

JULIANA CRISTINA REINHARDT

O PÃO NOSSO DE CADA DIA
A PADARIA AMÉRICA E O PÃO DAS GERAÇÕES CURITIBANAS

Dissertação apresentada como requisito parcial
à obtenção do grau de Mestre em História, Curso
de Pós-Graduação em História, Setor de
Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade
Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes
dos Santos

Co-orientadora: Prof.^a Lana Magaly Pires

CURITIBA

2002

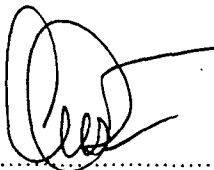


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
COORDENAÇÃO DOS CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
Rua General Carneiro, 460 6º andar fone 360-5086 FAX 264-2791

PARECER

Os Membros da Comissão Examinadora designados pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História para realizar a arguição da Dissertação da candidata Juliana Cristina Reinhardt, sob o título "O Pão Nosso de Cada Dia: a padaria América e o pão das gerações curitibanas", para obtenção do grau de **Mestre em História**, após haver realizado a atribuição de notas, são de Parecer pela *aprovação* com conceito "A...", sendo-lhe conferidos os créditos previstos na regulamentação dos Cursos de Pós-Graduação em História, completando assim todos os requisitos necessários para receber o grau de **Mestre**.

Curitiba, 28 de agosto de 2002.

Prof. Dr. .....
Presidente

Prof.ª Dr. *Maria do Carmo F. S.*.....
1º Examinador

Prof. Dr. *Rosel Indúlia*.....
2º Examinador

À minha mãe SUELY , exemplo de
amor e que sempre acreditou em
meus sonhos;
a meu pai CARLOS DOUGLAS que me
ensinou a gostar e a valorizar
certas “tradições”;
e ao meu companheiro VICTOR, razão da minha
felicidade e da descoberta pela
História.

À memória de Bruda,
que viveu esta padaria.

AGRADECIMENTOS

Neste momento penso em várias pessoas que foram importantes nesta caminhada. Primeiramente, meu orientador, professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, que me apresentou à História, com sua disciplina “História da Alimentação”, aceitando-me como sua orientanda.

À minha co-orientadora, professora e amiga Lana Magaly Pires, que ensinou-me a enxergar além, trazendo sensibilidade à minha formação, sempre presente na minha construção profissional e ideológica, fundamentais nas minhas escolhas, incluindo a escolha pela História.

Aos professores Renan Friguetto e Fátima Regina Fernandes, desde o início me estimulando neste novo caminho.

Aos professores Marcos Napolitano, Helenice Rodrigues da Silva, Márcia Siqueira e Luiz Carlos Ribeiro, que contribuíram em suas disciplinas para o amadurecimento deste trabalho.

Ao professor Sérgio Odilon Nadalin, por suas contribuições fundamentais no processo de qualificação.

Meus sinceros agradecimentos ao professor Antônio César de Almeida Santos que, com sua generosidade, muito contribuiu à reflexão e à realização deste trabalho.

À secretária e amiga Luci, sempre ajudando nos momentos “conturbados”.

Aos meus sogros, professora Rosa Maria Graciotto Silva e professor Apolo dos Santos Silva pelo incentivo e revisão gramatical e ortográfica.

Aos irmãos e amigos Cyntia e Carlucho pelo carinho e apoio.

Às amigas de mestrado Claídes, Renata, Miliandre, Carmem, Elisabeth e Wael. Em especial, Regina M. Schimmelpfeng de Souza, sempre trazendo novidades para a pesquisa, incentivando e ajudando até o último momento (momentos felizes e tristes). Uma “mãezona”.

Meu agradecimento à CAPES, pela bolsa de incentivo à pesquisa. Sem ela tudo seria mais difícil.

Aos “clientes tradicionais” que aceitaram participar deste trabalho e à “família Engelhardt”: Alfonso, Andréa, Eduardo Henrique e Lindamir, pelo apoio à pesquisa e informações prestadas.

A você Victor, meu marido e companheiro – no sentido mais completo desta palavra –, por todos os momentos que esteve presente. Por sua ajuda, compreensão e reflexão.

O pão nosso, de cada dia, dai-nos hoje.

Dai-nos o alimento necessário à manutenção das forças físicas,
e dai-nos também o alimento espiritual,
para o desenvolvimento do nosso espírito.

Allan Kardec

SUMÁRIO

RESUMO.....	VII
1 INTRODUÇÃO.....	1
1.1 História e alimentação: uma nova perspectiva.....	4
1.2 Comida, cultura e sociedade.....	8
1.3 O pão nosso de cada dia, o pão dos ricos e o pão dos pobres.....	16
1.4 A memória e a história oral.....	19
2 PADARIA AMÉRICA.....	31
2.1 Um marco em 1913.....	34
2.2 Bruda assume a padaria.....	42
2.3 Eduardo Henrique aprende com o avô o ofício de padeiro.....	47
2.4 Hábitos alimentares: permanências e mudanças.....	51
3 A COMIDA DESPERTANDO LEMBRANÇAS.....	57
3.1 Comida e identidade.....	69
3.2 As mudanças.....	73
3.3 O conservadorismo.....	82
4 A TRADIÇÃO.....	96
4.1 Tradição inventada.....	99
4.2 Tradição e memória.....	103
4.3 Tradição e história.....	108
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	111
FONTES.....	114
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	117
ANEXOS.....	122

RESUMO

A pesquisa sobre a Padaria América veio a ser realizada pelo fato desta padaria ser a mais antiga de Curitiba em atividade. Fundada em 1913 por Eduardo Engelhardt, esta sempre pertenceu e foi administrada por um membro da família do fundador e suas receitas foram repassadas aos seus descendentes, estando um deles à frente da produção. Hoje o membro da família que detém os conhecimentos da panificação e as receitas da padaria é o bisneto do fundador, Eduardo Henrique. Ainda hoje existem receitas do início do século XX elaboradas com métodos artesanais. Esta padaria tem em uma considerável parte de seus clientes, os descendentes de imigrantes europeus, predominando os descendentes de alemães. O comprar o pão nesta padaria também foi repassado de pai para filho. Neste trabalho buscamos entender a tradição de se fazer e se comprar o pão na Padaria América. O que faz com que a família Engelhardt mantenha a tradição de fazer o pão? O que leva uma determinada clientela a continuar freqüentando esta padaria transmitindo esta tradição a seus filhos e netos? Qual o significado desta padaria e de seus pães para a família Engelhardt e para seus clientes? O que leva esta padaria artesanal a continuar no mercado? Para responder nossas questões recorreremos à história oral. Através das memórias reconstruídas de membros da família Engelhardt e de seus clientes tradicionais pudemos compreender esta tradição e por que ela permanece. Comprovamos que a comida permite caracterizar indivíduos e que nossas escolhas alimentares são feitas de acordo com a família, cultura, sociedade, religião, gostos e estilo de vida. Entendemos que esta tradição foi construída ao longo dos anos e fortalecida pelos momentos de ruptura. Esta caminha junto com a inovação e o conservadorismo. Para a família, a tradição existe por causa da qualidade e esta qualidade existe pelo equilíbrio do conservadorismo e mudanças. Para os clientes, a tradição também se mantém pela qualidade, mas principalmente, pelo despertar de lembranças e manutenção de identidade que a Padaria América oferece, através de seu ambiente, seus pães e doces.

Palavras-chave: História da alimentação; tradição; memória.

Área de conhecimento: 7.05.00.00-2 (História).

1 INTRODUÇÃO

Durante o curso de Nutrição da Universidade Federal do Paraná, apesar de algumas disciplinas vinculadas à Sociologia, Antropologia, Psicologia, sentia a falta de uma visão mais integral do alimento. Sempre o enfoque dado à alimentação era o biológico, fisiológico e clínico. Ocorre que, não observando outros aspectos da relação homem/alimento, muitas dietas elaboradas pelos nutricionistas fracassavam, os pacientes não aceitavam a retirada de certas comidas de seu cardápio e isto me intrigava... Existia uma professora deste departamento, que muito antes de mim, já havia percebido esta ocorrência e pensava em outras formas de trabalhar o estudo da alimentação e nutrição. Professora da área de saúde pública, e hoje, doutoranda em Antropologia, Lana Magaly Pires, possuía esta visão mais holística. Comecei então, a estagiar sob sua supervisão. Dentro das comunidades trabalhadas, pensávamos no homem inserido em determinada cultura, classe social e econômica, com suas crenças e imaginários. Através dela, conheci a pesquisa qualitativa, pouco utilizada em nossa área, que até então, só trabalhava com a metodologia quantitativa. A partir do contato com esta professora e do seu estímulo, despertou ainda mais meu interesse por outras áreas de conhecimento, e em como as mesmas pensavam a alimentação e a comida.

Foi então que soube da existência de uma disciplina optativa do curso de História desta mesma universidade, denominada “História da Alimentação”, ministrada pelo professor, e então reitor, Carlos Roberto Antunes dos Santos. Achei interessante haver uma disciplina como esta no curso de História e passei a frequentá-la. A afinidade pelo tema foi imediata. Comecei então a pensar em desenvolver alguma pesquisa nesta área, até então, inédita para nutricionistas. Conversei com o professor Carlos, que demonstrou também interesse com esta interdisciplinariedade. Vários temas foram sugeridos, dentre os quais um estudo sobre a Padaria América. Logo o tema me encantou, pois é a padaria à qual meu pai sempre frequentou e que fez parte da minha infância: o “Engelhardt”, como ele chama. Depois vim a descobrir que é a forma como vários clientes denominam a Padaria América.

A pesquisa sobre a Padaria América veio a ser realizada pelo fato desta padaria ser a mais antiga de Curitiba em atividade. Fundada em 1913 por Eduardo Engelhardt, a padaria sempre pertenceu e foi administrada por um membro da família do fundador e suas receitas foram repassadas aos seus descendentes. Eduardo Engelhardt transmitiu o ofício de padeiro e suas receitas à seu filho Ewaldo (mais conhecido como Bruda) e este retransmitiu ao seu neto Eduardo Henrique, hoje o membro da família que detém os conhecimentos da panificação e as receitas da padaria, permanecendo neste ofício. Ainda hoje seus pães, broas, doces, tortas e bolachas são elaborados com métodos artesanais, mantendo receitas do início do século XX. Esta padaria tem em uma considerável parte de seus clientes descendentes de imigrantes europeus, predominando os descendentes de alemães. O comprar o pão nesta padaria também foi repassado de pai para filho. Os clientes de *hoje* são os filhos e netos dos clientes de *ontem*.

Neste trabalho buscamos entender a tradição de se fazer e se comprar o pão na Padaria América. O que faz com que a família Engelhardt mantenha a tradição de fazer o pão? O que leva uma determinada clientela a continuar freqüentando esta padaria transmitindo esta tradição a seus filhos e netos? Qual o significado desta padaria e de seus pães para a família Engelhardt e para seus clientes? O que leva esta padaria artesanal a continuar no mercado, sendo que muitos estabelecimentos pequenos e artesanais de sua época desapareceram por não conseguir competir com as indústrias de alimentos, massas semi-prontas, pães e doces feitos em larga escala distribuídos para outros estabelecimentos?

Hoje podemos observar que o mundo artesanal dos padeiros e dos doceiros é atropelado com a chegada da cozinha industrial, pois a padronização é uma condição do *fast-food*, refeição rápida.¹ Com esta tendência, vários pequenos estabelecimentos começaram a declinar, padarias e açougues estão sendo gradativamente substituídos pelos grandes estabelecimentos. Muitos não produzem mais seus próprios produtos: os pães e doces agora são produzidos em larga escala e distribuídos à outras padarias e

¹ ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____ *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 74 -87.

supermercados. Por isso a importância do estudo da permanência de certos estabelecimentos tradicionais.

Na Padaria América o “pão francês”, o pão tradicional dos dias de hoje à maioria dos brasileiros, é produzido em pouca quantidade por não ter quase saída. O “carro-chefe”, o pão mais vendido desta padaria, é a broa de centeio, que era chamada “o pão do colono alemão”. Os imigrantes trouxeram este hábito alimentar com eles e o comer este tipo de broa foi repassado aos seus descendentes. Este pão ainda é consumido em uma parte da Europa. Porém, para determinada clientela da Padaria América, o comer a broa de centeio produzida pela mesma já não é apenas um hábito, mas uma tradição. Veremos, posteriormente, o que fez com que este hábito se instaurasse em uma tradição. Acreditamos que por trás da busca desta clientela por determinado pão existem motivos singulares. Não é apenas a aquisição de um pão qualquer, mas um pão que pode trazer sentimentos, emoções, identidade, história.

A comida pode nos revelar muito mais que nutrientes – lipídeos, proteínas, carboidratos. A comida é o reflexo da organização social, onde os indivíduos elegem o que é “alimento” e o que é “comida”, pois de acordo com DA MATTA, alimento é aquilo que pode nos trazer nutrientes, mas nem todo alimento pode se transformar em “comida”, por não fazer parte de nossos hábitos. A “comida” é o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc.²

Dentro da perspectiva que “... o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais”³ e acreditando que comida, bem como alimento, hoje são entendidos enquanto categorias históricas⁴, conduzimos este trabalho.

² DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: *O correio*. Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22, julho de 1987.

³ Id.

⁴ SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995, p. 124.

1.1 História e alimentação: uma nova perspectiva

O estudo da alimentação invadiu o cenário das ciências humanas, provocando um maior diálogo com outras disciplinas, como a Nutrição, Agronomia, Geografia, Economia, dando ao estudo um caráter multi e interdisciplinar.

A História organiza suas necessidades em torno de certos referenciais, assim se fragmenta em múltiplas “histórias”, no sentido de melhor dialogar com as outras ciências. No tocante à História da Alimentação, “há hoje um grande interesse pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidade ativa.”⁵ Foi somente com a proposta da Escola dos Annales que este campo de pesquisa ganhou fisionomia definitiva e programática e, a partir da segunda metade do século XX que a História da Alimentação vem desenvolvendo grande interesse e assumindo personalidade própria.⁶

Uma das propostas desta escola era o estudo das “histórias marginalizadas”, as micro-histórias, incluindo a História do Cotidiano e dentro desta, a História da Alimentação. Ela rompe com a “história-batalha” – a história dos fatos políticos, a história dos acontecimentos – *histoire événementielle*. Com a vinda desta nova escola dá-se início aos processos de multi e interdisciplinariedade.

Renato ORTIZ, cita Lucien Febvre, representante da Escola dos Annales, que explica o porquê pelo interesse em pesquisas sobre alimentação.

A maneira de se preparar os alimentos, em particular a utilização das gorduras, é de uma relativa fixidez. A rigor, não sem dificuldades os homens aceitam alimentos novos, quando consentem provar algum animal ou vegetal, até então desconhecidos de seus pratos. Mas esses pratos novos se acomodam a seus hábitos. É raro quando não passam pelo mesmo tratamento dos pratos tradicionais. A técnica culinária, que preferencialmente usa as gorduras, para

⁵ SANTOS, C. R. A. dos. Por uma História da Alimentação. In: *História, questões e debates*. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p.154.

⁶ MENESES, U. T. B. de & 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.

cozinha trivial ou excepcional, parece de uma fixidade notável; em todos os lugares, ela possui a solidez dos hábitos que não são nunca questionados.⁷

Ainda segundo FEBVRE, seria possível localizar dentro do território francês os três principais tipos de gordura para cozinhar: manteiga, azeite e banha. A fixidez dos modos de cozinhar revela a permanência da tradição. A inovação, ou seja, os pratos que vêm “de fora”, se adaptam ao paladar local, sendo “sincretizados” segundo as regras alimentares e culinárias vigentes. Daí a oportunidade de cartografá-los, podendo assim, iniciar uma análise.⁸

Ma nem sempre trabalhou-se com o tema devidamente. Um determinado tipo de história da alimentação e dos alimentos foi desenvolvido e relatado, fazendo parte da cultura de base de todos. Fala-se que o macarrão foi inventado em tal lugar, que o sorvete foi disseminado por determinada celebridade, que iniciou-se o uso das especiarias em tal data. A esse tipo de história, que é contada com toda a segurança, não importam os documentos que a contradizem. Mas existem maneiras de analisar o passado de nossa alimentação menos fragmentárias, mais enriquecedoras e satisfatórias. De forma que nos norteie melhor no presente, e mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, pois como já comentamos, em todos os domínios a história já não se ocupa exclusivamente das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, onde se encaixam os hábitos alimentares.⁹

De posse das ferramentas certas dos campos multi e interdisciplinares, não há como cair numa história da alimentação ao nível do pitoresco, do trágico, do exótico. A evolução dos métodos históricos demonstram que não pode haver contradição entre alimento e guerra, cozinha e diplomacia, vida cotidiana e vida política, ou seja, entre as grandes e as micro- histórias.¹⁰

⁷ FEBVRE, L. Pour la première enquête d'alimentation de 1936, In: ORTIZ, R. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 77 -78.

⁸ Id.

⁹ FLANDRIN, J. L. & MONTANARI, M. (org.) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 16.

¹⁰ SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história..., p.155.

Como já mencionamos, a Escola dos Annales marca a primeira leva de trabalhos sobre o tema história da alimentação, com o conceito então vigente de vida material, privilegiando o nível do econômico e do infra-econômico. Segundo Peter BURKE, Fernand Braudel, que desenvolve o tema “história da vida material e dos comportamentos biológicos”, entende por vida material a alimentação, a habitação, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas, os dados biológicos. Desde sua obra “civilização material” em 1967, dá-se uma outra importância à vida cotidiana nos escritos históricos contemporâneos.¹¹

Assim, apenas na década de 60 é que os problemas alimentares reencontraram seu lugar na reflexão histórica.¹² E apenas no final dos anos 70 e no decorrer dos anos 80 e 90 é que os especialistas em Idade Média e Idade Moderna estudaram como práticas distintas as escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais; compararam as práticas culinárias, os gostos, as aversões, a evolução histórica; a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos. Desde então, iniciaram pesquisas (além das quantitativas sobre nutrição já desenvolvidas) também sobre sua produção, circulação e consumo, as preferências alimentares, a significação simbólica do alimento, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais. Pesquisas estas reservadas aos etnólogos e etnógrafos.¹³

Esta transparente aproximação da história com a antropologia é explicada pela entrada da Nova História na década de 70 cuja base filosófica é a idéia de que a realidade é social ou culturalmente constituída. O compartilhar dessa idéia por muitos historiadores sociais e antropólogos sociais ajuda a explicar a recente convergência entre essas duas disciplinas.¹⁴

Aqui no Brasil existem autores que há muito já tratam do tema história e alimentação com extrema riqueza e seriedade. Citaremos alguns, como é o caso de

¹¹ BURKE, P. *A escrita da história*. São Paulo: UNESP, 1992, p. 23.

¹² Id.

¹³ FLANDRIN, J. L. (org.) & MONTANARI, M. (org.) op. cit., p. 20-21.

¹⁴ BURKE, P., op. cit., p. 11.

Josué de Castro, que faz o primeiro mapeamento da fome no Brasil e escreve na década de trinta “Geografia da fome”; Luís da Câmara Cascudo com suas obras “Antologia da Alimentação no Brasil” e “História da Alimentação no Brasil” que faz o mapeamento da comida e hábitos alimentares. CASCUDO relata que tentou trabalhar este tema juntamente com Josué de Castro: “Andei uma temporada tentando Josué de Castro, em conversa e carta, para um volume comum e bilíngüe. Ele no idioma da nutrição e eu na fala etnográfica. O Anjo da Guarda de Josué, afastou-o da tentação diabólica. Não daria certo. Josué pesquisava a fome e eu a comida”¹⁵; também Gilberto Freire com suas obras “Casa-grande e senzala”, “Sobrados e mocambos” e “Açúcar – uma sociologia do doce”; Mário Souto Maior, com suas obras “Alimentação e folclore”*, “Cachaça”, “Em torno de uma possível etnografia do pão”, “Comes e bebes do Nordeste”.

No Paraná um dos primeiros historiadores a trabalhar o tema História da Alimentação foi o professor Carlos Roberto Antunes dos Santos que escreveu “História da Alimentação no Paraná”. Hoje ele trabalha com este tema tendo orientado teses e dissertações.¹⁶

Por estar a História da Alimentação ainda no seu início, há muitas pesquisas a serem desenvolvidas, há muitos assuntos a serem abordados dentro de uma dimensão social e cultural. O alimento constitui uma categoria histórica que deve ser resgatada pela historiografia, não podendo ser ignorada por constituir uma problemática de suma relevância e por se enquadrar dentro da nova perspectiva da História. Neste sentido são necessários estudos sobre os alimentos e as comidas que constituíram e constituem a dieta do paranaense.

¹⁵ CASCUDO, L. da C. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

* Mário Souto Maior recebeu em 1979 por esta obra, o prêmio Silvío Romero para monografias sobre o folclore.

¹⁶ como é o caso da tese “Gosto, prazer e sociabilidade – bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60” de Maria do Carmo Marcondes Brandão ROLIM e da dissertação “ Doces lembranças – cadernos de receitas e comensalidade, Curitiba 1900-1950” de Solange Menezes da Silva Demeterco”.

1.2 Comida, cultura e sociedade

“Dize-me o que comes e te direi quem és.”¹⁷ O alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época.

Os alimentos não são apenas comidos, mas também olhados e pensados. A comida possui um significado simbólico, possui algo mais que nutrientes. As mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento do solo, a circulação de produtos e a formação de mercados são variáveis importantes também dentro do estudo da alimentação.

Qualquer cultura discrimina o que se deve e o que não se deve comer para cada tipo de pessoa e para cada estágio do seu ciclo de vida ou estado de seu organismo. Na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam o que é comido por eles e o que é comido pelos outros, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos.¹⁸

A sobrevivência de um grupo humano exige que seu regime alimentar satisfaça às necessidades nutricionais, mas essa satisfação varia qualitativa e quantitativamente entre as sociedades. Muitas vezes as necessidades alimentares são negligenciadas ou utilizadas para satisfazer outras exigências. Um exemplo é o das populações hindus da Índia: o respeito à vida animal leva-as, por motivos religiosos e filosóficos, a um vegetarianismo de amplitude variável.¹⁹ Outro exemplo, é a proibição do consumo da carne de porco na cultura judaica e muçulmana. Na China e na Coreia a carne de cachorro é “comida”, aqui no Brasil nunca se poderia pensar em comer carne de cachorro, pois para nós, cachorro é animal de estimação. A carne deste animal pode até mesmo ser repleta de nutrientes importantes para a manutenção do nosso organismo, mas isso não a transforma em “comida” para nossa e outras culturas.

¹⁷ BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995. p.15.

¹⁸ WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. In: *Revista de Ciências Sociais*. Rio de Janeiro, vol. 29, n.1, 1986, p.103.

¹⁹ GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. In: *O correio*, Rio de Janeiro, v.15, n. 7, p.4-7, jul. 1987.

O como se come, tanto quanto o que se come, é também carregado de significado. A repulsa balinesa contra qualquer semelhança ao animal faz com que não se permitam certas atitudes. Em Bali, não só o defecar, como também o comer deve ser feito isoladamente, por constituir em uma atividade desagradável e até mesmo obscena, devendo ser feita apressadamente e em particular. Isso faz também que não se permita aos bebês engatinharem, devido à sua associação com a animalidade.²⁰ Em várias culturas islâmicas deve-se comer com as mãos, em especial a mão direita, pois a mão esquerda é usada para a higiene pessoal. “Esta é uma das razões pelas quais a punição imposta a criminosos – a amputação da mão direita – é tão severa, pois o punido é obrigado a comer com a mesma mão (a “sinistra” dos romanos) com que limpa o traseiro [sic], condenado assim a uma contínua poluição.”²¹

Para a nossa cultura, comemos com garfo e faca. E, no Ocidente o hábito de se comer com “(...) garfos, facas, colheres, copos e pratos individuais se estabeleceu entre os séculos XVII e XVIII, quando o emprego dos dedos é cada vez mais proscrito, bem como a transferência dos alimentos diretamente da travessa comum para a boca. Isso evidencia não só uma obsessão pela limpeza, como ainda um progresso para o individualismo.”²² Esta obsessão pela limpeza era evidenciada quando observava-se se a pessoa havia lavado as mãos antes de comer, pois isso resumiria em uma “confissão de falta de asseio”.²³

E diferentemente dos balineses, para nós a refeição é um ato social, não um ato privado. Para nossa cultura, só é refeição o ato de comer em grupo. Não nos sentamos à mesa para comer, mas para comer “junto”. “Com efeito, embora não fosse desconhecido na Idade Média, o prazer de comer e beber junto parece ter-se transformado ao longo dos tempos modernos em função da procura mais insistente de uma afinidade de maneiras e gostos entre os convivas.”²⁴ Também “...os franceses de

²⁰ GEERTZ, C. *A Interpretação da Cultura*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978, p. 286.

²¹ WOORTMANN, K. op. cit., p. 104.

²² FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: *História da Vida Privada – da renascença ao século das luzes*. São Paulo: Cia das Letras, 1991, p. 268.

²³ CAMPORESI, P. *Hedonismo e exotismo – a arte de viver no século das luzes*. São Paulo: UNESP, 1996, p. 12.

²⁴ FLANDRIN, J. L. & MONTANARI, M. op. cit, p. 267.

bom grado, dividem o sentimento de que a boa mesa é agradável demais para ser negligenciada.”²⁵

Há ainda diferenças entre o comer cotidiano e o comer cerimonial, ainda que ambos sejam ritualizados, entre o comer em casa e o comer em público.

O caráter simbólico-ritual do comer se expressa no hábito de convidar pessoas para comer em nossa casa, no “sair para jantar”, no “jantar ou almoço de negócios” ou no “almoço de domingo”. Nessas ocasiões não está em jogo o fato de se alimentar nutricionalmente, mas mais que isso, alimentar-se espiritualmente, reproduzir relações sociais. Segundo Maria do Carmo ROLIM, o comer e beber entre amigos, nos torna mais íntimos, reforçando os laços sociais de amizade.²⁶ A busca da saciedade, a participação em banquetes coletivos, aos quais são convidados tanto os vivos quanto os mortos e a digestão em comum constituem um dos principais estímulos das relações sociais e um meio de comunhão na maior parte das sociedades tradicionais.²⁷

Segundo Klaas WOORTMANN o gênero é também construído no plano das representações, através da percepção da comida.²⁸ Além da diferenciação entre os termos comida e alimento dada por Roberto DA MATTA, aqui no Brasil existe outra diferenciação, esta dada por Klaas WOORTMANN. Segundo ele, o termo comida opõe-se a mantimento, ao mesmo tempo que deriva dele. Mantimento é aquilo que através do processo culinário se transforma em comida. Em grupos camponeses é produto do roçado, domínio masculino, que ao ser preparado na cozinha, domínio feminino, torna-se comida. Isto é, quando de cru passa para cozido. O mantimento é estocado na sala, espaço do pai, localizado no extremo oposto da cozinha. A sala de refeições e o quarto do casal se localizam no espaço intermediário. É nesse espaço que

²⁵ PITTE, J. R. *Gastronomia Francesa – história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993, p. 16.

²⁶ 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.

²⁷ GARINE, I. *op. cit.*, p. 5.

²⁸ WOORTMANN, K. *op. cit.*, p. 107-108

ocorre o encontro homem-mulher de reprodução da família, alimentar e sexual. Comer e “comer”. Apesar que neste contexto só a mulher pode ser “comida” e o inverso nunca se verifica na ideologia dos papéis sexuais tradicionais.²⁹

É a carne que possui esta forte conotação sexual, devido à continuidade entre carne humana e carne animal. Segundo Carlos R. Antunes dos SANTOS: “A carne pode despertar apetite ou excitação, mas continua sendo carne”.³⁰

Na divisão do trabalho familiar, é a mãe ou a mulher que produz a refeição. O domínio culinário é feminino. Para Gilberto FREYRE, o saber culinário familiar e sua transmissão foi considerado como uma espécie de maçonaria das mulheres.³¹

Em nossa pesquisa a maçonaria é mesmo dos homens, pois as receitas da padaria foram transmitidas de pai para filho e, deste para seu neto. FREYRE fala do espaço doméstico e em nossa pesquisa o espaço da cozinha é o profissional. Quando falamos em panificação profissional, falamos quase sempre sobre o sexo masculino.

Ainda sobre gênero e cozinhar, Luce GIARD relata o que a transmissão culinária simboliza para ela. Expressa seu prazer pelo cozinhar e o equipara ao prazer pelo escrever. Ela tenta explicar o que a leva a reproduzir o que lhe foi repassado. Segundo ela, talvez seja a tentativa de restituição por estes saberes transmitidos às mulheres, que gratuitamente foram lhe ofertados por suas antecessoras, as “mulheres de sua vida”: “(.) eu gostaria que a lenta memorização de seus gestos na cozinha me insuflassem as palavras que lhe serão fiéis, que o poema das palavras traduzisse o dos gestos, que às receitas escritas de vocês e aos sabores correspondesse uma escrita de palavras e de letras”³² Ela completa seu pensamento com a afirmação de que a memória destas mulheres ficarão vivas através da manutenção desta transmissão culinária: “Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês.”

³³ Para Luce Giard, as lembranças de sua mãe e avó virão à tona toda vez que ela

²⁹ Id.

³⁰ SANTOS, Por uma história..., p. 159.

³¹ FREIRE, G. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

³² GIARD, L. *Cozinhar*. In: *A invenção do cotidiano*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p. 215.

³³ Id.

estiver cozinhando. A memória de suas antecessoras estará sempre viva e presente quando ela transformar o alimento (ou mantimento) em comida.

Nina HORTA conta que aprendeu a cozinhar mais perto dos livros do que do fogão. “O que é mau, pois corta o entendimento verdadeiro do que acontece dentro da panela.”³⁴ Segundo ela, preferiria ter tido o compromisso com o passado, pois “(...) Como deveria ser boa e produtiva a sabedoria compartilhada de mãe para filha, de geração em geração, sabedoria nutrida pela repetição e que no processo de se repetir se transformava em tradição...”³⁵

Apesar de Luce GIARD remeter suas lembranças da cozinha às mulheres, ela acredita que não exista uma natureza feminina imanente e estável que destinaria as mulheres aos trabalhos domésticos, incluindo o monopólio da cozinha. Desde que a Europa no século XVI descobriu culturas diferentes, “ (...) a história e a antropologia nos fizeram ver que a distribuição do trabalho entre os dois sexos, os ritos de iniciação, os regimes alimentares ou as assim chamadas ‘técnicas do corpo’ (...) dependem da ordem cultural local e conseqüentemente podem mudar”³⁶.

Não só em relação ao espaço, mas também o tempo aponta uma mudança. Hoje, a cozinha pode ser dos homens. Se no passado o cozinhar era um ato estritamente feminino, hoje esta prática está se tornando cada vez mais de domínio também masculino. A diferença é que para as mulheres, o que sempre foi uma obrigação, para os homens se tornou lazer. Os grandes *gourmets* e *chefs* são em sua grande maioria, do sexo masculino. Luce GIARD também pontua a diferença entre homens e mulheres na cozinha. “O que para as mulheres pode ser considerada uma atividade simples ou até um pouco tola, como despregar o crepe da frigideira, em alguns casos raros é elevada à excelência, ao extremo requinte, mas aí é questão dos *grands chefs*, que são homens é claro.”³⁷ GIARD ironiza, pois certamente para muitas mulheres o cozinhar também é uma forma de expressão artística. Porém o que para a maioria das mulheres

³⁴ HORTA, N. *Não é sopa – crônicas e receitas de comida*. 2 ed, São Paulo: Companhia das letras, 1995, p. 10.

³⁵ Id.

³⁶ GIARD, L. op. cit., 1996, p.211.

³⁷ Ibid, p.219.

é um ato do cotidiano, para estes homens, os *chefs de cuisine*, é uma atividade *glamourosa*.

Há diferença entre gastronomia, ou boa mesa, e a alimentação de todos os dias. A gastronomia, “a nova ciência do comer bem”³⁸ é uma forma de arte que se adquire pelo cultivo permanente e intensivo dos sentidos, em primeiro lugar, do paladar. “Para o gastrônomo, qualquer alimento, qualquer bebida é pretexto para um fogo de artifícios de emoções.”³⁹

BRILLAT-SAVARIN também já escrevia que somente o homem de espírito sabia comer. Para ele, “os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber. A gastronomia é um ato de nosso julgamento, pelo qual damos preferência às coisas que são agradáveis ao paladar em vez daquelas que não têm essa qualidade”.⁴⁰

A palavra gastronomia traz uma conotação científica e profissional, ela ratifica a união da cultura intelectual e da boa mesa. A gastronomia não é compatível com a produção em larga escala. Os grandes *chefs* precisam estar presentes em todas as etapas de elaboração de uma preparação. É necessário o toque artístico do profissional, a característica artesanal, que distingue esta de outras preparações. Se o comer é também pensar, olhar, sentir, nada melhor do que uma obra de arte!

Por causa de seu alto grau de ritualização e seu investimento afetivo, as atividades culinárias são momentos de felicidade, prazer e invenção. Exigem tanta inteligência, sensibilidade, imaginação e memória quanto outras atividades tradicionalmente ditas como mais elevadas, como a música, a pintura ou a escrita. Talvez um dos motivos que faça com que a Padaria América seja descrita como sendo “tradicional” e faça com que seus clientes antigos continuem frequentando-a seja sua maneira artesanal de fazer seus pães, tortas, doces, bolachas, com o padeiro presente em todos os momentos da sua produção. Ou seja, o padeiro se confunde com o artesão,

³⁸ FLANDRIN, J. L. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula In: FLANDRIN, J. L. & MASSIMO, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 667.

³⁹ PITTE, R. op. cit., p. 16.

⁴⁰ BRILLAT-SAVARIN, op. cit., p.15.

com o artista. Assim reafirmamos a diferença de gastronomia para a alimentação de todos os dias: a gastronomia é uma expressão de arte.

A gastronomia está intimamente relacionada ao progresso da dietética. É o caso dos cozimentos rápidos, ligados à descoberta das vitaminas pelos nutricionistas ou a repentina valorização dos vegetais nos cardápios dos restaurantes, a diminuição do consumo de carnes gordas, grandes quantidades de manteiga e açúcar.⁴¹ A relação do alimento com a saúde está se tornando cada vez mais estreita, pois cada vez novas pesquisas retratam como a alimentação pode interferir no processo saúde-doença, tornando-nos mais imunes, ou ao contrário, mais vulneráveis às enfermidades. Este é um dos motivos que leva as pessoas a desenvolverem novos hábitos alimentares ou adequarem os antigos às novas tendências.

Outro motivo para mudança de hábitos alimentares é a estética. Os alimentos com poucas calorias, com muitas fibras, ou seja, os que ajudam a emagrecer - além de trazer benefícios à saúde - têm se tornado os preferidos entre muitos consumidores. Mas esta mudança só é percebida na mesa das classes econômicas média e alta e com certo nível de escolaridade. Então, o que ontem era considerado o eleito, o auge da gastronomia, talvez hoje não tenha tantos predicados assim. E vice-versa.

Apesar das novas tendências, o conteúdo da refeição é também sugestivo, pois à exceção de vegetarianos e macrobióticos, hoje o componente central é quase sempre de origem animal. O cardápio de um restaurante, divide-se entre “carnes”, frutos do mar” e “aves”, sendo os vegetais e massas apenas acompanhamentos.⁴² Quando nós, nutricionistas, fazemos o planejamento de cardápios, primeiramente escolhemos a carne que fará parte da refeição para depois acrescentarmos as saladas e o que chamamos de “guarnição” ou acompanhamento: legumes, massas, purês, farofas, etc.

Segundo SANTOS, o consumo de carne é prova de que se toma parte na vida pública, enquanto que o vegetarianismo pode ser interpretado como uma recusa em aceitar as leis da sociedade. Os pitagoristas, seguidores de uma seita vegetariana da Grécia, faziam de sua recusa de comer carne um ato de rebelião pública.⁴³ Já hoje é

⁴¹ FLANDRIN, J. L. (org.) & MONTANARI, M. (org.) op. cit., p.18.

⁴² WOORTMANN, K. op. cit., p.110.

⁴³ SANTOS, C. R. A. dos. Por uma ..., p.159.

comum esta escolha pelos alimentos vegetais em substituição à carne. E esta opção nada tem a ver com política, mas sim com filosofia de vida, religião ou também com o cuidado à saúde. As carnes em geral são carregadas de toxinas, hormônios dados ao animal para seu crescimento ou liberados pelo mesmo na hora de sua morte, pois quase sempre ele pressente que vai morrer, secretando uma grande quantidade de adrenalina.

A carne hoje também constitui um critério para designar o estabelecimento do nível de vida de uma população. Os que não comem carne, fora os motivos já citados, é por possuírem baixa renda, pois a carne possui elevado custo em comparação com outros alimentos.

Mas mesmo estes a custo abrem mão da carne, por ela significar *status* social e força. Para o trabalhador que tem que levar suas refeições de casa, não pode haver falta da carne, e esta tem que estar visível na marmita, por cima de todos os outros alimentos, feijão, arroz, macarrão. A falta da carne significaria fracasso em seu trabalho e como chefe de casa.* É a carne que traz saciedade, “dá sustança”. O que se come com a carne é considerado alimento fraco, “mistura”. Por isso vêm por baixo da carne.

Segundo BRAUDEL este significado de força que a carne tem hoje vem da Idade Moderna, quando havia duas humanidades: os raros comedores de carne e os inúmeros comedores de pão, de papas, de raízes, de tubérculos cozidos. Os grandes homens eram os designados por “comedores de carne”. Eram os bravos, guerreiros. Neles encontrava-se mais coragem do que nos que se contentavam com alimentos mais leves.⁴⁴

* Por este motivo se deu a ocorrência da entusiasta comemoração de Fernando Henrique Cardoso que dizia que uma das boas realizações provenientes do plano real seria o aumento do consumo de frango por parte das classes mais pobres.

⁴⁴ BRAUDEL, F. *Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV-XVIII - As estruturas do cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1995, p. 92.

1.3 *O pão nosso de cada dia, o pão dos ricos e o pão dos pobres*

Se hoje a carne é imprescindível à mesa, durante toda a Antigüidade a civilização mediterrânea é o mundo do pão, das papas e dos bolos, e a carne tinha um papel muito secundário. Apesar disto, a carne revestia-se de uma importância ideológica e simbólica. Sempre estava presente em grandes ocasiões, festas para estreitar os laços sociais entre os homens e entre homens e deuses, através dos sacrifícios.⁴⁵

É somente no século XX que o papel preponderante do pão será substituído pela carne como alimento sólido de base em todas as classes sociais. Nas classes onde o trigo permaneceu durante quarenta séculos, ele foi o principal suporte da existência humana, numa zona que compreende o Oriente Próximo e o Oriente Médio, a África do Norte, do Egito ao Marrocos, e a Europa inteira.⁴⁶ A sobrevivência dos seres humanos então, era assegurada pelo consumo de vinho, de pão e de “todas as outras coisas” que se comiam com pão.⁴⁷

Cada civilização teve seu cereal: o trigo, através do pão, é o alimento que define o Ocidente, assim como o arroz define o Oriente e o milho a América Central⁴⁸, e incluímos a América do Sul. De todos os cereais panificáveis é o trigo que mais se presta à panificação. Dentro da mitologia greco-romana a deusa que simboliza a terra, e que está intimamente ligada à colheita e à fertilidade é Ceres (Deméter). “Ela fixa as populações nômades, ensina-as a organizar-se, atrelar os animais, arar o solo, semear (...) colher, debulhar o trigo, armazenar, moer os grãos, transformá-los em farinha, e fazer o pão.”⁴⁹ Sua filha com Zeus (Júpiter), Core, simboliza os grãos. Ceres simbolizava a fartura, a ausência da fome.

⁴⁵ FLANDRIN & MONTANARI, Op. Cit., p.122.

⁴⁶ REVEL, J. *Um banquete de palavras* – uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p.85. Aqui o autor não analisa o caso da América.

⁴⁷ GRIECO, A. F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença . In: *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 466.

⁴⁸ Tratam deste assunto os seguintes autores: BRAUDEL, F. loc. Cit., p. 93; SANTOS, C. R. A. dos, Por uma história..., p.156 e SANTOS, S. de P. *O vinho, a vinha e a vida*. Porto Alegre: L&PM, 1995, p. 124.

⁴⁹ Passagem retirada de um fascículo da coleção “Mitologia”, da Editora Abril, vol. 9 – Ceres, 1973, p.82.

O pão é o alimento mais difundido e conhecido de todos os tempos. Em quase toda a trajetória da humanidade o pão está presente. Um dos alimentos mais simbólicos existentes, é o alimento do corpo e da alma. Santo, sagrado, não pode ser desperdiçado. Símbolo do alimento como um todo e do trabalho, não pode nos faltar: “o pão nosso de cada dia nos dai hoje”. Quando Jesus Cristo reuniu seus apóstolos para então se despedir, celebrou com uma ceia, onde o pão foi dado como seu “ corpo” e quem comesse deste “ pão” viveria eternamente - o Pão da Vida.

Através da comida também podemos definir uma classe social e econômica, como já comentamos. Esta característica se dá também com o pão. Já no Antigo Egito, onde encontraremos o precursor do pão atual, o pão fermentado, media-se a riqueza das pessoas pelo seu consumo de pão e pela quantidade em suas despensas. Era tão significativo o consumo de pão no Egito que as “padarias” pertenciam ao Estado. Usava-se também o pão em oferendas às divindades e era colocado nas tumbas, para ser consumido quando o espírito do morto voltasse ao corpo. A produção e a distribuição dos pães cabiam a altos funcionários.⁵⁰

Também na Europa, no século XVIII, o pão dos ricos e o dos pobres eram distintos. O dos pobres era o pão preto, feito com farinha considerada na época de menor qualidade, por ser mais integral e misturada com farinhas de outros cereais considerados menos nobres: cevada, centeio, aveia. O dos ricos, era o pão branco, fofo, produzido com farinha branca, refinada, bem peneirada e pura. O pão preto constituía o essencial da alimentação camponesa. Nas vésperas da Revolução Francesa o camponês não consumia o trigo e o pão branco era uma raridade. O trigo era considerado “cereal de luxo” e era dispensado às crianças, à venda e às festas.

Nesta época, apesar de os mais pobres destinarem maior parte de seu orçamento com o consumo do pão, os mais ricos também não abriam mão de tê-lo em suas mesas. E ainda havia um pão superior: *pain mallet*, feito com a flor da farinha e adição de leite mais fermento de cerveja, que era consumido em Paris, sobrepondo-se ao pão branco: o pão da Rainha (ao qual Maria de Médicis muito gostava). Quando em época

⁵⁰ SANTOS, S. de P. op. cit., p.124.

de carestia, este tipo de pão era proibido de ser feito bem como os pãezinhos e também o uso do “pó de empoar” à base de farinha, na época muito usado para as perucas.⁵¹

Segundo alguns autores a falta do trigo foi um dos principais fatores para a eclosão da Revolução Francesa.⁵² Não só na França, mas também em Roma, na época do império, o pão desempenhou um importante papel político, sendo distribuído gratuitamente ao povo, sendo conhecida de todos a divisa *panem et circenses* (pão e circo).⁵³

No Brasil, no século XVII, o pão de trigo também era o eleito pelo imigrante português instalado na Bahia. Em Pernambuco, o colono consumia o pão de trigo, cuja farinha vinha moída de Portugal. Quando os holandeses ocuparam a Paraíba, também constataram que “os ricos e os remediados” só consumiam pão de trigo, ao passo que a farinha de mandioca era o pão dos pobres. Já os indígenas repudiavam a farinha de trigo por acharem indigesta, exigindo, quando em serviço militar da Companhia das Índias Ocidentais, que lhes fosse oferecida a de mandioca.⁵⁴

No Paraná também o cultivo do trigo foi estimulado na metade do século XIX para a fabricação do pão. Aqui o pão preto, ou broa de centeio, o pão misturado, também era o pão dos pobres e dos colonos.

Se antes o pão preto era o pão dos pobres, hoje a situação se inverte. O pão preto, que era o pão feito com outros cereais (centeio, milho, aveia) e farinha mais integral, chamado de pão dos pobres, é o preferido por algumas pessoas, por neste pão conter uma quantidade maior de fibras e menor de calorias que o pão branco, significando mais saúde e beleza. Hoje beleza é significado do corpo magro, que consome menos calorias. As fibras são responsáveis pelo carreamento de gorduras e manutenção do bom funcionamento do intestino o que é bom para prevenção de problemas cardio-vasculares e digestivos. As pessoas que procuram o pão preto por estes motivos são considerados os “ricos” de hoje.

⁵¹ BRAUDEL, *Civilização...*, p. 120.

⁵² Tratam deste assunto os autores: BRAUDEL, *Ibid.*, p. 93-126 e FLANDRIN, J.L. & MONTANARI, M. *Op. Cit.*, p. 409-413.

⁵³ *Id.*

⁵⁴ MELLO, Evaldo Cabral de. “Nas fronteiras do paladar”. In: *Folha de São Paulo*, São Paulo, 2000. “Mais!”, p. 7-10.

A broa de centeio é o pão procurado pelos clientes tradicionais da Padaria América. Muitos destes clientes, segundo Alfonso, filho de Bruda e um dos donos da Padaria América:

A gente tem notado que é de uma classe média para média-alta. Mas vem cliente de todo padrão de vida. Clientes que a gente conhece e sabe que são de baixo poder aquisitivo, pegam o ônibus e vem pegar seu pão aqui. Tem clientes que moravam nas redondezas e se mudaram para o Boqueirão, etc. (...) Mas, também, se tem um feriado prolongado, a gente vê a diferença que é enorme. Então, quer dizer, que esse pessoal desce para o litoral, devem ter casa lá. Uma sobra de pão!⁵⁵.

Eles procuram a broa de centeio da Padaria América por determinados motivos, não os de saúde e beleza, nem os de distinção social. Em nosso trabalho este pão é personagem central e também carregado de significados, os quais procuramos desvendar. Queremos entender o comprar, o comer e o fazer um determinado tipo de pão, ações repassadas de geração para geração e que hoje se torna o diferencial da padaria objeto de nossa pesquisa.

1.4 A memória e a história oral

De acordo com Paul THOMPSON, a transmissão cultural entre gerações é tão antiga quanto a humanidade. Em contraste com as pretensões da cultura de representar a tradição através dos séculos, está a brevidade da vida humana. Daí a ocorrência universal da transmissão da cultura entre gerações. O papel da família na transmissão cultural entre gerações é também antigo. Inclui não somente a transmissão da memória familiar, mas também da linguagem, da religião, da moradia, do nome, do território, dos valores e aspirações sociais, visões de mundo, habilidades domésticas, etc.⁵⁶

⁵⁵ ENGELHARDT, Alfonso Eduardo. ENTREVISTA. Curitiba, 5 de junho de 2000.

⁵⁶ THOMPSON, P. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. In: *Ciências Sociais Hoje*. ANPOCS, 1993, p. 9

Para entendermos a tradição, que é a transmissão de cultura entre gerações e que ocorre entre a família Engelhardt e seus clientes precisamos entender as condições em que ocorrem esta tradição e por que ainda se mantém.

Para responder nossas questões foi indispensável produzirmos nossas fontes, através dos depoimentos coletados em entrevistas, utilizando assim a história oral. Somente através dos relatos da família Engelhardt e de seus clientes é que pudemos chegar aos nossos objetivos.

Pouca fonte impressa foi encontrada pelo fato de Eduardo Engelhardt, o fundador da padaria, não ter deixado as receitas por escrito. Seu filho Bruda aprendeu as receitas de Eduardo através da oralidade e de sua observação. Bruda então, fazia as receitas “de cabeça”. Algumas receitas, Bruda inventou. Estas eram anotadas em “pedaços de papel de embrulho” e somente agora foram catalogadas. Alfonso relata:

Eles anotavam, e olha, era a coisa mais... Eu não sei como é que não perderam isso sabe. Por que o meu pai, quando ele fazia uma receita, bolo, alguma coisa, ele fazia num papel. Nesse chamado papel de embrulho, aquele que nós tínhamos aqui no balcão. Estava tudo embaralhadas as receitas, sabe. E a gente tinha uma preocupação muito grande com isso. Tem que cadastrar isso aí, tem que cadastrar, tem que copiar isso aí... Então, depois com esse negócio de computador, aí ficou bem mais fácil. Aí foram todas catalogadas.

Outro acontecimento que ocasionou a perda de documentos foi a ocorrência de um incêndio na padaria em 1981.⁵⁷

Por estes motivos as fontes impressas utilizadas neste trabalho são:

1. fontes de imprensa (jornais e revistas) encontradas no arquivo da família e na Biblioteca Pública;
2. notas de débito da padaria e anotações de Bruda, do arquivo da família;
3. fontes iconográficas obtidas também do arquivo da família.

Os depoimentos foram obtidos através da reconstrução das memórias de membros da família Engelhardt e de seus clientes. As memórias reconstruídas e coletadas através de entrevistas, testemunhos ou depoimentos, com os devidos

⁵⁷ Ver as reportagens: “Fogo ameaça o quarteirão inteiro”. *Tribuna do Paraná*. Curitiba, 30 de julho de 1981 e “Panificadora pegou fogo”. *O Estado do Paraná*. Curitiba 30 de julho de 1981.

cuidados, são transformadas em documentos e podem ser utilizadas como fontes orais. A história oral é um meio privilegiado para o resgate da vida cotidiana, tendo em vista que esta se mantém firmemente na memória.

A história oral compartilha com o método histórico tradicional as diversas fases e etapas do exame histórico. De início apresenta uma problemática inserindo-a em um projeto de pesquisa, depois desenvolve os procedimentos à constituição das fontes orais que se propôs produzir, realizando com o maior rigor possível ao controle e às críticas interna e externa da fonte constituída. Finalmente passando à análise e interpretação.⁵⁸

De acordo com Antônio César de Almeida SANTOS:

... estaremos procurando estabelecer o sentido (significado) do texto oral, como fazemos quando nos deparamos com uma documentação escrita. Em momento algum deve-se pensar em tomar o que é dito como uma verdade, ou como uma expressão objetiva da realidade. Toda a análise é um procedimento interpretativo e cabe ao pesquisador municiar-se de ferramentas que lhe permitam a realização de uma "leitura correta".⁵⁹

O uso deste tipo de fonte ainda hoje sofre resistência. Segundo Paul THOMPSON, esta resistência é a resistência a novos métodos que a geração mais velha de historiadores têm, pois eles devem sempre deter as "rédeas" do conhecimento. A chegada de um novo método implicaria que estes não mais comandariam todas as técnicas de sua profissão.⁶⁰ Para Gwyns PRINS há razões mais profundas: os historiadores vivem em sociedades alfabetizadas e inconscientemente tendem a desprezar a palavra falada.⁶¹

Outro ponto colocado em questão é em relação à subjetividade e à veracidade dos depoimentos. Este ponto é também ultrapassado, na medida em que sabemos que as subjetividades e as dúvidas quanto à veracidade também podem ser encontradas nos

⁵⁸ LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1998, p. 16.

⁵⁹ SANTOS, A. C. de A. Curitiba, 1994. 6 f. *Curitiba: uma aproximação ao método da história oral*. Texto apresentado ao Seminário de História Urbana, no Curso de Mestrado em História da UFPR. (As palavras estão destacadas no original)

⁶⁰ THOMPSON, P. *A voz do passado – história oral*. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1992

⁶¹ PRINS, G. História Oral. In: *A escrita da história*. São Paulo: Editora da UNESP, 1992, p.163.

documentos escritos. Um aspecto alvo de críticas é quanto a memória individual ser mitológica, não confiável. Para os que defendem este aspecto da memória a história é propriedade de instituições e historiadores profissionais. Se pensarmos desta forma, substituiremos a memória de milhões de indivíduos pela memória profissional de um grupo de historiadores ou pelas memórias institucionais.⁶²

Para Philippe JOUTARD os que contestam a fonte oral travam combates ultrapassados e explica o porquê:

O oral nos revela o “indescritível”, toda uma série de realidades que raramente aparecem nos documentos escritos, seja porque são consideradas “muito insignificantes” (é o mundo da cotidianidade) ou inconfessáveis, ou porque são impossíveis de transmitir pela escrita (...) É através do oral que se penetra no mundo do imaginário e do simbólico, que é tanto motor e criador da história quanto o universo racional (...) a história oral é uma via de acesso privilegiada a uma história antropológica e deve continuar a sê-lo.⁶³

O que os historiadores positivistas consideram como o ponto fraco da testemunha oral (as omissões, voluntárias ou não, suas deformações, suas lendas e seus mitos) para nós são tão úteis quanto as informações que se verificaram exatas. Elas nos introduzem no ponto das representações da realidade que cada um faz e “são evidências de que agimos muito mais em função dessas representações do real que do próprio real.”⁶⁴

São estas questões subjetivas, que fazem com que possamos chegar ao mundo imaginário e simbólico dos indivíduos que recorreremos à esta metodologia, podendo entender o significado da padaria e de seu pão à seus clientes e sua família. Por acreditarmos que estes clientes descendentes, em sua maioria, de alemães, não vão à padaria apenas em busca de um pão como outro qualquer, mas também em busca das sensações, lembranças e identidade que este pão pode trazer.

⁶² PORTELLI, A. Memória e diálogo: desafios da história oral para a ideologia do século XXI. In: *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 69.

⁶³ JOUTARD, P. Desafios à história oral para o século XXI. In: *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 34.

⁶⁴ Id.

Então, o desafio dos que trabalham com esta metodologia é mostrar, diferentemente do que é consagrado, que a memória não é apenas mitológica e não confiável, mas também um instrumento para garantir o direito às identidades.⁶⁵ O reforço das identidades locais ou regionais contrapõe-se à rápida globalização de uma comunidade mundial de pessoas que criam culturas e mudam culturas.

Acreditamos que um dos motivos para a perpetuação e manutenção de certas tradições, como as culinárias, são para reforçar as identidades, que em consequência desta globalização sofrem o risco de se perder, por causa da internacionalização dos hábitos alimentares. Acreditamos que o comprar e o fazer o pão na Padaria América podem ser exemplos de busca pela manutenção ou redefinição de identidade. Pois, como já foi comentado anteriormente a comida revela e preserva os costumes, localizando-os em suas respectivas culturas. Ela significa a estabilidade do grupo social:

(...) o recurso à memória pode possibilitar muito mais, à medida que permite descortinar situações conflituosas, discriminações, jogos de poder entre pessoas e grupos sociais e processos como o de construção de identidades, uma vez que memória e identidade se encontram imbricadas. Isso significa que o processo de memorização possibilita reconstruir e redefinir continuamente as identidades tanto individuais quanto coletivas (...).⁶⁶

Por essas razões é de suma importância para a pesquisa em andamento o uso das fontes orais, pois acreditamos que a história oral fornece informações preciosas que não poderíamos obter sem ela. “A opção pela memória se dá porque o que nos interessa são situações vividas, lembranças que, embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plena de significados.”⁶⁷

⁶⁵ FERREIRA, M. de M. ; FERNANDES, Tania Maria & ALBERTI, Verena. *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 13.

⁶⁶ BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC: Fundação Editora da UNESP, 1998, p. 30.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 29.

Além disso, a metodologia em questão permite ultrapassar as individualidades, atingindo características grupais. Esta é a característica da chamada memória coletiva ou social, teorizada por Maurice HALBWACHS.

Em sua obra “A memória coletiva”, o autor estuda os “quadros sociais da memória”. Nessa linha de pesquisa, a memória individual não é suficiente para se lembrar ou reconhecer as lembranças. Para uma lembrança ser encontrada é necessária a relação do sujeito com o grupo que participou da mesma. Se a lembrança é difícil de ser encontrada é por que deixamos há muito de nos relacionar com o grupo no qual a memória se conservava. Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta apenas que estes nos tragam seus depoimentos. É necessário que a nossa memória não tenha deixado de concordar com a memória dos outros e que exista contato entre ambas para que as lembranças que recordamos possam ser reconstruídas sobre um fundamento comum. Não é suficiente reconstruir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança.⁶⁸

Ecléa Bosi reafirma Maurice HALBWACHS dizendo que, na maior parte das vezes, lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado. A memória não é sonho, é trabalho.⁶⁹ Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é o mesmo acontecimento que experimentamos no passado, pois nós mudamos, pensamos de forma diferente, por termos aprendido coisas novas e passado por novas experiências. Nossa percepção de realidade e de valores já não são mais os mesmos.

É necessário que a reconstrução do passado se faça a partir de dados e noções comuns a ambos os indivíduos, com informações que vão e vem de um indivíduo a outro continuamente. Isto só é possível se fizeram e continuam fazendo parte de uma mesma sociedade. As relações a serem determinadas não ficarão restritas ao mundo da pessoa, mas às relações interpessoais com as instituições sociais.

Só temos capacidade de lembrar quando nos colocamos sob o ponto de vista de um ou mais grupos e nos situamos novamente em uma ou mais correntes do

⁶⁸ HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990, p. 34

⁶⁹ BOSI, E. *Memória e Sociedade : lembrança de velhos*. 2. Ed. São Paulo: T.A. Quirós, 1987, p. 55.

pensamento coletivo.⁷⁰ A memória do indivíduo então, depende do seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a Igreja, com os grupos sociais afins. Se lembramos, é por que os outros, a situação presente, nos faz lembrar. A memória da pessoa é amarrada à memória do grupo, e esta última à esfera da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade.⁷¹

As lembranças mais fáceis de vir à tona são as lembranças de domínio comum, onde elas são do conhecimento do grupo com o qual interagimos. É por podermos nos apoiar na memória dos outros que somos capazes a qualquer momento de lembrar algo. Os fatos que não podemos lembrar à vontade é por que não são de domínio comum, não pertencem aos outros, só a nós. Por isso, são os mais difíceis de lembrar. As lembranças que são mais fáceis de encontrar são aquelas que estão sempre ao nosso alcance, por se conservar em grupos sociais aos quais fazemos parte.

Segundo Myriam M. Lins de BARROS a compreensão comum dos símbolos e dos significados e a comunhão de noções que compartilhamos com os membros do grupo social definem o caráter social das memórias individuais.⁷²

Para captar estas memórias utilizamos em nossa pesquisa a entrevista (que foi gravada por um gravador sonoro) que é denominada “momento da comunicação”. Através da entrevista obtivemos os depoimentos, que são os relatos ofertados pelos depoentes, porém relatos de colóquios específicos. A entrevista então, se torna dirigida para o assunto pesquisado.

As pessoas escolhidas para os depoimentos foram selecionadas por pensar que estas prestariam as informações sobre o assunto pesquisado. Assim sendo, foram desenvolvidas entrevistas primeiramente com membros específicos da família Engelhardt: Alfonso Eduardo Engelhardt (Alfonso), neto do fundador e dono da padaria juntamente com os filhos*; Eduardo Henrique Engelhardt (Eduardo Henrique), bisneto do fundador e atual membro da família que permanece como padeiro;

⁷⁰ HALBWACHS, M. op. cit., p. 34-36.

⁷¹ Id.

⁷² BARROS, Myriam M. Lins de. Memória e família. In: *Estudos Históricos*, vol. 2, n. 3, Rio de Janeiro, 1989, p. 30.

Waldemar Arthur Engelhardt (Dr. Waldemar), sobrinho do fundador e Lindamir Gumz Lechenakoski (Lindamir), caixa da padaria desde 1960. Estas pessoas estão dentro do grupo ao qual denominamos “Família América”.

Posteriormente foram realizadas entrevistas com clientes da padaria. Através dos relatos dos primeiros depoentes, os chamados de “Família América”, sabemos da ocorrência de clientela distintas.

Eduardo Henrique, afirma que existem duas clientelas completamente diferentes: a do dia de semana e a dos sábados: “...nós temos clientes que vêm todo dia e temos clientes que só vêm aos sábados. Por exemplo, a nossa clientela de sábado é diferente da freguesia do dia de semana. É completamente diferente...”⁷³. Eduardo conta que este cliente geralmente mora mais longe, por isso aos sábados ele pode despende um maior tempo se deslocando até a padaria:

É um cliente que às vezes compra mais de uma broa, para deixar durante a semana, para congelar e para ter durante a semana. É um cliente que admira mais doces, cuques e outras especiarias também. São os descendentes também. Existe até uma tradição. Porque são fregueses que se encontram, amigos que se encontram na fila da padaria, aquela coisa assim. E começam a bater papo na fila da padaria. Então virou um programa de sábado: vamos na América comprar o pão.

Em relação a estes clientes Lindamir comenta: “Aqueles lá você pode olhar que são tudo freguês antigo. Quando não vem a mãe vem o filho, quando não vem o filho vem o neto...”⁷⁴ Lindamir também afirma que vários deles compram pão para toda a semana: “Eles põem no freezer e tem alguns que guardam num sacão. Sabe, esses alemães antigos, eles gostam do pão amanhecido. Que nem minha tia: minha tia fazia, por exemplo, o pão no sábado e ia até no outro sábado. E aqui são os nossos fregueses. Se dia de semana, vamos contar que vendam 1000 broas. No sábado vendem 2000*.”

O que estes fregueses compram também diferencia. Os clientes que vêm durante a semana, que são os brasileiros, “os tradicionais de hoje” segundo Lindamir,

* Alfonso tem 80% da padaria e seus filhos Eduardo Henrique e Andréa 10% cada um.

⁷³ ENGELHARDT, Eduardo Henrique. ENTREVISTA. Curitiba, 7 de agosto de 2000.

⁷⁴ LECHENAKOSKI, Lindamir Gumz. ENTREVISTA. Curitiba, 4 de agosto de 2000.

compram o pão francês, e o querem "...fresquinho, torrãozinho, quentinho na hora. Não só o pão francês mas também as broas eles as querem quentinha."

Eduardo Henrique então, define sua clientela: "É o filho e o neto do freguês do meu avô e do meu bisavô. É esse o nosso freguês. Porque ele nasceu comendo nosso pão e ele vai continuar comendo o nosso pão e o filho dele vai comer o nosso pão."

Depois do conhecimento da distinção entre os clientes, optamos por trabalhar com o grupo no qual está inserida a tradição que pesquisamos. Este grupo foi nomeado "clientes tradicionais".

Dentro dessa clientela selecionamos algumas pessoas. Lindamir foi quem nos ajudou a identificar os clientes tradicionais. Segundo Eduardo Henrique, ela era a pessoa mais apropriada para esta função: "... a Lindamir que não faz parte da família e tudo, mas que está no caixa há tantos anos, ela sabe quem é cliente e quem não é."

Ela, com seus quase quarenta anos de padaria, pôde nos apontar os clientes tradicionais. Ela dizia: "Aquele ali, vinha a mãe agora é ele quem vêm..."; "Aquele senhor vem desde que eu comecei a trabalhar aqui..."; "Aquele senhor ali, vinha com o pai..."

Chamamos de tradicionais aqueles clientes que viram seus pais, tios e avós freqüentando a padaria e comendo a broa de centeio da mesma e hoje mantém esta tradição. A maioria são descendentes de alemães, porém existem também os descendentes de ucranianos, austríacos, poloneses, portugueses, italianos. Também dentro da categoria "clientes tradicionais" estão aqueles que conheceram a padaria por si mesmos, ainda a freqüentam e estão transmitindo esta tradição aos seus filhos e netos. Entre eles estão imigrantes alemães e europeus da chamada "Grande Imigração", que compreende o período de 1850-1940 e alemães e europeus em geral que vieram para Curitiba depois deste período. Eles vão até a padaria primeiramente em busca de um pão específico: a broa de centeio. Cada um tem seu outro pão, doce, torta preferida que também compra quando vai à padaria. Estes clientes, em sua

* Segundo Andréa, filha de Alfonso que trabalha na padaria na parte da administração, a diferença de broas vendidas não chega a ser tão grande assim. Ocorre um aumento na venda dos produtos em cerca de 25%.

maioria, procuram a padaria nos finais de semana, pois muitos moram em bairros distantes ou por que este é o dia para comprar a “broa do Engelhardt.”*

Dentre estes foram selecionados clientes de diversas faixas etárias (dos vinte aos oitenta anos), homens e mulheres. Dentre nossos depoentes temos exemplo de: descendentes de europeus (maioria alemães); imigrantes alemães (um); europeus que vieram morar em Curitiba (um). Optamos por diversificar a categoria para demonstrar a atuação da tradição em homens e mulheres, jovens e velhos.

São eles: Elfi Ruth Harlezki (D. Elfi); Ivo Boutin (sr. Ivo); Jaqueline Boutin (Jaqueline); Walter Kreder (sr. Walter); Petra Gerda Makarov (Petra); Carmem Klas Garmatter (D. Carmem); Hyzir Bacovis Júnior (Hyzir); Aline Maria Kukolj (Aline).**

Dentre os clientes apenas três não foram indicados por Lindamir: Jaqueline Boutin, Aline Maria Kukolj e Carmem Garmatter. A primeira é filha de um cliente apontado por Lindamir, Ivo Boutin. Foi escolhida por acharmos interessante existir dentre os entrevistados um exemplo desta tradição. Aline foi selecionada por sabermos que fazia parte da chamada ‘clientela tradicional’ e por sua idade. E D. Carmem Garmatter foi selecionada depois da análise das poucas fontes escritas da padaria, dentre elas, notas de débito de compra datando de 1927, 1933 e 1943-1947. Estas últimas em nome de Sr. Reynaldo Garmatter. Procuramos então contatar algum descendente deste senhor como uma forma de comprovar a tradição. Conhecemos D. Carmem, nora de Reynaldo. Ela, além de confirmar que seu marido freqüentava a Padaria América, também pertencia à clientela solicitada, recebendo de seus pais a tradição de comprar nesta padaria.

Utilizamos algumas convenções nos trechos dos depoimentos escolhidos para a dissertação. As citações maiores das transcrições receberam a seguinte padronização: texto em (caixa baixa entre parênteses) comentário do entrevistador sobre o momento da entrevista; [caixa baixa entre colchete] apresentam uma explicação posterior ao

* a broa de centeio é conhecida por alguns fregueses como a “broa do Engelhardt” ou a “broa da dona Elza”, esposa do fundador.

** A identificação dos entrevistados está em anexo

momento da entrevista; reticências entre parênteses (...) indicam que houve uma parte omitida dentro do trecho selecionado.

Optamos por editar os trechos escolhidos dos depoimentos. As transcrições em sua íntegra estão de posse da autora deste trabalho.

No primeiro capítulo apresentamos nosso objeto de pesquisa. Contamos a trajetória da família Engelhardt e da Padaria América, situando esta história dentro do contexto curitibano. Neste mesmo capítulo, fazemos uma análise dos hábitos alimentares e dos fatores que influenciam suas permanências e mudanças. Tratamos ainda da incorporação do trigo na dieta do brasileiro e da influência dos alemães na dieta dos curitibanos.

No segundo capítulo fazemos um passeio pela literatura de Marcel Proust, Isabel Allende, Luce Giard, Raquel de Queirós, Nina Horta e nela obtemos inspiração para falar sobre as lembranças despertadas pela comida. Analisamos os depoimentos dos clientes, em especial seus sentimentos e emoções. Discutimos então sobre a identidade que pode ser afirmada e reestruturada pela comida. Abordamos as mudanças ocorridas na padaria durante estes anos de atividade e o reflexo delas para os clientes tradicionais. Em contrapartida, também tratamos das permanências e do conservadorismo da família Engelhardt, que se refletem na qualidade ofertada pela padaria.

No terceiro capítulo fazemos uma análise do conceito ponto de partida para este trabalho e para estas reflexões: a tradição. Aqui nos reportamos a como ela foi construída pela família Engelhardt e por seus clientes durante todos estes anos, sendo um processo dinâmico, que é construído e fortalecido por momentos de ruptura, de inovação. Falaremos também nesta parte como a tradição é vista pela sociedade contemporânea e como a mesma se expressa no marketing da Padaria América, atraindo uma nova clientela.

Em anexo, apresentamos:

ANEXO 1: Identificação das pessoas entrevistadas para este trabalho:

- a) “Família América”;
- b) “Clientes tradicionais”;

ANEXO 2: Notas de débito da padaria;

ANEXO 3: Logotipo dos cartuchos de papel para embalagem dos pães da padaria;

ANEXO 4: Fotos da fachada da padaria das décadas de 1960, 1970 e 1990;

ANEXO 5: Fotos dos calendários de 2001, 2002 e o de 2003 da padaria;

ANEXO 6: Propaganda onde está vinculado o nome da padaria.

1. PADARIA AMÉRICA

A trajetória da família Engelhardt em Curitiba começa com o pai do fundador da Padaria América: Friedrich Philipp Ludwig Eduard Engelhardt, que veio para o Brasil em 1882 para ajudar na construção da catedral de Curitiba.

Como Eduard, cerca de 57 milhões de europeus partem para a América, durante todo século XIX, para se estabelecerem e começar uma nova vida. Camponeses, artífices, trabalhadores assalariados e intelectuais discriminados religiosa ou politicamente vêm para o Novo Mundo iniciando um novo capítulo na história social. Uma intensa propaganda foi realizada para atrair mão de obra para produção agrícola e indústria nascente, e ocupar territórios.⁷⁵

No Paraná, a política desenvolvida por Lamenha Lins a partir de 1875 solidifica o processo imigratório. Com isso ocorreu a vinda de muitos imigrantes alemães para Curitiba e seus arredores. Eles se instalaram em chácaras, mas mostrando a tendência de ocupar o centro da cidade. Segundo Ruy WACHOWICZ, os alemães foram os primeiros imigrantes, fora os portugueses, a se instalarem no Paraná.⁷⁶

No meio rural desenvolveram o cultivo do centeio e da cevada. Do centeio, misturando à farinha de trigo ou à do milho, fizeram as broas; da cevada intensificaram o uso e a fabricação da cerveja. Divulgaram o cultivo da horta e o consumo da batata inglesa.

No final do século XIX os colonos abasteciam a cidade com produtos como milho, feijão, batata, frutas, ovos e aves. Os poloneses continuavam na vida rural enquanto os alemães já estavam se estabelecendo no comércio dentro do quadro urbano "... chamando a si a freguezia dos verdadeiros colonos, e por outro lado fazendo industriaes, - cervejeiros, ferreiros, carpinteiros, salsicheiros, ferradores, constructores de carros, estalajadeiros, padeiros, açougueiros, etc."⁷⁷

⁷⁵ MAGALHÃES, M. B. *Pangermanismo e Nazismo – a trajetória alemã rumo ao Brasil*. Campinas, SP: UNICAMP/FAPESP, 1998, p. 19

⁷⁶ WACHOWICZ, R. C. *História do Paraná*. 2 ed. Curitiba: Editora dos professores, 1968, p. 113

⁷⁷ VICTOR, N. *A terra do futuro – impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do "Jornal do Commercio", de Rodrigues & C, 1913, p. 99

Para Nestor VICTOR, as ruas mais comerciais da cidade neste final de século XIX e início de século XX eram a rua Fechada (depois José Bonifácio), a rua XV de Novembro (Rua das Flores), a antiga praça de Pedro II, que era vulgarmente conhecida como pátio da matriz (praça Tiradentes), a rua do Riachuelo, os arredores do mercado e trechos da rua Aquidaban (rua Emiliano Pernetá). Ali se acomodavam carroças de russos e polacos, falando seus idiomas, na frente de casas de comércio alemãs. Sabia-se que eram alemãs pelos seus letreiros, pelo donos das lojas ou pela arquitetura de suas construções, pois o próprio aspecto físico da cidade foi se modificando por influência destes imigrantes, muitos mestre-de-obras e pedreiros⁷⁸, como Eduard. Na construção das casas de madeira, observava-se a influência dos alemães através da presença de sótãos, das áreas, dos “lambrequis” e gradis de madeira. Hoje ainda podemos observar estas características em muitas casas.

Também por influência destes iniciou-se o consumo de cerveja e “... as cervejarias e as salsicharias abundavam, ostentando-se sobre o balcão e nos mostradores destas últimas o porco fresco ou sem sal, as carnes fumadas, as linguiças ou salsichões ...”⁷⁹

Eduard Engelhardt foi um dos imigrantes donos de cervejaria. Depois de sofrer um acidente na construção da catedral quebrando o braço e algumas costelas, teve que mudar de profissão e montou, em 1885, a “Cervejaria Glória”. Também por causa deste acidente, juntamente com outros alemães, teve a idéia de montar uma sociedade que pudesse auxiliar os imigrantes alemães em Curitiba. Fundaram então, em 17 de julho de 1884, a Sociedade Rio Branco, antiga Sociedade *Handwerker-Unterstützungs**. Eduard foi seu primeiro presidente.⁸⁰

⁷⁸ Ibid., p. 100-106

⁷⁹ Ibid., p. 106.

* Esta sociedade tinha por objetivo principal auxiliar economicamente seus sócios, quase todos artesãos, em caso de doença, acidente ou morte. A residência de Eduard F. Engelhardt situada na rua São Francisco foi a primeira sede da sociedade. Depois mudou-se para a rua Carlos de Carvalho, em 8 de março de 1896.

⁸⁰ SOCIEDADE RIO BRANCO. In: Dicionário Histórico-biográfico do Estado do Paraná. Curitiba: Livraria do Chain/ Banco do Estado do Paraná, 1991, p. 472

Segundo Nestor VICTOR a vida de então era pouco dispendiosa. Compravam-se muitos gêneros alimentícios por valores ínfimos: carne verde, aves, ovos, hortaliças, manteiga, queijo, farinha de milho. “Até á gente mais pobre era fácil prover-se de pão à vontade, porque já se introduzia na alimentação nacional a enorme e barata brôa de centeio, fabricada nas padarias allemãs.”⁸¹

Em Curitiba, na segunda metade do século XIX, multiplicaram-se as padarias, geralmente de propriedades de estrangeiros. SANTOS acrescenta que este estrangeiro que emergia no ofício de padeiro era o alemão. A expansão das padarias nos centros urbanos se deve ao fato do início de um novo costume, o de comprar o pão nas padarias, pois antes a produção do pão era caseira. O pão então, passou a constituir-se alimento indispensável ao conjunto da população.⁸²

Magnus Roberto de Melo PEREIRA também afirma “No último quartel do século XIX, o hábito de comprar pães e broas nas padarias já era generalizado. O pão passou a ser visto como um alimento ‘indispensável a todas as classes’ (...) O tabelamento do pão foi resultado de um entendimento entre os diversos padeiros da cidade, quase todos de origem alemã ...”⁸³

SANTOS cita nove padeiros participantes deste abaixo-assinado reivindicando o preço do pão tabelado e declarando também “que não trocam mais o pão do dia anterior”: Gustavo Tenius, Roberto Lunkmos, Adolfo Weiss, Joaquim Duarte Silva Calado, Peter Martoin Petersen, Francisco Loenert, Guilherme José Corrêa, Adolfo Muller, Fernando Scheneider.⁸⁴

As sociedades alemãs eram o ponto de encontro de alemães e brasileiros, onde ocorria bailes sem muito luxo. Nesta época os imigrantes alemães se mantinham em um grupo mais fechado, tentando preservar sua identidade étnica: as crianças, filhos de imigrantes alemães, estudavam em escolas alemãs; os jornais que circulavam entre

⁸¹ VICTOR, N. op. cit., p. 107

⁸² SANTOS, C. R. A. dos. História da..., p. 107

⁸³ PEREIRA, M. R. de M. *Semeando iras rumo ao progresso*. Curitiba: Editora da UFPR, 1996, p. 39

⁸⁴ SANTOS, C. R. A. dos. História da ..., p. 150.

eles eram também alemães e se comunicavam entre em si em seu idioma. Muitos, mesmo depois de idosos, não falavam o português.

1.1 Um marco em 1913

Eduardo Engelhardt, depois de trabalhar na cervejaria de seu pai, procurou seguir o ofício de padeiro aos 14 anos em uma grande padaria de Curitiba - a padaria Batel - segundo Dr. Waldemar⁸⁵, pertencente a Guilherme Burguel. Em 1913 montou sua própria padaria. Alfonso, comenta em seu depoimento: “Inclusive ali (aponta para a parede que tem uma foto de seu avô com uniforme de padeiro segurando um bolo com a data de 1913) é um bolo que ele fez. Um marco em 1913.”



Eduardo Engelhardt com um bolo feito na padaria de seu amigo em 1913. “Padaria [...] de Alberto [...] Curityba, 1913” Acervo: Padaria América

A padaria objeto de nossa pesquisa - “Padaria América” - foi fundada na rua Sete de Setembro esquina com a rua Alferes Poli. Nesta época era também um armazém de secos e molhados, e era conhecido como “armazém de secos e molhados da D. Elza” - a esposa de Eduardo que trabalhava no balcão. Ela dedicou 43 anos de

⁸⁵ ENGELHARDT, Waldemar Arthur. ENTREVISTA Curitiba, 10 de agosto de 2000. O início da entrevista não pôde ser gravado, somente feitas algumas anotações.

sua vida como vendedora da padaria. Segundo Lindamir, “...até hoje pedem a broa da Dona Elza.”

A padaria ficava ao lado da cervejaria do pai de Eduardo, e era de lá que saía o fermento para a fabricação de seus pães. Segundo dr. Waldemar, sobrinho do fundador da padaria, havia uma outra padaria chamada “Wulkov” situada na frente da Padaria América e para evitar a concorrência a padaria mudou de lugar. Ela ficava situada na região Sul da cidade, uma região menos urbanizada. Um ano depois, em 1914, a padaria foi transferida para a rua Trajano Reis, na época rua América*, esquina com a rua Paula Gomes, na região Norte de Curitiba, onde agora é o bairro São Francisco. Nesta região estava também o comércio da cidade e os fregueses da padaria: os imigrantes alemães. Nesta época o reduto alemão era a rua Treze de Maio, então chamada Rua dos Alemães e arredores. Ali estavam – e ainda permanecem – a Igreja Luterana (em frente à padaria) e o clube Concórdia, ambos freqüentados por alemães.

Em 1915, a “Cervejaria Glória” fechou e foi necessário que se procurasse bom fermento. Primeiramente começaram a comprar o fermento da “Cervejaria Atlântica”. O fermento era de má qualidade, então trocaram para a “Cervejaria Providência”. Bruda relata em uma reportagem, que mais tarde seu pai fez um “pequeno laboratório” próprio para fazer o fermento dele: um pouco de fermento de cerveja e fermento de batata. A partir daí a padaria prosperou e se firmou.

Ainda sobre fermento, segundo Alfonso e anotações de Bruda, a padaria foi a primeira a realizar experiências com o fermento Fleischmann, na década de 1930 .

* A rua Trajano Reis se chamava nesta época rua América. Daí o nome da padaria.



Comemoração da experiência com o fermento Fleischmann, nas dependências da Padaria América. Eduardo Engelhardt está sentado à frente de todos, com blusa e avental brancos, e Bruda está em pé, da esquerda para direita atrás do primeiro senhor sentado. Foto década de 1930. Acervo: Padaria América.



Comemoração da segunda experiência realizada com o fermento Fleischmann nas dependências da Padaria América, com cerveja e pães. Da esquerda para direita, Bruda é o primeiro sentado e seu pai Eduardo é o segundo sentado. Foto década de 1940. Acervo: Padaria América

Na década de 1940, ocorreu outra experiência com o mesmo fermento. Houve também uma comemoração nas dependências da padaria, com pessoas que participaram do evento. O momento foi saudado com pães e cerveja, dois símbolos dos hábitos alimentares dos colonos alemães.*

No ano da fundação da Padaria América (1913), o presidente do Estado do Paraná era Carlos Cavalcanti. A cidade contava com 60 mil habitantes. Neste ano instalaram-se os bondes elétricos em Curitiba⁸⁶ e iniciou-se o funcionamento da primeira universidade brasileira: a “Universidade do Paraná”. Neste período, ainda a erva-mate e a madeira eram a fonte da economia paranaense. Por se tratar da capital do Estado, “...o desenvolvimento capitalista passava a exigir uma cidade que oferecesse serviços, que concentrasse as unidades produtivas, que congregasse um mercado consumidor e que organizasse e disciplinasse uma massa trabalhadora. (...) A palavra de ordem era tratar de esquecer, o mais rápido possível, um passado colonial marcado pela pacatez.”⁸⁷

A capital era administrada por Cândido Ferreira de Abreu, que promoveu nesta gestão, segundo Rafael Augustus SÊGA, uma reforma urbana. Esta reforma era necessitada pela presença dos novos habitantes da capital, os imigrantes. A mão-de-obra imigrante não totalmente aproveitada, fazia com que o excedente se concentrasse na capital, sujeito à vadiagem.⁸⁸

O estudo de SÊGA, datando de 1996, apresenta a visão de um historiador sobre o início do século XX que podemos contrapor com a de Nestor VICTOR, intelectual que vivenciou a referida época, e que, por isto mesmo, fornece-nos sua visão detalhada destes anos de transição entre o século XIX e XX.

* Hoje, o fermento usado na padaria ainda é o biológico, e uma das marcas continua sendo Fleischmann.

⁸⁶ Segundo Heitor Borges de Macedo em sua obra: “Rememorando Curitiba – nos tempos dos bondinhos de burros” a população não recebeu bem a chegada deste novo tipo de locomoção. Os bondes puxados por burros trabalharam por 25 anos.

⁸⁷ SÊGA, R. A. *Melhoramentos da capital* – a reestruturação do quadro urbano de Curitiba durante a gestão do prefeito Cândido de Abreu. Curitiba, 1996. Dissertação (mestrado em História) – Setor de ciências humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

⁸⁸ Id.

Em sua obra lançada em 1913, Nestor VICTOR afirma que a fartura observada no final do século XIX e os bons preços já eram coisas do “século passado”. As carroças que tomavam o comércio já não eram mais vistas, e a explicação que se dava era que isto ocorria em consequência do surgimento das estradas de ferro. O autor também nos conta sobre sua admiração quando se deparou com tantos edifícios, segundo ele, “modernos” e que já não tinham aparência da arquitetura alemã, pois italianos também estavam na disputa do ofício de mestre-de-obras. Também falou sobre a elegância de homens e mulheres, que já não exibiam característica “provinciana”: “... estes estavam ganhando outro andar, outra attitude, muito mais cidadã que de outr’ora. Sensível melhora no vestir masculino, e todos de barba feita, como no domingo antigamente. (...) E eu notava que os cumprimentos agora já eram mais comedidos e sobretudo menos familiares ...”⁸⁹

Segundo Antônio César de Almeida SANTOS, outros intelectuais falavam a respeito da cidade e de seu progresso no início do século XX. Já se ofereciam diversos produtos manufaturados para o consumo da população e motores a vapor movimentavam as fábricas. As ruas centrais da cidade estavam sendo pavimentadas e a iluminação era feita a partir de energia elétrica. Também já havia água encanada.⁹⁰

Alfonso comenta sobre os acontecimentos que a padaria presenciou, começando pela Primeira Guerra Mundial. Segundo ele, esta primeira grande guerra não influenciou muito na produção da padaria, pois esta estava no seu início de funcionamento. De acordo com “O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial”, as diferenças étnicas nesta guerra não foram tão explícitas.⁹¹ Isto também contribuiu para a padaria não sofrer interferências.

Alfonso relata:

A gente conseguiu passar tudo desde 1913. Em 1913 é a época da 1ª Guerra Mundial. Você vê, é uma série de dificuldades e tal. Depois de 1913 até a época de hoje, quantas revoluções passaram, essas coisas todas. Revoluções de vinte e não sei o quê, não me lembro o ano; na

⁸⁹ VICTOR, Nestor. Op. cit., p. 122.

⁹⁰ SANTOS, A. C. de A. Memórias... , p. 60.

⁹¹ BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS. O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba Vol. 22, n. 107, outubro, 1995, (67 p.), p. 59.

década de trinta, a revolução no tempo do Getúlio, e essas coisas todas; revolução de 64... E crise, e mudança de moeda e tudo. E nós estamos aí. Então sei lá... Isso aí pra mim é um... é um... Como é que se diz? É um ponto de referência. Você vê aí quanta indústria que montou. Aí se tornaram uma potência e depois faliram. Não agüentaram a crise. E nós aí, estamos fazendo pão desde 1913, entende? Com dificuldades e tudo, mas estamos aí. Estamos trabalhando, estamos dando emprego, estamos gerando emprego. Mais do que muita multinacional por aí. Que nem onde eu moro: tem uma multinacional alemã, uma enorme de uma indústria. Hoje deve ter, no máximo, uns 40 funcionários. E eu, com uma padariazinha, tenho 30. Entende?

Em 1928 a Padaria América mais uma vez mudou-se para o lugar de onde não mais saiu: rua Trajano Reis, esquina com a rua Carlos Cavalcanti. Nesta época era uma padaria de 200 metros quadrados com 3 funcionários.

A partir de 1930, além de uma aumento constante do custo de vida, houve um aumento populacional causado pela chegada de famílias do interior do Paraná e de estados vizinhos, atraídos pelo mercado curitibano. Com isto ocorreu a queda brusca de oferta de trabalho.⁹²

Já no final desta década de 30, Curitiba abrigava 140 mil habitantes e os limites do município não iam além dos bairros São Lourenço, São Casemiro do Taboão, Bacacheri, Guabirota, Portão, Vila Guaíra e Alto Cajuru (hoje, Jardim Botânico). O Paraná vivia um período de crescimento econômico, em consequência das novas estradas que possibilitavam a circulação da produção agrícola.⁹³

A partir do início de 1942, o “clima” da cidade já estava tenso, antes mesmo do Brasil declarar guerra à Alemanha. Mas, foi depois de ataques alemães a navios mercantes brasileiros, em março de 1942, que a população curitibana se revoltou contra os países do Eixo e também às pessoas oriundas daqueles países. Assim, o governo brasileiro iniciou represálias aos torpedeamentos, restringindo atividades destes cidadãos: obrigatoriedade do uso da língua portuguesa em todas as escolas; substituição, em lugares públicos, de nomes ligados aos países do Eixo; restrição a algumas indústrias e comércios. Estas medidas “...interferiram diretamente no panorama da cidade e alteraram as relações entre seus habitantes.”⁹⁴

⁹² BOLETIM INFORMATIVO... p. 5

⁹³ Id.

⁹⁴ Ibid, p. 6.

Segundo o jornal Gazeta do Povo, no dia 19 de março de 1942, houve um evento que reuniu dez mil pessoas na Praça Osório para discutir sobre o nazismo e a integridade nacional: "... em seguida, saíram pelas ruas invadindo e depredando estabelecimentos comerciais, bancos, indústrias e clubes pertencentes a imigrantes alemães, italianos e japoneses."⁹⁵

Dr. Waldemar também confirma este acontecimento e conta que na época deste ocorrido morava e trabalhava na padaria com seu tio Eduardo e primo Ewaldo, o Bruda. Também servia o exército. Segundo ele, em 1942 invadiram* o estabelecimento. Quebraram alguma coisa e arrancaram a caixa registradora:

Lá por meados de 1942 houve o negócio da guerra. (...) Não adormeci. Levou uma hora e pouco, um barulho danado. Saltei da cama e pus a farda. Pendurei aquele arrião com a pistola e fui descendo a escada. O tio Eduardo vinha subindo e disse: "Waldemar, estão invadindo o armazém! Quebraram a janela!" Ai eu entrei em frente e estava um camarada sentado em cima do balcão - era diferente dividido ao meio - arrancando a caixa [registradora]. (...) Uma série de fregueses moradores dali: "Aqui moram brasileiros!" O camarada correu porque eu peguei minha pistola. (...) Já tinham arrancado a caixa lá para fora e foram embora. Lamentavam: "Como é que puderam fazer isso com vocês brasileiros"...

O Dr. Waldemar relata que outros estabelecimentos de alemães também foram invadidos e depredados: o açougue que se situava na esquina de baixo da padaria; o Clube Concórdia, naquele tempo Associação de Cantores; A Sociedade Garibaldi, que, segundo ele, invadiram depois de sair da panificadora. "...destruíram tudo por dentro e inclusive jogaram um piano para fora, pelo balcão de cima"; a sociedade Rio Branco; a Galeria Suíça, na época casa de eletricidade, de Alberto Bolinger. Ou seja, todos os estabelecimentos que teriam nome alemão ou italiano. A Casa Suíça teria sido invadida por engano, pois o dono era suíço.**

Em agosto de 1942 o governo declarou guerra ao Eixo. A vida na cidade já não era mais a mesma. "Vizinhos de diferentes etnias, que antes tratavam relações cordiais,

⁹⁵ Id.

* Dr. Waldemar fez questão de frizar que estas pessoas seriam judeus que moravam perto da padaria: "Eu repito isto: estes que instigavam os brasileiros contra os germânicos descendentes de alemães." Ele diz "só pode relatar sobre a história aquele que viveu a história." (!)

** Fatos relatados também no BOLETIM... p. 6-7.

agora mal se cumprimentavam...”⁹⁶ Durante a fase da Segunda Guerra Mundial a produção da padaria foi prejudicada pela falta de farinha de trigo e pelo clima de hostilidade ostentado aos alemães que se estabeleceu na cidade.

Segundo Dr. Waldemar:

... todas as panificadoras passaram por dificuldades por causa da falta de trigo. Com a guerra, o trigo vinha dos Estados Unidos e do Canadá*. O trigo vinha e era distribuído quase como que pelo governo. Tinha muita gente interessada, intermediários. Então era fornecido em forma de cotas: vinha com menos peso, faltava, não tinha e, assim por diante. Eram vendidas com notas. A gente comprava 10 sacos de trigo, daqui a pouco aparecia notas de 15, 20 sacos.

Neste período ocorreu também a intervenção nas sociedades italianas e alemãs, pois as atividades por elas realizadas eram consideradas prejudiciais aos interesses nacionais.⁹⁷

Segundo URBAN, em seu artigo “O velho e o pão”:

... No meio daquilo tudo, Bruda era encarregado de transportar, de carroça, os pães para os bairros mais distantes. “Eram verdadeiras viagens e, geralmente, os fregueses nem tinha dinheiro para pagar. Faziam isso com mercadorias”, recorda. Recebia-se mel, frios, e com eles, criavam-se receitas para utilizar essas matérias-primas em novas iguarias que enfeitavam o balcão de madeira escura da padaria.⁹⁸

A partir de 1943 passaram a faltar alguns produtos como o açúcar, carne, sal, manteiga e trigo. Segundo Bruda “Houve escassez de matéria-prima e sofremos boicote dos fornecedores”⁹⁹. O racionamento da farinha de trigo e do açúcar ocasionou uma adaptação aos hábitos alimentares da população da época. Na falta de pão de trigo comia-se broa de milho, batata assada ou polenta frita e no lugar do açúcar usava-se mel, açúcar mascavo, leite condensado (caro e raro na época) e até mesmo balas

⁹⁶ BOLETIM... op. cit, p. 7

* de acordo com o “Boletim Informativo da casa Romário Martins”, o trigo era importado da Argentina.

⁹⁷ BOLETIM INFORMATIVO... op. cit, p. 12.

⁹⁸ Bruda em entrevista à URBAN, R. G. “O velho e o pão”. *Paraná & Cia*. Curitiba, 28 de fevereiro de 1998.

⁹⁹ Id.

caramelizadas, como a Aymoré. Para se obter açúcar ou pão longas filas eram enfrentadas, tendo muitas vezes que acordar de madrugada para se obter o desejado.¹⁰⁰

... faltava mercadoria. Fazia-se o pão, a freguesia vinha buscar o pão, estranhos vinham buscar o pão, que não eram fregueses. Curitiba era menor. Mas, como estava faltando trigo em toda parte, vinham buscar lá. Os fregueses ficavam sem, então a gente tinha que guardar o pão para eles. (...) e veio pela primeira vez, uma coisa que ninguém conhecia: **inflação**...¹⁰¹

Foi em plena guerra, em 12 de dezembro de 1943, que Bruda casou-se com D. Lídia. Em uma reportagem eles recordam dos bailes que participavam na Sociedade Rio Branco, depois da reabertura da mesma: “alguns chegavam a reunir 4 mil pessoas; aquilo sim é que era festa.”¹⁰²

Ainda depois da guerra a padaria ficou um ano sem receber farinha de trigo e, continuou na busca de outras alternativas, como fabricar o pão de goma e polenta. Em 1947 a situação se normalizou, mas faltava luz elétrica fazendo com que, muitas vezes, os padeiros amassassem o pão com as mãos.

1.2 *Bruda assume a padaria*

Eduardo teve três filhos: o mais velho não quis trabalhar na padaria; a filha mais nova casou e também não se interessou pelo negócio. Foi o filho do meio, Ewaldo Ernesto (mais conhecido como Bruda) quem continuou no ofício.

Quando Bruda nasceu, a padaria ainda estava situada na esquina de baixo onde ela fica atualmente. Ele viveu na padaria ajudando seu pai até o seu casamento com D. Lídia.

Em 1957, depois de um derrame cerebral ter acometido Eduardo Engelhardt, Bruda teve que assumir a padaria e voltar a morar nela. Neste mesmo ano, ele a registra como “Padaria América”.

¹⁰⁰ BOLETIM INFORMATIVO... op. cit., p. 35.

¹⁰¹ ENGELHARDT, Waldemar Arthur. Op. cit.

¹⁰² OLIVEIRA, Clecio Vargas. “Padaria América - Há 73 anos fazendo com capricho, o pão nosso de cada dia”. *Indústria e Comércio*. 17 de julho de 1986.

Nascido em 1917, aos nove anos já ajudava seu pai levando sacolas de pão para clientes durante a trajetória da escola. Com dez anos de idade aprendia as primeiras lições da profissão. Como seu pai, ele próprio fazia os pães e doces da padaria. Bruda faleceu em 1999, com 82 anos, na casa onde foi sua moradia e seu trabalho. Mesmo antes de sua morte, já doente, ele ainda ia para a produção fazer alguma massa mais leves, algum doce.

Em outra reportagem do jornal “Gazeta do Povo” intitulada “ ‘Seu Bruda’ é o padeiro mais antigo da cidade”, é descrito o cotidiano deste padeiro: “Levantar bem cedo, vestir o avental branco, um gorro alto como se usava antigamente e preparar o pão para consumo de milhares de curitibanos. O mais antigo padeiro em atividade na capital, Seu Bruda afirma que tem paixão pelo trabalho destacando: ‘não dá para parar, senão fico doente’.”¹⁰³ Pensamento que ele levou consigo nestes 42 anos de trabalho.*

E a reportagem continua: “Muitas memórias (...) e algumas receitas guardadas a sete chaves que só ele conhece, é o que diferencia o ‘Seu’ Ewaldo de outros vinte mil padeiros do Paraná, cinco mil dos quais da região metropolitana de Curitiba”. A padaria é a única da cidade que tem a receita original da torta “Aída”, trazida da Alemanha por uma cliente de Eduardo. Feita com camadas tipo de pão-de-ló, creme de manteiga, nozes e chocolate, diz a estória que a especiaria tem este nome por ter sido presentada ao compositor italiano Giuseppe Verdi (autor da ópera Aída) por um padeiro alemão, inventor da receita.¹⁰⁴

Esta torta começou a ser produzida, segundo Dr. Waldemar, em 1940. É uma torta com nove camadas de massa tipo pão-de-ló, assadas separadamente, recheadas com um creme de manteiga, nozes e chocolate. Segundo Alfonso, só eles têm a receita: “Segundo me consta, foi uma das primeiras freguesas que trouxe a receita. (...) e essa torta ninguém faz aí. É uma torta muito trabalhosa, e hoje o pessoal... as coisas têm que ser mais rápidas.”. Lindamir diz que “... só os fregueses antigos, só aqueles

¹⁰³ “AOS 74 ANOS, ‘Seu Bruda’ é o padeiro mais antigo da cidade.” *Gazeta do Povo*. 4 de julho de 1992, p.

* Bruda em todo este tempo só tirou férias para ir à praia por uma semana. (sua família teve uma casa na praia por 30 anos)

¹⁰⁴ Id.

bem ‘antigão’ mesmo que conheciam a torta Aída.” Segundo ela, hoje ainda tem fregueses que não conhecem a torta. Por isso, agora estão começando a vendê-la aos pedaços. A cliente Dona Elfi nos relata o que sabe sobre a torta:

A torta Aída... famosa... Ela é recheada. Tem vinte camadas de recheio (sic). Ela é assada (...) pedaço por pedaço. Ela não é assada e depois cortada. Cada fatia é assada por si e depois é que eles juntam. Então, eles só aceitam encomenda dela, e geralmente pro Natal, que tem mais saída. E ela é tipo assim... seco. Mas recheada, eu acho que, com doce de leite. Não sei bem. Não consigo definir. Então eu acho interessante esse nome Aída. Não sei por quê. Porque eu sempre digo “é a ida ou é a volta (risos)”. (...) e daí quando chega o Natal, eles já tem um cartaz no balcão “só aceitamos encomenda da torta Aída até tal e tal dia”. Porque é muito trabalhosa. Imagina fazer folha por... fatia... como é que seria... bolachas, vamos dizer assim. Fininhas assim... Até que ela é bem alta. Você já viu ela, não é? ¹⁰⁵

Outra receita passada para a padaria, porém esta transmitida à Bruda, é o *pumpernikell*, uma espécie de broa pesada, assada em banho-maria, feita somente com grãos de cereais, água e pouca farinha de centeio – somente para dar liga – e vendida por quilo. Segundo Alfonso, esta receita foi passada por Hugo Windmüeller, um senhor naturalista, que se dedicava à alimentação macrobiótica e crudista (alimentos crus).

Alfonso fala sobre as receitas: “Então a origem dessas receitas é alemã. Daí alguma coisa ele foi adaptando daqui.” Eduardo Henrique confirma o depoimento de seu pai: “...nem tudo é alemão. Tem muita coisa que veio daqui. Tem coisa italiana também...”

As receitas tiveram que ser adaptadas aos hábitos alimentares da população curitibana, que era formada por pessoas vindas de países diferentes, com culturas diferentes, de forma a aproveitar os produtos locais a fim de satisfazer ao gosto tanto do alemão quanto de outros clientes, brasileiros ou não, mas com o gosto já mesclado pelas diversas culturas. Conforme mencionamos anteriormente, Renato ORTIZ diz que a inovação, ou seja, o prato que vem de fora se adapta ao paladar local, sendo “sincretizado” segundo as regras culinárias vigentes. ¹⁰⁶

¹⁰⁵ HARLEZKI, Elfi Ruth. ENTREVISTA. Curitiba, 7 de junho de 2001.

¹⁰⁶ ORTIZ, R. op. cit., p. 78

Este aproveitamento dos produtos locais era feito por Bruda e seu pai. É só nos remetermos à passagem citada em que se comenta sobre a época da Segunda Guerra, quando Bruda recebia pelos pães entregues mel, frios e outro tipo de matéria-prima. Com estes produtos faziam-se novas especialidades.

A esposa de Bruda, D. Lídia Kohls Engelhardt, seguiu os passos da sogra, D. Elza, atendendo no balcão. Posteriormente começou também a gerenciar a padaria. Alfonso nos conta:

Todas as compras era ela que fazia. E, naquela época, para você ter idéia, a gente vendia desde uma agulha até panelas de alumínio, porcelana... Tudo isso a gente vendia. Era padaria e armazém. Era armazém de “secos e molhados”. Então o que a pessoa queria... Até querosene nós vendíamos! Querosene à granel... por litro! O pessoal vinha com o litro aí e a gente vendia o querosene. Os cereais a gente vendia à granel aí. Então era outra época. É, deixa saudades... O povo era bem menos exigente do que hoje. O pessoal antigamente (...) cada um que vinha comprar o pão vinha com a sua sacola. E hoje, não. Hoje o que você gasta com embalagens aí... E pensar que essas embalagens vão tudo para os lixões e não decompõe depois. Quantos anos precisa para decompor isso...

A padaria, na época do Natal, recebia imigrantes alemães, austríacos e poloneses que se encontravam para lá assarem seus pães e bolachas, “como era costume em cidades da Europa”¹⁰⁷. Alfonso narra este acontecimento:

... então domingo tomavam conta da padaria fazendo os produtos de Natal delas (as clientes da padaria). E aí tinha mais uma freguesa que foi... Meu avô a considerava a primeira freguesa efetiva dele, sabe? Ela morava aqui, na rua Paula Gomes. Chamava-se Dona Júlia e era uma senhora de descendência alemã. Aí vieram morar aqui na cidade, eles moravam na colônia Alfonso Pena, no sul do aeroporto ali. Tinham uma propriedade rural lá. Então ela trazia... Fazia os pães em casa e vinha aqui para assar. Com bastante semente, bastante integral (os pães) e, alguma coisa de receita ela deve ter passado também pro meu avô, sabe? Ficavam sentados os dois aí conversando um tempão. Era bonito de ver isso! Hoje não existe mais... Naquele tempo ela vinha correndo com as formas na mão. Hoje é capaz de derrubarem ela de tanta gente que passa correndo aí.

Através destes relatos de Alfonso sobre as transformações ocorridas em todos estes anos, concluímos que a padaria onde ele viveu foi o ponto de partida para estas lembranças. Sim, pois ali não era só o local de trabalho, mas também a moradia desta

família. Alfonso somente quando casou, mudou-se para outra residência. De acordo com HALBWACHS “não é na história apreendida, é na história vivida que se apóia a nossa lembrança”.¹⁰⁸ E de acordo com Myrian Lins de BARROS: “No ato de lembrar nos servimos de campos de significados – os quadros sociais que nos servem de pontos de referência. As noções de tempo e de espaço, estruturantes dos quadros sociais da memória, são fundamentais para a rememoração do passado na medida em que as localizações espacial e temporal das lembranças são a essência da memória.”¹⁰⁹ Alfonso se valeu da padaria, sua casa, para reconstruir suas lembranças.

A infância de Alfonso também ocorre na mesma época que a infância de Petra.* A padaria também “desperta” as lembranças da infância de Petra através das “...bolinhas de chocolate com amendoim que a gente levava para casa (...) e a broa. A broa fresquinha, que é uma delícia...”¹¹⁰ Esta era a época em que ela estudava no Martinus.**

A década de 50 foi marcada pela transformação urbana de Curitiba. Neste início de década param de circular os bondes elétricos. A economia era baseada na cafeicultura e a cidade ganhava ares de metrópole.

Em 1950 foi inaugurado o Colégio Estadual do Paraná pelo então presidente Eurico Gaspar Dutra, na rua João Gualberto, sendo desapropriada a “Chácara de nhá Laura “ ou “Chácara da Glória”. Na época o prédio foi considerado o maior da América Latina.¹¹¹

D. Carmem, relembra o dia da inauguração e compara a Curitiba de outrora com a atual: “... Esses dias saiu uma reportagem sobre o Colégio Estadual, eu vi a fotografia e eu fui na inauguração. Mas eu não me lembrava que não tinha nada em

¹⁰⁷ Bruda em reportagem para PEREIRA, Ana Cristina. “Padaria América completa 80 anos e é a mais antiga de Curitiba – as broas de centeio e integrais continuam sendo o carro-chefe.”

¹⁰⁸ HALBWACHS, M. op. cit., p. 60.

¹⁰⁹ BARROS, M. M. L. op. cit., p. 30

* ambos nasceram em 1945

¹¹⁰ MAKAROV, Petra Gerda. ENTREVISTA. Curitiba, 13 de junho de 2001.

** Além de Petra, mais duas clientes também estudaram neste colégio. As três relatam de suas infâncias e vinculam o Martinus e a padaria à estas infâncias. As três infâncias são em tempos diferentes: década de 50 para Petra, década de 60 para Jaqueline, década de 80 para Aline.

¹¹¹ STRÄUBE, E. C. O predio do gymnásio – 1903-1910. Curitiba: SEEC, 1990, p.12.

volta, não tinha prédio nenhum... Tinha pinheiros em volta, tudo... E eu dizia: ‘Meu Deus! Como cresceu Curitiba! Credo...’¹¹²

Em 1953 ocorreram as comemorações do centenário da emancipação política do Estado do Paraná. Para esta comemoração muitas obras foram iniciadas: Teatro Guaíra, Biblioteca Pública, Centro Cívico.

Nesta época Bruda também entregava os pães, mas não era mais de carroça - como na época da Segunda Guerra. Sr. Walter é quem comenta:

No começo tinha uma outra padaria lá perto onde eu morava, na rua Mateus Leme. Também de alemão. A América depois, mais ou menos, me lembro bem, em 1955 quando nasceu minha filha. O Bruda, ele entregava pão. Ele tinha uma caminhonete e entregava o pão em casa. Então, morava na Xavier da Silva, então assim já conhecemos ele bem e, sempre quando... Depois mudamos. E aí, não entregavam mais, ou ele parou. Não sei bem da vida dele.¹¹³

1.3 Eduardo Henrique aprende com o avô o ofício de padeiro

Em 1992, com o falecimento da esposa Lídia, Bruda inicia os netos, filhos de Alfonso, na padaria. Alfonso conta que como ele não permanecia em Curitiba, seu pai se agarrou nos netos: “...ele queria que os netos continuassem isso.” Bruda relata em uma reportagem: “Eu aqui sou o sucessor de meu pai, e agora estou segurando meus netos pra ver se eles vão ser meus sucessores”¹¹⁴. “Quero transmitir a eles aquilo que meu pai me ensinou.”¹¹⁵ A neta Andréa, continua o trabalho de sua avó administrando a parte burocrática e, o neto mais novo, Eduardo Henrique, aprende aos 17 anos com o avô Bruda o ofício de padeiro. “Eu fui [trabalhar com o avô] porque a gente percebia que ele não tinha mais condições de ficar sozinho. Não tinha mais saúde suficiente para isso. Daí eu larguei tudo e fui ajudar ele.” Na época, Eduardo Henrique estudava.

¹¹² GARMATTER, Carmem Klas. ENTREVISTA. Curitiba, 18 de setembro de 2001.

¹¹³ KREDER, Walter Kreder. ENTREVISTA. Curitiba, 8 de agosto de 2001.

¹¹⁴ Bruda em entrevista à GUIMARÃES, Mariângela. “Uma América feita de esperanças, pães e doces.” *Jornal do Estado*. Curitiba, 29 de abril de 1993. Espaço Dois, p. 1- C.

¹¹⁵ Bruda em entrevista à PEREIRA, Ana Cristina. “Padaria América completa 80 anos e é a mais antiga de Curitiba – As broas de centeio e integrais continuam sendo o carro-chefe”. *Jornal do Estado*. Curitiba, 1º de julho de 1993.

A passagem do ofício se deu de uma forma natural, à medida que este ajudava seu avô. O filho mais velho de Alfonso, Carlos Alberto, também trabalha na parte da produção da padaria*. Hoje Alfonso, Andréa e Eduardo Henrique são sócios na padaria.

As receitas e o modo de fazer são repassados de pai para filho e, deste, para seus netos. Bruda falece, passando Alfonso e seus filhos a administrar a padaria como um todo. Eduardo Henrique assume a produção dos pães. Alfonso relata emocionado: “Meu pai nasceu e morreu dentro desta padaria. A vida dele era isto. Ele amava o que fazia.”

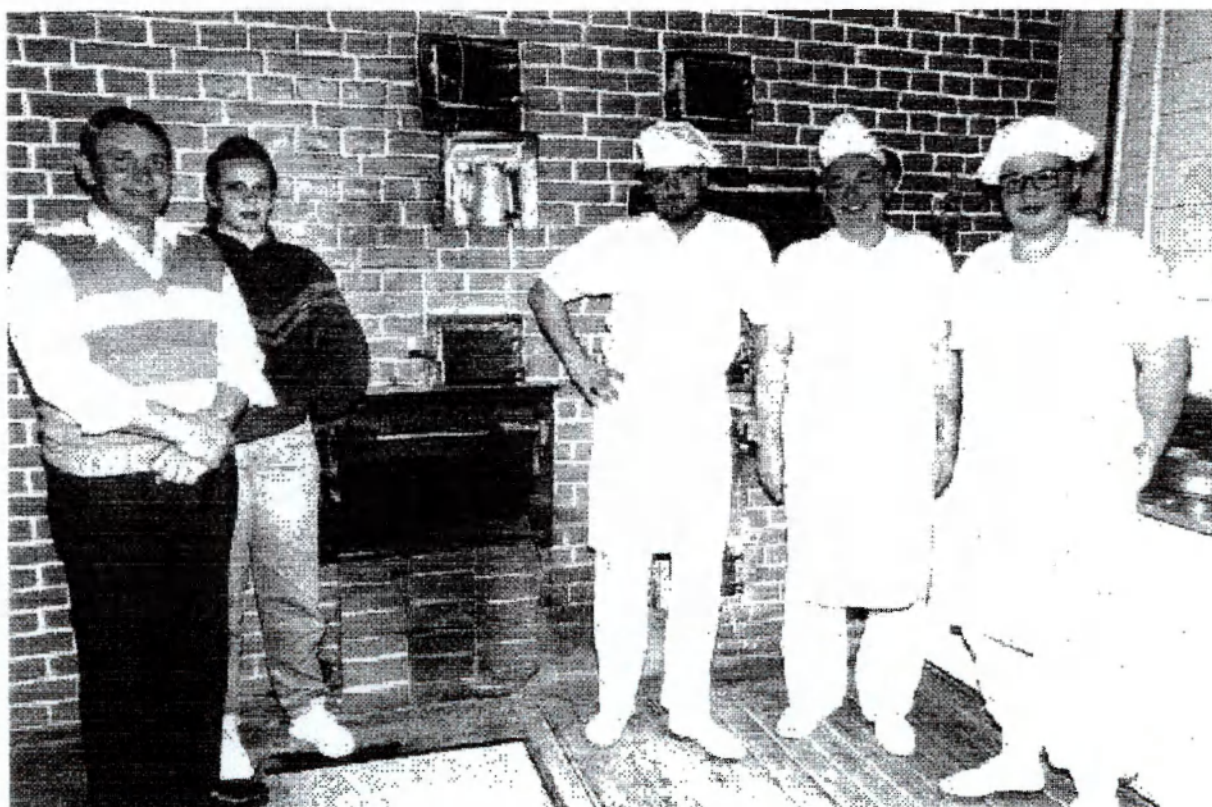


Foto retirada na produção da padaria. Da esquerda para direita: Alfonso, Andréa, Carlos Alberto, Bruda e Eduardo Henrique. Início de 1990. Acervo da Padaria América

Foi Eduardo Henrique quem introduziu as tortas novas na padaria, como a “torta alemã” e a “torta charlotte”. As receitas especiais feitas sob encomenda e as “especiarias”, denominação que ele dá a alguns produtos, como a torta Aída, o

* Carlos Alberto foi o primeiro neto a receber os ensinamentos de Bruda. Porém nunca permaneceu por mais de três anos seguidos na padaria: De acordo com sua carteira de trabalho, entrou em 1985 e saiu em 1987; retornou em 1992 e saiu em 1993; voltou em 1995 e saiu em 1998. Recentemente ele retornou, em abril de 2001 e ainda trabalha na padaria na parte da produção.

marzipã, as cocadas (consideradas por Bruda como os “brincos da casa”) ficaram sob sua responsabilidade. Segundo seu pai Alfonso, se algum funcionário precisar fazer alguma destas especiarias talvez até consiga, mas o produto final não ficaria da mesma forma. Como já foi mencionado, os grandes *chefs* têm que estar presente em todas as etapas de uma elaboração. É necessário o toque artístico do profissional, a característica artesanal, que distingue a sua das outras preparações. Segundo Alfonso, hoje Eduardo Henrique é “peça fundamental na padaria”.

Alfonso não quis seguir o ofício de seu pai e avô. Hoje tem uma fazenda e mora nela: “Eu não gosto. Eu realmente não gosto de comércio. Eu sou mais chegado à parte de agricultura, de criação de pecuária, do que... sabe. Gosto mesmo (ênfatisa), sabe. Como meu pai gostava disso aqui, eu gosto do interior, sabe. Eu me sinto um ruralista...” Esta fazenda fornece alguma matéria-prima para a padaria, como requeijão e bananas. Bruda comentou em uma reportagem: “Meu filho tem uma chácara onde produz o requeijão usado pela padaria, seguindo os padrões de qualidade aplicados aqui.”¹¹⁶

Alfonso prefere a vida rural mas: “... a gente não quer terminar com isso, sabe? Se eles [os filhos] não estivessem tocando aqui, eu já teria encabeçado isto, mesmo a contra-gosto, mas para manter a tradição, o sobrenome...”

Para Bruda o seu maior orgulho era manter sua clientela: “O que mais me emociona é que nossa clientela, formada por imigrantes e seus descendentes sempre foi fiel”.¹¹⁷ Bruda relata em outra reportagem: “Isto é até um fato curioso, a nossa clientela não é da redondeza, mas de outros bairros, alguns até bem distantes e de outras cidades ou municípios de Curitiba, como Campo Largo e São José dos Pinhais”.¹¹⁸

¹¹⁶ FRANCO, A. P. “História à mesa”. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 31 de janeiro de 1999.

¹¹⁷ URBAN, R. op. cit.

¹¹⁸ MICHEL, N. (responsável). “Aprovado pelo imperador”. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 3 de outubro de 1993. *Viver Bem*, p. 13-14.

Esta clientela a que Bruda se refere é a clientela-alvo de nossa pesquisa. E esta curiosidade que Bruda fala é o que procuramos entender. Por quê esta clientela, às vezes, se desloca de tão longe em busca de um pão?

Na momento da segunda e última entrevista realizada com Alfonso, ocorreu um telefonema em que a pessoa que ligava era um exemplo deste tipo de cliente e do apego que eles têm à padaria que pesquisamos. Um cliente ligou de Salvador e conversou com Andréa¹¹⁹, a filha de Alfonso. Esta interrompe a entrevista para nos contar: “Ligou um cliente agora lá de Salvador. Morava aqui, era cliente aqui, e foi para lá. E, lá ele não acha pão bom para comprar! E daí ele ligou, para ver se a gente vende... Ele faz pão em casa. Pão de centeio, essas coisas não existe lá. Só pãozinho e, horrível o pão! Pão de sal que eles chamam, não sei qual é o nome...”. Alfonso complementa: “Para eles lá é muito gostoso, mas para o nosso paladar, aí já é complicado.” Andréa continua: “Diz que não tem padaria boa, não tem nenhum lugar que venda broas como ele estava acostumado a comer aqui. Ele é descendente de alemães também, então gosta dessas coisas. E daí ele ligou perguntando se não tem como a gente mandar uma receita de broa para ele fazer lá (risos). Daí eu falei que ia ver...”

Alfonso lembra de outra cliente, que agora reside em Maceió: “Teve uma que ligou aquela vez de Maceió, que ligou e tinha hotel lá, e morou aqui em Curitiba e queria a receita de uma coisa. Nós mandamos uma receita de uma torta para ela.” Andréa acrescenta: “Inclusive ele [o cliente de Salvador] falou que eles sempre fazem aquela torta que a gente deu a receita na ‘Gula’*. Aquela torta de maçã. Eles sempre fazem em casa aquela torta lá. E daí agora está pedindo a receita de mais aquela broa....”.

Andréa comentou que manda broas, de vez em quando, para um cliente em Sorocaba - São Paulo. Este cliente morava aqui em Curitiba e: “...volte e meia ele liga

¹¹⁹ No momento das entrevistas com Alfonso, Andréa, sua filha estava presente. Em alguns trechos dos relatos ela tece comentários, que também foram gravados e transcritos. Alguns trechos destas intervenções foram utilizados na pesquisa.

* “Gula” é uma revista da editora Camelot especializada em gastronomia.

para mim e pede para eu mandar...”. Alfonso diz que é o *pumpernickel* e completa: “Você veja, o cliente mudou daqui e ele ainda está sentindo o gostinho...”

1.4 Hábitos alimentares: permanências e mudanças

O pedido feito pelos clientes moradores de Salvador, Maceió e Sorocaba tem o significado de uma tentativa de preservação dos hábitos alimentares praticados até então. Estes indivíduos herdaram os hábitos alimentares que foram repassados na sua infância. De acordo com GIARD: “Os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituem a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida, cotidianamente.”¹²⁰

Igor de GARINE também corrobora com esta tese, afirmando que

... os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. A perpetuação do estilo alimentar original 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.¹²¹

Esta perpetuação dos hábitos alimentares no cotidiano ou em festividades se constituem de tradições culinárias, que fazem com que o indivíduo se sinta inserido dentro de determinado contexto sócio-cultural, reafirmando sua identidade ou trazendo à tona sua memória através da comida. Luce GIARD menciona os velhinhos internados no asilo e que reclamam pelos seus antigos hábitos alimentares ou quando alguém é forçado ao exílio pela conjuntura política ou pela situação econômica: o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida. “É uma maneira de mostrar a pertença a outro solo. (...) O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região da cidade ou do lugar em que nasceu.”¹²² A autora relata:

¹²⁰ GIARD, L. op. cit., p. 250

¹²¹ GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. In: O CORREIO. Rio de Janeiro, 15, n.7, p. 5, jul. 1987

¹²² GIARD, L. op. cit..

...ela [a sociedade] se utiliza de mecanismos internos para a seleção das diferentes possibilidades de padrões alimentares que são definidos pela oferta de produtos disponíveis e pelos recursos técnicos que possui. Neste sentido as potencialidades nutricionais de alguns alimentos são muitas vezes negligenciadas e substituídas por elementos que se destinam a outras satisfações, eminentemente simbólicas...¹²³

Os relatos que Andréa faz contando sobre os clientes da Padaria América que foram morar em outras cidades brasileiras nos fazem concordar com os autores citados. São indivíduos que se prontificam a ligar para uma determinada padaria, situada em outra cidade, solicitando receitas. Neste sentido, a própria Andréa em sua intervenção, já tece uma justificativa, dizendo que *lá não tem nenhum lugar que venda broas como ele estava acostumado a comer aqui*. E ela dá outro motivo: *ele é descendente de alemães também*. O cliente, segundo Andréa, comenta que lá só tem “pão francês” para comprar, e o pão é horrível. Também Alfonso justifica o comentário do cliente: *Para eles lá é muito gostoso, mas para o nosso paladar, aí já é complicado*.

Alfonso quer dizer que para aquela cultura, para aquela sociedade, aquele determinado tipo de pão é adequado. Já para a nossa cultura “curitibana”, para a nossa sociedade, para este determinado “paladar” não é um pão que satisfaz. Quando Alfonso se refere ao “nosso paladar”, ele se refere ao paladar do descendente de alemão ou europeu em geral, ou seja, ele e sua família bem como o cliente da Padaria América.

E acrescenta: *Você veja, o cliente mudou daqui e ele ainda está sentindo o gostinho*. Ou seja, ainda permanece com seus hábitos alimentares. Estas pessoas têm hábitos alimentares diferentes daqueles outros brasileiros. Um destes hábitos desta parcela de curitibanos é *o comer a broa de centeio da Padaria América*.

Se hoje broas, salsichas, batatas, cebolas são elementos típicos da alimentação de elevada porcentagem de paranaenses se deve, na forma e na intensidade que os adotaram, aos estrangeiros para aqui emigrados. Também podemos observar a

¹²³ Id.

influência alemã sobre a alimentação dos curitibanos através dos kuques cobertos com farofa, do pão-de-mel coberto com chocolate, do mel, das compotas, das tortas de frutas, da banha de porco.

Em específico à broa de centeio, este apego à ela ocorre pelo fato de que por muito tempo o centeio, mais resistente e desenvolvendo-se facilmente nas terras mais pobres e em climas bastante frios, foi o cereal dominante na Europa. O recuo progressivo do centeio diante do trigo é uma das manifestações do progresso das técnicas agrícolas e do nível de vida no Ocidente.¹²⁴

D. Elfi, faz a seguinte colocação: “... meu marido é da Ucrânia. Lá também tem esse tipo de... Lá na terra dele, pão branco é de alto luxo. O que eles usam lá é o pão de centeio direto. E, aqui o mais comum é o pão de trigo, pão branco. E lá é ao contrário. Alto luxo é lá. Apesar de eles serem grandes planta... É...como é que eles chamam... Plantação de trigo, eles têm muito lá. É. Para eles lá é o de centeio. Para uso diário.”

A broa de centeio então, era o pão dos colonos: alemães, poloneses, ucranianos, pois além de se constituir de um pão “típico” de seus países de origem era um pão de baixo custo, como já foi comentado anteriormente.

Em conseqüência de ser o pão o principal alimento do colono, ocorreram políticas de fomento à produção de trigo* . Com isto esperavam atrair os imigrantes.

Carlos Roberto Antunes dos SANTOS comenta este fato: “A partir da promulgação da Lei de n. 939, o Presidente da Província do Paraná José Francisco Cardoso, em relatório apresentado à Assembléia Legislativa, manifestava a intenção de estimular a produção de trigo, para atrair ao colono, *cujo alimento principal é o pão* [destaque do autor]**.”¹²⁵

Então, a partir da segunda metade do século XIX inicia-se uma campanha para a produção de trigo no Paraná para tentar diminuir a importação do mesmo. Já em

¹²⁴ REVEL, op. cit., p. 87

* Não podemos esquecer que para fazer qualquer especialidade de pão, metade da farinha usada, no mínimo, tem que ser de trigo. Então o trigo era também cereal fundamental para esta produção.

** escrita em itálico para destacar frase retirada do relatório do Presidente da Província Dr. José Francisco Cardoso, apresentado à Assembléia Legislativa do Paraná em 01.03.1860.

¹²⁵ SANTOS, C. R. A. dos. História da ... Op. Cit., p. 144-145.

1855 um texto sobre a importância do trigo e suas vantagens sobre o milho foi escrito no jornal “O DEZENOVE DE DEZEMBRO”. Aqui está um pequeno trecho das vantagens descritas neste jornal:

Comparado o milho ao trigo da Europa, diz Mr. De Humboldt, tem aquelle a desvantagem de conter menor quantidade de substância nutritiva em um volume muito maior. Isto bastaria para preferir em igualdade as circunstancias o cultivo do trigo e seu emprego como alimento, ao cultivo e uso do milho; porém ainda há outros motivos para o preferir que não são desprezíveis. O cultivo é muito menos laborioso que o do milho (...) A sementeira deste que se faz espalhado, é muito mais ligeira, e muito menos laboriosa que a do milho. Este cereal para ser bem conservado exige três lavras, e o trigo uma vez semeado não exige lavra alguma.(...)¹²⁶

Segundo ainda SANTOS, o plantio do trigo estava vinculado ao desenvolvimento da província. Alguns passos deveriam ser dados para desenvolver a produção deste cereal e estes estavam presentes no discurso dos dirigentes. Um destes passos seria um novo processo de colonização para trazer mão-de-obra imigrante para o cultivo do trigo, com camponeses “laboriosos e morigerados” em detrimento da mão de obra nacional, pois esta não detinha as novas técnicas para o cultivo do trigo.¹²⁷

Ou seja, a explicação do plantio de trigo seria para atender ao hábito alimentar dos colonos, porém ao mesmo tempo era necessário trazer este imigrante para plantar o trigo...

Roseli Maria Rocha dos SANTOS em sua tese intitulada “O trigo no Brasil” discorre sobre como o trigo foi introduzido no Brasil, reformulando hábitos alimentares. Segundo a autora, o trigo sempre obteve uma maior atenção por parte dos governantes no Brasil. Pode-se até dizer que o trigo é uma invenção estatal, tão grande foi o papel do Estado na fixação do trigo em solos brasileiros.¹²⁸

¹²⁶ O DEZENOVE DE DEZEMBRO, de 04.02.1855. apud SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. História da Alimentação.... Op. Cit, p. 146

¹²⁷ SANTOS, C. R. A. dos. Op. cit., p. 146.

¹²⁸ SANTOS, R. M. R. dos. *O trigo no Brasil : estruturas e estratégias sociais*. Curitiba, 1992. Tese (Professor Titular em Sociologia Rural) – Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal do Paraná, p. 23-24

Segundo a autora, em 1992 o trigo era um dos principais produtos alimentares do comércio internacional e o segundo na pauta de consumo alimentar no Brasil, sempre apresentando um crescimento constante que pode ser atribuído, além da constante intervenção do Estado, aos hábitos alimentares introduzidos pela urbanização, fazendo com que o brasileiro abandonasse seu padrão alimentar tradicional em favor de alimentos de preparo rápido cuja base é o trigo.

No decorrer deste trabalho pudemos observar a existência de fatores para a mudança ou permanência dos hábitos alimentares. Desde fatores internos, até externos, como a influência da mídia, do marketing ou como foi com o caso do trigo, através de interesses políticos e econômicos. Um exemplo atual é a chamada globalização e sua abertura de mercados. Agora podemos apreciar inúmeros pratos vindos de diferentes regiões do planeta, antes só experimentados em seu local de origem. Comidas japonesa e chinesa, antes exóticas ao nosso paladar, hoje fazem parte do cotidiano de diversos brasileiros transformando-se até em símbolo de *status*. E estas comidas já estão sendo incorporadas aos hábitos alimentares das nossas crianças. Em uma enquete* realizada em uma escola curitibana, com crianças de 5-10 anos sobre hábito alimentar infantil, ficamos surpresos em encontrar nas respostas de “qual sua comida preferida”, várias crianças dizendo que era comida chinesa!

Trutas, patê de *foie gras*, javali, cuscuz marroquino** e outras especiarias que não faziam parte da nossa realidade agora são facilmente trazidas e preparadas por restaurantes de diversas nacionalidades situados em território brasileiro, que a cada dia aumentam mais em número.

Claude FISCHLER reflete sobre esta modificação na nossa alimentação vinda através da modernidade em seu artigo “A ‘McDonalização’ dos costumes”:

Em algumas regiões como a França, Espanha e Itália as pessoas passaram a temer pela identidade cultural sempre que ameaças pesaram sobre as tradições culinárias. Receiam que a

* esta enquete não foi publicada e foi realizada pela autora deste trabalho.

** o cuscuz marroquino foi enaltecido durante a exibição de uma novela da Rede Globo.

relação privilegiada mantida com a alimentação cotidiana como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação, acabe sendo lentamente corroída, invadida, desagregada por um inexorável processo que tem o nome de “americanização” e cujo vetor (...) é o hambúrguer.¹²⁹

No artigo citado o hambúrguer é o significado desta internacionalização dos hábitos alimentares, pois as redes de *fast food* são o exemplo mais extremo deste fato. Na Índia, na Rússia ou no Japão, existe uma loja de uma mesma cadeia de lanches que está também presente em outras partes do mundo. O que o autor relata é o temor que existe em alguns lugares da perda de identidade pela mudança de hábitos alimentares que vem ocorrendo com a chamada globalização. Acreditamos, porém, que enquanto há uma tendência para esta universalização, outra corrente começa a nascer no sentido inverso, resgatando certas tradições. E é por isso que certas tradições alimentares tendem a permanecer.

Também para FISCHLER sem dúvida a industrialização, racionalização e funcionalização crescentes desde o final do século XIX aparecem de maneira ofuscante nas modificações que abalaram nossa alimentação. Segundo o autor, nossa alimentação situa-se dentro desta tríade, mas reveste-se também de outras dimensões sem as quais a primeira não poderia se desenvolver. A mais importante e paradoxal é a do prazer.¹³⁰

¹²⁹ FISCHLER, C. “A ‘McDonalização’ dos costumes”. In: *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 845.

¹³⁰ Id.

2. A COMIDA DESPERTANDO LEMBRANÇAS

Acreditamos que as lembranças mais puras e genuínas são aquelas despertadas através dos sentidos, pois são sentidas através das sensações, não da consciência. Diversos autores, entre eles, Marcel Proust, Isabel Allende, Luce Giard, Rachel de Queirós e Nina Horta escreveram sobre este tema fazendo com que fôssemos transportados aos seus mundos literários vivenciando também suas lembranças. É assim quando falamos em sentidos: cheiros, sons, imagens, texturas, gostos.

Marcel PROUST, em sua obra “O tempo redescoberto”¹³¹, nos remete a maior parte do tempo a um retorno ao passado, quando vêm à tona suas lembranças despertadas pelos sentidos. Um exemplo clássico são as lembranças despertadas por suas *madeleines* molhadas no chá. É este autor que afirma que as memórias sensitivas, como as gustativas e olfativas são as mais puras e genuínas que temos, pois são sentidas através das sensações, não da consciência. “O odor e o sabor suportam durante muito tempo ainda, sem ceder, sobre sua reduzida esfera, o imenso edifício da lembrança”¹³². Nas obras de Marcel Proust a comida é transfigurada em obra de arte.¹³³

Quando comemos alguma coisa que fazia parte de nosso cardápio de tempos atrás, quando sentimos um gosto característico e dizemos “isto tem gosto de infância”, sentimos que se inicia uma viagem no tempo aonde podemos sentir cheiros, imagens, sons característicos. Parece que retrocedemos e voltamos a lugares há muito não vistos, nos vemos novamente nas diversas paisagens da infância, lembramos de gestos, de palavras, e o melhor: de sensações. São estas lembranças que Proust revela.

Luce GIARD compartilha desta teoria. Conta que sempre havia fugido da cozinha de sua mãe, por não concordar com *aquela função delegada ao sexo feminino*:

¹³¹ PROUST, M. *Em busca do tempo perdido: o tempo redescoberto*. 12ª ed. São Paulo: Globo, 1995

¹³² PROUST, M. *Em busca do tempo perdido: o caminho de Swann*. 15ª ed. São Paulo: Globo, 1993, p. 68.

¹³³ COSNIER, C. *Gastronomia de Proust*. In: *Marcel Proust: o homem / o escritor / a obra*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1971, p. 204-218.

“Eu detestava aquele serviço de mulher, porque jamais era pedido ao meu irmão”¹³⁴
 Mesmo constatando que jamais havia aprendido coisa alguma sobre cozinhar, pois sempre preferiu seu quarto, seus livros, seus jogos à cozinha constatou :

... meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim.¹³⁵

Em seu livro: “O Não Me Deixes – suas histórias e suas cozinhas” Rachel de QUEIRÓS organiza lembranças e receitas da cozinha sertaneja. É no sertão nordestino que está “Não Me Deixes”, fazenda da autora, onde seus filhos e netos passaram parte de sua infância. Flávio Queirós, neto de Rachel, revela nesta obra:

Minhas lembranças (...) também contém as memórias de sabores até hoje sobreviventes. Ir para o Não Me Deixes significava mudar completamente os gostos e cheiros, pois a cozinha sertaneja é muito diferente da que comemos aqui no sul. Até hoje, quando me sento à mesa da Fazenda, ao provar o feijão-de-corda temperado com coentro fresco e nata de leite, sinto a lembrança daquele mesmo sabor e do seu impacto distante. O arroz com colorau e o leite grosso são outros dois sabores que me lembro. (...) Um cheiro que também não posso me esquecer era o do café, principalmente quando estava sendo torrado...¹³⁶

Para Nina HORTA outro tipo de comida que lembra a infância é a denominada “comida de alma”. É a comida que consola, que deve ser comida nos momentos de tristeza, na hora da dor, da depressão. Ela deve escorregar garganta abaixo sem precisar ser mastigada. Ela conforta a alma, dá segurança, “(...) lembra a infância e o costume”¹³⁷

Isabel ALLENDE em seu livro “Afrodite – contos, receitas e outros afrodisíacos” também relata que suas lembranças estão vinculadas aos sentidos: “Passeando pelos jardins da memória, descubro que minhas recordações estão

¹³⁴ GIARD, L. op. cit. p. 213

¹³⁵ Ibid., p. 214

¹³⁶ QUEIRÓS, R. de. *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Siciliano, 2000, p. 16-17.

¹³⁷ HORTA, N. Op. Cit., p. 15.

associadas aos sentidos.”¹³⁸ Dos seus amores ela também se recorda através dos cheiros, gostos, texturas: “É assim que recordo os homens que passaram pela minha vida (...) uns pela textura da pele, outros pelo sabor dos beijos, o cheiro das roupas ou o tom dos murmúrios, quase todos eles associados a algum alimento em especial.”¹³⁹

Entendendo também a comida enquanto “despertador” da memória, acreditamos que um dos motivos que faz com que os clientes continuem a freqüentar a Padaria América é a procura nos pães, doces, tortas e bolachas da padaria um meio para despertar suas lembranças.

Uma das últimas indagações das entrevistas se referia às lembranças obtidas através do pão da Padaria América. Fizemos a pergunta indiretamente: “O que este pão, esta broa traz para você?” ou “O que significa comer o pão da Padaria América.” Muitos em um primeiro momento, não entendiam a questão. Para estes, a pergunta era feita de outra forma: “O comer este pão traz alguma lembrança?” ou “Quando você come este pão vem alguma lembrança?”.

Analisemos a resposta de Jaqueline:

... Sempre quando eu entro na padaria eu me lembro assim, de antigamente, quando eu estudava no colégio às vezes depois da aula, nós íamos ali, eu e minhas amigas, então aquilo me recorda assim, sabe aquela coisa antiga assim de dizer “nossa há quantos anos eu vinha aqui”(…) Às vezes a gente vê algumas caras parecidas (sic) assim.(…) Então me lembra isso, infância. Infância, Padaria América. Então a gente sempre tem essa recordação.¹⁴⁰

Jaqueline também vincula suas lembranças ao espaço, que é uma das formas de trazer nossas lembranças à tona. Os espaços locais são um dos pontos de referência de nossa memória. Novamente entramos em acordo com Miriam de BARROS.

Também Michael POLLAK relata a força que estes diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória exercem sob a memória coletiva: os

¹³⁸ ALLENDE, I. *Afrodite- contos, receitas e outros afrodisíacos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998, p. 10.

¹³⁹ *Ibid.*, p. 11.

¹⁴⁰ BOUTIN, Jaqueline. ENTREVISTA. Curitiba, dia 30 de junho de 2001.

monumentos, os patrimônios arquitetônicos, as paisagens, as datas, os personagens históricos, a música, o folclore, as tradições e os costumes e as tradições culinárias¹⁴¹.

As noções de tempo e de espaço, que são a estrutura dos quadros sociais da memória, são fundamentais para a lembrança do passado na medida em que as localizações no espaço e no tempo das lembranças são a essência da memória, de modo que, quando o quadro espacial se transforma ou desaparece, a lembrança é ameaçada. Neste ponto não podemos deixar de lembrar que a padaria objeto de nossa pesquisa, se encontra no mesmo lugar há 74 anos e nos 15 anos anteriores estava a uma quadra de sua atual localização.

Segundo Antônio Cesar de Almeida SANTOS construímos nossos espaços ao longo de nossa vida porque lhes atribuímos significados. Os espaços que vão sendo construídos em nossas vidas são produzidos de acordo com nossas relações com os outros, mais íntimos ou não.¹⁴²

Como concordamos que as lembranças vindas através dos sentidos são as mais genuínas que existem, entendemos a forma que faz com que Jaqueline se lembre. É através de imagens que é despertada a sua memória. A padaria está no mesmo lugar durante todo este tempo em que ela a frequentou e, segundo os depoimentos dos clientes, mudou muito pouco internamente, somente em alguns detalhes, como conta D. Carmem: “Porque há muitos e muitos e muitos anos ela tá daquele jeitinho, naquele lugar. (...) o jeito da padaria faz lembrar o meu tempo de criança!...”

Jaqueline também relembra: “...porque eu gostava de comprar lá aquele bolo de banana que eles tinham, eu achava uma delícia. Então eu saía da escola e ia comprar o cuque de banana e vinha a pé para casa comendo...”

No meio de tanta gente desconhecida que esbarramos hoje na cidade, a padaria também é um lugar para encontrar as “caras conhecidas” de que fala Jaqueline, tornando-se um lugar familiar. Alfonso em seu depoimento nos conta que ficou surpreso em saber que pessoas se encontram na fila da padaria. Amigos e parentes

¹⁴¹ POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: *Estudos Históricos*, vol. 2, n. 3, Rio de Janeiro, p. 3.

¹⁴² SANTOS, A. C. de A. *Memórias e cidade...*, op. cit., p. 21

ficam conversando sobre assuntos familiares, corriqueiros: “Você vê que num sábado aí, até eu nem tinha conhecimento disso, a Cibele [enteada de Alfonso que também trabalhou na padaria] estava lá na frente. Daí ela estava contando que o pessoal, a família, às vezes vem, vem um ou outro irmão, daí vem o pai e estão lá na fila conversando, trocando idéia sobre assuntos familiares, e estão lá na fila para comprar pão!” Nesta hora Andréa relata: “se você ficar lá em cima você... Dá bem para a janela da rua, da calçada ali. Então volte-e-meia eu escutava o pessoal se encontrando ali. Paravam na calçada e ficavam batendo papo debaixo da janela, contando da vida deles. Eu acho que eles se encontravam ali comprando pão.” Alfonso volta a falar:

Eu vejo que é uma coisa bem diferente (risos). Olha, não vou dizer que nós sejamos os únicos, mas são poucos que têm esse feito. E a preocupação da gente, às vezes eu vejo a pessoa deixar aí um carrão no estacionamento, uma mercedes, e você vê que o sujeito fica na fila para comprar o que nós produzimos. Olha, a responsabilidade é grande! Então você vê o pessoal que vem aí se sujeitar a ficar numa fila...

Para Aline, a padaria também a faz lembrar de seu tempo de colégio, o Martinus. Quando foi questionado “o que este pão traz para você” ela respondeu de imediato: “Lembra um pouco do tradicionalismo aqui de Curitiba mesmo, um pouco minha infância também, de estudar no Martinus e da padaria ali na esquina. Às vezes, a gente no intervalo, a gente vai lá e come alguma coisa. Lembra a minha infância...”¹⁴³ Aline relata que não deixaria de comprar o pão na Padaria América: “Porque me dá saudades. Eu gosto das coisas de lá.(...) É um dos mais gostosos de Curitiba...”

Os outros clientes responderam que o comer o pão da padaria não trazia nenhuma lembrança. Trazia sim uma satisfação, um prazer de poder comer aquele pão, aquela broa. Porém, ao longo de suas entrevistas lembranças foram sendo relatadas inconscientemente: “... Daí o que eu sempre compro que lembra a infância da gente, as bolinhas de chocolate com amendoim, que a gente levava para casa. Então tudo isso vai lembrando... E a broa. A broa fresquinha, que é uma delícia.”¹⁴⁴

¹⁴³ KUKOLJ, Aline Maria. *Entrevista Curitiba*, dia 28 de novembro de 2001.

¹⁴⁴ MAKAROV, Petra. *Op. Cit*

Dona Carmem também relata:

O chifrinho* antigamente, hoje em dia tem croissants essas coisas todas para comprar. Mas tinha o chifrinho deles, antigamente, era uma coisa de louco! Uma coisa diferente! (...) Kraquinel! Eu lembrei do nome da bolacha... Eu adorava!... A gente ia só buscar kraquinel lá por que não tinha em nenhuma parte em Curitiba ... (...) O que é muito bom também é aquela bolacha pão-de-lozinhos que a gente não acha em nenhuma outra parte (...) Essa também é do tempo, é do meu tempo de criança.

Mesmo inconscientemente estes pães e doces trazem para nossos depoentes um estado de nostalgia, despertando lembranças, recordações. Fazendo com que ocorra uma breve viagem no tempo, retornando à infância, à adolescência, confirmando as teorias de Marcel Proust, Isabel Allende, Rachel de Queirós, Luce Giard, Nina Horta...

Como acreditamos que as memórias mais genuínas são as despertadas através dos sentidos, não da consciência, talvez por este motivo eles não declararam suas lembranças quando questionados. Naquele momento a consciência é que foi ativada. As lembranças não estavam vindo espontaneamente, mas por que estavam sendo procuradas conscientemente. Não havia naquele momento nenhuma imagem, sabor, ou cheiro que trouxesse estas lembranças. Estes sentidos tiveram que ser resgatados pela memória. Mas com o decorrer dos relatos, com a memória já desencadeada, as lembranças foram sendo reconstruídas. Se lembramos, é por que os outros, a situação presente, nos faz lembrar. A memória da pessoa é amarrada à memória do grupo, e esta última à esfera da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade.¹⁴⁵

Assim confirmamos o que já foi mencionado: o ato de comer se torna um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu.

Dona Carmem relata que gosta muito de ler a seção de um determinado jornal chamada *Nostalgia*, "... porque me lembra das coisas do meu tempo..." Este conceito "tempo" empregado aqui por ela, têm o significado de passado, de infância, de mocidade. "Tempos" que geralmente as pessoas gostam de lembrar e o fazem com

* O chifrinho à que a cliente se refere é um pãozinho de leite em formato de "U". Em alemão "gipfel".

¹⁴⁵ HALBWACHS, M. , op. cit.

carinho. D. Carmem gosta de lembrar as coisas “do seu tempo” e a Padaria América faz lembrar “o seu tempo de criança”. Vários clientes relataram que a padaria e seus pães fazem lembrar suas infâncias. Ou seja, vários momentos de Curitiba, pois as infâncias dos clientes estão situadas em tempos diferentes. Década de 20 para Sr. Walter, década de trinta para Sr. Ivo e D. Elfi, década de 40 para Petra... década de 80 para Aline.

Na fala de D. Carmem está explícito um dos motivos que a faz continuar a freqüentar a padaria: “...eu vou lá porque eu gosto. Me acostumaram assim também. Para mim é a melhor broa de Curitiba, porque eu aprendi assim também. Talvez até tenha outra em volta por aí que eu não experimentei...”¹⁴⁶ Além de D. Carmem gostar, afirmando a importância do “gosto”, está outro motivo “me acostumaram a ir lá.”. Ela não sabe explicar bem o porquê. O motivo é que a “acostumaram” a ir. E, a partir do momento em que ela própria começa a freqüentar a padaria comprando as mesmas coisas que seus pais compravam, ela renova a tradição. Então, ela mantém esta tradição e a transmite.*

O “acostumar” a que D. Carmem se refere, vem no sentido de “ensinar”. De acordo com Luce GIARD, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer ou, no caso dos homens, o que a mãe de sua esposa lhe ensinou a comer. “é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância.”¹⁴⁷. Acreditamos também, que o contrário pode ocorrer, ou seja: comemos também o que nossos pais nos ensinaram a comer e o que a mãe de nosso marido lhes ensinou a comer**.

Petra também menciona que foi “acostumada” e diz que é a tradição:

... quando a gente voltou da Europa, primeira coisa que a minha mãe disse. De tarde, eu estava cansada, fuso horário arrebatado, tudo. A mãe olhou para mim e disse: “quem que vai na

¹⁴⁶ Id.

* no 3º capítulo falaremos a respeito dos conceitos tradição e costume.

¹⁴⁷ GIARD, L. op. cit., p. 249-250.

** Na casa da autora deste trabalho, várias tradições alimentares ocorrem por transmissão do pai da mesma. O próprio comprar e comer a broa da Padaria América foi transmitido pelo pai. E, hoje, não só nós, os filhos compramos esta broa, como também nossa mãe.

Padaria América comprar minha broa?” Então você fica, porque é uma coisa que você está acostumada a comer e você gosta, você vai buscar de novo. Então é tudo. É a saudade, é a vontade... É a tradição. Acho que é isso...

Aline confirma a manutenção da tradição: “... comprava quando eu era menina as mesmas coisas praticamente.” Quando questionada sobre qual a diferença do pão da Padaria América para o pão de outras padarias, Aline responde: “Tem o segredinho, não é? Parece que é diferente das outras padarias. Ou talvez por eu já estar acostumada com o gosto, desde pequena... Não sei. Mas é diferente, é diferente.”

A importância da tradição está também implícita no depoimento de Hizir, quando ele relata que compra os pães que o pai comprava – a broa de centeio, o chifrinho e o pão sovado – nos dias em que seu pai comprava: “Trocar por outro? No final de semana? Não. Não deixaria, não.(...) Porque eu acho que é o melhor pão que tem, pelo menos na cidade, para o final de semana é o deles.”¹⁴⁸

Para Hizir, este é o pão do final de semana. “... meu pai sempre acostumou a gente a comer broa.” Ele foi “acostumado” por seu pai a comer a broa. E seu pai também a comprava nos finais de semana. Então esta é a broa destinada a comer nestes dias. Aqui observamos o quanto a comida está cercada de rituais: o quê comer bem como a forma, quando, onde e com quem são estipulados pelos indivíduos situando-os dentro de uma determinada cultura e sociedade. Para a família de Hizir, este é o *pão do final de semana*, o que não ocorre com outros clientes. Alguns o elegem como o *pão de todo dia*, ou o *pão para ocasiões especiais*, ou o *pão para comer quando tem vontade de algo diferente* ou o *pão para matar a saudades*. Este pão, apesar de ser o mesmo, é eleito para diferentes ocasiões por estes diferentes indivíduos.

Há diferenças entre o comer cotidiano e o comer cerimonial. Antônio Greco RODRIGUES afirma que as pessoas tendem a ritualizar tudo que é importante e isto se dá também com as ações voltadas para a alimentação. Normalmente o que exige mais elaboração é transferido para o campo da comida cerimonial. As comidas típicas são próprias da mesa cerimonial, e é considerada típica aquela comida que é a especialidade de cada região. Antônio Grecco nos dá de exemplo a comida típica de sua região: Minas Gerais. Em Minas, comida típica é a comida de fazenda, ou seja:

feijão tropeiro, lombo de panela, pernil assado, vaca atolada, frango ao molho pardo, tutu a mineira, couve picadinha, lingüiça, além dos queijos, doces de frutas e de ovos. Essa comida não faz parte do cotidiano das pessoas dos centros urbanos por serem muito trabalhosas, pois são feitas em fogões à lenha ou em fornos de barro, e possuem alto custo. Por isso, este tipo de comida típica faz parte da mesa cerimonial.

Restaurantes tentam recriar este tipo de comida regional para atender ao turismo, e às pessoas que desejam conhecer os sabores de outros lugares. Mas, de acordo com o autor, não é só o turista que procura os restaurantes típicos. A população local também procura por ela com muita freqüência:

Ali elas buscam satisfazer uma necessidade criada pela nostalgia que vem da lembrança da vida nas pequenas cidades, ou mesmo nas fazendas, de sua origem familiar. As pessoas buscam, nestes restaurantes, recriar a memória da infância distante, consumindo os pratos típicos que lhe são oferecidos e que são os mesmos que faziam parte do almoço de domingo da casa da vovó, conservados tanto na memória afetiva quanto na gustativa.¹⁴⁹

Isto é o que ocorre também com muitos dos clientes tradicionais da Padaria América. Lá é feito o *pão típico dos europeus* que eles eram “acostumados” - no sentido de “ensinados” - a comer na infância, em sua casa, na casa da tia, ou na casa da avó. Alguns eram “acostumados” a comer a “broa do Engelhardt” diariamente, outros em ocasiões especiais. Hoje, eles tentam recuperar esta memória afetiva, mantendo a tradição transmitida por seus familiares, ritualizando o seu comer.

Eduardo Henrique acha que seus produtos trazem prazer aos fregueses: “Ele deve trazer prazer, não é? Eu acho... Porque a comida traz prazer. O sabor traz prazer. Eu queria que ele trouxesse muito prazer para meu freguês, com certeza.” Esta indagação de Eduardo é confirmada por alguns clientes quando perguntados o que os leva a comprar o pão da Padaria América: “Então eu não sei, eu gosto do sabor. (...) você sente prazer em comer aquele pãozinho. Não é qualquer pão que você come e, às

¹⁴⁸ BACOVIS, Hyzir Júnior. ENTREVISTA. Curitiba, 3 de outubro de 2000.

¹⁴⁹ RODRIGUES, A. G. *Comida típica - comida ritual*. Texto apresentado na 23ª Reunião Brasileira de Antropologia em Gramado-RS. 16-19 de junho de 2002.

vezes, nem tem gosto. É um prazer.”¹⁵⁰ ; “Um pão gostoso.”¹⁵¹ ; “Por causa da broa, que achamos que é a melhor que tem por aí.”¹⁵²

Este prazer ao qual Eduardo Henrique se refere, também tem relação com o conceito de “gosto” usado por FLANDRIN e SANTOS para definir *sabor*. A pessoa só vai sentir prazer em comer seu produto se o achar “gostoso”, ou seja, com sabor bom.

Segundo FLANDRIN a antiga dietética solicitava que se seguisse à risca o que o seu “gosto” sugeria pois, quanto mais saboroso o “gosto” para seu paladar, mais saudável e nutritivo era este alimento. Acreditava-se que o que era mais agradável ao “gosto” era, por conseguinte, de mais fácil digestão. Também para Carlos Roberto Antunes dos SANTOS este conceito denominado de “gosto”, é uma sensação e resulta do efeito da combinação de informações que procedem de diversos outros sentidos. Estes sentidos tem por origem os receptores dos lábios (frio e quente), da língua (doce e salgado, amargo e azedo) e o olfato, que recebe a informação do cheiro do alimento. Para ele, o “gosto” é uma combinação do paladar com o olfato. Seria por isso que quando estamos gripados, quando nosso olfato não “funciona”, não sentimos o gosto da comida.¹⁵³

Porém, para BOURDIEU, o “gosto” não é apenas uma combinação de sentidos. O “gosto” - não apenas o alimentar - e o estilo de vida de cada indivíduo são vinculados ao *habitus* de uma dada sociedade. Sendo o *habitus* um “sistema de disposições duráveis e transferíveis, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é o produto.”¹⁵⁴ Neste sentido, segundo BONIN e ROLIM os hábitos alimentares são a prática deste *habitus*: “... o gosto por determinado alimento é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que por sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus* de uma sociedade.”¹⁵⁵

¹⁵⁰ BOUTIN, Jaqueline. Op. Cit.

¹⁵¹ BOUTIN, Ivo. ENTREVISTA. Curitiba, 15 de junho de 2001.

¹⁵² KREDER, Walter. Op. Cit.

¹⁵³ Ver FLANDRIN, J. L. & MONTANARI, M. (org.). Op. cit., p. 684; FLANDRIN, J. L. “Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI.” In: *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 485 e SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história..., p. 162.

¹⁵⁴ BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: Ortiz, Renato (org). *SOCIOLOGIA – coletânea*. São Paulo: Ática, 1983, p. 82-83.

¹⁵⁵ BONIN, Anamaria Aimoré; ROLIM, Maria do Carmo. “Hábitos alimentares: tradição e inovação. In: *BOLETIM DE ANTROPOLOGIA*. Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-80, junho de 1991.

Tomemos agora, o conceito de “gosto” de BOURDIEU e analisemos como este “gosto” se modifica entre os clientes da padaria:

Alguns clientes - segundo Lindamir, os brasileiros - gostam de comer o pão no mesmo dia em que foi comprado, gostam do pão fresco. Outros, os alemães antigos, também segundo Lindamir, compram pão para toda semana e o guardam no freezer. Bruda também já indicava que esta era a forma de guardar o seu pão: “embrulhar em um pano ou em um pacote e colocá-lo na geladeira.”¹⁵⁶ Seu Ivo é um destes clientes que tem o hábito de guardar o pão na geladeira ou no freezer: “...uma vez por semana a gente compra e tem para vários dias.”

Sua filha Jaqueline em seu depoimento revela um pouco de cada clientela, ou seja, um pouco de cada cultura. Ela diz que gosta de comprar o pão fresco: “Nem que eu vá comer no dia seguinte, mas tem que ser o pão fresco.” Aqui ela está mostrando a sua característica “brasileira”, de acordo com Lindamir. Mas ao mesmo tempo afirma que também tem o hábito de congelar o pão para não precisar toda hora ir à Padaria América, fazendo como os “alemães antigos”. Este hábito de congelar o pão, Jaqueline incorporou de seus pais, que também o fazem.

Esta mesma cliente também diz que um dos motivos pela escolha da broa é que prefere o pão integral ao pão branco, por ser mais saudável. Aí está também outro motivo para sua escolha: o da saúde.

Dona Elfí gosta de comer sua broa com bastante manteiga e mel. “... hoje eu não posso mais porque sou diabética ...”. Sua sobrinha prefere só com mel e seu marido gosta da broa com banha, torresmo e alho por cima “... mas hoje ele não pode mais também, por causa do colesterol.” Aqui observamos que estes gostos têm de ser negligenciados também em benefício da saúde – um dos fatores para a mudança ou adaptação de hábitos alimentares.

O sabor do pão é o mesmo, mas o gosto destas pessoas se modifica. O gosto é pessoal. Cada indivíduo influenciado pela sua cultura, pela família, pelos amigos, pelo estilo de vida e por outras relações elege o que é “gostoso” e a ocasião para se comer.

¹⁵⁶ Bruda em entrevista. “APROVADO pelo imperador”. Gazeta do Povo. Curitiba, 3 de outubro de 1993.

Sobre a torta Aída, D. Elfi comenta: “... já comeu também? Bem sequinha. Eu acho que ela é... Em um aniversário eu não gosto dela. Mas para o Natal, para a Páscoa, essas coisas, eu acho que ela combina bem. Por que eu acho ela muito seca.”

Dona Elfi diz em quais ocasiões ela é apropriada. Como aqui em Curitiba, nos aniversários os bolos são bem recheados, para D. Elfi a torta Aída, considerada seca, não seria adequada a este evento. Mas para o Natal e Páscoa, quando são feitos os doces alemães, a torta Aída é indicada: “... eu faço as coisas no Natal. Tudo receitas alemãs e tudo. Faço bolo de requeijão, de nozes”

Outros clientes encomendam a torta especialmente para aniversários, como foi verificado em uma visita à padaria: havia o nome de alguns clientes que tinham encomendado a torta Aída. Entramos em contato com eles. Um relatou que encomendou a torta para o aniversário de seu filho de nove anos e outra relatou que levaria o bolo a um asilo de velhos. Quando perguntamos à última em quais ocasiões ela comia a torta ela relatou que a torta é encomendada para os dias de aniversário, Páscoa e Natal. Nas casas destes clientes o bolo de aniversário é a torta Aída.¹⁵⁷

De acordo novamente com Luce GIARD, a comida cerimonial é denominada “tradicional”. Ela, com seus ritos de composição, de preparação e de consumo - reservada ao dia de sábado; às festas religiosas; à história familiar como casamentos, nascimentos, aniversários, se torna a manutenção e a “narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar do ‘si-mesmo’ e o tempo alimentar do outro”.¹⁵⁸

¹⁵⁷ A colunista social Margaritta Sansone escreveu em sua coluna “Zoom” na época da morte de Bruda: “... tortas como a Aída, que (...) era a delícia dos aniversários dos curitibanos tradicionais e ilustres”. *Gazeta do Povo*, 1º de junho de 1999.

¹⁵⁸ GIARD, L. op. cit., p. 250.

2.1 Comida e identidade

Para alguns dos clientes entrevistados, o pão e os doces da Padaria América têm outro significado: manutenção da identidade. Este fato só corrobora a nossa tese quando afirmamos que a comida é o reflexo da organização social e da cultura, assim sendo, através da alimentação o indivíduo mantém o sentimento de pertença à determinado grupo social e/ou cultural. Roberto DA MATTA¹⁵⁹ também afirma que é a comida que permite destacar identidades. E conforme o contexto das refeições podem ser nacionais, regionais, locais, familiares e pessoais.

No depoimento de Petra, ela menciona o motivo que a leva a freqüentar a padaria: “...acho que por tradição. Acho que a gente tem essas coisas de tradição. Curitibano é meio bairrista. (...) Você nunca pode esquecer o que você foi no passado, seja ele bom ou ruim, raízes, não é? (...) a gente tem que ter raízes em algum lugar. A gente tem que ter raízes em algum lugar.” Aline também diz que ir à padaria lembra um pouco o tradicionalismo de Curitiba. Outros falam que a freqüentam pela tradição, pura e simples.

Para estas pessoas a tradição é uma forma de manutenção das raízes. O comprar e o comer o pão nesta padaria é uma forma de se afirmarem como curitibanos, ou como manutenção dos valores e culturas familiares através da tradição: *A gente tem que ter raízes em algum lugar.*

Segundo Solange DEMETERCO: “As receitas culinárias adquirem uma importância simbólica (...) especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os traços tradicionais tendem a desaparecer, constituindo-se num meio através do qual se mantém os vínculos a essas tradições e se reconstituem identidades sociais.”¹⁶⁰

Nos trechos de depoimentos a seguir podemos observar clientes que consideram o comer a broa de centeio um meio para afirmação de uma identidade étnica. “... eu acho que faz bem para o paladar do alemão (...). Fui criada com aquela tal da broa, não

¹⁵⁹ DA MATTA, R. op. cit., p. 22.

¹⁶⁰ DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*. Curitiba 1900-1950. Curitiba, 1998. Dissertação (mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p. 48.

é?”¹⁶¹. “... geralmente o alemão gosta muito (...) gosta mais de broa, mas... como é que se diz? É ... centeio.(...) que tem mais calorias (sic). Mais saudável, dizem, que aquele pão branco (...) Na Alemanha me deram também broa desse tipo lá.”¹⁶²

Um destes clientes é D. Elfi, brasileira, luterana, nascida em Curitiba em 1930, descendente de alemães: “...de ambas as partes.” Mesmo sendo brasileira, em seu depoimento identifica-se como alemã. Ela conta: “...então eu via meu avô, depois minha mãe, minhas tias, sempre indo comprar broa, pão lá. Depois chegou uma época que eu ia. (...) Então, fez parte da minha vida sempre...” Segundo D. Elfi, suas amigas descendentes de europeus que moram em São Paulo, quando vêm para Curitiba também procuram a Padaria América: “E elas acham inclusive bonito o ambiente lá. Bem alemão assim, não sei.”. Quando comenta das tortas e doces que faz no Natal e Páscoa ela também relata que faz os doces sozinha e: “Tudo receitas alemãs...”.

O segundo depoimento é de um imigrante alemão, sr. Walter, que veio para cá em 1923 com 5 anos de idade. É luterano. Ele conta que seus pais também comiam broa de centeio quando vieram para Curitiba, mas não conheciam a Padaria América. Em um momento da entrevista ele comenta a respeito dos netos, que também comem a broa de centeio quando se reúnem em sua casa aos domingos, e do bisneto, que acabara de nascer: “...Théo Westphalen Vieira... o avô dele também veio da Alemanha. Agora, ele [o pai do bisneto] não fala alemão. A neta [refere-se à sua neta] ela foi no “Goethe”, eu ensinei ela, ajudei muito. Tirou, eu acho, que até em primeiro lugar lá, porque eu ajudava nas lições... sabe que ela esqueceu o alemão! (...) Agora eu não entendo como... O inglês não....”. Sr. Walter comenta um tanto indignado o fato de sua neta “esquecer o alemão”.

VALERI, comenta a respeito do vínculo pátrio dos imigrantes:

... os imigrantes, embora por vezes abandonem todas as tradições do seu país de origem, permanecem obstinadamente fiéis a algumas tradições culinárias. A ligação simbólica entre estas e a mãe-pátria pode explicar a sua utilização, consciente ou mais freqüentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: os alimentos que têm este valor simbólico são

¹⁶¹ HARLEZKI, Elfi. Op. Cit.

¹⁶² KREDER, Walter. Op. cit.

oferecidos aos compatriotas (...) O consumo de certos pratos tem, de facto, o valor de um verdadeiro culto de origens.¹⁶³

Outros clientes também afirmam que buscam esta broa por ser um pão que se assemelha ao pão consumido pelos europeus. Sr. Ivo diz que seu pai já comprava lá, pois: "... a padaria era conhecida já na cidade. Tem aqueles pães assim, mais especiais. Afina muito com aqueles pães que vêm da Europa, da Alemanha. Aquele estilo de broa, aquele pão pesado. Então quem quer aquela qualidade assim, tem que ir buscar lá.”¹⁶⁴

Os clientes dizem que a padaria agrada aos alemães porque eles sabem que esta é a clientela maior da padaria: os alemães e descendentes. Segundo Lindamir, os clientes que compravam na padaria quando ela começou a trabalhar lá, em 1960, "...eram alemães mesmo. Ficavam bravos porque a gente não falava o alemão. Mas eles sabiam pedir as coisas em brasileiro (sic). (...) Agora não, agora eles já são tudo assim (sic)...". Em nossa observação à clientela do sábado, verificamos que as características desta cultura predomina entre os clientes da padaria.

Eduardo Henrique, o bisneto do fundador, comenta a respeito da identificação alemã: "Meu avô tinha muito isso. Nós já não temos mais. Um pouco dessa tradição toda se perdeu. Ele tinha. Ele tinha esse sentimento, aquela coisa alemã, alemã, alemã. Os filhos já têm bem menos do que ele, e os netos já quase não têm. Já somos brasileiros mesmo, sabe, aquela coisa. Não tem como cultivar o que não faz parte da gente." Porém quando perguntamos qual classificação teria a padaria ele responde: "Alemã." Eduardo também diz que no futuro, quando abrirem um café, ele servirá os "doces da família", receitas feitas por seu avô somente em festas da família: *receitas alemãs*.

¹⁶³ VALERI, Renée. "Alimentação". In: ROMANO (org.). *Enciclopédia Einaudi*. Porto: Imprensa Nacional/ Casa da Moeda, 1984, v. 16, p.206.

¹⁶⁴ Este conceito de "qualidade" a que ele se refere, significa espécie, tipo. Mais tarde falaremos de um outro significado de "qualidade".

Carlos Eduardo ABBUD¹⁶⁵ faz uma pesquisa sobre dois casamentos e seus cardápios. Um dos casamento é de um descendente árabe - que não fala o idioma árabe e não gosta da comida desta cultura, com exceção de alguns pratos já introduzidos na nossa cultura ocidental. Ele, o noivo, faz questão da presença no cardápio de pelo menos um prato da cozinha árabe. Quando perguntado sobre o motivo da escolha, responde que faz questão de mostrar a todos que é árabe, ou seja, quer confirmar sua origem.

O outro casamento é entre dois judeus. O noivo é ortodoxo e só se alimenta de comidas preparadas segundo os preceitos ortodoxos da culinária “kosher”, isto é, “feita segundo a supervisão de rabinos e conforme certas regras, baseadas nos preceitos de Torah e do Talmud”¹⁶⁶. A noiva é judia não ortodoxa. Se alimenta de comida “kosher,” mas também de outras comidas, desde que não contenham ingredientes proibidos, como a carne suína. Ambos falam o “íídiche”, idioma judeu. O cardápio da festa foi somente comida “kosher” e o motivo para esta escolha foi a manutenção da comida que estavam acostumados a comer. Sobre a possibilidade de um cardápio alternativo para os convidados “goyim” – não-judeus – eles responderam que, além de sair mais caro a presença de dois *menus*, todos sabiam que eles eram judeus, portanto só poderiam esperar a comida “kosher”. No primeiro caso da pesquisa de ABBUD a identidade étnica foi resgatada e no segundo caso reafirmada.

Sobre os exemplos descritos, Dennys CUCHE comenta que algumas teorias chamadas primordialistas, consideram que a identidade etno-cultural é primordial porque a vinculação ao grupo étnico é a primeira e a mais fundamental de todas as vinculações sociais:

É onde se estabelecem os vínculos mais determinantes porque se trata de vínculos baseados em uma genealogia comum (...). É no grupo étnico que se partilham as emoções e as solidariedades mais profundas e mais estruturantes. Definida deste modo, a identidade cultural é vista como uma propriedade essencial inerente ao grupo porque é transmitida por ele e no seu interior, sem referências aos outros grupos.¹⁶⁷

¹⁶⁵ ABBUD, C. E. “Da esfíha à sfyha X da challah à challah: aspectos simbólicos da alimentação como resgate e/ou reafirmação de identidades culturais.” Trabalho apresentado na 23ª Reunião Brasileira de Antropologia realizada em Gramado – RS do di 16-19 de junho de 2002.

¹⁶⁶ Id.

¹⁶⁷ CUCHE, D. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. Bauru: EDUSC, 1999, p. 179-180.

Quando se fala que “este pão faz bem para o paladar do alemão”; “o alemão gosta muito”; “é importante existir tradição”; “curitibano é meio bairrista”; “lembra o tradicionalismo de Curitiba”, as pessoas estão se identificando enquanto grupo cultural e social. A tradição então se torna importante para manter a identidade, pois acreditamos que “a tradição é a memória coletiva de cada sociedade.”¹⁶⁸ E também que a memória “permite descortinar processos como o de construção de identidades, uma vez que memória e identidade se encontram imbricadas”¹⁶⁹

Em nosso trabalho não podemos aprofundar a questão de identidade étnica, pois a princípio esta não era a questão a ser levantada. Quando alguns clientes dizem que pertencem a uma etnia alemã, ou que professam tradições alemãs, isto pode não ser necessariamente verdade, muito embora seja o que eles acreditem. Para tanto, outros dados deveriam ser pesquisados. Porém acreditamos que há indícios de resgate ou afirmação de uma identidade étnica no caso dos dois clientes citados anteriormente, D. Elfi e Sr. Walter, em relação ao “comer a broa de centeio da Padaria América”.

2.2 As mudanças

Apesar da ocorrência de um incêndio em 29 de junho de 1981, o que fez pela primeira vez com que a padaria fechasse suas portas por 10 dias*, e em 15 de outubro de 1996 um caminhão desgovernado ter atingido a padaria destruindo parte da casa, a América sempre conseguiu se reerguer. “Arregaçamos as mangas, reconstruímos o patrimônio, continuamos a tradição familiar.”¹⁷⁰

Hoje, a padaria está com aproximadamente 1000 metros quadrados e possui 28 funcionários.

¹⁶⁸ HALBWACHS, M., op. cit.

¹⁶⁹ JOUTARD, P., op. cit.

* Este incêndio ocorreu na parte da produção (dos pães, tortas, bolachas) da padaria por causa de um curto-circuito.

¹⁷⁰ Bruda relata na reportagem de URBAN, R. G. op. cit., p. 42.

Mudanças e inovações, pouco a pouco, foram ocorrendo na padaria. Desde o início, receitas foram sendo incorporadas e especialidades acrescentadas. Foi observado em notas de débito** da Padaria América uma modificação no *slogan* da mesma. No recibo mais antigo que se obteve datando de 1927 está: “Padaria America e armazem de seccos e molhados - de Eduardo Engelhardt – especialidade em Doces e Kuques”.

Na nota de 1933 é acrescentada a palavra *filhós* às especialidades: “Especialidade em Doces, Kuques e Filhós”. Já nas notas de 1943 a 1947 é acrescentada a palavra “Royal” à “Filhós”.*

Esta “especiaria” chamada *filhós* não é mais fabricada na padaria. Procuramos o significado em dicionários. Segundo o dicionário “Aurélio”: biscoito ou bolinho feito de farinha e de ovos, frito em azeite e que se come polvilhado com açúcar e canela ou passado por calda de açúcar¹⁷¹. Porém, em um dicionário gastronômico a descrição para *filhós* é: doce português (!) feito de massa de farinha e ovos frita no azeite polvilhado com açúcar e canela (em Portugal) e com mel (no Brasil)¹⁷². O que levaria uma padaria alemã ter dentro de suas especialidades um doce português? Já comentamos sobre a aculturação sofrida com algumas receitas desta padaria, mas conter no *slogan* – a carta de apresentação da padaria – um doce português, nos causou uma certa estranheza.

Foi o Dr. Waldemar quem explicou: eles chamavam de *filhós* o *wäffel*, especiaria alemã. No recibo não colocavam o nome em alemão, mas sim o nome da especiaria em português: *filhós*. Hoje o *wäffel* é vendido em toda parte, mas com a denominação *waffer* (segundo o Dr. Waldemar a palavra foi americanizada). Esta especiaria era feita na padaria da seguinte forma: cada duas porções de massa eram recheadas com uma camada de creme. Juntava-se umas dez partes destas recheadas.

** em anexo. Notas adquiridas do acervo da padaria. Nestas notas o endereço é Conselheiro Barradas, que era o nome da atual Carlos Cavalcanti.

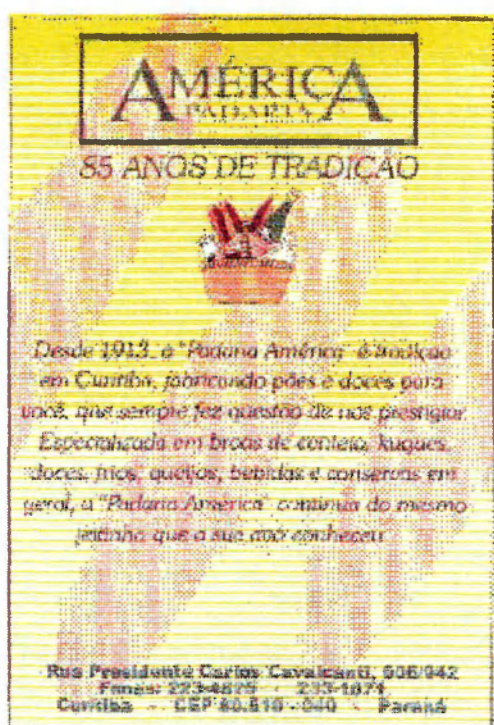
* Nos recibos de 1927 e 1933 encontra-se o brasão da família Engelhardt.

¹⁷¹ FILHÓS. In: HOLLANDA, A. B. de. (org.) *Novo Dicionário da Língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1975.

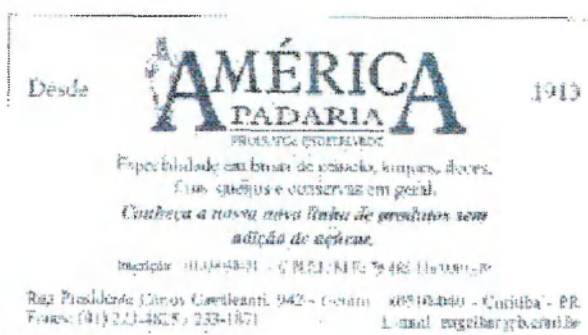
¹⁷² FILHÓS. In: ALGRANTI, M. *Pequeno Dicionário da Gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000., p. 232

Então, prensava-se em uma máquina especialmente desenvolvida para este doce e lá ficava por 2 dias. Segundo seu Waldemar “ficava uma delícia” e era muito diferente do *waffer* de hoje. Os filhós eram vendidos em porções dentro de um saco plástico, mas a fiscalização não permitiu mais a sua venda sem o selo de fiscalização. Para colocarem o selo seria necessário contratar mais um funcionário, o que seria muito dispendioso. Por este motivo, pararam de fabricar a especiaria. Sobre a inclusão da palavra “royal” às notas de 1943 a 1947 não foi possível conhecer o motivo.

Hoje no “cartão de visita” está o *slogan*: “Desde 1913 – Padaria América (produtos Engelhardt). Especialidade em broas de centeio, kuques, doces, frios, queijos e conservas em geral. Conheça a nossa nova linha de produtos sem adição de açúcar.” Na “propaganda” abaixo, o *slogan* muda:



“Propaganda” da Padaria América



“Cartão de visita” da Padaria América

No calendário o *slogan* também é diferente. Hoje os cartuchos para acondicionar os pães, quando estes não são fatiados, são personalizados.* O logotipo da padaria foi criado por Ana Paula, outra neta de Bruda que desde 1999 trabalha na

* calendário e cartuchos em anexo.

padaria como assessora de marketing. Ela criou o desenho a partir de uma foto de seu avô.

Neste cartucho de um lado está o desenho de Bruda segurando um pão com os dizeres: “Produtos Engelhardt – desde 1913”. E do outro lado está o logotipo da padaria com o desenho do produto carro-chefe: a broa de centeio. Nesta parte se encontram os dizeres: “Desde 1913, a ‘Padaria América’ é tradição em Curitiba, fabricando pães e doces para você, que sempre fez questão de nos prestigiar. Especializada em broas de centeio, kuques, doces, frios, queijos, bebidas e conservas em geral, a ‘Padaria América’ continua do mesmo jeitinho que sua avó conheceu.”

A parceria de muitos anos com o Moinho Curitibano, presente até mesmo na placa de entrada da padaria, colocada na década de 1990: “Desde 1913, Padaria América e Moinho Curitibano: parceria tradição e qualidade”^{*} não existe mais. Segundo Alfonso, “...se não me engano eles arrendaram o moinho, sabe. Nós tínhamos uma parceria comercial grande com eles. Nós comprávamos bastante deles, tanto é que eles nos forneceram a placa, tudo (...) O logotipo ali foram eles que criaram. Foi uma ajuda que a gente recebeu deles. Mas também, meu avô chegou a ser sócio-acionista deles.”

O término da parceria não ocasionou maiores implicações, pois como conta Alfonso, a padaria não recebia farinha de apenas um fornecedor e seus padeiros conhecem a “boa” farinha:

Tanto é que hoje a gente tem farinha aí de três, quatro moinhos. Que daí os padeiros aí, eles estão, que nem... São quase quarenta anos trabalhando! Eles sentem só de pegar na farinha a situação que ela está, assim como ela pode ser usada. Então isso é coisa que não tem. Só com um aparelho eletrônico, talvez, para substituir esse tipo de coisa. Eles já apertam na mão, já sabem se ela está muito úmida ou não, no que ele pode usar a farinha.

Existe somente um fornecedor de centeio, desde a década de 1970, da forma como eles pedem^{**}. Este moinho foi encontrado por Bruda depois de muito procurar, e

^{*} em anexo estão fotos da fachada da padaria das décadas de 1960, 1970 e 1990.

^{**} Antes os donos da padaria tinham um pequeno moinho colonial aonde eles compravam o centeio em grãos para quebrar da forma como queriam.

é de Itaiópolis - Santa Catarina, um moinho de origem polonesa. Seu nome é “Paraguaçu”.

Com a entrada de Bruda administrando a padaria, aos poucos ela foi deixando de ser um armazém, para se especializar mais com a produção de pães e doces. A variedade de produtos então aumentou.

Segundo Lindamir, foi somente em 1992, depois do falecimento da esposa de Bruda, mãe de Alfonso e Roseli – D. Lídia – que ocorreram as maiores mudanças. Hoje existem cerca de 120 produtos, entre pães, doces, tortas e bolachas. Andréa comenta: “Porque a gente está aumentando mais, então a gente sempre coloca alguma coisa nova, a gente sempre aumenta ou um ou dois [produtos novos].”

Também existe hoje na padaria o controle de produção e de sobras, e a catalogação de receitas. Segundo Alfonso, Bruda estava iniciando Eduardo Henrique na profissão quando faleceu. Por isso, Eduardo apesar de saber muitas receitas, não conhece todas. Quem conhece as receitas que Eduardo não tinha aprendido são os padeiros antigos, com cerca de 40 anos trabalhando na padaria. Bruda não chegava a passar as receitas para os padeiros, mas Alfonso explica:

... acontece que o sujeito ia aprendendo a fazer, daí acontecia dele [Bruda] não poder estar junto. (...) o sujeito ia fazendo e quando via estava feito. Mas ele não gostava de deixar ninguém fazer. Ele era exclusivista. Era ele e ponto. Então ele trabalhava de madrugada, à noite aí. Então tinha até um banco dentro que ele descansava. Então ele descansava dentro da padaria mesmo! Ele acordava de manhã e passava o dia inteiro dentro da padaria. Até uns meses antes de falecer ele ainda descansava depois do almoço e ia fazer umas massas aí.*

Alfonso conta que todos eles da família, sabem fazer alguma coisa em termos de panificação por terem sido criados “dentro” da padaria. A manipulação da massa, como fazer o produto, ainda ele lembra: “São coisas que dificilmente esquece. O formato, como fazer, como pôr na fôrma a gente guarda. Se precisar a gente vai lá e faz. Os ingredientes da massa, se não tiver uma receita você perde um pouco. Não consegue fazer.”

* Estas massas mencionadas são bolos e doces, coisas leves.

Alfonso ao nos contar que Bruda anotava as receitas em papel de embrulho, dirige-se à filha Andréa: “Estou falando para ela da elaboração das receitas aí. Que eram só nos papéis de embrulho (risos).” E a filha acrescenta: “É, tudo amassadinho, era papel tudo rasgado.” Alfonso continua: “... então ele tinha, muita coisa tinha a receita, mais não se sabia como é que fazia, então daí que vem a parte do nosso pessoal que são mestres aí. Então a gente tinha que conversar com eles, pôr alguém que fosse anotando tudo isso aí, catalogando tudo, e foi o que aconteceu.”

Ele explica, que por este motivo, alguma coisa eles sabiam fazer, mas não tinham a receita. E por outro lado, havia receitas existentes nos papéis de embrulho que a família não sabia como fazer. Por estes motivos, ocorreu a catalogação. “Senão, morre um destes padeiros antigos e como é que nós vamos fazer?”

Alfonso, pouco antes da morte de Bruda, ainda em 1999, chamou sua enteada Isabelle, que é nutricionista, para a função:

... eu tinha alguma coisa escrita naquelas folhas [os “papéis de embrulho” em que Bruda anotava as receitas], mas eu tinha o sistema de preparação das massas que eles faziam de cabeça. Os padeiros estão aí, todos eles fazendo a mesma coisa. E então, daí eu contratei a Isabelle. Naquela época eu estava precisando de uma pessoa (...) e eu tinha que por alguém que iria me cadastrar essas receitas aí, entende? (...) “então venha trabalhar comigo”. E ela foi, e eu disse: “você não vai fazer nada a não ser ficar junto dos padeiros e olhando tudo, com a tua planilha na mão, a pranchetinha, e vai anotar tudo que eles estão pondo, como que eles estão fazendo, quanto disso, quanto daquilo, como faz isso, percebe?” E aí ela catalogou tudo isso aí, junto dos padeiros.

Isabelle, além da catalogação das receitas começou o trabalho de adaptação de algumas receitas para “receitas diet”.

Em nossas entrevistas observamos que um dos itens mais procurados pelos clientes são os frios (queijos, presuntos, salame...). Segundo eles, sempre os frios estão “frescos” e eles cortam “bem fininho”, rendendo mais. Alfonso relatou as várias fases do “corte” de frios:

... para se ter uma idéia, naquele tempo, frios - quando o freguês pedia frios fatiados - não se tinha nem fatiadeira de frios. Tinha um dos funcionários nossos (...) que chegava a cortar com facas, facas afiadas. (...) Não tinha esse tipo de coisa, que nem hoje. Daí depois (...) comprou

fatiadeira. Primeiro uma fatiadeira com manivelinha, à mão, sabe? Depois que vieram as primeiras com motor e aí que foi melhorando ...

As mudanças que ocorreram na padaria foram seguidas de perto pelos clientes. Para Petra, a qualidade da padaria é a mesma, o sabor é igual. Mas, segundo ela, eles sempre estão tentando melhorar, querendo inovar, acompanhar o mercado. Ela considera estes fatores importantes: "... porque senão eles vão perder mercado.(...) Eles tendem a perder mercado se eles não inovarem um pouco." Porém, ao mesmo tempo, afirma que estas inovações não interferem na sua ida e de sua família à padaria: "... se bem que eles já têm essa tradição deles. Então quem conhece, como eu, vou por causa da minha mãe, aquele vai, vai a minha irmã, a gente foi ontem, a minha sobrinha vai... Então a gente está passando de geração para geração." Petra diz que esta é a "propaganda" da padaria e comenta:

Por que é gostoso. Eles vêm aqui, você veja, a minha sobrinha, ontem fizeram um lanche aqui. Daí o Marcelo, [esposo da sobrinha]: "ah, vou pegar a broa da Padaria América, tão gostosa, fresquinha." Então (...) sabe, é aquela propaganda de boca em boca. A Padaria América não faz propaganda. Nem em rádio, nem em televisão...Em nada. Então a Padaria América é aquela coisa de boca em boca.

Segundo esta cliente, as inovações são importantes para aumentar a clientela, para não perder mercado. Mas logo em seguida ela reflete que isto não interfere na ida dos clientes tradicionais à padaria, pois eles vão à padaria por motivos distintos. Ela mesma admite que certos clientes buscam a padaria porque é passado de pai para filho, ou seja, pela tradição.

D. Elfi comenta as mudanças:

... A linha *diet* não existia. Foram os netos. E porquê? Eles se aperfeiçoaram, fizeram uma linha de diversos produtos. Porque a filha dessa amiga que eu estava te falando [ela se refere à filha de Bruda, Roseli], que levou o pedaço de pão para o pai experimentar, é diabética alta (sic), então por causa dela eles se inspiraram, e contrataram uma nutricionista. E com ela, desenvolveram toda aquela linha *diet*. Foram os netos. Ele [refere-se à Bruda] não. Aquele plástico que agora eles embalam os frios, isso é tudo a nova geração. Ele não aceitava nada disso.

A cliente explica o motivo de Bruda não aceitar as novidades e nos dá um exemplo do conservadorismo:

Aí, justamente, o que eu queria contar, uma coisa interessante. O Bruda era muito tradicionalista, ele não aceitava nada de novo. E eu fiz uma vez uma broa com diversos centeios, centeio grosso e aquele, mourisco - trigo mourisco - e enfeitei com gergelim em cima. E a filha dele [Roseli] pediu que eu cortasse uma fatia para mandar para o pai dela. Lembro que eu fiz um pacote de presente para ele até com lacinhos. E ela levou para o pai e os dois comeram juntos. Porque ela queria convencê-lo a entrar com coisas novas que ele não aceitava. Ele queria só aquilo. Depois disso, ele começou a fazer aquela broa de gergelim. Essa ainda é do tempo dele, sabe? Aquele gergelim que põe em cima. Mas, quem introduziu as novidades foi só depois que ele faleceu, os netos.

D. Elfi considera as mudanças positivas. Para ela as mudanças significam “evolução” e “progresso”, e comenta que isso ocorreu porque a própria região “evoluiu”:

Tem que evoluir! Os frios por exemplo. Antigamente era no papel manteiga assim que eles pesavam, punham ali. Hoje não. Eles têm aquele isopor, têm aquela máquina de plásticos para embalar. (...) A caixa registradora no tempo antigo era aquela bonita, aquela de prata... Não, hoje é tudo... Tanto é que as filas continuam, mas vai muito mais rápido porque tem duas caixas e as caixas, rápidas. Antigamente era uma caixa e (...) a fila demorava mais para... Você já pegou fila lá na rua? (...) Inclusive antigamente eles não cortavam a broa, era a gente mesmo que tinha que cortar com a faca, hoje eles... Já simplificou. Com isso aumentou barbaridade a venda. Inclusive aquela... Como se chama aquela broa quadrada, só de cereais? Em alemão é *pumpernikell*. Poucos compravam porque era difícil de cortar. Agora, que eles põe em fatias, aumentou barbaridade a procura, porque aí já vem fatiado. Você já experimentou cortar aquela com a faca? É dura. Isso foi um dos progressos lá também. Inclusive o pratinho, aonde eles põe a broa cortada, porque ele é um plástico diferente desses comuns, especial para guardar bolachas, torradas, essas coisas. Então, eu não jogo fora, eu guardo. Eu gosto de fazer bolacha e tudo. Eu guardo naquele saquinho plástico aonde eles colocam a broa. Isso também é uma novidade da nova geração. (...) E o colégio também, os estudantes*... Muitos passam lá para comer uma empada. Isso que antes eles também não tinham. Hoje eles servem refrigerante e salgadinho. Antes não tinha isso, foi uma mudança também. A própria região também evoluiu. O colégio também deu, trouxe um outro tipo de clientela. São os estudantes. Que quando sai meio-dia, tá cheio deles lá. Você já percebeu isso também?

Outra cliente, D. Carmem, confirma o conservadorismo vindo da padaria: “Sabe que eu acho que eles são bastante conservadores. Porque há muitos e muitos e muitos anos ela tá daquele jeitinho, naquele lugar.” A cliente comenta as duas características da padaria, o conservadorismo e a inovação:

* o colégio Martinus, antigo colégio Progresso, mudou-se para a frente da padaria em 1948.

Isso até eles são conservadores também. Porque eles fazem a broa tipo assim, para hora do almoço, Vamos dizer, lá pelas duas horas tem broa. Chega lá por quatro, cinco horas que você se atrasa um pouquinho, você não consegue mais a broa de centeio! Pois eles, não é como as outras padarias que vão fazendo à medida que vai passando (...). Então, eles são bem tradicionais até nessa parte. Só que inovaram em muito (inaudível), em muitas outras coisas. Mas o jeito da padaria funciona mais ou menos como na época... Antigamente não tinham aquelas tigelas para por (inaudível) como é que é o nome daquilo? Para por... A gente vai pedindo e eles vão pondo. Antigamente não tinha isso. Você pedia, eles punham no cartucho, e você levava. Quer dizer, nesta parte eles inovaram. Agora o jeito da padaria faz lembrar o meu tempo de criança!...

D. Carmem acha que o conservadorismo é prejudicial em alguns pontos, como nos horários de fazer pão. Mas admite que eles já inovaram em muitas coisas. Ao mesmo tempo que fala que este conservadorismo não é bom, relata um outro conservadorismo que faz lembrar o seu tempo de criança, tempo que ela gosta de lembrar.

Sr. Walter diz que somente depois da morte de Bruda houve uma ampliação da padaria: "... Aquela padaria é de 1913. Mas era do pai dele [Bruda]. O pai agora faleceu e agora tá o filho. Três gerações já. E continua... Agora que ampliaram bem. Já notou ultimamente? Era bem simples, sabe? Depois que ele morreu [Bruda], eles gastaram dinheiro aí para ampliar..."

O cliente também aprova as mudanças: "Ah, melhorou muito, eles ampliaram... É, não tinha nada disso. Os outros lá não queriam gastar muito (risos). Achei que fica mais ajeitado. Balanças também que eles têm agora. (...) Põe o preço. Antigamente não tinha isso." Sr. Walter continua seu relato:

(...) O pão é o mesmo praticamente... Só que hoje esse [o neto] está fazendo diversos tipos. Pode ver lá que tem. Antigamente só tinha esse caseiro e tinha... o *shrot* também ele faz uma vez por semana. E o integral ele faz todo dia. Sabe a diferença entre um e outro? O *shrot* é mais graúdo o conteúdo lá. Então ele sempre teve também um pouco de coisas assim, mas não tanto quanto hoje. Hoje ele já está inventando pão italiano, pão disso, pão daquilo... Que não tinha. Você vê que progrediu bastante. Daí outros, que não gostam só desse, também compram lá. Você pega um pouco de um e de outro... Geralmente as pessoas sábado já compram para domingo junto. Que ainda dá para usar segunda também. Não estraga, sabe, o pão deles. Bom o pão dele...

Sr. Walter também vincula as mudanças ao "progresso" e acredita que elas ocasionaram o aumento da freguesia, que agora tem uma maior diversidade de produtos para escolher.

D. Carmem também menciona este fato e fala de “evolução”: “...hoje tem uns tipos de broas que eles já estão inovando. Lógico, tem que ir de acordo com a evolução, não é? Antigamente tinha pouca opção, agora tem mais opção e tudo. (...) na época da minha mãe não tinha essa broa integral. Tinha só essa outra que era a ‘broa do Engelhardt’* que eles chamavam.”

Ela também fala a respeito de uma nova bolacha: “Agora, ultimamente, eles estão fazendo uma bolachinha de castanha. Até ontem pedi, mas estava em falta. Eles estão vendendo tanto que acaba em falta. É uma massinha de manteiga com nozes, castanha, nozes... É uma delícia aquela bolachinha!”

A próxima mudança que a família planeja, como já foi mencionado, será a abertura de um “café” em cima da loja da padaria: Eduardo Henrique fala a respeito: “Nós estamos querendo abrir um café. Servir com mesinhas bolos, tortas, os produtos da padaria, os produtos exclusivos da família, tortas que meu avô fazia para o aniversário da família, que eu vou fazer.” Eduardo quer inovar através da conservação da culinária de sua família.

Os clientes confirmam a teoria de Eric HOBBSAWM que afirma que certas tradições permanecem por serem flexíveis e estarem se adaptando aos dias atuais. As tradições devem se adequar à modernidade, caso contrário, elas acabam.¹⁷³

2.3 O conservadorismo

Dr. Waldemar lembra algumas especialidades da padaria que fabricavam na época em que ele morava lá e que hoje permanecem: broa de centeio; sonhos; chifrinho (*gipfel*); cuque de farofa, de coco, de banana; torta de abacaxi; pão de milho; torrada assada; bolo inglês. As tortas e bolos eram até mesmo fornecidas para outros estabelecimentos. Ele relata também o que fabricavam antes e que hoje não produzem mais: pão sovado pequeno e o pão petrópolis, que era uma espécie de pão doce.

* a broa de centeio é conhecida por alguns fregueses como a “broa do Engelhardt” ou a “broa da dona Elza”, esposa do fundador.

¹⁷³ HOBBSAWM, Eric. Op. Cit.

Outras especiarias também fazem parte dos produtos tradicionais: o *stolle*, uma espécie de panetone vendido na época do Natal; as cocadas; a bolacha pão-de-ló.

Na padaria estão funcionários antigos, como os padeiros Nelson e Joaquim que trabalham na padaria desde o início de 1960; e as balconistas Glaci e Alzira, ambas funcionárias desde o final desta década de 60 anos, irmãs de Lindamir.



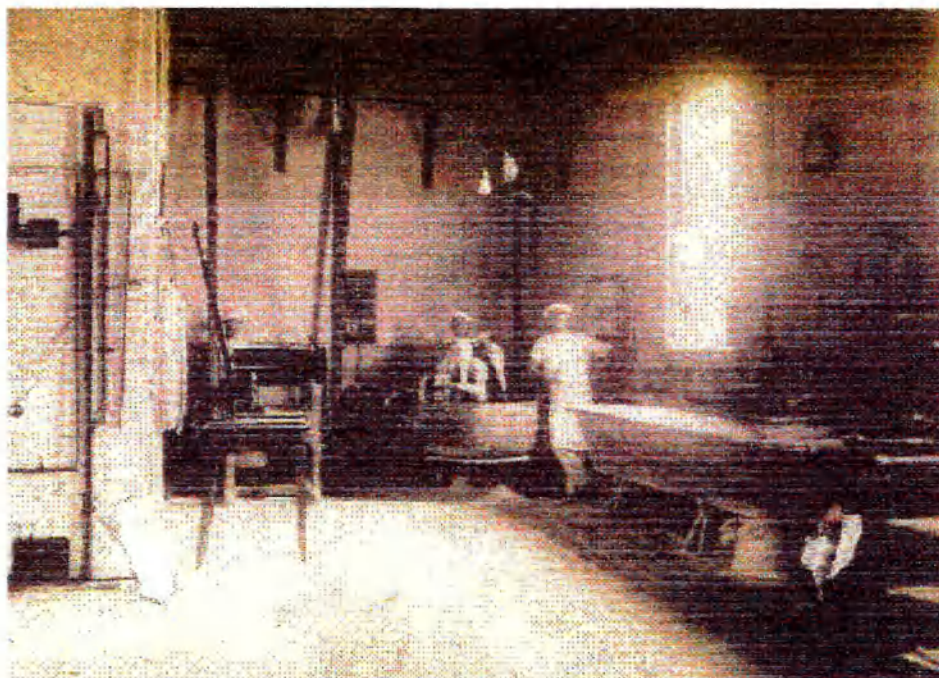
Padeiros Joaquim e Nelson com a divisora de pães. Foto de 2002. Acervo da autora do trabalho



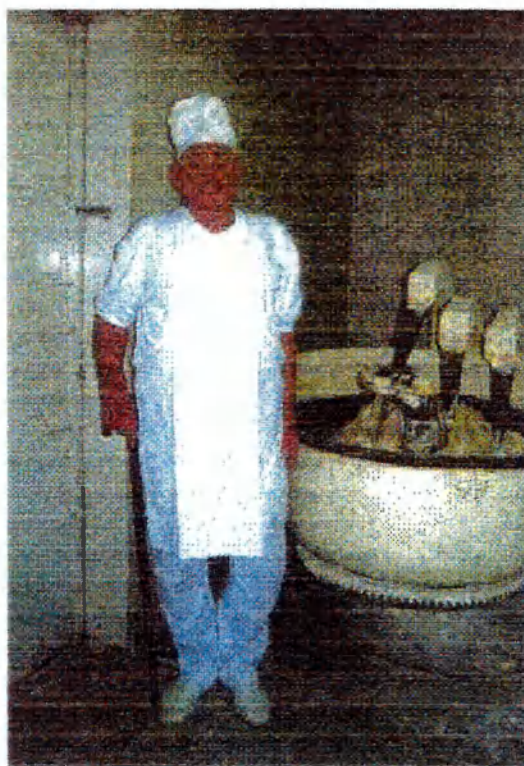
As funcionárias Glaci, Alzira e Lindamir. Foto de 2002. Acervo da autora do trabalho

Além dos funcionários, também encontram-se na padaria equipamentos antigos, muitos do início do século. Lá ainda está uma amassadeira alemã, comprada em 1925 pelo próprio fundador. Bruda relatava: “Essa máquina é minha verdadeira jóia”¹⁷⁴. E também uma divisora de pães franceses, comprada também pelo fundador.

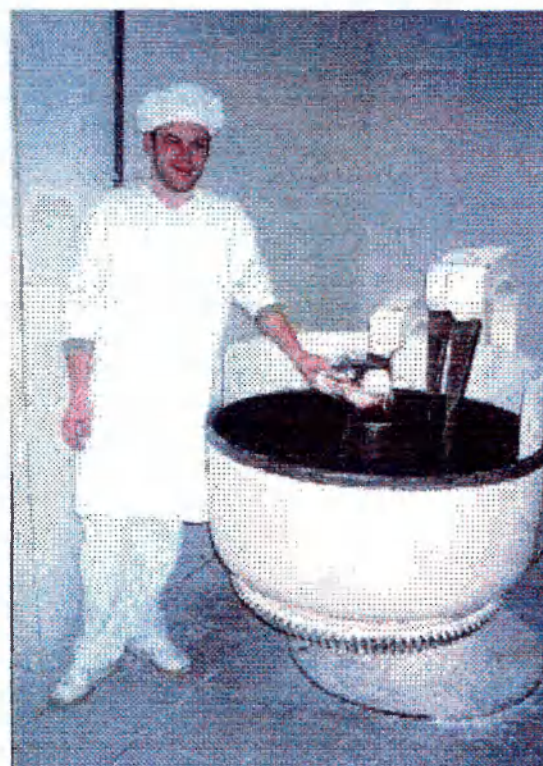
¹⁷⁴ Relato de Bruda em entrevista à Audrey Possebom, do jornal Gazeta do Povo. Curitiba, setembro de 1998



Eduardo Engelhardt atrás da amassadeira alemã que está funcionando desde 1925.
Foto da década de 1930. Acervo: Padaria América



Bruda com a amassadeira alemã. Foto de 1998 ou 1999. Acervo: Padaria América



Eduardo Henrique com a amassadeira alemã. Foto de 2002. Acervo da autora deste trabalho

Também foi observado fôrmas para assar bolachas, que segundo reportagem: "... centenárias chapas de ferro que garantem o cozimento perfeito, deixando-as crocantes e com sabor inigualável"¹⁷⁵. Estas fôrmas, segundo Eduardo Henrique, só estão ainda lá "por história". Ainda são usadas para assar bolachas, mas existem outras chapas que eles já adotaram que também são boas para assar.

Alfonso conta quais os equipamentos que ainda permanecem:

Nós temos uma amassadeira, nós temos uma divisora, nós temos uma máquina que rala coco, queijo, todas essas coisas, que ainda é daquele tempo... Adquiridos pelo meu avô ainda, que ainda estão funcionando... Máquinas excelentes aí até, que não encontram-se mais no mercado. Inclusive se funcionasse, eu compraria mais uma para ter aí à disposição. Porque são máquinas de excelente qualidade para o nosso tipo de serviço. Por que hoje se usa muito máquinas rápidas. O tipo de farinha que se usa hoje, ela é pré-misturada, exige outro tipo de manipulação. E as nossas receitas não. As nossas receitas são do tempo do meu avô! E elas são aquele sistema tradicional... Então o trigo é trigo, sem mistura; o centeio também é sem mistura. Daí as misturas são feitas aqui na própria indústria. Então essa é a diferença...

Nestes anos, algum maquinário foi trocado. Os fornos à lenha, motivo de orgulho para Bruda, tiveram que ser aposentados no final do século XX. Juntamente com o crescimento de Curitiba, a padaria teve que se adaptar.

Alfonso conta a respeito da *Curitiba de ontem e da Curitiba de hoje*:¹⁷⁶

... Para você ter uma idéia, quando eu era guri, nós deitávamos no meio-fio dessa rua aí e ficávamos esperando um carro passar para daí levantar e sair correndo... Vai fazer isso hoje! Aqui para cima do Cemitério Municipal não tinha asfalto, não tinha nada. Era só estrada de terra. Então você vê o quanto mudam as coisas... A gente tem uma propriedade ali por Campina Grande, Bocaiúva, já faz trinta e poucos anos. No que foi inaugurada a BR meu pai comprou uma propriedade lá e a gente começou a viajar para lá. A BR era deserta, não tinha nada! Hoje até adiante de Quatro Barras é loteamento. Está quase emendando Curitiba com Quatro Barras. Curitiba – Colombo já emendou. São José está emendado. No tempo que eu era

¹⁷⁵ URBAN, R. G. "O velho e o pão". Op. cit, p. 43.

* Segundo Eduardo, esta máquina de ralar foi feita pelo seu avô, que adaptou várias peças de outras máquinas.

¹⁷⁶ Aqui tomamos emprestadas duas categorias levantadas pelo professor Antônio César de Almeida Santos em sua obra "Memórias e cidade – depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990)". Estas categorias surgiram dos depoimentos adquiridos por Antônio César, quando os depoentes "assinalam duas Curitibas que são articuladas e contrapostas nos depoimentos. De um lado, uma **Curitiba de ontem** (...) desde os anos 1930 até, pelo menos o início da década de 1960. De outro, uma **Curitiba de hoje**, entendida como a cidade que substitui a primeira, temporal e espacialmente, e que é percebida como um continuum desde os anos 50/60 (...) A **Curitiba de hoje** estava sendo **fundada** em 1953, momento que assinala uma reorganização de seu espaço urbano." (destaques em negrito do autor) SANTOS, 1999, p. 69.

guri era uma aventura viajar para São José. Nós íamos pela Salgado Filho e tal... Para você ter uma idéia, uma das poucas vezes que meu pai saiu de férias, meu avô era vivo ainda na época, ele tirou dez dias para ir para praia com nós. A gente saiu daqui, eu tinha um carrinho velho - um chevrolet 1937 - e a gente saiu daqui. Sabe, carro velho ia enguiçando... E fomos posar ali em São José (risos), para no outro dia seguir viagem! O quanto cresceu isso! Você sabe que a minha geração é de transição. Por que até a época do meu pai é aquele conservadorismo, aquele sistema e tal. Na nossa geração entrou Revolução, aquela coisa toda, entrou regime militar, uma série de coisas aí, que... Então é uma geração de transição, mesmo. E outra época... Já vem a época do computador, informática essa coisa toda.

De acordo com Alfonso, o quadro urbano de Curitiba mudou muito. A cidade tinha que se adequar ao aumento da população*. Em 1943, um plano urbanístico foi contratado pela prefeitura municipal de Curitiba, junto à firma Coimbra & Cia. Ltda., desenvolvido com a supervisão do urbanista francês Alfred Agache. Era o então Plano Agache, que aos poucos foi sendo implementado.

Em 1966 surgiu uma nova legislação e criou-se o Plano Diretor, uma nova lei de zoneamento de Curitiba criada com o intuito de rever o Plano Agache. Este plano incluía a construção de estruturais – vias rápidas, canaletas de expresso – onde só poderiam construir edifícios nestas ruas¹⁷⁷. O aumento da população urbana ocasionava um aumento do fluxo de carros – modificando o trânsito – e o surgimento de novos edifícios. Este crescimento da cidade era o reflexo da instalação de diversas indústrias que ocorreu após os anos 60. Conseqüentemente novas normas foram impostas: de trânsito, de vigilância sanitária, de meio-ambiente.

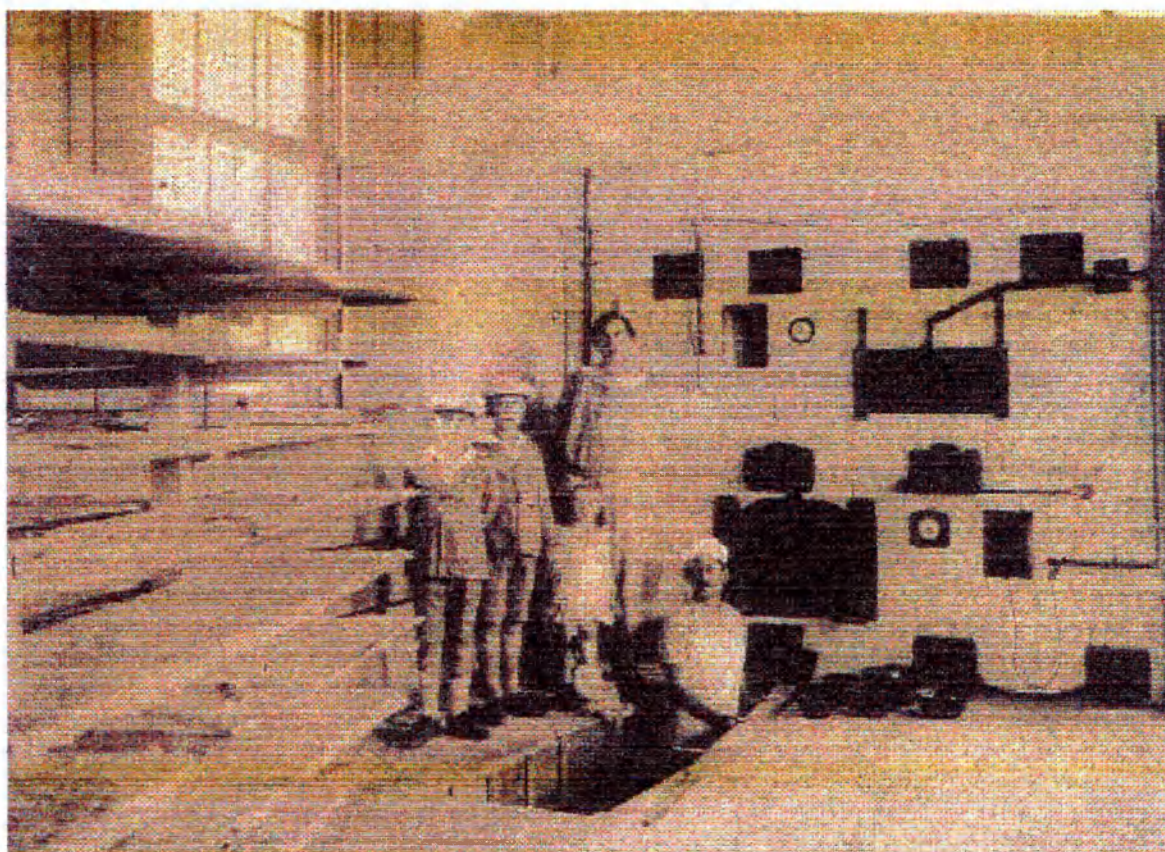
Em decorrência deste novo conceito de cidade é que foi imposta a troca dos fornos à lenha. O centro da cidade com seus inúmeros edifícios, já não comportava mais a fumaça e a fuligem vinda destes fornos. A Secretaria do Meio-Ambiente deu um prazo à padaria para que eles fossem trocados, caso contrário, o alvará de licença da prefeitura concedido à padaria iria ser cassado. Assim eles foram aposentados, um de cada vez, somente no final do século XX e sem parar a produção dos pães, pois o forno foi trocado pelo telhado.

* Segundo Antônio César de Almeida SANTOS a população do final da década de 90 apresentava cerca de dez vezes mais que a de 1950, chegando a mais de um milhão e trezentos mil habitantes (SANTOS, 1999, p. 87)

¹⁷⁷ SANTOS, A. C de A. op. cit., p. 85-88.

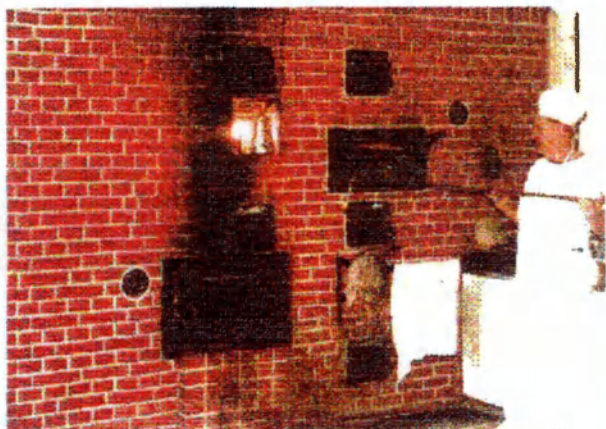
Primeiramente, um filtro foi instalado na chaminé, e passaram a acender o fogo só à noite. Também a padaria tinha que pagar uma taxa mensal para o reflorestamento da bracatinga (árvore importante para a produção de lenha e carvão). Bruda dizia: “Os pães e doces não serão os mesmos.”¹⁷⁸

Existiam dois fornos: um mais antigo, adquirido pelo pai do Bruda em 1928 e vindo da Alemanha, e outro, adquirido pelo próprio Bruda em 1964. Um deles foi trocado em 1995 e o outro em 1997. Hoje os fornos são à gás.



Eduardo Engelhardt com sua esposa e filhos em frente ao primeiro forno à lenha, de 1928. Da esquerda para direita: Bruda, com nove anos de idade, seu irmão Eduardo Neto, sua irmã Isolde, sua mãe, D. Elza e Eduardo Engelhardt. Foto década de 1930. Acervo: Padaria América

¹⁷⁸ Bruda em entrevista à SATO, Eliane Eme. “Receita de tradição - relíquia paranaense”.



Bruda com o forno à lenha obtido por ele em 1964. Foto década de 1980. Acervo: Padaria América



Da esquerda para direita: Carlos Alberto e Eduardo Henrique com o forno atual à gás e as broas de centeio. Foto de 2002. Acervo: autora do trabalho.

Alfonso comenta sobre a reação de Bruda com o pedido de retirada dos fornos:

... Nós já estávamos até com alvará cassado. (...) E ele queria continuar brigando... Brigava com o pessoal do prédio, dizia que tinha vindo muito antes do que eles aí (...) Quando eu era guri aí, não tinha prédios nenhum aqui em volta (...) A fumaça não atrapalhava ninguém. Agora, depois quando veio um edifício aí com dez andares (...) aqui na frente. A fumaça do forno vai direto na janela do prédio. (...) Daí passou a fazer fogo só à noite. Então tinha que contratar um sujeito para vir fazer fogo à noite.

Alfonso também se preocupava com a questão econômica: “... a gente andou pondo lenha na ponta do lápis (sic) aí, mas o nosso custo não aumentou quase nada com a mudança para o gás, sabe?”

Ele relata sobre o embate que teve que travar com seu pai para poder iniciar as modificações da padaria:

... então eu achei que devia começar com a sala de máquinas. E eu ia mexer num lugar que não ia incomodar ele lá dentro da padaria, que era aqui nos fundos (...) então a gente tinha que ligar o motor à gasolina para tocar as máquinas, por isso o uso da transmissão e tudo. Então só o motor tocava todas as máquinas. E aquilo estava abandonado há muitos anos ali, então se jogava caixa de papelão vazia, uma tranqueira mesmo. E eu digo: “sabe de uma coisa, é melhor começar por lá e eu não vou incomodar ele. E, quando ele vir está pronto”. E foi isso que a gente fez. Começou ali, tal, e quando terminamos ali, eu disse: “bom, agora está na hora de entrarmos na padaria”. E foi a guerra. [Bruda pergunta:] “Mas o que vai fazer?” [Alfonso diz:] “Não. Vamos lá”. Até que a gente conseguiu abrir uma porta, desmanchamos a parede, e entramos na padaria. (...) Aí colocamos o piso na padaria, até entrar no forno. Inclusive já tinha comprado o forno, já tinha feito o pedido e tudo. Aí ele disse “ah, sabe de uma coisa, não

vamos tirar o forno, vamos deixar tudo aí”. “Agora não, agora a única escolha que eu te dou é qual deles vai sair primeiro.”

Então pergunto qual forno Bruda escolheu para ser retirado: “O que ele tinha construído, porque o do pai dele tinha que permanecer mais um pouco (risos).”¹⁷⁹

Em uma das fotos do arquivo da família temos a retirada do segundo forno com o desmanche da chaminé em 28 de maio de 1997. O senhor que executa o serviço é “... um pedreiro nosso. É um velhinho que está com nós há quarenta anos fazendo manutenção. Ele inventa cada coisa... É a peça cômica da padaria. Ele acha uma peruca velha aí e põe. Uma saia... É um terror o velho. (...) Aí com 85 anos está correndo para baixo e para cima.”¹⁸⁰ Ele é Roman Rutski, conhecido como Romão.



Roman Rutski desmanchando a chaminé do forno à lenha. Foto de 28 de maio de 1997. Acervo: Padaria América.

Exigência do Meio
Ambiente
pra não ter mais fumaça
Lembrança do Forno
a lenha construído por
um empreiteiro Alemão
o forno era de Thedoro
Lemertz = de Duisburg
construído em 1928
e a derrubada do chaminé
foi em 28 de maio de 1997
Bruda vi construir e vi
a demolição sentimento total

Anotação de Bruda feita no verso de uma foto da retirada do forno em 1997: “Exigência do meio ambiente pra não ter mais fumaça. Lembrança do forno a lenha construído por um empreiteiro alemão. O forno era de Thedoro Lemertz – de Duisburg. Construído em 1928. E a derrubada da chaminé foi em 28 de maio de 1997. Bruda: vi construir e vi a demolir. Sentimento total.” Acervo: Padaria América .

¹⁷⁹ ENGELHARDT, Alfonso. Op. Cit.

Esse conservadorismo também existia em relação às receitas. Alfonso conta o que os fregueses já relataram: seu pai era muito conservador. “Só mudava se fosse obrigado. Do contrário não fazia nenhuma modificação.” Ele conta que: “Alguma coisa modificou em relação à qualidade do trigo. Antigamente o trigo era uma coisa, hoje é outra. (...) No mais a receita é seguida fielmente o que meu avô tinha criado, desenvolvido e recebido também como receita.”

Em outra reportagem de um jornal, Bruda fala a respeito de uma pia de ferro esmaltada que pertencia à cervejaria de seu avô. Na reportagem, realizada em 1993, Bruda relata que a pia teria cerca de 106 anos e continuava na padaria. Perguntamos sobre a pia para Alfonso. Ele conta que a pia foi importada pelo avô dele e era o cocho dos cavalos. Alfonso relata que tinha levado esta pia para sua fazenda, e lá ela foi extraviada pouco tempo atrás.

Perguntamos por que a pia foi retirada da padaria e ele responde: “Foi quando foi tirado esse forno, esse de 97 ali. Em 97 foi tirado ele. Então ela já estava bem danificada, ela não tinha... Só se colocava os baldes para se encher de água. Ela mesmo de utilidade, não tinha mais nenhuma. Só por que meu pai não queria que tirasse, ficou.”

A respeito deste conservadorismo “alemão”, Telmo Lauro MÜELLER em seu livro *Colônia alemã – 160 anos de história*, revela que esta particularidade vem dos colonos: “... o colono tem por hábito guardar muita coisa durante longo tempo. Um tamanco, mesmo velho, ainda poderá, um dia, servir...”¹⁸¹

Quando perguntado para Alfonso o motivo pelo qual Bruda não queria que retirasse a pia de ferro, ele responde e revela que este conservadorismo também está sendo herdado por ele:

Porque ele era muito, não sei se era, acho que conservador, sei lá como é que eu vou detalhar isso, não sei se era conservador, mas ele queria manter tudo aquilo que o pai dele construiu ele queria manter igual. Ele não queria que mexesse em nada. Mas estava na hora de mudar, tirar a transmissão que o pai dele tinha construído, porque o pai dele, o meu avô, nesse ponto... Ele

¹⁸⁰ Id.

¹⁸¹ MÜELLER, T. L. *Colônia Alemã – 160 anos de história*. Porto alegre, Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes; caxias do Sul, Editora da Universidade de Caxias do Sul, 1984. P.71

[o avô, Eduardo] foi padeiro, foi atender a profissão de padeiro, mas a época acho que também exigia isso. Na época não existia, por exemplo, indústrias mecânicas que nem tem hoje, e aquela coisa de, pega uma peça aqui, pega uma torneira ali e faz. Naquela época não. Naquela época era ferreiro, era uma porção de coisas, então montar uma máquina, isso aí, ele tinha que fazer sozinho. Então, para você ver. Para você ter uma idéia, naquela época não tinha fogão à gás e você fazia essa torta que é famosa nossa também, essa torta Aída. Aquilo era batido o creme em cima do fogareiro à álcool que ele fazia, entendeu? Ele fazia o fogareiro. Então a dificuldade... Era bem feito. O fogareiro era um espetáculo! Álcool, com pavio, aquela coisa toda. Mas só que para você bater um creme em cima de um fogareiro, não é que nem você bater em cima de um fogão. A vasilha era menor, a panela que você faz o banho-maria também era menor, sabe? Então a dificuldade daquilo virar de repente, ficava uma hora batendo aquilo ali, não é brincadeira! Então ele fazia tudo isso aí. (...) alguma coisa disso eu herdei dele. Porque eu faço muita coisa, eu gosto de fazer bastante coisa. Reformar, construir. Essa parte de instalação da água quente foi toda eu quem fiz agora. E já precisa refazer, porque os maquinários que tem hoje também são bastante problemático. O sujeito manda para uma indústria uma caixa de água quente que não é galvanizado, não é de inox. Então você paga uma fortuna pelo forno e põe um tambor de ferro, uma caixa de água quente. Então aquilo no começo, beleza. Depois a água vai ficando amarela, daí você diz: que é isso? Teve que trocar todo o sistema e, toda a parte de encanamento, tudo foi eu quem fiz. E tem mais uma outra que eu vou colocar e, já pensei em fazer isso. Essas coisas sempre tive curiosidade neste sentido. Gosto de fazer isso. Fiz na minha casa inclusive. Na minha casa tem um fogão à lenha, e tem o aquecimento, não tem chuveiro elétrico. Tem o aquecimento por serpentina, então aquece a água, essa água vai para um reservatório e dali vai para o chuveiro. Enquanto você faz a comida você aquece a casa, pois aqui é frio. Antigamente era assim. Aqui tinha isso, sabe? Não ouvia falar de chuveiro elétrico. Não tinha...

Sr. Walter também confirma a teoria do conservadorismo não só do “alemão”, mas dos idosos em geral. Ele diz que a Padaria América se destaca, “... principalmente para as pessoas mais idosas, sabe? Eles vão lá, se não vão durante a semana, vão sábado garantido.” Quando questionamos o motivo que faz com que as pessoas continuem a freqüentar a padaria ele responde: “Eles [os idosos] são... Não gostam de trocar (...) Que nem hoje, o barbeiro não troco, essas coisas assim, médicos... Acostuma, não é?” Petra também diz: “A gente começa a ficar velho começa a ficar [inaudível] (...) a gente sente falta dela [da broa de centeio]”.

Alfonso continua relatando sobre o seu conservadorismo:

(...) meu avô guardava tudo. Você acredita que agora... Eu não guardava nada quando era jovem, agora a gente vai ficando velho e começa a guardar. (...) então eu tenho uma oficina em casa, eu guardo tudo que é pedaço de ferro-velho. Daí comprei uma máquina de solda, e vai aprendendo a soldar uma porção de coisas aqui para a panificadora, desde a forminha de bolacha para tirar as bolachas, por que é tudo feito à mão as bolachas. Inclusive o avô de um dos padeiros arrumava as coisas aí.

Alfonso comenta sobre a manutenção das receitas:

Se vê, nós continuamos usando margarina, não mudamos as massas, tudo, o mesmo sistema que meu avô usava na época, quer dizer, na época margarina nem existia (...) existia era a banha, a manteiga. Usava muita manteiga. Vinha manteiga de Minas, em latas, coisa que eu ainda recordo disso aí. (...) Mas o básico viu, o básico de nossa produção, que são os pães e as bolachas, esses são do tempo do meu avô, isso não foi modificado em praticamente nada, entendeu? A massa foi adaptada para um outro tipo de bolacha, no caso que meu avô não fazia, mas meu pai já começou a fazer adaptando uma das massas dessas bolachas e mudando o sabor. Usando o mesmo tipo de massa, no caso. Então isso já vem desde o tempo do meu avô.

Ele, ao mesmo tempo que explicita a vontade que existe em aumentar a produção, afirma que não sabe como pode fazê-la sem perder a essência da padaria, que é a fabricação artesanal. Aqui ele exemplifica:

Pois é, você vê tanta bolacha bonitinha, recheadinha, bem embalada, essa coisa toda. Um marketing de propaganda muito grande em cima disso, e a gente... Nós fazemos a nossa aqui na regüinha, com forminha. Algumas têm forminha, outras todas são feitas à mão, e a gente não está vencendo fazer essas bolachas! Até está pensando em comprar alguma coisa em torno...de máquinas, nesse sentido. Mas não é fácil a gente achar alguma coisa e mudar também, a gente tem uma preocupação muito grande de mudar o modelo da bolacha e já não ter aceitação... Então, a coisa é complicada você mexer no que está funcionando... Então, enquanto der, a gente continuará produzindo dessa forma

Bruda relatou em 1992: “Muitos perguntam porque nos 80 anos eu não expandi, não cresci. É que meu pai, antes de morrer, disse: ‘fique pequeno, sozinho e limpo.’” É isto que a família ainda tenta conservar.

Este conservadorismo se traduz em qualidade. Para a família, ter qualidade também significa manutenção. Quando falamos em manter equipamentos antigos, este “conservadorismo” mencionado, às vezes, ganha um sentido prático. Como Alfonso mencionou, os equipamentos antigos são melhores para a fabricação do tipo de pães feitos pela padaria, por serem mais lentos. Segundo Bruda: “Enquanto as padarias trabalham com máquinas modernas e farinha de trigo descansada, nós optamos pelo método antigo.”¹⁸² As receitas são do início do século, utilizam outro tipo de matéria-prima então, precisam de equipamentos voltados à este tipo de produto. O próprio

¹⁸² Bruda em entrevista. APROVADO pelo imperador. Gazeta do Povo - Viver Bem. Curitiba, 3 de outubro de 1993.

forno à gás, que ficou no lugar do forno à lenha, teve que sofrer algumas adaptações para assar os pães de uma forma adequada.

Outras vezes, o conservadorismo ocorre pelo fato de preservar memória, como no caso das formas de bolacha, que Eduardo Henrique ainda as usa *por história*. Ou ainda, no caso dos potes de vidro com tampas prateadas que guardam doces e confeitos na loja da padaria, e que são também antigos*. Eduardo revelou que quebraram alguns potes, mas eles guardaram as tampas e conseguiram fazer potes de vidro iguais. Perguntamos por que fizeram a escolha por manter potes iguais. Ele responde: “por charme...”

Em relação à conservação das receitas e da manutenção da matéria-prima, Alfonso relata:

...as outras padaria preferem usar, por exemplo, pão francês que já vem a farinha pré-misturada para fazer pão francês (...) assim como para pão de queijo, para pão doce. (...) E hoje está avançando mais. Hoje já tem empresa aí que está fazendo um pão pré-assado congelado. (...) e daí ele entrega este pão congelado e as outras padarias têm só um fominho pequeno, nem padeiros eles têm. (...) Tem uma empresa na Vila Hauer que já está produzindo isso em larga escala aí, tomando conta aí de parte do mercado já.

* Não sabemos exatamente quando foram introduzidos na padaria estes potes.

Para a família e para os clientes as mudanças são bem-vindas, desde que não interfira nas receitas tradicionais. E, para um produto novo chegar ao cliente, Bruda dizia que ele deve ter o mesmo nível de qualidade dos “... *croissants* e da famosa broa de centeio, cuja massa fica fermentando durante 24 horas.”¹⁸³ Ou seja, manter a qualidade dos produtos tradicionais.

Para os clientes as mudanças são um sinal de “progresso”. Estas devem ser feitas no sentido de melhorar o atendimento, diminuir a fila, tornar mais prática a compra. Mas também não podem interferir muito no aspecto físico da padaria. Há um limiar sutil entre conservadorismo e inovação, pois como diz Alfonso “...a coisa é complicada você mexer no que está funcionando...”

Vejamos o que Eduardo Henrique responde quando perguntamos por que os clientes continuam a tradição de comprar na padaria:

Por causa de não perder qualidade. Às vezes a gente deixa de ter um lucro muito maior do que a gente poderia ter. Você veja, a gente já está reformando há seis anos, então a gente fica meio que patinando, não sai do lugar, para manter qualidade, para manter funcionário antigo, para manter um nível de compra de produto de alta qualidade e matéria-prima com alta qualidade, entendeu? E eu acho que isso que é importante. Isso é o mais importante. E pagando imposto...

Também para Alfonso a manutenção da tradição de se comprar o pão na padaria ocorre por causa da qualidade: “Pela qualidade com toda certeza. Nós não usamos produtos químicos, a não ser o fermento (...) A gente podia comprar farinha mais barata, mas a gente compra a mais cara.” Esta qualidade também significa *fazer artesanalmente*. Eduardo Henrique menciona como é feito o pão deles: “...É feito cada passo como era feito há oitenta anos atrás (...) O nosso é artesanal ...”. Muitas vezes Alfonso também menciona a palavra artesanal, e quando perguntamos o significado para ele desta palavra, relata:

Eu acho que tudo que é feito à mão. Não precisa ser equipamentos rudes - os nossos são bastante rudes: réguas para cortar bolachas, aquelas carretilhas que se usa em casa para fazer macarrão... Aquilo nós usamos ainda. Então tudo que é feito à mão é artesanato. (...) Se você põe maquinário já vira indústria, (...) alta escala. Nós fazemos bastante bolacha, mas (...) você

¹⁸³ APROVADO pelo imperador. Gazeta do Povo - Viver Bem. Curitiba, 3 de outubro de 1993.

faz à mão detalhes, massinhas pequenas (...) tudo colocado na fôrma à mão (...) Você vê, as massas são estendidas com rolo de macarrão ainda...

Alfonso e Eduardo colocam em primeiro lugar esta qualidade como ponto de permanência da clientela. Lindamir também aponta que “...os doces do seu Bruda continuam fazendo, vendendo a mesma coisa... Continua a mesma qualidade.” Eles sabem que o comprar na Padaria América é passado de pai para filho e chamam isto de tradição.

Os clientes confirmam que a qualidade também é um fator importante para a procura desta padaria: “... Então, quem quer aquela qualidade assim, tem que ir buscar lá.”¹⁸⁴ Para os clientes qualidade significa: “...Um pão de primeira linha, é isso que ele significa. Um pão gostoso. (...) Aquele pão ali tem uma estabilidade e uma certa umidade que diferencia, no meu ver, o que se encontra por aí, sabe?”¹⁸⁵. “Eles são muito caprichosos lá”¹⁸⁶. “Sempre teve as broas bem feitas.”¹⁸⁷

Jaqueline comenta:

Então eu gosto da padaria por causa do sabor, e sempre é fresquinho (...) É até apresentável, eu digo assim, para um café... Você vai fazer um café da tarde, às vezes eu faço, eu também compro o pão deles, nem que seja um só. Mas daí tem o patê, põe na mesa e serve. É um pão de qualidade. Não é um pão desses, que às vezes você compra por aí. Ele é bonito, um pão bem feitinho, você corta ele... Você corta firme. Não é aquele pão que às vezes fica mole, sei lá. Então é um pão apresentável.

Manter um pão feito com boas matérias-primas; um pão gostoso, apresentável; uma padaria com funcionários antigos, que tenham experiência; manter na padaria equipamentos do início do século XX para fazer uma broa “bem feita”; manter a fabricação de forma artesanal e sem usar produtos químicos. Manutenção que significa qualidade, que faz com que ocorra outra manutenção: a da tradição.

¹⁸⁴ BOUTIN, Ivo. Op. Cit.

¹⁸⁵ Id.

¹⁸⁶ GARMATTER, Carmem. Op. Cit.

¹⁸⁷ KREDER, Walter. Op. Cit.

3. A TRADIÇÃO

Chegamos enfim à questão primordial de nossa pesquisa: a tradição. Foi através dos primeiros depoimentos quando percebemos que este conceito estava de uma maneira ou de outra, vinculado à padaria, que chegamos à nossa problemática: “entender a tradição de se fazer e se comprar o pão na Padaria América”. No decorrer das entrevistas feitas com os clientes a palavra tradição também inúmeras vezes foi mencionada.

Primeiramente devemos entender que esta foi uma tradição construída ao longo dos anos. No início do século XX, quando a padaria foi fundada, havia o “costume” de se comprar o pão na Padaria América por pessoas que moravam perto ou passavam próximo à padaria, como fazemos hoje com tantas padarias presentes em nossa cidade. A partir do momento em que as famílias mudam de bairro e, mesmo morando longe, continuam a frequentar a padaria que frequentavam antes, em determinados dias, inicia-se o processo da tradição. E esta será sempre renovada na medida em que os filhos destes clientes passarem a comprar o pão nesta padaria.

Se antes a broa de centeio era o pão de todo dia, hoje este pão não é mais um pão qualquer, mas o pão da Padaria América. O que era um pão comprado por praticidade, transformou-se em um pão que as pessoas cercaram de significados, de cerimônias. A broa de centeio passa a ser denominada por seus clientes como a “a broa da dona Elza” ou a “broa dos Engelhardt”. E, também a padaria é vinculada ao nome da família, como conta D. Carmem: “Até hoje eu digo: ‘eu vou lá no Engelhardt!’. Eu não digo “Padaria América”. Às vezes alguém fala comigo: ‘lá na Padaria América...’. Padaria América? Eu fico pensando... Porque nós aqui, entre a gente, a gente costuma dizer ‘vou no Engelhardt’. Alfonso conclui: “É a tradição, não é?” Ele sabe que é o nome da família que está sendo aprovado ou não. Por isso, Alfonso diz, que mesmo não gostando do comércio, trabalharia na padaria “... para manter a tradição, o sobrenome...”

Aqui em nosso trabalho não nos cabe verificar o momento exato em que este costume se transforma em tradição. Sabemos, no entanto, que a tradição se implantou e se fortaleceu nos momentos de transformação, momentos de ruptura, como as inovações, que representam a ruptura do presente com o passado.

De acordo com Gerd A. BORNHEIM os conceitos opostos costuma atrair-se formando, de algum modo uma unidade, ainda que conflituada. Eles “...avançam em sua oposição, e chegam a construir uma nova e harmoniosa unidade.”¹⁸⁸ . Ainda segundo este autor:

...A tradição só parece ser impertubavelmente 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 da ruptura se torna, em consequência, imperiosa, para restituir a dinamicidade ao que parecia ‘sem vida’.¹⁸⁹

Os momentos de ruptura que ocorreram durante este processo de “tradição da Padaria América” estão intimamente ligados às mudanças ocorridas na cidade, mudanças sociais, econômicas e políticas.

Um exemplo de um dos momentos de ruptura dentro da Padaria América é com relação à troca do forno à lenha. Enquanto esse tipo de forno era usado pela maioria da população, a broa era um pão qualquer. Quando surgiram os fornos elétrico e à gás no final da década de 1930¹⁹⁰, se estabelecendo dentro das cozinhas domésticas, e os produtos da Padaria América continuavam sendo feitos no forno à lenha, instaurou-se a tradição da padaria de “fazer a broa de centeio no forno à lenha” em cima de lastro de tijolo. As pessoas sabiam que esse era um diferencial da padaria, uma tradição.

Ocorreu porém, como já comentamos anteriormente, que os fornos à lenha tiveram que ser trocados pelos fornos à gás. Apesar disto, muito esforço foi necessário para que pudessem adaptar o forno às receitas, sem precisar modificar ingredientes nem formato, para que tentassem alterar o mínimo possível suas características e seu

¹⁸⁸ BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BOSI, A. (org) *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987., p.15.

¹⁸⁹ Id.

¹⁹⁰ DEMETERCO, S. M. da S. *Sabor e saber: livros de cozinha e hábitos alimentares – Curitiba, 1902-1950*. Tese em andamento (doutorado em História da Universidade Federal do Paraná.).

sabor. A maior parte dos clientes relatou que a padaria conseguiu manter a produção da broa da mesma forma, com o mesmo sabor: “O pão é o mesmo praticamente...”¹⁹¹. “Não muda. É igual...”¹⁹². “...o gosto daqueles é tudo o mesmo...”¹⁹³. “...sempre aquele sabor.”¹⁹⁴.

Os clientes comentam que quando sentem algo diferente com algum produto reclamam, até o produto voltar a ser da mesma forma que antes. Como aconteceu com sr. Ivo: “Uma ocasião aí, depois que o seu Bruda faleceu, parece que o pão ficou um pouco mais seco, mais leve. (...) aí eu fui lá e falei para a moça ali, eu disse se tinham misturado, mudado a fórmula (sic). (...) mas parece depois que eles corrigiram isso, sabe, eu não notei mais.” O cliente Hyzir revela: “...teoricamente eu acho que não houve diferença. Talvez alguma coisinha, algum condimento. Antigamente era feito de forno à lenha. (...) talvez tenha essa diferença.” Porém quando questionado se sentiu diferença, o cliente relata: “Não. Só se tiver o paladar muito sensível. Para mim ficou o mesmo...” Dona Elfi relata que ela também não tem este “paladar refinado”, então não pode analisar se mudou o sabor, mas segundo ela, “...falam que a broa deles hoje não é mais como era antigamente.” Aline diz que sentiu uma diferença pequena, “...pouquíssima assim. Mas o essencial continua bom.”

Andréa nos relatou que alguns clientes, quando souberam da morte de Bruda, falaram que o pão não iria mais ser o mesmo. Eles não sabiam que já fazia cerca de dois anos que Bruda não mais fazia o pão, por já estar doente. Ele permaneceu fazendo apenas produtos menos trabalhosos. Outros, segundo Lindamir e Eduardo Henrique ficaram sabendo da troca dos fornos apenas mais tarde, e só então passavam a mencionar uma diferença no sabor. Eduardo conta que alguns falavam: “ah, mudou? É. Realmente não é a mesma coisa...” E há os que não perceberam a mudança, e dizem que a broa está mais gostosa. Lindamir conta que os clientes dizem: “ ‘O que aconteceu que a broa está mais gostosa? Mudou os padeiros?’ E eu digo: ‘Não, não.’ Mas a gente também não comenta que é o forno.(...) Senão eles acham ruim.”

¹⁹¹ KREDER, Walter. Op. Cit

¹⁹² MAKARO, Petra. Op. Cit

¹⁹³ GARMATTER, Carmem. Op. Cit.

¹⁹⁴ BOUTIN, Jaqueline. Op. Cit.

Bruda, como vimos, foi quem mais se entristeceu com a mudança, ele relata em uma reportagem: “São máquinas muito boas, mas não produzem o mesmo gosto”¹⁹⁵. Eduardo Henrique admite: “Eu concordo que um forno à lenha não é a mesma coisa que um forno à gás. É lógico. Porque existe uma diferença até de sabor.(...) Só que na receita não existe diferença. (...) É como se deixasse de existir um temperinho. Não fosse acabar o produto, mas como se aquilo estivesse entrado em extinção e acabado. (...) mas não que altere a qualidade do produto”.¹⁹⁶

Assim observamos o receio de todos, em maior grau dos clientes, que o “sabor” se modifique; a preocupação em manter a qualidade, em maior grau por parte da família, e o esforço realizado de ambas as partes – família Engelhardt e clientes – para acreditar que tudo está igual, para que a tradição permaneça.

3.1 Tradição inventada

Outro exemplo do que Eric HOBBSAWM qualifica como “tradição inventada”¹⁹⁷, é em relação ao uniforme dos padeiros. Segundo Alfonso e Eduardo Henrique, somente depois que eles assumiram a administração da padaria é que foi adotado um uniforme para os padeiros. Roupa branca e avental para todos, bonés para os padeiros. Hoje, Eduardo Henrique voltou a usar o chapéu que usava quando o avô era vivo, antes da adoção do uniforme. Ele relata que usava o boné por ser mais prático e segundo Andréa, foi ela quem insistiu para que ele voltasse a adotar o antigo chapéu, usado por ele e pelo avô e feito por sua mãe.

Nas fotos seu avô sempre tinha o chapéu mais alto, e perguntamos se era um chapéu diferente do usado por ele. Ele nos conta que a diferença era que seu avô

¹⁹⁵ Bruda em entrevista à FRANCO, A. P. “História à mesa”. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 31 de janeiro de 1999.

¹⁹⁶ Eduardo Henrique.

¹⁹⁷ Segundo o autor “O termo ‘tradição inventada’ é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. 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 coisas de poucos anos apenas – e se estabeleceram com enorme rapidez.” (HOBBSAWM, 1997, p. 9)

“engomava” o chapéu e o avental. Por isso o dele ficava mais alto. Segundo Eduardo Henrique, este chapéu é do mesmo estilo do chapéu usado por seu bisavô.

Sr. Walter comenta sobre o chapéu: “...quando eu ia na padaria, de vez em quando, ele [Bruda] estava lá na frente com aquele chapéu dele...”¹⁹⁸. Em todas as fotos de reportagens da padaria em que Bruda saiu no jornal, ele está com este chapéu e os jornais comentam a respeito do uniforme de Bruda: “...vestir o avental branco, um gorro alto como se usava antigamente...”¹⁹⁹. Segundo a reportagem, Bruda era “... um dos últimos padeiros que ainda usa o gorro alto e branco na cabeça...”²⁰⁰



Bruda e Eduardo Henrique com seus chapéus. Foto de 1998 ou 1999. Acervo: Padaria América

A manutenção deste chapéu não tem um sentido prático. O que é usado hoje na parte da “produção de alimentos”^{*} são toucas descartáveis para mulheres e bonés para homens, que cobrem todo cabelo e não têm perigo de caírem da cabeça, sendo assim

¹⁹⁸ Sr. Walter.

¹⁹⁹ “AOS 74 anos, ‘Seu Bruda’ ...”, op. cit.

²⁰⁰ Id.

^{*} termo utilizado pela Nutrição, também chamadas de UAN – unidades de alimentação e nutrição.

mais práticos. O “costume” tem um sentido prático, a “tradição” tem um sentido simbólico, pois está deslocada de seu “ambiente” original, seja ele espacial ou temporal.

Conforme Eric HOBBSAWM:

As “tradições” ocupam um lugar diametralmente oposto às convenções ou rotinas pragmáticas. A “tradição” mostra sua fraqueza quando, como no caso dos judeus liberais, as restrições na dieta são justificadas de um ponto de vista pragmático, por exemplo, alegando-se que os antigos judeus não comiam carne de porco por motivos de higiene. Do mesmo modo, os objetos e práticas só são liberados para uma plena utilização simbólica e ritual quando se libertam do uso prático. As esporas que fazem parte do uniforme de gala dos oficiais da cavalaria são mais importantes para a “tradição” quando os cavalos não estão presentes; (...) as perucas brancas dos advogados dificilmente poderiam ter adquirido sua importância atual antes que as outras pessoas deixassem de usar perucas.²⁰¹

A forma como são acondicionados os pães também poderíamos pensar como exemplo de “tradição inventada”. Sempre os pães foram acondicionados em cartuchos de papel. Hoje a padaria já trabalha, como a maioria do comércio, com sacos plásticos. Porém as broas e pães, quando não fatiados, permanecem sendo acondicionados em cartuchos de papel. Porém, segundo Eduardo Henrique, isto ocorre por praticidade. Então a teoria de que esta seria uma tradição perde força.

O pote de vidro que acondiciona os doces e confeitos, este sim pode ser outro exemplo de tradição inventada, bem como o uso das fôrmas de bolachas.

Os clientes muitas vezes mencionam que foram “acostumados” (termo derivado do costume) a comer e a comprar tal pão e tal produto na Padaria América. “... Então você fica, porque é uma coisa que você está acostumada a comer e você gosta, você vai buscar de novo. Então é tudo. É a saudade, é a vontade... É a tradição. Acho que é isso...”²⁰². Em nosso entendimento, o termo “acostumado” mencionado aqui, bem com em outros depoimentos, como já comentamos anteriormente, tem o significado de “ensinados”.

²⁰¹ HOBBSAWM, E.; RANGER, E. (org). *A invenção das tradições*. 2. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p. 11-12.

²⁰² MAKAROV, Petra. Op. cit. As palavras foram sublinhadas pela autora deste trabalho.

Porém em outros momentos os depoentes utilizam os conceitos tradição e costume indistintamente. “... Então é uma questão assim de tradição que a gente costuma ir lá sempre buscar o pão.”²⁰³

A tradição de se comprar o pão* na Padaria América é renovada a partir do momento em que os clientes relataram que viam seu pais, avós, tios comprando a broa na padaria, até o dia em que chega o momento que eles próprios começam a comprar lá. “Então eu via meu avô, depois minha mãe, minhas tias sempre indo comprar broa, pão lá. Depois chegou uma época que eu ia.”²⁰⁴

Eles eram ensinados a comer esta broa por seus pais, até a hora em que eles passam a comprá-la e a comê-la da mesma forma que foram ensinados a comer; nas mesmas ocasiões, com as mesmas “cerimônias” e “ritos”. Assim eles renovam esta tradição. Até que chegará o momento em que seus filhos passarão a comprar o pão lá, para novamente reestabelecerem a tradição. A cada momento de ruptura a tradição é renovada e fortalecida.

Lindamir comenta: “É, os clientes estão mudando, porque dos clientes antigos, um morre, outro morre, envelhece. Quando não é o neto é o filho que vêm... Conheço os fregueses antigos, mas são poucos os fregueses bem antigos, que vem de bengalinha: ‘Nossa! Você ainda está aí Lindamir?’ E eu digo: ‘ainda!’.”²⁰⁵ Segundo a mesma, os clientes que compravam na padaria quando ela começou a trabalhar lá, em 1960, “...eram alemães mesmo. Ficavam bravos porque a gente não falava o alemão. Mas eles sabiam pedir as coisas em brasileiro (sic)”

²⁰³ BOUTIN, Ivo. *Op. cit.*

* aqui falamos sobre a broa, mas pode-se remeter esta questão a outros produtos da padaria.

²⁰⁴ HARLEZKI, Elfi. *Op. cit.*

²⁰⁵ LECHENAKOSKI, Lindamir. Ela também menciona a respeito dos clientes “de caderno”. Estes, segunda ela, eram os que compravam “fiado”, ou seja, levavam os produtos para pagar depois. Ela cita alguns sobrenomes: Stresser, Reinhardt, Szeki, Gastão. Estes são escritos para ela ver se a ortografia está correta. Então eu digo que o meu sobrenome está entre eles... (este caderno foi queimado durante o incêndio de 1981).

3.2 Tradição e memória

Reafirmamos que a tradição significa a memória coletiva de uma sociedade,²⁰⁶ uma volta ao passado. É por este motivo também que o artesanal ganha cada vez mais força, pois também remete a um tempo passado, oposto ao da industrialização, que é o presente. Hoje as pessoas apreciam de um valor maior aquilo que não é feito em larga escala, mecanizado. O que é feito à mão, demoradamente, que é feito da mesma maneira que “antigamente” ganha *status* na contemporaneidade.

A “tradição das rendeiras”, onde não se usa nenhuma máquina; a “tradição da comida de fazenda”, uma refeição demorando horas para ser preparada; a “tradição das doceiras de Goiânia” onde doces são feitos em tachos, alguns demorando 10 dias para ficar pronto, sem produtos químicos: conservante, acidulante, espessante... A “tradição dos relógios suíços”, onde o relojoeiro faz um por um de seus relógios. A cada passo da modernidade as pessoas tendem a se aproximar das tradições, ou seja, preservar alguma coisa do passado. “A gente tem que ter raízes em algum lugar.”²⁰⁷

Falando em artesanato e comida, existe até mesmo um movimento internacional chamado *slow food* (“comida devagar”), que vai de encontro com o *fast food* (“comida rápida”). No *fast food* as refeições são impessoais, muitas vezes come-se em pé ou em um balcão os sanduíches, esfihas e pizzas feitas em larga escala. O sistema é mecanizado e padronizado e o que é apreciado não é a comida, mas a rapidez com que ela vem a seu prato. Tem-se o mesmo tamanho de hambúrguer, a mesma medida de refrigerante, a mesma quantidade de mostarda.

O *slow food* vem para defender exatamente o oposto pregado pela “comida rápida”. As pessoas são convidadas a pensar e a degustar pratos elaborados artesanalmente, feitos calmamente, onde cada garfada ida à boca se torna um momento de puro prazer e deleite. As pessoas naquele momento irão pensar apenas na comida e no momento da refeição. Este movimento também contribui financeiramente há cerca de três anos com instituições do mundo inteiro que preservam suas tradições culinárias. Em 2002 existem três indicados brasileiros e um deles é o “Instituto

²⁰⁶ HALBWACHS, M. loc. cit.

Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais” (IEPHA), que trabalha para o processo de “tombamento” de três tipos de queijos-de-minas (serra, canastra e salitre), onde existe a “definição de normas” para fabricação destes queijos.*

A Padaria América hoje estabeleceu uma tradição que seus proprietários querem manter a todo custo, seja pelo significado que a padaria e a própria tradição apresenta à eles, aos seus clientes e aos funcionários, seja pela questão empresarial: tradição também se comercializa, nostalgia se vende. Seus donos sabem que se quisessem viver apenas vendendo “pão francês” seria difícil se manter neste mercado. “... se nós não tivéssemos o movimento que tem, nós já tínhamos fechado isso fazia muito tempo! Não tem como sobreviver... Se for para fazer “francesinho” que os outros fazem (...) não sobrevive.”²⁰⁸

É por causa das broas, dos pães, dos doces tradicionais, que a Padaria América se torna única neste mercado. É por isso que Alfonso comenta que é complicado modificar o que está funcionando.

Hoje ocorre o surgimento de uma clientela nova na padaria, que a frequenta pelo motivo que apresentamos, ou seja, ser tradicional. São pessoas que não se enquadram no perfil dos clientes tradicionais, não pertencem à cadeia destes, mas a procuram pela tradição construída pela família Engelhardt e por estes clientes. Eles vão atrás da padaria pelo que ela representa. Hoje esta tradição acabou sendo um *marketing* para a padaria. Na placa de entrada, nos cartuchos de embalagem, no cartão de propaganda, nos calendários o conceito de tradição está presente.

²⁰⁷ Petra.

* Este processo de “definição de normas de produção” por um órgão externo à esta comunidade é, no mínimo, questionável. De acordo com Alfredo BOSI: “...se alguém me perguntasse ‘O quê que o Estado deve fazer com a cultura popular?’ (...) O primeiro pensamento que me ocorre é drástico: não fazer nada! ‘Por favor, não mexa com o que não é da sua conta!’ A primeira idéia que me ocorreria seria esta: o Estado é uma estrutura tão diferente, tão heterogênea, tão exterior à cultura popular que realmente é melhor não forçar contatos indesejados. O meu mestre em folclore é o professor Oswaldo Elias Xidieh (...) Ele me ensinou (...) a cultura popular não morre (...) Se ela for de fato popular, enquanto existir povo ela não vai morrer. Cultura popular é a cultura que o povo faz no seu cotidiano e nas condições em que ele pode fazer.” (BOSI, 1987, p. 43-44)

²⁰⁸ ENGELHARDT, Alfonso. Op. cit.

E, quando o conceito não está presente textualmente, se encontra implícito. Todo o ambiente da padaria faz com que esta tradição seja sempre lembrada, seja pelas funcionárias antigas, seja pelos detalhes da loja, como os potes de vidro.

Também os calendários da padaria a partir de 2000 mostram fotos dos produtos da padaria, pães, kuques e bolachas juntamente com objetos e artefatos antigos*: forminhas de bolachas, rolos de macarrão, os potes de vidro utilizados na loja da padaria com bolachas, tachos de cobre e balanças dando um aspecto nostálgico à fotografia, remetendo à tradição. Nestas fotos a broa de centeio e os doces tradicionais, como a torta “Aída”, estão juntos com as novidades, como a torta “Charlotte”.**

A população curitibana já vinculou o conceito “tradição” com Padaria América. Em todos os artigos de jornais e revistas encontrados, esta tradição é salientada. A referência à Padaria América se faz juntamente com o conceito de tradição, memória ou história já no título: “Receita de tradição – relíquia paranaense”²⁰⁹; “Família de panificadores mantém tradição de 85 anos”²¹⁰; “Uma América feita de esperança, pães e doces: a memória da América faz 80 anos”²¹¹; “O velho e o pão: na padaria América, uma história de amor e dedicação à nobre profissão de padeiro”²¹²; “Padaria América: Uma história de 77 anos”²¹³; “História à mesa”²¹⁴; “Aos 89 anos, a Padaria América é a mais tradicional de Curitiba”²¹⁵; “A tradição do pãozinho – padarias, um capítulo da história de Curitiba”²¹⁶.

Também no discurso de políticos da cidade a padaria é colocada como “patrimônio curitibano”. Um ex-prefeito menciona entre seus pratos gastronômicos preferidos de Curitiba “...kuchens e as broas de centeio da Padaria Engelhardt...”.²¹⁷ A

* nem todos utilizados pela padaria, alguns presentes apenas para o cenário da foto.

** em anexo

²⁰⁹ Revista Gula, nº37, nov: 95, p. 85-86

²¹⁰ Gazeta do Povo – Batel e região, 10 a 16 de setembro de 1998, p.9

²¹¹ Mariângela Guimarães para o Jornal do Estado – Espaço Dois. Curitiba, 29 de abril de 1993.

²¹² Raul Urban para a Revista Paraná & cia, 28 de fevereiro de 1998, p. 42-43

²¹³ Robson Campos Silva para o Jornal do Estado. Curitiba, 29 de dezembro de 1990.

²¹⁴ Ana Paula Franco para Gazeta do Povo. Curitiba, 31 de janeiro de 1999

²¹⁵ Gazeta do povo, Viver Bem. Curitiba, 10 de março de 2002.

²¹⁶ Cintia Végas para o jornal O Estado do Paraná. Curitiba, 2 de março de 2002.

²¹⁷ Rafael Grecca, prefeito na época, em entrevista à MALUCELLI. “Gourmet & gourmand”. Jornal Indústria & comércio, Coluna do Malu. 9 de janeiro de 1995.

reportagem da revista “Gula” também menciona que “o atual prefeito e governador estão entre seus clientes ilustres”²¹⁸

Cada vez mais, novos clientes procuram a padaria. Por dois anos consecutivos a padaria foi eleita pelo guia “Veja Curitiba” com o “o melhor pão de Curitiba”²¹⁹ e hoje é considerada como um dos pontos gastronômicos tradicionais da cidade. Em uma propaganda da Bergerson* com o título “Curitiba, uma cidade de muitos quilates” está um colar com alguns diamantes. O colar simboliza Curitiba e, os diamantes, pontos turísticos e tradicionais da cidade, como a Pedreira Paulo Leminski, o Teatro Guaíra, a Rua das Flores, a Universidade Federal do Paraná, a Boca Maldita, e entre outros, a Padaria América.

Estes fatores contribuem para que de certa forma, a padaria aumente sua venda e sua clientela. Depois do lançamento do guia “Veja Curitiba” 2000-2001, não só o pão da padaria foi eleito o melhor como também o “chineque”, pãozinho doce enrolado em forma de caracol. Depois deste dia, o número de “chineques” vendidos chegou a triplicar.

Andréa relata: “Teve uma época que ficou ‘chique’ vir comprar o pão aqui. E é uma coisa que foi acontecendo naturalmente...”. Alfonso explica:

...a gente não dirigiu a coisa neste sentido, sabe? A gente não dirigiu, vamos dizer assim, objetivando este tipo de coisa. A preocupação nossa era continuar produzindo um produto de primeira qualidade e daí deu no que deu... E daí tem que manter. O problema não é você manter durante um período, o problema é você manter isso durante dezenas de anos.

O que a clientela nova procura não são apenas os produtos tradicionais, mas principalmente as inovações, como conta Lindamir:

Os fregueses de agora (...) eles vêm na propaganda e vêm correndo para cá. Que nem aconteceu agora com essa torta “Charlotte”. Fizeram a propaganda (...) era quarta ou quinta-feira. Quando foi no sábado todo mundo queria a torta (...) e tinha aquele freguês de manhã com a boca cheia de frescura que aqueles do seu Bruda eram um doce melhor. Mas aí a gente vê que não é verdade, que agora está saindo um monte de coisa boa aí. (...) só está aumentando a freguesia agora.

²¹⁸ SATO, E. E. op. cit. 1995

²¹⁹ Guias Veja Curitiba de 2000-2001 e 2001-2002, p. 100 e 112 respectivamente.

* Bergerson é uma joalheria. A propaganda está em anexo

Acreditamos que este *marketing* não interfere na ida dos clientes tradicionais à padaria. Os clientes confirmam nossa teoria dizendo que eles já tem uma tradição estabelecida e continuam a frequentar a padaria por causa desta tradição. Petra relata: “... Então quem conhece como eu, vou por causa da minha mãe, aquele vai, vai a minha irmã, a gente foi ontem, a minha sobrinha vai... Então a gente tá passando de geração para geração.”

Sr. Ivo também relata:

... Então é uma questão assim, de tradição que a gente costuma ir lá sempre buscar o pão lá... Depois também pela qualidade do produto que eles vendem. É uma firma assim com gente antiga aqui de Curitiba, Os Engelhardt, a família Engelhardt muito antiga. Então, vem dali aquele vínculo, então a gente aos poucos vai formando aquele vínculo, aquela tradição, pela qualidade. Então é por isso que a gente está comprando lá toda semana.

Confirmando esta teoria, segundo Lindamir, os doces tradicionais do tempo de Bruda, continuam fazendo, vendendo a mesma coisa, pois os clientes dos “finais de semana” preferem os doces tradicionais. Eles até comentam sobre os doces novos, dizem que são muito bons. Também compram estas novidades, mas não deixam de lado os produtos que são tradicionais da mesa de cada família. Outras tradições se destacam dentro da padaria: a tradição do *schrot brot* que só é vendido nas terças e quintas-feiras; a tradição da torta Aída: “... e quando chega o Natal e a Páscoa tem uma placa que diz: encomendas da torta Aída até tal data”²²⁰; a tradição dos sonhos, como conta D. Elfi: “Ah! Os sonhos deles, que eles só fazem aos sábados. Também é outra tradição, também tem muita procura. Se chegar mais tarde já não tem mais.” Esta cliente também comenta a respeito de um bolo/torta de figo feito em determinadas datas:

É uma delícia mesmo. E ela [torta de figo] é feita só no Natal e na Páscoa também e tem uma camada bem grossa de chocolate e com glacê branco está escrito ‘Feliz Páscoa’, ‘Feliz Natal’. Você nunca viu assim? É. É só nessa época. É bolo de figo. Uma delícia. Ela não é fruta cristalizada. É só figo cristalizado. É muito, é muito famosa. Muita antiga. É uma das receitas do... do Bruda mesmo.

²²⁰ HARLEZKI, Elfi. Op. cit.

3.3 Tradição e história

Apesar desta tradição ser importante na venda dos produtos, para Eduardo Henrique o mais importante é poder manter a padaria, nem que para isso tenha que parar de fazer o carro-chefe da padaria: “...a broa comprida, a broa tradicional. É a broa de centeio.”²²¹

Se ela não me desse lucro, se ela me der prejuízo... Se ela me empatar eu continuo fazendo. Se ela me der elas por elas eu continuo fazendo. Agora se ela me der prejuízo eu não vou continuar fazendo. Se empatar eu continuo fazendo para manter a tradição. Porque o freguês gosta, você vai ter sempre gente atrás. Se eu gastar e der empate, der elas por elas e outro produto me der lucro no lugar eu vou continuar fazendo. Agora se me der prejuízo, a sobra for muito maior, lógico que você vai procurar substituir por outro produto. Que aí esse é o lado comercial também, né? Ninguém vive sem dinheiro. (...) Você precisa disso, vai fazer o quê... Todo mundo tem o seu trabalho. Bom seria se ninguém precisasse trabalhar (risos).

Em seu relato mistura-se o membro da família Engelhardt, um dos personagens principais desta “história” com o empresário; mistura-se o sentimento de conservação com o sentido prático, a preocupação com a demanda do mercado: *se empatar eu continuo fazendo para manter a tradição*.

Para manter esta tradição Eduardo Henrique diz que não deixaria de trabalhar na padaria. Porque tudo isso aqui tem um peso, é a minha história também. Eu tenho uma história aqui (...). Ela já está há oitenta anos. (...) Então existe um peso muito grande de levar essa tradição. Uma responsabilidade muito grande.”

Esta vontade de manter a tradição também se revela quando Eduardo Henrique responde à pergunta feita: *se você tiver um filho, iria querer que seu filho seguisse seu ofício?* Eduardo Henrique diz que “...se ele quisesse, fosse um apaixonado, sim, com certeza...” O filho deveria ser um **apaixonado** porque, segundo Eduardo sua profissão “Não é uma vida fácil. É uma vida que tem que acordar cedo, não é uma vida fácil. Muito menos para um jovem.” Por isso, não adiantaria somente o filho continuar o negócio. O filho deveria continuar mas com a responsabilidade de manter a qualidade, fator de grande orgulho para a família, que tanto a preserva. Eduardo continua sua

²²¹ LECHENAKOSKI, Lindamir. Op. cit.

defesa à padaria, deixando se contagiar pela palavra “apaixonado” mencionada em seu relato:

... Agora, não pode deixar perder em nenhum ponto. Tem que continuar com a mesma força que está sendo tocada antes. Do mesmo jeito ou melhorar (...) Porque é a tradição da casa. A tradição da família. Nós fazemos o pão*, entendeu? É feito cada passo como era feito há oitenta anos atrás (...) O nosso é artesanal (...) Na época do bromato, nós não usávamos o bromato. E por aí se usava. Hoje, a pré-mescla pronta. Pré-mistura [farinha pré-misturada] pronta que se usa por aí. Então o padeiro deixa, às 4 horas da tarde deixa pronto. Vai para uma climatizadora e, amanhã às 6 horas da manhã o cara vai lá, põe no forno e assa aquela massa feita hoje às 4 da tarde. Isso por aí, isso por fora. O nosso não. O nosso é feito no dia. Então você não venha me dizer que um produto deste tem a mesma qualidade porque não tem. (...) O nosso é artesanal, é desde o início. A gente faz uma massa básica, que a gente chama de massa espoja, na noite do dia anterior, para ter uma massa com início de fermentação para ajudar na fermentação da outra massa. O que é completamente diferente de você deixar o pão pronto.

D. Elfi também fala a respeito da forma de se fazer o pão na Padaria América. Ela começa relatando sobre outro exemplo que podemos dar de apontamento de uma nova tradição: o pão d’água. Este pão aos poucos deixou de ser fabricado no final do século XX por causa do tabelamento nacional do pão: “... o pão francês era o pão de lei que tinha tabela nos outros estados, aí foi imposto que tinha que ser pão francês. Em Curitiba, era raro pão francês, hoje ao contrário, é raro quem faz pão d’água”²²². A Padaria América continuou fabricando este pão. Segundo Alfonso, a massa é a mesma, só muda o formato.

Hoje a fabricação deste pão se revelou em outra tradição da padaria, e muitos clientes dão preferência a ele, como conta D. Elfi: “... o francês e o de água é a mesma massa, dizem, mas eu gosto mais do formato do pão d’água. Engraçado!”. Ela nos explica por que gosta do pão d’água da Padaria América, exibindo o mesmo discurso dos donos e relata o que sabe sobre a história da padaria:

Quase ninguém quer fazer [o pão d’água]! Essas padarias, essas panificadoras não tem. Então lá tem. Muita gente não gosta do pão de água de lá porque acham muito massudo. Mas é porque ele não tem bromato. O pessoal tá acostumado com esses mais fofos, mas esse tem esse tal de bromato de potássio que se chama, não é? Lá eles não usam nada. Eles não usam nada de produtos químicos. Isso ele [Bruda], o dono mesmo, falou pessoalmente para mim. Ele não sabe o que é produto químico! Lá não entra. Ele era muito tradicionalista, e ele só

* Nesta hora, Eduardo enfatiza “o pão”.

²²² ENGELHARDT, Alfonso. Op. cit.

trabalha com a farinha e tudo do Moinho Curitibano. Ele tem uma parceria desde... E porquê? Porque eles lavam os cereais antes de moer e ele viu uma vez uma lavagem destes cereais. Ele foi lá, que tem um tonel grande que eles lavam, e é impressionante a sujeira que sai. Então ele tem assim... Ele era fiel a esse moinho, que era o fornecedor. O senhor Bruda Engelhardt. Isso foi num almoço do dia dos pais no Clube Rio Branco. Nós nos encontramos lá e ele contou. O dia mais triste da vida dele foi quando teve que trocar o forno à lenha pelo elétrico [o forno é à gás]. E ele sentiu a diferença do sabor. Que foi para ele chocante. Bom, é mesmo, não é. A lenha é bem mais... inclusive o cheirinho... Até o sabor. Mas ele teve que se conformar porque ele não podia mais ter aquele forno à lenha. Foi exigência da prefeitura.

Os clientes relatam a respeito da padaria com naturalidade, como se estivessem contando algo familiar, sobre sua vida. Eles sabem de alguns fatos ocorridos na padaria e repassam estas informações. Já não é somente uma tradição, mas uma história que faz parte de todos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tradição hoje estabelecida pela Padaria América foi sendo construída e fortalecida por diversos fatores e em diversos momentos, como foi observado neste trabalho. Estes momentos estão intimamente ligados ao contexto curitibano.

Dois fatores, conceitos opostos, foram a base da estrutura desta tradição: conservadorismo e inovação.

O conservadorismo se traduz em medidas tomadas pela família para preservação da qualidade: manutenção de matérias-primas; manutenção de funcionários antigos; manutenção do “artesanal” sem produtos químicos; manutenção das receitas e dos seus ingredientes, tentando também fazê-las com os mesmos procedimentos e métodos usados pelo avô e bisavô e para isso mantendo equipamentos antigos. Esta conservação tem finalidade prática, como observamos através de ações específicas.

Porém, o conservadorismo também existe sem ter, no entanto, um sentido prático, como é o caso do chapéu usado por Eduardo Henrique, neste caso, uma “tradição inventada”. Estas “tradições inventadas” são eminentemente simbólicas.

Para a família Engelhardt a tradição é a conservação da família em administrar a padaria e fazer o pão de forma artesanal, com matéria-prima de boa qualidade. *Nós fazemos o pão.*²²³ Para eles, tradição também é a transmissão do comprar e do comer os pães da padaria de pai, para filho e para neto; de geração para geração. Os clientes de Eduardo Henrique hoje são os filhos e netos dos clientes de seu avô e bisavô, *porque ele nasceu comendo nosso pão e ele vai continuar comendo nosso pão e o filho dele vai comer o nosso pão.*²²⁴

Alfonso e Eduardo Henrique acreditam que a tradição de sua família não pode acabar em respeito aos seus antepassados e ao sobrenome da família. *Porque tudo isso aqui tem um peso, é a minha história também.*²²⁵ Esta tradição também deve permanecer em respeito a outra tradição: a dos clientes.

²²³ ENGELHARDT, Eduardo Henrique. Op. cit.

²²⁴ Id.

²²⁵ Id.

Para a família a tradição se conserva por causa da manutenção da qualidade. Este discurso já era verificado nas entrevistas que Bruda deu aos jornais. “Procuramos sempre as melhores matérias-primas, não substituímos ingredientes e nunca usamos produtos químicos”²²⁶. Porém esta qualidade também se traduz em inovações: receitas novas para acompanhar o mercado e atrair mais clientes; controle de produção e de sobras, para evitar o desperdício; procedimentos para diminuição de filas como novos caixas e novas máquinas de embalar; adoção de uniformes para os padeiros, significando mais higiene. Ou seja, mais organização e profissionalismo.

Os clientes confirmam que a qualidade é um fator importante na escolha da padaria e seus pães. Porém, observamos que outros fatores são da mesma forma importantes para esta escolha. Fatores subjetivos, às vezes inconscientes, porém mais importantes que a qualidade. A procura por este lugar e por seus pães e doces é uma busca por sentimentos, emoções. Uma busca pela tradição, pela memória coletiva desta sociedade. E, através desta memória despertada, que também é estruturada pelas tradições culinárias e pelos espaços locais, ocorre uma reestruturação ou redefinição de identidades tanto individuais quanto coletivas.

Com relação à identidade étnica, observamos indícios de uma afirmação ou resgate de identidade étnica através do “comer a broa de centeio dos Engelhardt”. Falamos em “indícios”, pois não podemos afirmar por não terem sido pesquisados mais profundamente outros dados importantes à esta análise.

Para estes clientes as mudanças ocorridas na padaria são significado de “evolução” e “progresso”. Porém, estas mudanças não interferem em suas escolhas culinárias. Estes clientes preferem os doces tradicionais e compram os produtos que fazem parte de suas tradições alimentares transmitidas no meio familiar. Em primeiro lugar, vão em busca da broa de centeio, mantendo um hábito alimentar trazido pelos imigrantes alemães e europeus em geral.

Eles procuram uma padaria que está na mesma região há cerca de 90 anos para comer uma broa que também é feita há 90 anos por alguns padeiros antigos - que estão

²²⁶ Bruda em entrevista para OLIVEIRA, Clécio. Vargas. “Padaria América - Há 73 anos fazendo com capricho, o pão nosso de cada dia”. *Indústria e Comércio*. 17 de julho de 1986.

trabalhando ali, em média, há 40 anos – e por um integrante da família Engelhardt, que teve estes ensinamentos repassados pelo avô, tendo este recebido os ensinamentos de seu pai. Eles pedem esta broa para balconistas, algumas com 35 anos de casa e na hora de pagar, encontram a irmã destas balconistas, que está há mais de quarenta anos como funcionária desta padaria.

Estes clientes vão em busca de *manutenção de raízes*, manutenção de tradição que para eles também se traduz em permanência de valores familiares refletindo na própria estrutura familiar. *Você nunca pode esquecer o que você foi no passado, seja ele bom ou ruim. Raízes, não é? A gente tem que ter raízes em algum lugar.*²²⁷ Eles procuram isto nesta empresa familiar, onde o pai supervisiona e seus três filhos trabalham.

Segundo a família Engelhardt, a padaria só permanece no mercado por causa desta clientela fiel, que compra os produtos tradicionais. E para manter estes produtos é necessária a qualidade, que significa muitas vezes conservação, tradição. Isto faz com que ocorra uma nova clientela que é atraída pelo diferencial da padaria, que é sua história, sua tradição.

Também podemos afirmar que esta tradição se mantém por que está sendo sempre atingida por mudanças, pela inovação. Estas transformações são feitas de uma forma sutil e cautelosa para serem bem recebidas pelos clientes. São nestes momentos de tensão, de ruptura que a tradição se fortalece. A tradição é fortalecida pelo constante caminhar conjunto do conservadorismo e da inovação.

E assim, a Padaria América permanece com suas permanências e mudanças produzindo o pão das gerações curitibanas.

²²⁷ MAKAROV, Petra. Op. Cit.

FONTES

FONTES IMPRESSAS

1) Artigos de jornal e revistas

AOS 74 ANOS, “seu Bruda” é o padeiro mais antigo da cidade. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 4 de julho de 1992, p. 35.

BERGERSON, propaganda. In: VEJA – Curitiba. Especial. São Paulo: Editora Abril, 1998.

“BRUDA”, broas e pães caseiros, uma tradição. *Indústria e Comércio*. Curitiba, 17 de julho de 1986.

BRUDA, um mestre e um pioneiro. *Jornal do Sinpacon* – Sindicato da indústria de panificação e confeitaria no Estado do Paraná. – Associação dos panificadores do estado do Paraná. Junho de 1992.

CAMINHÃO destrói parte de moradia no São Francisco. *Gazeta do povo*. Curitiba, 15 de outubro de 1996.

CAMPOS, Robson Silva. Padaria América: Uma história de 77 anos. *Jornal do Estado*. Curitiba, 29 de dezembro de 1990.

COMEMORA 80 anos o mais antigo panificador de Curitiba. *Jornal do Sinpacon* – Sindicato da indústria de panificação e confeitaria no Estado do Paraná. – Associação dos panificadores do estado do Paraná. Dezembro de 1997.

DO jeito do vovô – Aos 89 anos a Padaria América é a mais tradicional de Curitiba. *Gazeta do Povo*. Viver Bem. Curitiba, 10 de março de 2002.

“FOGO FOI ameaça ao quarteirão inteiro”. *Tribuna do Paraná*. Curitiba, 30 de julho de 1981.

FRANCO, Ana Paula. “História à mesa”. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 31 de janeiro de 1999.

GENTE que é notícia. Ewaldo Ernesto Engelhardt (Bruda). *Gazeta do Povo*. Jornal da Sociedade. Curitiba, 9 de agosto de 1992.

GUIMARÃES, Mariângela. “Uma América feita de esperanças, pães e doces.” *Jornal do Estado*. Curitiba, 29 de abril de 1993. Espaço Dois, p. 1- C.

GOL fura sinal e caminhão invade casa. *Folha de Londrina*. 15 de outubro de 1996.

MALUCELLI. “Gourmet e gourmand”. *Jornal Indústria e comércio*. Coluna do Malu. Curitiba, 9 de janeiro de 1995.

MICHEL, Nereide (resp.). “Aprovado pelo imperador”. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 3 de outubro de 1993. Viver Bem, p. 13-14.

MESTRE “Bruda” comemora o seu 80º aniversário. *Sinpacon* – Sindicato da indústria de panificação e confeitaria no Estado do Paraná. – Associação dos panificadores do estado do Paraná. fevereiro de 1998.

OLIVEIRA, Clecio Vargas. “Padaria América - Há 73 anos fazendo com capricho, o pão nosso de cada dia”. *Indústria e Comércio*. 17 de julho de 1986.

PADARIA América – Tradição do vovô ao neto. Pães e broas com sabor de 89 anos de tradição. Bom Apetite. 2002.

PANIFICADORA comemora o Dia do Pão. *Gazeta do povo*. 17 de outubro de 2001.

PANIFICADORA pegou fogo. *O Estado do Paraná*. Curitiba, 30 de julho de 1981.

PEREIRA, Ana Cristina. “Padaria América completa 80 anos e é a mais antiga de Curitiba – As broas de centeio e integrais continuam sendo o carro-chefe”. *Jornal do Estado*. Curitiba, 1º de julho de 1993.

POSSEBOM, Audrey. “Família de panificadores mantém tradição de 85 anos”. *Gazeta do povo* – Batel e região. Curitiba, 10-16 de setembro de 1998.

ROZA, Deise. O comércio que vence o tempo. *Gazeta do Povo*. Curitiba, 16 de julho de 2002.

SANSONE, Margarita. “Zoom”. *Gazeta do Povo*, 1 de junho de 1999.

SATO, Eliane Eme. “Receita de tradição - relíquia paranaense”. *Gula*. Novembro de 1995.

SEU Bruda, há 58 anos fazendo pão aos curitibanos. *Gazeta do povo*, 4 de julho de 1992.

URBAN, Raul Guilherme. “O velho e o pão”. *Paraná & Cia*, 28 de fevereiro de 1998.

VÉGAS, Cintia. A tradição do pãozinho – Padarias, um capítulo da história de Curitiba. *O Estado do Paraná*. 2 de março de 2002.

VEJA – Curitiba. Guia 2000-2001 – o melhor da cidade. São Paulo: Editora Abril, 2000

VEJA – Curitiba. Guia 2001-2002 – o melhor da cidade. São Paulo: Editora Abril, 2001

BERGERSON, propaganda. In: VEJA – Curitiba. Guia 2000-2001 – o melhor da cidade. São Paulo: Editora Abril, 2000

2) Notas de débito da padaria e anotações de Bruda;

3) fontes iconográficas.

FONTES ORAIS

A) Família América:

ENGELHARDT, Alfonso Eduardo. ENTREVISTA. Curitiba, 5 de junho de 2000.

ENGELHARDT, Eduardo Henrique. ENTREVISTA. Curitiba, 7 de agosto de 2000.

ENGELHARDT, Waldemar Arthur. ENTREVISTA Curitiba, 10 de agosto de 2000.

LECHENAKOSKI, Lindamir Gumz. ENTREVISTA. Curitiba, 4 de agosto de 2000.

B) Clientes tradicionais:

BACOVIS, Hyzir Júnior. ENTREVISTA. Curitiba, 3 de outubro de 2000.

BOUTIN, Ivo. ENTREVISTA. Curitiba, 15 de junho de 2001.

BOUTIN, Jaqueline. ENTREVISTA. Curitiba, dia 30 de junho de 2001.

GARMATTER, Carmem Klas. ENTREVISTA. Curitiba, 18 de setembro de 2001.

HARLEZKI, Elfi Ruth. ENTREVISTA. Curitiba, 7 de junho de 2001.

KREDER, Walter Kreder. ENTREVISTA. Curitiba, 8 de agosto de 2001.

KUKOLJ, Aline Maria. *Entrevista* Curitiba, dia 28 de novembro de 2001.

MAKAROV, Petra Gerda. ENTREVISTA. Curitiba, 13 de junho de 2001.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABBUD, C. E. *Da esfíha à sfyha X da challah à challah: aspectos simbólicos da alimentação como resgate e/ou reafirmação de identidades culturais*. Trabalho apresentado na 23ª Reunião Brasileira de Antropologia realizada em Gramado – RS, dias 16-19 de junho de 2002.
- ALIMENTAÇÃO. In: BURGUIÈRE, A. *Dicionário das Ciências Históricas*, Rio de Janeiro: Imago, 1986. P. 31-36.
- ALLENDE, I. *Afrodite – contos, receitas e outros afrodisíacos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998
- BARROS, M. M. L. de. Memória e família. In: ESTUDOS HISTÓRICOS. Rio de Janeiro, vol. 2, n.3. 1989, p.29-42.
- BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC: Fundação Editora da UNESP, 1998.
- BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS. O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba Vol. 22, n. 107, outubro, 1995,
- BONIN, A. A.; ROLIM, M. do C. “Hábitos alimentares: tradição e inovação. In: BOLETIM DE ANTROPOLOGIA. Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, junho de 1991.
- BOSI, A. Cultura como tradição. In: _____. (org.). *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 31-58.
- BOSI, E. *Memória e sociedade: lembrança de velhos*. 2. ed. São Paulo: T.A. Queiroz: Editora da Universidade de São Paulo, 1987.
- BRAUDEL, F. O pão de cada dia. In: _____. *Civilização material, economia e capitalismo: Séculos XV-XVIII. As estruturas do cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 89-161.
- BRILLAT – SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BOSI, A. (org). *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 13-29.
- BURKE, P. (org.). *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: Editora da UNESP. 1992.

CAMPORESI, P. *Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das luzes*. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1996.

_____. P. O Paraíso Perdido. In: O CORREIO. Rio de Janeiro. n.7, p. 28- 30, jul. 1987.

CIVITA, V. (editor). *Mitologia – Ceres*, Editora Abril, São Paulo, n. 9, 1973.

COSNIER, C. Gastronomia de Proust. In: REVISTA EUROPE. *Marcel Proust: o homem / o escritor / a obra*. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1971. p. 204-218

CASCUDO, L. da C. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CUCHE, D. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. Bauru: EDUSC, 1999, p. 179-180.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: O CORREIO, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987, p. 22.

DEMETERCO, S. M. da S. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba 1900-1950*. Curitiba, 1998. Dissertação (mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

_____. Sabor e saber: Livros de cozinha e hábitos alimentares. Curitiba – 1902-1950. Tese em andamento (doutorado em História). Universidade Federal do Paraná.

FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. (Org.). *Usos & abusos da história oral*. Rio de Janeiro : Editora da Fundação Getulio Vargas, 1996.

FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). *História Oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000.

FILHOS. In: ALGRANTI, M. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000, p. 232

FISCHLER, C. A “McDonalização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis & TEUTEBERG, Hans Jurgen. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 708-729.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, R. (org.). *História da Vida Privada – da renascença ao século das luzes*. São Paulo: Cia das Letras, 1991. p. 267-309.

_____. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 667-668

_____. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 478-495.

FREITAS, M. do C. S. de. *Educação Nutricional: aspectos sócio-culturais*. Trabalho apresentado no XIV Congresso Brasileiro de Nutrição – CONBRAN, realizado em Belo Horizonte, agosto de 1996.

FREYRE, G. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

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 da Cultura*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano - morar , cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.211-332.

GRIECO, A. F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 466-477.

LE GOFF, J. *História e Memória*. 4 ed. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1996.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

HOBSBAWM, E. ; RANGER, Terence (org.). *A invenção das tradições*. 2 ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

LINHARES, T. *Paraná Vivo: um retrato sem retoques*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1953.

MAGALHÃES, M. B. *Pangermanismo e Nazismo – a trajetória alemã rumo ao Brasil*. Campinas, SP: UNICAMP/FAPESP, 1998, p. 19

MARTINS, W. *Um Brasil Diferente - ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná*. São Paulo, T.A. Queiroz, 2 ed., 1989.

MELLO, E. C. de. Nas fronteiras do paladar. In: FOLHA DE SÃO PAULO, São Paulo, 2000. Mais., p. 7-10.

MENESES, U. T. B. de; 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.

NADALIN, S. O. *Imigrantes de origem germânica no Brasil – ciclos matrimoniais e etnicidade*. 2 ed. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2001.

ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____. R. *Mundialização e cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 71-87.

PEREIRA, M. R. de M. *Semeando Iras rumo ao progresso - ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889*. Curitiba: Editora da UFPR, 1996.

PITTE, J. *Gastronomia Francesa – história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: ESTUDOS HISTÓRICOS. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3 – 15

_____. Memória e identidade social. In: ESTUDOS HISTÓRICOS. Rio de Janeiro, vol 5, n. 10, 1992, p. 200 - 212

PROUST, M. *Em busca do tempo perdido - O tempo redescoberto*. 12ª ed. São Paulo: Globo, 1995

_____. *Em busca do tempo perdido - O caminho de Swann*. 15ª ed. São Paulo: Globo, 1993

QUEIROZ, R. de. *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Siciliano, 2000.

RFVEL, J. *Um banquete de palavras – uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RODRIGUES, A. G. *Comida típica - comida ritual*. Texto apresentado na 23ª Reunião Brasileira de Antropologia em Gramado-RS. 16-19 de junho de 2002

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.

SANTOS, A. C. de A. *Memórias e Cidade – depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930 – 1990)*. 2ª ed. Curitiba: Aos Quatro Ventos

_____. A. C. de A. *Curitiba: uma aproximação ao método de história oral*. Texto apresentado ao Seminário de História Urbana, no curso de Mestrado em História da UFPR. Curitiba, maio de 1994.

SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

_____. C. R. A. dos. Por uma História da Alimentação. In: HISTÓRIA, QUESTÕES E DEBATES. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p. 154-171.

SANTOS, S. de P. *O vinho, a vinha e a vida*. Porto Alegre: L&PM, 1995.

SÊGA, R. A. *Melhoramentos da capital – a reestruturação do quadro urbano de Curitiba durante a gestão do prefeito Cândido de Abreu*. Curitiba, 1996. Dissertação (mestrado em História) – Setor de ciências humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

SOCIEDADE RIO BRANCO. In: DICIONÁRIO Histórico-biográfico do Estado do Paraná. Curitiba: Livraria do Chain/ Banco do Estado do Paraná, 1991.

STRÂUBE, E. C. *O prédio do gymnásio – 1903-1990*. Curitiba: SEEC, 1990.

THOMPSON, P. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. In: CIÊNCIAS SOCIAIS HOJE, ANPOCS, 1993.

_____. *A voz do passado – história oral*. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1992

VICTOR, N. *A terra do futuro – impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do “Jornal do Commercio”, de Rodrigues & C, 1913, p. 99

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. Sistema de Bibliotecas Normas para apresentação de documentos científicos. Curitiba: editora. da UFPR, 2000.

WACHOWICZ, R. C. *História do Paraná*. 2. Ed. Curitiba, Editora dos Professores, 1968

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. In: REVISTA DE CIÊNCIAS SOCIAIS. Rio de Janeiro, vol. 29, n.1, 1986.

ANEXO 1

IDENTIFICAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

A) “FAMÍLIA AMÉRICA”

Alfonso Eduardo Engelhardt, (Alfonso), filho de Bruda e D. Lídia. Hoje é o sócio majoritário da padaria, com 80% da sociedade. Nasceu no dia 7 de janeiro de 1945. Tem três filhos do primeiro casamento: Carlos Alberto, Eduardo Henrique e Andréa. Hoje os três trabalham na padaria. Eduardo e Carlos Alberto trabalham na produção e Andréa na administração. Alfonso não quis seguir o ofício de seu pai e avô. Hoje tem uma fazenda e mora nela.

Eduardo Henrique Engelhardt, (Eduardo Henrique), filho de Alfonso, para quem Bruda estava transmitindo seu ofício e que hoje permanece produzindo os pães, doces, tortas e bolachas da mesma maneira que seu avô e bisavô faziam. Em sua carteira de trabalho sua entrada na padaria data de 1991. Desde então não saiu mais da padaria. Nasceu no dia 22 de abril de 1974 e é solteiro. Foi Eduardo quem introduziu as tortas novas na padaria, como a “torta alemã” e a “torta charlotte”. As receitas especiais feitas sob encomenda, as “especiarias” como são denominadas por Eduardo, como a torta Aída, o marzipã, as cocadas (consideradas por Bruda como os “brincos da casa”) e outras especialidades ficaram sob sua responsabilidade. Segundo seu pai Alfonso, se algum funcionário precisar fazer alguma destas especiarias talvez até consiga, mas o produto final não ficaria da mesma forma.

Lindamir Gumz Lechenakoski, (Lindamir) caixa da padaria desde 25 de agosto de 1960. Nasceu no dia 23 de outubro de 1946. É viúva. Seus avós vieram da Alemanha. Começou trabalhando de ajudante de balconista e na faxina, mas o que requisitavam ela fazia.

Waldemar Arthur Engelhardt, (Dr. Waldemar). Sobrinho do fundador, nasceu aos 22 de maio de 1917. Depois que seus pais faleceram em 1934 foi morar na

padaria e lá ficou até 1970. Ajudava seu tio no balcão da loja. É casado e não possui filhos. É médico.

B) CLIENTES TRADICIONAIS

Elfi Ruth Harlezki, (D. Elfi). Nascida aos 3 de março de 1930 é descendente alemã “de ambas as partes.” Casada há 48 anos com um senhor ucraniano, seu sobrenome, segundo a mesma, é polonês: “Ele foi o primeiro imigrante depois da guerra.” Dona de casa, não tem filhos. Mora no bairro São Francisco. Não se lembra desde quando conhece a padaria. Via seu avô, sua mãe, suas tias comprando broas e pão, até que chegou a hora de ela mesma ir comprar. “Então fez parte da minha vida sempre...” Sua religião é luterana e ela conta que morava na região da igreja situada na frente da padaria, mas freqüentava a igreja luterana da Rua Inácio Lustosa, quase em frente ao Shopping Müeller. Seu pai tocava o sino da igreja depois do culto, e sua tia tinha um jardim de infância anexo à igreja. D. Elfi ainda freqüenta a padaria toda semana: “pelo menos uma vez por semana”, às sextas-feiras ou aos sábados, segundo ela “para ter um pão bom para domingo, segunda, etc. E compro duas ou três, (...) se puser no freezer no mesmo dia, ela parece fresca depois (...). A broa de centeio. Essa é o carro chefe deles.” D. Elfi morou em São Paulo por 30 anos e sempre que vinha para Curitiba, levava as broas da Padaria América. Ela gosta de comprar a broa de centeio e o pão d’água. Gosta dos doces mas é diabética. D. Elfi diz que se deixasse de comprar na padaria “...iria sentir muita falta.”

Ivo Boutin, (sr. Ivo). Nasceu no dia 14 de janeiro de 1931. Casado, pai de três filhos. O bisavô veio da Alemanha. Mora e trabalha no centro da cidade. É presidente da empresa de adubos “Boutin”. Sua religião é luterana. Freqüenta a padaria às sextas-feiras e sábados. Conhece a padaria desde criança, pois seu pai já comprava lá. A relação com a padaria é antiga, pois o lugar onde está situado seu estabelecimento comercial pertencia à família Engelhardt. “Então meu pai já era cliente há muitos anos, depois eu fui lá, porque casei e tudo. Fazem quarenta anos então que eu estou comprando lá.”. Ele compra a broa de centeio, a broa integral, a broa úmida e também os frios.

Jaqueline Boutin, (Jaqueline). É filha de Sr. Ivo Boutin. Nasceu no dia 20 de maio de 1962. É casada e tem um filho pequeno. É luterana e mora no bairro Jardim Social. Trabalha na empresa de seu pai como gerente. Conhece a padaria desde criança, pois seus pais já a freqüentavam. Estudou no colégio Martinus. Hoje, depois de casada, ela vai à padaria quase toda semana, às sextas-feiras. Compra as broas para a semana, chegando a congelar: “então, eu estou sempre comendo o pão da Padaria América...”. Compra a broa integral e a de centeio; “pão pluma” integral; o pão de azeitona e também os frios. Jaqueline diz que só deixaria de comer o pão da padaria se tivesse um motivo muito grave.

Sr. Walter Kreder, (sr. Walter). Nasceu no dia 16 de julho de 1918. Casado, é imigrante alemão. Veio para o Brasil com 5 anos de idade: “a viagem durou um mês de navio. Desembarcamos em São Francisco do Sul, em Santa Catarina. (...) então ficamos três meses lá em Joenvile. Mas é muito quente lá, meu pai não agüentou. Aí inventaram (sic.) Curitiba.” Sua família veio para o Brasil por causa da crise na Alemanha. “A pior época na Alemanha, 23 [1923]. (...) Então fizeram muita propaganda da Alemanha do Brasil. Elogiando, em slides, que lá era dono da terra... Só que os coitados que vieram para cá, foram lá para terra no interior. Perderam tudo. Quando não tinham mais nada para vender, eles vinham para cidade. Mas um no navio alertou meu pai: ‘não faça esta besteira, você vai perder tudo...’ Então escapamos desta!”. Sr. Walter tem uma filha e uma neta que também freqüentam a padaria. É luterano. Aposentou-se como técnico em contabilidade da Telepar. Foi o próprio sr. Walter que começou a freqüentar a padaria, em 1955, já casado. Mora no bairro Mercês e vai de ônibus à padaria. Compra além da broa de centeio, o cuque de requeijão, o de damasco, bolo de chocolate, sonho e os frios: “Sempre a gente acha uma coisa a mais do que a broa só (...) Nós, enquanto estamos vivos usamos esse [pão]”.

Petra Makarov, (Petra). Nasceu no dia 21 de junho de 1945, solteira, sem filhos. É austríaca. Veio para o Brasil em 1949, com 4 anos. Sua família veio para o

Brasil depois pois: “A Europa estava destruída, arreventada. (...) jamais quem viu a 2ª Guerra Mundial achava que a Europa ia ser reconstruída tão rapidamente. Mas daí eles [seus pais] eram jovens, quiseram se aventurar e vieram para o Brasil. (...) Amigos falaram: ‘o Brasil é o país do futuro.’” Petra foi batizada, mas não pertence a nenhuma religião. Trabalhou durante 24 anos na área administrativa e hoje é aposentada. Mora no bairro Mercês. Sua relação com a padaria começa mais ou menos em 1960, quando ainda estudava no Martinus. Sua mãe também comprava na padaria. A cliente compra: a broa de centeio, o sonho, o cuque, o chineque, as bolinhas de amendoim “que lembra a infância da gente” e os frios. Agora que está aposentada não tem dia específico para ir à padaria, mas quando trabalhava ia só aos sábados.

Carmem Klas Garmater, (D. Carmem)*. Nascida em 29 de novembro de 1935. É viúva, mãe de três filhos também clientes da padaria: “Eles não são muito de broa, mas quando eles querem uma broa, eles vão lá.”. Ela é descendente de: “...polonês, austríaco, alemão. Tudo misturado.(...) A minha mãe era de origem austríaca e minha avó já tinha até um pouquinho de cigano”. Sua religião: “Eu nasci protestante, da igreja luterana ali, na Trajano Reis. Eu estudei no Sion durante dez anos, casei no católico, hoje meus filhos são católicos e eu acho tão parecidas as duas que o principal eu acho que é ser cristão e fazer o que a consciência manda.” D. Carmem conhece a padaria através de sua mãe e de sua avó que a freqüentavam e conta que não é acostumada a ouvir “Padaria América”: “Eu não dizia nunca Padaria América. Eu dizia eu vou lá no Engelhardt [pronuncia ‘ênglar’]”. Ela mora no bairro Bigorriho e freqüenta a padaria nos finais de semana, mas “vou quando tenho vontade de comer.” Compra lá a broa de centeio; o *punpernickel*, o *craquinel*, que era vendido somente na padaria quando D. Carmem era criança e que hoje também se encontra em supermercados; o *stolle* e outra “coisas de Natal”; a bolacha pão-de-ló; o *chifrinho* e os frios. Diz que outros doces ou ela faz ou compra na “...Confeitaria das famílias, que a

* D. Carmem é a nora de Reynaldo Garmatter, um dos cliente das notas de débito que estão em anexo.

gente tem aqui em Curitiba. Não tem quem bata.” Ela diz que “jamais” deixaria de comprar o pão lá.

Hyzir Bacovis Júnior, (Hyzir). É casado, tem 40 anos e dois filhos. É de origem ucraniana e religião católica. Conhece a padaria através de seu pai e a frequenta aos sábados: “Porque no dia de semana não dá para ir lá. E, geralmente no sábado é que tem as coisas melhores lá ...” Hizir mora no bairro Bacacheri. Seu pai é falecido, e sua mãe ainda frequenta a padaria. Compra na padaria a broa de centeio: “A broa é a tradicional.” Compra também o pão sovado, o pão francês, o *chifrinho* e os frios. De vez em quando compra pão caseiro, sonho, doces, bolos, tortas, cuques, biscoitos, suspiros e o *patê Blumenau**: Hizir não compra pão para a semana inteira. “A gente compra só para o final de semana.” A respeito de deixar de comer o pão da padaria responde: “Trocar por outro? No final de semana? Não. (...) Porque eu acho que é o melhor pão que tem, pelo menos na cidade, para o final de semana é o deles.”

Aline Maria Kukolj, (Aline). Solteira, é estudante de canto, música e canto lírico. É professora de alemão. Aline nasceu em 6 de fevereiro de 1981. Ela é luterana. Seu pai é austríaco e também é descendente de “austríacos, italianos, islandeses, iuguslavos e croatas. Também mais de longe, alemães.” Ela mora no bairro Bom Retiro. Conhece a padaria através de sua mãe, que lá comprava por se situar na frente do Martinus, colégio que Aline estudou: “... hoje, mesmo não estudando mais e a gente morando não tão mais no centro, a gente quando quer uma coisa especial ou quando lembra da broa, de algumas especiarias que tem lá, é Padaria América direto.” Aline mora com sua mãe, e frequenta a padaria “... seria uma média de uma a duas vezes por mês que a gente vai lá para fazer uma compra grande.” Compra a broa de centeio e a broa úmida, o bolo de chocolate e a torta alemã: “Comprava quando era menina as mesmas coisas praticamente...” Ela diz que não deixaria de comer o pão da padaria “Porque me dá saudades (...) lembra a minha infância...”

* parece uma lingüiça, mas na parte interna existe um patê de carne suína.

ANEXO 2

NOTAS DE DÉBITO DA PADARIA AMÉRICA DOS ANOS DE 1927, 1933,
1945 E 1946

PADARIA AMERICA

Nº 001169

Armazem de Secos e Molhados

- DE -

Eduardo Engelhardt

Especialidade em Doces, Kuques e Filhós Royal

Accepta-se qualquer encomenda

Rua Dr. Trajano Reis, 245

TELEFONE, 404

Curitiba, 28 de Fevereiro de 1946

Ilmo. Snr.

Reynaldo Garmatter

Inscrição, 226

Debitos de paes	65,00
Saldo	58,00
<i>60/7</i>	123,00
<i>ReX</i>	

NÃO VALE COMO RECIBO

ANEXO 3

**LOGOTIPO DOS CARTUCHOS DE PAPEL PARA EMBALAGEM DOS
PÃES DA PADARIA AMÉRICA**



AMÉRICA
PADARIA

Pães Engelhardt®



Desde 1913, a "Padaria América" é tradição em Curitiba, fabricando pães e doces para você, que sempre fez questão de nos prestigiar. Especializada em broas de centeio, kuques, doces, frios, queijos, bebidas e conservas em geral, a "Padaria América" continua do mesmo jeitinho que a sua avó conheceu.

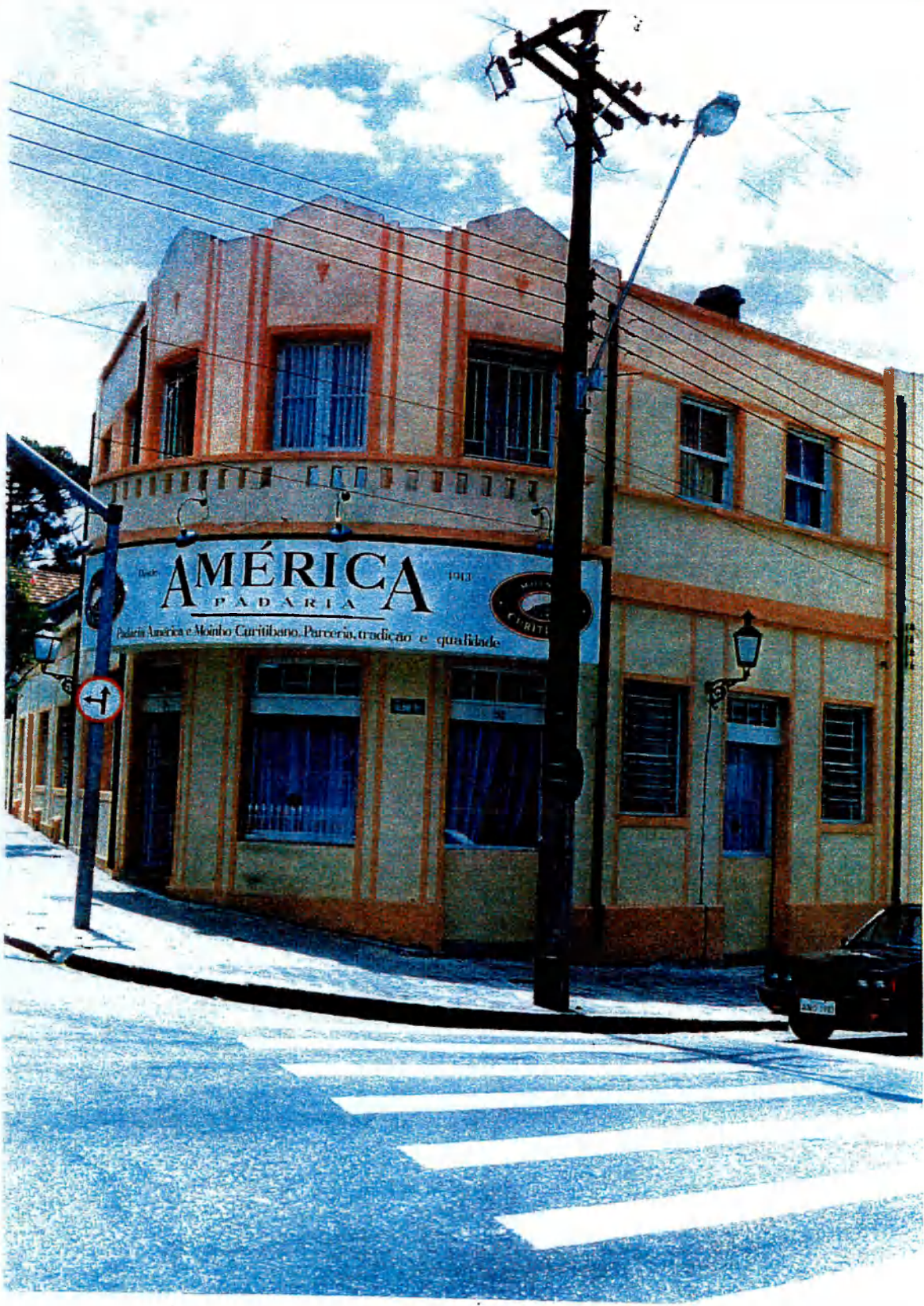
Rua Presidente Carlos Cavalcanti, 906/942
Fones: 223-4825 - 233-1871
Curitiba - CEP 80.510 - 040 - Paraná

ANEXO 4

FOTOS DA FACHADA DA PADARIA AMÉRICA
- décadas de 1960, 1970 e 1990 -







Desde 1913
AMÉRICA
PADARIA
Padaria América e Mundo Caribiano. Parceria, tradição e qualidade.



ANEXO 5**CALENDÁRIOS DE 2001, 2002 E 2003**

DESDE  **AMÉRICA** 1913
PADARIA

Produtos Engelhardt

TRADIÇÃO E QUALIDADE EM BROAS, PÃES, DOCES, KUQUES E BOLOS DE NATAL
ACEITAMOS ENCOMENDAS

Rua Pres. Carlos Cavalcanti, 942 - Fones: 223-4825 - 233-1871 - Fone/Fax: 323-1099 - Curitiba - PR



JULHO

2001

AGOSTO

2001

SETEMBRO

2001

DESDE  **AMÉRICA** 1913
PADARIA

Produtos Engelhardt

TRADIÇÃO E QUALIDADE EM BROAS, PÃES, DOCES, KUQUES E BOLOS DE NATAL

ACEITAMOS ENCOMENDAS

Rua Pres. Carlos Cavalcanti, 942 - Fones: 223-4825 - 233-1871 - Fone/Fax: 323-1099 - Curitiba - PR



FOTO BY GIBA E FAYZANO

JANEIRO

2002

FEVEREIRO

2002

MARÇO

2002

DESDE



AMÉRICA

PADARIA

1913

Produtos Engelhardt

TRADIÇÃO E QUALIDADE EM BROAS, PÃES, DOCES, KUQUES E BOLOS DE NATAL
ACEITAMOS ENCOMENDAS

Rua Pres. Carlos Cavalcanti, 942 - Fones: 223-4825 - 233-1871 - Fone/Fax: 323-1099 - Curitiba - PR



FOTO BY G2A E PAVIANO

JANEIRO

2003

FEVEREIRO

2003

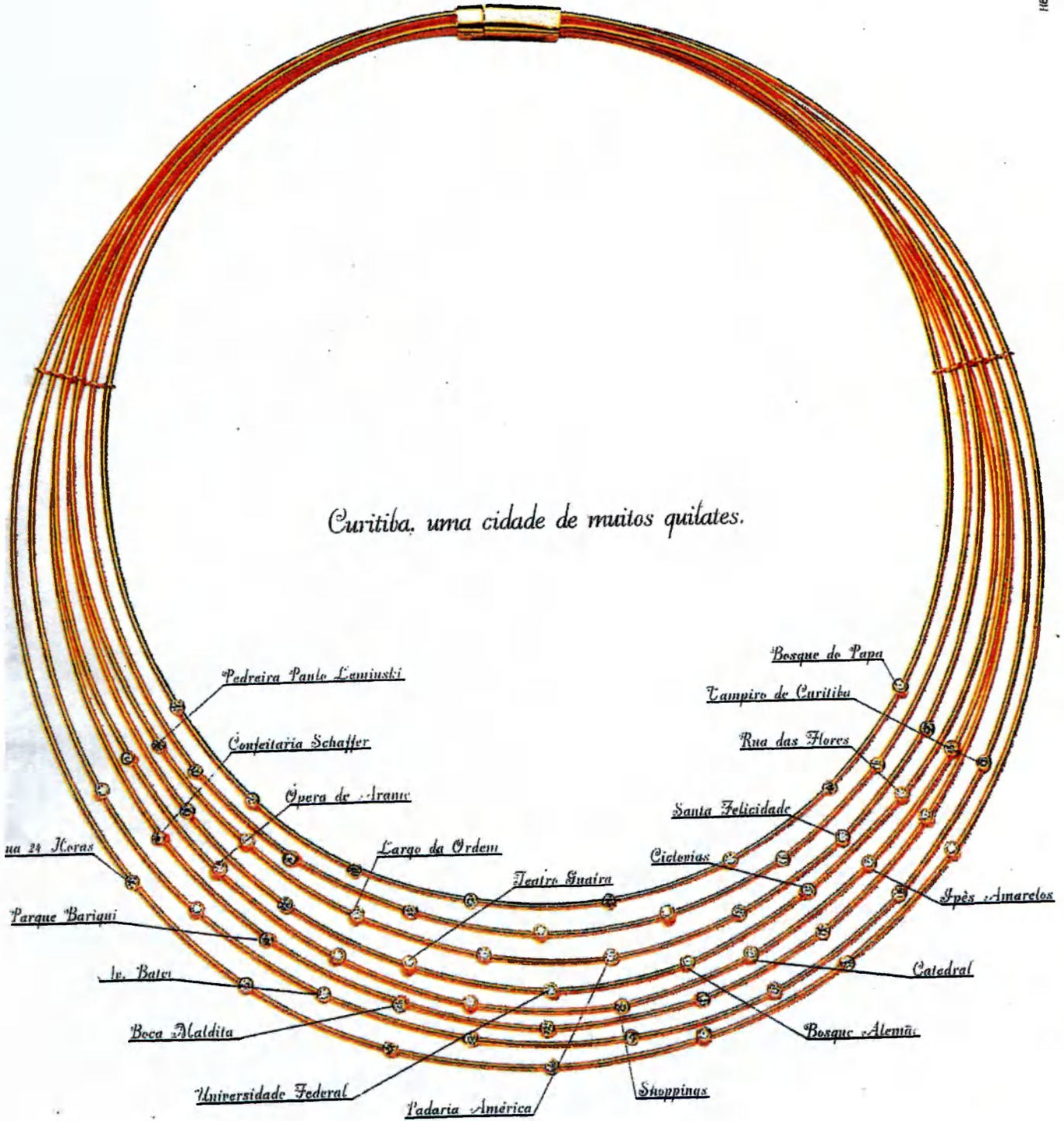
MARÇO

2003

ANEXO 6

PROPAGANDA QUE VINCULA O NOME "PADARIA AMÉRICA"

Curitiba, uma cidade de muitos quilates.



BERGERSON

A sua marca pessoal.