

DEBORAH AGULHAM CARVALHO

**DAS CASAS DE PASTO AOS RESTAURANTES: OS SABORES DA VELHA
CURITIBA (1890-1940)**

CURITIBA

2005

DEBORAH AGULHAM CARVALHO

**DAS CASAS DE PASTO AOS RESTAURANTES: OS SABORES DA VELHA
CURITIBA (1890-1940)**

Dissertação apresentada ao curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, como quesito parcial à obtenção do título de Mestre em História.

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

CURITIBA

2005

Catalogação na publicação
Sirlei R. Gdulla – CRB9ª/985
Biblioteca de Ciências Humanas e Educação - UFPR

C331 Carvalho, Deborah Agulham
 Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da
 velha Curitiba (1890-1940) / Deborah Agulham Carvalho.
 – Curitiba, 2005.
 170 f.

 Dissertação(Mestrado) – Setor de Ciências Humanas,
 Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

 1. Alimentação – Curitiba(PR). 2. Restaurantes,
 bares,etc. - Curitiba(PR). 3. Vida urbana – Curitiba(PR).
 4. Alimentação – comércio – Curitiba(PR). I. Título.

CDD 647.95

CDU 64.024.3



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

PARECER

Os Membros da Comissão Examinadora designados pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História para realizar a arguição da Dissertação da candidata **Deborah Agulham Carvalho**, sob o título “**Das casas de Pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)**” para obtenção do grau de **Mestre em História**, após haver realizado a atribuição de notas são de Parecer pela sendo-lhe conferidos os créditos previstos na regulamentação dos Cursos de Pós-Graduação em História, completando assim todos os requisitos necessários para receber o grau de **Mestre**.

Curitiba, 29 de agosto de 2005

Prof. Dr.
Presidente

Prof. Dr.
1º Examinador

Prof. Dr.
2º Examinador



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

Ata da sessão pública de arguição de Tese para obtenção do grau de Mestre em História. Aos vinte e nove dias do mês de agosto de dois mil e cinco, às nove horas, na sala 612, Edifício D. Pedro I, da Universidade Federal do Paraná, foram instalados os trabalhos de arguição da candidata **Deborah Agulham Carvalho** em relação a sua Dissertação intitulada "**Das casas de Pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)**". A Banca Examinadora, designada pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História, foi constituída pelos seguintes professores: Carlos Roberto Antunes dos Santos (orientador), Henrique Soares Carneiro (USP) e Luiz Carlos Ribeiro (UFPR) sob a presidência do primeiro. A sessão teve início com a exposição oral do candidato sobre o estudo desenvolvido. Logo após o senhor presidente concedeu a palavra a cada um dos Examinadores para suas respectivas arguições. Em seguida, o candidato apresentou sua defesa. Na sequência, o senhor presidente retomou a palavra para as considerações finais. A seguir a banca examinadora reuniu-se sigilosamente, decidindo-se pela ~~...aprovada...~~ da candidata. Finalmente, o senhor presidente declarou ~~...aprovada...~~ a candidata que recebeu o título de **Mestre em História**. Nada mais havendo a tratar o senhor presidente deu por encerrada a sessão, da qual eu, Dóris Guidolin, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim e pelos membros da Comissão Examinadora.

Dóris Guidolin

Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

Prof. Dr. Henrique Soares Carneiro

Prof. Dr. Luiz Carlos Ribeiro

A Nice e Jojô, meus pais

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS

Agradeço a meus pais, Eunice e João, pelo eterno incentivo ao estudo.

A minha irmã, Alessandra, pelo empréstimo do computador.

Ao meu avô Ubiratã Sanches Agulham pela doação de uma preciosidade da sua biblioteca, a qual me deu pistas sobre as casas de pasto.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, pelas orientações, sugestões, críticas e pela humanidade.

Aos funcionários da Divisão de Documentação Paranaense, da Biblioteca Pública do Paraná, que têm me acolhido nesses últimos três anos de pesquisa: Josefina Palazzo Ayres, Canísio Morch, Eliete Saviski, Lídiamara Gross, Tânia Mara Paiva e Vilma Nascimento e os estagiários (por ordem de chegada) Carlos, Daniel, Carol, Rose, Thiago, Andressa, Cleber Gatti, Daniele, Thiaguinho, Agatha, Allan e Jonathan.

Aos queridos (antigos e atuais) funcionários do Centro de Documentação da Casa da Memória: Ângela Cherobim, Cristian Mara, Maria Inês, Gin e Rosana. A Roberson Caldeira Nunes pela disponibilização das imagens utilizadas neste trabalho. A Filomena Hammerschmidt pela cessão do computador até tarde da noite, quando o tempo de pesquisa já estava ficando apertado.

Ao Departamento Estadual de Arquivo Público, à Cynthia Roncaglio e Maria Aparecida Borges Martins.

A Maria Luiza Gonçalves Baracho pela introdução à pesquisa histórica há seis anos e pela digitalização das fontes que economizaram muito tempo de fichamento.

A Lílían Alcântara Soares pelas várias leituras do pré-projeto, quando entrar no mestrado não passava de um “quem sabe?”.

A Prof^a. Dra. Sandra Novaes pela inenarrável experiência da construção do trabalho acadêmico e pela eterna amizade que surgiu desse processo.

A Prof^a. Dra. Márcia Teresinha Dalledone Siqueira pelo incentivo.

Aos meus braços direito e esquerdo e queridas amigas – Luciana Kindl da Cunha e Lilian Wolff – pelas dicas sobre como organizar alguns dados.

Às senhoras Adelina Lúcia Spessato Ferreira, Arilda Scarante, Escolástica Stenzoski Zanicoski, Zélia Petersen, e aos senhores Antonio Scarante e Mário Busnardo meus entrevistados, pelas preciosas informações sobre suas casas de pasto.

E a todos que, de perto ou de longe, me ouvindo falar das ditas casas de pasto e restaurantes, acompanharam a trajetória desse trabalho e torceram pela sua finalização.

Lê, lê, imbecil, e refina teu apetite; aprende a viver com instrução; banqueteia tua mente e mortifica tua carne; lê e ingere teu alimento pelos olhos; fecha tua boca e mastiga o bolo alimentar do entendimento.

William Congreve

SUMÁRIO

LISTA DE ILUSTRAÇÕES	viii
RESUMO.....	ix
RESUME	x
INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO 1: ESPAÇO, SOCIEDADE E ALIMENTAÇÃO	12
1.1 AS ORIGENS DAS CASAS DE PASTO E RESTAURANTES	12
1.2 VIDA URBANA EM CURITIBA: SEUS ASPECTOS E TRANSFORMAÇÕES LOCAIS	22
1.3 SAÚDE X ALIMENTAÇÃO EM CURITIBA: COMER PARA FICAR FORTE?.....	27
CAPÍTULO 2: COMER, BEBER, DORMIR: OS SABORES DE CURITIBA.....	42
2.1 CASAS DE PASTO	42
2.2 RESTAURANTES	51
2.3 RESTAURANTE E BAR.....	68
2.4 RESTAURANTE E CAFÉ.....	76
2.5 RESTAURANTE, CAFÉ E HOTEL	88
2.6 RESTAURANTE E HOTEL.....	91
2.7 RESTAURANTE E PENSÃO	109
CAPÍTULO 3: O COMÉRCIO RECHEIA A CIDADE?.....	114
3.1 A CIDADE: SEUS COLONOS, VENDEDORES E COMERCIANTES	115
3.2 MAPEAMENTO DAS CASAS DE PASTO E RESTAURANTES DE CURITIBA.....	122
3.3 MULHERES COMERCIANTES, MULHERES “TRABALHADEIRAS”	134
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	142
REFERÊNCIAS	146
FONTES CONSULTADAS	153
BIBLIOGRAFIA	155
APÊNDICE	168

RESUMO

Esta dissertação de mestrado intitulada “**Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)**” trouxe à tona a trajetória desses estabelecimentos comerciais na capital paranaense, no contexto da Primeira República, tendo como prioridade a temática alimentar. Em meio ao processo de remodelação e modernização das grandes cidades brasileiras, como Rio de Janeiro e São Paulo, foi que Curitiba procurou se adequar (à sua maneira) a essa nova realidade e implementar normas que perpassavam pela limpeza dos espaços como um todo, salubridade e moralidade, cujas quais estavam de acordo com as determinações do governo local. Coadunadas ao discurso oficial, essas normas chamaram a atenção para a questão alimentar, quando proprietários das casas de pasto e restaurantes as vincularam a seus estabelecimentos, associando a elas, principalmente, os *sabores* de Curitiba: os pratos das cozinhas do imigrante, nacional, regional e local, os serviços e a organização do espaço de sua responsabilidade. Paralelamente a esse panorama, na tentativa de completar o diálogo entre história da alimentação e história do comércio, foi que se observou a maior incidência dessas casas comerciais no quadro urbano da capital paranaense em detrimento do rocio, o seu crescimento e declínio, a consolidação do termo *restaurante* em sobreposição à *casa de pasto*, bem como a atuação das mulheres na qualidade de proprietárias desses estabelecimentos.

Palavras-chave: Casa de pasto; Restaurante; Alimentação; Comércio; Curitiba.

RÉSUMÉ

Cette dissertation de diplôme d'études approfondies intitulée "Des maisons de traiteurs aux restaurants: les saveurs de vieille Curitiba (1890-1940)" a cherché à apporter la trajectoire de ces établissements commerciaux dans la capital du Paraná, dans le context de la Première République, ayant priorité l thématique alimentaire. Dans moyen à la procédure de retouche et modernisation des grandes villes brésiliennes, comme Rio de Janeiro et São Paulo, a été que Curitiba a cherché à s'ajuster (à sa manière) à cette nouvelle réalité et à mettre en oeuvre des normes que passé pour la nettoyage du l'espace en tout, salubrité et moralité, dont les lequel étaient conformément aux déterminations du gouvernement local. Combinées au discours officiel, ces normes ont appelé l'attention la question alimentaire, quand les propriétaires des maisons de traiteurs et des restaurants leur ont attaché leurs établissements, s'associant à elles, principalement, les saveurs de Curitiba: les assiettes des cuisines de l'immigré, du national, régional et local, des services et de l'organisation de l'espace de sa responsabilité. Parallèlement à ce panorama, dans la tentative de decompléter le dialogue entre histoire de l'alimentation et l'histoire du commerce, ce a été que s'est observée plus la plus grande incidence de ces maisons commerciales dans le tableau urbain du capital au détriment de la *rocio*, sa croissance et baisse, la consolidation du terme *restaurant* dans superposition à la *maison de traiteur*, ainsi que la performance des femmes en la capacité de propriétaires de celui-là établissements.

Mots-clés: Maison de traiteur; Restaurant; Alimentation; Commerce; Curitiba.

INTRODUÇÃO

A alimentação passou a ser objeto de estudo nas Ciências Humanas, mais especificamente nos *Annales*, quando os historiadores Marc Bloch e Lucien Febvre, representantes da Primeira Geração, pensaram trabalhar a história do cotidiano; nessa empreitada, Bloch escreveu um ensaio sobre história da alimentação como parte integrante da obra **Encyclopédie Française** de Febvre, cuja qual foi publicada ao final da década de 1930¹.

Já na Segunda Geração dos *Annales*, dois trabalhos foram bastante representativos no tocante à questão alimentar: as obras dos historiadores Fernand Braudel e Ernest Labrousse. O volume um da obra de Fernand Braudel denominada **Civilização material, economia e capitalismo**, publicada em Paris em 1979, enquadrou-se nos estudos de História da Cultura Material; nela, o historiador francês dedicou um capítulo inteiro aos gêneros alimentícios, como o trigo, o arroz e o milho, do século XV ao XVIII, enquanto produtos representantes da vida cotidiana².

Na seqüência, a tese de Ernest Labrousse, intitulada **La crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Revolution**, de 1944, e que anos mais tarde foi inserida na chamada História Quantitativa, abordou a respeito da crise econômica francesa que se instaurou no século XVIII, em função de uma má colheita, cujo reflexo negativo se estendeu do meio rural para os grandes mercados e para a indústria³.

A partir da década de 1970, o interesse pela temática alimentar tomou corpo e, no ano de 1974, a obra **Faire de l'histoire**, organizada por Jacques Le Goff e Pierre Nora propôs pensar a História através de outros tipos de história, dentre as quais "...a micro-história, em contraposição a uma história absoluta do passado"⁴. Nessa perspectiva, historiadores como Jean-Louis Flandrin e Jean-Paul Aron, passaram e se ocupar dos estudos sobre alimentação, os quais têm apresentado significativo crescimento na própria

¹ BURKE, P. **A Escola dos Annales (1929-1989): a Revolução Francesa da historiografia**. Tradução de Nilo Odalia. São Paulo: Editora da UNESP, 1997. 154 p.; p. 60.

² BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII**. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 89-236.

³ BURKE, **op. cit.**, p. 68.

⁴ SANTOS, C. R. A dos. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. **História: Questões & Debates**. Curitiba, p. 11-31; p. 14, 2005.

Academia francesa; dentre tais estudos que resultaram em publicações traduzidas no Brasil desde a década de 1990, estão as obras **História da alimentação**, organizada por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, **A gastronomia francesa**, de Jean-Robert Pitte e a **Invenção do restaurante**, de Rebecca Spang.

No Brasil, trabalhos acadêmicos – como as dissertações de Daniele Rocha Saucedo (sobre a fusão dos espaços público e privado no Restaurante Bologna) e de Juliana Cristina Reinhardt (sobre o fortalecimento da tradição proporcionado pela memória gustativa, através da ingestão de pães e das bolachas produzidas e comercializadas pela Padaria América desde 1913), bem como as teses de Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (sobre as boas maneiras à mesa e seus desdobramentos) e a de Suely Teresinha Schmidt Passos de Amorim (sobre as práticas alimentares infantis no Brasil) -, compõem uma série de objetos de pesquisa já desenvolvida desde a década de 1990, no Departamento de História, da Universidade Federal do Paraná. Sob a implantação pioneira e orientação do Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, trabalhos nessa linha vêm despertando interesse entre historiadores, sociólogos e nutricionistas, no tocante à construção de projetos de pesquisa de caráter interdisciplinar, na História.

Minha trajetória na busca por informações sobre História e Alimentação teve início quando eu era estagiária do setor de Memória Urbana, da Casa da Memória (Fundação Cultural de Curitiba) e ainda graduanda do curso de História; nessa época participava de um projeto, provisoriamente intitulado “Caminhos”, o qual procurava contar a história de Curitiba através das atuais avenidas Anita Garibaldi e Cândido de Abreu e rua Mateus Leme.

Nas fontes selecionadas para esse projeto, ou seja, almanaques, Livros de Impostos, Indústrias e Profissões da Capital e Livro Azul da Cidade de Curityba buscou-se levantar os vários estabelecimentos comerciais existentes ao longo desses logradouros para entender um pouco mais do que era essa cidade à época. Quanto a mim, aproveitei para também olhar os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões no intuito de procurar vestígios sobre os prováveis estabelecimentos que comercializassem gêneros alimentícios em Curitiba. No entanto, o Livro Azul da Cidade de Curityba – datado de

1935 – trouxe-me, primeiramente, algo que eu procurava ainda que sem compromisso ou rigor metodológico: um anúncio da fábrica de massa de tomate, de Archelau de Almeida Torres, situada em Araucária (um dos municípios da Região Metropolitana de Curitiba). *A posteriori*, os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões me mostraram a existência de restaurantes, a partir de 1892 em Curitiba, bem como um tipo de estabelecimento chamado “casa de pasto”, cujo termo até então me era desconhecido.

Passei a fichá-los e procurar o significado para as tais casas de pasto, quando me deparei com uma definição, em um dicionário qualquer, que afirmava que *pasto* era alimento e *casa de pasto*, restaurante. Tal informação me encorajou a trabalhar na monografia de conclusão daquele curso a relação entre gêneros alimentícios e as mudanças nos hábitos alimentares da população curitibana.

Para tal, li **História da alimentação no Paraná**, obra cuja tese central aborda a questão agroalimentar através de sua produção, distribuição e consumo no tocante aos alimentos que faziam parte do cotidiano do paranaense no período provincial – a partir da 2ª metade do século XIX -, como a carne, o arroz, o feijão, o milho, a mandioca, o trigo e a erva-mate⁵. Concomitantemente, a pesquisa aliada às leituras relacionadas à questão alimentar resultaram em trabalho monográfico de graduação sobre os gêneros alimentícios vendidos no quadro urbano da capital paranaense pelos colonos, bem como aqueles nos armazéns e em alguns restaurantes e casas de pasto⁶ na última década do século XIX. Nessa época, a documentação utilizada na escrita desse trabalho foram os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões e os almanaques referentes ao período de dez anos.

Mesmo tendo escolhido um recorte relativamente curto, dei continuidade ao arrolamento das fontes até a década de 1940. No intuito de dar seqüência aos estudos sobre História da Alimentação e me aprofundar na trajetória de casas de pasto e restaurantes em Curitiba foi que entrei em contato com o Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos pensando a possibilidade de participar do Programa de Pós-Graduação em História, na Universidade Federal do Paraná.

⁵ SANTOS, C. R. A dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. 190 p.; p. 16. (Coleção Farol do Saber).

⁶ “Estabelecimento onde se serve de comer”. CASA DE PASTO. In: SÉGUIER, J. de. **Diccionario Prático Illustrado**: novo diccionario encyclopédico luso-brasileiro. 2ª ed. revista. Porto: Lello & Irmão, L.^{da}, Editores, 1928. 1780 p.; p. 844.

A priori, tentei viabilizar a construção de um projeto de pesquisa o qual estabelecesse um diálogo entre história da alimentação e história do comércio; no entanto, as fontes que eu tinha em mãos eram insuficientes para dar conta da questão alimentar.

Iniciados os créditos do mestrado e em meio às contribuições feitas nas disciplinas de Seminário I e II, uma das sugestões apontadas pelo próprio orientador se deu no sentido de ampliação das fontes referentes ao projeto, o que resultou na busca por maiores informações sobre casas de pasto e restaurantes, em Curitiba, entre 1890 e 1940, nos periódicos da época. Nestes, os anúncios dos estabelecimentos foram de grande valia, visto que trouxeram informações sobre os serviços, gêneros, horário de funcionamento, bebidas, localização e, em alguns casos, a razão social. Isso favoreceu o entendimento da relação casa de pasto/restaurante *versus* alimentos em função dos últimos estarem inseridos numa categoria histórica, que pode ser explicada pela sua produção, circulação e consumo à luz dos níveis de desenvolvimento de uma determinada formação econômica e social⁷.

Concomitantemente, de posse do nome completo e endereço dos então proprietários desses estabelecimentos, decidi contatar seus descendentes. A procura por essas pessoas pelo sobrenome na lista telefônica foi um trabalho exaustivo e nem sempre com resultados favoráveis ao projeto: na maior parte das vezes ou elas desconheciam o tal proprietário, ou, se sabiam da atividade na época confirmavam a informação, mas nada de novo acrescentavam. Uma situação desestimulante, a exemplo da filha de um dos proprietários que acompanhou o trabalho dos pais na casa de pasto e presenciou as mudanças de sede do estabelecimento e que, sob hipótese alguma quis contribuir, somou-se a outras situações desanimadoras, cujas quais culminaram no abandono da idéia de trabalhar com depoimentos, exceto em apenas seis casos, cujas informações concedidas foram incorporadas ao trabalho.

Tendo em mãos o nome e endereço dos proprietários de casas de pasto e restaurantes – ou seja, dados estes provenientes da pesquisa nos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões -, procurei verificá-los nos registros de imigrantes disponíveis para consulta no *site* do Departamento Estadual de Arquivo Público (DEAP), com o

⁷ SANTOS, *História da alimentação...*, p. 124.

intuito de identificar a nacionalidade desses comerciantes, bem como o ano de chegada dessas pessoas, nome e número de membros da família; mas a não-padronização na escrita de seus nomes pouco favoreceu a identificação da grande maioria dos proprietários e, quando encontradas as famílias de mesmo sobrenome, raros eram os registros que informavam que determinado comerciante tinha certo grau de parentesco com os demais inscritos nos Livros.

A despeito da política imigrantista no Brasil, através da lei de 16 de março de 1820, objetivava-se ocupar os chamados “vazios demográficos”, através da realocação de imigrantes europeus nesses espaços. Ao final dos anos 1840, muitos dos que entraram no país passaram a trabalhar nas lavouras cafeeiras em São Paulo, sob o regime de parcerias. De 1850 a 1860, a chegada de imigrantes continuou e, até 1870, predominava o imigrante alemão; a partir dessa última década, a presença de italianos passou a ter maior expressividade. No Paraná, os imigrantes também se instalaram com maior incidência já no primeiro ano de governo do então Presidente de Província Laménha Lins (1875-1877), com o intuito de gerar uma agricultura de abastecimento; em Curitiba, alemães, italianos, poloneses e ucranianos, por exemplo, deram não apenas uma nova feição à sociedade local, mas também atuaram nesse espaço, na qualidade de comerciantes – inclusive como proprietários de casas de pasto e restaurantes -, e de colonos que vinham do rocio comerciar no quadro urbano da capital paranaense.

Na seqüência, depois de delimitadas as fontes, busquei conceituar casas de pasto e restaurantes enquanto objeto de estudo, já que “os objetos históricos são recortes da realidade, são recursos analíticos que servem para decompor o processo social em diferentes dimensões que nos oferecem uma riqueza múltipla de informações sobre aspectos da realidade, mas que devem ser compreendidos integrados no conjunto da vida, que é simultaneamente social, econômica e cultural...”⁸; por esse motivo, enquadravam-se na colocação do historiador social Henrique Carneiro, no tocante ao aspecto cultural – o que se depreende de um projeto na linha de pesquisa Cultura e Poder.

⁸ CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 p.; p. 166-167.

Ao ir mais além, pensei uma possível abertura no sentido de analisá-los como parte integrante dos bares, cafés, hotéis e pensões **tão-somente nos casos em que houvesse alguma informação referente à venda de refeições naquelas casas de comércio**; tendo em vista que “a alimentação [é] um fato da cultura material, da infraestrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade”⁹ – quando combinada aos dados arrolados nos anúncios dos periódicos da época que serviram de amostragem para a escrita deste trabalho - daria conta de trazer à tona novos questionamentos pela temática alimentar.

Como problemática, procurei identificar os alimentos, os gêneros, as comidas e os pratos elaborados e comercializados *nas e pelas* casas de pasto e restaurantes de Curitiba, entre 1890 e 1940. Esse recorte, cujo contexto é o da Primeira República, foi determinado pelas fontes, em função do ano de 1890 ser o meio-termo entre o momento em que os Alvarás do Comércio (1885) e Livros de Impostos, Indústrias e Profissões (1892) começam a dar sinais do surgimento dessas casas comerciais em Curitiba e 1940 por ser o ano em que se consolidou o uso do termo *restaurant* como substituto de *casa de pasto*.

De posse das fontes arroladas e no decorrer da construção metodológica, utilizei-me da experiência da historiadora Sandra Jatahy Pesavento sobre o papel desse profissional. Segundo ela,

a figura do narrador – no caso, o historiador, que narra o acontecido – é a de alguém que mediatiza, que realiza uma seleção dos dados disponíveis, que tece relações entre eles, que os dispõe em uma seqüência dada e dá inteligibilidade ao texto. Tais atividades envolvem a montagem de uma intriga, a urdidura de um enredo, a decifração de um enigma. O narrador é aquele que se vale da retórica, que escolhe as palavras e constrói os argumentos, que escolhe a linguagem e o tratamento dado ao texto, que fornece uma explicação e busca convencer. (...). O narrador-historiador é ainda que se vale de provas – os indícios, cuidadosamente pesquisados, selecionados e dispostos em uma rede de analogias e combinações de modo a revelar significados – que, mais até do que explicar, operam como recurso de autoridade à fala do historiador. Além disso, o historiador-narrador cita. Suas citações não são apenas evidências de que ele andou pelos arquivos e, cumprindo o seu ofício, pesquisou as fontes documentais, mas também operam no sentido de atestar que esse historiador conhece e participa do diálogo científico e acadêmico de sua época. Ele demonstra com isso não apenas a sua erudição, mas sua atualização com as tendências e debates de seu tempo. (...). O método fornece ao historiador meios de controle e verificação, possibilitando uma maneira de mostrar, com segurança e seriedade, o caminho percorrido, desde a pergunta formulada à pesquisa de

⁹ Id.

arquivo, assim como a estratégia pela qual fez a fonte falar, produzindo sentidos e revelações, que ele transformou em texto¹⁰.

Com base no raciocínio desenvolvido por Pesavento, acredito que a riqueza do trabalho do historiador – e o seu diferencial enquanto profissional daqueles que nomeiam a si próprios como representantes dessa categoria, **quando não o são** - está no debruçar sobre a documentação levantada, arrolada e devidamente fichada. Assim, acima de tudo, procurei construir a narrativa sem perder de vista as fontes e permiti que elas tivessem um peso bastante significativo no corpo do trabalho, já que elas se inserem num processo de pesquisa exaustivo nos seguintes acervos: do Centro de Documentação da Casa da Memória, os Alvarás Comerciais, de 1885 a 1937; Departamento Estadual de Arquivo Público, os Livros de Impostos, Industrias e Profissões – de 1872 a 1943; da Divisão de Documentação Paranaense, Biblioteca Pública do Paraná, todas as revistas relativas aos anos de 1887 a 1943 e os jornais **O Dezenove de Dezembro** (em que foram consultados apenas os exemplares *fac-símiles* correspondentes aos anos de 1854, 1857 e 1858), bem como os pertencentes à última década de 1890, conforme pode ser visto mais detalhadamente na folha 153 deste trabalho e os exemplares do **Diário da Tarde**. Também incluí citações diretas como forma de não apenas ilustrar o texto, mas me valer da idéia de representação através dos discursos em execução à época.

A respeito da “atualização com as tendências e debates de seu tempo”, percebo que a abordagem dada pelo viés da alimentação é cabal quando procura “recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas”¹¹. Nesse sentido foi que procurei conhecer os trabalhos pioneiros orientados pelo Prof. Carlos, no departamento de História da UFPR, em “História e Alimentação”, dentre os quais pude selecionar a dissertação de mestrado de Solange Demeterco e a tese de doutorado de Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim, enquanto trabalhos cujos recorte, objeto de pesquisa e metodologia apresentavam maior proximidade com o que eu pretendia desenvolver.

¹⁰ PESAVENTO, S. J. **História & história cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003. 132 p.; p. 50-51; 67. (Coleção História &... reflexões, 5).

¹¹ SANTOS, A alimentação e seu..., f. 1.

O primeiro, intitulado “**Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (1900-1950)**”, trata da escolha, do preparo, do consumo e do ritual que envolve a refeição nos primeiros 50 anos do século XX; tal recorte se justifica pelo fato de que, nesse período, os diversos grupos de imigrantes já haviam se fixado em Curitiba, integrando-se à economia e à sociedade, bem como à nova forma de sociabilidade que resultou da sua chegada, atrelada ao surgimento de restaurantes como locais do comer. Outro aspecto abordado pela historiadora se refere à expansão da indústria curitibana que, segundo ela, permitiu que a variação e a oferta de gêneros alimentícios surgissem enquanto uma nova ferramenta para atender às expectativas do novo consumidor, que se mostrava receptivo à presença de novos produtos e formas de lazer. No mais, os cadernos de receita das famílias curitibanas e uma série de entrevistas, algumas com mulheres dessas famílias (cerca de 19), foram utilizadas por Solange Demeterco como fonte documental e oral e que possibilitaram-na identificar quais eram os pratos considerados estimulantes do gosto e do prazer à mesa, importantes na tradição familiar.

Já no segundo, intitulado “**Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba (1950-1960)**”, Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim ocupou-se em conhecer o gosto dos fregueses dos bares e restaurantes dessa cidade, entre 1950 e 1960; aliado ao padrão alimentar característico em cada um dos estabelecimentos que serviram de amostragem ao longo da tese, Rolim não perdeu de vista a noção de sociabilidade que estava agregada a eles. Para a análise do corpo documental, a historiadora utilizou, entre outras fontes, os cardápios desses estabelecimentos, com o intuito de identificar o gosto da sociedade em questão, combinados ao que ela definiu enquanto “categorias universais”, a exemplo de “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”¹².

Para dar conta da trajetória de casas de pasto e restaurantes em Curitiba, de 1890 a 1940, parti de três objetivos: 1) contextualização do objeto de pesquisa na sua origem, à luz do espaço e da sociedade de então; 2) direcionamento aos pratos

¹² ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60**. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 250 f; f. 5.

confeccionados pelos estabelecimentos e seus respectivos serviços e 3) comércio de venda de gêneros alimentícios em paralelo ao mapeamento do objeto, respectivamente; tais objetivos foram trabalhados cada qual dentro de um capítulo, que perpassaram pela cidade, alimentação e comércio locais.

Assim, no primeiro capítulo, foram abordados alguns autores que pensaram o surgimento de casas de pasto e restaurantes como objeto de estudo na História; na sequência, foram observadas as mudanças absorvidas pela capital paranaense na tentativa de enquadrá-la às vivências já experimentadas pelos países europeus e que vinham fazendo parte da realidade das principais capitais brasileiras - a exemplo de Rio de Janeiro e São Paulo – no sentido de adequar ao cotidiano local as noções de modernidade, as quais estavam condicionados os preceitos de higiene, moral e crescimento urbano. Nessa direção, foram tratados os aspectos do cotidiano de Curitiba, no tocante às mudanças de cunho urbanístico, dentre as quais estavam a preocupação com o estado de conservação dos logradouros públicos e, por fim, à salubridade na cidade como um todo, em momentos de epidemia e, principalmente, nos locais de venda de refeições e demais produtos. Como fontes foram utilizados os jornais da época, a exemplo do **Diario do Commercio**, **Diario do Paraná**, **A Republica** e **Diario da Tarde**, tendo sido este o de maior destaque por compreender os últimos anos do século XIX até 1940; dentre as revistas estavam **A Bomba** e **Ilustração Paranaense**.

No segundo capítulo, intitulado “Comer, beber, dormir: os sabores de Curitiba”, os estabelecimentos foram trabalhados dentro de categorias, cuja escolha pela nomenclatura se deu em função da inexistência de um padrão para nomear casas de pasto e restaurantes nos anúncios das fontes de imprensa. Assim, foi que se procurou realocá-los com o intuito de mostrar a condição na qual seus proprietários tornavam mais claro ao público leitor os serviços cujos estabelecimentos estavam inseridos. A definição de acordo com o enquadramento foi organizada por ordem alfabética a partir da palavra subsequente a *restaurante* - como *restaurante e bar*, *restaurante e café*, *restaurante, café e hotel* e assim por diante -, dentro das quais a questão alimentar foi item primordial entre 1890 e 1940, na cidade de Curitiba. Foram escolhidos e utilizados os dois volumes da obra

História da alimentação no Brasil, de Luís da Câmara Cascudo e o **Pequeno dicionário da gula**, de Márcia Algranti para a complementação de dados referentes a certos pratos ou alimentos existentes nos anúncios das fontes de imprensa.

Dados mais gerais, a exemplo da qualidade e custo dos serviços - quando existentes - também foram abordados para que o leitor pudesse perceber certas alterações no discurso dos próprios anúncios, que se davam muito mais em se tratando dos pratos e seus respectivos alimentos do que quanto à salubridade e organização. Nesse sentido foi que se procurou verificar até onde ia a preocupação dos comerciantes locais em informar a respeito das atividades habituais em seus estabelecimentos e como eles, efetivamente, remetiam à questão alimentar com relação à possibilidade de realização das refeições fora do âmbito privado. Aqui, as fontes utilizadas foram os depoimentos de Adelina Lúcia Spessato Ferreira, Escolástica Stenzoski Zaniocoski e Zélia Petersen, bem como os jornais **O Dezenove de Dezembro**, **Diario do Commercio**, **Diario do Paraná**, **Diario da Tarde** e as revistas: **A Bomba**, **A Cidade**, **A Cruzada**, **A Fulanita**, **Almanach dos Municipios**, **Almanach do Paraná**, **Almanach Paranaense**, **Annuario dos Impostos (Federaes, Estadoaes e Municipaes)**, **A Rolha**, **A Rua**, **A Sulina**, **Boletim da Associação Commercial do Paraná**, **Calendario do Paraná**, **Caras e Carrancas**, **Expansão Econômica**, **Gran-Fina**, **Guia Telefônico**, **Ilustração do Paraná**, **Indicador Commercial Paranaense**, **Lista de Assignantes**, **Livro Azul da Cidade de Curityba**, **O Itiberê**, **O Miko**, **O Olho da Rua**, **Paraná Mercantil**, **Paraná Progresso** e **Terra dos Pinheirais**.

No terceiro e último capítulo a idéia norteadora foi a de traçar o comércio de gêneros alimentícios – não apenas nas casas de pasto e restaurantes, mas também nos açougues, armazéns, confeitarias, entre outros; para o conhecimento dos últimos, foram pesquisados os jornais **Diario do Commercio**, **Diario do Paraná**, **Diario da Tarde** e as revistas **A Bomba**, **A Cruzada**, **Almanach do Paraná**, **Almanach Paranaense**, **Anthos**, **Calendário do Paraná**, **Ilustração Paranaense** e **O Miko**.

No mais, fora verificado o comportamento dos primeiros, no período de 1890 a 1940, através da análise dos dados existentes nos Alvarás do Comércio e Livros de Impostos, Industrias e Profissões (embora o primeiro exemplar dessa documentação

corresponda ao ano de 1872, restaurantes e casas de pasto surgem vinte anos mais tarde). Como complemento a uma questão levantada por esta última fonte, foram utilizados os depoimentos de Mário Busnardo e Arilda e Antônio Scarante.

De fato foi, acima de tudo, uma forma de pensá-los a partir das novas necessidades que passaram a ser notadas em Curitiba. Nos Alvarás do Comércio as designações preestabelecidas foram de encontro unicamente aos termos *casa de pasto* e *restaurante*¹³. Levantados os dados a partir das duas denominações foi que se procurou verificar a data em que foi retirado o alvará para funcionamento desses estabelecimentos, o nome completo do proprietário, os endereços antigo e atual, o local e/ou bairro.

Na sequência, partiu-se do pressuposto de que os respectivos proprietários de casas de pasto e restaurantes constituíram um grupo atuante no cenário comercial e urbano curitibano; para tal, essas casas de comércio foram agrupadas por décadas, cujos dados concernentes a esses estabelecimentos foram tirados dos Alvarás do Comércio e Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, respectivamente, o que deu a esse capítulo um caráter mais quantitativo. Abertura, fechamento, transferência de proprietário ou endereço, bem como substituição do termo *casa de pasto* para *restaurante* e vice-versa também foram abordados, de sorte que neste último item fizeram parte da amostragem os proprietários que, com efeito, registraram essa mudança e as mulheres que tiveram participação significativa na qualidade de comerciantes.

Na construção deste trabalho como um todo e em meio ao que fora delineado como conteúdo de cada um dos capítulos atesto que casas de pasto e restaurantes não apenas são objetos de estudo em História da Alimentação pela alimentação por si só, mas por serem elementos os quais estão imbricados na grande teia de relações que passam a ser pensadas como algo constituinte desse novo panorama posto pela modernidade. E, se pensados através da *lente de aumento* da História da Alimentação, certamente acabam por revelar detalhes tão particulares que somente são desvendados quando adotada essa vertente da História.

¹³ Isso também se deu nos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões. Os anúncios buscados posteriormente acabaram por enriquecer os dados um tanto *áridos* desses Livros e dos Alvarás, mostrando que havia uma estrutura mais sólida por trás das casas de pasto e restaurantes.

CAPÍTULO 1

ESPAÇO, SOCIEDADE E ALIMENTAÇÃO

1.1 AS ORIGENS DAS CASAS DE PASTO E RESTAURANTES

Os pesquisadores que se ocuparam do processo de investigação do surgimento e consolidação das casas de pasto e restaurantes, o fizeram tendo como ponto de partida os estabelecimentos portugueses e francêss, respectivamente.

Quanto às casas de pasto, cuja origem é genuinamente portuguesa, pouco fora escrito sobre elas até então, no sentido de fornecer maiores informações sobre a dinâmica dessa forma de comércio.

Isabel Drummond Braga foi bastante feliz em mencioná-las e inseri-las no quadro urbano português. Segundo ela, a primeira casa de pasto aberta ao público se dera em Lisboa, ainda no século XIX; pertencente ao Grande Hotel, hotel este de muito bom conceito, de propriedade de João da Mata “era considerado um estabelecimento impar (...) tanto pela boa sociedade que a frequenta[va], como pela perfeição de seus diversos e esquisitos manjares”¹⁴.

Dentre as mais modestas, costumava-se servir “bife com batatas, cabeça de porco, chispe¹⁵ com ervas, costeletas, macarrão à italiana, toucinho, chouriço de carne e de sangue, croquetes, empadas, salsichas, iscas, feijão branco com hortaliça, linguados fritos, pescada cozida com cebolas e batatas, sardinhas fritas e até caldeirada”¹⁶. Seus proprietários tinham o costume de anunciar seus serviços e aproveitavam a oportunidade para elencar seus produtos e seus respectivos valores¹⁷. Como forma de trazer à tona o discurso dos anúncios das casas de pasto portuguesas é que segue a citação na próxima folha referente à Taberna dos Mosqueteiros:

¹⁴ DRUMOND BRAGA, I. **Do primeiro almoço à ceia**. Sintra: Colares Editora, 2004. p. 148.

¹⁵ “Pé de porco”. CHISPE. In: SÉGUIER, J. de. **Diccionario Prático Ilustrado**: novo dictionário encyclopédico luso-brasileiro. 2^a ed. revista. Porto: Lello & Irmão, L.^{da}, Editores, 1928. 1780 p.; p. 223.

¹⁶ DRUMOND BRAGA, *op. cit.*, p. 150.

¹⁷ *Ibid.*, p. 151.

Esta nova casa de pasto, onde sempre se encontrará decência, asseio, boas maneiras e economia abrirá as suas portas ao público na véspera do dia de Santo Antônio, às 4 horas da tarde, e apresentará, além dos melhores vinhos de mesa e das comidas usuais, outras iguarias novas e desconhecidas nestes estabelecimentos: bifes recheados, iscas de carneiro, costeletas recheadas com molho de carticha, língua com molho de azedas, pastéis de carne, almôndegas de carne, eirós¹⁸ à francesa, linguados de molho branco, muletas de camarão, mariscos, etc.¹⁹

Nota-se o quão ecléticos eram os pratos que seriam servidos na Taberna dos Mosqueteiros a partir da sua abertura, bem como a variada opção que tinha como ingrediente principal carnes diversas. No mais, o interesse do proprietário quanto à oferta de pratos já conhecidos pela população local aliado à inserção de novidades gastronômicas incitaria a visita dos possíveis frequentadores habituais e dos apreciadores da boa mesa.

Juntamente às casas de pasto, outros estabelecimentos também procuravam comercializar refeições: dentre eles havia, ao longo do século XIX em Portugal, os restaurantes, as estalagens, os hotéis, as tabernas, as adegas e os “armazéns de vinho” que eram tidos como espaços destinados à sociabilidade e à comensalidade²⁰.

Os hotéis, por sua vez, tinham certa expressividade no tocante à venda de refeições e, nesse sentido, eram variados os estabelecimentos que se apresentavam, quanto à oferta de serviços à diversa clientela que se fazia presente. Por volta de 1880, Lisboa contabilizava 51 hotéis, dentre os quais vários eram aqueles que se encarregavam da venda de refeições²¹. Já os cafés não ficavam atrás e se esmeravam em ofertar uma variada gama de comestíveis, que transitavam dos lanches às refeições²². As *hortas*, tidas como espaços reservados à boemia e para se ouvir o fado, apresentavam cardápio eclético, cujos itens perpassavam pelas carnes de peixe, de coelho e de carneiro, bem como pelas saladas, canja de galinha e bebidas diversas²³.

Observa-se que grandes eram as opções de refeição e seus respectivos estabelecimentos comerciais na capital portuguesa, ao longo do século XIX: casas de

¹⁸ “...espécie de enguia”. EIRÓS. In: SÉGUIER, *op. cit.*, p. 366.

¹⁹ DRUMOND BRAGA, *op. cit.*, p. 152.

²⁰ *Ibid.*, p. 147.

²¹ *Ibid.*, p. 148.

²² *Id.*

²³ *Ibid.*, p. 152.

pasto, restaurantes e cafés, por exemplo, eram os locais encarregados do preparo e da venda de comida, além dos hotéis que não deixavam a desejar os serviços de cozinha, mantendo em anexo ao seu estabelecimento uma casa de pasto que tinha tal responsabilidade. Dessa maneira, a preocupação de alguns proprietários quanto à disponibilização de produtos variados, bem como o incremento da sua atividade comercial, também era validada pela escolha por serviços de cozinha especializados e do preparo dos respectivos pratos, que não apenas visavam atingir os hóspedes do estabelecimento, mas, inclusive, os moradores locais que vez ou outra buscavam encontrar variedade e boa mesa fora do âmbito privado.

Ainda sobre casas de pasto e, numa abordagem diferenciada de Drummond Braga, Margareth Visser afirma que tais estabelecimentos foram precursores dos restaurantes quanto à venda de comidas ao grande público o qual, para realizar suas refeições, deveria se dirigir ao estabelecimento dentro de um horário fixo, cuja refeição – tida como “comum” – também tinha um valor pré-determinado²⁴.

Embora essa literatura não esmiúce os serviços, as refeições preparadas nas casas de pasto, nem mesmo quais os estabelecimentos que serviram de amostragem para o estudo dessas casas comerciais, ela toma o cuidado de informar ao leitor quanto ao aspecto “comum” das refeições, o que se deduz que seus pratos eram, principalmente, os do cotidiano. Desse modo, o desencadeamento das casas de pasto para os restaurantes seria uma maneira de aperfeiçoar as técnicas e os serviços locais, no sentido de oferecer ao comensal maior diversidade à mesa.

Sobre a chegada dos restaurantes, Jean-Robert Pitte afirma que esses estabelecimentos destinados a comercializar comidas “recuam aos limites da pré-história e da história [pois] esse tipo de comércio surgiu com os mercados e as feiras...”, quando se era obrigado a se ausentar de casa por vários dias e, conseqüentemente, necessário se alimentar fora. Diante disso, relações sociais e comerciais passavam a ser travadas, como uma característica do meio urbano, bem

²⁴ VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Tradução de Sônia Coutinho. Rio de Janeiro: Campus, 1998. 430 p.; p. 345.

como o desenvolvimento do restaurante em paralelo ao processo de urbanização das cidades²⁵.

Logo mais à frente, esse historiador se posiciona diferentemente quando afirma que o restaurante, estabelecimento conhecido por essa designação, é originariamente francês e que vem desde o final do século XVIII; é provável que Pitte tenha tido a intenção de mencionar a existência de locais responsáveis pela venda de refeições: no entanto, não foi feliz ao fazê-la visto que para caracterizá-las utilizou de uma terminologia própria e ulterior aos períodos referentes à pré-história e à história. No entanto, demais ambientes com pratos de caráter popular em detrimento dos especializados, mais focados na venda de bebidas alcoólicas eram responsáveis pelo preparo e comércio de refeições em toda a Europa, dentre os quais estão as *brauerein* alemãs, as bodegas espanholas, as *uzerias* ou tabernas gregas, as tascas francesas e os *pubs* ingleses para exemplificar alguns²⁶.

Com o advento da Revolução Francesa (1789) os restaurantes aumentaram em número, o que teria ocorrido em função da morte ou mesmo fuga dos membros da corte, o que fez com que seus respectivos cozinheiros - a partir de então desempregados - passassem a disponibilizar seus serviços para um público maior e nos restaurantes²⁷. Já no novo século, no ano de 1804, o autor²⁸ do **Almanach des gourmands**, descrevia a seguinte situação: “o coração da maioria dos parisienses opulentos, de repente, se metamorfoseou em goela (...) assim, não existe nenhuma cidade no mundo onde os comerciantes e os fabricantes de comestíveis tenham assim se multiplicado. Em Paris, conta-se cem restaurantes para uma livraria.”²⁹.

²⁵ PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888 p.; p. 751-762; p. 751.

²⁶ *Ibid.*, p. 753.

²⁷ PITTE, J.-R. **A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L & P M, 1993. 176 p.; p. 99.

²⁸ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1838) é considerado o criador da crítica gastronômica, cuja qual fora feita, entre 1803 e 1812, nas publicações do **Almanach des Gourmands**, na França. REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 334 p.; p. 281-284; SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003. 392 p.; p. 185.

²⁹ PITTE, **A gastronomia francesa...**, p. 101.

No entanto, ao longo do XIX, os estabelecimentos em geral se organizaram efetivamente: os cafés passaram a ser conhecidos como “salões de chá”; as tavernas que vendiam vinhos de baixa categoria desapareceram e as casas de pasto e leiterias se propuseram a comercializar comidas caseiras por preço acessível às pessoas que precisassem se alimentar fora de casa, mas que não podiam gastar muito com as refeições.

Para Jean-Robert Pitte, a origem das casas de pasto se dera pelas tavernas que apresentavam uma certa diversidade de pratos a exemplo das “saladas (de salsichão e pés de carneiro), croquetes com molho branco, *tabliers de sapeur* (dobradinha), *cervelle de canut* (queijo muito forte), regados com vinho *beaujolais*...”³⁰.

Diferentemente das casas de pasto, os restaurantes de luxo do século XIX, esmeravam-se em preparar “os melhores peixes e crustáceos, *foie gras* de Estrasburgo (...) caça da estação, frangos e capões, lombos de boi, tudo isso desaparecendo debaixo de montanhas de trufas e escorrendo sob molhos dourados à base de manteiga ou creme de leite”³¹. Ao final desse século o turismo de luxo, aliado ao crescimento dos transportes rápidos, permitiu que ingleses abastados passassem a desfrutar da riviera francesa; isso, por sua vez, não foi responsável pela abertura de novos restaurantes³², mas permitiu a disseminação do termo *restaurant*, ao longo do século XX, por vários países do mundo, de sorte que em alguns casos ele substituíra o termo *casa de pasto*³³.

Em **A fisiologia do gosto**, Brillat-Savarin registra nessa obra que, por volta de 1770, o aprimoramento do restaurante ocorreu pela importância das vantagens que esse comércio apresentava àqueles que passassem à freqüentá-lo, bem como para a “ciência”, o que justificou da seguinte maneira:

1) Por esse meio, todo homem pode fazer sua refeição à hora que lhe convém, conforme as circunstâncias em que se vê colocado por seus negócios e seus prazeres. 2) Ele tem certeza de não ultrapassar a soma que resolveu destinar para sua refeição, porque sabe de antemão o preço de cada prato que lhe é servido. 3) Estando a conta de acordo com o seu bolso, o consumidor pode, à vontade, fazer uma refeição sólida, leve ou exótica, regá-la com os

³⁰ _____, **História da alimentação...**, p. 758.

³¹ **Ibid.**, p. 758-759.

³² **Ibid.**, p. 759.

³³ **Ibid.**, p. 760.

melhores vinhos franceses ou estrangeiros, aromatizá-la com café moca e licores dos dois mundos, sem outros limites a não ser o vigor de seu apetite ou capacidade de seu estômago. O salão de um restaurante é o Éden dos gastrônomos. 4) O restaurante é também extremamente cômodo para os viajantes, os estrangeiros, para aqueles cuja família se encontra momentaneamente no campo, e para todos aqueles, em suma, que não têm cozinha em casa, ou estão momentaneamente privados dela.³⁴

De resto, afirmou que os diversos comerciantes ligados ao preparo de alimentos, dentre os quais estavam os donos de restaurantes foram, como um todo, multiplicando-se numa proporção crescente combinada às necessidades de então. E nessa atmosfera de aperfeiçoamento, novos utensílios passaram a ser pensados, bem como outros especialistas na arte culinária a se enquadrarem ao grupo de cozinheiros, padeiros e confeitores; foram realizados novos progressos na horticultura e outros países deram início à fabricação e comercialização do vinho. A um só tempo, novos sabores se integraram ao paladar francês, dentre outros melhoramentos de caráter prático³⁵; mas o hábito de comer fora trazia um quê de desconfiança: poderia favorecer o egoísmo já que as refeições eram feitas individualmente³⁶.

A palavra da historiadora inglesa Rebecca Spang é a última, em se tratando do surgimento dos restaurantes, uma vez que analisara com bastante cuidado, em sua tese de doutorado, os trabalhos de Jean-Robert Pitte, Brillat-Savarin e Jean-François Revel. Ela parte da premissa que esses estabelecimentos foram posteriores às estalagens, casas de pasto e bares, no tocante à comercialização de comida e bebida para viajantes e moradores locais desprovidos de cozinha³⁷. Embora não derivassem dos últimos, os restaurantes surgiram quando do preparo de caldos feitos à base de carne, cuja finalidade era restabelecer a saúde dos doentes.

No século XV, esse tipo de preparo levava como ingredientes desde a carne de um determinado animal e peças em ouro ou mesmo pedras preciosas, os quais variavam de acordo com a prescrição médica. Nos séculos XVII e XVIII não mais eram utilizados as pedras e o precioso metal, mas esse tipo de caldo previamente

³⁴ SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 384 p.; p. 138.

³⁵ *Ibid.*, p. 275-276; 278.

³⁶ *Ibid.*, p. 279-287.

³⁷ SPANG, *op. cit.*, p. 19-20.

preparado e aquecido em banho-maria ainda apresentava caráter medicinal. Para a realização desse tipo de refeição, era necessário se deslocar para a “sala de um *restaurateur*”, local este especializado na confecção desses alimentos líquidos numa porcentagem significativamente elevada se comparados aos sólidos³⁸.

O primeiro *restaurateur* a abrir as portas de seu estabelecimento - Roze de Chantoiseau³⁹ -, o fez no ano de 1766 confiante na idéia de que a consolidação desse tipo de comércio era favorável à “circulação de bens e o estímulo de desejos como possíveis canais para o benefício social e o desenvolvimento nacional”⁴⁰. Dessa maneira foi que os primeiros *restaurateurs* de Paris passaram não só a se enquadrar ao grupo de comerciantes ligado ao mercado de produtos medicinais: na realidade, eles consolidaram uma prática que fazia com que a culinária estivesse vinculada à noção de saúde – o que era um dos focos de interesse da elite local – e que, certamente, estaria em consonância aos anseios do seletor público freqüentador⁴¹.

Restabelecer-se era o ato de não comer: era se expor e expor aos demais comensais os problemas existentes num organismo fragilizado pela presença de uma determinada patologia; era a busca do bem-estar nas pequenas porções de caldo restaurativo, cuja apreciação era sinônimo de sensibilidade e bom paladar. Nas salas reservadas de ambientes cuidadosamente decorados, era possível dispor de um serviço personalizado, já que a variedade de consomês então relacionada nos cardápios culminava na escolha daquele que melhor se adequasse à cura da enfermidade; ademais, a não-imposição de um horário rígido ao comensal garantia o retorno ao estabelecimento quando melhor lhe aprouvesse⁴².

Comer nada mais era que freqüentar a cozinha das pousadas e casas de pasto em horários pré-estabelecidos e nelas realizar as refeições “à mesa do anfitrião”⁴³; era

³⁸ *Ibid.*, p. 11-12; 88.

³⁹ Mathurin Roze de Chantoiseau (?-1806) também conhecido pela alcunha de “O Amigo do Mundo Todo” abriu seu estabelecimento na Rue des Poulies, próximo ao Louvre. PITTE, *A gastronomia francesa...*, p. 97.

⁴⁰ SPANG, *op. cit.*, p. 27.

⁴¹ *Ibid.*, p. 40.

⁴² *Ibid.*, p. 50; 86-87.

⁴³ Segundo as impressões de um estudioso alemão que estivera em Paris no início do século XVIII, embora a designação supracitada remeta a um tipo de situação hospitaleira, apresentava certas limitações: dentre elas a comida que não era bem-feita e pouco variada; ademais, o fato de dividir a

estar em contato regular com uma clientela fixa e compartilhar dos serviços em ambientes de caráter popular destinados à sociabilidade da comunidade local⁴⁴.

A terminologia *restaurant* permaneceu dentre as várias alterações que perpassaram desde à criação do caldo à implantação do estabelecimento reservado à comensalidade e que fora definido por Spang como “a tradução de um culto de sensibilidade setecentista no sentido do paladar oitocentista: a mudança do valor social de uma época no adorno cultural de outra”⁴⁵. Nesse sentido, significava a conservação do refinamento para que determinado prato pudesse ser bem apreciado – em alusão aos procedimentos usados para um melhor aproveitamento das benesses do caldo restaurativo -, numa época em que a frequência ao restaurante denotava estabelecer relações de sociabilidade, cujo elo era dado pela comida como fator de integração entre os componentes da mesma mesa.

Ainda que, por volta de 1780, alguns *restaurateurs* incluíssem os consomês nos cardápios, esses proprietários procuravam não descurar dos demais indivíduos, diversificando a oferta de produtos: como exemplo da implementação dessa prática, Jean-François Vacossin⁴⁶ “servia guisado de peixe, salsicha de perdiz, arraia em molho escuro de manteiga, alcachofras e espinafre, além da sua ainda popular *potage au riz* (sopa de arroz)”⁴⁷. Já os proprietários das casas de pasto – os *traiteurs* -, sentindo-se à vontade para ampliar seus serviços, procuraram comercializar caldos, cuja prática passou a caracterizá-los enquanto *traiteurs-restaurateur*.

Nota-se que em paralelo às mudanças vivenciadas pelos restaurantes de modo a ampliar e diversificar seus serviços, certas casas de pasto também procuraram lançar mão de medidas que favorecessem sua atividade; assim, é provável que o investimento no preparo de caldos trouxesse ao *traiteur*, que passava a atuar como *restaurateur*,

mesa com desconhecidos causava ao visitante certo desconforto no momento da realização das refeições. Tal impressão assemelha-se a de outros visitantes britânicos que, neste ponto, corrobora com a do alemão. *Ibid.*, p. 18-19.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 44-48.

⁴⁵ *Ibid.*, p. 13.

⁴⁶ Jean-François Vacossin foi considerado por Roze de Chantoiseau o “segundo restaurateur” de Paris. Vacossin tinha o costume de anotar os pedidos da clientela em um “livro contábil”. *Ibid.*, p. 38; 84.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 84.

uma clientela maior, a qual, embora fosse menos abonada, também demonstrava curiosidade em desfrutar de um prato tão característico que, aos poucos, tornou-se designação de uma instituição. E para esse novo proprietário que se aventurava no preparo do caldo restaurativo colocar este item ao alcance de sua clientela era, também, permitir que ela tivesse acesso a esse processo de restabelecimento, saúde e alimentação o qual permeou a trajetória dos restaurantes franceses.

Jean-Louis Flandrin foi além quando tratou dos restaurantes, no decorrer dos séculos XIX e XX, como locais cuja principal atividade era a “função gastronômica” que deles se desdobrava devido à preocupação que se tinha com a boa cozinha, sem que necessariamente se tendesse para estabelecimentos caros. Para esse historiador, o importante era o ato de apreciar a comida, o paladar, embora o seu aumento em termos numéricos estivesse vinculado às mudanças de cunho cotidiano, que permitiram que as pessoas deixassem de comer em casa para comer fora⁴⁸.

Num contexto geral, cidades a exemplo de Londres e Paris tiveram seu cotidiano alterado no século XIX em função da Revolução Industrial. Marcadas pelo “caos urbano” essas capitais passaram a implementar novas noções de planejamento que fossem ao encontro da idéia de cidade ideal; nessa perspectiva, seus governantes “tiveram a tarefa de higienizar e pensar em soluções possíveis para a vida urbana”⁴⁹.

Com o advento da Revolução Científico-Tecnológica, na década de 1870, diversas descobertas integraram o cotidiano de europeus e norte-americanos alterando-o significativamente, num período em que novos rumos foram tomados pela indústria⁵⁰. A exemplo disso estavam a adoção da eletricidade e outras formas de energia, bem como a utilização do alumínio, níquel, cobre e aços especiais. As áreas de microbiologia, bacteriologia e bioquímica também foram afetadas, como a

⁴⁸ FLANDRIN, J.-L. Os séculos XIX e XX. In: ____; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888 p.; p. 700-707; p. 701.

⁴⁹ RAMINELLI, R. História urbana. In: CARDOSO, C. F.; VAINFAS, R. (Orgs.). **Domínios da História**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 508 p.; p. 185-202; p. 185.

⁵⁰ Algumas invenções e descobertas como o fogão a gás (1837), refrigeração para produção industrial do gelo (1860), pasteurização de alimentos (1865), margarina (1869), chiclete (1872), Coca-cola (1886), *corn-flakes* (1898), geladeira doméstica (1913) são exemplos de novidades que foram de encontro à Revolução Científico-Tecnológica. COSTA, A. M. da. **1890-1914: no tempo das certezas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 176 p.; p. 159-160. (Virando séculos).

farmacologia, medicina, higiene e profilaxia culminando, inclusive, nas mudanças na forma de conservação dos alimentos e combate às doenças⁵¹.

À sua maneira, com a chegada da República, o Brasil procurou estar imerso nesse processo de modernização no qual a idéia de ordem estava condicionada a ele sufocando toda e qualquer manifestação que remetesse esse país a uma sociedade escravista⁵². Na colocação da historiadora Ângela Marques da Costa,

...a República preparava-se para redesenhar uma nação. Unindo mudança política ao contexto da virada do século, os brasileiros se mobilizam como nunca para definir sua imagem. (...). Era hora de reformar cidades, planejar novos inventos, adaptar descobertas; enfim vestir as diferentes capitais com a nova roupagem que escondia os trópicos e exaltava a modernidade. Nesse momento, em que o futuro parecia tão próximo, em que era possível se debruçar para olhar o novo século, as imagens e idéias florescem. Dos pequenos instrumentos às grandes invenções, dos sonhos ligeiros às utopias realizadas, eis que era hora de imaginar o novo século. O progresso estava por perto e não havia como escapar.⁵³

As grandes capitais – como Rio de Janeiro e São Paulo - procuraram corresponder nesse sentido e, muitas vezes, foram referenciadas no tocante às mudanças que passavam a ser postas em prática, incutindo ideais de higiene, crescimento moral e local em que formas de controle foram estabelecidas⁵⁴. No mais, elas também dialogaram com as mudanças decorrentes do processo de urbanização por meio da inserção de novas práticas cotidianas ditas modernas, percebidas nas formas de vestir, comprar, relacionar-se socialmente que alteraram o ritmo de vida da população local e que, assim, diferiam das características que, até então, eram próprias do mundo rural⁵⁵.

Ao tentar certa proximidade com esse contexto foi que a Curitiba de 1890 a 1940 também procurou estar envolta pelos ares da modernidade e, para tal, decidida a aplicar mudanças de cunho urbanístico, social, moral e higiênico. No decorrer deste

⁵¹ SEVCENKO, N. O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso. In: _____ (Org.). **História da vida privada no Brasil: República (da *belle époque* à era do rádio)**. 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 8-10. (História da vida privada no Brasil, 3).

⁵² COSTA, **op. cit.**, p. 43.

⁵³ **Ibid.**, p. 127-128.

⁵⁴ WISSENBAACH, M. C. C. Da escravidão à liberdade: dimensões de uma privacidade possível. In: SEVCENKO, **op. cit.**, 726 p.; p. 49-130; p. 107.

⁵⁵ MORAES, J. G. V. de. **Cidade e cultura urbana na Primeira República**. 6. ed. São Paulo: Atual, 1994. 116 p.; p. 6-7. (Discutindo a história do Brasil).

capítulo, os discursos vigentes na época tidos como alicerce para a construção desse panorama, dados pelo *olhar* dos historiadores, cronistas, viajantes e do próprio registro oficial serviram, sobremaneira, para identificar pontos de encontro ou mesmo desencontros quando relacionados à temática da alimentação.

1.2 VIDA URBANA EM CURITIBA: SEUS ASPECTOS E TRANSFORMAÇÕES LOCAIS

...uma cidade moderna é aquela que destrói para construir, arrasando para embelezar, realizando cirurgias urbanas para redesenhar o espaço em função da técnica, da higiene, da estética.

Sandra Jatahy Pesavento

Em 1874 Curitiba tinha como principal rua a das Flores, atual XV de Novembro. Nessa época em que a iluminação era feita por lampiões, constavam na cidade cerca de 70 prédios, 15 sobrados e 60 casas, estas só na praça Generoso Marques. O quadro urbano correspondia ao espaço compreendido pela rua do Fogo que se chamava São Francisco (a leste) e Claudino dos Santos (a oeste). Já a Emiliano Pernetta possuía 15 casas, sendo que algumas estavam em construção. A rua do Comércio, hoje Marechal Deodoro, era de grande importância por abrigar diversos estabelecimentos comerciais da cidade. A atual Dr. Muricy era vista como local adequado para residência das famílias. Na sequência havia as ruas Direita (hoje 13 de Maio), do Nogueira (Barão do Serro Azul), da Carioca (Riachuelo), Alegre (Cândido de Leão), da Cadeia (provavelmente uma das denominações da praça Generoso Marques) e Fechada (José Bonifácio), além das travessas do Liceu (rua Cruz Machado), Irani (travessa Nestor de Castro) e da Assembléia (rua Cândido Lopes)⁵⁶.

⁵⁶ CURITIBA há 64 anos. *Diario da Tarde*, Curitiba, 08 fev. 1938, p. 1.



PLANTA 1 Planta de Curitiba de 1894. 1 fotografia: P/B; 15,95 X 14,5 cm. Fundo: Casa da Memória.

Ao final do século XIX, já eram notáveis os primeiros sinais de remodelação urbanística, perceptíveis no calçamento e nivelamento das ruas, na construção de prédios, nos bondes puxados a burro (responsáveis pelo transporte da população) e na utilização de luz elétrica. Embora algumas ruas e praças apresentassem “aspecto vergonhoso para o estrangeiro que nos visita[va]”⁵⁷ Curitiba achava-se “num período amplo de cidade que,

⁵⁷ *Diário do Paraná*, Curitiba, 10 jan. 1897, p. 2.

em breves tempos, [foi] adquirindo no pais, lugar entre as de primeira classe...”⁵⁸ frente àquelas transformações. E, numa atmosfera de embelezamento da cidade foi que se adentrou o novo século. Nessa época, Curitiba tinha “100 ruas, 11 praças, 3 largos, 243 quadras, 971 esquinas, alcançando as ruas, e fracções nos lados das praças, a extensão de 76.730,000”⁵⁹.

Alguns jornais de circulação diária tornaram-se grandes aliados ao tratarem das questões relativas à cidade. As notificações da imprensa local a respeito do estado das ruas e logradouros públicos eram recorrentes e um tanto incisivas, donde era visto o bom ou o mau estado das ruas e sarjetas próximas à praça Osório - esta, “uma das mais desgraciosas” – ruas Comendador Araújo, XV de Novembro e 13 de Maio, bem como o desleixo quando da não-remoção de tijolos, pedras, lixos, animais mortos, capim e ervas daninhas dos diversos locais da capital. Já os elogios eram despendidos quando trechos eram calçados, árvores plantadas, avenidas projetadas e inauguradas entre outras atividades que denotassem a atenção das autoridades competentes⁶⁰.

Paralelamente, as questões ligadas à idéia de remodelação perpassavam pela necessidade de criação de uma empresa de água e do esgoto, a qual era vista como garantia de salubridade pública. Esse melhoramento, por sua vez, faria de Curitiba uma cidade de pouso de pessoas vindas de outras localidades⁶¹. Os poucos cuidados dados aos chafarizes⁶² e, **inclusive**, a difícil implantação de um sistema de águas e esgotos na cidade somavam-se a outros problemas existentes na capital, conforme aqueles já citados acima.

A Lei nº 506 de 2 de abril de 1903 determinou a construção de uma rede de canalização do esgoto que viria coletar as águas provenientes dos dejetos, resíduos residenciais e das chuvas⁶³. Em 1913, um ano após a fundação da Universidade do

⁵⁸ BUENO, W. de L. **Uma cidade bem-amanhecida**: vivência e trabalho das mulheres polonesas em Curitiba. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999. 168 p.; p. 26.

⁵⁹ FACTOS diversos. **Diario da Tarde**, Curityba, 16 dez. 1903, p. 2.

⁶⁰ **Diario do Paraná**, Curityba, 28 fev. 1903, p. 1; **Diario do Paraná**, Curityba, 18 fev. 1903, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 07 abr. 1903, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 18 jan. 1904, não paginado; **Diario da Tarde**, Curityba, 27 jan. 1904, não paginado; **Diario da Tarde**, Curityba, 11 mar. 1904, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 18 maio 1904, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 22 dez. 1904, p. 2.

⁶¹ **Diario do Commercio**, Curityba, 25 fev. 1891, p. 1.

⁶² Tidos como fornecedores de água à população.

⁶³ **Diario da Tarde**, Curityba, 08 mar. 1900, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 09 abr. 1904, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 abr. 1904, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 19 abr. 1904, p. 1.

Paraná, eram presenciadas duas situações adversas: por um lado, Curitiba se deparava com a falta de água; por outro, fazia parte dos planos do prefeito Candido Ferreira de Abreu (1913-1916) a oferta de água quente para quem tivesse interesse⁶⁴.

Alguns anos mais tarde o que já havia sido colocado como inibidor do progresso citadino, continuava a ser um dos problemas enfrentados por Curitiba. Nesse contexto, um humorístico da capital federal publicou em um jornal paulista por quê considerava a capital paranaense a primeira do país:

1) Pela quantidade assombrosa de pó que se aspira nas ruas. (...). 2) Pela enorme quantidade de papel que se encontra nas ruas e praças, enfeitando-a e lhe emprestando aspecto de depositos de lixo. 3) Pela anarchia do transito de vehiculos e pelo desposismo de seus proprietários que decretam leis e estabelecem tabella de preço ao seu talante, abusando da paciência do povo. 4) Pelo mau cheiro insuportável que se desprende das bocas dos boeiros e do interior dos açougues. 5) Pelo desagradável aspecto das latas de lixo fedendo expostas ao sol até ao meio dia a espera do mastodonte prehistorico conhecido pela alcunha de carro da limpeza publica. 6) Pelo varrimento das ruas em horas impróprias e por meio dum systema coetaneo do venerável Pae Adão. 7) Pela existência de clubs de jogo, fingindo de sociedades serias e que constituem verdadeiras arapucas contra a ingenuidade e inexperiência de tolos e jovens herdeiros. 8) Pelo péssimo systema de cuspir-se por toda a parte. 9) Pela abusiva manutenção de “ordures” onde se desenvolve a mosca o maior flagello da humanidade e a filha genuína da immundicie. 10) Pela floresta de postes telephonicos, telegraphicos, electricos, etc., que vae dominando a cidade, completamente. 11) Pelos eclipses continuos da nossa iluminação de lamparinas electricas. 12) Pelas aguas estagnadas em quanto buraco há. 13) Pelas cascas de fructas jogadas nos passeios, pelas sujeiras das sargetas, pelo uso de, dos lares jogarem o cisco na rua, pelos mendigos que invadem a cidade. 14) Pelo calçamento extraordinario, enfim, que a torna intransitável nos dias de chuva...⁶⁵

Infelizmente, esse panorama se manteve por alguns bons anos, mas diversas intervenções foram feitas por parte da administração local, no sentido de calçar e macadamizar ruas e trechos, canalizar rios, construir galerias pluviais, ajardinar praças, entre outros melhoramentos de cunho urbanístico⁶⁶. Em 11 de abril de 1919, o **Diario da Tarde** noticiou a realização dos reparos no calçamento da rua XV de Novembro por iniciativa dos proprietários dos imóveis, por ela ser uma importante via de circulação

⁶⁴ **A Bomba**, Curitiba, nº 1, 12 jun. 1913.

⁶⁵ FLAVIO. 2X7 maravilhas coritibanas. **Diario da Tarde**, Curitiba, 28 abr. 1913, p. 1.

⁶⁶ **Diario da Tarde**, Curitiba, 01 fev. 1916, p. 5-6; Mensagem dirigida á Câmara Municipal de Curitiba pelo Eng. Civil João Moreira Garcez prefeito municipal, ao ser installada a 2ª. Sessão ordinária da 8ª. Legislatura, em 01 abr. 1921. Curitiba: Typ. d'A Republica, 1921. p. 35; O ASPHALTO em Curitiba: uma empreza que se impõe. **Ilustração Paranaense**, ano 2, não-paginada, abr. 1928; A URBANISAÇÃO de Curitiba: o que disse e o que pensa o engenheiro David A. da Silva Carneiro. **Ilustração Paranaense**, ano 2, nº 10-11, não-paginada, out.-nov. 1928.

de pessoas e ponto estratégico para a abertura de estabelecimentos comerciais e de diversão⁶⁷, em função dela vir há anos abrigando diversas casas nos mais variados ramos, dentre os quais estavam as casas de pasto e os restaurantes.

A preocupação com a revitalização dos espaços acabou por transformá-los em locais de “recreio” e em “ponto de reunião às quintas e domingos dos *flaneurs* [sic]”, como a praça Tiradentes que passou a ter como atrativo a apresentação da banda do 13º Regimento de Cavalaria⁶⁸. Com o intuito de melhor ilustrar esse momento de lazer, segue o verso abaixo:

Flanando...
 Vae alta a tarde. Na mansão da Praça
 Um grupo passa de gentis donzelas;
 E outro, mais outro, quaes bouquets de rosas
 Leves, graciosas, divinaes, singellas...
 Ao centro a banda musical gorgeia
 Uma ária cheia de emoções infindas;
 Na torre, á esquina, largo sino estala
 Chamando á falla as noveneiras lindas...
 Sopra de manso, perfumosa aragem,
 Treme a ramagem das gracis aroeiras...
 Tem mesmo o saibro um arrepio vago
 Tal qual um lago ás virações fagueiras...
 Flana garbosos, com passarinhos tardos,
 Os felizardos *conquerants* da moda
 Dão volta á Praça, entre ideaes suspiros,
 Fazendo giros quaes perus de roda.
 Os commodistas, ou cansado ou manco,
 Pilhando um banco... que alegria ignota!
 “Irre! Caramba! Que maldito callo!
 E que regalo quando tiro a bota!”
 A noite vem com seu funéreo manto,
 Em cada canto um grande fócco acende;
 Vae findar a *retraite* maviosa
 Que pavorosa a escuridão se estende.
 Partio a banda. Na risonha Praça
 Um grupo passa e gentis donzellas;
 Outro, mais outro... Quantas senhoritas
 Gracis, catitas, donairosas, bellas...⁶⁹

⁶⁷ O CALÇAMENTO da rua 15. **Diario da Tarde**, Curityba, 11 abr. 1919, p. 2.

⁶⁸ **Diario da Tarde**, Curityba, 27 jul. 1903, p. 2. **Diario da Tarde**, Curityba, 11 set. 1903, p. 1; SYLVAN. Uma tetéia! **Diario da Tarde**, Curityba, 23 jun. 1904, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 26 maio 1906, não paginado.

⁶⁹ **Diario da Tarde**, Curityba, 13 set. 1904, p. 1.

Flanar⁷⁰ na primeira década do século XX era, “passar ociosamente, sem rumo certo”⁷¹ e estar em contato direto com a cidade; a constante movimentação de pessoas nos logradouros públicos nos finais de semana era uma das raras alternativas de lazer na capital paranaense, vista como um divertimento contínuo num período em que eram escassos os ambientes públicos destinados à sociabilidade, já que na parte da noite eram quase nulas as opções de diversão nos clubes e praças da cidade⁷².

Sobre o comércio reservado à sociabilidade, aos poucos foram sendo abertos cassinos, teatros, restaurantes, cafés e confeitarias os quais acabaram alterando as práticas cotidianas do relacionar-se e do comer⁷³. Em meio a esse panorama, casas de pasto e restaurantes foram constituintes de uma nova configuração da cidade e os discursos do urbanista e do governante dialogaram com ela através dos espaços como um todo, a fim de pôr em prática a idéia de saneamento. Nesse sentido, modernização e civilidade também estavam relacionados às práticas alimentares e em consonância às noções de saúde, higiene e moralidade, conforme os pontos destacados no próximo subitem.

1.3 SAÚDE X ALIMENTAÇÃO EM CURITIBA: COMER PARA FICAR FORTE?

Ao longo do século XIX, na Europa, saúde e doença passaram a ser pensados enquanto questão de responsabilidade social, cuja atenção era um dos focos do governo. Assim, dentro da ampla noção de saúde pública a higiene deveria ser vista através da figura do homem que, como um agente no meio, “abrangia a totalidade do

⁷⁰ Embora a idéia do *flâneur* esteja ligada à obra poética de Charles Baudelaire – na figura do indivíduo que contempla a cidade – e, mais tarde, a Walter Benjamin em **Charles Baudelaire**: um lírico no auge do capitalismo – cujo interesse por este poeta se deu em função da vivência de Baudelaire na modernidade – ela nada tem a ver com esta última obra, que foi produzida *a posteriori*; aqui, o termo *flâneur* nada mais é que um dentre os vários estrangeirismos adotados pela língua portuguesa que por razões estéticas, culturais, comerciais, pragmáticas, identitárias, estilísticas, entre outras, como qualquer neologismo – quando adotado pela língua materna –, submete-se a ela FARACO, C. A. **O maiúsculo e o minúsculo**. Disponível em: <<http://www.artesaos.hpg.ig.com.br/mais2.htm>> Acesso em: 09 out. 2003.

⁷¹ SÉGUIER, J. de. **Diccionario práctico ilustrado**: novo diccionario encyclopédico luso-brasileiro. 2.^a ed. revista Porto: Lello & Irmão, L.^{da}, Editores, 1928. 1780 p.; p. 492.

⁷² **Diario da Tarde**, Curityba, 25 ago. 1905, p. 1.

⁷³ COSTA, op. cit., p. 42-43, 78-79.

mundo físico e moral”. No Brasil, ela passou a ser tratada como uma “ciência normativa, propondo-se a gerar bem-estar ao maior número de pessoas em sociedade”; o meio a ser saneado correspondia à cidade e era validado pelos conhecimentos científicos aliados aos interesses médicos e da elite urbana.

Essa atenção aos preceitos de higiene se deu quando da instalação da Corte portuguesa no Brasil como forma de executar os interesses vindos com esse novo grupo. Os higienistas integrantes da Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, pensando em acordar aos interesses do Estado, instauraram a idéia de prevenção através do saneamento dos espaços, a exemplo dos “rios, pântanos, matas, esgotos, ar, água, mercados, cemitérios, matadouros, escolas” que passaram a sofrer intervenção. O Paraná também integrou essa temática à luz das medidas tomadas pela então capital do país, não apenas preocupado com a saúde da coletividade, mas também com a manutenção da ordem local⁷⁴.

No decorrer do período estudado, a propagação de enfermidades era um dos fatores de preocupação. E quando da constatação da existência de algum tipo de mal, procurava-se implementar certas medidas de segurança junto à população para que ele fosse combatido. Na seqüência foram identificados alguns casos nos quais se detectaram irregularidades nos gêneros alimentícios e seus respectivos locais de venda ou quando algum tipo de enfermidade comprometeu a dinâmica do comércio curitibano.

Por um lado, em se tratando de alguns dos problemas vistos nos gêneros disponíveis ao consumo da população de Curitiba, várias ocorrências foram foco de alerta aos consumidores locais como meio de evitar a disseminação de tal prática. Nessa perspectiva, foram alvo de reclamação a comercialização de produtos falsificados, como carnes ou de qualidade duvidosa ou deterioradas; a venda do peixe proveniente de Alexandra, litoral do Paraná, cuja desinfecção com ácido fênico dava a esse gênero - quando pronto para degustação - um cheiro insuportável; a disponibilização do açúcar refinado em função do odor desagradável que recendia; o comércio de leite suspeito e das laranjas verdes nos “kiosques” e “casas de fructas”; a

⁷⁴ SIQUEIRA, M. T. A. D. **Saúde e doença na Província do Paraná (1853-1889)**. Curitiba, 1989. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 396 f.; f. 315-319.

oferta de peixes e camarões deteriorados no mercado municipal; a péssima qualidade dos pães em função da mistura de cinco tipos de farinha diferentes, o que comprometia o paladar desse produto; a possível falsificação do café, devido ao baixo preço que estava sendo comercializado no mercado, despertando desconfiança na população; a não comercialização dos vinhos que não fossem produzidos pela fermentação da uva; a suspeita quanto à adição de milho e outros cereais pelas fábricas de café a este gênero; o acréscimo de água ao leite entregue aos fregueses⁷⁵, entre outros vários problemas.

Entre 1850 e 1920, irregularidades também foram notadas em São Paulo, no tocante aos alimentos vendidos ao público consumidor; concomitantemente, reclamações eram feitas quanto à baixa qualidade das carnes ou mesmo a mistura de diversas delas na confecção de embutidos, utilização de produtos nocivos à saúde nos doces, falta de asseio no armazenamento e transporte de carnes e peixes, entre outros. Situações como essas já eram constantes, bem como eram cobradas as soluções das autoridades locais, no sentido de instaurar uma fiscalização mais rigorosa nos gêneros alimentícios disponíveis à venda. Para tal, medidas higiênicas foram determinadas no combate às irregularidades, cujo alvo passou a ser os vários comerciantes locais.

Contra uns e a favor de outros, dois pontos eram tidos como cruciais naquilo que era definido por Denise Bernuzzi de Sant'Anna como “relações de confiança e desconfiança” mediatizadas pela comida: o primeiro, era o “odorato”, o qual, pelo bom o mau odor vindo dos estabelecimentos e seus respectivos gêneros culminava no sucesso ou insucesso dos proprietários; já o segundo, a “fama”, também boa ou má, dava-se no sentido de que estabelecimentos anteriormente tidos como lugares higiênicos transformavam-se em lugares insalubres, visto pela ótica da perda da qualidade dos mesmos, das relações sociais travadas entre pessoas influentes e comerciantes paulistanos – que desautorizavam a frequência a certos lugares -, bem

⁷⁵ SALUBRIDADE publica. **Diario do Commercio**, Curityba, 30 abr. 1891, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 26 set. 1899, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 10 dez. 1903, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 13 mar. 1907, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 06 abr. 1910, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 31 ago. 1911, p. 2; A CONFERENCIA assucareira. **Diario da Tarde**, Curityba, 03 out. 1911, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 10 nov. 1911, p. 1; LEITEIROS criminosos. **Diario da Tarde**, Curityba, 22 ago. 1927, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 03 jan. 1940, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 22 jan. 1940, p. 2.

como quando comparados aos estabelecimentos que tinham ar novidadeiro à época, a exemplo dos restaurantes, cafés e confeitarias⁷⁶.

Na Província do Paraná, em meados do século XIX, a falta de médicos em condições legais para o exercício da Medicina era um fato, cujos profissionais dessa área eram ocupantes de cargos públicos como “médico da cadeia, do município, do corpo fixo da guarnição do exército, inspetor de higiene pública, inspetor de saúde do Porto de Paranaguá”. Em 1886, criou-se a função de delegado de higiene que tinha por objetivo responder pela vacinação e por “todas as condições de saúde e bem-estar da população”. Próximo à Proclamação da República, o número desses profissionais ainda era escasso e não passava de 19 sendo 18 o de farmacêuticos para atender uma população em torno de 249.491 habitantes⁷⁷.

Em Curitiba, num período tido como crítico, devido às mudanças que estavam sendo vivenciadas quando do processo de “redefinição da ordem urbana, a presença de imigrantes [e] a estratégia médico-sanitária”⁷⁸ foi que a higiene nos espaços comerciais passou a suscitar maiores questionamentos por parte dos habitantes locais, certamente de uma parcela da população que era leitora dos periódicos da época e que procurava validar os discursos pró-salubridade.

Em janeiro de 1899, publicou-se a indignação de um leitor frente ao descaso quanto à higiene pública nos quesitos alimentação e soluções para o combate de uma possível epidemia⁷⁹. Cinco meses mais tarde, o tenente Henrique Torres, na qualidade de fiscal geral do 2º Distrito de Curitiba - em visita a casas de particulares e açougues - procurou orientar os proprietários no sentido de manter esses locais de acordo com os preceitos de higiene⁸⁰. No mês de dezembro desse ano a Câmara Municipal de

⁷⁶ SANT’ANNA, D. B. de. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo (1850-1920). **História: Questões & Debates**, Curitiba, p. 81-93, 2005.

⁷⁷ SIQUEIRA, *op. cit.*, f. 48; 64.

⁷⁸ DE BONI, M. I. M. **O espetáculo visto do alto: vigilância e punição em Curitiba (1890-1920)**. São Paulo, 1985. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. 281 f.; f. 175.

⁷⁹ NÉRI, F. de. Higiene publica. **Diário da Tarde**, Curityba, 28 jan. 1899, p. 2-3.

⁸⁰ **Diário da Tarde**, Curityba, 25 ago. 1899, p. 1.

Curitiba nomeou uma comissão especial, designada a inspecionar os recipientes nos quais eram servidos *chops* e demais bebidas⁸¹.

Com a Lei nº. 17, de 20 de outubro de 1899, coube ao Serviço Sanitário da capital paranaense ser dirigido e suas atividades executadas por dois médicos, cujas averiguações deveriam ser feitas tanto em casas comerciais e de particulares, como também com relação à “fiscalização da alimentação publica, do fabrico e consumo de bebidas nacionaes e estrangeiras, naturaes ou artificiaes”⁸². Mesmo com tais intervenções, os problemas relativos à higiene e à salubridade em Curitiba eram recorrentes, de modo que pouco se alterou ao longo dos anos. As irregularidades eram uma constante e não deixavam de ser pontuadas nos jornais. Assim, era necessário que medidas mais eficazes fossem tomadas para tratar dos espaços enfermos.

Apenas no ano de 1911 foi chamada a atenção a respeito da higiene nos ambientes destinados à comensalidade: em manchete do dia 20 de outubro daquele ano, o **Diario da Tarde** noticiou que a disseminação de doenças contagiosas – dentre elas a tuberculose - muito se dava, não só em função da reunião de pessoas nos cafés, confeitarias e *music-halls*, mas da falta de cuidados quanto à limpeza dos estabelecimentos e de seus respectivos utensílios que eram manipulados pelo público. Para isso, as xícaras deveriam ser bem lavadas, bem como a colherzinha do açúcar, após levada à boca, não deveria ser inserida no açucareiro de uso comum – hábito este que dois anos mais tarde voltava a ser criticado no mesmo jornal, em 28 de maio de 1913.

Tanto os proprietários quanto os fregueses seriam alvo das determinações dos encarregados para este fim, cujo olhar vigilante somado às medidas preventivas resguardariam a saúde da coletividade. Nesse mesmo mês e ano, a obrigatoriedade quanto à fiscalização não só do pão e da carne, mas também dos demais gêneros alimentícios era uma das exigências cobradas da municipalidade, a qual deveria tomar conhecimento da boa ou má qualidade dos alimentos antes deles serem disponibilizados ao consumo⁸³.

⁸¹ **Diario da Tarde**, Curityba, 05 jul. 1899, p. 2.

⁸² **Diario da Tarde**, Curityba, 25 out. 1899, p. 2.

⁸³ **Diario da Tarde**, Curityba, 12 maio 1913, p. 1.

Nas situações tratadas acima, é interessante verificar o quão permanentes eram as queixas no tocante à higiene das pessoas, dos espaços e alimentos cujas intervenções eram cobradas das autoridades competentes. Embora orientações fossem dadas, bem como esperadas fossem as mudanças nos hábitos diários, muito pouco se fazia nessa direção, já que os papéis delegados eram vistos de forma segmentada, cabendo a cada um dos grupos agir de acordo com a sua função. Assim, a idéia de incursão do papel do agente da saúde pelo comerciante - no sentido de vigiar o comensal e vice-versa - era um ato completamente alheio à sociedade de então e que somente foi questionada anos mais tarde⁸⁴.

Por outro, a varíola, a febre tifóide e a gripe espanhola foram as três patologias aqui relacionadas em função da referenciação que estabeleciam com a temática alimentar⁸⁵. Tendo sido conhecidos os casos de varíola no Taboão e nas colônias Lamenha, Abranches e Thomaz Coelho no início da última década do século XIX, solicitava-se que o contato com os poloneses provenientes dessas localidades fosse completamente evitado⁸⁶. Alguns anos mais tarde a interdição de uma venda na avenida Silva Jardim foi solicitada como medida preventiva à propagação dessa doença pelas imediações⁸⁷.

Duas décadas depois, após a epidemia de tifo, em outubro de 1917, o Dr. Trajano Joaquim dos Reis, Diretor do Serviço Sanitário, dava os seguintes conselhos à população, já que a ingestão de alimentos e água contaminada contribuía para a propagação dessa enfermidade. Assim, fazia-se necessário:

...Conservar o mais escrupuloso asseio corporal, tomando banhos mornos frequentes com uma pequena porção de creolina, mudando as roupas conchegadas ao corpo. Manter rigoroso asseio nas habitações e suas dependências, fazendo incinerar o lixo, não permitindo depósitos de águas estagnadas ou servidas, nos quintais. (...). Usar de alimentos bem

⁸⁴ Mais precisamente em 1933 com a divulgação de um *slogan* que procurava fazer com que a população passasse a observar o comportamento do seu próximo.

⁸⁵ Este trabalho não teve a pretensão de esgotar as questões relativas à alimentação, mas incitar o historiador a estabelecer uma nova leitura a respeito do tema; assim, faz-se necessário um olhar minucioso sobre a temática da saúde relacionada à alimentar, já que as considerações feitas acerca desse tema foram utilizadas como forma de criar um elo entre o discurso em prol da limpeza da cidade e por parte das casas de pasto e restaurantes.

⁸⁶ **Diário do Commercio**, Curitiba, 03 jun. 1891, p. 2.

⁸⁷ **Diário da Tarde**, Curitiba, 26 out. 1899, p. 1.

cosidos, quer vegetaes, quer animaes. Lavar escurpulosamente os fructos, bem sazoados, antes de descascal-os. Beber agua filtrada, ou coada e fervida. Não ingerir alimento de difficil digestão e verificar que estejam bem cosidos ou assados. Ferver sempre o leite e refervel-o na occasião de usar. Evitar todo qualquer excesso...⁸⁸

Já o governo do Estado decretou o fechamento de certos estabelecimentos, inclusive aqueles destinados à diversão⁸⁹. No que tange à questão alimentar a orientação dada por um dos especialistas consistia em utilizar água fervendo para lavar a louça, que deveria ser guardada em local livre de moscas; os talheres, bem limpos; a comida, coberta com guardanapos; o pão, torrado; toda a comida deveria ser bem cozida, sendo proibida a ingestão de alimentos crus já que as verduras também eram uma das fontes disseminadoras do tifo; quanto aos líquidos que teriam de ser fervidos antes de ir à boca, estavam a água e o leite⁹⁰.

De forma bem mais clara, o jornal alertava para que os estabelecimentos, as vendas de gêneros alimentícios e ambulantes estivessem atentos quanto ao manuseio, exposição, comercialização e armazenamento de seus produtos:

...Proibição de entrega de pão em avulsos, conduzidos em carrinhos ou grandes cestas, onde os mesmos pães são revolidos por qualquer comprador, sem a menor precaução de hygiene; Obrigar os proprietarios de restaurantes, cafês ou botequins a terem chcaras, copos e outros objectos de uso constante, mergulhados em água quente, retirando-os somente em occasião de servir aos seus freguezes e não tel-os expostos sobre as mezas onde recebem os micróbios provenientes do pó das ruas e das varreduras do estabelecimento; (...); prohibir a venda de doces e outras golodices, em taboleiros, ruas e mesmo em exposições nos estabelecimentos commerciaes sem a necessaria cautella de os conservar ao abrigo do pó e das moscas, facto este que se observa a cada momento.⁹¹

⁸⁸ REIS, T. J. dos. Aos habitantes de Curytiba. **A Republica**, Curytiba, 19 out. 1917, p. 1.

⁸⁹ Foram também elencados as igrejas, escolas públicas, jardins de infância e cinemas, mas não casas de pasto e restaurantes.

⁹⁰ **Diario da Tarde**, Curityba, 10 out. 1917, p. 1. **Diario da Tarde**, Curityba, 11 out. 1917, p. 1 e 2. **Diario da Tarde**, Curityba, 24 out. 1917, p. 1.

⁹¹ MEDIDAS sobre a febre typhoide. **Diario da Tarde**, Curityba, 22 out. 1917, p. 2.

Quando do combate à gripe espanhola, em outubro de 1918⁹², o Serviço de Profilaxia Rural do Paraná determinou que a população fugisse das aglomerações durante à noite “por não existir um preventivo seguro capaz de evitar a infecção”⁹³. Quanto às orientações a respeito do tratamento adequado aos alimentos e seu respectivo consumo, a única informação de caráter novidadeiro das firmadas um ano antes para que o tifo não propagasse, alertava quanto a não-ingestão de “gelados” e, sim, o consumo de “aguas alcalinas gazozas, por causa do acido carbonico”⁹⁴.

Curiosamente, a proibição quanto à circulação de pessoas em estabelecimentos destinados à comensalidade, como as casas de pasto e os restaurantes, ou mesmo a interdição temporária destes nos períodos de epidemia do tifo e da gripe espanhola, *a priori*, inexistiu. Embora fossem locais perfeitamente adequados para a proliferação das enfermidades - no tocante à manipulação e ao preparo das refeições – não se tem conhecimento de que foram fechados por tempo determinado; mas orientações quanto ao cuidado com os alimentos e das pessoas no âmbito doméstico eram sempre reforçados.

Em 1919, a Lei nº. 527, de 27 de janeiro desse mesmo ano, determinava que quaisquer estabelecimentos que denotassem permanência ou mesmo circulação de pessoas, bem como os locais de habitação seriam mensalmente fiscalizados pela Diretoria de Higiene, como medida favorável à manutenção da saúde pública⁹⁵; mesmo após essa determinação, os problemas ainda eram recorrentes e medidas eficazes para combater tais impasses ainda estavam longe de ser adotadas em termos práticos.

⁹² Aproveito a proximidade desse ano com o de 1919 para comentar as atividades de responsabilidade da Junta da Alimentação. Esse órgão tinha por objetivo fiscalizar o valor dos gêneros alimentícios comercializados nos estabelecimentos de Curitiba; para tal, contava com uma comissão composta por três pessoas, incumbida do tabelamento dos preços do pão e das carnes (conforme observado no **Diario da Tarde**), verificar o peso correto do pão e aplicar penalidades ao comerciante caso este não seguisse as determinações da Junta. A fiscalização quanto aos preceitos de higiene não era da competência desse órgão. FARIA, G. Morreu a Junta de Alimentação Publica do Paraná? **Diario da Tarde**, Curityba, 29 jan. 1919, p. 1; FARIA, G. A Junta de Alimentação do Paraná vae mobilisar as suas energias. **Diario da Tarde**, Curityba, 01 fev. 1919, p. 1; ENFIM, vamos ter tabella! **Diario da Tarde**, Curityba, 04 fev. 1919, p. 2; FARIA, G. O povo deve ser fiscal dos seus interesses. **Diario da Tarde**, Curityba, 08 fev. 1919, p. 1.

⁹³ **Diario da Tarde**, Curityba, 26 out. 1918, p. 2. **Diario da Tarde**, Curityba, 29 out. 1918, p. 1.

⁹⁴ REIS, T. J. dos. Conselhos ao povo. **A Republica**, Curytiba, 17 out. 1918, p. 1.; **A Republica**, Curytiba, 23 nov. 1918, p. 1.

⁹⁵ CURITYBA. Capitulo XX, Higiene, Lei nº 527, 27 jan. 1919. **Código de Posturas do Município de Curityba**, p. 56, 1919.

Apenas em 1927, críticas foram *finalmente* feitas quanto aos problemas apontados pela falta de higiene nos cafés e de preparo de pessoal qualificado para exercer as funções. Como agravante dessa situação, a ausência de membros da Saúde nesses espaços para vistoriá-los e eliminar os utensílios quebrados e lascados - considerados veículos transmissores de doenças - eram vistos como um ato de conivência às irregularidades que se apresentavam⁹⁶. Em 1928, a Diretoria de Higiene Municipal se desdobrou em mais três inspetorias sanitárias com o intuito de validar as suas atividades na implantação dos preceitos de modernidade - cuja ordem e limpeza dos espaços eram dados pela higiene -, mas são desconhecidas as intervenções nas casas de pasto e restaurantes⁹⁷. Nessa perspectiva, muito pouco avanço foi feito no combate à falta de salubridade naqueles ambientes, o que favoreceu o agravamento da situação.

Foi pelas escassas vistorias a essas casas de comércio que o **Diario da Tarde** publicou uma queixa quanto à venda de alimentos impróprios ao consumo nos restaurantes baratos. Nesses ambientes abertos dia e noite, onde “os maiores attentados á saude publica e aos preceitos de hygiene” eram cometidos, comidas ditas “nojentas” e “generos (...) sempre deteriorados ou mofados” eram comercializados sem qualquer restrição. De posse de um pacote contendo peixe (podre) frito, um senhor foi àquele jornal registrar queixa do restaurante onde adquiriu o alimento que, mesmo em situação irregular, continuava em plena atividade⁹⁸.

Percebe-se que a comercialização de alimentos em fase de decomposição era fato freqüente em alguns estabelecimentos do gênero, já que a aquisição de produtos deteriorados não era surpresa para o freguês que os levava para consumo doméstico. É provável que o senhor queixoso ao **Diário da Tarde** por ter aceitado o peixe em estado calamitoso não tenha se sentido à vontade para reclamar ao comerciante desonesto, pois talvez ele soubesse que a Higiene Municipal não era um órgão em plena atividade no combate às irregularidades dessa natureza; mas caso levasse o

⁹⁶ CAFÉS anti-higienicos. **Diario da Tarde**, Curityba, 29 jul. 1927, p. 2.

⁹⁷ A exemplo disso, esse órgão promoveu um concurso para eleger os hotéis mais higiênicos da capital, o que deu certo, tendo sido considerado um chamariz para a vinda de pessoas de outras cidades. A REMODELAÇÃO da cidade. **Diario da Tarde**, Curityba, 25 fev. 1928, p. 4.

⁹⁸ O ABUSO dos restaurantes. **Diario da Tarde**, Curityba, 19 mar. 1929, p. 3.

embrulho àquele jornal seu problema teria maior repercussão, resultando na punição daquele e dos demais estabelecimentos irregulares.

Em 1930, esse assunto voltou à tona em diversos momentos, donde se chamou a atenção para a higiene ou mesmo para a falta dela nos estabelecimentos comerciais. Na matéria intitulada “O estomago do curitybano” foi dado o resultado da visita feita por membros do **Diario da Tarde** aos cafés, restaurantes, casas de pasto e hotéis. Nesses espaços foram constatados diversos tipos de problema como instalações sanitárias inadequadas, louças sujas e mal conservadas, fios de cabelo nas xícaras e descaso por parte do corpo de funcionários perante essas ocorrências nos cafés; completa falta de higiene e atenção no preparo de refeições nos restaurantes onde era de costume se deparar com insetos nas sopas; falta de limpeza das mesas cujas toalhas se encontravam sujas e manchadas de vinho e gordura, bem como no salão de refeições das casas de pasto e seu respectivo assoalho, onde os fregueses costumavam jogar as cinzas dos cigarros e escarrar no chão; quanto aos hotéis, tinham péssimo aspecto.

A respeito da situação descrita acima, o **Diario da Tarde** acreditava que visitas constantes por parte do Departamento de Higiene a esses locais públicos e o fechamento daqueles que não tivessem condições de permanecer abertos eram medidas eficientes, ao contrário do emprego de multas que não resultavam em qualquer caráter educativo. Tais atitudes talvez surtíssem efeito positivo em tempo hábil, já que a “progressista” capital paranaense – em setembro próximo – sediaria o Congresso de Higiene no qual estariam presentes diversas autoridades médicas do país e de outras localidades do mundo⁹⁹.

No dia seguinte essa reportagem teve continuidade e os botequins, as casas de pasto e leiterias foram alvo de observações. Nesses estabelecimentos era possível visualizar frutas verdes e entre elas bitucas de cigarro e escarros no chão, costumeiramente lançados pelos fregueses, além das sujidades de insetos e palitos de fósforo no saco de polvilho. Quanto às leiterias, críticas foram feitas não a respeito da qualidade do leite, mas, sim, da venda desse produto em garrafas sujas e fechadas com rolha de palha¹⁰⁰.

⁹⁹ O ESTOMAGO do curitybano. **Diario da Tarde**, Curityba, 05 maio 1930, p. 1; p. 8.

¹⁰⁰ O ESTOMAGO do curitybano. **Diario da Tarde**, Curityba, 06 maio 1930, p. 6.

Em setembro desse mesmo ano foi noticiada a atuação da Saúde Pública, com relação à execução de medidas rigorosas para o funcionamento de restaurantes, cafés, hotéis, fábricas e demais estabelecimentos que se encontrassem em condição irregular. Nesse sentido foi que o diretor desse órgão estabeleceu um acordo com a Prefeitura Municipal de Curitiba – dividindo a cidade em quatro distritos, sendo cada um deles permanentemente fiscalizado por “um médico, um auxiliar acadêmico e dois guardas sanitários”, no tocante aos gêneros e ao ambiente (inclusive as habitações coletivas e particulares, bem como os terrenos baldios) - para que juntos atingissem o maior número de regiões da capital paranaense. As medidas foram impressas na forma de boletins para que grande parte das pessoas tivesse acesso à informação e lançasse mão dos preceitos de higiene nas casas comerciais supracitadas como, por exemplo, pintar as paredes com tinta impermeável; restaurantes, cafés e barbearias, adquirirem esterilizadores e armazéns e confeitarias, colocar vitrines¹⁰¹.

Mesmo os produtos vendidos nas ruas estavam sujeitos a irregularidades graves. Ao morder uma cheirosa empada que foi adquirida próxima ao ponto de bonde na praça Tiradentes, uma menor se deparou com um pedaço de ferro. Tendo se dado conta do objeto estranho na boca e dele se livrado a tempo ela nada sofreu, mas o caso logo foi comunicado ao **Diário da Tarde** com o intuito de alertar aos vários transeuntes e apreciadores de tal petisco sobre os cuidados redobrados que deveriam estar a postos quando da compra de qualquer alimento vendido nas ruas da cidade¹⁰².

Nota-se o quão irreais e absurdas eram as situações apresentadas pelo jornal: num primeiro momento, a denúncia de graves problemas que eram recorrentes nos estabelecimentos responsáveis pelo preparo e venda de refeições e demais gêneros, devido à total falta de higiene em alguns deles; na sequência, a escolha de Curitiba como local adequado para discussão dos preceitos ligados à limpeza e salubridade. Diante de tal disparidade, torna-se complicado visualizar, num primeiro momento, quais eram as metas que efetivamente deveriam ser alcançadas a partir do confronto de duas informações contrárias. Para tal, é possível que a leitura mais minuciosa de outros tipos de fonte desse

¹⁰¹ NA SAÚDE Pública. **Diário da Tarde**, Curityba, 30 set. 1930, p. 3.

¹⁰² CUIDADO com as empadas. **Diário da Tarde**, Curityba, 17 fev. 1938, não paginado.

desfecho a tal dúvida e na tentativa de resolver essa lacuna foi que se procurou por pistas nos discursos presentes nos anúncios de restaurantes e casas de pasto, como um dos pontos tratados no capítulo em “Comer, beber, dormir: os sabores de Curitiba”.

Se percorridos os anos de 1913 a 1930, verifica-se que o processo de conscientização dos maus hábitos às denúncias feitas pelo **Diario da Tarde** a respeito da falta de higiene nos estabelecimentos – tanto por parte da população, quanto dos funcionários –, não mudou. Dessa forma, a insistência quanto à notificação de tais problemas era contínua e que por esse motivo fazia com que donos de casas de pasto e restaurantes pensassem essa questão.

Em setembro de 1930, o Departamento de Saúde Pública determinava algumas medidas higiênicas que deveriam ser adotadas por esses estabelecimentos – não só nos da rua XV de Novembro e da avenida Luiz Xavier que já estavam se posicionando favoráveis a elas, mas também nos mais distantes –, a exemplo de pequenas reformas que assegurariam a salubridade do ambiente; dentre às medidas estavam o cuidado do assoalho e o fechamento de frestas nas paredes, já que a preocupação quanto à conservação desses espaços físicos era rara, tanto nas salas de refeição quanto nas cozinhas. Um alerta quanto ao bom estado dos gêneros também era feito, pois a exposição de certos produtos em vitrines contribuía para o fácil processo de decomposição dos mesmos¹⁰³.

Numa medida nada coerente, em julho de 1933, a Diretoria de Higiene e Saúde Pública determinou que os proprietários de confeitarias, casas de pasto e restaurantes da capital colocassem escarradeiras nas salas de refeições. Não sendo acatada por um proprietário de restaurante na cidade e que, por isso, foi multado, fez com que ele se posicionasse desfavoravelmente a essa determinação que, na realidade, afastava a clientela do seu estabelecimento. Como solução para tal impasse, a adoção de vasos com tampa automática e água corrente¹⁰⁴, semelhantes aos existentes nos estabelecimentos fluminenses, seria uma medida adequada dentro das solicitações da

¹⁰³ ALÉM dos cafés, bars e confeitarias. **Diario da Tarde**, Curitiba, 24 set. 1930, p. 8.

¹⁰⁴ “Para evitar escarros em lugares inadequados, vários projetos foram criados: o Sanitas, elaborado por José Martins da Silva em 1910, e a ‘cuspideira de lavagem contínua’, de 1902”. COSTA, *op. cit.*, p. 143-144.

Diretoria¹⁰⁵. Mesmo assim, toda e qualquer forma de conscientização e reconhecimento dos maus hábitos praticados pelas pessoas ainda estava longe de ser modificado e, conseqüentemente, consolidadas as reformas de cunho moral e higiênico, aspectos estes tão almejados pelas autoridades locais.

Em 1933, a Diretoria Geral de Saúde Pública do Estado do Paraná lançou o *slogan* “limpar o seu quintal e fiscalizar o do vizinho, é concorrer para a garantia da saúde da população”¹⁰⁶. Na realidade, “o quintal do vizinho” não apenas estava circunscrito pelos limites domésticos como ia além dele: nessa perspectiva, a denúncia das práticas não-condizentes com as noções de limpeza certamente se estendia aos espaços públicos - inclusive às casas de pasto e restaurantes -, cuja observância e queixa àquele órgão, *acreditava-se*, resultariam em melhoramentos efetivos. Pela lógica, melhor seria se e as ditas escarradeiras fossem substituídas pela incisiva repreensão ao péssimo hábito de cuspir no chão.

Cinco anos mais tarde a Delegacia Federal da Saúde da 7ª Região alertava que a busca por uma alimentação correta, juntamente com práticas ao ar livre e o hábito de tomar banhos frios e de sol eram formas de levar uma “vida higiênica”. Assim, tendo sempre à mesa gêneros como leite, ovos, legumes, verduras e frutas era, também, fazer do ato de comer bem e de maneira policiada uma forma de economizar em medicamentos, já que de acordo com esse órgão a saúde estava delegada à mesa e esta, por sua vez, fazia o papel de farmácia doméstica¹⁰⁷. No entanto, é pouco provável que em tão curto espaço de tempo essa noção de alimento relacionada à idéia de “farmácia doméstica” tenha vingado e que, os maus hábitos da população identificados até então, tenham sido efetivamente erradicados, já que era uma prática cultural local frente à falta de higiene.

Embora a noção de comida não esteja relacionada à de fortificante na designação “Saúde *versus* alimentação em Curitiba: comer para ficar forte?” - segundo o significado primeiro de restaurante -, o descuido quanto à manipulação e armazenamento dos gêneros era um dos veículos de propagação de enfermidades; frente à falta de higiene por parte dos comensais e comerciantes, bem como a ausência de

¹⁰⁵ HIGIENE anti-hygienica. **Diário da Tarde**, Curityba, 13 jul. 1933, p. 8.

¹⁰⁶ **Diário da Tarde**, Curityba, 03 out. 1933, p. 4.

¹⁰⁷ **Diário da Tarde**, Curityba, 26 jan. 1938, p. 3; **Diário da Tarde**, Curityba, 17 jan. 1938, p. 6.

medidas eficazes no combate às irregularidades, de nada adiantava pensar a alimentação enquanto “farmácia doméstica”, quando alimentos comprometidos favoreciam o padecimento de organismos sãos ao invés de alimentá-los, contribuindo para o seu bom funcionamento.

No geral, pensar a relação alimento-higiene como positiva certamente era bastante complicado, em função dos vários registros de irregularidades denunciados *no e pelo Diário da Tarde* conforme foi visto nas casas de pasto, restaurantes e cafés, por exemplo. Nessa perspectiva, levar a cabo os conselhos provenientes da Delegacia - no tocante à realização das refeições em alguns daqueles estabelecimentos da capital paranaense – era, portanto, caminhar em sentido contrário às determinações daquele órgão, já que a relação alimento-higiene há tempos vinha se apresentando de maneira um tanto conflituosa. No mais, recomendações de ordem fisiológica com o intuito de melhor digerir os alimentos eram dadas pelos higienistas, como comer em horários certos, realizar boa mastigação, não comer em excesso e evitar a ingestão de líquidos às refeições¹⁰⁸.

No quesito *saúde* foi possível verificar como casas de pasto e restaurantes não eram, *in totum*, o retrato da Curitiba dita moderna. As irregularidades presentes nos estabelecimentos, quando postas em domínio público pelo **Diário da Tarde**, demonstravam que existia descaso um tanto significativo na absorção e prática do discurso moralizante, como também uma fiscalização inexpressiva no combate aos vários problemas. Mesmo assim, as deficiências nelas observadas não deixavam de ser conhecidas.

Quando Roberto DaMatta definiu os espaços da casa e da rua enquanto categorias sociológicas, o fez como “entidades morais, esferas de ação social, províncias éticas dotadas de positividade, domínios culturais institucionalizados e, por causa disso, capazes de despertar emoções, reações, leis, orações, músicas e imagens esteticamente emolduradas e inspiradas”¹⁰⁹. Nessa perspectiva, o enquadramento de restaurantes e casas de pasto na concepção desse cientista social cabe de maneira adequada se pensado pela tentativa de organização do espaço urbano curitibano que se

¹⁰⁸ A ALIMENTAÇÃO e suas regras. **Diário da Tarde**, Curitiba, 25 abr. 1938, p. 3.

¹⁰⁹ DAMATTA, R. *A casa & a rua*. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. 163 p.; p. 15.

desordenou como um todo, quando novos valores ligados à modernização dos costumes e à europeização das atitudes foram postos em prática.

Na idéia de reordená-lo, depois de conhecidos tais valores que vieram à tona em denúncia das irregularidades daquelas casas de comércio, mostrou-se que elas se pautavam dentro do discurso garantido pelo Estado enquanto definidor de comportamentos. Quando tais problemas foram percebidos e notificações solicitadas com o intuito de solucioná-los, em tese, era motivo para comemoração já que metas foram alcançadas; na prática, acabavam sendo denunciadas as fragilidades de um sistema que ainda estava se adaptando aos modelos europeizantes e os adequando à realidade brasileira e, numa abordagem local, curitibana.

Em se tratando de casas de pasto e restaurantes, nota-se que esses modelos caminhavam juntos *tão-somente* enquanto ícones da cidade moderna, na qualidade de elementos pontuais quando vistos pela *porta da frente*, mas traçavam rumos totalmente contrários quando a modernidade tentava adentrar pela *porta dos fundos*, com preceitos de higiene, cuja falta desse último item punha essas casas de comércio em reincidente estado de enfermidade.

CAPÍTULO 2

COMER, BEBER, DORMIR: OS SABORES DE CURITIBA

Agora vá: continue a ter cuidado com tudo o que faz, e jamais esqueça que, a partir do momento em que os convidados põem os pés em minha sala de jantar, *nós* é que somos responsáveis por sua felicidade.

Brillat-Savarin

No capítulo anterior foi abordado o surgimento das casas de pasto portuguesas e dos restaurantes franceses, através da ótica de estudiosos que se ocuparam do entendimento dessas casas comerciais; na seqüência, foram vistas quais as situações que tangenciavam o contexto da Primeira República: dentre elas, estava o binômio “asseio e moralidade”, que era tido como o definidor da ordem dos espaços da cidade e também dos estabelecimentos, dentre os quais casas de pasto e restaurantes.

Neste capítulo, casas de pasto, restaurantes e seus desdobramentos - tais como restaurantes com serviço de *bar*, *café*, *café e hotel*, *hotel* e *pensão* -, foram tratados, principalmente, pela temática alimentar, cuja qual os caracterizou pelo que neles se comercializava: os pratos das cozinhas do imigrante, nacional, regional e local; já os demais serviços que estavam ligados a elas - a exemplo da aquisição de profissionais capacitados, ambientes limpos e proprietários bastante atentos quanto à oferta de serviços - deveriam condizer a essa nova realidade, que estava sendo desenhada pela instauração de novos espaços de lazer, sociabilidade e, **sobretudo**, comensalidade.

2.1 CASAS DE PASTO

Segundo uma reportagem especial sobre alimentação, publicada pela revista **O Cruzeiro**, esse tipo de estabelecimento surgiu no Rio de Janeiro ao final de 1700, quando a população local participava de uma festividade precursora do carnaval denominada entrudo¹¹⁰. No Paraná, enquanto pioneira na comercialização de refeições, num período ligeiramente posterior à emancipação político-administrativa ocorrida em

¹¹⁰ SANTOS, L. S. A. Culinária através dos tempos. **O Cruzeiro**, nº. 65, p. 55-61, 23 dez. 1967.

1853, a casa de pasto inovou quanto ao caráter de suas atividades. Na condição de restaurante barato, cuja comida era servida ao longo do dia, sita no quadro urbano da capital paranaense¹¹¹, inseriu uma prática diferenciada quanto ao preparo, aquisição e realização das refeições, já que disponibilizava ao “respeitavel publico (...) comidas á qualquer hora que se [procurasse], com todo aceio necessario e preços rasoaveis”¹¹².

Seis anos após o encontro do registro acima, as Posturas da Câmara Municipal de Curitiba tão-somente fizeram referência ao comércio relativo à casa de pasto quanto à punição dos fregueses que fossem pegos dentro desse estabelecimento praticando jogos proibidos¹¹³. Mas em 1919, de acordo com o artigo 162, a concessão de licença para abertura de internatos, hotéis, restaurantes, casas de pasto ou pensões, ou mesmo, locais onde quartos fossem alugados, dependia do parecer favorável dos Diretores de Higiene e de Obras no tocante à salubridade dos ambientes destinados a esses tipos de comércio, já que seriam locais de passagem de diversas pessoas¹¹⁴.

No que tange à alimentação nela preparada, em Curitiba, enquanto estabelecimento popular, a casa de pasto comercializava a preço “baratissimo” comidas - boas e fartas - brasileira e italiana, quentes e frias, além de vinhos, café, chá, leite e doces; no mais oferecia jogos de bilhar como divertimento e quartos para pouso a qualquer hora¹¹⁵.

Dentro desse conjunto de características havia o estabelecimento da família Stenzoski, na avenida República Argentina, nº. 4193, no Portão; de acordo com Escolástica Stenzoski Zanicoski, também conhecida como *dona* Nena, filha de *seu* João Stenzoski, além de terem sido comercializadas refeições, cujos pratos ela chamou de “cozinha simples” - a exemplo do feijão, arroz, carne, salada, batata e café – seu

¹¹¹ Neste caso, localizava-se à rua do Fogo, hoje, São Francisco.

¹¹² **O Dezenove de Dezembro**, Curityba, 18 jul. 1855, não paginado.

¹¹³ Tal lei não tratava unicamente das casas de pasto, mas também se estendia aos proprietários das vendas e botequins. PEREIRA, M. R. de M. (Org.). **Posturas municipais**: Paraná (1829-1895). Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2003. 199 p.; p. 88. (Série Monumenta).

¹¹⁴ CURITYBA. Capítulo XI, Hotéis, casas de pensão, internatos, etc., Lei nº. 527, 27 jan. 1919. **Código de Posturas do Município de Curityba**, p. 37, 1919.

¹¹⁵ **Diário do Commercio**, Curityba, 09 jul. 1892, não paginado; **O Olho da Rua**, nº. 32, não paginado, 11 jul. 1908; **A Sulina**, Curityba, nº. 3, não paginado, 04 out. 1919.

estabelecimento servia de local de parada para aqueles que saíam do rocio para o quadro urbano da capital paranaense.

Quanto aos serviços em sua casa de pasto – embora esta se chamasse Restaurante Novo Mundo – *dona* Nena afirma que ela funcionou “por muitos anos” e que ao se aposentar, seu pai fechou o restaurante¹¹⁶; no mais, ela mencionou ter trabalhado muito no estabelecimento, o que se deu até seu casamento. Quando os funcionários faltavam ao trabalho, o serviço era dobrado, visto que numa época em que não havia água encanada e a cozinha e o fogão eram grandes, fazia-se necessário atender à clientela com esmero¹¹⁷. Próximo a ele, e há algumas quadras de diferença, estava a casa de pasto de Carlos Petersen, nº. 3971, esta na altura da Vila Guaíra, conforme ilustra a fotografia abaixo:



FOTO 1 Casa de pasto da família Petersen, no bairro Portão, cuja senhora é Zélia Petersen.
1940. 1 fotografia: P/B; 11,61 X 7,97 cm. Fundo: Casa da Memória.

¹¹⁶ Segundo o gráfico no apêndice deste trabalho João Stenzoski atuou, em 1934, como proprietário de uma casa de pasto e nos anos de 1939 e 1940, como de restaurante.

¹¹⁷ ZANICOSKI, E. S. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 05 fev. 2003.

Em entrevista com *dona* Zélia Petersen, filha de Carlos Petersen, ela afirmou que o estabelecimento era modestamente chamado “casa de pasto”, local em que sua mãe criou oito filhos. Essa casa era freqüentada pelas pessoas provenientes do Umbará, Tatuquara e Ganchinho que traziam lenha para vender no quadro urbano da cidade; para se ter acesso ao seu interior, fazia-se necessário se adentrar pela porta do meio, conforme se observa na fotografia da folha anterior.

Quanto à refeição preparada diariamente para venda, compunha-se de feijão, arroz, carne feita na panela de ferro (semelhante à posta), picadinho de carne com molho - que os colonos comiam pela manhã, para depois darem seqüência ao seu destino -, macarrão feito em casa, salada, cujas hortaliças eram aquelas plantadas no fundo da propriedade, bem como às trazidas pelos colonos.

Segundo sua filha, Carlos Petersen era conhecido por “Carlos Bananeiro”, porque antes de abrir sua casa de pasto, ele comercializava bananas provenientes de Morretes, cidade em que nasceu e de onde as recebia. Enquanto esteve aberta, sua casa de pasto, teve grande movimento, inclusive por conta da construção do quartel, cujos funcionários costumavam fazer suas refeições nesse estabelecimento que ficava defronte a esta última construção¹¹⁸.

É interessante observar que, ainda que as casas de pasto fossem pioneiras na comercialização de refeições, *a priori*, seus proprietários não tinham o hábito de anunciar seus serviços; nesse sentido, pouco se conhece da rotina nessas casas de comércio. No mais, é provável que devido à escolha do termo *restaurant* em detrimento de *casa de pasto* (conforme será tratado mais adiante neste mesmo capítulo), isso também tenha ocorrido com as imagens, cuja descrição priorizava o primeiro ao segundo.

No tocante à busca por dados nos periódicos da época, na maior parte das vezes elas (casas de pasto) apenas apareciam relacionadas uma abaixo da outra, indicando nome e endereço do estabelecimento: assim, em 1912, os proprietários de casas de pasto eram três senhores; cada qual comandava seu estabelecimento no quadro urbano de Curitiba: Antonio Cortese e Ângelo Belloto, na praça Tiradentes e

¹¹⁸ PETERSEN, Z. Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho. Curitiba, 06 fev. 2003.

Florindo Spessato na praça Generoso Marques¹¹⁹. Três anos mais tarde, esse número de estabelecimentos subiu, donde foram relacionadas as casas de pasto de Basílio Piercechi, na avenida Marechal Floriano; de Carolina Belloto e de Luiza Corteze, na praça Tiradentes; de Florindo Spessato, na praça Generoso Marques; de José Martins e a Pensão União Portuguesa, na rua Barão do Rio Branco¹²⁰.

Adelina Lúcia Spessato Ferreira (hoje com 95 anos de idade), filha de Florindo e de Joana Tozzo Spessato, então proprietários do Restaurante Itália, afirmou em entrevista que logo que seu pai chegou ao Brasil, estabeleceu-se em São Paulo. Em Curitiba, passou a morar na praça Generoso Marques, local em que criou suas duas filhas e montou sua casa de pasto; esse estabelecimento, por sua vez, adotara o sistema *à la carte* no período de almoço e jantar, servindo macarrão, arroz, sopa, bife, picadinho, posta, peixe, camarão e risoto. *Seu* Florindo esteve à frente de tal estabelecimento até os 52 anos de idade, quando veio a falecer em 1925, ano o qual *dona* Adelina tinha 15 anos. No ano seguinte, falecera sua mãe, *dona* Joana, e o funcionamento da casa de pasto ficou sob a responsabilidade de um parente¹²¹.

Diferentemente de Zélia Petersen que afirmava ser o comércio de sua família uma casa de pasto, Adelina em momento algum se referira a essa designação. É provável que, embora *seu* Florindo estivesse registrado nos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões (conforme será tratado mais adiante, no capítulo 3) como proprietário de uma casa de pasto, tenha optado por chamá-la Restaurante Itália em função do primeiro não ser uma classificação atrativa.

Em 1929, o interesse pelas atividades nesse ramo confirma que a abertura de casas de pasto aumentou significativamente, se comparada à amostragem dos dois anos supracitados sem que, no entanto, fosse feita qualquer menção de abri-los no rocio da capital. A figura feminina, na qualidade de comerciante, passou a ter mais amplitude, pertencendo a ela nove estabelecimentos num total de 32 registrados: assim, estavam Ângela Corteze e Joana Spessato na praça Tiradentes; Christina Perreti na

¹¹⁹ **Calendário do Paraná para 1912**, Curitiba, , p. 277.

¹²⁰ **Calendário do Paraná para 1915-1916**, Curitiba, , p. 256-157.

¹²¹ FERREIRA, A. L. S. Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho. Curitiba, 23 jan. 2003.

rua Barão do Rio Branco; Ida Raumeckt na praça 19 de Dezembro; Irma Kilian e Maria Motzko Souza na rua do Rosário; Maria Raschta na avenida João Gualberto; Maria da Luz A. Cordeiro na atual travessa Tobias de Macedo e Nathalia Zeifert na rua Riachuelo.

No âmbito da História da Alimentação, as atitudes de mudança no comportamento e na linguagem, dados pela elegância, chamavam a atenção para o estado da arte vivenciados nos restaurantes e casas de pasto em função da apreciação dos pratos culinários lá preparados - pela sutileza do paladar - o que não fez parte do discurso do anúncio da casa de pasto curitibana pioneira, cujos serviços foram anunciados em 1855.

Para ilustrar essa colocação, Monteiro Lobato¹²² foi muito feliz ao escrever “Curioso caso de materialização”. Nesse texto, Jeca Tatu – ou seja, o protótipo do caipira brasileiro – depara-se com a figura materializada de Camilo Castelo Branco que, de posse do anúncio de uma casa de pasto, pergunta ao personagem de Lobato que tipo de linguagem vigora no país, já que estranha o idioma do papel escrito nas línguas francesa, inglesa e portuguesa. Jeca Tatu explica a ele que se trata dos “vórtices da elegância: ‘podre de chique!’”¹²³ o que causa surpresa ao autor do Romantismo português:

...batizar uma casa de pasto, cá na América, com o nome dum antigo castelo francês, sabe-me a disparate (...) O nome, então, deveria ser “Á Comedoria Paulistana”, ou “Aos bebes da Avenida”, ou “Á grossa pagodeira*”, coisa assim toando com as funções do negócio (...) Como não há no período palavras grifadas, suponho que o que me parece francês são os vocábulos já naturalizados no país. Acho razoavel que a língua adote termos exóticos quando os não possui correspondentes. Mas neste caso *diner* diz mais que jantar? *Prix-fixe* é coisa diferente de preço fixo? *Menu* vai além da carta ou do cardápio? Que motivos levam vocês a pintalgarem a lingua destas excrescencias inuteis?¹²⁴

Jeca Tatu responde:

A elegancia, mestre (...) uma sensação, uma sugestão. Quando dizemos: *a senhora Fulana*, sentimo-nos chinfrins; mas si dizemos: *Madame Tal*, oh goso d'alma! Um bafo de parisianismo nos brumeliza por dentro e por fóra. Incapazes de realizar a verdadeira

¹²² Escritor pré-modernista, cuja escola literária perpassa pelo seguinte contexto: transição do Império para a República, Primeira Guerra Mundial, movimentos trabalhistas, processo de urbanização, crescimento industrial e imigração.

¹²³ LOBATO, M. **Idéias de Jeca Tatu**. São Paulo: Brasiliense, 1957. p. 129-135; p. 131.

* Dizia-se *pagode* como sinônimo de jantar. CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968. 539 p.; p. 353. (v. 2).

¹²⁴ LOBATO, **op. cit.**, p. 131-132.

elegancia, que é um modo de ser e fazer desembaraçado, fácil, sem constrangimento nem excesso – uma justa medida no movimento e na atitude – nós inventamos esta maquilhagem do gosto, da palavra, dos sentimentos. E impamos, admirando-nos uns aos outros com ares parvajolas.¹²⁵

Ao que Camilo rebate: “- No meu tempo chamava-se isto macaquice. Vejo que ela progride, pois não!...”¹²⁶. Na seqüência passam a ser questionados os adjetivos dados aos pratos que, de “jantar succulento, jantar opiparo, jantar á moda velha” passam a ser nomeados como “jantar chic, laranja sutil, pão elegante, ananas janota, batata gracil” sem contar o “riz au four” no lugar de arroz de forno. Segundo Jeca Tatu “nos *diners*, é de bom tom falar nessa língua burundanga e mastigar com religiosa união todos os *macassins* [sic] apresentados, fingindo não saber que aquilo nasceu e cresceu num chiqueiro”¹²⁷. Mais adiante e inconformado Camilo se despede: “- Sabe que mais? Vou desmaterializar-me já e já; volto aos intermundios e lá darei á sombra de Cabral pesames pela asneira que praticou. Receio que dêem vocês de criar pêlo no corpo e vos nasçam caudas no coccix, e se ponham todos de repente a marinhar arvores acima com bananas na munheca – desmentindo Darwin. O inglês pôs o macaco no começo da evolução: vocês provam que ele acertaria melhor pondo-o no fim. *Au revoir!*”¹²⁸.

O que torna o texto de Monteiro Lobato extremamente rico é a representação das mudanças no cotidiano de São Paulo pelo viés da alimentação. Nelas, percebe-se não só a existência de comércio de casas de pasto nessa cidade como o que estava sendo processado pela adoção de um ou mais idiomas estrangeiros - visto como forma de refinamento - para designar os pratos lá preparados e que, a partir de então, passam tanto a mudar de nome quanto os modos do comensal à mesa.

Por um lado, a mescla das línguas portuguesa e francesa não só fazia do ato de comer fora uma sofisticação, mas também caracterizava um passo para o moderno, donde se visualizava e degustava as novidades que passavam a ser inseridas no comércio de refeições. Nesse sentido, constantes eram as palavras francesas, o que

¹²⁵ **Ibid.**, p. 132.

¹²⁶ **Id.**

¹²⁷ **Ibid.**, p. 132-134.

¹²⁸ **Ibid.**, p. 135.

causava “monotonia” dessa língua quando usada de forma insistente nos estabelecimentos comerciais¹²⁹.

Por outro, ao pensar na Curitiba de 1890 a 1940 - onde era possível conviver entre casas de pasto e restaurantes (e seus desdobramentos) -, a utilização da comida ligada ao grupo étnico ao qual pertencia – na qualidade de cozinhas brasileira, italiana, francesa e espanhola -, era um dos meios utilizados para que não se associasse ao possível “coeur de marcassin”, o coração do leitão e, assim, fossem evitados quaisquer dissabores pela relação entre iguaria e anatomia.

Nesse sentido, a colocação da historiadora Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim se faz pertinente quando ela afirma que “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”¹³⁰ e não deixam de ser uma extensão daquilo que é tido como cultural.

Dessa forma, as mudanças observadas no vocabulário também podem ser um indicativo das mudanças dos hábitos alimentares de uma sociedade¹³¹, como algo que se dá em substituição ao antigo e que passa a ser repensado com o intuito agradar – neste caso, quando percebido pelo viés da alimentação e as atividades que a circundam.

Em se tratando da referenciação feita aos estabelecimentos supracitados, em função da diversidade étnica presente em Curitiba, foi que o **Diário da Tarde** se

¹²⁹ COSTA, A. **1890-1914: no tempo das certezas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 176 p.; p. 70. (Virando séculos).

¹³⁰ ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60**. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 250 f.; f. 13.

¹³¹ Segundo Jean-François Revel “a evolução do vocabulário é, com frequência, uma indicação muito clara da evolução dos hábitos alimentares de uma sociedade”. Embora tenha empregado a expressão daquele autor, discordo do termo “evolução” utilizado por ele. Isso se justifica pela própria construção do capítulo I deste trabalho que, ao tratar das mudanças ocorridas na capital paranaense pelas razões já expostas, em momento algum as percebeu pelo ponto de vista da evolução; assim, com as casas de pasto e sua respectiva linguagem não foi diferente, já que a inserção de termos estrangeiros ao vocabulário não significa “evolução” dos hábitos – aqui, alimentares – de uma sociedade, mas, sim, **mudanças** que são processadas por ela na tentativa de adequação ao novo. REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 334 p.; p. 93.

posicionou contrário a não-padronização ortográfica nos cartazes dos estabelecimentos, o que fazia da capital paranaense uma “Babel” em termos lingüísticos. Nessa perspectiva, condenou as diversas escritas que eram feitas para exprimir um mesmo vocábulo, dentre os quais estava *restaurant*, escrito como “restaurant”, “ristórant” e “restorante”; estendendo-se ao espaço da cozinha, alguns pratos também eram escritos de forma diferenciada, conforme o anúncio de um restaurante na rua Barão do Rio Branco que, aos sábados, ofertava “piru assado”¹³².

Gilberto Freyre explica que a inclusão de termos estrangeiros no período correspondente à *Belle Époque* fluminense passou a ser absorvida em decorrência das mudanças cotidianas. E, a respeito dos nomes que puderam ser associados aos estrangeirismos, havia aqueles ligados à questão alimentar, dentre os quais eram encontrados “five-o’clock tea”, “bife”, “menu”, “restaurant”, “ragu”, “bufete”, “rosbife”, “toast”, “bombom”, “pastel”, “escalope”, “puré”, “omelette”, “mayonnaise”, “conhaque”, “mignon”, “rôtisserie” dentre diversos outros¹³³. Nesse sentido, entende-se melhor o texto de Monteiro Lobato, cuja adoção dos estrangeirismos se enquadra na contextualização de Freyre, embora nas casas de pasto curitibanas deste subitem isso não tenha ocorrido nem mesmo a busca por uma forma de sofisticação tenha sido registrada.

Assim, pensando nas casas de pasto e restaurantes da capital paranaense foi possível se deparar com essa característica não apenas em função da adoção dos estrangeirismos enquanto nomenclatura, mas também nos serviços característicos de cada nacionalidade: a exemplo disso está o hábito inglês de tomar chá diariamente às 17 horas – o *five o’clock tea* - e que no Brasil sofreu adaptação, sendo consumido uma hora mais cedo¹³⁴. De maneira mais ampla, os termos estrangeiros também ganharam certa proporção nos estabelecimentos locais, conforme foi tratado nas categorias que se seguem. Quanto aos produtos ofertados pelas casas de pasto curitibanas, nota-se que

¹³² O ASPECTO ridículo e bizarro de cartazes e taboletas. *Diário da Tarde*, Curityba, 07 jul. 1930, p. 8.

¹³³ SEVCENKO, N. (Org.). *História da vida privada no Brasil: República (da belle époque à era do rádio)*. 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 651. (História da vida privada no Brasil, 3).

¹³⁴ CASCUDO, *op.cit.*, p. 342. (v. 2).

houve permanência da nomenclatura comum, no sentido de dar clareza de vocabulário ao público consumidor, bem como a comida preparada por elas corresponder aos gêneros do cotidiano, conforme o depoimento dos entrevistados.

2.2 RESTAURANTES

Depois de fazer uma viagem para Paris, Nestor Victor publicou um livro contando as suas impressões sobre essa cidade. Dentre os vários pontos destacados, ele tratou dos restaurantes, descrevendo-os como locais agradáveis, destinados à sociabilidade e ideais para ver pessoas e ser visto, a exemplo dos salões e teatros. E, como uma das características da cultura francesa, o ato de comer era dado pela sensibilidade e apreciação do que se apresentava à mesa, em oposição à glotonaria. Ao tratar da prática alimentar do brasileiro, Victor a descreveu como um povo que “poz na panella quase todos os thesouros que a fortuna lhe deu” cujo prazer à mesa era mostrado pelo privilégio da fartura e da variedade de pratos, já que em correspondência ao ato de bem servir, bem se sabia comer.

De volta ao Brasil, relatou sua experiência gustativa num restaurante no Rio de Janeiro, cujos pratos eram servidos no almoço e jantar em louçaria de pouca qualidade o que era compensado pela variedade e fartura dos alimentos – em número de seis a oito – regados a vinho português. Quanto aos fregueses, grande parte era composta por homens que, essencialmente, freqüentavam-no, exceto algumas famílias, cuja maioria das senhoras, não raro, nunca havia entrado nesse tipo de estabelecimento¹³⁵.

Em Curitiba, na última década do século XIX, normas concernentes aos restaurantes se deram no sentido de melhor regulamentar seu funcionamento: assim, diferentemente dos demais estabelecimentos comerciais os restaurantes - juntamente com os cafés, bilhares, hotéis e confeitarias - tinham permissão para abrir aos domingos, a partir das dez horas, não excedendo à meia-noite, o que incorreria ao proprietário o

¹³⁵ VICTOR, N. **Paris: impressões de um brasileiro**. 2. ed. corrigida. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1913. 463 p.; p. 112-114.

pagamento de uma multa de 30\$000¹³⁶. Nesse sentido, ao funcionarem inclusive aos domingos, favoreceram a frequência das famílias nos finais de semana.

Assim, no geral, eram ambientes caprichosos, confortáveis e de “primeira ordem”¹³⁷, onde era possível apreciar saladas, maionese, arroz, perdizes, codornas, bife a cavalo, peixes, camarões, comidas frias e quentes. Além dessas opções, preparavam comidas de caráter regional dentre as quais estavam o vatapá e o caruru, sendo o primeiro um prato que, insistentemente, era anunciado nos jornais da época como característico do domingo.

A escolha por um dia da semana como referência ao preparo de certas iguarias nos restaurantes foi evidenciada por alguns proprietários dessas casas de comércio. Conforme fora afirmado, o prato domingueiro era o vatapá, talvez eleito para esse dia por não corresponder aos gêneros que compunham a alimentação cotidiana, fazendo da frequência ao restaurante um momento de lazer e sociabilidade que, marcado pelo diferencial em termos alimentares, tornaria o ato de comer fora um programa agradável.

Em se tratando de diversão, uma notícia no **Diário da Tarde**, de 08 de novembro de 1920, remetia a esse período como o de constantes distrações à população. Isso se dava em função da boa frequência de pessoas nos teatros e cinemas, confeitarias, bares e restaurantes, o que denotava a possibilidade de gastos em ambientes de lazer¹³⁸.

Concomitantemente, uma boa aceitação dessa iguaria pelo público local remete ao seu sucesso que, por sua vez, vai de encontro à noção de que “o gosto é um produto do tempo social, tanto em cozinha como em música, ou em arquitetura”¹³⁹ – independentemente da procedência do prato, podendo ser ele tanto da cozinha internacional quanto da regional.

Dentre os diversos estabelecimentos que serviram de amostragem ao longo dessa categoria havia a Gruta Bahiana, cujas atividades foram anunciadas em 1911. Localizada na praça Generoso Marques, preparava vatapá naquele dia da semana

¹³⁶ CURRENCYBA. Título VI, Capítulo XIII, Commercio, Lei nº 527, 22 nov. 1895. **Código de Posturas do Município de Curityba**, p. 26, 1895.

¹³⁷ **Diário da Tarde**, Curityba, 14 set. 1899, p. 1.

¹³⁸ A NOSSA população já se diverte... **Diário da Tarde**, Curityba, 08 nov. 1920, p. 1.

¹³⁹ REVEL, *op. cit.*, p. 144.

(domingo), juntamente com moqueca de peixe e sarapatel, além de coelho a caçadora, pescada a Pechoto [sic] e ovos a Hamberlim; nos demais dias tinha peixes, camarões e ostras. No quesito originalidade e diversidade dos pratos, preparava camarões recheados, pescada a Bahiana, cachola a Piamontez, talharim, ravioli, escalopas [sic] au *petit-frères*, costeletas de carneiro *au petit-pois*, costeletas a veneziana, *filet* de pescadinha *a financier*, *filet de voulet* [poulet?], *filet mignon*, entre outros¹⁴⁰, donde a complementação de alguns nomes era dada com base na língua francesa.

Em proximidade com esse estabelecimento tipicamente regional, a Gruta Paulista do Sr. M. Athayde preparava comida brasileira, sendo que o comensal pagava o mesmo valor pela refeição do almoço e do jantar, ou seja, \$500, além do que seu habilidoso cozinheiro preparava empadas, pastéis e croquetes, os quais podiam ser acompanhados de uma cervejinha, caso fosse preferência do freguês¹⁴¹.

Os pratos preparados *à caçadora* têm como peça principal, conforme o exemplo acima, carne de boi, de coelho ou aves, cujos ingredientes são toucinho defumado, cogumelos ligeiramente passados pela manteiga e vinhos tinto, branco ou madeira utilizados para o preparo do molho¹⁴²; quanto ao *financier*, sabe-se que essa expressão francesa designa pequenas barras de amêndoas, de consistência um pouco úmida e que podem ser degustadas na qualidade de guloseima sofisticada, ou mesmo fazerem parte de certas sobremesas¹⁴³; mas no caso do filé de pescadinha *a financier* não se sabe se esse prato trazia consigo tal ingrediente, embora essa designação tenha sido utilizada para caracterizá-lo.

O barreado e a feijoada¹⁴⁴ eram outros pratos servidos no restaurante. Diferentemente do que se possa pensar, este último – tido como de grande representatividade, pois foi mencionado nos relatos de viajantes, como Saint-Hilaire,

¹⁴⁰ **Diário da Tarde**, Curityba, 01 jul. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 15 jul. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 05 ago. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 12 ago. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 02 set. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 09 set. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 23 set. 1911, p. 2.

¹⁴¹ **Diário da Tarde**, Curityba, 04 set. 1911, p. 3.

¹⁴² CAÇADORA. In: ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p.; p. 98.

¹⁴³ FINANCIER. In: *Ibid.*, p. 232.

¹⁴⁴ **Diário da Tarde**, Curityba, 16 jan. 1903, não paginado; **A Rua**, nº 2, não paginado, 10 abr. 1930.

Carl Seidler, Thomas Ewbank e Isabel Burton que pelo Brasil estiveram ao longo do século XIX –, foi citado em apenas dois momentos: o primeiro num jantar oferecido a 12 pessoas que costumavam freqüentar o andar superior do Theatro Guayra, em 1913; e o segundo no Restaurante Hindemburgo, em 1930, cujo prato era servido completo, não aos sábados – que era dia de churrasco –, mas às quintas-feiras, semelhante ao restaurante do Hotel Théâtre, em Recife, no ano de 1833¹⁴⁵. Segundo Luís da Câmara Cascudo, a feijoada é uma “técnica portuguesa com material brasileiro” e que pela completude de gêneros que a compõe faz dela, por si só, um prato único pois reúne “fauna e flora num plano de seleção e resultados inestimáveis de pressão atmosférica e graduação calorífica de alta precisão sensível”¹⁴⁶.

Já o barreado, prato tipicamente paranaense, apresenta versões diferenciadas. Preparado principalmente nas cidades litorâneas do Paraná, como Antonina e Morretes, era um prato característico do entrudo, na realidade único, e que servia de alimento aos participantes dessa festividade ao longo dos três dias. Assim, sendo preparado cuidadosamente no sábado pelas mulheres para que pudessem estar livres das obrigações domésticas, tinha a vantagem de ser constantemente aquecido sem contudo, alterar seu paladar, garantindo a refeição da coletividade¹⁴⁷. A poesia de autoria de Agostinho Pereira Filho, datada de 1938, retrata de maneira peculiar tal festividade e o prato:

Barreado

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

La na praia distante, em meio a vazante,
Junta o povo de casa e apresta-se o rolete
P’ra varar a canoa e aguardar o banquete,
O barreado que chega – o “boi” - carne abundante.

¹⁴⁵ ELIAS, R. Breve história da feijoada. *Nossa História*, Rio de Janeiro, nº 4, p. 34-37, fev. 2004.

¹⁴⁶ CASCUDO, *op. cit.*, p. 109. (v. 2)

¹⁴⁷ CORREIA, M. G. *O fandango que acompanha o barreado*. Paraná: Máxi Gráfica, 2002. 60 p.; p. 12-17.

É o cominho, a farinha, a banana, e a aguardente
 P'ra a festança, ideal do caboclo praiano
 Que termina depois no fandango dolente...

Torna ao canto a panela de barro inda um ano,
 A esperar outro entrudo, a alegria da gente
 Boa e simples que volta ao seu labor, insano.¹⁴⁸

Pelos versos acima é possível se reportar à movimentação do grupo local para festejar o entrudo e a sua expectativa com relação à degustação do barreado, preparado àquela época do ano e - pelos demais gêneros que o compõe -, perceber como se fazia necessário estar alimentado por um prato *forte*, para o organismo não ficar debilitado ao longo dos três dias de festividade.

De acordo com Mariza Lira, essa iguaria era preparada em Curitiba por um conhecedor no assunto – o sr. Artur Martins Gomes Pajuaba¹⁴⁹ - o qual afirmava que o sucesso no preparo do barreado estava em saber graduar a intensidade do fogo; para esse especialista, o procedimento correto consistia da seguinte maneira:

coloca-se no fundo de uma panela de barro tiras de toucinho, pondo-se a carne gorda e magra em seguida, acompanhada dos temperos: cominho, cebola, salsa, cebolinha, alho, tomates, pimenta de cheiro e limão. Calafetam-se as bordas da panela com uma goma de farinha de mandioca, prendendo-se a tampa por meio de tiras de papel. Além de tudo isso, ainda se amarra para evitar que o vapor se escape. Algumas vezes o barreado se faz, colocando a panela sobre a chapa do fogão, e a fogo lento, durante toda a noite e indo pela manhã adentro até o almoço para se processar o cozimento. É servido com a colher, garfo de pau, a cuia de farinha de goma e o garrafão de cachaça de Morretes¹⁵⁰.

Além dessa iguaria, *seu* Pajuaba também era conhecedor de demais pratos como “tainhas recheadas, escabeche, maioneses, abraçadinhos, coberta e ensopados de camarão, tortas de ostras, empadões de bacucu e outras magníficas guloseimas que nos é brindado pelo mar...”¹⁵¹. Outros entendidos do barreado em Curitiba eram o Grande

¹⁴⁸ **Ibid.**, p. 17.

¹⁴⁹ **Gran-Fina**, nº 10, não paginado, 26 out. 1940.

¹⁵⁰ LIRA, M. Nove sopas. Barreado. A origem da mãe-benta. In: CASCUDO, L. da C. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. 254 p.; p. 80-82; p. 81. (Raízes do Brasil).

¹⁵¹ SECUNDINO, O. Cardapios pajuanescos. **Gran-Fina**, nº 40, não paginado, 25 abr. 1941.

Hotel, de Francisco Johnscher; o restaurante de *seu* José Azulay, na rua Dr. Muricy, nº 745; o restaurante de Dulcídio Soares, na praça Tiradentes, nº 346; “o Silvio gordo, o Otacílio da Kananga do Japão e num particular o Augusto de Abreu e o Juca Cristóvão [eram considerados] autoridades”¹⁵².

Num evento particular, o sr. Otacílio Reis foi encarregado de preparar o barreado para os membros da imprensa e demais autoridades locais, de sorte que para a realização de tal almoço contou com a colaboração de vários comerciantes locais que cederam para tal festividade os seguintes itens: 40 quilos de carne dos açougues de Julio Garmatter e Jorge Bohn, cervejas das cervejarias Paranaense, Atlântica, Providencia, Brahma e Antártica, vinho da Engarrafadora Paranaense e pães da Padaria São Francisco; outro prato também preparado por ele fora o arroz de forno¹⁵³.

Dentre outros, e numa perspectiva mais étnica, estavam a comida italiana, a “cozinha a brasileira e européia”, bem como a internacional e portuguesa¹⁵⁴. Embora não se enquadre a uma categoria bem definida - mas que aqui cabe em função da especialidade que possuía quanto à oferta de gêneros -, o estabelecimento denominado Á Portuguesa localizado à rua XV de Novembro nº 42 é um exemplo interessante por disponibilizar, num só ambiente, serviço de restaurante e de secos e molhados.

Por um lado, comercializava “comidas a qualquer hora”, cujo “confortável restaurant, prima[va] na arte culinária (...) á Portuguesa”, dentre as quais era possível provar “papas, bacalhoadas grelos a mais petisqueiras todas as noites”, bem como “peixada de todos os tamanhos e feitios”. Por outro, no ramo de secos e molhados, disponibilizava “conservas de todas as qualidades e dos melhores fabricantes” e “vinhos verde, virgem e do Porto, vermouth, champagne”, além de aceitar pensionistas.

A presença portuguesa nos pratos brasileiros ocorreu tanto na adoção de utensílios de cozinha como também na incorporação de condimentos vegetais e gêneros, a

¹⁵² **Id.**

¹⁵³ **Diário da Tarde**, Curityba, 31 jan. 1940, p. 3.

¹⁵⁴ **Diário do Commercio**, Curityba, 13 fev. 1894, p. 3; **Diário do Commercio**, Curityba, 12 fev. 1894, p. 3; **Diário do Commercio**, Curityba, 19 mar. 1894, p. 2.; **Diário do Commercio**, Curityba, 10 fev. 1894, p. 2.

exemplo do milho, feijão e arroz e seus respectivos modos de preparo: “assado, cozido, guisado, refogado, grelhado, pilado”¹⁵⁵.

No mais, queijos, mortadela, croquetes e outras iguarias e petiscos, também eram evidenciados. Os pastéis eram um tipo de alimento visto na qualidade de especialidade por volta dos dois últimos anos da década de 1920, já que apareciam como um produto em evidência quando relacionados aos demais que compunham o quadro de gêneros oferecidos pelos restaurantes. Sorvetes, “biscuit glassé a la Fontane” e outros doces também eram os itens anunciados na época¹⁵⁶.

No Brasil, os sorvetes já eram conhecidos por volta de 1733, na cidade de Salvador, capital do Estado da Bahia, em uma casa de pasto que os comercializava no sabor chocolate: não levavam gelo e apresentavam consistência de xarope, sendo necessário dissolvê-los em água para então serem consumidos; assim, eram chamados “refrigerantes”. Nos banquetes franceses figuravam em meados do século XIX e, nos brasileiros, surgiram na década de 1890, de sorte que seu aspecto gelado despertava certo cuidado no consumo dessa novidade¹⁵⁷.

Os “mais suculentos e apetitosos pratos”, “cardápios ao alto paladar”, bem como restaurantes populares onde era possível comer bem, aliados às “magnificas e superiores bebidas” - dentre as quais vinhos de mesa, licores, whisky, champanhe, cerveja e café – compunham os serviços nesta categoria¹⁵⁸. O Restaurante Popular, na praça Tiradentes nº 31, embora tivesse essa denominação não descuidava dos serviços ao ofertar cozinha especial e comida a qualquer hora em salas reservadas¹⁵⁹.

Já a sofisticação do estabelecimento também ficava por conta dos nomes atribuídos aos pratos - cuja adoção por um vocabulário mais rebuscado dava uma idéia de conhecimento na área e o preço pelos serviços às famílias e viajantes variava de

¹⁵⁵ CASCUDO, *op. cit.*, p. 205. (v. 2).

¹⁵⁶ **Diário da Tarde**, Curityba, 16 jan. 1903, não paginado; **A Rua**, nº 2, não paginado, 10 abr. 1930; **Paraná Mercantil**, Curitiba, não paginado, 1940. SECUNDINO, O. Cardápios pajuanescos. **Gran-Fina**, nº 40, não paginado, 25 abr. 1941.

¹⁵⁷ CASCUDO, *op. cit.*, p. 339. (v. 2).

¹⁵⁸ **Diário do Commercio**, Curityba, 18 dez. 1893, p. 3; **O Olho da Rua**, Curityba, nº 52, não paginado, 01 maio 1909; **A Cidade**, Curityba, nº 276, não paginado, 12 out. 1929; **Paraná Mercantil**, Curitiba, não paginado, dez. 1939; **Paraná Mercantil**, Curitiba, não paginado, 1940; **Gran-Fina**, nº 10, não paginado, 26 out. 1940.

¹⁵⁹ **Diário da Tarde**, Curityba, 09 nov. 1914, p. 3.

acordo com o tipo do estabelecimento, dependendo do grau de sofisticação¹⁶⁰. A exemplo disso havia o “Restaurant Hennel. Especialidade em cocktails Gin-Fizz* e bebidas finas. Bifes a cavallo-Ham end Eggs e Bife a la Tartar a todas horas. Sandwichs a escolher. Antonio Hennel”¹⁶¹.

O bife *a cavalo* é um prato muito conhecido da cozinha brasileira e que se caracteriza pelo preparo rápido, costumeiramente servido em horário comercial; no geral, a alcatra ou o filé são as partes escolhidas para serem fritas na manteiga e que, depois de prontas, são acompanhadas de um ovo estrelado e arroz branco¹⁶²; já o bife *a la tartar*, embora a palavra bife designe um pedaço de carne bovina grelhada, frita ou salteada, o termo *tartar* se refere à carne crua¹⁶³.

É provável que o sanduíche tenha sido introduzido no Brasil no período próximo ao casamento de D. Pedro II (1843) tendo sido mais bem difundido quando “[d]a projeção elegante da *fête imperiale* de Napoleão III”, em 1850, que, em função do maior número de festividades, e, na qualidade de novidades, teria boa acolhida¹⁶⁴.

Nessa mesma linha de serviços requintados estava o restaurante Savoy, localizado na então rua da Liberdade (hoje Barão do Rio Branco) que, em função do crescimento da capital paranaense, foi pensado na idéia de ofertar luxo e conforto aos seus clientes; preparava comidas frias e quentes a qualquer hora e dia da semana e pratos diversificados, como peixe frito com batatas e manteiga, assado de vitela, peru, marrecos, consomês, ragu “fino”, aspargos, batatas, couve roxa, ervilha, compota de maçã, além de promover concerto nos finais de semana¹⁶⁵.

Já o 14 de Julho, sito à atual rua Cândido de Leão, chegou a preparar para particulares um banquete no qual figuraram *mayonaise de solmon* na parte de frios, uma sopa denominada *bouillon Royal*, um tipo de peixe, como entrada *maccaroni a*

¹⁶⁰ **Almanach do Paraná**, não paginado, 1912.

* “Bebidas que servem como tônico e estimulante, prestando-se para levantar as forças depois de grandes tarefas. As mais típicas são preparadas com ovos (gema ou clara), acrescidos de uísque, gim e outros.” FIZZES. In: ALGRANTI, **op. cit.**, p. 233.

¹⁶¹ **O Miko**, Curityba, nº 5, não paginado, 07 nov. 1914.

¹⁶² BIFE A CAVALO. In: ALGRANTI, **op. cit.**, p. 74.

¹⁶³ TARTAR. In: **Ibid.**, p. 74; 485.

¹⁶⁴ CASCUDO, **op. cit.**, p. 344. (v. 2).

¹⁶⁵ **Diario da Tarde**, Curityba, 06 nov. 1911, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 01 dez. 1911, p. 2.

*napolitane, chateaubriand fond saufflé [soufflé?], nos assados Poulet et dindon roti, nos legumes Salade de laitue, como sobremesa Salade de fruits, e vinhos diversos, dentre eles Rheno, Chianti, Frondac, Lormont, Madeira, Champagne*¹⁶⁶.

Nesse último exemplo, solicitou-se que os pratos fossem hierarquicamente pensados e inseridos em grupos específicos, cujo horário para servi-los deveria ser obedecido, já que se tratava de uma festividade de grande porte. Sobre o prato *chateaubriand fond saufflé* da “entrada”, sabe-se que o primeiro termo designa um filé *mignon* de aproximadamente 450 gramas, cortado de forma redonda, alto e frito na manteiga, de sorte que pode ser preparado de acordo com a preferência do comensal: mal-passado, no ponto ou “corado por fora e sangrento por dentro”¹⁶⁷.

Alguns restaurantes além de servir refeições “a qualquer hora” ou *à la carte*, entregavam comida em casa, preparavam marmitas e organizavam banquetes e festividades como batizados e casamentos, como o Restaurant Sportmann, sito à rua XV de Novembro e de propriedade de Francisco Stumbo¹⁶⁸. Outros aceitavam pensionistas para o restaurante e também procuravam empregar profissionais da arte culinária e de bem servir – o *maître d’hotel* -, quando não realizavam parceria com esse tipo de especialista: o Restaurante União, também na rua XV de Novembro, tinha como sócio Claro Lourenço dos Santos, sendo este um conhecido cozinheiro na cidade; neste restaurante decorado luxuosamente era possível apreciar até às 23 horas um tipo de comida de alto paladar, boas bebidas que compunham uma ampla adega ou mesmo lançar mão do serviço enquanto pensionista, pelo qual pagava-se 40\$000 mensais¹⁶⁹.

¹⁶⁶ A saber: “maionese de salmão, caldo Royal, peixe *tanger de melan a bresilienne* [sem tradução], macarrão à napolitana, *chateaubriand fond saufflé* [sem tradução], frango e peru assado, salada de alface, salada de frutas...”. Tradução de minha responsabilidade. **Diário da Tarde**, Curityba, 09 nov. 1914, p. 2.

¹⁶⁷ CHATEAUBRIAND. In: ALGRANTI, *op. cit.*, p. 125.

¹⁶⁸ **Diário da Tarde**, Curityba, 25 abr. 1899, p. 1; **Diário da Tarde**, Curityba, 03 jun. 1899, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 05 set. 1899, p. 1; **Almanach do Paraná**, não paginado, 1909; **Calendario do Paraná para 1912**, Curityba, não paginado; **A Bomba**, Curityba, nº 9, não paginado, 30 ago. 1913; **Terra dos Pinheirais**, nº 1, não paginado, ago. 1921; **Anuario dos Impostos (Federaes, Estaduaes e Municipaes)**, Curityba, não paginado, 1928; **Almanach dos Municipios**, Curityba, não paginado, 1930; **Paraná Progresso**, nº 2, não paginado, nov. 1930; **A Fulanita**, nº 1, não paginado, 28 fev. 1935; **Paraná Mercantil**, Curitiba, não paginado, 1940.

¹⁶⁹ **Diário da Tarde**, Curityba, 07 nov. 1906, p. 3; **Diário da Tarde**, Curityba, 06 dez. 1906, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 10 dez. 1906, p. 1-2; **Diário da Tarde**, Curityba, 15 jan. 1907, p. 7.

O serviço de *buffet* – caracterizado pela presença de uma “mesa, em que nas grandes reuniões se acham dispostos vinhos, licores, bem como iguarias diversas”¹⁷⁰ - era da competência da Empresa de Carros Restaurant Áreas; fundada por volta de 1890 e de propriedade de Francisco e Sebastião de Sousa Áreas, sendo a matriz em São Paulo, disponibilizava àqueles que estivessem em período de viagem para o Paraná, Santa Catarina e São Paulo – e que para tal optassem pelas tarefas dessa empresa - “...serviço perfeito e controlado (...) menu variado a brasileira e européa, bebidas finas, águas minerais, geladas, frutas variadas...”¹⁷¹. A idéia dos senhores Áreas certamente foi uma estratégia bem pensada que garantia lucros para sua empresa e oferecia comodidade para os viajantes que tinham locomoção e refeição garantidas.

Nessa linha de definição da categoria dos pratos, o Barcarola, sito próximo ao antigo Cassino Ahú, funcionava no período de festas de fim de ano, onde era possível degustar bons vinhos e manjares¹⁷². Este último termo, numa alusão aos estrangeirismos, remetia à idéia dos produtos da cozinha que podiam ser degustados na qualidade de iguaria, bem como daqueles que compunham, genericamente, os produtos de copa¹⁷³ e, segundo Márcia Algranti, significa “iguaria delicada e apetitosa (...) que alimenta ou deleita o espírito”¹⁷⁴.

O termo refeição tão-somente surgiu nos anúncios desta categoria em 1940 mas, por volta de 1825, Brillat-Savarin dava a ele a seguinte definição:

As refeições, no sentido que damos a essa palavra, começaram com a segunda idade da espécie humana, ou seja, no momento em que ela cessou de se alimentar apenas de frutos. O preparo e a distribuição de carnes fizeram a família se reunir, os pais distribuindo aos filhos o produto de sua caça, e os filhos adultos prestando a seguir o mesmo serviço a seus pais envelhecidos. Essas reuniões, limitadas inicialmente aos familiares mais próximos, estenderam-se gradativamente às relações de vizinhança e amizade. Mais tarde, quando o gênero humano se espalhou, o viajante fatigado veio participar dessas refeições primitivas, e contou o que se passava nos lugares distantes. Assim, nasceu a hospitalidade, com direitos reputados sagrados em todos os povos, pois mesmo os mais ferozes tinham como dever respeitar a vida daquele a quem fora consentido partilhar o pão e o sal. Foi durante as

¹⁷⁰ BUFFET. In: SÉGUIER, J. de. **Diccionario práctico ilustrado**: novo diccionario encyclopédico luso-brasileiro. 2ª ed. revista Porto: Lello & Irmão, L.^{da}, Editores, 1928. 1780 p.; p. 159.

¹⁷¹ **Expansão Econômica**, Curitiba, nº 19, p. 58, out. 1937; **Paraná Mercantil**, Curitiba, não paginado, 1940.

¹⁷² NOTÍCIAS do Alto Cabral, Juvevê e Bacacheri. **Diario da Tarde**, Curitiba, 02 jan. 1940, p. 2.

¹⁷³ MANJAR. In: SÉGUIER, **op. cit.**, p. 702.

¹⁷⁴ MANJAR. In: ALGRANTI, **op. cit.**, p. 329.

refeições que devem ter nascido ou se aperfeiçoado nossas línguas, seja porque era uma ocasião de reunião que se repetia, seja porque o lazer que acompanha e segue a refeição dispõe naturalmente à confiança e à loquacidade.¹⁷⁵

Para Luís da Câmara Cascudo existe uma diferenciação nos conceitos de comida e de refeição. Para ele, o primeiro engloba os gêneros enlatados os quais não se inserem na idéia de refeição¹⁷⁶. Provavelmente, a compartimentalização dos gêneros em embalagens individuais, na qualidade de prontos ou semi-prontos para consumo imediato, tenha estabelecido hierarquias entre os próprios alimentos, cuja não-obrigatoriedade da passagem pelo processo de cocção os tenha excluído do segundo. Este, sendo preparado no espaço da cozinha juntamente com outros alimentos que passaram de cru para cozido e, por sua vez, de “natureza” para “cultura”¹⁷⁷, cujo agrupamento dos pratos depois de prontos se faz obrigatório é o componente daquilo que é tido como refeição.

A noção de refeição de Brillat-Savarin complementa-se à colocação de Luís da Câmara Cascudo, pois o primeiro coloca a família como um elemento aglutinador para que esse processo de preparo, degustação e sociabilidade se consolide como resultado da participação de todo o grupo. Abrindo um pouco mais essa discussão, e nela inserindo os conceitos de alimento e comida desenvolvidos por Roberto DaMatta, nota-se que ele se posiciona da seguinte forma:

alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade (...) que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga... O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. (...). Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. (...). A comida vale tanto para indicar uma operação universal - ato de alimentar-se - quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver.¹⁷⁸

¹⁷⁵ SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 384 p.; p. 168.

¹⁷⁶ CASCUDO, **op. cit.**, p. 18. (v. 2).

¹⁷⁷ ROLIM, **op. cit.**, f. 9-10.

¹⁷⁸ DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Salamandra, 1984. 117 p.; p. 53-54, 56.

Mas o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos vai mais além quando insere nesse quadro o gosto enquanto ponto definidor na escolha de um alimento em detrimento de outro; para ele,

a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.¹⁷⁹

Em linhas gerais, comida é o resultado de algo que foi previamente pensado e elaborado com o cuidado necessário para que sofresse destaque dentre uma gama de possibilidades, que poderia fazer parte do cenário gastronômico. Nesse sentido, ela denota todo um processo de escolha que, por assim ser, insere-a num contexto maior o qual permite a identificação do papel de cada um dos elementos participantes desse processo de criação que transita entre o nutricional e o cultural.

Dentre outros itens relativos ao restaurante, educação, cavalheirismo e honestidade do dono também contribuíam para o sucesso do estabelecimento¹⁸⁰. No quesito aquisição de funcionários, “asseio” era um item importante e que fazia a diferença na hora da admissão. Em anúncio, solicitava-se “...um criado limpo para restaurant...”¹⁸¹, e também um *chef* de cozinha capacitado para realizar suas funções com maestria na área e conhecimentos europeus na arte do bem servir¹⁸². Aliás, o constante acompanhamento do proprietário nas atividades exercidas dentro do seu estabelecimento era, sem dúvida,

¹⁷⁹ SANTOS, C. R. A dos. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. **História: Questões & Debates**. Curitiba, p. 11-31; p. 12-13, 2005.

¹⁸⁰ **Paraná Mercantil**, Curitiba, não paginado, 1940.

¹⁸¹ **Diário da Tarde**, Curitiba, 20 dez. 1899, p. 1.

¹⁸² **O Miko**, Curitiba, nº 2, não paginado, 05 set. 1914.

relevante para as freqüentes visitas do público local: “Garante-se o maior asseio pois que tudo é feito com o maior escrupulo, debaixo das vistas do proprietario...”¹⁸³.

Quanto à diversão disponibilizada pelos restaurantes, alguns promoviam concertos e contavam com a participação de “excellentes artistas [e] boa musica”¹⁸⁴, além de jogos de bilhar e “jogos de salão”, conforme a seguinte citação: “Oferecem a mão a felicidade! Só para sabbado e domingo grande tômbola e jogo de víspera. Largo do Mercado n. 79. Restaurant Flegel. Cada mão 1\$000 pode ganhar-se relógios de ouro, prata ou nickel, brochas, annels, bengalas, alfinetes de peito e muitos objectos para senhoras, das 10 horas da manhã até meio dia. Entrada grátis. Pede-se ao respeitável publico para assistir esta distracção. O proprietario, Jacques Wahl. Das 10 horas da manhã, ás 10 horas da noite”¹⁸⁵. Em 1899, certos restaurantes vendiam entradas para os espetáculos realizados no Theatro Hauer¹⁸⁶.

São desconhecidas as razões que levaram *seu* Jacques a divulgar a prática de jogos, em função de eles terem sido um dos alvos combatidos pelo governo local, entre 1890 e 1920¹⁸⁷, pois “corrompiam o homem”. Visto como possível auxiliar para a entrada no mundo da vadiagem e da criminalidade, o jogo que era foco da ação policial era o do bicho e as “casas de tavolagem”, de sorte que alguns clubes também recebiam batidas esporádicas. Em 1904, novas medidas foram tomadas “contra os jogadores de cartas, dados, víspera” bem como materiais foram apreendidos e estabelecimentos, fechados¹⁸⁸.

Outros produtos também eram comercializados pelos restaurantes. No início do século XX o hábito de consumir cigarros e charutos industrializados tinha “ainda uma conotação europeizada”¹⁸⁹. Vinte anos mais tarde, as Posturas Municipais

¹⁸³ **O Olho da Rua**, Curityba, nº 34, não paginado, 08 ago. 1908.

¹⁸⁴ **Diario do Commercio**, Curityba, 18 dez. 1893, p. 3.

¹⁸⁵ **Diario do Paraná**, 23 jan. 1897, p. 3.

¹⁸⁶ **Diario da Tarde**, Curityba, 15 set. 1899, p. 2.

¹⁸⁷ Recorte referente à seguinte tese: DE BONI, M. I. M. **O espetáculo visto do alto: vigilância e punição em Curitiba (1890-1920)**. São Paulo, 1985. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. 281 f.

¹⁸⁸ **Ibid.**, f. 126-127; 130.

¹⁸⁹ SEVCENKO, N. A capital irradiante: técnica, ritmos, e ritos do Rio. In: _____ (Org.). **História da vida privada no Brasil: República (da belle époque à era do rádio)**. 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 529. (História da vida privada no Brasil, 3).

determinaram, no artigo 122, que os restaurantes, bares, cafés e botequins que vendessem artigos para fumantes deveriam tirar licença para tal fim, bem como as cigarrarias deveriam ser fiscalizadas no sentido de não permanecerem abertas até tarde nos fins de semana e feriados¹⁹⁰. Outras restrições quanto ao consumo de cigarro não foram encontradas, tendo sido apenas fiscalizados os dias, horários e disponibilidade do proprietário comercializar esse produto.

Dentre outros estabelecimentos havia o Restaurante Marucco, localizado entre as duas marechais: Floriano e Deodoro, nº. 19, cuja sala de refeições pode ser melhor visualizada na fotografia abaixo:

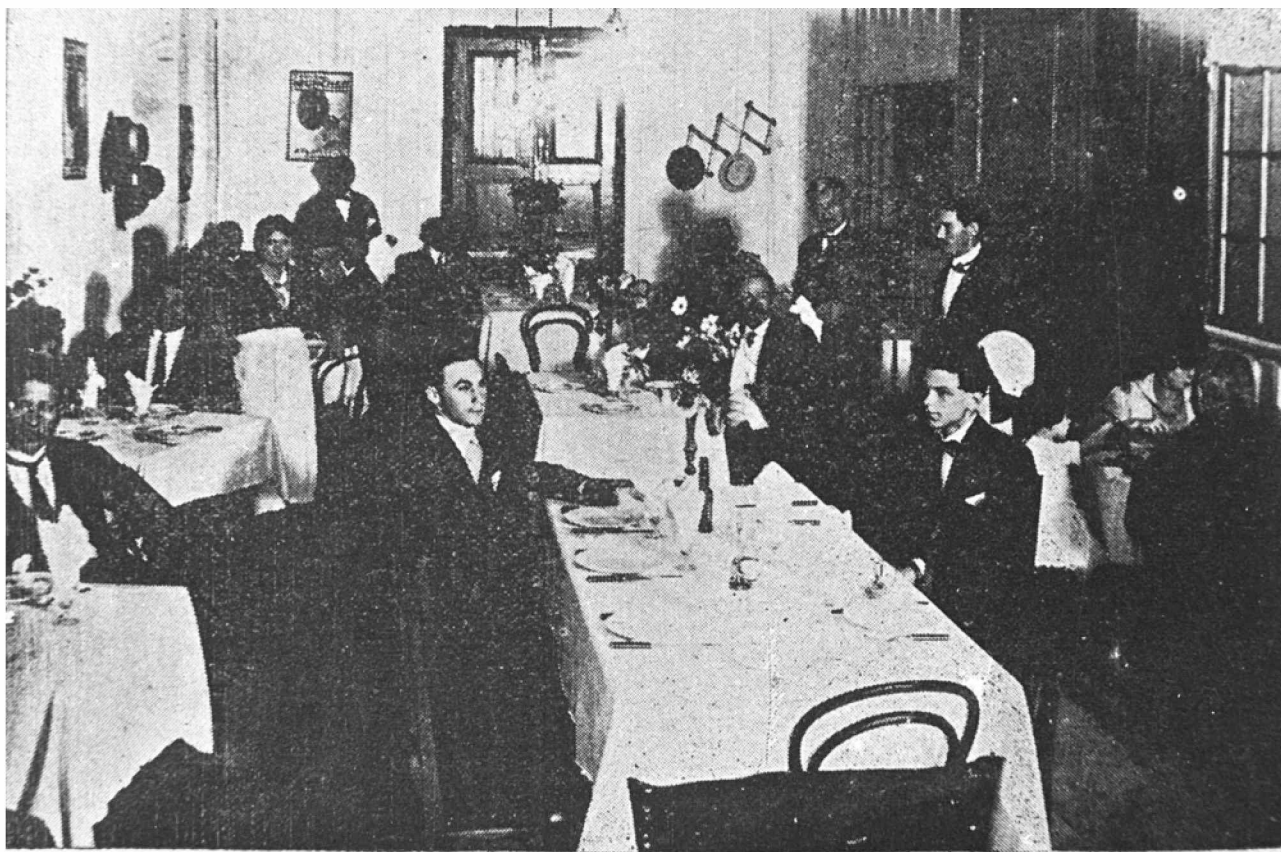


FOTO 2 REVISTA DO POVO. Sala de refeições do *restaurant* de Luiz Marucco. 1922. 1 fotografia: P/B; 11,25 X 16,94 cm. Fundo: Casa da Memória.

¹⁹⁰ PARA FUMAR aos domingos vae ser preciso comprar cigarros aos sabbados. *Diario da Tarde*, Curityba, 01 abr. 1920, p. 1; AS CIGARRARIAS: uma nota da Prefeitura. *Diario da Tarde*, Curityba, 05 abr. 1920, p. 4; *Indicador Commercial Paranaense*, Curityba, p. 91, nov. 1923.

Este procurava sensibilizar o cliente pelo elo existente entre arte e culinária, chamando a atenção do comensal no sentido de que para se apreciar gêneros elaborados com cuidado, inexistia qualquer tipo de restrição quanto ao horário das refeições ou mesmo após a saída dos teatros. Implicitamente, o proprietário deixava claro que a ida ao restaurante era uma continuidade dos momentos de lazer e sociabilidade. Após reforma o “Marucco” foi reaberto, mantendo-se em funcionamento dia e noite, o qual oferecia “excelente” serviço de cozinha e entregava marmitas a domicílio dispondo, também, de serviço *à la carte*¹⁹¹.

Embora fosse pequeno em termos físicos, cuja decoração do ambiente era isenta de sofisticação, apresentava chapeleiras próximas às mesas dos senhores fregueses, (conforme se observa na parede à esquerda, bem como aos fundos e à direita). Contava com seis mesas com até quatro lugares e uma única mesa com seis lugares (esta em primeiro plano), onde estão sentados dois jovens; todas estão postas com arranjos de flores ao centro, além dos seus respectivos pratos, copos e talheres: as toalhas, de tecido branco; os pratos e os guardanapos da mesma tonalidade das toalhas, de sorte que os penúltimos itens foram colocados dentro dos copos.

Nota-se que era movimentado, cujo público era predominantemente masculino, trajado de terno e gravata; mesmo assim, contava com a presença da figura feminina, a qual pode ser vista, ligeiramente à esquerda, pelo perfil de uma senhora acompanhada e sentada atrás de um cavalheiro, além de um casal com uma criança (à direita e abaixo da janela). Próximo à criança, percebe-se a presença de um garçom que observa os comensais atentamente e, ao fundo e à esquerda, outro, atendendo uma mesa.

É provável que o acesso ao restaurante de *seu* Marucco seja a abertura ao fundo e à direita, já que próximo a ela há uma porta, cuja pequena mesa impede a sua abertura; no mais, defronte à primeira observa-se um senhor em pé, olhando para frente e aguardando o registro da fotografia para então se acomodar.

¹⁹¹ **Diário da Tarde**, Curityba, 14 fev. 1920, p. 5; **Diário da Tarde**, Curityba, 26 jul. 1923, p. 4; **Diário da Tarde**, Curityba, 21 ago. 1923, p. 4.

Dentre outros estabelecimentos havia o Restaurante Antonio Vitale, antigamente conhecido como Ponto Carioca, localizado à praça Zacarias esquina com a rua Emiliano Pernet, que ficava aberto dia e noite, oferecendo acomodações para casais e solteiros e marmita a domicílio, donde pensionistas também eram aceitos para “refeições boas a 2\$500”¹⁹²; o Restaurante 15 de Novembro era mais direto no seu modo de expressão e tinha como *slogan* “experimenta-lo é ficar seu consumidor”¹⁹³. Independente de qual fosse o objetivo a que se procurasse os serviços dos restaurantes, ou seja, “viver para comer ou comer para viver” o importante era freqüentar o Restaurante Otto, sito à atual rua Cândido de Leão nº 21-27¹⁹⁴; e, finalmente, o Restaurante de Moyses Azulay, então inaugurado há poucos dias à rua Ermelino de Leão nº 24 e 28, o qual dispunha de conforto para receber famílias, para as quais atendia dia e noite¹⁹⁵.

Outros representantes desta categoria foram o Restaurante Fontana, no Portão e o restaurante Gato Preto, na avenida Sete de Setembro, esquina da rua Conselheiro Laurindo; Restaurante Avenida, na atual avenida Luiz Xavier, com a rua XV de Novembro e o Restaurante do Commercio, de propriedade de Dulcidio Mendes, na rua XV de Novembro¹⁹⁶. A exemplo do Restaurante Vienna, localizado na rua XV de Novembro nº 82 e de propriedade de João Heinz¹⁹⁷, segue o anúncio da próxima folha, datado da primeira década do século XX:

¹⁹² **Diario da Tarde**, Curityba, 13 jan. 1928, p. 4.

¹⁹³ **Diario da Tarde**, Curityba, 20 abr. 1932, p. 2.

¹⁹⁴ **Diario da Tarde**, Curityba, 24 maio 1933, p. 4.

¹⁹⁵ **Diario da Tarde**, Curityba, 12 fev. 1935, p. 8.

¹⁹⁶ **Diario da Tarde**, Curityba, 19 maio 1913, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 set. 1927, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 05 jul. 1933, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 30 abr. 1938, não paginado.

¹⁹⁷ **Diario da Tarde**, Curityba, 27 jun. 1907, p. 2.



FOTO 3 O OLHO DA RUA. Anúncio do Restaurante Vienna, de João Heinz. 07 set. 1907. 1 fotografia: P/B; 8,07 X 14,63 cm. Fundo: Casa da Memória.

Nota-se que, embora não forneça mais dados sobre as comidas preparadas no estabelecimento, os gêneros detalhados pelo Restaurante Vienna eram da ordem do café; mesmo assim, o proprietário sobrepôs o termo *restaurante* ao *café*, o que é bastante pertinente se pensado que esse ambiente relacionado ao preparo e venda de refeições mais elaboradas, (estas em horários pré-estabelecidos), não estava fadado a se limitar somente a elas, ofertando também outros itens que poderiam ser degustados ao longo do dia.

No mais, o cuidado na apresentação do anúncio, permite que se deduza que a atenção nele despendida era uma alusão às riquezas comercializadas pelo “Vienna” - cuja escolha por um *layout* detalhado ia além: ele não apenas remetia a um padrão gráfico do **Olho da Rua**, mas mostrava que uma boa apresentação também era estendida ao espaço da cozinha e ao local das refeições.

Entre pratos frios e quentes, comidas regionais e étnicas, frutos do mar, carnes, massas, pastéis e doces cada item tinha a sua individualidade. No restaurante, lugar onde a universalização dos pratos e dos gêneros era possível, as características próprias e a procedência dos alimentos eram evidenciadas, bem como a dinâmica

desse estabelecimento era flexível no tocante aos serviços de cozinha, de marmitas, de venda de artigos para fumantes, entre outros.

2.3 RESTAURANTE E BAR

Ao trazer ao público os serviços supracitados instituiu uma segmentação alimentar, cuja escolha passou a compor grupos e finalidades diferenciadas, de acordo com o propósito pelo qual o espaço do estabelecimento era procurado: o alimento do restaurante, como os bifes e os pratos da cozinha brasileira e européia e o alimento do bar - o aperitivo, os frios, as conservas, as empadas e os pastéis. Neste último, tido como um local onde bebidas são servidas no próprio balcão do estabelecimento e que também dispõe de mesas menores, era conhecido inclusive como “botequim, boteco, e café [donde se serviam] tira-gostos para acompanhar as bebidas”¹⁹⁸, o que vai de encontro à definição dada por Márcia Algranti.

Nesses bares-restaurantes além de serem saboreadas boas ofertas de produtos, também se tomava conhecimento das novidades gastronômicas, como o “churrasco rio grandense”¹⁹⁹. Vinhos de boa aceitação, cervejas, *chops* e gelados compunham o quadro das bebidas, sem contar o comércio de mercadorias próprias para fumantes²⁰⁰. A garantia de sucesso era vista pela conduta dos senhores proprietários que procuravam trabalhar dia e noite, com inteligência, não deixando a desejar quanto à qualidade e à ordem dos serviços de cozinha, aliados à salubridade de seu comércio.

Em 1913, o São Paulo Bar, na rua XV de Novembro nº 49, de Manoel Athayde, possuía um restaurante *à la carte* (cujo menu se encontrava sobre as mesas) e comida a preço fixo – almoço a 1\$500 e jantar à 2\$000 – o qual contava com a colaboração de dois cozinheiros aptos para essa função; no mais, oferecia um serviço rápido, com preços acessíveis em salões adequados para a realização da refeição.

Lá era possível degustar, até à meia-noite, ragu de carneiro, vatapá à bahiana, frango assado, carne de porco, costeletas de porco e carneiro, *wiener-wust*, *beefs*, filés,

¹⁹⁸ BAR. In: ALGRANTI, *op. cit.*, p. 65.

¹⁹⁹ *A Bomba*, Curitiba, nº 4, não paginado, 10 jul. 1913; *Paraná Mercantil*, nº 1, não paginado, jan. 1934; *Paraná Mercantil*, não paginado, fev. 1936; *Paraná Mercantil*, não paginado, 1940.

²⁰⁰ *Almanach dos Municípios*, Curitiba, não paginado, 1928.

omeletes, peixes, camarões, galinha, canja e legumes como pratos do restaurante; os petiscos, as empadas e os pastéis de galinha, palmito e camarão eram tidos como comidas de bar. Dentre as bebidas, cervejas Antartica, Brahma, Crystal, Supera, Paraná e Pomba, *chops*, vinhos, *cognacs*, refrescos de xarope, chá, café, leite e chocolate. As sobremesas não ficavam de fora, dentre as quais estavam os sorvetes de fruta, salada de frutas e doces.

O consumo de diversas frutas, simultaneamente, era visto com certo receio e desaconselhado pelos médicos, ainda que se desconheça quais aquelas que eram escolhidas para compor saladas à época. Essa visão passou a sofrer modificações apenas na primeira década do século XX, ainda que de maneira bastante cautelosa, quando a salada de frutas podia ser apreciada “em certas casas de famílias elegantes, com atrevido espírito reformador”; nos hotéis e restaurantes, o hábito de consumi-la se deu anos mais tarde²⁰¹.

Alguns pratos da nacionalidade alemã eram representados nos bares-restaurantes, ainda que de maneira um pouco tímida. Embora o exemplo acima tenha chamado a atenção unicamente para a salsicha alemã e para as cervejas, esse grupo também acrescentou ao paladar do curitibano o consumo do chucrute, das saladas típicas e da broa preta preparada com banha e sal; já o hábito de beber *chop* e cerveja foi difundido de forma bastante incisiva, de sorte que se percebe um significativo funcionamento de moinhos ao final do século XIX e primeira década do XX, os quais se destinavam à moagem do centeio (para o pão) e da cevada (para a cerveja)²⁰².

Ademais, a fabricação local da cerveja passou a ter maior destaque, dentre as quais se chama a atenção para alguns dos comerciantes locais, a exemplo da Cervejaria Cruzeiro, fundada por João Leitner, em 1870, e que teve a “Pomba” como a primeira cerveja do Paraná fabricada pelo processo de baixa fermentação; a Cerveja

²⁰¹ CASCUDO, *op. cit.*, p. 162. (v. 2)

²⁰² ALBUQUERQUE, M. M. de. *Curitiba que meu tempo guardou*. 2.ed. ampliada. Curitiba: Gráfica Editora Rocha Ltda., 1989. 175 p.; p. 67-68.

Providencia, da Fábrica Providencia de Ernesto Bengtsson & Cia.; a Fábrica Graciosa de Cervejas, Gasosa, Águas Minerais e Vinhos Espumantes, de Iwersen e Irmão²⁰³.

Caso a idéia da junção de bar ao restaurante ou vice-versa pudesse ser empecilho para uma boa freqüência, *seu* Manoel alertava seus fregueses quanto à decência de seu estabelecimento, já que era comandado por ele e sua senhora e que, por esse motivo, não deveria ser confundido com os de freqüência duvidosa. Em junho, o São Paulo Bar, dispondo de um cinematógrafo, exibia filmes durante a noite a preço reduzido. No mês seguinte, o proprietário tentava se desfazer do estabelecimento, mas ainda assim divulgava os seus serviços, cuja ida a ele se dava, inclusive, pela programação cinematográfica²⁰⁴.

O Baar Chic, de propriedade de Luiz Puglieli & filhos, procurava chamar a atenção da clientela através da expansão das suas instalações para o Grande Salão Restaurante para onde mudaria, em breve, da rua Dr. Muricy nº 106 e 108 para a XV de Novembro. Contava com uma equipe de primeira, dispondo de um *chef* e cozinheiros capacitados, bem como um copeiro conhecedor dos idiomas inglês, francês, espanhol, alemão e polonês; preparava os pratos das cozinhas francesa, espanhola, italiana, entre outros, além de canja de galinha, diversas sopas, peixe, camarão, pombo, frango, vitela, carneiro, leitão, costeletas de porco e de carneiro, omelete de porco “à la minuta” e omeletes variadas, cabrito, coelho, talharim *chic baar*, ravióli *restaurant*, maionese e vatapá.

Recebia, diariamente, peixes, camarões e ostras de Paranaguá e dispunha de uma adega com bebidas finas. Para sobremesa, frutas secas, doces de confeitaria e em calda. Serviços especializados não eram vistos como problema, já que preparavam ceias acompanhadas de bebidas finas para particulares, como a festa de despedida de um conhecido médico na cidade aos membros do **Diario da Tarde**²⁰⁵.

²⁰³ **A Bomba**, Curityba, nº 4, não paginado, 10 jul. 1913; **A Cruzada**, Curityba, nº 2, não paginado, fev. 1934.

²⁰⁴ **Diario da Tarde**, Curityba, 04 jan. 1913, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 11 jan. 1913, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 18 jan. 1913, p. 5; **Diario da Tarde**, Curityba, 05 fev. 1913, p. 5; **Diario da Tarde**, Curityba, 11 mar. 1913, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 22 mar. 1913, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 19 jun. 1913, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 26 set. 1914, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 05 dez. 1914, p. 2.

²⁰⁵ **Diario da Tarde**, Curityba, 06 jan. 1913, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 jan. 1913, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 10 abr. 1913, p. 5; **Diario da Tarde**, Curityba, 12 abr. 1913, p. 5; **Diario da Tarde**, Curityba, 22 abr. 1913, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 jun. 1913, p. 5.

Nesse caso, é interessante notar que os serviços destacados pelo Baar Chic foram da ordem do restaurante, cuja diversidade na oferta de refeições e boa rotatividade no local, certamente, incitou esse proprietário a mudar de endereço; além do mais, a compra diária de gêneros do fornecedor demonstrava que os pratos eram feitos com ingredientes frescos o que era um ponto bastante favorável para chamar a atenção dos clientes do estabelecimento.

Sobre as omeletes, nota-se que a diversidade no preparo desse prato já era sabida e também aplicada: na França foram experimentadas 297 maneiras de preparar ovos e as omeletes já atingiram 125 processos diferenciados²⁰⁶. Experiências na cozinha dos demais restaurantes de Curitiba também eram feitas, no sentido de oferecer ao comensal diversidade e inovação já que era interessante se destacar em um ramo que vinha apresentando ligeiro crescimento.

O Londres Baar, inaugurado em 27 de fevereiro de 1927, na rua XV de Novembro, dedicava-se ao preparo de manjares e pratos da cozinha brasileira. Avisava aos futuros fregueses que estaria aberto nos dias de carnaval. A partir do mês de setembro passou a oferecer “completo serviço de chás, café, chocolate e leite [que podiam ser apreciados ao som de uma] orchestra das 19 horas em diante [estando] aberto desde às 5 ½ horas da manhã”, além de que dispunha de “um optimo almoço no salão Pajuaba, organizado [sic] com menu farto e escolhido”²⁰⁷.

Nessa casa de comércio, observa-se que os elementos do café tiveram maior destaque do que os do restaurante e bar, conforme uma das qualificações dadas para bar, por Márcia Algranti na folha 68 deste trabalho. Dessa forma, seu extenso horário de funcionamento aliado ao consumo de chás e cafés, por exemplo, leva a crer que uma parada rápida para a degustação de tais gêneros era bem aceita. De resto, a montagem de pratos mais elaborados era de conhecimento da casa - e o investimento do proprietário para tornar seu ambiente mais agradável e diferente dos demais no gênero -, era tido como ponto importante para que houvesse movimento constante na sua casa de comércio.

Para o historiador Jean-Robert Pitte,

²⁰⁶ OMELETE. In: ALGRANTI, *op. cit.*, p. 370.

²⁰⁷ *Diario da Tarde*, Curityba, 26 fev. 1927, p. 6; *Diario da Tarde*, Curityba, 30 ago. 1927, p. 4; *Diario da Tarde*, Curityba, 24 set. 1927, p. 6.

O sucesso de um momento gastronômico está ligado tanto ao apelo às sensações já conhecidas e memorizadas quanto ao efeito de surpresa, à novidade, ao exotismo, quer nas matérias-primas quanto em sua feitura e no meio ambiente. Ora, esse efeito pode ser obtido tanto pelo artifício de composições eruditas quanto pela valorização de um sabor bruto, selvagem, de excepcional poder de evocação, que o cozinheiro terá sabido preservar. Para o gastrônomo, comensal excitado por um lugar e por uma época, o sabor exato é uma sensação buscada em cada refeição e que exige os nervos à flor da pele, as papilas e a cultura em alerta maximal. (...). A gastronomia também mantém uma convivência com a paisagem e o meio ambiente social. (...). Iguarias habitualmente julgadas comuns podem ser sublimadas pelas circunstâncias e pelo quadro²⁰⁸.

Essa citação é bastante pertinente à luz do que fora tratado no São Paulo Bar, Baar Chic e Londres Baar, devido à variedade de gêneros preparados por esses estabelecimentos que também perpassam pela confecção de pratos especializados e simples, característicos dos bares-restaurantes. Nessa perspectiva, a valorização do sabor concorre tanto para uma como para outra finalidade, pelas quais os estabelecimentos são procurados: daí a busca por “composições eruditas” dos pratos do restaurante e a preservação do “sabor bruto” dos gêneros do bar que, em ambos os casos, tem a obrigatoriedade de serem valorizados pelo profissional que os prepara. Já o cuidado dado ao ambiente é de extrema importância, visto que a conjunção do espaço com a iguaria certamente é apreciada de forma diferenciada.

Em 1913, a Cervejaria Atlântica – fundada um ano antes - anunciava a construção de um bar nas dependências de sua fábrica. Anos mais tarde, o Bar Atlantica organizou um cardápio eclético para cada dia da semana, donde o freguês poderia variar bastante sem correr o risco de repetir a refeição: na segunda-feira, ofertava cozido à carioca; na terça-feira, tripas à moda do Porto; na quarta-feira, vatapá à bahiana; na quinta-feira, feijoada completa; na sexta-feira, bacalhoadada à portuguesa; no sábado, papas à portuguesa e mocotó à bahiana; no domingo, caruru “systema do norte”. Segundo o proprietário claro estava que “com taes iguarias não

²⁰⁸ PITTE, J. R. **A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L & P M, 1993. 176 p.; p. 18-19.

[era possível] haver aclamações [sic]”²⁰⁹, já que ao apostar na diversidade étnica e regional conseguiria agradar a todos os tipos de paladar.

Neste caso é interessante observar como a programação do cardápio semanal do Bar Atlântica não só era diferenciada, como também pouco comum para as características alimentares locais. Assim, sendo “o milho, o feijão, o arroz e a mandioca (...) os produtos típicos do abastecimento doméstico (...) e considerados gêneros de primeira necessidade pelas Posturas Municipais, o mate por seu largo consumo entre a população (...), a carne pelas qualidades nutricionais, (...) o trigo e o centeio por se colocarem numa posição intermediária entre esses grupos...”²¹⁰, é que se torna um tanto difícil imaginar que a procura pelos pratos desse estabelecimento tenha sido constante dentro de uma situação de contingência. Embora tais novidades gastronômicas estivessem sendo disponibilizadas ao conhecimento da população curitibana e também sendo apreciadas por ela, acredita-se que elas não tenham modificado *in totum* seus hábitos alimentares no que tange à substituição dos gêneros de primeira necessidade pela adoção de iguarias regionais e estrangeiras.

No tocante aos serviços e à aquisição de pessoal especializado, em 1932 ocorreu um fato peculiar: foi solicitada uma garçonne para trabalhar em bar e restaurante que tivesse, obrigatoriamente, experiência na função a qual deveria se apresentar na então avenida João Pessoa, nº 53 (hoje, Luiz Xavier)²¹¹. Esse tipo de posicionamento não era muito comum em se tratando da busca por profissionais do sexo feminino; dessa forma, a existência de um anúncio à procura de uma garçonne para trabalhar num bar, certamente era uma informação incomum, quando se parte da premissa que pela análise das fontes, isso era praticamente inexistente, embora proprietárias de restaurantes e casas de pasto já estivessem em atividade desde o final do século XIX.

Quanto ao Bar Palácio, este era tido como um dos locais de sociabilidade mais tradicionais de Curitiba. Fundado, em 1930, pelo italiano Adolfo Bianchi trazia a

²⁰⁹ CERVEJARIA Atlântica. **Diário da Tarde**, Curityba, 28 abr. 1913, p. 4-5; **Diário da Tarde**, Curityba, 11 abr. 1930, p. 2; EDIÇÃO histórica 50 anos Brahma: filial Curitiba. Fundação Cultural de Curitiba, 1992. 60 p.; p. 4.

²¹⁰ SANTOS, C. R. A dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. 190 p.; p. 124-125. (Coleção Farol do Saber).

²¹¹ **Diário da Tarde**, Curityba, 08 nov. 1932, p. 3.

denominação “Ao Churrasco Palácio”, pois na mesma rua estava instalado o edifício do Governo do Estado; nesse ano, funcionava na rua Barão do Rio Branco em horário noturno, donde assava frango “no espeto giratório [e] churrasco na grelha movel”²¹². Mais tarde alterou o nome do estabelecimento para Café Palácio, Bar Palácio e, hoje, Restaurante Palácio.

Depois de *seu* Adolfo, o Palácio foi comandado por Antônio Humia Duran e José Fraguas López, este ainda proprietário da casa e genro de *seu* Antônio. Mudou de sede em 1991 para a rua André de Barros. Completou, em 2003, 70 anos e vem funcionando até hoje. Um dos itens mais apreciados, carro-chefe do Bar Palácio, é a sobremesa denominada mineiro de botas: “uma panqueca recheada com banana, queijo, goiabada, açúcar e flambada com rum”²¹³; outros pratos menos representativos ainda que exóticos e que também são mencionados são filé *grise*, *criadillas*, ou seja, testículos de boi grelhado e chinchilin (tripa grossa de boi recheada).

Contemporâneo ao Bar Palácio, o Bar Paraná, localizado na rua XV de Novembro, nº 134 anunciava seus serviços em 1931 e, na qualidade de Bar-Restaurante Paraná, era especialista em comestíveis: comercializava comidas quentes e frias a qualquer hora que se desejasse e conservas, além de bebidas tais como cervejas e gasosas da Cervejaria Atlântica, vinho e licor. O então proprietário, W. Lustig, procurava investir para oferecer um ótimo serviço e garantir sempre boa apresentação.

Em 1941, o Bar Paraná sofria mudança de endereço e de proprietário, passando a ser administrado na rua XV de Novembro, nº 273 por Edgard Denker; este, por sua vez, ousava na qualificação de seu comércio: ao chamar a atenção da freguesia com o *slogan* “Quer viver 120 anos, faça suas refeições no Restaurante Bar Paraná”, deixava claro que a excelência de seus produtos era um veículo mantenedor da saúde e da longevidade²¹⁴.

²¹² **Gran-Fina**, Curityba, nº 10, não paginado, 26 out. 1940.

²¹³ SABBAG, R. Ontem, hoje e sempre. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 12 jan. 2003, Caderno G, p. 4; ROLIM, **op. cit.**, f. 141-143; EDIÇÃO histórica 50 anos Brahma: filial Curitiba. Fundação Cultural de Curitiba, 1992. 60 p.; p. 26-27.

²¹⁴ **Lista de Assignantes**, Curityba, p. 61 e 73, 1º. Sem. 1931; **Diario da Tarde**, Curityba, 30 jun. 1932; **Guia Telefônico**, Curitiba, p. 10, 1º. Sem. 1941; **Anuário de Impostos Estaduais**, Curityba, não paginado, 1942; **Lista de Assignantes**, Curityba, p. 13, 1º. Sem. 1943.

É provável que cada proprietário quisesse inovar, ao chamar a atenção da clientela local com *slogans* diferenciados. Numa época em que a concorrência fazia a diferença, era necessário apostar naquilo que era autêntico e que o destacaria dos demais. Para se ter uma noção do espaço do Bar Paraná, basta observar a seguinte fotografia:



FOTO 4 Alfredo Romário Martins (ao fundo na cabeceira da mesa) na festa oferecida aos gráficos que trabalharam no livro “Paquere”, no Bar Paraná. 06 set. 1940. 1 fotografia: P/B; 10,16 X 16,17 cm. Fundo: Casa da Memória.

Nela, o que chama a atenção dentro do conjunto é tímida presença feminina ao lado esquerdo da mesa, junto aos demais senhores integrantes; em primeiro plano e à direita, embora haja dois meninos, eles não se sobressaem no todo, como ocorre com a jovem moça, na festividade descrita na legenda.

Em pé e à direita, trajado de branco com gravata-borboleta, está o garçom. Em cima da mesa, cuja qual não apresenta qualquer ornamentação, há diversos copos e garrafas de cerveja de marca não identificada – provavelmente da Cervejaria Atlântica – visto que se trata de um dos produtos comercializados pelo Bar-Restaurante Paraná; defronte ao senhor de terno claro, à esquerda, há um cinzeiro, embora ninguém esteja

fumando, e mais adiante, próximo à jovem, há um galheteiro, itens semelhantes aos dispostos na pequena mesa ao lado do garçom. Em termos físicos, o ambiente é ligeiramente amplo e acima, à esquerda, nota-se que, acompanhando o comprimento da mesa, existem chapeleiras, já ocupadas. Quase não há detalhes decorativos, exceto um cartaz atrás do historiador Romário Martins.

Diferentemente do Bar Paraná, o proprietário do Bar Restaurante Pagliaci, Antonio Vitale, continuava a se esmerar no preparo de refeições: tal estabelecimento, por sua vez, anteriormente denominado Leblon, localizava-se na rua Marechal Deodoro, esquina da avenida Marechal Floriano; permanecia aberto dia e noite e oferecia uma variedade de pratos, tais como massas, carnes, frutos do mar e saladas:

Paveza, sopa 1\$000; Consome \$800; Sopa talherini \$800; Sopa de arroz \$700; Talherini al succo 1\$500; Talherini Parmejiano 1\$500; Talherini ao tomate 1\$500; Risoto – simples 1\$500; Risoto – miúdos de frango 2\$000; Frango ensopado 2\$000; Frango com batatas – souté 2\$000; Frango à caçador 2\$500; Frango completo 2\$500; Frango à la cocote 2\$500; Frango ao ponto carioca 2\$500; Bife simples 1\$200; Bife com batatas 1\$500; Bife completo 2\$000; Bife à portuguesa 2\$500; Bife à la cocote 2\$500; Bife à franceza 2\$500; Bife à Pizaiola 2\$500; Churrasco com farofa e molho de cebola 2\$000; Churrasco simples 1\$500; Peixe frito ou ensopado 2\$000; Peixe à milaneza 2\$000; Camarão ensopado ou salteado 2\$000; Camarão a doré 2\$500; Salada de tomate 1\$000; Salada de alface \$500; Salada de batatas \$800; Wine-wurst com salada 1\$500; Língua ensopada 1\$500; Língua a doré 2\$000; Serviço rápido e artigos de 1ª. ordem – bebidas nacionais e estrangeiras. Aceita-se pensionistas e fornece-se marmitas. Aluga-se quartos.²¹⁵

Nota-se pela reprodução do anúncio acima a preocupação do proprietário em difundir seus serviços, tendo em vista informar sobre os pratos e seus respectivos valores, para que nenhum comensal fosse pego de surpresa na hora de pagar a conta e executasse o pedido com tranquilidade; no mais, a opção por comidas das cozinhas brasileira, italiana, alemã e francesa, bem como a denominação dos pratos que remetam a cada um desses grupos – e, curiosamente, ao seu estabelecimento anterior²¹⁶, numa discreta referência a um dos pratos lá elaborados, o “frango ao ponto carioca” –, demonstra que o “Pagliaci” apresentava um cardápio bastante eclético e capaz de agradar a diversos tipos de paladar.

²¹⁵ **Diário da Tarde**, Curitiba, 25 fev. 1932, p. 3.

²¹⁶ O Ponto Carioca, já tratado na folha 66 deste trabalho.

Já no Magestic Bar, localizado na rua Pedro Ivo com a Dr. Muricy, era de praxe servir às quartas-feiras bacalhoadas, às quintas-feiras, dobradinha com feijão branco, vatapás às sextas-feiras e aos sábados, feijoada -, pratos que eram do encargo de um cozinheiro competente nas cozinhas do estabelecimento. Dentre estes, dispunha de serviço *à la carte*, atendendo tanto de dia quanto à noite em ambiente limpo²¹⁷.

O Bar Guarany, pertencente a Eugenio Stier, na avenida Luiz Xavier, aceitava encomendas diárias, além de servir pratos finos e lanches como empadas, pastéis, croquetes e doces preparados com o cuidado já sabido por todos. No impulso das reformas implementadas pelos comerciantes da alimentação - que assim visavam melhor agradar a clientela - foi que *seu* Eugenio notificou mudanças no sentido de “salvar o conceito da capital nessa questão de bars e restaurantes”²¹⁸.

São desconhecidas as razões pelas quais o proprietário do Magestic Bar mencionou a existência de duas cozinhas em seu estabelecimento; é provável que esse dado fosse uma forma de mostrar ao público leitor do **Diario da Tarde** a boa rotatividade de pessoas nos horários de refeições, o que necessitaria de ordem nos serviços internos e na estrutura do estabelecimento como um todo.

Quanto ao Bar Guarany, o que chama a atenção é a preocupação de Eugenio Stier quanto à imagem de bares e restaurantes na cidade que, quase sempre não era muito positiva: assim, a preocupação quanto à reforma e ampliação dessas casas comerciais era um meio de evitar uma referência negativa conforme visto no capítulo 1 e, de certa forma, estar atento aos preceitos de higiene e organização.

Em 16 de janeiro de 1886, o então Presidente de Província Alfredo de Escragnole Taunay (29 set.1885 a 03 maio 1886) redigiu um parecer à Câmara Municipal de Curitiba a respeito da construção de um logradouro denominado Jardim ou Passeio Público, como medida higiênica, urbana e de embelezamento da cidade. Assim, tão logo fosse finalizada a sua construção, além de espaço de lazer, o Passeio deveria abrigar “um chalet apropriado para servir ao público, café, sorvetes, licores,

²¹⁷ **Diario da Tarde**, Curityba, 02 fev. 1935, p. 5; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 fev. 1935, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 28 fev. 1935, p. 5.

²¹⁸ UM bar-restaurante ideal. **Diario da Tarde**, Curityba, 13 jun. 1930, p. 3.

cerveja, etc, debaixo de frondosas arvores ao abrigo do sol e aspirando as suavíssimas emanações dos dias tropicais...”²¹⁹.

Sabe-se que almoços e piqueniques lá foram realizados ao longo dos anos mas, na década de 1930, esse logradouro contava com um estabelecimento que era requisitado para diversas festividades: o Bar-Restaurante do Passeio Público, de propriedade de Max Eckstein. Em amplo salão de refeições recepcionava um bom número de convivas; em 1935, nele fora preparado, um jantar oferecido pela Associação Paranaense de Imprensa, em função das comemorações do Dia da Imprensa e, cinco anos mais tarde, um aperitivo fora oferecido nesse mesmo estabelecimento, às 19 horas, em homenagem ao embaixador da Itália²²⁰.

Na fotografia da próxima folha, embora se desconheça a festividade a qual reuniu 27 jovens cavalheiros, sabe-se que ela fora organizada no Restaurante do Passeio Público, em função de alguma comemoração especial, cuja alusão à bandeira estendida ao fundo, remete aos membros de uma determinada instituição.

Acomodados em uma única mesa em forma de U ²²¹, coberta por uma toalha branca, os convivas provavelmente aguardavam a chegada da refeição, já que os pratos ainda estavam emborcados; as taças, encontravam-se vazias e ao longo da grande mesa se observa uma discreta ornamentação ao centro:

²¹⁹ PASSEIO Publico, uma “sala de visita” para Curitiba. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, nº 8, p. 39-43, out. 1983.

²²⁰ **Diario da Tarde**, Curityba, 14 maio 1935, p. 1 e 8; **Diario da Tarde**, Curityba, 18 jan. 1940, p. 2.

²²¹ Outros formatos de mesa foram tratados com mais propriedade na folha 104 deste trabalho.



FOTO 5 FOTO PROGRESSO. Restaurante do Passeio Público. Década de 1930. 1 fotografia: P/B; 11,67 X 15,83 cm. Fundo: Casa da Memória.

Quanto à descrição do espaço físico do Restaurante do Passeio Público, há uma cristaleira em madeira escura e dentro dela alguns copos. Na seqüência, nota-se um biombo no qual está inscrito algo sobre a cerveja Astra (ao fundo, à esquerda); próximo a ele há quatro chapeleiras que comportam casacos e chapéus (o que se repete no lado direito) e, ao fundo e acima, a presença de uma propaganda dos vinhos da marca Dreher.

Dentre outros estabelecimentos, em 1940, os bares-restaurantes continuavam em plena atividade, mas o discurso nos anúncios pouco mudou quanto à relação estabelecimento *versus* crescimento da cidade (ou seja, crescimento este baseado na adoção dos princípios de higiene e salubridade), cujo diferencial nesse tipo de comércio foi dado pela incorporação por parte do proprietário das novidades que surgiam no ramo:

A nossa metrópole acaba de ser dotada em mais um estabelecimento comercial que bem se enquadra ao nível de seu crescente progresso: o Bar Restaurante O.K. – uma casa que no

gênero, vem ocupar um lugar de eminência. O proprietário da referida “roisserie” - é essa a designação mais justa - tem já o seu nome consagrado no “metier”, como técnico indiscutível e “regisseur” da larga visão no ramo: o sr. Nero Caruso. Conhecem-no? Ora, quem não frequentou o “Barcarola”, o “dancing” organizado pelo inteligente comerciante que vimos de mencionar [sic]? Foi uma novidade para Curitiba, sem dúvida. Mas Nero Caruso não é homem que estacione. Deseja sempre andar para deante, é dinâmico, progressista. Daí contar com capricho o “O.K.”, o Bar Restaurante, sito à Praça Ozório, n. 193 que já está tomando as atenções e grangeando, de modo espetacular, a preferência do público...²²²

No caso acima, nota-se que a idéia do “crescente progresso” de Curitiba já havia sido consolidada; nesse sentido e legitimada pelo sucesso do *seu* Nero Caruso, pai de Enrico Caruso - que há 50 anos é conhecido pelas suas deliciosas e insubstituíveis empadinhas de massa folhada - é que se percebe a preocupação desse proprietário na especialização de seus serviços quanto ao preparo de carne assada, aliada à impar administração do seu bar-restaurant. Além disso, mantinha-se aberto dia e noite, já que o Cassino do Grill-Room da praça Rui Barbosa ainda funcionava²²³. Em anúncio no ano seguinte sugeria que, enquanto local de preparo e venda de pratos saborosos diariamente, era ponto adequado para os apreciadores de *chops* da Atlântica, dentre outras bebidas nacionais e importadas²²⁴.

Nessa mesma linha de serviços, o Bar e Restaurante Beckert, de Frederico Beckert, localizado na rua Comendador Araújo, nº 13 também comercializava bebidas diversas, “conservas, doces finos e cigarros”; neste, também era possível realizar as refeições a qualquer hora do dia, inclusive os pratos da cozinha brasileira²²⁵. Dentre outros estabelecimentos também conhecidos estavam o Baar-Restaurante Curitybano, de propriedade de Carlos Sanjar, sito à rua XV de Novembro e o Bar e Restaurante Viennense, de Antonio Borrelli, na Ébano Pereira²²⁶.

Ao final do século XIX, era de conhecimento público as suas atividades, a exemplo do Cassino Curitibano sito, então, próximo à sede do Clube Curitibano, na rua XV de Novembro, cujo funcionamento se deu até 1913, quando pegou fogo. Em

²²² O NOVO bar e Restaurant O.K. está á altura do progresso da cidade-sorriso. **Gran-Fina**, nº 10, não paginado, 26 out. 1940.

²²³ CARUSO, E. Empadinhas do Caruso. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 07 abr. 1993, não paginado.

²²⁴ **Anuário de Impostos Estaduais**, Curityba, não paginado, 1941.

²²⁵ **Anuário de Impostos Estaduais**, Curityba, não paginado, 1941.

²²⁶ **Diario da Tarde**, Curityba, 24 fev. 1928, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 03 out. 1933, p. 8; **Diario da Tarde**, Curityba, 21 out. 1933, p. 8.

meio a esse panorama de bares-restaurantes, os cassinos eram uma forma de divertimento em Curitiba que, ligada a ela, anos mais tarde, foi associado o comer. Na década de 1930, havia os cassinos Republica e Central²²⁷; já no ano de 1935, o Casino [sic] Brazil dispunha do serviço de bar e restaurante num ambiente marcado pelo lazer, alegria, beleza e elegância e que contava com “toda a sorte de diversões toleradas”²²⁸ e, em 1936, o Cassino Estância das Mercês localizava-se no 7º andar do Edifício Garcez, na avenida Luiz Xavier²²⁹.

No ano seguinte, o interventor Manoel Ribas²³⁰ (1937-1945) determinou o fechamento dos locais destinados à jogatina autorizando, em 1939, a abertura do Cassino Ahú baseado na lei das estâncias balneárias e hidrominerais, onde se permitia o funcionamento do cassino. Inaugurado em 25 de janeiro de 1940, o “Ahú” promovia *shows* e danças de artistas provenientes do Rio de Janeiro e São Paulo, apresentações diárias da Orquestra Manon, de Gerdal do Rosário, bem como outras diversões para a família, cujo restaurante desse local de diversão ficava a cargo de Nero Caruso²³¹.

Embora o **Diário da Tarde** destacasse a responsabilidade da cozinha a *seu* Caruso quando da inauguração do cassino, os demais documentos consultados referenciam os serviços de cozinha, as refeições, os jantares e banquetes como atividades do *chef* Bepi. De qualquer maneira, é provável que antes da abertura do “Barcarola”, Nero Caruso tenha exercido suas atividades no Cassino Ahú e as delegado, anos mais tarde, ao *chef* Bepi, que também deu à cozinha do restaurante e ao bar um ótimo conceito.

Em 1943, o “Ahú” teve suas instalações ampliadas, passando a funcionar, provisoriamente, num pavilhão à praça Rui Barbosa²³². Em 30 de abril de 1946, o então presidente da República Eurico Gaspar Dutra (1946-1951), proibiu pelo decreto-

²²⁷ MEHL, L. C. A casa do pecado. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 29 jul. 1992, não paginado.

²²⁸ **A Fulanita**, Curitiba, nº 1, não paginado 28 fev. 1935.

²²⁹ RUEDA, L. **Entrevista concedida a Casa da Memória**. Curitiba, s/ data.

²³⁰ Interventor no Paraná durante o Estado Novo (1937-1945).

²³¹ **Diário da Tarde**, Curitiba, 22 jan. 1940, p. 5.

²³² AHÚ, um bairro com estilo europeu. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 14 jul. 1991, não paginado.

lei 9.215 a prática dos jogos de azar, medida a qual culminou no fechamento desse estabelecimento²³³.

Do exposto em *restaurante e bar*, dois pontos devem ser ressaltados a respeito desse tipo de comércio: em primeiro lugar, numa possível relação entre o segundo e suas respectivas iguarias, observa-se que idéia de bar estava muito mais ligada à categoria do estabelecimento do que propriamente à implantação de gêneros relativos a ele; isso se observa pelos próprios produtos culinários anunciados nos periódicos os quais ofertavam uma maior variedade de pratos – a exemplo dos das cozinhas brasileira e européia (francesa, espanhola, italiana), além de churrasco, ragu, vatapá, carnes diversas e de aves, frutos do mar, entre outros já tratados -, numa opção bastante superior às empadas, pastéis e croquetes.

Além disso, o chamado para uma certa informalidade nos horários de frequência deve ser visto como um dado implícito no próprio sistema de funcionamento da casa que, assim, acabava por *afrouxar* os horários de exercício da sociabilidade. Num segundo momento, a grande incidência no preparo de vatapá era bastante presente, assim como existia um certo interesse no feitiço de pratos da culinária baiana que, como já fora mencionado, era bastante comercializada nos estabelecimentos da capital paranaense.

2.4 RESTAURANTE E CAFÉ

Ao final do século XIX, os cafés eram espaços públicos de sociabilidade, cuja presença masculina era quase uma unanimidade; assim, tendo sido locais de encontro desse grupo, esses estabelecimentos apresentavam uma movimentação constante, visto que eram abertos, principalmente, no quadro urbano da capital paranaense. Embora fossem freqüentados com aquela finalidade - ou seja, em função da sociabilidade e do encontro - seus respectivos proprietários não descuraram dos serviços internos, que foram sendo aperfeiçoados progressivamente.

²³³ SCHWAB, A. *A música no Cassino Ahú*. Curitiba: SEEC, 1993. 264 p.; p. 9, 15-16, 18, 31; CASSINOS: Curitiba entra na nostalgia. *Gazeta do Povo*, Curitiba, 01 jul. 1990, não paginado; *Anuário de Impostos Estaduais*, Curitiba, última capa, 1941.

Dentro desse panorama, o primeiro estabelecimento correspondente a esta categoria, foi o Café Restaurant Internacional, na rua XV de Novembro nº 92, de propriedade de Antônio Voulet; nesse ambiente eram comercializadas, no ano de 1896, comidas quentes e frias, produtos em conserva, bem como uma gama de bebidas de qualidade, dentre as quais se especificou o café, que poderia ser degustado “a qualquer hora”²³⁴.

Com a chegada do novo século, novos serviços foram incorporados aos cafés, de sorte que o High-Life, de Van Geen, não poupou esforços para melhor aconchegar seus fregueses: nesse estabelecimento, refeições eram realizadas e aperitivos degustados em ambientes claros, alegres e agradáveis. Ao dispor de salas distintas para cada uma das categorias – a primeira de café e a subsequente de refeições -, o senhor Van Geen equipou seu comércio com luz elétrica e mesas de mármore para que, confortavelmente, fosse possível saborear café, cerveja, licores e demais bebidas ou mesmo apreciar deliciosos pratos e diversos acepipes preparados com todo cuidado e conhecimento na arte culinária²³⁵.

Dando seqüência aos demais estabelecimentos, o Café e Restaurante Duque delli Abruzzi que, mais tarde, passou a se chamar Duque dos Abruzzo funcionava dia e noite e fornecia comidas para fora a qualquer hora que se desejasse, a qual era entregue por uma pessoa encarregada das marmitas. Lá eram apreciados os pratos da cozinha italiana, como talharim com ovos e ravióli, inclusive aos domingos dia o qual tinha como especialidade pratos estrangeiros; no mais, preparava iguarias finas e pratos especiais dispondo também de vinhos italianos.

O estabelecimento descrito acima de Luiz Pugliele, por sua vez, estava apto a receber pensionistas que deveriam pagar 55\$000 por mês; além disso, aceitava encomendas para casamentos, batizados e demais festividades, no que contava com bons empregados para a realização dos serviços. Comodidade nos preços, cuidado e

²³⁴ **Almanach do Paraná p/ 1896**, não paginado.

²³⁵ O HIGH-LIFE. **Diario da Tarde**, Curityba, 28 mar. 1901, p. 2.

organização nas funções de copa e cozinha eram outras características desse café-restaurante na rua XV de Novembro²³⁶.

De acordo com Luís da Câmara Cascudo a influência italiana na cozinha brasileira se deu pela introdução das massas acompanhadas de molhos e que, segundo esse folclorista, os pratos representativos da primeira nacionalidade não sofreram alteração, permanecendo “na integridade sávida”, pois que “ninguém modificou o acepipe italiano que se infiltrou pela população de todas as paragens, em todas as classes, em todas as economias aquisitivas”²³⁷.

Essa é uma colocação um tanto perigosa, embora nela haja a relação entre alimento e patrimônio gustativo. De maneira geral, a alimentação não deixa de ser um tipo de patrimônio se for analisada à luz do contexto em que determinado prato passou a ser preparado, sua influência e permanência em dada sociedade. Mesmo assim, ele é um patrimônio bilateral, já que é estático se verificada a sua permanência e preparo a longo prazo, mas dinâmico se pensado pela idéia de que os gêneros utilizados na sua elaboração sofreram alterações de cunho produtivo, industrial, de armazenamento, entre outros. Nesse sentido, a manutenção da “integridade sávida” não é correta, já que essas alterações são reconhecidas no gosto do próprio produto final.

No mais, “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”²³⁸, característica essa que é recorrente em todas as sociedades. Dessa forma, a posição de Câmara Cascudo sobre o nosso *menu* que, segundo ele, “está sujeito à fronteiras intransponíveis, riscadas pelos costumes de milênios [e que] o que chamamos ‘cozinha internacional’ é apenas uma rede comunicante de padrões alimentares equivalentes, imutáveis dentro de cada unidade demográfica e transmissíveis, constituindo *novidades* ao grupo adquirente”²³⁹ corresponde à mesma linha de pensamento da citação acima, cuja qual não deixa de ser passível de discordância, pois

²³⁶ **Diário da Tarde**, Curityba, 01 jan. 1901, p. 3; **Diário da Tarde**, Curityba, 07 jan. 1901, p. 3; **Diário da Tarde**, Curityba, 28 maio 1901, p. 3.

²³⁷ CASCUDO, **op. cit.**, p. 276. (v. 2)

²³⁸ SANTOS, A alimentação e seu..., p. 3.

²³⁹ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. 401 p.; p. 13. (v. 1).

que os menus – independentemente à qual nacionalidade pertençam e os pratos que os compõem embora sejam tidos como tradicionais – também sofrem adaptações.

Numa perspectiva mais adequada à categoria *restaurante e café*, o proprietário do Café Central trouxe à tona um maior sortimento de gêneros, dentre os quais estavam as frutas frescas – como a uva e a laranja, além daquelas provenientes de outras localidades do país e da Europa -, bem como as marmeladas e goiabadas, queijos diversos, bebidas e o serviço interessante, e a princípio novo, de pensão para o restaurante. Para aqueles que tinham o hábito de comer fora regularmente, esse estabelecimento dispunha de “boa meza, por preço único, em Curityba”²⁴⁰, cujo conhecimento do valor da refeição servia como garantia para o pensionista e era vantagem para o comerciante local que, desta maneira, procurava arrebanhar astutamente uma clientela fixa, permanecendo em ininterrupta atividade. Já o Café Avenida, na avenida Luiz Xavier nº 93, chamava a atenção para os pratos relativos à cozinha regional característicos do restaurante, como o “angu de quitandeira” e o vatapá para aqueles que apreciavam a comida baiana²⁴¹.

Em 1908, percebe-se a preocupação quanto à questão da organização no estabelecimento: assim, tendo um adequado serviço de copa ligado à possibilidade de se realizar refeições sem horários fixos o Restaurante Vienna oferecia chá, café, leite, chocolate, dentre outras bebidas especiais – itens que poderiam ser consumidos quando fosse mais apropriado ao freguês²⁴²; o Café do Rio, na rua XV de Novembro nº 7, além de cobrar \$800 pelo almoço ou jantar, dispunha de diversas bebidas, café, leite e chocolate.

Aqui, o valor fixo das refeições denota certo rigor quanto ao horário, embora nada se saiba a respeito do que era servido em cada uma delas; mas, na qualidade de café, deu-se importância aos gêneros que poderiam ser consumidos no local, sem compromisso com horários²⁴³. E, o Restaurante Café Guarany, à rua XV de Novembro nº 41, contentava-se em comunicar o recebimento de uma marca de café proveniente de São Paulo²⁴⁴.

²⁴⁰ **Diário da Tarde**, Curityba, 02 jan. 1903, p. 4.

²⁴¹ **Diário da Tarde**, Curityba, 29 dez. 1906, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 26 jan. 1907, p. 2.

²⁴² **O Olho da Rua**, Curityba, nº 12, não paginado, 21 set. 1908.

²⁴³ **Diário da Tarde**, Curityba, 03 jul. 1914, p. 3.

²⁴⁴ **Diário da Tarde**, Curityba, 23 mar. 1908, p. 2.

Nos casos acima, claro está o direcionamento dado aos estabelecimentos pela própria oferta de produtos que, na qualidade de café, chamavam a atenção da clientela para os gêneros relacionados a ele; no mais, a flexibilidade de horário para a realização das refeições facilitava para o freguês que, porventura, não fosse disciplinado. Com relação ao sistema de restaurante, nota-se que a opção pelo serviço de pensão era um componente facilitador, pois permitia que o comensal programasse seus gastos relativos à alimentação mensal, mesmo que a oferta de pratos fosse bastante eclética.

Quanto a essas casas de comércio que procuravam divulgar essencialmente os serviços relacionados aos restaurantes estavam o Café Genuino, no Portão (rócio da capital paranaense), que se encarregava da organização de churrascadas²⁴⁵; em função desse prato ser o anunciado, talvez fosse o carro-chefe da casa.

De forma mais completa, o Restaurante Café Paraíso, tendo agregado ambos os serviços da maneira mais diversificada e para um grupo mais seletivo (conforme fora anunciado) foi analisado separadamente dos demais. Em busca de profissionais qualificados, esse estabelecimento procurava contar, *necessariamente*, com um cozinheiro “perito” na arte culinária e que fosse dotado de qualidades morais para trabalhar das sete às 20 horas.

Entende-se que tais exigências se faziam necessárias, em função do que se procurava servir: geléia de mocotó, vatapá (este, como prato de domingo), peru assado, frango *au petit pois*, peixes, angu à baiana, sopa de tartaruga, macarronada, talharim, como pratos do restaurante; empadas de camarão e “petiscos” diversos, além de sorvetes de creme, de cacau, de morango e de abacaxi, salada de frutas, *chop*, café, leite quente e gelado e chocolate dentre outros refrescos, como itens do café. Bombons, caramelos e doces foram os produtos relativos à confeitaria, que fora adicionada ao estabelecimento em novembro de 1911. À tarde, oferecia *soirée* musical e demais atrações, o que tornava agradável a permanência nesse local em momentos de sociabilidade²⁴⁶.

²⁴⁵ **Diário da Tarde**, Curityba, 11 jul. 1914, p. 5.

²⁴⁶ **Diário da Tarde**, Curityba, 11 ago. 1911, p. 3; **Diário da Tarde**, Curityba, 16 set. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 21 set. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 07 out. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 21 out. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 11 nov. 1911, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 25 nov. 1911, p. 2.

Mas em 1928, a inauguração de mais um café-concerto em Curitiba causou desconforto na população, em vista de umas e outras casas de comércio ter acobertado até então a prática de jogos ilícitos considerados perigosos. A crítica foi feita já que esse tipo de estabelecimento era tido como um local de diversão nas várias cidades e que, muitas vezes, eram comandados por pessoas de má fé, as quais comprometiam os bons estabelecimentos.

Com o intuito de tranquilizar a população, o então delegado de Polícia do Estado autorizou a abertura de tal café, desde que fosse rigorosamente vistoriado pela Delegacia de Costumes e seguisse as normas de funcionamento das casas de diversões. Nessas condições, foi inaugurado no dia 2 de julho daquele ano, às 22 horas, com o nome de Odeon Varietée, de propriedade de Julio Moraes, na rua Barão do Rio Branco, nº 66-68; nesse dia, contou com a apresentação de artistas vindos do Rio de Janeiro e São Paulo e um excelente serviço de restaurante *à la carte*, cujos pratos foram preparados pelo *maître d'hotel* Fontana²⁴⁷.

Nota-se nesta categoria, como um todo, um certo equilíbrio no tocante à divulgação dos gêneros característicos do café e do restaurante; mesmo assim, embora houvesse uma padronização nos itens do primeiro, havia uma diversidade étnica e regional nos pratos considerados característicos do segundo. Quanto aos serviços, cuidado na composição dos ambientes, flexibilidade de horário, funções diferenciadas e equipe especializada no preparo dos gêneros, foram postas com o intuito de compor um quadro diferenciado dentre aqueles em que estavam inseridos os cafés-restaurantes de Curitiba. Nesse sentido é que se observa tal variação, que significou para cada um dos comerciantes um atributo diferenciado para que, partindo da novidade, chamasse a atenção dos fregueses e de outros novos frequentadores.

²⁴⁷ CAFÉ-CONCERTO sim, batota nunca. **Diario da Tarde**, Curityba, 13 jun. 1928, p. 1; O FUNCIONAMENTO do café-concerto. **Diario da Tarde**, Curityba, 28 jun. 1928, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 30 jun. 1928, p. 8.

2.5 RESTAURANTE, CAFÉ E HOTEL²⁴⁸

Nesta categoria fazem parte dos registros tão-somente os anúncios do Café Restaurant Guarany. O proprietário, João Richardelli, proveniente de Nápoles, tendo tido anteriormente restaurante em Córdoba, na Argentina, abriu seu estabelecimento em Curitiba, na rua XV de Novembro, nº 53²⁴⁹; este, por sua vez, apresentava-se bastante organizado, com serviços variados, cujas refeições eram comercializadas a preço fixo e *à la carte*. Dentre as opções de pratos, havia “canja de galinha todas as noites e no domingo vatapá de peixe e á Bahiana, [bem como] talharini, ravióli e outras iguarias ao gosto do freguez”. Os gêneros estavam sempre frescos, a exemplo dos peixes e camarões; presuntos e queijos de todas as qualidades e café especial eram os outros itens anunciados²⁵⁰.

A reprodução do anúncio da próxima folha serve para melhor ilustrar o que era contemplado pelo proprietário em termos de serviços e gêneros. Nota-se pelo anúncio acima que, o que mais salta aos olhos, é a palavra “restaurant”, que se destaca do todo: embora o estabelecimento abranja serviços de café, hotel e restaurante, deduz-se que o que se sobressaía, em termos de pedido, serviços e comidas propriamente ditas era o último - já que essa informação ocupa uma posição importante no conjunto e aparece em primeiro lugar. Próximo à palavra “restaurant”, logo mais abaixo, há a expressão “carte du jour” e na seqüência a informação de que o cardápio do dia era bastante variado, podendo ser solicitado a qualquer momento.

²⁴⁸ Dividi *restaurante, café e hotel e restaurante e hotel* em duas categorias distintas, já que priorizei os serviços discriminados nos anúncios. Assim, a escolha por esse procedimento resultou em análise mais adequada do objeto de pesquisa, trazendo à tona, efetivamente, os sabores e os serviços concernentes a cada uma das categorias.

²⁴⁹ MACEDO, H. B. de. **Rememorando Curitiba**: no tempo dos bondinhos de burros. Paraná: Editora L tero-técnica, 1983. 137 p.; p. 38; 41.

²⁵⁰ **Diário da Tarde**, Curitiba, 10 mar. 1900, p. 2.



FOTO 6 ALMANAQUE DO PARANÁ PARA 1902. Anúncio do Restaurante e Café Guarany, de João Richardelli. 1902. 1 fotografia: P/B; 14,08 X 8,80 cm. Fundo: Casa da Memória.

É provável que o café também tenha sido o *forte* do “Guarany”, visto que fora mencionado em caixa alta, junto a demais informações que compõe a categoria do estabelecimento; em relação ao hotel, *seu* João Richardelli aceitava os pensionistas, cujo pagamento mensal pelos serviços próprios do hotel e, separadamente, de cozinha tenham sido os de maior expressividade.

A partir de 1906, o “Guarany” passou a comercializar sorvetes diariamente e deixava sempre o cliente a par das variedades de frutas, tais como pêras e maçãs argentinas, além de entregar encomendas a domicílio²⁵¹. No geral, esse estabelecimento

²⁵¹ *Diario da Tarde*, Curityba, 26 mar. 1906, p. 3; *Diario da Tarde*, Curityba, 17 set. 1906, p. 2.

oferecia conforto aos senhores hóspedes e pensionistas - com ambientes reservados para as famílias - mesas de bilhar, de sorte que na parte da noite contava com a atuação de músicos de uma orquestra, cuja regência era feita pelo próprio proprietário²⁵².

Em 1914 abriu, num sobrado na rua Dr. Muricy nº 92 (esquina da XV de Novembro), o Salão Guarany, onde oferecia às famílias serviço *à la carte*, bem como comidas quentes e frias, ravióli, talharim, peixe, bifés, costeletas, petiscos, pastéis, empadas, café, leite, chocolate, vinho, licor e cerveja²⁵³.

A diversificação nos serviços de cozinha, como forma de disponibilizar ao freguês uma significativa variedade de pratos da culinária local, regional e estrangeira - dentre as quais são observadas algumas especialidades tanto nos serviços quanto nos alimentos e iguarias – faziam o ato de comer fora um momento de satisfação. Além disso, a proximidade e a respectiva integração do proprietário com a clientela não só tornava seu estabelecimento aconchegante, como contabilizava pontos positivos até na hora de anunciar seus serviços:

Restaurante Guarany.
Que soberbo vatapá,
(Eu melhor nunca comi)
Ó glutões, se encontra lá
No João, no Guarany.

Para um bife, o Richardelli
Não acha competidor.
Não há duvida: é só elle
Que lhe sabe dar sabor.²⁵⁴

Embora fosse uma estratégia bem pensada, por um lado, essa forma de anúncio, em versos, aliada à simpatia do senhor João e ao bom movimento em seu restaurante-café-hotel, atrairia a atenção de novos interessados em incorporar às relações cotidianas o binômio alimentação-entretenimento; por outro, a familiaridade estabelecida entre os fregueses assíduos e o “Guarany” não deixa de estar inserida na colocação de Roberto DaMatta.

²⁵² **Diario da Tarde**, Curityba, 13 mar. 1900, p. 2; **Diario da Tarde**, 02 jan. 1903, p. 4; SABÓIA, A. da C. **Curitiba de minha saudade: 1904-1914**. [S. l.], 1978. p. 11-14; **A Rolha**, Curityba, nº 5, não paginado, 07 maio 1908, **Calendario do Paraná**, p. 271, 1912.

²⁵³ **Diario da Tarde**, Curityba, 10 out. 1914, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 16 out. 1914, p. 2.

²⁵⁴ **Caras e Carrancas**, Curityba, nº 6, p. 3, 31 out. 1902.

Segundo este cientista social, no momento em que o espaço é conhecido através das figuras que o comanda, “se confunde com a própria ordem social de modo que, sem entender a sociedade com suas redes de relações sociais e valores, não pode interpretar como o espaço é concebido”²⁵⁵. Nesse sentido, as formas de organização do estabelecimento de João Richardelli, a oferta de seus serviços e o seu reconhecimento pela atividade que exerce, certamente demonstra de que maneira as relações entre o comerciante e a população local passam a se desenrolar no momento em que existe a sua absorção por parte da segunda.

A insistência num discurso predominantemente favorável à questão alimentar denota um certo crescimento no serviço de restaurante e café, deixando num plano bem mais distante aquele ligado ao hotel que, provavelmente, não estivesse dispondo de serviços novidadeiros no ramo; no mais, a escolha pela veiculação do alimentar para com os demais serviços tenha sido mais bem acolhida, tendo em vista que experiências anteriores no ramo gastronômico, aliadas à construção de uma trajetória comercial de sucesso, tenham sido creditadas pelo público.

2.6 RESTAURANTE E HOTEL

Nesta categoria os proprietários dos hotéis procuravam oferecer ao público local serviços novos e diversificados em termos de acomodação e higiene, itens os quais perpassavam pelo espaço da cozinha e dos salões de refeição. Tendo sempre em vista um significativo apelo para esta última questão, os anúncios também informavam a respeito dos componentes dos pratos que tinham garantia comprovada - ou quando remetiam à comida-alimento-iguaria em si, ou quando a combinavam a certos adjetivos que reforçavam qualidade, inovação e especialidade. Independentemente da classificação a qual pudessem pertencer, procurava-se estar *em dia* com a clientela local através da ampliação dos serviços que, de certa forma, fazia parte da modernização dos costumes.

²⁵⁵ DAMATTA, R. *A casa & a rua*. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. 163 p.; p. 11-63; p. 39.

Por volta da última década do século XIX havia a preocupação quanto à oferta dos serviços de cozinha no almoço e no jantar, cujos quais podiam vir acompanhados de bebidas, dentre elas a cerveja nacional ou importada, donde à noção de “boa mesa” estavam inclusos bifes e costeletas além dos doces²⁵⁶.

Já nas primeiras décadas do novo século, os anúncios de hotéis com serviço de restaurante passaram a incluir os pratos das cozinhas brasileira, francesa e italiana, numa perspectiva de representação da culinária local, nacional e do imigrante - a exemplo do Hotel Lombardo que mais tarde passou a se chamar Hotel do Globo, de Januário Trotta, sito próximo à Estação de Ferro²⁵⁷.

Além dessas opções, serviam angu de quitandeira e vatapá (dois pratos tipicamente baianos), sopa de tartaruga, frios sortidos, peixe à holandesa e frango a marengo. Primeira ordem nos serviços de cozinha, cuidado no preparo e variedade de gêneros, disponibilidade em servir refeições no almoço e jantar, entrega de comida a domicílio, barateza nos preços e pagamento prévio para aqueles que solicitassem comida fora do estabelecimento ou encomendas para ceias - compunham a atmosfera desses ambientes familiar e higiênico²⁵⁸. Já a comercialização de marmitas ficava a cargo do Internacional Hotel, de Casero & Cia., pelo valor de 50\$000 para uma pessoa e 90\$000 para duas²⁵⁹.

A respeito de um dos pratos supracitados, o frango a marengo é um prato preparado “com frango cortado em pedaços, salteados no óleo e alho picado, tomate, vinho branco seco, cogumelos e molho demi-glacé”. Caracteriza-se pelo toque final, feito com o acompanhamento de camarões grandes e cozidos, ovos fritos, torradas na manteiga e o frango salpicado com salsa fresca picada²⁶⁰. Pelos ingredientes desse prato e pelo seu modo de preparo, é provável que, quando solicitado, estivesse sob o

²⁵⁶ **Almanach do Paraná**, 1899; **Diario da Tarde**, Curityba, 19 e 20 mar. 1900, p. 5; **Almanach Paranaense**, não paginado, 1900.

²⁵⁷ **Diario da Tarde**, Curityba, 15 mar. 1901, p. 3; **O Olho da Rua**, Curityba, nº 31, não paginado, 27 jun. 1908; **O Miko**, Curityba, nº 5, não paginado, 07 nov. 1914.

²⁵⁸ **O Miko**, Curityba, nº 4, não paginado, 17 out. 1914; **O Miko**, Paranaguá, nº 13, não paginado, 07 jul. 1920.

²⁵⁹ **Diario da Tarde**, Curityba, 23 nov. 1914, p. 3.

* “Mistura de molho espanhol reduzido com vinho madeira.”. DEMI-GLACE. In: ALGRANTI, op. cit., p. 195.

²⁶⁰ MARENGO. In: *Ibid.*, p. 332.

olhar atento de um bom cozinheiro, visto que outros pratos dessa natureza também eram feitos no restaurante do Hotel do Globo.

Contando com a especialidade de um chefe de cozinha capacitado e “técnicos culinários”²⁶¹ para a execução das tarefas, alguns hotéis já lançavam mão de serviços a preço fixo²⁶² e *à la carte*²⁶³. De acordo com Paola Lombroso, por trás da adoção do primeiro como uma estratégia de inalteração do valor das mercadorias em geral e, neste caso, dos serviços prestados pelos restaurantes dos hotéis, havia a idéia de que o comerciante disponibilizava ao freguês um valor razoável por aquilo que expunha e, dessa maneira, não objetivava enganá-lo, favorecendo ambos os lados²⁶⁴; já a existência de um cardápio permitia ao comensal a escolha do que lhe era mais aprazível em termos de produtos oferecidos e condizentes com seu bolso. No mais, os restaurantes forneciam comida para fora bem como vendiam charutos das marcas Danneman, Victoria, Bouquet e Toureiro²⁶⁵.

Quanto à sofisticação dos serviços, o Hotel Rio Branco foi um dos locais de realização de banquetes, cujos cuidados na ornamentação e na escolha do cardápio foram sempre ressaltados. Na concepção de Margareth Visser,

Os banquetes, através da estrutura e do ritual, usam deliberadamente as poderosas conotações da comida para lembrar origens e tempos passados. Também tentam ser, por si mesmos, acontecimentos inesquecíveis, a fim de fornecer lembranças para o futuro. Portanto, a comida servida nas festas não apenas é mais rica e mais esplêndida do que a comida por nós habitualmente, mas também tradicional, herdada do passado e visando a ser experimentada como costume antigo; as receitas e os conhecimentos a ela associados devem ser transmitidos por nós, para serem novamente usados em celebrações rituais. A comida festiva é, ao mesmo tempo, fora do comum e (se a festa é do tipo que se repete) sempre a mesma.²⁶⁶

A descrição feita por essa literata denota um cuidado rigoroso na organização de uma festividade de grande porte e sofisticação; daí uma questão que certos proprietários não viam como impedimento para ser realizado no seu estabelecimento, a

²⁶¹ **Gran Fina**, Curityba, nº 18, não paginado, 21 dez. 1940.

²⁶² “Almoços á 1:500 e jantares á 1:500”. **Diario da Tarde**, 22 nov. 1899, p. 3.

²⁶³ **Gran Fina**, Curityba, não paginado, ago. 1940.

²⁶⁴ LOMBROSO, Paola. A caça ao freguez. **Boletim da Associação Commercial do Paraná**, nº 3, p. 47-50, 70-73, set. 1909.

²⁶⁵ **Diario da Tarde**, Curityba, 16 jun. 1899, p. 1.

²⁶⁶ VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Tradução de Sônia Coutinho. Rio de Janeiro: Campus, 1998. 430 p.; p. 30.

exemplo dos eventos a seguir: em 1913, o **Diario da Tarde** noticiava um banquete marcado para às 19 horas, no qual foi servido *menu* variado e fino, organizado em homenagem a um capitão; já uma das notas, no ano seguinte, procurou reproduzi-lo na íntegra, na língua francesa: “caviar sur bloc de glace, consommé et bouche á la reine, homnard [sic] sauce mayonnaise, filet de boef aux asperges, pommes de terre frites, canard roti et salade [além da sobremesa na qual figuraram] glacê á la vanille, fruits, café [e as bebidas das marcas] Chateau Lóville, Gracher Domprobst, Veuve Clicquot, liqueur”²⁶⁷.

Conforme a citação acima, nota-se a predominância de palavras francesas nos cardápios que apenas foram conhecidos quando reproduzidos pelo **Diario da Tarde**, em ocasião de algum jantar oferecido a pessoas de maior expressividade ao longo do trabalho. A menção aos pratos preparados para os eventos deixou de ser essencial na medida em que os anúncios deram conta das especificidades alimentares, informando o tipo de gênero, sua provável procedência e dados relativos à salubridade nos estabelecimentos.

O Código de Posturas da Câmara Municipal de Curitiba era claro quanto à manutenção da ordem nos hotéis e restaurantes, determinando no artigo 153 que a Câmara poderia anular suas respectivas licenças se constataste que eles haviam se transformado em bordéis²⁶⁸. Por um lado, certas definições como higiene em espaços familiares estavam intimamente ligadas às questões de cunho moral, as quais serviam como garantia de que a frequência ou permanência nesses hotéis e seus respectivos restaurantes não afetaria as bases da estrutura familiar nos momentos de sociabilidade.

Por outro, higiene, limpeza e organização nos serviços oferecidos pelos hotéis remetiam à salubridade tanto do espaço quanto da alimentação. Observa-se que alguns periódicos da época procuravam satirizar as mais diversas situações locais. Comentários a respeito dos serviços prestados nos hotéis, em termos de alimentação,

²⁶⁷ A saber: “caviar resfriado, caldo e *bouche à la reine*, lagosta ao molho de maionese, filé de boi com aspargos, batatas fritas, pato assado e salada (...) sorvete de baunilha, frutas, café...”. Tradução de minha responsabilidade. **Diario da Tarde**, Curityba, 28 jan. 1913, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 8 set. 1914, p. 2.

²⁶⁸ CURITYBA. Título VI, Capítulo XIII. Commercio. **Posturas da Câmara Municipal de Curityba**, Curityba, p. 27, 22 nov. 1895.

não passavam despercebidos, como a *charge* encontrada na revista **A Bomba**, de 30 de setembro de 1913: “- A comida era tão ordinária que deixei de pagar por trez mezes a pensão. Dei ao hoteleiro uma lição de mestre... - De mestre não, de trimestre”.

O sentimento de desafeto e insatisfação à qualidade da comida servida no estabelecimento onde era pensionista, fez com que o cliente o expressasse através do não-acerto dos serviços de cozinha como forma de punir o proprietário que, assim, acabou tendo de assumir o prejuízo. Claro está que essa não foi a atitude correta, mas nesse contexto serviu para ilustrar que nem sempre os alimentos preparados fora do âmbito privado eram reflexo do conhecimento no serviço.

Preocupado com a salubridade nos hotéis em Curitiba foi que o prefeito João Moreira Garcez (1920-1924 e 1924-1928) sugeriu a criação de uma lei que isentasse do pagamento do imposto municipal, no período de um ano o hotel que apresentasse as melhores condições de higiene; votada pela Câmara Municipal, sob o número 599, essa lei determinava que os estabelecimentos passariam pelo crivo de uma comissão nomeada pelo prefeito²⁶⁹.

Na mesma linha, na seção “Pensamentos e meditações”, C. Cavalcanti também opinava a respeito dos serviços nesses ambientes, no tocante à comida e à limpeza do local e da função exercida pelo corpo de funcionários:

Os pernilongos são mais agradáveis que as pulgas nos hotéis, porque estas só nos mordem, ao passo que aquelles alem de nos morderem, ainda nos deliciam com sua musica.

Quando num hotel se pedirmos lebre nos trouxerem outro animal pode-se ficar certo que elle é um gato, e quando por acaso se pedirmos um gato nos trouxerem outro animal pode-se affirmar que nos deram uma lebre.

Os garçons de hotel fazem lembrar os políticos que melhor servem á pátria quanto maior for a gorgeta que recebem. Donde se conclue, com o grande jornalista portuguez Augusto Comte, que a gorgeta [sic] é a molla propulsora das sociedades modernas.²⁷⁰

O conhecimento dos demais serviços a serem desempenhados no hotel também foi levado em conta por um proprietário que, por dois anos consecutivos, chamava a atenção para a aptidão dos candidatos: “Precisa-se no hotel Paraná de um bom copeiro, de uma boa creada [sic] para arrumar quartos e de um ajudante cozinheiro; paga-se bem. Trata-se com o

²⁶⁹ A PREFEITURA e os nossos hotéis. **Diario da Tarde**, Curityba, 09 maio 1922, p. 2.

²⁷⁰ **A Bomba**, Curityba, nº 13, não paginado, 10 out. 1913.

proprietário. Agostinho Leandro” e “No Paraná Hotel. Precisa-se de bom copeiro e um ajudante de cozinheiro. Não se faz questão de preço desde que sejam conhecedores do serviço... A. Leandro”²⁷¹. Esse tipo de solicitação por pessoal gabaritado demonstra o quanto o proprietário esperava que o seu negócio desse certo e não ficasse à margem dos outros. Assim, prezava pela contratação de funcionários entendidos na área, cujo retorno certamente viria através da constante chegada de clientes.

Mais tarde, a busca por cozinheiros qualificados em Curitiba para residirem fora da capital paranaense, nas principais cidades do interior, e implementar seus conhecimentos nos serviços ligados ao preparo de refeições, demonstra que aqui esse tipo de comércio já tomava uma considerável proporção²⁷². De certa forma, para legitimar essa assertiva, observa-se a seguinte anedota: “Em um hotel da roça: Freguez (às 11 horas da noite) – Que! A cosinha já está fechada? Mas de certo posso obter ainda uns ovos frescos. Hoteleiro – Sinto muito, mas as galinhas também já estão dormindo!...”²⁷³.

Nesse caso, a pouca prática no ramo de restaurante ligado ao hotel - ou mesmo a baixa rotatividade de hóspedes no estabelecimento em lugares mais longínquos - ilustra o despreparo do proprietário quanto ao horário adequado de funcionamento de seu comércio; assim, diante de um possível viajante, ávido por um prato de comida, acostumado a encontrar acolhida em horários tardios, nada era possível fazer por ele.

Num posicionamento contrário ao trazido pela anedota e, pensando numa provável chegada de um hóspede em hora pouco comum, foi que o Hotel Universalle, com restaurante, sito à rua Cândido Lopes nº 12, abria suas portas às seis horas da manhã e fechava às 3 da madrugada²⁷⁴.

A presença de mulheres no comando de hotéis era de pouquíssima representatividade. Aqui, observa-se o caso da *Viúva* Victoria Johnscher, proprietária do recém-inaugurado Hotel Johnscher, na rua Barão do Rio Branco que, implicitamente, através da inserção de seu estado civil explicitava respeitabilidade pela

²⁷¹ **Diario do Commercio**, Curityba, 02 maio 1892, p. 3; **Diario do Commercio**, Curityba, 02 jan. 1894, p. 2.

²⁷² **Diario da Tarde**, Curityba, 17 nov. 1911, p. 2.

²⁷³ **Diario da Tarde**, Curityba, 13 nov. 1911, p. 1.

²⁷⁴ **Diario da Tarde**, Curityba, 10 nov. 1914, p. 3.

sua pessoa e seu estabelecimento. Tendo como clientela um grupo seletivo, composto tanto por viajantes quanto por famílias locais, era possível estar em contato com um ambiente confortável, higiênico, com ampla cozinha a qual funcionava diariamente dispondo, nos finais de semana, de “variado menu”.

Cinco anos mais tarde, esse hotel adicionou aos demais serviços, lavanderia a vapor, frigorífico próprio e *diner-concert* às quintas-feiras e aos domingos, sob direção de Francisco L. Johnscher. Em 1932, além do Hotel Johnscher, *seu* Francisco também administrava o Grande Hotel Moderno, na rua XV de Novembro. Se comparado ao primeiro, possuía salões para festas, banquetes e reuniões, restaurante, cuja cozinha de primeira era supervisionada por profissionais, além de bar americano, *diner-concert* e frigoríficos, ao passo que ao Johnscher estavam acrescidos salões de recepção, *fumoir* e bar²⁷⁵.

De acordo com o médico português Ferraz de Macedo, ao tratar da prostituição no Rio de Janeiro, referiu-se - por um lado - a algumas profissões consideradas perigosas se exercidas pelas mulheres, como as de “floristas, modistas, costureiras, vendedoras de charuto, figurantes de teatro”. Por outro, chamava a atenção no sentido de que o estado civil nem sempre era garantia da seriedade feminina: assim, a observância da maneira do portar-se, vestir-se, expressar-se ou mesmo pelas características da própria moradia ou horários de passeio eram necessários para que houvesse certeza de que mulheres solteiras, casadas, divorciadas ou viúvas eram praticantes ou não de atividades tidas como suspeitas²⁷⁶.

A partir da década de 1920 foi possível observar alguma alteração quanto à referência ao tipo de refeição servida, a qual deixou de especificar as etnias de maior representatividade. Assim, no tocante à alimentação acabou por dividi-la em cozinha e bebida “nacional e estrangeira” ou mesmo “brasileira e europeia”, embora permanecesse a idéia de cozinha higiênica e bem organizada, cujas refeições eram preparadas com rigor. Ainda que esse tipo de conceito limitasse quanto à informação dos possíveis

²⁷⁵ **Diário da Tarde**, Curityba, 14 jul. 1917, p. 3; **Diário da Tarde**, Curityba, 04 jan. 1922, p. 1; **O Itiberê**, Curityba, nº 127, não paginado, s/ data; **Lista de Assignantes**, Curityba, p. 46, 1º semestre de 1931. **Diário da Tarde**, Curityba, 01 set. 1932, p. 2.

²⁷⁶ RAGO, M. Trabalho feminino e sexualidade. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 578-606; p. 590.

pratos servidos, não perdia nos quesitos variedade e abundância, “refeições completas e avulsas”, serviço *à la carte*, a permanência na comercialização de marmitas e, com certo ar novidadeiro, a aquisição de eletrodomésticos²⁷⁷.

Modestamente, o Palace Hotel, de propriedade de Martins Jaruga, localizado na rua Barão do Rio Branco nº 62 tinha seus aposentos equipados com água corrente quente e fria, cujo acesso a eles era feito pelo elevador; a cozinha possuía frigoríficos e a diária mínima para que se permanecesse no hotel era de 12\$000; no mais, o Palace Hotel dispunha de uma “sala de amostras” e um veículo próprio do estabelecimento aguardava a chegada dos trens com os futuros hóspedes na Estação²⁷⁸.

A falta de energia elétrica adequada em Curitiba, em meados da década de 1910, foi apontada como um dos fatores que mais prejudicou o crescimento da cidade, pois inibiu a proliferação das indústrias, melhoria nos transportes e maiores opções de lazer²⁷⁹. Em 1928 foi organizado, na Argentina, o Congresso Mundial do Frio no qual se discutiu sobre a adoção de refrigeradores como auxiliar da saúde, inclusive nos países quentes como o Brasil, cujos alimentos se deterioram facilmente; nesse evento, o interesse quanto à criação de refrigeradores para uso doméstico semelhantes aos encontrados nas mercearias, açougues ou leiterias era algo a ser posto em prática donde se esperava que, dentro de quatro anos, o Brasil liderasse na aquisição desse eletrodoméstico²⁸⁰.

Quatro anos mais tarde passaram a circular na imprensa local matérias a respeito da refrigeração elétrica como aliada da saúde: caso qualquer resíduo de alimento fosse encontrado dentro do aparelho não devia ser visto como motivo de preocupação, já que o processo de refrigeração o conservava até que fosse removido, o que também era atestado pelos médicos²⁸¹. Em Curitiba, pagamentos parcelados foram

²⁷⁷ **Almanack dos Municípios**, Curityba, 1922; **O Itiberê**, Curityba, nº 45-46, não paginado, jan.-fev. 1923; **Anuario dos Impostos (Federaes, Estaduaes e Municipaes)**, Curityba, não paginado, 1928; **Diario da Tarde**, Curityba, 18 mar. 1929, p. 11; **Paraná Progresso**, Curityba, nº 1, não paginado, 1930; **Paraná Mercantil**, Curityba, nº 1, jan. 1934; **Livro Azul da Cidade de Curityba**, p. 45, 1935; **Paraná Mercantil**, não paginado, 1940.

²⁷⁸ **Ilustração do Paraná**, nº 4, não paginado, set. 1936.

²⁷⁹ **Diario da Tarde**, Curityba, 04 jun. 1928, p. 1.

²⁸⁰ MUNDIALMENTE adoptada a refrigeração electrica. **Diario da Tarde**, Curityba, 04 jun. 1928, p. 1.

²⁸¹ A CONGELAÇÃO por eletricidade desafia os germens. **Diario da Tarde**, Curityba, 20 jan. 1932, p. 2.

anunciados como meio mais fácil para compra de geladeiras, sem contar os sorteios realizados pela Sociedade Mercantil Club de Mercadorias²⁸².

Embora a grande maioria dos anúncios de eletrodomésticos procurasse chamar a atenção das donas de casa no tocante à praticidade com a qual estavam ligados insistiam, categoricamente, na questão da higiene. Dentre os aparelhos figuravam os anúncios dos fogões e refrigeradores da marca General Electric (G-E) que, pela manutenção das propriedades, vitaminas, aroma e sabor dos alimentos – e conservação da saúde das famílias - procuravam persuadir as futuras consumidoras a adquiri-los²⁸³; inclusive máquinas elétricas, norte-americanas, de fazer pipocas chegaram a ser anunciadas pelo jornal²⁸⁴.

A Companhia Força e Luz realizava com sucesso, pelo segundo ano consecutivo, um curso de Economia do Lar considerado mais que necessário num “momento de accentuada transição que se caracteriza[va] pela crescente complexidade da vida e pelo espirito moderno que domina[va] todos os ramos de trabalho e de actividade”. Para tal, urgia que as donas de casa obtivessem “seus adiantamentos nos serviços domésticos pelo uso de varios aparelhos electricos, pelas machinas de cosinha e pelos refrigeradores e fogões [com o intuito de] abreviar os esforços, poupar dias...”²⁸⁵

Em agosto de 1930 foi anunciada e após descrita, em tom festivo, a inauguração do primeiro forno elétrico pela fábrica de biscoitos Gloria. Adquirido e montado por partes pela Companhia de Força e Luz, esse empreendimento foi considerado de grande iniciativa do proprietário, já que punha em prática uma medida que caminhava em prol do desenvolvimento e, certamente, da higiene²⁸⁶.

Em 1938 os anúncios da Companhia Força e Luz do Paraná chamavam a atenção para que fossem adotados eletrodomésticos através de um discurso não muito diferente do que fora visto acima. Tendo a família como alvo principal, procuravam representar nas ilustrações o comportamento dela frente ao uso desses aparelhos, no sentido de mostrar que o conhecimento das benesses proporcionadas pela eletricidade

²⁸² **Diario da Tarde**, Curityba, 06 nov. 1932, p. 8.

²⁸³ **Diario da Tarde**, Curityba, 06 jan. 1933, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 03 out. 1933, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 out. 1933, p. 2.

²⁸⁴ **Diario da Tarde**, Curityba, 27 maio 1933, p. 2.

²⁸⁵ **Diario da Tarde**, Curityba, 25 jan. 1935, p. 8.

²⁸⁶ O PRIMEIRO forno electrico em Curityba. **Diario da Tarde**, Curityba, 18 ago. 1930, p. 3; A INAUGURAÇÃO do primeiro forno electrico em Curityba. **Diario da Tarde**, Curityba, 12 ago. 1930, p. 4.

era compartilhado pelo casal e pelas crianças, na hora das refeições quando à mesa e ligado à tomada havia um fogareiro elétrico²⁸⁷.

De maneira bastante amigável e solícita a eletricidade era representada pela figura de uma lâmpada, denominada Sr. Kilowatt que, na condição de “criado elétrico”, colocava-se inteiramente à disposição no auxílio das atividades domésticas: “Chegou a hora de todos pensarem no que hão de fazer de bom no ano que vae começar! Eu, o Snr. Kilowatt, seu criado electrico, solemnemente prometto tornar cada vez mais uteis os serviços que presto aos habitantes desta cidade, a quem, como symbolo que sou da eletricidade, desta Companhia e de seus empregados, agradeço o indispensavel apoio que me deram no anno que ora termina (...) Cia. Força e Luz do Paraná”²⁸⁸.

Caso interesse houvesse pela compra de refrigeradores, algumas casas comerciais em Curitiba já estavam se especializando nesse tipo de produto. Dentre elas estavam os seguintes estabelecimentos e marcas que eram tidos como as melhores no ramo por “preços razoáveis” numa cidade em que “a electricidade [era] barata”, respectivamente: J. Prosdócimo & Filho, na praça Tiradentes nº 200; Casa Record, na rua Barão do Rio Branco, nº 145; Cia. Electro Lux S/A, na avenida João Pessoa (hoje, Luiz Xavier), nº 120; Casa Electro-Brasil, na rua XV de Novembro, nº 529, entre outras que vendiam as marcas Alaska, Bosch, Crosley, Dayton, Electro Lux, Fairbanks Morse, Frigidaire, General Electric, Hotpoint, Kelvinator, Leonard e Norge²⁸⁹.

De maneira geral, a compra de eletrodomésticos estava muito mais ligada à manutenção da saúde e da higiene em casa do que à noção de praticidade, embora esta também tenha sido um fator relevante na comercialização desses aparelhos; mas dados de maior consistência a respeito da adoção destes por parte das casas de pasto e restaurantes são quase nulos.

Em se tratando do comércio de restaurantes na cidade de Curitiba, nota-se que seu crescimento físico não se deu necessariamente em função da comercialização de frigoríficos ou demais aparelhos elétricos que objetivassem facilitar os serviços nos estabelecimentos. Assim, a idéia de modernização configurada pela cidade não era

²⁸⁷ **Diario da Tarde**, Curityba, 14 jan. 1938, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 26 mar. 1938, p. 7.

²⁸⁸ **Diario da Tarde**, Curityba, 04 jan. 1938, p. 7.

²⁸⁹ **Diario da Tarde**, Curityba, 14 mar. 1938, p. 6.

priorizada pelo tecnológico, mas pela higiene e que foi o que mais saltou aos olhos quando pensada na permanência daqueles estabelecimentos e sua relação com os alimentos, cuja incorporação por essas casas de comércio era tida como uma demonstração que estava sendo vivida *na e pela* Curitiba de 1890 a 1940.

Em outro estabelecimento, o Grand Hotel, o qual se deduz pelos serviços oferecidos que o público freqüentador integrava uma clientela mais selecionada da sociedade curitibana, teve seu primeiro anúncio em 1892. Neste, o proprietário procurou evidenciar o fato de seu hotel ter sido “o primeiro estabelecimento neste gênero em todo o Estado”²⁹⁰, o que tornava exclusivo o seu atendimento. Enquanto local responsável pelo abrigo de “ricos salões” nos quais poderiam ser realizadas festividades, tais como casamentos e batizados, certamente possuía um serviço de cozinha especializado o qual atenderia de forma adequada às respectivas famílias. Além disso, procurou informar que pretendia realizar reformas com o intuito “de satisfazer ao espírito mais exigente”²⁹¹.

Cinco anos mais tarde, o Grand-Hotel realizava comemorações para um significativo número de pessoas, a exemplo do almoço preparado para 600 comensais em homenagem à artista dramática Sarah Bernhardt²⁹². Segundo a historiadora Cecília Maria Westphalen, a apresentação de artistas provenientes de outras plagas se deu “a partir de meados do século XIX, sobretudo com a instalação da Província do Paraná, pela maior movimentação da vida político-administrativa, como também pelo incremento do comércio exportador de erva-mate que propiciou maiores capitais de giro, [e sendo assim] aparecem mais freqüentes em Curitiba, como nas cidades e vilas do interior da Província...”²⁹³.

Em 1899 “perus gordos” eram anunciados em um jornal da época, sendo que dois meses mais tarde era conhecido, dentro do próprio hotel, a existência de um restaurante chamado Familiar “modelo que, [desse dia] em diante, [teria] sempre, a todas as horas do dia e da noite, as mais apetitosas e aceiadas [sic] iguarias, de par com

²⁹⁰ **Diário do Commercio**, Curityba, 11 abr. 1892, p. 4.

²⁹¹ **Id.**

²⁹² **Diário do Paraná**, 23 jan. 1897, não paginado.

²⁹³ WESTPHALEN, C. M. **Lazeres e festas de outrora**. Curitiba: SBPH-PR, 1983. 54 p.; p. 6.

os vinhos mais deliciosos e apreciados”²⁹⁴. Em paralelo, seu estabelecimento dispunha de conforto e diária reduzida.

Já no novo século, no dia 18 de janeiro de 1918, foi preparado pelo Grand Hotel um banquete em comemoração à implantação da primeira escola de aviação de Curitiba; nessa festividade fora servido o seguinte *menu*: “soup creme de volaille, filet de poisson à la républicaine, croustadines japonneses, longe à la printanière, poulets rôtis e salade papaine [papaye?]; charlotte* surprise, salade de fruits, café, liqueurs [como itens da sobremesa e a carta de vinhos era composta por] Sauternes, Chateau Robermont, Pommard e Champagne Veuve Cliquot”²⁹⁵.

Ademais, o Grand Hotel cuidava da organização de banquetes, tanto no local, quanto no domicílio de seus contratantes, o que não era problema: para tal contava com uma equipe especializada. Os constantes aperfeiçoamentos feitos no Grand Hotel eram justificados pelo proprietário como uma forma de corresponder à altura as expectativas de um seletto grupo local, habituado a apreciar os serviços de fino trato²⁹⁶.

Nota-se que o cuidado quanto ao desempenho dos serviços foi mantido ao longo dos anos, o que certamente assegurou o sucesso desse estabelecimento por várias décadas. Na fotografia da próxima folha, observa-se a atenção despendida na organização de uma festividade luxuosa, cuja expectativa quanto à apreciação dos serviços como um todo se dava tanto pelos comensais, quanto pelo corpo de funcionários do estabelecimento, que esperava ter correspondido à altura as recomendações feitas de antemão.

Ainda que a disposição dos convidados à mesa obedecesse às formalidades de uma festividade desse porte, não impediu que eles se deixassem retratar de maneira descontraída. Assim, ao redor da mesa, encontra-se um cavalheiro intercalado por uma

²⁹⁴ **Diário da Tarde**, Curitiba, 22 jul. 1899, p. 1.

* Sobremesa gelada, cujos ingredientes são bolacha-champanhe embebida em rum, recheio de creme de gemas, geléia e frutas. CHARLOTE. In: ALGRANTI, **op. cit.**, p. 124.

²⁹⁵ A saber: “creme de galinha, filé de peixe à republicana, empadinhas japonesas, lombo à primavera, frango assado e salada [com mamão?]; charlotte surpresa, salada de frutas, café, licores...”. Tradução de minha responsabilidade. DAS PENSÕES e das adaptações de outros tempos ao atual parque hoteleiro de Curitiba e do Paraná. **Paraná em Páginas**, nº 56, p. 11, 24 out. 1969.

²⁹⁶ **Id.**

dama, todos elegantemente trajados: os senhores de *smoking* e as senhoras de vestido, de sorte que três delas são de aparência um tanto jovem.

Quanto à ornamentação da mesa e seus respectivos utensílios, nota-se que foram cuidadosamente escolhidos e dispostos, segundo o rigor da festividade: as taças de cristal, quatro para cada conviva, sendo que uma delas se encontra cheia e em cima de um prato de tamanho menor; a louçaria, de porcelana de boa qualidade, ornamentada na borda e ladeada por pequenos ramalhetes; à frente de cada convidado, há um tipo de cartão, em tamanho maior, semelhante ao *menu*, o que provavelmente seja a discriminação dos serviços que estão por vir; ao centro da mesa há um arranjo de flores e, quase em primeiro plano duas fruteiras, as quais devem se repetir do outro lado da mesa.



FOTO 7 BANQUETE no Grande Hotel, entre os quais se encontram Affonso Camargo e Marins de Camargo. 23 fev. 1917. 1 fotografia: P/B; 10,05 X 16,14 cm. Fundo: Casa da Memória.

Certas comemorações particulares eram noticiadas, como o almoço organizado pelo **Diário da Tarde** aos representantes da imprensa, os quais eram integrantes da

comitiva de Affonso Penna. Naquela ocasião, foram servidos: “Hors d’ouvres [sic], froids. Potage á l’anglaise. Poison [sic] á la genoise. Filet de volaille aux pommes paille. Tournedos aux champignons. Legumes de saison. Pacca rôtie á la brésilienne. Salade verte. *Dessert*: Haute pyramide á la creme. *Vins*: Xéres, Barsac, Pauillac, Pommard, Champagne. Café et liqueurs”²⁹⁷ e à mesa em forma de *U*, todos se sentaram para degustar esse menu.

Duas considerações devem ser feitas no tocante às três iguarias servidas no banquete descrito no parágrafo anterior: a respeito do *poisson à la genoise*, embora o ingrediente principal seja o peixe, o termo *genoise* remete a “um bolo levemente úmido, aromatizado com licores e recheado com frutas secas”²⁹⁸; é pouco provável que tal combinação tenha sido feita numa festividade desse porte, já que também estaria em desarmonia se comparada aos demais pratos: no entanto, talvez tenha sido interessante acrescentar ao peixe tal denominação, visto que um determinado estrangeirismo se adequaria ao contexto. Quanto aos *tournedos*, tratam-se de filés *mignon* de carne de vaca ou de vitela “cortados no sentido perpendicular ao da fibra, sem peles nem gorduras, com cerca de 3 a 5 cm de espessura”²⁹⁹ e que neste caso foram servidos com *champignons*. Com relação à paca, sabe-se que se trata da carne de um tipo caça e que também era consumida.

Desde o período correspondente ao Império, havia uma determinação quanto à disposição das mesas, que variavam nos seguintes formatos: *U* também chamada de ferradura, *T* simples ou duplo e os menos utilizados como em *H* ou em *E*³⁰⁰. Nesse sentido, a composição do todo era de extrema importância que, segundo Jean-Robert Pitte,

...a beleza das formas e das cores (tanto das iguarias como da mesa e da decoração), os aromas, o barulhos dos líquidos preciosos que escorrem, massas folhadas e grelhados estalantes, o toque dos cristais, das pratarias e dos finos jogos de mesa, as consistências

²⁹⁷ A saber: “antepastos, frios. Caldo à inglesa. Peixe à *genoise*. Filé de galinha com batata palha. Turnedôs com cogumelos. Legumes da estação. Paca assada à brasileira. Salada verde. Sobremesa: doce em formato de pirâmide...” Tradução de minha responsabilidade. FESTA íntima. *Diário da Tarde*, Curitiba, 07 ago. 1906, p. 1.

²⁹⁸ GENOISE. In: ALGRANTI, op. cit., p. 255.

²⁹⁹ TURNEDÔS. In: *Ibid.*, p. 500.

³⁰⁰ CASCUDO, op. cit., p. 384. (v. 2)

escorregadias, resistentes ou crepitantes das iguarias: tudo concorre para criar uma atmosfera cuja harmonia, reconhecida pelos convivas e partilhada pela conversa, é o sinal de um momento intenso³⁰¹.

No ano de 1906 anunciava-se a inauguração do restaurante do Grand Hotel e no mês de junho, oferecia “jantar da moda” das 17 às 22 horas³⁰² com concerto aos domingos. Embora fosse um programa agradável àquele dia da semana, foram poucos os que o prestigiaram, rendendo uma crítica no **Diário da Tarde** em função de Curitiba não ser uma cidade a qual abundasse em termos de entretenimento³⁰³. Dentro desse contexto que procurava trazer à tona o diferencial, o Grand Hotel não descurava dos pratos que pudessem servir de chamariz, a exemplo da sopa de tartaruga, preparada aos domingos e considerada “um acontecimento gastronômico”³⁰⁴.

A articulação de atividades pouco comuns aos finais de semana, em detrimento dos demais dias, pode ser vista como um dos recursos utilizados pelo comerciante local como aliado na adoção de novas práticas. Assim, a possibilidade de experimentar o novo talvez surtisse melhor resultado se designado em dia próprio ao lazer e à família.

Em 1908 o Grand Hotel voltou a anunciar seus serviços: dispondo de “restaurante á la carte, de primeira ordem, com vinho das melhores e mais afamadas adégas” não deixou passar ao afirmar que era “um dos primeiros hotéis do sul do Brasil”³⁰⁵, marcado pelo “conforto e luxo da sua instalação”³⁰⁶.

Um outro estabelecimento também concorreu com o Grand Hotel, em termos de qualidade nos serviços oferecidos: o London Restaurante-Hotel; além de aceitar encomendas para banquetes, casamentos, batizados e demais festividades – inclusive no domicílio das famílias contratantes - servia comida ao longo do dia. E sendo o proprietário de tal estabelecimento de origem francesa, tal condição lhe dava autonomia para ocupar um cargo específico, visto que atuara como um dos primeiros chefes de cozinha em hotéis parisienses, londrinos, nova iorquinos e fluminenses³⁰⁷.

³⁰¹ PITTE, *A gastronomia francesa...*, p. 18.

³⁰² **Diário da Tarde**, Curitiba, 14 abr. 1906, p. 2; **Diário da Tarde**, Curitiba, 09 jun. 1906, p. 2.

³⁰³ **Diário da Tarde**, Curitiba, 16 jul. 1906, p. 1.

³⁰⁴ **Diário da Tarde**, Curitiba, 25 ago. 1906, p. 2.

³⁰⁵ **A Rolha**, Curitiba, não paginado, 07 maio 1908.

³⁰⁶ **A Bomba**, Curitiba, nº 12, não paginado, 30 set. 1913.

³⁰⁷ **Diário do Commercio**, Curitiba, 25 jan. 1894, p. 4.

A idéia de inserção de Curitiba enquanto cidade *adiantada*, ligava-se à possibilidade de aceitação por parte do público local dos novos melhoramentos nos quais Rio de Janeiro e São Paulo compartilhavam concomitantemente. O implante de novos serviços como meio de qualificar as funções de certos estabelecimentos – a exemplo do Grand Hotel - favoreceu não só a experiência do viver a modernidade, mas também a do pensar questões referentes ao comer, beber e dormir. Nessa perspectiva, o espaço público-privado do hotel não apenas se enquadrava àquele destinado à reposição das energias físicas, como também passou a ser um dos locais pertinentes ao desenvolvimento da sociabilidade. E, quanto aos pratos produzidos na cozinha do próprio hotel deixaram de fazer parte da categoria *alimento*, passando a ocupar o lugar de *comida-refeição-iguaria*.

O Hotel Tassi, antes de assim ser denominado, era uma pequena venda localizada na esquina da avenida Sete de Setembro com a praça Eufrásio Correia, que tinha como freqüentadores carroceiros e passageiros que desembarcavam na Estação. Nessa época, era costume receber pessoas que pediam pouso no estabelecimento, o que, aos poucos, permitiu que o espaço físico do hotel fosse ampliado. De gêneros de rápido preparo, passou a comercializar refeições mais elaboradas e, no ano de 1900, foi aberto com nome de Hotel Estrada de Ferro, cujo bom movimento no estabelecimento se dava, principalmente, pelos pratos da cozinha italiana, atentamente supervisionados por *dona* Ângela Tassi. Em setembro de 1911, após duas reformas, mudou seu nome para Hotel Tassi³⁰⁸. Este último contava com duas cozinhas,

uma do restaurante e uma pequena, ao lado do salão de café, apenas para o preparo do desjejum. Por trás de um grande armário, que funcionava como um biombo, os garçons transitavam do salão de jantar para a cozinha. Esta possuía um grande fogão de lenha que ficava no centro e muitas pias. O azulejo era branco, com uma faixa decorativa, estilo grego, no meio da parede. Junto à cozinha do salão de café havia uma despensa, onde eram armazenados os mantimentos, principalmente as marmeladas, compotas de pêras e pêssegos, molhos de tomates elaborados do plantio da chácara Tassi no Cabral. No porão armazenava-se o vinho que chegava da Europa em pipas e que era engarrafado, lacrado e etiquetado no próprio hotel. Colocavam uma etiqueta suplementar ao lado do rótulo com os dizeres: “engarrafado por Ângelo Tassi”³⁰⁹.

³⁰⁸ **Diário da Tarde**, Curitiba, 19 set. 1911, p. 2.

³⁰⁹ TEIXEIRA, E. T. **Hotel Tassi: o antigo hotel da estação**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1991. 178 p.; p. 24; 126.

Nota-se pela citação acima a existência de todo um processo de organização do estabelecimento, no sentido de não apenas melhor atender os fregueses, mas, inclusive, facilitar as atividades internas do hotel; nesse sentido, dispor de espaços funcionais, bem como produzir frutas e verduras que eram consumidas no local, aliados a um grupo de funcionários capacitados, fazia-se necessário para que se atraísse a clientela.

O Hotel Brasil, de propriedade de Leopoldo Reynaldo, então situado à avenida Marechal Floriano Peixoto nº 98, dispunha de uma sala de refeições tida como local de grande movimentação. Segundo a fotografia abaixo (cujo original se encontra bastante comprometido), no “Brasil”, o comensal encontrava “comida farta” e ainda que se tratasse de um hotel, procurava propiciar um atendimento de qualidade para seus hóspedes, pensionistas e viajantes; no mais, dispunha de automóveis na Estação à espera dos últimos, que permaneceriam abrigados em um ambiente limpo e bem organizado³¹⁰.



FOTO 8 DIARIO DA TARDE. Sala de refeições do Hotel Brasil, de Leopoldo Reynaldo. 14 maio 1932. 1 fotografia: P/B; 13,42 X 16,39 cm. Fundo: Biblioteca Pública do Paraná – Divisão de Documentação Paranaense.

³¹⁰ **Paraná Progresso**, nº. 1, não paginado, 1930; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 maio 1932.

Quanto à caracterização desse estabelecimento nota-se que, embora se apresentasse em ambiente simples, era organizado. O assoalho era de madeira, as paredes altas possuíam um tipo de papel estampado e algumas imagens, como se observa ao lado esquerdo; ao centro, um pouco mais para a direita, havia uma porta que provavelmente desse acesso à sala de refeições. Nesta, há a presença de um considerável número de comensais, dentre os quais há, pelo menos, quatro senhoras; delas, pouco se pode dizer das vestimentas, mas dentre os senhores se percebe a predominância do terno com gravata.

As mesas podiam ser montadas de acordo com o número de comensais, conforme se observa em primeiro plano, onde estão dois senhores e uma senhora (numa mesa para até oito pessoas); já do lado esquerdo da fotografia, há três senhores sentados numa mesa menor. Cada uma delas comporta toalhas brancas; os guardanapos encontram-se dentro dos copos, bem como os talheres em cima dos pratos que estão emborcados. Na primeira, há uma garrafa, cujo formato deduz que se trate de cerveja, embora não seja possível identificar o seu rótulo; todos os copos são do mesmo formato, mas nenhum está cheio; ao centro, há um prato com outra garrafa e demais itens não-identificados.

No geral, os proprietários dos hotéis procuravam se esmerar, no intuito de proporcionar aos senhores fregueses serviços especializados, pratos diversificados, aliados à certeza de que a higiene era fator imprescindível no ambiente. Mas a sua abertura e permanência em pontos estratégicos da capital paranaense - a exemplo dos que se situavam próximos à Estação da Estrada de Ferro -, favorecia uma boa rotatividade de pessoas nesses locais, que procuravam acolhida e bom atendimento.

Já os estabelecimentos que marcaram época, como o Hotel Tassi e o Grand Hotel, embora fosse de conhecimento geral o conceito que tinham na cidade, incitava seus respectivos proprietários a investir em novos melhoramentos, cujas novidades eram identificadas pela constante atualização das atividades nesse ramo.

2.7 RESTAURANTE E PENSÃO

Esta categoria não se diferenciou das anteriormente tratadas se analisada pelo espaço e serviço de cozinha, pois contemplou as comidas frias, os petiscos finos, as carnes de peixe, camarão e frango e talharins, além de pratos mais genéricos, dentre os quais os das cozinhas brasileira, italiana e portuguesa, servidos no almoço e jantar; as bebidas eram tanto nacionais quanto importadas e transitavam do café ao champanhe.

Preocupado em diferenciar o cardápio de domingo dos demais dias da semana, foi que o proprietário Claro Lourenço dos Santos se organizou para preparar vatapá, dentre outras variedades nesse mesmo dia³¹¹; também aceitava pensionistas para o salão de refeições de sua Pensão Progresso e as entregava a domicílio. Seu estabelecimento contava com quartos confortáveis, luz elétrica, banhos quentes e frios a preços acessíveis para bem acomodar famílias e viajantes³¹².

Entre 1907 e 1909, o proprietário da Pensão Democrata, sita à rua do Rosário, procurava investir em funcionários bem capacitados para trabalhar na cozinha do estabelecimento, tendo em vista que preparava comidas variadas e petiscos, regados a vinhos e bebidas de boa procedência. Para chamar a atenção da clientela, valia a pena apostar no diferencial: assim, para o freguês que consumisse mais de um mil réis era dada de brinde uma entrada para o cinematógrafo Central Park³¹³.

Anos mais tarde, a Pensão Portuguesa, na praça Eufrásio Correia nº 7, de Manoel Gomes de Paula, preparava comidas frias e quentes sem horário fixo para solicitação dos pratos, entregava marmitas e, a partir das 13 horas de domingo, promovia jogos de bilhar, atividades ao ar livre e churrascada ao preço de 1\$000³¹⁴. Já a Pensão Giolí sita em um sobrado na rua São Francisco nº 37, de Olga Valravens/Valravenz, servia comida italiana e banhos frios e quentes, estando apta a receber artistas com conforto e comodidade;

³¹¹ **Diário da Tarde**, Curityba, 14 out. 1911, p. 2.

³¹² **Caras e Carrancas**, Curityba, nº 6, p. 3, 31 out. 1902; **O Olho da Rua**, Curityba, nº 12, não paginado, 21 set. 1908; **O Miko**, Curityba, nº 8, não paginado, 25 dez. 1914; **Paraná Mercantil**, Curitiba, não paginado, 1940.

³¹³ **Diário da Tarde**, Curityba, 30 abr. 1907, p. 2; **Diário da Tarde**, Curityba, 04 jan. 1909, p. 2.

³¹⁴ **Diário da Tarde**, Curityba, 10 jun. 1916, p. 3.

alguns meses mais tarde essa senhora mudava o nome de seu estabelecimento para Pensão Mignon, mas não alterou as características do anunciado anteriormente³¹⁵.

Em 1917, o Chefe de Polícia da capital paranaense trabalhava no combate à vadiagem e às pensões livres que eram consideradas ambientes de prostituição³¹⁶. Onze anos mais tarde, foi criada a Delegacia de Costumes que tinha por objetivo conter quaisquer avanços que pusessem em risco a moral, já que tendia a aumentar o número de mulheres que estavam à frente desse tipo de negócio.

Como forma de exemplificar os estabelecimentos gerenciados por elas, havia a pensão Monte Carlo de dona Lily Otero que, em 1914, punha-a à venda; então localizada na rua Riachuelo, contava com quartos mobiliados, além de salas de visita e de jantar e bar americano³¹⁷. Já a Pensão Floriano, de caráter familiar, entre as ruas Dr. Muricy e Desembargador Westphalen sofrera reformas para melhor atender seus fregueses: confeccionava marmitas e buscava adquirir funcionários de bom caráter, atitude que era bastante prezada pela senhora proprietária³¹⁸.

A Pensão Operária, de José Casero & família, na rua Barão do Rio Branco nº 26, vendia comidas por prato e por diária e também dispunha de café a qualquer hora que se desejasse; seus demais cômodos eram mobiliados e como divertimento para seus fregueses esse estabelecimento contava com um salão de bilhar. Nesse mesmo ano, embora não se conheça o nome da pensão, sabe-se que era dirigida por família, na rua XV de Novembro nº 105, 1º andar, a qual dispunha de serviço de cozinha no local ou a preparava na casa do freguês³¹⁹.

Em 1912, a revista **Calendário do Paraná** relacionava as pensões que, exclusivamente, forneciam comidas, cujas quais estavam as de Alexandrina Noto e de Claro Santos, ambas na rua Ébano Pereira; de Belmiro Franco, na Barão do Serro Azul; de Benedicto Andrade, na Saldanha Marinho; de Carlota Paula, na praça do

³¹⁵ **Diário da Tarde**, Curitiba, 14 mar. 1913, p. 5; **A Bomba**, Curitiba, nº 10, não paginado, 10 set. 1913.

³¹⁶ **Diário da Tarde**, Curitiba, 18 dez. 1917, p. 1.

³¹⁷ **Diário da Tarde**, Curitiba, 19 set. 1914, p. 3.

³¹⁸ GANZ, A. M. Vivências e falas: trabalho feminino em Curitiba (1925-1945). In: TRINDADE, E. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história: Paraná (séculos XIX e XX)**. Curitiba: UFPR, 1997. 206 p.; p. 99.

³¹⁹ **Diário da Tarde**, Curitiba, 04 mar. 1922, p. 4; **Diário da Tarde**, Curitiba, 27 mar. 1922, p. 4.

Rosário e a de Manoel Teixeira, na Emiliano Perneta. Três anos mais tarde, esse item se repetia, tendo sido elencados os estabelecimentos de Belmiro Franco e a Pensão Italiana, na avenida Marechal Floriano; a de Claro Santos, encontrava-se, agora, em novo endereço, na rua Riachuelo; de Manoel Teixeira, na rua Emiliano Perneta e a Pensão Rio Grandense, na Barão do Rio Branco³²⁰.

Nota-se que a especificação desse tipo de serviço pelos estabelecimentos passou a ser informação de certa relevância, já que alguns locais tidos como pensão passaram a trazer à tona a venda de comidas como um ponto significativo; nesse sentido, a procura por aquele serviço e, o conhecimento prévio dos estabelecimentos que dele se ocupava, seria facilitador para os futuros fregueses e para o comerciante que tinha melhor detalhadas as suas atividades.

As pensões tinham em comum a comercialização de marmitas o que, provavelmente, agilizava os serviços de refeição; dentre elas figuravam a Merolli, na rua Marechal Deodoro nº 81 e a Familiar na João Negrão nº 16; estas, por sua vez, aceitavam os respectivos pensionistas para a cozinha de “primeira ordem”³²¹; a Pensão Acadêmica, situada em um sobrado na praça Tiradentes nº 9, dispunha de cozinha “essencialmente brasileira” como parte de um ambiente higiênico, mas - ainda que mudasse para a Desembargador Westphalen, em nada modificou seus serviços anteriores, dentre eles os de cozinha³²². As pensões Bagé, na praça Carlos Gomes nº 29 e a Paraná, na rua XV de Novembro, apresentavam serviços semelhantes de cozinha, embora a segunda solicitasse pagamento prévio ou que algum tipo de garantia fosse dado pelo cliente³²³.

Do exposto, conceituar *casas de pasto, restaurantes, restaurantes e bares, restaurantes e cafés, restaurantes, cafés e hotéis, restaurantes e hotéis e restaurantes e pensões*, sem perder de vista os anúncios que serviram de amostragem para o seu enquadramento em cada categoria, significa pensar esses estabelecimentos a partir dos

³²⁰ **Calendário do Paraná para 1912**, Curityba, p. 304; **Calendário do Paraná**, Curitiba, ano IV-V, p. 291, 1915-1916.

³²¹ **Diario da Tarde**, Curityba, 11 ago. 1923, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 15 set. 1923, p. 3.

³²² **Diario da Tarde**, Curityba, 11 mar. 1927, p. 3.

³²³ **Diario da Tarde**, Curityba, 02 fev. 1929, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 29 mar. 1929, p. 3.

sabores que lhes são característicos e as demais atividades que perpassam pelo espaço da cozinha, seus serviços e funcionários (a exemplo dos *chefs*, cozinheiros, ajudantes de cozinha e garçons).

Quanto aos sabores, nas categorias supracitadas, algumas considerações devem ser feitas: todos os pratos ou gêneros comercializados pelos estabelecimentos foram inseridos conforme a designação apresentada pelas fontes; dessa maneira, é possível reconhecer, sem qualquer esforço, itens como aspargo, ervilha, batata, feijão, arroz, carne, marreco, peixe, camarão, ostra, dentre outros. Já a salada, o bife, o frango assado, a omelete, a bacalhoadada, o risoto, a macarronada, a sopa, a canja, a moqueca de peixe, o sarapatel, o vatapá, o caruru, a empada, o croquete, o pastel, a compota de maçã, por exemplo, trazem uma certa identificação do que se referem, já que são conhecidas as características de cada um.

No entanto, designações como “comida brasileira”, “italiana”, “portuguesa”, “européia” e “internacional” apenas denotam que pratos dessas nacionalidades tenham sido preparados, mas nada se sabe a respeito das especificidades de cada um ou mesmo quais foram priorizados em detrimento de outros. Dentro das generalizações estavam as “comidas frias e quentes”, os “doces”, os “refrescos de xarope”, as “bebidas geladas” e “bebidas finas”, o “chocolate”, o “chá” os quais limitam, terminantemente, a sua identificação; quanto ao chá, embora a erva-mate tenha sido bastante consumida no Paraná ao longo do XIX, entre a população local, estabelecer qualquer afirmação de que os chás comercializados pelos estabelecimentos tratados neste capítulo nada mais eram que erva-mate, seria incorrer em erro.

Já os pratos que traziam ao nome certa sofisticação – quando desconhecidas as suas formas de preparo - a qual estava agregada ao nome, como “escalopas *au petit-frères*”, “bife a la cocote”, “biscuit grasse a la Fontane”, foram vistos como pratos que sofreram certa intervenção (necessária!) de seus proprietários como forma de valorizar seus produtos e também de despertar o interesse da clientela local.

A respeito da feijoada, do barreado e da churrascada, nota-se que foram pratos de baixa incidência ao longo das categorias; dessa maneira, deduz-se que os pratos característicos das nacionalidades italiana, portuguesa, alemã, por exemplo, tiveram

maior visibilidade nos comércio de refeições, o que se deu em função da chegada desses imigrantes à província do Paraná a partir de 1875 e a sua permanência, inclusive, no cenário urbano de Curitiba.

Quanto aos serviços dos estabelecimentos, tais como “excelente serviço de cozinha”, “serviço perfeito e controlado”, “serviço de *buffer*”, “cardápio ao alto paladar”, “sistema à *la carte*”, “marmitas”, “magníficas e superiores bebidas”, nota-se que existia interesse, por parte do proprietário, em apresentar ao público local melhor atendimento e esmero como um todo; no tocante aos horários de funcionamento pouco se sabe, já que dispunham de “comidas a qualquer hora”, “aberto dia e noite”, sem que fosse estabelecido um horário rigoroso para funcionamento.

Abordar a respeito das casas de pasto, restaurantes e seus desdobramentos é, na realidade, destacar a temática alimentar dentro do todo, da grande teia em que estão imbricados: do corpo de funcionários às suas respectivas criações e do estabelecimento como espaço às normas vigentes da moral e da salubridade é que se depreende que casas de pasto, restaurantes e seus desdobramentos faziam de si próprios não apenas lugares do beber e dormir mas, sobretudo, do comer.

Comer em Curitiba, no contexto da Primeira República, era essencialmente, fazê-lo por opção: era adentrar nas casas de comércio supracitadas e escolher não apenas os pratos do cotidiano, mas também os da culinária brasileira e italiana na *casa de pasto*; o barreado e a feijoada no *restaurante*; o vatapá aos domingos no *restaurante e bar*; o café, chá, chocolate, refrescos, as empadas, os sorvetes, as carnes e massas no *restaurante e café* e *restaurante, café e hotel*; os pratos da culinária brasileira, francesa e italiana nos *restaurantes e hotéis*; e, finalmente, as carnes, as massas e as marmitas no *restaurante e pensão*.

CAPÍTULO 3

O COMÉRCIO RECHEIA A CIDADE?

Este capítulo procurou retomar a Curitiba de 1890 a 1940, a partir do comércio local de gêneros alimentícios (como alguns açougues, armazéns, confeitarias, padarias e fábricas diversas), sem esquecer a significativa participação dos imigrantes que estiveram em plena atividade no quadro urbano da cidade.

Assim, procurou trazer ao leitor que o objeto deste trabalho – ou seja, as casas de pastos e os restaurantes (e seus desdobramentos - já tratados com propriedade no capítulo 2) - não estavam isolados em Curitiba, no tocante à oferta diversificada de gêneros alimentícios: eles eram estabelecimentos cujos quais que conviviam no mesmo espaço com os primeiros que, **também**, vendiam produtos de várias procedências, já que buscavam alcançar um grupo cada vez mais amplo (e mais familiarizado com as questões do mundo *moderno*), o qual consumiria dos produtos locais, aos nacionais e importados.

Na seqüência, na tentativa de complementar o capítulo anterior, foi que se retornou às casas de pasto e aos restaurantes, com o intuito de mapeá-los na capital paranaense: dessa forma, foi possível visualizá-los com maior clareza no espaço da cidade e atentar para algumas das especificidades não contempladas em “Comer, beber, dormir: os sabores de Curitiba”, já que as últimas eram próprias dos Alvarás do Comércio e Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, fontes as quais foram trabalhadas, exclusivamente, neste capítulo.

3.1 A CIDADE: SEUS COLONOS, VENDEDORES E COMERCIANTES

...no burburinho das ruas, como resultado de estimulações nervosas provocadas por mudanças rápidas e caracterizadas pela percepção estreita dos contrastes, dos detalhes, das diferenças.

Ronald Raminelli

Entre os anos de 1880 e 1930, 3,5 milhões de imigrantes entraram no Brasil passando a habitar diversas regiões na qualidade de colonos e trabalhadores fabris. Dentro desse número, “1.160.000 eram italianos; 1 milhão, portugueses; 560 mil, espanhóis; mais de 112 mil eram alemães; 108 mil, russos e 79 mil, australianos”³²⁴.

No Paraná, Ermelino de Leão afirmava que, no ano de 1878, a capital propriamente dita era compreendida pelas ruas XV de Novembro – “a principal da cidade” - Marechal Deodoro, São Francisco, do Riachuelo, do Rosário e Dr. Muricy até a altura da praça Zacarias, cujo encontro se dava na rua Emiliano Perneta³²⁵. Nos arredores dessa cidade em expansão, surgiram novos grupos humanos que passaram a formar “...um vasto laboratório de mestiçagem branca...”³²⁶ devido à presença do imigrante europeu. A formação desses grupos se deu principalmente em função da necessidade de implantação de núcleos agrícolas na província paranaense que, através da produção de alimentos, consolidou “a estrutura de um sistema agroalimentar em condições de abastecimento, ainda que precária”³²⁷ – já no primeiro ano de governo (1875-1877) do então presidente de Província Laménha Lins.

Dentre os grupos que vieram atender à população urbana curitibana estavam aqueles pertencentes às já existentes colônias Argelina (1869), Pilarzinho (1871) e Abranches (1873), somados àquelas fundadas quando da administração de Laménha Lins:

³²⁴ RAGO, M. Trabalho feminino e sexualidade. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 578-606; p. 580.

³²⁵ LEÃO, E. de. Curitiba em 1878. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, nº 9, p. 9, 1981.

³²⁶ MONTEIRO, T. 1903: um relato sobre Curitiba. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, nº 19, p. 34, 1986.

³²⁷ SANTOS, C. R. A dos. **Vida material e econômica**. Curitiba: SEED, 2001. 96 p.; p. 75. (Coleção História do Paraná; textos introdutórios).

Santa Cândida (1875), Órleans (1875), Santo Inácio (1876), D. Pedro (1876), D. Augusto (1876), Rivière (1876), Lamenha (1876) e Tomás Coelho (1876)³²⁸.

A demanda de produtos, tais como o milho, o feijão, a batata, as frutas, os ovos e as aves, bem como outros cereais aumentou, dado o alto consumo desses gêneros estabelecendo, então, uma relação complementar e de coexistência entre as populações rural e urbana³²⁹. Estes produtos eram levados à cidade pelos colonos que, guiando suas carroças, transportavam os alimentos cultivados nos diversos núcleos agrícolas que rodeavam Curitiba: as “hortaliças, legumes, leite, pinhão³³⁰, lenha, manteiga, requeijão marcaram peculiarmente o cenário da cidade por muitas décadas”³³¹. Esse movimento de colonos, carroças e seus respectivos gêneros foi bem ilustrado por Nestor Victor, conforme a citação abaixo:

Era justamente a essa hora matinal, numa temperatura já bem esperta, bem européa, quando um fino e translucido nevoeiro cobria a cidade, que nas ruas coritibanas quasi não se viam outros typos a não ser os dos colonos e principalmente os das colonas polacas e allemãs vindos dos arredores para a mercancia quotidiana, mutuamente proveitosa. Viam-se estes a pé, entregando leite, offerecendo manteiga, fubá de milho, ovos, hortaliças, aquelles em ligeiras carrocinhas, conduzindo lenha ou outros generos da lavoura. (...) nessa hora risonha, matinal, as rubidas physionomias das moças colonas e os olhos azues, os rostos claros, ainda imberbes, com pennugem de pomo, que tinham os jovens immigrants. Parecia estar-se, assim, em pleno Norte da Europa...³³²

Assim, as ruas Claudino dos Santos, São Francisco, Conselheiro Carrão, José Bonifácio, Largo da Ordem e praça Tiradentes eram locais onde o encontro com esses

³²⁸ **Ibid.**, p. 80.

³²⁹ COSTA, M. C. S. da; DIGIOVANNI, R. Antropologia, espaço e cidade: um olhar sobre Curitiba. In: SÁ, C. et al. **Olhar urbano, olhar humano** São Paulo: IBRASA, 1991. 158 p.; p. 35-54; p. 39. (Biblioteca estudos brasileiros; v. 20); VICTOR, N. A velha Curitiba. **Boletim do IHGEP**. Curitiba, v. XLVIII, p. 91, 1993.

³³⁰ É interessante notar que, embora o pinhão seja uma semente bastante consumida no Paraná, em momento algum foi mencionado como parte integrante dos pratos comercializados pelos estabelecimentos tratados no capítulo anterior.

³³¹ BUENO, W. de L. Um olhar sobre a diferença: polacas ou polonesas em Curitiba. In: TRINDADE, E. M. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história**: Paraná (séc. 19 e 20). Curitiba: Editora da Universidade Federal do Paraná, 1997. p. 27-43; p. 42.

³³² VICTOR, **op. cit.**, p. 93.

colonos era habitual e que traziam para o comércio no quadro urbano da cidade carroças cheias de “(...) pinhão, milho, abóboras [no inverno e] no verão fructas e hortaliças”³³³.

Ao longo do processo de consolidação do trabalho livre no Brasil o comércio em geral passou a tomar corpo e a apresentar certa diversidade. Na última década do século XIX, Curitiba contava com um apanhado de estabelecimentos comerciais que, através da diversificação dos produtos que dispunha, objetivava chamar a atenção da clientela local. Dentre essas casas de comércio, seguem alguns exemplos: os açougues de Alvaro Feijó, Carlos Luiz Adam, Júlio Garmatter e Rodolpho Labsch, os quais ofertavam carne gorda, verde e de carneiro; as confeitarias do Bentim, Bube, Braço de Ouro, Esperança, Queiroz, Romanó que disponibilizavam vinhos de várias procedências, champanhes, cervejas, *chops*, licores de laranja e pêssego, conhaques, aguardentes, chás verde e preto, conservas (aspargos, *champignon*, azeitonas), *petit pois*, manteigas, queijos diversos, presuntos, bacalhau em caixas, chocolates, doces, frutas frescas, frutas secas (nozes, amêndoas, passas, castanhas e avelãs), frutas enlatadas (abacaxi, ameixa e figo), goiabada, biscoitos ingleses e americanos, sanduíches, sorvetes e aceitavam encomendas de doces, inclusive aqueles para enfeitar pinheirinhos; as padarias Brasileira, Ceres, Nacional e de Otto Senff vendiam vários tipos de pães, biscoitos e rosquinhas; os estabelecimentos de gêneros alimentícios de Alceste Petterle, Antonio Carnasciali, Angelo Tassi, Angelo Vercezi, Daniel Petersen, Frederico Grotzner entre muitos outros; as fábricas de vinho, conhaque, licor e vermute de De Lavigne & Cia., de bebidas de Nascimento, Silvério & Comp., de vinho, cerveja, licores, conhaque, anis, aguardente e capilé, de Meira Braga & Comp., de moer café, bem como de erva-mate, pães, doces e biscoitos de Francisco Negrão & Cia., de massas alimentícias de Joseph Todeschini e o Moinho Curitybano, dentre diversos outros³³⁴.

³³³ GOMES, R. Os sabbados da rua José Bonifácio. *Ilustração Paranaense*, ano 2, nº 6, não paginado, jun. 1928.

³³⁴ *Diario do Commercio*, Curityba, 21 fev. 1891, p. 2; *Diario do Commercio*, Curityba, 02 maio 1891, p. 3; *Diario do Commercio*, Curityba, 26 maio 1891, p. 3; *Diario do Commercio*, Curityba, 30 maio 1891, p. 3; *Diario do Commercio*, Curityba, 04 jun. 1891, p. 3; *Diario do Commercio*, Curityba, 09 nov. 1891, p. 4; *Diario do Paraná*, Curityba, 02 maio 1892, p. 3; *Diario do Commercio*, Curityba, 17 nov. 1893, p. 3; *Diario do Commercio*, Curityba, 12 fev. 1894, p. 3; *Almanach Paranaense*, Curityba, 1896, não paginado; *Diario do Paraná*, Curityba, 03 jan. 1897, p. 3; *Diario do Paraná*, Curityba, 05 jan. 1897, p. 2; *Diario do Paraná*, Curityba, 08 jan. 1897, p. 3;

Em 1900, as vendas e o mercado mesclavam-se, aos poucos, às atividades comerciais mais modernas. Todo o município de Curitiba contabilizava “...10 moinhos para o fabrico da farinha, 9 fabricas de cerveja, (...), 10 de café moido, 5 de aguas gazozas, 3 de massas alimenticias, (...), 39 açougues, 35 padarias, (...), 6 hotéis, 3 restaurantes, 7 confeitarias, 299 armasens de seccos e molhados, 45 botequins, (...), diversos fabricantes de vinhos, etc.”³³⁵ os quais – segundo nota da imprensa fluminense – eram “vantajosamente desenvolvidos”³³⁶. Devido à expansão e ao incremento desse comércio local foi que seus respectivos proprietários passaram a tratar, de maneira bem mais detalhada, os serviços ofertados *por e em* seus estabelecimentos nos anúncios dos *almanachs*, jornais e revistas da época.

Os açougues além de venderem carne verde, de porco, de cabrito, de carneiro, vitela, mortadela, salsicha, lingüiça, toucinho e presunto entregavam os produtos a domicílio; nos armazéns os proprietários procuravam *jogar* com a qualidade dos seus gêneros tidos como “superiores”, “conhecidos”, “excelentes” e “de primeira”, “bons e frescos” e enumerá-los, tais como vinho, chá, café, conservas, bacalhau, feijão, arroz, farinhas de milho e trigo, sal, açúcar, azeite, banha, manteiga, queijos, doces, leite condensado, mel, geléia, etc.; fábricas de biscoitos, caramelos, balas, confeitos e bombons Lucinda, de Paulo Grotzner; de salsicha, salame, presunto cozido e de língua, de Roberto Beroldt; de café e chocolate em pó, Gloria; de cerveja Cruzeiro e Cavallo; de cervejas, gasosas, águas minerais e vinhos, Graciosa; de banha, Bariguy; de massas alimentícias de Alexandre Nanoni e Todeschini.³³⁷

Diario do Paraná, Curityba, 15 jan. 1897, p. 3; **Diario do Paraná**, Curityba, 17 jan. 1897, p. 2 e 4; **Almanach Paranaense**, Curityba, 1897, p. 157; **Diario da Tarde**, Curityba, 06 jun. 1899, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 13 jun. 1899, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 21 ago. 1899, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 25 out. 1899, p. 4; **Diario do Paraná**, Curityba, 06 nov. 1899, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 27 nov. 1899, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 20 dez. 1899, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 28 dez. 1899, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 15 jan. 1900, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 16 mar. 1900, p. 1; **Almanach Paranaense**, Curityba, 1900, p. 129-133; **Almanach do Paraná**, Curityba, 1900, não paginado.

³³⁵ **Almanach Paranaense**, Curityba, 1900, p. 95-96.

³³⁶ O **Diario da Tarde** reproduziu a reportagem que qualificou o comércio de Curitiba dessa maneira. **Diario do Paraná**, Curityba, 05 jan. 1900, p. 2.

³³⁷ **Diario da Tarde**, Curityba, 02 jan. 1903, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 15 jan. 1903, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 14 fev. 1903, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 02 abr. 1903, p. 3; **Diario da Tarde**, Curityba, 12 maio 1903, p. 2; **Diario da Tarde**, Curityba, 05 set. 1903, p. 3; **Diario da Tarde**,

As confeitarias, dentre elas a Cometa, Bube e Henke, por exemplo, – além de relacionar os seus produtos como aqueles já referenciados ao final do XIX -, adicionaram no novo século itens essencialmente característicos desse tipo de estabelecimento: refrescos; chás verde, preto e Lipton; cervejas; *chops*; vinhos; pastéis; empadas; tortas; *fondants*; gomas; pastilhas; confeitos; chocolates; doces finos como almofadas de seda da Suíça (uma novidade!) e flocos de neve; bombons; marrom glacê; caramelos e caramelos com creme de nozes, coco e amêndoas; *drops*; balas de licor; gemada; sorvetes; sanduíches. No mais, pratos mais elaborados como coelho com ervilha dentre outros gêneros a exemplo da sardinha, codorniz, chouriço, lingüiça e massa de tomate compunham a oferta de produtos em algumas confeitarias; ademais, procuravam informar sobre o valor dos serviços onde tudo era vendido por “preços baratíssimos”, “com abatimento” no caso de adquirido em grandes quantidades, “preços modicos”, “razoáveis” e “sem competencia”, funcionando ou em dias específicos da semana, ou diariamente ou a qualquer hora³³⁸.

A mudança de comportamento à semelhança dos hábitos europeus se deu através das novas formas de consumo. E, sobre o comércio de gêneros importados feito entre Brasil e França, nota-se que as mercadorias eram da ordem de “couros envernizados, papel para escrever, batatas em sacas, automóveis, caixas de conhaque, barris de manteiga, meias em fio escocês, tecidos de lã, sardinha enlatada, caixas de

Curitiba, 16 out. 1903, p. 4; **Diario da Tarde**, Curitiba, 08 dez. 1903, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 09 dez. 1903, p. 2 e 4; **Diario da Tarde**, Curitiba, 21 dez. 1903, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 01 fev. 1904, p. 1; **Diario da Tarde**, Curitiba, 23 abr. 1904, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 07 jun. 1904, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 09 jul. 1904, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 17 set. 1904, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 21 dez. 1904, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 23 dez. 1904, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 30 dez. 1904, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 20 jul. 1905, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 24 nov. 1905, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 27 nov. 1905, p. 4; **Diario da Tarde**, Curitiba, 11 jan. 1906, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 20 mar. 1906, não paginado; **Diario da Tarde**, Curitiba, 23 mar. 1906, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 08 maio 1906, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 12 maio 1906, p. 3; **Calendario do Paraná**, não paginado, 1912; **A Bomba**, nº 4, não paginado, 10 jul. 1913; **O Miko**, ano 1, nº 2, não paginado, 05 set. 1914; **O Miko**, ano 1, nº 4, não paginado, 17 out. 1914; **O Miko**, ano 1, nº 8, não paginado, 25 dez. 1914; **Anthos**, ano 1, nº 1, não paginado, mar. 1917.

³³⁸ **Diario da Tarde**, Curitiba, 27 abr. 1906, p. 3; **Diario da Tarde**, Curitiba, 08 maio 1906, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 08 set. 1906, p. 4; **Diario da Tarde**, Curitiba, 01 out. 1906, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 03 nov. 1906, p. 2; **Diario da Tarde**, Curitiba, 03 jan. 1910, p. 3.

vinho, tecidos de seda, papel para cigarros, água de colônia, louças, entre outros cujos valores são menos expressivos”³³⁹.

Já os importadores que se dedicavam à venda de iguarias desde o século XIX, em Curitiba, comercializavam champanhe, vinho tinto, conhaque e sardinha francesa, cerveja, passas e manteiga inglesa, conservas e vinho português, queijos, azeitonas e outros artigos de luxo que eram anunciados nos jornais da época³⁴⁰. Estes produtos, por sua vez, não eram exclusividade dos importadores, ainda que fossem especializados nesse ramo de comércio alimentício - visto que em algumas confeitarias ou em certos restaurantes no século seguinte era possível apreciar os importados.

Em 1929, os estabelecimentos comerciais responsáveis pela venda de gêneros alimentícios totalizavam 1297³⁴¹, o que demonstra considerável crescimento desse ramo; no entanto, em meados da década de 1930, alguns pregões ainda compunham o quadro dessa “cidade tumultuante que [parecia] uma liga das nações” no que tange à temática alimentar: “‘Qué comprá palha, batata doce, batata inglesa, mio, feijon, cebolla... ‘Garrafeiro, olha o gar...r...rafeiro...’ ‘Peixe! Camarão... peixe...ê...ê...’ ‘Verdureiro, a seniôra qué verdura?’ (...) ‘Canja americana, cocada, balas, doce especial’”³⁴² eram algumas das falas que identificavam a diversidade étnica no comércio curitibano.

Em uma de suas *charges*, Raul Pederneiras representou as figuras consideradas contrárias ao processo de modernização na cidade do Rio de Janeiro e que deveriam ser banidas das vistas da população local; dentre elas estavam os vendedores de gêneros alimentícios, como o “caldo de cana com música”, “sorvetes em navio terrestre”, “o baleiro”, “leite com vaca a domicílio” e a “preta-mina” os quais

³³⁹ DEAECTO, M. M. **Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo: 1889-1930**. São Paulo: SENAC, 2002. 235 p.; p. 53.

³⁴⁰ SANTOS, C. R. A dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. 190 p.; p. 59. (Coleção Farol do Saber).

³⁴¹ CURITYBA capital do Estado do Paraná. **Ilustração Paranaense**, ano 3, nº 8, não paginado, 23 nov. 1929.

³⁴² COELHO, E. Pregões de Curitiba: typos populares da ‘Cidade Sorriso’. **A Cruzada**, Curitiba, ano IX, nº 3-4, p. 102 e 112, mar.-abr. 1934.

além de enfeitar a cidade, remetiam aos ofícios característicos do passado e que tinham a obrigatoriedade de ser esquecidos³⁴³.

Nesse contexto de vendedores ambulantes havia em Curitiba os sorveteiros, as “vendedeiras” de doces e os barquilhaes. Identificados à distância, nas principais ruas da cidade e próximos às escolas, pela criativa ornamentação dos carrinhos, os sorveteiros também utilizavam a buzina para chamar a atenção dos transeuntes; eram vistos em atividade tanto no verão como no inverno, embora pouco fossem fiscalizados pela Higiene, o que denunciava a inexistência de rigor quanto à limpeza do seu instrumento de trabalho. Já as poucas doceiras que ainda insistiam nesse ramo vendiam sequilhos, esquecidos³⁴⁴ e bolinhos de goma; com seus tabuleiros nos braços eram vistas nas ruas XV de Novembro, Dr. Muricy e Emiliano Perneta, mas com a abertura das *bombonières* e a pouca procura por seus doces, acabaram por abandonar essa profissão. Os barquilhaes eram pouco conhecidos na cidade, já que eram numericamente inferiores aos demais comerciantes de rua; mas quando presentes, logo eram identificados pelas crianças que apreciavam sua casquinha de massa doce³⁴⁵.

Ainda que esses ambulantes fossem representantes de ofícios já superados, suas atividades eram lembradas em pequenas notas no jornal. Em função das gradativas alterações no comércio local, algumas atividades foram se sobrepondo às outras e a busca pela especialização das mesmas ocasionou mudanças de cunho cultural. E, sendo o espaço da cidade tido como “um fato cultural, um caldeirão de impressões, de sentimentos, de desejos e de frustrações”³⁴⁶ - que recebe e vivencia os mais diversos tipos de mudança, provenientes dos mais variados fatores, bem como

³⁴³ WISSENBACH, M. C. C. Da escravidão à liberdade: dimensões de uma privacidade possível. In: SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil**: República (da *belle époque* à era do rádio). 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 98.

³⁴⁴ Segundo Roberto Bube, então conhecido confeitiro em Curitiba, a receita desses bolinhos era a seguinte: “Esquecidos: 1 kilo de assucar e 24 ovos, que se collocam aos poucos batendo-se muito bem. Um pouco de sal ammoniaco. Tira-se o batedor e, com a espátula, misturam-se 1500 grammas de farinha. Em chapa untada e pulverizada com farinha, formam-se, com o sacco, botões de 1 ½ centrimetros. Forno regular”. BUBE, R. **Manual da doceira**: coleção e receitas, destinadas a serem usadas nas artes e na economia domestica. Curityba: Livraria Mundial, 1931. 202 p.; p. 69.

³⁴⁵ **Diario da Tarde**, Curityba, 14 fev. 1929, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 15 fev. 1929, p. 1; **Diario da Tarde**, Curityba, 16 fev. 1929, p. 1.

³⁴⁶ RAMINELLI, R. História urbana. In: CARDOSO, C. F.; VAINFAS, R. (Orgs.). **Domínios da História**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 508 p.; p. 195.

cafés e confeitarias - é que se pode também agregar a ele como objeto de estudo neste trabalho a abertura de casas de pasto e restaurantes, cuja ida a esses estabelecimentos estava ligada, inclusive, à tentativa de adequação aos novos espaços de lazer, sociabilidade e comensalidade.

3.2 MAPEAMENTO DAS CASAS DE PASTO E RESTAURANTES DE CURITIBA

Não há dúvidas de que a atividade comercial tangencia todas essas questões pertinentes à cultura e vida material da população em suas diferentes conjunturas.

Marisa Midori Deaecto

Em Curitiba, a instalação da Província do Paraná favoreceu novas oportunidades de divertimento e lazer o que se deu gradativamente - com maior ênfase a partir de 1853. As festividades que eram então realizadas no âmbito privado (como batizados e aniversários, por exemplo) ou mesmo nos clubes e associações, contavam apenas com pequenos círculos de amigos e que sofreram mudanças, em função do surgimento de novos espaços de sociabilidade que foram integrados ao comércio local³⁴⁷.

Assim, no processo de construção de uma cidade *moderna*, conforme foi tratado no capítulo 1, era necessário atentar para o cuidado dos logradouros públicos, bem como necessário era adaptar o comércio local à abertura de espaços de lazer e comensalidade “tudo muito caprichado para receber tanta civilização”³⁴⁸.

Certamente, os estabelecimentos responsáveis pelo preparo e comercialização de refeições em Curitiba (as casas de pasto e os restaurantes) abertos, tiveram de se adequar aos hábitos locais, já que era de praxe participar dos eventos que ocorriam diuturnamente e que eram determinados em função do horário das refeições:

³⁴⁷ WESTPHALEN, C. M. *Lazeres e festas de outrora*. Curitiba: SBPH-PR, 1983. 54 p.; p. 6, 20.

³⁴⁸ COSTA, A. M. *1890-1914: no tempo das certezas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 176 p.; p. 42. (Virando séculos).

“tradicionalmente, e até o final do século XIX, o almoço era servido às 9 horas da manhã e a ceia às 6 horas da tarde”³⁴⁹.

Em Curitiba, as novas práticas postas pelos comerciantes locais influenciaram na dinâmica do comércio da cidade, incitando mudanças nos aspectos do cotidiano; nesse sentido, a escolha pelos lugares na cidade não passou despercebida e fora pensada também pela necessidade de adequação no próprio quadro urbano e rocio da capital paranaense, pois se fazia necessário defini-los. De acordo com a historiadora Marisa Midori Deaecto,

a geografia do comércio se estabelece, em certa medida, em função do poder aquisitivo das classes que freqüentam os diferentes espaços da capital, mas não podemos nos esquecer de que ela é também determinada por fatores vinculados à política de zoneamento, à questão imobiliária, às particularidades dos diferentes setores atuantes na praça de comércio, etc. Por ora, interessa definir as origens e os tipos de mercadorias comercializadas no ramo de alimentos e atividades que lhe são complementares³⁵⁰.

Em Curitiba não foi diferente e, num primeiro momento, os estabelecimentos ligados à temática alimentar que obtiveram licença para funcionar nas décadas de 1880 e 1890 o fizeram no quadro urbano da capital paranaense; casas de pasto, restaurantes e “casas de comestíveis” lá se situavam, apresentando a seguinte configuração: tais estabelecimentos totalizavam três casas de pasto, duas na rua São Francisco (um de Carlos Tumman e outra de Noé Dias de Abreu) e a de Assumpção Oliveira na Trajano Reis, um restaurante na avenida Marechal Floriano (de Joaquim de Souza Oliveira) e uma “casa de comestíveis”³⁵¹ na praça Eufrásio Correia, de Luiza Renaud. Dessas casas de comércio quatro eram do tipo restaurante e uma, casa de pasto. Na década seguinte, o pedido de abertura de três restaurantes se deu em número de dois na rua XV de Novembro, sendo uma de Carlos Remmers e outro de João Richardelli) bem como o de Mahen Schiebel, na Carlos Cavalcanti.

Até então poucas características foram dadas como diferenciais no tocante a esses estabelecimentos, já que se situavam no quadro urbano da capital paranaense e suas atividades estavam, exclusivamente, relacionadas ao preparo de refeições; esse primeiro momento se

³⁴⁹ WESTPHALEN, *op. cit.*, p. 10.

³⁵⁰ DEAECTO, *op. cit.*, p. 81; 83.

³⁵¹ Essa designação foi unicamente utilizada aqui, conforme termo empregado nos Alvarás Comerciais.

caracterizou pela inserção de estabelecimentos que as comercializavam, visto que, necessariamente, casas de pasto, restaurantes e “casas de comestíveis” lá se situavam.

Ao final do XIX, um dos logradouros de grande movimentação era a praça Eufrásio Correia a qual, além de apresentar constante rotatividade de pessoas devido à presença da estação ferroviária, era local de abertura de estabelecimentos, dentre eles “os botequins, tavernas e quiosques que vendiam peixe frito. O comércio era movimentado: havia desde chapelaria até padaria e farmácia. O conjunto incluía ainda vários hotéis”³⁵². No entanto, outros locais também foram alvo de abertura de novas casas comerciais que, por sua vez, voltavam-se à comensalidade e às relações sociais.

Já na primeira década do século XX, duas solicitações foram feitas para a abertura de um restaurante na rua São Francisco (este de propriedade de Vicente Bertholi) e outro na XV de Novembro de Brunete & Cia., cujos donos mantiveram essa denominação tanto para o estabelecimento, como para o “tipo”³⁵³ no qual se enquadravam. A abertura de novas casas comerciais, embora em número reduzido - em duas ruas que já haviam experimentado abri-las na década anterior - demonstra que tais localidades apresentavam desenvolvimento promissor.

Para se ter uma idéia do recorte da cidade nesse período, no ano de 1911, três zonas de forma concêntrica foram determinadas com o intuito de dividir Curitiba: a primeira, cujo aspecto era mais completo, delimitava as áreas centrais, excetuando as avenidas Batel e João Gualberto, as quais eram dadas como residenciais; a segunda e a terceira tinham a mesma forma circular, embora abrangessem o rocio³⁵⁴. É provável que a existência de um processo de averiguação por parte dos futuros interessados em atuar como proprietários de casas de pasto e restaurantes e mesmo de adequação desse

³⁵² MORAIS, A. Praça histórica é reformada. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 16 nov. 2003, p. 4.

³⁵³ Esta é uma categoria, cuja finalidade era a de esclarecer acerca do estabelecimento. A exemplo disso tomar-se-á a seguinte amostragem: “Livro: 01 a 04. Página: 2. Ano: 1885. data: 10/01/1885. Proprietário: Oliveira Assumpção. Sobrenome: Oliveira Assumpção. Rua (antiga): Trajano Reis. Rua (atual): Trajano Reis. Bairro: São Francisco. Estabelecimento: Casa de pasto. Tipo: Restaurante”. Fonte: Alvará Comercial; acervo: Centro de Documentação – Casa da Memória.

³⁵⁴ SCHAAF, M. B. e GOUVÊA, R. R. Significados da urbanização: traços e fontes do historiador. In: SÁ, C. et al. **Olhar urbano, olhar humano**. São Paulo: IBRASA, 1991. 158 p.; p. 55-80; p. 74. (Biblioteca estudos brasileiros; v. 20).

tipo de comércio como um todo, no quadro urbano de Curitiba, fizesse com que nas localidades mais longínquas, ainda não se pensasse a sua abertura.

Mas partir dos anos 1910 houve um diferencial: os estabelecimentos passaram a agregar à casa de pasto e ao restaurante o botequim, com o intuito de ofertar à clientela duas formas de serviço as quais, pela diversidade, acabariam por arrebanhar um maior número de freqüentadores - cada qual em busca de produtos específicos.

Assim, o alvará para funcionamento das casas de pasto fora dado para uma na rua Barão do Rio Branco de propriedade de Pereira e Cia. e a outra adicionada de serviço de botequim na praça Tiradentes, de A. Campanharo & M. Tessari. Dos estabelecimentos com serviço exclusivo de restaurante – um em cada endereço - foram solicitados na praça Generoso Marques o de Carlos Sukow, na avenida Luiz Xavier o de Eugênio Stier³⁵⁵ e nas ruas XV de Novembro, de Roberto Beroldt³⁵⁶, na João Negrão de Bernardo Gonçalves e Cândido de Leão, de Eustachio Carmo, este último com ambiente americano; já os botequins e restaurantes deveriam funcionar um na avenida Marechal Floriano de José Cortese, outro na rua XV de Novembro, de José Antonio Najar e o último no Portão, de Guilherme Posselt Filho.

A introdução do *bar* foi um serviço novo que acabou se consolidando, conforme foi visto no item *Restaurante e Bar* do capítulo 2; além disso, ao contrário da década anterior, as constantes idas e vindas de colonos que comercializavam seus produtos na cidade favoreceram a abertura desses estabelecimentos no rocio da capital, que, funcionando nos locais de passagem, eram visitados pela figura do imigrante a qual, também, tinha-nos como locais de parada e de venda dos gêneros que cultivavam na terra.

A maior comercialização de bebidas, inclusive as alcoólicas, se deu em função das mudanças trazidas pelos europeus ao Brasil, cujo hábito de sociabilizar em locais específicos já era parte integrante de seu cotidiano³⁵⁷. Nessa perspectiva é que se verifica a gradativa complementação nos serviços de casas de pasto e restaurantes, no sentido de melhor atender às exigências desse novo grupo e estar em dia com as

³⁵⁵ Proprietário do Bar Guarany, conforme foi tratado em “Restaurante e Bar”, no capítulo 2.

³⁵⁶ Já citado nesse capítulo, na folha 118, como comerciante de carnes e derivados.

³⁵⁷ DEAECTO, *op. cit.*, p. 85.

novidades que se apresentavam; embora se desconheça qualquer tipo de restrição quando ao consumo de bebidas alcoólicas por parte dos fregueses.

De maneira mais abrangente, é interessante observar que, ainda que tenha ocorrido o acréscimo do serviço de botequim ao de casa de pasto e de restaurante, o detalhamento das atividades no Alvará foi alterado em um único estabelecimento; assim, o predomínio das atividades relativas ao restaurante permaneceu na maioria – donde se deduz que existia certo interesse de alguns proprietários em diversificar seu comércio, mesmo que fosse um pouco arriscado enumerar novos serviços, num momento em que ainda cabia aos restaurantes e casas de pasto o preparo de refeições.

Nos anos 1920, as casas de pastos começaram a escassear de forma significativa, em função da existência de apenas dois registros de pedidos para a abertura desses estabelecimentos no quadro urbano: um na praça Zacarias, de Miguel Jorge e outro na Tiradentes de Antonio Antoniacomi.

A partir desse momento, os restaurantes começaram a proliferar na capital paranaense: quatro na avenida Luiz Xavier de Carlos Von Mayevitz, Paulo (?), Pedro Viana e de Wilhelm Aigeldinger; um na João Gualberto, de Rodolfo Roler e outro na Sete de Setembro, de Issa Rame; quatro na rua Barão do Rio Branco (de Arnaldo Tessari, José Casagrande, Gizato Geovezam e de Mierzowa & Irmão) e esse mesmo número na avenida Marechal Floriano (de Jurandir Buraglier & Cia., Ventura Pereira de Souza, Maximiliano & Gustavo Tessari e de Christina Peretti); três na rua XV de Novembro (de Felipe Nassas, Guilherme Lustig e de Francisco Mendes) e um em cada endereço a seguir: na São Francisco (de Otto Kuchenbuch), João Negrão (de Lourenço Marcassa), Ébano Pereira (de Alfredo & Cia.), Cruz Machado (de Covaia & Fantinato), Comendador Araújo (de Alberto Muller), Marechal Deodoro (de Ewaldo Mader) e Pedro Ivo (de Othmar Singer); finalmente, três na praça Tiradentes: um de Djanira Fontana, outro de Jacob Tedesco Sobrinho e o último de Ângelo Zandoná.

Dentro da noção de “botequim e restaurante” havia o estabelecimento do Club do Commercio, na rua XV de Novembro; outros se localizavam nas avenidas Visconde de Guarapuava (de José Amaral), Marechal Floriano (de Antonio Taccini) e Luiz Xavier (de Eduardo Pieguet), ruas André de Barros (de Cândido Pereira Furtado) e Ermelino de

Leão (de Belmiro Franco); na rua XV, havia um “restaurante e bar”; de propriedade de Maria Correa Teixeira.

Imbuídos na idéia de aperfeiçoamento do comércio local é que se acredita que as inovações por parte dos proprietários tenham sido presentes a ponto de tomarem corpo, conforme as licenças para funcionamento de um “botequim, restaurante e tabacaria” na rua Barão do Rio Branco, de Willy Groth e “uma confeitaria, restaurante e fumos” na rua XV de Novembro de Dulcidio Soares.

Na década de 1930, o quadro de aprovações tomou uma nova configuração: aqui, o pedido para a abertura de uma casa de pasto foi único, na Barreirinha (de Frederico Felix Schiavon), o que demonstra a sobrevivência desse tipo de comércio e a preservação de tal nomenclatura fora do quadro urbano; dos restaurantes, dois foram abertos na avenida Luiz Xavier (de Julio Richter e de Bartolomeu Mondrone), um na praça 19 de Dezembro (de Anibal Alves de Brito), um na rua Dr. Muricy (de José da Silva), Cândido de Leão (de Otto Giffon), Carlos de Carvalho (de Otto Kitzig Filho) e Barão do Rio Branco (de K. Kubo).

Já os “botequim e restaurante” foram a maioria e se destacaram nesse período, já que se sobrepuseram às denominações pioneiras: nesse sentido foi que se deram cinco na rua Barão do Rio Branco (de Hassibe Chama, Estanislau Zeteski, Magdalena Zenka, Cristiano Schmitz e de Angélica Helena & Rangel Zanocini), três na avenida Marechal Floriano (de Gaspar Costa, Francisco Constantino e de Augusto Gaissler), rua Ermelino de Leão (de Moisés Azulay, Theodoro Martins e de Josefina Cenkin), Pedro Ivo (de Edgard Denker, Otilia Weiser e de Carlos Kauschmann) e dois na praça Carlos Gomes (de Constante Sprada e de José Daru), um na rua Comendador Araújo (de Philomena Henke), Lourenço Pinto (de Arnaldo Vieira), Trajano Reis (de Matias Dujardim), Carlos Cavalcanti (de E. Wolf), Dr. Muricy (de Dionísio Ferreira), Riachuelo (de Augustinha Reff), São Francisco (de Albino Christensen), avenida Luiz Xavier (de Martim Gazimoski), Visconde de Guarapuava (de Luiz Schmidt), Cândido de Abreu (de Marta Meyer) e Travessa Oliveira Belo (de Manoel Cristóvão da Silva).

Dentro do panorama das diversificações havia um “restaurante e pensão” na avenida João Gualberto (de Francisco Heimer), um “botequim, restaurante e venda de

artigos para fumantes” na Marechal Floriano (de Adolpho Klang) e outro na rua Carlos Cavalcanti (da Sociedade Saergenbund), um “restaurante, botequim e venda de café em xícaras”, na avenida Luiz Xavier (de Fozi Habab) e outro na praça Osório (de Narciso Caruso), uma “fábrica de vinho e restaurante” na rua Bispo Dom José (de Ângelo Ceccato), um “cabaré, botequim e restaurante” na rua Barão do Rio Branco (de Domiciano Serrato), “um cabaré, venda de artigos para fumantes, botequim e restaurante” na rua Voluntários da Pátria (de Adalberto de Lima Vieira) e outro na avenida Luiz Xavier (da Sociedade Cassino Estância das Mercês).

Os cabarés foram uma modalidade de estabelecimento que, como local de diversão, traziam artistas de fora para se apresentarem nessas casas; esses ambientes tinham as músicas proferidas por orquestras e eram uns dos poucos locais abertos à diversão. A exemplo disso, havia o cabaré Luna Park, localizado na rua XV de Novembro, tendo sido inaugurado em 1914³⁵⁸.

Em 15 de novembro de 1923, fora inaugurado na capital paranaense o Cabaret Parisiense Lux, na rua Cruz Machado nº 32, cuja responsabilidade pela direção de tal estabelecimento era da competência de um *cabarateur*; este, por sua vez, oferecia como divertimento, a partir das 22:30h, música de qualidade executada por uma orquestra, apresentação de diversos artistas e “números de ginastica rithmica e de Ba-ta-clan”, além de um serviço de bar e restaurante executado com todo o capricho³⁵⁹.

Em 16 de fevereiro de 1935, fora inaugurado o Cabaret Brasil, na praça Zacarias nº 614, cujos convidados foram informados antecipadamente pela gerência que lá encontrariam agradáveis atrações acompanhadas de orquestra, sem contar o “optimo serviço de bar e restaurant”³⁶⁰. Dentre outros estabelecimentos os quais dispunham de música, dança e serviço de restaurante estavam o Elite e o República³⁶¹, bem como o de Domiciano Serrato, na rua Barão do Rio Branco e a Sociedade Cassino Estância das Mercês – sendo os últimos, relativos ao ano de 1936.

³⁵⁸ **Diario da Tarde**, Curityba, 05 nov. 1914, p. 2.

³⁵⁹ **Diario da Tarde**, Curityba, 14 nov. 1923, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 16 nov. 1923, p. 4; **Diario da Tarde**, Curityba, 27 nov. 1923; p. 4.

³⁶⁰ **Diario da Tarde**, Curityba, 15 fev. 1935, p. 8.

³⁶¹ CASSINOS: Curitiba entra na nostalgia. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 01 jul. 1990, não paginado.

Os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões foram significativos pela precisão quanto à localização, nome do proprietário e natureza da indústria, dados estes devidamente registrados ao longo dos exemplares examinados. “O imposto de indústrias e profissões estava destinado a todas as atividades urbanas inscritas nos limites do município, de natureza, industrial, comercial, ou ainda aquelas relacionadas às profissões liberais. A importância de seus contribuintes variava em termos quantitativos ou qualitativos, de modo que uma atividade pouco significativa, sob o ponto de vista monetário, poderia render grandes somas devido à sua frequência, ou vice-versa”³⁶². A indicação de baixa, transferência e fechamento dos estabelecimentos estava presente em alguns poucos casos, não sendo de praxe no corpo documental.

No geral, o termo *casa de pasto* totalizou 282 ocorrências; destas, 131 estabelecimentos foram considerados distintos uns dos outros³⁶³ e os 151 restantes foram aqueles cujos contribuintes estiveram em atividade por mais de um ano. Já os restaurantes totalizaram 240 ocorrências, dentre as quais 122 também foram considerados distintos uns dos outros; os 118 restantes somam aqueles cujos contribuintes permaneceram em atividade por mais de um ano.

É interessante observar que, na totalidade das casas de pasto e restaurantes, havia um certo desdobramento das atividades, entre 1890 e 1940; nesse sentido, um maior detalhamento quanto aos produtos comercializados, bem como as atividades agregadas a eles – além da permanência ou desistência das tarefas de comerciante -, podem ser vistas com maior propriedade no gráfico impresso no apêndice deste trabalho, bem como os valores emitidos no parágrafo anterior.

Na última década do século XIX, foram constatadas 16 casas de pasto e oito restaurantes. Essas casas de comércio estavam dispostas da seguinte maneira: duas casas de pasto e dois restaurantes na praça Tiradentes, três casas de pasto na Eufrásio Correia e dois na rua São Francisco, cinco e três na rua XV de Novembro, uma casa de pasto na

³⁶² DEAECTO, *op. cit.*, p. 121.

³⁶³ Este não é um número exato, já que é difícil saber quais eram aqueles proprietários que, efetivamente, implantaram um novo estabelecimento comercial, dos que deram continuidade às atividades através de gerações posteriores. Assim, os contribuintes com o mesmo sobrenome não foram tidos como pertencentes a uma mesma família, exceto nos casos em que se teve referência quanto ao grau de parentesco.

13 de Maio, na Ermelino de Leão e outra na atual rua Cândido de Leão, uma e um na avenida Marechal Floriano, um restaurante na rua Riachuelo e outro na Carlos Cavalcanti, respectivamente.

Nesse período os anos de 1897 e 1898 registraram apenas o comércio de restaurantes, de modo que no ano seguinte a prioridade foi dada às casas de pasto. Essas casas de comércio estavam situadas no quadro urbano da capital, cujos comerciantes eram, predominantemente, homens. Mesmo num período em que esse tipo de comércio era tido como novo, a figura feminina também estava no comando de uma casa de pasto, na praça Tiradentes.

Na primeira década do novo século, as casas de pasto totalizavam nove estabelecimentos e os restaurantes, seis. Destes, duas casas de pasto e três restaurantes na rua XV de Novembro, três casas de pasto na praça Generoso Marques, duas na Eufrásio Correia e na Tiradentes e três restaurantes na rua Barão do Rio Branco; mas entre 1902 e 1903 não houve registro.

Entre 1911 e 1920 havia 40 casas de pasto e nenhum restaurante³⁶⁴. Aquelas estavam divididas da seguinte forma: dez na praça Tiradentes, cinco na avenida Marechal Floriano, quatro na rua Dr. Muricy e na rua Barão do Rio Branco, duas nas avenidas Visconde de Guarapuava, Luiz Xavier e na rua Riachuelo e uma nas ruas do Rosário, Marechal Deodoro, Barão do Serro Azul, Ébano Pereira, XV de Novembro, Emiliano Pernetá, Desembargador Westphalen, André de Barros, rua da Lapa, Operários e praça Generoso Marques.

De 1921 a 1930 eram 48 casas de pasto e 13 restaurantes. As primeiras tiveram representatividade ao longo da década, ao contrário dos restaurantes que foram assim mencionados: um na rua Marechal Deodoro nos livros de 1921 a 1922, outro na Dr. Muricy no de 1924 a 1925, dois na XV de Novembro no de 1927 a 1928 e na praça Tiradentes e avenida Luiz Xavier no livro seguinte, de modo que esses estabelecimentos tiveram o maior pico em 1930, quando passaram a contribuir sete novos comerciantes dos 13 totais.

³⁶⁴ Vale lembrar que a inexistência de restaurantes, entre 1911 e 1920 fora constatada apenas nos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões e que tal ocorrência não se dera pela inexistência dos mesmos, mas, sim, pela utilização do termo casa de pasto como definidor do comércio de refeições.

As casas de pasto, por sua vez, sitas dez na praça Tiradentes, sete na avenida Marechal Floriano, seis na rua Barão do Rio Branco, três na João Negrão, na Marechal Deodoro, Dr. Muricy e na Cruz Machado, duas na praça Osório, avenida Visconde de Guarapuava, rua São Francisco e XV de Novembro, uma na Pedro Ivo, Emiliano Perneta, praça Zacarias, Portão. Nota-se que o maior número de novos contribuintes no ramo de casas de pasto ocorreu nos livros de 1926 a 1927 e 1928 a 1929 com 11 e dez contribuintes, respectivamente; nos demais, novos cinco de 1921 a 1923 – números inicial e final dos livros – três de 1923 a 1925, seis de 1925 a 1926, três de 1926 a 1927 e apenas dois em 1930.

Quantitativamente, após verificados os registros dos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, percebe-se que restaurantes e casas de pasto eram estabelecimentos numericamente significativos; mas nas lembranças de ainda menino de Lauro Grein Filho eles ainda eram escassos:

Quando cruzava a Praça Zacarias, no meu caminho diário para a escola de Dona Carola (...) a paisagem era pobre e desprezível. (...). Meu trajeto era em diagonal da Oliveira Belo para a Muricy em demanda a André de Barros. Espalhados por seus cantos, a Zacarias apresentava três sofridos restaurantes aos cardápios em quadro-negro pelas portas. Em um deles o anúncio de “churrasco rio-grandense”, estampado em primeira linha, sugeria o melhor prato da casa. Um outro mais chegado ao francês escrevia “restaurant”, com omissão do “e” final, quebrando a unidade da grafia³⁶⁵.

Entre 1931 e 1940 as casas de pasto somaram 18 novos estabelecimentos e os restaurantes 95. Tal quadro se justifica em função das primeiras terem mantido baixa representatividade, já que em 1931 foram registrados dois novos contribuintes, quatro em 1932, seis em 1934 e seis em 1935. A partir daí, a designação “casa de pasto” para esse tipo de comércio foi completamente substituída por “restaurante”.

Já os restaurantes apresentaram comportamento variado no decorrer da década, donde foram constatados os seguintes resultados: quatro restaurantes em 1931, sete em 1932, três em 1934, oito em 1935, dez em 1936, 22 em 1937, 19 em 1938, 14 em 1939 e oito em 1940. Quanto ao ano de 1933, não houve indicativo de contribuintes para o comércio de casa de pasto e restaurante.

³⁶⁵ GREIN FILHO, L. A antiga Zacarias. *O Estado do Paraná*, 19 jun. 1977, não paginado.

Pela predominância do termo *casa de pasto* em detrimento do *restaurante*, nos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, deduz-se que tenha sido um tanto difícil estabelecer uma ruptura com uma designação tão familiar; mesmo assim, ela fora feita, drasticamente, no ano de 1936, quando mencionou pela última vez “casa de pasto” enquanto estabelecimento destinado à venda de refeições prontas: do ano seguinte em diante ela fora completamente excluída dos registros oficiais.

Numa análise geral dessa documentação foi possível notar que, a partir do ano de 1932, houve uma complementação de atividades à do restaurante. Nessa perspectiva, a respeito de num estabelecimento na avenida República Argentina nesse mesmo ano, o proprietário contribuiu como “restaurante e barbeiro”; em 1935, “restaurante e líquidos”; em 1937, “restaurante e líquidos”, “restaurante, cigarros e líquidos”, “restaurante e líquidos espirituosos”, “restaurante, cigarros e líquidos espirituosos”, “conservas, restaurante e líquidos espirituosos”; em 1938, “restaurante e líquidos”, “restaurante, secos e molhados e líquidos espirituosos”, “restaurante, salão de aluguel, cigarros e líquidos espirituosos”, “restaurante, padaria, doces, cigarros e líquidos”, “restaurante, barbearia, engraxate, café em xícaras e líquidos espirituosos”, “restaurante, gêneros e líquidos”.

E, a exemplo dos estabelecimentos anunciados como restaurantes (no decorrer do capítulo 2), mas que pelos Livros de Impostos estiveram registrados em algum momento como casas de pasto, estavam o Restaurante Romão Branco, de Romão de Oliveira Branco, em 1899; a Gruta Bahiana de Theodorico F. Nascimento & Belmiro Franco, em 1910; a Pensão Sportelli, de Pascoal Sportelli, em 1912; o Restaurante-Bar Chic, de Luiz Puglieli & Filho e o Restaurante Familiar, de Silvio Tellini, em 1913; o Ponto Carioca, de Antonio Vitale, em 1916; o Restaurante Itália, de Florindo Spessato, em 1918; o Restaurante Guayra, de Attilio Carlos Hercules e o Restaurante Corteze, de José Corteze em 1919; o Restaurante Hespanha, de Emilio Martinez, em 1920; o Restaurante Roma, de Luiza & Ângela Corteze, em 1921; o Restaurante de José Casagrande, em 1923; o Restaurante-Bar Paraná, de Guilherme Lustig, em 1925; o Restaurante Viennense, de Ottomar Singer e o Hotel Restaurante Marcassa, de Eugenio Scarante & Irmãos, em 1928; o Restaurante Itália, de Dulcídio Soares, em 1930 e o Hotel Veneza, de Bortholo Pioto, em 1933.

De acordo com Roberto DaMatta, “o espaço é demarcado quando alguém estabelece fronteiras, separando um pedaço de chão do outro. (...) é preciso explicar de que modo as separações são feitas e como são legitimadas e aceitas pela comunidade da propriedade privada e suas origens (...) tanto o tempo (ou a temporalidade) quanto o espaço são invenções sociais.”³⁶⁶ Nesse sentido, as casas de pasto e os restaurantes em Curitiba – entre 1890 e 1940 – também seguiram essa trajetória de implantação, reconhecimento, aceitação e delimitação nos espaços, visto que foram construções sociais exatas enquanto resultado das necessidades de seu tempo.

É provável que territorialidades diferenciadas tenham sido criadas para que casas de pasto e restaurantes fossem estabelecimentos de maior representação numa rua ou determinada praça; mas também houvera uma preocupação em situá-los, principalmente, no quadro urbano da capital paranaense, já que outras casas de comércio – a exemplo das confeitarias, armazéns e açougues – também compartilhavam desse espaço. Assim, o processo de adequação desses ambientes de lazer e comensalidade não só comungavam da diversidade comercial até então instituída, mas também punham em prática receptividade, aceitação ou não desse tipo de comércio pelo público local.

É interessante observar que, ao se estabelecer um paralelo entre os Alvarás Comerciais e os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões que um número significativo de proprietários do primeiro aparece no segundo; os demais não são vistos na amostragem dos Livros de Impostos, o que não compromete a verificação da trajetória desses estabelecimentos no cenário da cidade. Assim do confronto dos dados dessas duas fontes, por décadas, depreende-se que existe uma permanência desses proprietários no comércio de refeições; ao transitarem como dirigentes de casas de pasto, num primeiro momento e, *a posteriori*, como proprietários de restaurantes e suas respectivas variações, eles demonstram a necessidade de se adequar às novas características que estavam sendo postas quando do processo de firmação dessas casas

³⁶⁶ DAMATTA, R. *A casa & a rua*. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. 163 p.; p. 11-63; p. 32.

comerciais, em Curitiba. Dessa maneira, fazia-se necessário estar atento às novidades no tocante aos serviços ofertados à clientela, conforme tratado no capítulo 2.

3.3 MULHERES COMERCIANTES, MULHERES “TRABALHADEIRAS”

A mulher curitibana da Primeira República apresenta, portanto, mil faces e múltiplos contornos. Ela é, ao mesmo tempo, uma figura doméstica e uma dama social; rainha do lar, ela deve insinuar-se igualmente em inúmeros espaços públicos ou privados.

Etelvina Maria de Castro Trindade

As proprietárias de casas de pasto e restaurantes, embora fossem minoria neste ramo - se comparadas ao considerável número de homens que atuavam no comércio de preparo e venda de refeições - tiveram uma participação significativa, já que ou comandavam seus estabelecimentos por conta própria, ou davam continuidade ao trabalho de seus esposos que, por motivos diferenciados, legavam essa atividade a elas.

Assim, além de serem responsáveis pelos trabalhos domésticos, também tinham de atuar fora de casa, muitas vezes para garantir o sustento da família. E, como representantes da categoria das comerciantes, as proprietárias das casas de pasto e restaurantes conduziram seus negócios ao longo dos 50 anos pesquisados, permanecendo ativas, principalmente no quadro urbano da capital paranaense.

Já na última década do século XIX, havia quem se aventurasse no preparo de refeições, a exemplo de Emilia Dias que foi a primeira proprietária da amostragem tendo permanecido na praça Tiradentes por três anos - de 1892 a 1895, na qualidade de proprietária de uma casa de pasto.

Já no novo século que se adentrou, Theresa Gun abriu seu estabelecimento em 1903, na rua Barão do Rio Branco (então chamada rua da Liberdade), atuando como proprietária de um restaurante apenas naquele ano; três anos mais tarde, Maria Christina Perreti/Perreti comandava sua casa de pasto na praça Eufrásio Correia, a qual ficou em funcionamento até 1908.

Na década seguinte, outros logradouros passaram a abrigar novos estabelecimentos: nesse sentido, Margarida Lacinska abriu sua casa de pasto na avenida Marechal Floriano entre 1913 e 1914; neste último ano, Luiza Corteze abriu sua *casa* na praça Tiradentes, nº 21, tendo estado ativa até 1922, quando Ângela Corteze assume a responsabilidade pelas atividades; como contribuinte do Restaurante Roma no ano de 1924, esta última proprietária permanece nesse endereço até 1935.

É provável que a abertura do estabelecimento nessa praça - cuja rotatividade de pessoas era bastante significativa – tenha culminado em um bom movimento na casa comercial das senhoras Luiza e Ângela Corteze; mas comida e atendimento de qualidade certamente permitiram a continuidade dos negócios, por quase 20 anos.

Carolina Belotto permaneceu apenas no ano de 1915 em atividade, na praça Tiradentes, pedindo baixa de sua casa de pasto em 02 de dezembro desse mesmo ano. Já Maria Busnardo começou a atuar como comerciante em 1920 nesse mesmo endereço: na realidade, ela dera continuidade aos negócios de seu esposo – João Busnardo – que falecera e o deixara aos seus cuidados³⁶⁷; por razões desconhecidas, *dona* Maria a vendeu para Cezar Zanetti; em 1922, ela abriu uma nova casa de pasto na rua Cruz Machado, nº 3, estabelecimento que permaneceu em funcionamento mais dois anos consecutivos. E por apenas um ano – de 1920 a 1921 - Victalina Beda atuara como responsável por uma casa de pasto, na avenida Marechal Floriano nº 184.

Nota-se que, ao longo dos anos 1910, a grande maioria das proprietárias se manteve por pouco tempo em atividade, exceto as senhoras Luiza e Ângela Corteze que somaram quase 20 anos no comércio de preparo e venda de refeições. A localização dos estabelecimentos em pontos estratégicos da cidade não era garantia de sucesso e manutenção no ramo, visto que todas abriram suas casas comerciais nos logradouros de grande passagem de transeuntes.

De acordo com a historiadora Ana Maria Ganz,

...em 1925, a Gazeta do Povo, atendendo a seus leitores, abriu uma coluna de “Pequenos Anúncios” em que trabalhadores, e principalmente trabalhadoras, encontravam boas

³⁶⁷ BUSNARDO, M. Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho. Curitiba, 08 abr. 2003.

oportunidades. Nessa e em outras páginas, o jornal ressaltava o trabalho profissional da mulher. Elas foram descritas atuando nos empregos domésticos, livrarias, confeitarias, bares, lojas, salões, ateliers e escritórios. Atividades que exigem andanças pela cidade também eram realizadas pelas mulheres na posição de leiteiras, floristas, vendedoras de verduras ou de bilhetes de loteria. (...). Todas essas profissionais despontavam nas páginas dos periódicos, e suas atividades, que não se enquadravam no denominado trabalho fabril, reservaram para a mulher um certo controle sobre o processo de seu trabalho e um certo resguardo de seu saber de trabalhadora, mesmo que parcial. Elas se utilizaram de um saber que é mais individualizado e menos rotineiro do que o executado na fábrica, propiciando uma maior autonomia.³⁶⁸

Mas mesmo antes dessa facilidade posta pelo jornal, elas continuavam atuantes e mais decididas a não apenas abrir seus estabelecimentos, mas mudar de endereço quando houvesse necessidade: assim, entre 1921 e 1923, Djanira Fontana comandava uma casa de pasto na praça Tiradentes nº 38; neste último ano ela se mudou para a avenida Marechal Floriano nº 12 e lá permaneceu com uma *casa* até 1926. Christina Perreti não agiu diferente, já que abriu uma casa de pasto na avenida Marechal Floriano nº 19 no ano de 1924, permanecendo neste endereço até meados de 1926, quando foi para a rua Marechal Deodoro nº 2 e lá se estabeleceu até 1929.

Joana Spessato, conforme já foi tratado no capítulo 2, deu continuidade aos negócios de seu falecido marido ao assumir a direção da casa de pasto na praça Tiradentes nº 32 em 1925, que esteve em funcionamento até 1927. Florindo Spessato, seu esposo, primeiramente era dono de uma *casa* na praça Generoso Marques, mantendo-se no mesmo endereço no período que correspondia aos anos de 1906 e 1917; em 1918, mudou-se para a praça Tiradentes, local em que permaneceu até 1925 e que teve continuidade através da atuação de sua esposa a qual veio a falecer em dezembro de 1927.

Anna Tessari, era a contribuinte de uma casa de pasto na rua Barão do Rio Branco nº 61 entre 1925 e 1926, mas uma observação ao lado do item “indústria” afirma que José Poletto era o proprietário do estabelecimento; no decorrer dos exemplares examinados, tanto um como outro deixam de ser mencionados, o que se deduz terem abandonado esse tipo de atividade comercial. E dentre as proprietárias que permaneceram apenas um ano em funcionamento estava Angelina Brunetti, com uma casa de pasto na praça Tiradentes nº 32, de 1927 a 1928.

³⁶⁸ GANZ, A. M. Vivências e falas: trabalho feminino em Curitiba (1925-1945). In: TRINDADE, E. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história: Paraná (séculos XIX e XX)**. Curitiba: UFPR, 1997. 206 p.; p. 95-96.

João Scarante era dono de uma casa de pasto na rua João Negrão, nº 67 (esquina com a avenida Sete de Setembro), entre 1925 e 1927; mas em virtude de seu falecimento teve continuidade de seu negócio através da atuação de sua esposa, conhecida como *Viúva* Scarante a qual permaneceu frente ao estabelecimento até 1928. Neste ano, até 1931, os negócios do Hotel Restaurante Marcassa foram delegados a Eugenio Scarante e Irmãos, mas na rua João Negrão, nº 815; no ano seguinte quem o comandava eram *seu* Eugenio e *seu* José. A família Scarante, se comparada aos outros comerciantes aqui analisados, é a única que se tem conhecimento de que seus descendentes ainda atuam no comércio local: hoje ela é proprietária do Novo Hotel Restaurante Marcassa Ltda., sito à avenida Sete de Setembro nº 2516, entre as ruas Conselheiro Laurindo e João Negrão.

Em depoimento bastante interessante, *dona* Arilda³⁶⁹ e *seu* Antonio Scarante³⁷⁰, afirmaram que algumas pessoas provenientes do interior, ao chegar em Curitiba, costumavam se hospedar no Hotel e Restaurante Marcassa; este, por sua vez, tinha restaurante aberto em horário de almoço (das 11 às 13 horas) e jantar aos hóspedes e a quem quisesse realizar suas refeições.

Os pratos preparados em fogão à lenha (que media dois metros de comprimento e funcionava o dia todo) eram os seguintes: carne ensopada ou cozida, dobradinha, costela de porco à milanesa, bife, feijão, itens os quais compunham um prato grande, conhecido como “sortido”; diariamente, era servida a sopa de bucho, tida como tradicional e bastante famosa. Também havia outras opções: arroz, macarrão, carne frita na banha (já que o azeite era apenas usado para temperar saladas), quibe frito e cru, língua com pirê de batatas e madalena; aos domingos, se o hóspede ficava no hotel, havia pernil assado no forno e galinha com macarronada feita em casa e durante a semana, sempre tinha alguma novidade gastronômica.

No mais, o “Marcassa” também era responsável pela organização de jantares e, de maneira bastante particular, o de um grupo de médicos formado por oito ou dez pessoas: nesta ocasião, servia-se dobradinha ensopada, a começar pela sopa de bucho e

³⁶⁹ Filha de *seu* José e sobrinha de *seu* Eugênio Scarante, cuja trajetória comercial foi analisada com maior propriedade no capítulo 3, podendo ser também visualizada no gráfico em apêndice.

³⁷⁰ SCARANTE, A. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 23 jan. 2003.

codorna com polenta que a mãe de *dona* Arilda preparava; o camarão, que era sempre comprado em grandes quantidades, vinha acompanhado de arroz. Outros gêneros quando adquiridos do fornecedor – a exemplo das carnes - eram pagos pelo sistema de “caderno”. Embora fosse barato comer fora e de maneira farta, na época da guerra as refeições eram bastante limitadas³⁷¹. Quanto à mão de obra, era fácil de ser encontrada.

Das colocações feitas nos dois últimos parágrafos, o que mais salta aos olhos são as minúcias compartilhadas por duas pessoas que acompanharam as atividades internas do hotel. A exemplo de *seu* Antonio que atuou na cozinha como ajudante e também como garçom - juntamente com outros membros da família e demais empregados -, *dona* Arilda também contribuiu no hotel até 1948.

Por ordem de registro nos Livros de Impostos, Isabel Pino surge como contribuinte de uma casa de pasto na avenida Visconde de Guarapuava nº 124, mas uma notificação esclarecia que tal estabelecimento pertencia à senhora Olindina de Souza, no ano de 1930.

Com a chegada da década de 1930 novos registros surgem: dentre eles o de Elvira Wildner como proprietária de uma casa de pasto na rua São Francisco nº 55 em 1931; mas é no ano de 1932 que ocorre um fato interessante: dá-se início ao primeiro registro pela designação *restaurante* entre as mulheres proprietárias desse tipo de estabelecimento. A primeira a ser identificada foi Agatha Amália Zenkert com um restaurante na travessa Oliveira Bello nº 280, que se manteve em atividade até 1935.

Outras localidades, um pouco mais distantes, passaram a denunciar esse tipo de comércio: assim, deu-se em 1932, o “restaurante e barbeiro”, de Angélica/Angelina Begueto, na avenida República Argentina, nº 3401. É provável que tenha ocorrido essa classificação no *tipo* de indústria, em função de um mesmo estabelecimento ter em anexo outra atividade o que era bastante comum na época, embora em 1934 ela surja como contribuinte de uma “casa de pasto” no mesmo endereço.

³⁷¹ SCARANTE, A. Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho. Curitiba, 21 jan. 2003.

Ainda em 1934, Magdalena Henck tinha uma casa de pasto na rua Barão do Rio Branco nº 368 e Maria Rosa Baitter, outra, na Pedro Ivo. No ano seguinte, Irma Kilian comandava sua casa de pasto na rua do Rosário nº 142 e Maria Othilia de Abreu outra, na São Francisco nº 345; mas Theresa Corteze estava à frente de um “restaurante e líquidos” no Bacacheri, nº 1875. Entre 1936 e 1937, Josefina Cenkin tinha um restaurante na rua Ermelino de Leão, nº 16 e, neste último ano, Helena França, um “restaurante e líquidos” na avenida Marechal Floriano, nº 1065. Nos casos supracitados, todas essas senhoras permaneceram em atividade apenas por um ano e não acusaram mudança de endereço ou mesmo qualquer observação que resultasse em pistas para que fosse possível entender quais os motivos que as levaram a atuar por curto período de tempo.

Em 1938, Helena Silveira tinha um “restaurante, líquidos” na Ermelino de Leão nº 28 o qual, tendo sido no mesmo endereço e número de Josefina Cenkin, permite que se deduza que o estabelecimento fora passado de uma para outra, embora não haja nenhum indicativo de que tenha havido baixa ou transferência; já Elvira Wendt era dona de um “restaurante, líquidos” também na Ermelino nº 16, mantendo-se em atividade apenas nesse ano.

Outros casos de curta permanência são: Albina Holmer, de 1938 a 1939 com um “restaurante, líquidos” na travessa Oliveira Bello, nº 67; Frida Richert com um “restaurante, cigarros, líquidos” na rua XV de Novembro nº 38 e Wlada Fecci com esse mesmo tipo de comércio, na rua Barão do Rio Branco nº 593. Tratando a respeito da mulher alemã em Curitiba, o **Diario da Tarde** se posicionou da seguinte maneira: “se o marido é comerciante, conhece tão bem ou melhor o estado de prosperidade dos negócios do que ele próprio. Acumula às funções domésticas às de gerente do estabelecimento com vantagens sobre o próprio dono”³⁷². Tendo em vista que a mulher alemã era conhecedora e participante das atividades comerciais do marido, provavelmente possuía maiores habilidades no trato dos negócios e da clientela local.

Em 1939, a pouca permanência nos negócios se repetiu: Pelagia Block com restaurante na rua XV de Novembro nº 273 e Maria Barracat também proprietária de

³⁷² PEDRO, J. M. Mulheres do Sul. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 278-321; p. 295.

outro estabelecimento na praça 19 de Dezembro nº 44/50 não ultrapassaram um ano de atividade; o mesmo aconteceu com as senhoras Tereza Carvalho com seu restaurante na avenida Visconde de Guarapuava nº 1938 e Mercedes D. Crosseti com o seu no Uberaba.

Já a Viúva Luiz Dal Negro deu prosseguimento às atividades do marido no ano de 1940, cuja casa de pasto já apresentava uma trajetória desde a década de 1920: primeiramente, situava-se na rua Dr. Muricy entre 1926 e 1928; em 1937 *seu* Luiz comandava um “restaurante, cigarros e líquidos” na praça Eufrásio Correia; neste mesmo local, em 1939, um restaurante.

Na colocação da historiadora Etelvina Trindade,

Muitos acreditavam, ao lado dos teóricos e economistas ingleses e franceses, que o trabalho da mulher fora de casa destruiria a família, tornaria os laços familiares mais frouxos e debilitaria a raça, pois as crianças cresceriam mais soltas sem a vigilância das mães. As mulheres deixariam de ser mães dedicadas e esposas carinhosas, se trabalhassem fora do lar; além do que um bom número delas deixaria de se interessar pelo casamento e pela maternidade.³⁷³

Nesse sentido, pensar a questão da experiência do cotidiano na Primeira República (1890-1930) é principalmente perceber que “a mulher de Curitiba era, antes de tudo, uma mulher urbana. Parte ativa da vida da cidade, ela é reflexo de uma urbe de vários espaços, de muitos pensares e múltiplos personagens.”³⁷⁴.

A relação entre experiência no preparo das refeições dos restaurantes e casas de pasto e no comando desses estabelecimentos, firma uma ponte entre a cozinha pública e a privada. Tal proximidade não deixou de ocorrer quando algumas mulheres passaram a assumir os negócios do marido por motivo de falecimento do cônjuge ou outro não explicitado - e o cuidado dos filhos e dos negócios estavam lado a lado. E, ambas as experiências foram resultado de uma trajetória que visava dar conta das especificidades de cada um dos espaços que – amalgamados – fizeram-nas tanto mulheres comerciantes, quanto mulheres “trabalhadeiras”.

³⁷³ TRINDADE, E. M. de C. Clotildes ou Marias: mulheres de Curitiba na Primeira República. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 11, nº. 20-21, p. 17-35, jul.-dez. 1990.

³⁷⁴ *Ibid.*, p. 35.

Pensar o crescimento de casas de pasto e restaurantes no cenário urbano curitibano, de 1890 a 1940, significa retomar dois pontos de grande importância: o primeiro, demonstra que o ato de comer fora do espaço privado, despertado na população local, era feito *por opção* (cuja assertiva fora colocada no capítulo anterior); já o segundo, mostra que a receptividade com relação a essa nova prática tivera boa acolhida, o que foi visto pelos proprietários dessas casas comerciais e mesmo seus futuros empreendedores como um negócio rentável à época.

Assim, comer *por opção* e não *por contingência* denota que a escolha se sobrepôs às necessidades básicas relacionadas ao comer, o que colocou a venda de refeições numa trajetória baseada na comensalidade e sociabilidade; já a variedade do que era ofertado pelas casas de pasto e restaurantes, bem como os investimentos que foram feitos, *a posteriori*, no intuito de adicionar outros serviços aos estabelecimentos pioneiros (como o acréscimo de bar, botequim, confeitaria, tabacaria, cabaré, café em xícaras, por exemplo), atestam a receptividade da população local a esses espaços públicos dentro da sua funcionalidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho tratou dos sabores na cidade de Curitiba, a partir da instauração de casas de pasto e restaurantes, cuja trajetória analisada percorreu da última década do século XIX ao ano de 1940.

Ainda que extrapole em dez anos o contexto da Primeira República (1890-1930), esse recorte de 50 anos preservou as características nele identificadas, como a busca pela modernização dos espaços através da adoção de novas práticas e descobertas, bem como a tentativa de europeização dos costumes da população local.

Para dar conta dessas questões no cenário urbano curitibano foi que se partiu das especificidades alimentares nos estabelecimentos supracitados, no sentido de verificar os gêneros, os alimentos e os pratos neles comercializados, juntamente com os demais serviços que perpassavam pelo espaço da cozinha e da sala de refeições.

Embora a designação feita pelo dicionário tenha caracterizado *casas de pasto* como estabelecimentos “populares”, viu-se que tal colocação não as impediu de aprimorar seus serviços: quando comparadas aos demais, claro estava que seus respectivos proprietários se preocuparam em ofertar uma diversidade de pratos, bem como proporcionar serviços especializados. Mas para que todos os esforços não fossem em vão alterar, vez por outra, o termo *casa de pasto* para *restaurante* fazia-se necessário em favor da atratividade do segundo e bom prosseguimento dos negócios.

O sucesso de alguns estabelecimentos, bem como sua lucratividade foram dois pontos que, certamente, incitaram o interesse de futuros empreendedores no ramo de refeições; tal posicionamento se confirmou quando da constatação das licenças concedidas para que casas de pasto, restaurantes e demais estabelecimentos dessa categoria fossem abertos, **principalmente**, no quadro urbano da capital paranaense.

De forma mais minuciosa e ininterrupta, os Livros de Impostos, Industrias e Profissões permitiram o acompanhamento dessa trajetória no decorrer dos 50 anos pesquisados; de certa maneira, esta última fonte confirma aquela assertiva (do acréscimo de casas de pasto e restaurantes entre 1890 e 1940), embora se saiba que a aquisição de um corpo de funcionários especializado, a implementação de serviços

novos e mais elaborados - os quais estivessem em consonância aos anseios do grupo local - bem como o conhecimento das normas do bem servir e a manutenção da limpeza dos espaços eram o mínimo a ser adotado para que a concorrência fosse driblada.

Viu-se também que, embora os pratos servidos fossem bastante ecléticos, eles não mudaram *in totum* os hábitos alimentares da população de Curitiba: nesse processo, os pratos da cozinha baiana, do imigrante e européia, por exemplo, não se sobrepuseram à cozinha local, mas se juntaram a ela, enriquecendo a oferta de gêneros alimentícios e demais confeccionados e comercializados *nas e pelas* casas de pasto e restaurantes.

Numa tentativa de compreendê-los um pouco mais, tomou-se a iniciativa de analisá-los como parte integrante dos bares, cafés, cafés e hotéis, hotéis e pensões; tal procedimento mostrou que dentro dessas categorias *comer* não era um ato meramente fisiológico e coadjuvante: comer era, sim, uma atitude pautada na escolha, cuja realização fora do âmbito privado se dava *por opção* e não *por contingência*.

Em meio a esse panorama de escolhas, que se dera tanto pelo que se queria degustar, quanto pela frequência a determinados locais para as práticas da comensalidade e da sociabilidade, a questão da higiene foi decisiva e mediadora das relações travadas nos espaços das casas de pasto, restaurantes e seus desdobramentos: através do discurso dos anúncios analisados, ela validava o comer; já a preservação da moral e da vigilância que se apresentava de forma relativamente constante (fosse pela intervenção da Saúde ou dos proprietários), estimulava o acesso a esses estabelecimentos públicos. E, quando vistas em conjunto, essas duas situações eram dadas como indício da comunhão entre as práticas locais e os ideais do mundo moderno.

Timidamente e de maneira recorrente, a salubridade foi evocada pelos anúncios, inclusive por Curitiba ter sido uma cidade em constante processo de ordenação do espaço urbano; e, em meio às “cirurgias urbanas” que nela foram feitas, fazia-se necessário ressaltar que ambientes higiênicos e de boa fama não se perderam, mas, sim, somaram-se ao processo de modernização como um todo.

Na prática, viu-se que as coisas não foram bem assim, já que diversos estabelecimentos apresentavam irregularidades no tocante à salubridade: a cidade, dita “moderna”, condizia em partes a essa caracterização, visto que queixas eram constantemente registradas no **Diário da Tarde**. Nesse sentido, os desencontros entre cidade e seus restaurantes foram travados no momento em que proprietários e consumidores acreditaram que a nova configuração - moderna e europeizada de Curitiba e do comércio local - deu-se pela implantação de ícones representativos da mudança como parte de um discurso pró-modernidade, coadunada principalmente pelas idéias da administração local e repassadas aos estabelecimentos comerciais.

Do exposto, toda e qualquer tentativa de desagregação do objeto de pesquisa (casas de pasto e restaurantes) significa tolhê-lo do exercício da problematização: significa ignorar o contexto que lhe deu origem, bem como mostrou sua permanência, consolidação e desaparecimento, além de permitir que se *fechem os olhos* para as especificidades que lhes são inerentes.

Nesse panorama é que se observa a singularidade das fontes: os anúncios existentes nos periódicos consultados entre 1890 e 1940 mostraram que, embora transitassem pelas cozinhas européia, brasileira, regional e local, os pratos confeccionados e comercializados pelas casas de pasto e restaurantes estavam, essencialmente, em correspondência aos anseios do público local, que se posicionava de maneira receptiva ao novo; os jornais que atentavam para as questões do cotidiano e da cidade, o fizeram no sentido de noticiar a respeito das intervenções urbanísticas no quadro urbano de Curitiba, a atuação da administração local, o combate das irregularidades que porventura perturbassem a ordem e que prejudicassem ou ludibriassem a população; e, finalmente, os alvarás comerciais e os Livros de Impostos, Industrias e Profissões, cujos dados permitiram o mapeamento do objeto de pesquisa, o conhecimento da sua trajetória – desde a chegada, consolidação e também desaparecimento.

A um só tempo, a riqueza das fontes supracitadas não apenas serviu para o estudo de casas de pasto e restaurantes: ela favoreceu o diálogo entre história da alimentação e história do comércio na cidade de Curitiba, entre 1890 e 1940; permitiu

que se compreendesse o contexto da Primeira República naquele microcosmo e que, a sua maneira, procurou adequar a realidade local à das grandes cidades brasileiras, como Rio de Janeiro e São Paulo.

No mais, tais fontes também mostraram um vasto campo de possibilidades, cujas outras trajetórias podem ser travadas pelo diálogo entre história da alimentação e história da saúde, história do comércio, história da alimentação pelo aspecto nutricional dos alimentos comercializados pelos restaurantes e casas de pasto, a verificação das práticas alimentares como fator de manutenção da saúde, dentre outros questionamentos.

Até o presente momento, contribuo com esta dissertação, sabendo que dei um dos primeiros passos no estudo da História da Alimentação curitibana. No debate acadêmico a alimentação, como um todo, é bastante atual e se encontra à espera de novos questionamentos. Assim, deixo um convite à pesquisa histórica.

REFERÊNCIAS

1. BURKE, P. **A Escola dos Annales (1929-1989): a Revolução Francesa da historiografia.** Tradução de Nilo Odalia. São Paulo: Editora da UNESP, 1997. 154 p.; p. 60, 68.
2. BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII.** Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 89-236.
3. SANTOS, C. R. A dos. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. **História: Questões & Debates.** Curitiba, p. 11-31; p. 14, 2005.
4. SANTOS, C. R. A dos. **História da alimentação no Paraná.** Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. 190 p.; p. 16, 59, 124, 125. (Coleção Farol do Saber).
5. SÉGUIER, J. de. **Diccionario Prático Ilustrado: novo diccionario encyclopédico luso-brasileiro.** 2^a ed. revista. Porto: Lello & Irmão, L.^{da}, Editores, 1928. 1780 p.; p. 159, 492, 702, 844.
6. CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 p.; p. 166-167.
7. PESAVENTO, S. J. **História & história cultural.** Belo Horizonte: Autêntica, 2003. 132 p.; p. 50-51; 67, 79. (Coleção História &... reflexões, 5).
8. ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60.** Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 250 f; f. 5, 8-10, 13, 141-143.
9. DRUMOND BRAGA, I. **Do primeiro almoço à ceia.** Sintra: Colares Editora, 2004. 194 p.; p. 147, 148, 150, 151, 152.

10. VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Tradução de Sônia Coutinho. Rio de Janeiro: Campus, 1998. 430 p.; p. 30, 345.
11. PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888 p.; p. 751-762; p. 751, 753, 758-760.
12. PITTE, J.-R. **A gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L & P M, 1993. 176 p.; p. 18-19, 97, 99, 101.
13. REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 334 p.; p. 93, 144, 281-284.
14. SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003. 392 p.; p. 11-13, 18-20, 27, 38, 40, 44-48, 50, 84, 86-88, 185.
15. SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 384 p.; p. 122, 138, 168, 275-276, 278-287.
16. FLANDRIN, J.-L. Os séculos XIX e XX. In: ____; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888 p.; p. 700-707; p. 701.
17. RAMINELLI, R. História urbana. In: CARDOSO, C. F.; VAINFAS, R. (Orgs.). **Domínios da História**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 508 p.; p. 185-202; p. 185, 194, 195.
18. COSTA, A. M. da. **1890-1914**: no tempo das certezas. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 176 p.; p. 42, 43, 70, 78, 79, 127, 128, 143-144, 159-160. (Virando séculos).

19. SEVCENKO, N. O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso. In: _____ (Org.). **História da vida privada no Brasil: República** (da *belle époque* à era do rádio). 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 8-10. (História da vida privada no Brasil, 3).
20. WISSENBAACH, M. C. C. Da escravidão à liberdade: dimensões de uma privacidade possível. In: SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil: República** (da *belle époque* à era do rádio). 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 49-130; p. 98, 107. (História da vida privada no Brasil, 3).
21. MORAES, J. G. V. de. **Cidade e cultura urbana na Primeira República**. 6. ed. São Paulo: Atual, 1994. 116 p.; p. 6-7. (Discutindo a história do Brasil).
22. BUENO, W. de L. **Uma cidade bem-amanhecida: vivência e trabalho das mulheres polonesas em Curitiba**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999. 168 p; p. 26.
23. BENJAMIN, W. **Charles Baudelaire: um lírico no auge do capitalismo**. Tradução de José Martins Barbosa e Hemerson Alves Baptista. 2ª reimp. São Paulo: Brasiliense, 2000. 271 p. (Obras escolhidas, v. 3).
24. FARACO, C. A. **O maiúsculo e o minúsculo**. Disponível em: <<http://www.artesaos.hpg.ig.com.br/mais2.htm>> Acesso em: 09 out. 2003.
25. SIQUEIRA, M. T. A. D. **Saúde e doença na Província do Paraná (1853-1889)**. Curitiba, 1989. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 396 f.; f. 48, 64, 315-319.
26. SANT'ANNA, D. B. de. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo (1850-1920). **História: Questões & Debates**, Curitiba, p. 81-93, 2005.
27. DE BONI, M. I. M. **O espetáculo visto do alto: vigilância e punição em Curitiba (1890-1920)**. São Paulo, 1985. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. 281 f.; f. 126, 127, 130, 175.

28. DAMATTA, R. **A casa & a rua**. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. 163 p.; p. 15, 32, 39.
29. SANTOS, L. S. A. Culinária através dos tempos. **O Cruzeiro**, nº 65, p. 55-61, 23 dez. 1967.
30. PEREIRA, M. R. de M. (Org.). **Posturas municipais: Paraná (1829-1895)**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2003. 199 p.; p. 88. (Série Monumenta).
31. LOBATO, M. **Idéias de Jeca Tatu**. São Paulo: Brasiliense, 1957. p. 129-135; p. 131-132; 134-135.
32. CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968. 539 p.; p. 18, 109, 162, 205, 276, 339, 342, 344, 353, 384. (v. 2).
33. SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil: República (da *belle époque* à era do rádio)**. 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 651. (História da vida privada no Brasil, 3).
34. VICTOR, N. **Paris: impressões de um brasileiro**. 2. ed. corrigida. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1913. 463 p.; p. 112-114.
35. ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p.; p. 65, 74, 98, 124, 125, 195, 232, 233, 255, 329, 332, 370, 485, 500.
36. ELIAS, R. Breve história da feijoada. **Nossa História**, Rio de Janeiro, nº 4, p. 34-37, fev. 2004.
37. CORREIA, M. G. **O fandango que acompanha o barreado**. Paraná: Máxi Gráfica, 2002. 60 p.; p. 12-17.
38. LIRA, M. Nove sopas. Barreado. A origem da mãe-benta. In: CASCUDO, L. da C. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. 254 p.; p. 80-82; p. 81. (Raízes do Brasil).

39. DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Salamandra, 1984. 117 p.; p. 53-54, 56.
40. SEVCENKO, N. A capital irradiante: técnica, ritmos, e ritos do Rio. In: _____ (Org.). **História da vida privada no Brasil: República (da *belle époque* à era do rádio).** 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 529. (História da vida privada no Brasil, 3).
41. ALBUQUERQUE, M. M. de. **Curitiba que meu tempo guardou.** 2ª ed. ampliada. Curitiba: Gráfica Editora Rocha Ltda., 1989. 175 p.; p. 67-68.
42. EDIÇÃO histórica 50 anos Brahma: filial Curitiba. Fundação Cultural de Curitiba, 1992. 60 p.; p. 4, 26-27.
43. SABBAG, R. Ontem, hoje e sempre. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 12 jan. 2003, Caderno G, p. 4.
44. CARUSO, E. Empadinhas do Caruso. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 07 abr. 1993, não paginado.
45. MEHL, L. C. A casa do pecado. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 29 jul. 1992, não paginado.
46. SCHWAB, A. **A música no Cassino Ahú.** Curitiba: SEEC, 1993. 264 p.; p. 9, 15-16, 18, 31.
47. CASSINOS: Curitiba entra na nostalgia. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 01 jul. 1990, não paginado.
48. CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. 401 p.; p. 13. (v. 1).

49. MACEDO, H. B. de. **Rememorando Curitiba: no tempo dos bondinhos de burros**. Paraná: Editora Lítero-técnica, 1983. 137 p.; p. 38; 41.
50. SABÓIA, A. da C. **Curitiba de minha saudade: 1904-1914**. [S. l.], 1978. p. 11-14.
51. LOMBROSO, Paola. A caça ao freguez. **Boletim da Associação Commercial do Paraná**, nº 3, p. 47-50, 70-73, set. 1909.
52. RAGO, M. Trabalho feminino e sexualidade. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 578-606; p. 580, 590.
53. WESTPHALEN, C. M. **Lazeres e festas de outrora**. Curitiba: SBPH-PR, 1983. 54 p.; p. 6, 10, 20.
54. DAS pensões e das adaptações de outros tempos ao atual parque hoteleiro de Curitiba e do Paraná. **Paraná em Páginas**, nº 56, p. 11, 24 out. 1969.
55. TEIXEIRA, E. T. **Hotel Tassi: o antigo hotel da estação**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1991. 178 p.; p. 24; 126.
56. GANZ, A. M. Vivências e falas: trabalho feminino em Curitiba (1925-1945). In: TRINDADE, E. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história: Paraná (séculos XIX e XX)**. Curitiba: UFPR, 1997. 206 p.; p. 95-112; p. 95-96, 99.
57. LEÃO, E. de. Curitiba em 1878. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, nº 9, p. 9, 1981.
58. MONTEIRO, T. 1903: um relato sobre Curitiba. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, nº 19, p. 34, 1986.
59. SANTOS, C. R. A dos. **Vida material e econômica**. Curitiba: SEED, 2001. 96 p.; p. 75, 80. (Coleção história do Paraná; textos introdutórios).

60. COSTA, M. C. S. da; DIGIOVANNI, R. Antropologia, espaço e cidade: um olhar sobre Curitiba. In: SÁ, C. et al. **Olhar urbano, olhar humano** São Paulo: IBRASA, 1991. 158 p.; p. 35-54; p. 39. (Biblioteca estudos brasileiros; v. 20).
61. VICTOR, N. A velha Curitiba. **Boletim do IHGEP**. Curitiba, v. XLVIII, p. 91, 93, 1993.
62. BUENO, W. de L. Um olhar sobre a diferença: polacas ou polonesas em Curitiba. In: TRINDADE, E. M. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história**: Paraná (séc. 19 e 20). Curitiba: Editora da Universidade Federal do Paraná, 1997. p. 27-43; p. 42.
63. DEAECTO, M. M. **Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo: 1889-1930**. São Paulo: SENAC, 2002. 235 p.; p. 27, 53, 81, 83, 85, 121, 170.
64. BUBE, R. **Manual da doceira**: coleção e receitas, destinadas a serem usadas nas artes e na economia domestica. Curityba: Livraria Mundial, 1931. 202 p.; p. 69.
65. PEDRO, J. M. Mulheres do Sul. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 278-321; p. 295.
66. MORAIS, A. Praça histórica é reformada. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 16 nov. 2003, p. 4.
67. SCHAAF, M. B. e GOUVÊA, R. R. Significados da urbanização: traços e fontes do historiador. In: SÁ, C. et al. **Olhar urbano, olhar humano**. São Paulo: IBRASA, 1991. 158 p.; p. 55-80; p. 74. (Biblioteca estudos brasileiros; v. 20).
68. GREIN FILHO, L. A antiga Zacarias. **O Estado do Paraná**, 19 jun. 1977, não paginado.
69. TRINDADE, E. M. de C. Clotildes ou Marias: mulheres de Curitiba na Primeira República. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 11, nº 20-21, p. 17-35; p. 32, 33, jul.-dez. 1990.

FONTES CONSULTADAS NA PESQUISA DOCUMENTAL

a) Alvarás Comerciais: 1885, 1898, 1901, 1908, 1912-1914, 1916-1917, 1919-1924, 1926-1937.

Observação sobre a fonte: Documentação informatizada, transcrita pelos funcionários da Casa da Memória e não pela autora.

Acervo: Centro de Documentação - Casa da Memória.

b) Fontes de imprensa: A Republica (set.-out. 1917 e set.-out. 1918); Commercio do Paraná (out. 1912-jun.1923; jan.1924-jun.1925); Diario da Tarde (1899 a 1940 com interrupções); Diario do Commercio (21 fev. 1891-06 jun. 1891; 9 nov. 1891; 11 abr.-2 maio 1892; 16 nov.-dez. 1893; 2, 25, 27 jan. 1894, 10-28 fev. 1894, 1-24 mar. 1894; 27 nov. 1910 -dez. 1910; jan. 1911-28 maio 1911, 4 nov. 1911); Diario do Paraná (jan.-mar. 1897); O Commercio (1900; 1908-1909); O Dezenove de Dezembro (1854, 1857, 1858).

Observação sobre a fonte: Documentação microfilmada.

Acervo: Divisão de Documentação Paranaense – Biblioteca Pública do Paraná.

c) Fontes orais: entrevistas concedidas à autora por Adelina Lúcia Spessato Ferreira (em 23 jan. 2003); Arilda Scarante (23 jan. 2003); Escolástica Stenzoski Zanicoski (em 05 fev. 2003); Zélia Petersen (em 06 fev. 2003) ; Antonio Scarante (21 jan. 2003) e Mário Busnardo (em 08 abr. 2003).

d) Livros de Impostos, Industrias e Profissões: 1892, (1º Semestre), 1892 (2º Semestre), 1893, 1895, 1896, 1899, 1900 a 1901, 1903 a 1904, 1906 a 1907, 1907 a 1908, 1908 a 1909, 1910 a 1911, 1912 a 1913, 1913 a 1914, 1914 a 1915, 1915 a 1916, 1916 a 1917, 1918 a 1919, 1919 a 1920, 1920 a 1921, 1921 a 1922, 1922 a 1923, 1923 a 1924, 1924 a 1925, 1925 a 1926, 1926 a 1927, 1927 a 1928, 1928 a 1929, 1930, 1931, 1932, 1933, 1934, 1935 (1ª Zona), 1935 (2ª Zona), 1936 (1ª Zona).

Observação sobre a fonte: Documentação disponível em seu original.

Acervo: Departamento Estadual de Arquivo Público - DEAP.

e) Revistas: A Bomba (1913); A Cidade (1929); A Cruzada (1926, 1927, 1928, 1929, 1930, 1931, 1934); A Fulanita (1935); Almanach dos Municípios (1918, 1919, 1921, 1922); Almanach do Paraná: (1896, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1906, 1908, 1912, 1913); Almanach Paranaense (1896, 1897, 1898, 1899, 1900, 1901); Anthos (1917); A Rolha (1908); A Rua (1930); A Sulina (1919, 1920, 1921); Calendário do Paraná (1912, 1915, 1916); Caras e Carrancas (1902); Cruzada (1919, 1920); Gran-Fina (1940, 1941, 1942); Ilustração do Paraná (1936); Ilustração Paranaense (1927, 1928, 1929, 1930); Indicador Commercial Paranaense (1920, 1921, 1923, 1930, 1933); Livro Azul da Cidade de Curityba (1935); O Itiberê (1919, 1920, 1921, 1922, 1923, 1924, 1925, 1926, 1927, 1928); O Miko (1914); O Olho da Rua (1907, 1908, 1909, 1911); Paraná Mercantil (1934, 1935, 1936, 1940); Paraná Progresso (1930); Terra dos Pinheirais (1921).

Observação sobre a fonte: Documentação disponível em seu original e também microfilmada.

Acervo: Divisão de Documentação Paranaense – Biblioteca Pública do Paraná.

BIBLIOGRAFIA

ACKERMAN, D. **Uma história natural dos sentidos**. Tradução de Ana Zelma Campos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992. 366p.; p. 161-212.

AICHINGER, E. C. Você conhece a origem do barreado? **Gazeta do Povo**, Curitiba, 09 fev. 1986, não paginado.

ALBUQUERQUE, M. M. de. **Curitiba que meu tempo guardou**. 2^a ed. ampliada. Curitiba: Gráfica Editora Rocha Ltda., 1989. 175 p.

ALENCASTRO, L. F. de; RENAUX, M. L. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. ALENCASTRO, L. F. de (Org.). **História da vida privada no Brasil: Império (a corte e a modernidade nacional)**. 5^a reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 291-336. (História da vida privada no Brasil, 2).

ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p.

A VIDA fecunda dos municípios do Paraná. São Paulo: Empresa Editora Brasil Capri & Olivero, MCMXXIV. não paginado.

AZAMBUJA, L. B. **Forno e fogão**: como no tempo de nossos avós. Edição bilíngüe. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1999. 139 p.

BALHANA, A. P. Imigração e desenvolvimento urbano. In: **Anais da X Reunião da SBPH**. Curitiba: SBPH, 1991. 295 p. p. 53-54.

BARREADO: prato típico do Paraná, delícia do litoral. **Semana no litoral**, ano 2, nº 13, não paginado.

BARREADO, único prato típico do Paraná. **Panorama**, nº 136, p. 30-31, set. 1963.

BAUDELAIRE, C. **Sobre a modernidade**: o pintor da vida moderna. 3^a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. 70 p. (Coleção Leitura).

BENJAMIN, W. **Charles Baudelaire: um lírico no auge do capitalismo**. Tradução de José Martins Barbosa e Hemerson Alves Baptista. 2ª reimp. São Paulo: Brasiliense, 2000. 271 p. (Obras escolhidas, v. 3).

BERMAN, M. **Tudo que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986. 360 p.

BORBA, A. B. Impressão de uma rua. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 26 set. 1992, não paginado.

BOSCHILIA, R. Mulheres descendentes de imigrantes. In: TRINDADE, E. M. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história: Paraná (séc. 19 e 20)**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1997. p.113-126.

BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII**. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 89-236.

BUENO, W. de L. Um olhar sobre a diferença: polacas ou polonesas em Curitiba. In: TRINDADE, E. M. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história: Paraná (séc. 19 e 20)**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1997. p. 27-43.

_____. **Uma cidade bem amanhecida: vivência e trabalho das mulheres polonesas em Curitiba**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999. Ver total de p.

BURKE, P. **A Escola dos Annales (1929-1989): a Revolução Francesa da historiografia**. Tradução de Nilo Odalia. São Paulo: Editora da UNESP, 1997. 154 p.

BURKE, P. (Org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: Editora da UNESP, 1992. 354 p. (Biblioteca Básica).

CARNEIRO, D. Culinária paranista. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 15 abr. 1983, não paginado.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 p.

CARUSO, E. Empadinhas do Caruso. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 07 abr. 1993, não paginado.

CASCUDO, L. da C. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. 254 p. (Raízes do Brasil).

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. 401 p. (v. 1).

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968. 539 p. (v. 2).

CERTEAU, M. de (et alli.). **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. 372 p.

CHAGAS, C. À mesa com Mário de Andrade. **Gula**, p. 69-73, out. 1993.

CHAVES, M. de L. M. **Voltando ao passado: história de determinadas indústrias e casas comerciais em Curitiba**. Curitiba: Gráfica Vitória, 1995. 278 p.; p. 29-45; 161-170.

CORREIA, M. G. **O fandango que acompanha o barreado**. Paraná: Máxi Gráfica, 2002. 60 p.; p. 12-17.

COSTA, A. M.; SCHWARCZ, L. M. **1890-1914: no tempo das certezas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 176 p. (Virando séculos).

COSTA, M. C. S. da; DIGIOVANNI, R. Antropologia, espaço e cidade: um sobre Curitiba. In: SÁ, C. et al. **Olhar urbano, olhar humano**. São Paulo: IBRASA, 1991. 158 p.; p. 35-54. (Biblioteca estudos brasileiros; v. 20).

CUBAS, Z. S. Passeio Público... público! **Gazeta do Povo**, Curitiba, 16 jul. 1992, não paginado.

DAMATTA, R. **A casa & a rua**. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997. 163 p.; p. 11-63.

_____. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Salamandra, 1984. 117 p.

DAS pensões e das adaptações de outros tempos ao atual parque hoteleiro de Curitiba e do Paraná. **Paraná em Páginas**, nº 56, p. 3-13, 24 out. 1969.

DEAECTO, M. M. **Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo: 1889-1930**. São Paulo: SENAC, 2002. 235 p.

DE BONI, M. I. M. **O espetáculo visto do alto: vigilância e punição em Curitiba (1890-1920)**. São Paulo, 1985. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. 281 f.

DEMETERCO, S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade, Curitiba: 1900-50**. Curitiba, 1998. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 190 f.

DRUMOND BRAGA, I. **Do primeiro almoço à ceia**. Sintra: Colares Editora, 2004. 194 p.

DUDEQUE, I. **Cidades sem véus: doenças, poder e desenhos urbanos**. Curitiba: Champagnat, 1995. 188 p.; p. 95-158.

EDIÇÃO histórica 50 anos Brahma: filial Curitiba. Fundação Cultural de Curitiba, 1992. 60 p.

EICHENBERG, F. Prazeres da mesa e do aprendizado. **Folha de São Paulo**, 28 set. 2004, Sinapse.

ELIAS, R. Breve história da feijoada. **Nossa História**, Rio de Janeiro, nº 4, p. 34-37, fev. 2004.

FARACO, C. A. **O maiúsculo e o minúsculo**. Disponível em: <<http://www.artesaos.hpg.ig.com.br/mais2.htm>> Acesso em: 09 out. 2003.

FAUSTO, B. Imigração: cortes e continuidades. SCHWARCZ, L. M. (Org.). **História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea**. 2^a reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 13-61. (História da vida privada no Brasil, 4).

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888 p.

FRANCATELLI, C. E. **Um simples livro de culinária para as classes trabalhadoras**. Tradução de Renata Lúcia Bottini. São Paulo: Angra, 2001. 128 p.

FRAZÃO, M. **A cozinha da bruxa**. 9^a Edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996. 159 p.

FREYRE, G. Mapa culinário do Brasil. **O Cruzeiro**, nº 6, p. 10, 24 nov. 1951.

GAGNEBIN, J.-M. **História e narração em Walter Benjamin**. 2^a ed. revista. São Paulo: Perspectiva, 1999. 114 p. (Estudos, 142).

GANZ, A. M. Vivências e falas: trabalho feminino em Curitiba (1925-1945). In: TRINDADE, E. M. de C.; MARTINS, A. P. V. (Orgs.). **Mulheres na história: Paraná (séc. 19 e 20)**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1997. p. 95-112.

GLUCHOWSKI, K. De vila a cidade. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 03 set. 1992, não paginado.

GONÇALVES, M. F. A memória do paladar curitibano. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 14 set. 2002, Caderno G, p. 4.

GOULART, A. da C. Memória da peste. **Nossa História**, Rio de Janeiro, nº 3, p. 63-67, jan. 2004.

GREIN FILHO, L. A rua Ermelino. In: **Boletim do IHGEP**. Curitiba, v. XLVIII, p. 337-344, 1993.

_____. João Cachorro. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 23 set. 1992, não paginado.

JEDYN, L. Distinção e poder à boa mesa. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 09 fev. 2003, Caderno G, p. 4.

JENKINS, K. **A história repensada**. Tradução de Mário Vilela. São Paulo: Contexto, 2001. 120 p.

LACERDA, M. T. B. **Café com mistura**. Rio de Janeiro: CODECRI, 1984.

_____. **Café com mistura seguido de cartas da minha cozinha**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002. 208 p.

_____. **Cartas da minha cozinha**. Curitiba: Gráfica Editora Lítero-técnica, 1990. 98 p.

LEÃO, E. de. Curitiba em 1878. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, nº 9, p. 9-10, 1981.

LOBATO, M. **Idéias de Jeca Tatu**. São Paulo: Brasiliense, 1957. p. 129-135.

MAGALHÃES, S. M. de. Pequi, carne-seca e guariroba. **Nossa História**, Rio de Janeiro, nº 18, p. 38-40, abr. 2005.

MEHL, L. C. A casa do pecado. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 29 jul. 1992, não paginado.

MELO, J. Caldo inaugura a história do restaurante. **Folha de São Paulo**, 24 set. 2002.

MELLO, J. M. C. de; NOVAIS, F. A. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. SCHWARCZ, L. M. (Org.). **História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea**. 2ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 559-658. (História da vida privada no Brasil, 4).

MENESES, J. N. C. À mesa com uma família “mineira” do século XVIII. **Nossa História**, Rio de Janeiro, nº 5, p. 80-84, mar. 2004.

MORAES, J. G. V. de. **Cidade e cultura urbana na Primeira República**. 6. ed. São Paulo: Atual, 1994. 116 p. (Discutindo a história do Brasil).

NADALIN, S. O. **Paraná: ocupação do território, população e migrações**. Curitiba: SEED, 2001. 107 p. (Coleção história do Paraná; textos introdutórios).

NICOLATO, R. Mais que uma simples prosa. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 29 set. 2002, Caderno G, p. 2.

NORMAN, J. **Chocolate**. Tradução de Maria Emília de Oliveira. São Paulo: Melhoramentos, 1995. 41 p. (Arte & Sabor).

OLIVEIRA, L. L. (Org.). **Cidade: história e desafios**. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2002. 29 p.

ONFRAY, M. **A razão gulosa: filosofia do gosto**. Tradução de Ana Maria Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. 202 p.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. 307 p.

Os cadernos de cozinha de Leonardo da Vinci: codex Romanoff. Rio de Janeiro: Record, 2002. 210 p.

PACIORNIK, M. Os mercados de Curitiba. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 04 mar. 1992, não paginado.

PASSEIO Público, uma “sala de visita” para Curitiba. In: **Boletim do Arquivo Público**. Curitiba, nº 13, p. 39-43, out. 1983.

PATARRA, J. À mesa com Gilberto Freyre. **Gula**, p. 71-75, ago./set. 1993.

PEDRO, J. M. Mulheres do Sul. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 278-321.

PEREIRA, M. R. de M. (Org.). **Posturas municipais: Paraná (1829-1895)**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2003. 199 p. (Série Monumenta).

PESAVENTO, S. J. **História & história cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003. 132 p. (Coleção História &... reflexões, 5).

_____. **O cotidiano da República: elite e povo na virada do século**. 3. ed. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 1995. 87 p. (Síntese Rio-Grandense, 3).

PITTE, J. R. **A gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L & P M, 1993. 176 p.

QUEIROZ, R. de. **O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha**. São Paulo: Siciliano, 2000. 174 p.

RAGO, M. Trabalho feminino e sexualidade. In: DEL PRIORE, M. (Org.). **História das mulheres no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 1997. 678 p.; p. 578-606.

RAMINELLI, R. História urbana. In: CARDOSO, C. F. e VAINFAS, R. (Orgs.). **Domínios da História**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 508 p.; p. 185-202.

REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 334 p.

RIBEIRO, L. C. A memória do cotidiano na história do trabalho. In: **História: Questões & Debates**. Curitiba, v. 8, nº 14/15, p. 100-115, jul.-dez. 1987.

RIBEIRO, L. G. À mesa com Marcel Proust. **Gula**, p. 58-61, fev./mar. 1993.

ROLIM, M. do C. M. B. A Curitiba dos bares e restaurantes: 1950-1950. In: **Percursos: Curitiba em Turismo**. Curitiba, ano 1, nº 1, p. 31-42, 2002.

_____. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60.** Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 250 f.

SÁ, C. et al. **Olhar urbano, olhar humano.** São Paulo: IBRASA, 1991. 158 p.; p. 35-54. (Biblioteca estudos brasileiros; v. 20).

SABBAG, R. Ontem, hoje e sempre. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 12 jan. 2003, Caderno G, p. 4.

SANTANA, A. L. de M. Crescimento industrial do Paraná (1892-1918). In: **Anais da X Reunião da SBPH.** Curitiba: SBPH, 1991. 295 p. p. 269-278.

SANT'ANNA, D. B. de. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo (1850-1920). **História: Questões & Debates**, Curitiba, p. 81-93, 2005.

SANTOS, C. R. A dos. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. **História: Questões & Debates.** Curitiba, p. 11-31; p. 14, 2005.

_____. **História da alimentação no Paraná.** Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995. 190 p. (Coleção Farol do Saber).

_____. História do peru na ceia de Natal. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 24 dez. 2004, p. 11.

_____. Na Caçarola do Joca, a comida da alma! **Gazeta do Povo**, Curitiba, 10 jul. 2004, p. 11.

_____. O açogue do Mathias. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 14 fev. 1993, não paginado.

_____. O custo da vida: preços de gêneros alimentícios em Curitiba durante o século XIX. In: **História: Questões & Debates.** Curitiba, v. 1, p. 78-88, nov. 1980.

_____. Por uma história da alimentação. In: **História: Questões & Debates.** Curitiba, v. 14, nº 26/27, p. 154-171, jan./dez. 1997.

_____. **Vida material e econômica.** Curitiba: SEED, 2001. 96 p. (Coleção história do Paraná; textos introdutórios).

SANTOS, J. L. dos. **O que é cultura.** 9^a reimp. São Paulo: Brasiliense, 2003. 91 p. (Coleção Primeiros passos, 110).

SANTOS, L. S. A. Culinária através dos tempos. **O Cruzeiro**, nº 65, p. 55-61, 23 dez. 1967.

SATURNO, M. E. Mitos alimentares. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 28 nov. 2003, p. 11.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto.** Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 384 p.

SCHAAF, M. B. e GOUVÊA, R. R. Significados da urbanização: traços e fontes do historiador. In: SÁ, C. et al. **Olhar urbano, olhar humano.** São Paulo: IBRASA, 1991. 158 p.; p. 55-80; p. 74. (Biblioteca estudos brasileiros; v. 20).

SCHWAB, A. **A música no Cassino Ahú.** Curitiba: SEEC, 1993. 264 p.

SÉGUIER, J. de. **Dicionário Prático Ilustrado:** novo dicionário encyclopédico luso-brasileiro. 2^a ed. revista Porto: Lello & Irmão, L.^{da}, Editores, 1928. 1780 p.

SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil:** República (da belle époque à era do rádio). 5^a reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p. (História da vida privada no Brasil, 3).

_____. O prelúdio republicano, astúcias da ordem e ilusões do progresso. In: _____. (Org.). **História da vida privada no Brasil:** República (da *belle époque* à era do rádio). 5^a reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 7-48. (História da vida privada no Brasil, 3).

SILVA, L. G. **Elias e a “Modernidade”, um comentário.** Disponível em: <http://www.dhi.uem.br/publicacoesdhi/dialogos/volume01/vol02_mesa3.htm> Acesso em: 31 jul. 2004.

SIQUEIRA, M. T. A. D. **Saúde e doença na Província do Paraná (1853-1889)**. Curitiba, 1989. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 396 f.

SOIHET, R. História das mulheres. In: CARDOSO, C. F. e VAINFAS, R. (Orgs.). **Domínios da História**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 508 p.; p.275-296.

_____. O Rio de Janeiro na Belle Époque: modernização conservadora e resistência popular (1890-1920). In: **Anais da X Reunião da SBPH**. Curitiba: SBPH, 1991. 295 p. p. 49-52.

_____. Pisando no “sexo frágil”. **Nossa História**, Rio de Janeiro, nº 3, p. 14-20, jan. 2004.

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003. 392 p.

TEIXEIRA, E. T. **Hotel Tassi: o antigo hotel da estação**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1991. 178 p.

TELLES, S. À mesa com Sigmund Freud. **Gula**, p. 62-65, abr./maio. 1993.

TRADIÇÃO do comércio curitibano. In: **Boletim do Arquivo Público**. Curitiba, nº 16, p. 24, abr. 1985.

TRINDADE, E. M. de C. **Clotildes ou Marias: mulheres de Curitiba na Primeira República**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1996. 344 p. (Coleção Farol do Saber).

_____. Clotildes ou Marias: mulheres de Curitiba na Primeira República. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 11, nº 20-21, p. 17-35, jul.-dez. 1990.

UMA viagem pelos sabores do Paraná. **O Estado do Paraná**, 05 dez. 1999, p. 4.

URBAN, T. Bananas. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 02 abr. 1993, não paginado.

VAINFAS, R. História das mentalidades e história cultural. In: CARDOSO, C. F. e VAINFAS, R. (Orgs.). **Domínios da História**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 508 p.; p. 127-162.

VELHO, G. **Estilo de vida urbano e modernidade**. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/175.pdf>> Acesso em: 08 jul. 2004.

VERÍSSIMO, L. F. **O clube dos anjos: gula**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1998. 130 p.

VICTOR, N. A velha Curitiba. **Boletim do IHGEP**. Curitiba, v. XLVIII, p. 89-104, 1993.

_____. **Paris: impressões de um brasileiro**. 2 ed. corrigida. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1913. 463 p.

VISSER, M. **O ritual do jantar: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa**. Tradução de Sônia Coutinho. Rio de Janeiro: Campus, 1998. 430 p.

WEBER, L. H. A última carroceira. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 06 ago. 1992, não paginado.

_____. Paladar curitibano. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 03 fev. 1993, não paginado.

WISSENBAACH, M. C. C. Da escravidão à liberdade: dimensões de uma privacidade possível. In: SEVCENKO, N. (Org.). **História da vida privada no Brasil: República (da belle époque à era do rádio)**. 5ª reimp. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. 724 p.; p. 49-130. (História da vida privada no Brasil, 3).

ZARACHOWICZ, W. O desejo vertiginoso pela carne. **Folha de São Paulo**, 20 set. 1996, p. 7.

