

MARIA DO CARMO MARCONDES BRANDÃO ROLIM

GOSTO, PRAZER E SOCIABILIDADE

BARES E RESTAURANTES DE CURITIBA, 1950-60

Tese apresentada ao Departamento de História do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Doutor.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto A. dos Santos

CURITIBA

1997

MARIA DO CARMO MARCONDES BRANDÃO ROLIM

GOSTO, PRAZER E SOCIABILIDADE

BARES E RESTAURANTES DE CURITIBA, 1950-60

Tese aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Doutor nos Cursos de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, pela Banca formada pelos professores:

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos
Departamento de História, UFPR

Profa. Dra. Etelvina Trindade
Departamento de História, UFPR

Prof. Dr. José Leonardo Nascimento
Departamento de História, UNESP

Profa. Dra. Sandra Jatahy Pesavento
Departamento de História, UFRGS

Profa. Dra. Sílvia Maria Pereira de Araújo
Departamento de Ciências Sociais, UFPR

Curitiba, 11 de setembro de 1997

*Aos meus pais, MAURÍCIO E INÊS,
eternas presenças.*

*À RENÉ, JOÃO MAURÍCIO E LUÍS HENRIQUE,
razões de minha caminhada.*

AGRADECIMENTOS

Ao término de um trabalho, uma longa caminhada se fez, muitas pessoas foram contatadas e, neste momento, são lembradas com gratidão.

Carlos Roberto A dos Santos, ao aceitar a orientação, tornou-se para mim, não só Mestre, mas amigo, com quem pude contar em todos os momentos de dificuldade.

Roseli, na ocasião, chefe do Departamento de Ciências Sociais da UFPR e coordenadora do GEAS (Grupo de Estudos Agricultura e Sociedade), foi a pessoa que me acolheu no Departamento, em 1990, convidando-me a ingressar no GEAS e sugerindo que fizesse um projeto de pesquisa sobre hábitos alimentares. Confesso que essa temática era novidade para mim, mas, ao mesmo tempo, revelou-se a oportunidade de estudar o sistema alimentar numa equipe interdisciplinar.

Nesse grupo conheci Anamaria Bonin, antropóloga de sólida formação, quem muito me ajudou na percepção e entendimento dos significados simbólicos da alimentação, tendo sido minha co-orientadora até a etapa de qualificação. Com ela realizei uma pesquisa sobre os Hábitos e o Valor Cultural dos Alimentos em Curitiba, procurando conhecer o consumo alimentar de diferentes categorias sócio-profissionais. Participaram dessa pesquisa as alunas Solange e Sandra, com as quais passei a me relacionar com amizade.

Os demais componentes do GEAS - Alfio, Ângela, Dimas, Oswaldo, Rasia - foram companheiros de minha trajetória. A eles a minha admiração.

Aos colegas do Departamento de Ciências Sociais que me substituíram nas atividades docentes nos anos em que estive afastada, especialmente, Maria Tarcisa, Roseli, Benilde e Sílvia. Aos chefes do Departamento de Ciências Sociais nesse período de afastamento e de elaboração da tese, Rasia, Dimas e Ricardo, pela compreensão.

Ao Curso de Pós-Graduação em História, pela acolhida de minha proposta de trabalho; aos colegas de turma, em particular, Judite, Ana Luíza, Maria Adenir,

Nelson, Antonio César, Christiane, Maria Auxiliadora, Aníbal, pelas trocas realizadas e o apoio manifestado; aos professores que contribuíram para a minha formação, em especial, Ana Maria Burmester, Etelvina Trindade, Carlos Roberto.

À banca de meu exame de qualificação, Carlos Roberto, Marionilde B. Magalhães e Anamaria Bonin, pela excelente contribuição que me proporcionaram ao apontar críticas e sugestões.

À Marionilde, coordenadora do Pós-Graduação, pelo apoio para a finalização deste estudo.

Antônia Schwinden, revisou os originais e se revelou para mim não apenas uma profissional competente, mas uma pessoa de extrema sensibilidade, por quem passei a ter o maior carinho.

Aqueles que prestaram seus depoimentos, passeando comigo pela Curitiba de outrora e possibilitando a concretização da tese: Artur Teske, D^a Amanda, Ana Maria Blum, Antonio Souza Cunha, Boris Musialowski, Carlos Roberto Madalozzo, D^a Dibe, Fredi Jonscher, Hans Egon Breyer, Izaltino, Jamil Snege, João de Pasquale, João José Werzbitzki, Jean Paul Decock, Luís Antonio Kundy, Luís Alfredo Malucelli, D^a Mira, Maria Ângela da Silva, Magui Biba, Neida Lolita Ferreira, Nireu Teixeira, Norberto, Osmar Larson, Pepe, Pompeu Calicetti, Paulo Roberto Marins, Poty Lazzarotto, Renato Trevisani, Ruy Stefanos, Ligeirinho, Valêncio Xavier, Vinicus Coelho, Waldir Langui, Teodoro Woitch.

À Sonia e Anadalvo pela estreita amizade que frutificou durante a reflexão e elaboração desta tese.

Aos amigos, Iara, que me iniciou no mundo da informática e Rasia, que dedicou parte de seu tempo na leitura crítica deste estudo. Em longas tardes domingueiras, em torno do fogão à lenha, tecendo comentários, elaborando as mais variadas iguarias, ao som da MPB, o casal me proporciona o gosto e o prazer de tê-los ao redor da mesa, para a celebração da amizade e da vida.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO 1	
A CONSTRUÇÃO DA PESQUISA.....	7
1.1 RECOLHENDO CATEGORIAS UNIVERSAIS.....	8
1.2 NO RITMO DO DESENVOLVIMENTISMO.....	30
1.3 ORDENANDO OS PROCEDIMENTOS.....	46
1.4 TIPOLOGIA DAS FONTES.....	57
1.4.1 Fontes Orais.....	57
1.4.2 Fontes Primárias Impressas.....	64
1.4.3 Fontes Secundárias.....	64
CAPÍTULO 2	
A COZINHA AO LONGO DA HISTÓRIA.....	65
2.1 DA CAÇA AO FESTIM.....	66
2.2 OS PRIMEIROS TRATADOS DE CULINÁRIA.....	68
2.3 A NOBRE MESA DOS NOBRES.....	73
2.3.1 Lugares para restaurar.....	83
2.4 A COZINHA MODERNA: PADRONIZAÇÃO, ARTE E GLOBALIZAÇÃO.....	88
CAPÍTULO 3	
A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL.....	97
3.1 COMIDA E IDENTIDADE NACIONAL.....	97
3. 1.1 Multiplicando as misturas.....	105
3.2 MUITOS PRATOS, MUITOS BRASIS.....	114

CAPÍTULO 4

CURITIBA,1950-60: BARES E RESTAURANTES.....	123
4.1. RESTAURANTES COM CARDÁPIOS.....	123
4.1.1 Especiais.....	123
4.1.2 Pratos-do-dia.....	126
4.1.3 <i>À la carte</i>	141
4.1.4 Hotéis.....	163
4.2 RESTAURANTES TÍPICOS.....	166
4.2.1 Churrascarias.....	166
4.2.2 Cozinha italiana.....	171
4.3. BARES.....	177

CAPÍTULO 5

A MEMÓRIA CURITIBANA PERCORRE OS BARES E

RESTAURANTES.....	188
5.1 AS IGUARIAS DOS BARES E RESTAURANTES.....	190
5.2 A COZINHA DOS IMIGRANTES ESTRANGEIROS.....	194
5.3 TRADIÇÃO E PERMANÊNCIA NA COZINHA PROFISSIONAL.....	201
5.4 OS SIGNIFICADOS SIMBÓLICOS DA FREQUÊNCIA AOS BARES E RESTAURANTES.....	205

CONCLUSÃO.....	221
-----------------------	------------

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	232
--	------------

BIBLIOGRAFIA.....	243
--------------------------	------------

ANEXO 1.....	248
---------------------	------------

ANEXO 2.....	250
---------------------	------------

INTRODUÇÃO

Gosto e prazer são duas realidades que se manifestam nos menores gestos da vida cotidiana, como é o estar com os amigos num determinado lugar para bater papo, para aperitivar num final de tarde, para comemorar acontecimentos relevantes da vida pessoal. Quando esse gosto e prazer acontecem ao redor de uma mesa, nos bares e restaurantes, lugares privilegiados de ocorrência da sociabilidade, lugares onde se dá a partilha, onde se constitui o social, tem-se a possibilidade de estudar uma área ainda pouco explorada nas ciências sociais.

Refletir sobre essas questões, principalmente quando se busca entrar nos meandros da comensalidade e do espaço privilegiado de relações sociais constituído pela cozinha é, de certa forma, dar continuidade a estudos e pesquisas que já aconteciam no interior do GEAS (Grupo de Estudos Agricultura e Sociedade), uma equipe interdisciplinar, composta por professores dos Departamentos de Ciências Sociais, Antropologia e Economia da UFPR.

Enquanto membro participante do GEAS, a autora procurou conhecer o consumo alimentar em Curitiba, tendo em vista o significado simbólico atribuído aos alimentos, a diversificação de lugares de consumo alimentar, as mudanças e permanências na forma de preparo dos alimentos.

Um maior aprofundamento dessas variáveis foi a motivação propulsora para que, através da construção de outro objeto de pesquisa nessa mesma linha, fosse possível melhor entender o gosto de freqüentadores de bares e restaurantes de Curitiba nos anos 50-60 e, ao mesmo tempo, os padrões alimentares vigentes na maioria desses locais e que propiciavam momentos de prazer para todos aqueles que os freqüentavam.

Partindo do pressuposto metodológico que *o real jamais tem a iniciativa posto que somente pode responder se é interrogado*, ou, ainda, na expressão de Bachelard, que o *vetor epistemológico [...] vai do racional ao real e não o inverso, da realidade ao geral, como professavam todos os filósofos desde Aristóteles até Bacon*

(BOURDIEU, 1973, p.54), buscou-se, a partir de determinadas leituras, construir um referencial teórico que pudesse iluminar e recortar o objeto a ser estudado. Um dos primeiros autores lidos foi Walter Benjamin.

Em Benjamin e alguns de seus comentadores, procurou-se refletir sobre os dois tempos: o tempo controlado por relógios e o tempo pontuado pelo calendário. Na imagem do relógio está a idéia de um *continuum*, de um tempo cronológico e linear: passado, presente e futuro, pois tal como o relógio marca os segundos, minutos e horas, num mecanismo de repetição continuada, também a vida passa, numa série de ações as mais variadas, sejam individuais ou coletivas.

Os calendários não marcam o tempo do mesmo modo que os relógios. Eles são monumentos de uma consciência histórica da qual não parece mais haver na Europa, há cem anos, o mínimo vestígio (BENJAMIN, 1993, p.230). O calendário é a imagem da recordação, não de fatos que simplesmente já passaram, mas de acontecimentos que são pontuados a partir do presente, pois o passado é uma construção. Assim, ao se recuperar o passado, não é para comemorá-lo, mas para atualizá-lo, para que ele possa servir ao presente. O que se tem são passados expressamente convocados. Cada presente vai dizer o que é importante narrar do passado, pois deste são extraídos vários fragmentos.

Em Benjamin, a verdadeira imagem do passado é algo único e momentâneo, e é apropriada pelo *agora* da memória, um tempo qualitativo, que Benjamin chama de experiência. O tempo se transforma de uma dimensão vazia para um tempo qualitativo. É a sedimentação do ser na sua própria experiência, pois o agora significa resgatar no presente uma ontologia do ser. O momento do presente não existe, só existe percepção, porque o ser é sempre alguém que chega do passado.

O ser e a consciência são a memória, são o passado. O ser é sempre o *agora* que o passado acumulou. O *agora* é o presente que ilumina o passado, um presente que aflora, porque é uma imagem da memória involuntária, uma imagem que subitamente ocorre. Em termos metodológicos, essa idéia remete à questão de se saber quais passados convocados se quer iluminar. E aí, então, o conceito de afinidades eletivas é importante.

Benjamin não trabalha com causalidades, mas com analogias. Pensar qual e por que determinado passado tem o seu significado, em função do que se vive no momento, é estabelecer afinidades, é eleger acontecimentos, aparentemente indiferentes, mas que pelo resgate da memória são atualizados e *ganham uma concretude maior do que no tempo em que [...] realmente ocorreram* (BOLZ, 1992, p.31).

Os acontecimentos escolhidos para que fossem reconstruídos a partir da memória de freqüentadores, proprietários e garçons de bares e restaurantes estavam ligados diretamente à comensalidade e à sociabilidade.

A comensalidade diz respeito ao ato de comer junto no espaço das relações de amizade. *Na mesa geralmente se conversa à toa, os assuntos sérios são evitados ou deixados cuidadosamente para depois. Enquanto comemos um se dirige ao outro, como se a comida não fosse o importante, e mesmo quando porventura se fala dela, o caráter sublime do discurso vela os prazeres do gosto. A comida geralmente é discreta, acompanhamento como aqueles rabiscos que desenhamos num papel ...* (GIANNOTTI, 1993, p.6).

O que importa ao estar à mesa é, não apenas a comida, o prato a ser saboreado com gosto, mas também, e principalmente, o fato de que as pessoas têm prazer e interesse em se relacionar amigavelmente umas com as outras, como resultado de uma disposição natural para estabelecer diferentes formas de sociabilidade.

Segundo Jean BAECHLER (1995), a sociabilidade:

pode traduzir-se em agrupamentos formais e organizados, podendo constituir unidades do ponto de vista jurídico e administrativo, mas cuja finalidade própria é a de propor a seus membros espaços sociais, onde possam alcançar, cada um por si e todos em conjunto, determinados objetivos específicos, o principal deles podendo ser muito simplesmente o prazer de estar juntos. Daí que o fenômeno mais típico da sociabilidade humana seja talvez a conversação (p.82).

Exatamente essa conversação pode ser percebida no texto citado de Giannotti, ao se referir ao “discurso” que acontece quando as pessoas se reúnem para comer, demonstrando que a comida gera sociabilidade e vice-versa.

BAECHLER (1995, p.82) cita Simmel, dizendo que este define sociabilidade como *a forma lúdica da socialização [...] Um círculo de sociabilidade reúne*

indivíduos, mas não individualidades, e não os reúne com um propósito específico que não seja o de reuni-los.

É por essa razão que o estar ao redor da mesa significa que cada um, de algum modo, aceita o outro, porque o conjunto dos membros do grupo tem algo em comum, ou seja, a partilha do ritual da comida e a interiorização do gosto e prazer de estar reunido.

Na mesma linha de Giannotti, o autor de *Grupos e sociabilidade*, Jean BAECHLER (1995), afirma que a sociabilidade:

por um lado, impede que em seu âmbito se trate de assuntos profissionais, confessionais, políticos ou outros, ainda que possam ser objeto de conversas gerais ou que seja possível encontrar a eventual solução através de conversas particulares. Por outro lado, os indivíduos devem, na medida do possível impor silêncio a seus humores e problemas pessoais, e amenizar com tato as asperezas de sua personalidade e os traços extravagantes de seu personagem social (p.83).

Por ocasião da comensalidade, o fundamental é a sociabilidade que se constitui e que deixa de lado os assuntos sérios e valoriza o “bate-papo”, a reunião em si. Perceber essas particularidades numa determinada época é preocupar-se em reconstituir o passado com o maior número possível de detalhes e, ao mesmo tempo, determinar os elementos constantes de uma faceta específica da interdependência humana, os bares e restaurantes.

Em termos da realidade curitibana, não se tem referência de muitos estudos que procurem explorar a análise do gosto e do prazer relativos a um período - anos 50/60 - em que os restaurantes e bares da cidade, mais do que um negócio, eram verdadeiros pontos de encontro e de sociabilidade. Eram o reflexo de uma Curitiba que sofria as conseqüências de um novo ritmo de crescimento e de euforia desenvolvimentista; constituíam os espaços de privilegiamento da moda, do novo (comidas étnicas, sanduíches, *hot-dogs*), da mudança de hábitos.

Para dar conta desse recorte de pesquisa, procurou-se entender, primeiramente, os significados culturais subjacentes às práticas alimentares realizadas pelos indivíduos em diferentes locais e épocas históricas, em contraposição a uma bibliografia direcionada para o problema da fome, analisada sob diferentes ângulos e, *em última instância como produção política de um sistema transnacionalizado que*

concentra recursos, riqueza e poder e marginaliza a maioria dos benefícios de um desenvolvimento altamente sofisticado (MINAYO, 1986, p.28).

Gosto, Prazer e Sociabilidade: Bares e Restaurantes de Curitiba - 1950-60 segue, em sua apresentação, a estrutura a seguir descrita.

O capítulo 1 dá conta da construção da pesquisa. Expõem-se, inicialmente, algumas categorias universais, tais como tempo, espaço e memória, norteadoras de outras - gosto, estilo de vida, *habitus* -, e todas, convergindo para as especificidades do consumo alimentar e os significados simbólicos subjacentes. Essas categorias, inscritas em uma cidade, Curitiba, e no panorama das décadas de 50-60, época em que no Brasil aflorou o desenvolvimentismo, trazendo conseqüências marcantes para vários setores da sociedade, inclusive, o alimentar. Categorias universais e desenvolvimentismo se entrecruzam concretamente nos procedimentos metodológicos adotados, procurando demonstrar como foi feita a seleção dos bares e restaurantes que compuseram a amostragem da pesquisa e, conseqüentemente, dos entrevistados. Alguns detalhes relativos ao cotidiano do processo de pesquisa de campo são aqui especificados. Na Tipologia das Fontes, mostra-se a utilização de fontes orais, primárias impressas e secundárias.

O capítulo 2, trata da Cozinha ao longo do tempo, mostrando as transformações ocorridas na procura e no preparo dos alimentos e chegando até o momento em que os restaurantes surgiram, com a função primordial de profissionalizar o preparo das comidas e o atendimento aos clientes. A invenção do sanduíche e do hambúrguer, protagonistas das cadeias alimentares do tipo *fast food* também mereceram destaque.

No capítulo 3, partindo-se do princípio de que a comida é aquele ou aqueles alimentos valorizados por uma cultura, por uma sociedade, busca-se traçar os contornos da chamada culinária brasileira e suas variantes regionais, apontando alguns dos padrões de consumo alimentar do brasileiro.

No capítulo 4, descrevem-se, pormenorizadamente, os bares e restaurantes mais freqüentados em Curitiba nos anos 50-60 e que constituíram o universo de análise, trazendo à tona as características relativas ao espaço físico propriamente dito,

aos cardápios servidos e à clientela mais assídua. Essa descrição agrupa, por cardápio, os bares e restaurantes pesquisados.

A partir da sistematização dos cardápios, pôde-se chegar à delimitação do padrão alimentar vigente no período, ou seja, as preferências alimentares dos curitibanos que freqüentavam os bares e restaurantes aqui estudados. Esse assunto é abordado no capítulo 5. A influência da imigração estrangeira na consolidação da cozinha profissional em Curitiba mereceu um item específico, também no quinto capítulo, já que a presença dos imigrantes foi muito atuante em vários aspectos da economia e da sociedade local. A cozinha familiar daí resultante foi compreendida ao lado da chamada cozinha tradicional, pois os restaurantes mais lembrados eram aqueles nos quais existiam um serviço, um atendimento e um cardápio bastante tradicionais, que permaneceram ao longo dos anos. O último item do capítulo trata dos significados simbólicos que levam as pessoas a fazerem refeições fora de suas casas, significados esses que vão desde a especialidade dos bares e restaurantes freqüentados até a publicidade veiculada, passando pela sociabilidade inerente ao fato de as pessoas se reunirem ao redor de uma mesa.

CAPÍTULO 1

A CONSTRUÇÃO DA PESQUISA

O objeto de investigação - bares e restaurantes - foi definido e construído a partir de algumas categorias globalizantes tais como a comensalidade e a sociabilidade, que mudam no tempo e no espaço, à medida que as sociedades se organizam e se modificam em seus aspectos sociais, econômicos e culturais.

A comensalidade pode ser vista como uma forma de promover a solidariedade e de reforçar os laços entre os membros de um grupo, pois entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e de obrigações mútuas (FRANCO, 1986). A sociabilidade, por sua vez, significa as diferentes maneiras de relacionar-se que as pessoas estabelecem espontaneamente entre si, nas quais predomina a formação de laços sociais, ou, na expressão de Jean BAECHLER (1995, p.77), de *redes: laços mais ou menos sólidos e exclusivos, que cada ator social estabelece com outros atores, os quais estão também em relação com outros atores, e assim por diante.*

Os vínculos que acontecem entre as pessoas, em função da comensalidade, têm suas especificidades determinadas por espaços e tempos próprios. Assim, pesquisar essas categorias, implica entrar nos meandros do gosto e do prazer vivenciados por alguns freqüentadores de bares e restaurantes de Curitiba num período, anos 50-60, em que predominava o clima desenvolvimentista e que se refletia, com suas peculiaridades, em várias situações do cotidiano de muitas pessoas.

Esse corte sincrônico - anos 50/60 - busca focalizar uma Curitiba em franco progresso e modernização, que vê a modificação do tecido urbano, fortes impulsos alterando o comércio e a dinamização do setor de serviços, para atender às demandas de crescimento da cidade.

Nesse quadro, importa saber, por um lado, de que maneira os bares e restaurantes expressaram as mudanças pelas quais a cidade passava, como incorporaram em seus cardápios, em seus estilos, em sua organização, os “ares”

desenvolvimentistas e, por outro, como os freqüentadores se posicionavam em relação a essas mudanças refletidas nesses espaços de sociabilidade.

O resgate do gosto e prazer, dimensões intrínsecas da comensalidade e da sociabilidade, no grande cenário do desenvolvimentismo, foi possível, através das memórias de proprietários, garçons e *habitués* dos bares e restaurantes que fizeram sucesso em Curitiba na época.

1.1 RECOLHENDO CATEGORIAS UNIVERSAIS

Alguns trabalhos, como o de Ricardo ABRAMOVAY (1986), ao tratar do problema alimentar no Brasil, apontam o fato de que os hábitos e os tabus alimentares exercem um papel desprezível no comportamento nutricional da população brasileira, uma vez que o problema não residiria em saber ou não saber comer, e sim, no poder ter acesso a uma alimentação adequada e suficiente. Igualmente, economistas vêm demonstrando que os fatores econômicos são importantes na definição e redefinição de padrões de consumo alimentar.

Nessa mesma linha, o ENDEF - Estudo Nacional de Despesa Familiar, pesquisa mais abrangente já realizada no Brasil em matéria de alimentação e nutrição, demonstrou que em 1975, pobres e ricos combinavam alimentos de maneira muito semelhante e que as peculiaridades e gostos regionais, embora presentes, pouco alteravam uma dieta razoavelmente homogênea e uniforme em termos nacionais (CASTRO e COIMBRA, 1985).

Entretanto, o consumo de alimentos não depende exclusivamente do poder aquisitivo, da existência ou não de produtos. Ao contrário, padrões alimentares são definidos principalmente por um conjunto de regras sociais que agem seletivamente no consumo e na interdição ou não de certos alimentos e que envolvem critérios para a preparação e ritual para o consumo, evidenciando seu caráter simbólico.

O costume japonês de comer carne branca do baiacu ou *fugu*, um peixe com partes extremamente venenosas, é um exemplo de uma comida impregnada de simbolismo. ACKERMAN (1992) comenta a excentricidade desse costume, dizendo

que só cozinheiros especializados e particularmente licenciados preparam o baiacu sob a forma de “sashimis”, arrumados em arranjos florais elaborados sobre uma bandeja.

O preparo do baiacu é uma arte tradicional do Japão. Os cozinheiros *fugu*, extremamente respeitados, conseguem deixar no prato um leve toque do veneno, apenas o suficiente para que os lábios do cliente formiguem durante o contato, com a possibilidade da morte, mas não o bastante para matá-lo. Apesar de algumas mortes acontecerem todos os anos por causa do consumo de *fugu*, muitas pessoas continuam a apreciar esse prato de gosto leve, suavemente adocicado.

O ritual implícito no *fugu* evidencia que a preparação e a ingestão de alimentos estão eivadas de significação simbólica. Nesse caso, mesmo quando se está saboreando um prato exótico, em companhia de amigos, o simples contato com o veneno pode ser um indicador de que a morte é sempre uma ameaça para todas as pessoas.

Assim, pois, cada cultura em particular elabora suas respectivas categorias, taxonomias, normas e regras alimentares, no que concerne ao que se deve e não deve comer, e como comer. Se o conteúdo das categorias varia, pode-se admitir que as próprias categorias ou as relações entre elas são, ao menos em parte, universais.

LÉVI-STRAUSS (1984), ao tratar da etnologia culinária, chama a atenção para o fato de que existem categorias empíricas que são pertinentes e operatórias em todas as culturas, mesmo que haja modificações em seu conteúdo local. É o caso do alimento que se oferece ao homem em três estados principais: pode estar cru, cozido ou podre - o conhecido “triângulo culinário”.

Os três vértices do triângulo são ocupados pelas três categorias fundamentais do cru, do cozido e do podre. O cru situa-se na interface entre Natureza e Cultura. Ele se opõe às duas outras categorias, enquanto que o cozido é produto de uma elaboração *cultural*, o podre de uma elaboração *natural*. Os modos de cozimento se inscrevem sobre este triângulo. O assado está ao lado do cru: é uma técnica que coloca a carne em contato praticamente direto com o fogo, sem mediação alguma e a cocção obtida é raramente completa. O cozido é uma técnica que consiste em conduzir o alimento a um estado que evoca aquele da decomposição, mas por uma dupla mediação, aquela da água e do recipiente, que é por excelência um objeto cultural (FISCHLER, 1993, p.45-6).

O cru, o cozido e o podre não representam somente estados pelos quais todos os alimentos passam - o cozido como transformação cultural do cru, e o podre como sua transformação natural - mas, também, particularidades da sociedade considerada. Na maior parte das cozinhas ocidentais, o assado é um prato de recepção ou de cerimônia, que se oferece a convidados; o cozido, é um prato mais familiar, mais íntimo. *Na França, o pot-au-feu é um prato “da família”, a carne assada um prato de banquete e sobretudo o ponto culminante da refeição* (FISCHLER, 1993, p.46).

A oposição assado/cozido está diretamente ligada a condicionantes culturais que mediatizam a relação homem-natureza. Na preparação dos alimentos cozidos há um duplo processo de intervenção: do utensílio ou recipiente utilizado, que constitui o elemento mediador entre os universos biológico e físico e da água que, utilizada para a cocção, exerce uma mediação entre o alimento que o homem incorpora e aquele outro elemento do mundo físico, o fogo. O cozimento tem a função de transformar a natureza em cultura. Ao contrário, o alimento assado implica uma relação de total conjunção com a natureza, com o fogo, já que fica diretamente submetido à sua ação, a uma operação não mediatizada, sem recipientes e sem água.

A essa oposição que coloca o assado ao lado da natureza e o cozido ao lado da cultura, superpõe-se uma outra, entre alimento não elaborado e alimento elaborado, que pode adotar significados diversos, já que nem todas as sociedades definem da mesma maneira o que entendem por cozido e por assado.

Em várias sociedades constata-se, por um lado, uma afinidade do assado com o cru, pois admite-se uma cocção incompleta, ou seja, o assado fica tostado por fora e sangrante por dentro, encarnando a ambigüidade do cru e do cozido e participando tanto do domínio da natureza quanto da cultura. Por outro lado, há também a afinidade do cozido com o podre, compreendida em várias línguas européias, a partir de locuções como *pot pourri*, *olla podrida*, para designar diferentes classes de carnes especiais e cozidas juntas com legumes, ou também em alemão *zu Breizerkochtes Fleisch*, “carne podrida de cozida”.

Os contrastes entre assado e cozido levam a distinções : um é cozido dentro de um recipiente fechado, enquanto o outro o é fora; um evoca o côncavo, outro o convexo. O cozido tem a conotação de estreitamento das relações sociais e está

associado à vida na cidade, ao sexo feminino. Já o assado tem a conotação da expansão dos vínculos familiares e sociais e está estreitamente relacionado à vida na floresta e ao sexo masculino. Essa atribuição do assado aos homens e do cozido às mulheres é quase que geral para todas as sociedades.

Roberto DA MATTA (1991), quando se refere ao *cru* e o *cozido*, afirma que esses dois processos ajudam a classificar coisas, pessoas e até ações morais. Num plano geral, o *cru* se relaciona a um estado de selvageria, à natureza. O cozido diz respeito ao universo socialmente elaborado, que toda sociedade define como sendo o de sua cultura e ideologia.

O *cru* diz respeito a tudo aquilo que está fora do controle da casa, como uma área cruel e dura do mundo social, como um espaço onde as pessoas estão em constante disputa, principalmente no tocante ao trabalho. O *cozido*, ao contrário, refere-se ao mundo das comidas feitas em casa, dos parentes, dos amigos, dos companheiros, os únicos capazes de compartilhar da intimidade que acontece na casa e na mesa.

Há, portanto, uma “comida da rua”, impessoal e individualizada, a contrastar com uma “comida da casa”.

Assim é que equacionamos simbolicamente a mulher com a comida e o doce com o feminino, deixando o salgado e o indigesto para estarem associados a tudo o que nos ‘cheira’ a coisas duras e cruéis. Ao mundo difícil da ‘vida’, da ‘rua’ e do trabalho em geral, esses universos que são profundamente masculinos e, por conseguinte, estão longe das cozinhas, dos temperos e das boas mesas e camas, onde se pode exercer uma comensalidade enriquecedora (DA MATTA, 1991, p.51-52).

Seguindo essa linha de raciocínio classificatório, Perla PETRICH (1987), ao comentar sobre a técnica do churrasco, característica da cozinha argentina, diz que a carne bovina se tornou o alimento básico na região do pampa, a grande planície úmida que ocupa toda a zona central do país. A carne é preparada ao ar livre - no pátio da casa ou em pleno campo - e destinada aos familiares, agregados e amigos que, sem convite formal, chegam para compartilhar a refeição.

A característica dessa cozinha é o seu caráter masculino. O homem deve se encarregar da caça ou criação do animal, de carneá-lo e de preparar o churrasco, ou seja, enfiar a carne em um espeto e enterrar uma ponta na terra para mantê-lo em plano inclinado sobre as chamas. A mulher não toma parte no preparo do churrasco e só aparece quando já está tudo pronto. Sua função é cozinhar os pratos de todo dia, para os familiares degustarem na intimidade da casa.

Se um dos traços da cozinha argentina do pampa é a carne de boi assada pelo homem, no México, principalmente para o indígena e o camponês, o milho constitui 80% de sua alimentação e representa uma referência cultural básica, além do valor nutritivo. Conforme a mitologia maia, o homem foi criado pelos deuses a partir da massa de milho.

Se os deuses escolheram o milho para criar e alimentar o homem, como duvidar de sua perfeição, como deixar de adorá-lo, como não crer em sua origem e sua reprodução divina ? A sacralização do milho tem atravessado os séculos. O indígena mexicano ainda hoje reluta em vender seu milho porque considera que isto equivale a comerciar sua própria carne. Assim, o milho é cultivado apenas para consumo pessoal.

O milho é para o camponês o único e supremo critério de sabor. Nenhum outro alimento poderá substituir a tortilha que a mulher prepara com farinha de milho e doura sobre o *comal*, uma placa de barro cozido (PETRICH, 1987, p.10).

Para os argentinos, a carne de boi assada *simboliza uma assimilação direta da vitalidade do animal e da natureza. Se se deseja manter o vigor, basta comê-la em quantidade; todos os outros alimentos são considerados, prescindíveis* (PETRICH, 1987, p.12).

Para os mexicanos, cada grão de milho, cada pedaço de tortilha é uma prova irrefutável de que a alimentação é uma forma de comunicação direta com as divindades, já que o milho é um grão sagrado que cria e garante a vida humana com sua presença.

A carne de boi assada é um marco de “argentinidade” e o milho cozido de “mexicanidade”, não só porque são alimentos nutritivos, têm capacidade para gerar energia e sustentar o corpo mas, principalmente, por traduzir um conteúdo simbólico, pelo que representam para as pessoas desses respectivos países.

O comer não satisfaz apenas as necessidades biológicas; os alimentos não são somente alimentos. Eles são uma “atitude”. Eles estão ligados aos usos, aos “protocolos”, às situações, às condutas, que não são somente alimentares. O comer e os alimentos preenchem funções simbólicas e sociais (BARTHES, 1970; MAFFESOLI, 1985).

Nos rituais religiosos o caráter simbólico do alimento também está presente. Jungla DANIEL e Veraluz CRAVO (1989) discorrem sobre esse aspecto:

A Igreja Católica impõe abstinência de carne e mesmo jejum em certas datas “santificadas”. Ao mesmo tempo, incentiva seus adeptos a participarem do alimento fundamental do cristianismo que é a Eucaristia, isto é, “o corpo e o sangue de Cristo”, consubstanciado na hóstia e no vinho. Além disso, a gula entendida como um dos pecados capitais, expressa também um controle da Igreja sobre os hábitos alimentares.

No terreiro da Umbanda, a maioria dos rituais religiosos estão ligados à oferta de alimentos. A obtenção de favores das entidades é retribuída através da “comida de pai de santo”. Quem numa noite de sexta-feira já não presenciou as cenas de despacho em encruzilhadas ou nos cemitérios? Uma vela vermelha, galinha com farofa, uma garrafa com cachaça, charutos e moedas ... (p.76).

Para Renato ORTIZ (1994), o consumo de alimentos é governado por regras particulares, que revelam a natureza dos agrupamentos sociais e, simbolicamente, representam os modos dominantes de uma sociedade. É o caso, por exemplo, de alguns grupos melanésios, nos quais o homem é obrigado a doar parte da colheita à sua irmã, enquanto sua esposa recebe uma parcela igual à de seu irmão.

Nessa situação fica evidente que as trocas alimentares são a expressão das relações de parentesco e, ao mesmo tempo, expressão da sociabilidade renovada a cada troca. Esta renovação remete, em certa medida, ao reconhecimento ritual que funda os laços entre homem e mulher, no que diz respeito às trocas conjugais e às práticas de reprodução social dos grupos de parentesco.

Se o consumo alimentar é socialmente condicionado, percebe-se, a partir do conceito de *habitus* de BOURDIEU (1974, 1980, 1983), que são as estruturas de um *habitus* que efetivamente asseguram tal condicionamento. O *habitus* é um:

sistema de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as

práticas e as representações que podem ser objetivamente “regulamentadas” e “reguladas” sem que por isso sejam o produto de obediência de regras, objetivamente adaptadas a um fim, sem que se tenha necessidade de projeção consciente deste fim ou do domínio das operações para atingi-lo, mas sendo, ao mesmo tempo, coletivamente orquestradas sem serem produto da ação organizadora de um maestro (BOURDIEU, 1980, p.188-189).

O *habitus* enquanto disposição estável garante a realização de uma ação concreta, no caso, a prática alimentar que, através da repetição, da internalização, conforma e delinea os hábitos alimentares.

A seleção “conveniente” de certos alimentos realizada por determinados grupos prende-se ao *habitus* do grupo, que se define

pela internalização de princípios, através de um sistema de expressão, que por sua vez se integra a um sistema de interpretação, que se concretiza através de uma prática específica. Esta prática particular pode levar a soluções originais e, simultaneamente, pode ser incorporada a esquemas mais gerais. Em outras palavras, o *habitus* é uma maneira de interrogar a realidade, tendo como referência um esquema de interpretação global. Portanto, os hábitos alimentares se constituem em práticas específicas, mas que têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. Eles se constituem, na realidade, num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação. Neste sentido, é uma maneira possível de interrogar a realidade, tendo como referência um modelo de pensamento mais global, dado pela sociedade (BONIN e ROLIM, 1991, p.79).

O *habitus* apresenta-se como social e individual, pois se refere tanto a um grupo ou a uma classe quanto ao indivíduo. O processo de interiorização nada mais é do que internalização da objetividade. Ao interiorizar bens materiais e simbólicos, o indivíduo o faz a partir de certos sistemas de classificação, engendrados pelas condições sociais que orientam e determinam as suas escolhas.

As pessoas são, portanto, dotadas de princípios de classificações, de gostos, que lhes permitem perceber, entre uma série de bens, aqueles que lhes convêm, aqueles que são do seu *gosto*.

O *gosto* é o operador prático da transmutação das coisas em signos distintos e distintivos, das distribuições contínuas em oposições descontínuas; ele transporta as diferenças inscritas na *ordem física* dos corpos à *ordem simbólica* das distinções significantes. Ele transforma as práticas objetivamente classificadas em práticas

classificantes, ou seja, em expressão simbólica da posição de classe (BOURDIEU, 1979).

BOURDIEU contrapõe o gosto das classes populares (camponeses e operários), que ele define como *gosto de necessidade*, ao das classes liberais, ou *gosto de luxo* (ou “de liberdade”).

O *gosto de luxo* é próprio dos indivíduos que são produto das condições materiais de existência definidas pela *distância à necessidade*, pelas liberdades, ou como se diz muitas vezes, *pelas facilidades* que asseguram a posse de um capital; o *gosto de necessidade* expressa em si mesmo, as necessidades das quais são o produto. Dessa maneira, pode-se deduzir que os gostos populares pelos alimentos ao mesmo tempo mais *nutritivos* e mais *econômicos* advém da *necessidade de reproduzir ao menor custo a força de trabalho* que se impõe, como sua própria definição, ao proletariado (BOURDIEU, 1979, p.198).

A idéia de gosto, segundo BOURDIEU é, de fato, tipicamente burguesa, visto que ela supõe uma liberdade absoluta de escolha e não pode conceber os paradoxos do gosto de necessidade. A necessidade recobre tudo o que se entende, ordinariamente, com essa palavra: a privação indiscutível dos bens necessários.

No *gosto de necessidade*, o conteúdo das preferências é determinado, em última instância, pelas relações de produção: operários e camponeses preferem sempre *necessariamente* os alimentos considerados os mais econômicos e os mais nutritivos, aqueles que apresentam as características objetivas de proporcionar uma sensação de satisfação máxima ao custo mínimo. No *gosto de luxo*, os alimentos considerados os mais leves, os mais refinados serão preferencialmente os escolhidos.

Em matéria de alimentação, o *gosto*

depende da idéia que cada classe faz do corpo e dos efeitos da alimentação sobre seu corpo, quer dizer, sobre sua força, sua saúde e sua beleza, e as categorias que ela utiliza para avaliar esses efeitos. Alguns dentre eles podem estabelecer hierarquias muito diferentes entre os diferentes efeitos. Dessa forma, enquanto as classes populares, mais atentas à força do corpo (masculino) que à sua forma, tendem a procurar produtos ao mesmo tempo baratos e nutritivos, os profissionais liberais preferem produtos saborosos que façam bem à saúde, leves e que não engordem (BOURDIEU, 1979, p.210).

O *gosto*, sendo uma disposição duradoura e fundante, constitutiva do *habitus*, que implica a propensão e aptidão para a apropriação (material ou simbólica) de uma classe determinada de objetos ou de práticas classificadas ou classificantes, é a fórmula generativa que está no princípio do estilo de vida.

O *estilo de vida* é um conjunto unitário de preferências distintivas que expressam, na lógica específica de cada um de seus espaços simbólicos - como, por exemplo, o espaço das preferências alimentares -, a mesma intenção expressiva (BOURDIEU, 1979).

Esses espaços de preferências se organizam segundo a mesma estrutura fundamental, aquela do espaço social determinado pelo volume e a estrutura do capital. Para construir o espaço dos estilos de vida no interior dos quais se definem os consumos culturais, deve-se estabelecer, para cada classe e fração de classe, quer dizer, para cada uma das configurações do capital, a fórmula generativa do *habitus* que retraduz, num estilo de vida particular, as necessidades e as facilidades características de cada classe homogênea (BOURDIEU, 1979).

Para Bourdieu, uma classe social ¹ implica inseparavelmente uma classe de agentes, de indivíduos biológicos que, sendo produtos das mesmas condições objetivas de existência, estão dotados dos mesmos *habitus*, em oposição a outras classes de agentes.

Todos os membros da mesma classe têm chances maiores de ter que enfrentar situações semelhantes, o que não significa que devam ter as mesmas experiências. As estruturas objetivas não só constroem essas chances semelhantes,

¹ A propósito das classes sociais, P. BOURDIEU numa entrevista com J. Heilbron e B. Maso, publicada na obra *Coisas ditas* (1990, p.66-7), quando solicitado a precisar ou definir sua relação com a obra de Marx no que diz respeito ao problema das classes sociais diz que “quis romper com a representação realista da classe como grupo bem delimitado, existente na realidade como realidade compacta, bem recortada, de modo que se saiba se existem duas classes ou mais, ou mesmo quantos pequenos burgueses existem [...] Meu trabalho consistiu em dizer que as pessoas estão situadas num espaço social, que elas não estão num lugar qualquer, isto é, intercambiáveis, como pretendem aqueles que negam a existência das ‘classes sociais’, e que, em função da posição que elas ocupam nesse espaço muito complexo, pode-se compreender a lógica de suas práticas e determinar, entre outras coisas, como elas vão classificar e se classificar, e, se for o caso, se pensar como membros de uma *classe*”.

como também inculcam através de experiências sempre convergentes as disposições do *habitus*, dando uma fisionomia especial ao meio social.

À luz das colocações de Bourdieu, pode-se dizer que as propensões e aptidões para a apropriação de determinados alimentos, ou melhor, as preferências, produtos de um encontro entre bens/mercadorias e um gosto, delineiam os hábitos alimentares.

Para Carlos Roberto A. dos SANTOS (1995): *Os padrões de mudanças dos hábitos alimentares têm referenciais na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca de seu desenvolvimento. À medida que uma sociedade se desenvolve, as novas condições de hábitos e de consumos alimentares adquirem maior significado* (p.123).

Se os novos hábitos alimentares se incorporam ao processo de desenvolvimento que as sociedades passam, pode-se dizer que eles são um elemento bastante importante de identidade social de determinados grupos de indivíduos que, por isso mesmo, ocupam determinados espaços sociais e expressam determinados estilos de vida.

Neste ponto importa entender como recuperar a identidade social de vários grupos que por meio da sociabilidade perpetuam a memória de um estilo de vida.

O que é a *memória*? É a memória dos outros, aquela que permite que se veja um evento, que se problematize uma realidade, que se construa um fato histórico, a partir do outro, do sujeito recordador. É este sujeito que, através de suas recordações, possibilita que, pela técnica da história oral, o pesquisador reconstrua o passado histórico, de acordo com as necessidades do presente, de acordo com a problemática que se formulou a partir de seu ponto de vista.

A memória oferece o passado através de um modo de ver o passado: exercício de congenialidade, onde há, pois, investimentos do sujeito recordador e da coisa recordada, de maneira que ao termo e ao cabo do trabalho de recordação já não podemos mais dissociá-los: então fará tanto sentido entender o sujeito a partir do que recordou quanto o que recordou a partir de como o fez (GONÇALVES FILHO, 1993, p.99).

Quando a memória faz esse exercício de recordação, vêm à tona lembranças que, segundo BERGSON (1990), impregnam todas as combinações do passado com o presente da percepção. *Aos dados imediatos e presentes de nossos sentidos misturamos milhares de detalhes de nossa experiência passada. Na maioria das vezes, estas lembranças deslocam nossas percepções reais, das quais não retemos então mais que algumas indicações, simples “signos” destinados a nos trazerem à memória antigas imagens* (p.22).

É a memória que tem a função decisiva, por um lado, de permitir a relação do presente com o passado, que emerge, misturando-se com as percepções imediatas e, por outro, de contrair uma multiplicidade de momentos, levando o sujeito a reproduzir formas de comportamento que já deram certo. Nesse sentido, a memória para Bergson, *é o lado subjetivo de nosso conhecimento das coisas.*

Bergson dizia que há duas memórias distintas: uma, a memória-hábito, fixada no organismo, é basicamente constituída pelo conjunto dos sistemas sensório-motores que o hábito organizou, é uma memória quase instantânea, que evoca a experiência passada, mas não a sua imagem. A outra é a memória verdadeira, que retém todas as situações à medida que elas acontecem *dando a cada fato seu lugar e conseqüentemente marcando-lhe a data, movendo-se efetivamente no passado definitivo e não, como a primeira, num presente que recomeça a todo instante* (p.124).

Essas duas memórias estão interligadas e são complementares, pois, enquanto a “memória verdadeira” apresenta aos mecanismos sensório-motores todas as lembranças capazes de orientá-los para as ações e reações do cotidiano, os aparelhos sensório-motores fornecem às lembranças inconsciente o meio de se tornarem presentes. Em Bergson, portanto, *é do presente que parte o apelo ao qual a lembrança responde, e é dos elementos sensório-motores da ação presente que a lembrança retira o calor que lhe confere vida* (p.125).

Através da memória-hábito, memória dos mecanismos motores, tem-se a fixação daqueles movimentos necessários à socialização do indivíduo, ao passo que, através da memória verdadeira, têm-se as lembranças e as suas imagens, que se referem a momentos singulares da vida de cada um, e que ocorreram em diferentes

situações do passado. A lembrança é a sobrevivência do passado e, conseqüentemente, desses momentos.

Ecléa BOSI (1987), ao comentar *Matière et mémoire* de Bergson, diz que importa reter o princípio central da memória como “conservação do passado” e que este sobrevive, quer chamado pelo presente sob a forma da lembrança, quer em si mesmo, em estado inconsciente.

Enquanto Bergson trata da memória como uma questão essencialmente psicológica, em que não intervêm elementos condicionantes de teor social ou cultural, Maurice HALBWACHS (1990) trabalha com os “quadros sociais da memória”.

Halbwachs parte do princípio de que o homem nunca está só, é membro de vários grupos, participa de vários pensamentos sociais. Logo, as suas lembranças vão depender do seu relacionamento com os diferentes grupos de referência e de convívio. *O maior número de nossas lembranças nos vem quando nossos pais, nossos amigos ou outros homens nô-las provocam.*

É a partir da situação presente, do engajamento nos grupos, que se pode considerar o passado. Logo, a lembrança é uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente.

Não é suficiente reconstituir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança. É necessário que esta reconstrução se opere a partir de dados ou de noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros, porque elas passam incessantemente desses para aquele e reciprocamente, o que só é possível se fizeram e continuam a fazer parte de uma mesma sociedade. Somente assim podemos compreender que uma lembrança possa ser ao mesmo tempo reconhecida e reconstruída (HALBWACHS, 1990, p.34).

Se lembrar é reconstruir, repensar com imagens e noções de hoje as experiências do passado, não se pode esquecer que, para Halbwachs, o homem ao evocar o seu próprio passado, tem necessidade de fazer apelo às lembranças dos outros. Ele se reporta a pontos de referência que existem fora dele, e que são fixados pela sociedade. Dessa forma, as imagens dos acontecimentos passados não se encontram completas na parte inconsciente do cérebro, mas na sociedade, *locus* de todas as indicações necessárias para que se possa reconstruir tais imagens.

A memória dos outros reforça e completa a nossa. À medida que fazemos parte de vários grupos que por si mesmos são limitados no tempo e no espaço, as lembranças desses grupos estão em relação com os eventos que constituem o passado de cada um de nós.

A memória coletiva *apresenta ao grupo um quadro de si mesmo que, sem dúvida, se desenrola no tempo, já que se trata de seu passado, mas de tal maneira que ele se reconhece sempre dentro dessas imagens sucessivas* (HALBWACHS, 1990, p.88).

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

Para Halbwachs, chama a atenção o fato de que na memória as semelhanças passam para o primeiro plano, quer se trate deste ou daquele grupo. E os grupos, ao avançarem no passado, tomam consciência de suas identidades através do *tempo*, visando perpetuar os sentimentos e as imagens que formam a substância de seu pensamento.

O que é o *tempo*?

O tempo não é outra coisa senão uma série sucessiva de fatos, ou uma soma de diferenças. É aquilo que deve ser dentro de um determinado grupo. Assim, há períodos de pressa, de descanso, enfim, de irregularidades, mas que não alteram o curso normal do tempo desse grupo, pois seus componentes agem de acordo com as suas respectivas necessidades e tradições. *O tempo é realmente aquilo que sempre foi, nem muito rápido, nem muito lento [...] já que está em conformidade com as necessidades da vida urbana* (HALBWACHS, 1990, p.119).

Para reconstituir as lembranças, Halbwachs diz que é no tempo - aquele de um determinado grupo - que o pensamento se apóia, pois somente o tempo pode ser representado *como um meio contínuo que não mudou e que permaneceu o mesmo hoje como ontem, de maneira que é possível se encontrar ontem dentro de hoje* (p.120). Os acontecimentos se sucedem no tempo, mas o tempo em si mesmo é um quadro imóvel.

Em outra passagem, Halbwachs afirma o tempo não se escoar, ele dura, subsiste, caso contrário, a memória não poderia percorrer o curso do tempo. E se percorre, é porque, do ponto de vista dos indivíduos, pode-se dizer que cada um é membro de vários grupos, participa de vários pensamentos sociais, seu olhar mergulha sucessivamente em vários tempos coletivos. Dependendo do grau de familiaridade que se tenha com esses grupos, das relações mais ou menos estreitas com os seus elementos, encontram-se os fatos e as noções que se têm mais ou menos facilidade em lembrar.

Nessa perspectiva entende-se que os limites para se rever o passado são variáveis conforme os grupos. Logo, os pensamentos individuais, de acordo com os momentos, atingem lembranças mais ou menos distantes, segundo o grau de sua participação neste ou naquele pensamento coletivo.

Assim, as lembranças que mais rapidamente vêm à tona, são aquelas que se conservam nos grupos nos quais se têm maiores afinidades, enquanto as lembranças mais fugidias estão vinculadas aos grupos mais distantes.

O indivíduo que se lembra busca suas lembranças num movimento contínuo, ou melhor, na memória coletiva, uma corrente de pensamento contínuo, *que retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém. Por definição, ela não ultrapassa os limites desse grupo* (HALBWACHS, 1990, p.81-82).

Para Halbwachs, não há grupo, nem gênero de atividade coletiva que não tenha qualquer relação com um lugar; não há memória coletiva que não se desenvolva num quadro espacial. O espaço, aquele por onde se passa, que é ocupado, ao qual sempre se tem acesso e que a imaginação é capaz de reconstruir a cada momento é, basicamente, o referencial para que o pensamento se fixe e as lembranças surjam. Embora cada sociedade recorte o espaço a seu modo, ela procura estabelecer um quadro fixo em que suas lembranças possam ser localizadas.

A memória coletiva enraíza-se, materializa-se, encarna-se no espaço, caso contrário, as lembranças se pulverizariam. Daí entender, segundo Renato ORTIZ (1991a), que a memória coletiva secreta, portanto, um espaço e um tempo que manifesta a “tradição” de um determinado grupo.

A função da memória é o conhecimento do passado. E para que haja memória é necessário que o sujeito que se lembra tenha o sentimento de que evoca suas lembranças apoiado na memória dos outros, pois cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva.

Trabalhar com a memória dos outros é trazer à tona a questão da memória como fator dinâmico na interação entre passado e presente, à medida que segmentos da experiência humana são relatados, no contexto de um passado lembrado, para que as necessidades de compreensão do presente sejam atendidas.

A oposição passado/presente é um elemento essencial na concepção do tempo que, diga-se de passagem, assume sentidos bem distintos em relação às diferentes sociedades.

Nas sociedades primitivas, o homem apreende o mundo como totalidade, simultaneamente, sincrônica e diacrônica, porque é próprio do pensamento selvagem ser atemporal.

EVANS-PRITCHARD (cf. LE GOFF, 1984 e WHITROW, 1993) ao estudar os azande do sudeste do Sudão, observou que, para esse povo, o presente e o futuro sobrepõem-se de tal modo que a saúde e a felicidade futuras de um homem dependem de condições futuras consideradas como já existentes. Daí poder controlar as forças místicas que produzem essas condições, aqui e agora, através da prática de oráculos.

Outro povo sudanês estudado por EVANS-PRITCHARD (1978), os Nuer, que vivem próximo às margens do rio Nilo Branco, não utilizam a expressão tempo da mesma forma que as sociedades ocidentais. Não se referem ao tempo como se fosse algo de concreto, que passa e pode ser poupado ou desperdiçado. Não têm a mesma sensação de lutar contra o tempo ou de coordenar seus afazeres como uma passagem abstrata do tempo, porque seus pontos de referência são fornecidos por suas atividades sociais e de sobrevivência.

Os Nuer não têm unidades de tempo dentro do mês, dia e noite, como horas ou minutos, pois não medem o tempo pensando apenas em termos de sucessão de atividades, e são tantas as que envolvem seus rebanhos, que Evans-Pritchard fala que o relógio diário dos Nuer é o gado. O círculo de tarefas pastoris, a hora do dia e a

passagem do tempo durante o dia são para os Nuer, fundamentalmente, a sucessão dessa tarefas e suas relações mútuas.

Evans-Pritchard diz que o tempo é para os Nuer uma ordem de fatos de significação importante para um grupo e, em consequência, é relativo ao espaço estrutural considerado em termos de localidade. Nesse sentido, os nomes dados aos anos pelas tribos referem-se a enchentes, pestes, fomes, guerras e outros acontecimentos pelos quais a tribo passou. Com o decorrer do tempo, os nomes dados aos anos são esquecidos e todos os eventos além dos limites desse registro histórico passam a ser pensados como tendo ocorrido faz muito, muito tempo.

O tempo histórico, considerado como uma seqüência de acontecimentos notáveis de grande significação para uma tribo, engloba, na opinião de Pritchard, um período de 50 anos, e, quanto mais distante do dia de hoje, mais esparsos e vagos tornam-se seus pontos de referência.

Outra maneira que os Nuer têm de medir o tempo refere-se ao sistema de conjuntos-etários, já que todos os meninos iniciados num número sucessivo de anos pertencem a um único conjunto de idade. Os conjuntos etários sucedem-se uns aos outros para sempre, mas nunca há mais de seis existindo ao mesmo tempo.

Evans-Pritchard observou que, entre os Nuer, o tempo é percebido como movimento de pessoas, enquanto grupos, através da estrutura social. Logo, não há uma verdadeira impressão das distâncias temporais entre os acontecimentos, como a que é criada pelas técnicas de datação conhecidas, mas sim, um reflexo de relações entre linhagens.

O tempo, assim, não é um contínuo, mas um relacionamento estrutural constante entre dois pontos, e a sua contagem é essencialmente uma concepção da estrutura social, é sobretudo um olhar para trás, já que as relações devem ser explicadas em termos do passado.

Evans-Pritchard conclui que o tempo estrutural é um reflexo da distância estrutural, aquela entre grupos de pessoas dentro de um sistema social, expressa em termos de valores, que limitam e definem a distribuição das aldeias em termos estruturais e fornecem um conjunto diferente de distância: a distância ecológica. Esta

leva em conta a relação existente entre as comunidades em função da densidade de distribuição da água, da vegetação, da vida animal.

Se, em algumas sociedades primitivas, o tempo assume uma conotação estrutural, como se percebeu nos estudos de Pritchard, nas sociedades modernas tem um significado diferente.

Na sociedade industrial, desde a sua origem no século XVIII, o tempo teve um papel preponderante. Para G.P. WHITROW (1993) talvez o efeito mais notável da crescente importância do tempo no cotidiano das pessoas tenha sido a introdução de um sistema de organização do transporte em âmbito nacional: o sistema de malas-postas. O som da buzina da mala-posta chamava a atenção de todos para a importância da hora e da pontualidade.

Posteriormente, a invenção da locomotiva e da estrada de ferro também provocaram grande impacto sobre o modo de vida e o sentido do tempo das pessoas.

Mas foi a proliferação de relógios de todo o tipo - em igrejas e lugares públicos, relógios de sol, de parede, de bolso - que acentuou a tendência, no século XIX, à regulação cronométrica das mais básicas funções vitais. *Comia-se não quando se sentia fome, mas quando se era advertido pelo relógio; dormia-se, não quando se estava cansado, mas quando o relógio consentia. [...] Vestir-se, comer, ter encontros, dormir, levantar - tudo é determinado pelo relógio [...] para onde quer que se olhe, se vê um relógio* (WHITROW, 1993, p.184).

O relógio enquanto medida do tempo foi fundamental não só nas relações sociais, mas também na regulação dos novos ritmos da produção, no momento em que a revolução industrial exigia uma maior sincronização do trabalho.

Quando a indústria de manufatura se mantinha em uma escala doméstica, exigia-se um leve grau de sincronização do trabalho, e prevalecia a orientação ao fazer imediato, não havia planificação. Mas, com as fábricas têxteis e oficinas mecânicas, a nova disciplina de tempo se impunha mais rigorosamente e essa era uma necessidade que o capitalismo industrial havia criado para dar energia a seu avanço.

No princípio, alguns patrões tentaram expropriar os trabalhadores de todo conhecimento do tempo, inclusive adotando estratégias para encurtar a hora do almoço e prolongar a jornada. A relevância do tempo nas relações patrão-empregado nos

primórdios do capitalismo industrial pode ser resumida, segundo E.P.THOMPSON (1984) da seguinte forma: *Os patrões ensinaram à primeira geração de operários industriais a importância do tempo; a segunda geração formou comitês de jornada abreviada no movimento pelas dez horas; a terceira fez greves para conseguir horas extra e jornada e meia. Haviam aceito as categorias de seus patrões e apreendido a lutar com elas. Haviam apreendido a lição de que o tempo é ouro (p.279).*

Quem melhor incorporou a lição de que o tempo é ouro, foram as seitas protestantes calvinistas: metodistas, batistas, evangelistas. A conduta de vida das pessoas que pertenciam a essas seitas caracterizava-se por um ascetismo que se pode designar pela palavra ambígua de puritanismo. E.P.THOMPSON (1984, p.280ss.) comenta alguns desses protestantes que pregavam a crítica moral da ociosidade:

R.BAXTER, em seu livro *A Christian Directory: Lembre-se como é recompensadora a Redenção do tempo [...] no mercado, ou no comércio, na agricultura ou em qualquer ocupação remunerada, costumamos dizer que o homem se torna rico quando faz uso de seu tempo. ... Utilize cada um dos minutos como a coisa mais preciosa. E empregue-os todos no dever.*

Oliver HEYWOOD, em *Youth's Monitor* (1689) : *o tempo é uma mercadoria demasiado preciosa para subestimá-la [...] esta é a cadeia dourada da qual pende a eternidade inteira; a perda de tempo é insuportável, porque é irrecuperável.*

John WESLEY (metodista) sublinha o bom governo do tempo.

Hannah MORE (evangelista) consegue introduzir a imagem do tempo como moeda no mercado de trabalho.

A análise das relações entre o puritanismo e o capitalismo feita por Max Weber demonstra que a conduta ascética que tem como fonte a religião, determina um comportamento moral que, por sua vez, tem por efeito racionalizar o comportamento individual, inclusive na gestão dos negócios. Nesse sentido, Weber observou que para o puritano o que é condenável não é a aquisição da riqueza, mas sim o desperdício, o luxo, a ociosidade. Por isso os homens deveriam valorizar o tempo e nunca desperdiçá-lo, já que o trabalho concorre para a glorificação de Deus.

No século XX, o tempo passa a ter um relevante papel, tanto na vida moderna como na explicação científica do mundo, dada pela Física. Albert Einstein, num artigo publicado em 1905, revela as limitações da teoria do tempo em vigor até então. Einstein traz à tona o conflito entre o absolutismo e o relativismo. Segundo ORTEGA y CASSET (1983, p.171), *o relativismo de Einstein é estritamente inverso ao de Galileu e Newton. Para estes as determinações empíricas de duração, colocação e movimento são relativas porque crêem na existência de um espaço, um tempo e um movimento absolutos.*

Na perspectiva newtoniana tem-se o conhecimento relativo de uma realidade absoluta, o universo. Representando-o como um grande retângulo, tem-se: T' é o conhecimento a; T'' é o conhecimento b, e assim sucessivamente, na esperança que se terá o conhecimento total. Para se chegar ao "a", já se têm as categorias básicas, dadas por uma premissa aristotélica: todo microcosmo contém o macrocosmo.

Einstein critica Newton quando este afirma que o universo desconhecido se comporta de acordo com a fração conhecida. Isso não é científico, é metafísico, diz Einstein! O que se tem, portanto, é o conhecimento absoluto de uma realidade relativa.

Num momento T' pode-se conceber um conhecimento, no momento T'' um novo conhecimento absoluto, que pode desmentir aspectos do anterior. É absoluto, porque é o máximo de dados, de conclusões que se pode extrair de um instrumental teórico-metodológico para se equacionar um problema naquele determinado momento. A realidade é sempre hipotética, relativa, e o conhecimento é absoluto enquanto dura e permite que se façam projeções.

Na relatividade einsteniana, não há uma realidade absoluta e outra relativa em comparação com aquela. Há uma só realidade, e esta é a que o observador percebe da posição que ocupa, portanto, é uma realidade relativa.

Como a realidade que o observador percebe, conforme a posição ocupada é relativa, e é a única que há, resulta na realidade verdadeira, ou o que é igual, a realidade absoluta. Relativismo aqui não se opõe a absolutismo, ao contrário, funde-se com ele, e lhe outorga uma validade absoluta. Daí a premissa: a relatividade pode ser absolutizada.

Para Einstein, o que define a posição do observador é o estado atual da Ciência, a evolução do conhecimento científico numa determinada comunidade, aquilo que Kuhn chama de “comunidade científica”, e não uma variável ideológica ou subjetiva. Logo, a posição do observador não é subjetiva, mas está referida a uma “comunidade científica”.

Cada observador tem como referência um determinado arsenal teórico-metodológico-instrumental. Ao se mudar a problemática, muda-se o referencial teórico, o procedimento metodológico. Em resumo, enquanto para Newton o tempo é independente do universo, para Einstein, o tempo é um aspecto do universo que depende do observador.

Tomando-se a sociedade industrial contemporânea, percebe-se que há boas razões para se acreditar que nela, muitos sentidos distintos de tempo se entrecruzam. Segundo David HARVEY (1992):

Os movimentos cíclicos e repetitivos (do café da manhã e da ida ao trabalho a rituais sazonais como festas populares, aniversários, férias, abertura das temporadas esportivas) oferecem uma sensação de segurança num mundo em que o impulso geral do progresso parece ser sempre para a frente e para o alto - na direção do firmamento, do desconhecido. Quando o sentido do progresso é ameaçado pela depressão ou pela recessão, pela guerra ou pelo caos social, podemos nos reassegurar (em parte) com a idéia do tempo cíclico (‘longas ondas’, ‘ciclos de Kondratieff’ etc.) como um fenômeno natural a que devemos forçosamente nos adaptar ou recorrer a uma imagem ainda mais forte de alguma propensão universal estável (tal como a irascibilidade humana inata) como contraponto perpétuo do progresso. Em outro nível, podemos ver como o que Hareven chama de ‘tempo da família’ (o tempo implícito em criar filhos e transferir conhecimento e bens entre gerações através de redes de parentesco) pode ser mobilizado para atender às exigências do ‘tempo industrial’, que aloca e realoca trabalho para tarefas segundo vigorosos ritmos de mudança tecnológica e locacional forjados pela busca incessante de acumulação do capital. E, em momentos de desespero ou de exaltação, quem entre nós consegue impedir-se de invocar o tempo do destino, do mito, dos deuses ? ... (p.187-8).

Esses diferentes “tempos” que tomam conta do dia-a-dia das pessoas, fazem com que o tempo, de maneira geral, se torne tão fragmentado que apenas o presente pareça ter significado, e o passado seja visto como obsoleto, inútil, ou nostálgico. Entretanto, é importante reconstruir o passado, via memória, através da rememoração, um exercício meticoloso de avaliação do passado no presente. A memória é um objeto

repleto de complexidades. É também um conceito bastante elástico, pois ao se tomar os lugares da memória, por exemplo, percebe-se que não há fronteiras para eles.

O que é o lugar ? É um espaço físico ? É uma cidade ? As cidades são lugares de memória ? Para Pierre NORA na obra *Les lieux de mémoire* há lugares no sentido espacial do termo e lugares materiais, que não correspondem aos espaços fixos.

Em termos espaciais, poder-se-ia dizer que as “cidades são incomparáveis lugares de memória”. Mas, segundo Jean-Paul DOLLÉ (1993), essa é uma afirmação tautológica, porque toma como estabelecida a existência do que está em questão, ou seja, como produzir a memória numa cidade? Quem ou o que produz o lugar e por quê?

A priori, o lugar, a cidade é uma situação geográfica. Mas, em termos de história, o que é principal? A cidade enquanto espaço físico, enquanto lugares históricos, ou o que as pessoas vivenciam na cidade? As lembranças, as subjetividades da cidade?

Concordando com Jean-Paul Dollé, pode-se afirmar que as cidades não são lugares históricos, mas formas de sensibilidade, a partir e no interior das quais a história se desenvolve, quer dizer, constrói espaços e lugares de memória (no seu interior), para reter e comemorar fatos marcantes dessa história e, por consequência, esquecer e rechaçar outros fatos, também históricos, mas que não é conveniente conservá-los na memória. Toda seleção de fatos é uma exclusão de outros.

Ao se tomar a cidade de Paris (DOLLÉ, 1993), percebe-se que uma série de monumentos, tais como o Louvre, a Tour Eiffel, os Champs-Élysées entre outros, todos, sem exceção, são maravilhas que orgulham os franceses e que são interessantes de serem explorados pela indústria turístico-cultural. Mas Paris é também e essencialmente a cidade daqueles que aí vivem e não vêem o que está ao seu redor, é a cidade dos bairros periféricos, dos “banlieues”. Tal como um corpo, *uma cidade é invisível no seu interior. O que se vê é a imagem, imagem do corpo, imagem da cidade, imagem da história.*

Vendo-se apenas os monumentos de uma cidade, está se tendo uma memória morta, pois não se está relacionando com os significados subjacentes a esses monumentos, tomados como dados em si mesmos. E a história não é o dado, a história

é uma construção em cima desse dado, é uma construção de lugares da memória. Nesse sentido, as imagens da cidade são, sem dúvida, uma leitura que se faz no interior da cidade, em busca de lugares da memória, pois eles perpassam toda a sociedade sem memória.

Segundo François HARTOG (1993):

O ‘lugar da memória’ não é jamais dado, simplesmente, mas sempre construído e mesmo incessantemente reconstruído. O que faz um ‘bom lugar’ é sua plasticidade, sua capacidade de mudar continuando: por exemplo, a direita e a esquerda [...]. O trabalho do historiador é, então, pesquisar ao máximo como o lugar é construído [...]. O ‘lugar’ é por sua vez o objeto que o historiador se dá e o instrumento cognitivo que permite reconhecer este objeto como tal, de o reconstruir, ou de o fazer dizer o que ele ainda não disse (p.30).

Para que haja lugar da memória enquanto construção, enquanto objeto histórico, pressupõe-se a existência de um passado, no interior do qual se encontram “conteúdos memoriais”. *Se não há conteúdos memoriais, não há lugar de memória. Mas não há lugar de memória se os conteúdos não são colocados por uma exigência presente* (CHANET, 1993, p.24).

Reconstruir o passado via memória é, portanto, retrabalhá-lo com questões colocadas a partir das diversas escolhas do presente. Com isso, está se procurando dar a palavra ao presente, não como herança do passado, mas como uso do passado.

Ao se entender que as cidades são formas de sensibilidade, como se disse anteriormente, está se supondo que a cidade comporta uma multiplicidade de olhares para se poder reconstruir as suas mais variadas imagens e aí, então, transformá-la em objeto de estudo (PECHMAN, 1994). E nessa tentativa de transitar do sensível (o olhar) para o científico (a observação), a cidade torna-se um espaço fundamental para a memória, tomada aqui como objeto de conhecimento.

As várias ocupações da cidade pelos indivíduos, pelos grupos e as instituições sociais, refletem as formas de organização e produção dos diferentes espaços existentes na cidade, públicos ou privados, e que são espaços de representação da tradição, da modernidade, da repressão, da propriedade e posse, da monumentalidade, dos rituais, do simbólico, do artístico e arquitetônico, do lazer.

Cada um desses espaços está impregnado de lembranças do tempo que aí se passou e se viveu, sonhos, ilusões, diferentes momentos da trajetória individual e social. Os bares e restaurantes estudados na presente pesquisa recaem, sem dúvida, nessa categorização: espaços abertos ao público em geral, e que são freqüentados para se vivenciar momentos agradáveis, da comensalidade ou da sociabilidade.

1.2 NO RITMO DO DESENVOLVIMENTISMO

Curitiba, é certo, vivia o reflexo de uma série de acontecimentos ocorridos em nível nacional, no período que vai de 1945 a 1964; período esse sustentado pelo *modelo de substituição de importações* que progressivamente transformou a estrutura global do país, ancorado nos processos de urbanização e industrialização. Nesse sentido é importante recuperar essa conjuntura nacional para se entender melhor as transformações verificadas em Curitiba nesse período.

O *modelo de substituição de importações* teve início a partir de 1930, quando a economia nacional voltou-se sobre si mesma e se obrigou a expandir a produção interna industrial que, embora incipiente, já possuía uma relativa diversificação. Assim, graças ao aproveitamento mais intenso da capacidade produtiva instalada, bem como às medidas de defesa do desequilíbrio externo adotadas pelo governo federal, que resultaram na manutenção da procura interna, foi possível a substituição de uma série de bens de consumo leves, antes importados.

A industrialização que então ocorre é realizada basicamente com capitais nacionais, a partir de pequenas empresas, que reinvestem seus lucros. A tecnologia é simples e trabalho-intensiva, as economias de escala são pequenas, permitindo a instalação rentável de empresas de tamanho relativamente reduzido. Uma série de setores industriais orientados para a produção de bens leves de consumo - muitos dos quais já existiam antes dos anos trinta, como é o caso da indústria têxtil, da indústria de alimentação, da indústria de confecções, da indústria de couro, da indústria de móveis, da indústria metalúrgica e cerâmica para fabricação de utensílios domésticos - terminam de ser instalados durante os anos trinta e quarenta (PEREIRA, 1975, p.40).

A esse surto de industrialização “espontânea” seguiu-se uma política de intervenção estatal durante o Estado Novo, resultando na criação da Companhia Siderúrgica Nacional que, auxiliada por empréstimos do Export-Import Bank, construiu uma usina em Volta Redonda, no Estado do Rio de Janeiro.

A construção dessa usina siderúrgica foi fruto de duas preocupações peculiares ao governo de Vargas e à sua burocracia nacionalista. *A primeira era a determinação de reduzir a dependência das importações em que se achava o Brasil. [...] A segunda era uma crescente e veemente exigência do exército no sentido de se instalarem indústrias básicas a fim de tornar o Brasil poderoso e militarmente seguro* (DEAN, 1976, p.231).

Os anos após a Segunda Guerra Mundial assinalam modificações contínuas na estrutura industrial brasileira, à medida que o processo de substituição de importações adquire características mais marcantes. Entre os fatores que influenciaram o desenvolvimento industrial nesse período, tem-se o chamado regime de controle cambial, que permitia a redistribuição da renda nacional em favor do governo e do setor industrial.

Esse controle baseava-se na manutenção da taxa de câmbio vigente e num controle quantitativo das importações que discriminava violentamente contra os bens de consumo não essenciais, ao mesmo tempo que mantinha relativamente baratas as importações de produtos intermediários e de bens de capital. Daí resultou, naturalmente, um estímulo considerável à implantação interna de indústrias substitutivas desses bens de consumo, sobretudo os duráveis, que ainda não eram produzidos dentro do País e passaram a contar com uma proteção cambial dupla, tanto do lado da reserva de mercado, como do lado dos custos de operação. Esta foi basicamente a fase da implantação das indústrias de aparelhos eletrodomésticos e outros artefatos de consumo durável (TAVARES, 1972, p.71).

O segundo período governamental de Getúlio Vargas (1951-54) foi marcado pela criação de novas condições institucionais, econômicas e políticas para o deslanchar do processo de industrialização brasileiro. Surgiram órgãos governamentais com o objetivo de impulsionar a industrialização e a resolução de problemas econômico-financeiros e administrativos, tais como: o Banco do Nordeste do Brasil, a

Superintendência do Plano de Valorização Econômica da Amazônia, o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Petróleo Brasileiro S.A (Petrobrás).

Adotaram-se medidas de investimentos em indústrias de base, transporte e energia, a partir de sugestões e projetos prioritários elaborados pela Comissão Mista Brasil-Estados Unidos para o Desenvolvimento Econômico, cujo objetivo era criar condições para eliminar obstáculos ao fluxo de investimentos, públicos e particulares, estrangeiros e nacionais, necessários para promover o desenvolvimento econômico.

Segundo Thomas Skidmore, o governo Vargas cooperou integralmente com os esforços da Comissão Mista e acolheu bem o estímulo à coordenação de um planejamento econômico para o Brasil. Vargas indicou, em sua mensagem ao Congresso em 1951, que o seu governo iria *facilitar o investimento de capitais privados estrangeiros, sobretudo em associação com os nacionais, uma vez que não firam interesses políticos fundamentais do nosso País* (SKIDMORE, 1975, p.126).

Realizou-se uma reforma cambial em 1953, para corrigir o desequilíbrio no balanço de pagamentos, que, em síntese, consistia em uma política cambial mais flexível. A Instrução n.70 da SUMOC (Superintendência da Moeda e do Crédito), que instaurou essa reforma, *substituiu o controle direto das importações por um sistema de leilão de divisas no qual se classificavam as importações em cinco categorias, de acordo com o seu grau de essencialidade e as possibilidades de produção interna* (TAVARES, 1972, p.71).

Esse sistema, ao mesmo tempo que garantia prioridade para as importações de bens essenciais de que necessitava a indústria brasileira, mantinha a barreira cambial à importação de produtos manufaturados de consumo, além de ajudar a restaurar as exportações brasileiras em nível competitivo no exterior.

Ainda em 1953, a Carteira de Comércio Exterior (CACEX), que substituiu a CEXIM (Carteira de Exportação e Importação do Banco do Brasil S.A.), criou algumas facilidades para a importação de máquinas, ferramentas e equipamentos necessários aos novos investimentos e à complementação de investimentos pré-existentes, nacionais e estrangeiros. É óbvio que essa medida tinha a finalidade de evitar a diminuição do ritmo de industrialização, devido à crise de divisas. Mas também pode-se dizer que essa medida destinava-se a facilitar a importação de tecnologia mais avançada, sem o que poderia ser ameaçada a continuidade da industrialização (IANNI, 1971, p.119).

Em linhas gerais, durante este período, o processo de substituição de importações avançou consideravelmente nas faixas de bens de consumo duráveis e de produtos intermediários para a produção de bens de capital, à medida que a industrialização foi incorporada pelo poder público como meta a ser realizada.

Vargas defrontou-se, na persecução de seus objetivos de desenvolvimento econômico, com interesses diversos e contraditórios de vários setores e classes que ideologicamente se debatiam, de forma mais moderada ou mais exaltada, em face do nacionalismo, cujo projeto fundamental consistia em transformar o país numa verdadeira nação independente, via industrialização e intervenção do Estado na economia, fosse através do planejamento econômico, fosse através dos investimentos diretos.

O nacionalismo, como uma ideologia “desenvolvimentista” e “estatizante”, atraía uma ampla faixa de opinião pública, uma vez que seus apologistas, as chamadas elites intelectuais, propunham-se a transformar o nacionalismo na “aspiração de todo o povo”. Essas elites, originárias dos setores de classe média, acreditavam na idéia de “interesse nacional” e o nacionalismo seria, então, um sentimento de união de todos os brasileiros em prol de um esforço comum.

A vontade coletiva deveria exprimir-se pelo Estado que, acima das classes e orientado por planos racionais de base técnica, deveria conduzir o desenvolvimento econômico. Ao impulso básico nesta direção dado pelos setores de classe média [...] fizeram coro, embora orientados por outros valores, grupos políticos de esquerda e sindicatos operários, que viram nas campanhas nacionalistas, uma possibilidade de sensibilizar as massas para os problemas políticos e, ao mesmo tempo, uma forma de levar parte dos grupos dominantes a reagir contra o imperialismo (CARDOSO, 1972, p.94).

Na origem, o apelo político do nacionalismo foi incorporado pela burguesia industrial emergente, que se sentia ameaçada pela concorrência externa ou, simplesmente, tinha interesse em usar o nacionalismo como escudo ideológico em suas transações.

Tomando-se as diferenciações internas dessa burguesia industrial², notam-se formas também diferentes de respostas ao nacionalismo. Assim, enquanto a pequena burguesia industrial era bastante nacionalista, apoiando toda espécie de protecionismo alfandegário e governamental, a grande burguesia industrial não tinha interesse em levar o nacionalismo demasiado longe, devido aos benefícios auferidos com as barganhas possíveis com o capital e a tecnologia estrangeiros.

O proletariado urbano, por sua vez, também apoiou o nacionalismo, a industrialização e o protecionismo econômico governamental, já que o desenvolvimento industrial criava novos empregos e, conseqüentemente, permitia ao operariado maiores condições para elevar seu nível de vida.

O que se percebe é a existência de uma zona de interesses comuns entre a burguesia industrial e o proletariado, portanto, a formulação de um pacto social - a burguesia procurava atender às reivindicações do proletariado através de uma legislação favorável e, ao mesmo tempo, exigia a sua colaboração para quebrar a resistência das antigas classes proprietárias rurais, preservar-se no poder e manter uma política econômica de tipo desenvolvimentista. Essa aliança de classe não era fruto apenas da pressão das massas, mas uma necessidade para a burguesia industrial, no sentido de evitar que a economia regredisse à situação anterior a 1930.

A conjugação desses fatores ocorreu no segundo governo de Vargas que contava, por um lado, com o apoio dessa aliança desenvolvimentista em sua versão nacional-populista, adotando medidas destinadas a atrair o apoio operário (sem afastar os industriais), expandir ou fortalecer o PTB (Partido Trabalhista Brasileiro); por outro

² Aceita-se a diferenciação interna da burguesia industrial, em termos de sua configuração em grupos econômica e politicamente distintos, ainda que não necessariamente divergentes: - Pequena Burguesia Industrial - caracteriza-se por ser vinculada à produção de bens de consumo tradicionais; - Grande Burguesia Industrial - também estava ligada à produção de bens de consumo, mas com base em empresas de grande vulto, para a economia brasileira de então. Além disso, esta fração de classe tinha relações com o setor agropecuário, o grande comércio de exportação-importação e o capital financeiro, ou já começava a vincular-se ao setor de produção.

A propósito, consultar: Octávio Ianni, *Estado e planejamento econômico no Brasil*, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1971, p.110.

lado, subestimava a classe média - que se ressentia com o aumento da taxa de inflação e estava atingida fortemente pelo custo de vida - por não encontrar meios de obter o apoio político dessa classe à sua política econômica.

As pretensões de Vargas em lançar as bases de uma política progressista e nacionalista, orientada para conciliar o desenvolvimento econômico com a elevação das condições de vida do proletariado, estavam ameaçadas pelas tensões que se avolumavam em face da oposição de setores civis e militares, bem como a circunstâncias advindas da súbita mudança nas relações econômicas brasileiras com os Estados Unidos, quando da substituição de Truman pelo governo de Eisenhower.

Esse governo norte-americano favoreceu os investimentos particulares ao invés dos públicos, e decretou o encerramento das atividades da Comissão Mista Brasil-Estados Unidos. Segundo SKIDMORE (1975), essa atitude americana foi um sério golpe nas possibilidades de uma política econômica moderada, por parte do governo brasileiro. Vargas, em seu discurso de 31 de janeiro de 1954, confessa o impasse a que chegou a política de conciliação com o imperialismo, acusando as firmas estrangeiras de estarem realizando excessivas remessas de lucros e cometendo fraude no faturamento das exportações a fim de acobertar a retirada de lucros ilegais do país.

O agravamento das tensões oriundas dos setores externos e internos abalou profundamente qualquer tentativa de eficácia, por parte de Vargas, em levar adiante sua estratégia política. Essas tensões culminaram com sua deposição e suicídio em agosto de 1954.

Reinterpretando-se a queda de Vargas, nota-se que o contexto vigente nessa época manifesta o antagonismo entre os que desejavam o desenvolvimento internacionalizado e os que optavam por um desenvolvimento econômico independente. Os primeiros não só saíram vitoriosos com a morte de Vargas como ganharam terreno nos governos subsequentes.

Assim, o governo Café Filho, através do ministro da Fazenda, Eugênio Gudin, mostrou-se abertamente favorável à mais completa colaboração com o capital estrangeiro, enquanto objetivava rigorosas medidas antiinflacionárias como suporte de sua política monetarista ortodoxa. Gudin acreditava que a concretização de seus planos

dependia, em parte, da atitude do governo dos Estados Unidos e do Fundo Monetário Internacional.

Em 17 de janeiro de 1955, uma medida governamental veio a fortalecer a entrada de capitais estrangeiros. Foi a promulgação da Instrução n.113 da SUMOC, que regulamentava a concessão de licenças para a importação de conjuntos de equipamentos, sem cobertura cambial, que correspondessem a investimentos ou a financiamentos estrangeiros.

Com essa Instrução, considerava-se a “necessidade de simplificar a regulamentação sobre o licenciamento de importações que independem de cobertura cambial” e procurava-se “criar um clima favorável para as aplicações de capital estrangeiro no país”.

A primeira norma baixada pela Instrução 113 estabelecia:

A Carteira de Comércio Exterior (CACEX) poderá emitir “licenças de importação sem cobertura cambial”, que correspondam a investimentos estrangeiros no país, para conjuntos de equipamentos ou, em casos excepcionais, para equipamentos destinados à complementação ou aperfeiçoamento dos conjuntos já existentes quando o diretor da Carteira dispuser de suficientes elementos de convicção de que não será realizado pagamento em divisas correspondente ao valor dessas importações (*O Estado de S. Paulo*, 19 jan.1955. Cf. a referida edição para consultar todas as normas da Instrução n.113).

Depreende-se dessa medida tomada pelas autoridades financeiras que, no que diz respeito à entrada de equipamentos industriais no país, as empresas nacionais ficaram em condições desvantajosas em relação às empresas estrangeiras, uma vez que eram obrigadas a comprar divisas nos leilões de câmbio, para importar equipamentos.

Tal fato teria provocado a reação da burguesia nacional, principalmente da pequena burguesia industrial, potencialmente nacionalista, contrária ao capital estrangeiro, temerosa da concentração do capital e do domínio de seu mercado pelos grandes monopólios internacionais que lhe são muito superiores na luta concorrencial.

A grande burguesia industrial teve posição mais favorável ao capital estrangeiro e decidiu pela solução que melhor atendia a seus interesses econômicos - associação com o capital estrangeiro em busca de reforço de capital, principalmente de

equipamento que ainda não se produzia no país e que, com a Instrução n.113, poderia entrar sem cobertura cambial.

Ao interesse da grande burguesia industrial em associar-se com o capital internacional, acrescenta-se o interesse desse capital internacional trustificado em entrar no Brasil, à medida que se configura o início de um novo tipo de imperialismo.

Do fim da guerra até 1950, mais ou menos, o capital internacional se achava empenhado na reconstrução da economia industrial da Europa Ocidental e do Japão, devastados durante o conflito. A guerra da Coreia (1950-1953), acelerando o rearmamento das grandes potências capitalistas, ofereceu-lhe novas áreas de investimento. A partir de 1954-55, estes campos de aplicação começaram a ficar saturados, ao mesmo tempo que a quantidade de capital, a procura de colocação no plano internacional, se acrescia com a volta ao cenário mundial do capitalismo alemão, italiano e japonês. Ao mesmo tempo, a vitória dos comunistas em alguns países coloniais - China, Indochina do Norte - cerrava ao capital imperialista importantes territórios de penetração. Desta maneira criavam-se condições favoráveis a que o apelo da burguesia nacional ao capital estrangeiro fosse atendido por este, com redobrada presteza (SINGER, 1965, p.102-103).

A partir desse momento, a vinculação do Brasil ao mercado internacional se faz sob um novo modelo, o de *desenvolvimento associado*, onde as ligações com os países centrais se dão através de investimentos industriais diretos feitos pelos centros hegemônicos no mercado nacional. Inaugura-se um novo tipo de dependência, que evidencia o caráter monopolístico da organização da produção e do mercado por parte dos grupos estrangeiros, impossibilitando o controle do processo pelos grupos nacionais, que ingressam neste processo como sócios dependentes.

O período do governo Kubitschek (1956-60) foi marcado pela combinação de um programa de desenvolvimento econômico baseado na internacionalização da economia e, portanto, nesse novo tipo de dependência, com um esquema de sustentação política apoiado nas massas, nos moldes propostos e desenvolvidos por Vargas.

Essa sua estratégia consubstanciou-se no Programa de Metas - trinta e uma metas distribuídas em cinco setores: energia, transporte, alimentação, indústria de base, educação - cujo objetivo principal era:

acelerar o processo de acumulação aumentando a produtividade dos investimentos existentes e aplicando novos investimentos em atividades produtoras. Como fim último, propunha elevar o nível de vida da população através de novas oportunidades de emprego, visando ‘um futuro melhor’, ponto devidamente enfatizado pelo presidente em sua campanha eleitoral e nos discursos ao longo do governo (BENEVIDES, 1976, p.210).

O Programa de Metas significou uma retomada da industrialização em um nível mais ambicioso de racionalização, contando, para isso, com um crescimento na participação direta e indireta do governo em investimentos básicos, e com entrada de capital estrangeiro privado e oficial.

O setor industrial converteu-se na unidade chave do sistema, tendo lugar a instalação de indústrias dinâmicas, como a automobilística, de construção naval, material elétrico pesado, e outras indústrias mecânicas de bens de capital, além de indústrias básicas como a siderúrgica, petrolífera, metalúrgica dos não ferrosos, celulose e papel, química pesada etc. Com isso, o país avançou consideravelmente no processo de substituição de importações, expandindo e diferenciando internamente seu setor industrial, bem como reformulou suas relações de dependência, pois ampliou e aprofundou a internacionalização da economia.

Para a implementação do Programa de Metas, o presidente Juscelino Kubitschek adotou um “estilo conciliatório”, sempre procurando canalizar os interesses das forças políticas em direção coincidente com seu objetivo. Assim, em relação ao PTB, Kubitschek respondeu positivamente aos anseios do partido. Aquilo que o PTB “cobrou” de Juscelino obteve, ou seja,

o Programa não tocou no monopólio estatal do petróleo, na Álcalis, na política siderúrgica e hidrelétrica, levando à ascensão das massas pelo progresso [...]. O Programa de Metas vinha ao encontro das teses do ‘núcleo pensante’ (ideológico) do PTB, pelas propostas mais gerais de desenvolvimento com soberania nacional, apesar da entrada em massa de capital estrangeiro e da inflação [...].

E quanto aos interesses rurais, a ‘neutralidade’ do Programa foi a norma durante todo o período: a política de dominação no campo permaneceu intocável, o que favorecia não apenas ao PSD como aos outros partidos conservadores, como a UDN (BENEVIDES, 1976, p.218-219).

O estilo conciliatório de JK teve como quadro referencial de apoio o *desenvolvimentismo*, considerado ideologia oficial do Governo e usado, segundo Maria

Victoria Benevides, como um *recurso para a garantia da estabilidade do sistema em termos de mobilização e legitimação*.

À proporção que o desenvolvimento se consolidava, via aceleração do processo de industrialização, o nacionalismo “getulista”, até certo ponto, esvaziava-se, começando a perder sua força como instrumento político. Encarando esse aspecto do ponto de vista dos grupos sociais, ficam evidenciadas, inclusive, as vantagens do desenvolvimentismo sobre o nacionalismo.

Para a burguesia industrial, o desenvolvimentismo tinha sobre o nacionalismo “getulista” a vantagem de evitar a ênfase que este punha na intervenção estatal da economia. Para a classe operária, também tinha atrativos, uma vez que oferecia algo concreto (oportunidades de trabalho), ao passo que o nacionalismo era uma abstração para o operário comum. Para os setores de esquerda, a linha política adotada pelo governo era um mal menor do que a oposição udenista, antipopular, antiprogressista e, assim, esses setores limitavam-se a uma posição crítica, reivindicando maior participação popular nos resultados do desenvolvimento³. Para as Forças Armadas, o desenvolvimento econômico era indispensável, no tocante à defesa nacional (transportes, comunicações, energia, material bélico em geral etc.).

Em termos comparativos, o que ocorreu na transição do governo Vargas para o governo Kubitschek foi uma mudança essencial na ideologia do desenvolvimento. Segundo Octavio IANNI (1971):

modificaram-se os alvos das estratégias políticas de desenvolvimento: passou-se das formulações e decisões que se orientavam no sentido de criar um sistema econômico de tipo nacional para as formulações e decisões que se orientavam no sentido de desenvolver um sistema capitalista de tipo associado. No primeiro caso, pretendia-se superar a dependência por intermédio da nacionalização das decisões sobre a política econômica. No segundo, procurou-se realizar o desenvolvimento econômico por meio da reelaboração das condições de dependência (p. 184).

³ A propósito, ver Gabriel Cohn, *Perspectivas da Esquerda*. In: IANNI, Octavio et al. *Política e revolução social no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965, p. 129-157.

Os investimentos diretos feitos no Brasil pelo capital estrangeiro, no período de Juscelino Kubitschek, foram possíveis, principalmente em virtude dos favores concedidos pelo regime da Instrução n.113 (revigorada pelo Decreto n.42.820, de 16 de dezembro de 1957), expedida pelo governo de Café Filho, mas mantida e largamente utilizada no governo Kubitschek.

Numa fase de crescente substituição de importações, era importante garantir as condições econômicas, financeiras, cambiais e políticas indispensáveis à realização do desenvolvimento, condições essas da confiança dos empresários, financistas e governo interessados num projeto comum.

Em face dos crescentes e vultosos investimentos feitos no Brasil pelo capital estrangeiro, começou a surgir, já nos últimos anos do governo Kubitschek, um “novo” nacionalismo, cuja ênfase principal recaía na questão da remessa de lucros e na transferência de outros valores para o exterior, considerados como recursos externos necessários ao desenvolvimento econômico nacional.

Argumentava-se que as transferências incidiam, negativamente, sobre a taxa de capitalização, abaixando-a. Segundo Aristóteles MOURA (1959, p.190), *a afirmação de que as transferências não desfalcam a renda decorre da idéia, evidentemente falsa, de que a renda - a produção - é formada pelo capital quando, na realidade, ela resulta do trabalho.*

Esse “novo” nacionalismo era incorporado pelas esquerdas e por elementos da Frente Parlamentar Nacionalista. Entre estes, os deputados Sérgio Magalhães, José Sarney e Celso Brant, foram autores, respectivamente, dos projetos n.1/59, 782/59 e 1587/60 visando à regulamentação da remessa de lucros e ao retorno de capitais estrangeiros existentes no Brasil ⁴.

Apesar de JK ter sido pressionado por certos setores em relação à sua política desenvolvimentista, fosse devido ao capital estrangeiro, fosse devido à questão da inflação que atingia índices galopantes nos últimos anos de seu governo, ele soube

⁴A propósito, consultar Milton Reis, Os Projetos de Remessa de Lucros. In: *Revista Estudos Sociais*, Rio de Janeiro, v.3, n.11, p.311-321, dez.1961.

conciliar os objetivos protecionistas, a pressão das massas e os investimentos estrangeiros, que foram a condição da própria continuidade do desenvolvimento.

Em síntese, pode-se dizer que JK com seu Plano de Metas que prometia ao país crescer “cinquenta anos em cinco”, lançou um programa desenvolvimentista que objetivava modernizar o Brasil, principalmente com a indústria automobilística que veio mudar a face industrial do país, contribuindo para incendiar o imaginário popular com a bandeira do desenvolvimentismo.

De resto, os anos 50 no mundo e no Brasil foram anos que a história guardou com certa alegria, depois da destruição causada pela Segunda Guerra. Segundo o jornalista Marcos Augusto GONÇALVES (Folha de São Paulo, 15 dez.1996):

No baú das mitologias do século 20, a década de 50 cintila com seu tesouro de ícones do conforto doméstico e da vida moderna. Os ‘fifties’ são a cara da América, a potência do fim do milênio. São os anos da grama bacana, da torradeira, do *sundae*, do topete, do *rock*, das lanchonetes, do neon, dos carrões e de uma alegre e colorida Hollywood.

Mas também aqui no Brasil a década foi especial. Os 50 sepultaram o getulismo e viram brotar o sorridente desenvolvimentismo de JK, que estufou as velas do otimismo nacional.

O sonho brasileiro teceu, naquele período, as fantasias para a consolidação de uma imagem moderna do país: bossa nova, cinema novo, poesia concreta e a nova capital [...]. Um Brasil inteligente imbuíu-se, radiante, do espírito do novo (p.12).

O mito do desenvolvimento também chegou ao Paraná, cujos governos Moysés Lupion (1947-1951) e Bento Munhoz da Rocha Netto (1951-55) trouxeram à tona um discurso da “modernidade”, do surto de progresso dos anos 40 e 50 e do novo papel reservado ao Paraná na economia nacional, de modo a incluí-lo “entre os primeiros da Federação” (LUPION, 1948, p.11).

Nas falas desses governantes, o Paraná era considerado a “terra das oportunidades” e dos “desafios” passíveis de serem superados pela firmeza das ações empreendidas pelos técnicos governamentais. Um dos grandes desafios a ser enfrentado era a elevação do padrão de vida da população, para que fossem asseguradas as igualdades de oportunidade, de bem-estar e de segurança para todos. A persecução desse objetivo atraía brasileiros de diversas localidades, na opinião do

governador Bento Munhoz da ROCHA NETTO (1954, p.xi), e tinha no café o seu grande trunfo:

Ouçõ os passos dos brasileiros que convergem para o Paraná, através de todos os caminhos da Pátria Grande. Vêm de Minas e São Paulo, empurrados pela onda verde dos cafeeiros, que desceram para o Sul, vivendo seu ciclo e revolucionando a tradicional economia paranaense. Vêm do Nordeste, ressequido e superpovoado, com a intrepidez e a coragem dos que lutam sempre e se habituaram a lutar sem esmorecer, para abrir sertão e fazer o cafezal avançar. Vêm do sul, transbordando do minifúndio colonial e fazendo sobreviver, aqui, os traços humanos que nos são característicos depois de mais de um século de imigração. Vêm de todas as angústias, de todos os desencontros, de todas as esperanças e de todas as coragens nacionais. O Brasil marcou encontro no Paraná.

Bento Munhoz da Rocha Netto acreditava no Paraná, queria transformá-lo num grande centro desenvolvimentista, tendo a certeza de que o café, enquanto riqueza da terra, teria um papel importantíssimo nesse processo, atraindo mão-de-obra, gerando divisas, revolucionando a economia.

E o café foi, sem dúvida, o grande fator de crescimento econômico do Estado e o concentrador das atenções dos políticos paranaenses. Nelson TOMAZI (1997) em sua tese de doutorado refere-se a essa questão:

Moisés Lupion governou o estado durante dois mandatos (1947-1951 e 1955-1961). Nestes mandatos houve uma continuação da política fundiária e agrícola anterior. Somente com a eleição de Ney Braga para o governo estadual (1961-1965) houve uma tentativa de reorientar um pouco a política de investimentos no estado. Procurou-se incentivar a industrialização, entretanto, o estado tinha ainda uma dependência muito grande dos recursos oriundos da agropecuária, e este setor exigia investimentos significativos para se manter, principalmente em estradas. Deste modo, como a cafeicultura ainda representava os maiores índices de produção no Paraná e significava uma receita enorme para o governo, os cafeicultores, que tinham um peso muito grande na política de investimentos do governo, exigiam uma atenção especial para manter os seus lucros (p.232).

Segundo dados do Instituto Brasileiro do Café (IBC) divulgados no Anuário Estatístico do Café em 1968, o Paraná apresentou em relação ao total produzido no Brasil, em mil sacas de 60 kg, os seguintes resultados:

- em 1920, 70 mil ou 0,4%;
- em 1930/31, 347 mil ou 2,1%;
- em 1940/41, 1108 mil ou 5,8%;
- em 1950/51, 4026 mil ou 24%;
- em 1960/61, 14320 mil ou 48%;

Inúmeros fatores contribuíram para essa significativa expansão e ascensão da cafeicultura paranaense de 1920 a 1960, entre os quais a suspensão da política de controle da produção cafeeira adotada pelo governo brasileiro, a criação de incentivos para novos plantios de cafezais e a elevação dos preços do café no mercado internacional, dando às exportações paranaenses uma “expressão nacional” (AUGUSTO, 1978; PADIS, 1970; RIBEIRO, 1991; TOMAZI, 1997).

À medida que a cultura cafeeira foi se afirmando como prioridade econômica e política do Paraná, Curitiba, direta e indiretamente passou a usufruir as conseqüências desse “boom” ocasionado pelo café.

Este é um período em que o estado do Paraná terá um crescimento significativo ainda baseado nos rendimentos do setor agrário, o que propiciará a modernização da cidade de Curitiba, além da construção da chamada Rodovia do Café que tornou mais efetiva a ligação da região norte com Curitiba e principalmente com o porto de Paranaguá.

Coincidentemente com a euforia pelo crescimento/desenvolvimento ao nível mundial e nacional, este é o período que a (re)ocupação se efetivará e todo o território norte-paranaense se integrará à produção na ótica do capital. É neste período, também, que o discurso ‘Norte do Paraná’ se estruturará integralmente onde pode-se encontrar as mais lídimas narrativas sobre o ‘progresso’ e a ‘riqueza’ existente na região (TOMAZI, p.232).

No início dos anos 50, em meio à expansão do café e à instalação e ampliação do sistema de transportes que assegurasse o escoamento da produção cafeeira, e o acesso a diferentes formas de serviço, o governo de Bento Munhoz da Rocha Netto tomou para si o objetivo de fazer com que Curitiba se firmasse “como o centro administrativo do Paraná” (IPARDES, 1989, p.47), pois as estradas em geral, convergiam “para” Curitiba e “de” Curitiba para as demais regiões.

A construção de obras na capital, como o Centro Cívico, foi considerada necessária, pois produzia uma “imagem de centralização política” (RIBEIRO, 1991, p.193) passando a se tornar prioridade na destinação das verbas do Executivo. Os investimentos aí realizados tiveram o sentido de que tal construção se transformasse num “lugar do poder” dentro do Estado.

A construção dessa obra (Centro Cívico) se coloca como um marco das potencialidades locais, da ação modernizadora do governo, que investe sobre a construção de um ‘lugar do poder’. Esse empreendimento - [...] *que só encontra paralelo no de Washington, nos Estados Unidos da América do Norte* (BENTO, 1952, p.193) - é composto por uma série de obras capazes de dizerem por si só da existência de um governo, de um centro que administra as demais regiões: Palácio do Governo, Residência do Governador, Palácio da Justiça, Tribunal de Júri, Tribunal Eleitoral, Edifício das Secretarias, Secretaria, Plenário e Comissões da Assembléia (IPARDES, 1989, p.47).

É claro que tais obras revolucionaram a paisagem urbana que, até então, não contava com empreendimentos desse porte e vieram trazer benefícios imediatos para a Curitiba, como a recuperação de espaços físicos abandonados.

A construção do Centro Cívico foi a demonstração, segundo palavras de Bento Munhoz da Rocha Netto, de que *a capacidade realizadora de um Governo não se deve restringir apenas ao seu período de mando, mas sim preparar o caminho para os que vierem a sucedê-lo na administração pública do Estado* (IPARDES, 1989, p.48).

É interessante notar, a partir dos acontecimentos e dos discursos do governador Munhoz da Rocha, que quem estava produzindo a transformação básica da cidade de Curitiba não era o Prefeito, mas sim o governador, preocupado que estava em demonstrar tecnicamente *ao Brasil e ao mundo que também o Paraná tem capacidade para realizar* (IPARDES, 1989, p.48).

Para comemorar o Centenário da Emancipação do Paraná, em 1953, uma série de obras foi realizada em Curitiba entre as quais o Teatro Guaíra, a Biblioteca Pública, o Colégio Tiradentes, as avenidas de acesso ao Centro Cívico, como a Cândido de Abreu, além da Praça e do Monumento do Centenário, composto de um pequeno lago artificial, um painel decorativo e uma estátua, tudo “cientificamente iluminado”.

Ainda em 1953, a Comissão de Comemorações do Centenário organizou a Exposição Internacional do Café. Foi um evento grandioso, realizado em vários pavilhões de onde hoje encontra-se o Colégio Militar, no bairro do Tarumã. O acesso até a Exposição aconteceu através da abertura da Avenida Victor Ferreira do Amaral.

As realizações dessa época foram a representação de uma reestruturação de Curitiba ou, no dizer de Antonio César de Almeida SANTOS (1995, p.75) em sua dissertação de mestrado: *Aquele momento, e as obras então inauguradas, ou em construção, marcavam o início da nova Curitiba, reconhecida como presente até os dias de hoje. O tempo inaugurado pelo governador Bento Munhoz da Rocha Netto teria a sua continuidade assegurada pelas ações dos prefeitos municipais.*

No compasso do Brasil, Curitiba assumiu novas feições, vivenciando um novo ritmo de crescimento e de euforia desenvolvimentista. As características físicas da cidade mudaram, diferentes pessoas de diversos lugares para cá vieram, ou para fixar residência em busca de perspectivas de vida mais favoráveis, ou para fazer de Curitiba um espaço de negócios. Tudo isso contribuiu para o surgimento de novos estabelecimentos comerciais e a afirmação dos já existentes voltados para a alimentação, lazer e hospedagem de todas as pessoas que “acreditavam” em Curitiba e que, direta e indiretamente estavam imbuídas do espírito do “novo”, do “otimismo nacional” que pairava nos ares do Brasil.

Se havia uma demanda explícita para a proliferação dos estabelecimentos comestíveis nos anos 50-60, em função das transformações sócio-econômicas que a cidade estava vivenciando, havia, também, por parte das pessoas, interesse e atração em freqüentar tais estabelecimentos, onde a novidade acontecia (comida étnica, sanduíches, *hot-dogs*), mudavam-se alguns hábitos e as relações sociais não eram as mesmas de casa. Um certo privilegiamento pela novidade, pela moda, pelo espaço público chamado bar e restaurante se fazia presente no universo das famílias e das pessoas em geral que residiam ou que circulavam em Curitiba.

1.3 ORDENANDO OS PROCEDIMENTOS

Ao se buscar a identificação dos significados da comensalidade e da sociabilidade para aquelas pessoas que faziam dos bares e restaurantes de sucesso em Curitiba, nos anos 50-60, pontos de encontro, espaços públicos para se vivenciar o gosto e o prazer, foram adotados alguns procedimentos e optou-se por determinadas técnicas de coleta de dados.

Partiu-se de alguns objetivos entre os quais identificar os bares e restaurantes da época, com o intuito de saber quais os mais procurados, aqueles que se tornaram pontos de encontro e fizeram sucesso e daí, então, trazer à tona algumas de suas características tais como: especialidades da casa, cardápios, pratos preferidos pela clientela, ingredientes e condimentos utilizados no preparo das comidas, fornecedores, formas de cocção dos alimentos, receitas concebidas, louçaria, atendimento, ambiente, características do espaço físico, perfil dos clientes mais assíduos.

Para a escolha dos bares e restaurantes mais prestigiados foram pesquisados, primeiramente, jornais e revistas do período, a fim de se identificar quais eram os mais citados. A partir de uma listagem feita por ano, começando em 1949, chegou-se até 1969, totalizando quarenta e sete bares e restaurantes e algumas confeitarias que funcionavam como restaurantes. Quando aparecia o nome do proprietário, também era listado, para posterior contato.

A listagem ficou assim constituída:

1. Vagão do Armistício
2. Bar e Restaurante Palácio
3. Bar Stuart
4. Confeitaria e Restaurante Iguaçu
5. Bar Mignon
6. Bar Triângulo
7. Bar e Restaurante Arthur
8. Restaurante Rio Branco
9. Lá no Pasquale
10. Ile de France
11. Restaurante Colibri
12. Restaurante Nino

13. Bar Paraná
14. Sociedade Duque de Caxias
15. Restaurante Zacarias
16. Restaurante Gruta Azul
17. Buraco do Tatu
18. Gruta da Onça
19. Confeitaria Guairacá
20. Bar Mitoca
21. Restaurante Embaixador
22. Confeitaria Cometa
23. Confeitaria Pérola
24. Trocadero
25. Cinelândia da Ermelino
26. Cinelândia da Barão
27. Grande Hotel Moderno
28. Hotel Jonscher
29. Fontana de Tréve
30. Confeitaria Blumenau
31. Churrascaria Cruzeiro
32. Churrascaria Tupã
33. Churrascaria São João
34. Sociedade Internacional da Água Verde
35. Restaurante Elite
36. Cantina Vesúvio
37. Galpão Bambu
38. Bar do Edmundo
39. Restaurante do Braz Hotel
40. Confeitaria Tingui
41. Bar Americano
42. Restaurante Iguaçu
43. Restaurante Cascatinha

44. Restaurante Madalozzo
45. Restaurante Veneza
46. Restaurante da Sociedade Juventus
47. Restaurante Matterhorn
48. Sociedade Caça e Pesca

Com essa listagem em mãos, começou-se a entrar em contato com as pessoas ligadas diretamente a esses locais ou, quando já mortas, com os seus parentes e/ou amigos próximos, além de alguns jornalistas *habitués* desses lugares, cujas opiniões foram levadas em conta para se ter um parâmetro se tais estabelecimentos que a pesquisadora estava privilegiando eram ou não importantes na época, e se havia pessoas capazes de fornecer informações a respeito.

Depois de várias checagens, dos quarenta e oito estabelecimentos arrolados, chegou-se a trinta e seis, pois as indicações manifestadas apontavam para esses locais como sendo os mais freqüentados, além de apresentarem especificidades que mereciam ser lembradas e registradas.

Assim, a amostragem pesquisada ficou formada pelos seguintes estabelecimentos:

1. Vagão do Armistício
2. Bar Palácio
3. Sociedade Duque de Caxias
4. Restaurante Zacarias
5. Restaurante Gruta Azul
6. Restaurante Rio Branco
7. Bar Paraná
8. Confeitaria/Bar Pérola
9. Confeitaria/Bar Cometa
10. Confeitaria Guairacá
11. Bar Mignon
12. Bar Triângulo
13. Bar Stuart

14. Cinelândia da Ermelino de Leão
15. Cinelândia da Barão
16. Confeitaria e Restaurante Iguaçu
17. Buraco do Tatu
18. Gruta da Onça
19. Lá no Pasquale
20. Bar e Restaurante Arthur
21. Restaurante Nino
22. Restaurante Ile de France
23. Restaurante Colibri
24. Restaurante Elite
25. Restaurante Embaixador (Restaurante Onha)
26. Churrascaria Cruzeiro
27. Churrascaria Tupã
28. Sociedade Caça e Pesca
29. Sociedade Internacional Água Verde
30. Grande Hotel Moderno
31. Hotel Johnscher
32. Restaurante do Bráz Hotel
33. Restaurante Matterhorn
34. Restaurante Iguaçu
35. Restaurante Cascatinha
36. Restaurante Madalosso

Definidos os locais de pesquisa, definiu-se também que os entrevistados deveriam ser os proprietários, garçons e freqüentadores ligados aos trinta e seis estabelecimentos. O problema residiria em saber como localizá-los. Essa experiência será detalhada a seguir, com o propósito de descrever aspectos e problemas práticos

enfrentados e que parecem relevantes para mostrar o cotidiano do processo de investigação realizado.⁵

A seleção dos proprietários se deu por indicação de pessoas ligadas à culinária em Curitiba e, também, a partir de pesquisas em jornais e informativos da época. Nestes, procurou-se observar e listar os bares e restaurantes que faziam propaganda e citavam o nome dos seus respectivos proprietários. Assim, por exemplo, no *Guia Informativo-Turístico de Curitiba*, 1963, havia a seguinte referência:

O seu Restaurante em Curitiba

GRUTA AZUL

Sob direção do proprietário Curt Schoenau
Rua Marechal Deodoro, 126 (no centro da cidade)

Para encontrar o senhor Curt Schoenau, a lista telefônica foi de grande valia. Pelo sobrenome Schoenau, chegou-se até à sua esposa, através de vários telefonemas dados à sua filha que, basicamente, intermediou o contato. Neste ínterim, a senhora Schoenau que não estava muito bem de saúde foi internada e veio a falecer. Então, foi contatado o seu filho, para falar sobre o Restaurante Gruta Azul.

Na oitava edição de *Curitiba no Bolso* - 1969/70, encontrou-se:

BAR- PETISCARIA E RESTAURANTE

CINELÂNDIA DA BARÃO

SANTOS & ABRÃO LTDA.
Rua Barão do Rio Branco, 9 (Sub-solo do Clube Curitibano)
Curitiba - Paraná

⁵ A propósito, consultar Tania SALEM. Entrevistando famílias: notas sobre o trabalho de campo. In: NUNES, E. de Oliveira. *A aventura sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.p.47-64.

Como fazer para encontrar Santos e Abrão? Muitas perguntas foram feitas a várias pessoas, até que foram conseguidas maiores informações numa entrevista realizada com a senhora Dibe, ex-proprietária da Confeitaria Iguaçu. Em meio à conversa, soube-se que o pré-nome de Abrão é Ronald, mais conhecido como Ligeirinho e que, por coincidência, é irmão da sra. Dibe. A partir daí, ficou fácil estabelecer o contato com o sr. Abrão.

A *Edição histórica 50 anos Brahma: filial Curitiba*, uma publicação da Fundação Cultural de Curitiba, apresentou uma ficha técnica dos seguintes bares: Stuart, Mignon, Palácio, Triângulo, Arthur, Lá no Pasquale. Nessa ficha técnica constam os seguintes itens: nome, razão social, endereço, proprietário, pequeno histórico, garçons, especialidade e horário de funcionamento. Pesquisando essas fichas, retirou-se o nome do proprietário, consultou-se a lista telefônica e conseguiu-se marcar as entrevistas.

Além das referências na imprensa, a localização dos demais proprietários, dos garçons e freqüentadores dos bares e restaurantes selecionados para constituírem o universo de análise, foi possível a partir de indicações dadas pelos próprios entrevistados.

As entrevistas realizadas seguiram um roteiro⁶, mas foram bastante flexíveis, no sentido de permitir que o entrevistado ficasse livre para fazer suas colocações. Com os proprietários, procurou-se saber sobre o estabelecimento, suas características, o tipo de atendimento, o *menu* e a preparação dos pratos. Com os garçons, a entrevista centrou-se no seu trabalho no interior do bar ou restaurante, numa descrição do local, do *menu* e da clientela. Com os freqüentadores, levantou-se informações sobre os locais escolhidos e os vários significados das freqüências a esses locais.

Em toda a fase da pesquisa de campo, quando se entrevistavam as pessoas, tinha-se o cuidado de perceber se as mesmas informações eram fornecidas por diferentes entrevistados. Adotando-se essa sistemática, procurou-se trabalhar com

⁶ Os três tipos de roteiro utilizados estão colocados no item Fontes Orais, a seguir, no presente trabalho.

dados que começavam a se repetir, para se ter certeza de estar no caminho correto e, conseqüentemente, ter condições de fechar a amostragem da pesquisa.

Buscou-se ver a realidade pesquisada através dos olhos dos entrevistados e dos sentidos que eles atribuíam a essa realidade. A importância que eles davam foi o que possibilitou a montagem dessa trama de relações sociais entre proprietários, garçons e freqüentadores dos bares e restaurantes.

Ao todo foram entrevistadas trinta e quatro pessoas⁷, sendo: dezesseis proprietários, quatro filhos de proprietários, quatro garçons, uma cozinheira, nove profissionais liberais (advogados, publicitários, escritores e jornalistas).

No decorrer dos capítulos apresentados a seguir, quando se fizer referência a essas pessoas, seus nomes aparecerão, tal como são comumente conhecidas na cidade. No momento das entrevistas, procurou-se acordar com essas pessoas que seus nomes apareceriam no trabalho daí, então, abster-se do anonimato dos informantes, regra geral obedecida entre entrevistador e entrevistado quando da utilização das informações para efeito acadêmico. Nomear os informantes no presente trabalho é relevante, porque muitos restaurantes e bares têm nessas pessoas os seus protagonistas, a sua história incorporada.

As circunstâncias nas quais as entrevistas se realizaram também merecem destaque, no sentido de se trazer à tona cenas do cotidiano da pesquisa, tal como foi dito anteriormente. Uma entrevista, por exemplo, foi feita em um hospital da cidade, já que a pessoa estava com um sério problema de saúde, mas resolveu prestar as informações, porque achou interessante lembrar de uma época em que era garçom de um dos restaurantes mais freqüentados de Curitiba.

Outra entrevista aconteceu em um apartamento em exposição, cujo prédio ainda estava em obras. O senhor a ser entrevistado mostrou interesse em depor. Como era plantonista da construtora, praticamente o horário e o local da realização da entrevista ficaram definidos em função das circunstâncias de trabalho do referido informante.

⁷ A relação das pessoas entrevistadas consta no Anexo I.

A maioria das entrevistas aconteceu nos escritórios dos entrevistados e, quando já aposentados ou em férias, em suas respectivas residências. Em algumas dessas entrevistas, a família estava presente e ajudava a recordar cenas muitas vezes pitorescas acontecidas nos bares e restaurantes em estudo.

Deve-se registrar que, apesar de algumas Confeitarias, tais como Confeitaria das Famílias, Confeitaria Blumenau e Pizzaria Berberi, serem citadas por muitas pessoas como locais aconchegantes e que, no período em questão, serviam excelentes petiscos, além de doces e sorvetes, não foram incluídas no universo pesquisado, pois este estava voltado apenas para a reconstrução dos locais cujas características - consumo de bebidas alcoólicas e pratos-do-dia e *à la carte* - se aproximassem daquilo que se conhece por bar e restaurante.

Essas características básicas dos bares e restaurantes sugeriram uma classificação, para efeito de descrição e análise, no presente trabalho. Nesse sentido, agruparam-se os restaurantes e bares em função de seus cardápios, da seguinte forma:

- cardápios especiais: Vagão do Armistício, Sociedade do Xaxim, Sociedade Juventus, Sociedade Rio Branco;
- cardápio fixo por dia da semana: Sociedade Duque de Caxias, Zacarias, Gruta Azul, Rio Branco, Cinelândia da Ermelino e da Barão, Embaixador, Elite, Lá no Pasquale;
- cardápio *à la carte*: Bar Palácio, Bar Paraná, Confeitaria Iguaçu, Bar e Restaurante Arthur, Nino, Ile de France, Colibri, Matterhorn; - hotéis: Grande Hotel Moderno, Hotel Johnscher, Bráz Hotel;
- típicos: churrascarias: Cruzeiro, Tupã, Sociedade Caça e Pesca, Sociedade Internacional da Água Verde, São João, Willi, Bambu;
.cozinha italiana: Iguaçu, Cascatinha, Madalosso;
- bares: Pérola, Cometa, Mignon, Triângulo, Stuart, Buraco do Tatu, Gruta da Onça, Confeitaria Guairacá e Tinguí.

Por ser tal temática ainda pouco explorada na História, na Sociologia e na Antropologia, acreditou-se difícil sobre ela formular hipóteses operacionáveis, sejam aquelas relativas à frequência de acontecimentos ou à ligação entre variáveis, sejam aquelas voltadas à especificação dos fatores que determinam outra característica ou outro acontecimento, as chamadas *hipóteses de relação causal* ou apenas *hipóteses causais* (SELLTIZ et al., 1967).

Nesse sentido, foram formuladas algumas premissas que nortearam todos os procedimentos de coleta de dados, e os rumos que se tomou na redação da tese:

1. Os bares e restaurantes, para os seus freqüentadores, possuíam várias instâncias de significação:

- a) - lugares onde se ia para comer a “boa” comida, a especialidade da casa;
- b) - espaços públicos tratados como espaços privados, pois havia a questão da qualidade afetiva incorporada na comida e no atendimento personalizado por parte dos garçons e dos proprietários;
- c) - espaços de sociabilidade e de estreitamento de relações, constituindo a “segunda casa”, apesar dos vínculos não serem de sangue, mas de inúmeros consensos;
- d) - pontos de encontro para reunir os amigos e nesse sentido reforçar os laços sociais da amizade;
- e) - lugares onde se privilegiava os momentos rituais da comensalidade, para se comemorar acontecimentos marcantes da trajetória pessoal e/ou familiar;
- f) - lugares que se constituíam no programa de domingo para as famílias.

2. A grande parcela de freqüentadores dos bares e restaurantes de Curitiba, nos anos 50-60, era formada de profissionais liberais e famílias com certo poder aquisitivo.

3. As comidas valorizadas e selecionadas pela clientela de cada bar e restaurante representavam uma adaptação aos seus respectivos gostos, bem como uma adaptação àquilo que os restaurantes ofereciam, possibilitando desvendar alguns padrões alimentares e socioculturais de uma parcela da população de Curitiba nos anos 50-60.

4. Os cardápios dos bares e restaurantes mostravam qual cozinha predominava: se a cozinha internacional, com os seus requintes e exotismos, ou a cozinha não só familiar, mas também tradicional, no sentido que incorporou um conhecimento culinário ou uma prática culinária resultante da transmissão oral ou de hábitos já arraigados.

5. A imigração estrangeira influenciou na consolidação da cozinha profissional em Curitiba. As especialidades italiana, alemã, francesa, polonesa, suíça, entre outras, foram incorporadas na cozinha e, portanto, na culinária curitibana.

6. A maneira de se preparar os pratos e os utensílios de cozinha utilizados apontavam para a convivência do permanente e do novo num mesmo espaço físico.

7. A utilização da propaganda comercial por parte dos bares e restaurantes induzia a clientela à freqüência.

As premissas nortearam a busca, via memória, da reconstrução daqueles bares e restaurantes que nos anos 50-60 eram os mais prestigiados em Curitiba. Para tanto, trabalhou-se com a técnica da história oral, entrevistando proprietários, garçons e freqüentadores desses locais.

As informações coletadas pela história oral nunca são verdadeiras em si mesmas e só tem validade ou pertinência à medida que se relacionam com uma problemática. É como diz Pierre BOURDIEU (1973, p.55): *Os “data” mais ricos nunca podem responder completa e adequadamente a questões para as quais não foram construídos.*

Assim, ao se reconstruir um pouco do passado através das memórias daqueles proprietários, garçons e freqüentadores dos bares e restaurantes de maior prestígio em Curitiba nos anos 50-60, trabalhou-se com sujeitos que possibilitaram que se usasse o passado à luz das condições do presente, da situação de pesquisa elaborada. É para essa problemática de pesquisa que a evidência oral deve responder, pois ela é o instrumento fundamental na construção do objeto.

A memória faz com que os fatos sejam vistos e apreendidos a partir dos indivíduos, das suas lembranças : *A lembrança diz respeito ao passado, e quando ela é contada, sabemos que a memória se atualiza sempre a partir de um ponto do presente. Os relatos de vida estão sempre contaminados pelas vivências posteriores ao fato relatado, e vêm carregados de um significado, de uma avaliação que se faz tendo como centro o momento da rememoração* (ORTIZ, 1991, p.78).

Os relatos que vieram à tona foram daquelas pessoas que fizeram dos bares e restaurantes um espaço obrigatório de circulação e, portanto, se tornaram objeto de estudo para a pesquisa.

Apesar das dificuldades encontradas no fazer história oral, deve-se registrar sua importância, já que é uma técnica que permite responder às indagações feitas, desde que sua utilização esteja calcada na “vigilância epistemológica”, para controle do erro e preservação da fidedignidade dos dados. Na prática é utilizada, principalmente, quando o interesse fundamental é colocar a força da informação no sujeito (DEBERT, 1986; HAGUETTE, 1987; QUEIROZ, 1991; HALL, 1992).

Esse procedimento permite que se faça a história a partir do relato daqueles que vivenciaram e participaram de um determinado período, mediante suas referências e seu imaginário. Segundo Paul THOMPSON (1992, p.337): *A história oral devolve a história às pessoas em suas próprias palavras.*

Nesse sentido, ao se trabalhar com a memória dos outros, esperou-se que as lembranças fossem realmente um fator dinâmico na interação entre passado e presente, à medida que segmentos da experiência humana foram relatados, no contexto de um passado relembrado, para que as necessidades de compreensão do presente fossem atendidas.

Como diz José Moura GONÇALVES FILHO (1993): *A memória [...] faz ver o fato a partir dos indivíduos ao mesmo tempo que reencontra neles a ascendência mais pertinente dos acontecimentos, as influências mais profundas e indeléveis de uma época* (p.99).

1.4. TIPOLOGIA DAS FONTES

Utilizaram-se as seguintes fontes:

1.4.1 FONTES ORAIS

Entrevistas centradas com trinta e quatro pessoas selecionadas, por indicação, entre diferentes proprietários, garçons e freqüentadores de bares e restaurantes que nos anos 50-60 foram bastante prestigiados em Curitiba.

Na entrevista centrada (também conhecida como focalizada ou guiada) a partir de tópicos ou aspectos derivados do problema formulado, o *entrevistador deixa o entrevistado descrever livremente sua experiência pessoal a respeito do assunto investigado* (THIOLLENT, 1982, p.35).

A entrevista centrada, ainda que não imponha uma estruturação rígida, apresenta, necessariamente, uma determinada problemática. Nesse sentido, para que houvesse um certo direcionamento do diálogo entre entrevistador-entrevistado, foram utilizados três tipos de roteiro (com proprietários, garçons e clientes de bares e restaurantes) e que são aqui apresentados, porque foram fundamentais para se poder coletar os dados que orientaram a elaboração dos capítulos que conformam este estudo.

As entrevistas foram gravadas em fitas cassete. Em seguida, procedeu-se às transcrições das fitas e à conferência de fidelidade. Os dados recolhidos em cada uma das entrevistas permitiram uma maior aproximação do objeto de estudo.

ROTEIRO DAS ENTREVISTAS

ENTREVISTA COM PROPRIETÁRIOS DE RESTAURANTES

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

- Data da entrevista
- Nome; idade do entrevistado
- Há quanto tempo mora em Curitiba; trajetória
- Há quanto tempo foi / é proprietário do restaurante X
- Como e por que chegou a ser proprietário de restaurante

2. CARACTERÍSTICAS DO RESTAURANTE

- Nome e endereço do restaurante
- Quando foi criado; por que foi criado
- Momento histórico de sua fundação
- Algumas especificidades de Curitiba na época
- Pessoas, familiares envolvidos no processo de planejamento, fundação e administração do restaurante; facilidades e dificuldades encontradas
- Propaganda realizada (onde, como)
- Decoração e louçaria utilizada
- Horário de funcionamento
- Clientes ilustres

3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO RESTAURANTE

- Como era o organograma funcional do restaurante: pessoal responsável e suas respectivas atribuições
- Facilidades / dificuldades para contratação de maîtres e garçons
- Como se dava a seleção e treinamento do pessoal da cozinha

4. SERVIÇO DE ATENDIMENTO

- Entre os vários tipos de serviço para atendimento aos clientes, qual o adotado:
 - . serviço à inglesa direto (da travessa ao prato)
 - . serviço à inglesa indireto (mesa auxiliar)
 - . serviço à francesa
 - . serviço à americana
 - . serviço de *buffet*
- Como se dava a aceitação das regras de serviço junto aos clientes
- O restaurante era tido como caro ou barato

5. MENU OU CARDÁPIO

- Quem elaborava a carta de *menu*
- Como era feita a composição dos pratos listados
- Que fatores eram levados em conta nessa composição
- Qual o tipo principal de *menu* mais utilizado:
 - . *menu à la carte*
 - . *menu table d'hôte*
- Modificações dos cardápios

6. PREPARAÇÃO DOS PRATOS

- Ingredientes e condimentos utilizados: nacionais e/ou importados; frescos/congelados etc.
- Onde eram habitualmente adquiridos
- Quem assumia a responsabilidade pelo preparo dos pratos na cozinha
- Os pratos listados no cardápio eram criações próprias do *chef* da cozinha ou eram observadas receitas para o seu preparo .
- Resgate de algumas receitas antigas tradicionais, regionais
- Preocupação de sistematizar as receitas elaboradas no restaurante numa

coletânea para uso próprio ou para divulgação

- No preparo dos pratos eram utilizados utensílios de cozinha tradicionais tais como: fogão à lenha, panelas de ferro, cobre etc., ou modernos, como panelas à vapor
- O básico para se cozinhar bem, preparar excelentes pratos
- Preparo das sobremesas, onde e como
- Tipo de cozinha tradicional ou contemporânea

ENTREVISTA COM MAÎTRES E GARÇONS

1.DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

- Data da entrevista
- Nome, idade do entrevistado
- Há quanto tempo mora em Curitiba
- Há quanto tempo trabalhou / trabalha no restaurante X
- Nome e endereço do restaurante
- Histórico de sua vida profissional

2.ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- Atribuições e responsabilidades do entrevistado no restaurante
- Conhecimentos necessários ao exercício de suas atribuições
- Tipo de seleção feita para sua contratação
- Treinamento realizado (onde e com quem fez)

3.CARACTERÍSTICAS DO RESTAURANTE

- (ver o roteiro da entrevista com proprietários)

4.SERVIÇO DE ATENDIMENTO

- (ver o roteiro da entrevista com proprietários)

5.MENU OU CARDÁPIO

- (ver o roteiro da entrevista com proprietários)

6.PREPARAÇÃO DOS PRATOS

- (ver o roteiro da entrevista com proprietários)

7.RELACIONAMENTO COM O CLIENTE

- Existência de normas de etiqueta e regras de protocolo para o acolhimento ao cliente
- Como os clientes *habitués* e os novos eram atendidos
- Nível de exigência da clientela
- Havia o costume de os clientes serem aconselhados e guiados na escolha dos pratos, dos vinhos e das sobremesas
- Pratos preferidos pela clientela, razões da preferência: preço, tradição da casa, sugestão do *chef* (*menu confiance*)
- Clientes ilustres que freqüentavam a casa
- Perfil dos clientes mais assíduos em termos de: idade, sexo, categoria profissional, renda e escolha dos pratos
- Curiosidades que tenham acontecido

ENTREVISTA COM CLIENTES

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

- Data da entrevista
- Nome, idade, profissão
- Há quanto tempo mora em Curitiba

2. PERCEPÇÕES DOS RESTAURANTES EM GERAL

- O melhor restaurante de Curitiba nos anos 50-60
- Restaurante (s) que costumava freqüentar nesse período
- Como se dava a ida a restaurantes: só, acompanhado
- O significado de comer fora de casa

3. PERCEPÇÕES ACERCA DO RESTAURANTE X

- Motivos para a escolha desse determinado restaurante: ambiente, atendimento, pratos ofertados, tradição, moda, preço etc.
- Pratos que costumava escolher na época e por que
- Aceitação das sugestões da casa, do chamado *menu confiance*
- Existência do costume de escolher um *menu* completo, do *couvert* à sobremesa, passando pelas bebidas correspondentes e finalizando com o cafezinho
- O que identificava o cliente

1.4.2 FONTES PRIMÁRIAS IMPRESSAS

- Levantamento na imprensa local (jornais) e em publicações periódicas (revistas) de matérias relativas aos bares e restaurantes da época: 50-60.
- Jornais pesquisados: O Estado do Paraná, Tribuna do Paraná, Gazeta do Povo, Diário Popular, Indústria e Comércio, Correio de Notícias.

As matérias extraídas desses jornais e revistas estiveram relacionadas com:

- identificação dos bares / restaurantes veiculados na imprensa
- crônicas de jornalistas sobre um determinado bar / restaurante
- inaugurações de bares / restaurantes
- acontecimentos sociais e políticos ocorridos no interior desses estabelecimentos
- pessoas que se destacaram na frequência a esses locais
- propagandas veiculadas sobre bares e restaurantes: suas respectivas especialidades, horário de atendimento, identificação dos proprietários.

1.4.3 FONTES SECUNDÁRIAS

- Livros e artigos relacionados à temática: história da alimentação; gastronomia; hábitos alimentares do brasileiro e do curitibano; alimentação x comida; restaurantes; *fast food*.
- Livros e artigos relacionados à imigração estrangeira no Paraná e à cozinha étnica.
- Livros e artigos relacionados aos instrumentos metodológicos: técnicas de pesquisa; história oral.
- Livros relacionados às categorias de análise: memória, sociabilidade, comensalidade, gosto, estilo de vida, tempo, espaço.

CAPÍTULO 2

A COZINHA AO LONGO DA HISTÓRIA

O termo COZINHA assume diversos significados, dependendo do ângulo de análise. Pode designar: o espaço físico onde se elaboram as refeições, as operações da preparação, com seus ritos e seus instrumentos e técnicas tão diversos, os pratos a serem servidos, o conjunto de pessoas que, no exercício de suas funções, administra os fornos e fogões, as mesas e os serviços em geral, enfim, o espaço de relações específicas que caracterizam esse *locus* privilegiado de estudo.

Segundo FISCHLER (1993), pode-se entender a cozinha como sendo:

as representações, as crenças e as práticas que lhe são associadas e que são partilhadas pelos indivíduos que fazem parte de uma cultura ou de um grupo no interior desta cultura. Cada cultura possui uma cozinha específica que implica classificações, taxionomias particulares e um conjunto complexo de regras voltadas não somente para a preparação e a combinação dos alimentos, mas também para a sua coleta e seu consumo. Ela possui igualmente significações, que estão estreitamente dependentes da maneira pela qual as regras culinárias são aplicadas (p.32).

Se cada cultura possui, realmente, uma cozinha específica, pode-se dizer que a cozinha é um microcosmo da vida social, um dos “espelhos da sociedade” (FREUND, 1985) que permite o exame detalhado do beber e do comer, dois fatos socioculturais cotidianos, que se repetem ao longo de toda a vida, do nascimento à morte e que, ao mesmo tempo, marcam tanto a existência individual quanto a coletiva, em termos das sociabilidades.

Parafraseando BRILLAT-SAVARIN (1989), todo ato de sociabilidade pode ser encontrado em torno de uma mesa: amor, amizade, negócios, especulação, poder, importunação, apoio, ambição, intriga e, inclusive, indagação e troca de receitas culinárias.

2.1 DA CAÇA AO FESTIM

O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura de alimentos, sejam as raízes, sejam as frutas. Mais tarde, quando o homem partiu em busca da caça e da pesca, descobriu o fogo e passou a usá-lo, primeiro, para secar as carnes e depois para cozê-las.

Segundo BRILLAT SAVARIN (1989), a carne preparada no fogo foi considerada bem melhor do que a carne crua, com mais consistência e de mais fácil mastigação. Com o decorrer do tempo, a carne passou a ser colocada sobre as brasas, em espetos apoiados em pedras que ficavam numa altura apropriada. Esse sistema, prenúncio do churrasco, deixava a carne mais saborosa, pois, parcialmente defumada, tinha seu gosto mais acentuado.

Para ilustrar esse sistema de cocção das carnes, e o tratamento pessoal dado à preparação delas, é interessante acompanhar BRILLAT SAVARIN (1989) quando faz referência ao poeta grego Homero, e transcreve um trecho da *ILÍADA*, IX, 202 sobre um festim acontecido entre um rei, um filho de rei e três generais gregos:

Imediatamente Pátroclo obedeceu às ordens de seu fiel companheiro. Entretanto Aquiles aproximou da chama brilhante um vaso contendo as espáduas de uma ovelha, de uma cabra gorda e o grande lombo de um porco suculento. Automedão segura as carnes que corta o divino Aquiles; este as divide em pedaços e as atravessa com pontas de ferro.

Pátroclo, semelhante aos imortais, acende um grande fogo. Assim que a madeira consumida joga apenas uma chama lânguida, coloca sobre o braseiro dois longos dardos sustentados por duas fortes pedras e espalha o sal sagrado.

Quando as carnes estão prontas o festim é preparado. Pátroclo distribui o pão à volta da mesa em finas cestas; mas Aquiles quer servir ele mesmo as carnes. A seguir coloca-se frente a Ulisses, na outra extremidade da mesa, e ordena a seu companheiro que faça sacrifício aos deuses.

Pátroclo joga nas chamas as primícias da comida, e logo depois todos levam as mãos aos pratos que foram servidos e preparados. Depois que na abundância do festim eles espantaram a fome e a sede, Ajax faz um sinal a Fênix; Ulisses o percebe, enche de vinho sua grande taça e, dirigindo-se ao herói, disse: 'Saúde, Aquiles!' (p.249).

Essa passagem da *Iliada* também destaca e valoriza a refeição como uma forma de sociabilidade, aliada a um momento de prazer em partilhar com os convivas. Não foram os escravos nem as mulheres que prepararam o jantar, e sim os anfitriões, que manifestaram apreço em receber com honrarias os distintos hóspedes. E, para tal ocasião, escolheram como especiarias as carnes grelhadas, o pão e o vinho.

Depois da grelha, a cozinha contou com caçarolas e caldeirões, de bronze ou de cerâmica, resistentes ao fogo; neles se faziam os caldos, os legumes e as carnes. O aperfeiçoamento dos utensílios de cozinha, os ingredientes usados para o preparo das comidas, os móveis, a louçaria, a ornamentação das mesas, tudo isso foi acontecendo paralelamente com os costumes dos povos para realizar as suas refeições.

A refeição composta, fundamentalmente, do ato de comer e beber, sofreu mudanças, em função de inúmeras variáveis: a geografia, os climas, as nações, as regiões, o nível de renda, o nível cultural, o sexo, a idade, o estado civil, a religião. Mas, independente de tais mudanças, pode-se dizer que, em todas as culturas, a comida e a bebida sempre estiveram presentes, assumindo um poderoso componente social.

Os romanos, por exemplo, elevaram o luxo da mesa a um ponto incrível. Adoravam a sensação prazerosa provocada pela comida e, para tanto, promoviam festins que duravam horas. *Aí, provava-se de tudo, desde a cigarra até o avestruz, desde a preguiça até o javali. Tudo o que pode picar, excitar o gosto foi tentado como tempero ou utilizado como tal, substâncias cujo uso nem podemos conceber, como a assa-fétida, a arruda etc.* (BRILLAT SAVARIN, 1989, p.252).

Além da comida, os romanos valorizavam as bebidas, principalmente os vinhos, nos quais faziam infusões de flores, de aromatizantes, de drogas de diversas espécies; os móveis e a decoração dos ambientes onde se realizavam as refeições, que deveriam ser luxuosos; e os serviços, executados por escravos designados especialmente para cada função.

Na época dos bárbaros, as glórias da cozinha romana tiveram os seus dias contados, ou melhor, desapareceram. Não havia sensibilidade para o comer e beber por parte desses povos. Somente com Carlos Magno (742-814) o luxo à mesa retornou.

Sob esse senhor (Carlos Magno) e todos os seus sucessores, as festas tomaram um ar ao mesmo tempo galante e fidalgo. As damas vieram ornar a corte e distribuíam o prêmio à valentia. Viu-se o faisão de patas douradas e o pavão com a cauda aberta expostos sobre as mesas dos príncipes por pajens cobertos de ornamentos de ouro e por gentis donzelas, às quais a inocência não impedia ter o desejo de agradar. [...]

As mulheres, mesmo as possuidoras dos mais elevados títulos, ocuparam-se, no interior de suas casas, da preparação dos alimentos; elas consideravam que essas ocupações faziam parte da hospitalidade como esta ainda era praticada na França por volta do fim do século XVII.

Sob suas belas mãos, os alimentos sofreram algumas metamorfoses singulares: a enguia teve o dardo da serpente, a lebre as orelhas de um gato e outras brincadeiras do tipo. As mulheres fizeram uso abundante das especiarias que os venezianos começaram a trazer do oriente, assim como as águas perfumadas que eram fornecidas pelos árabes, de forma que algumas vezes o peixe foi cozido em água de rosas. O luxo da mesa consistia principalmente na abundância dos pratos (BRILLAT SAVARIN, 1989, p.258-9).

2.2 OS PRIMEIROS TRATADOS DE CULINÁRIA

Diversos autores¹ ao estudarem a alimentação durante a Idade Média, são unânimes em afirmar que não havia diferença substancial da alimentação entre os países europeus, e sim, entre as camadas sociais de um mesmo país.

Os camponeses da Idade Média consumiam habitualmente alimentos de origem vegetal provenientes da cultura ou da colheita. A base de sua alimentação era o pão de centeio, de cevada ou de cereais misturados (trigo e centeio), e uma quantidade mais ou menos elevada de farelo. Normalmente, eram pães enormes e que se conservavam por muito tempo; podiam ser consumidos duros, quando então eram impregnados por uma sopa quente.

Essa sopa era cozida lentamente, numa panela de barro ou de ferro fundido colocada num tripé ou suspensa a uma cremalheira. Costumava-se fazê-la com legumes: repolhos, favas, raízes diversas (rábanos, cenouras, nabos, alhos-poró), bulbos (cebolas, alhos, muscaris), ervas como cebolinhas, salsa, sálvia etc. Na maioria

¹ Stephen MENNELL, *Français et Anglais à table du Moyen Age à nos jours*, Paris: Payot, 1987; Jean-Louis FLANDRIN, *Manger et boire du Moyen Age*, Paris: Les Belles Lettres, 1984.

das vezes não se utilizava carne, mas quando se fazia, usava-se apenas um pedaço de porco salgado, destinado a perfumar o conjunto. Normalmente, colocava-se um pouco de banha de porco, de boi, de carneiro ou de ganso (ou todas misturadas), de leite, de nata, de manteiga ou ainda de óleo de nozes ou de oliva (PITTE, 1993).

A alimentação da classe rica, na Idade Média, era calcada basicamente nas carnes, sendo permitida, inclusive, misturá-las com o peixe. Segundo Jean-François REVEL (1996), nas refeições mais simples, punham-se na mesa duas grandes travessas, uma contendo todo tipo de carnes de gado e de peixe misturadas, e a outra, as “ervas”, isto é, as verduras cozidas.

Nas festas, dava-se preferência às especiarias, ao cozimento no forno, aos ensopados e aos molhos. Levava-se à mesa “pavão revestido” ou “cisne revestido”, isto é, aves cozidas e novamente ornadas com todas as suas plumas. As carnes eram servidas em grande quantidade, sobre enormes travessas de prata. Geralmente eram assados gigantescos, tais como vitelas, cabritos, cervos, javalis, servidos inteiros e cercados de gansos, perdizes. Frequentemente, queimavam-se perfumes na sala do festim, hábito esse que se conservaria até o início do século XVIII.

REVEL (1996) comenta que o prato de festa do povo na Idade Média era a *galimafrée*, metade sopa, metade guisado, na qual entravam carne picada, frango, toucinho, vinho, especiarias, “verjus” e “camelina”.

O verjus tinha grande aceitação na cozinha, sendo colocado em tudo e encontrado por toda parte. O verjus era uma substância ácida preparada previamente de diversas maneiras, seja com uma erva ácida como a azeda, seja com limão ou com suco de uva verde. A camelina era um molho à base de canela, gengibre, cravo-da-índia, pimenta e vinho azedo ou ainda verjus.

De um longo período da Idade Média, basicamente não se tem nenhum tratado de gastronomia propriamente dito, apenas relatos de refeições, através dos quais pode-se identificar os hábitos alimentares da época. REVEL (1996) cita o cardápio de um jantar oferecido pelo rei no refeitório de um convento de Sens:

Tivemos primeiro cerejas, depois um pão muito branco; serviram-nos ao mesmo tempo excelente vinho e em grande abundância, como convinha à magnificiência real, e, segundo o costume dos franceses (habitantes da atual Île-de-France),

vários insistiam em convidar e levar a beber os que não o queriam. A seguir nos deram favas novas cozidas em leite, peixes e lagostins, tortas de enguia, arroz ao leite de amêndoas, salpicado de canela, enguias assadas, acompanhadas de um molho muito bom, empadas e coalhada seca, e finalmente uma quantidade de frutas (p.131).

A partir do século XIV é que se tem notícia das primeiras receitas escritas em livros de cozinha, desde Apicius². Em 1306 circulou um *Traité où l'on enseigne à faire et à appareiller et assaisonner toutes viandes selon divers usages de divers pays* [Tratado em que se ensina a fazer e a aparelhar e temperar todas as carnes segundo diversos costumes de diversas regiões].

Em 1350 apareceu um outro livro, *Le Grand cuisinier de toute cuisine* [O grande cozinheiro de toda cozinha], obra anônima de vários cozinheiros. A princípio, teve-se conhecimento apenas de alguns manuscritos, sendo que sua primeira impressão aconteceu na metade do século XVI, após correção e revisão, por um cozinheiro da época, Pierre Pidoulx. A partir de então, foi seguidamente impressa até 1620.

Ainda na segunda metade do século XIV apareceram dois livros que foram sucesso: *Le Ménagier de Paris*, redigido por um burguês parisiense, preocupado em ensinar os bons princípios à sua jovem esposa e *Le Viandier*, escrito por Guillaume Tirel, conhecido por Taillevent, e considerado o primeiro cozinheiro de Carlos VI.

Bruno LAURIOUX (1989) na obra *A Idade Média à Mesa*, faz alguns comentários sobre *Le Ménagier de Paris*:

é um tratado de economia doméstica que contém tanto histórias com um fim moral como conselhos práticos de jardinagem ou de medicina veterinária. O trabalho foi redigido por um burguês já velhote e dedicado à sua jovem esposa para a eventualidade mais do que provável de ser ele a morrer primeiro, ficando ela sozinha a governar a casa. O autor compilou o seu material de livros já existentes, sobretudo a longa seleção culinária que é tirada diretamente do célebre *Viandier*, atribuído na altura a Taillevent, mestre cozinheiro de Carlos VI. Isto tem, pelo

² APICIUS, Gavius, nascido em 25 a.C, é considerado uma espécie de símbolo ou sinônimo da gastronomia. Atribui-se a ele a autoria do mais antigo livro de cozinha de que se tem notícia. “A primeira edição impressa apareceu em Veneza no final do século XV, compilada a partir de diversos manuscritos transmitidos e recopiados durante toda a Idade Média. Foi seguida de uma segunda edição impressa em 1498 em Milão. O título desse livro é ora *Ars magirica*, isto é, *A arte do cozinheiro*, ora *Apicius culinarius*, ora, mais frequentemente, *De re coquinaria libri decem* (Os dez livros da cozinha), ou mais simplesmente, *De re coquinaria* (Da cozinha)” (REVEL, 1996, p.62).

menos, o mérito de provar que a burguesia lia os livros de receitas saídos das cozinhas aristocráticas. Foi uma das vias através das quais a arte culinária aristocrática pôde penetrar nas mentalidades - se é que não nas práticas - burguesas (p.25).

Na opinião de Jean-Robert PITTE (1993) as duas obras: *Le Ménagier de Paris* e *Le Viandier*, uma em meio à corte, a outra num meio burguês, testemunham o requinte ao qual chegou a cozinha parisiense. A obra *Le Viandier* tinha como título completo: *Ci apres sensuyt le viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que Taillevent queulx du roi nostre sire fist tant pour abiller et appareiller bouilly, rosty, poissons de mer et d'eaue douce, saulces, espices et autres choses à ce convenables et necessaires comme cy après sera dit...* [Segue-se o tratado sobre todos os tipos de carnes que Taillevent, cozinheiro do rei, nosso senhor, escreveu para preparar e aparelhar cozidos, assados, peixes de mar e água doce, molhos, especiarias e outras coisas para isso convenientes e necessárias como adiante será dito ...].

REVEL (1996) afirma que a grande contribuição de Taillevent consiste, principalmente, na importância dada aos molhos, que eram engrossados com pão torrado (dito pão “tornado”) em vez de farinha. Além de introduzir novas receitas, Taillevent também deu um certo melhoramento e refinamento às receitas antigas, às populares “*garbures*”, espécie de sopas espessas com legumes e pão, e ao “*chaudumer*”, um tipo de ensopado.

Taillevent destacou-se, também, pelo uso abusivo das especiarias, como por exemplo, cravo-da-índia, canela, gengibre, noz-moscada, açafrão, grão-do-paráiso picante, cebola, alho, cominho, orégano. Na opinião de Revel, a utilização de todas essas especiarias define certo estilo de cozinha que se situa muito próximo da Antigüidade, principalmente quando se verificam os textos de Apicius.

Mas, por outro lado, não se pode negar que essa cozinha à base de especiarias teve influência oriental e sobretudo árabe, tanto da Espanha muçulmana como também da Sicília. REVEL (1996) atesta essa influência quando diz: *Temos uma receita de gratin de frango com pistaches e amêndoas, devida a Ibnath-Thumma, emir da Catânia, e uma outra de croquetes de carne ao cominho, devida ao califa de Palermo, achados e não devidamente reconhecidos, mas que circularam em todo o*

Ocidente, especialmente nas cozinhas da corte, o que é compreensível, pois elas trocavam informações e práticas (p.138).

Bruno LAURIOUX (1989) chama a atenção para o fato de que a predileção do Ocidente medieval pelas especiarias não é uma questão apenas alimentar, mas também medicinal e, inclusive, simbólica, recaindo no imaginário daqueles que as cheiram e as saboreiam.

Os médicos da Idade Média privilegiam as propriedades medicinais das especiarias. Na classificação dos temperamentos, herdada da Antiguidade, elas são consideradas como quentes e secas, e, portanto, destinadas a facilitar as digestões. Dessa convicção até à etapa seguinte, de as incluir em todo e qualquer prato, não vai mais que um passo! É esclarecedor sabermos que a maioria das especiarias utilizadas na cozinha o foram antes disso usadas na medicina: é o caso do açafão nas receitas médicas integradas no livro de Apicius, ou, e muito posteriormente, da noz-moscada. Tenhamos também em atenção que quem entrega as especiarias aos mestres cozinheiros são os boticários, que também confeccionam os electuários, os pós, os xaropes e outros remédios. Quanto ao hipocraz (licor de canela), o seu nome - quase igual ao do príncipe da medicina antiga, Hipócrates - é bem revelador das qualidades que lhe eram atribuídas (p.39).

É interessante assinalar que, entre o *Le Viandier* de Taillevent editado no fim do século XIV e *Le Cuisinier français* de François de la Varenne, em 1651, não surgiu na Europa nenhum livro de cozinha propriamente dito. Observa-se, entretanto, no final do século XV, exatamente em 1474, a publicação de uma obra que não tratava da culinária, mas dos prazeres da mesa, sem violar certas regras morais e estéticas, e fazia recomendações para a boa saúde, baseadas nas propriedades reais ou supostas dos alimentos e dos vinhos, tanto do ponto de vista fisiológico como do ponto de vista psíquico.

Essa obra foi atribuída a Platino de Cremona, pseudônimo de Bartolommeo de Sacchi, membro de uma ilustre família italiana. Originalmente escrita em latim, recebeu o título *De honesta voluptate et valetudine*. A primeira tradução francesa foi publicada em 1505, em Lyon, com o nome *Le livre de l'honneste volupté* [O livro da honesta volúpia]. Muitas reedições aconteceram ao longo do século, pois foi um livro que influenciou muito significativamente a arte de viver na Europa, à medida que estava voltado para as questões de etiqueta, de ornamento, de cortesia, de refinamento.

O vazio em matéria de obras culinárias em pelo menos um século só pode ser compreendido pelo fato de que não ocorreram mudanças gastronômicas no período e sim, a persistência da cozinha medieval. Basta lembrar que o *Le Grand cuisinier de toute cuisine* começou a circular em 1350, foi impresso em 1540 e reimpresso incessantemente até 1620. A concepção de cozinha contida nessa obra, atribuída a Pierre Pidoulx, é muito semelhante à de Taillevent. Ambos propõem o consumo de diversas carnes, a mistura de doce e salgado, o gosto pela surpresa, a utilização de especiarias, aromatizantes e condimentos, características essas próprias da cozinha medieval.

2.3 A NOBRE MESA DOS NOBRES

François de la Varenne (1618-1678) foi escudeiro do marquês de Uxelles, que morreu no cerco de Gravelines em 1658 e a quem Varenne dedicou seu livro *Le cuisinier français*. Esta obra marcou uma revolução na gastronomia, pois há mais de um século não aparecera nenhum novo livro de receitas.

Le cuisinier français foi publicado em 1651 e reeditado várias vezes, aproximadamente trinta edições, a partir de 1660, na Biblioteca Azul de Troyes, ou em Rouen, em edição popular e muito barata.

PITTE (1993) diz que:

Por intermédio de vendedores ambulantes esses livros [escritos pelos grandes cozinheiros] atingiram os profissionais da cozinha (estalajadeiros, doceiros, donos de restaurantes, etc.) mas também toda a pequena burguesia e, como assinalam Jean-Louis Flandrin, Philip e Mary Hyman, os ‘donos e donas de casa modestos, da cidade e do campo, que ali procuravam ensinamentos práticos para as suas refeições de festa’ (p.81).

Na mesma época, outros livros foram editados. Em 1654, Nicolas de Bonnefons escreveu uma obra intitulada *Les délices de la campagne* [As delícias do campo], em que preconiza uma arte culinária essencialmente destinada a destacar o sabor natural de cada produto. Na introdução, Bonnefons afirma:

Que uma sopa de saúde seja uma boa sopa de burguês, provida de boas carnes bem escolhidas, com pouco caldo, sem picadinho, champignons, especiarias, nem outros ingredientes, mas que seja simples, já que leva o nome de saúde; que a de repolho cheire inteiramente a repolho, a de alho-poró a alho-poró, a de nabo a nabo, e também as outras, deixando-se as composições para as sopas de crustáceos, picadinho, panados e outros disfarces, que devemos mais saborear, sem nos fartar. E com isso verão que seus patrões se sentirão melhor, terão sempre bom apetite, e que vocês e os cozinheiros receberão elogios. O que digo das sopas, entendo que seja comum e sirva de lei para tudo o que se come (REVEL, 1996, p.179).

Um outro autor, até hoje não identificado e que se tornou conhecido por L.S.R., publicou em 1674, *L'art de bien traiter* [A arte de tratar bem]. Em seus escritos ele informa que conheceu os castelos de Fontainebleau, de Saint-Cloud, de Rueil, de Vaux-le-Vicomte e de Liancourt.

L.S.R. destacou-se como um dos críticos em relação a certas prescrições julgadas arcaicas da obra de La Varenne, manifestando, portanto, um esforço ao menos teórico para substituir a cozinha medieval. Segundo Jean François REVEL (1996), o autor de *L'art de bien traiter* tornou-se conhecido porque:

Ele ensina maravilhosamente bem a arte de dispor as refeições nos jardins, de organizar *ambigus*, refeições em que se serviam ao mesmo tempo carne e sobremesa, e dá conselhos de um refinamento extremo sobre a maneira de dispor as mesas, de orná-las de flores, de fazer brilhar os cristais cheios de vinho à luz de tocheiros, herdeiro nisso do gosto da encenação dos maîtres da Renascença, mas desta vez com uma delicadeza mais refinada (p. 186).

Dois outros autores, Pierre de Lune, com as publicações *Le cuisinier* (1656) e *Le nouveau et parfait maître d'hôtel royal* (1662) e François Massialot, com a obra *Le cuisinier royal e bourgeois* (1691), fizeram sucesso principalmente junto aos *chefs de cuisine*.

REVEL (1996), ao comentar sobre Pierre de Lune, diz que este foi oficial de cozinha na casa do duque Hercule de Rohan e na casa do marquês de Mauregart, primeiro magistrado na Corte dos impostos. O duque Hercule de Rohan considerava seu cozinheiro um “homem capaz de dar alma à sua mesa”. Quanto ao marquês de Mauregart, Pierre de Lune escreveu que:

foi ao temperar as carnes servidas à mesa deste último [marquês de Mauregard] que descobriu o segredo de contentar um gosto difícil. Vemos aí se estabelecer entre o aficionado e o criador um diálogo que permite ao primeiro encontrar um intérprete conveniente a suas aspirações e, ao segundo, animar sua imaginação com a idéia de que ela não trabalhará sem ser compreendida (REVEL, 1996, p.185-6).

O traço comum entre esses vários oficiais de cozinha citados anteriormente é a diminuição progressiva das especiarias orientais, por tanto tempo usadas pela cozinha medieval, e sua substituição por especiarias e condimentos nativos. As ervas, entre as quais a menta e o hissopo deram lugar ao estragão, ao manjerição e, sobretudo, ao tomilho, ao louro, à cebolinha, à salsa. Bulbos, entre os quais a cebola e o alho, passaram a ser consumidos. Enquanto o alho era rejeitado por certos cozinheiros como L.S.R., era apreciado por outros, como Menon. Alguns condimentos como alcaparras, anchovas, azeitonas, limões, laranjas amargas, trufas e cogumelos de todo tipo ficaram bem mais acessíveis ao povo que as especiarias exóticas, pelo menos nas províncias de origem. Com tais mudanças, as distinções entre as classes pareceram reduzir-se (FLANDRIN, 1993).

Os molhos também se modificaram. O molho verde, composto de pão, salsa, gengibre, sumo de uva verde e vinagre, bastante valorizado na Idade Média, cedeu importância ao molho branco, preparado com muita manteiga e pouco vinagre e condimentos.

Jean Robert PITTE (1993) cita uma receita de aspargos ao molho branco, tirada do *Le cuisinier français* e que ilustra muito bem o uso da manteiga como sinal distintivo da cozinha francesa a partir do século XVII:

Escolham os mais graúdos, raspem as bases, lavem, depois cozinhem em água, salguem bem. Não os deixem passar do ponto. Cozidos, coloquem-os para escorrer. Façam um molho com manteiga bem fresca, pouco vinagre, sal, noz moscada. Uma gema de ovo para ligar o molho, tomando cuidado para que ele não desande. Sirvam acompanhados do que preferirdes.

Trata-se nada mais nada menos do que a receita dos aspargos ao molho dito holandês, na realidade bem francês, tal como ainda o encontramos nos livros de cozinha atuais, ou pelo menos aqueles que há alguns anos, anteriores à 'butirofobia' que está na moda (p.81-82).

Se os séculos XVII e XVIII trouxeram à tona o recuo das especiarias orientais, por parte da culinária aristocrática, o mesmo aconteceu com relação à escolha das carnes pelas diferentes camadas sociais.

Na Idade Média, a nobreza consumia principalmente aves domésticas e caças, enquanto as carnes de açougue (preferencialmente a bovina) eram utilizadas para caldo ou para picadinhos e sopas. No século XVII as elites passaram a consumir bons cortes de carne e o povo as peças de “segunda”.

Jean-Louis FLANDRIN (1993) cita o exemplo da carne de porco, exemplo esse colhido na série dos “contratos de aprovisionamento” que os administradores dos príncipes e dos grandes senhores faziam com fornecedores autorizados:

vemos desaparecerem de tais documentos as seguintes partes do porco: as orelhas em 1659; a fressura e a banha em 1667; os pés, o focinho, a barriga, as vísceras, o lombo e até a simples ‘carne de porco’ a partir de 1670. Os outros poderosos, a começar pelo rei, só compram do porco o toucinho - que durante muito tempo ainda continua sendo indispensável a toda cozinha rica em gordura, apesar do consumo crescente da manteiga -, leitões e presunto (p.275-276).

Também em relação à carne bovina, a literatura especializada deixa claro que a preocupação com a qualidade dos cortes constitui um traço do comportamento das elites sociais. Menon, em seu livro *La cuisinière bourgeoise* [A cozinheira burguesa], no capítulo dedicado à carne bovina atesta a afirmativa : *Ao explicar as principais partes do boi, não entrarei no detalhe do que chamamos ‘carne inferior’, utilizada apenas pelo baixo vulgo; [essa gente] a prepara com muito sal, pimenta, vinagre, alho, chalota, para melhorar seu gosto insípido* (FLANDRIN, 1993, p.277).

Ainda com relação às carnes, os livros de culinária da época apresentam uma mudança significativa no que diz respeito às práticas de cozimento que não venham alterar o gosto dos alimentos. Todos são unânimes em propor que as cocções não sejam excessivas, que não se utilizem ingredientes supérfluos e que os assados sejam servidos ainda sangrentos, sem lhes acrescentar muitos molhos.

Pierre de Lune escreveu em seu *Nouveau cuisinier* [Novo cozinheiro]: *Os patos ou aves dos rios devem ser limpos e colocados no espeto sem lardeá-los, e quando estiverem semicozidos deve-se flambá-los, juntamente com o lardo e comê-los*

sangrentos, com sal, pimenta branca e suco de laranja ou poivrade (molho feito com pimenta, sal, vinagre e, em geral, azeite; também indica simples mistura de sal e pimenta) natural (FLANDRIN, 1993, p.278).

L.S.R., autor de *L'art de bien traiter* discorre sobre o cordeiro no espeto e sobre os pombos domésticos:

Quando [o cordeiro] estiver quase cozido, colocai por cima apenas sal bem fino e não atenteis para essas máximas vulgares do pequeno burguês com seu miolo de pão que apenas suga a substância e o suco das carnes ou com uma infinidade de salsa picada que costuma adicionar tanto à vitela como ao cordeiro.

E com relação aos pombos domésticos: tal carne exige uma vinagrete, uma *poivrade*, depende só do gosto; mas, para falar a verdade, a maneira melhor e mais saudável que possa existir de comer o assado é devorá-lo ao sair do espeto, em seu suco natural, sem estar inteiramente cozido e sem lhe adicionar tantas precauções desagradáveis, que com sua natureza estranha destroem o verdadeiro gosto das coisas (FLANDRIN, 1993, p.278).

L.S.R. também faz comentários sobre a preparação, por exemplo, de um lombo de vaca. Ele considerava abominável a utilização de uma série de ingredientes misturados e que eram colocados sobre os pedaços de carne. A mistura de água, vinagre, pimenta, sal, alho, cascas de limão ou de laranja, noz-moscada, alcaparras e outras coisas não deveria ser utilizada pois,

após uma ebulição de um quarto de hora mudam a natureza dessa carne, que destarte se resseca e torna-se mais dura e mais insípida que [um pedaço de] madeira. Por mim, sustento que este [corte] deve ser cozido de acordo com sua espessura e de início em fogo brando [...] e deve ser ingerido pronta e gulosamente em seu suco apenas com sal e um pouco de pimenta branca (FLANDRIN, 1993, p.279).

Os cozinheiros prescreviam em seus livros o cozimento rápido, também para os legumes, como os aspargos. L.S.R. escreveu: *Lembraí-vos de que o aspargo deve estalar nos dentes e conservar todo o seu verdor, de outro modo se torna uma filaça [...] o que verificareis facilmente se, pegando-os pela base, se curvarem de imediato ou não, pois quando se dobrarem em dois será sinal de que cozeram demais, o que é desagradável e muito repulsivo ao paladar (FLANDRIN, 1993, p.279).*

François de la Varenne em sua obra *Le cuisinier français* observava : *Não os deixeis [os aspargos] cozer demais e retirai-vos [o] menos cozidos possível, é melhor* . E Menon, em *La cuisinière bourgeoise: Meio quarto de hora basta para cozê-los adequadamente; eles devem ficar um pouco crocantes* (FLANDRIN, 1993, p.279-280).

O século XVII trouxe uma revolução nas técnicas de cozimento, através da fornalha. Segundo PITTE (1993):

A fornalha é construída com tijolos, às vezes recobertos de azulejos de faiança, e comporta um ou vários fornos que se enchem com brasas. As cinzas passam através de uma grade e são recuperadas num cinzeiro. Ali se prepara e se monta as sopas, isto é, os caldos guarnecidos com carnes, legumes e diversas outras coisas, os molhos, os guisados, as carnes na brasa e todas as iguarias que demandam uma vigilância atenta. Eventualmente, a fornalha é completada por um fogareiro de cobre, ele também guarnecido com brasas. Esse novo posto de cozimento, na medida do possível, é colocado perto de uma janela, para evitar os efeitos nocivos do óxido de carbono que se desprende das brasas (p.83).

A “revolução da fornalha” espalhou-se, tanto na cidade como no campo, trazendo uma nova sistemática de cozimento, principalmente no que diz respeito a um escalonamento na intensidade do fogo. Passou-se a contar com o cozimento lento, o cozimento forte, o cozimento prolongado, o grelhar na brasa e a espera em fogo brando. Conseqüentemente, o preparo dos pratos pode ser feito em várias etapas, já que o cozimento lento permitia que se fossem acrescentando os ingredientes de maneira mais ou menos progressiva, inclusive, em várias pequenas caçarolas separadas.

Gradativamente, foram se modificando as técnicas de produção dos alimentos, acompanhadas por alterações nas guarnições e nas maneiras à mesa. Se na Idade Média era considerado normal levar a mão ao prato comum, tomar sopa numa só tigela, comer a carne na mesma travessa, beber de uma única taça que circulava pela mesa, mergulhar o pedaço de pão ou de carne em saleiros ou molheiras comuns, nos séculos XVII e XVIII nota-se um novo padrão: *cada comensal é dono de um prato, um copo, uma faca, uma colher, um garfo, um guardanapo e um pedaço de pão. Tudo que é retirado das travessas, molheiras e saleiros comuns deve ser pego com os utensílios*

adequados e depositado no prato antes de tocá-lo com os próprios talheres e levá-lo à boca (FLANDRIN, 1993, p.268).

A diferenciação dos utensílios de mesa passou a ser uma constante. Assim, para cada tipo de comida, usava-se um determinado talher. Havia os garfos para *hors d'oeuvre*, para peixes e carnes, facas apropriadas para diferentes usos, colheres para sopa, talheres para sobremesa.

Tomando-se especificamente os utensílios tais como colher, garfo, faca, guardanapo, percebe-se que, ao serem criados, não tinham instruções claras de uso, nem finalidades definidas. Foi exatamente através dos séculos, na trama das relações sociais acontecidas e à medida que iam sendo utilizados, é que tais utensílios tiveram suas funções paulatinamente definidas, suas formas investigadas e consolidadas.

Norbert ELIAS (1990) diz que:

Todos os costumes no ritual em mutação, por mais insignificantes, estabeleceram-se com infinita lentidão, até mesmo formas de comportamento que nos parecem elementares ou simplesmente 'razoáveis', tal como o costume de ingerir líquidos apenas com a colher. Todos os movimentos da mão - como, por exemplo, a maneira como se segura e movimenta a faca, colher e garfo - são padronizados apenas gradualmente. E só vemos o mecanismo de padronização em sua seqüência, se examinamos como um todo a série de imagens. Há um círculo na corte mais ou menos limitado que inicialmente cria os modelos apenas para atender às necessidades de sua própria situação social e em conformidade com a condição psicológica correspondente à mesma. Mas é evidente que a estrutura e o desenvolvimento da sociedade francesa como um todo fazem com que estratos cada vez mais amplos se mostrem desejosos, e mesmo sequiosos, de adotar os modelos desenvolvidos em uma classe mais alta: eles se difundem, também com grande lentidão, por toda a sociedade, e certamente não sem passarem nesse processo por algumas modificações (p. 116).

No que diz respeito à louçaria, também houve uma gradual substituição, principalmente por parte dos nobres ingleses e franceses, dos utensílios de estanho e cerâmica, pelos objetos de ouro, prata e cristal, além da porcelana. A França começou a fabricar porcelanas a partir de 1673 com Edme Poterat. Ao lado das fabricações francesas, as porcelanas chinesas entraram na França desde o fim do século XV.

Na época de Luís XIV, *O Grande, o Rei-Sol*, rei da França de 1643 a 1715, o interesse pela boa mesa se fez presente. Em seu reinado, grandes festins foram

realizados, exigindo que seus organizadores reunissem várias qualidades, desde o saber decidir e inventar pratos diferentes até a pontualidade para servir.

Luís XIV era um glutão por excelência, a ponto de sua cunhada, Madame Palatine, que tinha a reputação de grande comilona, espantar-se ao presenciar as refeições do rei: *Vi o Rei comer, e isso muito freqüentemente, quatro pratos de diferentes sopas, um faisão inteiro, uma perdiz, um grande prato cheio de salada, carneiro cortado em seu sulco, com alho, dois bons pedaços de presunto, um prato cheio de doces, bem como frutas e geléias* (PITTE, 1993, p.80).

A paixão de Luís XIV pela comida contribuiu para que, na época, os cozinheiros se destacassem, com suas invenções publicadas em livros de receitas, como foi o caso de François Pierre, dito La Varenne, Nicolas de Bonnefons, L.S.R., Pierre de Lune, François Massialot, entre outros, já comentados anteriormente. O nome desses cozinheiros famosos era quase sempre associado ao dos seus patrões, a quem procuravam agradar com suas preparações e invenções.

O reinado de Luís XIV também deu especial atenção à arte alimentícia, mantendo os banquetes e as refeições públicas, e que se revestiam de importância política. O rei era o único a comer, em público, e o cerimonial acabava se transformando em verdadeiro culto prestado à sua pessoa.

O espetáculo, acertado por mais de 300 fidalgos, cozinheiros e lacaios, é procurado pelos visitantes de Versalhes, onde cada um pode entrar sob a condição de portar uma espada - que pode ser alugada. O público permanece atrás de barreiras e os cortesãos a quem o monarca quer prestar um favor podem se sentar em tamboretas, honra muito solicitada à sua Majestade, que às vezes lhes dirige uma palavra amável (PITTE, 1993, p.80).

Nessa época, a arte da cozinha começou a florescer na corte da Inglaterra. Brillat Savarin comenta que a rainha Ana era muito *gourmande* e sempre estava conversando com seu cozinheiro, não considerando rebaixamento essa atitude. Resultado: os livros de receitas ingleses contêm muitas preparações designadas como sendo à maneira da rainha Ana (*after queen's Anne fashion*).

No reinado de Luís XV (1715 a 1774), a arte alimentícia também foi bastante valorizada, estabelecendo-se, inclusive, para todas as refeições, mais ordem,

limpeza, elegância e refinamento. Para ilustrar essas afirmações é interessante verificar *A Fisiologia do Gosto* de Brillat SAVARIN (1989) quando este apresenta a composição de um jantar para dez pessoas, servido por volta de 1740:

- 1º serviço: uma sopa; uma entrada de vitela cozida em seus sucos; um *hors-d'oeuvre*
- 2º serviço: um peru; um prato de legumes; uma salada; um creme (às vezes)
- 3º serviço: um queijo; fruta; um pote de geléia
- Só se trocava três vezes de prato: depois da sopa, no segundo serviço e na sobremesa.
- Raramente servia-se café, mas freqüentemente ratafia de cerejas ou de cravo, que era conhecido fazia pouco tempo (p.263).

No reinado de Luís XVI, assinalam-se diversos melhoramentos na preparação e venda de alimentos, no surgimento de novas profissões ligadas à arte alimentar, tais como os pasteleiros e os confeitores, na arte de conservar os alimentos, no cultivo de diversas espécies de verduras e legumes, na atenção especial aos vinhos e as bebidas, inclusive estrangeiras, e na invenção de uma grande quantidade de utensílios de cozinha e de mesa, que dão às refeições um aspecto mais ou menos marcado de luxo e festividade.

Luís XVI contribuiu para a popularidade de alguns alimentos. O *foie gras* de Estrasburgo foi consagrado e se tornou uma espécie de símbolo nacional a partir do momento em que o rei resolveu colocar todo o seu prestígio na divulgação desse produto. Para popularizar a batata organizou uma cerimônia gastronômica de enobrecimento do tubérculo desprezado pelos franceses: uma refeição em cujo cardápio figuravam vários pratos de batata e o preparador desses pratos, Parmentier, é homenageado publicamente pelo rei. Não precisou mais nada para que a aceitação da batata acontecesse definitivamente em toda a França.

Esses dois exemplos ilustram bem a estreita relação existente entre o gosto dos reis e das suas cortes e a promoção dos produtos gastronômicos, ou como diz PITTE, a ligação indissolúvel do Estado e da gastronomia na França.

Uma das pessoas que mais soube realizar com perfeição essa ligação foi Marie Antoine Carême (1783-1833), ao dirigir as grandes refeições oferecidas pelo Estado, assegurando excepcionais banquetes aos convivas, ao mesmo tempo em que

codificava as receitas da grande cozinha francesa, já que era um maníaco pela escrita. Onde quer que estivesse, anotava as suas experiências culinárias e as comentava.

A sua obra publicada é extensa: *Le pâtissier royal parisien*, em dois volumes e com 41 ilustrações feitas pelo próprio Carême que sabia igualmente desenhar; *Le pâtissier pittoresque*, um volume ornado com 128 pranchas; *Le maître d'hôtel français*, dois volumes, em que traça um paralelo entre a cozinha antiga e a moderna; *Le cuisinier parisien*, um volume; *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, em cinco volumes, dos quais três foram terminados em vida e os outros dois foram póstumos, passados a limpo por seu discípulo Plumerey.

Jean-François REVEL (1996) faz um comentário interessante sobre Carême:

Temos dificuldade hoje em compreender, apesar da bela coleção de cozinheiros megalômanos com que a época nos gratificou, a espécie de *aura* que cercou, em vida, Marie Antoine Carême, que deu a si mesmo o prenome Antonin. É duvidoso que algum *chef de cuisine*, seja antes, seja depois dele, tenha gozado de tal prestígio. Ainda hoje a lembrança de Carême continua sendo, entre os cozinheiros, como um astro brilhante, um cometa inigualado. Para todas as testemunhas, para as testemunhas das testemunhas, para os convivas e os amigos dos convivas, para os discípulos e os sucessores dos discípulos, Carême possuía um não sei que de elegância, de tensão, de encanto, de insatisfação, de segredo, de orgulho, de prontidão criadora e de dedicação ao trabalho, aquele algo mais que a 'classe' e no qual nenhum dos que o viram jamais hesitou em reconhecer o gênio ... (p.285). Carême introduz na cozinha o que em pintura se chama os 'valores', isto é, ele faz compreender pela primeira vez que os sabores e os odores devem ser julgados não de maneira absoluta, mas em suas relações mútuas (p.300).

Jean-Robert PITTE (1993) também faz referência à importância de Carême para a história da gastronomia:

Carême ainda vai mais longe na complexidade das receitas, ficando o luxo dos ingredientes e a atenção concentrada nos casamentos de sabores. Ele representa sobretudo o ponto culminante da habilidade de fazer em matéria de apresentação dos pratos e dos bufês. [...] Cozinheiro itinerante, Carême dirige as cozinhas do czar Alexandre I, do príncipe de Gales, da princesa Bragation, do barão de Rothschild. Quando está em Paris, assegura todos os banquetes excepcionais de Napoleão, de Talleyrand, e Luís XVIII, que o autorizará a se chamar Carême de Paris.[...] Carême é igualmente o primeiro verdadeiro cozinheiro vedete. Antes dele, houve Taillevent, depois Vatel [...]. Havia igualmente André Noël, cozinheiro perigordino do rei da Prússia, Frederico, o Grande. Carême ultrapassa a todos em notoriedade e talvez também em presunção. Esse defeito é perceptível em todos os

cozinheiros, pelo menos a partir de La Varenne, mas Carême o cultivava com muito gosto (p.90).

A partir de Carême pode-se dizer que a palavra *gastronomia* foi ressuscitada, separando-se “a *gourmandise* da voracidade e da glotoneria” e colocando-se “os *gourmands* ao lado de todos os outros apreciadores que também têm um objeto conhecido de predileção” (BRILLAT SAVARIN, 1989, p.265-6).

Criou-se uma verdadeira “ciência da mesa”, com seus grandes mestres, heróis e até mártires, todos servindo à causa da gastronomia. O mais conhecido caso da ocorrência de um mártir na culinária francesa é Vatel, que em 1671 preferiu a morte à vergonha de servir um jantar imperfeito. Cometeu suicídio ao saber que o peixe que encomendara para um banquete não havia chegado.

2.3.1 Lugares para restaurar

Efeito e causa dessa nova cultura gastronômica que passa a se espalhar em toda a Europa, tem-se o aparecimento dos restaurantes nos anos de 1770. Jean-Paul ARON (1967), ao descrever a alimentação parisiense no século XIX, refere-se aos restaurantes dizendo que:

a palavra *restaurateur* não figura no Dictionnaire des arts et métiers de Abbé Joubert, edição de 1773. O Dictionnaire de Trévoux, edição de 1771 contém o seguinte artigo: Il s'est établi à Paris de nouveaux traiteurs qui ne vendent que des restaurants et qui s'appellent restaurateurs. Segundo P.de La Mésangère, esta inovação era recente: A idéia data de 1765 e pertence a uma pessoa chamada Boulanger que morava na rua Poulies. Na porta havia uma referência pouco respeitosa de uma passagem do Evangelho: Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos (p.14).

Na mesma linha, REVEL (1996) complementa as informações de ARON com o seguinte comentário:

um certo Boulanger afixa em sua tabuleta: ‘Boulanger vende restaurantes divinos’. Na realidade, ele tinha uma espécie de botequim, chamado um *bouillon*, [...] onde era servido um caldo em porções, galinha cozida com sal grosso e ovos, pés de carneiro com molho à la *poulette*. [...] O molho *poulette* é um molho de gemas de

ovos, com *fond blanc*, extrato de champignons, adicionado de suco de limão e salsa (p.236-237).

O termo *restaurant* foi usado, inicialmente, para designar um caldo suculento e fortificante, depois diversos pratos revigorantes próprios para restaurar uma saúde debilitada ou um corpo tomado pelo cansaço e pela fome.

A partir daí, os restaurantes foram adotados na França e, ao adquirirem fama, ultrapassaram os *traiteurs*, pessoas que tinham a incumbência de preparar e servir pratos nas casas dos seus clientes, ou refeições sob encomenda.

Em 1782, Antoine Beauvilliers, empregado do conde de Provença, futuro Luís XVIII, resolveu, por conta própria, abrir um restaurante, na Rue de Richelieu 26 e depois na galeria de Valois no Palais Royal. Segundo BRILLAT SAVARIN (1989), foi o primeiro *restaurateur* (quem dirige ou é responsável pelo estabelecimento chamado de restaurante) de Paris *que manteve um salão elegante com garçons bem apresentados, uma adega cuidada e uma cozinha superior*.

Beauvilliers fazia o tipo ideal de um dono de restaurante, era ativo tanto na cozinha como no salão, pois, com sua memória prodigiosa, guardava os nomes e as fisionomias de seus clientes, sendo capaz de reconhecê-los e acolhê-los depois de alguns anos; indicava ou desaconselhava um determinado prato ou vinho, enfim, adotava um ar tão amável que a todos ficava a impressão de que aquele cliente era único, especial e que o restaurante fora aberto apenas para recebê-lo.

A palavra *restaurant* passa a assumir o significado que tem até hoje, quando em 8 de junho de 1786 um decreto autorizou os fornecedores de comida e *restaurateurs* a receberem pessoas em seus salões para lhes darem de comer. Segundo REVEL (1996), é a partir daí que se instaurou o hábito da *table d'hôte* (literalmente, “mesa de hóspede”), expressão que queria dizer que o patrão deixava o cliente sentar-se *na própria mesa dele* para comer, se desejasse, certos pratos preparados, *em vez de levá-los para casa*.

Os restaurantes multiplicaram-se em Paris, mesmo com a Revolução. Em 1791, Méot, cozinheiro do príncipe de Condé, abriu o seu restaurante na Rue de Valois, tendo como clientes os próprios líderes revolucionários, Marat e Danton.

Segundo PITTE (1993), *os deputados provincianos presentes em Paris durante toda a Revolução, que se alojam em pensões, fornecem uma clientela bastante numerosa e estável para permitir que os restaurantes se multipliquem. A concorrência, longe de prejudicá-los, provoca um estímulo* (p.100).

Com a Revolução, a Assembléia Nacional suprimiu os privilégios e as corporações que basicamente abasteciam as estalagens. Estas recebiam determinados produtos dos fornecedores de comidas, outros do charcuteiro, do pasteleiro ou do *rôtisseur*. Os donos de restaurantes passaram a conjugar em seus cardápios assados e ensopados, sopas e patês, entradas e sobremesas, realizando uma gastronomia muito mais liberal e com um modo de fazer particular.

Pode-se dizer que, com os restaurantes, os *chefs cuisiniers* transformaram-se em profissionais e passaram a atingir notoriedade e prestígio, à medida que se lançaram à criatividade gastronômica. Segundo REVEL (1996), os mais célebres donos de restaurantes do século XVIII e início do século XIX são: *Beauvilliers, os irmãos Véry, especializados nos pratos trufados, os quatro irmãos provençais, que introduziram em Paris a moréia desfiada, Baleine, chef do célebre Rocher de Cancale, à rua Montorgueil, conhecido principalmente pelo frescor, a excelência e a beleza de seus peixes* (p.241).

BRILLAT SAVARIN (1989) em sua *Meditação XXVIII*, faz uma descrição precisa do “salão” de um restaurante do final do século XVIII, com o intuito de apresentar as possíveis situações que aí podem acontecer. O fundo do salão normalmente é ocupado por viajantes apressados, pessoas que querem ser servidas rapidamente, pagar e partir. O centro do salão é ocupado pelos *habitués*, que freqüentemente obtêm um desconto e comem por um preço fixo. Conhecem pelo nome todos os garçons da sala e estes lhes indicam secretamente o que está mais fresco e é mais recente. A frente é reservada para aquelas pessoas que não têm pressa e desejam fazer uma refeição à vontade, como se estivessem em suas próprias casas.

Quanto ao cardápio, no qual os consumidores são convidados a fazer a sua escolha, Brillat Savarin diz que há uma variação bastante grande dos pratos, pelo menos: doze sopas, vinte e quatro antepastos ou *hors d'oeuvres*, quinze ou vinte pratos de carne bovina, vinte pratos de carneiro, trinta pratos de ave e caça, dezesseis ou vinte

de vitela, vinte e quatro de peixe, quinze de assados, doze de *pâtisserie*, cinquenta de pratos intermediários e cinquenta sobremesas. Tudo isso pode ser regado com trinta espécies de vinho à escolha, trinta espécies de licor perfumado, sem contar o café e as misturas, tais como o *punch*.

Os primeiros restaurantes passam a se diferenciar da bodega, da taverna ou da estalagem, predominantes até então, em função da limpeza, do luxo da decoração, da tranqüilidade e conforto do ambiente e, principalmente, porque a grande cozinha se tornou domínio público, saiu dos palácios, das mansões da nobreza e dos homens de finanças, alcançou as ruas, em diversos pontos das cidades. A cozinha se democratizou e o público passou a ser convidado a saborear as criações dos melhores *chefs*, desde que pudesse pagar.

Antes da Revolução, os restaurantes, em Paris, eram menos de cinquenta; trinta anos mais tarde, chegaram a três mil, podendo-se calcular em mais ou menos sessenta mil o número de pessoas que diariamente freqüentavam os salões dos restaurantes. Jean-Paul ARON (1967) cita um autor do século XIX - A. Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des moeurs et usages des Français* - para mostrar as razões da proliferação dos restaurantes e a importância que foram adquirindo junto à população francesa:

Restaurateurs, vós não sabeis o vosso valor. Aprendeis a conhecer toda a vossa importância na sociedade. Com vossos almoços, vós sois os reguladores da opinião, das finanças, dos interesses familiares, dos votos do Instituto, e às vezes talvez daqueles da Câmara eletiva. Vós assegurais o triunfo dos autores e aumentais por vossa influência o triunfo da arte dramática, os prazeres da cena. Em nossa bela França, tudo se desenvolve sobre vossas mesas e em volta de suas garrafas (p.17).

É interessante acompanhar os motivos expostos por Diderot a Sophie Volland para justificar o porquê adotou o restaurante para fazer as suas refeições:

Se tomei gosto pelos restaurantes? Sim, realmente, um gosto infinito. Neles se paga um pouco caro, mas se come à hora que quiser. A bela hospedeira jamais vem conversar com seus fregueses, é muito correta e decente para isso, mas os fregueses vão conversar com ela para manifestar sua satisfação e ela responde muito bem. Come-se sozinho, cada um tem seu pequeno compartimento, onde a

atenção divaga; a própria hospedeira vem ver se não falta nada. Isso é maravilhoso e me parece que todos ficam contentes. (REVEL, 1996, p.239-240).

O restaurante, surgido mais como objeto de curiosidade, foi, paulatinamente, conquistando espaços e constituindo um lugar onde se discutem política, negócios, questões familiares e amorosas, e um refúgio da solidão.

Em todos os lugares, proliferaram restaurantes de dois tipos: aqueles de alto luxo, onde existe uma valorização da raridade das iguarias servidas e dos vinhos e bebidas apresentados nos cardápios, e aqueles mais simples, que procuram conciliar a boa mesa com a economia.

Seja qual for o tipo, o que se nota é que os restaurantes existem no mundo há dois séculos. Sempre foram uma alternativa para as pessoas realizarem refeições fora de casa, num ambiente diferente do cotidiano, onde o prazer da boa mesa e da sociabilidade se fazem presentes.

Porém, já em pleno século XVIII, mais precisamente, em 1762, John Montagu, quarto conde de Sandwich, para não perder tempo enquanto se alimentava, coloca uma fatia de carne entre duas fatias de pão com manteiga. Estava criado o sanduíche.

Luis da Câmara CASCUDO (1983) comenta as origens dessa nova forma de comer:

A tradição guardou o nome do inventor que pôs uma fatia de fiambre entre as fatias de pão. Teria sido lord John Montagu, conde de Sandwich (1718-1792), no tempo do rei Jorge III da Inglaterra. Jogador fervoroso, não querendo abandonar as cartas diante do reclamo da fome, lembrou-se de meter um naco de carne entre delgados pedaços de pão, simplificando a consumação que teria seu nome. O inventor do *sandwich* seria o conde ou o seu cozinheiro ? Tenho lido ambas as versões. A mais antiga e clássica afirma que sir Jonh Montagu realizou sua idéia à vista dos companheiros de jogo, partindo o pão, dispondo o presunto, criando a unidade, aproveitando-a sem interromper o *whist*, tão tipicamente britânico que exige o silêncio na duração da partida. [...]

Discutem o *sandwich* em suas origens para negar ao conde a honra de havê-lo criado. O *Brewer's Dictionnary of Phrases & Fables* recusa a lord Jonh Montagu tal benemerência, recordando que os romanos conheciam o *sandwich* sob o nome de *offulas*. Difícil conciliar *sandwich* com *offula*, diminutivo de *offa*, valendo sopa, pedaço de pão, de carne, qualquer massa dando almôndega, croquete, bolinho seco de carne moída. Não combina. E a persistência, quase duas vezes secular, com que o nome de *sandwich*, em qualquer paragem da terra, aliou-se à disposição dessa

forma de embrechado, parece-me concludente para deduzir que lord Sandwich dera sempre na Europa a impressão de haver ‘inventado’ o acepipe, possibilitando as sucessivas adaptações (p.735).

É claro que a invenção do sanduíche em si mesma não pode ser tomada como sinônimo da criação de um novo tipo de cozinha, sob os moldes da gastronomia, mas o consumo de sanduíches passou a se dar, em todo mundo, em ambientes muito próprios, os chamados bares e lanchonetes, que passaram a exigir uma tecnologia específica de preparo, integrada à chamada cozinha industrial.

Interessante também é a origem dos hambúrgueres, uma derivação do sanduíche de Montagu, já que são consumidos entre duas fatias de pão. *No século XIX, os habitantes de Hamburgo (Alemanha) consumiam uma espécie de bife amaciado. Foi levado aos EUA por imigrantes alemães, onde apareceu em menus no ano de 1836 como “Hamburguer steak”, ou “bife de Hamburgo”. A primeira receita, semelhante à de um hambúrguer moderno, apareceu num livro de 1903* (Folha de São Paulo, Worl Media Especial, 20 set.1996).

Sanduíches e hambúrgueres guardam o significado da racionalização do tempo dedicado à alimentação. São prenúncios das transformações que viriam a ocorrer na cozinha e nas relações sociais do século XX.

2.4 A COZINHA MODERNA: PADRONIZAÇÃO, ARTE E GLOBALIZAÇÃO

A rapidez no preparo do alimento e no atendimento ao cliente são as grandes características da nova modalidade de cozinha, os *fast food*.

Na história do *fast food* o nome dos irmãos McDonald deve ser referenciado, já que foram os pioneiros na implantação dessa atividade. Em 1948, eles resolveram transformar um restaurante tipo *drive in* que haviam aberto em São Bernardino, ao lado de Los Angeles, num novo tipo de atendimento, que simplificasse as ofertas. Renato ORTIZ (1994) trata desse fato:

[Os irmãos McDonald] fecham o restaurante [*drive in*] e o reformam dentro de um novo tipo de atendimento. As mudanças principais são: padronização do *menu* - hambúrguer (com ou sem queijo), gasosa (três gostos), leite, café, batata frita e

bolo; o cliente serve-se a si mesmo (*self service*); o preço do sanduíche cai pela metade. Inaugura-se assim uma fórmula rápida de servir e de comer. Para atender a demanda, a cozinha é também alterada. 'Sendo limitado, o menu pode ser decomposto em operações rápidas, repetitivas, simples de serem aprendidas. A equipe - três membros cozinham os hambúrgueres, dois preparam o leite batido, dois fazem batatas fritas, dois temperam e embrulham os hambúrgueres, três outros recebem os pedidos - é composta de especialistas'. Sugestivamente, o novo empreendimento é batizado com o nome de *Speedy*. Só mais tarde, em 1952, quando os proprietários se associam ao empresário Ray Kroc, haverá a troca para McDonald's, agora uma marca, que, sob o sistema de franquias, conquista o mercado nacional e internacional (p.82).

Os primeiros *drive in* que floresceram nos EUA foram incentivados pela abertura das rodovias e pela expansão da indústria automobilística. Sem deixar seus automóveis, o motorista e seus acompanhantes podiam solicitar uma variedade de pratos. Havia, portanto, uma adequação da refeição ao movimento dos automóveis.

Com as cadeias alimentares do tipo *fast food* passou-se a contar com uma profunda mudança dos hábitos alimentares, fenômeno ligado à inserção dos modos de vida nos padrões de uma "cultura global".

O McDonald's é considerado um dos mais bem-sucedidos exemplos de globalização e, dentro da especialidade, a maior referência. Pelo menos cinco fatores contribuem para o seu sucesso:

O primeiro deles consiste na estratégia própria da empresa, que buscou uma fórmula pouco intensiva em termos de encargos sociais; o segundo refere-se à abertura da empresa para repassar em larga escala a sua *griffe*, através do sistema de franqueamento (*franchising*); o terceiro diz respeito a outra flexibilização em termos de procedimentos: a contratação de fornecedores locais de matérias-primas; o quarto é garantido por um elevado e permanente investimento publicitário em todo o mundo; e o quinto, um fator mais qualitativo, inerente à própria modalidade de produtos-serviços que são oferecidos dentro de uma estrutura que busca extrair o máximo de lucro invisível proveniente da eficácia no manejo da relação tempo-dinheiro, peculiar à chamada 'vida moderna' (SILVA, 1994, p.57).

O McDonald's é tratado por George RITZER em seu livro *The McDonaldization of society: an investigation into the changing character of contemporary social life*, como um caso paradigmático de um processo maior, a *McDonaldization*, processo pelo qual os princípios do *fast food* são levados a dominar

setores cada vez mais amplos da sociedade americana e do resto do mundo. Estes princípios podem ser reduzidos a quatro elementos principais: eficácia, calculabilidade, preditibilidade e controle.

- 1) A *eficácia*, tanto para satisfazer necessidades do consumidor, como para organizar a produção: escolha dos meios ótimos para alcançar um determinado objetivo, meios que são cada vez mais institucionalizados numa variedade de disposições sociais.
- 2) A *calculabilidade*: a oferta (de alimento, mas também de férias, de lazer etc.) deve poder ser quantificada e calculada. Aliás, a quantidade deve ser sinônimo de qualidade ('bigger is better'). O princípio do *fast food* é dar mais por pouco dinheiro e pouco tempo.
- 3) A *preditibilidade*: as pessoas preferem um universo sem surpresa e é isto o que lhes oferece o *fast food* com uma alimentação estandarizada que é, em toda a parte, a mesma.
- 4) O *controle*: especialmente através da substituição de tecnologia não humana à tecnologia humana, o que permite um maior controle dos seres humanos implicados no processo de produção. O trabalhador do *fast food* é instruído a fazer um número limitado de tarefas; o consumidor, mais sutilmente, o é igualmente. Tudo o incita a comer rápido e a deixar o lugar a outros (GALLAND, 1996, p.480).

As colocações de Ritzer são interessantes para se perceber que, na história da alimentação, o surgimento do *fast food* é uma das expressões máximas da sociedade moderna, fortemente influenciada pelo industrialismo e o fordismo, e pela acumulação de uma série de processos de racionalização acontecidos na primeira metade do século XX.

Além do McDonald's, outros gigantes mundiais de *fast food* multiplicam oportunidades de negócios através de franquias³, inclusive no Brasil, como é o caso da Pizza Hut, Domino's Pizza, Arby's (tem um cardápio formado por sanduíches de rosbife, batatas fritas em forma de caracóis e saladas), Subway Sandwiches & Salads (vende o tradicional Submarine, um sanduíche de frios variados com salada num pão

³ Franquia ou *franchising* é um sistema de parceria empresarial. O franqueador, dono de uma marca e da tecnologia de operação de uma empresa, aprovadas no mercado, transfere ao franqueado seu sistema de trabalho. O franqueado entra com o capital para cobrir gastos de instalação e operação. Mediante o pagamento de uma taxa de franquia, ele recebe do franqueador todas as orientações sobre o negócio.

italiano de trinta centímetros em formato de submarino), para citar apenas alguns exemplos.

O *fast food*, ao mesmo tempo que é uma opção de alimentação, implica a redefinição do significado da refeição. Passa-se a ter não mais uma refeição estruturada, com entrada, prato principal e sobremesa, mas uma nova modalidade, sem fixidez de horários, nem de lugar. Com o *fast food* cristaliza-se a chamada cozinha industrial, em que o modelo de taylorização, conhecido nas fábricas, é aplicado na produção de sanduíches, de pizzas ou de outras especiarias, e no atendimento ao cliente.

Pode-se identificar os *fast food* como aqueles espaços “desterritorializados”, esvaziados de seus conteúdos particulares, os chamados “não-lugares” que, para Marc AUGÉ (1992) são a medida da época atual. Colocam-se do lado oposto àqueles espaços “lugares de memória” carregados de significação relacional e impregnados de identidade, de cultura localizada no tempo e no espaço, como é o caso dos bares e restaurantes.

Os *não-lugares* são uma

medida da época; medida quantificável e que se poderia tomar somando, mediante algumas conversões entre superfície, volume e distância, as vias aéreas, ferroviárias, rodoviárias e os domicílios móveis considerados ‘meios de transporte’ (aviões, trens, ônibus), os aeroportos, as estações e as estações aeroespaciais, as grandes cadeias de hotéis, os parques de lazer, e as grandes superfícies da distribuição, a meada complexa, enfim redes a cabo ou sem fio, que mobilizam o espaço extraterrestre para uma comunicação tão estranha que muitas vezes só põe o indivíduo em contato com uma outra imagem de si mesmo (AUGÉ, 1992, p.74).

Nesses *não-lugares* predomina a “individualidade solitária”, o provisório, o casual, o movimento. São espaços impessoais, nos quais os indivíduos se deslocam nos mais diferentes pontos, de forma anônima, e se transformam em usuários, isto é, *alguém capaz de decodificar a inteligibilidade funcional da malha que o envolve - fazer compras, passear, tomar um avião, ir ao trabalho etc.* (ORTIZ, 1994, p.106). Poder-se-ia acrescentar: *ir aos fast food.*

Usuário ou consumidor, o indivíduo está muito mais preocupado em viver e dar sentido ao momento presente, ao aqui e agora, pois sabe que o presente está constantemente em mudança, tudo é efêmero, passageiro. Mas, ao mesmo tempo, tem-se a sensação de que hoje, com as transformações tecnológicas, com a utilização da informática, vive-se em espaços que se tornaram globalizados.

Aonde quer que se encontre, a intercomunicação acontece, via satélite ou Internet. Com isso, o mundo parece se tornar pequeno, estreito, denso, possibilitando que cada lugar, não importa qual seja, revele, na expressão de Jean-CHESNAUX (1989), um enorme sistema *hors-sol*, ou seja, *uma categoria geral da modernidade, uma situação de dissociação em relação ao meio natural, social, histórico e cultural*.

Detecta-se essa globalização, inclusive, no sistema alimentar, pois a produção local de alimentos está constantemente se reorganizando, para poder se incorporar à troca global de mercadorias. Nesse sentido, percebe-se que o espaço se unifica em função do tempo, que vem modificar radicalmente o conjunto das mercadorias que entram no consumo diário dos indivíduos.

Ao comentar essa tendência de mundialização, David HARVEY (1992) diz que os queijos franceses, por exemplo, impossíveis de serem encontrados nos anos 70, exceto em algumas lojas especializadas nas grandes cidades, hoje são vendidos à vontade em todo os Estados Unidos. O mesmo acontece com as diferentes marcas de cerveja, totalmente internacionalizadas e comercializadas nos mais diferentes pontos do planeta. Em resumo, os produtos colocados no mercado para consumo estão nas prateleiras dos vários supermercados do mundo.

O mercado sempre foi um 'empório de estilos', mas o mercado de alimentos, para ficar num exemplo, hoje parece bem diferente do que era há vinte anos. Feijões do Quênia, aipos e abacates da Califórnia, batatas do norte da África, maçãs canadenses e uvas chilenas estão uns ao lado dos outros num supermercado inglês. Essa variedade também permite uma proliferação de estilos culinários, mesmo entre os relativamente pobres. Esses estilos, é verdade, sempre migraram, em geral seguindo correntes migratórias de diferentes grupos, antes de se difundirem lentamente pelas culturas urbanas. As novas ondas de imigrantes [...] tornam uma cidade norte-americana típica como Nova Iorque, Los Angeles ou São Francisco [...] tanto um empório de estilos culinários como um empório de mercadorias do mundo (HARVEY, 1992, p.270).

Sob os sinais da mundialização, as novas tecnologias invadem o espaço e o transformam num hiper-espaço unificado, ao mesmo tempo que comprimem e desagregam o tempo. Nesse processo, intensificam-se as relações sociais e tudo que é distante fica de tal modo ligado, a ponto de se perceber que muitos acontecimentos que ocorrem em nível local são modelados por eventos ocorrendo a muitas milhas de distância e vice-versa (GIDDENS, 1991).

É possível constatar, por exemplo, em quase todas as grandes cidades do mundo inteiro, a instalação de hamburguerias, croissanterias, restaurantes chineses, cantinas italianas, casas japonesas de *sushi*, enfim, uma série interminável de estilos culinários que desafiam a tradição local, e que funcionam, em muitos casos, no sistema de franquia.

Nesse sentido David HARVEY (1992) faz a seguinte observação:

A cozinha do mundo inteiro está presente atualmente num único lugar de maneira quase exatamente igual à da redução da complexidade geográfica do mundo a uma série de imagens numa estática tela de televisão. Esse mesmo fenômeno é explorado em palácios de diversão como Epcott e Disneyworld; torna-se possível, como dizem os comerciais americanos ‘viver o Velho Mundo por um dia sem ter de estar lá de fato’. A implicação geral é de que, por meio da experiência de tudo - comida, hábitos culinários, música, televisão, espetáculos e cinema -, hoje é possível vivenciar a geografia do mundo vicariamente, como um simulacro. O entrelaçamento de simulacros da vida diária reúne no mesmo espaço e no mesmo tempo diferentes mundos (de mercadorias). Mas ele o faz de tal modo que oculta de maneira quase perfeita quaisquer vestígios de origem, dos processos de trabalho que os produziram ou das relações sociais implicadas em sua produção (p.270-271).

Se na atualidade vive-se uma época em que há uma “superabundância espacial”, “espaços desterritorializados”, impessoais, impregnados de “objetos mundializados” como é o caso das calças jeans, dos televisores, dos aparelhos de som e das marcas conhecidas, como Coca-Cola, McDonald’s, Nestlé, Reebok etc.,etc., há quarenta-cinquenta anos atrás, ao contrário, os espaços representavam algo muito próximo das pessoas, tinham um significado especial.

Em qualquer cidade onde se constate a existência de bares e restaurantes, percebe-se que eles proliferaram enquanto espaços relacionais, de valorização da comensalidade e da sociabilidade.

Muitos restaurantes, com seus cardápios variados e inventivos, apresentam uma “cozinha internacional”, na qual os pratos dos países e das regiões (pelo menos aqueles que a isso se prestam) são capazes de se internacionalizar, de se integrar, de ser remanejados e repensados segundo as variantes de um mesmo país e as possibilidades sazonais. Outros, apresentam uma cozinha mais familiar, ou melhor, mais “tradicional”, no sentido de que as técnicas e os rituais para o preparo dos pratos foram transmitidos de uma a outra geração, oralmente, ou mesmo por escrito, através dos livros de receita, e que à luz do presente ainda são valorizados, pelo prestígio de sua antigüidade e pela busca do retorno às origens.

Tal como na história da cozinha a figura do *grand cuisinier* foi importante, também no século XX, no interior dos restaurantes, o *chef* da cozinha, aquele disputado e graduado executivo a serviço do gosto se faz presente, com atribuições e responsabilidades bem amplas. Além de ter o dom inato, a “mão” para as alquimias culinárias, ele forma e comanda equipes de no mínimo dez pessoas, supervisiona compras, administra gastos, equaciona custos, vigia padrões de higiene e qualidade e se relaciona com igual desenvoltura com clientes, patrões e funcionários.

Há quase dez anos, o guia francês *Gault-Millau*, considerado a bíblia dos *gourmets*, reconheceu os franceses Paul Bocuse e Joel Robuchon, além do suíço Freddy Girardet como os três maiores *chefs* de cozinha do século. Mas Bocuse é, sem dúvida, o mais conhecido, graças aos milhões de dólares que a marca Bocuse rende, por ano, com a venda de mostardas, patês, doces, vinhos, latarias e chocolates.

Bocuse pertence a uma família cuja tradição culinária remonta ao século XVIII. Celebrizou-se por suas idéias e pela criatividade dos pratos que, normalmente, utilizam ingredientes de alta qualidade, molhos à base de muito creme, manteiga, vinho e ervas. Bocuse já foi adepto da *nouvelle cuisine*, o estilo minimalista de culinária que floresceu na França nos anos 70.

Bocuse pilotou muito fogão até ser coroado no panteão dos chefs do século. Em 1961, reabriu o restaurante que pertencia a seu pai em Collonges-au-Mont-d’Or, a cinco quilômetros de Lion, que passou a ser freqüentado por políticos, artistas e um grande número de estrangeiros. Catorze anos depois, recebeu do então presidente Valéry Giscard d’Estaing a condecoração de cavaleiro da Legião de Honra por ter ajudado a divulgar a imagem da França no exterior (VEJA, 1992, p.61).

A *nouvelle cuisine* está ligada a toda a cultura pós-1968. Na sua origem encontram-se alguns *chefs* decididos a se autopromover e dois jornalistas imaginativos, Henri Gault e Christian Millau que, em 1969 fundam a revista mensal *Le Nouveau Guide Gault-Millau*. Nesta, em 1973, eles publicam os dez mandamentos da nova cozinha:

- * Não cozinharás muito.
 - * Utilizarás produtos frescos e de qualidade.
 - * Tornarás leve o teu cardápio.
 - * Não serás sistematicamente modernista.
 - * Procurarás, contudo, o que as novas técnicas te trazem.
 - * Evitarás marinadas, caças levemente decompostas, fermentações etc.
 - * Eliminarás molhos à base de farinha, manteiga, caldo e molhos brancos.
 - * Não ignorarás a dietética.
 - * Não falsearás as tuas apresentações.
 - * Serás inventivo.
- (PITTE, 1993, p.119)

A *nouvelle cuisine* espalhou-se pela França inteira e por várias cidades do mundo, de forma muito rápida, reduzindo ao extremo as porções e criando *menus* em seqüência, com entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa, valorizando principalmente o visual.

Depois da *nouvelle cuisine*, os *chefs* optaram por uma cozinha mais criativa, baseada na culinária clássica e colocando, como prioridades, o produto, o sabor e o visual, nesta ordem.

A maioria dos grandes *chefs* tem publicado livros de receita para defender não apenas um estilo de culinária, mas também para promover o avanço da arte da culinária, em constante processo de aperfeiçoamento, a renovação de atitudes e a exploração de novos sabores.

As últimas décadas do século XX protagonizaram, também, o surgimento não de uma cozinha arte, mas de uma cozinha empresarial, industrial, voltada especialmente para os chamados restaurantes coletivos, cujas refeições são feitas no refeitório das empresas, dos mais variados tipos e portes, no sistema de “bandejão”.

Apesar desses espaços não valorizarem os rituais da comensalidade, normalmente encontrados nos restaurantes onde os grandes *chefs* estão presentes,

pode-se dizer que valorizam a sociabilidade, como uma forma de otimizar o desempenho, a produtividade, a motivação dos funcionários. Nota-se que a interrupção do trabalho ao meio-dia possibilita que haja uma chance para a integração entre colegas, já que o horário da refeição é uma situação mais informal, com maior liberdade de comportamento e, muitas vezes, com as diferenças hierárquicas atenuadas, pois aí almoçam profissionais de todos os níveis.

CAPÍTULO 3

A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

3.1 COMIDA E IDENTIDADE NACIONAL

Independente de nacionalidade, de estratificação social, todas as pessoas estão submetidas, cada uma com suas próprias condições, à cadência mais ou menos regular da alimentação, indispensável à vida.

O alimento é universal e constitui tudo que pode ser ingerido para fazer com que um indivíduo se mantenha vivo. É o aspecto nutritivo e biológico, enquanto a comida são aqueles alimentos valorizados e selecionados por uma sociedade, por uma cultura, definidores de caráter, de identidade social, de coletividade.

Todas as sociedades definem à sua maneira o que é a comida. Todas estabelecem o que se deve comer com regularidade; o que deve ser comido de vez em quando; aquilo que sacerdotes, reis, nobres e poderosos em geral devem comer; e naturalmente aquilo que jamais deve ser comido sob pena de transformar a pessoa que come em monstro ou animal. No caso brasileiro, por exemplo, se sabemos que uma pessoa amiga come carne crua, imediatamente temos uma razão para preocuparmo-nos e, certamente, para considerar nosso afastamento deste 'monstro' ou 'selvagem'. Do mesmo modo e pela mesma lógica, se sabemos que João está 'comendo o pão que o Diabo amassou', imediatamente descobrimos que João está passando muitas necessidades econômicas, sociais, políticas ou psicológicas. O pão que o Diabo amassou é como uma matéria indesejável. Como a frase na expressão brasileira, 'está comendo merda' significa a mesma coisa, um caso limite de necessidade social (DA MATTA, 1988, p.160).

A comida define grupos, classes, pessoas. Expressa as relações sociais e é muito mais do que um simples ato de alimentar-se. Ela é um código elaborado e complexo que pode permitir compreender o sentido de uma sociedade, pois existem normas ou convenções que definem a relação entre certos alimentos e certas relações sociais.

No Brasil, a conhecida *feijoada* é um bom exemplo de uma comida sinônimo de sociabilidade, por ser, tradicionalmente, saboreada junto a um grupo de

amigos, de pessoas mais íntimas, nunca com estranhos ou pessoas desconhecidas. Roberto DA MATTA (1988) comenta o significado dessa comida que se convencionou chamar de *feijoada*:

Ao comer este prato há a expectativa de que todo mundo quer e pode ter a liberdade de realmente entregar-se à comida, o que, neste caso, é entregar-se ao círculo de pessoas que estão juntas comendo. Numa feijoada estamos celebrando aquelas amizades e aqueles amigos que, conforme dizemos no Brasil, dão gosto e fazem com que todos sintam-se bem e repletos de vida, saúde e felicidade (p.161).

A comida é, sem dúvida, um fenômeno cultural, impregnado de conteúdos simbólicos e cognitivos, que pode ser apreendido, inclusive, em termos de um modelo de classificação simbólica : comida de rico/pobre, de santo/pecador, de enfermo/não enfermo, de trabalhador. Esta última é, tipicamente, uma comida fria, colocada em marmitas e é ingerida sem um mínimo de convencionalidades.

O código culinário brasileiro, ou seja, o modo pelo qual a sociedade privilegia o *cru* e o *cozido*, segundo Roberto DA MATTA (1988), reúne, por sua vez, outros códigos: gustativo, olfativo, visual e digestivo. O código gustativo permite classificar as comidas em salgadas e doces, quentes e frias, saborosas e sem gosto. O código olfativo, ao denunciar se as comidas cheiram bem ou mal, deixam transparecer sua preparação e sua boa ou má elaboração. O código visual, que trata da aparência da comida, não exerce tanta influência no comer do brasileiro, que se orienta mais pelo odor e pelo gosto. O código digestivo demonstra que há comidas de digestão mais fácil ou difícil.

Segundo inúmeras crenças que se encontram espalhadas por todo o Brasil, há fatos que podem perturbar a digestão ou “estragar a comida”. A palavra ibérica *reima* originou um código brasileiro de reimoso e não reimoso. Por este código, há comidas que se consideram ligeiras e pesadas e que podem inclusive matar as pessoas em certos estados físicos (mulheres grávidas). A comida aponta também para o estado existencial: “se estou triste, não quero comer nada que seja mais pesado que a dor que estou levando comigo”. É o que se conhece por *comida de alma*.

Comida de alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora de dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é,

com certeza, um leitão à pururuca, nem um *menu nouvelle* seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. É a canja de mãe judia, panacéia sagrada a resolver os problemas de náusea existencial. O macarrão cabelo-de-anjo cozido mole e passado na manteiga. O caldo de galinha gelatinoso, tomado às colheradas. São as sopas. O leite quente com canela, o arroz-doce, os ovos nevados, a banana cozida na casca, as gelatinas, o pudim de leite (HORTA, 1995, p.15).

O código culinário brasileiro, ao mesmo tempo que revela aquilo que a sociedade tem de universal - o fato de que em todos os lugares, todos os homens comem - revela, também, que apesar de todos comerem, cada um o faz de uma maneira específica, de modo que o comer do brasileiro denuncia sua identidade social. *É a comida que permite exprimir e destacar identidades que, de acordo com o contexto da refeição podem ser nacionais, regionais, locais ou até mesmo familiares e pessoais. O fundamental é que o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais* (DA MATTA, 1987, p.22).

Quando se fala da culinária brasileira, já se tornou senso comum as afirmações de que “farinha é comida de nordestinos”, “tutu com lingüiça comida de mineiros”, “churrasco comida de gaúcho”, “vatapá e caruru comidas baianas”. Esse verdadeiro “sistema de comidas totêmicas” passa a manifestar e exprimir identidades regionais; não basta apenas se identificar cada alimento, mas a cultura lhe atribui um papel dentro de um sistema de significações.

Independente das comidas típicas, pode-se dizer que no Brasil é quase unanimidade no cardápio doméstico do dia-a-dia, o feijão-com-arroz. Essa preferência nacional foi constatada em uma pesquisa sobre *Os brasileiros e a comida* que a Revista Superinteressante realizou em 1991, junto a 1.200 pessoas residentes em São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Porto Alegre, Recife e Belém. A amostra incluiu homens e mulheres de 15 a 65 anos, de todos os níveis de instrução, com renda mensal familiar de dois salários mínimos em diante. Sobre a pergunta: “que pratos e alimentos representam o que se come em casa durante a semana”, 90% dos informantes mencionaram em primeiro lugar o arroz e 82% deles, o feijão.

Em geral, o consumo aumenta na razão inversa do nível de renda e da faixa de idade e na razão direta do tamanho da família. Ou seja, os mais jovens, os mais

pobres e os membros de famílias mais numerosas são também os que mais costumam encher o prato de arroz e feijão.

Conforme as conclusões da pesquisa, essa preferência pelo feijão-com-arroz não é só uma questão de renda. O que orienta o consumo é a necessidade de fornecer ao organismo uma fonte de energia que literalmente dê para o gasto diário: comida “forte”, de acordo com a clássica expressão popular.

O domínio do feijão na mesa do brasileiro já foi registrado pelos naturalistas estrangeiros que percorreram o Brasil no século XIX, mencionando-o como essencial, típico, consumido diariamente em todas as partes do país. Luis da Câmara CASCUDO (1983) comentou:

Em 1817, Saint-Hilaire vê a refeição dos escravos no Distrito Diamantino, fubá de milho, feijão e sal. *O feijão-preto forma prato indispensável na mesa do rico, e esse legume constitui quase que a única iguaria do pobre, generaliza o naturalista francês [...]*

Em 1826, Carl Seidler fixa-lhe o domínio incontestável: - *O feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional e predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de rês seca ao sol e de toucinho à vontade. Não há refeição sem feijão, só o feijão mata a fome. É nutritivo e sadio, mas só depois de longamente acostumado ao paladar europeu, pois o gosto é áspero, desagradável [...].*

Em maio de 1865, a senhora Elizabeth Cary Agassiz podia informar: - ‘Serviram-nos para começar feijão-preto preparado com carne-seca (carne secada ao sol e salgada). É o prato fundamental em todas as refeições brasileiras. Não há casa por mais pobre que não tenha a sua feijoada, nem há por mais rica que exclua de sua mesa esse prato por excelência, pelo qual as pessoas de todas as classes manifestam um gosto igualmente pronunciado’ (p.500).

Ao discorrer sobre a formação da estrutura agroalimentar na Província do Paraná no século XIX, Carlos Roberto A. dos SANTOS (1995) registra que, na maioria das fontes pesquisadas, o milho, o feijão, o arroz e a mandioca constituíam os produtos típicos do abastecimento doméstico e eram considerados gêneros de primeira necessidade.

Sobre o feijão, especificamente, SANTOS (1995) diz:

Vegetal cultivado na maior parte da região, constituindo produto básico da lavoura de subsistência, atendendo, juntamente com o milho e a mandioca, a dieta dos pequenos produtores e das camadas de baixa renda das pequenas e médias vilas.

O feijão foi cultivado e consumido, praticamente, em todos os domínios da agricultura de subsistência, tanto no período da Comarca como da Província do Paraná. Portanto, constitui produto básico nas roças dos ‘desclassificados sociais’, na brecha camponesa dos escravos, nas colônias agrícolas e militares, nos aldeamentos e nos núcleos agrícolas onde prevaleceu a população campesina européia. Na sua viagem pelo Paraná, SAINT-HILAIRE, em 1820, relatava o cultivo intenso de diversos vegetais, dentre eles o feijão, nos campos de Curitiba como nos Campos Gerais (p.125-126).

Tanto o feijão como o arroz são alimentos que passam por um cozimento e são comidos misturando-se as duas porções num só prato. Essa combinação é ligada, muitas vezes, por uma farinha, daí resultando uma perfeita comida misturada que, no dizer de Roberto DA MATTA (1991, p.63) é uma espécie de autêntica imagem da situação brasileira: *um país de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo que é contrário lá fora, aqui dentro fica combinado.*

Com efeito, há uma ênfase no arranjo de certos alimentos que, em outras cozinhas, são servidos individualmente. Os chamados pratos nacionais brasileiros como a feijoada, a peixada, o vatapá, o cozido, misturam o sólido com o líquido, as carnes e o peixe com os legumes e verduras.

A feijoada é o verdadeiro retrato da inclusão de vários ingredientes para resultar numa combinação perfeita, numa autêntica comida brasileira. As origens da feijoada encontram-se no cozido que veio na cozinha portuguesa para o Brasil. Jean Baptiste Debret já evocava a saboreada delícia, há século e meio, na mesa de negociante abastado: - *Serve-se ao mesmo tempo o cozido, ou melhor, um monte de diversas espécies de carnes e legumes de gostos muito variados embora cozidos juntos [...]* E a ‘ciência’ estava no ponto, demora da ebulição e o segredo nos temperos [...] Desse cozido veio a idéia de incluir o feijão, os mais populares, preto ou mulatinho, com as carnes e o montão das verduras, numa tentativa de obter refeição única e bastante [...]

Essa feijoada completa terá pouco mais de meio século. Até finais do século XIX e primeira década imediata não havia nascido para a extensão nacional com tais roupagens de vegetais e carnes. Era mais modesta e rudimentar. Feijão, charque, tico de toucinho, carne-do-sertão, água e sal. Farinha sessada para comer. Nenhum informante fala-me dessa feijoada à volta de 1900 (CASCUDO, 1983, p.504, 507).

Com o decorrer do tempo, a feijoada brasileira foi se distanciando do cozido português, fazendo-se notar a ausência das verduras, e buscando a conciliação do feijão preto com uma série de carnes, couve, torresmo, laranja e farinha de

mandioca. Tudo misturado no centro do prato. *Tal como a ordem da mesa - onde um prato principal está cercado por pratos secundários, numa perfeita hierarquia alimentar* (DA MATTA, 1987, p.23).

Nessa hierarquia, na mesa do brasileiro, o arroz é um dos alimentos que mais se come como acompanhamento do feijão, das carnes, dos legumes, da iguaria principal.

Em *Notícia do Brasil*, numa nota a Gabriel Soares de Sousa, o Professor Pirajá da Silva informa que:

o arroz branco asiático foi aqui cultivado desde o século XVI, 'mas a sua cultura só se generalizou por influência do Marquês de Pombal, em meados do século XVIII'. Em São Paulo, generalizou-se apenas no século seguinte. Em 1806 não constava dos officios dirigidos pelo Capitão-General Franca e Horta aos Comandantes e Capitães - Mores, nos quais requisita com insistência todos os viveres do país, para a emergência da propalada vinda do Príncipe Regente e comitiva.

Os motivos seriam vários. Em primeiro lugar, o arroz é planta de cultivo mais delicado e, por isso, menos adequada a uma economia ligada a atividades nômades, à prêsa, à coleta, como foi a do paulista desde a generalização das entradas pelo sertão. E a uma economia fechada, de subsistência, ligada à agricultura itinerante, à coleta, à caça e à pesca, como foi a do seu descendente caipira.

Além disso - e talvez principalmente -, o paulista se ajustou às técnicas do bugre, que lhe permitiram estreitar os laços com a terra [...]. Daí, nesse mameluco de corpo ou alma, um certo apêgo aos alimentos da terra (CANDIDO, 1964, p.33 - 34).

Confirmando essa hipótese, ao se comentar sobre o Nordeste, em *Diálogos das Grandezas do Brasil*, terminado em 1618, Brandônio lembra:

O mantimento que ocupa o segundo lugar (pôsto que em muitas partes do mundo se tem pelo primeiro) é o arroz, que nesta província se produz em muita abundância à custa de pouco trabalho; mas os seus moradores, por respeito da mandioca, de que já tenho tratado, plantam muito pouco, porque reputam quase por fruta e não mantimento, por acharem a farinha de mais sustância (CANDIDO, 1964, p.34).

No Paraná, o arroz constituiu, até a década de 1860, um produto complementar, passando a ser considerado gênero básico, isto é, com a devida legislação fiscalizadora, exercida sobre o produtor para evitar especulação e a conseqüente carestia, a partir da década de 1870 (SANTOS, 1995, p.134).

Entre as narrativas de viajantes que vieram para Curitiba no século XIX, encontra-se a do engenheiro e escritor inglês Thomas P. Bigg-Witter, que teceu algumas observações sobre a cidade, os seus habitantes. Em uma caçada realizada nos arredores da cidade, o resultado foram sacolas cheias de narcajas e patos, entregues a Herr Louis a fim de prepará-los para o jantar. Bigg-Witter relata que, nessa noite, tiveram um jantar de luxo:

A longa mesa rangia de um extremo ao outro, sob o peso da grande quantidade de iguarias. A maior parte dos pratos, quanto ao peso e volume, consistia em arroz, vegetal sem o qual a nossa experiência até o momento verificara não ser completa nenhuma refeição no Brasil. Havia sopa de arroz, narceja com arroz, pato com arroz, feijão com arroz e arroz puro e simples. De bebidas havia cerveja, preta e branca, vinho de Lisboa, tinto e branco, que tinha a cor do vinho da terra, mas cujo paladar nem de longe se assemelhava a este. O apetite era voraz (BIGG-WITTER, 1974, p.53).

Chama a atenção nessa narrativa o fato de que o arroz se fazia presente em “jantares de luxo”, no século passado, e mantém essa presença até hoje, quando passa a ser o alimento mais consumido pelos brasileiros, conforme pesquisa citada anteriormente.

Em algumas regiões, a mandioca dividiu com o arroz a preferência alimentar. Ao discorrer sobre a alimentação do caipira da região de São Paulo, Antonio Candido diz que o feijão, o milho e a mandioca formam o que se poderia chamar de triângulo básico da alimentação, que mais tarde foi alterado com a substituição da mandioca pelo arroz.

SANTOS (1995) comenta que a mandioca se tornou *um produto típico do litoral, ainda que fosse produzida, em menor escala, em outras regiões [...] contribuindo para o abastecimento dos mercados curitibanos* (p.131-132).

Sobre o consumo desse tubérculo, SANTOS (1995) faz a seguinte referência: *O consumo do produto foi de tal amplitude no Brasil que recebeu diversos nomes: mandioca, aipim, macaxeira, cará e inhame, cujas variadas formas de preparo permitiram novos pratos na culinária como: o pirão, o mingau, a farofa, a tapioca, o pão, o virado de feijão, o bolinho recheado e tantos outros, sendo alguns de larga utilização na cozinha paranaense* (p.131).

Ainda sobre a conformação alimentar do cardápio brasileiro, contribuição interessante é a pesquisa feita por Alba ZALUAR (1985) no Conjunto Habitacional Cidade de Deus no Rio de Janeiro, com quarenta e cinco famílias, entre 1980 e 1982. Essa pesquisa revelou a associação entre a comida e a pobreza, uma vez que “a comida é o principal veículo através do qual os pobres urbanos pensam a sua condição”.

Na fala dos entrevistados, a autora constatou que para eles a situação de ser pobre está intimamente ligada à comida do dia-a-dia que não muda, e à impossibilidade de comer carne diariamente. *Comer carne todos os dias marca uma fronteira nítida que separa os pobres dos não pobres, e a carne passa a representar, na sua falta, a própria carência em que vivem.* (ZALUAR, 1985, p.105).

Para os entrevistados e, pode-se generalizar, para os pobres urbanos de outras áreas do Brasil (CANESQUI, 1986,1988) existem alimentos que são “comida” e outros que não são.

‘Comida’ é basicamente feijão, arroz e carne. As verduras, os legumes, as frutas, no seu discurso, aparecem sempre como alimento que serve para ‘tapear’ e freqüentemente vem na forma diminutiva ‘saladinhas’, ‘verdurinhas’, ‘coisinhas’, que ‘não dá’ que ‘não satisfaz’. Do mesmo modo, o arroz sem o acompanhamento do feijão vira ‘arrozinho’ e comê-lo assim é considerado passar fome. [...] O que não é comida pode incluir peixe, canja de galinha, frutas, verduras. E não são comida porque não ‘sustentam’, não ‘enchem a barriga’, não ‘satisfazem’, não são ‘fortes’, enfim. Podem e são usados freqüentemente como complemento da ‘comida, já que ‘ajudam’, ‘compõem o prato’, ‘têm vitamina’. Em outras palavras: quem não come feijão com arroz está passando fome, sendo que desta mistura o arroz é o único elemento que pode ser substituído, ou por macarrão ou por farinha ou por fubá. E a substituição da carne pelo ovo, peixe, mortadela ou lingüiça, prática também usual entre eles, dá-lhes apenas uma medida de sua eterna ‘falta’, de sua condição de pobres que não têm dinheiro para comprar o alimento que mais valorizam: a carne, a comida mais ‘forte’, a que ‘tem mais vitamina’ (ZALUAR, 1985, p.106-107).

Como se pode notar desde os registros dos naturalistas estrangeiros que percorreram o Brasil no século passado até as pesquisas mais recentes, o feijão e o arroz são os pratos predominantes na mesa dos brasileiros, são as verdadeiras “comidas” brasileiras.

Há, sem dúvida, todo um significado simbólico em sua aceitação: são comidas “fortes” que “sustentam”, assim como o é também a carne que assume a característica de uma “mistura” essencial. No dia-a-dia a predileção dos brasileiros é pela carne bovina, em seus diversos cortes e formas de preparo, sendo que o seu consumo varia de acordo com o nível de renda.

Claude FISCHLER (1996), diretor de pesquisas do Instituto Francês de Pesquisas Científicas (CNRS), e que começou a estudar a alimentação e as representações do corpo em diferentes culturas, numa entrevista publicada pela Folha de São Paulo no caderno especial WORLD MEDIA, diz:

A carne é o alimento mais avidamente procurado, mas também aquele que está sujeito às proibições mais rigorosas. O exemplo da carne de porco sempre vem à mente pelo fato de ser proibida nas culturas judaica e muçulmana. [...] Mas, deixando os tabus religiosos e culturais de lado, a carne sempre foi o mais valorizado e procurado dos alimentos. Isso acontecia, sem dúvida, devido às suas excelentes qualidades nutricionais. A carne é rica em proteínas e gorduras, o que significa que também é rica em calorias. E, embora a gordura em si não tenha sabor, parece que os seres humanos são ‘lipófilos’, ou seja, sentem o desejo instintivo de consumir alimentos gordurosos.

[...] Mas, pela primeira vez na história, o consumo de carne nas sociedades ocidentais está caindo. Desde o início dos anos 80 o consumo de carne vermelha vem caindo (p.7).

3.1.1 Multiplicando as misturas

No Brasil, no final dos anos 80, e no decorrer dos anos 90, de uma maneira discreta, quase silenciosa, as pessoas passaram gradativamente a substituir a carne de boi pelo frango. É possível dizer que os brasileiros estão modificando o seu cardápio. E nessa modificação, o consumo de carne vermelha está diminuindo. *Hoje em dia o que as pessoas querem é uma dieta ‘balanceada’. Elas não dizem que não se deve comer carne (mistura essencial), mas que comer carne todos os dias faz mal à saúde. As pessoas querem uma alimentação variada, bem como reduzir o consumo de certos elementos, tais como açúcar e gordura* (FISCHLER, 1996, p.7).

Ao substituir a carne vermelha pelo frango, as pessoas passaram a consumir o frango inteiro e os cortes especiais, o que vem ao encontro de alguns estilos de vida, como o dos solteiros/descasados que consomem menor quantidade; de determinados gostos, ao preferirem o sabor acentuado, por exemplo, dos miúdos (moela, fígado, coração), ou ainda, de uma certa dificuldade que as pessoas estão tendo em aceitar a presença de sangue e carcaças, realidades que antes faziam parte do dia-a-dia. Tanto o frango inteiro como em pedaços está sendo comercializado limpo, dentro de embalagens fechadas, facilitando o seu consumo.

As tradições judaicas, entre elas o “kashrut” (as rigorosas leis dietéticas do judaísmo), voltaram à moda em São Paulo quando, em 1992, foi instalado o primeiro abatedouro “kasher” do Brasil para abater frangos e marrecos. Com esse empreendimento, o mercado “kasher” (que significa em hebraico, apropriado ou de acordo com os preceitos religiosos do judaísmo) ganhou ritmo industrial, e o consumidor passou a ser beneficiado, pois teve redução no preço da carne de frango em 30%.

O especialista no abate kasher deve executar o animal segundo as leis judaicas. Elas exigem um abate indolor e a extração de todo o sangue do animal. O ritual que não pode ter a mínima falha, começa com a afiação da lâmina. O corte, rápido e certo, secciona de uma só vez a traquéia, esôfago, as carótidas e as veias jugulares.

Como se pode perceber, há a tendência à adequação oferta-demanda, à medida que esta última, ao se tornar cada vez mais específica, por uma série de fatores, entre os quais os religiosos, os étnicos, força o sistema produtivo a aumentar o número de produtos a serem colocados no mercado e que passam a integrar os novos hábitos da população como um todo, ou de alguns de seus segmentos.

Nesse sentido ainda, têm-se dados relativos ao crescente consumo de hambúrgueres de frango na rede McDonald's no Brasil, mostrando que o brasileiro está se habituando aos *fast food*. Em 1991, foram consumidos 34 milhões de hambúrgueres de frango nas 84 lojas da rede, um acréscimo de 74,5% sobre o total registrado em 1990. O crescimento do hambúrguer bovino foi menos expressivo - 23,84%, alcançando 83 milhões de unidades vendidas (Folha de São Paulo, 14 jan. 1992).

Produtores e empresários ligados à avicultura atribuem aos preços baixos e aos cuidados com a saúde e a boa forma, a nova tendência do consumidor brasileiro. Sem dúvida, com o Real, o preço do frango ficou acessível; além disso, preferir carnes brancas significa aceitar o discurso médico com relação ao consumo excessivo de gordura e proteína animal, derivados da carne bovina.

Em termos nutricionais, o frango tem uma infinidade de vantagens sobre os outros alimentos. *A carne de frango é rica em proteínas, tem alto valor nutritivo e pouco índice de gordura. [...] Noventa por cento do valor calórico do peito de frango é só de proteína. Outra vantagem: um filé de peito de frango grelhado ou cozido é praticamente desprovido de colesterol - um dos inimigos do coração* (Revista VEJA, 4 out. 1996, p. 51-52).

Com o quilo de frango oscilando em torno de R\$1,00 a R\$1,50, pode-se dizer que a proteína democratizou-se. Nada menos de 44% das pessoas de classes D e E¹ já estão consumindo carne de frango regularmente - o que até há pouco tempo era privilégio das mesas mais abastadas.

O brasileiro come hoje, em média, 22,5 quilos de frango ao ano, contribuindo para colocar o Brasil entre os dez maiores consumidores e como o segundo maior produtor do mundo, com a impressionante cifra de 4 milhões de toneladas. Em vinte anos, o consumo de frango aumentou 360% no Brasil (em quilos por habitante/ano). Dados da APINCO, IBGE, Sadia comprovam que:

- em 1970, o brasileiro consumia 2,3 quilos de frango por ano;
- em 1975 passou para 4,9;
- em 1985 para 9,3;
- em 1990 para 14,3;
- em 1995 para 22,5;

¹ Critério ABA, da Associação Brasileira das Empresas de Pesquisa: as pessoas são classificadas de acordo com os bens que possuem em casa e o grau de escolaridade. A cada item corresponde uma pontuação. A soma dos pontos dá a classificação do entrevistado. Classificação: 35 pontos ou mais: classe A; de 21 a 34 pontos: classe B; de 10 a 20 pontos: classe C; de 5 a 9 pontos: classe D; até 4 pontos: classe E.

- em 1996 para 23 quilos de frango por ano.

Se um dos sucessos da carne branca de frango deve-se à saúde, é possível dizer que há uma lógica normativa, um sistema mais geral de referência que indica os parâmetros do bem comer (e do bem viver), uma vez que se propaga a ligação direta entre o que se come e o que se é. Parte-se do pressuposto que comer “melhor” é permanecer mais tempo jovem, belo, saudável. É viver mais. O consumo de partes específicas do frango representa justamente aquilo que é saudável, e passa então a ser incorporado aos hábitos alimentares.

Assim como o frango, outros produtos entraram na pauta de consumo dos brasileiros. Segundo uma pesquisa feita pela MARPLAN de São Paulo, em 1996, o iogurte, que nunca foi uma bebida muito popular, está fazendo sucesso. Seu consumo cresceu quase 50% nos últimos cinco anos. A venda de alimentos congelados aumentou 25%. Isto, só para citar dois exemplos do tamanho e da qualidade das mudanças.

De acordo com o gerente nacional de perecíveis da rede Eldorado de São Paulo (Folha de São Paulo, 11 nov.1996): *produtos como frutas, verduras e legumes ocupavam há cerca de três anos, de 2% a 3% da área total das lojas. Atualmente, esse total subiu para 5% e até 7% em algumas lojas e a tendência é crescer ainda mais no ano que vem.*

Até há algum tempo, o brasileiro consumia dois ou três tipos de fruta, apenas. Hoje, encontram-se nas feiras e nos supermercados: uva, ameixa, pêra, maçã, nectarina, nacionais e importadas, além de kiwi e uma infinidade de outras variedades de frutas. O consumidor está mais exigente e procura maior diversidade de produtos.

Nos supermercados e nas lojas de conveniência, há molhos prontos para todos os gostos, biscoitos, chocolates e achocolatados, balas, enlatados, embutidos, bebidas e refrigerantes. Quanto aos congelados, além de massas, carnes, peixes, frangos e derivados, encontram-se pratos prontos das mais variadas espécies.

Há vinte anos, um supermercado tinha, em média, 1500 diferentes itens de alimentação. Hoje são mais de 8000. Um dos fatores que mais contribuíram para tais mudanças, foi a abertura do país às importações. Produtos antes considerados como de

“luxo”, com as importações tornaram-se, muitas vezes, mais baratos que os nacionais e se difundiram, podendo ser experimentados por diferentes camadas sociais.

As grandes redes de supermercados e hipermercados do país estão investindo na expansão das áreas de produtos hortifrutigranjeiros dentro de suas lojas, apostando na mudança do perfil de determinadas camadas de consumidores, que buscam produtos melhores e mais variados, qualidade e comodidade, produtos frescos, com bons preços e que já venham cortados e lavados.

Muitas indústrias que surgiram no setor alimentar, alicerçadas em campanhas publicitárias, conseguiram furar o bloqueio do hábito e levar o brasileiro a experimentar centenas de novidades alimentares. Uma pesquisa realizada ao longo do ano passado, em cinco cidades, pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, INAN, órgão ligado ao Ministério da Saúde, numa amostra de 8.300 domicílios, identificou a dieta básica do brasileiro: arroz, feijão, carne, frango, salsicha, maionese, mortadela, leite e ovos (Revista VEJA, 23 abr 1997, p.46).

Essa pesquisa vem reafirmar que a “mistura” feijão, arroz e carne ainda é predominante no cardápio brasileiro, mas ao mesmo tempo, mostra que alguns produtos como os embutidos passaram a fazer parte da dieta nacional.

Em tempo de Real, o fim da inflação alta representou um ganho para as camadas mais modestas da população, que passaram a consumir alimentos industrializados em maior quantidade. *O Real, com o corte da inflação, apenas iniciou um processo de redistribuição de renda e já mostra bons resultados. Para começar, 18 milhões de pessoas deixaram de consumir apenas o básico (alimentos, transporte e habitação) para comprar roupas, televisores e geladeiras. Também passaram a consumir refrigerantes, biscoitos e iogurtes* (Revista VEJA, 21 fev.1996, p.58).

Como explicar esse aumento de consumo ?

O grande incremento no setor alimentar que se tem observado nos últimos anos, está intimamente ligado ao fato de que as empresas desse setor têm buscado o aumento de competitividade de seus produtos, através da diminuição do tempo de produção, da redução de custos, do aumento da produtividade e da maior flexibilidade (CAPECCHI, 1991) de sua produção, que se expressa em qualidade e diferenciação, no sentido de atender às necessidades do mercado.

O acentuado processo de transformação por que vem passando o complexo alimentar em sua base tecnológica, resulta no desenvolvimento permanente de um sistema produtivo que diversifica crescentemente os seus produtos, provocando diferentes reações por parte dos consumidores.

Estes, em face das ofertas cada vez mais diferenciadas de produtos alimentícios, deixam de ter a fidelidade que caracteriza os mercados cujas ofertas são mais limitadas e passam a contribuir para o aumento da volatilidade do consumo (GREEN e ROCHA DOS SANTOS, 1991).

Seguindo o padrão geral das sociedades industrializadas, na sociedade brasileira de hoje, o comportamento do consumidor tem variado, em função de profundas mudanças nos hábitos de vida da população das grandes cidades, que se manifestam, por exemplo:

- a) na generalização do trabalho feminino: a mulher assumiu tarefas antes consideradas impensáveis e o mundo do trabalho foi literalmente invadido pelo trabalho feminino. Tal fato causou um reordenamento da divisão do trabalho entre os sexos, trazendo mudanças na vida cotidiana. As mulheres têm menos tempo para cuidar da casa e esse fato exerce conseqüências inegáveis sobre os hábitos alimentares;
- b) no aumento das distâncias entre residência e trabalho, fruto do inchaço das metrópoles, levando as pessoas a deixarem de voltar para casa no meio do expediente de trabalho, e fazendo com que os restaurantes, as lanchonetes, os *fast food*, os restaurantes coletivos passem a integrar o dia-a-dia das pessoas;
- c) na diversificação das atividades dos membros das famílias. Cada um tem um horário, dificilmente se encontram para as refeições.

Tais mudanças vêm contribuir para a criação de novas necessidades práticas em torno da função alimentar: comodidade na preparação dos alimentos, existência de produtos diferenciados, com prazo de conservação garantido, fáceis de serem utilizados, de rápido cozimento, com informação nas embalagens, enfim, produtos adaptáveis às inúmeras demandas: poder aquisitivo, idade, saúde, nutrição, gostos, estilos de vida, prestígio social, sensação de saciedade, eficácia medicinal.

Os atuais padrões de demanda do sistema alimentar, ao serem cada vez mais influenciados pelos critérios acima apontados, expressam o surgimento de novos hábitos alimentares, acompanhados de novos símbolos e ritos.

Pode-se dizer que, em termos alimentares, o brasileiro está sendo mais exigente, está incorporando novos gostos, sabores, aromas, em função da liberação das importações, que têm possibilitado a divulgação de ingredientes de uso comum nas culinárias francesa, italiana, japonesa, e do crescimento do mercado editorial, que tem publicado edições luxuosas ou manuais simplificados em que caçarolas e temperos são os grandes protagonistas.

Os livros sobre arte culinária que estão sendo lançados têm contribuído, sem dúvida, para uma maior troca de informações de cardápios e criado a motivação para que tais pratos sejam degustados por consumidores exigentes, que valorizam a qualidade e são adeptos da ousadia e das novas tendências da culinária.

Exatamente para atender esse tipo de clientela que se interessa pela gastronomia, os restaurantes têm criado diferentes opções:

O refinamento no cardápio dos grandes restaurantes resulta em maravilhas gastronômicas nunca antes sonhadas pelos brasileiros. Nas mãos de Laurent Suaudeau², uma vitela ganha sabor novo e inesperado ao ser preparada com molho de cenoura e amêndoas. No Massimo, restaurante de São Paulo que leva o nome de seu proprietário, o italiano Massimo Ferrari, come-se um risoto que combina o adocicado das ervilhas frescas com o sabor marcante do fígado de galinha. O Fasano, um dos restaurantes mais finos e caros de São Paulo, produz uma exótica combinação de sabores numa salada que leva folhas de rúcula, endívias chilenas, *radicchio* vermelho e mostarda de Cremona. No Rio de Janeiro, o Le Saint Honoré reinventou o ravióli ao rechear a massa com *foie gras*, o fígado de ganso (Revista VEJA, 23 out. 1996, p.95).

Ao lado da cozinha francesa e italiana, outras especialidades têm dominado o cenário dos restaurantes brasileiros, entre as quais a culinária japonesa, chinesa, tailandesa, indiana.

² Laurent SUAUDEAU é um *chef* francês, formado pela *nouvelle cuisine* e que atualmente está à frente do restaurante Laurent, em São Paulo.

A cozinha japonesa prima pela estética e leveza, além de trabalhar com matéria-prima de primeira qualidade. A tailandesa compete com a japonesa em primor estético, mas é mais rica na mistura de sabores. Temperados com erva-cidreira, alho, molho de ostra e peixe, pastas de *curry* e camarão, leite de coco e pimentas, os pratos tailandeses são ainda mais “quentes” que os indianos. Estes utilizam especiarias como cravo, cardamomo, *curry* em pó, massala, pápicra e gengibre, que valorizam o gosto do peixe, cordeiro, frango e vegetais. A cozinha chinesa aproveita bastante o porco, as aves, peixes e frutos do mar, enquanto a carne de boi é mais rara.

Outras cozinhas como a alemã, portuguesa, espanhola, polonesa, sírio-libanesa, grega, também estão presentes em inúmeros restaurantes espalhados por todo o Brasil, permitindo que convivam e misturem-se diferentes e saborosas contribuições gastronômicas, identificadoras de várias matrizes étnicas, propiciando uma verdadeira junção do Ocidente e do Oriente na mesa do brasileiro.

Como uma proposta mais popular e saudável, para atender diferentes estilos e camadas sociais tem-se, desde os anos 70, a conhecida comida natural servida nos restaurantes vegetarianos. Estes passaram a ser uma necessidade para aquela clientela que quer evitar a carne vermelha, por causa de seus efeitos colaterais, e que se preocupa com o bem estar físico, preferindo uma comida leve, de fácil digestão, saudável, balanceada e por um preço acessível.

É possível dizer que nos últimos vinte anos, sempre existiu um mercado propício para esse tipo de restaurante, que tem no sistema *self-service* (os pratos são colocados à disposição da pessoa que escolhe o que mais lhe interessar, além de poder repetir à vontade) o seu grande atrativo. Geralmente o cardápio é composto de diversas espécies de saladas, arroz integral, feijão azuki, pratos quentes à base de farinha integral e soja, uma sopa, além de sobremesa, refresco natural de fruta e chá.

Nos anos 90, uma das novidades que passou a ser tendência em muitos restaurantes, é a introdução no cardápio de pratos *light*, com redução calórica de cerca de 25% : as frituras estão sendo substituídas por grelhados ou assados, as saladas com folhas e legumes são prestigiadas e o creme de leite e a manteiga, ingredientes reconhecidamente gordurosos, são evitados. Dá-se preferência ao óleo de oliva.

Esses pratos *light* também estão presentes nos *buffets* por quilo, nos quais as pessoas deparam-se com uma variedade de entradas, pratos frios, quentes, sobremesas. Suas escolhas e preferências formam o prato a ser consumido. Após a pesagem, normalmente afixada em termos de 100 gramas um determinado preço, o cliente já saberá quanto deverá dispor de dinheiro para o pagamento de sua refeição.

Essa sistemática de *buffets* por quilo tem dominado as cidades, com grande aceitação por parte de uma clientela heterogênea em termos de idade e de categoria sócio-profissional: estudantes, profissionais liberais, comerciantes, executivos. Essas pessoas geralmente freqüentam os *buffets* que se encontram próximos aos locais de estudo e de trabalho e estão em busca de pratos variados que podem ser consumidos num tempo menor, pois já estão prontos, não há necessidade de serem solicitados.

O sistema de refeições por quilo está sendo difundido no setor empresarial de refeições coletivas, podendo ser adotado como modelo de eficiência e satisfação para o cliente, que prefere fazer suas refeições no restaurante da empresa, pagando pelo que consome de fato, confiando em quem produz a refeição e sobretudo, nos critérios de higiene adotados.

Em Curitiba, uma experiência nesse sentido já está sendo adotada pela empresa Telecomunicações do Paraná (TELEPAR):

Na Telepar, em média, 700 empregados utilizam diariamente os três restaurantes da empresa (prédio sede, Parque de Suprimentos no Atuba e Centro de Treinamento em Campo Comprido). Desde novembro do ano passado experimentam o sistema de refeições por quilo. A nutricionista responsável pelo projeto, explica que ainda está em fase de pesquisa e ele será implantado na próxima licitação, processo que está em andamento. Mas já confirma: a maioria prefere pagar pela quantidade de alimentos que põe no prato. O preço único adotado na empresa não levava em consideração a gramagem de uma refeição completa e obviamente as diferenças de consumo entre uma e outra pessoa. Este não foi o único motivo que influenciou os funcionários da empresa a preferir a refeição por quilo. Além de ter a perspectiva de pagar menos pelo que de fato consomem, descobriram que passaram a ter mais opções de carne, salada, sobremesa e até sopa, uma antiga reivindicação de muitos.[...]

Outro ponto positivo foi a possibilidade de servir preparos mais simples, antes raros no dia-a-dia. Quibe, carne moída, pizza, panqueca, língua, fígado, foram algumas das opções que surgiram (Jornal de Nutrição, ANUPR, jun./jul. 1997, p.3).

Segundo dados da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC, o setor de refeições coletivas no país está em alta: em 1992, compreendia 1,6 milhão de refeições/dia num universo de 7,5 milhões. Em 1996, a estimativa é de que tenha alcançado 2,7 milhões de refeições/dia num total de 8,5 milhões.

3.2 MUITOS PRATOS, MUITOS BRASIS

A cozinha brasileira é tão grande e variada quanto o país. Do churrasco gaúcho ao pato ao tucupi paraense são milhares de quilômetros e muitas regiões³ nas quais se integram às condições locais as principais correntes que formam a cozinha brasileira: a do índio, do negro e dos europeus de muitos países. Todos deixaram sua marca numa cozinha que é o retrato do país, uma combinação de etnias e costumes.

De Portugal chegou a valorização dos queijos, doces e ovos, açúcar, leite, bolos, manjares e outras iguarias originais dos conventos medievais. Dos índios, a alimentação à base de farinha de mandioca, peixes, caças. Da África, as pimentas, o dendê, inhames, feijões e camarões.

Essas influências vieram enriquecer a chamada cozinha regional brasileira, entendida no sentido de que cada região tem a sua respectiva culinária, com suas tradições locais, seus variados sabores e ingredientes e se identifica como tal.

No Estado do Amazonas, por exemplo, os cardápios são compostos basicamente por uma variedade imensa de peixes: tambaqui, pirarucu, tucunaré, jaraqui, matrinchã, pacu, curimatã, aracu, bodó, aruanã, tamuatá, traíra, piramutaba e piranha, além da pescada e da sardinha da Amazônia que, apesar do nome, pouco têm a ver com a pescada e a sardinha dos mares.

Todos esses peixes são servidos assados, moqueados (quando se utiliza o moquéim como método de conservação) ou em caldeiradas, e são acompanhados de

³ Neste estudo, importou antes destacar as comidas típicas que enumerar uma região ou Estado, porque, não raro, as comidas são diferentes de Estado para Estado, ainda que da mesma Região, se considerada a divisão territorial oficial.

pirões feitos de farinha de mandioca. Esta é utilizada pelo menos sob quatro espécies: a farinha-d'água, a mais típica de todas, herança direta dos índios; a uarini, amarelada, grãos de tamanho médio, uma das preferidas como farinha de mesa pelo seu sabor; a suruí, bem branca e fina; e a farinha seca, a mais comum de todas.

O Estado do Pará tem no peixe de água doce o seu alimento diário e quase obrigatório. Ele é preparado sob a forma de guisado, em postas, assado inteiro no forno com ou sem recheio, ou assado na brasa.

Um dos pratos mais tradicionais e autênticos do Pará é o pato no tucupi. É basicamente um tempero e um molho feitos de manipueira com pimenta. A manipueira é o suco leitoso da mandioca ralada, obtido por compressão, e que contém o veneno ácido cianídrico da planta. Para se livrar do veneno, inúmeras fervuras são feitas e uma vez purificado, faz-se do líquido o molho denominado tucupi, que servirá como tempero não só para o pato, mas para o camarão, o peixe, o leitão no tucupi. Se misturado com a goma de tapioca, camarões secos, pimenta-de-cheiro, sal, alho e folhas de jambu, constitui o chamado tacacá, um tipo de sopa, servido numa cuia e tomado ao cair da tarde, quando o calor diminui.

Outro prato muito familiar no Pará é a maniçoba, um guisado de folhas de mandioca, que leva três dias na fervura, acrescido de várias carnes como charque, lingüiças, paio, toucinho, lombo, orelha e pé de porco, além de alho picado e pimenta-de-cheiro. É servido com arroz branco e farinha de mandioca crua.

Nas barracas dos mercados e nos bares populares encontram-se vários outros pratos e aperitivos de consumo rápido, entre os quais as sopas de aiú, um minúsculo camarão das águas do Tocantins, os casquinhos das tartaruguinhas mussuã, típicas da ilha de Marajó, e os casquinhos de caranguejo.

A cozinha do Maranhão também tem muito peixe, tais como: mero, pescada, robalo, cascudo, tainha, corumbatá, surubim. Muitos mariscos, siris, caranguejos, camarões, que são transformados em tortas e caldeiradas. E há também o célebre arroz-de-cuxá, geralmente acompanhado de peixe frito, de preferência peixe-pedra. Entram na receita do arroz-de-cuxá: arroz, camarão salgado e pilado com farinha de mandioca, gergelim torrado e, o principal, um picadinho de folhas de vinagreira cozida. A vinagreira tem uma infinidade de nomes populares como fanfã,

majoara, caruru-azedo da Guiné, quiabo-roxo ou quiabo da Angola, ou ainda “azedinha”.

Com camarões secos, camarões frescos e quiabo cortado em rodela se faz uma comida tipicamente maranhense, o caruru. E a carne-seca refogada com arroz e farofa de banana se transforma no popular Maria-Isabel, prato conhecido na região da fronteira com o Piauí.

Os estados do Nordeste apresentam uma grande variedade de pratos: a buchada de carneiro ou de bode, em Pernambuco; o sururu em Alagoas; o arroz da terra no Ceará. A carne-de-sol entra em muitos pratos tradicionais de toda a região, como é o caso da paçoca com mandioca e do quibebe. Também são bastante apreciados os beijus de tapioca, as casquinhas de caranguejo, o sarapatel, o baião-de-dois (feijão e arroz) incrementado com queijo branco do sertão, o cuscuz de milho, o munguzá, a lingüiça do sertão, o feijão-de-corda.

Cada estado nordestino também tem suas especialidades e predileções pelos doces, uma paixão herdada dos portugueses que, inclusive, emprestaram seus nomes próprios a muitas receitas especiais criadas para homenageá-los, como é o caso dos bolos Souza Leão, Luiz Felipe, Cavalcanti, Guararapes, Dr. Constâncio, Major Fonseca Ramos.

No Estado da Bahia nota-se a grande influência da cultura africana nas comidas preparadas e servidas. Tanto na capital, Salvador, como na região do Recôncavo baiano, essa influência se faz notar principalmente na utilização de três ingredientes básicos: o leite de coco, o azeite-de-dendê e a pimenta.

O leite de coco na culinária foi descoberto primeiramente pelos africanos de Moçambique e na Bahia ele é usado no vatapá, no bobó, na moqueca. O azeite-de-dendê, extraído de uma palmeira, sempre existiu por todo o litoral africano, tanto do lado Atlântico quanto do lado Índico. Na cozinha baiana é imprescindível em vários pratos. E a pimenta que já era costume entre africanos e portugueses sempre foi bastante apreciada na Bahia.

Luis da Câmara CASCUDO (1983, p.533) observa: *Na África Oriental, Central, Meridional, Ocidental, a pimenta coincide com todos os paladares negros no*

tempo e no espaço. Quase tudo quanto se come n' África obriga a presença queimante da pimenta.

Em Portugal, o gosto pela pimenta não era menor. O escritor inglês William Beckford já em 1787 comentava que, no tempo da rainha Dona Maria I, os banquetes do marquês de Marialva impressionavam os convivas pela utilização acentuada das pimentas:

Devem os portugueses ter estomagos de abestruz para digerirem a grande quantidade de saborosas viandas com que se empanturram. Os seus vegetaes, o seu arroz, as suas aves são todos estufados, cozidos na substância do presunto, e tão fortemente temperados com pimenta e cravo, que uma colher de ervilhas ou a quarta parte de uma cebola são suficientes para nos deixar a boca a arder. Com uma tal dieta e o continuo gulosar de doces não me surpreende que se queixem tantas vezes de dores de cabeça e de ataques nervosos. (CASCUDO, 1983, p.538).

Herdeiro fiel do patrimônio culinário português e africano, o brasileiro, principalmente da Bahia, tem na pimenta um condimento incomparável. Já escrevia Jean-Baptiste Debret, no início do século XIX: *A malagueta esmagada simplesmente no vinagre é o prato permanente e de rigor para o brasileiro de todas as classes.*

A influência africana nos quitutes baianos se faz notar nas iguarias e nos doces vendidos em tabuleiros nas ruas e nas esquinas pelas negras baianas: mingaus, pamonha, canjica, acaçá, arroz-de-coco, angu, pão-de-ló, bolo de milho, mocotó, cuscuz de peixe. Há também as especiarias preparadas no fogareiro pelas baianas: acarajé, peixe frito, mungunzá, milho assado, pipoca.

Alguns pratos de origem africana são sucesso na cozinha baiana, como é o caso do arroz-de-auçá, do acarajé, do caruru e do vatapá. Para Gilberto FREYRE (1992, p.456) os dois pratos *que maior triunfo obtiveram na mesa patriarcal brasileira foram o caruru e o vatapá, feitos com íntima e especial perícia na Bahia.*

Em Minas Gerais existe também uma comida típica, que tem na carne de porco, no feijão, no angu com quiabo, na couve, na lingüiça, os pratos mais favoritos. Eduardo FRIEIRO (1966) afirma:

Os dois alimentos de maior importância para a gente mineira sempre foram o feijão e o toucinho. *Feijão é que escora a casa*, diz um rifão popular. Sim, e o toucinho dá substância ao feijão, podia agregar-se. Sem a banha que o tempera, seria comestível 'o feijão nosso de cada dia'? A comida tradicional dos mineiros nada

em banha de porco. Dos assados e frituras, de todos os guisados e ensopados, das sopas, molhos e farofas, pinga a gordura em que são preparados. É certo que o angu a dispensa, e o angu com quiabo é o prato dos mais apreciados pela gente de Minas. Mas muito melhor lhes parece o angu esmaltado de torresmo (p. 196).

O milho, sobretudo na forma de fubá, é um dos ingredientes mais usados na cozinha mineira. Ele está presente nos acompanhamentos do café, na forma de biscoitos, broas, bolos. Nos alimentos salgados, o fubá também dá origem a uma grande variedade de pratos tradicionais: no xororó, especialidade do norte de Minas, o fubá entra com o frango ensopado; no bambá de couve, ou “Maneco com jaleco”, o fubá entra para engrossar o caldo de carne de porco, no qual se adiciona couve rasgada, toucinho defumado picado e muito cheiro-verde. Na forma de caldo, a sopa de milho verde com cambuquira, o broto de abóbora.

A galinhada, o arroz mole cozido com frango, existe praticamente em todo o país, mas hoje é uma marca registrada da região do Triângulo Mineiro, onde o chamado açafão nacional é bastante comum. Esse açafão nacional é o ponto que destaca o prato triangulino de outras galinhadas.

As sobremesas são muito valorizadas em todo o Estado. Há especialidades que permanecem quase secretas, guardadas no âmbito regional, como o doce de buriti feito em Pirapora, o doce de leite, tanto o de Araxá, mais moreno, mais sólido, quanto o de Varginha, no sul do Estado, mais claro, mais fino. Há também os doces de calda ou compotas matizadas por todas as frutas - goiaba, pêsego, abacaxi, laranja, cidra, jaca, ameixa, marmelo, jenipapo, mamão, cajá etc. - sempre servidas com queijo-de-minas. Este também é um dos ingredientes fundamentais, juntamente com o polvilho, no preparo do famoso pão-de-queijo de Minas.

No Espírito Santo predominam os peixes e os frutos do mar preparados basicamente de duas maneiras, em tortas ou em moquecas. Estas podem ser de peixe, camarão, ostra, siri, lagosta ou até mistas. Ao contrário da baiana, a moqueca capixaba não leva azeite-de-dendê nem leite de coco, sendo indispensável a tintura de urucum que deixa a moqueca avermelhada. Um detalhe: a moqueca capixaba é sempre preparada em panelas de barro que, segundo dizem, deixa a moqueca com um sabor especial.

As tortas também preparadas em frigideiras de barro são um velho costume do Espírito Santo. Há várias receitas de tortas. O procedimento básico é colocar mariscos, além de siris, ostras, sururus, camarões, lagostas, peixe, palmito e bacalhau. Refoga-se tudo, desfia-se o que for preciso e em seguida acrescentam-se gemas batidas e as claras em neve. Vai ao forno. Segundo alguns folcloristas como Guilherme Santos Neves, autor de *Torta Capixaba*, as “tortas são uma tradição secular no Espírito Santo”.

Com referência ao Estado do Rio de Janeiro, não há unanimidade no afirmar-se a existência de uma comida típica. Maria Thereza Weiss, conhecida especialista em culinária, dona de restaurante e autora de livros de cozinha, não acredita em nenhum prato tipicamente carioca. Cozinha carioca, para ela, “é um estado de espírito”. E Myrthes Paranhos, autora de *Receitas Culinárias* aponta um único prato como típico carioca: a feijoada completa.

Também no que diz respeito à “comida de botequim”, verdadeira instituição da cidade do Rio de Janeiro, não se pode afirmar a ocorrência de comidas tipicamente cariocas. A proprietária do Escondidinho, um dos mais conhecidos botequins do Rio de Janeiro, Dona Maria de Lourdes Fonseca, é absolutamente cética: “prato típico carioca, só se for filé com fritas”. O Escondidinho é praticamente um restaurante popular, de comida bem brasileira. Fica no Beco dos Barbeiros, ao lado da Igreja do Carmo.

Juntamente com a feijoada completa e o filé com fritas, outras especialidades próprias do Rio de Janeiro são o cozido à carioca, o camarão com chuchu, o quibebe com carne-seca.

Se não existe um verdadeiro cardápio carioca, diferenciado e independente do resto do Brasil, como é o caso da Bahia, os pratos acima comentados são, sem dúvida, representantes da cozinha do Rio de Janeiro, dado a sua popularidade.

Sobre a cozinha do Estado de São Paulo não se pode deixar de falar da influência dos imigrantes de diversas nacionalidades, entre os quais os árabes com seus quibes e esfihas, os italianos, com a pizza napolitana e a macarronada dominical, além dos portugueses, espanhóis, franceses, alemães, chineses, japoneses, israelitas, cada um com suas respectivas especialidades.

Na mesa do dia-a-dia, o virado paulista, feito com farinha de milho e feijão inteiro é um dos pratos inconfundíveis, tal como é também a paçoca, feita com farinha e carne-seca no pilão, a cambuquira, ou seja, os brotos da abóbora, usados em sopas, no feijão e no picadinho, o cuscuz paulista, o afogado, típico do Vale do Paraíba e o azul-marinho, um cozido de garoupa com banana verde, invenção dos caiçaras.

A região Centro-Oeste, incluindo os estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás, tem na caça, nos peixes, no pequi, na banana-da-terra, na guariroba, palmito extraído das palmeiras de mesmo nome, os ingredientes que fazem os seus pratos típicos.

As caças, atualmente proibidas, já foram bem degustadas e apreciadas pelos habitantes da região, tais como: perdizes, codornas, tatu, capivara, paca, veado, anta, rabo de jacaré, ainda hoje um prato muito popular no Pantanal.

O pequi, consumido sempre cozido, quando faz parte de pratos da região é utilizado como ingrediente das galinhadas (galinha frita e depois colocada num molho de tomate) e em composição com o arroz. Desta forma, torna-se uma das comidas mais tradicionais de Goiás, ao lado do empadão recheado com frango e carne de porco.

Um outro prato antigo e popular é o chamado peixe na telha de barro, assado de preferência no braseiro. Acompanha arroz branco e molho de tomate, cebola, vinagre e óleo.

A cozinha de Mato Grosso tem nos peixes a sua grande riqueza. Os mais procurados são: o pacu (assado ou cozido), a piraputanga (frita), o piabucu, o curimatá, o dourado e o pintado. Para acompanhar, pirão de caldo de peixe bem apimentado e banana ao natural.

Em Mato Grosso do Sul, além dos peixes, consome-se pratos à base de carne cozida ou assada. No churrasco utilizam-se muito a ponta de costela, corte típico da região, a lingüiça Maracaju, de carne de vaca desfiadinha e bem temperada, e a mandioca amarela.

No Paraná o prato folclórico é o barreado, originário dos sítios dos pescadores do litoral paranaense, há aproximadamente duzentos anos. Conta-se que surgiu na época do “entrudo”, festa realizada pelos caboclos, e que corresponde hoje ao Carnaval. As pessoas reuniam-se e dançavam durante três dias. Nesse período não

trabalhavam, e para que suas mulheres pudessem acompanhá-los, preparavam antecipadamente o barreado e alimentavam-se durante as festas com esse prato.

Outras pessoas já dizem que essa história não é verdadeira. Falam que o barreado surgiu naquelas famílias que trabalhavam na roça o dia inteiro. Então, antes de sair de casa, faziam uma refeição forte e deixavam um panelão cozinhando sob um fogo feito com madeira de lei, que demorava a queimar. E, para não secar, eles cobriam a boca da panela com uma folha de bananeira, punham a tampa e faziam uma massa de farinha de mandioca para vedá-la, evitando a evaporação.

Independente das versões que registram o surgimento do barreado, é importante saber como é feito: arruma-se no fundo de uma panela de barro tiras de toucinho, e em seguida camadas de carne acompanhadas de temperos: cominho, cebola, salsa, cebolinha, alho, tomates, pimenta de cheiro, limão ou vinagre. Essa carne deve ficar cozinhando durante mais de doze horas, com o próprio vapor, sem que seja adicionada água alguma, pois a panela é hermeticamente fechada com uma goma de farinha de mandioca. A carne fica bem cozida, a ponto de desfiar-se toda. Muitos costumam enterrar a panela, sobre a qual acendem uma fogueira; outros colocam a panela sobre a chapa do fogão, deixando cozinhar a fogo lento, durante a noite e indo pela manhã a dentro, até o horário do almoço. É servido com acompanhamento de banana e farinha de mandioca.

Em Santa Catarina a tainha é uma das especialidades mais apreciadas pelos catarinenses, principalmente quando assada numa telha, ou assada na brasa, ou no forno envolta em folha de bananeira. Além da tainha, come-se muito peixe como linguado, badejo, bagre, corvina, garoupa, melro, namorado, pescada branca e amarela, pescadinha, robalo, enchova, sardinha, atum, cação e outros. Os camarões também são muito apreciados, sendo que o caldo de camarão servido com farinha de mandioca é um prato típico do litoral catarinense.

No Rio Grande do Sul tem-se como prato típico o autêntico churrasco gaúcho, aquele feito no espeto, fincado de pé na terra ou apoiado horizontalmente em duas forquilhas, e cuja carne é temperada com sal grosso. Os gaúchos, em sua grande maioria, utilizam o sal grosso como único tempero, pois não mascara o gosto original da carne, que deve ser assada no calor da brasa e nunca nas labaredas. A parte preferida

é a costela, mas recentemente outros cortes são valorizados, como a picanha. Quando na grelha, os gaúchos preferem chamar de assado, em vez de churrasco.

Alguns gaúchos costumam passar uma salmoura forte com um chumaço de palha de milho, carqueja ou outra erva, sempre depois de a carne pegar uma “tostadinha”. Quando se utiliza somente sal grosso para o preparo, na hora de servir a carne, o excesso de sal é retirado com uma simples sacudida no espeto. Os acompanhamentos permitidos por um gaúcho para o churrasco tradicional é a farinha de mandioca e o pão.

Outro prato bastante apreciado no Rio Grande do Sul é o arroz-de-carreteiro, que reúne dois ingredientes básicos, o arroz e o charque. Na origem do nome desse prato está a figura do carreteiro, aquele que carregava as riquezas em suas longas viagens e levava sempre com ele um tripé de ferro, uma panela, muito charque, a carne seca e arroz, alimentos que não se estragam facilmente. Nas paradas, armava o tripé e fazia o arroz com charque, que acabou sendo chamado de arroz de carreteiro, normalmente consumido com farinha de mandioca.

As comidas regionais são degustadas no espaço privado das residências e nos restaurantes espalhados por todo o Brasil. Atualmente, constata-se que mesmo esses restaurantes de cozinha regional, geralmente avessos a qualquer tipo de mudança, estão sendo afetados pela nova onda de ingredientes e produtos importados, novos cortes de carne, produtos *light*, novos itens no rol das possibilidades gastronômicas. *Continuamos a fazer o churrasco da mesma forma de sempre, temperado só com sal grosso, mas a qualidade das carnes e dos cortes melhorou muito, conta Ilmar Tasca, sócio de uma das churrascarias mais movimentadas de Porto Alegre, O Barranco. Antes, a picanha e a costela eram cortadas juntas. Agora, são peças distintas, exemplifica Tasca* (Revista VEJA, 23 out.1996, p.93).

As novas tendências que se registram no consumo alimentar dos brasileiros convivem com a tradição das comidas regionais, numa demonstração clara de que nas muitas mesas brasileiras, a mistura e a pluralização são a melhor forma de se entender o Brasil.

CAPÍTULO 4

CURITIBA - 1950-60 : BARES E RESTAURANTES

Neste capítulo procura-se tratar especificamente da Cozinha profissional em Curitiba, aquela dos bares e restaurantes que, nos anos 50-60, eram os mais freqüentados e que marcaram a memória de muitas pessoas, emprestando significados à comensalidade e à sociabilidade dos freqüentadores desses espaços.

Os estabelecimentos que foram escolhidos para constituírem a amostragem a ser pesquisada são aqui descritos. Para efeito de apresentação, adotou-se a seguinte classificação:

1. Restaurantes com cardápios: especiais, pratos-do-dia, *à la carte* e hotéis.
2. Restaurantes típicos: churrascarias e cozinha italiana.
3. Bares.

Na descrição de cada um deles, serão apresentados dados relativos à localização, data de sua fundação, proprietários, tipo de serviço oferecido, cardápio, preparação dos pratos, características do bar / restaurante, clientela.

4.1 RESTAURANTES COM CARDÁPIOS

4.1.1 Especiais

Vagão do Armistício

Um dos restaurantes mais antigos de Curitiba era o *Vagão do Armistício*. Situava-se na avenida Capanema, atual avenida Afonso Camargo, próximo ao Colégio Cajuru e cujos proprietários eram o sr. Isaac Lazzarotto e Dona Júlia.

Antes de ser restaurante, o local servia de moradia, sendo que na parte da frente da casa funcionava um armazém de secos e molhados. Vendia-se de tudo: pinga,

vinho, fumo, milho, farinha, açúcar, feijão, arroz, banha, carne seca. Quando o sr. Isaac aposentou-se da Rede Ferroviária, resolveu ampliar suas atividades, servindo almoço para os oficiais da Subsistência do Exército.

Por volta de 1937, arrumou um galpão atrás da casa, que servia de estrebaria, fez algumas adaptações, colocou uma mesa comprida, bancos de madeira e estava pronto o local para os oficiais degustarem o risoto preparado por Dona Júlia. Por volta das 11 horas eles vinham chegando, no começo, alguns oficiais e, com o passar do tempo, mais e mais.

A fama do risoto da Dona Júlia foi se espalhando pela cidade, a ponto de o interventor Manoel Ribas interessar-se em provar o tão afamado prato. Foi, gostou e fez do local um ponto de encontro. Daí em diante, a notícia do risoto começou a atrair políticos das duas facções, como era o caso de Bento Munhoz da Rocha Netto e Moysés Lupion, artistas do Rio de Janeiro e de São Paulo, como Procópio Ferreira, Vicente Celestino, Linda Batista, Dóris Monteiro, muitos homens políticos e públicos de Curitiba, além de escritores, jornalistas e comerciantes.

O tão comentado local recebeu o nome de Vagão do Armistício, em função de um episódio histórico: a assinatura em um vagão da capitulação francesa diante dos alemães na Segunda Guerra Mundial e dos alemães aos franceses na Primeira Guerra Mundial.

Para melhor caracterização do local, o sr. Isaac abaulou o teto, imitando um vagão de trem e o filho, Napoleão Potiguara Lazzaroto (Poty¹) decorou-o com seus desenhos originais: estrada de ferro, trem, vagão, maquinista. O Vagão do Armistício tornou-se conhecido a ponto de ser freqüentado somente sob reserva. As pessoas manifestavam sua intenção, o sr. Isaac aceitava até trinta pessoas e o risoto quentinho era servido, pontualmente, às 19 horas, acompanhado de galinhas assadas e vinho de garrafão.

Se o Vagão do Armistício começou sem pretensões, com o passar do tempo foi-se impondo, em função da qualidade da cozinha administrada por Dona Júlia, do

¹ POTY é hoje um dos mais importantes artistas plásticos de sua geração no Paraná.

“carinho e do gosto de fazer as coisas boas que fazia” (Poty, entrevista), além do jeito cativante e simpático dos Lazzaroto, pois tanto os pais quanto os filhos estavam envolvidos no ato de servir os comensais.

A partir de 1954, o movimento no Vagão foi diminuindo, até que no início dos anos 60 ele deixou de existir. Como disse Poty: *o Vagão começou e acabou naturalmente, lentamente*, mas foi, sem dúvida, um ponto de encontro muito agradável e bastante pitoresco.

Para Valério HOERNER JR. (1989)

o Vagão do Armistício entrou, com seus quase vinte anos de duração para a história dos costumes de Curitiba, sendo que hoje, quem viveu e pode avaliar o encanto dos anos quarenta e cinquenta, o sossego, a quietude, as distâncias, é capaz de valorizar esse espaço lírico que representou muito mais do que um simples endereço gastronômico. Em qualquer lugar, em qualquer cidade, existem esses espaços. Cada qual a seu modo. A seu jeito. Por isso é que continua em vigor, dentro da filosofia dos costumes e sendo muito verdadeira aquela antiga frase que diz: conta-me a história dos bares e restaurantes de uma cidade e eu contarei a história de seu povo! (p.126).

Outras Sociedades, como era a *Sociedade 5 de Julho do Xaxim*, que na quarta-feira servia risoto, a *Sociedade Juventus*, com sua afamada comida típica polonesa, e a *Sociedade Rio Branco*, com a comida alemã, chamavam a atenção de muitas pessoas.

Sociedade do Xaxim

A *Sociedade do Xaxim* existe até hoje. Está localizada na rua Francisco Derosso, 845. Nos anos 50, tinha à frente de seu restaurante a família Gusso, para preparar e servir um risoto com toque caseiro, acompanhado de frango frito e ensopado, maionese, saladas de alface, radice e escarola. Os entrevistados, ao se referirem a esse local, apontavam o fato de que o cardápio era “honesto” e o risoto que chegava nas mesas fumegando era “excelente”, compensava e justificava a distância que se devia percorrer até chegar no bairro do Xaxim.

4.1.2 Pratos-do-dia

Restaurante da Sociedade Duque de Caxias

Funcionando desde os anos 40, o Restaurante da *Sociedade Duque de Caxias*, onde atualmente está a Loja Muricy (a porta de entrada ficava no ângulo das ruas José Loureiro e Muricy) foi um local que ainda hoje traz lembranças para as pessoas que o freqüentaram, em razão da variedade dos pratos oferecidos e da sua qualidade.

Consta que nos anos 50, segundo informações do sr. Waldir (filho de um dos proprietários), trabalhavam na cozinha desse restaurante quarenta e cinco pessoas e dez garçons e atendiam basicamente cento e vinte mesas. Era um movimento muito grande. A casa sempre estava lotada. No sábado, chegava-se a servir quinhentas cumbucas de feijoada. E para o domingo, as mulheres já deixavam descascados de dez a doze sacos de batata, um dos acompanhamentos principais dos pratos. Os mais variados tipos de peixe, frango e filés eram servidos com batatas cozidas, fritas, na manteiga ou preparadas como maionese.

Como se percebe, era um cardápio bem variado, do qual constavam, inclusive, massas. As sobremesas eram feitas no próprio restaurante. Tudo deveria ser produzido em grande quantidade para atender à demanda que, segundo o sr. Waldir *era uma loucura! um absurdo!*

O Restaurante da Sociedade Duque de Caxias, comandado por Curt e Eugênio Schoenau, contava com fregueses de todo o dia, sendo que muitos, inclusive, pediam sempre o mesmo prato, e com inúmeras famílias que freqüentavam a Sociedade aos domingos, para almoço.

Em 1958, os irmãos Schoenau resolveram desfazer a sociedade e cada um foi iniciar o seu negócio próprio. O sr. Eugênio abriu o Restaurante Zacarias, na sobreloja de onde hoje funcionam as Lojas Pernambucanas, na praça Zacarias, e o sr. Curt Schoenau, o Restaurante Gruta Azul, na rua Mal. Deodoro, 126.

Nessa mesma ocasião, o sr. Artur Teske, que também trabalhou na Sociedade Duque de Caxias como ajudante, optou por trabalhar no Restaurante Rio

Branco, na rua Barão do Rio Branco, 44. Era, basicamente, o início de sua trajetória nesse restaurante de onde veio a ser proprietário em 1963, ficando até 1990.

O trabalho original dessas três pessoas - Eugênio, Curt e Artur - na Sociedade Duque de Caxias, fez com que eles montassem os seus restaurantes de uma forma muito semelhante no tocante à administração geral, ao cardápio e aos temperos.

Restaurante Zacarias

O sr. Eugênio Schoenau iniciou o *Restaurante Zacarias*, que funcionava para almoço e jantar, bem no centro comercial da cidade. Ele e sua família sempre estiveram à frente dos negócios: a sua esposa respondia pela cozinha e as filhas pela parte administrativa. Foi um local bastante freqüentado, durante a semana, por pessoas que trabalhavam nas proximidades, paranaenses do interior que vinham a negócios ou tratamento de saúde, turistas do Rio e São Paulo e, nos fins de semana, por famílias residentes em Curitiba.

O Restaurante Zacarias trabalhava com serviço *à la carte e pratos-do-dia*, e os garçons utilizavam o sistema de comanda para controlar os pedidos.

Cardápio Diário

SEGUNDA- FEIRA

Virado à paulista, acompanhado de bisteca

Churrasco de forno (costela de boi temperada e assada com bastante molho)

TERÇA - FEIRA

Dobradinha à espanhola (feijão branco, costelinha defumada e lingüiça frita)

Mocotó à baiana

QUARTA - FEIRA

Galinha com polenta

Posta branca com nhoque

Ravioli ao sugo

* No início também tinha feijoada

QUINTA - FEIRA

Rabada com nhoque ou polenta

Vitela à brasileira

SEXTA - FEIRA

Vatapá à baiana

Bacalhau à portuguesa

Fritada de bacalhau

SÁBADO

Feijoada completa

DOMINGO

Pratos diversos: vários tipos de maionese (camarão, peixe, frango desfiado), peixe ao molho de camarão, peixe ao molho tártaro, leitão à brasileira, pernil à brasileira, pato ou marreco à cubana, pato ou marreco à Califórnia.

Nos dias de Festa - Páscoa, Natal e Ano Novo: peru à brasileira, peru à Califórnia, peru à cubana.

Servia-se no cardápio *à la carte* (cf. Anexo 2) camarões, peixes, frangos, filés, massas, pratos diversos, saladas e sobremesas, preparados das mais diferentes maneiras.

A maioria dos pratos listados no cardápio do Zacarias veio da Sociedade Duque de Caxias; aos poucos foram introduzidas algumas novidades. Os clientes aceitavam muito bem os *pratos-do-dia*, pois sabiam que naquele determinado dia da semana iriam comer aquela determinada comida. Normalmente, a clientela que era fiel ao restaurante costumava ocupar as mesmas mesas e ser servida pelos mesmos garçons. No jantar havia fundo musical e luzes coloridas no ambiente.

É interessante registrar que o fogão utilizado no Restaurante Zacarias era a óleo cru. O sr. Eugênio obteve licença da Prefeitura Municipal para trabalhar com esse tipo de combustível. Na praça Zacarias havia um tanque reservatório, que era enchido de óleo, trazido por um caminhão, e o motor fazia a sucção, tocava esse óleo para o fogão da cozinha do restaurante. A chapa do fogão ficava quente em pouco tempo, permitindo excelentes grelhados.

Quando as Lojas Pernambucanas compraram o prédio, o sr. Eugênio já havia vendido o Restaurante Zacarias. O novo proprietário montou outro Zacarias, na

rua Muricy, entre André de Barros e Visconde de Guarapuava. Era década de 70, e o Zacarias não era mais o mesmo.

Restaurante Gruta Azul

O *Restaurante Gruta Azul* começou em 1959. Foi administrado pelo sr. Curt Schoenau, mulher e filhos. Bem menor que a Sociedade Duque de Caxias e o restaurante Zacarias, tinha quarenta e cinco mesas e sempre estava lotado para almoço e jantar, seja por pessoas que trabalhavam no centro durante a semana, seja por famílias aos domingos. Muitos desses clientes eram assíduos na freqüência ao restaurante e fiéis no solicitar determinados pratos, sentar nas mesmas mesas.

O cozinheiro era o sr. Curt que, segundo opinião de seu enteado, sr. Waldir, era um *cozinheiro assumido* e que sabia conquistar o freguês. Sempre fazia uma “coisinha” diferente para cativar o cliente e ofertava como brinde da casa. Era bastante comunicativo, *tinha aquele algo mais que um dono de restaurante deve ter*.

Os pratos listados no **cardápio diário** e no serviço **à la carte** eram semelhantes aos do Restaurante Zacarias.

Cardápio Diário

SEGUNDA - FEIRA

Virado à paulista

TERÇA - FEIRA

Dobradinha

QUARTA - FEIRA

Galinha com polenta

QUINTA - FEIRA

Mocotó

SEXTA - FEIRA

Vatapá

Bacalhau

Rabada

SÁBADO

Feijoada, servida em cumbucas, para mais ou menos 200 pessoas

DOMINGO

Pato, leitão, peru, frango

Servia-se no cardápio *à la carte* os mais variados tipos de minhom: à portuguesa, à francesa, à toscana, à parmegiana; filés; frangos; peixes; camarões; massas; sopas.

Todos os pratos eram feitos no fogão à lenha, onde se utilizavam panelas de ferro e alumínio grosso, e a chapa para os grelhados. Não se usavam muitos condimentos, apenas o básico: cebola, alho, pimenta e sal. As sobremesas eram elaboradas no próprio restaurante e constavam de pudim de leite, caçarola italiana, morango com nata, queijo com goiabada e salada de frutas, feita pelos garçons que colocavam “Guaraná da Antártica” para fazer o caldo.

As pessoas que trabalhavam na cozinha do Restaurante Gruta Azul eram em número de doze a quinze. Havia alguns empregados e garçons que vieram da Sociedade Duque de Caxias e que ficaram até fechar a casa, em 1970. Os garçons trabalhavam direto; eles mesmos fechavam as contas e já retiravam os dez por cento no ato.

O sr. Curt faleceu em 1963 e o Restaurante Gruta Azul continuou a ser explorado por sua mulher, a Dona Gertrudes. Não houve queda no movimento, nem na qualidade do serviço. A única modificação havida foi o fato de se fechar o restaurante um dia na semana. O Gruta Azul fechava às segundas-feiras e o restaurante Zacarias, que também havia adotado essa sistemática, fechava às quartas-feiras. Nesses dias, o movimento em cada um deles praticamente dobrava, com o acréscimo das respectivas clientela.

Nos seus onze anos de funcionamento, o Restaurante Gruta Azul manteve seu nome e a tradição de bem servir, em termos de preço, qualidade e variedade de pratos, estando a família do sr. Curt sempre à frente do restaurante.

Restaurante Rio Branco

O *Restaurante Rio Branco* é outro restaurante antigo, que está funcionando há quase cinquenta anos no mesmo endereço, rua Barão do Rio Branco, 542.

As informações obtidas referem-se ao período em que o sr. Artur Teske esteve à frente do restaurante. Transferiu-se em 1958 da Sociedade Duque de Caxias para o Rio Branco como funcionário. Em 1963 tornou-se proprietário do local.

Nessa fase, o sr. Artur administrou o restaurante com seriedade e competência, cuidando de todo o serviço, inclusive da elaboração dos pratos. Preocupava-se em comprar mercadorias de primeira qualidade, manter os mesmos fornecedores e um ambiente extremamente familiar no salão, que comportava mais ou menos quarenta mesas.

Trabalhava com *pratos-do-dia*, sendo oferecidos, geralmente, dois ou três pratos e *à la carte*, semelhantes aos do Restaurante Zacarias e Gruta Azul.

Cardápio Diário

SEGUNDA - FEIRA

Virado à paulista
Frango com nhoque
Vitela à brasileira

TERÇA - FEIRA

Dobradinha
Posta com purê

QUARTA - FEIRA

Feijoada
Língua com purê
Galinha com polenta

QUINTA - FEIRA

Rabada
Mocotó

SEXTA - FEIRA

Bacalhau ao forno, bacalhau à portuguesa
Vatapá
Bife à rolê

SÁBADO

Feijoada

DOMINGO

Leitão à brasileira, peru à brasileira, frango caipira recheado, peixe ao molho de camarão, espaguete com frango.

O Restaurante Rio Branco na época, era um marco, uma referência muito forte em termos de boa comida e variedade. Percebe-se, no cardápio acima, que sempre havia dois ou três pratos-do-dia.

Segundo o sr. Artur, o que marcou o Restaurante Rio Branco *foi sempre o prato-do-dia, servido no respectivo dia da semana, e a qualidade da comida.* Considerava que não poderia mudar os pratos-do-dia, para não frustrar a expectativa do freguês.

Um dos entrevistados, o jornalista e escritor Valêncio Xavier comentou:

No Restaurante Rio Branco foi onde comi um dos melhores vatapás da minha vida [...] E o que é interessante nesse restaurante e que pude vivenciar, foi por ocasião de minha volta de São Paulo, após alguns anos. Fui até o Rio Branco e a comida para mim tinha o mesmo gosto, era servida na mesma quantidade, o tratamento também era o mesmo. Às vezes passava-se um ano e quando eu voltava lá, sentia que era a mesma comida, encontrava os mesmos garçons, o mesmo proprietário. Para mim, o que caracterizava um restaurante, seja ele de classe ou não, é o padrão da comida. E o Restaurante Rio Branco tinha esse padrão.

Segundo o sr. Artur, durante a semana, a freguesia era basicamente masculina, provavelmente devido às atividades exercidas por esses homens em locais próximos ao restaurante. As mulheres quase não trabalhavam fora de casa nessa época. E aos domingos, o restaurante era invadido por famílias.

Talvez devido a sua influência alemã, o sr. Artur colocou no cardápio e teve grande aceitação: joelho de porco (*eisbein*) com chucrute, *kassler*, além de algumas caças como paca, codorna e pombo recheado. Com o passar do tempo esses pratos foram retirados do cardápio, dadas as dificuldades em adquirir os animais.

Restaurante Cinelândia da Ermelino

Em 1955, Ronald Abrão, o Ligeirinho, e Vitor Luís dos Santos montaram o restaurante *Cinelândia da Ermelino*, localizado onde hoje é o Hotel Curitiba, na rua Ermelino de Leão, centro da cidade.

O restaurante servia *pratos-do-dia* e pratos exóticos, *à la carte*. Os pratos fixos em determinados dias da semana eram basicamente iguais aos dos restaurantes Zacarias, Gruta Azul e Rio Branco. O grande destaque do restaurante Cinelândia estava no preparo principalmente de carnes, peixes, frutos do mar e caças.

Cardápio Diário

SEGUNDA-FEIRA

Virado à paulista

TERÇA-FEIRA

Mocotó

QUARTA-FEIRA

Feijoada

QUINTA-FEIRA

Carneiro

SEXTA-FEIRA

Bacalhoda à espanhola

SÁBADO

Feijoada

DOMINGO

Peru, cabrito, leitão etc...

Segundo consta, a Cinelândia era especializada em:

FRUTOS DO MAR

Siri recheado, caranguejo, ostra, mariscos, lula, polvo, filé de tartaruga, sopa de tartaruga, sopa de mariscos, camarão pistola, camarão abraçadinho.

PEIXES

Lambari, tainha recheada, filé de pescada, filé de robalo, cascudo, pintado, surubi, dourado, ovas de peixe.

CAÇAS

Tatu, jacaré, lagarto, porquinho da Índia, paca, jacutinga, gambé, tamanduá, tateto, perdiz, cobra, quati, rã à milanesa, pombo recheado.

CARNES EM GERAL

Coelho, leitão, frango, peru, pato, marreco, cabrito, carneiro, filé mignon, testículo de touro.

Como se pode notar, era uma variedade muito grande de espécies à disposição da clientela, que buscava o prazer de comer um prato diferente, exótico. Os maiores fornecedores da matéria-prima utilizada no restaurante eram provenientes dos municípios de Antonina, Morretes, Guaraqueçaba e Rio Branco.

Ligeirinho conta que eles desfilavam com os animais vivos na calçada e depois é que matavam, nas dependências do próprio restaurante. Há uma passagem curiosa, relatada por Ligeirinho:

Numa ocasião, havia no banheiro do restaurante, uns dezoito jacarés vivos (ali guardados por falta de espaço) e apareceu uma equipe de fiscais da Polícia Florestal, como se fosse hoje, do Ibama. Eles foram na Cinelândia, não para prender os bichos, mas para ‘morder’ os donos da casa. Acontece que o Vitor era um dos melhores comerciantes de Curitiba, mas ninguém podia pedir um tostão para ele. Quando os fiscais perceberam que não ia sair nada, falaram: - vamos fazer uma apreensão. E nessa hora que o fiscal foi prender os jacarés, um deles agarrou no braço do fiscal. Foi uma correria danada. O restaurante estava cheio de jornalistas, pois ali era um reduto deles. Então, no dia seguinte, saiu em todos os jornais de Curitiba: ‘o fiscal foi morder e saiu mordido’. Foi uma coisa inédita para Curitiba.

É interessante, também, a fala de um dos entrevistados, Jamil Snege, sobre o restaurante:

A Cinelândia era um endereço tradicionalíssimo. Um bar que se ajustava naquela categoria dos bares que não eram bares boêmios. Era um bar - restaurante em que sua maior frequência se processava no começo da noite e se alongava, evidentemente, nos acepipes e no jantar, em que eles serviam uma série de carnes de caças. Um fato curioso: um cidadão entrou no banheiro e pensou que estava com *delirium - tremens* pois se deparou com um jacaré dentro do banheiro. É, na Cinelândia, o cidadão entrava no recinto, no banheiro, e encontrava o seu jantar ainda vivo, ameaçador: tartarugas marinhas, jacarés, lagartos ...

Todos os pratos servidos no restaurante eram criações de Ligeirinho e Vitor, não seguiam nenhuma receita e colocavam vários condimentos, principalmente nas

caças, para acentuar o sabor. Aceitavam sugestões, e muitas vezes incentivavam os fregueses a entrar na cozinha para preparar à sua moda o que gostavam de comer. Segundo Ligeirinho, esse deixar todo o mundo à vontade atrai a clientela: a *gente ganha pontos que não têm tamanho*, diz ele.

Dois fatos nesse sentido marcaram o restaurante Cinelândia da Ermelino. Um deles, contado pelo próprio Ligeirinho:

Um dia veio à Curitiba aquela equipe de televisão que fazia o programa JR- Júlio Rosenberg, acompanhada do Cauby Peixoto, Ivon Curi, Carlos Galhardo. Foram na Cinelândia da Ermelino e resolveram ir para a cozinha, cada um fazendo uma coisa. O Carlos Galhardo fez espetinho de tartaruga, o outro fez jacaré ao vinho tinto e mais outros pratos que não lembro. Foi uma festa! Nós deixávamos todo mundo à vontade.

A outra lembrança de fatos curiosos sobre o restaurante Cinelândia vem de Jamil Snege:

O Antonio Houaiss quando dirigia a Delta La Rousse, fez uma visita a Curitiba e acabou sendo atraído para a Cinelândia e lá, nessa noite famosa, ele acabou deixando o paletó na cadeira, entrou na cozinha e preparou um prato para as pessoas que estavam presentes naquele momento. Ele assumiu a cozinha da Cinelândia. O Antonio Houaiss, você sabe, é um grande cozinheiro. Ele foi para a cozinha, botou o avental e brindou os presentes com um prato de sua lavra. Não sei o que serviu, mas sei que isso ficou registrado nos anais da casa.

Seguindo a mesma sistemática, Ligeirinho e Vitor administravam ao mesmo tempo quatro restaurantes conhecidos como: Cinelândia da Ermelino, Cinelândia da Barão, Cinelândia da Tijuca e Cinelândia da Carlos de Carvalho. O da Ermelino era menor, tinha capacidade para sessenta-setenta pessoas. Os outros eram bem maiores.

O Restaurante Cinelândia da Barão com cento e cinco mesas, localizava-se na rua Barão do Rio Branco, e foi comprado quando funcionava nesse local a Caverna Curitibana, que tinha um sistema de *taxi dance*. No dia de feijoada, tinha fila para entrar. Segundo Ligeirinho, bastava o pessoal das Rádios PR-B2 e Guairacá anunciar: “hoje tem feijoada lá na Cinelândia do Ligeirinho e do Vitor” e pronto, lotava a casa!

Ligeirinho acredita que a propaganda de restaurante não deve ser paga: *funciona ter o radialista e o jornalista na mão. Você não cobra deles, oferece uma*

coisinha diferente e pronto, eles dão um recadinho no seu programa de rádio ou na sua coluna de jornal. Isso funciona!

Depois de alguns anos, a sociedade entre Ligeirinho e Vitor não deu mais certo e logo em seguida os restaurantes Cinelândia fecharam.

Restaurante Elite

O *Restaurante Elite* na praça Zacarias, 614 (sobreloja), foi um dos espaços bastante citado pelos entrevistados, em função de apresentar um cardápio variado e situar-se bem no centro da cidade. Os pratos-do-dia oferecidos eram basicamente semelhantes aos restaurantes já comentados anteriormente.

Cardápio Diário

SEGUNDA-FEIRA

Virado à paulista

TERÇA-FEIRA

Risoto de frango ao forno

QUARTA-FEIRA

Galinha com polenta

Cozido à brasileira

QUINTA-FEIRA

Dobradinha à espanhola

Mocotó à baiana

SEXTA-FEIRA

Vatapá à baiana

SÁBADO

Feijoada completa

DOMINGO

Leitão à brasileira

Pratos variados

Restaurante Embaixador

O *Restaurante Embaixador*, de Leonardo Werzbitzki, ficou conhecido em Curitiba como *Restaurante Onha*. Em entrevista com seu filho, João José, este explicou a origem do nome:

Onha, significa rápido, é uma palavra de origem cigana. Os ciganos deram esse apelido para meu pai. Queriam dizer que ele era rápido como um relâmpago. Ele jogava bola, era goleiro. E o apelido pegou.

O sr. Leonardo, ainda jovem, trabalhou com seu pai José na primeira churrascaria de Curitiba, na Praça Osório, onde atualmente funciona o Mercadorama. Mais tarde, no Churrasco Curitiba, que ficava na Rua Ébano Pereira, onde hoje é a Loja Fedatto.

Em 1950 casou e resolveu montar o seu restaurante, o Restaurante Embaixador, na rua Riachuelo. Uma rua central, durante o dia tinha um comércio intenso e à noite era uma rua pouco familiar. Apesar dessas características do local, o Embaixador sempre teve grande movimento, de dia e à noite. João José conta: *minha mãe tocava as prostitutas com vassoura. Elas não entravam no restaurante.*

O Restaurante Embaixador tinha um cardápio *à la carte* e *pratos-do-dia* iguais aos dos restaurantes já citados: virado à paulista, rabada, mocotó, dobradinha. Não era costume servir sobremesas, nem cafezinho, para poder aumentar a rotatividade das mesas.

Cardápio diário

SEGUNDA-FEIRA

Virado à paulista

TERÇA-FEIRA

Rabada com tutu (*não era com polenta*)

QUARTA-FEIRA

Feijoada

QUINTA-FEIRA

Mocotó e à noite costela assada

SEXTA-FEIRA**Dobradinha com feijão branco****SÁBADO****Feijoada**

No cardápio *à la carte* eram servidos: filé simples, temperado com sal e acompanhado de salada de cebola, tomate, alface e feijão-cavalo, temperado e servido com caldo; churrasco simples, churrasco acebolado, com cebola frita por cima e o churrasco bifado, com molho de tomate, cebola, ovo frito e arroz.

Como se percebe no cardápio diário, nas quintas-feiras à noite, o restaurante servia costela assada. Segundo João José, a costela era assada do jeito que seu avô fazia:

A costela era colocada cedo no fogo, temperada com sal e pimenta do reino. O tempo todo, era molhada com um pincel grande feito de palha de milho. Este era mergulhado num panelão que continha cachaça, vinagre, pimenta vermelha, pimenta do reino e sal. O osso da costela ficava para baixo, e ela era molhada por cima. A dois metros do fogo, era colocado, no alto da churrasqueira, jornal, para conservar o calor. É um jeito diferente do gaúcho, que faz com sal grosso.

Todos os dias tinha um grupo de pessoas que, no final da tarde, compareciam ao Embaixador para aperitivar. O sr. Leonardo e sua esposa preparavam: carne-de-onça (carne crua temperada), petiscos de vina (salsicha) com pepino azedo, de ovo com picles, e bolinhos de carne fritos na hora. Dessa turma de fregueses, alguns tinham cadeira cativa no restaurante.

O Embaixador não fechava durante o dia, ficava aberto a tarde toda, por causa dos fornecedores. A reposição de carnes e de bebidas era diária, pois a geladeira não era muito grande.

O restaurante tinha nove metros de comprimento por quatro metros de largura. Havia um corredor no meio e as mesas, com toalhas xadrezinhas e louças brancas, ficavam dos dois lados do salão, que comportava até sessenta pessoas. No final desse corredor estava o balcão de mármore e o bar, com uma coleção de cachaças com ervas: mentruz, losna, capim-do-padre, guaco, carqueja e frutas: pitanga, araçá, coquinho, abacaxi etc. Logo a seguir vinha a cozinha, que em termos de espaço

físico era bem maior que o salão do restaurante. Nela ficava uma churrasqueira e um fogão movidos à carvão; não se usava lenha.

Apesar de ser um local não muito grande, o restaurante ficou famoso e conhecido pela sua especialidade: a feijoada. A feijoada do Onha, como se falava, tinha todo um ritual para a sua preparação.

Em entrevista, João José descreveu todos os passos seguidos pelo seu pai no preparo da feijoada, que era servida no sábado:

A feijoada começava a ser preparada na quarta-feira, quando chegava o porco, já cortado, proveniente do Frigorífico Catei. O couro do porco era queimado à vela, para tirar os pelinhos e raspado com faca, peça por peça: focinho, rabo, máscara etc. Tudo era bem lavado e colocado para fazer o primeiro cozimento, cuja água ia fora.

Na quinta-feira o pai cozinhava todos os defumados: costelinha, charque, lingüiça, e trocava as águas várias vezes. Eram cozidos e reservados. Não comprava defumado muito forte, para não prevalecer o gosto do defumado sobre o resto.

Na sexta-feira ele cozinhava o feijão, amassava o feijão com um macete bem grande, para o caldo ficar mais grosso. Colocava nesse feijão: alho, cebola, sal, pimenta, tudo em pedacinhos pequenos, e juntava os defumados e a carne de porco para cozinhar junto com o feijão. Cozinhava sexta-feira o dia inteiro, em vários panelões: oito a dez.

No sábado cedo ele montava potinho por potinho. Ele tinha a panela de pé de porco, a panela de máscaras (de focinhos), de rabinho, de lingüiça, de costelinha, tudo já cozido no feijão, mas daí ele tirava, e era com a mão, e geralmente estava quente. Então ele montava os oitenta a cem potes à prova de fogo, que já estavam em cima da grelha. Botava pezinho, pezinho, pezinho, costelinha, costelinha, costelinha, charque, charque, charque, lingüiça Se o freguês dissesse que no seu pote não veio charque, por exemplo, meu pai ficava p...: fui eu que pus! Ele não admitia outra pessoa, ele é quem fazia esse ritual. Daí ele punha o feijão e deixava no fogo fervendo. Não grudava, não queimava.

Quando o freguês recebia a feijoada na mesa, recebia um pote fervendo, e todas as coisas estavam cozidas juntas naquele pote. O último cozimento era no pote de barro, tudo junto.

Servia com couve, torresminho, que ele fritava no sábado, e arroz branco. E na mesa tinha pimenta vermelha e uma pimenta que ele fazia, era uma pimenta mais suave, um vinagrete com pimenta vermelha, de leve, pra gente que queria uma pimenta mais fraca. E farinha branca Pinduca. Também servia pão.

Esse esquema funcionou de 1950 a 1971, quando meu pai mudou para o Bacacheri. Daí passou a se chamar Restaurante Onha. O logotipo eram quatro potinhos de feijoada escritos ONHA.

No sábado, as pessoas que aguardavam na calçada a sua vez de entrar no restaurante, para saborear a feijoada, eram agraciadas com aperitivos, tipo batidinha de

limão, servidos pelos filhos do Onha. Ao mesmo tempo, escutavam música, da mais alta qualidade, proveniente da Orquestra do Genésio, conhecido músico em Curitiba, e que no prédio ao lado, ensaiava todos os sábados com o seu grupo: cinco saxofones, três pistões, três trombones, piano, baixo, bateria e três cantores (dois homens e uma mulher). Com tantos atrativos, não havia reclamações das pessoas, que tinham até as 18 horas a certeza de que comeriam “a melhor feijoada de Curitiba”.

O Onha tinha esquemas com os jornalistas. Estes não pagavam a conta e em troca, de vez em quando, davam notícias nas colunas dos jornais. Era uma forma de se divulgar, ainda mais, a fama do restaurante.

Segundo o seu filho, João José, o que atraía as pessoas para o Onha eram basicamente duas coisas: *a qualidade da comida e do atendimento. Em termos de marketing, produto e serviço.*

As opiniões das pessoas entrevistadas referendam essa colocação:

Quando se fala em feijoada, não se pode deixar de citar o Restaurante Onha. Levou muitos anos na Riachuelo. Na quarta-feira e no sábado, fazia uma feijoada que era famosa na cidade e reunia muitos amigos. Depois, quando desativou-se a rua, em função do ônibus Expresso, ele abriu no Bacacheri e levou anos com essa feijoada no Bacacheri, que era muito boa (Nireu Teixeira, entrevista).

O que marcava o Onha é que era um restaurante que a gente se sentia muito à vontade. O Onha era uma pessoa muito simples, comunicativa, conhecia muita gente, tratava todos muito bem. E a gente já conhecia a clientela, o ambiente era tranquilo, isso era um fator que pesava. A comida era boa e ele tinha uma coleção de cachaças com guaco, agrião etc. que a gente tomava e ao mesmo tempo servia de remédio. Eram ótimas! Ele gostava de futebol e música, conversava com a gente, pegava o violão, tocava. Terminado o jantar a gente ficava cantando no restaurante. O que me atraía no Onha, além da comida boa, era esse ambiente (Antonio Souza Cunha, entrevista).

A melhor feijoada que existia em Curitiba era a do Onha (Ligeirinho, entrevista).

Na comemoração dos 50 anos do sr. Wezbitzki, o jornal Gazeta do Povo (7 mar.1983) publicou uma pequena nota:

Onha, há 50 anos o rei da feijoada em Curitiba

Na história do roteiro gastronômico da cidade, Onha é uma figura das mais queridas e conhecidas [...] Mas pouca gente sabe que o Onha está comemorando nesta semana seus 50 anos como ‘o rei da feijoada’ em Curitiba.

Seu filho, o comunicólogo João José Werzbitzki, teve a paciência e o carinho de fazer o cálculo: nestes 50 anos o Onha cozinhou mais de 150 mil quilos de feijão, ‘com todo capricho’ e chegou a servir aproximadamente 800 mil feijoadas!

Em 29 de fevereiro de 1971, o sr. Leonardo Werzbitzki inaugurou o seu novo restaurante, na avenida Monteiro Tourinho, no Bacacheri, que passou a se chamar Restaurante Onha. Manteve a tradição da feijoada, mas aos poucos, foi introduzindo novos pratos. Nesse esquema ele permaneceu até 1987 quando, cansado e doente, colocou à venda seu estabelecimento.

Na ocasião, o jornal O Estado do Paraná (01 jul.1987) fez o seguinte comentário:

São 45 anos de culinária, na qual Onha - no registro civil Leonardo Werzbitzki - fez fama com sua feijoada, durante anos a melhor da cidade. Pelo menos quatro gerações de glutões e boêmios curitibanos foram fregueses do velho Onha - apelido que ganhou em seus tempos de craque da segunda divisão. Quando lhe perguntam o que significa, ele diz: - Foi uma cigana que me apelidou. Onha significa rápido, lépido ...

4.1.3 *À la Carte*

Bar Palácio

Um outro restaurante que se impôs em Curitiba desde 1930 é o *Bar Palácio*. Fundado por Adolfo Bianchi, argentino, de origem italiana, surgiu com o nome de Café Palácio.

Situava-se na rua Barão do Rio Branco, onde hoje é o centro de Convenções de Curitiba (antigo Cine Vitória), ao lado do Hotel Johnscher e bem em frente à sede do governo estadual. Acredita-se que daí o nome “Palácio” que, desde o início, especializou-se em carnes, apesar de ter recebido os nomes Café Palácio, Bar e Restaurante Palácio. Churrasco Palácio. Na realidade, jamais foi um Café e nunca atendeu clientes que desejassem somente bebida alcoólica. Uma placa colocada na entrada do estabelecimento pelo sr. Adolfo Bianchi, caracterizava bem a sua especialidade:

AO CHURRASCO PALÁCIO

Só aqui é que se saboreia o verdadeiro churrasco na grelha e o frango, cabrito e leitão assado no espeto giratório.
Aceitam-se encomendas.

Algumas inovações, desconhecidas dos curitibanos, foram introduzidas pelo sr. Bianchi: *criadillas* (testículos de boi na grelha) e *chinchilin* (tripa grossa de boi recheada).

Pode-se dizer que a proposta do sr. Bianchi deu certo. O Palácio se tornou conhecido, passou a constar do roteiro noturno da cidade, pois funcionava das 18 horas às 7 horas da manhã.

Em 1945, o sr. Antonio Humia Durán, funcionário da Companhia Inglesa São Paulo Railway, veio com alguns colegas de trabalho para Curitiba, em férias coletiva. Já eram proprietários de um hotel em São Paulo e de uma transportadora. Aqui em Curitiba, resolveram comprar o Palácio, um outro restaurante na praça Osório e um Bar na rua Mal. Floriano. Terminaram pedindo demissão da São Paulo Railway e ficaram por aqui, administrando seus negócios.

Desfez-se a sociedade, em 1950, e o sr. Durán ficou com o Palácio. Manteve o cardápio e a qualidade de tudo o que era oferecido, manteve o horário de funcionamento e uma norma: “mulher desacompanhada não entra”. *Mulher sozinha dava enguiço porque sempre havia um engraçadinho entusiasmado ...*

Em 1955, o sr. José Fráguas López, o espanhol PEPE, genro de Durán, assumiu o Palácio, dando continuidade aos negócios. Em 1956, passou a funcionar no número 383 da rua Barão, onde permaneceu até 1991, quando mudou para a sua sede própria, na rua André de Barros, 500.

Em seus sessenta e cinco anos de existência, o Restaurante Palácio, conhecido como BAR PALÁCIO, mudou de local e de dono apenas três vezes. Daí, sem dúvida, uma das razões do êxito do restaurante. Nesse tempo todo não ocorreram mudanças na cozinha; o cardápio é o mesmo, os pratos do dia são de excelente

qualidade. Apenas o horário de funcionamento foi alterado: a partir de 1963, passou a abrir das 19 horas às 4 horas da manhã.

O cardápio do Palácio teve no *churrasco paranaense* o seu “carro-chefe”. É um contra-filé grelhado, temperado com sal, vinagre, água e muito alho. Outras iguarias famosas: o *filé grisé*, acompanhado de batatinhas redondas e miúdas, o *frango grelhado*, a *dobradinha à moda da casa*, o *frango ao molho pardo*, prato esse que atualmente não consta mais do cardápio, em função das dificuldades de aquisição do produto, e algumas sugestões de clientes, como é o *filé Fischer*.

Consta que o sr. Fischer, assíduo freqüentador do Palácio, tinha algumas exigências para que o seu filé estivesse do agrado. Após algum tempo, e como desse certo, esse filé passou a ser incluído no cardápio com o nome do cliente.

A sobremesa que se tornou mais conhecida e solicitada é o *mineiro de botas*: uma panqueca recheada com banana, queijo, goiabada, açúcar e flambada com rum.

O Palácio foi e continua sendo um ponto de referência para artistas, intelectuais, boêmios, homens e mulheres comuns que gostam de terminar a noite num lugar simples, sem qualquer sofisticação: as mesas não têm toalhas, e a imensa grelha fica à vista do freguês. A fumaça emanada dessa grelha já foi motivo de muitas crônicas de jornalistas. Um deles, Adherbal Fortes de Sá Jr., escreveu com bom humor numa de suas crônicas:

A fumaça da churrasqueira do Palácio deveria ser vendida engarrafada para limpar a cara dos infieis do leito conjugal. [...] Muitos maridos usaram a fumaça do Palácio como álibi para noitadas de infidelidade: após o motel, uma passada pelo Palácio, para ao chegar em casa ter a desculpa de ‘fiquei com a turma jantando no Palácio ...’ (MILLARCH, 1991, p.3)

O Palácio está na memória de todas as pessoas entrevistadas que, sem exceção, referem-se ao Palácio com carinho, como um lugar carismático que virou “ponto”, que virou história.

Bar Paraná

O *Bar Paraná* foi considerado o grande restaurante das décadas de 50 e 60. Ficava na Rua XV de Novembro, 273, entre as ruas Marechal Floriano e Monsenhor Celso, na parte térrea de um sobrado de propriedade do comerciante Miguel Calluf. Na época, o Bar Paraná era vizinho da famosa Casa Louvre e da Chapelaria Central. Hoje estão as lojas Três Coelhos.

Apesar de ser chamado Bar Paraná, o forte da casa não era o bar que funcionava para aperitivos, mas sim, o restaurante.

O primeiro proprietário do Bar Paraná foi o alemão Walter, conhecido pelas iguarias que preparava e pelo bom gosto, em termos de louçaria, mobiliário e decoração da casa. Comenta-se que, quando o sr. Walter decidiu visitar a sua cidade natal na Alemanha, não passou bem e faleceu. A partir de então, o restaurante foi dirigido pelo casal Singer, depois por Carolina Singer e a seguir por Evilásio e Ilona Garcia.

A sra. Carolina Singer, de origem austríaca, foi quem implantou no restaurante a famosa *sopa húngara*: caldo de carne com páprica, quadrinhos de carne, batata e temperos. Os elogios a essa sopa foram dados por todas as pessoas entrevistadas. Alguns depoimentos deixam transparecer o quanto essa sopa era valorizada:

A sopa húngara era a grande atração do cardápio do Bar Paraná. E eu nunca provei outra parecida [...]. É uma sopa absolutamente lendária (Jamil Snege, entrevista).

O Bar Paraná tinha o chope preto que era uma característica da casa e a sopa húngara, que nunca mais ninguém tomou igual. Você fala com qualquer homem de minha geração que frequentou o Bar Paraná, a sopa húngara era definitiva! A receita está com a senhora que foi a última proprietária, e ela não passa para ninguém. A sopa húngara era formidável, era um prato incorporado, servido acompanhado de broa preta. Não era muito caro e sempre da melhor qualidade! (Nireu Teixeira, entrevista).

O Bar Paraná tinha a sopa húngara que era um xodó! (Luís Alfredo Malucelli, entrevista).

O Bar Paraná era uma maravilha, uma beleza de restaurante. O que mais me atraía no Bar Paraná era a sopa húngara. No inverno, era um antídoto. Era servida o ano inteiro, só que no inverno ela saía mais, porque era muito forte, mas uma delícia! (Vinícius Coelho, entrevista).

Outro prato que marcou o Bar Paraná foi o conhecido *pot-pourri*. Servido num prato de alumínio com repartições tinha, basicamente, uma porção de cada coisa: maionese, salada, filé de peixe à milanesa, filé de carne, bisteca de porco, arroz e batata frita.

Segundo a opinião de um entrevistado:

O *pot-pourri* acho que era o prato mais famoso do Bar Paraná. Era espetacular! É aquela comida honesta, honestíssima! (Vinícius Coelho, entrevista).

O cardápio *à la carte* estava constituído de carnes vermelhas, peixes, camarões, aves, massas, além de outras iguarias. Os *pratos-do-dia* eram basicamente os mesmos pratos do cardápio *à la carte*, mas a cada semana a sra. Ilona fazia uma nova composição no cardápio.

Consta que havia um freguês, o senhor Abílio Ribeiro, que costumava freqüentar a casa diariamente e sempre pedia filé minhom com dois ovos fritos encima, presunto, batata-frita, aspargos, tomate e salada de batata. Outras pessoas começaram a pedir a mesma coisa até que a sra. Ilona incorporou esse filé no cardápio do restaurante, com o título Filé do Abílio.

Cardápio *à la carte*

CARNES VERMELHAS

Filé Paraná: filé minhom com ovo frito em cima, arroz e batatas fritas.

Filé Chateaubriand

Filé à milanesa

Filé do Abílio Ribeiro: filé minhom com dois ovos encima, presunto, batata-frita, aspargos, tomate e salada de batata.

Leitão à brasileira

Costela ensopada com batata; costela assada

Coelho ensopado

Fígado vienense

Rosbife

PEIXES

Filé de peixe a doré
Filé de peixe à milanesa
Filé de peixe grelhado
Tainha recheada

CAMARÕES

Camarão ensopado
Camarão à milanesa
Camarão à doré

AVES

Frango à milanesa, frango à caçador
Marreco com purê de maça e repolho roxo
Peru à brasileira

MASSAS

Espaguete a alho e óleo
Espaguete ao molho

DIVERSOS

Vatapá
Rabada
Dobradinha
Cozido
Bife rolé
Vina (salsicha) com salada de batata
Petisco cigano: espetinho de carne servido em prato de madeira
Eisbein
Saladas e verduras de época

SOBREMESAS

Pêssego com nata
Morango com nata

Os mais variados tipos de carne, de aves e de peixes tinham os seus respectivos acompanhamentos. sendo que a batata-frita estava presente em quase todos os pratos. A sra. Ilona dava um tratamento especial para a batata-frita. Primeiramente, fazia uma pré-fritura nas batatas. Jogava no óleo quente, dentro de uma peneira e, a seguir, deixava escorrendo em outro panelão, sem óleo. Quando o garçom cantava o pedido, ela jogava novamente no óleo fervendo. Nesse processo, a batata ficava sempre frita, quentinha e crocante.

A carne também merecia um tratamento peculiar. O funcionário Rudi Matschke só lidava com as carnes e o fazia com tanto cuidado e carinho, que batia a carne com a mão, dificilmente usava um batedor de carne, pois tinha receio de “machucar a carne”.

O Bar Paraná funcionava das 11 às 14 horas e das 18 às 21 horas, num salão comprido, onde o sr. Evilásio mandou fazer um mezanino, para aumentar o número de mesas. Duas fotos enormes decoravam as paredes, sendo que uma delas era de um trem na Serra do Mar, soltando fumaça pela chaminé e à beira do abismo. Segundo as opiniões dos entrevistados: “uma perfeição de fotografia”.

Aos domingos, a freqüência de famílias era muito grande, a maioria aguardando em fila de espera. Para que houvesse um mínimo de organização na entrada e saída das pessoas no salão do restaurante, distribuíam-se senhas.

A freguesia durante a semana assemelhava-se a dos outros restaurantes aqui já comentados: predominância masculina, das mais variadas ocupações profissionais.

Segundo informações dadas em entrevista pela sra. Neida Lolita Ferreira, filha do casal Evilásio e Ilona Garcia, os últimos proprietários do Bar Paraná:

Minha mãe cuidava de tudo na cozinha, enquanto meu pai ficava na frente, servindo chope da Brahma. Sua preocupação era atender da melhor forma os clientes e, por isso, mudava o cardápio semanalmente, fazia pratos especiais para fregueses especiais, aceitava sugestões dos clientes e chegava a incluir no menu.

Eram dez as pessoas que trabalhavam na cozinha e sete os garçons, entre eles, Maneco e Eloy, lembrados pelos entrevistados pela sua maneira cativante de se relacionar com os fregueses. Nas mesas utilizavam-se toalhas e guardanapos brancos e engomados e uma louçaria também branca, sendo de inox as travessas onde se colocavam as comidas a serem servidas.

Todos esses detalhes faziam do Bar Paraná um restaurante da moda, muito bem freqüentado nos anos 50-60 e que marcou em termos de *cardápio variado e de uma cozinha extraordinariamente distinta e fina* (Jamil Snege, entrevista).

Lá no Pasquale

Em março de 1957, João de Pasquale resolveu criar, dentro do Passeio Público de Curitiba, um espaço para as pessoas se encontrarem e degustarem algumas especiarias. Surgiu o *Lá no Pasquale*, que se tornou famoso com a ajuda de jornalistas, radialistas e estudantes.

No início, o Lá no Pasquale demorou para ganhar clientela, pois muitas vezes ele era confundido com a boate Tropical, que pertencia a Paulo Wendt e que estava instalada ao lado do Pasquale. A boate não tinha nada a ver com o bar, que nunca ficava aberto até tarde, mas não foi muito fácil fazer essa desvinculação.

No final dos anos sessenta e decorrer dos setenta, o Pasquale teve sucesso. Nessa ocasião, se tentou “fiscar o estudante” universitário, para que ele fosse um dos incrementadores do local. Muitos desses estudantes eram moradores da CEU, Casa do Estudante Universitário, e vizinhos do Pasquale, pois a CEU faz limite com o Passeio Público. Eles passaram a ter certos privilégios, preços mais baixos, atendimento especial e “caderneta”, ou seja, consumiam e pagavam no final do mês. Com tantas regalias, tornaram-se assíduos freqüentadores e espalharam a fama do local que, pouco a pouco, começou a contar com a presença de mulheres.

Segundo João de Pasquale, em entrevista ao Jornal do Estado:

Você sabe que um bar de estudante onde não vai mulher não pode dar certo. E mulher só aparecia no Pasquale na manhã de domingo, e mesmo assim eram poucas. Mesmo porque o Passeio Público não era um bom lugar para uma mulher ir sozinha, naquela época. As universidades, por sua vez, também não eram pródigas em beldades ou sequer em presenças femininas. Em fins dos anos 60, quando começou a dita liberação feminina, o círculo se fechou. As universitárias - que já estavam cada vez em maior número - também passaram a freqüentar o Lá no Pasquale. Mas esse foi um processo que durou mais de dez anos (IACOMINI, 2 out. 1988).

Jornalistas e radialistas encarregavam-se de divulgar os eventos culturais promovidos pela Fundação Cultural de Curitiba no espaço do Pasquale, nos finais de tarde e nos sábados pela manhã. Pronto! A notoriedade do Pasquale estava garantida! Era, sem dúvida, um bar-restaurant da moda!

O sr. João de Pasquale, uma figura muito bem relacionada em Curitiba, sempre soube administrar o seu lado carismático no trato com as pessoas, e junto com sua esposa, D^a Isaura, incansável na cozinha, e seus filhos, que sempre participaram de tudo, fizeram do Pasquale um local aconchegante.

O cardápio do Pasquale é bastante variado, indo dos acepipes como a *lingüiça calabresa* servida no palito, aos pratos mais elaborados como o *barreado*, a *feijoada*, o *churrasco de grelha*, os *peixes e camarões e frangos* feitos das mais diferentes maneiras. Alguns aperitivos inventados por D^a Isaura marcaram, como é o caso do *mini-pastel*, o *pastel à milanesa*, a *casquinha de siri com leite de coco*, o *bolinho de arroz*. Este, inclusive, foi citado por Jaime Lerner², quando escreveu sobre *A arte do encontro Lá no Pasquale*:

O Pasquale é a nossa praia. Referência de gerações, garantia de boa conversa, sobretudo nas manhãs de sábado.

Um signo da cidade, com suas mesas ao ar livre, onde nem o tradicional *bolinho de arroz* (grifo nosso), o chope e os fregueses estão a salvo da falta de cerimônia dos pássaros que habitam a generosa vegetação do entorno.

Não imagino Curitiba sem o Passeio, nosso primeiro parque, nem o Passeio sem o Pasquale, nosso anfitrião de sempre. Seriam amados em Nova Iorque ou Paris: o Passeio e o Pasquale. São amados aqui.

Parceria do verde e da descontração, o Pasquale de tantos anos conjuga a arte do encontro no tempo e na história, do hoje, e do futuro. Porque enganam-se os que pensam as cidades do futuro como cenários de Flash Gordon. Boas serão as cidades que se reconciliarem com a natureza, capazes de abrigar Passeios e Pasquales, fazedores do encontro e da boa conversa. Porque boa conversa faz bons amigos, donde vem a boa convivência, essência de uma boa cidade.

Pasquale, nossa praia, quatro estações por ano! (LERNER, 1992, p.39).

Em entrevista, o sr. João de Pasquale fez o seguinte comentário:

Hoje, a clientela pode ser classificada em três grupos. Um é aquele que costuma ir no Pasquale nos sábados e domingos pela manhã. É o grupo de quem fazem parte políticos, jornalistas, esportistas e intelectuais, muitos deles conhecidos ou amigos do Pasquale há anos. Outro é composto de empregadas domésticas, que frequentam o Pasquale no sábado, depois das 16 horas, bem como no domingo depois das 14 horas. E um terceiro grupo é composto de pessoas da periferia, que tem dinheiro para vir, voltar e gastar pouco. Não têm talão de cheque, cartão de

² JAIME LERNER foi prefeito de Curitiba de 1971 a 1974, de 1979 a 1983, de 1989 a 1992. Atualmente é Governador do Estado do Paraná.

crédito, nem tique refeição, mas nunca deixam de pagar. Não têm praia, isto aqui é um clube para essas pessoas. Costumam vir aos domingos e nunca falham, faça sol, faça chuva. Chamo-as de ‘Fiel’, plagiando a torcida do Corinthians paulista. Fazem comemorações de casamento, de aniversário, sempre estão presentes no Pasquale. Já nos anos sessenta e setenta, o movimento no Pasquale foi tremendo! Foi tremendo! Nessa época, aos sábados e domingos a frequência maior era de pessoas de classe média e alta, intelectuais, jornalistas. De 80 em diante, Curitiba contou com muitos outros lugares, e o Pasquale foi afetado.

Em entrevista ao jornal Diário Popular (5 jan.1992), o sr. João de Pasquale diz que a principal característica do restaurante *é não mudar o objetivo inicial, continuar servindo o mesmo pastel, a mesma feijoada e prestando o mesmo atendimento personalizado, apesar de as pessoas mudarem com o passar dos tempos.*

Lá no Pasquale funcionou no mesmo local até junho de 1997. Nesses quarenta anos em que esteve aberto ao público, sofreu modificações, umas três ou quatro reformas que alteraram a área coberta, ampliando-a bastante, modernizou suas instalações e contou com uma clientela bem eclética, que procurava o Lá no Pasquale como uma forma de se distrair, de passar momentos agradáveis, em contato com a natureza.

Bar e Restaurante Arthur

O *Bar e Restaurante Arthur* ainda existe, e foi fundado pelo “seo” Arthur, em 1942, na Rua José Loureiro. É outro daqueles bares com serviço de restaurante que, nos anos cinquenta e sessenta teve grande afluência de fregueses. No almoço, executivos, bancários, políticos, e no jantar, radialistas, jornalistas, casais, gente que aprecia comemorações de final de expediente.

O Arthur iniciou com dezenove mesas, sempre lotadas, num ambiente aconchegante, que lembra uma taverna medieval. Nas paredes ficavam pendurados escudos e brasões dos cavaleiros da tábua redonda.

No cardápio *à la carte*, sempre teve petiscos, carnes, peixes, camarão, frango e pizzas. Às quartas e sábados, feijoada. Tudo muito bem servido, e em porções generosas.

Na entrevista com o atual proprietário, sr. Ruy Osvaldo Estefanes, ao se comentar sobre as especialidades da casa, surgiu a informação de que o *camarão abraçadinho* foi inventado pelo sr. Arthur, e se tornou um prato muito apreciado pela clientela, além do *misto do mar*, carro-chefe do restaurante.

Restaurante Nino

Em 1955, na rua Pedro Ivo, 423, no vigésimo andar, surgiu o *Restaurante Nino*, fundado pelo italiano Giovanni Arseri, cujo apelido era Nino.

Segundo o entrevistado Boris Musialowski:

O Restaurante Nino, que ficava no último andar do prédio da Gazeta, na Pedro Ivo, esquina com a praça Carlos Gomes, foi uma das coisas mais fora do comum, na época, para Curitiba: um restaurante num prédio! Pode-se dizer que foi o primeiro restaurante a ir às alturas. O acontecimento foi realmente muito comentado! Era um restaurante de elite. Servia os mais variados pratos com o maior requinte. Acho que para a época era muito caro.

O Nino era um restaurante bastante procurado pelos políticos. Comenta-se, inclusive, que passou a constar do cardápio o *arroz à Ney Braga*³, em homenagem ao político, ilustre freqüentador do restaurante.

O jornal *O Estado do Paraná*, registrou à época alguns encontros de executivos e políticos realizados no Restaurante Nino:

Homenagem da Câmara de Comércio Teuto-Brasileira:

Com a presença do Governador Munhoz da Rocha realizou-se no dia de ontem, no Bar e Restaurante Nino, grande almoço oferecido pela Câmara do Comércio Teuto-Brasileira, em homenagem ao Dr. Fritz Oellers, Embaixador da República da Alemanha, atualmente em visita a Curitiba (O Estado do Paraná, 16 jan. 1955).

³ NEY AMINTAS DE BARROS BRAGA foi prefeito de Curitiba (1954/58); deputado federal (1958/60); governador do Estado do Paraná (1960/65); ministro da Agricultura (1965/66); senador da República (1967/74); ministro da Educação e Cultura (1974/78); governador do Estado do Paraná (1979/82); diretor geral da Itaipu Binacional e presidente da Fundação MUDES desde sua criação (1966).

Homenageado o Governador Munhoz da Rocha

Pelo transcurso do IV aniversário de sua posse no governo do Paraná, o Dr. Bento Munhoz da Rocha foi alvo de expressiva homenagem que lhe foi tributada pelos auxiliares diretos de seu governo e que constou de um banquete servido no Restaurante Nino (O Estado do Paraná, 2 fev. 1955).

Em 1961, o Restaurante Nino passou a ser administrado pelo sr. Hans Egon Breyer e sua esposa. Basicamente manteve o mesmo cardápio existente na época do sr. Giovanni: carne, frango, peixe, camarão, vatapá e seus respectivos acompanhamentos, tudo com muito requinte.

Considerado um dos restaurantes mais chiques do sul do Brasil, usava prataria Hering, louça branca, toalhas brancas engomadas e fazia propaganda em *out-door* na entrada de Ponta Grossa.

Em entrevista, o sr. Breyer afirmou que o Restaurante Nino tinha uma vista panorâmica maravilhosa, podia-se descortinar a Serra do Mar, e isso era um dos motivos para atrair a clientela.

O Nino foi um restaurante que ganhou fama pela sua sofisticação, pela sua cozinha internacional, pelo tratamento dispensado aos fregueses. Conforme comentários das pessoas entrevistadas, todas são unânimes em dizer que o Nino, apesar de ser um restaurante caro, era um ambiente muito agradável, que merecia ser freqüentado, principalmente para se *comemorar com amigos ou a dois*.

O Nino funcionou até 1972, sob a responsabilidade do sr. Breyer. A partir dessa data, o novo proprietário transformou as instalações para um restaurante vegetariano.

Restaurante Ile de France

O *Restaurante Ile de France*, existente até hoje, é outro estabelecimento que sempre primou pelo seu requinte. Foi fundado pelo casal francês, Émile e Janine Decock, provenientes da região da Normandia. Aí, administravam um hotel-restaurante, sendo que alguns de seus fregueses eram diplomatas brasileiros. Nas conversas, comentavam sobre o Brasil, e eles foram tomando conhecimento sobre este

país. Tomaram a decisão de vir para cá, depois que sua cidade foi bombardeada, em plena Segunda Guerra Mundial.

Por volta de 1948 chegaram no Paraná, a princípio, com o interesse de plantar linho, na região de Ponta Grossa. Iniciaram essa atividade, mas não deu certo e em 1951, abriram um bar, na rua Cruz Machado, esquina com a praça Tiradentes. Chamava-se Bar Normandie. Era um local mais sofisticado, em estilo europeu, que servia aperitivos e alguns pratos da culinária francesa. Funcionou de 1951 a 1953.

Em fevereiro de 1953, alugaram uma casa na rua Dr. Muricy, onde fixaram residência e ao mesmo tempo montaram um novo bar-restaurante, o Ile de France. Um dos entrevistados, Vinicius Coelho, fez a seguinte observação:

Conheci o Ile de France desde a época que era na Dr. Muricy. Uma casa muito bonita, com varanda. Foi a primeira vez que eu vi alugarem uma casa residencial para alguma coisa que não fosse morar. Eles inovaram completamente!

Os jornais da época comentaram a inauguração do Ile de France:

Ontem, às 17:00 horas, foi oferecido, à sociedade curitibana um 'cocktail', para inauguração do novo bar e restaurante 'Ile de France'. Magnificamente recepcionados pelos proprietários, casal Jeanine-Émile Decock, os convidados - em sua maioria membros da colonia francesa aqui residente -, tiveram a melhor das impressões. O Dr. Newton Carneiro, Presidente da 'Alliance Française', que também esteve presente, ergueu um brinde pela prosperidade daquele estabelecimento que orgulha nossa cidade, e que será por certo, o ponto de reunião da elite curitibana, que sente o 'chic' francês, desde o 'menu' elegante até a simples e gostosa ornamentação das duas salas de refeições e do bar acolhedor. Renovamos ao casal Decock [...] nossos sinceros votos de progresso para o simpático bar e restaurante da rua Dr. Muricy, 302 (O Estado do Paraná, 19 fev. 1953).

A cronista social Rosy Sá Cardoso escreveu no jornal O Estado do Paraná:

Infelizmente sofremos sempre e sempre a quasi absoluta falta de espaço, e também o excesso de assunto a ser aproveitado. Isto faz com que deixemos na 'fila' assuntos que merecem atenção especial, e que às vezes puderam receber apenas algumas palavras de nossa parte.

Foi o que aconteceu com o 'Ile de France', bar e restaurante ontem inaugurado. Os leitores tomaram conhecimento de sua inauguração, mas a cronista não ficou satisfeita com as poucas palavras que pôde apôr ao 'clichê' publicado em nossa edição de ontem.

Não pôde ela dizer da magnífica impressão que teve, verificando o bom gôsto da decoração, estilo provençal que enfeita aquele estabelecimento; não fez referências

minuciosas ao 'menu', confeccionado em ótimo papel com evocação de Paris e Fontainebleau, e anunciando unicamente pratos franceses; não conseguiu tempo nem espaço para dizer do bar de cadeiras de alto espaldar, do espelho encimado por bandeirinhas de todas as províncias da França; não teve oportunidade de tentar descrever as duas salas de refeição, com o total de apenas doze mesas, com toalhas simples, cadeiras rústicas, paredes enfeitadas com madeira, tapeçaria e utensílios de cozinha em cobre; não falou, imaginem! não falou na grande lareira enfeitada com ladrilhos sugestivos, nem no enorme relógio, e tampouco das alegres cortinas e folhagens que enfeitam todas aquelas três salas.

Mas, tudo pôde ser resolvido com vinte e quatro horas de atrazo, e acredita a cronista que hoje ainda é bem novo o assunto do novo restaurante que o casal Émile Decock, em muito boa hora resolveu inaugurar. E se escolheu êste assunto para êste comentário mundano e social, é por julgar que a sociedade fará do 'Ile de France' o seu ponto de reunião, à bôa moda francesa, frente a pratos típicos regados a saborosos vinhos (CARDOSO, 19 fev. 1953).

As colocações acima permitem que se tenha uma idéia de como foi concretizado o ambiente interno de um restaurante na época, e se perceba a influência francesa na decoração que, inclusive, se manteve posteriormente, quando o Ile de France, em 1957, mudou para sua sede própria, na praça 19 de Dezembro, 538, onde está até hoje, e conserva muitas das peças decorativas utilizadas na época.

No início, o casal Decock contava com um cozinheiro francês, trazido de São Paulo, mas que não ficou um ano trabalhando. A partir dessa experiência, o sr. Émile resolveu assumir a cozinha, aí ficando até 1968, quando sua esposa faleceu. Ela era quem administrava o salão. Cuidava do caixa, recebia as reservas e os clientes que chegavam na recepção. Dada a necessidade de realizar essa tarefa, o sr. Decock, que já contava com ajudantes, por ele treinados, passou a função de cozinheiro para uma dessas pessoas. A troca não causou problemas, o cozinheiro demonstrou aptidões e, inclusive, está até hoje à frente do fogão do Ile de France.

Continuando essa trajetória - em 1981, o sr. Émile Decock veio a falecer e o Ile de France passou a ser dirigido pelo filho Jean Paul Decock e sua mulher Clara. Em entrevista, ele afirmou que os pratos tradicionais, a maioria criados na época de seus pais, são os que se mantiveram em todos esses anos.

O prato mais pedido pela clientela é o *steak au poivre* (filé com molho de pimenta moída), seguido do estrogonofe de carne e de camarão. Embora o estrogonofe

seja um prato comum hoje em dia, diz Jean Paul, *acho que foram os meus pais que começaram, pelo menos em Curitiba.*

Segundo Leônidas Hoffmann, que trabalha no Ile há vinte anos: *O estrogonofe da casa é tão famoso porque é diferente. Só nós fazemos assim. Inclusive já vieram alguns franceses aqui experimentar. O segredo é que em vez do ketchup, que todo mundo usa, nós utilizamos massa de tomate. Só que o resto eu não posso contar*

Em seus quarenta e dois anos de funcionamento o cardápio do Ile de France sofreu poucas modificações. A sua configuração básica é a seguinte:

LE COUVERT

HORS D'OEUVRES

Salades

Melon au jambon (melão com presunto)

Cocktail de crevettes (coquetel de camarão)

Crevettes mayonnaise (maionese de camarão)

ENTRÉES

Consommé (caldo de carne)

Crème d'asperges (creme de aspargos)

Vol au vent (folheado recheado com frango, camarão ou cogumelos)

Champignons à la crème

Champignons provençale (cogumelos ao molho de alho)

Omelette fines herbes (omelete com salsinha)

Omelette champignons

Omelette jambon (omelete com presunto)

Moules farcies (mariscos ao molho de alho)

VOLAILLES

Canard aux pommes (pato com maçã)

Poulet grillé (frango grelhado)

Poulet cocotte grand mère (frango refogado com cebolas e batatas)

Poulet Vallée d' Auge (frango com molho queimado com Calvados)

FRUITS DE MER

Crevettes provençale (camarão ao molho de alho)

Brochettes de crevettes s/tartare (camarão com molho tártaro)

Strogonoff de crevettes (estrogonofe de camarão)

Filet de poisson meunière

Filet de poisson aux câpres (filé de peixe com alcaparras)

Filet de poisson aux amandes (filé de peixe com amêndoas)

Filet de poisson bonne femme (filé de peixe com camarão e cogumelos)

Coquille Saint Jacques (vieira)

Coquille Normande (concha de peixe e camarão)

LEGUMES

Petits pois à la française (ervilhas com manteiga)
 Tomates provençale (tomates com cebola e alho)
 Asperges au beurre (aspargos na manteiga)

VIANDES

Tournedos béarnaise (filé grelhado com molho de manteiga)
 Filet à la moutarde (filé com molho de mostarda)
 Filet marchand de vin (filé com vinho e cebolas)
 Tournedos madère champignons (filé com vinho madeira e cogumelos)
 Médailles périgourdine (medalhões com legumes)
 Boeuf provençale (filezinhos ao alho e óleo)
 Médailles congolais (medalhões com pimenta verde e conhaque)
 Filet Stroganoff
 Grenadin de veau Niçoise (filé de vitela com azeitonas)
 Escalope de veau à la crème (vitela com molho de creme)
 Côte de porc charcutière (costeleta de porco com molho picante)
 Civet de lapin (coelho ao vinho)
 Rognons sauce madère (rins ao molho de vinho madeira)
 Langue sauce tomate (língua com molho de tomate)

FROMAGES

Camembert

DESSERTS

Profiterolles au chocolat
 Crème caramel (pudim de leite)
 Pêche melba (pêssego com sorvete)
 Coupe Armenonville (sorvete com chocolate quente)
 Glace (sorvete)
 Fraises chantilly (morangos com nata)
 Omelette au rhum
 Tarte aux pommes (torta de maçãs)
 Crêpes suzette
 Fruits de saison
 Ananas surprise

SPECIALITÉS DE LA MAISON

Patê maison (patê da casa)
 Soupe à l'oignon (sopa de cebola)
 Escargots dz..... ½ dz

Crevettes sauce mornay (camarão gratinado com queijo)
 Steak au poivre (filé com molho de pimenta moída)
 Blanquette de veau (vitela ensopada)
 Coq au vin (frango ao vinho).

Em entrevista, o sr. Jean Paul disse que há muitos clientes que estiveram presentes na inauguração do Ile de France, na rua Dr. Muricy, acompanharam as mudanças de local e hoje freqüentam o restaurante com seus filhos e netos. E ele observa que os pratos pedidos são sempre os mesmos. Inclusive, os filhos que vêm com suas namoradas, também escolhem no cardápio a mesma coisa que o pai costuma escolher:

Às vezes acontece que a pessoa pede outra coisa e depois diz, ah! não gostei, preferia ter pedido o de sempre! Já acostumou com aquele gosto, comer aquela coisa com aquele sabor. Aí experimenta outra coisa e não gosta. Acho que o cliente que vem aqui já sabe o que vai pedir. Pensa: vou ao Ile de France comer aquilo: um filé com aspargos, ou um *steak au poivre*. Pensa em carne! Ou um peixe, ou um camarão! Ele chega aqui sabendo o que quer: comer aquela determinada comida com o mesmo sabor. Esse é o seu prazer! (Jean Paul Decock, entrevista).

Os pratos de sucesso no Ile de France e que conquistaram o paladar dos clientes, bem como o cardápio, como um todo, estão inseridos na chamada cozinha tradicional francesa. Jean Paul afirmou que eles sempre procuraram fazer os chamados pratos tradicionais e nunca entraram em modismos, nunca adaptaram alguma coisa da *nouvelle cuisine*.

Nessa opção pelo sabor da comida, Jean Paul disse que a utilização do fogão à lenha e de panelas de ferro é fundamental:

Vejo muita importância no uso do fogão à lenha. Às vezes eu faço o mesmo prato em casa, em panela de alumínio e fogão à gás, fica diferente. 'Panela velha é que faz comida boa'. Alguma coisa tem, não sei porque, mas tem. Principalmente o fogão à lenha, a chapa. Acho que é porque não esquenta tão rápido, alguma coisa assim. As panelas de ferro também, mantém o calor, né? Tudo no restaurante é feito no fogão à lenha. O gás é para alguma coisa mais rápida.

O sucesso do Ile de France em todos esses anos de sua existência está ligado ao fato de os proprietários realizarem um acompanhamento constante, no dia-a-dia do restaurante, seja na supervisão direta da cozinha, seja na seletividade e controle de qualidade dos produtos utilizados, seja no atendimento personalizado dado ao cliente. Diz Jean Paul:

Faço questão de receber todos os clientes pessoalmente. É um costume que herdei de meus pais, que também faziam assim. A maioria dos clientes eu conheço pelo nome. São de Curitiba. E quando são de fora, muitas vezes dizem: sou do Rio, mas fulano mandou eu vir aqui. [...] Circulo nas mesas, tiro pedidos quando o movimento está intenso, enfim, faço de tudo um pouco. Acho que isso faz a casa!

Desde o início, o horário de funcionamento do Ile de France foi das 19 horas até meia-noite, ou uma hora, dependendo do movimento. Sempre fechou aos domingos e feriados.

A frequência ao Ile de France, pelas pessoas entrevistadas, está muito ligada à idéia de comemoração. A maioria foi unânime em afirmar que é “gostoso” ir ao Ile de France para comemorar alguma data, como aniversário, casamento ou formatura.

Mas nesses quarenta e dois anos, o Ile de France fechou apenas uma vez, para um determinado grupo comemorar. Foi por ocasião da inauguração do Supermercado Carrefour em Curitiba. *Sempre estivemos com as portas abertas para todos os clientes*, diz Jean Paul.

Restaurante Colibri

Ao lado do Ile de France em termos de existência, quarenta e dois anos, está o *Restaurante Colibri*. Criado pelo casal Ivaldo e Amanda Baer, funcionou, primeiramente, em três salas de uma casa alugada em frente ao Passeio Público. Depois o Colibri passou para sua sede própria, uma casa construída na rua Lisímaco Ferreira da Costa, 207, onde está até hoje.

D^a Amanda, em entrevista, lembrou que desde criança gostou de lidar na cozinha e, por isso, quando assumiu o Colibri, o fez com muita garra, muita dedicação:

No início, trabalhava no restaurante meu marido, eu e uma cozinheira. Esta ficou apenas três meses, nunca mais voltou. Resolvi, então, que eu mesma cuidaria do fogão. E foi o que eu fiz. Comecei a inventar os pratos, a meu gosto. E sempre com muito amor ao serviço, gostando do que estava fazendo, o Colibri deu certo.

O cardápio *à la carte* criado por D^a Amanda não sofreu variações fundamentais nos anos de funcionamento do Colibri, apenas aquelas relativas à falta ou escassez dos ingredientes na ocasião. Os pratos mais solicitados pela freguesia eram os seguintes: o filé de carne, o peixe grelhado, o camarão à Colibri, a lasanha, a vitela assada, o leitão assado.

CARNES

Filé hamburguês

Filé argentino

Churrasco

Espetinho

PEIXES

Peixe grelhado com alcaparras

Peixe Colibri

Peixe à brasileira

Peixe ao molho de camarão

CAMARÕES

Camarão ensopado

Camarão à Colibri

Camarão à grega

DIVERSOS

Vatapá

Nhoque com frango

Talharim com frango

Estrogonofe

Lasanha

Casquinha de siri

DOMINGO: PRATO-DO-DIA

Vitela assada

Frango assado

Leitão assado

Peru assado

* Cada prato tem os seus respectivos acompanhamentos.

Algumas lembranças dos entrevistados em relação ao Colibri:

Domingo, a gente ia almoçar fora. Geralmente no Colibri, em frente ao Passeio Público. Tinha uma lasanha fantástica! (João José Werzbitzki, entrevista)

Lembro do Colibri, quando era na Presidente Faria. Os pratos eram de excelente qualidade, como são até hoje. O peixe deles sempre foi muito bom, sabe? Não era um restaurante de peixes, mas os pratos à base de peixe sempre foram muito bem feitos. O restaurante era famoso por isso. Até hoje a gente diz: vamos comer um peixe no Colibri. O vatapá do Colibri sempre foi muito bom, até hoje é muito bom! É um restaurante que sempre se manteve num nível, nunca encheu muito, mas nunca esteve vazio. O Colibri nunca fez propaganda, mas o pessoal que vai lá, sabe que come bem. (Vinicius Coelho, entrevista)

Restaurante e Confeitaria Iguaçu

Quando o sr. Leopoldo Mehl desmanchou a parceria com seu irmão Afonso, no Bar Stuart, resolveu montar a *Confeitaria Iguaçu*. Esta foi inaugurada em 12 de fevereiro de 1958, na sobreloja do Edifício Artur Hauer, na praça Osório, esquina com a avenida João Pessoa, hoje, Luiz Xavier.

O jornal Tribuna do Paraná registrou esse acontecimento:

Ponto elegante de uma cidade! CONFEITARIA IGUAÇU

Hoje, mais um estabelecimento de classe será entregue à sociedade curitibana. Trata-se da magnífica Confeitaria Iguaçu, situada num dos pontos mais luminosos da Cinelândia deste Planalto.

O novo ‘cercle’ especialmente destinado às famílias de Curitiba, que tão reduzido número de locais dispõem para algumas horas de lazer em ambiente selecionado e fino, virá preencher um vácuo que há muito se vinha observando ... (Tribuna do Paraná, 12 fev. 1958)

Curitiba ganha uma Confeitaria de classe

Sem dúvida um acontecimento da mais autêntica expressão a solenidade inaugural, ontem sucedida, da Confeitaria Iguaçu, novo estabelecimento que surgiu para engrandecer nossa grande e luminosa Capital.

Efetivamente, a cidade se ressentia de uma confeitaria altamente especializada como é essa e onde as famílias pudessem encontrar ambiente para seus lanches, seus pontos de encontro, suas horas de tão necessário lazer.

Preenchendo essa lacuna, a Confeitaria Iguaçu aí está, bem no coração da trepidante Curitiba, praça General Osório, esquina da movimentada Cinelândia, no primeiro andar de grande edifício recentemente construído ... (Tribuna do Paraná, 13 fev. 1958).

Apesar de muitas opiniões contrárias, que consideravam “uma loucura” abrir uma casa no primeiro andar, “ninguém iria frequentá-la”, o sr. Leopoldo, fã

incondicional da Confeitaria Colombo, no Rio de Janeiro, procurou fazer a Iguaçu nos mesmos moldes, uma confeitaria-restaurante que servisse doces, salgados, lanches, chás, refeições rápidas e que tivesse requinte.

Montou uma casa que impressionou por suas inovações, como as luzes coloridas sob os apliques de gesso, o imenso mural com a pintura das Cataratas do Iguaçu, além dos mármore, das porcelanas da melhor qualidade e cristais das melhores procedências. As toalhas eram de pano branco engomadas e na louçaria estava gravado o nome da Confeitaria Iguaçu.

Segundo Dona Dib, esposa do Sr. Leopoldo e uma das responsáveis pelo sucesso da Confeitaria Iguaçu, pois estava à frente da elaboração dos pratos, do cuidado e da limpeza impecável de tudo:

A Confeitaria Iguaçu começou com dois garçons, no dia da inauguração; e no dia seguinte teve que contratar mais dois, tal o número de clientes. Não passou muito tempo a Confeitaria foi fazendo sucesso com o funcionamento também do restaurante, que servia almoço e jantar.

Em termos de Confeitaria, as tortas feitas por um confeitoiro alemão, “seo” Bruno, marcaram a Iguaçu. Eram tortas de nozes, morango, crocante, que chegavam a ser exportadas para outros estados. Dona Dib e suas auxiliares faziam os salgadinhos, os canapés, as pizzas, os sorvetes, além de diversos tipos de bolos e bolachas que compunham os famosos chás servidos para as senhoras que se reuniam na Iguaçu.

Os pratos *à la carte* preferidos pela clientela eram:

Minhom acebolado
Camarão à Martha Rocha⁴
Filé Iguaçu
Peixe recheado Iguaçu
Língua à caçarola
Espetinho completo
Peixada ao forno

⁴ MARTHA ROCHA foi Miss Brasil no ano de 1954. Ela veio à Curitiba e no Country Club foi homenageada com um prato feito à base de camarão, por um cozinheiro que depois veio trabalhar no restaurante Iguaçu e continuou fazendo o mesmo prato.

Alguns requisitos foram impostos pelo sr. Leopoldo para os seus clientes, tais como: senhoras desacompanhadas eram impedidas de freqüentar a Confeitaria à noite, e em hipótese alguma lhes seria servida bebida alcóolica; namorados não podiam ficar se beijando no salão. Gabriel Luís Lass, um dos primeiros garçons da Iguazu, diz em entrevista à Revista do Curitibano: *Se no passado um freguês não se cuidasse ao se vestir perdia facilmente para o traje dos garçons, pois nos vestíamos muito bem, de acordo com o gabarito da casa* (OLIVEIRA, 1985, p.21).

Em seu depoimento, Ligeirinho fez o seguinte comentário:

O Leopoldo queria fazer da Iguazu uma das melhores casas de Curitiba. E de fato fez. Naquele tempo, o cara que chegasse lá em cima tinha que estar de sapato engraxado e de gravata, senão, não entrava. E não era servido. Isso era lei, o Leopoldo impôs aquele padrão dele.

Dona Dib, na entrevista, recordou os fregueses assíduos que faziam da Iguazu o seu ponto de encontro e que gostavam, inclusive, de sentar sempre na mesma mesa e ser atendidos pelo mesmo garçom. Lembrou também de muitos casais que freqüentavam a Iguazu com seus filhos pequenos. Esses filhos cresceram, noivaram lá dentro e continuaram freqüentando a Iguazu, agora, com os seus respectivos filhos.

Restaurante Matterhorn

A conhecida senhora de nome Dona Júlia foi uma das primeiras pessoas a preparar, em Curitiba, um dos pratos mais tradicionais da Suíça: o *fondue*, e o fez quando trabalhava na Sociedade Helvetia. Posteriormente, em 19 de fevereiro de 1964 ela abriu o seu próprio restaurante, o *Matterhorn*, na rua João Gualberto, ali permanecendo por dezoito anos.

Uma reportagem publicada no jornal Gazeta do Povo (30 de jul.1993) registra: *Dona Júlia conta que seu primeiro restaurante era pequeno. Tinha apenas 35 lugares. No primeiro ano, com um movimento muito grande, conseguiu sua ampliação e já dava para atender até 50 pessoas. Mas o espaço ainda era pequeno, principalmente porque o fondue é uma comida que leva tempo para se comer. 'É o papo descontraído em volta da panelinha ... Ninguém tem pressa'.*

Em 1982, o Restaurante Matterhorn instalou-se num casarão da rua Mateus Leme esquina com a Barão de Antonina, com capacidade para 80 pessoas nos salões da parte térrea e 50 lugares na parte superior. Os *fondues* de filé e de queijo continuaram a ser “as peças de resistência da casa”.

O Matterhorn deixou de existir em 1995, mas em todo o período de atendimento ao público serviu a praticamente três gerações de clientes, e contou com a colaboração por mais de vinte anos, de dois garçons, Arno e Teodorico, e do cozinheiro. O Restaurante Matterhorn foi, sem dúvida, o grande ponto de encontro das pessoas apreciadoras do *fondue* e que sabiam que ali iriam encontrar um dos melhores da cidade.

4.1.4 Hotéis

Nos anos 50-60, os restaurantes de hotéis são um capítulo a parte, a exemplo do Grande Hotel Moderno e do Hotel Johnscher.

Restaurante do Grande Hotel Moderno

O *Grande Hotel Moderno* teve início em 1913, com o italiano Ernesto Zanchetta. Depois passou para Francisco Johnscher e posteriormente para seu filho, Fredi Johnscher, que ficou com o hotel até 1975.

O Grande Hotel sempre inovou. Foi um dos primeiros estabelecimentos a ter rede de telefonia interna, água quente e fria encanada, quartos privativos, lavanderia própria à vapor, com estufa, câmara frigorífica, onde se entrava para colocar e retirar alimentos, tipografia, tapetes persas, roupa de cama de linho, cobertores de lã, travesseiros de pena de pato, jardineiras para o transporte de seus hóspedes.

Na ocasião, a média de permanência de um hóspede no Hotel era de quinze dias. Ele vinha à Curitiba normalmente a negócios e com a sua reserva já feita por telegrama. Em sua maioria eram comerciantes, que deixavam suas mercadorias

expostas em salões, ao lado do Grande Hotel, na rua XV de Novembro, onde hoje funciona o Café Alvorada, e realizavam ali mesmo as compras e vendas de produtos.

A administração do hotel incluía na diária as três refeições básicas: café da manhã, almoço e jantar. E para esse sistema, o *menu* também era diário. Para o almoço e o jantar havia sempre: uma entrada fria, sopa, dois pratos variados e um terceiro à base de carne, mais a sobremesa e o cafezinho.

Cardápio à la carte

Hors-d'oeuvre variés
 Consomê quente e frio
 Pavesa
 Filé de peixe à romana
 Filé de peixe à milanesa
 Filé de peixe com molho de camarão
 Camarão à grega
 Camarão à baiana
 Camarão à doré
 Risoto de camarão
 Lasanha
 Talharim com molho (al sugo)
 Espaguete com molho (al sugo)
 Frango assado
 Risoto de frango
 Suprême de frango
 Costeleta de porco grelhada ou à milanesa
 Rosbife
 Escalope de vitela vienense
 Escalope de vitela ao madeira com champignon
 Omeletes diversas
 Fígado grelhado ou à milanesa

Sobremesas:

Tortas
 Compotas
 Gelados, até sorvete de café

No Natal e Ano-Novo: todos os tipos de assado: peru, pernil, leitão, vitela, peixes etc. com os seus respectivos acompanhamentos.

A sra. Johnscher registrava todos esses *menus* em livro próprio, para não acontecer a repetência freqüente dos pratos. O cliente recebia o *menu* impresso com os

tipos em relevo. A proprietária é quem dirigia a cozinha e tinha o controle do consumo e da programação de todos os cardápios. Segundo o sr. Fredi Johnscher:

Essa sistemática era interessante para o hotel, que conseguia planejar receitas e despesas pois sempre tinha o número certo de comensais, e para o hóspede, que por falta de opções em termos de restaurante na cidade, encontrava um cardápio variado no Grande Hotel.

Quando entrou em funcionamento a telefonia automática, lá por volta de 1959, o Grande Hotel resolveu inovar no gerenciamento das diárias. O sr. Fredi conta:

Acreditamos que era hora de mudar. O restaurante não poderia trabalhar mais com *menu* diário, teria que ser à la carte, e a diária deveria ser só com café da manhã; o restaurante ficaria separado. Tudo isso, porque o cidadão não vai mais ficar no Hotel, ele vai resolver os seus problemas por telefone. Chegamos ao ponto dos quinze dias de permanência cair para uma média de dois dias.

Todos os pratos eram feitos no fogão à lenha, utilizando-se panelas de ferro e de níquel. Os grelhados, na chapa desse fogão. Os doces, as tortas e os sorvetes também eram feitos no próprio hotel, que tinha, inclusive, uma tipografia para imprimir os *menus*.

O requinte do restaurante do Grande Hotel estava não só na qualidade da comida, mas também na louçaria utilizada: porcelana, cristais e prata. A louçaria inicial veio da Europa, e as reposições foram feitas com produtos brasileiros. Para completar o refinamento do ambiente, havia diariamente um conjunto musical: piano, violoncelo e violino, que abrilhantavam os jantares. Os garçons usavam calça preta de listra, paletó branco e avental. O *maitre* trajava smoking. Todos impecáveis!

Em termos da clientela do restaurante do Grande Hotel pode-se dizer que, durante a semana, era composta basicamente dos hóspedes do próprio hotel, de homens de negócios, de políticos. E aos domingos, no almoço, de famílias curitibanas tradicionais.

O Grande Hotel Moderno funcionou até 1975, sempre com muita qualidade, com muito luxo, com muito requinte! Um dos entrevistados lembrou:

Quando vim para Curitiba, em 1952-53, o Grande Hotel Moderno me chamou a atenção pela comida que era servida, pelo tratamento do maître, pelo ambiente refinado, pelo conjunto musical, pelas mesas bem postas. Era uma espécie de programa sofisticado comer no Grande Hotel (Valêncio Xavier, entrevista).

Os mesmos proprietários tinham também o Hotel Johnscher, que mantinha o mesmo requinte da comida do Grande Hotel. Para Valêncio Xavier, *era um tipo de comida que a gente não comia em casa. Por exemplo, tinha empadão, que a gente não fazia em casa!*

Restaurante Braz Hotel

O restaurante do *Braz Hotel*, localizado inicialmente na praça Tiradentes, de propriedade da sra. Berta Bertz, transferiu-se depois para o início da rua Luiz Xavier, sob a direção do sr. Luiz Braz & Filhos. Também sempre foi muito procurado, pela excelência da comida de padrão internacional que era servida. João MARCASSA (1989, p.122) diz que o Braz Hotel chegou a ser considerado o melhor da cidade e que *muitos banquetes ali se realizaram, inclusive para Getúlio Vargas.*

Em nota publicada no jornal O Estado do Paraná (24 abr.1953), o restaurante comunica que *agora sob nova direção|a cargo dos mais antigos auxiliares da casa encontra-se apto a bem servir com seu tradicional 'menu' ao preço único. Ambiente acolhedor e confortável. O restaurante encarrega-se do serviço de banquetes, casamentos e cocktail ...*

Essa pequena propaganda demonstra que o restaurante do Braz Hotel tinha a mesma sistemática do Grande Hotel Moderno, no início dos anos 50, que era a de trabalhar com *menu* diário e não com pratos *à la carte*.

4.2 RESTAURANTES TÍPICOS

4.2.1 Churrascarias

Churrascaria Cruzeiro

No conhecido Parque Cruzeiro, que ficava na avenida Batel, num casarão construído em 1880 e rodeado de centenárias árvores, o imigrante alemão Germano Kundy dirigiu uma das mais tradicionais churrascarias de Curitiba, a *Churrascaria Cruzeiro*.

Era o ano de 1937, quando o sr. Kundy começou as suas atividades nesse local, explorando um pequeno bar para aperitivos, cujos móveis bastante originais foram destaque, principalmente o guarda-louça, com madeira entalhada entre balcões de mármore. Nos fundos, construiu um barracão de madeira, rústico, a princípio, e que foi sendo aprimorado com o passar do tempo. Nesse barracão é que funcionava a churrascaria, considerada a primeira churrascaria do Paraná. Nos dias ensolarados, as pessoas que sentavam nas mesas colocadas embaixo das árvores, também podiam degustar dos grelhados feitos na Cruzeiro.

As carnes servidas eram basicamente o filé simples, que tem o contra-filé e o minhom juntos, a alcatra, e a costela, assada inteira e depois retalhada. Usava-se tempero feito de sal, vinagre, água, pimenta; e com um chumaço de palha de milho molhavam-se as carnes com esse tempero, durante o período em que estavam assando. Maionese, salada de cebola, tomate, farinha e pão acompanhavam a carne.

No período de 50-60, a Churrascaria Cruzeiro passou a oferecer, aos sábados, feijoada, servida nas cumbucas de barro e acompanhada de couve, arroz e laranja. E para os clientes mais próximos, a esposa do sr. Germano, a sra. Hulda, elaborava pratos da cozinha alemã, como *eisbein* e salsicha especial, com os devidos acompanhamentos.

Também nessa época, passou a ser tradição na Churrascaria, os jornalistas se reunirem para saborear um prato típico do litoral paranaense, o barreado. A sra. Hulda é quem fazia, sempre no dia 1º de maio.

As comidas eram cozidas no fogão à lenha e nas panelas de ferro, e os grelhados, na enorme churrasqueira ativada com carvão, que funcionava nos fundos do barracão.

Como sobremesa, a opção podia recair sobre sorvetes de frutas naturais, que eram servidos em taças de inox. E tudo isso, apesar da falta de energia elétrica.

Segundo informações do entrevistado, Luís Antonio Kundy:

Nesse período, havia muita falta de energia elétrica. O pessoal tinha que usar gerador próprio. Muitas geladeiras funcionavam com barras de gelo, que eram colocadas na parte central da geladeira, e distribuíam o frio para os lados, funcionando perfeitamente. Tinha uma carrocinha de gelo que passava e deixava as barras de gelo, de tal em tal hora. Já se sabia o horário. Recebia-se uma cota X de barras de gelo por mês.

Todos esses detalhes faziam da Churrascaria Cruzeiro um ponto de encontro tradicional, freqüentado por famílias curitibanas, por políticos, por jornalistas, enfim, pelos apreciadores do bom churrasco paranaense. As pessoas que iam para Ponta Grossa e para o Norte do Paraná, ou vinham para Curitiba, passavam em frente à Churrascaria, começaram a conhecê-la e também a fazer dela uma parada obrigatória.

Para Luís Antonio Kundy:

O sucesso da Cruzeiro deve-se ao sr. Germano, que tinha muita facilidade para o negócio. Às vezes era difícil conseguir um bom assador, uma pessoa qualificada. Mas para ele não havia dificuldade. Ele trabalhava junto, ele ensinava, ele era o carro-mestre do negócio. Ele estava junto, junto! A parte de cozinheira a mesma coisa. A D^a Hulda sempre cuidou de tudo com exatidão, sempre se preocupou para que as coisas funcionassem da melhor forma, para que se mantivesse essa tradição até o presente momento. Isso é importantíssimo!

Em algumas ocasiões, a Churrascaria fechava para determinados grupos realizarem as suas comemorações. Com um total de quarenta mesas, era possível reunir uma média de cento e sessenta pessoas.

O sr. Alberto Kundy, um dos filhos do sr. Germano, começou a trabalhar na Churrascaria em 1945 e procurou dar continuidade ao trabalho de seu pai. Diz ele que *não se pode deixar de anotar a importância da Cruzeiro como um ponto de encontro muito especial, onde eram promovidos, democraticamente, inesperados, felizes e até mesmo temidos encontros [...] entre políticos de vários partidos* (Correio de Notícias, 27 abr.1986).

A Churrascaria Cruzeiro funcionou na avenida Batel até 1986, quando, por problemas com o proprietário do imóvel - que se recusou a vendê-lo à família Kundy, locatária, e exigiu na Justiça que ele fosse desocupado - deixou o local, transferindo-se para a rua Vital Brasil, no bairro Portão, onde permanece até hoje, mantendo a sua tradicional qualidade de atendimento.

Até que se concretizasse essa transferência, houve um apelo muito grande por parte de inúmeras pessoas para que a Churrascaria Cruzeiro não fechasse suas portas e principalmente não saísse do Batel. A vereadora Marlene Zanin iniciou o movimento pró-Cruzeiro, em julho de 1985, com um almoço que reuniu freqüentadores da churrascaria e do qual resultou um abaixo-assinado à disposição de todos aqueles interessados em preservar a Churrascaria como local obrigatório na agenda curitibana. Nesse almoço que reuniu vários políticos, o então vereador Rafael Greca de Macedo manifestou a sua indignação:

O Parque Cruzeiro já foi pousada, cervejaria e um marco na inauguração da primeira linha de bonde da cidade - foi lá que as autoridades engravatadas da primeira viagem João Gualberto-Batel aliviaram sua sede. [...] O Cruzeiro merece a mesma mobilização que em nosso tempo dedicamos a Leteria Schaffer. A atual administração municipal não pode permitir que desapareça um referencial da cidade (Correio de Notícias, 11 jul.1985).

Ainda no mesmo almoço, um outro político, Jaime Lerner, também manifestou a sua opinião: *Ela [Churrascaria Cruzeiro] faz parte de um retrato de família que não deve ser rasgado. Sempre esteve em um caminho histórico tradicional e não pode desaparecer. O curitibano não precisa olhar pro céu para se orientar, olha para este Cruzeiro, que até tem mais estrelas* (Correio de Notícias, 11 jul.1985).

Cícero Bley, na época, diretor da Surhema, foi um dos que aderiram ao abaixo-assinado, e o jornal Correio de Notícias publicou a sua opinião:

Para o diretor da Surhema, brigar pela herança do Cruzeiro é muitas coisas, nenhuma delas elitista, é principalmente, brigar pelo direito de continuar curitibano, dono da história afetiva de seu pedaço. Ele quer a preservação do espaço físico, pelo qual passaram e se formaram várias gerações, 'local onde as famílias deixaram rolar muitas conversas e os meninos ensaiavam traquinagens'; pelo valor arquitetônico do prédio; pela preservação do bosque, e pela churrascaria em si, que segundo ele, já se tornou fundamental para seus freqüentadores tão antigos na casa quanto os garçons, que disputam o título de maior permanência. 'Se não se

preservar as raízes, estas que nascem da vontade da população que determina seus usos e costumes no dia-a-dia, não se tem identidade enquanto cidade, e o que se vê é o cidadão sozinho, assistindo a deterioração do seu tecido social' (Correio de Notícias, 25 jul. 1985).

Anos 50-60, na área central de Curitiba haviam algumas churrascarias: *São João, Willi, Bambu e Tupã*.

Churrascaria Tupã

A *Churrascaria Tupã* ficava na rua Westhefalen, nº 100 e tinha como proprietários Alceu Baumel e Lourenço Agostinho Bozza. A decoração era rústica, as paredes eram de bracinga costaneira e o telhado de tabuinhas, imitando telhas.

Abria para almoço e jantar. No início servia: costela, churrasco, filé, alcatra, galeto cortadinho, frango e lombinho no espeto. Mais tarde, risoto às quintas e domingos, bacalhau às sextas e feijoada aos sábados.

A churrasqueira, com mais ou menos 1,20m de largura, era movida à carvão. Aí eram assadas as carnes. A costela, por exemplo, ia para o fogo às 15 horas, para ser servida à noite. O tempo todo era regada com um molho feito com sal moído, água de cebola, pimenta e uma concha de azeite. Utilizava-se um pincel feito de palha de milho para o processo de regar a costela. A cebola que havia ficado na água era utilizada para salada.

Os assados eram acompanhados de saladas de tomate, cebola, feijão e maionese. O risoto, servido com *radici* e polenta cozida com molho; o bacalhau, com brócolis, batata, cebola e pimentão, e a feijoada, eram feitos no fogão à lenha.

O sr. Osmar Larson, que trabalhou na Tupã de 1951 a 1967, comentou:

A Churrascaria Tupã era bem freqüentada por todas as camadas sociais. Numa ocasião fizemos um almoço para o Getúlio Vargas, na época que o Bento Munhoz da Rocha era governador. Era uma das casas que tinha mais espaço aqui em Curitiba. Dava para cento e cinquenta pessoas. Nós atendemos também o Luís Carlos Prestes, presidente do Partido Comunista. E aí a gente tinha que fechar a casa, porque não comportava mais ninguém. Ficava, digamos assim, um guarda na porta. Só entrava com convite.

Na época do centenário da Emancipação Política do Paraná, tinham aquelas comitativas que mandavam muita gente para a Churrascaria. A gente não vencía,

chegava a faltar carne. Então, de noite, a gente saía por aí e ia matar uns 4-5 carneiros. Conforme a situação, a gente também fazia costela de porco no espeto. Jogava farinha de mandioca por cima e deixava torrar um pouco. Tinha que fazer de tudo para dar conta do movimento!

Com o passar do tempo, a Churrascaria Tupã começou a servir *barreado*. Era feito numa panela grande de ferro e lacrada com um pirão de farinha de mandioca. Esse barreado ia para o fogo na sexta-feira às 14 horas e ficava cozinhando até as 11 horas de sábado, quando se abria a panela e o barreado estava pronto para ser servido. Ficava a noite inteira no fogo fraco, mas contínuo.

Segundo o sr. Osmar, o que contribuía para o movimento da Tupã era a sua localização, no centro da cidade. *Era mais fácil freqüentar os restaurantes do centro, porque na época não tinha condução.*

Nas descrições aqui feitas dessas duas churrascarias (Cruzeiro e Tupã), percebe-se que elas inovaram no fato de servirem, além dos grelhados, alguns pratos considerados tradicionais, como é o barreado e a feijoada e que, de uma forma ou de outra, atraíam freguesia, faziam sucesso.

Na rua Ubaldino do Amaral funcionava e ainda funciona uma das churrascarias mais antigas de Curitiba, *Churrascaria da Sociedade Caça e Pesca*, famosa pela costela servida. A maioria dos entrevistados afirmou que era uma costela de primeira qualidade, como era também a costela servida às terças-feiras na *Sociedade Internacional da Água Verde*. Esses dois locais, principalmente na época, ficavam distantes do centro da cidade, mas eram muito bem freqüentados.

4.2.2 Cozinha italiana

Para completar o quadro dos restaurantes que, nas décadas de 50-60, foram sucesso em Curitiba, não se pode deixar de comentar os restaurantes do Bairro de Santa Felicidade.

Restaurante da Dona Júlia

Segundo informações de várias pessoas entrevistadas, o primeiro local para se comer, que surgiu em Santa Felicidade foi o da família Toaldo, mais conhecido pelo nome da proprietária, *Dona Júlia Toaldo*. Ela morava próximo à Igreja Matriz, e as pessoas que saíam da Igreja passavam na residência da Dona Júlia para fazer uma refeição mais rápida, antes de pegar o caminho de volta para suas casas. Tudo era muito longe, e as estradas ruins, logo, era bom “prevenir”. Dona Júlia também já era conhecida de muitos curitibanos, que a procuravam para saborear um delicioso *risoto* que ela fazia em alguns dias da semana, sob encomenda.

A casa da Dona Júlia não era propriamente um restaurante, pois não estava registrada como tal, assim como não o era também a segunda casa próxima da Igreja, da Família Peruci, e que ficou conhecida como *Restaurante Iguaçu*.

Restaurante Iguaçu

Em entrevista com a sra. Etelvira Manfrom Peruci, fundadora do restaurante, juntamente com seu marido, pode-se conhecer um pouco as origens desse local. A sra. Etelvira, mais conhecida como D^a Mira lembrou:

Lá pelo ano de 1949, resolvemos abrir um restaurante, porque eu não tinha estudo, meu marido também não, e a gente não sabia o que inventar, pois não tínhamos muito recurso. Como meu pai sempre lidou com restaurante, achei que poderia seguir esse ramo e ter o mesmo sucesso do meu pai. E com esse pensamento começamos a servir os caminhoneiros, que vinham do Norte do Estado, com os caminhões carregados de café, para descarregar no porto de Paranaguá.

Eles tinham que parar num Posto Fiscal, perto da minha casa, para registrar as notas. O pessoal do Posto disse: - D^a Mira, a sra. tem um ponto tão bom, tem uma casa, faça um restaurante para essa turma que registra nota. E foi o que nós fizemos. Começamos com comida comercial: sopa, arroz, feijão, bastante verdura, ovos fritos. Comida deles! A gente não venciam!

Eu é que cozinhava, no fogão à lenha, e puxando água do poço. [...] Mas daí abriu a estrada de Ponta Grossa, e o Posto Fiscal fechou. Morreu o meu restaurante! Aqui do bairro ninguém vinha comer no meu restaurante. Eles vinham no sábado, querendo um churrasco no domingo. Então eu comecei a servir este povo daqui, com churrasco. Mas não dava para aguentar as despesas. Até que, no dia da inauguração do asfalto aqui de Santa Felicidade, tudo o que eu tinha foi vendido: salame, mortadela, bolinhos, cerveja, vinho. Tudo acabou. Não dava mais para

guardar o dinheiro na gaveta, porque não cabia mais. Isso deve ter sido em 1955. Quando chegou o domingo, eu já estava com frango caipira ensopado, polenta no molho, risoto. Comecei com essa comida e daí, de repente, todo mundo de Curitiba vinha comer aqui.

Eu emendei, ao lado da minha casa, um salão, e lá enchia de gente. O pessoal vinha aqui, dava o nome e ia passear por aí, conhecer os lugares e depois voltava para ver se estava desocupada a sua mesa para comer. É assim que eram servidas as pessoas, cada uma esperando mesa. E até hoje é assim. Eu tenho uma freguesia de alto nível e chegam aqui, e tem de esperar. Fico triste por isso...

No Restaurante Iguazu, no início, cabiam cinquenta pessoas. Aos poucos ele foi crescendo, até chegar a dois salões, um para 350 pessoas e outro para 220 pessoas.

Dona Mira contou que durante muito tempo fez frango assado e recheado, no forno à lenha, leitão assado, codorna e paca. Naquele tempo não era proibida a caça desse animal, e ela fazia seguidamente, sempre para vinte pessoas, sob encomenda.

Depois, quando passou a ser utilizado o fogão a gás, a Dona Mira tirou o frango ensopado e começou a fazer o frango à passarinho e a polenta também frita. Contava, então, com quatro pratos principais: o risoto, mais enxuto, a polenta frita, o frango frito e a salada. À medida que foram abrindo os outros restaurantes em Santa Felicidade, que tinham em seu cardápio massas e maionese, o Restaurante Iguazu passou a incluir o macarrão, o nhoque e a maionese.

Segundo Dona Mira, os seus clientes já estão na terceira geração. São fiéis, vêm sempre, principalmente aos sábados e domingos. Acredita que hoje, como no passado, o que atrai as pessoas ao seu restaurante é o atendimento personalizado e a qualidade da comida. Nunca fez propaganda. Diz ela: *a propaganda é dos fregueses, um traz o outro.*

Restaurante Cascatinha

Na seqüência dos restaurantes surgidos em Santa Felicidade está o restaurante da família Trevisani que, em 1952, inaugurou o conhecido *Restaurante Cascatinha*.

O sr. Renato Trevisani conta como surgiu o Cascatinha:

Os meus pais adquiriram a propriedade, que ficava no meio de um bosque com uma queda d'água, em 1946. A pequena cascata ajudava no movimento do moinho que eles tinham, onde se moía o milho para se fazer o fubá. Em seguida, abriram um armazém, que se tornou um lugar de parada obrigatória para todos os italianos de Santa Felicidade que, com suas carrocinhas, dirigiam-se ao centro de Curitiba para vender suas verduras e outros produtos. Paravam para dar água para os animais, tanto na ida como na volta. Aí, já aproveitavam para fazer umas compras no armazém.

Depois, quando os caminhoneiros vinham trazendo cargas de café para o Porto de Paranaguá, provenientes do Norte do Paraná, também paravam na cascata para descansar e lavar roupa e vinham no armazém que nós tínhamos, pedir alguma coisa para comer. No começo se faziam sanduíches, abria-se uma lata de sardinhas com cebola e eles comiam e iam embora.

Mais tarde, surgiu o movimento nas pedreiras da região. Os caminhões vinham trabalhar, mas viviam enguiçando, quebrando. Essas pessoas que vinham trabalhar nas pedras tinham que ficar no período da tarde e precisavam comer. Então o que a gente fez: começou a servir aquela comida que minha mãe sabia fazer muito bem e fazia aos domingos: risoto, polenta, frango caipira, macarrão e salada de *radice*. Aí, então, começamos a servir essa comida. Isso era época de 1950-51.

Em 1952, construiu-se uma casa, onde hoje é o Restaurante Cascatinha, já com uma sala na frente, específica para servir refeições. E aí esse local foi se tornando um ponto de lazer de Curitiba. Dentro de pouco tempo nós tivemos que reprogramar esta casa e aumentá-la, porque ela se tornou pequena.

No cardápio do restaurante da família Trevisani predominou, inicialmente, os pratos típicos da tradicional cozinha da região do Vêneto, no Norte da Itália: o risoto com caldo, a polenta quente, o frango ensopado com molho e a salada de *radice*.

Com o passar do tempo, foram se adaptando mais aos gostos dos brasileiros que, segundo o sr. Renato Trevisani *não gosta muito nem de sopa, nem de polenta quente, como nós italianos*. No cardápio passou a constar um risoto com menos caldo, frango à passarinho, frango prensado, polenta frita, macarrão, lasanha, fígado e moela frita, salada de *radici* e salada de escarola.

No início do restaurante usava-se fogão à lenha e panelas de ferro, depois mudou-se para o fogão a gás, mais industrial.

Para o sr. Renato Trevisani o sucesso do Cascatinha nesses seus quarenta anos de existência deve-se ao trabalho e ao empenho de todos os membros da família: *O que faz o restaurante é o trabalho. Se você não estiver na cabeça, na direção da coisa e se a família não se envolver, não vai para frente ...*

O movimento do restaurante foi sempre intenso e, segundo o sr. Renato, *a tradição permanece, também no tipo de clientela que até hoje é composta de turistas particulares e famílias curitibanas, que vêm freqüentando o local desde quando só existia um bar que atendia as pessoas que vinham fazer pic-nics na beira da cascata* (Indústria e Comércio, 6 ago.1986).

Restaurante Madalosso

Outro lugar muito freqüentado é o *Restaurante Madalosso*. A família Madalosso veio para Curitiba em 1949, para o cultivo da uva e a produção de vinhos. Na realidade, onde hoje se encontram os restaurantes Madalosso, era tudo plantação de uvas. Até 1964, embora sofrendo as variações do clima, a família se dedicou à vinícola. Nesse ano, porém, às vésperas de Natal, uma chuva de pedra muito violenta acabou com todos os seus parreirais, foi a gota d'água para o abandono da lavoura e ingresso da família no ramo de restaurantes. Na sala da casa onde moravam, com capacidade para vinte e dois lugares, começava o Restaurante Madalosso.

O sr. Antonio Domingos Madalosso e a sra. Rosa Fadanelli Madalosso começaram servindo quatro pratos: risoto, frango à passarinho, polenta frita e salada de *radici* com bacon. Iniciaram com o frango e a polenta frita, porque os dois restaurantes que já existiam, o Iguaçu e o Cascatinha, já estavam trabalhando com esses pratos mais do agrado do brasileiro, de maneira geral.

O casal Madalosso oferecia, também, pratos especiais, feitos sob encomenda, para os funcionários de empresas do centro da cidade, principalmente os do Banco do Brasil, primeiros fregueses do restaurante. Dona Rosa na cozinha preparava então pacas recheadas, pombos e sempre o tradicional risoto e o frango à passarinho. Depois, na continuidade, acrescentaram: frango prensado, lasanha na manteiga e ao sugo, espaguete à bolonhesa, na manteiga e ao alho e óleo, canelone de frango, ravioli, nhoque e ainda miúdos de frango como aperitivo.

Segundo o sr. Carlos Roberto Madalosso:

Todos esses pratos que vieram se incorporando ao cardápio, ao longo dos anos, foram mais por uma exigência dos clientes que vinham pedindo uma massa. Não foi realmente criatividade nossa, foi uma solicitação do cliente.

A clientela do Madalosso, desde o início, era proveniente do centro de Curitiba. Essas pessoas é que sempre movimentaram o restaurante, repetindo a frequência, diversas vezes dentro do mês. Nos fins de semana a incidência maior foi sempre das famílias e durante a semana, apenas dos homens, principalmente de negócio. Os turistas também sempre se fizeram presentes, chegando em vários ônibus, principalmente nos feriados e nos meses de férias.

Para o sr. Carlos Roberto Madalosso, o sucesso do Restaurante Madalosso, tanto do Velho Madalosso, inaugurado em 1964, quanto do Novo Madalosso, inaugurado cinco anos depois, com 340 lugares, deve-se à preocupação exagerada no bom atendimento e na qualidade do alimento.

Minha mãe Rosa e minha irmã Flora, viveram dia e noite dentro da cozinha, junto com os cozinheiros, encima dos fogões, preparando os molhos, toda a principal parte. E fizeram isso como se fizessem na nossa casa, com amor! [...] Nós, os irmãos Madalosso, sempre demos atendimento no salão de forma muito especial. Cada mesa tinha realmente um atendimento personalizado. A gente fazia coisas extremas para poder agradar o cliente. Nunca fomos ambiciosos, no sentido de querer saber quanto ganhávamos no final do mês, em dinheiro. Nós sempre queríamos saber quantas pessoas tínhamos atendido e se nós tínhamos atendido bem essas pessoas.

Nesse atendimento personalizado destaca-se um funcionário, Ernani Ribas do Valle, que trabalha no restaurante desde o início. Uma reportagem publicada no jornal O Estado do Paraná (26 nov.1995) retrata bem a importância dessa pessoa que, hoje, é personagem inseparável da história do Madalosso:

Ernani Ribas do Valle continua hoje um 'faz tudo'. Treina garçons, fiscaliza a qualidade dos alimentos, atua como maître, ajuda na escolha dos fornecedores ... O seu forte, porém, é atender os novos e velhos clientes, principalmente estes últimos. Tem muita gente que vai ao Madalosso só por causa do 'Gordo'. Sempre sorridente e atencioso, circula entre os freqüentadores com seus 120 quilos, como se estivesse em sua sala de estar. Dos clientes mais antigos sabe a mesa que preferem, a hora que chegam e a conversa que gostam. A sua dedicação é reconhecida.

Freqüentador decano, o desembargador de justiça aposentado, Guilherme de Albuquerque Maranhão, resume o sentimento dos fregueses mais antigos: ‘O Ermani é o símbolo da casa, sem ele não é mais o Madalosso’.

Em seus trinta anos de trabalho com restaurantes, a Família Madalosso investiu bastante, inclusive em marketing. No início dos anos 70, fez propaganda maciça em rádio, TV e jornais e espalhou vários *out-doors* pela cidade, principalmente nas rodovias. *Depois de atraído, o importante é a fixação do cliente. Aí entra o atendimento*, diz Ermani (O Estado do Paraná, 26 nov.1995).

As dependências onde estão instalados os restaurantes Novo e Velho Madalosso foram ampliadas e novas casas foram criadas: Restaurante Don Antonio e Família Fadanelli, todas com intenso movimento.

O Restaurante Novo Madalosso entrou para o livro dos recordes, o *Guinness Book 1995*, como o maior restaurante do Brasil e o segundo maior do mundo, com capacidade para 4.645 pessoas. *Perde apenas para o Royal Dragon, de Bangcoc, na Tailândia, que tem capacidade para 5 mil pessoas* (Indústria & Comércio, 11 jan 1995).

4.3 BARES

Registrados como confeitarias, alguns locais funcionavam como bares-restaurantes e nessa categoria são lembrados pelas pessoas entrevistadas, como é o caso das Confeitarias *Pérola*, *Cometa*, *Tingui* e *Guairacá*, todas situadas na rua XV de Novembro, com exceção da Guairacá, que ficava na avenida João Pessoa, onde hoje é o Palácio Avenida.

A característica fundamental desses locais é que as pessoas os freqüentavam para tomar chope, cerveja e outras bebidas, mas sempre buscando nas especialidades servidas a justificativa para tal freqüência.

Bar Pérola

A *Confeitaria Pérola*, conhecida como *Bar Pérola*, tinha, na opinião de Jamil Snege, *uns sanduíches frios maravilhosos, desses que hoje se pratica muito, com*

picles picadinho e molhos picantes. Eles já faziam isso na década de 50. Realmente era um deslumbramento, sabe?

Outros entrevistados fizeram os seguintes comentários :

O Bar Pérola, muito tradicional, tinha como especialidade um sanduíche de pernil. Havia um cidadão que levou anos fazendo esse sanduíche. Lembro dele: gordinho, rosto redondo e usava uma faca longa que foi se desgastando através do tempo. Com aquela faca ele cortava fatias finíssimas de um pernil muito bem temperado e colocava um molho verde. Então, era uma coisa extraordinária! Depois que fechou o Bar Pérola ele foi para o Cometa fazer a mesma coisa. Era um atrativo do bar essa comida (Nireu Teixeira, entrevista).

O Bar Pérola, vamos situar, ficava na Rua XV, onde hoje é a loja San Remo, em frente à Paulistana Modas. Ele oferecia um pernil que era qualquer coisa de espetacular! Um pernil acompanhado de um molho que não sei bem do que era feito [...] Todo mundo ia no Bar Pérola comer aquele pernil (Boris Musialowski, entrevista).

Bar Cometa

Próximo ao Bar Pérola ficava a Confeitaria Cometa, também conhecida como *Bar Cometa*. Foi inaugurada em 24 de fevereiro de 1933, onde antes funcionava o Café Gaúcho. Como anunciavam os jornais da época, tinha como *chefe de pastelaria Carlos Koeler, fundador da Confeitaria Colombo do Rio*. Nos anos 50, a Cometa passou para o sr. Afonso Mehl, que a dirigiu por muito tempo até que, devido a uma indenização trabalhista, entregou a confeitaria para três antigos garçons que assumiram o negócio.

A Confeitaria Cometa ficou famosa por servir empadinhas de massa podre, massa tão fina que esfarelava, e o conhecido Especial, um sanduíche dividido em quatro partes, recheado com pernil bem condimentado.

Conforme a jornalista Malu Maranhão (1991), a Confeitaria Cometa, *frequêntada por jornalistas e intelectuais, tinha seus horários de maior frequência na hora do almoço e no final da tarde. Os fregueses costumavam comer a empadinha e o Especial acompanhados de chope, para depois terminar com uma coalhada na Confeitaria Schaffer.*

Para um dos entrevistados, o publicitário João José Werzbitzki:

O Cometa era um super bar. Era grande e vivia cheio. Todos os dias meu pai (o conhecido Onha, proprietário do Restaurante Onha) saía da copiadora às 17h30, 18 horas e passava ali. Pedia uma empadinha, tomava uma cerveja, comia um sanduíche de pernil com queijo derretido e pickles, com pão de forma torrãozinho ...

Conforme depoimento do jornalista Luís Alfredo Malucelli:

E tinha as Confeitarias que a gente freqüentava muito como radialista e jornalista. Depois que a gente saía do trabalho, freqüentava muito a Cometa. Lá se comia um espetinho de minhom com bacon que era uma delícia!

Para o jornalista Vinicius Coelho:

O Bar Cometa foi um dos mais famosos da época. Depois, quando o Mehl vendeu a Cometa para três de seus garçons, Bepe, Adelino e Mário, passou a ser mais restaurante.

Paulo Roberto MARINS (1992), em suas recordações sobre a noite de Curitiba, entre 1956 e 1992, teceu algumas considerações sobre o Bar Cometa, relativas a duas épocas:

Bar Cometa, rua XV, 1962:

Presunto, queijo, pickles, pernil, verde, pão de forma. Ao forno. Está pronto o sanduíche. Mister Sandwich, mais uma solução para o Brasil. O garçom Jorge Marlle lépido, dança, literalmente dança entre as mesas, entre um pedido e outro. O bar está cheio. Mais um gole de retórica, mais um chute do Demétrio Shetalla, cerveja, chope, bebida para todos os gostos, nas entranhas da rua XV, mais de 50 mesas, o grande balcão do lado esquerdo e ao fundo, no espaço mais amplo, os sanitários e a cozinha (p. 11).

Bar Cometa, rua XV, 1977:

O Bar Cometa, na rua XV, é dirigido agora pelos seus ex-garçons Bepe e Adelino, e Mário, o gerente. Ainda serve cerveja. Também é ponto de encontro de jornalistas, fotógrafos, artistas, estudantes. Cabeças que, mesmo com rumos diferentes, se encontram aqui. Às vezes, não há lugar para sentar naquela imensidão de bar. Uma noite, com todo o movimento, o bar foi assaltado por profissionais e a freguesia também sofreu as conseqüências. Nessa noite ninguém

pagou a conta [...] Não se sabe por que, em seguida, o bar passou a não servir mais cerveja. Só chope. O movimento caiu e nunca mais foi o mesmo (p.31).

Em oito de novembro de 1991, depois de mais de meio século de atividade, a Confeitaria Cometa encerrou suas portas, deixando o lugar para instalação de uma loja de sapatos.

Bar e Café Guairacá

O Guairacá era um tradicional ponto da avenida Luiz Xavier e foi inaugurado em 1928, quando no edifício do Palácio Avenida instalou-se a Casa do Mate, sob o patrocínio do Instituto do Mate, para funcionar como uma requintada confeitaria que fizesse “jus à então nobre erva”. Segundo Antônia SCHWINDEN (1991):

Guairacá, ao firmar a flecha no chão, bradou: ‘Esta terra tem dono’. Passou para a história do Paraná. Desconhece-se quem quis homenagear o índio demarcador dando o seu nome à luxuosa confeitaria. O certo é que ela também fez história. E quantas!

Foram vários os seus proprietários. Willian Winkel a administrou nos tempos de casa sofisticada. Sucederam-se os Gaesel, Angelucci e Toledo, Campilongo, Barreto e Cordeiro. Sob os cuidados de Miguel Martins e Olímpio Soares, ‘Guairacá’ fechou as portas.

Universitários, intelectuais, políticos de expressão, militares da ativa e da reserva ... O ‘Bar e Café Guairacá’ manteve-se sofisticado e ao mesmo tempo popular. Habitualmente, aí se encontravam muitos oficiais. Por mais uma vez, em caso de emergência, a ‘convocação’ se estendeu até o bar-restaurant!

Ficaram famosas as brigas que ali ocorriam entre militares da PM e do Exército. E também dos civis valentões da Curitiba dos anos 40-50. [...].

Entre os muitos artistas que faziam do ‘Guairacá’ seu ponto de aperitivo diário: Bento Mossurunga. Cabeleira branca, tranqüilo, geralmente carregando uma pasta com partituras, passava horas no bar, tomando seu chope gelado - exigência rigorosa! Mossurunga considerava o poema sinfônico ‘Guairacá’ como uma das suas melhores obras. Mas não o fez em homenagem ao decantado endereço etílico da Avenida. É uma outra história ...

Durante cinqüenta anos, registrou momentos de vertiginosa evolução de Curitiba, instantes de glória da cinelândia, alegrias e tristezas escritas no tilintar dos copos ... No dia 25 de maio de 1979, fechadas as suas portas ‘Guairacá’ recolhia para sempre farta documentação humana. Era meia-noite!

Para o jornalista Aramis MILLARCH (1983):

A Guairacá, dentro da crônica curitibana passou por várias fases, desde o mais sofisticado salão de chá, na Belle Époque do final dos anos 20, até o restaurante-expresso, no final dos anos 70, quando teve seus dois últimos proprietários, emigrados portugueses que receberam na época Cr\$ 800 mil de indenização do Bamerindus e fecharam o estabelecimento.

O Bar e Café Guairacá servia doces, sorvetes, petiscos, pizzas, pratos *à la carte* de “excelente qualidade”, na opinião do entrevistado sr. Nireu Teixeira. Ele lembra que na Guairacá havia um trio de cordas que tocava, deixando o ambiente muito agradável. Havia também a “turma da Guairacá”, um grupo de homens que costumavam se reunir para conversar e degustar os acepipes servidos.

Ainda na rua XV de Novembro, dois bares fundados nas décadas de 20 e 30 e existentes até hoje merecem ser comentados, *Bar Mignon* e *Bar Triângulo*, pois são daqueles bares que servem sanduíches que fazem as vezes de uma refeição e estão na memória de todos os entrevistados.

Bar Mignon

O *Bar Mignon*, assim chamado em função de seu tamanho, começou em 1925, com o italiano Heitor Amatuzzi, *que imigrou para o Brasil trazendo receitas infalíveis de como agradar seus clientes. Originário da região da Calábria (sul da Itália), ele formou um cardápio básico de sanduíches, que com o decorrer dos anos aumentou seguindo as preferências e costumes do curitibano* (GAZETA DO POVO, 1995).

As especialidades da casa sempre foram o famoso pernil de porco com cebolinha verde, o cachorro-quente (pão com vina e mostarda), além do filé de alcatra com arroz, tomate e cebola, a salada de maionese, a lingüiça calabresa no palitinho e uma invenção de um freguês: pão com vina cortada, lingüiça e muita cebolinha verde. Esse sanduíche foi batizado com o nome do inventor, “Marchand”, na época, diretor do Coritiba Football Club, uma pessoa bem relacionada. *Como muita gente queria um*

sanduíche igual ao do “seu” Marchand, o incluímos no cardápio com esse nome, diz Heitor Amatuzzi Jr.

Com seus setenta anos de existência, o Bar Mignon faz parte da história da capital paranaense, pois foi sempre um reduto da boemia, já que não fechava durante a madrugada, nem nos dias de Natal e Ano Novo. O Mignon foi sempre administrado pela família Amatuzzi, simbolizando o sucesso de um empreendimento que passou de pai para filho.

Comenta-se que os estreitos e enfumaçados corredores do Bar Mignon serviram de bastidores de uma grande parcela dos fatos políticos do Paraná, desde o interventor Manoel Ribas.

Segundo Heitor Amatuzzi Jr.: *todos os governadores, sem exceção, foram fregueses nossos. Falavam de poder e ainda hoje, sempre que podem, matam a vontade do ponto de encontro. [...] Getúlio Vargas já freqüentou o bar, após um conturbado comício, realizado na década de 50 em Curitiba ... (Gazeta do Povo, 15 jul. 1995).*

O jornal O ESTADO DO PARANÁ (23 jul. 1995) ao referir-se aos quatro meses em que o Mignon ficou fechado para reformas, para depois reabrir suas portas dentro de um estilo mais arrojado, também comenta sobre a clientela:

O bar tem freqüentadores que podem até ter posições políticas divergentes, mas não esquecem do Mignon, freqüentado desde quando eram estudantes: é o caso do governador Jaime Lerner e do senador Roberto Requião. [...] Entre tantos anônimos, passaram pelos balcões e mesas do Mignon figuras ilustres, como Dalva de Oliveira, Orlando da Silva, Dercy Gonçalves e Luis Inácio Lula da Silva (Lula), entre tantas outras. Quando a Rua XV ainda não tinha calçadão e havia tráfego de carros em frente ao bar, que até 1943 funcionou no número 80, o Mignon recebeu também os presidentes Juscelino Kubitscheck e Getúlio Vargas.

No início de 1995, o Bar Mignon foi totalmente reformado, sendo tudo trocado, do piso ao teto. As mesas internas agora estão em maior número, pois graças a um mezanino, foram criados dois ambientes, e a chopeira está renovada. Importada da Itália, é em porcelana e com pinturas em dourado, sendo capaz de servir o chope na temperatura ideal para consumo. Heitor Amatuzzi acredita que o Mignon é o primeiro bar da cidade com estas características.

Bar Triângulo

O *Bar Triângulo*, que tinha como proprietário o imigrante alemão Rudi Blum, falecido em maio de 1983, é hoje administrado pela viúva, a sra. Ana Maria Blum e Alivino Luiz Cecchin.

Conta-se que, no início dos anos 40, o sr. Rudi criou para a fachada do bar um luminoso, que foi grande novidade na época: um triângulo com o desenho de um cachorro e por cima a palavra quente. *E não mudarei o luminoso enquanto existir o bar*, afirmou o sr. Rudi. Talvez em função disso, o bar seja conhecido, ainda hoje, como O Cachorro.

A maior especialidade da casa é o cachorro-quente que, no princípio, era feito de lingüiça e pão d'água e, posteriormente, de vira, acompanhado de salada de batata, salsa e cebolinha verde cortadas bem finas. O Triângulo disputa com o vizinho Mignon a introdução do cachorro-quente em Curitiba.

No cardápio do Triângulo constam também o sanduíche de pernil de porco com verde, e o filé de alcatra acompanhado de arroz, tomate, cebola, batata-frita, salada de maionese, enfim, um cardápio semelhante ao do Mignon.

É interessante observar que nos seus mais de cinquenta anos de existência, os dois bares contaram com suas respectivas freguesias, dia e noite, apesar de serem concorrentes e tão próximos um do outro. Sempre foi uma freguesia fiel, que fez desses locais pontos de encontro tradicionais do centro da cidade.

O jornalista Aramis MILLARCH (1983), em artigo do jornal O Estado do Paraná, intitulado *Bares da cidade, a estória a espera de quem a escreva* expressou a sua opinião:

Com Rudi Blum, imigrante alemão que chegou a Curitiba há quase 50 anos, morreu também grande parte da memória de uma história não oficial e que até hoje não teve registros em livros e mesmo em outras publicações: a dos bares da cidade. O *Triângulo*, na primeira quadra da Rua XV de Novembro, ao lado de outro estreito bar - o *Mignon*, do velho Heitor Amatuzzi - faz parte da geografia humana da antiga Rua das Flores, dos anos 40 a 60 - quando ali não havia apenas um comércio que faz aquele trecho da cidade morrer ao final de cada expediente. Pioneiro no hábito de servir o chamado 'cachorro-quente' (embora haja quem diga

que este mérito é do velho Amatuzzi, um aspecto a ser pesquisado), Rudi morava numa belíssima residência - chamada de 'Castelo do Blum' e muitas histórias cercam a sua vida e (inclusive) a sua morte. Independente destes aspectos, o fato é que sempre foi defronte o *Triângulo* e o *Mignon*, que se concentraram os músicos de Curitiba. O chamado 'ponto dos músicos' tem uma íntima relação com estes dois tradicionais bares, que permanecendo abertos até a madrugada, servindo cachorro-quente, bife com queijo, salada de maionese e outros pratos rápidos, viram passar por suas mesas sempre repletas, várias gerações. Estudantes de várias épocas - muitos hoje profissionais realizados, alguns até em cargos de projeção estadual e nacional - foram fregueses tradicionais do *Triângulo e Mignon*.

Para Elias Wanderwegen, garçom há mais de vinte anos no bar, basicamente nada mudou. Apenas as instalações foram substituídas por móveis mais modernos. *Os freqüentadores são praticamente os mesmos, há décadas*, diz ele.

Bar Stuart

Um outro local que ainda existe, mas que nos anos 50-60 teve sua fase brilhante é o *Bar Stuart*. Fundado em 1904 pelo casal Stuart (daí o seu nome) na rua Comendador Araújo, tinha como empregados os irmãos Leopoldo e Afonso Mehl que, em 1934 compraram o estabelecimento. ocasião em que passou a funcionar na esquina das ruas XV de Novembro e Voluntários da Pátria, onde hoje existe uma agência do Banco Nacional.

Naquele tempo era Bar e Confeitaria Stuart pois, além de petiscos, servia doces, salgadinhos, frapês, sorvetes. Tudo fabricação própria.

Passados alguns anos, o dono do prédio, sr. Artur Hauer, onde funcionava o Stuart resolveu derrubá-lo para construir um novo. Leopoldo e Afonso Mehl, sem saber o que fazer, aceitaram a proposta do sr. Constâncio Boscardin. Este lhes cederia o ponto que tinha, uma farmácia, exatamente na esquina da praça Osório com Alameda Cabral. onde hoje ainda está o Stuart.

Mudança feita, os irmãos Mehl temiam que a clientela não freqüentasse a nova casa, dado a distância. Qual nada! A freguesia continuou a mesma, e cada grupo de amigos ou cada freguês, com a sua mesa reservada. O Bento Munhoz da Rocha sentava bem no cantinho; o Afonso Camargo e o Boscardin em outro canto; a turma dos treze, do DER, sempre presente; o Manoel Ribas na mesa 13, tomando

uma cachaça feita em Morretes, cachaça essa que era moda na época. O Stuart estava numa fase muito boa, e foi para frente.

Quem conta algumas dessas especificidades do Stuart, é Ronald Abrão (Ligeirinho), que começou a trabalhar no bar ainda criança, como lavador de copos. Diz ele que para poder alcançar a pia de louça, tinha que subir num caixão.

Quando o prédio que o sr. Artur Hauer estava construindo ficou pronto, em 1957, ele ofereceu novamente para os irmãos Mehl montarem o Stuart. Na parte térrea, o aluguel seria de cinco mil cruzeiros; no primeiro piso, a metade do preço.

Comentários sobre a proposta:

- *É muito caro embaixo, vamos para cima!*

- *Ah! é muito difícil montar alguma coisa em cima, ninguém vai, diz Afonso.*

- *Pois eu, Leopoldo, vou montar uma Confeitaria na parte de cima.*

Decisões tomadas, Afonso ficou com o Stuart e o Leopoldo resolveu montar a Confeitaria Iguaçu. Estava dissolvida a sociedade dos irmãos Mehl.

O Stuart continuou na praça Osório esquina com Alameda Cabral. Enfrentou uma série de dificuldades até que, decorridos alguns anos, Afonso Mehl resolveu passar o Stuart para o seu cunhado Ronald Abrão, que já havia trabalhado no Stuart quando criança e adolescente e que posteriormente foi adquirindo experiência em administrar bar-restaurantes. Durante muitos anos esteve à frente, em sociedade com Vitor Santos, de quatro restaurantes conhecidos como Cinelândia.

Quando o Ronald Abrão foi para o Stuart, só a Cinelândia da Ermelino estava funcionando, e não muito bem, motivando-o a levar a freguesia e o cardápio dessas Cinelândias para o Stuart. Ligeirinho associou-se ao italiano Dino Chiumento, que já trabalhava no Stuart desde 1950, e os dois passaram a tocar o estabelecimento com muita garra, a fim de levantá-lo novamente. Segundo Ligeirinho:

O quadro jornalístico de Curitiba botei dentro do Stuart. Quem fazia os jornais antigamente, fazia dentro do Stuart. Era o Milton Camargo de Oliveira, o Renato Ribas, o Carlos do Valle, que era dono da Gazeta do Povo, o Zanello, do Paraná Esportivo, o Charchetti, um dos maiores repórteres que Curitiba teve, três vezes

ganhador do Prêmio Esso de Reportagem, o Aurélio Benitez. Essa raça fazia as reportagens dentro do Stuart! [...]

Eu puxei o mesmo esquema da Cinelândia para o Stuart. Lancei o *testículo de touro ao molho de tomate* como prato afrodisíaco, e vendia cem pratos por semana. Apesar da caça ser proibida, eu sempre conseguia por fora: paca, tatu, codorna etc....

Ligeirinho implantou também o sorteio diário de uma ou mais rifas de um determinado bicho como leitão, peru, frango, coelho, tatu, tainha recheada ou outros, conforme a época.

Munido de uma caneta, papel e um saco plástico, onde são colocados dez números, o garçom Sebastião vai anotando o nome e o número do apostador, que em caso de azar pode tentar mais uma vez, já que os sorteios só terminam na hora do fechamento do bar, às 23h30m. O ganhador tem direito de escolha, não só daquilo que quer levar, mas também de como - assado ou cru (CAMPOS, 1991).

O Bar Stuart, em função dos pratos exóticos servidos à sua clientela na época, e até hoje, não pode ser considerado apenas como um bar, ele se enquadra muito mais na categoria bar-restaurant, onde se pode saborear uma série de petiscos, mas também pratos especiais como: testículo de boi, miúdos, codorna, coelho, porções de peru, mariscos, bucho, lambari, siri, mariscos, ovas e outras guloseimas, tais como a “carne de onça” - uma fatia de pão preto coberta de carne moída crua salpicada de cebolinha verde.

A partir de 1973, Dino Chiumento ficou sozinho à frente do Stuart, depois de muitos anos como garçom (começou a trabalhar no bar antes dos anos 50) e, posteriormente, como sócio proprietário, juntamente com o Ligeirinho.

Nos últimos anos, o Stuart, que sempre foi um reduto de políticos e jornalistas e onde as mulheres não podiam entrar, passou a receber pessoas diferentes e, hoje, é freqüentado por um público eclético.

Dino Chiumento, em matéria publicada no jornal O ESTADO DO PARANÁ (23 jul.1995) diz que se dependesse do que ele havia aprendido quando começou a trabalhar, as mulheres continuariam não freqüentando o Stuart. *Naquela época o proprietário não permitia que as mulheres fossem atendidas, para evitar que o bar se tornasse um ponto de encontro.*

Buraco do Tatu

Bastante citado pelas pessoas entrevistadas, o *Buraco do Tatu*, do sr. Cristiano Schmidt, presidente do Britania Foot Ball Club, foi um lugar que marcou. Ficava na rua Marechal Floriano, entre a rua XV de Novembro e a praça Tiradentes.

O nome Buraco do Tatu advém do apelido do sr. Schmidt: Tatu, e das características de suas instalações: uma porta estreita dava acesso a um corredor também estreito, onde ficava um balcão com assentos.

No Buraco era servida a *carne de onça*, a grande atração do cardápio: carne crua com cheiro-verde bem picadinho e broa preta. Em entrevista, Ligeirinho lembrou:

O Buraco do Tatu, do 'véio' Schmidt, Presidente do Britania, ficava na Marechal Floriano. Os garçons dali eram o Bora, o Conrado, o Catarina, o 'véio' Antonio. O Buraco do Tatu foi o criador da carne de onça em Curitiba. O Tatu foi sete anos campeão pelo Britania. Quando terminava o jogo, todos os jogadores iam direto para o Buraco do Tatu comer carne de onça e tomar chope. Comentava-se: que vigor esses caras têm, é a carne de onça! O Britania foi sete anos campeão do Paraná, comendo carne de onça!

Gruta da Onça

Um concorrente do Buraco do Tatu, ficava na rua Monsenhor Celso e chamava-se *Gruta da Onça*, pois também servia carne de onça. Na entrada do bar havia um balcão comprido, pois o espaço físico era basicamente um corredor. No final desse corredor ficava um salão com algumas mesas, possibilitando maior comodidade para os clientes.

As diversas fontes pesquisadas e as informações a partir delas construídas permitiram reavivar a memória das pessoas que viveram desses locais e das que os freqüentaram por muitos anos. Estes locais foram e alguns ainda são, não apenas espaços públicos para comercialização de comidas mas, principalmente, espaços de sociabilidade, de vivência do gosto e do prazer ao redor da mesa.

CAPÍTULO 5

A MEMÓRIA CURITIBANA PERCORRE OS BARES E RESTAURANTES

O desenvolvimentismo e a cultura cafeeira haviam deixado efeitos marcantes que deflagraram a metropolização de Curitiba e a consolidaram como pólo terciário, cultural e político, nos anos 50 e 60. Ao mesmo tempo em que os índices registravam crescimento econômico, muitos desafios deviam ser enfrentados via planejamento do espaço urbano. Isso só veio a ocorrer a partir de 1966, quando da aprovação, pela Câmara de Vereadores, do Plano Diretor de Curitiba.

Até então, Curitiba contava com aproximadamente 180 mil habitantes¹. Sua população estava concentrada na área central e distribuída esparsamente pelos vários bairros e periferia. O centro da cidade estava constituído basicamente de ruas estreitas e de muitas edificações. É, justamente, nesse espaço que se aglutinavam os bares e restaurantes, pontos de encontro dos curitibanos da época.

Os depoimentos de proprietários, garçons e freqüentadores desses bares e restaurantes dão a conhecer mais de perto a diversidade de sabores e de especialidades, as várias formas de comensalidade e sociabilidade vivenciadas.

Nesse trabalho de resgate, as pessoas contatadas fizeram aflorar suas lembranças, pontos de referência de ordem temporal, espacial e sensorial. De suas recordações emergiram cenários de uma época em que era possível circular a pé pelas ruas centrais da cidade, percorrer vários bares numa mesma noite, degustar especiarias com sabores acentuados e, por que não dizer, típicos. Locais que aos poucos foram sendo substituídos por bancos, lojas, escritórios, e que na expressão do jornalista

¹ Para Curitiba, o censo de 1950 registra uma população de 180.575 habitantes.

Rosnel Bond *eram o caldo de cultura de uma fase romântica, alegre e descontraída de uma Curitiba que não mais existe.*

A memória boêmia de Curitiba costuma dizer que, nessa época, a noite curitibana,

era embalada por enriquecidos ‘capitães do Café’, que vinham de Londrina para movimentar ‘La Vie En Rose’, ‘Marrocos’, ‘Moulin Rouge’...

[...] quando o café começou a explodir no Norte do Paraná, o pessoal que ganhava dinheiro adoidado e não sabia o que fazer vinha empregá-lo em Curitiba: comprar imóveis e, ao mesmo tempo, se divertir ...

[...] Mas eu sempre tenho no café um ponto de referência do auge da noite curitibana. Como a segunda riqueza comercial do mundo, imagine o que era naquela época. Acho que nem existia confisco. O café gerava fortunas adoidado e o pessoal vinha gastar. Era a época em que em Londrina tinha gente que acendia charuto com nota de quinhentos. Para você ter uma idéia, eu ganhava por mês 1.500 cruzeiros ... (EGAS, 1982, p.9,10,11).

O café ao mesmo tempo em que deflagrou a renovação urbana, também incrementou a noite de Curitiba com boates e inferninhos, restaurantes e bares noturnos. Freqüentavam a noite, além dos habitantes da cidade, os “coronéis” do café, os prefeitos do interior, que vinham à Capital tratar dos interesses de seus respectivos municípios e aqui permaneciam de quinze a vinte dias, porque, além do *problema de titulação de terras no Oeste do Paraná*, tudo era pretexto para o sujeito ficar uma temporada em Curitiba [...] e gastar dinheiro aqui (EGAS, 1982, p.10).

Durante o dia, o centro era local de negócios e trabalho. Essas pessoas circulavam pelas ruas para desempenhar os seus mais distintos papéis. Para fazer o tempo render, alimentavam-se nos inúmeros bares e restaurantes. Por isso, os cardápios estavam voltados aos gostos mais simples, expressos nos petiscos e pratos do dia. Mas havia também os pratos *à la carte* que, em alguns restaurantes, eram servidos com certa sofisticação.

5.1 AS IGUARIAS DOS BARES E RESTAURANTES

Os cardápios pesquisados demonstram que algumas especialidades eram servidas em todos os restaurantes, não havia muitas diferenças, principalmente nos *menus* diários.

Nas segundas-feiras, por exemplo, servia-se *virado à paulista*, naqueles restaurantes que trabalhavam com prato-do-dia, como era o caso dos Restaurantes Zacarias, Gruta Azul, Rio Branco, Cinelândia da Ermelino de Leão, Elite, Embaixador. No sábado, o prato que tinha mais saída era a *feijoada*, servida também nesses restaurantes, além da Sociedade Duque de Caxias, Lá no Pasquale, Bar e Restaurante Artur, Churrascarias Cruzeiro e Tupã.

Está na base desses dois pratos o tão conhecido *feijão com farinha*. No *virado à paulista* mistura-se ao feijão farinha de milho ou de mandioca, cuidando para que o virado não fique seco, pois o autêntico é úmido, e na feijoada a farinha de mandioca é usada pelo comensal na quantidade preferida, depois do prato feito. Esses dois ingredientes, feijão e farinha são muito bem acompanhados pelo arroz branco e formam uma combinação perfeita.

Para Roberto DA MATTA (1991):

A farinha serve como o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas. Enquanto ingleses e franceses usam molhos para pratos específicos, nós temos comidas que são múltiplas com seus caldos, molhos e sucos. Mas é importante acentuar que a *comida misturada é uma espécie de imagem perfeita da própria situação que ela mesma engendra e ajuda a saborear*. E isso é desses traços mais importantes a transformar o ato de comer num gesto brasileiro [sem grifo no original] (p.63).

O feijão servido nos restaurantes curitibanos é, sem dúvida, aquele alimento precioso de que falavam os naturalistas estrangeiros que viajaram pelo Brasil no século XIX. Quando misturado com a farinha, na forma de virado, transforma-se numa comida tipicamente brasileira, constituindo, no dizer de Da Matta, uma “culinária relacional”, que expressa a gama das nossas relações sociais.

A feijoada, que concilia feijão, vários tipos de carne salgada e defumada, torresmo, couve, laranja e farinha resulta, também, numa grande “mistura”, que se

fixou como padrão pelos restaurantes mais freqüentados de todo o Brasil e de Curitiba, inclusive.

Durante a semana, como prato-do-dia apareciam ainda outras comidas combinadas: a dobradinha com feijão branco, o mocotó, a rabada. Três pratos triviais, populares, que utilizam partes do boi, consideradas não nobres. Na dobradinha há a mistura do bucho refogado com o feijão cozido, formando um caldo grosso. No mocotó e na rabada também há a mistura das carnes com o molho que se faz para cozinhá-los.

O mocotó saboreado pelos brasileiros tem suas origens européias. Luís da Câmara CASCUDO (1983) faz um rápido comentário:

Antecedentes que são decorrências da panelada telúrica ou da buchada primária e succulenta, temos a *mão de vaca* ou o *almoço de mocotó*. Pés de porco eram manjar em Roma [...] O mocotó é outra conversa, no rumo da vaca ou do boi. Prato secular na Europa do sul, penínsulas itálica e ibérica, refúgio das fomes paupérrimas. Era quanto se oferecia a D. Quijote e a Sancho na taberna simples: - *Lo que real y verdaderamente tengo son dos uñas de vacas que parecen manos de ternera ... están cocidas con sus garbanzos, cebola y tocino (D. Quijote, II, LIX)... esta uña de vaca tan bien cocida y sazonada, que no habrá a quien no convide con su sabor*, dizia o Lazarillo de Tormes ao faminto fidalgo a quem servia.

Cozido e não guisado, em fogo vagaroso, com os temperos rituais [...] Prato de domingo, poderoso e definitivo. Mocotó, pés e mãos sem os cascos, permite o rifão: - ‘Mocotó carrega boi e sustenta cristão’. Bambiá no Maranhão (p.615).

Nas entrevistas, os informantes se referiram a esses pratos combinados como sendo muito bem feitos, bem temperados, com um sabor acentuado. Todos foram unânimes em afirmar que procuravam o restaurante naquele dia da semana que servia um desses pratos exatamente para poder saborear uma “comida diferente”, que “não se fazia em casa”.

Outro prato com dia marcado para ser servido e que tinha bastante procura, era o bacalhau feito na panela ou no forno. A Sociedade Duque de Caxias, os Restaurantes Zacarias, Gruta Azul, Rio Branco, Cinelândia e a Churrascaria Tupã comercializavam o bacalhau ao gosto do freguês. Os outros restaurantes colocavam o bacalhau no cardápio *à la carte*, e sempre tinha muita saída. Segundo alguns entrevistados, o bacalhau que hoje é um produto muito caro, na época, ao contrário, tinha preço bastante acessível, o que justifica o fato de aparecer nos *menus* como prato-do-dia.

O vatapá - comida da Bahia de origem africana - também tinha dia certo em vários restaurantes, como Zacarias, Gruta Azul, Rio Branco, Elite, Colibri e Bar Paraná. É uma iguaria, feita com camarão seco e camarão fresco, peixe, que não dispensa o azeite-de-dendê, a pimenta e o leite de coco, além do amendoim ou castanha de caju torrada e outros ingredientes. O vatapá, um prato representativo da cozinha afro-brasileira, em Curitiba foi reelaborado, recriado, segundo o gosto local.

Já os assados no espeto ou na grelha, bastante requisitados, independente do dia da semana, pois eram pratos *à la carte*, fizeram o sucesso de churrascarias, do Bar Palácio e daqueles restaurantes que serviam os mais variados tipos de filés, frangos e peixes grelhados, principalmente na chapa do fogão à lenha.

A solicitação freqüente dos grelhados nesses restaurantes demonstra claramente que a clientela dos anos 50-60 gostava de comida mais seca, tendo a carne, vermelha ou branca, como prato principal.

O arroz era o acompanhamento dos pratos principais, preparado nas suas mais diferentes formas, na água e sal, ou em caldos temperados; sempre esteve muito presente nas mesas dos restaurantes. Às vezes o arroz passava a prato principal. Tal acontece com o risoto de frango, feito basicamente com arroz, frango desfiado, miúdos de frango e um molho bem temperado. Desde os anos 40, quando era servido no Vagão do Armistício, e depois nos restaurantes de Santa Felicidade, o risoto cozido no fogão à lenha, da mesma forma que se fazia na tradicional cozinha da região do Vêneto, no norte da Itália, constou dos padrões alimentares na época. O cardápio se completava com o frango assado ou frito, a polenta e o *radici*.

Aos domingos, eram servidos preferencialmente pratos mais elaborados, com mais tempo de preparo, os assados ao forno - frango, peru, leitão, pernil, pato, marreco, peru, peixe - com os seus respectivos recheios e diversificados complementos. Os recheios de cada uma dessas peças de carne consistiam em uma massa de farinha de mandioca, milho ou pão (a conhecida farinha de rosca), preparada na manteiga com cebola, alho, temperos verdes, presunto, ovos cozidos, azeitonas, toucinho, frutas secas e outros ingredientes que poderiam ser, inclusive, os miúdos do animal.

Nesse dia, eram as famílias curitibanas que freqüentavam os restaurantes. Elas tinham preferência por essa comida mais seca, diferente dos cozidos, que se caracterizam pelo caldo, mas, ao mesmo tempo, uma “comida forte”, simbolizada pela carne, alimento que sustenta, traz saciedade.

Na opinião de um dos entrevistados:

Nos anos 50-60, a cidade era menor, então havia muito aquele aconchego de família e você saía com a família para almoçar fora aos domingos. Era como que um presente para a mulher, ela não precisar cozinhar em casa. Então, era *uma comida mais para a família* mesmo, era o prêmio do domingo. E hoje, justamente no domingo, você quer ficar em casa, fazendo o teu churrasquinho (Vinicius Coelho, entrevista).

A expressão “uma comida mais para a família” revela que a ida aos restaurantes aos domingos transformava-se em forma de prazer: degustar fora da privacidade dos lares não qualquer comida, mas uma comida “requintada”, que vem celebrar a reunião da família num espaço público.

Assado nas brasas, no espeto, sobre a grelha, que é o grelhado, e ao fim, o já superior ‘assado ao forno’, foram as gradações da técnica. Sendo a inicial no tempo, é a mais constante no espaço geográfico. [...] O português trouxe para o Brasil o forno, fechado em forma de abóbada, e o horizontal, chapa de ferro com dois, três e mais orifícios, para as panelas e caçarolas (CASCUDO, 1983, p. 565).

Um outro prato, o barreado, servido na Churrascaria Cruzeiro, Tupã e Lá no Pasquale, entrou nos padrões alimentares do curitibano nessa época, talvez por ser uma comida genuinamente paranaense, e daí o interesse em saboreá-la.

A cidade absorvia também as novidades culinárias, o sanduíche e o *hot-dog*, conhecido como cachorro-quente. Servidos nos bares Mignon, Triângulo, Cometa, Pérola, Tingui e Guairacá, os sanduíches mais famosos eram os de pernil com cheiro-verde picadinho e alguns molhos picantes, e o cachorro-quente, feito com salsicha, acompanhado de salada de batatas.

O cachorro-quente se tornou um hábito em Curitiba, não muito depois de sua introdução no Brasil. Luis da Câmara CASCUDO (1983) diz:

Em 1928 ou 29, travei conhecimento em Nova York com o Sr. Francisco Serrador, que por aqui andava de passeio. Em conversa com o grande cinegrafista e esplêndido cavalheiro, perguntei-lhe, por mero dizer, que novidades ia levando dos E.U.A. Ele respondeu que levava uma idéia fantástica e de seguro sucesso. - Posso saber? perguntei. - Claro. Trata-se do *hot-dog*, a que chamarei mesmo 'cachorro-quente' e cujas máquinas já estão compradas. Garanto-lhe que será um tiro! E foi mesmo.

O 'cachorro-quente' divulgou-se largamente de 1942 em diante com a vinda de norte-americanos para as bases militares nas cidades do litoral brasileiro, durante a guerra contra Hitler. Depois de 1945 tornara-se costume (p.737-738).

Os sanduíches e *hot-dogs* basicamente foram os indícios da modernidade na cozinha; os indícios dos *fast food* em Curitiba, que vão se firmar no final da década de 70, 80 e continuam a ser consumidos, com sucesso, na década de 90, por diferentes camadas da sociedade.

5.2 A COZINHA DOS IMIGRANTES ESTRANGEIROS

Na relação dos restaurantes mais citados pelos entrevistados, o imigrante de primeira e segunda geração sempre esteve presente, seja como proprietário do estabelecimento, seja como *chef* de cozinha. Nos restaurantes de Santa Felicidade, dominavam os imigrantes italianos e naqueles do centro da cidade os descendentes de alemães, franceses, italianos e poloneses tiveram um papel fundamental.

Essa presença atuante do imigrante em Curitiba tem que ser compreendida à luz da expansão do capitalismo em nível mundial e, conseqüentemente, da constituição de um mercado internacional de trabalho, já que ao mecanismo de "repulsão" que se

processou na Europa correspondeu um processo de “atração” de imigrantes na América (ANDREAZZA e NADALIN, 1993, p.4).

A política imigratória implantada no Brasil pela lei de 16 de março de 1820 visava preencher “vazios demográficos”, estimulando europeus a se instalarem no país, em pequenas propriedades agrícolas.

Segundo ANDREAZZA e NADALIN (1993, p.8): *de uma média de 499 entradas por ano em 1840-1849, a imigração passou a se evidenciar pelo número médio de 10.800 em 1850-1859 e praticamente pela mesma cifra no decênio seguinte.*

Em 1859 registrou-se o ingresso de 20.114 estrangeiros, sendo 16% de alemães. Em 1860 o percentual de alemães chegou a 24% e em 1862 a 28%. Pode-se dizer que até 1870 predominou a imigração alemã e, a partir daí, passou a ser relevante a imigração italiana. A Itália, na ocasião, estava enfrentando uma série de perturbações políticas e uma conjuntura econômico-social favorável à emigração de sua população.

Havia uma decisiva atuação, por parte do governo brasileiro, no subvencionamento da vinda de estrangeiros, através do pagamento da passagem. E, no plano internacional, o fato de os EUA iniciarem uma política restritiva à emigração, deixava em aberto a possibilidade de os europeus optarem pela América do Sul. Todos esses fatores contribuíram para que o ingresso de imigrantes no Brasil, entre 1871 e 1891, saltasse de 12.431 para 216.760.

O imigrante europeu era encarado sob uma concepção romântica, capaz de criar uma “civilização camponesa à maneira da Europa”. No Paraná, nas primeiras décadas da segunda metade do século XIX, a introdução de colonos começou a ser vista como um remédio para resolver o problema da carestia e dos altos preços dos gêneros alimentícios. Assim, a motivação em criar uma agricultura de abastecimento justificou a política imigratória adotada pela Província do Paraná, durante quase trinta anos:

Os imigrantes estrangeiros que entraram no Paraná a partir das décadas de 60 e 70 foram incorporados numa modalidade de produção que atendia um amplo fim, qual seja, a subsistência e a mercantil. Nesse sentido, a dualidade entre a produção para o mercado externo e produção interna para o sustento do pessoal, dava à lavoura uma estrutura bi-segmentada entre uma economia mercantil e uma economia natural, sendo que para o Paraná a explicação do sistema de colonização deve ser

feita a partir da produção de subsistência autônoma, isto é, fora da grande lavoura exportadora (SANTOS, 1995, p.101)

Entre 1850 e 1859 aconteceu o maior fluxo de “remigração” de imigrantes alemães para Curitiba, provenientes das colônias Dona Francisca e Blumenau, de Santa Catarina. Este fato assinalou o início, até certo ponto inovador, da colonização estrangeira no Paraná.

No período compreendido entre 1869 e 1878 foram instalados vários núcleos de imigrantes, a distâncias que variavam de dois a dezesseis quilômetros do centro de Curitiba, e que tinham por objetivo desenvolver uma agricultura de subsistência para garantir o abastecimento da cidade: ... *a nova fase de colonização, que se deu nos arredores de Curitiba, com o estabelecimento de núcleos agrícolas tendo por base a mão-de-obra do camponês imigrante, acabou por formar, ao longo de um processo, um cinturão verde em torno da Capital* (SANTOS, 1995, p.121).

Segundo Nestor VICTOR (1913, p.218): *em 1912 era possível arrolar nada menos de 20 colônias agrícolas localizadas nos arredores de Curitiba, sendo as principais: Santa Felicidade, Argelina, Revière, Santa Candida, Abranches e Antonio Prado.*

Santa Felicidade era uma colônia basicamente de italianos, que plantavam uva e outras frutas, milho, ervilha e verduras diversas. As outras colônias eram formadas por poloneses, alemães, suíços, franceses, argelinos, irlandeses, suecos, ingleses.

Esses imigrantes plantavam: centeio, milho, feijão, batata-inglesa, batata-doce, sarraceno (também chamado trigo mourisco), aveia preta, cevada, ervilhaça (que era utilizada como forragem para as vacas), ervilha, cujo grão era vendido em maiores quantidades, além de cebola, repolho e couve, para uso próprio. Cultivavam também pêssego e laranja.

O fruto do trabalho imigrante nas colônias agrícolas e seus arredores vai se refletir no comércio de Curitiba, cumprindo o papel eminentemente produtor e mercantil que lhe é destinado (TRINDADE, 1992).

As colonas polacas e italianas, em carrocinhas ou a pé, vendiam na cidade: leite, manteiga, fubá de milho, ovos, hortaliças e outros gêneros da lavoura. Nestor VICTOR (1913) diz que os produtos hortícolas plantados eram: couve, aspargo, tomate, repolho, nabo, cenoura, beterraba, espinafre, alcachofra, alface de vários tipos, cebolas de cheiro, acelga, quiabo, maxixe, chuchu, abóboras de muitas variedades, morangas.

Nas casas, as famílias estrangeiras faziam broas, com dois terços de farinha de trigo para um terço de centeio, proporções que consideravam as melhores para permitir o crescimento da massa.

Em termos populacionais pode-se dizer que os imigrantes tiveram um papel fundamental pois, comparando-se os dados, nota-se uma sensível elevação. Em 1910, notícias periódicas informam a freqüência de fluxos imigratórios de procedências diversas à zona urbana da cidade: *Durante o anno de 1909 entraram na Hospedaria de Imigrantes desta Capital: 909 famílias compostas de 5061 pessoas, sendo: austríacos 2.736; russos 735; allemães 1.033; suiços 27; holandezes 497; francezes 6; italianos 8; portuguezes 5; hespanhoes 4; norte-americano 1* (Diario da Tarde, 19 jan.1910).

Em 1920, segundo dados do censo demográfico, a população de Curitiba (quadro urbano) era de 57.165 habitantes, sendo 48.209 brasileiros e 8.956 estrangeiros.

Entre 1910 e 1920 a nova feição humana da sociedade curitibana estava configurada. Os imigrantes de primeira e segunda gerações estavam ocupados nas mais diversas atividades, assinalando com sua presença a heterogeneidade étnica e racial acentuada que Curitiba manteve nas décadas subseqüentes (IANNI, 1972).

Charles W. Domville-Fife, citado por Octavio IANNI (1972, p.58), que visitou Curitiba em 1910, deixou-se impressionar por essa peculiaridade da estrutura demográfica. Diz ele: *A cidade ainda conserva as principais características do estilo colonial. Aqui encontram-se mais alemães e poloneses que pessoas de outras nacionalidades. As maiores casas de comércio e indústrias pertencem aos germânicos; de fato os elementos teutos predominam por toda parte. Sem dúvida é isto que dá uma aparência germanizada à cidade.*

Os imigrantes europeus e seus descendentes, filhos e netos, passaram a ocupar determinados setores do comércio e da indústria de Curitiba. Nestor VICTOR (1913) discorre:

... actualmente ha muitos negociantes brasileiros, polacos e italianos em Curitiba. Entre os brasileiros já se contam os filhos dos allemães nascidos aqui. Mas ainda assim a maioria dos capitalistas já são brasileiros natos, inclusive a fortuna mais consideravel que ora aqui se conhece, que é a da familia Macedo. Isso não quer dizer que os allemães não tenham ainda muito predominio, principalmente em certos ramos do commercio: os padeiros e os açougueiros, por exemplo, são teutões, na sua grande maioria; fazem uma espécie de *trust* desses dois negocios, com desvantagem para a população.

São elles também ainda quasi que os exclusivos proprietarios de fabricas de cerveja e de casas de fundição. Preponderam em outros poucos ramos do commercio ou da industria. É facil verificar-se pelo indicador commercial de Curitiba que trazem os nossos almanaks locais. Nos negocios mais importantes, como são os bancos, os engenhos de matte, os depositos de madeira, as casas de importação directa e venda por atacado, e as casas de commissão, as serrarias, os moinhos de cereaes, etc., ou os brasileiros quasi que dominam por completo ou se acha estabelecida uma curiosa luta cerrada entre estes, os allemães e outros estrangeiros. Estão neste último caso até os proprios botequins e as vendas (p.121).

Segundo Carlos Roberto A. dos SANTOS (1995), no centro de Curitiba, a partir da segunda metade do século XIX, expandiram-se as padarias, emergindo o estrangeiro (alemão) no ofício de padeiro.

A vinda dos imigrantes europeus para o Paraná, a sua fixação nos arredores de Curitiba e a produção das colônias agrícolas, permitiram a expansão do comércio do pão na Capital. Entretanto, a população queixava-se constantemente dos preços elevados, que dificultava o acesso ao pão de melhor qualidade. [...]

O pão dos pobres, a preço mais acessível, era de farinha superior, pouco peneirada, misturado com cereal secundário como a cevada, o centeio, a aveia ou o milho. O pão dos ricos era o pão branco, de farinha pura, fina, superior e bem peneirada, do verdadeiro trigo, a preço elevado. Portanto, o pão dos ricos era o pão alvo e dos pobres era a broa, com a mistura de cereais, conhecida pelo nome de pão preto, sendo que esta broa torna-se necessária às casas de família por ser mais suculenta e mais econômica do que qualquer dos outros pães (p.149).

Como se pode depreender, os imigrantes, das mais variadas nacionalidades estiveram presentes nas atividades comerciais e industriais da cidade, como patrões ou empregados, trabalharam na agricultura, abastecendo o mercado local, introduziram alguns produtos que passaram a estruturar os hábitos alimentares vigentes em Curitiba

e muitos, como foi o caso das moças polonesas, incorporaram-se ao serviço doméstico nas casas de famílias curitibanas.

Segundo Cecília M. WESTPHALEN e Altiva P. BALHANA (1983), a presença dos imigrantes em Curitiba também se manifestou nos usos e costumes da vida social curitibana, de um lado, a eles se integrando e, de outro, contribuindo sobremaneira para a sua diversificação, especialmente no que se refere ao lazer.

Em síntese, o imigrante estrangeiro que desde o século passado, ou no decorrer deste, fixou residência em Curitiba e passou a preencher determinados setores ocupacionais, teve influência decisiva no desenvolvimento econômico e social da cidade, implantou suas tradições, suas especialidades e na questão culinária colocou em oferta suas habilidades, deixou-as registradas e com elas fez sucesso.

É o caso, por exemplo, dos restaurantes: Ile de France, Colibri, Sociedade Duque de Caxias, Zacarias, Gruta Azul, Rio Branco, Nino, Embaixador, Mattehorn, Confeitaria Iguaçu, Bar Palácio, Bar Paraná, Bar Mignon, Bar Triângulo, Churrascaria Cruzeiro, além dos restaurantes de Santa Felicidade. Em todos esses estabelecimentos os proprietários eram imigrantes de primeira ou de segunda geração.

Esses proprietários, em seus depoimentos, deixaram marcado o fato de procurarem servir uma comida que a família sabia fazer, porque havia aprendido com seus antepassados. No caso do Restaurante Ile de France, por exemplo, o sr. Jean Paul Decock comentou:

Meus avós tinham um hotel-restaurant numa cidadezinha da Normandia. Quando meus pais resolveram vir para o Brasil, eles também estavam à frente de um hotel-restaurant. Então, quando abriram o Ile de France, colocaram em prática os pratos tradicionais que já faziam na França [...] Hoje, a gente tem algumas novidades no cardápio, embora o forte do restaurante sejam os pratos antigos; a maioria vem da época dos meus pais, por exemplo, o *steak au poivre*, o estrogonofe de carne. Embora seja uma coisa comum hoje em dia, acho que foram eles que começaram, pelo menos aqui em Curitiba.

Sobre o Bar Paraná, a sra. Neida Lolita Ferreira fez a seguinte observação:

Minha mãe gostava muito de cozinhar e apreendeu muitos pratos com a sua tia e minha madrinha Carolina Singer, que era austríaca. Foi ela quem passou para a minha mãe a receita da *sopa húngara*, que ficou famosa no Bar Paraná.

O entrevistado João José Werzbitzki, cujos pais eram poloneses, ao falar sobre o Restaurante Embaixador:

Meu pai (conhecido como Onha) servia costela assada do jeito que meu avô fazia: colocava a costela cedo, temperada com sal, pimenta do reino e molhava a costela o tempo inteiro com um pincel grande feito com palha de milho ...

Os descendentes de italianos, atuais proprietários de restaurantes em Santa Felicidade, explicitaram, em suas colocações, a idéia da culinária familiar apreendida com os antepassados :

Quando nós iniciamos o Restaurante Madalosso, já existiam dois outros restaurantes em Santa Felicidade, o Iguaçu e o Cascatinha. E nós, naturalmente, começamos a servir alguns pratos mais ou menos como eles serviam. Como a minha mãe sabia fazer muito bem esses pratos, então a gente começou fazendo os pratos que eles também serviam, para ter uma seqüência em Santa Felicidade, como está até hoje. Nós começamos com o frango à passarinho, a polenta frita, o *radici* com bacon e o risoto. Eram só quatro pratos servidos, depois, na continuidade é que passaram a entrar novos pratos (Carlos Roberto Madalosso, entrevista).

Todos os domingos em nossa casa matavam-se frangos, e minha mãe fazia risoto, frango frito, frango assado, frango ensopado, polenta, macarrão com o molho do frango e salada de *radici*. Começamos a servir no Restaurante Cascatinha exatamente esses pratos que minha mãe sabia fazer muito bem (Renato Trevisani, entrevista).

Meu pai sempre lidou com restaurante e quando meu marido e eu resolvemos abrir o nosso restaurante (Restaurante Iguaçu), eu quis dar continuidade ao sucesso que meu pai teve com o seu negócio, fazendo as comidas do jeito que ele fazia (Dona Mira, entrevista).

O imigrante estrangeiro acabou transportando os seus hábitos culinários, que refletem características nacionais e regionais de seu país de origem, e procurou adaptá-los aos meios que encontrou em Curitiba.

Nesse processo, percebeu-se que a criação de uma cozinha “étnica” trouxe consigo muitos pratos exóticos, desconhecidos dos curitibanos, mas que com o passar do tempo foram se arraigando ao gosto local e permanecem até hoje no cardápio dos restaurantes, principalmente devido à qualidade e ao sabor da comida.

5.3 TRADIÇÃO E PERMANÊNCIA NA COZINHA PROFISSIONAL

As entrevistas deixam transparecer que, nos restaurantes, predominava uma culinária não só familiar, mas também tradicional. As origens familiares foram importantíssimas, pois elas são o canal através do qual o “saber fazer” é transmitido e, conseqüentemente, apropriado - um conhecimento culinário, ou uma prática culinária, resultante de transmissão oral, passada de uma geração para outra e que se incorpora no dia-a-dia sob a forma de hábito.

A palavra tradição, segundo Gerd A. BORNHEIM (1987), vem do latim *traditio*, cujo verbo *tradire* significa entregar ou transmitir, designa o ato de passar algo para outra pessoa, ou de passar de uma geração a outra geração, através do conhecimento oral e escrito. Elementos do patrimônio cultural são transmitidos, algo é dito ou escrito e o dito ou escrito é entregue de geração a geração, por meio dos inúmeros contatos de continuidade que acontecem nas diferentes situações sociais nas quais as pessoas estão inseridas.

Os restaurantes que ficaram na lembrança dos entrevistados foram aqueles com serviço, atendimento e cardápio bastante tradicionais; aqueles cujas práticas e conhecimentos da culinária, aceitos no passado, firmaram-se no presente e se transformaram em referenciais para todas as situações.

Aludindo ao serviço, os entrevistados destacaram os restaurantes que trabalhavam com cardápio fixo e *à la carte* e que tinham o cuidado para que os pratos fossem “gostosos”, “fartos” e mantivessem sempre o mesmo “padrão de qualidade”.

Quanto ao atendimento, valorizaram as relações pessoais, o deixar o cliente à vontade, num tratamento afetuoso e ao mesmo tempo profissional, dispensado pelo proprietário e pelo garçom.

E quanto ao cardápio, foram lembradas aquelas especialidades que marcaram cada restaurante, as grandes atrações da casa e que, por isso mesmo, permaneceram ao longo dos anos.

Todos esses requisitos contribuíram para a formação da tradição de muitos restaurantes de Curitiba; tradição essa que pode ser compreendida como um conjunto

de valores que estabelecem as condições básicas e estáveis para que naqueles restaurantes considerados “bons” seja identificado o caráter de permanência, o princípio de determinação (HOBSBAWN, Eric; TERENCE, Ranger, 1984).

Exatamente essa permanência é que se nota na elaboração dos pratos que deram certo. Disse o sr. Artur Teske, proprietário do Restaurante Rio Branco: *eu não podia mudar os pratos-do-dia, porque o freguês esperava aquele determinado prato, sempre no mesmo dia da semana.*

Outro entrevistado, o sr. José Fragas Lopez (Pepe) fez a seguinte observação sobre o Restaurante Palácio :

Desde 1947, quando Durán assumiu o Palácio, nada mudou. Eu não admito mexer em time que está dando certo. Por isso, inclusive, procuro manter o cozinheiro que está conosco há mais de vinte anos e, conseqüentemente, o cardápio. Tiramos do cardápio original, apenas o frango ao molho pardo, o *chinchilin* e as *criadillas*, em função das dificuldades em adquirir a matéria-prima para a sua elaboração, e acrescentamos algumas outras invenções de clientes da casa que sugeriam determinados pratos. O básico permanece. Em todos esses anos mantivemos, além do cardápio, o padrão de atendimento e o horário de funcionamento, aberto até de madrugada.

Em 1984, Valério Hoerner Júnior, da Academia Paranaense de Letras, publicou *O Folclórico Palácio* - uma tradição de Curitiba, em que narra a atmosfera de meio século na qual o Palácio aconteceu, foi ponto de encontro de inúmeros boêmios e de muitas famílias. Chama a atenção, exatamente, para a permanência, para aquilo que se impôs ao longo do tempo. É interessante acompanhar os seus comentários:

Em seus cinquenta e quatro anos de vida o Restaurante Palácio, que teima em ser chamado modestamente de *bar*, possui apenas três proprietários e uma só linha de conduta, um padrão, um critério, um conceito gastronômico. Simplificando, isto quer dizer que se em 1930 o garçom se dirigisse à mesa do freguês auscultando-lhe o desejo após a devida consulta ao sofisticado *menu* e de sua boca ouvisse o pedido de um filé *grisé*, este ser-lhe-ia trazido absolutamente *da mesma forma que o é agora, na mesma proporção, com o mesmo tempero e com o gosto inalterado* [sem grifo no original], oferecendo portanto a garantia para a preferência que se faz ainda hoje de buscar as plagas da Rua Barão, imaginando-se o cheiro e o gosto do repasto noturno oferecido pelo simpático ambiente antigo e sem luxo (p.17).

... nos idos dos anos quarenta e cinquenta [...] As boates iam-se fechando e o refúgio fatal era o Palácio, sempre ali na Barão, a uma quadra e pouco da Rua

Quinze. Era só descer a rua e lá estava o Mozart, o Adriano. Era só pedir: - Um churrasco ! ... um grisé ! ... (p.24).

O churrasco paranaense - sal, vinagre, água e alho (e muito alho em cima de um filé grelhado) que dificilmente alguém faz igual, entra e desce com tranquilidade, redondinho, não se sabe até hoje se por causa do gosto do prato ou da fome de quem o come naquele momento. De qualquer forma, era digerido *a ponto de ser lembrado igual em todo o momento parecido ou congênere* [sem grifo no original], ao luar ou ao sereno das madrugadas mais sutis. E sempre repetido. Quando muito, era pedido outro prato, igualzinho, *com o mesmo gosto de sempre* [sem grifo no original], disputando a opção importante o famoso churrasco (p.24).

A comida vinha exatamente como era esperada [sem grifo no original] e por isso é que o Bar Restaurante 'Café Palácio' foi se afirmando mais ainda, crescendo perante o costume e fazendo-se conhecer diante de uma infinidade de pessoas. Daqui e dali. Não se sabe como ou porquê, mas de vez em quando, muito longe de Curitiba, ouve-se comentário de um restaurante que de maneira muito simples serve a clientela em estilo muito especial: é o Palácio (p.26).

Em outro restaurante, o Ile de France, a questão da permanência também se faz presente. Em entrevista com o proprietário, o sr. Jean Paul Decock, ele dizia que nos quarenta anos de funcionamento do restaurante, sempre procurou manter um padrão de excelência da comida, para que ela não mudasse de sabor. *O pessoal vem ao Ile de France e já sabe o que pedir, porque espera comer aquela determinada comida que tem aquele determinado sabor.*

O jornalista Vinicius Coelho também chamou a atenção para o fato:

Eu frequento o Ile de France desde a época que era na Rua Dr. Muricy, e o que mais me atrai no Ile é o tempero da comida, até hoje. Você come um *steak au poivre* ao molho de mostarda, é um sabor indiscutível e que você não enjoa. Ou um camarão. Tudo tem um toque especial do restaurante! Além de que o refinamento do tratamento é algo espetacular. E não se pode deixar de registrar que o tratamento do Ile de France de hoje, é o mesmo de quarenta anos atrás !

Na entrevista com Valêncio Xavier, novamente se destaca essa mesma linha de raciocínio:

Hoje, a gente vai comer num restaurante, pede a especialidade da casa. Na semana que vem pede a mesma coisa. O gosto é completamente diferente, a quantidade é diferente, o que não acontece com o Ile de France, por exemplo, que existe há mais de quarenta anos, e que mantém a mesma comida, a mesma qualidade, o mesmo sabor.

Nessas colocações percebe-se que o caráter de permanência que impõe a tradição culinária implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado, já que aquilo que deu certo se mantém. E o que estabelece esse elo de continuidade no interior dos bares e restaurantes pesquisados era o serviço que mantinha o padrão de qualidade da comida; o atendimento, que destacava as relações pessoais, e cardápios que, no fundo, identificavam os bares e restaurantes.

Sob o olhar de hoje, aqueles bares e restaurantes considerados tradicionais, no sentido aqui colocado, foram, na época, os restaurantes mais avançados, eram uma novidade na cidade, em função de suas propostas - uma comida diferente, porque étnica: italiana, francesa, alemã; o espaço decorado conforme a estética da época, e os utensílios de mesa apropriados, tudo contribuindo para se tornarem ambientes aconchegantes, verdadeiros cenários de sociabilidade.

A permanência que também particulariza os restaurantes está nas diferentes formas de preparar os pratos. Segundo os entrevistados, a grande maioria dos restaurantes utilizava fogão à lenha e panelas de ferro ou de alumínio grosso para a cocção dos alimentos. Principalmente a chapa do fogão era usada no preparo de carnes grelhadas e para conservar as cumbucas de feijoada.

Os restaurantes existentes até hoje como é o caso do Ile de France, Colibri, Bar Palácio, Rio Branco, Madalosso, Cascatinha e Iguaçu, mesmo com toda a evolução dos utensílios de cozinha, ainda têm e fazem uso do fogão à lenha em suas cozinhas, ao lado do fogão a gás industrial.

Segundo o sr. Carlos Roberto Madalosso:

Quando começamos com as massas, passamos a usar fogão industrial, se bem que o risoto ainda é feito no fogão à lenha. Ele tem que ser feito no fogão à lenha, para que haja aquele cozimento especial. O fogão à gás ou é muito forte ou muito fraco, aí não dá, o risoto não fica bom.

Um outro entrevistado, Izaltino, garçom há trinta e dois anos no Bar Palácio e depois proprietário do Restaurante Tortuga e atualmente do Restaurante do Izaltino, também fez um comentário a favor do fogão à lenha: *gosto de trabalhar com fogão à lenha para dar aquele “calor” certo* (sic).

Os utensílios de cozinha, desde os primórdios da arte culinária até os dias atuais, permitiram diferentes processos de cozimento e, conseqüentemente, maior variedade na dieta humana. Hoje, existem os fornos microondas e os sofisticados fogões a gás, com forno autolimpante, enquanto nos anos 50-60 só se usava fogão à lenha, fogão a óleo ou movido a carvão e o já conhecido fogão a gás, época em que as comidas eram preparadas nesses fogões em panelas de ferro e alumínio grosso, de forma simples, sem a observação dos cuidados com a saúde e a estética do corpo, como atualmente se tem.

O que preponderava era, sem dúvida, uma prática culinária herdada dos antepassados, que havia dado certo e que, portanto, deveria permanecer já que se objetivava fazer “comidas gostosas”. E esse saber correto de realizar a cocção dos alimentos passava, necessariamente, por tais técnicas e utensílios de cozinha.

5.4 OS SIGNIFICADOS SIMBÓLICOS DA FREQUÊNCIA AOS BARES E RESTAURANTES

Nas entrevistas, ao mesmo tempo em que se procurava que o entrevistado recordasse os restaurantes que ele costumava freqüentar nos anos 50-60, levantava-se a questão do porquê escolhia esses locais.

Ficou claro nos depoimentos, que cada restaurante tinha a sua especialidade, era conhecido por isso, e daí formar a sua freguesia. Esse era um ponto fundamental - a especialidade da casa. Assim, por exemplo, havia:

- a *carne-de-onça* do Buraco do Tatu,
- a *feijoada* do Onha,
- o *churrasco paranaense* do Bar Palácio,
- o *steak au poivre* e o *strogonoff* do Ile de France,
- o *fondue* do Matterhorn,
- o *bolinho de arroz* do Lá no Pasquale,
- o *risoto* do Vagão do Armistício,
- a *costela* do Caça e Pesca,

- o *filé grelhado* da Churrascaria Cruzeiro,
- o *churrasco* da Churrascaria Tupã,
- a *sopa húngara* e o *pot-pourri* do Bar Paraná,
- os *testículos de boi* do Bar Stuart,
- os *sanduíches de pernil* com verde picadinho, que faziam as vezes de uma refeição, do Bar Cometa e do Bar Pérola,
- o *camarão Martha Rocha* da Confeitaria e Restaurante Iguçu,
- o *cachorro-quente* do Triângulo e do Mignon,
- os *peixes* e o *vatapá* do Restaurante Colibri e do Restaurante Nino,
- a *comida do norte da Itália*, tal como era e ainda é servida nos restaurantes de Santa Felicidade
- e os *pratos-do-dia* servidos na Sociedade Duque de Caxias, Zacarias, Gruta Azul e Rio Branco.

Essas especialidades da casa, comidas preparadas com esmero, ao visarem à identificação do bar e do restaurante, bem como sua diferenciação dos concorrentes, tinham a conotação de uma *marca*, entendida no mesmo sentido que o marketing a define, como um nome, um sinal, um símbolo, um termo ou *design*, ou ainda uma combinação deles, ou no sentido que Claude FISCHLER (1993, p.220) coloca em seu livro *L'omnivore: A marca é um nome e, em conseqüência, uma identidade para os produtos. Ela se constrói lentamente, agregando ao redor dela redes de significações tutelares, totêmicas, quase clânicas. Sua força é tal que [...] assegura ao produto [...] uma vantagem decisiva.*

E, realmente, as especialidades/marcas construíam a identidade desses locais, tornando-os reconhecidos, e estabeleciam significados para a clientela, que se traduziam em qualidades positivas (comida bem feita, caprichada etc.), apreciadas.

Se essas especialidades atraíam as pessoas, motivavam a formação de grupos ao redor da mesa para saborear o “prato da casa”, não se pode deixar de acrescentar que o atendimento personalizado era um outro fator preponderante de criação de identidade dos bares e restaurantes. Seja da parte do proprietário, seja da

parte dos garçons, o relacionamento pessoal estabelecido com a clientela foi dito como fundamental nas entrevistas.

Em vários depoimentos os nomes de muitos garçons eram lembrados, exatamente por aquilo que representavam: eram pessoas simpáticas, agradáveis, sabiam cativar a freguesia, “ valiam ouro” (na expressão de Dona Dib, ex-proprietária do Restaurante e Confeitaria Iguaçu).

Na Churrascaria Cruzeiro, por exemplo, havia o “seo” Boles, um garçom, velho conhecido de pelo menos quatro gerações, e que se tornou uma das figuras mais populares da cidade. O jornal CORREIO DE NOTÍCIAS (7 jul.1985) fez um comentário sobre esse senhor:

... ‘seo’ Boles, o garçom mais antigo na casa e em idade vai fazer 70 anos em agosto, conseguiu, com sua bandeja, ser tão popular para alguns curitibanos como é Dalton Trevisan, a Gilda, frei Miguel, a benzedeira dona Angelina e o cientista Newton Freire-Maia. Cada um a seu modo e em sua especialidade. Eleitos também, não pelo poder público ou moda, mas por vontade e paixão de seus admiradores.

Quando das referências, por exemplo, ao Bar Palácio, as pessoas lembram do Izaltino, do Mozart, do Adriano; ao Restaurante Zacarias, falam do Teodoro e do João; ao Restaurante Madalosso, comentam do Ernani; ao Bar Paraná citam o Manequinho. Enfim, são pessoas que no seu ofício de garçom deixaram lembranças, saudade imensa de uma velha camaradagem e ótimas recordações naquelas pessoas com quem mantinham freqüentes contatos. Essas lembranças não se atualizam somente pelo serviço profissional mas, principalmente, pela intimidade/afetividade.

Muitos entrevistados comentaram que se sentiam bem naqueles restaurantes onde conheciam o proprietário e os garçons e vice-versa, estes, inclusive, interferindo nos pedidos, em função de servirem um prato que naquele dia estava melhor preparado, e os clientes com a possibilidade de pendurarem suas contas, caso necessário.

A figura do garçom no restaurante é muito importante, pois com a convivência junto à clientela, ele passa a ser muito mais do que alguém que serve uma mesa. Como diz a jornalista Rosirene Gemael: *Ele transcende o cardápio, a bebida, a*

casa; é um comparsa que a gente agrega no círculo mais chegado, a ponto de, sem ele, a casa não ter graça (CORREIO DE NOTÍCIAS, 16 ago.1987).

Fazer do restaurante um ponto de encontro - um lugar da sociabilidade - era mais um dos motivos que atraíam as pessoas. *O prazer de encontrar e reunir os amigos é que fazia o restaurante*, dizia Ruy Sthefanés, um dos entrevistados.

É interessante perceber que, na maioria dos depoimentos, as pessoas sempre comentavam sobre o fato de ir ao restaurante acompanhadas, seja dos amigos, seja da família. Sair com a família para almoçar “fora” era o grande programa de domingo, como já se fez referência anteriormente. E com os amigos era programa para todos os dias da semana, de segunda a sábado e, para isso, alguns locais mereciam a predileção de determinadas turmas de amigos, como era o caso da “turma da Guairacá”. Reuniam-se para um chopinho, para degustar a (s) especialidade (s) da casa e, principalmente, para falar de muitas coisas, lembrando velhas histórias, fazendo troça do cotidiano, colocando os assuntos em dia.

Esse compromisso com os amigos ao redor de uma mesa já foi comentado por José Arthur GIANNOTTI (1993), num ensaio publicado pela Folha de São Paulo. Nesse texto, Gianotti comenta que no dia-a-dia as pessoas já se acostumaram ao fato da amizade e que dela necessitam, assim como precisam *do alimento e do exercício, da solidão e da conversa, da emoção e do pensamento*.

Gianotti cita Marco Túlio Cícero quando no livro *Sobre a República* define a amizade como *aquele consenso sobre todas coisas divinas e humanas, acompanhadas de benevolência e afeição*.

Baseado nessa idéia, Gianotti diz que quase sempre a amizade é tomada na qualidade de consenso sobre o que fazer no mundo cotidiano. Por isso é que, com os amigos é que se conversa, contam-se histórias, confidenciam-se sentimentos. E é com eles também que acontecem as saídas, à praia, ao cinema, e sobretudo para se comer junto.

Por que comer junto ocupa tanto espaço nas relações de amizade? Seria apenas uma questão de tempo, já que dedicamos aos amigos aquele que roubamos ao trabalho? Podemos ter muita afeição por um companheiro de trabalho, mas amigo é qualquer coisa de mais próximo, aquele com quem cumprimos certos rituais dentre os quais a comida encontra sua vez. Não me parece que se trata apenas do

prazer da partilha, ou do interesse em fazer circular os bens do alimento e da sociabilidade; mas há um lado de exorcismo em jantar junto. Por que todos comemos no mesmo ritmo, numa seqüência de pratos, um esperando que o outro comece, a fim de que não se embaralhem as pequenas diferenças de hierarquia? Por que a equidade da sala se quebra quando as pessoas se sentam à mesa? Repare-se como perturba o convidado que chega atrasado e come sozinho. Tudo parece pois indicar que o ritual da mesa, da festa pequena, é uma espécie de contenção, exercício para que os atos não saiam do lugar. Na mesa geralmente se conversa à toa, os assuntos sérios são evitados ou deixados cuidadosamente para depois (GIANOTTI, 1993, p.7).

À luz das colocações de Gianotti, o comer entre amigos é uma forma de reforçar os laços sociais da amizade, e é por isso que ocupa um espaço determinado na relação de amizade. Quando o sair para comer junto transforma a comida numa meta, sabe-se que a comida em si, que é ingerida, não deixa de dissimular, muitas vezes, o prazer de partilhar a amizade. Eis aí um outro significado simbólico do porquê as pessoas fazem refeições fora de suas casas.

De maneira geral, a ida a restaurantes adquire, em várias ocasiões, o sentido de comemoração de acontecimentos marcantes, transformando o comer junto num ato de sociabilidade.

O entrevistado, sr. Jean Paul Decock, proprietário do Ile de France comentou que o seu restaurante sempre foi muito procurado para as pessoas comemorarem datas especiais, tais como aniversário natalício, casamento, formatura.

Outro entrevistado, sr. Waldir Langui, lembrou que o Restaurante Gruta Azul, de seus pais, tinha uma determinada clientela que fazia do restaurante um ponto de encontro, uma reunião de amigos.

A turma da Servopa ia na Gruta todos os sábados. Ligavam reservando vinte *feijoadas* para as duas horas da tarde. Eles iam lá, ficavam tomando aperitivo, cantando, tocando violão e às três e trinta a *feijoada* era servida. Isso era sagrado!

Essa feijoada era como um ritual sagrado e profano, simultaneamente, pois ela tinha que acontecer todos os sábados, porque esse era o dia, o tempo do lazer profano, o tempo do encontro, da sociabilidade.

O entrevistado Antonio Souza Cunha também fez referência ao fato dos bares-restaurantes assumirem a função de congregar os amigos:

Eu fazia parte de um grupo de oito a dez pessoas que todos os dias se encontrava na Livraria do Zé Guignone, para combinar onde iria tomar aperitivo, jantar, ouvir música. Como naquela época os bares e restaurantes não eram muito caros, os preços eram acessíveis, nós circulávamos em vários locais. Freqüentávamos muito o Restaurante do Onha, ali na Riachuelo, onde a gente ficava cantando até de madrugada.

Nos jornais também se encontram observações sobre o prazer da sociabilidade, que acontece nos restaurantes existentes nos anos 50-60. Sobre o tradicional Restaurante Vagão do Armistício, o jornal Tribuna do Paraná fez o seguinte comentário:

Rendição da Belicosidade Política

Se o nome pouco explica, as conseqüências do nome podem justificá-lo. No Vagão, fizeram autênticos armistícios (ao menos provisórios) grandes líderes políticos das diversas fases republicanas desenroladas desde então, e principalmente ao tempo da interventoria Ribas.

Manoel Ribas levava invariavelmente para o Vagão do Armistício os políticos que abicavam a Curitiba, e lá, atentos apenas à mesa farta e às iguarias sem par do casal Lazarotto, êles se rendiam na belicosidade política de todas as horas ... (Tribuna do Paraná, 7 dez.1956).

Com relação ao Bar Triângulo, um informativo publicou uma matéria que destaca a sociabilidade acontecida no seu interior:

Trinta e cinco anos participando das fossas e alegrias dos fregueses de um bar, isso é motivo para samba. Ainda mais quando esse alguém é o próprio dono do bar, no número 38 da Rua 15 de novembro, em Curitiba, cujas histórias curiosas 'dariam para escrever um livro bem interessante'.

Rudi adora ficar horas e horas contando fatos pitorescos do seu bar e da sua vida: um cachorro-quente famoso, as reuniões para contar piadas nas rodinhas de chope, as despedidas - como a dos expedicionários, quando partiram para a Itália - e as comemorações dos amigos que o acompanham até hoje numa rodada ou num simples bate-papo.

Famoso pela sua especialidade -.cachorro quente - o bar tornou-se tradicional e ainda hoje é ponto de freqüência das mais variadas classes e idades (INFORMATIVO SOUZA CRUZ, set./out.1973).

Numa reportagem sobre o Bar Paraná, a temática da sociabilidade recebe novamente destaque:

A classe média alta comparecia aos domingos (no Bar Paraná) depois da missa no Bom Jesus. Em dias de semana era comum a presença do lendário capitão Manoel Aranha, acompanhado de Jofre Cabral e Abílio Ribeiro. Manoel Aranha presidia longas reuniões, regadas a chope escuro (o melhor de Curitiba), varando a tarde, de preferência quando o Atlético atravessava fases críticas. Caçoando desses encontros, diziam os coxas que o Atlético só vai bem quando em crise. De vez em vez, sob efeito do tal chope escuro, o jornalista Dicésar Plaisant pronunciava grandes discursos de desafio à ditadura; chamava o interventor Manoel Ribas de ‘energúmeno, mumu, esbirro de Getúlio’. Se crescia a eloquência do orador, a ponto de assustar certos freqüentadores, o garçom Philippe, amável conselheiro, punha-o menos agressivo.

Antônio Salomão, o poeta, garante que não há saudosismo nas lembranças do Bar Paraná. ‘Só Deus sabe como eram bons aqueles tempos’, diz. (LACERDA, 8 ago. 1993).

Uma pequena crônica sobre o Bar Stuart, escrita por E.G.C. e publicada na Revista do Curitibano também retrata os laços sociais da amizade assegurados ao redor de uma mesa de bar :

São lembranças que se prendem no corpo, que se esbatem na alma, que machucam de saudade ... Pequeninas coisas que vêm com a gente, que ficam com a gente, que jamais se vão. Nem querendo. O cheiro de uma outra Curitiba brotando daquela esquina (onde hoje é um banco), nostalgia de amigos que se foram, de gente de nunca mais.

Pelas seis horas o ambiente fervia. E corria pela noite à dentro, nunca passando do bater das 12, que Leopoldo e Afonso Mehl eram rigorosos em seus horários e faziam bem.

Ah! velha ‘Stuart’, da Luiz Xavier. Quantas histórias sacudiram suas paredes, quantas memórias ficaram na marca do tempo? Dentro das noites frias de inverno os moços (e alguns velhos também), tomavam suas pinguinhas, suas batidas, seus ‘scotchs’, seus ‘chopes & biers’, ligando-se por amizades autênticas, duradouras, sentimento tão raro na hora empedrada em que vivemos. O ambiente era bem a continuidade do lar de cada um. Havia respeito, dignidade, calor humano. Havia mais pureza na alma de cada um ... (OLIVEIRA, 1985, p.21).

Na mesma idéia de que era gostoso freqüentar um ambiente agradável, e que seria a continuação do lar, o jornalista e escritor Valfrido Piloto, membro da Academia Paranaense de Letras, comemorou os seus noventa anos no Bar Palácio que, segundo ele, sempre foi a sua “segunda casa”. Familiares, membros do Centro de Letras, jornalistas, literatos, poetas, amigos, reuniram-se no Bar Palácio para prestar sua homenagem a Valfrido Piloto. Na ocasião, uma placa de bronze fixada em uma das paredes do Palácio foi descerrada pelo aniversariante:

Para que Curitiba nos seus 300 anos, lembre que Valfrido Piloto comemorou seus 90, com muito amor, literatura e arte. Bar Palácio, 23 de abril de 1993.

O aniversariante não deixou por menos - a retribuição foi uma rasgada homenagem ao proprietário do Palácio, José Fraguas Lopez, conhecido como Pepe: 'Cada cidade precisa ter uma alma; a nossa é o Bar Palácio - graças a esse homem - um herói de Curitiba' (IDÉIAS E PERSPECTIVAS, 1993, p.18).

É interessante notar que nesses depoimentos os bares e restaurantes eram considerados como *a continuidade do lar de cada um, a segunda casa*. Nesse sentido pode-se dizer que os espaços dos bares e restaurantes encontram um prolongamento que parece paradoxal, já que consistem em locais públicos e que são tratados como espaços privados.

Ainda sobre o Bar Palácio e continuando a explicitar a questão da sociabilidade, o escritor Valério Hoerner Júnior tem uma passagem em seu livro *O Folclórico Palácio*, que vale a pena ser registrada:

Curioso observar um detalhe: no tempo da mocidade, era o Bar Palácio para todos uma espécie de logradouro, *um ponto onde se encontravam os amigos para comer e beber* (sem grifo no original). Os anos se passaram e alguns desses amigos iam contraindo novas responsabilidades, diferentes comportamentos. O Palácio também modifica-se com o passar do tempo e hoje adquire a fachada tão-somente de restaurante. Aqueles amigos distanciam-se porém das programações noturnas ou adotam outros hábitos e ... outros restaurantes. Por assim dizer, esquecem-se do Palácio que *tantos grupos uniu antigamente e tantas amizades fez frutificar* (sem grifo no original). Um belo dia há oportunidade de rever o Palácio, experimentar seu padrão envelhecido, testá-lo na lembrança já fugidia. Além da grata surpresa da confirmação, embalado pela mesma simplicidade constatada e pelo odor característico preservado, os antigos boêmios e freqüentadores começam a lembrar os tempos de mocidade. E velhos companheiros assumem então a força da presença, sentando-se naquela cadeira de antigamente, àquela mesa do canto ... (HOERNER JÚNIOR, 1984, p.81).

O depoimento do sr. Kundy, publicado no jornal Correio de Notícias (27 abr.1986) é mais um registro da sociabilidade que acontece no interior de um restaurante, no caso específico, uma churrascaria :

Na 'Cruzeiro' sempre foram realizadas muitas festas particulares, sendo mais freqüentes os batizados, os casamentos e principalmente, as reuniões de políticos. Conforme explica Alberto Kundy, isto favorece para que, além de tornar-se ponto de encontro de tradição, a churrascaria possa ser reconhecida como 'a mais

democrática que nesta cidade já existiu, pois nela encontram-se políticos de vários partidos, sempre portando-se como cavalheiros’.

Lembrou que há alguns anos, durante a guerra entre Israel e Egito, presenciou uma cena marcante. De um lado um freguês descendente judaico e de outro um árabe - ambos fregueses seus - conversavam com entusiasmo num canto da churrascaria. ‘Os dois estavam justamente num lugar que eu constantemente passava - ressaltou Kundy. Então percebi que eles estavam muito contentes e, justo por ter conhecimento da sangrenta guerra entre aqueles países comecei a rir. Então eles me perguntaram qual era o motivo do riso e eu lhes disse que também estava feliz ao constatar que em minha churrascaria, até mesmo os descendentes de Israel e Egito, normalmente fiéis às suas culturas, podiam ser amigos ou ao menos comer e beber tranquilos’.

É interessante perceber nessas pequenas citações, seja dos jornais, revistas ou livros, ou das entrevistas, que a questão da amizade é a tônica que faz com que pessoas que têm afinidades se reúnam num mesmo local, ao redor de uma mesa, para desfrutar de momentos prazerosos, para comemorar acontecimentos ou simplesmente para celebrar a amizade, tal como coloca Gianotti em seu ensaio.

Ainda sobre o porquê as pessoas freqüentavam os restaurantes nos anos 50-60, pode-se constatar através das entrevistas, que a forma de ser dos seus respectivos proprietários foi um fator importantíssimo, de contribuição para a atração da clientela e, conseqüentemente, para o êxito do restaurante.

Um dos entrevistados, Jamil Snege disse:

Se você abrir um restaurante e você não for uma pessoa generosa, o seu restaurante não vai para frente. Acho que essa generosidade transmite à comida uma qualidade especial. A *generosidade do dono!* Então ele deve ir para a cozinha, deve ir às mesas. Em São Paulo nós temos exemplos de grandes restaurantes em que o dono circula entre as mesas, faz sugestões, prepara um molho especial, traz para o cliente. Então, geralmente, o *restaurateur* é o cara que gosta de ver as pessoas felizes, ele se esforça para saber que a pessoa gostou do que você fez. Você não está visando muito se o sujeito pediu um vinho importado ou não, mas você quer que ele sorria ...

Acho que esse *lado emocional que envolve a alimentação* é muito importante, sabe? Então aí é que está, tem restaurantes que dão certo e outros não e servem praticamente a mesma coisa ...

Hoje, uma prática comum, ou freqüente pelo menos, é o indivíduo, o empresário, que quer abrir um restaurante, ele monta as instalações e depois ele vai procurar o mestre-cuca. Ele vai a São Paulo, vai não sei aonde, ver se traz um. Então esses restaurantes não podem dar muito certo. Só se por uma feliz coincidência trazer um bom chefe de cozinha. Agora, quando é o próprio dono que gosta da cozinha, que gosta de comer, que seja um *gourmet* e um pouco *gourmand*, também aí o restaurante vai para a frente .

Na época, aqueles restaurantes em que predominou a “generosidade” do proprietário, bem como o lado emocional no tratamento da alimentação, de que fala Jamil Snege, foram, sem dúvida, os restaurantes que deram certo, nos anos 50-60. Muitos deles ainda existem até hoje, como é o caso do Bar Palácio, do Restaurante Rio Branco, do Ile de France, do Bar e Restaurante Artur, do Lá no Pasquale, do Restaurante Colibri, da Confeitaria e Restaurante Iguaçu, do Bar Stuart, do Bar Mignon, do Bar Triângulo, da Churrascaria Cruzeiro, da Caça e Pesca, da Churrascaria São João, e dos restaurantes de Santa Felicidade: Iguaçu, Cascatinha e Madalosso.

Nesses restaurantes e naqueles que hoje não existem, mas que na época foram sucesso, como é o caso do Bar Paraná, do Restaurante Embaixador, do Restaurante Zacarias, do Restaurante Gruta Azul, do Buraco do Tatu, da Cinelândia da Ermelino e Cinelândia da Barão, o proprietário e quase sempre a sua família trabalhavam no restaurante e conheciam a clientela, mantinham um atendimento personalizado, realizavam pesquisa de mercado, análise constante das preferências do freguês, supervisionavam diretamente a cozinha, enfim mantinham o controle de tudo.

Muitas vezes as preferências do freguês foram incluídas no cardápio e outras vezes levaram à exclusão de certos ingredientes ou até mesmo de alguns pratos. Como disse João José Werzbitzki : *se em toda feijoada volta o pé de porco, por que vou colocar pé de porco?*

A qualidade da comida levava o estabelecimento a ter um determinado padrão em tudo o que servia, e isso era o que realmente caracterizava o restaurante, atribuía-lhe marca, identidade e fazia as pessoas manifestarem as suas preferências, os seus gostos.

Segundo BRILLAT SAVARIN (1989, p.39) *o gosto é dos nossos sentidos aquele que nos relaciona com os corpos sápidos por intermédio das sensações que eles causam no órgão destinado a apreciá-los.*

É interessante observar nas entrevistas, que as pessoas referiam-se a determinadas comidas servidas nos restaurantes como *deliciosas*. Se eram deliciosas, é porque as papilas gustativas produziam uma sensação agradável quando essas comidas eram ingeridas, tal como afirma Brillat Savarin. E essa sensação vivenciada inúmeras vezes, fazia com que a clientela fosse fiel ao restaurante.

Um dos entrevistados fez a seguinte observação:

Quando vou a um restaurante e a comida não é saborosa, nunca mais eu volto. Se for boazinha, vou uma vez só. E se o atendimento é atencioso, eu volto sempre. Acredito que é isso que faz você procurar um restaurante: comida *deliciosa* e atendimento perfeito (João José Werzbitzki, entrevista).

Uma outra entrevistada, a sra. Amanda Baer comentou:

Os fregueses (Restaurante Colibri) dizem que a comida do meu restaurante é *uma delícia* !

O entrevistado Boris Musialowski fez o seguinte comentário :

O prato forte do Bar Paraná era o *pot-pourri*, servido numa bandeja grande, toda separada. Era *uma delícia* aquilo! *Uma delícia!*

Nessa idéia de comida deliciosa, o olfato tem um papel também importante, pois ele contribui muito para o paladar. João José Werzbitzki disse que *não come nada que o cheiro não lhe agrade*.

BRILLAT SAVARIN (1989) está convencido de que: *sem a participação do olfato não pode haver uma degustação completa, e estou ainda tentado a acreditar que o olfato e o gosto formam um só sentido, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé ou, para falar mais exatamente, no qual um serve à degustação dos corpos táteis e o outro, à degustação dos gases* (p.43).

O que acontece normalmente é que antes de se provar alguma coisa, as pessoas cheiram, e isso é suficiente para que aconteça o processo de salivação.

Para Diane ACKERMAN (1992):

O olfato e o paladar dividem um túnel de ventilação comum, como se fossem moradores de um mesmo local, sabendo se é noite de *curry*, lasanha ou caju para seu vizinho. Quando algo se derrete na boca, sentimos seu cheiro, e, quando inalamos uma substância amarga, um descongestionante nasal, por exemplo - , sentimos costumeiramente um gosto acobreado no fundo da garganta. O olfato atinge-nos mais rapidamente: precisamos de 25.000 vezes mais moléculas de torta de cerejas, para sentir o gosto, do que seu perfume. Um resfriado que atinja a cabeça diminui o paladar porque inibe o olfato (p.177).

As colocações de Brillat Savarin e Ackerman no que diz respeito ao gosto, olfato e paladar são importantes para se entender uma das características dos restaurantes da época, citada pela maioria dos entrevistados : o padrão da comida que era servida.

Nos depoimentos há referências ao requinte e à delícia da comida servida nos hotéis (Grande Hotel Moderno e Bráz Hotel), às características dos famosos sanduíches servidos nos bares (Mignon, Triângulo, Cometa, Pérola) e que faziam as vezes de uma refeição, ao sabor da feijoada do Restaurante Embaixador (Onha), Gruta Azul e Cinelândia, ao cheiro que exalava das cozinhas que preparavam a sopa húngara, o mocotó, a rabada, o estrogonofe, o *steak au poivre*, as caças, a feijoada etc., à quantidade da comida servida, enfim, ao *gosto* intrínseco de cada prato.

Este *gosto* que contribui sobremaneira para que as pessoas se posicionem a favor de uma determinada “especialidade da casa”, tem um sentido fortemente pintado de afetividade e colorido de emoção. ou seja, há um julgamento de aceitação ou recusa, que passa pela sensação de prazer/desprazer. Assim, o *gosto* designa as escolhas alimentares mais os afetos que lhe estão associados.

A pesquisa demonstrou que muitas das escolhas feitas estavam determinadas por esses fatores, à medida que os entrevistados comentavam sobre o quanto era agradável, prazeroso, estar com os amigos ou com a família, em determinados locais, para saborear “aquele” determinado prato.

O padrão da comida servida nos bares e restaurantes pode ser caracterizado, portanto, pelo seu sabor, cheiro, quantidade e gosto. Embora sejam características bastante sutis, eram importantes, pois permitiam que se distingüissem os vários restaurantes existentes, segundo esse padrão que apresentavam.

Sobre o atendimento um pouco diferenciado, a que se fez referência anteriormente, como um dos fatores de atração das pessoas aos restaurantes, os entrevistados foram unânimes em dizer que, naquela época, os restaurantes que freqüentavam, e que eram os pontos de encontro da cidade, tinham um serviço atencioso e ao mesmo tempo profissional, a ponto de sempre manterem o padrão da comida servida. Eram bares e restaurantes não muito grandes, onde era possível

conversar com os amigos, num momento de descontração, e degustar aquele determinado prato (*que sempre vinha bem feito*) que lhe dava prazer.

Insistindo no porquê as pessoas freqüentavam restaurantes, buscou-se saber junto aos proprietários e garçons dos restaurantes mais citados, se eles utilizavam a propaganda como forma de atrair a clientela.

Apenas o sr. Hans Egon Breyer assumiu que fazia divulgação do Restaurante Nino em *outdoors* colocados na estrada Curitiba-Ponta Grossa. Os demais entrevistados afirmaram que não adotavam a propaganda ostensiva, comercial, isto é, “paga”, mas que tinham esquemas com os jornalistas: não lhes cobravam as suas despesas no restaurante e em troca, de vez em quando, estes faziam comentários sobre os restaurantes em suas respectivas colunas jornalísticas ou nas rádios em que trabalhavam.

Na opinião do entrevistado, o publicitário João José Werzbitzki: *a propaganda sozinha não resolve o problema de ninguém. Tudo é um mix de marketing: preço, distribuição e localização.*

Intuitivamente, os donos de bares-restaurantes colocaram em prática esse princípio de marketing citado por João José. Na época, não havia agências publicitárias, especialistas em marketing para realizarem assessoramento aos estabelecimentos. As ações eram muito mais na base do bom senso, das relações pessoais, não acontecia a propaganda feita por patrocinador identificado, que fizesse a divulgação “paga” das idéias e dos serviços relativos aos bares-restaurantes em questão. Por outro lado, estes estavam bem localizados, quase todos na área central de Curitiba, facilitando o acesso e a movimentação das pessoas entre eles.

Se os bares-restaurantes dos anos 50-60 que estiveram na lembrança dos entrevistados, não se tornaram conhecidos por veiculação de propaganda, resta a idéia de que foram as referências pessoais, e a “publicidade”^{2 3} concebida aqui no sentido

² Segundo J.Roberto Whitaker PENTEADO (1990, p.101), “publicidade” englobaria as atividades de divulgação de informações sobre empresas, produtos ou serviços com características de noticiário, podendo ser ou não paga. Os interessados não se identificariam nas mensagens.

³ Segundo José Maria Campos MANZO (1982, p.74), “publicidade” aplica-se a tópicos noticiosos e a comentários de natureza comercial divulgados “gratuitamente”.

restrito do termo, ou seja, divulgação “gratuita” de informações em jornais e rádios, que contribuíram fundamentalmente para o sucesso desses locais.

A publicidade vem persuadir o indivíduo de que aquele determinado restaurante está impregnado de significações. As significações servem para racionalizar a ida ao restaurante, pois mesmo *sem crer neste produto, creio na publicidade que quer me fazer crer nele* (BAUDRILLARD, 1989, p.176).

Ao mesmo tempo em que o indivíduo resiste aos “imperativos publicitários” de um determinado restaurante, ou seja, resiste à “mensagem publicitária” porque não acredita nela, ele é persuadido a aceitar o “indicador da publicidade”, a demonstração das propriedades capazes de distinguir um restaurante de outro. No fundo, o indivíduo está racionalizando sua opção por um determinado restaurante, demonstrando a si próprio que escolheu um serviço de qualidade.

Quando o indivíduo escolhe um determinado restaurante, não está apenas satisfazendo necessidades individuais, mas partilhando com um “outrem generalizado”, o imaginário e o simbólico, as representações sociais inerentes ao restaurante a ser freqüentado.

Há uma associação direta entre o restaurante em si e o que ele representa: é um lugar agradável, é prazeroso. O que era apenas uma figura refletida, assume agora o *status de um signo* (MOSCOVICI, 1978), torna-se significante e passa a ser interiorizado pelo indivíduo. É essa interiorização da representação que leva às atitudes, aos comportamentos, às preferências, às escolhas.

À medida que o objeto de consumo, no caso específico, o restaurante, torna-se “signo”, ele se personaliza e é consumido. O consumo passa a ser, então, uma atividade de manipulação sistemática de signos.

Esta conversão do objeto para um estatuto sistemático de signo implica uma modificação simultânea da relação humana, que se faz relação de consumo, vale dizer, que tende a se consumir (no duplo sentido da palavra de se ‘efetuar’ e de se ‘suprimir’) nos e pelos objetos, aos quais passam a ser a sua mediação obrigatória e, rapidamente, o signo substitutivo, o alibi (BAUDRILLARD, 1989, p.297).

Na situação de mercado, os serviços das mais variadas espécies, ao mesmo tempo em que são, para o consumidor, “coisas”, objetos externos, são também objetos-signos para serem consumidos. Têm-se, então, as representações dos serviços, que deixam de ser distantes para o consumidor, para serem re-presentados, re-pensados, re-experimentados e, conseqüentemente, interiorizados, e se transformarem em padrões de consumo.

Se a representação do serviço-restaurante é uma *representação de algo ou de alguma coisa* (MOSCOVICI, 1978, p.65), é porque esse serviço-restaurante se tornou um representante no universo daquele grupo a que pertence o indivíduo, grupo esse constituído por critérios sócio-econômicos, culturais ou profissionais.

Logo, as representações que, num primeiro momento são representações individuais, no seu processo de produção podem e devem ser qualificadas de sociais, pois são produzidas coletivamente e contribuem para a *formação de condutas e de orientação das comunicações sociais* (MOSCOVICI, 1978, p.77).

Seguindo o raciocínio de Moscovici, entende-se que as representações sociais impregnam a maioria das relações sociais, os objetos produzidos ou consumidos, bem como as comunicações que se estabelecem entre as pessoas.

As representações sociais são entidades quase tangíveis. Elas circulam, cruzam-se e se cristalizam incessantemente através de uma fala, um gesto, um encontro, em nosso universo cotidiano.[...] Sabemos que as representações sociais correspondem, por um lado, à substância simbólica que entra na elaboração e, por outro, à prática que produz a dita substância, tal como a ciência ou os mitos correspondem a uma prática científica e mítica (MOSCOVICI, 1978, p.41).

Para esse processo de cristalização das representações, a publicidade exerce um papel fundamental, pois, se a representação *re-presenta* um ser, uma qualidade à consciência, a publicidade pode, exatamente, tornar presente esse ser ou essa qualidade, apesar de sua ausência. E foi o que aconteceu com a publicidade dos restaurantes analisados.

Sempre que se fazia uma publicidade, ou seja, uma divulgação gratuita de informações sobre o bar/restaurante em jornais e rádios, porque o radialista e/ou jornalista conheciam o proprietário, este tipo de publicidade atualizava o restaurante na

consciência das pessoas que, ao criarem para si uma re-presentação desse local, sentiam-se atraídas, ou melhor, persuadidas a freqüentá-lo.

A preferência ou, no dizer de BOURDIEU (1979), o *gosto*, a escolha por um determinado restaurante é o resultado ideal de todo um processo para o qual contribuíram as predisposições básicas do indivíduo (necessidade, crenças, sentimentos, preferências em relação ao restaurante), o estímulo inicial da publicidade e a sua capacidade de persuasão. Se a publicidade favorecer a continuidade das idas ao restaurante, tende a formar o hábito de uso daquele serviço, contribuindo, então, para a determinação e fixação de padrões de freqüência (RIBEIRO, 1989).

Pelos depoimentos, conclui-se que foram os comentários sobre determinados bares e restaurantes, mediante uma publicidade que buscava explicitar em alguns jornais e algumas rádios, as relações pessoais entre jornalistas e radialistas e respectivos donos dos estabelecimentos citados, que contribuíram, sobremaneira, para que esses bares e restaurantes fossem mais procurados e se tornassem os chamados pontos de encontro de muitos curitibanos.

CONCLUSÃO

A produção científica dos últimos anos contabiliza vários trabalhos sobre a alimentação, principalmente sob o aspecto material e nutritivo: fome, desperdício de alimentos, saúde, subalimentação, dietética e uma infinidade de fontes seriais que tornaram possível tentar, com uma aproximação satisfatória, a constituição de balanços calóricos, protéicos, vitamínicos, rações individuais e coletivas.

O presente trabalho tratou da alimentação não nessa linha de abordagem, mas buscou a percepção do alimento no contexto da cozinha, entendida como um microcosmo da vida social, como a linguagem de uma sociedade, na qual ela traduz inconscientemente a sua estrutura. A cozinha faz parte de um sistema simbólico mais abrangente.

Segundo Massimo MONTANARI (1993):

O homem é o que come: axioma tão exagerado como verdadeiro; porém não menos verdadeiro é o contrário, o homem come o que é : seus próprios valores, suas próprias opções, sua própria cultura. Não é suficiente que uma “coisa” seja comestível, para que efetivamente seja consumida; são necessários uma série de condicionamentos culturais [...] Exclusões e preferências, e tudo o que numa palavra denominamos o *gosto*, não estão determinadas somente pelas contingências ambientais e econômicas, mas também pela mentalidade, pelos ritos sociais, pelo valor das mensagens que são intercambiadas quando se consome o alimento em companhia, pelos valores éticos e religiosos; pela psicologia individual e coletiva que determinam todos estes fatores (p.24-25).

Concordando com o autor citado, a opção por estudar a cozinha recaiu exatamente nessa questão de perceber os aspectos, principalmente sociais, históricos e simbólicos que participam direta e indiretamente da alimentação.

Nos anos 50-60, os ares desenvolvimentistas predominantes no Brasil, a idéia de mudança, de progresso, refletiam-se nos bares e restaurantes de Curitiba, que procuravam apresentar e ofertar novidades, num claro indício de representarem a moda nacional em termos de culinária, de decoração das instalações e do ambiente. Este,

geralmente, era iluminado com luzes coloridas em toda a volta do salão. A música de fundo vinha de uma radiola que tocava discos variados.

Alguns pratos que faziam parte dos cardápios de vários restaurantes brasileiros também eram encontrados nos restaurantes curitibanos: estrogonofe, maionese de camarão, filé à cavalo, filé à cubana, peru à cubana, peru à califórnia, lombo de porco com arroz e farofa, leitão e pernil à brasileira e, na sobremesa, compota de pêsego com nata, morangos com nata. A feijoada aos sábados, servida com todos os seus acompanhamentos, principalmente em horários não tão rigorosos (o restaurante Onha, o Gruta Azul, o Lá no Pasquale serviam feijoada até as cinco-seis horas da tarde) foi um dos costumes que vigorou em Curitiba, como em inúmeras cidades brasileiras. Nos bares e restaurantes a “novidade” eram os refrigerantes das marcas Coca-Cola e Crush. A mistura de rum com Coca-Cola dava uma bebida conhecida pelo nome de *Cuba-libre* e de Crush com vodka, *Hi-fi*, misturas essas apreciadas pelos jovens freqüentadores dos bares noturnos.

Buscou-se conhecer o significado e as representações do ato de alimentar-se. Para tanto, foram pesquisados artigos de jornais e revistas que faziam referência aos bares e restaurantes mais prestigiados em Curitiba nos anos 50-60, e coletados depoimentos de proprietários, garçons e freqüentadores desses locais.

Para esses depoimentos levou-se em conta a possibilidade de se trabalhar com entrevistas, para que através da interação e do diálogo entrevistador-informante pudesse emergir *lembranças* de um passado rico de fatos acontecidos no dia-a-dia, no cotidiano de várias pessoas que freqüentavam os bares e restaurantes de uma determinada época em Curitiba. Estas pessoas, em sua grande maioria, eram profissionais liberais e famílias com certo poder aquisitivo. *O cotidiano, por essência banal, assume um valor positivo se as ninharias que o compõem são convertidas em ritos dotados de uma significação sentimental. [...] A ritualização confere seu valor de felicidade ao acontecimento destinado a se transformar em lembrança* (MARTIN-FUGIER, 1992, p.194-195).

As entrevistas retrataram nitidamente o fato de que as idas aos bares e restaurantes eram momentos prazerosos que pontuavam o dia/noite das pessoas porque estavam imbuídas de um ritual - o da comensalidade - que dava sentido a esses

atos, tornando possível inserir no “fio do tempo” presente as memórias de um passado não tão distante, mas que valia a pena ser lembrado. No sentido benjaminiano, é como se as idas aos bares e restaurantes trouxessem a imagem de um passado que perpassa velozmente e *só se deixa fixar como imagem que relampeja irreversivelmente, no momento em que é reconhecido* (BENJAMIN, Tese 5).

Partiu-se do princípio de que a análise detalhada do comer e beber, dois fatos socioculturais que acontecem ao redor de uma mesa, inscreve-se ou no espaço privado da casa, ou no espaço da rua, ambos espaços indutores da sociabilidade. Para efeito do trabalho, foram considerados os bares e restaurantes, pois estes são territórios privilegiados da sociabilidade. Território aqui entendido como sendo demarcado não apenas pelo espaço físico, mas também, e principalmente, pela rede de relações sociais ali estabelecidas.

Para referendar essa colocação, vale citar um trecho de uma das crônicas de Nina HORTA (1996):

Pode parecer paranóia, fragilidade, mas quem come sozinho num restaurante é ou se sente, sempre, o mais rejeitado dos mortais. Estão nos olhando, e o pior, estão nos vendo. Fica-se à mercê dos outros, dos tipos felizes, acasalados, e dos grupos barulhentos que riem à toa. Sozinhos, no comedouro, somos mal-amados, suspeitos, furtivos.

Na hora da escolha do prato há um momento breve de solidariedade e comunhão e a possibilidade de esconder a cara atrás do menu. Que ele seja imenso, de preferência. Mas vai-se o maître, vai-se o cardápio e sobra só o livro ou o jornal. A maioria esmagadora dos enfeitados lê. Os solitários de mesa de restaurante são leitores, intelectuais obsessivos, e em nenhum banco de escola ninguém jamais se concentrou tanto, cego e surdo para o resto do mundo, o horizonte confinado (p.21).

Procurou-se situar historicamente o momento em que surgiu o restaurante, distinto radicalmente de seus antepassados, a bodega, a taverna ou a estalagem, em função da limpeza, do luxo da decoração e, principalmente, pelo fato de a cozinha se tornar domínio público. Nessa abordagem, pôde-se perceber a importância da instalação desses locais como meios inteiramente exteriores à família, mas que constituíam espaços para se vivenciar a sociabilidade.

Constatou-se através das entrevistas e de várias publicações que os bares e restaurantes congregavam amigos, uniam pessoas, “frutificavam” amizades, que aí tinham a oportunidade de comemorar acontecimentos marcantes da trajetória pessoal, tais como aniversários de nascimento e casamento, formatura, além de poder compartilhar alegrias e tristezas, sentimentos que vinham à tona, embalados pelo calor do ambiente. Muitos desses ambientes foram explicitamente considerados por alguns de seus freqüentadores, como a continuidade de seus lares, a sua “segunda casa”.

Por paradoxal que seja, esse sentimento reflete a sensação de se vivenciar e ficar à vontade em um lugar carregado de afetividade, de sedução, mas que não é o lar propriamente dito, e sim um de seus prolongamentos chamado bar e restaurante, espaços públicos que são tratados e assumem o significado de espaços privados.

O comer e beber entre amigos reforça os laços sociais da amizade e transforma os bares e restaurantes em espaços onde melhor se vivem as relações de alteridade, a comunicação entre as pessoas. Como diz MAFFESOLI (1984) :

... o único lugar ‘onde a comunicação resiste é o bar’. Tal observação, longe de anódina, é rica em sua própria banalidade. Na verdade, ressalta que é na vida mais concreta que existe mais sociabilidade. Longe das estruturas econômica ou política, a comunicação enquanto função essencial, perfeita, inscreve-se nos lugares mais humildes, nas situações mais banais. É conhecido que, quando num vilarejo ou num bairro um bar fecha suas portas, *é um pouco de vida que cessa* (sem grifo no original). No espaço humilde onde se exprimem tantas alegrias e desventuras, nesse espaço onde estão em jogo tantos afetos e conversações, a sólida trama social se constitui gradativamente (p.61).

É interessante perceber que a idéia de Maffesoli do bar como a “vida” de um determinado lugar, também foi manifestada em alguns depoimentos já explicitados no corpo deste trabalho, como por exemplo:

- *Cada cidade precisa ter uma alma; a nossa é o Bar Palácio ...* (Valfrido Piloto).

- *O Pasquale é a nossa praia. Referência de gerações ... Não imagino Curitiba sem o Passeio, nosso primeiro Parque, nem o Passeio sem o Pasquale, nosso anfitrião de sempre ...* (Jaime Lerner).

A “especialização da socialidade” pode ser vista nos depoimentos, a partir de uma frequência bastante discriminatória aos bares e restaurantes. Havia aqueles locais onde predominavam as famílias, principalmente para almoçar, nos domingos. Era o “grande programa” dessas famílias, ocasião em que a dona de casa deixava o “fogão” de lado e o marido sentia-se bem em proporcionar esse passeio à sua família.

O cardápio servido nesses restaurantes era constituído basicamente de carnes vermelhas, aves e peixes assados ao forno, com os seus respectivos recheios e acompanhamentos, o que vem denotar uma preferência e um gosto das famílias curitubanas por uma comida mais seca, diferente dos cozidos feitos em panelas e que se caracterizam pelo caldo, muito comum em outras regiões do Brasil.

Outros locais discriminavam por gênero. Em alguns, como era o caso do Bar Palácio, mulher desacompanhada não entrava. Na Confeitaria e Restaurante Iguaçu, em hipótese alguma seria servido bebida alcóolica para mulheres que não estivessem acompanhadas. Certamente, tratava-se de uma “discriminação sexista”, já que, pelo fato de ser mulher ela deveria “fazer isso e evitar aquilo”.

Alguns estabelecimentos foram, basicamente, redutos masculinos, que as mulheres não costumavam freqüentar, como o Bar Stuart, o Cinelândia da Ermelino, o Buraco do Tatu, a Gruta da Onça, cujos pratos mais exóticos e picantes voltavam-se para o paladar masculino como, por exemplo, testículos de boi e carne-de-onça, considerados pratos afrodisíacos. Outros, como a Confeitaria Guairacá, a Gruta Azul, o Onha, tinham uma frequência intensa de turmas masculinas, principalmente aos sábados, para degustarem o prato típico da semana: feijoada.

É interessante perceber como as normas impostas pelos bares e restaurantes reproduzem / indicam as normas da sociedade na época, quando o espaço doméstico era incontestavelmente o território da “patroa” ou da “rainha do lar”. O marido tinha sérias dificuldades em dividir esse território com sua mulher, ter uma vida privada nesse espaço. Resultava daí a existência de uma “sociabilidade propriamente masculina fora da família”, no sentido que PROST utiliza em seu texto *Fronteiras e espaços do privado* (1992). É no bar, no restaurante, junto com os amigos, quase que diariamente, que o homem passa momentos de lazer, compartilha particularidades,

amplia e fortalece sua rede de amizades. Com a família, freqüenta esses locais apenas em dias determinados da semana, principalmente o domingo.

Restaurantes mais sofisticados como o Ile de France, o Grande Hotel Moderno e o Restaurante Nino, tinham a predominância de executivos e de casais. As Churrascarias, os restaurantes de Santa Felicidade e demais locais eram freqüentados por vários segmentos da população, sem segregação.

No fundo, a identidade de cada bar e restaurante era a identidade daqueles que freqüentavam tais locais e que pode ser reinterpretada como espaços da boêmia, das famílias, dos políticos, dos jornalistas, dos esportistas, dos amigos; espaços determinantes dos vários níveis de sociabilidade; espaços públicos considerados extensões dos espaços privados, pois aí a vida privada de muitos encontrava um prolongamento, um eco, um apoio.

O Bar Palácio, Mignon e o Triângulo eram os locais que permaneciam abertos até de madrugada, possibilitando a sua freqüência por parte dos boêmios e dos jornalistas. Os demais bares e restaurantes funcionavam até as vinte e duas horas, no máximo. Esse detalhe demonstra que Curitiba tinha poucas opções noturnas no que diz respeito à alimentação.

Alguns políticos elegiam determinados locais como seus endereços preferidos para comer bem, fazer contatos, discutir política. O Vagão do Armistício era o restaurante do interventor Manoel Ribas, o Nino, dos governadores Bento Munhoz da Rocha Neto e Ney Braga, o Lá no Pasquale, do governador Jaime Lerner, a churrascaria Cruzeiro, os bares Stuart, Mignon e Triângulo, o Bar Palácio, enfim, todos esses eram pontos de encontro de inúmeros políticos.

Muitos jornalistas faziam suas matérias no Bar Stuart, segundo informações de Ligeirinho:

era o Milton Camargo de Oliveira, o Renato Ribas, o Carlos Valle, o Zanello, do Paraná Esportivo, o Charchetti, um dos maiores repórteres que Curitiba já teve, três vezes ganhador do Prêmio Esso de Reportagem, o Aurélio Benitez, o paraguaio. Essa raça fazia as reportagens dentro do Stuart.

O restaurante Cinelândia da Barão, o Buraco do Tatu e o Lá no Pasquale eram redutos de jogadores e pessoas ligadas ao futebol. Principalmente após os terminos das partidas, o pessoal do Britânia ia direto para o Buraco do Tatu.

Determinadas regras de como vestir-se e comportar-se, bem como determinados padrões de moralidade que predominavam nos bares e restaurantes, refletiam as normas vigentes na sociedade curitibana na época. Alguns lugares mais requintados sugeriam uma certa “etiqueta”, enquanto outros, como as churrascarias, os bares, os restaurantes comerciais eram bem mais informais. Na Confeitaria Iguaçu, o proprietário, sr. Leopoldo, não permitia que os namorados se beijassem, quando estavam no interior do salão. Quanto ao Restaurante Rio Branco, o sr. Artur Teske afirmou em entrevista que *procurava manter no restaurante um ambiente extremamente familiar e não admitia agarramentos*; no Bar Palácio, segundo o sr. Pepe, *era proibido que as mulheres entrassem sozinha, para fazer “ponto”*. Essas são expressões claras da imposição de padrões de moralidade.

Em fins dos anos 60 as mulheres, principalmente as universitárias, começaram a freqüentar durante o dia, os bares e restaurantes, sozinhas ou em grupos. O Lá no Pasquale, que ficava no Passeio Público, foi um dos primeiros lugares que atraíram o público feminino.

Ainda sobre a sociabilidade é importante analisar um de seus elementos constitutivos: a *troca*. E é exatamente nos bares e restaurantes que se pode perceber uma prontidão para o dar e receber, por parte dos proprietários e dos clientes, uma relação que se estabelece e que se qualifica como um outro tipo de sociabilidade, além daquela entre os amigos que se falava acima..

Através dos depoimentos, constatou-se que o “atendimento perfeito”, a “generosidade” do dono, foram quesitos essenciais na questão da qualidade afetiva incorporada à comida e que a personalizava, criava as identidades dos bares e restaurantes pesquisados, *locus* privilegiados onde se processava a *dádiva, o dom*, no sentido de MAUSS (1974).

O proprietário, quando se esforçava para servir bem, estava de alguma forma tentando presentear o seu cliente com “alguma coisa de si”, e este, ao efetuar o pagamento do prato degustado e dos serviços prestados pelo garçom, estava

retribuindo aquilo que podia ser considerado uma oferta recebida. Assim, havia entre as coisas trocadas um “valor sentimental além de seu valor venal”. Nesse sentido pode-se concordar com MAUSS (1974), quando diz:

... fica claro que, no direito maori, o vínculo de direito, vínculo pelas coisas, é um vínculo de almas, pois a própria coisa tem uma alma, é alma. Disso segue que presentear alguma coisa a alguém é presentear alguma coisa de si [...] Comprendemos clara e logicamente, nesse sistema de idéias, que é preciso retribuir a outrem aquilo que, na verdade, é parcela de sua natureza e substância, pois aceitar alguma coisa de alguém é aceitar alguma coisa de sua essência espiritual, de sua alma ...(p.56).

Apesar dessas colocações de Mauss referirem-se à sociedade maori, ele mesmo afirma que “é possível estender essas observações às nossas próprias sociedades”. E assim fazendo, pode-se compreender que os bares e restaurantes que deram certo, que eram prestigiados, destacavam-se pela qualidade e sabor da comida servida, e pelo atendimento perfeito, tanto da parte do proprietário, como dos garçons. Em troca, os clientes respondiam com um *contradom*, que jamais era idêntico ao que era dado - em função da própria natureza das relações de troca aí ocorridas - e que pode ser explicitado como a presença constante, como a manifestação do “gosto” e do prazer de estar degustando “aquele” delicioso prato, como a veiculação contínua de comentários positivos sobre os locais em questão.

Nesse espaço específico da sociabilidade acontecida entre proprietários, garçons e clientes dos bares e restaurantes, ficou claro que a relação de alteridade estabelecida se deu exatamente nos desafios suscitados entre dom e *contradom*: como resposta à clientela cada vez mais fiel, o proprietário esforçava-se para que o seu estabelecimento fosse absolutamente especial. Assim sendo, pode-se dizer que o mecanismo do dom e do *contradom* foi justamente o que deu vida aos bares e restaurantes analisados.

Mais uma vez as colocações de MAFFESSOLI (1984) são pertinentes para referendar a questão colocada pelo presente trabalho:

A troca estrutura toda a nossa situação mundana, mesmo se para tanto deva se valer de desvios, deva ser perversa. O dom, em suas várias modulações, desde o ritual à ideologia do presente, é uma dupla relação de distância e proximidade, permanecendo antes de tudo uma relação. É, nesse sentido, o paradigma de uma

socialidade ao mesmo tempo harmônica e conflitiva [...] É o que diz, a seu modo, o poeta: ‘Só tomamos emprestado aquilo que pode ser devolvido com algo mais’ (p.40).

Os dados coletados na pesquisa de campo mostraram que, nos anos 50-60, predominou em Curitiba, uma cozinha familiar e ao mesmo tempo tradicional, porque o serviço (*à la carte* e/ou prato-do-dia), o atendimento, a preparação dos pratos e a elaboração dos cardápios obedecia o “saber fazer” próprio de cada família que estava à frente do restaurante. Em sua grande maioria, eram famílias descendentes de imigrantes estrangeiros que vieram fixar residência em Curitiba e que encontraram realização profissional nesse ramo comercial.

Essas famílias dificilmente delegaram a outras pessoas a administração de seus bares e restaurantes. Estiveram sempre à frente dos negócios e do fogão propriamente dito. Cuidaram sempre em manter um atendimento profissional, mas ao mesmo tempo personalizado com a clientela, bem como um padrão de excelência em todos os pratos servidos, que não podiam ser modificados em sua essência, apenas nos detalhes, para que não deixassem de ser pratos típicos, especialidades / marcas da casa, e que eram procurados por esse motivo básico. Tudo isso fazia com que nos bares e restaurantes houvesse a imposição de um caráter de permanência de todas aquelas condições básicas do que se considerava um “bom” restaurante.

Nesse aspecto influíam, inclusive, os utensílios utilizados no preparo dos pratos: fogão à lenha e panelas de ferro ou de alumínio grosso para a cocção dos alimentos e a chapa do fogão para os grelhados e as cumbucas de feijoada.

As informações coletadas permitiram também que se chegasse à caracterização do padrão alimentar vigente nos bares e restaurantes de Curitiba nos anos 50-60. Constatou-se através dos cardápios que predominava uma “culinária relacional”, para usar a expressão de Roberto Da Matta, ou seja, os pratos preferidos reuniam vários ingredientes formando uma mistura que, muitas vezes, era unida com farinha. Assim, por exemplo, tinha-se a feijoada, bastante procurada nas quartas-feiras e principalmente nos sábados, e que é o resultado de uma combinação perfeita do feijão com carnes, servida com fruta (laranja), verdura (couve) e farinha de mandioca.

Outros pratos destacavam-se como: o virado à paulista, uma combinação de feijão com farinha; o risoto, uma mistura de arroz com frango desfiado, miúdos de frango e um molho bem temperado; o barreado, que é o resultado do cozimento da carne, toucinho e temperos, servido com farinha de mandioca e banana; o mocotó e a rabada, em que se misturam carnes e molho; a dobradinha, junção do bucho refogado com o feijão cozido.

Todos esses pratos considerados populares eram servidos em dias determinados da semana, atraindo a clientela que gostava de saborear uma “comida diferente”, que “não se fazia em casa”, e que tinha um sabor acentuado. Quando a escolha era de pratos à la carte, predominava a chamada cozinha internacional, com destaque para carnes, peixes e camarões com seus respectivos acompanhamentos.

Ficou explícito também que o gosto por carnes assadas no forno e na grelha fazia parte dos hábitos curitibanos, contribuindo para o sucesso das churrascarias e daqueles restaurantes que serviam esses pratos.

Em alguns bares, o sanduíche de pernil e o cachorro-quente tornaram-se iguarias bastante prestigiadas, ao lado de seus respectivos acompanhamentos: molhos picantes e salada de batatas. Em outros, destacavam-se vários tipos de acepipes que, basicamente, identificavam os locais onde eram servidos.

Ao contrário do que se constatou na culinária vigente nas várias regiões brasileiras, em Curitiba não se teve o destaque de um determinado prato ou iguaria, na maioria de seus bares e restaurantes. Foi apenas a partir do surgimento dos restaurantes de Santa Felicidade, com uma comida influenciada pelos costumes da região do norte da Itália, é que passou a existir em Curitiba uma cozinha “típica”, ou melhor, uma cozinha étnica. As demais etnias não têm a mesma representatividade dos restaurantes de Santa Felicidade.

Com relação à propaganda comercial por parte dos bares e restaurantes no sentido de induzir a clientela à sua freqüência, constatou-se, pelos dados coletados, que predominava a divulgação “gratuita” de informações sobre determinado bar e restaurante em jornais e rádios, porque o radialista ou o jornalista conheciam o proprietário. Vivia-se numa época em que predominavam as relações pessoais e elas influenciavam sobremaneira na divulgação da “especialidade” da casa.

Exatamente por esse motivo é que se entende que a divulgação “gratuita” tem a conotação de troca (no sentido de Mauss) e não de gratuidade, pois o radialista, ou o jornalista freqüentavam os locais, não pagavam, e, em troca, publicavam, comentavam, elogiavam aquele determinado estabelecimento.

Por meio das entrevistas realizadas pode-se perceber que a memória é uma ligação do vivido com o sempre presente. As lembranças que vieram à tona sobre as características dos bares e restaurantes dos anos 50-60 só foram possíveis, porque essas pessoas viveram intensamente esse tempo passado, em vários espaços de sociabilidade, e agora fazem a sua reconstrução, a partir do tempo presente, um outro momento de sua história de vida.

Os fragmentos desse passado não tão remoto, que se reavivou através dos depoimentos, pertencem a um tempo em que o mito do desenvolvimentismo afetava as pessoas. Imbuídas do espírito do novo, do moderno, elas faziam das suas idas a bares e restaurantes, onde havia condições de mudar alguns hábitos, um ritual de valorização da comensalidade e de celebração da amizade e da vida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRAMOVAY, Ricard. *O que é fome*. 5.ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.
- ANDREAZZA, M.Luiza; NADALIN, Sérgio. *Imigração e sociedade*. UFPR, Departamento de História, Curitiba, 1993. mimeo.
- ARON, Jean-Paul. *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19^e siècle*. Paris: Colin, 1967. Cahiers des Annales, 25.
- AUGÉ, Marc. *Não-lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade*. São Paulo: Papirus, 1994.
- AUGUSTO, Maria H. Oliva. *Intervencionismo estatal e ideologia desenvolvimentista - estudo sobre a CODEPAR (Companhia de Desenvolvimento Econômico do Paraná)*. São Paulo: Símbolo, 1978.
- BAECHLER, Jean. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, Raymond et al. *Tratado de sociologia*. Rio de Janeiro: Zahar, 1996.
- BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (org.) *Pour une histoire de l'alimentation*. Paris: Colin, 1970. Cahiers des Annales, 28.
- BAUDRILLARD, Jean. *O sistema dos objetos*. 2.ed. São Paulo: Perspectiva, 1989.
- BENEVIDES, M. Victória de M. *O Governo Kubitschek - desenvolvimento econômico e estabilidade política*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.
- BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. 5.ed. São Paulo: Brasiliense, 1993.
- BERGSON, Henri. *Matéria e memória: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito*. São Paulo: Martins Fontes, 1990.
- BIGG-WITHER, Thomas P. *Novo caminho no Brasil meridional: a Província do Paraná*. Rio de Janeiro / Curitiba: José Olympio / UFPR, 1974.

- BOLZ, Norbert W.; KONDER, Leandro. É preciso teologia para pensar o fim da história? In: Vários. Dossiê Walter Benjamin. *Revista USP*, São Paulo, n.15, p.25-38, set./out./nov. 1992.
- BONIN, Anamaria; ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*, Curitiba, v.4, n.1, p.75-90, jun.1991.
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade - lembranças de velhos*. 2.ed. São Paulo: T.A. Queiroz/Editora da USP, 1987.
- BOURDIEU, Pierre. *Le métier de sociologue*. Paris: Mouton, 1973.
- _____. *Economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1974.
- _____. *La distinction - critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1979.
- _____. *Le sens pratique*. Paris: Minuit, 1980.
- _____. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.
- _____. *Coisas ditas*. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- BORNHEIM, Gerd A. O conceito de tradição. In: Vários. *Cultura brasileira: tradição e contradição*. Rio de Janeiro: Zahar / Funarte, 1987. p.15-29.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- _____. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed.da USP, 1983. v.1 - 2.
- CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1964.
- CANESQUI, Ana Maria. A dietética popular (comida de pobre; comida de rico). *Revista Saúde em Debate*. Rio de Janeiro, n.4, p.48-53, 1986.
- _____. Antropologia e alimentação. *Revista Saúde Pública*. São Paulo, n.22, p.207-216, 1988.
- CAPECCHI, V. *Formazione professionale "flessibile" e impreoditorialità*. Vila medicea di Artimino: IRIS, 16-21, set.1991.

- CARDOSO, F. Henrique. *Empresário industrial e desenvolvimento econômico*. São Paulo: Difel, 1972.
- CASTRO, Claudio de M.; COIMBRA, Marcos. *O problema alimentar no Brasil*. São Paulo: UNICAMP / ALMED, 1985.
- CHANET, Jean-Paul. Le passé recomposé. *Magazine Littéraire*, Paris, n.307, p.22-25, Février 1993.
- CHESNEAUX, Jean. *Modernité-monde*. Paris: La Découverte, 1989.
- DANIEL, Jungla M.P.; CRAVO, Veraluz Z. O valor social e cultural da alimentação. *Boletim de Antropologia*, Curitiba, v.2, n.4, p.69-83, abr.1989.
- DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul. 1987
- _____. Notas sobre el simbolismo de la comida em Brasil. In: ESTEVEZ, M.Gutierrez (comp.) *Alimentacion iberoamericana: símbolos e significados*. Mexico DF: Fundacion Xavier de Salas, 1988. p.159-174.
- _____. *O que faz o brasil, Brasil ?* Rio de Janeiro: Rocco, 1991.
- DEAN, Warren. *A industrialização de São Paulo*. 2.ed. São Paulo: Difel, 1976.
- DEBERT, Guita G. Problemas relativos à utilização da história de vida e história oral. In: CARDOSO, Ruth (org.) *A aventura antropológica - teoria e pesquisa*. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986. p.141-156.
- DOLLÉ, Jean-Paul. Les villes comme lieux de mémoire. *Magazine Littéraire*, Paris, n.307, p.47-48, Février 1993.
- EDIÇÃO histórica 50 anos. *Brahma : filial Curitiba*. Brahma/Fundação Cultural de Curitiba, 1992.
- EGAS, Reinaldo [Renato Muniz Ribas]. *Ecos da noite; crônicas e notas de 1957 a 1959*. Curitiba, Fundação Cultural, 1982.
- EVANS-PRITCHARD, E.E. *Os Nuer*. São Paulo: Perspectiva, 1978.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.
- FISCHLER, Claude. *L'omnivore - le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1993.

- _____. L'aliment moderne enquete de racines. *Revue POUR-Alimentation et lien social*. Paris, n.129, juin.1991.
- FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger. *História da vida privada, 3: da Renascença ao Século das Luzes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993, p.267-309.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*. 28 ed. Rio de Janeiro: Record, 1992.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte: UFMG, 1966.
- FRANCO, Ariovaldo. *Gastronomia*. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, [s.d.].
- FREUND, Julien. Cuisine. *Sociétés-Revue des Sciences Humaines et Sociales*, Paris, v.2, n.6, p.5-6, nov. 1985.
- GALLAND, Olivier. The McDonalidization of society. *Revue française de sociologie*, Paris, v.37, n.3, p.480-481, juillet-septembre, 1996.
- GARCIA, Rosa W.D. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. *NEPA. Cadernos de Debate*. UNICAMP, ano II, n.2, p.12-40, 1994.
- GIDDENS, Anthony. *As conseqüências da modernidade*. 2 ed. São Paulo: Ed. UNESP, 1991.
- GONÇALVES FILHO, J.de Moura. Olhar e memória. In: Vários. *O Olhar*. 4.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- GRÉEN, Raul G.; ROCHA DOS SANTOS, Roseli. *Economia de red y restructuración del sector agroalimentario*. INRA-Paris/UFPR, nov.1991.
- HAGUETTE, Teresa M.F. *Metodologias qualitativas na sociologia*. Petrópolis: Vozes, 1987.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- HALL, Michael M. História oral: os riscos da inocência. In: *O Direito à memória: patrimônio histórico e cidadania*. São Paulo: Departamento do Patrimônio Histórico, 1992. p.157-160.
- HARTOG, François. Comment écrire l'histoire de France? *Magazine Littéraire*, Paris, n.307, p.28-32, Février 1993.

- HARVEY, David. *A condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural*. São Paulo: Loyola, 1992.
- HOBBSBAWN, Eric; TERENCE, Ranger. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.
- HOERNER JÚNIOR, Valério. *O folclórico Palácio*. Curitiba: Gráfica Vicentina, 1984.
- HORTA, Nina. *Não é sopa: crônicas e receitas de comida*. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- IANNI, Octavio. *Estado e planejamento econômico no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1971.
- _____. *Raças e classes sociais no Brasil*. 2.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1972.
- IPARDES - Fundação Edison Vieira. *O Paraná reinventado: política e governo*. Curitiba, 1989.
- LAURIUOX, Bruno. *A Idade Média à mesa*. Portugal: Publicações Europa-América, 1989.
- LE GOFF, Jacques. Passado / Presente. In: Enciclopédia Einaudi. *Memória - História*. Porto: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1984. v.1, p.293-310.
- LERNER, Jaime. A arte de encontro Lá no Pasquale. In: VÁRIOS. Edição histórica 50 anos. *Brahma: filial Curitiba*. Brahma / Fundação Cultural de Curitiba, 1982.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *El origen de las maneras de mesa*. Mitológicas III. 5.ed. México: Siglo XXI Editores, 1984.
- MAFFESOLI, Michel. *A conquista do presente*. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- _____. La table, lieu de communication. *Sociétés - Revue des Sciences Humaines et Sociales*. Paris, v.2, n.6, p.7-8, nov.1985.
- MANZO, José M. Campos. *Marketing: uma ferramenta para o desenvolvimento*. 10.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- MARCASSA, João. *Curitiba essa velha desconhecida*. Curitiba: REFRIPAR, 1989.
- MARINS, Paulo Roberto. Noite quente. *Leite Quente*. Curitiba, v.4, n.10, out.1992.

- MARTIN-FUGIER, Anne. Os ritos da vida privada. In: PERROT, Michelle (org.) *História da vida privada*, 4: da Revolução Francesa à Primeira Guerra. São Paulo : Companhia das Letras, 1991. p.193-261.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo : EPU/EDUSP, 1974.
- MINAYO, M.C. de S. (org.) *Raízes da fome*. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1986.
- MONTANARI, Massimo. Historia, alimentación, historia de la alimentación. In: NISTAL, J.M.^a Sánchez et al. *Problemas actuales de la Historia* : terceras jornadas de estudios históricos. Salamanca: Universidad, 1993.
- MOURA, Aristóteles. *Capitais estrangeiros no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1959.
- MOSCOVICI, Serge. *A representação social da psicanálise*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- MOULIN, Léo. “Boire et manger, c’est donc si intéressant ... ?” *Sociétés - Revue des Sciences Humaines et Sociales*, Paris, v.2, n.6, p.18-19; 39, nov. 1985.
- ORTEGA Y CASSET. El sentido historico de la teoria de Einstein. In:- *El tema de nuestro tiempo*. Obras Completas. Madri: Alianza, 1983. v.3.
- ORTIZ, Renato. *Cultura e modernidade*. São Paulo: Brasiliense, 1991a.
- _____. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- PADIS, Pedro Calil. *Formação de uma economia periférica - o caso paranaense*. São Paulo, 1970. Tese de Doutorado - Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de São Bento, PUCSP.
- PARANÁ. *Mensagem*; apresentada à Assembléia Legislativa do Estado por ocasião da abertura da Sessão Legislativa de 1948 pelo senhor Moysés Lupion governador do Paraná. Curitiba, 1948.
- _____. _____.; apresentada à Assembléia Legislativa do Estado por ocasião da abertura da 4ª Sessão Ordinária da 2ª Legislatura pelo senhor Bento Munhoz da Rocha Netto governador do Paraná. Curitiba, 1954.
- PECHMAN, R. Moses (org.) *Olhares sobre a cidade*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1994.
- PENTEADO, J. Roberto W. *Marketing no Brasil não é fácil*. 2.ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1990.

- PEREIRA, L.C.Bresser. A Economia do subdesenvolvimento industrializado. In: *Estudos Cebrap n.14*, São Paulo, out./nov./dez. 1975, p.35-77.
- PITTE, Jean-Robert. *Gastronomia francesa*. Porto-Alegre: L&PM, 1993.
- PROST, Antoine. Fronteiras e espaços do privado. In: PROST, A. e VINCENT, G. (org.) *História da vida privada, 5 : da Primeira Guerra a nossos dias*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992. p.13-153.
- QUEIROZ, M. Isaura Pereira de. *Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva*. São Paulo: T.A.Queiroz, 1991.
- REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RIBEIRO, Júlio et al. *Tudo que você queria saber sobre propaganda e ninguém teve paciência para explicar*. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1989.
- RIBEIRO, Luis Carlos. *Le patronat et les pouvoirs publics au Paraná (Brasil) 1940 - 1965*. Paris, 1991. These pour le Nouveau Doctorat - Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine, Université de la Sorbonne Nouvelle, Paris III.
- RITZER, George. *The McDonaldization of society*. London: Pine Forge Press, 1996.
- SALEM, Tania. Entrevistando famílias: notas sobre o trabalho de campo. In: NUNES, E. de Oliveira. *A Aventura sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p.47-64.
- SANTOS, Antonio C. de Almeida. *Memórias e cidade: depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990)*. Curitiba, 1995. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.
- SANTOS, Carlos Roberto dos. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.
- SCHWINDEN, Antônia. *Palácio Avenida*. Curitiba: Casa de Idéias Editora de Vídeo, 1991.
- SELLTIZ, Claire et al. *Métodos de pesquisa nas relações sociais*. 2 ed. São Paulo: Herder, 1967.
- SILVA, Luis Martins da. A globalização dos *fast foods* e a economia do tempo. *Sociedade e Estado*, Brasília, v.9, n.ºs.1-2, p.55-67, jan./dez., 1994.
- SINGER, Paul. A política das classes dominantes. In: IANNI, O. et al. *Política e revolução social no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965. p.63-125.

- SKIDMORE, Thomas. *Brasil: de Getúlio a Castelo (1930-1964)*. 4.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1975.
- TAVARES, M da Conceição. *Da substituição de importações ao capitalismo financeiro*. Rio de Janeiro: Zahar, 1972.
- THIOLLENT, Michel. *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. 3.ed. São Paulo: Polis, 1982.
- THOMPSON, E.P. *Tradición, revuelta y consciencia de clase*. Barcelona: Editorial Crítica, 1984.
- THOMPSON, Paul. *A voz do passado - história oral*. São Paulo: Paz e Terra, 1992.
- TOMAZI, Nelson D. *"Norte do Paraná"- história e fantasmagorias*. Curitiba, 1997. Tese de Doutorado - Departamento de História, Universidade Federal do Paraná.
- TRINDADE, Etelvina M.C. *Clotildes ou Marias*. Mulheres de Curitiba na Primeira República. São Paulo, 1992. Tese de Doutorado, Universidade de São Paulo.
- VICTOR, Nestor. *A terra do futuro - impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, 1913.
- WESTHALEN, Cecília M.; ALTIVA, P.B. *Lazeres e festas de outrora*. Curitiba: SBPH, 1983.
- WHITRON, G.P. *O tempo na história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.
- ZALUAR, Alba. *A máquina e a revolta*. São Paulo: Brasiliense, 1985.

PERIÓDICOS

- CAMPOS, Robson Silva. Stuart, Bife Sujo e Palácio: a história da cidade. *Jornal do Estado*, Curitiba, 14 set. 1991. Gastronomia, 4c.
- CARDOSO, Rosy Sá. Écos mundanos. *O Estado do Paraná*, Curitiba, 19 fev. 1953.
- CORREIO DE NOTÍCIAS. Abaixo-assinado para não deixar morrer a Churrascaria Cruzeiro. Curitiba, 7 jul.1985.
- _____. O valor do Cruzeiro. Curitiba, 11 jul.1985.

_____. Os herdeiros do Cruzeiro. Curitiba, 25 jul.1985.

_____. Cruzeiro ainda resiste. Curitiba, 27 abr.1986.

_____. Conversa de boteco. Curitiba, 16 ago.1987.

CURITIBA no Bolso. *Guia da cidade*. Curitiba: Propagadora/Touring Club do Brasil. 1949; 1956/57; 1958/59; 1969/70.

DIÁRIO DA TARDE. Imigração. Curitiba, 19 jan.1910.

DIÁRIO POPULAR. Pasquale completa 35 anos. Curitiba, 5 jan.1992.

FOLHA DE SÃO PAULO. Comida. World Media, 20 set. 1996.

_____. Emergentes. Especial, 27 nov. 1996.

GAZETA DO POVO. Onha, há 50 anos o rei da feijoada em Curitiba. Curitiba, 7 mar.1983.

_____. Aqui se aprendeu a comer *fondue*. Curitiba, 30 jul.1993.

_____. Totalmente reformado, Bar Mignon reabre suas portas. Curitiba, 15 jul.1995.

GIANOTTI, José A. Sobre a amizade. *Folha de São Paulo*, 15 ago.1993. Mais!, p.6-8.

GONÇALVES, Marcos A. Tempos modernos. *Folha de São Paulo*, 15 dez. 1996.

GUIA Informativo-Turístico. Curitiba: Sociedade Comercial e Representações Gráficas. 1960 - 1970.

IACOMINI, Franco. As mudanças de trinta anos não afetam “espírito” do local. *Jornal do Estado*, Curitiba, 2 out.1988.

IDÉIAS E PERSPECTIVAS. Curitiba, n.4, 1993.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO. Restaurante Cascatinha. 90 anos de tradição. Curitiba, 6 ago.1986.

_____. Novo Madalosso vai para o *Guinness Book* como o segundo maior restaurante. Curitiba, 11 jan.1995.

INFORMATIVO SOUZA CRUZ. São Paulo, ano 3, n.16, set./out.1973

JORNAL DE NUTRIÇÃO. Refeição por quilo nas empresas. Curitiba: ANUPR, ano 1, n.3, jun./jul. 1997.

LACERDA, Francisco Brito de. Bar Paraná. 300 Histórias de Curitiba. *Gazeta do Povo*, Curitiba, 8 ago.1993.

MAFEI, Maristela. Cresce consumo de frango no McDonald's. *Folha de S. Paulo*, 14 jan. 1992.

MARANHÃO, Malu. Tradição: Bob's restaura prédio e a Cometa fecha. *Folha de Londrina*, 24 nov.1991

MILLARCH, Aramis. O sexagenário Palácio vai mudar. Mas só de endereço! *O Estado do Paraná*, Curitiba, 25 ago.1991.

_____. Bares da cidade, a estória a espera de quem a escreva. *O Estado do Paraná*, Curitiba, 19 jun.1983.

O ESTADO DO PARANÁ. Braz Hotel. Curitiba, 24 abr.1953.

_____. Homenagem da Câmara de Comércio Teuto-Brasileira. Curitiba, 16 jan.1955.

_____. Homenageado o Governador Munhoz da Rocha. Curitiba, 2 fev.1955.

_____. Cansado, o velho Onha vende seu restaurante. Curitiba, 1 jul.1987.

_____. A tradição na cozinha. Curitiba, 26 nov.1995.

_____. Bar reabre com muito mais charme. Curitiba, 23 jul.1995.

OLIVEIRA, P.J.de. Confeitarias Stuart e Iguazu: duas esquinas sem pecado. *Revista do Curitibaano*, Curitiba, n.1, verão 1985.

PIRES, Cláudia. Redes dão mais espaço aos hortifrúteis. *Folha de S. Paulo*. 11 nov. 1996.

REVISTA VEJA. A visita do mestre. São Paulo: Editora Abril, ano 25, n.19, 13 maio 1992.

_____. O melhor amigo do povo. São Paulo: Editora Abril, ano 28, n.40, 4 out.1995.

_____. Melhor do que se esperava. São Paulo: Editora Abril, ano 29, n.8, 21 fev. 1996.

_____. Da galinha caipira ao faisão. São Paulo: Editora Abril, ano 29, n.43, 23 out. 1996.

_____. Cardápio renovado. São Paulo: Editora Abril, ano 30, n.16, 23 abr. 1997.

TRIBUNA DO PARANÁ. Vai fechar o Vagão do Armistício. Curitiba, 7 dez.1956.

_____. Ponto elegante de uma cidade ! Confeitaria Iguazu. Curitiba, 12 fev.1958.

_____. Curitiba ganha uma confeitaria de classe. Curitiba, 13 fev.1958.

WEIS, Luiz. O Brasil vai à mesa. *Revista Superinteressante*, São Paulo, ano 5, n.6, p.21-35, jul. 1991.

_____. Aprendendo a comer. *Revista Superinteressante*, São Paulo, ano 5, n.7, p.49-61, jul. 1991.

_____. Questões de gosto. *Revista Superinteressante*, São Paulo, ano 5, n.8, p.41-52, ago. 1991.

BIBLIOGRAFIA

- ARAÚJO, Rosa Maria Barboza de. *A vocação do prazer: a cidade e a família no Rio de Janeiro republicano*. Rio de Janeiro: Rocco, 1993.
- ARIÈS, Philippe. *O tempo da história*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1989.
- ARON, Jean-Paul. *Le manger du XIX^e siècle*. Paris: Laffont, 1973.
- _____. *A cozinha: um cardápio do século XIX*. In: LE GOFF, Jacques (org.) *História novos objetos*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976. p.160-185.
- ATTALI, Jacques. *Histoires du temps*. Paris: Fayard, 1983.
- BAUDRILLARD, Jean. *Significação da publicidade*. In: LIMA, L.L. *Teoria da cultura de massa*. Rio de Janeiro: Saga, 1969.
- _____. *A sociedade de consumo*. Rio de Janeiro: Edições 70, 1991.
- BARTHES, Roland. *Mitologias*. 7.ed. São Paulo: Difel, 1987.
- BONIN, Anamaria. *Acteurs et consommateurs: valeurs et stratégies*. Essai présenté au Séminaire L'agroalimentaire brésilien dans les grands débats de l'économie internationale, organisé par CREDAL-IHEAL et GEAS-UFPR, dans le cadre de l'accord CAPES-COFECUB à Paris, les 22 et 23 octobre, 1992.
- _____. *O consumo alimentar e seus novos significados*. Trabalho apresentado na IV Reunião ABA-Sul, Florianópolis, 10 a 12 nov. 1993. mimeo.
- BONIN, Anamaria; ROLIM, Maria do Carmo; DEMETERCO, Solange. *O consumo alimentar em Curitiba: permanências e mudanças*. GEAS - UFPR, Curitiba, 1993. mimeo.
- BOSI, Ecléa. *Memória da cidade: lembranças paulistanas*. In: Vários. *O Direito à memória: patrimônio histórico e cidadania*. São Paulo: Departamento do Patrimônio Histórico, 1992. p.145-149.
- BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Difel/Bertrand Brasil, 1989.
- BRANDÃO, Carlos R. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. *Sobre o pensamento antropológico*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; Brasília: CNPq, 1988.

- COHEN, Abner. *O homem bidimensional*. Antropologia do poder e o simbolismo em sociedades complexas. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- COHN, Gabriel. Perspectivas da Esquerda. In: IANNI, Octavio et al. *Política e revolução social no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965. p.129-157.
- CONGRESSO INTERNACIONAL "PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CIDADANIA". *O Direito à Memória: patrimônio histórico e cidadania*. São Paulo, DPH/SMC, 1992.
- DAYAN, Elie I. *Restaurante: técnicas de serviço*. 2.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.
- DECCA, Edgar Salvadori de. Memória e cidadania. In: Vários. *O Direito à memória: patrimônio histórico e cidadania*. São Paulo: Departamento do Patrimônio Histórico, 1992. p.129-136.
- EIZNER, Nicole (org.) *Voyage en alimentation*. Paris: A.R.F.-Éditions, 1995.
- ELIADE, Mircea. *Imagens e símbolos*. São Paulo: Martins Fontes, 1991.
- FISHER, M F K. *Um alfabeto para gourmets*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- FLORENÇANO, Paulo C.; ABREU, Maria M. de. *Culinária tradicional do Vale do Paraíba*. Taubaté: Fundação Nacional do Tropeirismo/JAC Editora/Centro Educacional Objetivo, 1992.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- HABERMAS, Jürgen. *Mudança estrutural da esfera pública: investigações quanto a uma categoria da sociedade burguesa*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984.
- HELMAN, Cecil G. *Cultura, saúde e doença*. 2.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.
- HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (org.). *Pour une histoire de l'alimentation*. Paris: Colin, 1970. Cahiers des Annales, 28.
- HOERNER JÚNIOR, Valério. *Ruas e histórias de Curitiba*. Curitiba: Artes & Textos, 1989.
- JOVCHELOVITCH, Sandra; GUARESCHI, Pedrinho (orgs.) *Textos em representações sociais*. Petrópolis: Vozes, 1994.
- LACERDA, Maria Theresa B. *Café com mistura*. 2.ed. Curitiba: Criar, 1987.

- LEACH, Edmund. *Repensando a antropologia*. São Paulo: Perspectiva, 1974.
- LOBO, Luiz; FERNANDES, Carlos A. *A cozinha brasileira*. São Paulo: Círculo do Livro, 1989.
- MAFFESOLI, Michel. *A sombra de Dionísio: contribuição a uma sociologia da orgia*. Rio de Janeiro: Graal, 1985.
- NUNES, E. de Oliveira. *A aventura sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- ORTIZ, Renato. *A moderna tradição brasileira*. 3.ed. São Paulo: Brasiliense, 1991b
- PAZ, Francisco. *Cenários de economia e política*. Curitiba: Prephacio, 1991.
- POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v.2, n.3, p.3-15, 1989.
- REIS, Milton. Os projetos de remessa de lucros. In: *Revista Estudos Sociais*, Rio de Janeiro, v.3, n.11, p.311-321, dez.1961.
- R.C.M. *O cozinheiro imperial*. São Paulo: Best Seller, 1996.
- SAINT-HILAIRE. *A viagem à Comarca de Curitiba (1828)*. São Paulo: Brasiliense, 1964. v.315.
- SANTOS, Carlos Roberto dos. *Alimentar o Paraná Província - a formação da estrutura agro-alimentar*. Curitiba, 1992. Tese de Livre Docência - Departamento de História, Universidade Federal do Paraná.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.
- _____. *Ilhas da História*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.
- SCHORSKE, Carl E. A cidade segundo o pensamento europeu - de Voltaire a Spengler. *Espaço & Debates*, São Paulo, ano IX, n.27, p.47-57, 1989.
- SEIDL, A. Carlos. Estabilidade de preços faz o Brasil “reviver” os anos 50. *Folha de São Paulo*, 15 dez. 1996.
- SOMMA, Iolanda. *Pratos típicos do Brasil*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1979.
- SPINK, Mary Jane (org.) *O conhecimento no cotidiano*. São Paulo: Brasiliense, 1993.
- TREVISAN, Maria José. *50 anos em 5... A FIESP e o desenvolvimentismo*. Petrópolis: Vozes, 1986.

TURNER, Victor W.; BRUNER, Edward M. *The anthropology of experience*. Chicago: University of Illinois Press, 1986.

WILKINSON, John. *O futuro do sistema alimentar*. São Paulo: Hucitec, 1989.

WOORTMANN, Klaas A.A. A ideologia alimentar. In: - Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. Fundação Universidade de Brasília, *Série Antropologia*, n.20, Brasília, 1978.

ZAIDMAN, Claude. Maneiras à mesa. In: DHOQUOIS, Régine (org.) *A polidez: a virtude das aparências*. Porto Alegre: L&PM, 1993.

PERIÓDICOS

CORREIO DE NOTÍCIAS. Risoto. Só o do Xaxim resgata a nossa nostalgia culinária. Curitiba, 13 abr.1984.

_____. Luta para salvar a Churrascaria Cruzeiro. Curitiba, 5 jul.1985.

_____. Curitiba perde o seu ponto mais democrático da noite, o Bar Palácio. Curitiba, 23 nov.1986.

_____. Quem é dono do bar, o dono ou nós ? Curitiba, 30 nov. 1986.

_____. Um jornal de sobremesa no cardápio do Palácio. Curitiba, 1º jun.1987.

FOLHA DE LONDRINA. O velho Palácio muda de casa. Londrina, 16 mar.1990.

_____. Palácio muda de casa, mas mantém o charme. Londrina, 8 set.1991.

GAZETA DO POVO. Grande Madalozzo e Velho Madalozzo: 10 anos de tradição no bairro famoso de Santa Felicidade. Curitiba, 11 jan.1983.

_____. Curitiba perderá local tradicional. Curitiba, 25 jun.1985.

_____. Pelas assinaturas, o apelo para Churrascaria Cruzeiro não acabar. Curitiba, 25 ago. 1985.

_____. Churrascaria Cruzeiro com os dias contados. Curitiba, 1º abr.1986.

_____. Palácio, a tradição muda de endereço. Curitiba, 26 abr.1989.

_____. Restaurantes paranaenses. Curitiba, 29 jul.1991.

_____. História de Curitiba. Ah ... o doce da Confeitaria Cometa. Curitiba, 17 nov. 1991.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO. Bar Palácio: 61 anos de boemia agora em nova versão. Curitiba, 9 set. 1991.

JORNAL DO ESTADO. Madalozzo. O Comendador que veio de Caxias. Curitiba, 20 nov. 1983.

_____. Churrascaria Cruzeiro quer manter o bosque. Curitiba, 7 abr.1985.

_____. Bar Palácio. Mais de meio século de boêmia. Curitiba, 6 fev.1988.

_____. Bar do Pasquale, uma tradição ameaçada. Curitiba, 2 out. 1988.

_____. Cascatinha: pioneirismo gastronômico em Santa Felicidade. Curitiba, 9 mar. 1991.

_____. Família Madalozzo inova sem esquecer sua tradição. Curitiba, 10 mar. 1991.

_____. Stuart, Bife Sujo e Palácio: a história da cidade. Curitiba, 14 set.1991.

O ESTADO DO PARANÁ. Memórias do Palácio. Curitiba, 8 fev.1984.

_____. Bar Palácio deixará boêmios órfãos. Curitiba, 30 nov.1986.

_____. 61 anos depois, o Palácio inaugurou. Curitiba, 6 set.1991.

_____. No Stuart, um público eclético. Curitiba, 23 jul. 1995.

REVISTA PARANÁ SOCIAL. Curitiba, n.13, 1991.

TRIBUNA DO PARANÁ. Cerimônia da saideira. Curitiba, 6 set. 1991.

ANEXO 1

ENTREVISTADOS

1. Artur Teske - proprietário do Restaurante Rio Branco
2. D^a. Amanda - proprietária do Restaurante Colibri
3. Ana Maria Blum - proprietária do Bar Triângulo
4. Antonio Souza Cunha - advogado
5. Boris Musialowski - jornalista
6. Carlos Roberto Madalozzo - proprietário do Restaurante Madalozzo
7. D^a. Dibe - proprietária da Confeitaria e Restaurante Iguaçu
8. Fredi Jonscher - proprietário do Grande Hotel Moderno
9. Hans Egon Breyer - proprietário do Restaurante Nino
10. Izaltino - ex-garçom do Bar Palácio
11. Jamil Snege - publicitário, escritor
12. João de Pasquale - proprietário do Lá no Pasquale
13. João José Werzbitzki - publicitário; filho do Onha
14. Jean Paul Decock - proprietário do Restaurante Ile de France
15. Luís Antonio Kundy - proprietário da Churrascaria Cruzeiro
16. Luís Alfredo Malucelli - jornalista
17. D^a. Mira - proprietária do Restaurante Iguaçu
18. Maria Ângela da Silva - cozinheira do Restaurante Rio Branco
19. Magui Biba - filha dos proprietários do Restaurante Zacarias
20. Neida Lolita Ferreira - filha dos proprietários do Bar Paraná

21. Nireu Teixeira - jornalista, advogado
22. Norberto - garçom da Confeitaria e Restaurante Iguaçu
23. Osmar Larson - garçom da Churrascaria Tupã
24. Pepe - proprietário do Bar e Restaurante Palácio
25. Pompeu Calicetti - proprietário do Restaurante Bologna
26. Paulo Roberto Marins - jornalista
27. Poty Lazzarotto - filho dos proprietários do Restaurante Vagão do Armistício
28. Renato Trevisani - proprietário do Restaurante Cascatinha
29. Ruy Stefanés - proprietário do Bar do Arthur
30. Ronald Abrão (Ligeirinho) - proprietário dos Restaurantes Cinelândia da Ermelino de Leão e Barão do Rio Branco
31. Valêncio Xavier - escritor
32. Vinicius Coelho - jornalista
33. Waldir Langui - filho dos proprietários do Restaurante Gruta Azul
34. Teodoro Woitch - garçom do Restaurante Zacarias

ANEXO 2**RESTAURANTE ZACARIAS***CARDÁPIO À LA CARTE***CAMARÕES**

Maionese de camarão, camarão frito, camarão à milanesa, camarão à doré, camarão ensopado, camarão à baiana, camarão com palmito, fritada de camarão, omelete de camarão, camarão à brasileira.

PEIXES

Maionese de peixe, filé de peixe à milanesa, filé de peixe à doré, filé de peixe ao molho de camarão, filé de peixe ao molho tártaro, peixe grelhado, peixe frito ao natural.

FRANGOS

Frango assado com fritas, frango à brasileira, supreme de frango.

FILES

Filé à Zacarias, filé à milanesa completo, filé à cavalo, filé completo, filé suíço, filé à parmegiana.

FILE MIGNON

Filé mignon à Zacarias, filé mignon completo, mignon à cavalo, mignon com fritas, mignon com champignon.

MASSAS

Espaguete ao suco, espaguete à bolonhesa, espaguete ao molho de tomate, espaguete com frango desfiado, espaguete alho e óleo, lasanha ao forno, lasanha com presunto, lasanha com queijo e presunto, canelone gratinado.

PRATOS DIVERSOS

Língua com ervilha, língua à milanesa, língua à doré, bisteca grelhada completa, bisteca à milanesa, bisteca à doré, bisteca à brasileira, omelete de queijo, omelete de presunto, omelete com frango desfiado.

SALADAS

Tomate, alface, palmito, salada mista, salada russa.

SOBREMAS

Pudim com ameixas, queijo e goiabada, pêssegos e figos em calda, morangos com chantili.