

[CULTURA
ALIMENTAR]

DAS CASAS DE PASTO AOS RESTAURANTES:

os sabores da
velha curitiba

Deborah Agulham Carvalho

[] []
[OUTRAS]
PALAVRAS

Biblioteca
Paraná **B**



Máquina de Escrever
editora | produção cultural

DAS CASAS DE PASTO AOS RESTAURANTES:

os sabores da
velha curitiba

A Máquina de Escrever Editora e Produção Cultural foi selecionada pelo Edital de Apoio à Publicação de Obras Literárias – OUTRAS PALAVRAS N.º 011/2023 – da Secretaria de Estado da Cultura, para a publicação de 13 obras literárias premiadas no Edital de Concurso 005/2020 – Outras Palavras.

Coordenação e Edição:

Victor Augustus Graciotto Silva
Juliana Cristina Reinhardt

Diagramação:

Rafael Ferrer Kloss

Assistente de diagramação:

Clara Reinhardt Silva

Revisão:

Cida Grecco

Revisão textual da capa:

Bárbara Franco Justi

TODAS AS INFORMAÇÕES CONSTANTES NESTA OBRA SÃO DE RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DO AUTOR
PROJETO APROVADO PELA SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA – GOVERNO DO PARANÁ, COM
RECURSOS DA LEI PAULO GUSTAVO, MINISTÉRIO DA CULTURA – GOVERNO FEDERAL.

Dados internacionais de catalogação na publicação

C331 Carvalho, Deborah Agulham
Das casas de pasto aos restaurantes / Deborah Agulham Carvalho.
____ Curitiba: Máquina de Escrever, 2025.
74 p.; 14 x 21 cm

ISBN: 978-65-87517-89-6

1. Alimentação – Cultura – Paraná – 1850-1930. 2. Restaurantes –
Curitiba – 1850-1930. I. Título.

CDD: 647.958162

Filomena N. Hammerschmidt – CRB9/850



Máquina de Escrever

Editora | Produção Cultural

Curitiba - Pr - Brasil

Fone: (41) 98406-1935

contato@editoramaquinadeescrever.com.br

editoramaquinadeescrever.com.br



DAS CASAS DE PASTO AOS RESTAURANTES:

os sabores da
velha curitiba

Deborah Agulham Carvalho

Curitiba 2025



Sumário

| | |
|---|----|
| Introdução | 7 |
| De Portugal a França: onde se comia fora? | 11 |
| Das casas de pasto aos restaurantes: comércio e alimentação | 17 |
| Os sabores de Curitiba | 23 |
| Casas de pasto..... | 23 |
| Restaurantes..... | 27 |
| Restaurante e bar | 33 |
| Restaurante e café..... | 40 |
| Restaurante e hotel..... | 43 |
| Restaurante e pensão | 47 |
| O Paraná, Curitiba, o XIX e a República..... | 53 |
| A cidade: seus colonos, vendedores e comerciantes | 55 |
| Fontes documentais e bibliografia consultada..... | 61 |

Introdução

A alimentação como objeto de estudo nas Ciências Humanas deu seus primeiros sinais quando o historiador T. F. Troels-Lund (1840–1921) a abordou como parte dos estudos sobre a vida cotidiana dinamarquesa e norueguesa no século XVI. Na década de 1930, quando surgia na França a primeira geração do movimento conhecido como Escola dos Annales¹¹, Marc Bloch (1886–1944) escreveu um ensaio sobre história da alimentação para o volume “La civilization quotidienne”, da *Encyclopédie Française*, de autoria de Lucien Febvre (1878–1956).

Na segunda geração dos Annales dois trabalhos foram bastante representativos no tocante à temática alimentar: a tese “La crise de l’économie française à la fin de l’Ancien Régime et au début de la Revolution” de Ernest Labrousse (1895–1988) — mais tarde inserida na chamada História Quantitativa —, abordou a respeito da crise econômica francesa que se instaurou no século XVIII, em função de uma má colheita. Por sua vez, o volume I da obra de Fernand Braudel (1902–1985) intitulado “Civilização material, economia e capitalismo”, publicado em Paris em 1979, enquadrou-se nos estudos de História da Cultura Material; nele, 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 cotidiana.

11 A Escola dos Annales (1929–1989) foi um movimento fundado em 1929, na França, pelos historiadores Marc Bloch e Lucien Febvre. À época, eles chamaram a atenção para a necessidade de um novo fazer historiográfico, que deveria atentar para novos objetos de estudo e se abrir ao diálogo com as outras ciências. Seu alcance foi de tamanha importância a ponto de Peter Burke (1937) considerá-lo “a Revolução Francesa da historiografia”.

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 (1924- 2014) e Pierre Nora (1931) propôs pensar a História por meio de outros tipos de história. Nessa perspectiva, historiadores pertencentes à terceira geração dos Annales (mas não somente eles), como Jean-Louis Flandrin (1931–2001), Jean-Paul Aron (1925- 1988), Jean-Robert Pitte (1949), Massimo Montanari (1949) e Rebecca Spang (1961) passaram a se ocupar dos estudos sobre alimentação, cujas publicações têm sido traduzidas para o português desde a década de 1990.

No Brasil, trabalhos acadêmicos voltados à História da Alimentação vêm despertando interesse entre historiadores, cientistas sociais e nutricionistas, de modo que os projetos de pesquisa dentro dessa temática têm se apresentado em caráter interdisciplinar e em constante diálogo com a História. Da década de 1990 para cá, inúmeros foram os objetos de estudo na academia e, hoje, é possível conhecer os trabalhos desenvolvidos de norte a sul do país.

Minha trajetória de pesquisa em História da Alimentação teve início quando eu ainda era graduanda do curso de História. Foi o contato com o anúncio de uma fábrica de massa de tomate, situada no município de Araucária-PR, que me chamou a atenção para a possibilidade de enveredar por essa temática. Aos poucos, almanaques, alvarás comerciais, livros de impostos, jornais e revistas de época compuseram um corpo documental diversificado para que eu me voltasse à pesquisa sobre as casas de pasto e os restaurantes em Curitiba-PR, entre 1890 a 1940. Quase duas décadas após a realização da pesquisa histórica que resultou na minha dissertação de mestrado, revisei as fontes, ampliei a pesquisa documental, li outros livros e trabalhos acadêmicos com o intuito de repensar aqueles estabelecimentos comerciais, no período da Primeira República (1889–1930).

Esta publicação volta-se às casas de pasto e aos restaurantes no intuito de apresentar ao leitor o que tais estabelecimentos produziam no período e local supracitados. Ampliei a análise desse tipo de comércio, visto que não eram apenas eles que vendiam

refeições: diversos restaurantes e casas de pasto integraram bares, cafés, hotéis e pensões. Assim, ao dar enfoque à ideia de cultura alimentar, atentei para os pratos comercializados nesses espaços procurando construir a trajetória desses estabelecimentos à luz da comida e dos serviços ofertados em torno dela.

DE PORTUGAL A FRANÇA: ONDE SE COMIA FORÃ?

De origem portuguesa, a primeira casa de pasto aberta em Lisboa (Portugal) ocorreu no século XIX: ela pertencia ao Grande Hotel, era de propriedade de João da Mata e considerada “um estabelecimento ímpar tanto pela boa sociedade que a frequenta[va], como pela perfeição dos diversos e esquisitos manjares” (Drumond Braga, 2004, p. 148). As mais modestas serviam “bife com batatas, cabeça de porco, chispe 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” (Drumond Braga, 2004, p. 150).

Como forma de atrair a clientela, seus proprietários costumavam anunciar seus serviços e produtos. A Taberna dos Mosqueteiros informava que lá o freguês encontraria “decência, asseio, boas maneiras e economia (...), além dos melhores vinhos de mesa e das comidas usuais, outras iguarias novas e desconhecidas: bifes recheados, iscas de carneiro, costeletas recheadas, língua com molho de azedas, pastéis de carne, almôndegas de carne, eirós à francesa, linguados de molho branco, muletas de camarão, mariscos etc.” (Drumond Braga, 2004, p. 152).

Contudo, ao longo do século XIX, não eram apenas as casas de pasto que comercializavam refeições em Portugal: os restaurantes, as estalagens, os hotéis, as tabernas, as adegas e os “armazéns de vinho” também o faziam, sendo considerados espaços para o exercício da sociabilidade e da comensalidade. 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 refeições. Os cafés não ficavam atrás e se esmeravam em ofertar uma variada gama de comestíveis, que ia dos lanches às refeições. 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 diversas.

Há quem afirme que as casas de pasto (ou tavernas) foram precursoras dos restaurantes quanto à venda de comida ao grande público, o qual precisava se dirigir a elas dentro de um horário fixo para realizar as refeições a um valor estabelecido (Visser, 1998, p. 345); no interior da França, acredita-se que elas surgiram como alternativa para comercializar refeições preparadas em casa e a um preço acessível, visto que eram frequentadas por “artesãos, funcionários públicos e aposentados com pequenos recursos” (Pitte, 1998, p. 758).

Os restaurantes, por sua vez, eram os estabelecimentos destinados a comercializar comidas tendo surgido “com os mercados e as feiras...” (Pitte, 1998, p. 751), quando artesãos e camponeses eram obrigados a se ausentar de casa por dias e precisavam se alimentar. Foram posteriores às estalagens, casas de pasto e bares, no tocante à comercialização de comida e bebida para viajantes e moradores locais desprovidos de cozinha. 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, o caldo levava como ingredientes 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 alimento previamente 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 especializado na confecção desses alimentos líquidos numa porcentagem significativamente elevada se comparados aos sólidos (Spang, 2003, p. 11–12; 19–20 e 88). Os primeiros *restaurateurs* de Paris (França) enquadravam-se no grupo de comerciantes ligado ao mercado de produtos medicinais e consolidaram uma prática que vinculava a culinária à noção de saúde; isso era um dos focos de interesse da elite local e, provavelmente, estava em consonância aos anseios do seletor público frequentador.

Por volta de 1780, alguns *restaurateurs* incluíam os consumês nos cardápios, mas também diversificavam a oferta de produtos sem descuidar dos demais frequentadores: Jean-François Vacossin preparava “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)” (Spang, 2003, p. 84). Por sua vez, os proprietários das casas de pasto (denominados *traiteurs*) sentindo-se à vontade para ampliar seus serviços, procuraram comercializar caldos, cuja prática passou a caracterizá-los como *traiteurs-restaurateurs*.

É interessante perceber que, enquanto os restaurantes ampliavam e diversificavam seus serviços, certas casas de pasto também procuravam lançar mão de medidas que favorecessem sua atividade. Nesse sentido, é provável que o preparo de caldos tenha trazido ao estabelecimento do *traiteur* uma clientela maior: primeiramente, porque o *traiteur* passava a atuar como *restaurateur*; em segundo lugar pois, ainda que sua clientela fosse menos abonada, isso não a impedia de demonstrar curiosidade em desfrutar de um prato tão característico que passou a designar uma instituição (ou seja, o *restaurant*).

O restaurante moderno, tal qual é conhecido por essa designação, é originariamente francês e vem desde o final do século XVIII; no entanto, não eram apenas os restaurantes os locais onde se fazia as refeições fora de casa, na Europa: onde se comercializava bebidas alcoólicas (como a aguardente, a

cerveja e o vinho) podia-se comer pratos “simples e baratos” (Pitte, 1998, p. 752) e de caráter popular, além das *brauereien* alemãs, as bodegas espanholas, as tabernas gregas, as tascas francesas e os *pubs* ingleses.

Com o advento da Revolução Francesa (1789) os restaurantes aumentaram numericamente. Isso se deu em função da morte ou fuga dos membros da Corte, cujos respectivos cozinheiros (a partir de então, desempregados) passaram a disponibilizar seus serviços para um público maior e nos restaurantes. Nos primeiros quatro anos do século XIX, não havia “outra cidade no mundo na qual o número de comerciantes de comestíveis se tenha multiplicado tanto. Em Paris, [era] possível contar 100 restaurantes para cada livraria” (Pitte, 1998, p. 758).

No decorrer do século XIX, os estabelecimentos que se ocupavam do preparo e venda de comida aperfeiçoaram-se: os cafés se transformaram em “salões de chá”; as tavernas que vendiam vinhos de baixa categoria sumiram; as tascas viraram restaurantes; e, por fim, as casas de pasto e leiterias passaram a comercializar “pratos feitos em casa” por preço acessível às pessoas que não podiam gastar muito com as refeições, mas precisavam se alimentar fora. Já os restaurantes luxuosos localizavam-se nos bulevares da capital francesa e tinham à frente das suas cozinhas nomes como Antonin Carême, Adolphe Dugléré, Urbain Dubois e August Escoffier, que preparavam “peixes, crustáceos, *foie gras*, caça da estação, frangos e capões, lombos de boi, tudo isso desaparecendo debaixo das montanhas de trufas e escorrendo sob molhos dourados à base de manteiga ou creme de leite” (Pitte, 1998, p. 758–759).

Ao final do XIX o turismo de luxo, aliado ao incremento dos meios de transporte de alta velocidade, permitiu que ingleses abastados passassem a desfrutar da boa cozinha da Riviera francesa (o que se estendeu, posteriormente, à Itália). Ao longo do século XX, deu-se a disseminação do termo “restaurante” por vários países do mundo e, em alguns casos ele foi escrito “na

fachada de casas de pasto mais modestas, em alguns países pobres” (Pitte, 1998, p. 760).

Com o passar dos anos, a razão para se frequentar as casas de pasto e os restaurantes modificou-se: deixou de ser um local de restabelecimento, transformando-se em espaço de comensalidade. Os restaurantes de Paris passaram a ser considerados locais agradáveis, destinados à sociabilidade e ideais para ver pessoas e ser visto (a exemplo do que ocorria nos salões e teatros). Isso era alcançado, pois o ato de comer era dado pela sensibilidade e apreciação do que se apresentava à mesa, o que se opunha à prática da glotonaria.

Restabelecer-se não era o ato de comer, mas 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; e a não-imposição de um horário rígido ao comensal garantia o retorno ao estabelecimento quando melhor lhe aprouvesse (Spang, 2003, p. 50; 86–87). *Comer* era frequentar as cozinhas variadas das casas de pasto (e outros) em horários pré-estabelecidos e nelas realizar as refeições “à mesa do anfitrião”²; era estar em contato regular com uma clientela

2 Essa expressão, embora sugerisse hospitalidade, apresentava objeções. Um estudioso alemão que esteve em Paris no início do século XVIII teve a impressão de que a comida à mesa do anfitrião não era bem-feita e tampouco variada; ademais, o fato de precisar dividir a mesa com desconhecidos causava a algumas pessoas certo desconforto no momento da realização das refeições. SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. p. 18–19.

fixa e compartilhar dos serviços em ambientes de caráter popular destinados à sociabilidade da comunidade local.

No Brasil, na primeira década do século XIX, as casas de pasto já existiam e, aos poucos, foram abertas na Corte. O Rio de Janeiro teve um significativo número delas no decorrer desse século, as quais se adaptaram de acordo com as exigências de seu público frequentador. Mais tarde, elas dividiram espaço com os restaurantes que, gradativamente, foram abertos e se lançavam no ofício do preparo e venda de comida.

DAS CASAS DE PASTO AOS RESTAURANTES: COMÉRCIO E ALIMENTAÇÃO

No Brasil, em 1809, os jornais fluminenses sinalizavam a existência das casas de pasto por meio da publicação de anúncios na imprensa local. No recorte temporal compreendido entre os anos 1809 e 1850, viu-se que eles remetiam a uma diversidade de informações: assim, anunciava-se para comunicar sobre a venda ou o aluguel desses estabelecimentos (por motivo de mudança, enfermidade ou falecimento do proprietário), para informar sobre a abertura de novas casas de pasto, e comunicar a oferta de alimentos que comercializavam, inclusive chamando a atenção dos leitores sobre os cuidados que dispensavam quanto à comodidade, à higiene e o asseio nos espaços.

Outros anúncios informavam sobre os serviços que também competiam a elas: faziam as vezes de “loja de bebidas”, comercializavam diversos itens para consumo, dispunham de bilhar, botequim, hospedaria, serviço de café e confeitaria. Quanto ao ambiente externo, havia aquelas que dispunham de espaços com um caramanchão e jardim com pomar para os frequentadores que viessem a cavalo; outras contavam com cocheira e estrebaria para acomodar os animais. Almoços, jantares e ceias também podiam ser encomendados fora dos estabelecimentos, pois visavam proporcionar ao freguês comodidade e perfeição. Quem preferisse realizar as refeições nas próprias casas de pasto, poderia se acomodar em mesas redondas no próprio local.

Alguns proprietários acrescentavam a elas os termos “inglesa”, “francesa”, “italiana” e “alemã”. Também havia aqueles que diziam que suas comidas eram “esquisitas”, mas que preparavam “delicados manjares”, bem como os pratos à francesa (como as

brandades), à portuguesa (como o bacalhau, os rijões, as papas de agrião, as tripas com feijão branco e o sarrabulho), à moda da Índia, as “boas comidas preparadas ao gosto de diferentes nações” e os petiscos brasileiros (como os de peixe e os de carne, as empadas (de palmito, galinha e camarão) e os pastéis). Dentre os pratos comercializados estavam *beef-steak*, frango e carneiro assados, sopa (como a de ravióli), massas (como o talharim), canja de galinha, cozido, guisado (de rim), língua, mão de vaca (ou seja, mocotó), dobradinha, ostras (ao forno), camarões, peixes, pirão, caril chinês (de carne ou de frango). Já os doces eram os “de massa”, as fatias do céu, as tortas e os pudins. As bebidas perpassavam pelos refrescos (como a água de Seltz, a limonada e os “grogs espumosos”), bem como os vinhos, as cervejas e o café com leite.

Em relação às hospedagens, os quartos primavam pela privacidade dos fregueses e o conforto das instalações. Os preços, tanto das refeições quanto do serviço de hospedagem eram tidos como “módicos”, “razoáveis” ou “muito em conta para não escandalizar os fregueses”.

Alguns anúncios voltavam-se à contratação de profissionais, que deveriam dispor de qualidades específicas para o serviço: dominar outros idiomas (como o inglês e o francês), apresentar “boa conduta”, saber “ler e contar”, ser habilidoso ao servir as mesas e ter agilidade para cozinhar. Demais requisitos também deveriam ser cumpridos, conforme se observa nos anúncios a seguir:

Precisa-se alugar um cozinheiro para casa de pasto, branco ou preto (preferido se preto) quem estiver nas circunstâncias, e se queira ajustar, dirija-se ao botequim n.º 20 por baixo da casa de jogo anexa ao Theatro” (Alugueis, 1825, p. 3).

Precisa-se alugar um preto de meia idade, que sirva para limpar facas e lavar louças; para tratar, na casa de pasto junto ao botequim da Fama do café com leite (Correio..., 1849, p. 3). Precisa-se alugar um cozinheiro, preto, escravo ou livre, que tenha prática de casa de pasto, e seja perfeito na sua arte; Rua

Rua do Sacco do Alferes, n.º 10, casa de molhados, no embarque (Correio..., 1850, p. 4).

Em 1870, as casas de pasto fluminenses registravam um substancial número de fregueses, cuja clientela era bastante variada: médicos, advogados e comerciantes, além de artistas e operários que costumavam frequentá-las; no entanto, o que determinava quais eram os estabelecimentos a serem visitados por essa ou aquela categoria profissional era o preço dos serviços ofertados. Os hotéis e restaurantes estavam ao alcance de uma seleta parcela da sociedade fluminense, visto que seus serviços eram de “primeira ordem” e, portanto, mais caros para determinados bolsos; mas “as casas de pasto, os *public-house*, as quitandeiras e os *fregre-moscas*” (Os Hotéis..., 1870, p. 6–7) alcançavam os artistas e operários, por serem mais em conta e seus ambientes menos luxuosos.

Para Nestor Victor a prática alimentar do brasileiro era marcada pela ideia de que seu povo “pôs na panela quase todos os tesouros que a fortuna lhe deu” (1913, p. 112–114): dessa feita, o prazer à mesa era mostrado pelo privilégio da fartura e da variedade de pratos, bem como ao ato de bem servir e saber comer. Sobre a sua experiência em um restaurante no Rio de Janeiro, os pratos servidos no almoço e jantar em louçaria de pouca qualidade eram compensados 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, frequentavam-no, exceto algumas famílias, cuja maioria das senhoras, não raro, nunca havia entrado nesse tipo de estabelecimento.

Mas, afinal, havia algo em comum entre “casa de pasto” e “restaurante”? Sim. Casa de pasto foi definida como “onde cada um come por seu dinheiro” (Diccionarioda língua...),...), “estabelecimento onde se serve de comer” (Séguier, 1928, p. 844), “restaurante barato” (Larousse..., 2004, p. 688) e “qualquer alimento ou refeição (casa de pasto)” (Aulete, 2011, p. 1035); restaurante apareceu como “estabelecimento comercial que

prepara e serve comidas; casa de pasto" (Larousse..., 2004, p. 803) e "estabelecimento comercial em que se preparam e servem refeições" (Aulete, 2011, p. 1198). Dentre as duas terminologias, "casa de pasto" foi quem chegou antes e logo foi empregada em solo brasileiro.

Dentre os municípios paranaenses apurados em relação às licenças para abertura de casas de pasto estão a Lapa (1881), a villa do Ipyranga (1901), Araucária (1902), a villa Colombo (1904), Iraty (1907), Palmeira (1908), São Matheus (1909), Rio Branco (1909), São José dos Pinhais (1911), Assunguy de Cima (1913), São Pedro de Mallet (1913), Tamandaré (1913), Clevelândia (1914), a villa de Entre Rios (1915) dentre outros. Na capital paranaense, sabe-se que uma delas deu início à comercialização de refeições a partir da metade da década de 1850: situada no quadro urbano, à então Rua do Fogo (hoje, São Francisco), apresentava-se como um restaurante barato, cuja comida era servida ao longo do dia "com todo asseio necessário e preços razoáveis" (O Dezenove..., 1855, p. 6).

Entretanto, foi a documentação pesquisada quem deu pistas sobre a proximidade entre as duas terminologias. Os Alvarás de Comércio (1885–1930) e os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões (1892–1930) foram as fontes que se complementaram nesse quesito: nestes ora a natureza da indústria era casa de pasto, ora restaurante; naqueles os estabelecimentos variavam entre casa de pasto tipo restaurante, restaurante tipo restaurante, restaurante/hotel tipo restaurante/hotel, casa de pasto/botequim tipo restaurante, restaurante/botequim tipo restaurante, botequim/restaurante tipo botequim/restaurante, casa de pasto tipo pasto, restaurante/bar tipo restaurante/bar, botequim/restaurante/tabacaria tipo botequim/restaurante/tabacaria e, por fim, restaurante/pensão tipo restaurante/pensão.

As duas fontes documentais mencionadas acima também favoreceram o mapeamento das casas de pasto e dos restaurantes em Curitiba, no período da Primeira República, pois nelas constavam o nome do proprietário, a localização do

estabelecimento e a sua natureza, o que ajudou no entendimento da sua trajetória.

A escolha dos lugares para a abertura na cidade não foi aleatória, mas pensada em conformidade com a sua adequação no próprio quadro urbano e rocio da capital paranaense. O Código de Posturas Municipais de Curitiba (1895) disciplinou diversas questões ao impor normas para a cidade como um todo, e o que se referia ao comércio de gêneros alimentícios e seus desdobramentos não ficou de fora. A venda de produtos tais como “milho, farinhas, feijão, toucinho, charque, rapadura, e quaisquer outros de primeira necessidade” (Curitiba, 1895) era realizada na Praça do Mercado (também chamada de Praça Municipal e, hoje, Generoso Marques): nessa localidade, os itens eram expostos para que fossem comercializados no varejo, cuja determinação vigia por um período de 24 horas; findo o horário estabelecido, era permitido vendê-los fora da praça e em quantidades superiores. Havia também restrições quanto ao comércio de “hortaliças e quaisquer verduras, frutas, aves, ovos etc.” (Curitiba, 1895) nas ruas de Curitiba conforme as estações do ano: no inverno, só era permitido fazê-lo após às nove horas e, no verão, após às oito.

Nesse contexto no qual as relações comerciais acabavam sendo travadas com maior intensidade no quadro urbano da cidade, a abertura das casas de pasto e restaurantes também se dava nessa região. De 1885 a 1900 eles já figuravam nas ruas Trajano Reis, do Riachuelo, São Francisco, XV de Novembro, Treze de Maio, Primeiro de Março (atual Monsenhor Celso), do Serrito (Presidente Carlos Cavalcanti) e São José (Avenida Marechal Floriano), além do Largo da Estação (também chamado de Largo Eufrásio Correia e, hoje, Praça Eufrásio Correia), e Praça Tiradentes.

Na primeira década do século XX, essa configuração de abrigar tais estabelecimentos nos logradouros mencionados acima se manteve; entretanto, outros passaram a contar com esse tipo de comércio: Largo Observatório (denominado Rua dos Operários e, hoje, Alto de São Francisco), Rua da Liberdade

(Barão do Rio Branco) e Praça Municipal. De 1911 a 1920 também existiam nas ruas Barão do Serro Azul, Ébano Pereira, Dr. Muricy, Aquidaban (Emiliano Pernetá), Visconde de Guarapuava, da Lapa (Travessa da Lapa), Riachuelo, Racticliff (Desembargador Westphalen), da Misericórdia (André de Barros), do Rosário, Marechal Deodoro e Avenida Luiz Xavier. Por fim, de 1921 a 1930, foram abertas casas de pasto e restaurantes nas praças Osório e Zacarias, além das ruas João Negrão, Pedro Ivo e Cruz Machado. No rocío da capital, apenas o Portão foi mencionado.

Se contabilizado o número de proprietários de casas de pasto, entre 1892 a 1930, encontrar-se-ão 102 nomes distintos uns dos outros. No entanto, quando se aplica esse mesmo critério para os restaurantes, com o intuito de somá-los isoladamente, nota-se que muitos proprietários (cuja natureza da indústria relacionava-se às casas de pasto) tiveram seus nomes associados aos restaurantes também. As surpresas relativas a essa classificação não pararam por aí: quando foram acrescentados aos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões as fontes de imprensa, percebeu-se que os anúncios publicados nos jornais da época não só relacionavam as casas de pasto aos restaurantes e vice-versa, mas também a outros estabelecimentos. Isso mostrou que sua atividade não estava apenas relacionada à venda de comida, mas também a outros serviços adicionais.

OS SABORES DE CURITIBA

Em 1855, o jornal Dezenove de Dezembro publicou o anúncio da casa de pasto de Guilherme Gotzen na atual Rua São Francisco, em Curitiba. Nessa época, eram raras as informações sobre esse tipo de comércio na imprensa local e, quando se mencionava algo a seu respeito, nem sempre eram completas. Um exemplo foi o anúncio da venda de uma chácara no rocío da cidade; para “fechar” o negócio o interessado deveria ir ao encontro de Theodoro Paulo Gaspar, em uma casa de pasto. Entretanto, em 1861, as Posturas da Câmara Municipal de Curitiba tão somente fizeram referência a ela quanto à punição dos fregueses que fossem pegos dentro desse estabelecimento praticando jogos proibidos, cuja determinação também se estendia aos proprietários das vendas e botequins.

Do registro de 1855 a 1889, a imprensa local praticamente silenciou sobre as casas de pasto de modo que se desconhece se, nesse período, outras foram abertas, o que comercializavam, onde estavam situadas na cidade ou mesmo quem eram seus proprietários; entretanto, em 1883, um restaurante anunciava sua abertura na cidade. Essa lacuna começou a ser preenchida quando as revistas e os periódicos passaram a comentar sobre elas: dali em diante, viu-se que casas de pasto e restaurantes traziam como desdobramentos os serviços de bar, café, vinculando-se, inclusive, aos hotéis e pensões.

CASAS DE PASTO

Em 1892, Theodoro Stock anunciava que na sua casa de pasto, à Rua São Francisco, n.º 7, havia comida “a qualquer hora” por um valor bastante acessível, a qual poderia ser fornecida para

fora. Os vinhos compunham uma carta variada e o divertimento dos frequentadores ficava por conta do bilhar.

Dois anos mais tarde, Luiz Malvassori, um italiano proveniente da Calábria informava que na sua casa de pasto, aberta na Rua XV de Novembro, encontrava-se vinho italiano cuidadosamente providenciado por ele, além de queijo e salame que eram consumidos pelos frequentadores noturnos do estabelecimento. Os itens dispostos no cardápio compensavam o pouco conforto do ambiente, considerado “um frege de 3ª ou 4ª classe”³: assim, os pratos da cozinha italiana se destacavam no cardápio e perpassavam pela “macarronada napolitana, talharim ao sugo, espaguete, ravióli, frango assado, codorna com polenta, linguiça italiana” (Figueira, 1933) dentre outros. Em 1896, Giacomo Paroni comunicava que à Rua São Francisco, n.º 8 tanto oferecia serviço de alfaiataria quanto de casa de pasto.

Em 1906, ainda que se refira ao município de Ypiranga, a definição de casa de pasto na Lei n.º 62, de 7 de novembro, determinava que era “toda aquela em que o respectivo proprietário ou arrendatário de um ou outro sexo fornecer alimentação ou aposento mobiliados” (Camaras..., 1906, p. 2). Essa definição aponta para outros serviços relacionados a ela; mais adiante, será possível verificar os desdobramentos que esse tipo de estabelecimento comercial assumiu.

Nesse mesmo ano, no então Boulevard Capanema na casa de pasto de Alberto Tormaseck pessoas de várias etnias costumavam se reunir para comer e conversar: no lugar conhecido como “movimentado ponto de aglomeração cosmopolita” (Conflicto..., 1906, p. 2) comia-se salsicha, presunto, broa além de se beber

3 Em 1895, o imposto cobrado para que se obtivesse licença para funcionamento de casa de pasto, restaurante e botequim era de 100\$000 (cem mil réis) e, a depender da classe a qual pertenciam, esse valor sofria acréscimo maior ou menor (1ª classe, 100\$000; 2ª classe, 50\$000 e 3ª classe, 30\$000). Com o passar dos anos, houve o acréscimo de outras classes ligadas a esse tipo de comércio.

vinho nacional. Em 1907, havia a casa de pasto Italiana na Praça Tiradentes, n.º 31, a qual, provavelmente, deveria preparar os pratos da culinária da etnia que deu nome ao estabelecimento.

Em 1908, a casa de pasto Bella Veneza era vizinha à casa Italiana. De propriedade de Angelo Belotto, situava-se na Praça Tiradentes, n.º 26. Comercializava os pratos das cozinhas brasileira e italiana, preparadas com todo o asseio e servidas fartamente; as bebidas eram os vinhos “superiores” produzidos no país ou importados. O preço era anunciado como muito barato. Sabe-se que em 1913 manteve-se em plena atividade, pois foi mencionada em um jornal local.

Em 1910, a casa de pasto de Maria Lacinska, à Rua Visconde de Guarapuava, n.º 178, preparava refeições para fora, recebia hóspedes que escolhiam ou não incluir na sua diária a realização de refeições no estabelecimento; aceitava pensionistas, garantia que realizava os serviços com prontidão e que o ambiente era asseado e limpo.

Em 1919, a casa de pasto Popular de Lourenço Marcassa, à Praça Tiradentes, n.º 37, oferecia durante o horário de funcionamento “comidas boas”, quentes e frias, doces, dentre outros produtos. As bebidas que servia eram o café, o chá, o leite, bem como os vinhos de ótima qualidade. Para quem precisasse de pouso, poderia nela encontrar quartos “a qualquer hora” (A Sulina, 1919).

No Portão, à época uma das localidades integrante ao rocío de Curitiba, Carlos Petersen, tinha uma casa de pasto na Avenida República Argentina, n.º 3971, próxima à atual Vila Guaíra. O estabelecimento era modestamente assim chamado e frequentado por moradores do Umbará, Tatuquara e Ganchinho que transportavam lenha para vendê-la no quadro urbano da cidade. A refeição preparada diariamente compunha-se de feijão, arroz, carne cozida na panela de ferro (semelhante à posta) e picadinho de carne com molho, consumida pelos colonos logo pela manhã; o macarrão era feito em casa e as hortaliças da

salada vinham dos pés colhidos ao fundo da propriedade, ou mesmo adquiridos com os colonos.

Carlos Petersen era conhecido por “Carlos Bananeiro”, pois antes de abrir sua casa de pasto vendia as bananas que recebia de Morretes-PR. Seu estabelecimento recebeu um grande número de pessoas ao longo dos anos em que esteve em funcionamento e como se situava em frente à 5ª Companhia de Comunicações Blindada do Exército, os funcionários do quartel costumavam fazer as suas refeições ali.



Casa de pasto da família Petersen, no bairro Portão.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

RESTAURANTES

Nas duas últimas décadas do século XIX, a imprensa local publicou anúncios dos restaurantes em Curitiba; se comparados às casas de pasto, eles apresentavam uma significativa diferença quanto à oferta de produtos e serviços. Seus anúncios dispunham de informações que perpassam por ambientes organizados com todo o conforto e capricho e uma cozinha variada, pronta para atender diversos tipos de paladar.

Um dos primeiros a se ter conhecimento foi o Restaurant do Commercio. Inaugurado no dia 3 de junho de 1883, oferecia refeições para o almoço, jantar e ceia; fornecia comida para fora, preparava jantares no local ou na casa do freguês, pois seus proprietários eram conhecedores da arte culinária. Localizava-se no Largo do Mercado, n.º 6 e pertencia a Machado Abreu e Cia.

Outro estabelecimento dessa natureza era o Restaurante Montesano, de Miguel Montesano. O ambiente passou por uma reforma para atender às expectativas do consumidor mais exigente quanto à qualidade dos pratos, ao bom gosto e asseio. Dispunha de comidas “quentes e frias”, café, licor, conhaque e cerveja. Seu diferencial era realizar as refeições nas mesas redondas ou separadamente, caso se desejasse comer com mais privacidade. Situava-se à Rua da Imperatriz, n.º 18, (atual XV de Novembro) e recebia pensionistas.

O Novo Mundo, aberto no dia 19 de maio de 1888, intitulava-se “pastelaria e restaurante”: dispunha de variadas opções de biscoitos, doces finos e empadas de camarão, mas se desconhece quais os recheios dos pastéis preparados por ele; comercializava *beef-steaks* e pratos frios ao longo do dia. Recebia encomenda para comemorações diversas, casamentos, batizados e bailes a preços acessíveis. Localizava-se à então Praça Dom Pedro II, n.º 38, ao lado da Botica Allemã.

Ao longo dos anos 1890, outros foram abertos e se destacaram no quadro urbano da capital paranaense. O Restaurante Internacional, de Antonio Voulet, foi aberto em 1892 à Rua XV de

Novembro, n.º 39. Seu proprietário contava com “conhecimentos culinários e longa prática que neste ramo de negócios julga possuir” e garantia de que o que se consumia em seu estabelecimento era feito com produtos de primeira. Contava com dois cozinheiros que preparavam “canja à Brasileira, frango à Mayonesa, peixe à Catalana, vitela à Marseillaise e bife à Provençale” (no almoço) e também “sopa Internacional, peixe à Bahiana, frango à Madrilenha, filé à Parisiense, capeleti à Veneziana, salada à Russa e *English roastbeef*” (no jantar); as sobremesas eram “creme à taça, frutas” dentre outras (Restaurante..., 1892, p. 4). Os frutos do mar como os camarões, as ostras e os peixes figuravam diariamente no cardápio. Recebia vinhos finos diretamente de Bordeaux, Sauterne e Málaga e dispunha de outras bebidas (conhaque francês e absinto suíço) a “preços baratíssimos”.

Em um banquete realizado pelo Internacional, entre as 18 e 22 horas, o menu foi apresentado em francês, conforme os seguintes serviços: “*Hors-d’œuvre: Saucissons, Radis, Beurre, Olives, Soupe Julienne. — Beignets de cervelle, Poisson à l’italienne, Poulet sauté aux champignons, Paté de crevettes, Choux fleurs au fromage, Filet rôti, Salada. Entremet: Gateau S. Honoré, Desserts assortis. Vins: Italien, Sauterne, Bordeaux, Pouillac, Champagne*” (Conde..., 1892, p. 2).

Em agosto de 1894, Antonio Voulet retornou à França com sua família e enquanto esteve fora seu restaurante ficou a cargo de um gerente; não tardou para que ele voltasse e, em dezembro do mesmo ano, encontrava-se no país. Em março do ano seguinte seu restaurante que ficava à Rua XV de Novembro, n.º 39 mudou de endereço em função do término do contrato que tinha para ocupar o imóvel; manteve-se no mesmo logradouro, mas transferiu o novo restaurante para a Rua XV de Novembro, n.º 92, em frente ao Club dos Girondinos. O que chamou a atenção foi a disposição da cozinha, das mesas redondas e separadas, e a existência de salas reservadas para as famílias, o que era uma novidade para a época e se equiparava aos restaurantes das grandes cidades.

Desde 1896 Antonio Voulet comandava o Restaurante da Serrinha⁴, na linha dos Campos. Nesse estabelecimento, um grupo de viajantes que parou na estação para o almoço serviu-se de uma “profusão de iguarias finas e deliciosas. Jarras com lindas flores, especialmente com belíssimas rosas de variegados matizes, erguiam-se alegrando ainda mais a mesa” (Carvão..., 1903, p. 1). Lá também eram servidos sanduíches e empadas.

Contemporâneo ao Internacional, o Restaurante Colombo foi aberto com um banquete na primeira semana de janeiro de

4 Em outubro de 1896, Joaquim Silva arrendou por dois anos o Restaurante da Serrinha e Antonio Voulet o adquiriu. O estabelecimento que à época estava sob o comando de Silva, localizava-se na Estação da Serrinha e fornecia almoço e jantar aos viajantes que saíam de Curitiba rumo aos municípios de Ponta Grossa-PR e Rio Negro-PR e, àqueles que vinham dessas cidades para outros locais. O tempo de espera para a partida do trem na estação era de 25 minutos, o que permitia aos passageiros realizarem as suas refeições em tempo hábil. O almoço e o jantar não incluíam vinho, que deveria ser adquirido separadamente; além da variedade de bebidas, comercializava artigos para fumantes. O relato de um indivíduo que passou pela estação dizia: “Chegando o trem à Serrinha, saltou para almoçar no *restaurant* do Joaquim. Sentou-se à mesa e, com apetite monstro, foi às coxas de um leitão ensopado com *petit pois*” (PERFIS..., 1895, p. 2). Em dezembro de 1895, noticiou-se que o proprietário tinha interesse em se mudar daquela localidade, cuja decisão foi lamentada já que quem vinha do interior do Paraná havia se acostumado ao “bom trato” dispensado pelo Sr. Joaquim à clientela. Em 1906, o Serrinha ainda se encontrava sob o comando de Antonio Voulet. Em 1914, João Tesserolo e Companhia eram os proprietários do restaurante à Estação Serrinha: o almoço era servido aos domingos, segundas, quartas e sextas-feiras; já o jantar ocorria às segundas, terças, quintas-feiras e sábados a preços acessíveis, cuja comida era bastante caprichada e as bebidas de procedência nacional e estrangeira.

1893. Situava-se à Rua Treze de Maio, n.º 52 e tinha como proprietários Augusto Gross e Benedicto Reis. Nesse estabelecimento eram preparadas diversas iguarias, frutos do mar (peixes, ostras e camarões), fornecia comida para fora, aceitava encomendas para batizados, casamentos, jantares e piqueniques; já as bebidas (café, chá, chocolate, leite e mate) podiam ser encontradas a qualquer hora.

Em 1899, os admiradores de uma atriz de teatro prepararam um banquete no Restaurante Califórnia⁵ para saudá-la após a sua apresentação no Theatro Hauer. A mesa contava com uma decoração repleta de flores naturais e artificiais e outros ornamentos montados à altura de um jantar bastante elaborado. Os pratos foram servidos de acordo com o seguinte menu: "Sopa imperial à Companhia de Zarzuelas. *Hors-d'œuvre*: pastéis folhados e pastelão de vitela. Peixe: peixe ao forno à la moda. Entradas: *filet piquet* à Ramão Roca, lebre recheada à Eduardo Santa-Fé, costeletas de carneiro à Rozario Pastor, *granader* de frango à la Curitibana. Assados: perna de vitela em fricandó, peru recheado à Senhorita Annita Santa-Fé, *jambon* Porto à la Diplomata. Legumes: *asperges* à Treze de Maio *petit pois sauté* ao Reino. Sobremesas: *nougat* à la Marcha de Cádiz, ponche à la Romana, *Saint-Honoré*. Vinhos: Chambertin, Pomard, Champagne. Licor e café" (Um Convidado, 1899, p. 2).

Outros restaurantes que figuravam na Rua XV de Novembro, eram o Commercial (situado no n.º 87) e se encarregava de preparar codornas e perdizes; vizinho a ele funcionava o Restaurante Paranaense (no imóvel de n.º 92), que servia café entre as 6 e 7 horas, almoço das 10 às 11:30 horas, jantar das 16 às 17:30h e, por fim, café com pão das 21 às 22 horas.

Entre 1910 e 1911, a Gruta Bahiana, localizada em um sobrado à Praça Municipal, n.º 7 (hoje Generoso Marques), era um restaurante familiar e de propriedade de Theodorico F.

5 Outra notícia sobre o espetáculo informou que o banquete se deu no Restaurant Paranaense, pertencente a Getúlio Requião (Theatro, 1899, p. 2).

Nascimento. Preparava vatapá, moqueca de peixe, sarapatel, angu de quitandeira, coelho à Caçadora, pescada à Peixoto e ovos à Hamberlim; ao longo da semana tinha peixes, camarões e ostras frescas. Seus pratos perpassavam pelos camarões recheados, pescada à Bahiana, cachola à Piemontês, risoto à Milanês, talharim, ravióli, escalopes *au petit-frères*, costeletas de carneiro *au petit-pois*, costeletas à veneziana, *filet* de pescadinha *a Financier*, *filet de poulet*, *filet mignon*, dentre outros. Aceitava pensionistas e encomendas para casamentos, batizados e banquetes; o divertimento ficava por conta de um bilhar. A Gruta Paulista de M. Athayde preparava comida brasileira, sendo que o freguês pagava o mesmo valor pela refeição do almoço e do jantar (\$500). Contava com um habilidoso cozinheiro que preparava empadas, pastéis e croquetes.

Havia o Restaurante Popular, na Praça Tiradentes, n.º 31 o qual, embora tivesse recebido essa denominação, não descuidava dos serviços ao dispor de uma cozinha especial e comida a qualquer hora em salas reservadas. O Restaurant Hannel era especialista em coquetéis e outras bebidas finas; preparava sanduíches, bife a cavalo e à la Tartar. O Savoy, localizado na então rua da Liberdade (hoje Barão do Rio Branco), foi pensado para ofertar luxo e conforto aos seus clientes em função do crescimento da capital paranaense. Preparava comidas frias e quentes a qualquer hora e dia, e pratos diversificados (como peixe frito com batatas e manteiga, assado de vitela, peru, marrecos, consomês, ragu "fino", aspargos, couve roxa, ervilha, compota de maçã), além de promover concerto nos finais de semana. O 14 de Julho, situado à atual Rua Cândido de Leão, chegou a preparar para particulares um banquete, cujos pratos foram hierarquicamente pensados para atender uma festividade de grande porte.

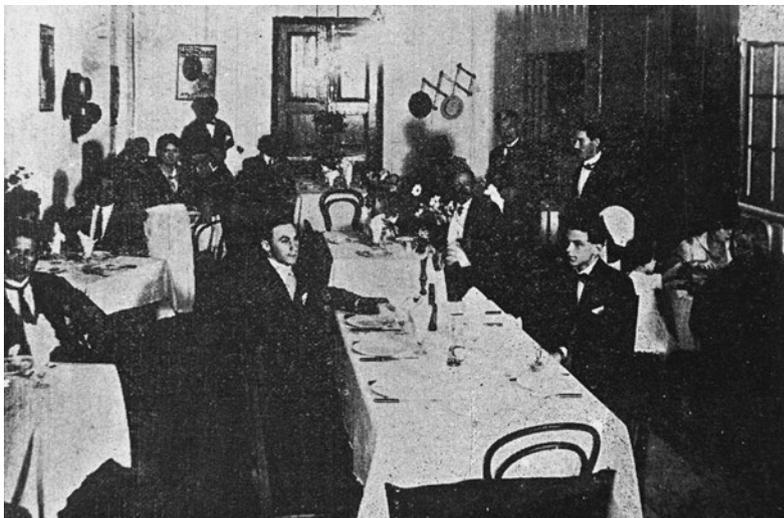
Outros restaurantes bastante conhecidos eram: o Sportmann (à Rua XV de Novembro), de propriedade de Francisco Stumbo; o União, de Claro Lourenço dos Santos, então um conhecido cozinheiro na cidade, que comandava esse estabe-

lecimento decorado luxuosamente, onde era possível apreciar até às 23 horas comidas de alto paladar e boas bebidas; o Flegel, de Jacques Wahl, no Largo do Mercado, n.º 79, que nos finais de semana promovia jogos como a grande tómbola e a víspora⁶; o Marucco, localizado entre as duas marechais (Floriano e Deodoro, n.º . 19), cujo proprietário chamava a atenção do freguês quanto à apreciação dos gêneros elaborados com cuidado. Após passar por uma reforma, o “Marucco” foi reaberto, mantendo-se em funcionamento dia e noite: oferecia “excelente” serviço de cozinha e *à la carte*, além de entregar marmitas a domicílio.

Nesse contexto da República Velha, outros restaurantes figuraram no quadro urbano da cidade: o Restaurante Antonio Vitale (antigamente conhecido como Ponto Carioca), localizado à Praça Zacarias esquina com a Rua Emiliano Pernetá; o Restaurante 15 de Novembro; o Restaurante Otto, situado à atual Rua Cândido de Leão, n.º 21–27, dentre outros.

Fora do quadro urbano, no Portão, a família Stenzoski abriu o “Restaurante Novo Mundo”, na Avenida República Argentina, n.º . 4193. As refeições preparadas nesse estabelecimento correspondiam aos pratos triviais como feijão, arroz, carne, salada, batata e café. Por conta da localização que se encontrava, servia de local de parada para aqueles que saíam do rocio para o quadro urbano da capital paranaense. Funcionou por vários anos e enfrentou dificuldades diárias por não haver água encanada à época, mas mesmo assim atendia à clientela com esmero.

6 Os jogos foram amplamente combatidos pelo governo local, entre 1890 e 1920. Vistos como responsáveis pela entrada dos indivíduos no mundo da vadiagem e da criminalidade, os jogos eram foco da ação policial. Em 1904, novas medidas foram tomadas “contra os jogadores de cartas, dados, víspora” bem como materiais foram apreendidos e estabelecimentos, fechados. 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. p. 126–127; 130.



Restaurante Luiz Marucco.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

RESTAURANTE E BAR

Ao trazer ao público os serviços descritos anteriormente, o “restaurante e bar” passou a oferecer tanto as opções servidas pelos restaurantes (como os bifes e os pratos da cozinha brasileira e europeia) quanto as do bar (aperitivos, frios, conservas, empadas e pastéis). O bar, definido como um ambiente no qual as bebidas são servidas no próprio balcão, também é conhecido como “botequim, boteco e café” onde o freguês se serve de pequenas porções (os “tira-gostos”) enquanto degusta alguma bebida (Algranti, 2000, p. 65).

Em Curitiba, esses estabelecimentos ofereciam bons produtos, bem como vinhos de boa aceitação, cervejas e chopes gelados, além dos itens próprios para fumantes. Seus proprietários procuravam trabalhar dia e noite para que não deixassem a desejar quanto à qualidade, à ordem dos serviços

de cozinha e à higiene. Inaugurado no dia 28 de dezembro de 1912, o Restaurante São Paulo Bar, situado na Rua XV de Novembro, n.º 49, de Manoel Athayde, era *à la carte* e vendia comida a preço fixo (almoço à 1\$500 e jantar à 2\$000), cujo preparo se dava com a colaboração de dois cozinheiros aptos para essa função; outros produtos comercializados eram café, chá, chocolate, leite, mate, *punch* à la Toscana e os doces. Em anúncio voltado aos empregados do comércio informava que aceitava pensionistas e dispunha de 15 quartos mobiliados os quais incluíam roupa de cama e banho frio no valor mensal. No mês de junho de 1913, o proprietário do estabelecimento inovou ao adquirir em São Paulo um “aparelho cinematográfico Pathé” (ou seja, um cinematógrafo), o qual projetava todas as noites, das 19 as 22 horas, uma “fita”; a música ficava a cargo de uma jovem, que a executava ao piano enquanto o filme era projetado. Manoel Athayde destacou que foi pioneiro no Paraná na compra de um “melhoramento dispendioso”, mas que acreditava que as famílias locais estavam à altura de tal divertimento. A novidade chamou tanto a atenção que foi motivo de registro em um humorístico local:

No S. Paulo Baar:

- Traga-me um bife, seu Athayde.
- Já mando o copeiro...
- Mas onde está o copeiro?
- Está assistindo à fita...
- E o garçom?
- Também está assistindo à fita...
- Bem, com licença...
- Mas aonde vai o senhor?
- Eu também vou assistir à fita... (A Bomba, 1913).

No ano seguinte, o proprietário do Restaurant São Paulo Bar manteve o cinematógrafo em funcionamento e comunicou quando da chegada de novas “fitas”; no mais, publicou um anúncio

ANNIRAL PAIVA & C. — Paranaguá
30—3 4749

Jordan.—Caixa de Correios
RIO DE JANEIRO.
4929 alt. 8—

nheiro
Juros Baratos
qualquer quantia sobre
a hypotheca; compra-se
trensos e chucaras. Tra-
nal de Março n. 16.

para fabricar ge
cejaría Gloria de E. E.
vende-se muito barato
inas, sendo uma grande
ena, produzindo a prim
de gelo por hora e a o
s. S. O.

inete Dentario
x Wreschner

Preços Correntes do Restaurant
SÃO PAULO-BAAR

| | |
|---|------------------|
| Camarão a bahiana e arroz | 18000 |
| Peixe " " " " | 18000 |
| Costelleta de porco a lá minuta | 8600 |
| Idem idem á milanese | 8800 |
| Ditas com batatas ou ovos | 18000 |
| Omelet simples | 8860 |
| Dita com petit-pois ou ba- tatas | 18000 |
| Biff simples | 8600 |
| » com ovos ou batatas | 18000 |
| » a milanese | 8800 |
| » com ovos, batata e pe- tit pois (completo) | 18500 |
| Comidas á qualquer hora, Ceias até meia noite. Pensão mensal | 508000. |
| Almoço (reclame) Jantar | 18500. 4737 15—4 |

Subterraneo B
Rua 15 de Novembro
Palacete Celestino
Especialidade em sandwiche
artidos, chops, refrescos, g
ebidas finas.
QUARTAS, SABBADOS e DOM
Wiennes-Würs
s.o. Ernesto Zigueu

Declaração
O abaixo assignado decl
ada deve a pessoa alguma ta
Capital como em todo o
se algum julgar-se cred
presentar dentro do prazo
as a contar desta data, seu
mentos ou contas legaes, q
agas; e quem não o fizer p
direito de receber.
Curitiba, 11 de Maio de

VIVA A LISBONENSE.—O rei

Anúncio Restaurante São Paulo Bar.

Acervo: Hemeroteca Digital / Fundação Biblioteca Nacional.

com a relação dos pratos preparados pelo estabelecimento e seus respectivos preços.

Em setembro de 1914, Manoel Athayde pôs à venda seu estabelecimento por motivo de saúde na família, sem deixar de ressaltar os predicados que o ambiente possuía quanto à localização, ao lazer e demais serviços; no entanto, a aquisição do restaurante por algum interessado não foi concretizada até o final daquele ano.

A Cervejaria Atlântica (fundada em 1912) anunciou em 1913 a construção de um bar nas dependências de sua fábrica. Anos mais tarde, o Bar Atlântica organizou um cardápio eclético para cada dia da semana, de modo que o freguês desfrutava de pratos diferentes 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, bacalhoadá à Portuguesa; no

sábado, papas à Portuguesa e mocotó à Bahiana; no domingo, caruru “sistema do norte”.

O Baar Chic, de Luiz Puglieli & filhos, chamava a atenção da clientela ao informar que era o único estabelecimento a comercializar conservas de frutas (nacionais e importadas), queijos, salames e presuntos “extrafinos”. Preparava os pratos das cozinhas francesa, espanhola, italiana, entre outros, além de canja de galinha, diversas sopas, peixe, camarão (frito e à Bahiana), ostra Escabeche, pombo, frango (recheado, *Puglieli*, e *Chic Baar*), vitela, carneiro, leitão à Brasileira, costelas de carneiro à Milanesa, costeletas de porco e de carneiro, bife à Portuguesa, língua à Bahiana, omelete de porco “à la minuta” e omeletes variadas, cabrito, coelho, talharim *Chic Baar* e ao sugo, ravióli *Restaurant*, maionese (de camarão e de lagosta) e vatapá. Para sobremesa, sorvetes, frutas secas, doces (de confeitaria, de forno e em calda). Contava com uma equipe de primeira, dispondo de um *chef* e cozinheiros capacitados, e um copeiro conhecedor dos idiomas inglês, francês, espanhol, alemão e polonês.

Os frutos do mar vinham diariamente de Paranaguá-PR. Dispunha de uma adega com bebidas finas. Além do serviço *à la carte*, aceitava pedidos para churrascadas que ocorriam no próprio Baar. Recebia encomendas para banquetes e festividades. Entregava comida a domicílio, inclusive as massas (talharim e ravióli) que podiam ser pedidas antecipadamente e aceitava pensionistas.

No dia 10 de julho de 1912, convidou os senhores fregueses e respectivas famílias para a inauguração do Grande Salão Restaurante que passou a integrar o bar; mas em dezembro anunciou que se mudaria da Rua Dr. Muricy⁷, n.º 106 e 108 para a XV de Novembro: no novo endereço um Grande Salão Restaurante também estava sendo construído. Os melhora-

7 Em 1915, o Bar Gineste ocupou esse imóvel. A feijoada nesse bar era famosa e segundo as impressões da época “de lamber os dedos”.

mentos notados na nova sede foram quanto ao preparo dos pratos pelo cozinheiro e a disposição dos itens no cardápio; um poeta que esteve no local, usou de rimas para fazer o pedido ao copeiro: “— A musa está a maltratá-lo... Deixe-a, irmão, para depois, E dê-me um bife a cavalo, Com um suplemento de arroz” (A Bomba, 1913, não paginado).

O Londres Baar, inaugurado em 27 de fevereiro de 1927, situava-se à Rua XV de Novembro, n.º 101 (esquina com a Riachuelo) e pertencia a Hermogenes Reis. Dedicava-se ao preparo de manjares e comida à Brasileira. Como a sua abertura coincidiu com os dias de carnaval, informou que funcionaria durante o feriado para receber os fregueses “de bom paladar”. O bar contava com uma confeitaria (onde preparava bombons), sorveteria, pastelaria e restaurante; as bebidas eram nacionais e importadas. Possuía, inclusive, charutaria. A partir do mês de setembro passou a oferecer um serviço completo que incluía café, chá, chocolate e leite. Encontrava-se aberto desde às 5:30 horas; o almoço era servido no Salão Pajuaba e, a partir das 19 horas, uma orquestra animava o ambiente.

Na capital paranaense os restaurantes não ficaram apenas circunscritos aos edifícios das principais ruas da cidade: ao longo dos anos, a municipalidade demonstrou interesse em ocupar espaços, remodelá-los e dar a eles novos usos. Em 16 de janeiro de 1886, o Presidente de Província Sifredo d’Escragolle 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. 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, cerveja, etc., debaixo de frondosas árvores ao abrigo do sol e aspirando as suavíssimas emanações dos dias tropicais...” (Passeio, 1983, p. 39–43).

O Passeio Público foi o local em que almoços e piqueniques foram realizados pelas famílias durante muito tempo, mas,



Restaurante do Passeio Público.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

em junho de 1921, uma notícia trouxe novidades para aquele lugar: a imprensa fluminense publicou que o projeto de um restaurante estava em vias de ser posto em prática dentro do Passeio; “luxuosíssimo” e “todo envidraçado” era o que se sabia à época do que estava por vir. No mês de outubro, a Diretoria Geral da Prefeitura Municipal de Curitiba abriu um edital para receber propostas de possíveis interessados em arrendar o pavilhão usado para bar e restaurante. O período de vigência do arrendamento era de até dois anos. Na década de 1930, esse logradouro contava com um estabelecimento bastante requisitado para diversas festividades: tratava-se do Bar-Restaurante do Passeio Público, o qual contava com um amplo salão de refeições e era de propriedade de Max Eckstein.

Outro estabelecimento que marcou a cidade foi inaugurado em 16 de outubro de 1922: tratava-se do Bar Paraná, localizado

à Rua XV de Novembro, n.º 22–24. Pertencente ao alemão Guilherme Lustig, recebeu elogios por estar “magnificamente instalado, dispondo de vários compartimentos” o que dava condição para bem receber os fregueses. Comercializava as bebidas da Cervejaria Atlântica e os pratos (frios e quentes) a qualquer hora e com prontidão; caso fosse contratado para preparar as festas de aniversário e de casamento, sugeria que as comidas frias fizessem parte dos pratos servidos na ocasião.

Chamado, inclusive, de Bar Restaurante Paraná, também vendia conservas, vinho e licor. Em 1923, implementou um “serviço de mesa” a um mil e duzentos réis (1\$200) “uma refeição completa, capaz de servir às excelentíssimas famílias e ao mais delicado visitante” (Os Restaurantes..., 1923, p. 4); o preparo dos pratos desse serviço utilizava como ingredientes produtos nacionais e do estado do Paraná. Essa adequação se deu, pois em Curitiba havia um número pequeno de hotéis e ainda menor



Festa oferecida no Bar Paraná.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

o de casas de pasto e restaurantes, limitando o acesso a esses serviços ao viajante que chegava à cidade.

Dentre os itens a serem comercializados pelo Bar Restaurante Paraná constavam as frutas importadas, produtos finos e artigos para fumantes. Ao publicar na imprensa local o cardápio do dia, permitiu que o freguês soubesse com antecedência o que estava previsto para o almoço e o jantar: “Bar-Restaurant Paraná. Menu para o dia 29 de setembro. Almoço: 5\$000. Lagosta com maionese, sopa de galinha, peixe frito na manteiga, peru, arroz, macarrão, legumes diversos, batatas. Sobremesa: pudim de chocolate e café. Jantar: 5\$000. Salada de arenque, maionese, vitela assada, marreco novo, arroz, macarrão, legumes, batatas, queijo e manteiga. Sobremesa: geleia de vinho e café” (Bar-restaurant, 1929, p. 4).

No ano seguinte, o proprietário convidou seus fregueses e familiares a participar de uma nova inauguração do Bar-Restaurante: mencionou as mudanças implementadas no ambiente para conforto das pessoas e a realização de concertos, aos sábados e domingos, entre 20h30 e 23 horas.. Em 1931, comemorou dez anos de existência e ressaltou as mudanças sofridas pelo estabelecimento com o intuito de bem atender a sua clientela.

RESTAURANTE E CAFÉ

Ao final do século XIX, os cafés eram espaços públicos de sociabilidade, cuja presença masculina era quase unânime. Como locais de encontro, esses estabelecimentos apresentavam uma movimentação constante, visto que eram abertos, principalmente, no quadro urbano da cidade.

Em 1881, o Tivoli, era um espaço de divertimento e estava em vias de ser aberto; dispunha de um teatro e “salões para bailes, concertos, casamentos e conferências públicas” (Tivoli, 1881, p. 4) e de um “café restaurante”, o qual aceitava pensionistas. Na década seguinte, o Café Restaurant Lusitano, de Antonio Manoel

Cardoso, localizado à Rua XV de Novembro, n.º 41, passou por adequações que transformaram o antigo secos e molhados em um restaurante à altura dos existentes na capital federal; jantares e ceias eram preparados por um cozinheiro habilidoso, as bebidas eram variadas e aceitava pensionistas.

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 receber seus fregueses: nesse estabelecimento, situado à Rua XV de Novembro, 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 proprietário equipou seu estabelecimento com luz elétrica e mesas de mármore para, confortavelmente, instalar seus fregueses. No High-Life encontrava-se café, cerveja, licores e demais bebidas, como diversos pratos preparados com todo cuidado e conhecimento na arte culinária; lá os bifes eram famosos e incomparáveis.

João Richardelli, um italiano de Nápoles, antes de vir para o Paraná comandou um restaurante em Córdoba, na Argentina. Em Curitiba, abriu seu estabelecimento na Rua XV de Novembro, n.º 53. O Café Restaurante Guarany apresentava-se bastante organizado, com serviços variados, cujas refeições eram comercializadas a preço fixo e *à la carte*. Tinha frutos do mar diariamente (peixe, ostras e camarão), presunto, queijo de diversos tipos; à noite, encarregava-se de preparar canja de galinha e vatapá de peixe à Bahiana (às terças, quintas-feiras, sábado e domingo), ravióli e talharim além de outros pratos que fossem da escolha do freguês. Ao longo dos anos incluiu no cardápio bifes, comidas frias e quentes, empadas, pastéis, sorvetes, peras e maçãs argentinas; as bebidas servidas eram café, leite, chocolate, vinhos e licores. Um versinho publicado em uma revista da época ilustrava a impressão sobre alguns pratos preparados pelo 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 dúvida: é só elle
Que lhe sabe dar sabor. (Restaurante Guarany, 1902, p. 3).

O Guarany dispunha de espaços reservados para as famílias (às refeições) e acomodações para viajantes e fregueses, cujos quartos foram cuidadosamente mobiliados. A partir de 1904, o proprietário João Richardelli passou a promover diversas atrações musicais, que eram executadas ao piano, bandolim, violino e voz; os ensaios aconteciam a todo vapor para que no dia da estreia tudo corresse bem. A entrada para assistir ao concerto era gratuita, desde que o indivíduo não ocupasse os assentos: nesse caso, comprometia-se a consumir no estabelecimento a um valor determinado. O divertimento também ficava por conta do bilhar.

O Café e Restaurante Duque delli Abruzzi (Duque dos Abruzzos) funcionava dia e noite; fornecia comidas para fora a qualquer hora que se desejasse e preparava marmitas entregues por um encarregado. Lá eram apreciados os pratos da cozinha italiana, como talharim com ovos e ravióli, inclusive aos domingos, dia cuja especialidade eram os pratos estrangeiros; preparava iguarias finas e pratos especiais dispondo também de vinhos italianos. O estabelecimento pertencia a Luiz Puglieli e estava apto a receber pensionistas; aceitava encomendas para casamentos, batizados e demais festividades, no que contava com bons empregados para a realização dos serviços. Modicidade nos preços, cuidado e organização nas funções de copa e cozinha eram outras características desse café restaurante situado à Rua XV de Novembro, n.º 61.

O Café Central dispunha de 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; vendia marmeladas e goiabadas, queijos do Reino e de Minas e bebidas. Aceitava pensionistas para o

restaurante. Localizava-se à Rua XV de Novembro, n.º 65 e pertencia a João Martins.

RESTAURANTE E HOTEL

Nessa categoria os proprietários dos hotéis procuravam oferecer ao público local serviços novos e diversificados relacionados às acomodações, ao espaço da cozinha e aos salões de refeição. Por volta da última década do século XIX, procurava-se servir boas opções de comida e bebida no almoço e no jantar; 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, em alusão à culinária local, nacional e do imigrante.

O Hotel Lombardo, (mais tarde denominado Hotel do Globo), de Januário Trotta, localizado próximo à Estação, servia angu de quitandeira e vatapá, sopa de tartaruga, frios sortidos, peixe à Holandesa e frango a Marengo. Seus serviços de cozinha eram de primeira, pois despendiam o cuidado necessário no preparo dos pratos e na oferta de gêneros; somados a isso serviam refeições no almoço e jantar, entregavam comida no domicílio do freguês, aceitavam encomendas para ceias — tudo a preços acessíveis.

A sofisticação dos serviços também esteve presente nos hotéis da capital e um diferencial na escolha por um estabelecimento em detrimento de outros. O Grande Hotel dispunha de “ricos salões” nos quais poderia ser realizada uma gama de festividades (como casamentos e batizados), visto que possuía um serviço de cozinha especializado para atender a contento os pedidos de sua clientela. Informava que pretendia realizar reformas com o intuito “de satisfazer ao espírito mais exigente” (Diário do..., 1892, p. 4.). Em 25 de setembro de 1895, inaugurou no hotel o serviço de restaurante, à época considerado “modelo”:

Às 8 horas da noite, o vasto salão iluminado à luz elétrica, burburinhava de convidados. Mesas luxuosamente prepara-

das, onde fumegavam as mais esquisitas e apetitosas iguarias, estendiam-se, brancas, na alvura das toalhas adamacadas.

Ao fundo do salão um grande espelho, na sua eterna imobilidade cristal, reproduzia todas aquelas cenas de animação e de festa...

Pirâmides em miniaturas, feitas de pequenas barricas de erva-mate — representando a indústria do Estado — erguiam-se artisticamente dispostas; os pavilhões brasileiro e português amplexavam-se na mais harmoniosa fraternidade.

Entrelaçamento de serpentinas estendiam-se pelo teto do salão, numa flexibilidade de cobra!

Taças foram erguidas à altura dos olhos; brindes sinceros e eloquentes ao proprietário do novo *Restaurant*, o senhor João do Couto, como um grande empreendedor do progresso paranaense. As taças baixaram tilintantes para se erguerem de novo, cheias de champagne e de eloquência.

Esteve suntuosa a inauguração do *Restaurant*, onde os filantropos do estômago encontraram até às 10 horas da noite o melhor serviço que se possa desejar (*Grande...*, 1895, p. 7).

Denominado Restaurante Familiar, dispunha ao longo do dia, até as 22 horas, de um serviço primoroso e estava apto a preparar banquetes, que se davam no próprio hotel ou no domicílio de seus contratantes, o que era possível pois contava com uma equipe especializada. A localização do estabelecimento (à Rua XV de Novembro, n.º 30, esquina com a da Liberdade) era privilegiada, pois ali era ponto de cruzamento das linhas de bondes da capital. O Grande Hotel era conhecido pelo conforto dos seus aposentos e pela cobrança de diária reduzida.

Os constantes aperfeiçoamentos feitos 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 trato. O restaurante também oferecia “jantar da moda” das 17 às 22 horas com concerto aos domingos; nesse dia da semana a sopa de tartaruga era considerada “um acontecimento gastronômico”. Sempre que mencionava sua trajetória, o Grande Hotel não deixava passar que era “um dos



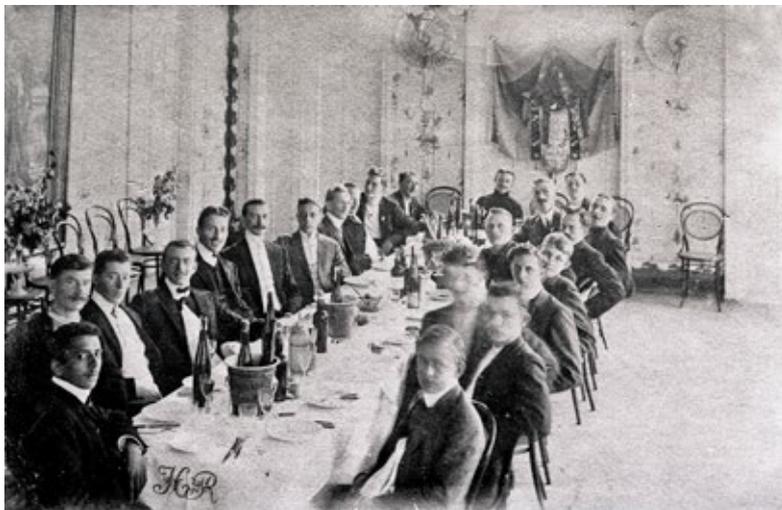
Banquete no interior do Grande Hotel.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

primeiros hotéis do sul do Brasil” marcado pelo “conforto e luxo da sua instalação”.

Outro estabelecimento também concorreu com o Grande Hotel, em termos de qualidade nos serviços oferecidos: o London Restaurante-Hotel. Além de aceitar encomendas para banquetes, casamentos, batizados e demais comemorações — inclusive no domicílio das famílias contratantes — servia comida ao longo do dia. Seu proprietário era de origem francesa e ocupou a função de *chef* de cozinha em hotéis parisienses, londrinos, nova iorquinos e fluminenses; com isso, obteve a experiência necessária para administrar o London e competir com outros hotéis de grande envergadura na cidade.

O Hotel Tassi, antes de receber essa denominação, era uma pequena venda localizada na esquina da Avenida Sete de Setembro com a Praça Eufrásio Correia, que tinha como frequentadores carroceiros e passageiros que desembarcavam na Estação. Nessa época, era costume receber pessoas que pediam



Jantar no Hotel Roma.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

posou 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: a partir de então o bom movimento no estabelecimento se dava, principalmente, pelos pratos da cozinha italiana, atentamente supervisionados por Ângela Tassi. Em setembro de 1911, após duas reformas, mudou seu nome para Hotel Tassi.

O Tassi contava com duas cozinhas, uma do restaurante e outra pequena ao lado do salão de café (utilizada apenas para o preparo do desjejum). Por trás de um grande armário, que funcionava como biombo, os garçons transitavam do salão de jantar para a cozinha: esta possuía um grande fogão à lenha que ficava no centro e abrigava várias 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, as compotas de peras e de pêssegos e os molhos de tomates todos feitos dos frutos colhidos 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”.

RESTAURANTE E PENSÃO

Essa categoria não se diferenciou das anteriormente tratadas, se analisada pelo espaço e serviço de cozinha: contemplou as comidas frias, os petiscos finos, as carnes, o frango, os frutos do mar (peixe e camarão), o churrasco e os talharins, além dos pratos das cozinhas brasileira, italiana e portuguesa, servidos no almoço e jantar. As bebidas eram tanto nacionais quanto importadas e anunciadas como de boa procedência. As pensões tinham como ponto em comum a comercialização de marmitas, a oferta de quartos confortáveis a preços acessíveis para bem acomodar famílias e viajantes.

Do exposto, é importante fazer alguns apontamentos acerca dos serviços ofertados pelos estabelecimentos acima. Ainda que os proprietários se esforçassem para que suas casas de pasto, restaurantes e afins estivessem à altura do público local, os jornais mostravam que nem sempre o que era anunciado ocorria na prática. As anedotas ilustravam com humor os descompassos percebidos no dia a dia:

Num restaurante:

Um freguês para o dono da casa — Tenho uma pena imensa de não ter vindo cá jantar há 15 dias.

O dono — Agradeço-lhe muito a sua amabilidade.

O freguês — Não tem que agradecer. Era por interesse meu. Se tivesse vindo aqui há 15 dias, naturalmente este peixe estava fresco (Num..., 1890, p. 2).

Em uma igreja:

O pároco pergunta ao dono de uma casa de pasto:

— Você deu alguma vez em sua casa gato por lebre?

— Não senhor.

— Mas eu já comi gato em sua casa.

— Então é porque não pediu lebre (Não..., 1896, p. 1).

N'um dos nossos restaurantes:

Um cavaleiro senta-se a uma mesinha, consulta a lista e depois de demorado exame diz ao criado:

— José, toma lá a gorjeta adiantada e diz-me em consciência o que me recomendas para almoçar bem.

José, baixando muito a voz:

— Que vá a outro restaurante (Num..., 1896, p. 1).

A qualidade dos ingredientes usados no preparo das refeições, a falta de higiene nos estabelecimentos, a adulteração de produtos, bem como o asseio dos funcionários que manipulavam diretamente os alimentos eram recorrentemente mencionados na imprensa local. Havia uma grande preocupação quanto à disseminação de doenças contagiosas que muito se dava, não só em função da reunião de pessoas nos espaços de comensalidade, mas da falta de cuidados quanto à limpeza dos estabelecimentos e de seus respectivos utensílios que eram manipulados pelo público. Assim, a despeito de os anúncios ressaltarem com uma certa uniformidade o que de melhor se oferecia ao público local, as irregularidades tornavam-se conhecidas e iam na contramão do discurso evidenciado nos anúncios que atentavam para o "asseio" e a "primeira ordem" nos espaços.

Outro ponto que merece consideração trata-se dos impasses que a adoção de palavras estrangeiras causava à língua materna. Isso já se observava desde a segunda metade do século XIX e foi alvo de críticas contundentes quanto à necessidade de se comunicar com clareza:

O melhor é falar sempre verbalmente, empregando as palavras segundo manda a gramática, isto é, com toda a sua propriedade,

e sempre na nossa língua, como o queira aquele sujeito que foi jantar a uma casa de pasto.

— O que temos para comer? perguntou ele.

O criado, que era francês, lhe repetiu de cor uma enorme lista de comestíveis, e tão rapidamente, que o pobre candidato ao jantar ficou em jejum ainda depois do almoço.

— Como se diz pão em francês? perguntou o sujeito.

— *Pain*, respondeu o criado.

— E queijo?

— *Fromage*.

— Pois em português, replicou o sujeito, é pão, pão, queijo, queijo, e é isso o que me serve; e dito, pôs-se ao fresco (*Linguagem...*, 1865, p. 146–147).

Essa colocação é interessante, pois pode ser replicada aos termos “casa de pasto” e “restaurante”: o primeiro, português, apresentava-se com clareza desde o início do século XIX e dava a dimensão exata do que se tratava; o segundo, francês, chegou mais tarde e foi implementado em um contexto no qual o Brasil procurava se inserir em um processo de modernização, contemporâneo à chegada da República.

Do “restaurante” como substituto gradativo da “casa de pasto” (ao menos quanto à acepção do termo) vieram diversas palavras que passaram a integrar o vocabulário local, de sorte que os espaços de comensalidade usaram e, inclusive, abusaram delas: nesse sentido, os estrangeirismos “viraram” o século e permaneceram em uso no decorrer da Primeira República, estendendo-se da arquitetura à literatura, da diversão à moda. Sobre isso o texto de Monteiro Lobato intitulado “Curioso caso de materialização”, publicado em 1919, é um bom exemplo.

O personagem Jeca Tatu, protótipo do caipira brasileiro, depara-se com a figura materializada do escritor Camilo Castelo Branco. Este, 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 no papel escrito nas línguas francesa, inglesa e portuguesa; Jeca Tatu explica a ele que se

trata dos “vórtices da elegância: ‘podre de chique!’” o que causa surpresa ao escritor que, imediatamente, comenta:

...batizar uma casa de pasto, cá na América, com o nome dum antigo castelo francês, sabe-me a disparate (...) O nome, então, deveria ser “À Comedoria Paulistana”, ou “Aos bebes da Avenida”, ou “À 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 razoável que a língua adote termos exóticos quando os não possui correspondentes. Mas neste caso *dinner* 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 língua destas excrescências inúteis?

E Jeca Tatu responde a ele:

A elegância, mestre (...) uma sensação, uma sugestão. Quando dizemos: a senhora Fulana, sentimo-nos chinfrins; mas se dizemos: Madame Tal, oh gozo d’alma! Um bafo de parisianismo nos brumeliza por dentro e por fora. Incapazes de realizar a verdadeira elegância, 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.

Ao que Camilo rebate: “— No meu tempo chamava-se isto macaquice. Vejo que ela progride, pois não!...”. Na sequência, questionou-se os adjetivos dados aos pratos que, de “jantar suculento, jantar opíparo, jantar à moda velha” passaram a ser “jantar chic, laranja sutil, pão elegante, ananás janota, batata grácil” sem contar o “*riz au four*” no lugar de arroz de forno. Segundo Jeca Tatu “nos *dinners*, é de bom tom falar nessa língua burundanga e mastigar com religiosa unção todos os *marcassins* apresentados, fingindo não saber que aquilo nasceu e cresceu num chiqueiro” (Lobato, 1957, p. 131–132; 134–135). Dentre os nomes associados aos estrangeirismos, aqueles ligados à questão alimentar estavam: “five-o’clock tea”, “bife”, “menu”, “restaurante”,

"ragu", "bufete", "rosbife", "toast", "bombom", "pastel", "escalope", "puré", "omelette", "mayonnaise", "conhaque", "mignon", "rôtisserie" (Sevcenko, 2002, p. 651).

Somada aos estrangeirismos, a não-padronização ortográfica nos cartazes dos estabelecimentos fazia da capital paranaense uma "Babel" em termos linguísticos. Nessa perspectiva, foram condenadas as diversas escritas que eram feitas para exprimir um mesmo vocábulo, a exemplo da palavra restaurante, escrita "restaurant", "ristórant" e "restorante".

Se nos almanaques, jornais e revistas da época forem relacionados um a um os estabelecimentos que vendiam comida e anunciavam seus serviços (conforme a divisão apresentada nessa publicação) e, a partir disso, associá-los aos registros constantes nos alvarás comerciais e livros de impostos, será possível perceber o quanto o termo restaurante se sobrepôs à casa de pasto. É provável que isso tenha sido uma estratégia utilizada pelos proprietários para ressaltar os predicados dos seus estabelecimentos comerciais. No entanto, não foi à toa que isso ocorreu, pois no decorrer da Primeira República, Curitiba se modernizava e adquiria novos contornos ligados à organização do espaço urbano e aos costumes.

O PARANÁ, CURITIBA, O XIX E A REPÚBLICA

Cidades como Londres (Inglaterra) e Paris (França) 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 em busca da cidade ideal; nessa perspectiva, seus governantes “tiveram a tarefa de higienizar e pensar em soluções possíveis para a vida urbana” (Raminelli, 1997, p. 185). 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 indústria, como a adoção da eletricidade e outras formas de energia, a utilização do alumínio, níquel, cobre e aços especiais. As áreas de microbiologia, bacteriologia e bioquímica também foram afetadas, como a farmacologia, medicina, higiene e profilaxia culminando, inclusive, nas mudanças na forma de conservação dos alimentos e combate às doenças.

À sua maneira, com a chegada da República, o Brasil procurou estar imerso nesse processo de modernização no qual a ideia de “ordem” estava condicionada a ele, sufocando toda e qualquer manifestação que o remetesse a uma sociedade escravista. Nesse sentido,

...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 ideais 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 (Costa, 2000, p. 43).

As grandes capitais (como Rio de Janeiro e São Paulo) procuraram corresponder nesse sentido e também dialogaram com as mudanças decorrentes do processo de urbanização por meio da inserção de novas práticas cotidianas modernas, percebidas nas formas de vestir, comprar, relacionar-se socialmente: estas alteraram o ritmo de vida da população local e diferiam das características que, até então, eram próprias do mundo rural. Ao tentar certa proximidade com esse contexto foi que a Curitiba da Primeira República procurou estar envolta pelos ares da modernidade e, para tal, decidida a aplicar mudanças de cunho urbanístico, social, moral e higiênico transformando em várias frentes a feição da cidade.

A CIDADE: SEUS COLONOS, VENDEDORES E COMERCIANTES

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. Destes “1.160.000 eram italianos; 1 milhão, portugueses; 560 mil, espanhóis; mais de 112 mil eram alemães; 108 mil, russos e 79 mil, australianos” (Rago, 1997, p. 580). Em 1878, nos arredores de Curitiba surgiram novos grupos humanos que passaram a formar “...um vasto laboratório de mestiçagem branca...” (Monteiro, 1986, p. 34) 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, por conta da produção de alimentos, consolidou “a estrutura de um sistema agroalimentar em condições de abastecimento, ainda que precária” (Santos, 2001, p. 75). Dentre os grupos que vieram atender à população urbana curitibana estavam os pertencentes às colônias Argelina (1869), Pilarzinho (1871) e Abranches (1873), somados às colônias Santa Cândida (1875), Órleans (1875), Santo Inácio (1876), D. Pedro (1876), D. Augusto (1876), Rivière (1876), Lamenha (1876) e Tomás Coelho (1876).

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 seu alto consumo: isso estabeleceu uma relação complementar e de coexistência entre as populações rural e urbana. Esses produtos eram levados à cidade pelos colonos em carroças, que transportavam os alimentos cultivados nos núcleos agrícolas no entorno de Curitiba; nesse sentido, “hortaliças, legumes, leite, pinhão, lenha, manteiga, requeijão

marcaram peculiarmente o cenário da cidade por muitas décadas” (Bueno, 1997, p. 42).

Nos anos 1870, a principal rua de Curitiba era a das Flores (atual XV de Novembro); nessa época, a iluminação era feita por lampiões e a cidade tinha 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 (à leste) e Claudino dos Santos (à oeste). Já a Emiliano Pernetá possuía 15 casas, sendo que algumas estavam em construção. A Rua do Comércio (Marechal Deodoro) era de grande importância, pois abrigava diversos estabelecimentos da cidade. A atual Dr. Muricy era vista como local adequado para residência das famílias. Ademais, havia as ruas Direita (hoje Treze de Maio), do Nogueira (Barão do Serro Azul), da Carioca (Riachuelo), Alegre (Cândido de Leão), da Cadeia e Fechada (José Bonifácio), além das travessas do Liceu (Rua Cruz Machado), Irani (Travessa Nestor de Castro) e da Assembléia (Rua Cândido Lopes).

Ao final do século XIX, viam-se os primeiros sinais de remodelação urbanística, quanto ao calçamento e nivelamento das ruas, à construção de prédios, aos bondes puxados a burro e à utilização de luz elétrica. Embora algumas ruas e praças não estivessem a contento, Curitiba achava-se “num período amplo de cidade que, em breves tempos, [foi] adquirindo no país, lugar entre as de primeira classe...” (Bueno, 1999, p. 26), devido às transformações que ocorriam. Nessa época, a capital paranaense contabilizava “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” (Factos, 1903, p. 2). E, numa atmosfera de embelezamento da cidade foi que se adentrou o novo século.

Os jornais de circulação diária foram grandes aliados ao tratarem das questões da cidade quanto aos poucos cuidados dados aos chafarizes, à difícil implantação de um sistema de águas e esgotos, ao estado das ruas e logradouros públicos, ao desleixo pela não-remoção de tijolos, pedras, lixos, animais



Planta de Curitiba de 1894.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

mortos, capim e ervas daninhas em diversos pontos da capital. Por sua vez, elogios eram despendidos quando trechos eram calçados, árvores plantadas, avenidas projetadas e inauguradas. A preocupação com a revitalização dos espaços acabou por transformá-los em locais de “recreio” e de passeio pela cidade.



Vista parcial de Curitiba em 1900.

Acervo: Casa da Memória / Diretoria de Patrimônio Cultural / Fundação Cultural de Curitiba. Acervo: Centro de Documentação / Casa da Memória / DPC / FCC / PMC.

Aos poucos foram abertos cassinos, teatros, cafés e confeitarias os quais alteraram as práticas cotidianas relacionadas à sociabilidade e à comensalidade, de modo que as casas de pasto e os restaurantes foram constituintes dessa nova configuração.

Em 1900, as vendas e o mercado mesclavam-se 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 moído, 5 de aguas gasosas, 3 de massas alimentícias, (...), 39 açougues, 35 padarias, (...), 6 hotéis, 3 restaurantes, 7 confeitarias, 299 armazéns de seccos e molhados, 45 botequins, (...), diversos fabricantes de vinhos, etc." (Almanach..., 1900, p. 95–96).

As confeitarias, dentre elas a Cometa, Bube e Henke, vendiam inúmeros itens: 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, preparavam pratos mais elaborados (como coelho com ervilhas) e sardinha, codorniz, chouriço, linguíça. Informavam que tudo era vendido a “preços baratíssimos”, “com abatimento” (caso adquirido em grandes quantidades), “preços módicos”, “razoáveis” e “sem competência”. Funcionavam tanto em dias específicos da semana, quanto diariamente.

Já os importadores que se dedicavam à venda de iguarias comercializavam champanhe, vinho tinto, conhaque e sardinha francesa, cerveja, passas e manteiga inglesa, conservas e vinho português, queijos, azeitonas e outros artigos de luxo. Esses produtos, por sua vez, não eram exclusividade dos importadores, pois em algumas confeitarias e restaurantes disponibilizavam importados para o freguês.

Os vendedores ambulantes, como os sorveteiros, as “vendedeiras” de doces e os barquilhaes integravam esse cenário e eram notados à distância quando percorriam as principais ruas da cidade. As doceiras (que ainda insistiam nesse ramo) vendiam em tabuleiros sequilhos, esquecidos e bolinhos de goma nas ruas XV de Novembro, Dr. Muricy e Emiliano Pernetá; contudo, com a abertura das bombonieres e a pouca procura por seus doces, acabaram por abandonar a profissão. Os barquilhaes eram pouco conhecidos na cidade, já que eram numericamente inferiores aos demais comerciantes de rua; mas quando estavam por perto, logo eram identificados pelas crianças que apreciavam sua casquinha de massa doce.

No processo de construção de uma Curitiba moderna, foi preciso atentar para inúmeros pontos: dentre eles, viu-se a necessidade de cuidar dos logradouros públicos, reordenar o

espaço urbano como um todo, adaptar o comércio local (suprimindo práticas e adotando outras). As Posturas da Câmara Municipal de Curitiba tiveram um papel importante ao disciplinar sobre o quadro urbano e o rocio: nesse sentido, elas perpassaram pelas questões relacionadas à higiene, à construção das edificações, ao alargamento de ruas, à abertura de fábricas, ao controle dos divertimentos públicos, ao horário de funcionamento do comércio local, à venda de gêneros alimentícios etc. Mostrou que, geograficamente, o comércio se “se estabelece, em certa medida, em função do poder aquisitivo das classes que frequentam os diferentes espaços da capital” e “por fatores vinculados à política de zoneamento, à questão imobiliária, às particularidades dos diferentes setores atuantes na praça de comércio” (Deaecto, 2002, p. 81; 83). As casas de pasto e os restaurantes não ficaram alheios às normatizações impostas, pois conseguiram se consolidar na cidade com o passar dos anos; nesse sentido eles não apenas mudaram o cenário da cidade, mas dialogaram.

FONTES DOCUMENTAIS E BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p.

ALMANACH dos Municípios, Curityba, 1928.

ALUGUEIS. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 13 fev. 1828, p. 4.

ALUGUEIS. **O Spectador Brasileiro**, Rio de Janeiro, 23 fev. 1825, p. 3.

AMANHÃ! No Chic Bar. **Diario da Tarde**, Curityba, 3 maio 1913, p. 5.

ANNUNCIOS. **Correio Constitu-cional Campista**, Rio de Janeiro, 15 jan. 1831, p. 4.

ANNUNCIOS. **Correio Mercantil**, Rio de Janeiro, 13 ago. 1848, p. 4.

ANNUNCIOS. **Correio Mercantil**, Rio de Janeiro, 6 jun. 1849, p. 4.

ANNUNCIOS. **Correio Mercantil**, Rio de Janeiro, 26 nov. 1849, p. 3.

ANNUNCIOS. **Dezenove de Dezembro**, Curityba, 8 maio 1858, p. 4.

ANNUNCIOS. **Dezenove de Dezembro**, Curityba, 9 maio 1888, p. 4.

ANNUNCIOS. **O Despertador**, Rio de Janeiro, 7 fev. 1839, p. 4.

ANNUNCIOS. **O Despertador**, Rio de Janeiro, 14 mar. 1839, p. 4.

ANNUNCIOS. **Portugal**, Rio de Janeiro, 1º jan. 1865, p. 4.

ASSUNGUY de Cima. **A Republica**, Curityba, 14 mar. 1913, p. 2.

ATENÇÃO. **A Republica**, Curityba, 8 mar. 1893, p. 4.

ATENÇÃO. **A Republica**, Curityba, 15 abr. 1896, p. 3.

ATENÇÃO. **Correio da Tarde**, Rio de Janeiro, 25 maio 1850, p. 4.

ATENÇÃO. **Correio Mercantil**, Rio de Janeiro, 25 set. 1848, p. 4.

- ATENÇÃO. **A Republica**, Curityba, 23 nov. 1892, p. 4.
- ATENÇÃO, o que é bom. **Correio Mercantil**, Rio de Janeiro, 4 abr. 1849, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 18 nov. 1809, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 21 mar. 1812, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 20 jan. 1816, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 24 jan. 1816, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 13 ago. 1817, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 29 out. 1817, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 11 jan. 1818, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 15 jul. 1820, p. 4.
- AVISOS. **Gazeta do Rio de Janeiro**, Rio de Janeiro, 29 nov. 1821, p. 4.
- A Bomba**, Curityba, anno I, n.º 4, 10 jul. 1913.
- A Bomba**, Curityba, anno I, n.º 9, 30 ago. 1913.
- A Bomba**, Curityba, anno I, n.º 12, não paginado, 30 set. 1913.
- A GRUTA Bahiana. **Diario da Tarde**, Curityba, 18 nov. 1910, p. 2.
- A GRUTA Bahiana. **Diario da Tarde**, Curityba, 23 nov. 1910, p. 2.
- A HISTÓRIA de Monteiro Lobato ainda vive 100 anos depois. **A Tribuna**, Santos-SP, 18 abr. 1982, p. 60.
- A Rolha**, Curityba, não paginado, 7 maio 1908.
- A Semana Illustrada**, Curityba, anno 1, n.º 3, 26 nov. 1927.
- A Sulina**, Curityba, anno 1, n.º 3, 4 out. 1919.
- AO COMMERCIO. **A Republica**, Curityba, 12 jan. 1899, p. 3.
- AO PUBLICO. **A Republica**, Curityba, 15 ago. 1894, p. 3.
- AO PÚBLICO. **Diário da Tarde**, Curitiba, 21 dez. 1900, p. 3.
- BAR Restaurant Paraná. **Diario da Tarde**, Curityba, 18 out. 1922, p. 1.

- BAR-RESTAURANTE Paraná. **O Dia**, Curityba, 4 dez. 1923, p. 5.
- BAR-RESTAURANTE Paraná. **O Dia**, Curityba, 29 set. 1929, p. 4.
- BAAR Chic. **Diário da Tarde**, Curityba, 10 maio 1912, p. 3.
- BAAR Chic. **Diário da Tarde**, Curityba, 30 out. 1912, p. 3.
- BAAR Chic. **Diário da Tarde**, Curityba, 8 jul. 1913, p. 8.
- BOAS empadas. **Correio Mercantil**, Rio de Janeiro, 28 dez. 1848, p. 4.
- BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII**. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 89–236.
- BREVEMENTE! **Diário da Tarde**, Curityba, 23 dez. 1912, p. 2.
- 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.
- BUENO, W. de L. **Uma cidade bem-amanhecida: vivência e trabalho das mulheres polonesas em Curitiba**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999. 168 p.
- BURKE, P. **A Escola dos Annales (1929–1989): a Revolução Francesa da historiografia**. São Paulo: Editora da UNESP, 1997. 154 p.
- CAFÉ Central. **Diário da Tarde**, Curityba, 2 jan. 1903, p. 4.
- CAFÉ-RESTAURANT Lusitano. **A Republica**, Curityba, 28 fev. 1895, p. 3. CAFÉ Restaurant Guarany. **Diário da Tarde**, Curityba, 3 e 4 abr. 1900, p. 2.
- CAFÉ Restaurant Guarany. **Diário da Tarde**, Curityba, 21 nov. 1903, p. 3.
- CAMARA Municipal. **A Republica**, Curityba, 16 maio 1893, p. 3.
- CAMARAS Municipaes. **A Republica**, Curityba, 3 dez. 1906, p. 2.
- CARVÃO paranaense. **Diário da Tarde**, Curityba, 16 out. 1903, p. 1.

CASA DE PASTO. In: SÉGUIER, J. de. **Diccionario Prático Ilustrado**: novo diccionario encyclopédico luso-brasileiro. 2ª ed. revista. Porto: Lello & Irmão, L.da, Editores, 1928. 1780 p.; p. 844.

CASA de pasto. **Diário do Commercio**, Curityba, 11 abr. 1892, p. 4.

CASA de pasto de Maria Lacinska. **A Republica**, Curityba, 19 maio 1910, p. 3.

CASA de pasto do bom tom. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 3 jun. 1848, p. 3.

CERVEJARIA Atlântica. **Diario da Tarde**, Curityba, 28 abr. 1913, p. 4–5 CONDE Rozwadowski. **Diario da Tarde**, Curityba, 25 set. 1892, p. 2.

CONFLICTO. **A Noticia**, Curityba, 26 out. 1906, p. 2.

CONFLICTO no Boulevard Capanema. **Diário da Tarde**, Curityba, 23 out. 1906, p. 2.

CONVITE. **O Dia**, Curityba, 15 ago. 1930, p. 6.

Correio Mercantil, Rio de Janeiro, 17 mar. 1848, p. 3.

Correio Mercantil, Rio de Janeiro, 28 mar. 1848, p. 4.

Correio Mercantil, Rio de Janeiro, 7 abr. 1849, p. 3.

Correio Mercantil, Rio de Janeiro, 18 set. 1849, p. 4.

Correio Mercantil, Rio de Janeiro, 30 ago. 1850, p. 4.

COSTA, A. M.; SCHWARCZ, L. M. **1890–1914**: no tempo das certezas. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 176 p. (Virando séculos).

CURITIBA. **Código de Posturas Municipais**. Curitiba, 1895.

CURITIBA há 64 anos. **Diário da Tarde**, Curitiba, 8 fev. 1938, p. 1.

DECLARAÇÃO. **A Republica**, Curityba, 15 out. 1896, p. 3.

DECRETO n.º 19 de 16 de novembro de 1903. **A Republica**, Curityba, 9 jan. 1904, p. 2.

DECRETO n.º 674, de 17 de abril de 1881. **Provincia do Paraná**, Curityba, 20 set. 1881, p. 1.

DESPEDIDA. **A Republica**, Curityba, 15 ago. 1894, p. 3.

Dezenove de Dezembro, Curityba, 11 jul. 1855, p. 6.

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.

DE GRAÇA! **Diario da Tarde**, Curityba, 8 jan. 1915, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 01 jan. 1901, p. 3.

Diario da Tarde, Curityba, 07 jan. 1901, p. 3.

Diario da Tarde, Curityba, 02 jan. 1903, p. 4.

Diario da Tarde, Curityba, 14 abr. 1906, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 09 jun. 1906, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 25 ago. 1906, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 26 abr. 1899, p. 1.

Diario da Tarde, Curityba, 1º jul. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 15 jul. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 5 ago. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 12 ago. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 2 set. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 4 set. 1911, p. 3.

Diario da Tarde, Curityba, 9 set. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 19 set. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 23 set. 1911, p. 2.

Diario da Tarde, Curityba, 8 jul. 1912, p. 3.

Diario da Tarde, Curityba, 10 jul. 1912, p. 3.

Diario da Tarde, Curityba, 21 set. 1914, p. 3.

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.

Diario da Tarde, Curityba, 11 abr. 1930, p. 2.

Diario do Commercio, Curityba, 11 abr. 1892, p. 4.

EDIÇÃO histórica 50 anos Brahma: filial Curitiba. Fundação Cultural de Curitiba, 1992. 60 p.; p. 4

DRUMOND BRAGA, I. Do primeiro almoço à ceia. Sintra: Colares Editora, 2004. 94 p.

EMPREGADOS no commercio. **Diario da Tarde**, Curityba, 8 mar. 1913, p. 3.

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

FEIJOADA "cotuba". **Diario da Tarde**, Curityba, 25 fev. 1915, p. 2.

FIGUEIRA, A. Sobre um poeta. **O Dia**, Curitiba, 31 jan. 1933.

FLAVIO. 2x7 maravilhas coritibanas. **Diário da Tarde**, Curityba, 28 abr. 1913, p. 1.

GOULIN, A. G. Arrendamento do Passeio Publico. **A Republica**, Curityba, 20 out. 1921, p. 3.

GRANDE Hotel. **A Republica**, Curityba, 26 set. 1895, p. 3.

GRANDE Hotel. **Club Coritibano**, Curityba, 15 out. 1895, p. 7.

GRANDE Hotel e Restaurante Familiar. **A Evolução**, Curityba, 1º jul. 1896, p. 4.

GRANDE Salão Restaurant. **Diario da Tarde**, Curityba, 13 set. 1912, p. 3.

GRANDE Salão Restaurant. **Diario da Tarde**, Curityba, 28 set. 1912, p. 5.

GRANDE Salão Restaurant. **Diario da Tarde**, Curityba, 30 out. 1912, p. 3.

GRUTA Bahiana. **Diario da Tarde**, Curityba, 19 ago. 1911, p. 2.

GRUTA Bahiana. **Calendário do Paraná para 1912**, Curityba, anno 1, não paginado.

HOTEL Francez. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 21 dez. 1843, p. 4.

Jornal do Commercio, Rio de Janeiro, 29 dez. 1841, p. 4.

Jornal do Commercio, Rio de Janeiro, 17 jan. 1842, p. 4.

Jornal do Commercio, Rio de Janeiro, 26 ago. 1843, p. 4.

Jornal do Commercio, Rio de Janeiro, 22 dez. 1843, p. 4.

Jornal do Commercio, Rio de Janeiro, 29 set. 1844, p. 3.

LEI n.º 18 de 24 de setembro de 1901. **A Republica**, Curityba, 3 jan. 1902, p. 2.

LEIS e Posturas da Câmara Municipal de S. Pedro de Mallet. **A Republica**, Curityba, 16 maio 1913, p. 4.

LINGUAGEM simbólica. **Jornal das Famílias**, anno 3, abr. 1865, p. 146–147.

LOBATO, M. **Ideias de Jeca Tatu**. São Paulo: Brasiliense, 1957. p. 129–135.

LONDRES Baar. **Diario da Tarde**, Curityba, 26 fev. 1927, p. 6.

LONDRES Bar. **Diario da Tarde**, Curityba, 8 abr. 1927, p. 1.

MONTEIRO, T. 1903: um relato sobre Curitiba. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, n.º 19, p. 34, 1986.

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).

MUNICÍPIO do Rio Branco. **A Republica**, Curityba, 27 ago. 1909, p. 3. NÃO ria. **A Republica**, Curityba, 24 jun. 1896, p. 1.

NOTAS e factos. **Diário da Tarde**, Curitiba, 25 jul. 1913, p. 5.

NOTAS & noticias. **A Republica**, Curityba, 2 jan. 1913, p. 2.

NOTÍCIAS particulares. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 12 fev. 1828, p. 3.

NOTÍCIAS particulares. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 5 ago. 1829, p. 3.

NUM restaurante. **A Republica**, Curityba, 30 out. 1890, p. 2.

NUM dos nossos restaurantes. **A Republica**, Curityba, 29 mar. 1896, p. 1.

O ASPECTO ridículo e bizarro de cartazes e taboletas. **Diario da Tarde**, Curityba, 7 jul. 1930, p. 8.

O Combate, Curityba, 13 jan. 1907, p. 4.

O Despertador, Rio de Janeiro, 12 maio 1838, p. 4.

O GAMBÁ. **Correio Mercantil**, Rio de Janeiro, 14 out. 1850, p. 2.

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

O Olho da Rua, n.º. 32, não paginado, 11 jul. 1908.

O PASSEIO Publico vae ter um belo restaurant. **Diario da Tarde**, Curityba, 17 jun. 1921, p. 1.

OS HOTÉIS, casas de pasto e frege-moscas. **O Monitor Popular**, Rio de Janeiro, 3 abr. 1870, p. 6–7.

OS RESTAURANTES em Curityba. **Commercio do Paraná**, Curityba, 22 mar. 1923, p. 4.

PALMEIRA. **A Republica**, Curityba, 21 dez. 1907, p. 2.

PARA a noite do Natal. **Jornal do Commercio**, Rio de Janeiro, 22 dez. 1841, p. 4.

PASSAGEIROS. **A Republica**, Curityba, 5 dez. 1894, p. 1.

PASSEIO Público, uma “sala de visita” para Curitiba. **Boletim do Arquivo do Paraná**, Curitiba, n.º 8, p. 39–43, out. 1983.

PASTO. In: **Dicionário Larousse ilustrado da Língua Portuguesa**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004. 978 p.; p. 688.

PASTO. In: AULETE, C. **Novíssimo Aulete dicionário contemporâneo da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Lexicon, 2011. 1488 p.; p. 1035.

PASTO. In: DICCIONARIO da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e accrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro (Volume 2: L - Z). Disponível em: <<https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5413>>. Acesso em: 12 nov. 2020.

PEREIRA, M. R. de M. (Org.). **Posturas municipais: Paraná (1829–1895)**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2003. 199 p.; p. 88. (Série Monumenta).

PERFIS electricos. **A Tribuna**, Curityba, 17 out. 1895, p. 2.

PETERSEN, Z. **Entrevista concedida por Escolástica Stenzoski Zanicoski sobre a casa de pasto de sua família, no Portão**. Curitiba, 6 fev. 2003.

PITTE, J. R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, 888 p.; p. 751–762.

POSTURAS da Câmara Municipal da Villa de Entre Rios. **A Republica**, Curityba, 24 jun. 1915, p. 2.

POSTURAS da Câmara Municipal de Araucaria. **Diário da Tarde**, Curityba, 2 jan. 1902, p. 2.

POSTURAS da Câmara Municipal de Clevelândia. **A Republica**, Curityba, 18 abr. 1914, p. 3.

POSTURAS da Câmara Municipal de Iraty. **A Republica**, Curityba, 10 ago. 1907, p. 2.

PRAZER saudoso. O Despertador, Rio de Janeiro, 29 maio 1841, p. 4.

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.; VAINFAS, R. (Orgs.). **Domínios da História**. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 508 p.; p. 185–202.

RESTAURANTE. In: **Dicionário Larousse ilustrado da Língua Portuguesa**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004. 978 p.; p. 803.

RESTAURANTE. In: AULETE, C. **Novíssimo Aulete dicionário contemporâneo da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Lexicon, 2011. 1488 p.; p. 1198.

RESTAURANT da Serrinha. **A Tribuna**, Curityba, 19 set. 1895, p. 3.

RESTAURANT da Serrinha. **A Tribuna**, Curityba, 21 dez. 1895, p. 2.

RESTAURANT da Serrinha. **Diário da Tarde**, Curityba, 15 jan. 1903, p. 4.

RESTAURANT do Commercio. **Dezenove de Dezembro**, Curityba, 9 jun. 1883, p. 4.

RESTAURANT Duque dos Abruzzos. **Diário da Tarde**, Curityba, 28 maio 1901, p. 3.

RESTAURANT Guarany. **Diário da Tarde**, Curityba, 23 abr. 1904, p. 2.

RESTAURANT e Café Guarany. **Diário da Tarde**, Curityba, 1º out. 1905, p. 3.

RESTAURANT São Paulo Bar. **Diário da Tarde**, Curityba, 3 abr. 1913, p. 4.

- RESTAURANT Voulet. **A Republica**, Curityba, 8 mar. 1895, p. 4.
- RESTAURANT Voulet. **A Republica**, Curityba, 21 mar. 1895, p. 1.
- RESTAURANT à la carte do São Paulo Bar. **Diario da Tarde**, Curityba, 10 jul. 1913, p. 5.
- RESTAURANTE. **A Republica**, Curityba, 27 ago. 1895, p. 1.
- RESTAURANTE Colombo. **A Republica**, Curityba, 3 jan. 1893, p. 4.
- RESTAURANTE da Serrinha. **A Republica**, Curityba, 14 out. 1896, p. 2.
- RESTAURANTE Guarany. **Caras e Carrancas**, Curityba, n.º 6, p. 3, 31 out. 1902.
- RESTAURANTE Internacional. **A Republica**, Curityba, 3 dez. 1892, p. 4.
- RESTAURANTE Montesano. **Dezenove de Dezembro**, Curityba, 30 nov. 1886, p. 3.
- RESTAURANTE Serrinha. **Diario da Tarde**, Curityba, 25 mar. 1914, p. 7.
- RESTAURANTES e cafés. **Almanach do Paraná**, Curityba, 1899.
- Revista de Língua Portuguesa**, Rio de Janeiro, n.º 24, p. 97–98, jul. 1923.
- SANTOS, C. R. A dos. Vida material e econômica. Curitiba: SEED, 2001. 96 p. (Coleção História do Paraná; textos introdutórios).
- SALÃO concerto no Restaurant Guarany. **Diario da Tarde**, Curityba, 12 abr. 1904, p. 2.
- SALÃO concerto Restaurant Guarany. **Diario da Tarde**, Curityba, 15 abr. 1904, p. 3.
- SALÃO Guarany. **Diario da Tarde**, Curityba, 20 out. 1914, p. 3.
- SÃO José dos Pinhaes. **A Republica**, Curityba, 31 dez. 1910, p. 2.
- SÃO Matheus. **A Republica**, Curityba, 12 abr. 1909, p. 2.
- SÃO Paulo Bar Restaurant. **Diario da Tarde**, Curityba, 2 ago. 1913, p. 5.

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).

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. 392 p.

SR. GUILHERME Lustig. **O Estado**, Curityba, 10 mar. 1937, p. 3.

TABELLA de impostos municipais. **Correio Municipal**, Curityba, 17 ago. 1895, p. 3.

TAMANDARÉ. **A Republica**, Curityba, 6 maio 1913, p. 3.

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

THEATRO. **Diario da Tarde**, Curityba, 15 maio 1899, p. 2.

TIVOLI. **Dezenove de Dezembro**, Curityba, 28 jun. 1881, p. 4.

ÚLTIMA novidade na terra. **Diario da Tarde**, Curityba, 10 jun. 1913.

UM CONVIDADO. **Diario da Tarde**, Curityba, 16 maio 1899, p. 3.

VENDAS. **Diario Mercantil**, Rio de Janeiro, 4 ago. 1825, p. 2.

VICTOR, N. A velha Curitiba. **Boletim do IHGEP**, Curitiba, v. XLVIII, p. 91, 1993.

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

VINHO superior de Bordeaux. **A Republica**, Curityba, 31 jan. 1893, p. 3.

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

ZANICOSKI, E. S. **Entrevista concedida por Escolástica Stenzoski Zanicoski sobre o Restaurante Novo Mundo**. Curitiba, 5 fev. 2003.

Curitiba, 2025
Impresso em papel
Avena 80 gr/m²
Tipologia: Figtree



editoramaquinadeescrever.com.br

 @editoramaquinadeescrever

 editoramaquinadeescrever

SINOPSE

Este livro trata das casas de pasto e restaurantes que entre 1850 e 1930, atuavam como estabelecimentos comerciais vendendo refeições em Curitiba/PR. Como parte da cultura alimentar da capital paranaense, a obra apresenta uma narrativa em por meio da comida e dos serviços ofertados em torno dela.

O AUTOR

Deborah Agulham Carvalho é licenciada (UTP) e mestre em História (UFPR). Como pesquisadora atua nas áreas de história e patrimônio cultural material e imaterial. É autora de textos e livros, alguns publicados em coautoria, destacando-se: "Teatro do Paiol: 35 anos de aplausos" (2008), "Rubens Meister: projeto e obra" (2019), "Modernidade concreta: a ousadia que mudou a história do Clube Curitibano" (2022) e "Romeu Paulo da Costa" (2023). Atualmente é bacharelanda em Museologia (UNESPAR).

[CULTURA ALIMENTAR]



Avalie o livro
neste QRcode

