em Antonina e Morretes, enquanto em Paranaguá a Casa do Barreado cresce em prestígio e começa a atrair turistas e visitantes interessados em conhecer o tradicional Barreado parnanguara.

5.3. BARREADO: FESTA, CULTURA E TURISMO NOS TEMPOS ATUAIS

Dando continuidade à abordagem dos temas tratados nos itens anteriores, esta parte do trabalho tem como objetivo caracterizar a atual oferta do Barreado em Antonina, Morretes e Paranaguá, para dimensionar a importância da oferta do prato.

Em 10 de janeiro de 2000, o jornal Gazeta do Povo publicou uma reportagem intitulada *Sabores do Paraná*, que apresentava um roteiro gastronômico do estado que perpassava diversos municípios. *O roteiro gastronômico do Paraná é indiscutivelmente um dos mais ricos do Brasil*, afirmava Ney Leprevost, Secretário do Esporte e do Turismo, na ocasião:

O Porco no Rolete, de Toledo, o Carneiro no Buraco, de Campo Mourão, o Dourado no Carrossel, de Itaipulândia, o Pintado na Telha de Guaira, a comida tropeira, dos Campos Gerais, e os pratos das etnias que compõem Curitiba (italiana, japonesa, polonesa, alemã e árabe) proporcionam um imenso prazer a todos os que se dispõem a fazer uma viagem gastronômica pelo Paraná. Cada região apresenta suas deliciosas surpresas aos turistas que visitam o estado (SABORES..., 2000).

Diante de tanta diversidade, a reportagem afirmava *é no litoral do Paraná que se encontra aquele que é considerado o único prato típico paranaense, o Barreado. Em setembro, os municípios litorâneos festejam esta criação culinária e oferecem, em feiras nas ruas, o Barreado a turistas e moradores* (SABORES..., 2000). O histórico do litoral (associando-o a interpretação dos caboclos do cozido português e ao Carnaval) é apresentado e o prato é diretamente indicado como atrativo turístico:

Além de se deliciar com o Barreado, o turista que visita o litoral do Paraná tem inúmeras opções de passeios pelas praias, ilhas e estações ecológicas. Entre esses passeios estão a Estação Ecológica da Ilha do Mel, a Reserva Natural Salto Morato em Guaraqueçaba e o Parque Nacional de Superagui, também em Guaraqueçaba (SABORES..., 2000).

Dentre os outros pratos que são citados, tem-se: a Quirera Lapiana (Lapa), o Dourado Assado (Foz do Iguaçu), Pintado na Telha (Itaipulândia) e Dourado no Carrossel (Guaira), Carneiro no Buraco (Campo Mourão), Porco no Rolete (Toledo) e o Boi no Rolete (Marechal Candido Rondon).

Em Antonina, no ano 2000, foi inaugurado o restaurante Le Bistrot. Antes disso apresentava essa denominação, mas funcionava como lanchonete e pizzaria. Os proprietários que assumiram o estabelecimento na oportunidade, Ana Eliza Correia de Souza e seu esposo Telmo de Souza, ambos capelistas,

introduziram o *rodízio de frutos do mar, que era um prato pra ser servido por pessoa e à vontade. Então esse foi o objetivo de abrir a casa pra trabalhar com frutos do mar e Barreado, sendo comida típica da nossa região* mesmo (CORREIA, 2008).

Inaugurado com capacidade para cem lugares, chegando até a cento e vinte pessoas, a casa abriu oferecendo Barreado e frutos do mar no sistema rodízio e outros pratos no sistema A La Carte, incluindo algumas opções de carne. Sobre a inclusão do Barreado desde a abertura da casa, Ana explica:

Porque é uma comida típica da região. Por mais que cada restaurante puxe bairrismo, dizendo que é de Antonina, Morretes, Paranaguá, mas é uma comida da região, do litoral em si. Então não é falar que é de Antonina, mas é uma comida da região. E eu acho que quem para a região do litoral do Paraná quer comer Barreado. Então você tem que ter essa possibilidade de oferecer isso para o turista, para aquela pessoa que veio com o intuito de fazer isso mesmo (CORREIA, 2008).

Na Morretes, também no ano 2000, Nelson Nei de Souza da Silva e sua esposa, Márcia da Costa Silva, inauguraram o restaurante Serra e Mar, localizado na região central da cidade, mas longe das margens do rio. Ele, de Campina da Lagoa, oeste do Paraná, chegou a Morretes no final da década de 1970 e lá conheceu sua esposa, natural do município. Falando sobre como ingressou no ramo da alimentação, comenta:

Na verdade, nós trabalhávamos no sítio e um tio meu que tem a lanchonete em Morretes aqui, foi lá e nos trouxe pra trabalhar com ele. E eu fui aprendendo, fui pra Curitiba, fiquei um tempo trabalhando de garçom, fiz curso e tudo. Daí voltei pra Morretes, porque meu irmão já tinha uma lanchonete, ele quis colocar pra arrendar. Arrendei dele e comecei minha carreira de restaurante (SILVA, 2008).

Nei comenta que arrendou a lanchonete há mais de 20 anos e que a idéia de passar de bar para restaurante foi bastante positiva: *Ah, foi bem melhor! Um bar é mais agito, muita bebida, essas coisas assim. E o restaurante é mais família, então fica mais fácil* (SILVA, 2008). O empresário continua:

[...] eu tinha numa esquina ali o barzinho, daí eu comecei a servir o almoço também. Começamos a servir o almoço, e fomos aperfeiçoando o cardápio. O nome do bar era Nelson, as pessoas de Morretes quando vem aqui até hoje não dizem “eu estou no Serra e Mar”, dizem “eu estou aqui no Nelson” (SILVA, 2008).

O empresário revela que quando fez a transição do bar para o restaurante, o Barreado não fazia parte do cardápio. Ele foi incluído quando o Serra e Mar foi instalado no atual endereço:

Quando eu negocieei essa outra casa lá, que era bar, eu já tinha comprado esse terreno aqui. Construí tudo aqui e daí fomos fazer um cardápio mais elaborado, mais para o turismo mesmo, porque a gente antes atendia mais o pessoal da cidade. E para o turismo tem que ter Barreado, frutos do mar. Então começamos a fazer e ficou o carro-chefe do estabelecimento mesmo (SILVA, 2008).

No âmbito institucional, em 2001, a PARANÁ Turismo sofreu nova mudança jurídica, passando a ser vinculada à Secretaria de Estado da Indústria, do Comércio e do Turismo – SEIT, pela Lei nº. 3.403 de 11 de janeiro de 2001. Independente das mudanças administrativas, verifica-se que o Barreado já estava consolidado como representante do Paraná em eventos turísticos e de divulgação do estado. Como exemplo, pode-se citar o jornal *Agente Urgente*, informativo da ABAV Paraná de agosto de 2001. Na reportagem sobre a ABAV 2001 em Brasília, falava da participação da seccional Paraná e apresentava um quadro com o título de Barreado, com uma foto de panelas de barro. O texto dizia:

O Paraná vai ocupar uma área de 120 metros quadrados na Exposição de Turismo ABAV 2001. O *stand* – que tem a frente a PARANÁ Turismo, mas conta com o apoio do SEBRAE, Serra Verde, Companhia de Desenvolvimento de Curitiba (CIC) e Curitiba Convention & Visitors Bureau – será constituído por um vagão de trem, lembrando o tradicional passeio Curitiba-Paranaguá, mas também contara com um protótipo estilizado de uma estação tubo, um dos símbolos de Curitiba, que a tornou conhecida internacionalmente. A exemplo do que aconteceu no ano passado, novamente estarão presentes no *stand* diversas secretarias municipais, prefeituras, entidades e iniciativa privada, divulgando os atrativos do estado e visando a realização de negócios. Uma das principais atrações será a degustação de Barreado, prato típico do litoral paranaense que

promete fazer sucesso entre os visitantes da Feira (ABAV, 2001).

No mesmo ano, Morretes ganhou mais um reforço na oferta do Barreado: foi inaugurado o restaurante Terra Nossa. A proprietária Maria Júlia Stopinski, cujo pai e avó materna são de Morretes, vive na cidade desde os seis anos. Antes de se aventurar pelo ramo da alimentação, trabalhava em um cartório até sua segunda filha nascer, e comenta como se deu a entrada no novo negócio:

Com a privatização do BANESTADO, com a venda para o Itaú, meu marido entrou do PDV [Plano de Demissão Voluntária], [...] Então resolvemos montar o restaurante, saiu o PDV, daí vendemos casa, vendemos tudo de valor pra construir o restaurante aqui. Nossa inauguração foi junto com a Festa-Feira, porque antes as festas eram mais visitadas [...] A idéia nossa original era abrir só à noite, porque naquela época não tinha um lugar assim pra gente ir, pra fazer o aniversário de alguém, por exemplo, pra reunir o pessoal. E aqui isso podia acontecer (STOPINSKI, 2008).

A família (esposa, marido e dois filhos) foi totalmente integrada ao projeto do estabelecimento, participando de cursos no SEBRAE e outras instituições buscando informações que compensassem a falta de experiência prática. Deve-se mencionar, no entanto, que antes de se definirem pelo ramo da alimentação, o casal pensou em outras alternativas, inclusive na área de vestuário. A sugestão de abrir um restaurante, mais especificamente uma pizzaria, veio de um amigo do casal, Celso Malucelli, que tem uma pizzaria em Matinhos, mas nenhum dos dois possuía experiência com cozinha comercial: A sugestão inicial do amigo é que o casal investisse nas praias, mas a preferência foi pela manutenção em Morretes. A entrevistada comenta:

Fizemos com a idéia de abrir um restaurante aqui em Morretes, pras pessoas da cidade mesmo. Então daí a gente falava, comentava com as pessoas mais próximas da gente, mas as pessoas falavam “Ah, mas não dá! Morretes é turismo, Morretes é turismo!” “Tem que tentar mudar essa idéia” (STOPINSKI, 2008).

A proposta inicial do casal teve que ser adaptada em vários aspectos ainda no primeiro ano de funcionamento, diante da necessidade de garantir

uma boa cartela de clientes: inicialmente o restaurante era voltado apenas para os moradores da cidade, mas logo na seqüência o turista virou objeto de atenção da casa. A princípio a casa só abriria à noite, mas logo passou a funcionar também no almoço. E o Barreado passou a integrar o cardápio da casa, inicialmente concebido para ser exclusivamente uma pizzaria. *As pessoas chegavam, perguntavam se tinha Barreado e muitas vezes iam embora, porque não tinha* (STOPINSKI, 2008).

A entrevistada observa que em 2001 o turismo *já estava em pleno vapor em Morretes* segundo a entrevistada, e continua:

Já tinha todos os restaurantes na margem do Rio, e o problema que nos desvia mais da beira do rio são os valores altos, além do fato de não estarem à venda. Daí resolvemos fazer aqui, que provavelmente daria certo, pois quem está chegando na cidade nós somos primeira construção grande que as pessoas vêem (STOPINSKI, 2008).

A questão da localização do restaurante, ressalta a empresária, termina por refletir no interesse gerado junto aos turistas e também na preferência – ou não – das agências de viagens, que preferem os estabelecimentos à beira do Nhundiaquara.

Em 2002, em Antonina, Joaquim Ferreira dos Santos Filho, nascido em 1961, em São Paulo, inaugurou o Restaurante Cantinho de Morretes. O empresário mudou-se para Antonina aos 12 anos, quando a mãe, capelista, resolveu retornar à cidade. Joaquim entrou no ramo da alimentação por insistência de um grupo de clientes:

Na verdade eu tinha aqui um botequim, um botequinzinho assim, sabe aquelas portinhas? E um grupo de amigos que vinha da maré, que vinham de Curitiba de Guaraqueçaba, passaram por minha casa e quando estiveram aqui eles pararam pra tomar uma cerveja e, mortos de fome que estavam, eu servi pra eles um caldinho de siri que eu fiz na hora, porque eu tinha carne de siri e era muito pouca, não daria pra servir casquinha de siri. Então eu tinha um pouco de molho e eu levantei aquele caldo de siri e servi pra eles no copo com um pouquinho de cheiro verde e foi o suficiente pra eles dizerem que “você pode arrumar suas trouxas porque você vai embora pra Curitiba, porque nós queremos que isso seja servido lá em Curitiba”. E foi um sucesso quando eu cheguei. Eu fiquei em Curitiba 15 anos com o Restaurante Cantinho de Antonina (SANTOS FILHO, 2008).

O entrevistado relembra as razões que o fizeram retornar a Antonina:

Eu comecei a minha casa na Avenida São José, perto do Hospital Cajuru, sabe a rua do Hospital Cajuru? Começou ali. Foi um grande sucesso nessa época. Havia ali uma empresa chamada Consórcio Nasser, e aquilo pegou fogo no meu bar, foi um movimento enorme! E depois mais tarde eu fui terminar na Visconde do Rio Branco esquina com a Vicente Machado, lá no centro. E na verdade acabei me suicidando indo para o centro, que a estrutura era outra, o público era outro e aí eu não consegui manter custo mesmo da própria instalação. E foi quando...como eu tava me separando eu falei “sabe de uma coisa, acho que agora também chegou a hora de retornar!” (SANTOS FILHO, 2008).

O Barreado, segundo o entrevistado, sempre esteve presente em seus cardápios:

Eu servia em geral frutos do mar e o Barreado, que é o prato típico. Foi o que eu lancei na minha casa o Barreado, porque como era também um prato tipicamente aqui do litoral, eu levei também exatamente essa característica daqui. Então eu servia peixe, servia camarão, servia casquinha de siri, que modesta, é a mais famosa e a melhor casquinha de siri do Paraná. (SANTOS FILHO, 2008).

Joaquim, que foi para Curitiba em 1991, retornou para Antonina em 2002 e abriu na cidade o Cantinho de Antonina. Transparecendo um entusiasmo incomum aos demais empresários da cidade, ele montou logo na seqüência de sua mudança seu estabelecimento, e afirma: *foi uma das melhores coisas que eu fiz nesses últimos anos, porque cheguei numa hora boa em Antonina. Essa área aqui é muito visitada por turistas, então acabei me dando bem de novo com o meu restaurante* (SANTOS FILHO). Para ele:

Estou me referindo na verdade a uma recuperação na área de turismo, porque eu vejo que a cidade está começando a enxergar que ela tem um potencial muito grande pra essa área, coisa que eu vejo que durante muito tempo as pessoas perderam essa referência em função de querer acreditar no porto. Sempre se fala que emprego era Porto, Porto, Porto e como Matarazzo foi uma referência durante muitos anos pra várias famílias, então as pessoas sempre ficaram achando que porto seria a única solução pra sobrevivência. E eu vejo que agora, nesses anos em que a gente viu que a cidade faliu, não

é? Porque eu enxergo que a cidade teve uma falência muito grande pós-Matarazzo, eu vejo que a cidade está se recuperando justamente nessa credibilidade de ver o turismo como um grande mercado. Como a nossa vizinha que é Morretes que hoje está se dando muito bem e obrigado. Morretes, diga-se de passagem, está muito bem (SANTOS FILHO, 2008).

O restaurante, com serviço A La Carte e capacidade para sessenta pessoas, foi inaugurado na Ponta da Pita, localidade bastante popular na década de 1970 e 1980. Com o próprio Joaquim encarregado da cozinha, a casa abriu com apenas três funcionários.

A repercussão e a fama do Barreado cresciam para além dos limites litorâneos e já despertavam o interesse de pesquisadores. Em 2002, Marly Garcia Correia publicou o livro *o Fandango que acompanha o Barreado*. Integrante por muitos anos da Comissão Paranaense de Folclore, a estudiosa, amiga de Neréa Sarmento e Ieda Siedschlag, apresenta o Fandango e fala do Barreado, sua origem e algumas receitas, sem, entretanto, identificar quais foram as fontes que utilizou em seu trabalho. A obra, patrocinada pela Siemens do Brasil e pela Fundação Cultural de Curitiba, órgão da Prefeitura Municipal, carece de rigor científico, mas evidencia a importância e o prestígio que o prato havia adquirido.

Entre 27 de abril e 05 de maio de 2002, aconteceu em Morretes a XIX Festa Feira Agrícola e Artesanal de Morretes. Durante a festa foi distribuído um *folder* com a receita do Barreado e sua história, que novamente era servido também em barracas, além dos restaurantes. No mesmo ano, entre 10 e 13 de outubro de 2002, Antonina promoveu a VII Festa do Barreado, uma promoção dos proprietários dos restaurantes locais com apoio da prefeitura municipal. O jornalista Ilson Almeida, do jornal Estado do Paraná, divulgou a festa, mas se queixou: *mesmo assim, esta coluna não recebe nenhum informe a respeito, valendo-se de dados enviados a outros jornalistas* (ALMEIDA, 2002). Em 8 de outubro, o Estado do Paraná publicou o artigo *Antonina promove a VII Festa do Barreado*, em que consta:

Em Antonina, o costume era fazer o Barreado somente no Carnaval, tradição mantida por muitos anos. Somente a partir da década de sessenta, quando grupos de pessoas saudosas do Barreado passaram a solicitar seu preparo em outras

épocas do ano, alguns restaurantes capelistas se especializaram no prato, transformando-o no carro-chefe de seu cardápio [...] Na festa deste ano haverá, no dia 10, a abertura da panela oficial com toque de sino e muito foguete. Durante a Festa, o Barreado será servido nos restaurantes da cidade ao preço de R\$ 8,50 por pessoa, no almoço e no jantar (ANTONINA promove..., 2002).

Também em outubro de 2002, a prefeitura de Paranaguá, pelo seu órgão de turismo, FUMTUR, lançou um CD-ROM com a divulgação das potencialidades do município, buscando aumentar o número de visitantes de Paranaguá, trazendo informações de âmbito social, cultural e turístico. Dentre os atrativos turísticos divulgados no material, novamente o Barreado e o Fandango, consolidando o trabalho iniciado por Sandra Leal e Dirce Felisbino da Silva na década anterior.

No plano estadual, não se pode deixar de mencionar que, no final de 2002, ocorreu uma importante mudança no âmbito institucional da gestão do turismo: no dia 30 de dezembro de 2002, no final do governo Jaime Lerner, foi criada a Secretaria de Estado do Turismo - SETU¹⁰⁵ e a PARANÁ Turismo passou a ser vinculada a ela. Sobre a nova configuração da gestão estatal do turismo, Deise diz: *a secretaria hoje é a responsável pela política estadual de turismo, então fica num nível mais estratégico, de definição das estratégias. E a PARANÁ Turismo e a Ecoparaná¹⁰⁶, são vinculadas à Secretaria e ficam num nível mais operacional.* A PARANÁ Turismo, inclusive, posteriormente teve suas ações centradas no marketing e divulgação do turismo dentro e fora do estado, repetindo na estrutura paranaense as novas configurações dadas à gestão federal da atividade.

No dia primeiro de janeiro de 2003, deu-se outra importante mudança, desta vez em âmbito federal. Por meio da Medida Provisória nº. 103, foi criado pelo governo Luis Inácio Lula da Silva o Ministério do Turismo. Com a criação do Ministério, cuja missão era desenvolver o turismo como uma atividade econômica sustentável, com papel relevante na geração de empregos e obtenção de divisas, as atribuições da EMBRATUR foram redesenhadas. O

¹⁰⁵ Lei nº. 13.896 de 30 de dezembro de 2002.

¹⁰⁶ A estrutura estadual vigente é composta pela Secretaria de Estado do Turismo, pelo Conselho Consultivo de Turismo do Estado do Paraná, pela autarquia Paraná Turismo, pelo Serviço Social Autônomo Ecoparaná e pelo Centro de Convenções Turísticas S/A.

Ministério tornou-se responsável pela formulação de políticas públicas voltadas para o Turismo. As secretarias a ele vinculadas (Secretaria de Políticas Públicas e Secretaria de Programas de Desenvolvimento do Turismo) ficaram encarregadas de executar e implementar a política nacional de turismo. O foco da EMBRATUR fixou-se na promoção, no marketing e no apoio à comercialização de produtos brasileiros no exterior.

Deve-se salientar que a criação da Secretaria de Estado do Turismo, bem como do próprio Ministério do Turismo refletiram o entendimento de que a atividade turística poderia ser um instrumento de desenvolvimento regional e nacional, e a necessidade de planejamento e monitoramento adequado por parte dos governos estadual e federal para que tais objetivos pudessem ser alcançados. A ampliação da estrutura destinada à gestão da atividade representou maiores recursos (embora ainda escassos), bem como a formação de um corpo técnico que, se não especializado, tinha ao menos sua atenção voltada exclusivamente para a atividade, em muito se afastando do período em que o turismo era apenas um apêndice nas diferentes secretarias e/ou departamentos.

Seguindo essa lógica, constatou-se a continuidade na formulação de políticas públicas e estratégias federais voltadas para o turismo. Na esfera estadual, o destaque foi o lançamento da primeira política estadual para o desenvolvimento turístico, que, segundo Bezerra (2005), teve três linhas mestras orientando sua concepção: a Política Nacional de Turismo, as estratégias de Governo do Estado do Paraná e as discussões do Fórum para Turismo Sustentável¹⁰⁷ no Paraná.

Dentre os programas em fase de execução pelo Ministério e suas secretarias, um que merece destaque é o Programa de Regionalização do Turismo¹⁰⁸, coordenado no Paraná pela Secretaria de Turismo do Estado e

¹⁰⁷ O Fórum para Turismo Sustentável no Paraná foi criado com o objetivo de definir e acompanhar a Política Estadual em 2001. Em 2003, com a criação do Ministério do Turismo, foi solicitado que cada estado estabelecesse um Fórum ou um Conselho para servir como elo de ligação entre o governo federal e o estadual, principalmente para analisar e redirecionar recursos. Como alguns integrantes do Fórum se opuseram à ingerência do Ministério, foi criado o Conselho Estadual de Turismo. O Fórum continua, mas a princípio suas ações principais foram absorvidas pelo Conselho.

¹⁰⁸ O Programa de Regionalização é descrito pelo Ministério do Turismo como um modelo de gestão descentralizada que tem como missão transformar a ação centrada na unidade municipal em uma política pública voltada para o desenvolvimento turístico local, regional, estadual e nacional de forma articulada e compartilhada. Tem como objetivos ampliar e

pelo Conselho Consultivo de Turismo do Estado. Esta iniciativa foi considerada um prolongamento do PNMT, tendo em vista que um dos quatro¹⁰⁹ projetos vinculados, o de mobilização municipal, englobava ações já previstas na proposta anterior. Esse Programa tem como objetivo desenvolver a atividade turística no país a partir da caracterização das chamadas regiões turísticas, a saber: Litoral, Curitiba e Região Metropolitana, Campos Gerais, Norte, Noroeste, Oeste, Centro, Centro-sul e Sudoeste.

No que tange à oferta do Barreado no litoral, em 2003 a Prefeitura Municipal de Paranaguá distribuiu um folheto intitulado *Barreado: Prato típico do Litoral do Paraná*, apresentando um pequeno histórico do prato, sua receita para dez pessoas e listando quais os restaurantes serviam o Barreado na cidade: Casa do Barreado (almoço aos sábados, domingos e feriados), Mercado Municipal do Café – Box Santo Antonio (almoço A La Carte todos os dias), Restaurante a Bonbonne (Buffet no almoço aos domingos e A La Carte todos os dias), Restaurante a Bombordo (somente por encomenda) e Restaurante Camboa do Restaurante Camboa Hotel (almoço aos sábados) e Restaurante Danúbio Azul (Buffet no almoço e A La Carte no jantar, todos os dias). O *folder*, que tinha como objetivo tornar mais concreta a oferta do prato aos olhos dos turistas e visitantes, foi assinado pela Prefeitura de Paranaguá, FUMTUR/COMTUR e Barreado Paranaguá.

Neste ano aconteceu a última edição da Festa do Barreado em Antonina, depois de edições que aconteceram nos restaurantes e também na praça principal da cidade. Segundo João Ubirajara Lopes, ex-secretário de turismo de Antonina (Gestão 2001-2004), comenta:

Se eu não me engano foram ao todo oito festas, a última foi em 2003. Parou justamente porque...a gente tentava fazer uma estrutura de festa, mesmo. A gente convidava o povo para vir pra Antonina e a festa era o que? O povo ia comer no restaurante. A minha idéia era montar uma estrutura na praça e colocar uma barraca do Le Bistrot, uma barraca do Albatroz, de todos, colocar Fandango, colocar moda de viola, coisas assim

qualificar o mercado de trabalho, diversificar a oferta turística, ampliar o consumo turístico no mercado nacional aumentando o tempo de permanência e o gasto médio do visitante, aumentar a competitividade brasileira nos mercados internacionais, entre outros. O período de implantação do programa foi de 2004 a 2007.

¹⁰⁹ Os projetos vinculados ao Programa são: Inventariação da oferta turística, Mobilização municipal, Roteirização e Comercialização.

que tivessem a ver com o Barreado e que chamassem as pessoas. Coisas da terra que se apresentassem durante todo o período. Mas não deu porque tudo envolvia custo (LOPES, 2008).

João continua falando sobre o término do evento, destacando a desavença entre os empresários:

Faltou incentivo. Quem tem que abraçar a idéia é a prefeitura junto com os empresários. Mas nunca tinha dinheiro disponível pra bancar uma festa do Barreado. Então sempre era o Carnaval, a Festa de Agosto, a Festa Junina. E também porque entre todos os proprietários de restaurantes que se envolviam com o Barreado... infelizmente eles não entravam em consenso. Começando por conta do preço, por conta do local, onde ia acontecer a festa, como ia acontecer a festa. Cada um tentando puxar a sardinha para o seu lado. "Vamos fazer um evento aqui na Feira Mar" "Não, mas daí vai ficar só pro Joca". E quando era em restaurante era complicado, por que o acordo era trabalhar com a capacidade de cada restaurante. E tinha gente que nos dias da festa alugava um salão, para atender mais gente. Então era esse problema, o problema financeiro, o apoio político e os próprios empresários (LOPES, 2008).

Ana Eliza, do Le Bistrot, relembra que participou de apenas uma edição, pois o evento foi cancelado na seqüência. Ela comenta:

A pessoa chegava na cidade e todos os restaurantes que estavam participando serviam o Barreado a um preço combinado. Então as pessoas sabiam, e era divulgado na mídia, e as pessoas vinham comer Barreado. E você atendia as pessoas normalmente. E as pessoas chegavam e sabiam que o Barreado no Le Bistrot ia estar naquele preço, assim como o Baganvil's, no Albatroz, em qualquer lugar. Mas tinham uns estabelecimentos que não queriam participar e não participavam (SOUZA, 2008).

Joca Alcobas (2008) declara que nunca participou *porque ficavam decidindo quanto ia ser cobrado, como ia acontecer e as pessoas queriam dizer como é que teria que ser. E a única pessoa que diz o preço que tenho que cobrar e o que tenho que fazer sou eu.* Maria Lourdes Cordeiro, do Restaurante Container, chegou a participar do evento, mas desistiu por também não concordar com a administração do evento:

Participamos por dois anos, mas então não fizemos mais parte, porque a gente pagava uma quantia para divulgação e coisa e tal, mas eles, que comandavam lá, mandavam para os restaurantes não tinham entrado, que não estavam participando. Então a gente acabou desistindo, porque saía caro, a gente tinha que pagar por várias coisas e tinha gente que não participava e ainda recebia cliente (CORDEIRO, 2008).

Em 2004 foi lançada a publicação *Caderno Culinária da Gente*, o primeiro título publicado pelo Projeto Paraná da Gente, da Secretaria do Estado da Educação e Cultura. O Projeto, criado em 2003 e em funcionamento até a atualidade, tem como objetivo a valorização da identidade cultural do Paraná. A partir dos dados apresentados no “Formulário de Inventário Cultural” distribuído pela Secretaria a todos os municípios do Estado, foi editado o livro com 72 duas receitas de todo o estado, que envolvem pratos bastante tradicionais como o Barreado, pratos mais recentes como o Carneiro no Buraco (Campo Mourão) e Carneiro ao vinho (Piraquara), além de abrir espaço para estrangeirismos já incorporados, como Sukiyaki, Eisbein, Koziá. Sobre as diferentes receitas, que pela proposta deveriam representar os pratos típicos do Paraná, Renato Carneiro Júnior, o então coordenador do Projeto explica:

É importante lembrar que as receitas foram transcritas conforme as recebemos dos agentes culturais, não sendo possível testá-las uma a uma, muitas delas fazem parte de eventos significativos de alguns municípios, como o Boi no Rolete, de Marechal Cândido Rondon, que exige um boi médio, o que, convenhamos, não é uma receita para ser feita na cozinha da nossa casa. A intenção da equipe Paraná da Gente, repito, foi deixar registrados pratos típicos e aqueles eleitos pela população de alguns municípios, como Laranjeiras do Sul, que realizou concurso público para eleger seu prato característico (CARNEIRO JUNIOR, in SEEC, 2008).

Deve-se mencionar ainda que em tal publicação o prato é apresentado como prato típico do litoral do Paraná, e com uma receita que leva o tão polêmico tomate.

Ainda em 2004, o Restaurante Madalozo realizou mais uma de suas ampliações. A casa, que começou com 250 lugares na sede às margens do Rio Nhundiaquara, fez sua primeira ampliação em 1988, com a abertura de um novo salão com sacadas que somavam mais 200 lugares. Em 1992 foi

construída uma sacada para a ligação entre os dois salões, acrescentando 40 lugares. Em 2000 foi construído o terceiro salão, somando mais 200 lugares à estrutura já existente. Na última ampliação, ocorrida em 2004, foi inaugurado um quarto salão, com capacidade para 120 lugares, mas usado habitualmente como sala de espera.

Em 2005 Morretes ganhou mais um restaurante, o Estação Graciosa. Simone Aparecida Casilha (2008), sócia do restaurante junto com o seu irmão, conta que nasceu em Antonina, *mas só porque a maternidade daqui não tinha espaço! Eu nunca sai daqui!* Ela comenta como entrou no ramo da alimentação, por intermédio da família do ex-marido, proprietária do Restaurante Ponte Velha: [...] *me separei, e o que sabia fazer era tocar restaurante, porque meu ex-marido é dono do Ponte Velha, o segundo maior da cidade. Meu irmão também trabalhava comigo e eu falei: “vamos abrir um pra nós”, porque já sabíamos tocar* (CASILHA, 2008).

A casa, com capacidade para oitenta pessoas, foi aberta com oito funcionários, além de contar com os dois irmãos no gerenciamento e também operacionalização. Direcionada para turistas e concebida inicialmente para trabalhar com carnes nobres, principalmente na brasa, o Barreado só foi incorporado mais tarde:

No início a gente tentou fazer um diferencial, porque como não tem churrascaria na cidade, a gente quis se especializar nas carnes na brasa, porque a gente achava que era diferente e tal, mas o público exigiu o Barreado. Caiu na mesmice de todo mundo, Barreado e frutos do mar, mas é o que as pessoas pedem mesmo [...] A gente tentou uns seis meses sem o Barreado, mas daí não teve jeito. Todo mundo entrava e dizia: “o que? Não tem Barreado? Eu vim para Morretes pra comer Barreado!”. A gente manteve as carnes e elas saem bastante também. Sai bastante, a carne também sai bastante, mas tem que ter o Barreado, não adianta! (CASILHA, 2008).

Durante sete dias em setembro de 2005 o Resort Costão do Santinho, em Florianópolis, Santa Catarina, ofereceu uma programação especial para paranaenses, chamada Semana Vip Curitiba, *cujo objetivo é oferecer ao hospede, dentro do conceito de “all time resort”, uma semana de lazer e diversão com o melhor da gastronomia do Paraná e todas as atividades que um resort de alto padrão pode oferecer* (Paranaenses..., 2005). Como

representantes da gastronomia paranaense, foram preparados o Barreado e o Porco no Rolete, mostrando o prestígio gozado pelos dois pratos.

No mesmo ano, como prova do prestígio alcançado pelo prato, uma proposta aprovada junto à Secretaria do Audiovisual do Ministério da Cultura gerou como produto o documentário *Antonina, Morretes e Paranaguá – unidas pela história*. O filme, dirigido por Guto Pasko e Maria Fernanda Cordeiro, dá ênfase ao preparo da iguaria e explora as divergências (ou as brigas) de parnanguaras, morretianos e capelistas sobre a origem do prato.

Em 2005, em Morretes, foi fundada a ARSIM – Associação dos Restaurantes e Similares de Morretes, por um grupo de empresários do setor de alimentação daquela cidade. Falando sobre a criação da Associação, Mauricio Leite Laffitte, atual presidente, diz:

Já há uns 12 anos atrás a Associação Comercial da cidade tinha um grupo de pessoas que se reunia pra discutir a questão dos restaurantes. Então as pessoas que compareciam lá eram ligadas a restaurantes. E a Associação Comercial, até por não ter uma grande atividade foi definhando, até chegar ao ponto hoje de estar com um número de sócios reduzidíssimo. E o pessoal acabou não indo mais. [...] Mas paralelamente a isso o pessoal dos restaurantes sentia necessidade de conversar, porque embora tenha a concorrência entre o restaurante aqui, aspectos precisavam ser ajustados pra termos um relacionamento bom e tudo mais. No início de 2005 as pessoas iam ao banco, se encontravam lá e trocavam algumas idéias sobre a questão dos restaurantes na cidade. Daí surgiu essa idéia de fundar uma associação de restaurantes e eu acabei participando. O Gilberto [Malucelli, do Restaurante My House] foi o primeiro presidente (LAFFITTE, 2008).

Mauricio Scucazo dos Santos também fala sobre a criação da ARSIM:

A associação comercial foi fundada em 93 ou 94, inclusive nós fomos fundadores também da associação comercial e dentro da associação comercial, eu tinha criado câmaras setoriais. Existia a câmara setorial dos restaurantes, mas que na verdade era a única que funcionava. As outras todas o pessoal não tinha muito interesse, não participava de reuniões, não se uniam pra fazer as coisas em conjunto. E a câmara setorial dos restaurantes na verdade era bem diferente. Era ativo, o pessoal se preocupava, daí nasceu a condição de um restaurante ajudar o outro. Hoje se tem liberdade, por exemplo, se o My House ficar sem Barreado, ele me liga, Maurício você tem um pouco de Barreado pra emprestar? Tenho, venha buscar aqui (SANTOS, 2008).

Aliás, sobre a imagem de que a concorrência em Morretes é muito acirrada e desleal, Mauricio comenta:

Sobre essa questão de concorrência, veja bem, até uma vez a “Pequenas Empresas, Grandes Negócios” veio aqui em Morretes fazer uma matéria justamente sobre isso. Porque através do SEBRAE eles ficaram sabendo que aqui em Morretes existe concorrência e não existe. Porque todo mundo, como são todos os restaurantes são empresas familiares, de famílias daqui, que se conhecem há muitos anos, têm laços, inclusive o Gilberto do My House, por exemplo, é meu primo, o Edilson ali do Terra Nossa é meu primo [...] O pessoal do Madalozo era vizinho de muro da minha esposa, foram criados juntos, então o Jéferson do Ponte Velha, nós fizemos o ginásio e o segundo grau todo juntos, então a gente tem bastante união assim. E a partir daí a gente conseguiu trabalhar junto, ficou mais fácil, porque havia uma confiança já anterior ao negócio (SANTOS, 2008).

A ARSIM contava, na oportunidade de sua fundação, com seis associados, sendo que três anos depois já congregava o dobro de restaurantes. A Associação, que desde sua criação funciona a partir de reuniões mensais que acontecem nos estabelecimentos dos próprios associados, trabalha principalmente com as questões de divulgação da cidade, informação e qualificação de técnicas e serviços, além de discutir questões de caráter administrativo, como os preços praticados pelos fornecedores de insumos em geral.

Em Antonina, em 2006, o Restaurante Buganvil's se mudou para a região central da cidade, próxima à Igreja Matriz, procurando, com a nova localização, maior visibilidade e, por consequência, um maior público consumidor. No mesmo ano, em dezembro, foi aberto em Morretes o Restaurante Villa Morretes por Maurício Scucazo dos Santos, também proprietário do Restaurante Casarão. Segundo o empresário, a motivação para a abertura do restaurante se deu por conta da própria demanda dos clientes:

Nesses dezesseis anos que a gente está aí, a gente vinha ouvindo dos clientes muita coisa, puxa, mas vocês podiam trabalhar com um padrão de camarão melhor, a gente não se incomoda de pagar um pouquinho mais, mas em um camarão melhor, um peixe grelhado, mais variedades de peixe e muitas

vezes falavam ah, mas tudo em Morretes aqui é muito apertado. Então tudo isso a gente foi gravando né e quando surgiu a oportunidade da gente ter o Vila Morretes, a gente resolveu fazer uma proposta assim, de vamos deixar bastante espaço pro pessoal, vamos melhorar o padrão do que é servido, claro, vai ter que ter um custo maior, mas existe público pra tudo e assim que foi a proposta,. Lá é um atendimento diferenciado, a área é bem grande, mas eu tenho local pra cem, cento e vinte pessoas contando a área externa, então a gente deixou assim, as pessoas que vão lá curtem bastante, porque é um local amplo, é perto, não sei se você chegou a conhecer lá (SANTOS, 2008).

O estabelecimento foi inaugurado com oitenta lugares no salão e quarenta lugares no bosque, que é o grande diferencial da casa. Dentro da proposta de apresentar outro padrão de atendimento, o Villa oferece o Barreado em um Buffet em fogão à lenha e conta com uma pessoa para servir o prato dos clientes e, caso eles desejem, preparar o famoso pirão escaldado. Dizendo que abriu sem fazer propaganda alguma e que já esta conseguindo uma boa demanda, Maurício pondera:

E lá no Villa, até pelo estilo da casa e tudo, ele já seleciona, por si só já seleciona as pessoas. Então o que nós temos notado é que muitos freqüentadores dos outros restaurantes que são os que têm mais movimento, que é Madalozo e Ponte Velha, todo mundo não gosta desse negócio de aperto, correria e tal, estão descobrindo o Villa. Então a gente está vendo que lá está selecionando um público de um nível maior assim (SANTOS, 2008).

Em 2006, o Barreado Tropical, do Restaurante Madalozo de Morretes, representou o Paraná no Salão do Turismo 2006, que foi realizado de 2 a 6 de junho, em São Paulo. O Barreado foi escolhido juntamente com outros quatro pratos para concorrer na eleição promovida pelo Ministério do Turismo. O critério utilizado foi escolher pratos com ingredientes que melhor representam a gastronomia paranaense, a saber: o Combinado de Talharim do Restaurante Armazém Italiano, o *Steak* com Banana da Terra do Le Petit Bistrot, o Caldo de Mandioca da Casa di Bel, e o Mango Chutney Steak do Mustang Sally. Os pratos escolhidos participaram do Festival Brasil Sabor, realizado pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (PARANÁ em..., 2006).

Em 12 de dezembro de 2006, a reportagem *A charmosa Morretes* tendo como subtítulo *viajar até o litoral por trilhos centenários e saborear o*

prato típico da região é um programa imperdível, diz: descer a serra até a cidade litorânea de Morretes para comer Barreado, o prato típico da região, é um bom programa para o fim de semana (DIAS, 2006). A reportagem fala das maravilhas do passeio de trem¹¹⁰ e sugere:

Chegando em Morretes, ainda na estação, compre um pacote de banana-chips (salgadinho de banana seca), por R\$ 2,00. E só para abrir o apetite, já que em seguida vem o almoço. As opções para saborear o tradicional Barreado são muitas na cidade. Duas boas dicas são o Madalozo e o Ponte Velha, restaurantes para lá da antiga ponte que cruza o rio Nhundiaquara (DIAS, 2006).

Em 21 de abril de 2007, foi inaugurado o Restaurante Olimpo, pelo empresário Moisés Batista dos Santos, parnanguara que mora em Morretes há aproximadamente 20 anos. Chegou na cidade para trabalhar na Caixa Econômica, onde permaneceu até dezembro de 2007, quando decidiu abandonar a carreira de bancário para tornar-se empresário. Quando optou por abrir o restaurante, Moisés era proprietário de três lojas na cidade, o Carmem Maria Artesanato, o Carmem Maria Decoração e Presentes e o Armazém do Artesanato, todas em sociedade com a esposa. Ele explica:

A minha esposa veio pra cá há dezessete anos e posso dizer que ela foi pioneira no artesanato em Morretes. Na época até eu trabalhava na Caixa, minha esposa veio e resolveu montar uma loja de artesanato. Ela na época tinha comércio em Antonina, tinha um mercado que estava indo muito bem, era de herança dos pais dela [...] Ela é de Antonina. E estava muito bem o mercado lá, enfim, daí a gente casou, veio morar aqui e foi aquela pressão. Eu disse “venha pra cá” e ela falou que só vinha se fosse montar alguma coisa aqui. Aí um dia ela olhou, gostou da casa, comprou e falou que ia montar uma loja Alguns colegas meus disseram “Pô, tá louco, vai montar loja, nunca

¹¹⁰ “De trem, com ida e volta em classe econômica, o passeio – ida e volta. De trem, com ida e volta em classe econômica, o passeio custa R\$ 86 para o casal. Já em classe turística, com lanche, água, refrigerante e guia, o passeio sai por R\$ 164 – para duas pessoas, ida e volta. Na litorina, uma espécie de trem motorizado, a ida ate Morretes custa R\$ 224 o casal, com guia bilíngüe, lanche, água, refrigerante e parada de 20 minutos em mirante para fotos – não há volta nesse veículo. No pacote fechado da Serra Verde Express, a viagem para o casal sai por R\$ 320, com traslado ate a estação ferroviária, ida de trem em classe econômica, almoço em Morretes, city tour com guia e retorno de van pela estrada da Graciosa. O trem sai diariamente da Estação Ferroviária de Curitiba as 8h15. De segunda-feira a sábado, o retorno de Morretes ocorre as 15 horas. No domingo, a volta para Curitiba e as 16 horas. Já a litorina sai da capital apenas aos sábados, domingos e feriados, as 9h15. Tanto de trem quanto de litorina, a viagem de Curitiba a Morretes dura cerca de três horas” (PARANÁ em..., 2006).

deu certo e tal”, porque realmente, não tinha ninguém, não passava ninguém naquela rua, era complicado (MOISES, 2008).

Moisés comenta que começou a construção onde hoje se encontra o restaurante (no primeiro piso possui uma de suas lojas de decoração) tendo como idéia inicial arrendar o estabelecimento. Entretanto, surgiu por conta de seu cargo como gerente de uma agência bancária a necessidade de mudar-se para outra cidade. Decidido a não abandonar Morretes, abriu mão de seu cargo e permaneceu como caixa e, logo depois, começou a considerar a possibilidade dele próprio tocar o estabelecimento:

A gente observava já que as pessoas estavam procurando mais Morretes e que fazia muita fila nos restaurantes. Então eu vi uma possibilidade para explorar. Eu estou muito feliz, porque em menos de um ano nós conquistamos aí na culinária, Barreado, numa pesquisa realizada no final do ano passado, o primeiro lugar, com 50% de votos. A gente ganhou um certificado, é de uma empresa de Piraquara [...]. Então, quer dizer, não é nenhum Ibope, nenhuma pesquisa, mas de certa maneira ela reflete (SANTOS, 2008).

O Barreado consta no cardápio desde a inauguração do estabelecimento. Sobre a inclusão do prato, o empresário comenta:

Olha, quem vem à Morretes procura pelo prato. Então eu tenho amigos de outros restaurantes que até comentaram comigo olha, Moisés, eu abri mais um restaurante, tentei fazer um cardápio diferenciado, mais elitizado, com carnes diferentes, preço diferente, mas eu fui obrigado a introduzir o Barreado porque a família chega e pergunta: “você serve Barreado? Não? Ah, então tá, obrigado!”. E sai! Quer dizer, você faz todo um trabalho pra receber alguém e se você não tem você perde, deixa de atender. Então quem vem procura, não tenha dúvida! (SANTOS, 2008).

Moisés fala ainda sobre a idéia de fatura que ficou vinculada a Morretes e da qual é difícil de se distanciar a partir da popularização do rodízio de Barreado:

Esses dias a gente estava conversando sobre o tal do “à vontade”. Quem vem pra cá tem esse conhecimento e quer à vontade. Então você até tem um desperdício um pouco maior

na mesa, mas a pessoa quer entrar, sentar e que seja servido, que venha sempre (Moisés, 2008).

Buscando reverter o quadro de abandono da gestão do turismo no município, em 24 de maio de 2007 foi criada a AESTUR – Associação dos Empreendedores de Serviços Turísticos de Antonina, uma entidade civil sem fins lucrativos que tem como objetivo, segundo seu presidente Eduardo Nascimento (2008) *fomentar o desenvolvimento do turismo em Antonina incrementando as atividades oferecidas pela cidade e, dentre outros objetivos, promover a qualificação profissional e funcional voltada para o turismo*. Dentre os associados, donos de agências de viagens e turismo, proprietários de restaurantes (dois deles integrando inclusive a diretoria), donos de pousadas e representantes do comércio em geral.

No ano seguinte, a oferta do Barreado em Morretes ganhou mais um reforço. Foi inaugurado o Restaurante Empório do Largo. O proprietário, um jovem engenheiro civil chamado Luis Guilherme Camargo Peralta, nasceu e reside em Curitiba. Sobre a iniciativa de abrir o estabelecimento, ele diz:

Eu sou de Curitiba, sou engenheiro civil e trabalho com obra industrial e esta casa é da minha família já desde 1980, meu pai que recuperou o imóvel, porque quando ele comprou estava fadado a ser demolido [...]. O imóvel ficou muitos anos sem nenhuma locação, e lá, mais ou menos por 1995, começou a ser locado por alguns proprietários de restaurantes aqui da região. Primeiro foi o Noel do Serra e Mar, depois foi o Gilberto do My House, e depois outras pessoas também exploraram o imóvel como restaurante. Mas não investiram no imóvel, até porque era locado, então era bem triste assim a forma que eles exploravam o imóvel, só tinham interesse do retorno. Eu entendo isso até, porque era uma locação, mas eu era pequeno quando meu pai comprou, eu tinha quatro anos e desde o começo eu via...a gente tem uma chácara em Antonina e todo final de semana a gente vinha, e até mesmo na reforma eu ajudei, acho até que foi isso que me levou pra engenharia [...] Eu sempre tive muito carinho pela casa e sempre quis ter um restaurante, então trabalhei como engenheiro, vim guardando alguma economia e depois, há um ano atrás eu peguei o imóvel de volta (PERALTA, 2008).

Utilizando sua experiência profissional, Luis Guilherme fez uma série de adaptações, criando um visual mais moderno conjugado com a arquitetura mais tradicional da casa. Deve-se observar que a família Peralta não é da região, e que seu pai comprou a casa praticamente por impulso. O empresário,

que pretende continuar residindo em Curitiba, fala sobre a motivação para abrir o estabelecimento:

Na verdade acho que a minha vontade veio mais pelo imóvel do que pelo restaurante, entendeu? Eu fiz curso de chefe de cozinha há dois anos no Centro Europeu em Curitiba pensando em abrir o restaurante. Mas se me chamasse pra abrir um restaurante em Curitiba, acho que eu não abriria, eu abri mais pelo imóvel do que pelo restaurante. E também porque o meu avô, pai da minha mãe foi dono já de restaurante em Curitiba, eles tiveram um restaurante lá, então veio daí a vontade de estar um pouco mais perto da natureza, um pouco numa cidade mais calma. Eu não ficaria direto, porque nasci em Curitiba, acho que não vou conseguir morar aqui, mas ter uma parte da semana, principalmente final de semana parecia interessante (PERALTA, 2008).

O exemplo de Luiz Guilherme deve ser comentado, pois além de consistir em um restaurante que dá destaque ao Barreado, mostrando que a iguaria tem demanda crescente e ainda fôlego para sua comercialização, trata-se de um jovem empresário que não possui ligações familiares com a cidade e possui outra atividade laboral que lhe dá sustento, e que está trazendo recursos para a cidade, investindo por acreditar no potencial de Morretes.

Concluindo a análise da construção da oferta comercial do Barreado, vale observar o quadro resumo dos restaurantes que, em outubro de 2008, ofereciam o prato nas localidades estudadas. Deve-se mencionar que foram listados aqui todos os estabelecimentos que oferecem a iguaria, incluindo aqueles que não têm o Barreado como prato principal e não lhe atribuem destaque em seus cardápios. Foram incluídos também os restaurantes de meios de hospedagem, que não consistiam o foco deste trabalho, mas que preparam e servem a iguaria.

Fund. (ano)	Restaurante	Endereço	Sistema de Serviço	Capacidade/lugares	Público
1981	Restaurante Caçarola do Joca	Praça Doutor Romildo Gonçalves Pereira, 42 Segunda a quarta das 11h30 às 14h, sábado das 11h às 16h e das 19h às 22h30 e domingo 11h30	A La Carte, Inclusive Barreado	50	Turismo
1985	Restaurante Panorâmico Albatroz	Rua Marques do Herval, 14 Terça a domingo das 11h às 15h	A La Carte, Rodízio de Barreado	140	Turismo
1986	Restaurante Bugarvil's	Rua Vale do Porto, 10 Terça a domingo das 11h30 às 22h	A La Carte, Buffet de Barreado no final de semana	80	Turismo
1995	Restaurante Badalo	Av. Cândido Machado de Oliveira, 120 Praia/Ponta da Pita Diariamente das 11h às 23h	Buffet e Barreado A La Carte	60	Moradores, e turistas no final de semana
1998	Restaurante Container	Rua Heitor Soares Gomes, 68 Diariamente das 10h30 até o último cliente	Buffet e Barreado A La Carte	80 (salão interno) 40 (mesas na calçada)	Moradores, e turistas no final de semana
1998	Restaurante Gusso	Rua Cândido de Oliveira, 40 (Praia da Ponta da Pita) Todos os dias das 11h às 14h e das 19h às 21h	A La Carte (inclusive Prato Feito)	50	Moradores, Viajantes (caminhoneiros) e turistas no final de semana
2000	Restaurante Brisa do Mar	Rua Heitor Gomes, 88 Domingo e segunda das 11h às 17h, terça e sábado das 11h às 17h e das 19h às 22h	Buffet e A La Carte (inclusive o Barreado)	60	Moradores, turistas no final de semana
2000	Restaurante Le Bistrô	Trv. Sete de Setembro, 01 Segunda das 11h30 às 15h, quarta a domingo das 11h30 às 15h e das 18h30 às 23:30	A La Carte	100	Turismo
2002	Restaurante Cantinho de Antonina	Rua Salvador Graciano, 255 Ponta da Pita Sábado e domingo almoço e jantar	A La Carte	60	Turismo

QUADRO IV – RESTAURANTES QUE SERVEM O BARREADO EM ANTONINA

FONTE: o autor (2008)

A partir deste quadro verifica-se que, dos nove restaurantes que oferecem atualmente o Barreado, cinco concentram-se na atividade turística e no público que esta atrai para o município, os quais somam juntos quatrocentos e trinta lugares. Considerando que nos períodos de maior procura (finais de semana, férias escolares, Festival de Inverno de Antonina e Carnaval) todos os estabelecimentos supracitados terminam por atender turistas e visitantes, a

capacidade de atendimento da cidade para o Barreado sobe para setecentos e vinte lugares.

Muitos dos entrevistados depositam na gestão municipal parte significativa da culpa pela falta de desenvolvimento turístico da cidade e, por consequência, pelo reduzido movimento dos restaurantes. Com exceção de Joca Alcobas (2008), que garante não depender da cidade nem da prefeitura para manter o bom movimento de seus restaurantes, todos os demais empresários que trabalham focados no turismo se mostraram insatisfeitos. Apenas os restaurantes que trabalham com uma estrutura mais econômica, como é o caso do Restaurante Brisa do Mar, do Restaurante Gusso e do Restaurante Container, e voltados para os próprios moradores, declararam estar sempre com a casa cheia.

Diante da consolidação da oferta do Barreado na vizinha Morretes, alguns empresários como Leônidas Abreu, Elisabete de Fátima Carraro (que atua no ramo das pousadas) e Eduardo Nascimento (ex-secretário de turismo da cidade e empresário da área de agência de viagens) defendem que o futuro gastronômico de Antonina está no siri, e não no Barreado, por conta da abundância da carne e por ser um produto não explorado de forma organizada pelos outros municípios da região. Eduardo Nascimento (2008) relembra que, durante sua permanência na secretaria, foi desenvolvido um estudo, que apontou como grande produto da cidade o siri. A partir dessa constatação, foi realizado um curso para o aproveitamento da carne de siri em parceria com o SEBRAE, bem como foi lançada junto aos empresários a idéia de incorporar pratos à base do crustáceo, como a casquinha de siri, presente em praticamente todos os cardápios e a lasanha de siri, um lançamento do Restaurante Cantinho de Antonina. O empresário destaca que, embora não haja controle rígido sobre a produção nem uma estratégia de proteção, como o defeso do camarão, a produção de siri gira em torno de dois mil quilos por mês, dos quais aproximadamente 80% são vendidos para São Paulo.

O Barreado continuaria sendo servido, mas o siri ganharia destaque, de modo a despontar como um produto típico da localidade. Esta idéia, como observado, foi adotada por alguns empresários da área de alimentação e está sendo apoiada pela AESTUR, Associação dos Empreendedores de Serviços Turísticos de Antonina, que tem buscado desenvolver o setor a partir de

acontecimentos programados e atividades de qualificação oferecidas a seus associados.

No que tange à Paranaguá, verifica-se que, do ponto de vista econômico, a cidade continua voltada para o Porto e a atividade turística possui pouco destaque. Os fluxos turísticos são atraídos principalmente pela Ilha do Mel e o centro histórico, além do chamado turismo de negócios, movimentado principalmente por profissionais ligados às operações portuárias, as quais constituem, sem dúvida alguma, o grande motor dos fluxos de visitantes para a cidade. A oferta do Barreado continua sendo divulgada e desenvolvida de forma bastante associada ao Fandango, e alguns restaurantes terminaram por incluir a iguaria em seus cardápios, mesmo que apenas como um item integrante de um extenso buffet.

Fund. (ano)	Restaurante	Endereço	Sistema de Serviço	Capacidade/ lugares	Público
1963	Restaurante Danúbio Azul	Rua XV de Novembro, 95 Horário de Atendimento: segunda a sábado das 11h às 16h e das 19h às 24h, domingo das 11h às 16h	Buffet, Barreado incluído no Buffet e também A La Carte	400	Pessoas que vem a trabalho e turistas
1992	Restaurante Divina Gula	Rua Nestor Victor, 282 Horário de atendimento: diariamente das 11h às 14h	Buffet, Barreado incluído no Buffet	85	Moradores e pessoas que vem a trabalho
1993 (Hotel Aracaria Mar)	Restaurante Camboa – Camboa Resort e Hotel	Rua Estevão, s/n Diariamente das 12h às 15h, das 19h às 23h	A La Carte, inclusive o Barreado. Buffet (para grupos).	180	Pessoas que vem à trabalho e turistas
1996	Restaurante Casa do Barreado	Rua Antônio Cruz, 9 (Ponta do Caju) Horário de Atendimento: sábado, domingo e feriado das 12h às 15h (durante a semana com reserva)	Buffet de Barreado	100	Turismo
Fund. (ano)	Restaurante	Endereço	Sistema de Serviço	Capacidade/ lugares	Público
2000	Restaurante à Bombordo	Rua Benjamin Constant, 423 (Iate Clube) Horário de atendimento: diariamente das 11h30 às 23h	Barreado incluído no Buffet	180	Moradores (sócios) e turistas
2002	Restaurante Vieira's Grill	Rua Conselheiro Correia, s/n Horário de atendimento: diariamente das 11h às 14h	Barreado incluído no Buffet	150	Moradores e pessoas que vem a trabalho
2005	Restaurante Gruta da Garoupa	Rua XV de Novembro, 120 Horário de atendimento: diariamente das 11h às 15h	Barreado incluído no Buffet	120	Moradores e pessoas que vem a trabalho

QUADRO V – RESTAURANTES QUE SERVEM O BARREADO EM PARANAGUÁ

FONTE: o autor (2008)

Dos sete estabelecimentos identificados, nota-se que o único que possui no Barreado seu carro-chefe é a Casa do Barreado, com capacidade para cem lugares. Considerando os outros estabelecimentos que também apontam nos turistas de lazer como seu público-alvo (Danúbio Azul e Restaurante Camboa), tem-se mais quinhentos e oitenta lugares, contabilizado uma capacidade de seiscentos e oitenta pessoas servidas simultaneamente. Como já mencionado, os demais estabelecimentos servem o Barreado, mas praticamente não lhe dão destaque, oferecendo como mais uma opção, dentre outros pratos. Da mesma forma, não são direcionados para o turismo, não explorando esse potencial da iguaria.

Se em Antonina há uma oferta do Barreado que põe a iguaria em relevo, mas que é prejudicada pelos pequenos fluxos de visitantes e em Paranaguá, com exceção de um único estabelecimento, a iguaria tem pouco destaque e é eclipsada pela oferta de outros pratos, que podem ser consumidos em restaurantes de todo o país; por sua vez o município de Morretes apresenta uma realidade bastante peculiar, de amplo destaque para o Barreado.

Fund. (ano)	Restaurante	Endereço	Sistema de Serviço	Capacidade/lugares	Público
1945	Hotel e Restaurante Nhundiaquara	Rua General Carneiro, 13 Horário de atendimento: diariamente das 11h às 23h	A La Carte e Rodízio de Barreado	200	Turismo
1967	Restaurante Madalozo	Rua Almirante Frederico de Oliveira, 16 Horário de atendimento: terça a domingo das 11h às 17h	A La Carte e Rodízio de Barreado	690 (mais sala de espera com 120)	Turismo
1982	Restaurante Lubam	Rua XV de Novembro, 1333 Horário de atendimento: diariamente das 11h às 17h	Rodízio de Barreado	310	Turismo
1991	Restaurante Panorâmico Ponte Velha	Rua Almirante Frederico de Oliveira, 13 Horário de atendimento: diariamente	A La Carte e Rodízio de Barreado	300	Turismo

		das 11h às 17h			
1992	Restaurante Casarão	Largo Doutor José Pereira, 25 Horário de atendimento: quarta a segunda das 11h30 às 16h30	A La Carte e Rodízio de Barreado	220	Turismo
1992	Restaurante Pousada Dona Siroba	Praça Comendador Macedo, s/n (Porto de Cima) Horário de atendimento: diariamente das 9h30 às 22h	A La Carte, (rodízio só para grupos)	160	Turismo
1993	Armazém Romanus Restaurante	Rua Visconde do Rio Branco, 141 Horário de atendimento: terça a sábado 11h às 22h e domingo das 11h às 18h	A La Carte,	70	Turismo
1994	Restaurante My House	Alameda João de Almeida, 9 Horário de atendimento: quarta a domingo das 11h às 16h30	A La Carte e Rodízio de Barreado	110	Turismo
1998	Restaurante Engenho da Serra	Acesso pela Rua Marcos Malucelli, a 6 km do centro Horário de atendimento: terça a domingo das 11h30 às 22h	A La Carte,	80	Turismo
2000	Restaurante Serra e Mar	Rua Visconde do Rio Branco, 145 Horário de Atendimento: terça-feira a domingo das 11h às 15h e das 18h às 23h	A La Carte e Rodízio de Barreado	90	Turismo e moradores durante a semana
2001	Restaurante e Pizzaria Terra Nossa	Rua XV de Novembro, 109 Horário de atendimento: diariamente das 11h às 23h	A La Carte e Rodízio de Barreado	300	Turismo e eventos sociais locais
2001	Restaurante Rota do Sol I	Rua XV de Novembro, 633 Horário de atendimento: diariamente das 10h às 24h	Buffet e Barreado por pessoa	80	Viajantes e moradores (semana) e turistas (final de semana)
2005	Restaurante Estação Graciosa	Rua Conselheiro Sinimbu, 271 Horário de atendimento: sábado, domingo e feriado das 11h às 23h	A La Carte e Rodízio de Barreado	96	Turismo
2006	Restaurante Villa Morretes	Rua Almirante Frederico de Oliveira, 155 Horário de atendimento: quarta a segunda para almoço, sexta e sábado para jantar	A La Carte	100	Turismo
2007	Restaurante Olimpo	Rua Antonio Gonçalves do Nascimento, 17 Horário de atendimento: segunda a quarta para almoço	A La Carte, Rodízio de Barreado	250	Turismo
Fund. (ano)	Restaurante	Endereço	Sistema de Serviço	Capacidade/lugares	Público
2008	Restaurante Empório do Largo	Largo Dr. José Pereira, 192 Horário de atendimento: quinta a domingo para almoço, sábado para jantar	A La Carte	120	Turismo
2008	Restaurante Rota do Sol II	Rua XV de Novembro, 148 Horário de atendimento: diariamente das 10h às 24h	Buffet e Barreado por pessoa	110	Viajantes (caminhoneiros) moradores durante a semana e turistas no final de semana
2008	Restaurante e	Rua Rômulo Pereira, 32	A La Carte	45	Moradores,

	Lanchonete Cantinho de Morretes	Horario de atendimento: segunda a segunda, das 10h às 22h	(inclusive o Barreado) e Buffet		turistas no final de semana
--	---------------------------------	-----------------------------------------------------------	---------------------------------	--	-----------------------------

QUADRO VI – RESTAURANTES QUE SERVEM BARREADO EM MORRETES

FONTE: o autor (2008)

De acordo com os levantamentos realizados, foram identificados dezoito estabelecimentos que servem regularmente o Barreado. Destes, quinze possuem como público-alvo o turista, e contabilizam um total de três mil, cento e vinte e seis lugares. Considerando que nos períodos de maior procura (finais de semana e feriados, férias escolares) todos os restaurantes terminam por atender turistas, a capacidade total da cidade passa a ser de três mil, duzentos e oitenta e um lugares. Deve-se mencionar que a expansão de restaurantes e estabelecimentos comerciais similares vem sendo acompanhada pela expansão de meios de hospedagem e lojas de artesanato, e que o sucesso alcançado pelo turismo gastronômico, pautado justamente na oferta do Barreado, tem sido utilizado para divulgar e desenvolver outras potencialidades turísticas do município, como os passeios ecológicos (com o já tradicional bóia-cross) e a abertura de alambiques para visitação (nota-se aqui que o Restaurante Engenho da Serra integra na verdade um complexo de produção de cachaça do mesmo nome).

Merece destaque a atuação da ARSIM, a associação de restaurantes que tem procurado melhorar as condições de produção e de atendimento dos restaurantes associados, além de divulgar o Barreado e o município como um todo. Dada a representatividade das empresas da área de alimentação para o turismo e, por conseq ncia, para a economia do município (o turismo, ao lado da agricultura, constitui o pilar de sustentação para a economia do município), a ARSIM tem se preocupado com questões que transcendem   alimentação, como, por exemplo, a limpeza das ruas e a natureza do artesanato vendido durante as feiras e festas, procurando manter uma certa tipicidade daquilo que   oferecido.

Alguns entrevistados, como Maurício Lafitte, Joaquim Souza Junior e Mauricio Scucazo dos Santos, dentre outros, referiram-se   Morretes como uma “grande praça de alimentação”, pois, em um fim de semana ou feriado de grande movimento,   como se toda a cidade se tornasse um único restaurante,

tamanho o fluxo de pessoas e a proximidade dos estabelecimentos. Assim, mais do que nunca, no entendimento da ARSIM e de seus associados, é necessário que todos os restaurantes assegurem produtos e serviços de qualidade, de modo a deixar o visitante satisfeito e com a intenção de regressar à cidade. A preocupação com a qualidade do turismo parece realmente ter sido incorporada à mentalidade local, tendo em vista todos os restaurantes direcionados para o turismo integrarem o Guia Quatro Rodas¹¹¹ e serem associados à ABRASEL.

Ilustrando a realidade morretense, pode-se citar aqui duas reportagens publicadas na Gazeta do Povo, uma em 2006 e outra em 2007. O artigo publicado em 13 de fevereiro de 2006, intitulado *Morretes recebe visitantes o ano inteiro por causa do Barreado*, afirma:

A prova de que um símbolo bem trabalhado pode ajudar a atrair turistas e, conseqüentemente, incentivar o desenvolvimento de uma cidade é o Barreado – carne cozida em panela de barro -, explorado como um dos símbolos de Morretes. O município, de 16 mil habitantes, recebe durante o verão 8 mil turistas por semana, principalmente para degustar a iguaria. No resto do ano, são 2 mil visitantes por semana, o que garante a Morretes a invejável posição, no litoral, de não depender do calor para movimentar a economia (MORRETES recebe..., 2006).

A outra reportagem, publicada em 6 de janeiro de 2007, se intitula *Turistas preferem Morretes a Antonina*, afirma que as cidades, apesar de muito parecidas e bastante próximas, possuem realidades bem diferentes, tendo em vista que Morretes consegue atrair cinco vezes mais visitantes do que a cidade vizinha. Segundo o texto:

A “capital do Barreado”, Morretes, ferve de visitantes quase todos os fins de semana do ano, em busca sobretudo dos sabores do prato típico do estado. Enquanto isso, Antonina parece mais uma típica cidadezinha do interior: tranqüila e com poucos turistas – exceção feita aos dois grandes eventos culturais do ano, o carnaval (considerado o melhor do estado, que chega a atrair 30 mil pessoas numa única noite) e o

¹¹¹ O Guia Quatro Rodas é uma publicação renomada da Editora Abril para o segmento de viagens rodoviárias. Publicado anualmente, sugere roteiros e dá informações turísticas sobre localidades brasileiras, além de avaliar anonimamente meios de hospedagem e estabelecimentos de alimentação.

Festival de Inverno da Universidade Federal do Paraná
(TURISTAS preferem..., 2007).

A partir do que foi constatado nesta pesquisa, verifica-se que o sucesso alcançado por Morretes na divulgação do Barreado é evidente e, deve-se mencionar, é também o resultado principalmente do bom trabalho, organização e cooperação dos empresários locais, que souberam profissionalizar seus estabelecimentos e a partir daí criar a estrutura que é usufruída hoje por tantos turistas.

CONCLUSÃO

O tema alimentação, por estar tão evidente no cotidiano e tão presente como extensão e manifestação de gostos, crenças e ideologias, mostra-se fascinante para diversas disciplinas, e, dentre, elas destaca-se a História. Isso se dá porque as dinâmicas alimentares se colam nas dinâmicas sócio-econômicas e culturais daqueles que as praticam e as constroem, fazendo com que a alimentação seja uma profícua fonte de informações para entender processos históricos, grupos humanos e estruturas sociais.

Entretanto, mesmo dentro deste quadro dinâmico, verifica-se a presença de algumas permanências, comidas e bebidas cuja degustação atravessa os tempos e termina por identificar um grupo e até mesmo uma localidade. Tais iguarias convivem com a pressão constante das inovações e dos novos padrões alimentares, mas mesmo sofrendo adaptações, mantêm características e significados reconhecíveis, fundamentos esses capazes de remeter a um passado que se pretende valorizar, rememorar, reviver, qual seja, recuperar os tempos da memória gustativa.

O Barreado, um inusitado prato litorâneo à base de carne, destaca-se no contexto paranaense pela longevidade de sua degustação e pelos laços que estabelece com outras práticas culturais, como o Fandango e o Carnaval. Acredita-se, inclusive, que a íntima relação com outras manifestações litorâneas, somada ao fato do prato ter como elemento principal um ingrediente que durante muitos anos foi considerado “especial” (por conta de seu preço a carne era reservada a ocasiões especiais), além de seu sabor forte e característico (produto principalmente da ação do cominho), favoreceu a popularidade do prato e facilitou seu destaque dentre os demais da cozinha do litoral.

Evidencia-se também como um prato de notoriedade nacional alcançada por meio da articulação e desenvolvimento da atividade turística na região, sendo capaz de despertar o interesse para visitação e movimentar economicamente as cidades associadas ao seu consumo, especialmente Morretes. Neste sentido, o prato emerge como tradição, mas também como um legado que   operacionalizado e ofertado em caráter comercial, sendo

divulgado e disponibilizado a um público ainda maior, mas também exposto com maior intensidade aos perigos da descaracterização.

A partir da pesquisa realizada ficou evidente que o saber-fazer do Barreado conjuga tradições e inovações tanto no domínio do privado, do familiar, quanto no domínio do público, dos restaurantes. Mesmo aqueles que afirmam fazer o “Barreado tradicional” acabam não escapando de pelo menos alguma forma de modernização, ou até mesmo atualizações da tecnologia, como é o caso do uso do fogão à lenha. Dentre as alterações, a mais polêmica – mas talvez a mais difundida – seja a substituição da panela de barro pela panela de alumínio no preparo da iguaria. A obrigatoriedade de atender à longa lista de exigências da ANVISA, a preocupação com a segurança dos funcionários (de acordo com as panelas que trincaram ou quebraram no fogo) e até mesmo a necessidade de preparar grandes quantidades são os argumentos em favor desta mudança, detectada tanto nas casas quanto nos estabelecimentos.

Contudo, a imagem da panela de barro é associada de forma tão significativa ao Barreado que, mesmo diante da opção pela panela de alumínio, muitos estabelecimentos ostentam em sua decoração e material promocional a tradicional panela, da mesma forma que uma série de artesanatos remete a ela no momento de caracterizar a iguaria. Até mesmo as embalagens de Barreado congelado apresentam a panela, buscado estabelecer um elo com a idéia de preservar a memória e destacar a tipicidade.

No que tange ao desenvolvimento da oferta comercial da iguaria, deve-se observar que a hipótese inicial de que tal crescimento teria sido incentivado de forma direta pelos governos municipais mostrou-se sem respaldo. Como é relatado ao longo dos dois últimos capítulos, a comercialização do Barreado começa de forma tímida e por iniciativa isolada de alguns empresários, como senhor Antonio Alpendre, senhor Honílson Madalozo e dona Ieda Siedschlag. Em termos de atuação pública municipal mais assertiva em relação à promoção do Barreado pode-se mencionar apenas a gestão de Sebastião Cavagnolli (1989 – 1992), que teve à frente do departamento de turismo Orley Antunes de Oliveira Junior, que se dedicou intensamente à divulgação do Barreado no Brasil e no exterior, mas já tendo como base os restaurantes que na época já serviam o prato.

Foi durante a gestão de Cavagnolli que o Barreado assumiu sua vocação turística em Morretes, e houve um trabalho para ampliar e intensificar os fluxos de comensais que até então aconteciam quase que naturalmente, baseando-se na boa aceitação dos restaurantes e na propaganda boca-ouvido diante da inexistência de ações administrativas promocionais dirigidas. A partir de 1989 são abertos quinze dos dezoito estabelecimentos dedicados ao Barreado em funcionamento na cidade, que combinado com passeio de trem passa a ter como destino principal Morretes, onde as pessoas passam a desembarcar para almoçar nos restaurantes da cidade. Tal demanda é tamanha ao ponto de alguns estabelecimentos que originalmente não previam o Barreado em seus cardápios terminarem por adotá-lo diante da exigência de seus clientes.

Nesse período, Morretes consagrou-se como “Terra do Barreado”, perspectiva que se mantém até hoje, dada a íntima relação que se estabelece entre o município e a iguaria. A partir da popularidade do prato, cresceu não apenas o número de restaurantes, mas também um ramo de hospedagem, bem como verificou-se o crescimento das lojas de artesanato e o fortalecimento do comércio em geral. Em síntese, em torno do Barreado se criou um intenso e dinâmico quadro articulando comida, turismo e desenvolvimento.

Antonina, que já havia sido o principal local de degustação da iguaria, principalmente por conta da popularidade de Dona Ieda, começa a perder terreno, tendo em vista a falta de reação diante da campanha maciça empregada por Morretes, a ausência de investimento no turismo e ainda o fechamento de seu principal restaurante (O Restaurante Cacoan, ou como era chamado, da Ieda). A oferta do Barreado permanece no município, ganhando destaque na maioria dos restaurantes, mas se mantém a margem de Morretes inclusive por conta da pequena opção de lazer que a cidade oferece.

Paranaguá, por sua vez, tendo o Porto como sustentáculo de sua economia, sempre trabalhou o turismo de forma secundária, apoiando-se principalmente em seus aspectos históricos e culturais. O Barreado ganhou evidência quando o Fandango começou a ser recuperado pela FUMCULTUR, visando o resgate da auto-estima e cidadania de seus habitantes, além da complementação de sua oferta turística. Entretanto, mesmo sendo preparado nas residências, a ausência de restaurantes especializados na iguaria terminou

por prejudicar as estratégias adotadas pelo poder público de divulgar intensamente o prato. Outro aspecto que parece não ter favorecido o fortalecimento da associação Barreado-Paranaguá é o fato de que, tradicionalmente, os restaurantes locais possuem como carro-chefe os frutos do mar e são conhecidos a partir de tal especialidade.

Analisando o quadro geral, observa-se a oferta comercial do Barreado nasce voltada naturalmente para os visitantes, sem que houvesse um planejamento turístico orientando o processo. Da mesma forma, pode-se constatar que o Barreado realmente se constituiu como um elemento estratégico para o desenvolvimento de Antonina, mas principalmente de Morretes. Os restaurantes de Paranaguá, como mencionado, terminaram se dedicando aos frutos do mar ou ao atendimento dos fluxos gerados pelo próprio Porto, oferecendo uma comida mais convencional; enquanto a iguaria Barreado era projetada do ponto de vista da gestão pública sempre associada ao Fandango.

Do ponto de vista da gestão estadual do turismo, desde a década de 1970 o Barreado é divulgado como prato típico do estado, sendo apresentado em vários materiais promocionais e levado para diversos eventos no Brasil e no exterior que visam a divulgação e promoção do Paraná do ponto de vista turístico (foi identificada a oferta da iguaria em inúmeros eventos da ABAV, dentre outros eventos turístico, bem como a menção do prato em vários *folders* e guias, bem como na própria página da Secretaria de Turismo do Estado). Como cozinheiros “oficiais” pode-se citar, dentre os entrevistados, Dona Ieda e mais recentemente Dona Norma, que inclusive foi agraciada com uma estrela pelo Guia Quatro Rodas em 2006 em uma cerimônia realizada em São Paulo.

Pode-se afirmar, portanto, que a oferta comercial do Barreado não apenas se estabelece graças a boa aceitação dos visitantes, mas é também sob a ótica da atividade turística (mesmo nos momentos em que não há uma intervenção da gestão pública direta) que se expande, contribuindo para a ampliação da divulgação da iguaria de uma forma que seria impensável caso a mesma se mantivesse circunscrita às residências e festas populares. Neste sentido, se por um lado a oferta comercial do Barreado termina por expor a iguaria a uma série de possibilidades de alteração, por outro lado é justamente esta ampliação da oferta que divulga e fortalece a tradição do Barreado,

inclusive inculcando nos moradores das localidades estudadas o desejo de defender “o verdadeiro Barreado”, que geralmente consideram como aquele preparado em seu município. O Barreado, nesse sentido, constrói identidades, agregando significados e se caracterizando como um elemento identitário representativo, reivindicado como símbolo de um passado que se deseja valorizar.

Em relação aos procedimentos adotados por esta pesquisa, deve-se mencionar que, a partir da complexidade das relações que se estabelecem a partir do Barreado e também com ele, procurou-se contemplar a visão dos agentes diretamente envolvidos com o preparo e consumo do prato, tanto no âmbito doméstico quanto no comercial, buscando traçar um panorama mais fidedigno possível. Procurou-se também ampliar o escopo de fontes pesquisadas, optando-se por trabalhar com livros, reportagens, documentos, folhetos/*folders* e outras fontes impressas, além das orais, que pudessem informar sobre a história e as características do prato.

Deste esforço, surgiram as primeiras adversidades, como: a) a precariedade dos arquivos municipais, incluindo-se aí o acervo das bibliotecas dos municípios; b) a inexistência de arquivos nos órgãos municipais de turismo, sendo este aspecto reflexo da notória falta de consistência na gestão pública de turismo, principalmente no município de Antonina, onde não há acervo remanescente das gestões anteriores; e c) o grande volume de fontes (em termos de livros e artigos de periódicos) sobre o litoral paranaense, mas que não informavam necessariamente sobre o Barreado. Do ponto de vista das fontes orais, outra dificuldade se mostrou derivada da popularidade do prato: muitos conhecem alguém que prepara o Barreado e várias pessoas se prontificaram a “ajudar”, exigindo cuidado redobrado na escolha das fontes que pudessem realmente contribuir para a pesquisa.

Deve-se ressaltar, porém, que o grande desafio encontrado para a execução deste trabalho deu-se justamente por conta da complexidade do objeto escolhido. Ao se debruçar sobre as fontes documentais, bibliográficas e transcrições das fontes orais, vários temas vinculados ao Barreado ganharam relevo. A riqueza das festas religiosas, a produção de farinha e cachaça no litoral, as provocações (não apenas em relação ao Barreado e inclusive por meio de apelidos) entre parnanguaras, morretianos e capelistas, o artesanato

local e o próprio desenvolvimento da atividade turística no Estado do Paraná e nos municípios eram aspectos recorrentes e que a todo o momento despertavam a atenção e o interesse da pesquisadora.

Neste sentido, a maior dificuldade nasceu da necessidade de manter o foco sobre o Barreado, seu significado sua produção e consumo, havendo uma vigília constante para que a atenção não fosse desviada da proposta original: um estudo sobre ótica da história e cultura da alimentação de uma iguaria que, posteriormente, se torna um elemento estratégico para o desenvolvimento de algumas localidades. Acredita-se, inclusive, que este seja o grande desafio da micro-história: caracterizar o contexto para que o objeto faça sentido, mas retê-lo sob o microscópio, mantendo-o como fio condutor e centro das atenções de toda a pesquisa.

Como conclusão, esta tese apresentou uma série de possibilidades para novas pesquisas, que, mesmo tratando de aspectos relacionados ao Barreado e sua oferta comercial, possam ter focos e prismas de análise diferenciados, gerando abordagens que venham a complementar ainda mais o tema aqui contemplado.

Assim sendo, encerrando este trabalho, considera-se que o objetivo de caracterizar o Barreado como iguaria e tradição culinária, levantando as versões de sua origem, seus ingredientes e formas de preparo, bem como sua relação com outras manifestações culturais que lhe são associadas, entendemos ter sido alcançado.

Da mesma forma, pode-se afirmar que a oferta comercial do Barreado começa a ser desenhada a partir de 1970 e que a atividade turística desempenhou um papel determinante na construção da tradição do Barreado, por promover seu resgate e divulgar a iguaria para além das fronteiras das municipalidades. Este processo se intensifica com divulgação promovida pela Prefeitura de Morretes a partir de 1989, estratégia esta que termina por incentivar a expansão do setor de restaurantes nos municípios estudados, principalmente em Antonina e Morretes, gerando, a partir daí, novas e importantes ofertas de empregos e rendas para a região. Fica ainda evidente que é o crescimento da oferta comercial do prato que termina por divulgá-lo, dar-lhe notoriedade e reconhecimento enquanto prato típico.

Finalizando, deve-se mencionar que a partir da pesquisa realizada tem-se claro que o Barreado é uma tradição viva em Antonina, Morretes e Paranaguá, integrando o imaginário de seus habitantes e se fazendo presente nas residências e festas comunitário-religiosas, transcendendo o período carnavalesco e ocupando destaque nas mesas dos restaurantes que preparam, servem e divulgam a iguaria para milhares de turistas e visitantes todos os anos, o ano todo. A partir dessa constatação, acredita-se, na possibilidade de reconhecimento do Barreado como patrimônio imaterial, reconhecimento que daria maior divulgação à iguaria e que poderia inclusive suscitar a criação de medidas de salvaguarda para tal manifestação.

Iguaria culinária, manifestação cultural, tradição centenária e elemento de desenvolvimento sócio-econômico: a partir de uma perspectiva histórica, é esta a amplitude que se desejou dar ao Barreado neste trabalho intitulado “Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense”.

FONTES

FONTES ESCRITAS

ABAV. Barreado. **Agente Urgente**, Curitiba, n. 41, ago.2001.

AGORA é tempo de Barreado. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 24 jun.1983.

AICHINGER, E. C. Você conhece a origem do Barreado? **Gazeta do Povo**, Curitiba, 09 fev. 1986.

ALMEIDA, I. Festa do Barreado. **Estado do Paraná**, Curitiba, 03 out. 2002.

ANTONINA. **Panorama**, Curitiba, n. 245, abr. 1977.

ANTONINA. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 229, mar. 1984.

ANTONINA. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 258, ago. 1986.

ANTONINA ainda é o nosso único belvedere no Atlântico Sul. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 26 ago.1973.

ANTONINA decidiu seu rumo: turismo. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 266, abr. 1987.

ANTONINA e o turismo. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 197, jul. 1981.

ANTONINA está vibrando com a volta da Maria Fumaça. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 270. ago. 1987.

ANTONINA promove a VII Festa do Barreado. **Estado do Paraná**, Curitiba, 08 out. 2002.

ANTONINA, sem porto ninguém vive. **Panorama**, n. 208, mar.1970.

AOS que mexem com o turismo. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 260, out. 1986.

ATRAÇÕES turísticas. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 26. mai. 1960.

ANTONIO, V. Folclore e turismo cultural. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 18 fev. 1973.

ASSOCIAÇÃO DE PRESERVAÇÃO CULTURAL E NATURAL DE ANTONINA; GOVERNO MUNICIPAL DE ANTONINA. **Os segredos do Barreado de Antonina**. [198?]. 1 folder.

ATRAÇÕES turísticas. **Gazeta do Povo**, 26. Mai. 1960.

AUTÊNTICO Barreado de Morretes, em Curitiba, Um. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 09 set. 1990.

BALANÇO do Governo Emílio Gomes. **Panorama**, Curitiba, n.233, jan. 1975.

BALNEÁRIOS e irritação. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 18 fev.1970.

BARREADO: um prato originário do litoral, O. **O Itiberê**, Paranaguá, p.41, jul. 1961.

BARREADO único prato típico do Paraná. **Panorama**, Curitiba, n.136, p.31, set.1963.

BARREADO, O. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 214, p.8, dez.1982.

BARREADO, prato típico do litoral paranaense. **Jornal O Dia**. São Paulo, 25 jun.1987.

BARREADO, O. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 282, p. 35, ago.1988.

BARREADO: polêmica. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 12 mai. 1989.

BARREADO, um pouco da nossa História. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 04 ago. 1989.

BARREADO pesa, mas agrada. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 01 nov.1999.

BARREADO de Morretes. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 28 jan. 2006.

BARREADO, prato típico do litoral. Disponível em <http://www.morretes.pr.gov.br>. Acesso em 2/5/2006.

BARREADO. Professor Manoel Viana e Professora Helmosa Salomão Richter. Curitiba, [198-]. Digitado.

BENATTO, M. M. Sem título. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 04 out. 1970.

_____. SOS Antonina. **Gazeta do Povo**, 05 jul.1970.

BORGES, C. Praias paranaenses exigem serviços essenciais. **Panorama**, Curitiba, n. 153, fev. 1965.

BRITO, M. L. S. (org). **Fandango de Mutirão**. Curitiba: Gráfica Mileart, 2003.

CARNAVAL, que grande prato. **Panorama**, Curitiba, n.165, p.42, fev.1966.

CARNEIRO, D. Culinária Paranista. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 15 abr.1983.

CASILHO, R. B. C. (org). **Arte e gastronomia do Paraná**. Curitiba: Solar do Rosário, 2005.

CHÁCARA SÃO RAFAEL. **Barreado**. Morretes, 02 dez 1999. 1 folder.

COLETIVIDADE de Antonina quer “Maria Fumaça” no trecho turístico Morretes-Antonina. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.260, out. 1986.

COM as isenções, mais incentivos ao turismo. **Panorama**, Curitiba, n. 212, set.1970.

CONGELADOS LUBAM. **Barreado**. Morretes, [199-]. 1 folder.

CONSCIENTIZAÇÃO turística tem encontro. **Panorama**, Curitiba, n.254, fev. 1978.

CONVÊNIO entre BADEP e EMBRATUR destina dinheiro para o turismo. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 186, ago.1980.

CORREIA, M. G. **O Fandango que acompanha o Barreado**. Paraná: Maxi Gráfica, 2002.

CULINÁRIA Paranaense. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 388, p.39, jun. 1997.

CULINÁRIA Paranaense – Barreado. Disponível em <<http://www.pr.gov.br/celepar/seet/prtur/culinária/Barreado.html>> acesso em 2/5/2006.

DIAS, V. A charmosa Morretes. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 12.dez.2006.

DE FREITAS, R. F. **Coisas do meu litoral**. Curitiba: Gráfica Julia, 1997.

DESERTO das praias vai acabar, O. **Panorama**, Curitiba, n. 172, set. 1996.

EIS o Paraná no roteiro da PARANATUR. **Paraná em Páginas**, n.56. out.1969.

ELES estão com medo. **Panorama**, Curitiba, n.203, out, 1968.

ENCONTRO da ABAV em Curitiba apresentou resultados positivos. **Panorama**, Curitiba, n.249, ago.1977.

ENTIDADE máxima do turismo no Brasil (EMBRATUR) pediu para que a Rede Ferroviária Federal implante a linha Morretes-Antonina. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 267, mai. 1987.

ESMANHOTTO, S. Delícias da cozinha preparadas à beira-mar. **Estado do Paraná**, Curitiba, 22 jan.1998.

FAMÍLIA MARQUES. **Receita do Barreado**. Paranaguá, 1971. Digitado.

FEIRA vende até cartão telefônico. **Folha de São Paulo**. São Paulo, 03 mai. 1999.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. SENAC: São Paulo, 2007.

FESTA Feira Agrícola e Artesanal de Morretes, V. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.279, mai.1988.

FESTA Feira Agrícola e Artesanal de Morretes. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.292, jun.1989.

FOLCLORE e turismo cultural. **Gazeta do Povo**, 21 jan. 1973.

FUMTUR. **Barreado, prato típico do litoral paranaense**. Paranaguá, Prefeitura Municipal de Paranaguá/Fundação Municipal de Turismo, 2003. 1 folder.

GOSTOSO Barreado de Antonina, O. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 250, p.4, dez.1985.

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. **Sem título**. Curitiba: Secretaria da Cultura e do Esporte/Museu da Imagem e do Som [1983-1986?].

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. **O Barreado** – um mutirão posto na mesa. Curitiba: Governo do Estado do Paraná/Banestado [1987-1991?].

GUARATUBA, nome que teve inspiração em ave marinha. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.45, nov.1968.

GUSSAMANN, K. Trem e sol. Barreado é cozido de carne. Prato local sustenta até bandeirante. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 20 jan. 1997.

IMAGINAÇÃO. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 266, abr. 1987.

JÁ no verão, turismo será nos campings. **Panorama**, Curitiba, n. 211, jul.1970.

JESS, J. A resistência das tradições paranaenses – unidos pela História, costumes típicos do Paraná, como o Fandango e o Barreado, lutam pela sobrevivência. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 08 out. 2005.

JUSTIÇA determinou restauração do caráter primitivo de Vila Velha. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 232, jun. 1984.

KOCH, I. **Tradicionalismo e folclore na cultura alimentar paranaense**. Curitiba: I. Koch, 2004.

LIRA, M. Nove sopas. Barreado. A origem da mãe-benta. In: CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1977, p.80-82.

LITORAL e Barreado. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 14 ago.1977.

MACDOWELL de Castro na EMBRATUR. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 243, mai. 1985.

MARANHÃO, R. Um lugar ao sol. **Panorama**, Curitiba, n. 186, fev.1968.

MATERIAL de turismo renovado. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.298, dez.1989.

MELHORES condições para a PARANATUR. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 243, mai. 1985.

MENEZES, H.; MENEZES, J.D. [Gastronomia paranaense]. Curitiba, [200-]. Digitado.

MIZGA, E. A tradição caiçara agora bem perto de você. **Ecovia**, Curitiba, n.57, mai-jun. 2008, p.6-8.

MORRETES. **Panorama**, Curitiba, n. 245, abr. 1977.

MORRETES, para o inverno. **Panorama**, Curitiba, n.370, jun-jul, 1987.

MORRETES recebe visitantes o ano inteiro por causa do Barreado. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 13 fev.2006.

NOVO passeio de trem. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 28 mar.1997.

NUNCA foi tão fácil. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 264, fev. 1987.

OUTRA mudança na EMBRATUR. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 254, abr. 1986.

PARANÁ é a nova alternativa na temporada de verão. **Panorama**, Curitiba, n.421, nov. 1993.

PARANÁ e o turismo ecológico. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.283, set.1988.

PARANÁ em destaque, O. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 20. Mai. 2006.

PARANÁ: praias doces e salgadas. **Panorama**, Curitiba, n. 458, dez.1996.

PARANÁ vai ao Brasil. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.293, jul. 1989.

PARANÁ, você precisa conhecer. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.297, nov.1989.

PARANÁ TURISMO. **Morretes, terra do Barreado**. Curitiba: Prefeitura Municipal de Morretes/Governo do Paraná/Paraná Turismo, abr. 2002. 1 folder.

PARANAENSES terão Semana VIP. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 25 ago. 2005.

PARANAGUÁ aos 319 anos. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.29, jul.1967.

PARANAGUÁ 320 anos. PERFIL do turista. **Panorama**, Curitiba, n.391, abr.1968.

PARANAGUÁ, como fazer o ouro voltar? **Panorama**, Curitiba, n. 208, mar. 1970.

PARANATUR. Matinhos possui agora um terminal turístico. **Panorama**, Curitiba, n. 253, jan. 1978 [propaganda].

_____. Americanos...In: **Panorama**, Curitiba, n. 277, mar. 1980

_____. **Barreado** – o mais saboroso prato do Paraná. Curitiba: Governo do Paraná, Secretaria de Estado da Cultura e do Esporte, 1984.

_____. **Barreado, o prato típico**. Curitiba: Governo do Paraná/Secretaria de Cultura e do Esporte, jan. 1985.

_____. **Campanha do Barreado** - esse é o meu Paraná. Curitiba: Imprensa Oficial, 25 abr.1990.

_____. **Barreado**. Curitiba: Governo do Estado do Paraná/Secretaria do Estado de Cultura e do Esporte, 21 mar. 1991. Digitado (release Assessoria de Imprensa).

PARQUE da Graciosa, um presente para o povo. **Panorama**, Curitiba, n. 252, dez. 1977.

PELEJA do Barreado, A. **Gazeta do Povo**. Curitiba, 27 mar. 2005.

PEÑA, D. H. Turismo: riqueza do Paraná. **Panorama**, Curitiba, 10. Jun.1965, p. 37-38.

PERFIL do turista. **Panorama**, Curitiba, n.371, set.1987.

PIMENTEL, A.; GRAMANI, D.; CORREA, J. (org). **Museu vivo do Fandango**. Rio de Janeiro: Associação Cultural Caburé, 2006. p.21-37.

PINTO, I. C. **Curso de introdução aos estudos do folclore**. Curitiba: Governo do Paraná, 1983.

PINTO, I. C.; BORGES JÚNIOR, A. **Resgate do folclore Paranaense**. Curitiba: Siemens/Prefeitura Municipal de Curitiba, 2005.

PONTOS Turísticos. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 211, set. 1982.

PORTOBRÁS que pare de enganar o povo de Antonina. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.277, mar.1987.

POTENCIAL Paranaense. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 264, fev. 1987.

PRAIA, Alegria, Decepção. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 17 fev.1968.

PRATOS típicos do Paraná, Os. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 12 ago. 1993.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRETES. **Barreado**. Morretes, [199-]. 1 folder.

_____. **Barreado, prato típico de Morretes**. Morretes: Prefeitura Municipal de Morretes, 1999. 1 folder.

PRIMEIRA Festa do Barreado. Primeira Festival de Artes e Tradições Populares de Paranaguá, 30 set. a 01. Out. 1978. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 10 set. 1978.

PRIMEIRA Festa do Barreado. Primeiro Festival de Arte e Tradições Populares, de 30/09 a 01/10 de 1978. Paranaguá, 1978. 1 folder.

PROJETO Paraná, um bom negócio. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.294, out.1989.

REABERTURA de cassinos no Brasil muito próximo de ser realidade. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 197, jul. 1981.

RESTAURANTE E HOTEL NHUNDIAQUARA. **O tradicional Barreado paranaense e sua origem**. Morretes, [199-]. 1 folder.

RESTAURANTE da Ieda. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 269, jul. 1987.

RESTAURANTE ESTRELA DA TERRA. Comida típica do Paraná. Curitiba, [199-]. 1 folder.

REUNIÃO parlamentar interestadual do extremo sul: turismo mereceu destaque, II. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.38, abr.1968.

RIBAS, C. C. Correio do leitor. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 04 out.1970.

RIO Nhundiaquara. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 04 out.1970.

RODERJAN, R. V. **Folclore brasileiro**: Paraná. Curitiba: Instituto Nacional do Folclore, 1981.

SABORES do Paraná – o roteiro gastronômico do Estado cruza diversas regiões, com suas atrações turísticas, agradando paladares variados. **Gazeta do Povo**. Curitiba, 10 jan. 2000.

SECRETARIA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO. **Barreado**. Curitiba: Imprensa Oficial, [1973-1975?]. 1 folder.

SECRETARIA DO ESTADO DA CULTURA DO PARANÁ. **Pratos típicos paranaenses**. Curitiba: Secretaria do Estado da Cultura do Paraná, 2004.

SECRETÁRIO de Esporte e Turismo do Governo do Paraná: Nelson Gradia. **Panorama**, Curitiba, n.388, jan.1991.

SENAC PARANÁ. **Barreado, prato típico do Paraná**. Curitiba, [199-]. 1 folder.

_____. **Barreado, prato típico do Paraná**. Curitiba, [199-]. 1 folder.

_____. **Barreado**. Curitiba, [200-]. 1 folder.

SESC. **Festival do Barreado e do Fandango**. Curitiba: SESC Portão Curitiba e Associação Tradicionalista Gralha Azul, 1982. 1 folder.

SUCESSO absoluto a nova opção turística com a “Maria Fumaça” entre Morretes e Antonina. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 271, set. 1987.

TURI-NOTAS. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 06 mar.1970.

_____. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 10 mar. 1978.

TURISMO. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 04 abr. 1970.

TURISMO. **Panorama**, Curitiba, n. 233, jan.1976.

TURISMO. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 133, mar.1976.

TURISMO. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 136, jun.1976.

TURISMO. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 137, jul.1976.

TURISMO. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 193, mar.1981.

TURISMO. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 246, ago. 1985.

TURISMO. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 374, nov. 1988.

TURISMO, os principais pontos turísticos do Paraná. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 240, fev. 1985.

TURISMO, venha conhecer Antonina. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 369, mai. 1987.

TURISMO: Vila Velha e Guaratuba têm agora boas atrações. **Panorama**, Curitiba, n.264, jan. 1979.

TURISTAS preferem Morretes a Antonina. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 06 fev.2007.

ÚLTIMO domingo de cada mês a velha “Maria Fumaça” é atração no litoral, no. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n. 237, nov. 1987.

VIANA, M. **Paranaguá na História e na tradição**. Paranaguá: Gráfica Vicentina, 1976.

VILA Velha se tornará mais turística. **Panorama**, Curitiba, n. 240, set. 1977.

VISITE Antonina. **Paraná em Páginas**, Curitiba, n.282, ago.1988.

VIVA o Verão do Paraná. **Panorama**, Curitiba, n. 298, 15 jan. 1981.

VOCÊ conhece a origem do Barreado? **Gazeta do Povo**, Curitiba, 09 fev.1986.

FONTES ORAIS

ABE, R. M. **Entrevista**. Paranaguá, 11 de julho de 2008, MP3, 0h49 min.

ABREU, L. G. (Tata). **Entrevista**. Antonina, 18 de março de 2008. MP3, 0h08 min.

_____. **Entrevista**. Antonina, 26 de março de 2008. MP3, 1h12 min.

ADRIANO, J. P. **Entrevista**. Paranaguá, 11 de julho de 2008, MP3, 0h29 min.

ALCOBAS, J. C.. **Entrevista**. Antonina, 11 de março de 2008. MP3, 0h36 min.

ALPENDRE, F. **Entrevista**. Morretes, 08 de maio de 2008. MP3, 0h34 min.

AZIM, I. M. V. **Entrevista**. Antonina, 13 de abril de 2008. MP3, 0h32 min.

BAUMEL, H. S. S. **Informações sobre Cadernos da Gente**. [email de trabalho]. Mensagem recebida por: mariegimenes@gmail.com, em: 05/09/2008.

BEZERRA, D. M. F. **Entrevista**. Curitiba, 24 de julho de 2005. MP3, 0h56 min.

_____. **Entrevista**. Curitiba, 13 de março de 2008. MP3, 0h49 min.

BRUINJÉ, T. F. **Entrevista**. Curitiba, 5 de março de 2008. MP3, 0h32 min.

CAMARGO, L. V. **Entrevista**. Antonina, 11 de março de 2008. MP3, 0h42 min.

CARMEZIM, J. C. **Entrevista**. Paranaguá, 09 de julho de 2008. MP3, 0h58 min.

CARRARO, E. F. **Entrevista**. Antonina, 26 de março de 2008. MP3, 0h30 min.

CASSILHA, S. A. **Entrevista**. Morretes, 08 de maio de 2008. MP3, 0h29 min.

CORDEIRO, M. L. **Entrevista**. Antonina, 26 de março de 2008. MP3, 0h28 min.

CUNHA, G. **Entrevista**. Morretes, 08 de maio de 2008. MP3, 0h30 min.

CUNHA, J. A. S. **Entrevista**. Morretes, 08 de maio de 2008. MP3, 0h21 min.

DE BONA, L. S. **Entrevista**. Morretes, 09 de maio de 2008. MP3, 1h31 min.

GADOTTI, M. **Entrevista**. Curitiba, 22 de julho de 2005. MP3, 0h52 min.

GUSSO, T. H. **Entrevista**. Antonina, 02 de abril de 2008. MP3, 0h35 min.

KUCH, R. C. **Entrevista**. Paranaguá, 11 de julho de 2008, MP3, 0h35 min.

LAFFITTE, M. L. **Entrevista**. Morretes, 02 de setembro de 2008. MP3, 1h09 min.

LAFFITTE, T. B. M. **Entrevista**. Morretes, 13 de maio de 2008. MP3, 0h59 min.

LISTON, S. P. **Entrevista**. Morretes, 09 de maio de 2008. MP3, 0h29 min.

LOPES, J. U. **Entrevista**. Antonina, 13 de março de 2008. MP3, 0h47 min.

MADALOZO, I. I. B. **Entrevista**. Morretes, 13 de maio de 2008. MP3, 0h49 min.

MALUCELLI, G. R. **Entrevista**. Morretes, 09 de maio de 2008. MP3, 0h51 min.

MENEZES, H. M. **Entrevista**. Curitiba, 31 de outubro de 2007. MP3, 0h31 min.

NASCIMENTO, E. **Entrevista**. Antonina, 13 de março de 2008. MP3, 0h29 min.

OLIVEIRA JUNIOR, O. A. **Entrevista**. Morretes, 02 de setembro de 2008. MP3, 0h59 min.

PEIXOTO, R. M. **Entrevista**. Antonina, 18 de março de 2008. MP3, 0h33 min.

PERALTA, L. G. **Entrevista**. Morretes, 13 de maio de 2008. MP3, 0h39 min.

ROBASSA, M. J. S. **Entrevista**. Morretes, 09 de maio de 2008. MP3, 0h52 min.

ROMANUS, L. A. **Entrevista**. Morretes, 14 de maio de 2008. MP3, 0h34 min.

SANTOS, M. S. **Entrevista**. Morretes, 09 de maio de 2008. MP3, 0h24 min.

SANTOS FILHO, J. F. **Entrevista**. Antonina, 13 de abril de 2008. MP3, 1h03 min.

SIEDSCHLAG, I. **Entrevista**. Matinhos, 04 de setembro de 2008. MP3, 1h42 min.

SILVA, D. F. **Entrevista**. Paranaguá, 03 de setembro de 2008. MP3, 0h57 min.

SILVA, I. T. P. **Entrevista**. Antonina, 26 de abril de 2008. MP3, 0h22 min.

SILVA, N. N. S. **Entrevista**. Morretes, 14 de maio de 2008. MP3, 0h28 min.

SILVEIRA, M. G. A. **Entrevista**. Morretes, 08 de maio de 2008. MP3, 0h54 min.

SNOEYER, H. W. (Anny). **Entrevista**. Antonina, 05 de março de 2008. MP3, 0h40 min.

SOUZA, A. E. C. **Entrevista**. Antonina, 13 de março de 2008. MP3, 0h32 min.

SOUZA JUNIOR, J. **Entrevista**. Morretes, 27 de maio de 2008. MP3, 1h32 min.

STANISCIA, G. F. **Entrevista**. Antonina, 13 de março de 2008. MP3, 0h54 min.

WELZEL, N. **Entrevista**. Antonina, 13 de março de 2008. MP3, 0h53 min.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ACKERMAN, D. **Uma História natural dos sentidos**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.

AGUIRRE ROJAS, C. A. Tese sobre o itinerário da historiografia do século 20: uma visão numa perspectiva de longa duração. In: MALERBA, J.; AGUIRRE ROJAS, C. A. **Historiografia contemporânea**: perspectiva crítica. Bauru: EDUSC, 2007.

_____. Convite a uma outra Micro-História: a Micro-História italiana. In: MALERBA, J.; AGUIRRE ROJAS, C. A. **Historiografia contemporânea**: perspectiva crítica. Bauru: EDUSC, 2007.

ALBERTI, V. **O fascínio do vivido, ou o que atrai na História Oral**. Rio de Janeiro: CPDOC, 2003, 4 [f].

ALENCAR, L. G. **Misturando sabores**: a alimentação na Vila Real do Senhor Bom Jesus do Cuiabá 1727-1808. Cuiabá, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Mato Grosso. 129f.

ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in)tangible. In: MARONESE, I. (org). **Primeras jornadas de patrimonio gastronômico**. CPPHC-CABA: Buenos Aires, 2002, p.11.

ANVISA. Resolução – RDC n.216, de 15 de setembro de 1966. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 10/05/2008.

ARON, J-P. A cozinha: um cardápio do século XIX. LE GOFF, J.; NORA, P. (org). **História**: novos objetos. Rio de Janeiro:Francisco Alves Editora,1976, p. 160-185.

BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In:BOUDON, R (org). **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar,1995, p.65-106.

BALHANA, A. P.; MACHADO, B. P.; WESTPHALEN, C. M.; **História do Paraná**. Curitiba: Grafipar, 1969, vol.1.

BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. São Paulo: Papyrus, 2003.

BARTHES, R. Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In: COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. **Food and culture** – a reader. New York: Routledge, 1997, p.20-27.

BAUDRILLARD, J. **A sociedade de consumo**. Lisboa: Ed. 70, 1991.

_____. **O sistema dos objetos**. São Paulo: Perspectiva, 2000.

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.

BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, G.A. et al. **Tradição/Contradição**. 2. ed. Rio de Janeiro:Jorge Zahar/Funarte, 1997.

BOSI, E. **Memória e sociedade** – lembranças dos velhos. 3. ed. São Paulo:Cia. das Letras, 2003.

BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

_____. **La distinción** - criterios y bases sociales del gusto. 2. ed. Madrid: Taurus, 1988.

_____. **A economia das trocas simbólicas**. 4. ed. São Paulo: Perspectiva,2000.

_____. **O poder simbólico**. 3. ed. Rio de Janeiro : Bertrand Brasil, 2000.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. In: **Saúde em Revista**, v.4, n.13, p.37-44, 2004.

BRASIL. Decreto-Lei n. 25, de 30 de novembro de 1937. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Rio de Janeiro, RJ, 1937.

_____. Decreto-Lei n. 1.915, de 27 de dezembro de 1939. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Rio de Janeiro, RJ, 1939.

_____. Decreto-Lei n. 7.582, de 25 de maio de 1945. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Rio de Janeiro, RJ, 1945.

_____. Decreto n. 44.863, de 21 de novembro de 1958. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Rio de Janeiro, RJ, 1958.

_____. Decreto-Lei n. 55, de 18 de setembro de 1966. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1966.

_____. Constituição: República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

_____. Lei n. 8.818, de 28 de março de 1991. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1991.

_____. Decreto n. 3.551, de 04 de agosto de 2000. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2000.

_____. Medida provisória n. 103, de 01 de janeiro de 2003. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2003.

_____. Instrução normativa n. 13, de 29 de junho de 2005. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2005.

BRITO, M. L. S. (org). **Fandango de mutirão**. 20. ed. Curitiba: Gráfica Mileart, 2003.

BURKE, P. A **Escola dos Annales 1929-1989** – a revolução francesa da historiografia. 6. ed. São Paulo:UNESP, 1997.

_____. **O que é História cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

CAMARGO FILHO et al., W. P. Evolução da produção do tomate no Brasil. In: **Agricultura em São Paulo**, São Paulo, n.41, v.1, p.41-69, 1994.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

_____. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. In: **História**: questões e debates, Curitiba, n.42, p.71-80, 2005. Editora UFPR.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1977.

_____. **Dicionário do folclore brasileiro**. 9. ed. São Paulo: Global, 2000.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global, 2006.

CASILHO, R. B. C. (org). **Arte e gastronomia do Paraná**. Curitiba: Solar do Rosário, 2005.

CHARTIER, R **A História cultural**: entre práticas e representações. Rio de Janeiro: Difel, 1990.

CORÇÃO, M. **Os tempos da memória gustativa**: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006). Curitiba, 2007. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

CSENGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 4. ed. São Paulo: Liberdade, 1998, p.806-824.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987.

DEL PRIORE, M. L. **Festas e utopias no Brasil colonial**. São Paulo: Brasiliense, 2000.

DE MORAIS, L. P. **Culinária típica e identidade regional**: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida típica. Belo Horizonte, 2004. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Minas Gerais.

DEMO, P. **Pesquisa e construção de conhecimento** – metodologia científica no caminho de Habermas. 3. ed. Rio de Janeiro:Tempo Brasileiro, 1997.

DESLANDES, S. F. A construção do projeto de pesquisa. In: MINAYO, M. C. de S. (org). **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

DIEHL, A. A. **Cultura historiográfica**: memória, identidade e representação. Bauru: EDUSC, 2002.

DOUGLAS, M; ISHERWOOD, B. **El mundo de los bienes** – hacia una antropología del consumo. México: Grijalbo, 1980.

DUARTE, M. **O livro das invenções**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

DUMAZEDIER, J. **Sociologia empírica do lazer**. São Paulo: Perspectiva, 1989.

_____. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 2000.

ENCONTRO DE FANDANGO E CULTURA, II CAIÇARA. Disponível em <http://www.encontrodeFandango.com.br/site/index.php>, consultado em 01.10.2008

FEATHERSTONE, M. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1990.

FEBVRE, L. **Pour la première enquête d'alimentation de 1936**, Annales: economies, sociétés, civilisations, n.4, juillet-août, 1961.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida** – uma História. São Paulo: Record, 2004.

FERRAZ, J. **Regime jurídico do turismo**. São Paulo: Papirus, 1992.

FERREIRA, M.F. História Oral: um inventário das diferenças. In: FERREIRA, M. F. (org). **Entre-vistas**: abordagens e usos da História Oral. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1994, p.1-13.

FERREIRA, M. M.; AMADO, J. Apresentação. In: _____ (org). **Usos e abusos da História Oral**. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002.

FISCHLER, C. A 'McDonaldização' dos costumes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 4. ed. São Paulo: Liberdade, 1998, p.841-862.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 4.ed. São Paulo: Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador à gourmet**. São Paulo: SENAC, 2001.

FREYRE, G. **Açúcar** - uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das letras, 1997.

FUNARI, P. P.; PELEGRINI, S. C. A. **Patrimônio Histórico e cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

GARCIA, R. W. D. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. In: **Revista Cadernos de Debate**. Campinas, v.2, p. 12-40, 1994.

GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. In: **O Correio**. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p. 4-7, jul. 1987.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989. Getúlio Vargas, 2002.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano** - morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.211-332.

GINZBURG, C; CASTELNUOVO, E; PONI, C. **A Micro-História e outros ensaios**. Lisboa/Rio de Janeiro, Difel-Bertrand, 1989.

GOULART, J. **Tropas e tropeiros na formação do Brasil**. Rio de Janeiro: Conquista, 1961.

GRAMANI, D.; CORREA, J. Naquele tempo, no tempo de hoje: um panorama do Fandango do litoral norte do Paraná e sul de São Paulo. In: PIMENTEL, A.; GRAMANI, D.; CORREA, J. (org). **Museu vivo do Fandango**. Rio de Janeiro: Associação Cultural Caburé, 2006. p.21-37.

GROTTANELI, C. A carne e os seus ritos. CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 4. ed. São Paulo: Liberdade, 1998, p.121-136.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. 2. ed. São Paulo: Vértice, 1990.

HAMILTON, C. Y. **Os sabores da lusofonia** – encontro entre culturas. São Paulo: SENAC NACIONAL, 2005.

HOBBSAWN, E. A invenção da tradição. In: HOBBSAWN, E; RANGER, T. **A invenção das tradições**. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p.9-23.

HUNT, L. (org). **A nova História cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

IPHAN. Processo n.01450.000672/2002-50 – **Processo de Registro de Patrimônio Imaterial Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, ES**. Rio de Janeiro, 15 jan., 2002.

_____. Processo n.01450.008675/2004-01 – **Processo de Registro de Patrimônio Imaterial Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA**. Salvador, 01 dez., 2004.

_____. Processo nº. 01450.012192/2006-65 – **Processo de Registro de Patrimônio Imaterial Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas, nas**

regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, MG. Brasília, 13 jun., 2008.

_____. **Relação das Cartas Patrimoniais.** Disponível em: <http://portal.IPHAN.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?retorno=paginaIPHAN&sigla=Legislacao&id=12372>. Acesso em 01.10.2008.

_____. **Declaração do México.** Disponível em <http://portal.IPHAN.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&retorno=paginaLegislacao>. Acesso em 01.10.2008.

_____. **Recomendação de Paris.** Disponível em: <http://portal.IPHAN.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&retorno=paginaLegislacao>. Acesso em 01.10.2008.

_____. **Carta de Fortaleza.** Disponível em: <http://portal.IPHAN.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&retorno=paginaLegislacao>. Acesso em 01.10.2008.

_____. **Carta de Mar del Plata.** Disponível em: <http://portal.IPHAN.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&retorno=paginaLegislacao>. Acesso em 01.10.2008.

JACKSON, E. **Alimento e transformação** – imagens e simbolismo da alimentação. São Paulo: Paulus, 1999.

KOCH, I. **Tradicionalismo e folclore na cultura alimentar paranaense.** Curitiba: I. Koch, 2004.

LEANDRO, J. A. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. In: **Revista Brasileira de História** – História e gênero. São Paulo: ANPUH, v.27, n.54, jul-dez, 2007, p.261-278.

LE GOFF, J.; NORA, P. **História, novos objetos.** Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

_____. **História, novos problemas.** Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

_____. **História, novas abordagens.** Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

LÉVI-STRAUSS, C. The culinary triangle. In: COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. **Food and culture** – a reader. New York: Routledge, 1997, p.28-35.

LIMA, H. E. **A Micro-História italiana**: escalas, indícios e singularidades. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na História Oral contemporânea. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da História Oral**. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002.

LUNA, S. **Planejamento da pesquisa**. São Paulo: Educ, 1996.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan-jun. 2004.

MAIA, T; MAIA, T. **O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros no Vale do Paraíba**. Rio de Janeiro:MEC/SEC, 1981.

MARCGRAVE, J. Cardápio do indígena nordestino. In: CASCUDO, L.C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1977, p.241-243.

MARTINS, R. **Terra e gente do Paraná**. Curitiba: Coleção Farol do Saber, 1995a.

_____. **História do Paraná**. Curitiba: Travessa dos Editores, 1995b.

MENEZES, U. T. B.; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação**: balizas historiográficas. In: Anais do Museu Paulista - História e cultura material. São Paulo: Nova Série, vol. 5, jan/dez 1997, p. 9-91.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Turismo Cultural**: orientações básicas. 2.ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2008, 60p.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.

MONTANARI, M. **Food as culture**. New York: Columbia University, 2004.

MORAES FILHO, M. **Festas e tradições populares no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, 1979.

NADALIN, S. O. **Paraná: ocupação do território, população e migrações**. Curitiba: SEED, 2001.

NASCIMENTO JUNIOR, V. **História, crônicas e lendas**. Paranaguá: Instituto Histórico e Geográfico de Paranaguá, 1980.

ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____. R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 71-87.

OZOUF, M. A festa – sob a revolução francesa. In: LE GOFF, J.; NORA, P. (org). **História: novos objetos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976, p.216-232.

PARANÁ. Lei n. 5.948, de 27 de maio de 1969. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 1969.

_____. Lei n. 6.636, de 29 de novembro de 1974. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 1974.

_____. Lei n. 356, de 07 de abril de 1983. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 1983.

_____. Lei n. 8.388, de 20 de outubro de 1986. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 1986.

_____. Lei n. 8.986, de 25 de maio de 1989. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 1989.

_____. Lei n. 9.663, de 16 de julho de 1991. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 1991.

_____. Lei n. 11.066, de 01 de fevereiro de 1995. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 1995.

_____. Lei n. 3.403, de 11 de janeiro de 2001. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 2001.

_____. Lei n. 13.896, de 30 de dezembro de 2002. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Curitiba, PR, 2002.

PEREIRA, M. R. M. **Semeando iras rumo ao progresso**. Curitiba: UFPR, 1996.

PIAZZA, W. F. Insulados no Brasil meridional – açorianos em Santa Catarina. In: BARROSO, V. L. M. (org). **Açorianos no Brasil**. Porto Alegre: EST Edições, 2002, p.169-176.

PINTO, I. C. **Curso de introdução aos estudos do folclore**. Curitiba: Museu Paranaense/Secretaria da Cultura e do Esporte, 1983.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: **Revista estudos históricos**, Rio de Janeiro, v.2., n.3, p.3-15, 1988.

_____. Memória e identidade social. In: **Revista estudos históricos**, Rio de Janeiro, v.5, n.10, p.200-215, 1992.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação** – os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRANDI, C. Tradição. In: ROMANO (org). **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional/ Casa da moeda, 1984, v. 16.

QUEIROZ, M. I. P. **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva**. São Paulo: T.A.Queiroz, 1991.

RANDO, J. A. G. Fandango: contextualização histórica. In: BRITO, M. L. S. (org). **Fandango de mutirão**. Curitiba: Miliart, 2003, p.11-33.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia** - a Padaria América e o pão das gerações curitibanas. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

_____. **Dize-me o que comes e te direi quem és** - alemães, comida e identidade.. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

REVEL, J. Microanálise e construção do social. In **Jogos de escalas**. A experiência da microanálise. Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 1998.

RODERJAN, R. **Folclore brasileiro: Paraná**. Rio de Janeiro: MEC/SEC/FUNARTE/Inst. Nacional do Folclore, 1981.

ROLIM, M. C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960, Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. In: SIMPÓSIO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES, 3., 2006, Ribeirão Preto. **Anais...** Ribeirão Preto, 2006, p.333-339.

ROUSSO, H. A memória não é mais o que era. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da História Oral**. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p.93-101.

SANTOS, C. R. A. dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

_____. Por uma História da Alimentação. In: **História: questões e debates**, Curitiba, v.14, n.26/27, p.154-171, jan/dez.1997.

_____. **Vida material, vida econômica**. Curitiba: SEED, 2001.

_____. **A alimentação e seu lugar na História** – os tempos da memória gustativa. Campinas, ANPUH Nacional, 2004.

SARASWATI, A. **Mitologia hindu**. 2.ed. São Paulo:Madras, 2007.

SCHNEIDER, C. R. **Do cru ao assado**: a festa do Boi no Rolete de Marechal Cândido Rondon. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

SENAC. **Multissabores** – formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2000.

SGANZERLA, E.; STRASBURGER, J. **Culinária paranaense**. Curitiba: Splendor, 2004.

THIOLLENT, M. J. M. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 3. ed. São Paulo: Polis, 1982.

THOMPSON, P. **A voz do passado** – História Oral. 3. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

THOMPSON, E. P. **A formação da classe operária inglesa**. São Paulo: Paz e Terra, 1987, 3v.

TURMO, G. Alimentación y patrimônio: ayer y hoy. In: FERNANDEZ DE PAZ e AGUDO TORRICO (org). **Patrimônio cultural y museología**. Santiago de Compostela: Universidad Santiago de Compostela, 1999.

VAINFAS, R. **Micro-História**: os protagonistas anônimos da História. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

VIANA, M. **Paranaguá na História e na tradição**. Paranaguá: Gráfica Vicentina, 1976.

VOLDMAN, D. Definições e usos. In: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da História Oral**. 5.ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002, p.33-41.

WACHOWICZ, R. **História do Paraná**. 9.ed. Imprensa oficial: Curitiba, 2001.

APÊNDICE I – ROTEIRO PARA GERENTES E/OU PROPRIETÁRIOS DE RESTAURANTES

Nome do Estabelecimento:

Endereço:

Telefone:

Quem concede as informações: Nome/cargo, formação, há quanto tempo trabalha no restaurante?

Em que ano foi inaugurado o restaurante? Funciona neste endereço desde então (senão, qual o antigo endereço)? Como surgiu a idéia de abrir o restaurante?

Dias e horários de funcionamento:

Capacidade da casa:

Perfil do público que frequenta o restaurante:

Sistema de serviço (Buffet, A La Carte, Rodízio):

Cardápio (o que é servido em termos de bebida e comida?):

Porque vocês servem o Barreado?

Quando é servido o Barreado?

Como foi a escolhida ou definida a receita do Barreado que vocês preparam?

Quem prepara o Barreado?

Preço médio dos pratos? E do Barreado?

Comidas e bebidas mais vendidas?

Formas de pagamento aceitas?

Número de funcionários do estabelecimento:

Como é o restaurante é divulgado?

Como o restaurante trabalha a questão do turismo?

Tem algum folheto/folder do restaurante?

Para quem se interessa pela origem do Barreado, oferece alguma informação? Qual?

Existem vários restaurantes na cidade. Como o estabelecimento trabalha/vê a questão da concorrência?

Como você vê o Turismo de Antonina?

Como começou essa divulgação do prato associado ao turismo? Quando as pessoas começaram a procurar conhecer o Barreado?

APÊNDICE II – ROTEIRO PARA COZINHEIRAS DE RESTAURANTES

Nome e idade:

Nome do estabelecimento em que trabalha:

Onde nasceu e foi criada?

Como aprendeu a cozinhar?

Nome do restaurante em que trabalha? Há quanto tempo trabalha aqui?

Como começou a trabalhar como cozinheira?

Como aprendeu a fazer o Barreado?

O que você sabe da origem do Barreado?

Como é feito o Barreado servido no Restaurante? (ingredientes, tipos de panela, detalhes do cozimento)

Qual é o segredo de um bom Barreado?

Quais são os acompanhamentos mais indicados?

Prepara o Barreado fora do restaurante? Em que circunstâncias?

O Barreado que você prepara em casa é diferente? Em que?

O que você acha do Barreado servido nos restaurantes?

APÊNDICE III – ROTEIRO PARA COZINHEIRAS TRADICIONAIS

Nome e data de nascimento

Formação/profissão

Onde nasceu e foi criada?

Como aprendeu a cozinhar?

Como aprendeu a fazer o Barreado?

Já ensinou o Barreado pra alguém?

O que você sabe da origem do Barreado?

Você tem o costume de preparar o Barreado? Em que circunstâncias?

Como você prepara o Barreado?

Qual é o segredo de um bom Barreado?

Quais são os acompanhamentos mais indicados?

E na hora de servir, existe algum truque?

O que você acha do Barreado servido nos restaurantes? Você come o Barreado dos restaurantes?

APÊNDICE IV – ROTEIRO PARA PESSOAS LIGADAS À ATIVIDADE TURÍSTICA

Nome e data de nascimento

Formação/profissão, cargo atual

Quando ingressou na área de turismo?

Que cargos ocupou?

Leitura do desenvolvimento turístico do município/Estado (ênfase a partir da década de 1970)

Leitura do panorama atual do desenvolvimento do turismo no município/Estado

Quando e como começa a questão do aproveitamento turístico do Barreado?

Como se deu esse processo?

APÊNDICE V – MODELO DA CARTA DE CESSÃO DE DIREITOS PARA DEPOIMENTO ORAL

CARTA DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL

Pelo _____ presente _____ documento, _____ eu, _____ (nome), _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), CPF _____, RG _____, emitido por _____, domiciliado e residente na cidade de _____, _____, declaro ceder à Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental que prestei na cidade de _____ em ____ de _____ de 200_ perante a pesquisadora Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Salienta-se que o material aqui coletado fica sendo autorizado a ser utilizado, divulgado ou publicado, para fins culturais e acadêmicos, sendo mencionado no todo ou em parte, editado ou não.

_____, _____ de 200_.

Depoente

ANEXO I – DECRETO-LEI Nº. 25 DE 30 DE NOVEMBRO DE 1937**DECRETO-LEI Nº. 25, DE 30 DE NOVEMBRO DE 1937.**

Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional.

O Presidente da República dos Estados Unidos do Brasil, usando da atribuição que lhe confere o art. 180 da Constituição,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL

Art. 1º Constitui o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da História do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico.

§ 1º Os bens a que se refere o presente artigo só serão considerados parte integrante do patrimônio histórico o artístico nacional, depois de inscritos separada ou agrupadamente num dos quatro Livros do Tombo, de que trata o art. 4º desta lei.

§ 2º Equiparam-se aos bens a que se refere o presente artigo e são também sujeitos a tombamento os monumentos naturais, bem como os sítios e paisagens que importe conservar e proteger pela feição notável com que tenham sido dotados pela natureza ou agenciados pela indústria humana.

Art. 2º A presente lei se aplica às coisas pertencentes às pessoas naturais, bem como às pessoas jurídicas de direito privado e de direito público interno.

Art. 3º Excluem-se do patrimônio histórico e artístico nacional as obras de origem estrangeira:

- 1) que pertençam às representações diplomáticas ou consulares acreditadas no país;
- 2) que adornem quaisquer veículos pertencentes a empresas estrangeiras, que façam carreira no país;
- 3) que se incluam entre os bens referidos no art. 10 da Introdução do Código Civil, e que continuem sujeitas à lei pessoal do proprietário;
- 4) que pertençam a casas de comércio de objetos históricos ou artísticos;
- 5) que sejam trazidas para exposições comemorativas, educativas ou comerciais;
- 6) que sejam importadas por empresas estrangeiras expressamente para adorno dos respectivos estabelecimentos.

Parágrafo único. As obras mencionadas nas alíneas 4 e 5 terão guia de licença para livre trânsito, fornecida pelo Serviço ao Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

CAPÍTULO II

DO TOMBAMENTO

Art. 4º O Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional possuirá quatro Livros do Tombo, nos quais serão inscritas as obras a que se refere o art. 1º desta lei, a saber:

1) no Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico, as coisas pertencentes às categorias de arte arqueológica, etnográfica, ameríndia e popular, e bem assim as mencionadas no § 2º do citado art. 1º.

2) no Livro do Tombo Histórico, as coisas de interesse histórico e as obras de arte histórica;

3) no Livro do Tombo das Belas Artes, as coisas de arte erudita, nacional ou estrangeira;

4) no Livro do Tombo das Artes Aplicadas, as obras que se incluam na categoria das artes aplicadas, nacionais ou estrangeiras.

§ 1º Cada um dos Livros do Tombo poderá ter vários volumes.

§ 2º Os bens, que se incluem nas categorias enumeradas nas alíneas 1, 2, 3 e 4 do presente artigo, serão definidos e especificados no regulamento que for expedido para execução da presente lei.

Art. 5º O tombamento dos bens pertencentes à União, aos Estados e aos Municípios se fará de ofício, por ordem do diretor do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, mas deverá ser notificado à entidade a quem pertencer, ou sob cuja guarda estiver a coisa tombada, a fim de produzir os necessários efeitos.

Art. 6º O tombamento de coisa pertencente à pessoa natural ou à pessoa jurídica de direito privado se fará voluntária ou compulsoriamente.

Art. 7º Proceder-se-á ao tombamento voluntário sempre que o proprietário o pedir e a coisa se revestir dos requisitos necessários para constituir parte integrante do patrimônio histórico e artístico nacional, a juízo do Conselho Consultivo do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, ou sempre que o mesmo proprietário anuir, por escrito, à notificação, que se lhe fizer, para a inscrição da coisa em qualquer dos Livros do Tombo.

Art. 8º Proceder-se-á ao tombamento compulsório quando o proprietário se recusar a anuir à inscrição da coisa.

Art. 9º O tombamento compulsório se fará de acordo com o seguinte processo:

1) o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, por seu órgão competente, notificará o proprietário para anuir ao tombamento, dentro do prazo de quinze dias, a contar do recebimento da notificação, ou para, si o quiser impugnar, oferecer dentro do mesmo prazo as razões de sua impugnação.

2) no caso de não haver impugnação dentro do prazo assinado, que é fatal, o diretor do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional mandará por simples despacho que se proceda à inscrição da coisa no competente Livro do Tombo.

3) se a impugnação for oferecida dentro do prazo assinado, far-se-á vista da mesma, dentro de outros quinze dias fatais, ao órgão de que houver emanado a iniciativa do tombamento, a fim de sustentá-la. Em seguida, independentemente de custas, será o processo remetido ao Conselho Consultivo do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, que proferirá decisão a respeito, dentro do prazo de sessenta dias, a contar do seu recebimento. Dessa decisão não caberá recurso.

Art. 10. O tombamento dos bens, a que se refere o art. 6º desta lei, será considerado provisório ou definitivo, conforme esteja o respectivo processo iniciado pela notificação ou concluído pela inscrição dos referidos bens no competente Livro do Tombo.

Parágrafo único. Para todas os efeitos, salvo a disposição do art. 13 desta lei, o tombamento provisório se equiparará ao definitivo.

CAPÍTULO III

DOS EFEITOS DO TOMBAMENTO

Art. 11. As coisas tombadas, que pertençam à União, aos Estados ou aos Municípios, inalienáveis por natureza, só poderão ser transferidas de uma à outra das referidas entidades.

Parágrafo único. Feita a transferência, dela deve o adquirente dar imediato conhecimento ao Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Art. 12. A alienabilidade das obras históricas ou artísticas tombadas, de propriedade de pessoas naturais ou jurídicas de direito privado sofrerá as restrições constantes da presente lei.

Art. 13. O tombamento definitivo dos bens de propriedade particular será, por iniciativa do órgão competente do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, transcrito para os devidos efeitos em livro a cargo dos oficiais do registro de imóveis e averbado ao lado da transcrição do domínio.

§ 1º No caso de transferência de propriedade dos bens de que trata este artigo, deverá o adquirente, dentro do prazo de trinta dias, sob pena de multa de dez por cento sobre o respectivo valor, fazê-la constar do registro, ainda que se trate de transmissão judicial ou causa mortis.

§ 2º Na hipótese de deslocação de tais bens, deverá o proprietário, dentro do mesmo prazo e sob pena da mesma multa, inscrevê-los no registro do lugar para que tiverem sido deslocados.

§ 3º A transferência deve ser comunicada pelo adquirente, e a deslocação pelo proprietário, ao Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, dentro do mesmo prazo e sob a mesma pena.

Art. 14. A coisa tombada não poderá sair do país, senão por curto prazo, sem transferência de domínio e para fim de intercâmbio cultural, a juízo do Conselho Consultivo do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Art. 15. Tentada, a não ser no caso previsto no artigo anterior, a exportação, para fora do país, da coisa tombada, será esta seqüestrada pela União ou pelo Estado em que se encontrar.

§ 1º Apurada a responsabilidade do proprietário, ser-lhe-á imposta a multa de cinquenta por cento do valor da coisa, que permanecerá seqüestrada em garantia do pagamento, e até que este se faça.

§ 2º No caso de reincidência, a multa será elevada ao dobro.

§ 3º A pessoa que tentar a exportação de coisa tombada, além de incidir na multa a que se referem os parágrafos anteriores, incorrerá, nas penas cominadas no Código Penal para o crime de contrabando.

Art. 16. No caso de extravio ou furto de qualquer objeto tombado, o respectivo proprietário deverá dar conhecimento do fato ao Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, dentro do prazo de cinco dias, sob pena de multa de dez por cento sobre o valor da coisa.

Art. 17. As coisas tombadas não poderão, em caso nenhum ser destruídas, demolidas ou mutiladas, nem, sem prévia autorização especial do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, ser reparadas, pintadas ou restauradas, sob pena de multa de cinquenta por cento do dano causado.

Parágrafo único. Tratando-se de bens pertencentes à União, aos Estados ou aos municípios, a autoridade responsável pela infração do presente artigo incorrerá pessoalmente na multa.

Art. 18. Sem prévia autorização do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, não se poderá, na vizinhança da coisa tombada, fazer construção que lhe impeça ou reduza a visibilidade, nem nela colocar anúncios ou cartazes, sob pena de ser mandada destruir a obra ou retirar o objeto, impondo-se neste caso a multa de cinquenta por cento do valor do mesmo objeto.

Art. 19. O proprietário de coisa tombada, que não dispuser de recursos para proceder às obras de conservação e reparação que a mesma requerer, levará ao conhecimento do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional a necessidade das mencionadas obras, sob pena de multa correspondente ao dobro da importância em que for avaliado o dano sofrido pela mesma coisa.

§ 1º Recebida a comunicação, e consideradas necessárias as obras, o diretor do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional mandará executá-las, a expensas da União, devendo as mesmas ser iniciadas dentro do prazo de seis meses, ou providenciará para que seja feita a desapropriação da coisa.

§ 2º À falta de qualquer das providências previstas no parágrafo anterior, poderá o proprietário requerer que seja cancelado o tombamento da coisa.

§ 3º Uma vez que verifique haver urgência na realização de obras e conservação ou reparação em qualquer coisa tombada, poderá o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional tomar a iniciativa de projetá-las e executá-las, a expensas da União, independentemente da comunicação a que alude este artigo, por parte do proprietário.

Art. 20. As coisas tombadas ficam sujeitas à vigilância permanente do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, que poderá inspecioná-los sempre que for julgado conveniente, não podendo os respectivos proprietários ou responsáveis criar obstáculos à inspeção, sob pena de multa de cem mil réis, elevada ao dobro em caso de reincidência.

Art. 21. Os atentados cometidos contra os bens de que trata o art. 1º desta lei são equiparados aos cometidos contra o patrimônio nacional.

CAPÍTULO IV

DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

Art. 22. Em face da alienação onerosa de bens tombados, pertencentes a pessoas naturais ou a pessoas jurídicas de direito privado, a União, os Estados e os municípios terão, nesta ordem, o direito de preferência.

§ 1º Tal alienação não será permitida, sem que previamente sejam os bens oferecidos, pelo mesmo preço, à União, bem como ao Estado e ao município em que se encontrarem. O proprietário deverá notificar os titulares do direito de preferência a usá-lo, dentro de trinta dias, sob pena de perdê-lo.

§ 2º É nula alienação realizada com violação do disposto no parágrafo anterior, ficando qualquer dos titulares do direito de preferência habilitado a seqüestrar a coisa e a impor a multa de vinte por cento do seu valor ao transmitente e ao adquirente, que serão por ela solidariamente responsáveis. A nulidade será pronunciada, na forma da lei, pelo juiz que conceder o seqüestro, o qual só será levantado depois de paga a multa e se qualquer dos titulares do direito de preferência não tiver adquirido a coisa no prazo de trinta dias.

§ 3º O direito de preferência não inibe o proprietário de gravar livremente a coisa tombada, de penhor, anticrese ou hipoteca.

§ 4º Nenhuma venda judicial de bens tombados se poderá realizar sem que, previamente, os titulares do direito de preferência sejam disso notificados judicialmente, não podendo os editais de praça ser expedidos, sob pena de nulidade, antes de feita a notificação.

§ 5º Aos titulares do direito de preferência assistirá o direito de remissão, se dela não lançarem mão, até a assinatura do auto de arrematação ou até a sentença de adjudicação, as pessoas que, na forma da lei, tiverem a faculdade de remir.

§ 6º O direito de remissão por parte da União, bem como do Estado e do município em que os bens se encontrarem, poderá ser exercido, dentro de cinco dias a partir da assinatura do auto de arrematação ou da sentença de adjudicação, não se podendo extrair a carta, enquanto não se esgotar este prazo, salvo se o arrematante ou o adjudicante for qualquer dos titulares do direito de preferência.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 23. O Poder Executivo providenciará a realização de acordos entre a União e os Estados, para melhor coordenação e desenvolvimento das atividades relativas à proteção do patrimônio histórico e artístico nacional e para a uniformização da legislação estadual complementar sobre o mesmo assunto.

Art. 24. A União manterá, para a conservação e a exposição de obras históricas e artísticas de sua propriedade, além do Museu Histórico Nacional e do Museu Nacional de Belas Artes, tantos outros museus nacionais quantos se tornarem necessários, devendo outrossim providenciar no sentido de favorecer a instituição de museus estaduais e municipais, com finalidades similares.

Art. 25. O Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional procurará entendimentos com as autoridades eclesiásticas, instituições científicas, históricas ou artísticas e pessoas naturais ou jurídicas, com o objetivo de obter a cooperação das mesmas em benefício do patrimônio histórico e artístico nacional.

Art. 26. Os negociantes de antiguidades, de obras de arte de qualquer natureza, de manuscritos e livros antigos ou raros são obrigados a um registro especial no Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, cumprindo-lhes outrossim apresentar semestralmente ao mesmo relações completas das coisas históricas e artísticas que possuírem.

Art. 27. Sempre que os agentes de leilões tiverem de vender objetos de natureza idêntica à dos mencionados no artigo anterior, deverão apresentar a respectiva relação ao órgão competente do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, sob pena de incidirem na multa de cinquenta por cento sobre o valor dos objetos vendidos.

Art. 28. Nenhum objeto de natureza idêntica à dos referidos no art. 26 desta lei poderá ser posto à venda pelos comerciantes ou agentes de leilões, sem que tenha sido previamente autenticado pelo Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, ou por perito em que o mesmo se louvar, sob pena de multa de cinquenta por cento sobre o valor atribuído ao objeto.

Parágrafo único. A autenticação do mencionado objeto será feita mediante o pagamento de uma taxa de peritagem de cinco por cento sobre o valor da coisa, se este for inferior ou equivalente a um conto de réis, e de mais cinco mil réis por conto de réis ou fração, que exceder.

Art. 29. O titular do direito de preferência goza de privilégio especial sobre o valor produzido em praça por bens tombados, quanto ao pagamento de multas impostas em virtude de infrações da presente lei.

Parágrafo único. Só terão prioridade sobre o privilégio a que se refere este artigo os créditos inscritos no registro competente, antes do tombamento da coisa pelo Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Art. 30. Revogam-se as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 30 de novembro de 1937, 116º da Independência e 49º da República.

GETULIO VARGAS.

Gustavo Capanema.

ANEXO II – DECRETO Nº. 3.551, DE 4 DE AGOSTO DE 2000.**DECRETO Nº. 3.551, DE 4 DE AGOSTO DE 2000.**

Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, e tendo em vista o disposto no art. 14 da Lei nº 9.649, de 27 de maio de 1998,

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

§ 1º Esse registro se fará em um dos seguintes livros:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

§ 2º A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.

§ 3º Outros livros de registro poderão ser abertos para a inscrição de bens culturais de natureza imaterial que constituam patrimônio cultural brasileiro e não se enquadrem nos livros definidos no parágrafo primeiro deste artigo.

Art. 2º São partes legítimas para provocar a instauração do processo de registro:

I - o Ministro de Estado da Cultura;

II - instituições vinculadas ao Ministério da Cultura;

III - Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal;

IV - sociedades ou associações civis.

Art. 3º As propostas para registro, acompanhadas de sua documentação técnica, serão dirigidas ao Presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, que as submeterá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

§ 1º A instrução dos processos de registro será supervisionada pelo IPHAN.

§ 2º A instrução constará de descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da documentação correspondente, e deverá mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes.

§ 3º A instrução dos processos poderá ser feita por outros órgãos do Ministério da Cultura, pelas unidades do IPHAN ou por entidade, pública ou privada, que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria, nos termos do regulamento a ser expedido pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

§ 4º Ultrapassada a instrução, o IPHAN emitirá parecer acerca da proposta de registro e enviará o processo ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para deliberação.

§ 5º O parecer de que trata o parágrafo anterior será publicado no Diário Oficial da União, para eventuais manifestações sobre o registro, que deverão ser apresentadas ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural no prazo de até trinta dias, contados da data de publicação do parecer.

Art. 4º O processo de registro, já instruído com as eventuais manifestações apresentadas, será levado à decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Art. 5º Em caso de decisão favorável do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, o bem será inscrito no livro correspondente e receberá o título de "Patrimônio Cultural do Brasil".

Parágrafo único. Caberá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural determinar a abertura, quando for o caso, de novo Livro de Registro, em atendimento ao disposto nos termos do § 3º do art. 1º deste Decreto.

Art. 6º Ao Ministério da Cultura cabe assegurar ao bem registrado:

I - documentação por todos os meios técnicos admitidos, cabendo ao IPHAN manter banco de dados com o material produzido durante a instrução do processo.

II - ampla divulgação e promoção.

Art. 7º O IPHAN fará a reavaliação dos bens culturais registrados, pelo menos a cada dez anos, e a encaminhará ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural para decidir sobre a revalidação do título de "Patrimônio Cultural do Brasil".

Parágrafo único. Negada a revalidação, será mantido apenas o registro, como referência cultural de seu tempo.

Art. 8º Fica instituído, no âmbito do Ministério da Cultura, o "Programa Nacional do Patrimônio Imaterial", visando à implementação de política específica de inventário, referenciamento e valorização desse patrimônio.

Parágrafo único. O Ministério da Cultura estabelecerá, no prazo de noventa dias, as bases para o desenvolvimento do Programa de que trata este artigo.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 4 de agosto de 2000; 179º da Independência e 112º da República.

ANEXO III – RESOLUÇÃO – RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto nº. 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº. 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº. 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969.

Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº. 6360, de 23 de setembro de 1976.

Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº. 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº. 211, de 18 de junho de 1999.

Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº. 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº. 277, de 16 de abril de 2001.

Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº. 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº. 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº. 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e póstratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes

devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;

d) Boas Práticas.