

# [CULTURA ALIMENTAR]

## A PADARIA AMÉRICA E O PÃO DAS GERAÇÕES CURITIBANAS

Juliana Cristina Reinhardt

---

[ ] [ ]  
[ OUTRAS ]  
PALAVRAS

Biblioteca  
Paraná **B**

**KAN**  
editora

**A PADARIA  
AMÉRICA E O PÃO  
DAS GERAÇÕES  
CURITIBANAS**



# **A PADARIA AMÉRICA E O PÃO DAS GERAÇÕES CURITIBANAS**

Juliana Cristina Reinhardt

Copyright © Juliana Cristina Reinhardt  
ISBN 978-65-86198-50-8  
Londrina – PR  
1ª Edição

**Editora Kan**

COORDENAÇÃO EDITORIAL

**ImagemPalavra**

REVISÃO

**Visualitá® Gestão em Design Estratégico**

DIAGRAMAÇÃO

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Reinhardt, Juliana Cristina

A Padaria América e o pão das gerações curitibanas / Juliana Cristina Reinhardt. --

1. ed. -- Londrina, PR : Editora Kan, 2025.

Bibliografia.

ISBN 978-65-86198-50-8

1. Gastronomia - Curitiba (PR) - História 2. História social 3. Padaria América -  
Curitiba (PR) - História 4. Pesquisa científica I. Título.

25-274601

CDD-641.815098162

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Padaria América : Curitiba : Paraná : Gastronomia : História 641.815098162

Eliete Marques da Silva - Bibliotecária - CRB-8/9380



Rua José Giraldi, 115  
Londrina – PR – CEP 86038-530  
Telefone (43) 3334-3299  
editorakan@gmail.com

## Índice

1. INTRODUÇÃO	7
1.1 História e alimentação: uma nova perspectiva	10
1.2 Comida, cultura e sociedade	15
1.3 O pão nosso de cada dia, o pão dos ricos e o pão dos pobres	25
1.4 A memória e a história oral	29
2. PADARIA AMÉRICA	42
2.1 Um marco em 1913	45
2.2 Bruda assume a Padaria	56
2.3 Eduardo Henrique aprende com o avô o ofício de padeiro	62
2.4 Hábitos alimentares: permanências e mudanças	66
3. A COMIDA DESPERTANDO LEMBRANÇAS	74
3.1 Comida e identidade	88
3.2 As mudanças	94
3.3 O conservadorismo	106
4. A TRADIÇÃO	122
4.1 Tradição inventada	126
4.2 Tradição e memória	130
4.3 Tradição e história	136
CONSIDERAÇÕES FINAIS	140
FONTES	144
REFERÊNCIAS	146
ANEXOS	154



# 1. INTRODUÇÃO

Durante o curso de Nutrição da Universidade Federal do Paraná, apesar de algumas disciplinas estarem vinculadas à Sociologia, Antropologia, Psicologia, sentíamos a falta de uma visão mais integral do alimento, uma vez que a alimentação era abordada pelo viés biológico, fisiológico e clínico. Ocorre que, não observando outros aspectos da relação homem/alimento, muitas das dietas elaboradas pelos nutricionistas fracassavam, os pacientes não aceitavam a retirada de certas comidas de seu cardápio e isto nos intrigava... Uma professora desse departamento já havia percebido esta ocorrência e pensava em outras formas de trabalhar o estudo da alimentação e nutrição. Atuando na área de saúde pública, a então doutoranda em Antropologia, Lana Magaly Pires, possuía esta visão mais holística. Sob a supervisão desta, começamos então a estagiar. Dentro das comunidades trabalhadas, pensávamos no homem inserido em determinada cultura, classe social e econômica, com suas crenças e imaginários. Durante o estágio, tomamos conhecimento da pesquisa qualitativa, pouco utilizada em nossa área, mais afeita a trabalhar com a metodologia quantitativa. A partir do contato com essa professora e do seu estímulo, tornou-se latente nosso interesse por outras áreas de conhecimento e em como as mesmas pensavam a alimentação e a comida.

Foi então que soubemos da existência de uma disciplina optativa, no curso de História, desta mesma universidade, denominada História da Alimentação, ministrada pelo professor e então reitor, Carlos Roberto Antunes dos Santos. Achamos interessante haver uma disciplina como esta no curso de História e passamos a frequentá-la. A afinidade com o tema



foi imediata. Começamos a pensar em desenvolver alguma pesquisa nesta área, até então inédita para nutricionistas. Em uma conversa informal com o professor Carlos, ele também demonstrou interesse por esta interdisciplinaridade, sugerindo vários temas, dentre os quais um estudo sobre a Padaria América, a mais antiga de Curitiba, em atividade. O tema logo me encantou, pois é a Padaria a qual meu pai sempre frequentou e que fez parte da minha infância, o “Engelhardt”, como ele ainda a chama. Depois vim a descobrir ser esta a forma como vários clientes denominam a Padaria América.

Fundada em 1913, por Eduardo Engelhardt, a Padaria América sempre pertenceu e foi administrada por um membro da família do fundador que repassava as receitas aos seus descendentes. Sendo assim, Eduardo Engelhardt transmitiu o ofício de padeiro, juntamente com suas receitas, a seu filho Ewaldo Ernesto, mais conhecido como Bruda,<sup>1</sup> e este retransmitiu ao seu neto, Eduardo Henrique, o membro da família que atualmente detém os conhecimentos da panificação e as receitas da Padaria, permanecendo neste ofício. Ainda hoje seus pães, broas, doces, tortas e bolachas são elaborados com métodos artesanais, mantendo receitas do início do século XX. Como clientela, este estabelecimento comercial possui uma parte considerável de descendentes de imigrantes europeus, predominantemente alemães. O comprar o pão nesta Padaria também foi repassado de pai para filho. Os clientes de *hoje* são os filhos e netos dos clientes de *ontem*.

Neste trabalho, buscamos compreender a tradição de se fazer e se comprar o pão na Padaria América. O que faz com que a família Engelhardt mantenha a tradição de fazer o pão? O que leva uma determinada clientela a continuar frequentando esta mesma Padaria, transmitindo esta tradição a seus filhos

---

1. E por ser mais conhecido pelo seu apelido, ao fazermos referência a Ewaldo Ernesto, iremos também chamá-lo de Bruda.

e netos? Quais os significados desta Padaria e de seus pães, para a família Engelhardt e para seus clientes? O que leva esta Padaria artesanal a continuar no mercado, sendo que muitos estabelecimentos pequenos e artesanais, contemporâneos, desapareceram por não conseguir competir com as indústrias de alimentos, massas semiprontas, pães e doces feitos em larga escala e distribuídos para outros estabelecimentos?

Hoje podemos observar que o mundo artesanal dos padeiros e dos doceiros é “atropelado” com a chegada da cozinha industrial, pois a padronização é uma condição do *fast-food*, a refeição rápida.<sup>2</sup> Nesta tendência, vários pequenos estabelecimentos começaram a entrar em declínio, padarias e açougues estão sendo gradativamente substituídos pelos grandes estabelecimentos. Muitos não produzem mais seus próprios produtos, os pães e doces agora são produzidos em larga escala e distribuídos a outras padarias e supermercados, daí a importância de estudos sobre a permanência de certos estabelecimentos tradicionais.

Na Padaria América, o “pão francês”, o pão tradicional dos dias de hoje para a maioria dos brasileiros, embora também conhecido por outras denominações, dependendo da região, é produzido em pouca quantidade devido à pequena demanda. O “carro-chefe”, o pão mais vendido pela Padaria, é a broa de centeio, que era chamada “o pão do colono alemão”. Os imigrantes teriam trazido com eles este hábito alimentar, repassando-o aos seus descendentes. Este tipo de pão ainda é consumido em parte da Europa, porém, para determinada clientela da Padaria América, o comer a broa de centeio produzida pela mesma já não é apenas um hábito, mas, uma tradição. Veremos, posteriormente, o que fez com que este hábito se instaurasse em uma tradição. Partimos da hipótese

---

2. ORTIZ, Renato. Cultura e modernidade-mundo. In: ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994. p. 71-87.,

que, por trás da busca desta clientela por determinado pão, existam motivos singulares. Não seria apenas a aquisição de um pão qualquer, mas de um pão que estaria agregado a sentimentos, emoções, identidade, história.

A comida pode nos revelar muito mais que nutrientes – lipídeos, proteínas, carboidratos. Ela traz indícios da organização social, na qual os indivíduos elegem o que é “alimento” e o que é “comida”, pois, concordando com Roberto Da Matta, alimento é aquilo que pode nos trazer nutrientes, embora nem todo alimento possa se transformar em “comida” por não fazer parte de nossos hábitos. A “comida” é o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito, social e culturalmente, dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, tais como crenças, valores sociais, cultura, costumes. Ou seja, “o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais”.<sup>3</sup>

## 1.1 História e alimentação: uma nova perspectiva

Na compreensão de que comida bem como alimento são entendidos enquanto categorias históricas<sup>4</sup>, o estudo da alimentação invadiu o cenário das ciências humanas, provocando um diálogo mais amplo com outras disciplinas, como a Nutrição, Agronomia, Geografia, Economia, dando ao estudo um caráter multi, inter e transdisciplinar.

A História organiza suas necessidades em torno de certos referenciais, assim se fragmenta em múltiplas “histórias”, no

---

3. DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, jul. 1987. p. 22.

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

sentido de melhor dialogar com as outras ciências. No tocante à História da Alimentação, “há hoje um grande interesse pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidade ativa.”<sup>5</sup>. Foi somente com a proposta da Escola dos *Annales* que este campo de pesquisa ganhou fisionomia definitiva e programática e, a partir da segunda metade do século XX, que a História da Alimentação vem desenvolvendo grande interesse e assumindo personalidade própria.<sup>6</sup>

Uma das propostas dos *Annales* era o estudo das “histórias marginalizadas”, as micro-histórias, incluindo a História do Cotidiano e, dentro desta, a História da Alimentação. Ao romper com a “história-batalha”, a história dos fatos políticos, a história dos acontecimentos, *histoire événementielle*, dá-se início aos processos de multi e interdisciplinaridade.

Renato Ortiz, apoiado em Lucien Febvre, representante da Escola dos

*Annales*, explica o porquê do interesse em pesquisas sobre alimentação.

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

---

5. SANTOS, Carlos R. A. dos. Por uma História da Alimentação. **História, Questões e Debates**, Curitiba, n. 26/27, 1997. p.154.

6. MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, História e Cultura Material, São Paulo, Nova Série, v. 5, jan/dez 1997, p. 9.

usa as gorduras, para cozinha trivial ou excepcional, parece de uma fixidade notável; em todos os lugares, ela possui a solidez dos hábitos que não são nunca questionados.<sup>7</sup>

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

O tema, entretanto, nem sempre foi trabalhado devidamente, muitas vezes enveredando pelo caminho do pitoresco, do trágico, do exótico. Um determinado tipo de história da alimentação e dos alimentos foi desenvolvido e relatado, tornando-se parte da cultura de base de todos. Fala-se que o macarrão foi inventado em tal lugar, que o sorvete foi disseminado por determinada celebridade, que se iniciou o uso das especiarias em data definida. A esse tipo de história, contada com toda a segurança, não importam os documentos passíveis de contradizê-la. Existem, porém, outras maneiras de analisar o passado de nossa alimentação, menos fragmentárias, mais enriquecedoras e satisfatórias. A evolução dos métodos históricos demonstra que não pode haver contradição entre alimento e guerra, cozinha e diplomacia, vida cotidiana e vida política, ou seja, entre as grandes e as micro-histórias.<sup>8</sup>

Como já mencionamos, a Escola dos *Annales* marca a primeira leva de trabalhos sobre o tema história da alimentação,

---

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

8. SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação, 1997, p.155.

com o conceito então vigente de vida material, privilegiando o nível do econômico e do infraeconômico. Peter Burke e Fernand Braudel, que desenvolveram o tema “história da vida material e dos comportamentos biológicos”, entendem por vida material a alimentação, a habitação, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas, os dados biológicos. Desde sua obra que aborda a “civilização material”, publicada em 1967, dá-se outra importância à vida cotidiana nos escritos históricos contemporâneos.<sup>9</sup>

Assim, apenas na década de 1960, os problemas alimentares reencontraram seu lugar na reflexão histórica. No final dos anos 1970 e no decorrer dos decênios seguintes, é que os especialistas em Idade Média e Moderna estudaram, como práticas distintivas, as escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais; compararam as práticas culinárias, os gostos, as aversões, a transformação histórica; analisaram a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos. Desde então, iniciaram pesquisas (além das quantitativas já desenvolvidas sobre nutrição) sobre sua produção, circulação e consumo, as preferências alimentares, a significação simbólica do alimento, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade, com os mitos, a cultura e as estruturas sociais. Pesquisas estas reservadas aos etnólogos e etnógrafos.<sup>10</sup>

Esta transparente aproximação da História com a Antropologia é explicada pela entrada da Nova História, na década de 1970, cuja base filosófica é a ideia de que a realidade é social ou culturalmente constituída. O compartilhar dessa

---

9. BURKE, Peter. (org.). **A escrita da história**: novas perspectivas. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual Paulista, 1992, p. 23.

10. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 20-21.

ideia por historiadores sociais e antropólogos sociais ajuda a explicar a recente convergência entre essas duas disciplinas.<sup>11</sup>

No Brasil, existem autores que há muito já tratam do tema história e alimentação com extrema riqueza e seriedade. Citaremos alguns, como Josué de Castro, que fez o primeiro mapeamento da fome no Brasil e escreveu, na década de 1930, "Geografia da fome"; Luís da Câmara Cascudo, com suas obras "Antologia da alimentação no Brasil" e "História da alimentação no Brasil", mapeando a comida e hábitos alimentares, e que fez uma tentativa de trabalhar o tema, aproximando-se de Josué de Castro:

Andei uma temporada tentando Josué de Castro, em conversa e carta, para um volume comum e bilíngüe. Ele no idioma da nutrição e eu na fala etnográfica. O Anjo da Guarda de Josué afastou-o da tentação diabólica. Não daria certo. Josué pesquisava a fome e eu a comida.<sup>12</sup>

Entre as contribuições, não podemos deixar de incluir as obras de Gilberto Freire, "Casa-grande e senzala", "Sobrados e mocambos", "Açúcar: uma sociologia do doce"; e as de Mário Souto Maior, "Alimentação e folclore", "Cachaça", "Em torno de uma possível etnografia do pão", "Comes e bebes do nordeste".

No Paraná, um dos primeiros historiadores a desenvolver pesquisas sobre o tema História da Alimentação foi o professor Carlos Roberto Antunes dos Santos. Sua obra, "História da alimentação no Paraná", suscitou inúmeros questionamentos e serviu de suporte para várias pesquisas nesta área.<sup>13</sup>

Por estar a História da Alimentação ainda em seu início, há muitas pesquisas a serem desenvolvidas, temas a serem

---

11. BURKE, P., op. cit., p.11.

12. CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

13. Ainda trabalhando com este tema, ele vem orientando teses e dissertações.

pensados dentro de uma dimensão social e cultural. O alimento constitui uma categoria histórica que deve ser abordada pela historiografia, não podendo ser ignorada por constituir uma problemática de suma relevância e por se enquadrar dentro da nova perspectiva da História. Neste sentido, são necessários estudos sobre os alimentos e as comidas que constituíram e constituem a dieta do paranaense.

## 1.2 Comida, cultura e sociedade

O alimento constitui-se em fonte de informações preciosas. Por meio dele, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época. "Dize-me o que comes e te direi quem és."<sup>14</sup>

Os alimentos não são apenas comidos, mas também olhados e pensados. A comida possui um significado simbólico, possui algo mais que nutrientes. As mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento do solo, a circulação de produtos e a formação de mercados são variáveis importantes dentro do estudo da alimentação. Qualquer cultura discrimina o que se deve e o que não se deve comer, para cada tipo de pessoa e para cada estágio do seu ciclo de vida ou estado de seu organismo. Na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam o que é comido por eles e o que é comido pelos outros, os hábitos alimentares nutrem identidades e etnocentrismos.<sup>15</sup>

Sendo assim, a sobrevivência de um grupo humano exige

---

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

15. WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de ciências sociais**, Rio de Janeiro, v. 29, n.1, 1986, p.103.



que seu regime alimentar satisfaça às necessidades nutricionais, uma satisfação que varia qualitativa e quantitativamente entre as sociedades. Muitas vezes, as necessidades alimentares são negligenciadas ou utilizadas para atender a outras exigências. Um exemplo é o das populações hindus da Índia, cujo respeito à vida animal, por motivos religiosos e filosóficos, as leva a um vegetarianismo de amplitude variável.<sup>16</sup> Outro exemplo é a proibição do consumo da carne de porco na cultura judaica e muçulmana. Na China e na Coréia, a carne de cachorro é “comida”, enquanto aqui no Brasil esta atitude e este hábito são impensáveis, pois, para nós, cachorro é animal de estimação. Esta qualidade de carne pode até mesmo ser repleta de nutrientes importantes para a manutenção do nosso organismo, mas isso não a transforma em “comida” para nossa e outras culturas.

O como se come, tanto quanto o que se come, é carregado de significados. A repulsa balinesa a qualquer semelhança com animais impede certas atitudes, como, por exemplo, não se permite aos bebês o ato de engatinhar, devido à sua associação com a animalidade.<sup>17</sup> Atrelada a essa associação, para a cultura de Bali, não só o defecar como também o comer devem ser feitos isoladamente, por se constituírem em atividades desagradáveis e até mesmo obscenas, devendo ser feitas apressadamente e em particular. E, em várias culturas islâmicas, deve-se comer com a mão direita, pois a mão esquerda é usada para a higiene pessoal.

Esta é uma das razões pelas quais a punição imposta a criminosos – a amputação da mão direita – é tão severa, pois o punido é obrigado a comer com a mesma mão (a

---

16. GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, jul. 1987.

17. GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978, p. 286

“sinistra” dos romanos) com que limpa o traseiro [*sic*], condenado assim a uma contínua poluição.<sup>18</sup>

Em nossa cultura, comemos com garfo e faca, um hábito adquirido ao longo de um processo histórico. No Ocidente, o hábito de se comer com:

[...] garfos, facas, colheres, copos e pratos individuais se estabeleceu entre os séculos XVII e XVIII, quando o emprego dos dedos é cada vez mais proscrito, bem como a transferência dos alimentos diretamente da travessa comum para a boca. Isso evidencia não só uma obsessão pela limpeza, como ainda um progresso para o individualismo.<sup>19</sup>

Esta obsessão pela limpeza era confirmada quando se observava se a pessoa havia lavado as mãos antes de comer, pois isso se configurava em uma “confissão de falta de asseio”.<sup>20</sup>

E, diferentemente dos balineses, para nós, a refeição é um ato social e não um ato privado. Para nossa cultura, só é refeição o ato de comer em grupo. Não nos sentamos à mesa para comer, mas para comer *junto*. “Com efeito, embora não fosse desconhecido na Idade Média, o prazer de comer e beber junto parece ter-se transformado ao longo dos tempos modernos em função da procura mais insistente de uma afinidade de maneiras e gostos entre os convivas.”<sup>21</sup> Também “os franceses de bom grado, dividem o sentimento de que a

---

18. WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. 1986, p. 104.

19. FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, R. (org.). **História da vida privada**: da renascença ao século das luzes. São Paulo: Cia. das Letras, 1991, p. 268.

20. CAMPORESI, P. **Hedonismo e exotismo**: a arte de viver na época das luzes. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual Paulista, 1996, p. 12.

21. FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**, 1998, p. 267.

boa mesa é agradável demais para ser negligenciada.”<sup>22</sup>

Há ainda diferenças entre o comer em casa e o comer em público, entre o comer cotidiano e o comer cerimonial, ainda que ambos sejam ritualizados. O caráter simbólico-ritual do comer se expressa no hábito de convidar pessoas para comer em nossa casa, no “sair para jantar”, no “jantar ou almoço de negócios” ou no “almoço de domingo”. Nessas ocasiões não está em jogo o fato de se alimentar nutricionalmente, mas mais que isso, alimentar-se espiritualmente, reproduzir relações sociais. Segundo Maria do Carmo Rolim, o comer e beber entre amigos nos torna mais íntimos, reforçando os laços sociais de amizade.<sup>23</sup> A busca da saciedade, a participação em banquetes coletivos, aos quais são convidados tanto os vivos quanto os mortos, e a digestão em comum constituem um dos principais estímulos das relações sociais e um meio de comunhão na maior parte das sociedades tradicionais.<sup>24</sup>

Para Klaas Woortmann, o gênero é também construído no plano das representações, através da percepção da comida.<sup>25</sup> Além da distinção entre os termos comida e alimento, pensada por Roberto Da Matta, existiria outra diferenciação. Segundo Woortmann, o termo comida opõe-se a mantimento, ao mesmo tempo em que deriva dele. Mantimento é aquilo que através do processo culinário se transforma em comida, isto é, quando de cru passa para cozido. Em grupos camponeses, ele é produto do roçado, domínio masculino, que ao ser preparado na cozinha, domínio feminino, torna-se comida. O

---

22. PITTE, J. **Gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993, p. 16.

23. ROLIM, Maria do Carmo M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1997.

24. GARINE, I. Alimentação, culturas e sociedades. 1987, p. 5.

25. WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. 1986, p. 107-108.

mantimento é estocado na sala, espaço do pai, localizado no extremo oposto da cozinha. A sala de refeições e o quarto do casal se localizam no espaço intermediário. É nesse espaço que ocorre o encontro homem-mulher de reprodução da família, alimentar e sexual. Comer e “comer”. Apesar de neste contexto só a mulher pode ser “comida” e o inverso nunca se verifica na ideologia dos papéis sexuais tradicionais.<sup>26</sup> É a carne que possui esta forte conotação sexual, devido à continuidade entre carne humana e carne animal. Em consonância com esta ideia, Carlos Antunes dos Santos afirma: “A carne pode despertar apetite ou excitação, mas continua sendo carne”.<sup>27</sup>

Na divisão do trabalho familiar, é a mãe ou a mulher que produz a refeição. O domínio culinário é feminino e, para Gilberto Freyre, o saber culinário familiar e sua transmissão foram considerados como uma espécie de maçonaria das mulheres.<sup>28</sup> Em nossa pesquisa, este tipo de “maçonaria” é mesmo dos homens, pois as receitas da Padaria foram transmitidas de pai para filho e deste para seu neto. Freyre também se refere ao espaço doméstico enquanto, neste trabalho, o espaço da cozinha é o profissional. Quando falamos em panificação profissional, geralmente falamos sobre o sexo masculino.

Ainda sobre gênero e cozinhar, Luce Giard nos revela o que para ela simboliza a transmissão culinária, expressando seu prazer pelo cozinhar e equiparando-o ao prazer pelo escrever. A autora tenta explicar as possíveis razões que a levam a reproduzir o que lhe foi repassado, talvez pela tentativa de restituição destes saberes, transmitidos às mulheres, que gratuitamente foram-lhe ofertados por suas antecessoras, às “mulheres de sua vida”. Em sua reflexão, expressa o desejo de “que a lenta memorização de seus gestos na cozinha me

---

26. WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. 1986, p. 107-108.

27. SANTOS, Carlos R. A. dos. Por uma história da alimentação. 1997, p. 159.

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

insuflasse as palavras que lhe serão fiéis, que o poema das palavras traduzisse o dos gestos, que às receitas escritas de vocês e aos sabores correspondesse uma escrita de palavras e de letras". Ela completa seu pensamento, afirmando que as memórias destas mulheres ficarão vivas pela manutenção desta transmissão culinária: "Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês."<sup>29</sup> Para Luce Giard, as lembranças de sua mãe e avó virão à tona toda vez que ela estiver cozinhando. A memória de suas antecessoras estará sempre viva e presente quando ela transformar o alimento (ou mantimento) em comida.

Outra autora, Nina Horta, revela ter aprendido a cozinhar mais perto dos livros do que do fogão. "O que é mau, pois corta o entendimento verdadeiro do que acontece dentro da panela." Segundo ela, preferiria ter tido o compromisso com o passado, pois "deveria ser boa e produtiva a sabedoria compartilhada de mãe para filha, de geração em geração, sabedoria nutrida pela repetição e que no processo de se repetir se transformava em tradição."<sup>30</sup>

Apesar de Luce Giard remeter suas lembranças da cozinha às mulheres, ela acredita que não exista uma natureza feminina imanente e estável que destinaria as mulheres aos trabalhos domésticos, incluindo o monopólio da cozinha. Desde que a Europa do século XVI descobriu culturas diferentes, "a história e a antropologia nos fizeram ver que a distribuição do trabalho entre os dois sexos, os ritos de iniciação, os regimes alimentares

---

29. GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 215.

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

ou as assim chamadas ‘técnicas do corpo’ [...] dependem da ordem cultural local e conseqüentemente podem mudar”.<sup>31</sup>

Estas mudanças podem ser observadas em diferentes temporalidades. Se, no passado, o cozinhar era um ato estritamente feminino, hoje esta prática está se tornando, cada vez mais, de domínio também masculino. A diferença é que para as mulheres, o que sempre foi uma obrigação, para os homens se tornou lazer. Os grandes *gourmets* e *chefs* são, em sua maioria, do sexo masculino. Luce Giard também pontua a diferença entre homens e mulheres na cozinha: “O que para as mulheres pode ser considerada uma atividade simples ou até um pouco tola, como despregar o crepe da frigideira, em alguns casos raros é elevada à excelência, ao extremo requinte, mas aí é questão dos *grands chefs*, que são homens é claro.”<sup>32</sup> Giard ironiza, pois, para muitas mulheres, o cozinhar também é uma forma de expressão artística. Porém o que para a maioria das mulheres é um ato do cotidiano, para estes homens, os *chefs de cuisine*, é uma atividade dotada de *glamour*.

Há diferença entre gastronomia, ou boa mesa, e a alimentação de todos os dias. A gastronomia, “a nova ciência do comer bem”,<sup>33</sup> é uma forma de arte que se adquire pelo cultivo permanente e intensivo dos sentidos, em primeiro lugar, do paladar. “Para o gastrônomo, qualquer alimento, qualquer bebida é pretexto para um fogo de artifícios de emoções.”<sup>34</sup>

Brillat-Savarin já escrevia que somente o homem de espírito sabia comer. Para ele, “os que se empanurraram ou se embriagam não sabem comer nem beber. A gastronomia é

---

31. GIARD, L. Cozinhar. 1996, p. 211.

32. Ibid, p. 219.

33. FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 667.

34. PITTE, R. **Gastronomia francesa**. 1993, p. 16.

um ato de nosso julgamento, pelo qual damos preferência às coisas que são agradáveis ao paladar em vez daquelas que não têm essa qualidade”.<sup>35</sup>

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

Devido ao seu alto grau de ritualização e seu investimento afetivo, as atividades culinárias constituem-se em momentos de felicidade, prazer e invenção. Exigem tanta inteligência, sensibilidade, imaginação e memória quantas outras atividades tradicionalmente ditas mais elevadas, como a música, a pintura ou a escrita. Talvez um dos motivos que façam com que a Padaria América seja descrita como sendo “tradicional” e colabore para que seus clientes antigos continuem frequentando-a, seja sua maneira artesanal de fazer seus pães, tortas, doces, bolachas, com o padeiro presente em todos os momentos da sua produção. Ou seja, o padeiro se confunde com o artesão, com o artista. Assim, reafirmamos a diferença de gastronomia para a alimentação de todos os dias, a gastronomia é uma expressão de arte.

A gastronomia está intimamente relacionada ao progresso da dietética. É o caso dos cozimentos rápidos, ligados à descoberta das vitaminas pelos nutricionistas ou a repentina valorização dos vegetais nos cardápios dos restaurantes, a diminuição do consumo de carnes gordas, de grandes quantidades de manteiga e açúcar.<sup>36</sup> A relação do

---

35. BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. 1995, p.15.

36. FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação**. 1998, p.18.

alimento com a saúde está se tornando cada vez mais estreita, pois novas pesquisas demonstram como a alimentação pode interferir no processo saúde-doença, tornando-nos mais imunes, ou, ao contrário, mais vulneráveis às enfermidades. Este é um dos motivos que levam as pessoas a desenvolverem novos hábitos alimentares ou adaptarem os antigos às novas tendências.

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

Apesar das novas tendências, o conteúdo da refeição é também sugestivo, pois à exceção de vegetarianos e macrobióticos, o componente central é quase sempre de origem animal. O cardápio de um restaurante divide-se entre "carnes", "frutos do mar" e "aves", sendo os vegetais e massas apresentados apenas como acompanhamentos.<sup>37</sup> Quando nós, nutricionistas, fazemos o planejamento de cardápios, primeiramente escolhemos a carne que fará parte da refeição para depois acrescentarmos as saladas e o que chamamos de "guarnição" ou acompanhamento, os legumes, as massas, os purês, as farofas.

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

---

37. WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino, 1986, p.110.



um ato de rebelião pública.<sup>38</sup> Atualmente, esta escolha, alimentos vegetais em substituição à carne, é comum, uma opção que nada tem a ver com política, mas sim com filosofia de vida, com religião ou com o cuidado à saúde. As carnes em geral são carregadas de toxinas, hormônios dados ao animal para seu crescimento ou liberados pelo mesmo na hora de seu abate, quando, ao pressentir sua morte, secreta uma grande quantidade de adrenalina.

A carne também pode constituir-se em critério para designar o estabelecimento do nível de vida de uma população. Os que não comem carne, se excluídos dos motivos citados, pertencem a uma categoria de baixa renda, devido ao elevado custo da carne, em comparação com outros alimentos. Mas, mesmo essa categoria, não abre mão da carne tão facilmente por ela significar *status* social e força. A falta da carne significaria fracasso, em seu trabalho e como chefe de casa. Para o trabalhador, que tem de levar suas refeições de casa, não pode haver falta da carne, e esta tem que estar visível, na marmita, por cima de todos os outros alimentos, feijão, arroz, macarrão. É a carne que traz saciedade, “dá sustança”. O que se come com a carne é considerado alimento fraco, “mistura”, por isso vem por baixo da carne.

Segundo Braudel, este atual significado de força que a carne carrega vem da Idade Moderna, quando havia duas humanidades, os raros comedores de carne e os inúmeros comedores de pão, de papas, de raízes, de tubérculos cozidos. Os “grandes homens”, os bravos, os guerreiros, eram designados por “comedores de carne”. Nestes encontrar-se-ia mais coragem do que naqueles que se contentavam com alimentos mais leves.<sup>39</sup>

---

38. SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação, 1997, p.159.

39. BRAUDEL, Fernand. O pão de cada dia. In: BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo**: Séculos XV-XVIII. As estruturas do cotidiano. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 92.

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

Se hoje a carne é imprescindível à mesa, durante toda a Antiguidade, a civilização mediterrânea foi o mundo do pão, das papas e dos bolos, com a carne ocupando um papel secundário. A carne revestia-se de uma importância ideológica e simbólica, estando presente somente em grandes ocasiões e festas, para estreitar os laços sociais entre os homens e entre homens e deuses, por meio de sacrifícios.<sup>40</sup>

Somente no século XX, o papel preponderante do pão foi substituído pela carne, como alimento sólido de base, em todas as classes sociais. Naquelas em que o trigo predominou, durante quarenta séculos, ele representou o principal suporte da existência humana, numa zona que compreende o Oriente Próximo, o Oriente Médio, a África do Norte, do Egito ao Marrocos, e a Europa inteira.<sup>41</sup> A sobrevivência dos seres humanos era assegurada pelo consumo de vinho, de pão e de “todas as outras coisas” que se comia com pão.<sup>42</sup>

Cada civilização teve seu cereal característico e o trigo, através do pão, é o alimento que define o Ocidente, assim como o arroz define o Oriente e o milho, a América Central,<sup>43</sup> e, incluímos aqui, a América do Sul. De todos os cereais panificáveis é o trigo que mais se presta à panificação. Dentro

---

40. FLANDRIN; MONTANARI. **História da alimentação**, 1998, p.122.

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

42. GRIECO, A. F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: FLANDRIN, Jean- Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 466.

43. Tratam deste assunto os seguintes autores: BRAUDEL, F. O pão de cada dia, 1995, p. 93; SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação, 1997, p.156 e SANTOS, S. de P. **O vinho, a vinha e a vida**. Porto Alegre: L&PM, 1995, p. 124.

da mitologia greco-romana, a deusa que simboliza a terra e estava intimamente ligada à colheita e à fertilidade era Ceres (Deméter). “Ela fixa as populações nômades, ensina-as a organizar-se, atrelar os animais, arar o solo, semear [...] colher, debulhar o trigo, armazenar, moer os grãos, transformá-los em farinha, e fazer o pão.”<sup>44</sup> Sua filha com Zeus (Júpiter), Core, simboliza os grãos e Ceres, a fartura, a ausência da fome.

O pão é o alimento mais difundido e conhecido de todos os tempos, presente em quase toda a trajetória da humanidade. Com uma carga simbólica significativa, o pão é o alimento do corpo e da alma. “O pão nosso de cada dia nos dai hoje”, enquanto santo e sagrado, não deve ser desperdiçado, e como símbolo do trabalho, não nos pode faltar. Para os cristãos, está associado a Jesus Cristo, quando este reuniu seus apóstolos para então se despedir de sua vida terrena, celebrou com uma ceia, na qual o pão recebeu o significado de “corpo” e quem comesse dele viveria eternamente - o Pão da Vida.

Se os alimentos podem trazer subsídios para definir uma classe social e econômica, o mesmo se dá com o pão. No Antigo Egito, onde encontramos o precursor do pão atual, o pão fermentado, media-se a riqueza das pessoas pelo consumo de pão e pela quantidade armazenada em suas despensas. Era tão significativo o consumo de pão no Egito que as “padarias” pertenciam ao Estado. A produção e a distribuição dos pães cabiam a altos funcionários. Usava-se também o pão em oferendas às divindades; nas tumbas, era colocado para ser consumido, quando o espírito do morto voltasse ao corpo.<sup>45</sup>

Também na Europa, no século XVIII, o pão dos ricos e o dos pobres era distinto. O dos pobres era o pão preto, feito com farinha considerada de menor qualidade, por ser mais integral e misturada com farinhas de outros cereais tidos como menos

---

44. CIVITA, Victor. (editor). **Mitologia**: Ceres, Ed. Abril, São Paulo, n. 9, 1973, p.82.

45. SANTOS, S. de P. **O vinho, a vinha e a vida**, 1995, p. 124.

nobres, cevada, centeio, aveia. O dos ricos era o pão branco, fofo, produzido com farinha branca, refinada, bem peneirada e pura. O pão preto constituía o essencial da alimentação camponesa. Nas vésperas da Revolução Francesa, o camponês não consumia o trigo e o pão branco era uma raridade. O trigo, considerado “cereal de luxo”, era reservado às crianças, à venda e às festas.

Naquela época, enquanto os mais pobres podiam consumir apenas o pão preto, os mais ricos tinham condições de optar pelo pão branco ou ainda um pão superior, o *pain mallet*, feito com a flor da farinha, a adição de leite e fermento de cerveja. Este era consumido em Paris, sobrepondo-se ao pão branco, o pão da rainha, do qual Maria de Médicis muito gostava. Em períodos de carestia, este tipo de pão era proibido de ser preparado, bem como se proibia o uso do “pó de empoar”, este feito à base de farinha e muito usado para as perucas.<sup>46</sup>

Segundo alguns autores,<sup>47</sup> a falta do trigo foi um dos principais fatores para a eclosão da Revolução Francesa. Não só na França, mas também em Roma, na época do império, o pão desempenhou um importante papel político, sendo distribuído gratuitamente ao povo e tornando conhecida a expressão *panem et circenses* (pão e circo).

No Brasil do século XVII, o pão de trigo era o eleito pelo imigrante português. Instalado na Bahia e em Pernambuco, o colono consumia o pão de trigo, cuja farinha vinha moída de Portugal. Quando os holandeses ocuparam a Paraíba, também constatou-se que “os ricos e os remediados” só consumiam pão de trigo, ao passo que a farinha de mandioca era utilizada para o pão dos pobres. Já os indígenas repudiavam a farinha de trigo por acharem indigesta, solicitando, quando em serviço

---

46. BRAUDEL, O pão de cada dia, 1995, p. 120.

47. Tratam deste assunto os autores: BRAUDEL, *Ibid.*, p. 93-126; e FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**, 1998, p. 409-413.

militar da Companhia das Índias Ocidentais, que lhes fosse oferecida a de mandioca.<sup>48</sup>

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

Se antes o pão preto era o pão dos pobres, hoje, a situação se inverte. Preparado com outros cereais, centeio, milho, aveia, e farinha mais integral, este é o preferido de algumas pessoas, por conter uma quantidade maior de fibras e menor de calorias, em relação ao pão branco, significando mais saúde e beleza. Hoje, beleza é significado do corpo magro, aquele que consome menos calorias. As fibras são responsáveis pelo carreamento de gorduras e manutenção do bom funcionamento do intestino, recomendadas para a prevenção de problemas cardiovasculares e digestivos. As pessoas que procuram o pão preto por esses motivos podem mesmo ser consideradas os “ricos” de hoje.

Embora não possamos afirmar ser esta a percepção dos proprietários da Padaria América, a broa de centeio é o pão procurado pelos seus clientes tradicionais, cuja demanda é atribuída a outros fatores, como demonstra o depoimento de Alfonso, um dos atuais proprietários:

A gente tem notado que [a clientela] é de uma classe média para média-alta. Mas vem cliente de todo padrão de vida. Clientes que a gente conhece e sabe que são de baixo poder aquisitivo, pegam o ônibus e vem pegar seu pão aqui. Tem clientes que moravam nas redondezas e se mudaram para o Boqueirão, etc. [...] Mas, também, se tem um feriado prolongado, a gente vê a diferença que

---

48. MELLO, Evaldo Cabral de. Nas fronteiras do paladar. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 2000. Caderno Mais! p. 7-10.

é enorme. Então, quer dizer, que esse pessoal desce para o litoral, devem ter casa lá. Uma sobra de pão!<sup>49</sup>

Eles procuram a broa de centeio da Padaria América por outros motivos que não os de saúde e beleza, nem os de distinção social. Em nosso trabalho, queremos entender o comprar, o comer e o fazer um determinado tipo de pão, ações repassadas de geração para geração e que hoje se tornam o diferencial da Padaria, objeto de nossa pesquisa.

## 1.4 A memória e a história oral

De acordo com Paul Thompson, a transmissão cultural entre gerações é tão antiga quanto a humanidade. Em contraste com as pretensões da cultura de representar a tradição através dos séculos, está a brevidade da vida humana, daí a ocorrência universal da transmissão da cultura entre gerações. O papel da família na transmissão cultural entre gerações é também antigo. Inclui não somente a transmissão da memória familiar, mas também da linguagem, da religião, da moradia, do nome, do território, dos valores e aspirações sociais, das visões de mundo, das habilidades domésticas.<sup>50</sup>

Para entendermos a tradição, a transmissão de cultura entre gerações como ocorre entre a família Engelhardt e seus clientes, precisamos entender as condições em que ocorre esta tradição e porque ela ainda se mantém. Com esse intento, fizemos uso de fontes impressas, revistas e jornais, encontrados na Biblioteca Pública e no arquivo da família Engelhardt, boa parte do qual, infelizmente, fora destruído devido a um incêndio,

---

49. ENGELHARDT, Alfonso Eduardo. **Entrevista**. Curitiba, 5 jun. 2000.

50. THOMPSON, P. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. **Ciências sociais hoje**, ANPOCS, 1993, p. 9.

em 1981.<sup>51</sup> O acesso a este arquivo familiar nos proporcionou a análise de documentos variados, como notas de débito da Padaria, fotografias, anotações de Bruda.

No que tange às receitas, pouca fonte foi encontrada pelo fato de Eduardo Engelhardt, o fundador da Padaria, não as ter deixado escritas. Seu filho Bruda aprendeu as receitas de Eduardo através da oralidade e do observar. Bruda então fazia as receitas “de cabeça”, tendo inventado algumas. Estas eram anotadas em “pedaços de papel de embrulho” e somente agora foram catalogadas.

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

Para responder a algumas de nossas questões, tornou-se indispensável produzirmos nossas fontes, por meio de depoimentos coletados em entrevistas, utilizando-nos dos métodos da história oral. Pela análise dos relatos da família Engelhardt e de seus clientes é que pudemos atingir nossos objetivos.

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

---

51. Este incêndio ocorreu na seção de produção da Padaria, devido a um curto-circuito. Cf: FOGO FOI AMEAÇA AO QUARTEIRÃO INTEIRO. **Tribuna do Paraná**, Curitiba, 30 jul. 1981; PANIFICADORA PEGOU FOGO. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 30 jul. 1981.

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

A história oral compartilha com o método histórico tradicional as diversas fases e etapas do exame histórico. De início, apresenta uma problemática inserindo-a em um projeto de pesquisa, depois desenvolve os procedimentos à constituição das fontes orais que se propôs produzir, realizando com o maior rigor possível ao controle e às críticas interna e externa da fonte constituída. Finalmente, passa-se à análise e interpretação.<sup>52</sup>

De acordo com Antônio César de Almeida SANTOS, ao utilizarmos a referida metodologia,

[...] estaremos procurando estabelecer o sentido (significado) do texto oral, como fazemos quando nos deparamos com uma documentação escrita. Em momento algum deve-se pensar em tomar o que é dito como uma verdade, ou como uma expressão objetiva da realidade. Toda a análise é um procedimento interpretativo e cabe ao pesquisador municiar-se de ferramentas que lhe permitam a realização de uma "leitura correta".<sup>53</sup>

O uso deste tipo de fonte ainda hoje sofre resistência, compreendida, por Paul Thompson, como uma resistência a novos métodos que a geração mais velha de historiadores tem, pois eles devem sempre deter as "rédeas" do conhecimento. A chegada de um novo método implicaria que estes não

---

52. LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, Marieta de M.; AMADO, Janaina. (org.). **Usos & abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Ed. da Fundação Getúlio Vargas, 1996. p. 16.

53. SANTOS, Antonio. C. de A. Curitiba: uma aproximação ao método de história oral. In: SEMINÁRIO DE HISTÓRIA URBANA, maio de 1994, Curitiba. (grifos no original).



mais comandariam todas as técnicas de sua profissão.<sup>54</sup> Para Gwyns Prins, há razões mais profundas, os historiadores vivem em sociedades alfabetizadas e inconscientemente tendem a desprezar a palavra falada.<sup>55</sup>

Outro ponto colocado em questão é em relação à subjetividade e à veracidade dos depoimentos. Este ponto é também ultrapassado, na medida em que sabemos que as subjetividades e as dúvidas quanto à veracidade também podem ser encontradas nos documentos escritos. Um aspecto alvo de críticas é quanto à memória individual ser mitológica, não confiável, incompatível, portanto, com a história, propriedade de instituições e historiadores profissionais. Se pensarmos desta forma, substituiremos a memória de milhões de indivíduos pela memória profissional de um grupo de historiadores ou pelas memórias institucionais.<sup>56</sup>

Para Philippe Joutard, os que contestam a fonte oral travam combates ultrapassados, pois

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

---

54. THOMPSON, P. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

55. PRINS, G. História oral. In: BURKE, P. (org.). **A escrita da história**. São Paulo: Ed. da Unesp, 1992, p.163.

56. PORTELLI, A. Memória e diálogo: desafios da história oral para a ideologia do século XXI. In: FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). **História oral**: desafios para o século XXI. Rio de Janeiro: Fiocruz, Casa de Oswaldo Cruz; CPDOC, Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 69.

a história oral é uma via de acesso privilegiada a uma história antropológica e deve continuar a sê-lo.<sup>57</sup>

O que alguns historiadores consideram como o ponto fraco da testemunha oral, as omissões, voluntárias ou não, suas deformações, suas lendas e seus mitos, para nós são tão úteis quanto as informações que se verificaram exatas. Elas nos introduzem ao ponto das representações da realidade que cada um faz e “são evidências de que agimos muito mais em função dessas representações do real que do próprio real.”<sup>58</sup>

São estas questões subjetivas, as quais permitem chegarmos ao mundo imaginário e simbólico dos indivíduos, que nos levaram a recorrer a esta metodologia, procurando entender o significado da Padaria e de seu pão para seus clientes e a família que o produz. Aventamos a possibilidade de que estes clientes, em sua maioria com ascendência alemã, não vão à Padaria apenas em busca de um pão como outro qualquer, mas também em busca das sensações, lembranças e identidade que este pão pode trazer.

Então, o desafio dos que trabalham com esta metodologia é mostrar, diferentemente do que é consagrado, que a memória não é apenas mitológica e não confiável, mas também um instrumento para garantir o direito às identidades.<sup>59</sup> O reforço das identidades locais ou regionais contrapõe-se à rápida globalização de uma comunidade mundial de pessoas que criam culturas e mudam culturas.

Acreditamos que um dos motivos para a perpetuação

---

57. JOUTARD, Philippe. Desafios à história oral para o século XXI. In: FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). **História Oral: desafios para o século XXI**. Rio de Janeiro: Fiocruz, Casa de Oswaldo Cruz; CPDOC, Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 34.

58. *Idem*.

59. FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). **História Oral: desafios para o século XXI**. Rio de Janeiro: Fiocruz, Casa de Oswaldo Cruz; CPDOC, Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 13.

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

[...] o recurso à memória pode possibilitar muito mais, à medida que permite descortinar situações conflitivas, discriminações, jogos de poder entre pessoas e grupos sociais e processos como o de construção de identidades, uma vez que memória e identidade se encontram imbricadas. Isso significa que o processo de memorização possibilita reconstruir e redefinir continuamente as identidades tanto individuais quanto coletivas.<sup>60</sup>

Por essas razões foi de suma importância para a pesquisa o uso das fontes orais, fornecendo informações preciosas que não poderíamos obter sem ela. “A opção pela memória se dá porque o que nos interessa são situações vividas, lembranças que, embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plena de significados.”<sup>61</sup>

Além disso, a metodologia em questão permite ultrapassar as individualidades, atingindo características grupais. Esta é a característica da chamada memória coletiva ou social, teorizada por Maurice Halbwachs. Em sua obra “A memória coletiva”, o autor estuda os “quadros sociais da

---

60. BERNARDO, T. **Memória em branco e negro**: olhares sobre São Paulo. São Paulo: EDUC; Ed. da Unesp, 1998, p. 30.

61. *Ibid.*, p. 29.

memória". Nessa linha de pesquisa, a memória individual não é suficiente para se lembrar ou reconhecer as lembranças. Para uma lembrança ser encontrada, é necessária a relação do sujeito com o grupo que participou da mesma. Se a lembrança é difícil de ser encontrada é por que deixamos há muito de nos relacionar com o grupo no qual a memória se conservava. Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta apenas que estes nos tragam seus depoimentos. É necessário que a nossa memória não tenha deixado de concordar com a memória dos outros e que exista contato entre ambas para que as lembranças que recordamos possam ser reconstruídas sobre um fundamento comum. Não é suficiente reconstruir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança.<sup>62</sup>

Ecléa Bosi reafirma Maurice Halbwachs dizendo que, na maior parte das vezes, lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado. A memória não é sonho, é trabalho.<sup>63</sup> Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é o mesmo acontecimento que experimentamos no passado, pois nós mudamos, pensamos de forma diferente, por termos aprendido coisas novas e passado por novas experiências. Ou seja, nossa percepção de realidade e de valores já não é mais a mesma.

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

---

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

63. BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembrança de velhos. São Paulo: T. A. Queirós, 1987, p. 55.

da pessoa, mas às relações interpessoais com as instituições sociais.

Só temos capacidade de lembrar quando nos colocamos sob o ponto de vista de um ou mais grupos e nos situamos novamente em uma ou mais correntes do pensamento coletivo. A memória do indivíduo então depende do seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a Igreja, com os grupos sociais afins. Se lembramos, é porque os outros, a situação presente nos faz lembrar. A memória da pessoa é amarrada à memória do grupo, e, esta última, à esfera da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade.<sup>64</sup>

As lembranças mais fáceis de vir à tona são as lembranças de domínio comum, onde elas são do conhecimento do grupo com o qual interagimos. É por podermos nos apoiar na memória dos outros que somos capazes, a qualquer momento, de lembrar algo. Não podemos lembrar à vontade de alguns fatos porque estes não são de domínio comum, não pertencem aos outros, só a nós. Por isso, são os mais difíceis de lembrar. As lembranças que são mais fáceis de encontrar são aquelas que estão sempre ao nosso alcance, por se conservar em grupos sociais aos quais fazemos parte. Segundo Myriam Lins de Barros, a compreensão comum dos símbolos e dos significados e a comunhão de noções que compartilhamos com os membros do grupo social definem o caráter social das memórias individuais.<sup>65</sup>

Para captar estas memórias, utilizamos em nossa pesquisa a entrevista, gravada por um gravador sonoro, denominada de “momento da comunicação”. Por meio das entrevistas, obtivemos os depoimentos, os relatos ofertados pelos depoentes, muito embora sejam relatos de colóquios

---

64. HALBWACHS, M. **A memória coletiva**, 1990, p. 34-36.

65. BARROS, Myriam M. L. de. Memória e família. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 30.

específicos. A entrevista, então, se torna dirigida para o assunto pesquisado.

Assim sendo, foram desenvolvidas entrevistas primeiramente com membros da família Engelhardt: Alfonso Eduardo Engelhardt (Alfonso), neto do fundador e dono da Padaria juntamente com os filhos;<sup>66</sup> Eduardo Henrique Engelhardt (Eduardo Henrique), bisneto do fundador e atual membro da família que permanece como padeiro; Waldemar Arthur Engelhardt (Waldemar), sobrinho do fundador; e Lindamir Gumz Lechenakoski (Lindamir), caixa da Padaria desde 1960. Estas pessoas formam o grupo ao qual denominamos “Família América”.

Posteriormente, foram realizadas entrevistas com clientes. Por meio da análise de relatos dos primeiros depoentes, os pertencentes à “Família América”, fomos levados a perceber a ocorrência de clientelas distintas, a que comparecia durante a semana e a que vinha apenas no sábado. “[...] nós temos clientes que vêm todo dia e temos clientes que só vêm aos sábados. Por exemplo, a nossa clientela de sábado é diferente da freguesia do dia de semana. É completamente diferente.”<sup>67</sup> Eduardo conta que este cliente geralmente mora mais longe, por isso, aos sábados, ele pode despende de um tempo maior, deslocando-se até a Padaria:

É um cliente que às vezes compra mais de uma broa, para deixar durante a semana, para congelar e para ter durante a semana. É um cliente que admira mais doces, cuques e outras especiarias também. São os descendentes também. Existe até uma tradição. Porque são fregueses que se encontram, amigos que se encontram na fila da padaria, aquela coisa assim. E

---

66. Alfonso tem 80% da Padaria e seus filhos Eduardo Henrique e Andréa 10% cada um.

67. ENGELHARDT, Eduardo Henrique. **Entrevista**. Curitiba, 7 ago. 2000.

começam a bater papo na fila da padaria. Então virou um programa de sábado: vamos na América comprar o pão.

Em relação a esses clientes, Lindamir comenta: “Aqueles lá você pode olhar que são tudo freguês antigo. Quando não vem a mãe vem o filho, quando não vem o filho vem o neto...”<sup>68</sup> Lindamir também afirma que vários deles compram pão para toda a semana:

Eles põem no freezer e tem alguns que guardam num sacão. Sabe, esses alemães antigos, eles gostam do pão amanhecido. Que nem minha tia, minha tia fazia, por exemplo, o pão no sábado e ia até no outro sábado. E aqui são os nossos fregueses. Se dia de semana, vamos contar que vendam 1000 broas, no sábado vendem 2000.<sup>69</sup>

O que esses fregueses compram também é diferenciado. Os clientes que vêm durante a semana, que são “os brasileiros”, “os tradicionais de hoje”, segundo Lindamir, compram o pão francês e o querem “fresquinho, torrquinho, quentinho na hora. Não só o pão francês, mas também as broas, eles as querem quentinha.”.

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

Depois do conhecimento da distinção entre os clientes, optamos por trabalhar com o grupo que comparece à Padaria,

---

68. LECHENAKOSKI, Lindamir Gumz. **Entrevista**. Curitiba, 4 ago. 2000.

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

por tradição. Este grupo foi nomeado “clientes tradicionais”. Dentro dessa clientela, selecionamos algumas pessoas e foi Lindamir quem nos ajudou na tarefa. Segundo Eduardo Henrique, ela era a pessoa mais apropriada para esta função: “Lindamir, que não faz parte da família e tudo, mas que está no caixa há tantos anos, ela sabe quem é cliente e quem não é.”. Com seus quase quarenta anos de Padaria, pode nos apontar os clientes tradicionais. Ela dizia: “Aquele ali, vinha a mãe agora é ele quem vem...”; “Aquele senhor vem desde que eu comecei a trabalhar aqui...”; “Aquela senhora ali, vinha com o pai.”.

Consideramos tradicionais aqueles clientes que viram seus pais, tios e avós frequentando a Padaria em busca da broa de centeio e hoje mantêm esta tradição. A maioria é descendente de alemães, porém, existem também os descendentes de ucranianos, austríacos, poloneses, portugueses, italianos. Dentro da categoria “clientes tradicionais” estão inclusos aqueles que conheceram a Padaria por si mesmos, ainda a frequentam e estão transmitindo esta tradição aos seus filhos e netos. Entre eles estão imigrantes alemães e europeus da chamada “grande imigração”, que compreende o período de 1850-1940 e alemães e europeus, em geral, que vieram para Curitiba depois desse período. Eles vão até a Padaria primeiramente em busca de um pão específico, a broa de centeio. Cada um tem seu outro pão, doce ou torta preferidos que também são comprados no mesmo local. Esses clientes, em sua maioria, procuram a Padaria nos finais de semana, pois muitos moram em bairros distantes ou porque consideram este o dia apropriado para comprar a “broa do Engelhardt.”<sup>70</sup>

Entre esses, foram selecionados clientes de diversas faixas etárias (dos 20 aos 80 anos), homens e mulheres. Dentre nossos depoentes temos exemplo de: descendentes de europeus (alemães em sua maioria); imigrantes alemães (um);

---

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



europeus que vieram morar em Curitiba (um). Optamos por diversificar a categoria para demonstrar a atuação da tradição em homens e mulheres, jovens e velhos.

O conjunto destes depoentes é formado por D. Carmem, D. Elfi, Sr. Ivo, Sr. Walter, Aline, Jaqueline, Petra e Hyzir.<sup>71</sup> Destes clientes, apenas três não foram indicados por Lindamir: Jaqueline, Aline e Carmem. A primeira é filha de um cliente, Sr. Ivo, e escolhida por acharmos interessante traçar paralelos entre as duas gerações e suas formas de entender a tradição. Aline foi selecionada por sua idade e por sabermos que fazia parte da chamada 'clientela tradicional'. D. Carmem foi selecionada após a análise das poucas fontes escritas da Padaria, quando percebemos que seu nome estava relacionado a algumas destas, notas de débito de compra datadas de 1927, 1933 e 1943-1947. Os trechos escolhidos dos depoimentos foram editados e as transcrições, em sua íntegra, estão de posse da autora deste trabalho.

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

No segundo capítulo, fazemos um passeio pela literatura, trazendo as obras de Marcel Proust, Isabel Allende, Luce Giard, Raquel de Queiroz, Nina Horta, as quais nos forneceram ferramentas para discutirmos sobre as lembranças despertadas pela comida. Analisamos os depoimentos dos clientes, em especial seus sentimentos e emoções, e discutimos então sobre a identidade que pode ser afirmada e reestruturada pela comida. Abordamos as mudanças ocorridas na Padaria

---

71. Mais detalhes sobre os entrevistados, cf. Anexo 1.

durante estes anos de atividade e sua repercussão entre os clientes tradicionais. Em contrapartida, também tratamos das permanências e do conservadorismo da família Engelhardt, em busca da qualidade em sua produção.

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

## 2. PADARIA AMÉRICA

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

Como Friedrich Eduard, cerca de 57 milhões de europeus partiram para a América, durante todo século XIX, para se estabelecer e começar uma nova vida. Camponeses, artífices, trabalhadores assalariados e intelectuais, discriminados, religiosa ou politicamente, vieram para o Novo Mundo, iniciando um novo capítulo na história social. Uma intensa propaganda havia sido realizada com a intenção de atrair mão de obra, para produção agrícola e indústria nascente, e ocupar territórios.<sup>72</sup>

No Paraná, a política desenvolvida por Adolpho Lamenha Lins, a partir de 1875, solidificou o processo imigratório, permitindo a vinda de muitos imigrantes alemães para Curitiba e seus arredores. Instalados em chácaras, mas mostrando a tendência de ocupar o centro da cidade, os alemães foram os primeiros imigrantes, fora os portugueses, a se instalarem no Paraná.<sup>73</sup>

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

---

72. MAGALHÃES, M. B. **Pangermanismo e nazismo**: a trajetória alemã rumo ao Brasil. Campinas, SP: Unicamp/FAPESP, 1998, p. 19.

73. WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba: Ed. dos Professores, 1968, p. 113.

No final do século XIX, os colonos abasteciam a cidade com milho, feijão, batata, frutas, ovos e aves. Os poloneses continuavam na vida rural enquanto os alemães já estavam se estabelecendo no comércio dentro do quadro urbano, “chamando a si a freguezia dos verdadeiros colonos, e por outro lado fazendo industriaes, - cervejeiros, ferreiros, carpinteiros, salsicheiros, ferradores, constructores de carros, estalajadeiros, padeiros, açougueiros, etc.”<sup>74</sup>

Para Nestor Vítor dos Santos, as ruas mais comerciais da cidade, no final do século XIX e início do século XX, eram a Rua Fechada (depois José Bonifácio), a Rua XV de Novembro (Rua das Flores), a antiga Praça de Pedro II, que era vulgarmente conhecida como Pátio da Matriz (Praça Tiradentes), a Rua do Riachuelo, os arredores do mercado e trechos da Rua Aquidaban (atual Emiliano Perneta). Ali se acomodavam carroças de russos e polacos, estes falando seus idiomas em frente às casas de comércio alemãs. Sabia-se que eram alemãs pelos seus letreiros, pelos donos das lojas ou pela arquitetura de suas construções, pois o próprio aspecto físico da cidade foi se modificando por influência destes imigrantes, muitos mestres de obras e pedreiros,<sup>75</sup> como Friedrich Eduard. Na construção das casas de madeira, observava-se a influência dos alemães pela presença de sótãos, das áreas, dos “lambrequins” e dos gradis de madeira, características possíveis de serem ainda observadas em muitas residências.

Também por influência desses iniciou-se o consumo de cerveja e “as cervejarias e as salsicharias abundavam, ostentando-se sobre o balcão e nos mostradores destas últimas o porco fresco ou sem sal, as carnes fumadas, as linguças ou salsichões”.<sup>76</sup>

---

74. SANTOS, N. V. dos. **A terra do futuro**: impressões do Paraná. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, 1913, p. 99.

75. SANTOS, N. V. dos. **A terra do futuro**, 1913, p. 100-106.

76. *Ibid.*, p. 106.

Friedrich Eduard Engelhardt foi um dos imigrantes donos de cervejaria. Depois de sofrer um acidente na construção da Igreja Matriz, quebrando o braço e algumas costelas, teve que mudar de profissão e, em 1885, abriu a “Cervejaria Glória”. Também por causa desse acidente, juntamente com outros alemães, teve a ideia de organizar uma associação que pudesse auxiliar os imigrantes alemães radicados em Curitiba. Fundaram, então, em 17 de julho de 1884, a *Handwerker-Unterstützungs-Verein*, atual Sociedade Rio Branco, da qual Eduard foi seu primeiro presidente.<sup>77</sup>

As sociedades alemãs eram o ponto de encontro de alemães e brasileiros, onde ocorriam bailes sem muito luxo. Os imigrantes alemães se mantinham em um grupo mais fechado, tentando preservar sua identidade étnica: as crianças, filhos de imigrantes alemães, estudavam em escolas alemãs; os jornais que circulavam entre eles eram também alemães e comunicavam-se entre em si em seu idioma. Muitos, mesmo depois de idosos, não falavam o português.

A vida de então seria pouco dispendiosa, compravam-se gêneros alimentícios, como carne verde, aves, ovos, hortaliças, manteiga, queijo, farinha de milho, por valores ínfimos. “Até a gente mais pobre era fácil prover-se de pão à vontade, porque já se introduzia na alimentação nacional a enorme e barata brôa de centeio, fabricada nas padarias alemãs.”<sup>78</sup>

Em Curitiba, na segunda metade do século XIX, multiplicaram-se as padarias, geralmente de propriedades de estrangeiros. Segundo Carlos Antunes dos Santos, este estrangeiro que emergia no ofício de padeiro era o alemão

---

77. SOCIEDADE RIO BRANCO. In: Dicionário Histórico-biográfico do Estado do Paraná. Curitiba: Livraria do Chain; Banco do Estado do Paraná, 1991, p. 471-472. Esta sociedade tinha por objetivo principal auxiliar economicamente seus sócios, quase todos artesãos, em caso de doença, acidente ou morte. A residência de Eduard F. Engelhardt situada na Rua São Francisco foi a primeira sede da sociedade que depois, em 1892, adquiriu terreno à Rua Carlos de Carvalho.

78. SANTOS, N. V. dos. **A terra do futuro**, 1913, p. 107.

e a expansão das padarias nos centros urbanos se deve à introdução de um novo costume, o de comprar o pão nas padarias, pois antes esta produção era caseira. O pão então passou a constituir-se alimento indispensável ao conjunto da população.<sup>79</sup>

Magnus Roberto de Melo Pereira, ao abordar aspectos da sociedade paranaense, afirma que:

No último quartel do século XIX, o hábito de comprar pães e broas nas padarias já era generalizado. O pão passou a ser visto como um alimento 'indispensável a todas as classes' [...] O tabelamento de preços foi resultado de um entendimento entre os diversos padeiros da cidade, quase todos de origem alemã.<sup>80</sup>

O preço a ser cobrado pelo pão fora estabelecido por nove padeiros, signatários de um abaixo-assinado, reivindicando um nivelamento de preços e declarando "que não troca[ria]m mais o pão do dia anterior". Assinaram o documento: Gustavo Tenius, Roberto Lunkmos, Adolfo Weiss, Joaquim Duarte Silva Calado, Peter Martoin Petersen, Francisco Loenert, Guilherme José Corrêa, Adolfo Muller, Fernando Scheneider.<sup>81</sup>

## 2.1 Um marco em 1913

O filho de Friedrich Eduard Engelhardt recebeu um dos nomes paternos, Eduardo Engelhardt. Este, depois de trabalhar na cervejaria de seu pai, procurou seguir o ofício de padeiro,

---

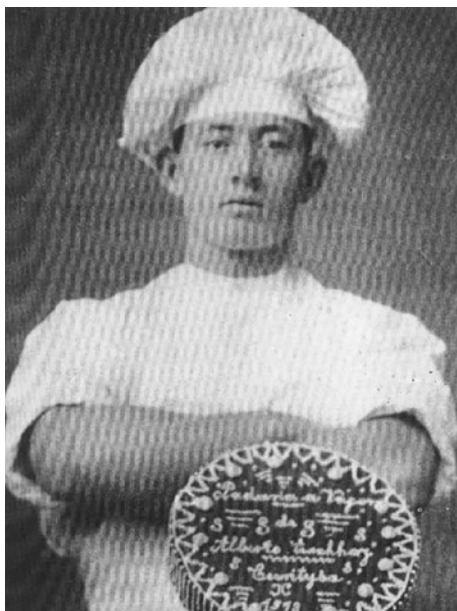
79. SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**, 1995, p. 107.

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

81. SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**, 1995, p. 150.

aos 14 anos, em uma grande padaria de Curitiba,<sup>82</sup> até que, em 1913, montou sua própria padaria. Hoje, apontando para a fotografia de seu avô, pendurada na parede, seu neto relata as memórias familiares: “Inclusive ali é um bolo que ele fez. Um marco em 1913.”.

Figura 1 – Um marco em 1913



Eduardo Engelhardt com um bolo feito na padaria de seu amigo. Sobre o bolo, “Padaria a vapor de Alberto Eschholtz - Curitiba, 1913”

FONTE: Acervo da Padaria América

---

82. Segundo depoimento, seria a padaria Batel pertencente a Guilherme Bürguel. ENGELHARDT, Waldemar Arthur. **Entrevista**. Curitiba, 10 ago. 2000. O início da entrevista não pode ser gravado, tendo sido feitas apenas algumas anotações.

A Padaria América, objeto de nossa pesquisa, foi fundada na Rua Sete de Setembro esquina com a Rua Alferes Poli. À época, era também considerada um armazém e conhecida como “armazém de secos e molhados da D. Elza” - a esposa de Eduardo que trabalhava no balcão. Ela dedicou 43 anos de sua vida como vendedora da Padaria e, segundo Lindamir, “até hoje pedem a broa da Dona Elza”.

A Padaria ficava ao lado da Cervejaria Glória, propriedade do pai de Eduardo e fornecedora do fermento para a fabricação dos pães. Segundo o sobrinho do fundador, em frente a esta havia uma outra padaria chamada “Wulkov” e, para evitar a concorrência, o estabelecimento comercial mudou de lugar. Ela ficava situada na região sul da cidade, uma região pouco urbanizada. Um ano depois, em 1914, a Padaria foi transferida para a Rua Trajano Reis, - na época Rua América, daí o nome dado ao estabelecimento - esquina com a Rua Paula Gomes, na região norte de Curitiba, atual bairro São Francisco. Na região, ficava o comércio da cidade; a Rua Treze de Maio, então chamada “dos Alemães”; as igrejas luteranas; a *Verein Deutscher Sängerbund*, atual Clube Concórdia; e os fregueses da Padaria, os imigrantes alemães.

Em 1915, a “Cervejaria Glória” fechou e foi necessário que se procurasse bom fermento. Primeiramente escolheram a “Cervejaria Atlântica” como fornecedora, mas, considerando a má qualidade do produto, trocaram para a “Cervejaria Providência”. Mais tarde, foram realizadas experiências, em um “pequeno laboratório”, visando a produzir um fermento próprio e adequado para sua produção: um pouco de fermento de cerveja e fermento de batata. A partir daí, a Padaria prosperou e se firmou.

No ano da fundação da Padaria América (1913), o presidente do Estado do Paraná era Carlos Cavalcanti e sua capital, administrada por Cândido Ferreira de Abreu, contava com 60 mil habitantes. Nesse ano, instalaram-se os bondes



elétricos em Curitiba<sup>83</sup> e iniciou-se o funcionamento da “Universidade do Paraná”. A erva-mate e a madeira ainda eram a fonte da economia paranaense e, por se tratar da capital do Estado,

o desenvolvimento capitalista passava a exigir uma cidade que oferecesse serviços, que concentrasse as unidades produtivas, que congregasse um mercado consumidor e que organizasse e disciplinasse uma massa trabalhadora. [...] A palavra de ordem era tratar de esquecer, o mais rápido possível, um passado colonial marcado pela pacatez.<sup>84</sup>

O prefeito Cândido Ferreira de Abreu promoveu uma reforma urbana que, segundo Rafael Augustus Sêga, fazia-se necessária em virtude da presença dos novos habitantes da capital, os imigrantes. A mão de obra imigrante, não totalmente aproveitada, fazia com que o excedente se concentrasse na capital, causando preocupações. Na leitura das representações da cidade, este contingente estaria “sujeito à vadiagem”.<sup>85</sup>

A esta pesquisa do historiador sobre o início do século XX podemos contrapor a visão de Nestor Vítor dos Santos, intelectual que vivenciou a referida época. Em sua obra lançada em 1913, Nestor Vítor afirma que a fartura observada no final do século XIX e os bons preços já eram coisas do “século passado”. As carroças que tomavam o comércio já não eram mais vistas, e a explicação que se dava era que isto ocorria

---

83. Segundo Heitor Borges de Macedo, em sua obra **Rememorando Curitiba**: nos tempos dos bondinhos de burros, a população não recebeu bem a chegada deste novo tipo de locomoção. Os bondes puxados por burros mantiveram-se em atividade durante 25 anos.

84. SÊGA, R. A. **Melhoramentos da capital**: a reestruturação do quadro urbano de Curitiba durante a gestão do prefeito Cândido de Abreu. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996.

85. *Idem*.

como consequência da instalação das estradas de ferro. O autor também nos conta sobre sua admiração quando se deparou com tantos edifícios, segundo ele, “modernos” e que já não tinham aparência da arquitetura alemã, pois italianos também estavam na disputa do ofício de mestre de obras. Sobre a elegância de homens e mulheres, afirma que já não exibiam característica “provinciana”, ao contrário,

estes estavam ganhando outro andar, outra attitude, muito mais cidadã que de outr’ora. Sensível melhora no vestir masculino, e todos de barba feita, como no domingo antigamente. [...] E eu notava que os cumprimentos agora já eram mais comedidos e sobretudo menos familiares.<sup>86</sup>

Segundo Antônio César de Almeida Santos, outros intelectuais falavam a respeito da cidade e de seu progresso no início do século XX. Já se ofereciam diversos produtos manufaturados para o consumo da população e motores a vapor movimentavam as fábricas. As ruas centrais da cidade estavam sendo pavimentadas e a iluminação era feita a partir de energia elétrica. Também já havia água encanada.<sup>87</sup>

Alfonso, neto do fundador da Padaria América, comenta sobre os acontecimentos presenciados durante a Primeira Guerra Mundial. Segundo ele, a guerra não teria influenciado muito na produção da Padaria, pois esta estava no seu início de funcionamento. Talvez, naquele momento, as diferenças étnicas não se manifestassem de forma tão explícita,<sup>88</sup> ou outros fatores poderiam ter contribuído para as afirmações de Alfonso:

---

86. SANTOS, N. V. dos. **A terra do futuro**, 1913, p. 122.

87. SANTOS, A. C. de A. **Memórias e cidade**, 1999, p. 60.

88. BOSCHILIA, Roseli. **O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial**. BOLETIM Informativo da Casa Romário Martins. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 22, n. 107, outubro, 1995. p. 59.

A gente conseguiu passar tudo desde 1913. Em 1913 é a época da 1ª Guerra Mundial. Você vê, é uma série de dificuldades e tal. Depois de 1913 até a época de hoje, quantas revoluções passaram, essas coisas todas. Revoluções de vinte e não sei o quê, não me lembro o ano; na década de trinta, a revolução no tempo do Getúlio, e essas coisas todas; revolução de 64... E crise, e mudança de moeda e tudo. E nós estamos aí. Então sei lá... Isso aí pra mim é um... é um... Como é que se diz? É um ponto de referência. Você vê aí quanta indústria que montou. Aí se tornaram uma potência e depois faliram. Não aguentaram a crise. E nós aí, estamos fazendo pão desde 1913, entende? Com dificuldades e tudo, mas estamos aí. Estamos trabalhando, estamos dando emprego, estamos gerando emprego. Mais do que muita multinacional por aí. Que nem onde eu moro: tem uma multinacional alemã, uma enorme de uma indústria. Hoje deve ter, no máximo, uns 40 funcionários. E eu, com uma padariazinha, tenho 30. Entende?

Em 1928, a Padaria América mudou-se novamente, desta vez para o local de onde não mais saiu, a Rua Trajano Reis, esquina com a Presidente Carlos Cavalcanti, uma construção de 200 metros quadrados, na qual trabalhavam três funcionários.

A partir de 1930, além de um aumento constante do custo de vida, houve um aumento populacional causado pela chegada de famílias do interior do Paraná e de estados vizinhos, atraídos pelo mercado curitibano. Com isto, ocorreu a queda brusca de oferta de trabalho. Ao final desta década de 1930, Curitiba abrigava 140 mil habitantes e os limites do município não iam além dos bairros São Lourenço, São Casemiro do Taboão, Bacacheri, Guabirotuba, Portão, Vila Guaíra e Alto Cajuru, hoje, Jardim Botânico. O Paraná vivia um período de crescimento econômico, com novas estradas que

possibilitavam a circulação da produção agrícola.<sup>89</sup>

Ao iniciar o ano de 1942, antes mesmo de o Brasil declarar guerra à Alemanha, o “clima” da cidade já estava tenso. Mas foi depois de ataques alemães a navios mercantes brasileiros, em março de 1942, que a população curitibana se revoltou contra os países do Eixo e as pessoas oriundas daqueles países e/ou seus descendentes. Em represália aos torpedeamentos, o governo brasileiro passou a restringir atividades desses cidadãos, decretando a obrigatoriedade do ensino e do uso da língua portuguesa em todas as escolas; substituição, em lugares públicos, de nomes ligados aos países do Eixo; restrição a algumas associações, indústrias e comércios, considerados prejudiciais aos interesses nacionais. Estas medidas “interferiram diretamente no panorama da cidade e alteraram as relações entre seus habitantes.”<sup>90</sup>

O jornal *Gazeta do Povo*, do dia 19 de março de 1942, informou sobre um evento que reunira dez mil pessoas na Praça Osório para discutir sobre o nazismo e a integridade nacional, as quais “em seguida, saíram pelas ruas invadindo e depredando estabelecimentos comerciais, bancos, indústrias e clubes pertencentes a imigrantes alemães, italianos e japoneses.”<sup>91</sup>

Sr. Waldemar, sobrinho do fundador da Padaria América, confirma o fato e lembra que ocorreu no período em que ele servia o exército e morava e trabalhava na Padaria com seu tio Eduardo e primo Ewaldo, o Bruda. Segundo ele, em 1942, invadiram<sup>92</sup> o estabelecimento, quebraram alguma coisa e arrancaram a caixa registradora:

---

89. BOSCHILIA, Roseli. **O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial**, 1995, p. 5.

90. *Ibid*, p. 6.

91. *Idem*.

92. Sr. Waldemar fez questão de frisar que estas pessoas seriam judeus que moravam perto da Padaria: “Eu repito isto: estes que instigavam os brasileiros contra os germânicos descendentes de alemães.”. De seu ponto de vista, “só pode relatar sobre a história aquele que viveu a história.” (!).

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

O depoente relata que outros estabelecimentos de alemães também foram invadidos e depredados, como o açougue que se situava na esquina próxima à Padaria; a Sociedade Rio Branco; o Clube Concórdia, então Associação de Cantores. A Sociedade Garibaldi teria sido invadida depois da invasão à Panificadora, "destruíram tudo por dentro e inclusive jogaram um piano para fora, pelo balcão de cima" e a Casa de Eletricidade, de Alberto Bolliger, fora invadida por engano, pois seu dono era suíço. Ou seja, os estabelecimentos cujos proprietários tivessem ascendência ou fossem considerados alemães ou italianos teriam sido visados.

Em agosto de 1942, o governo declarou guerra ao Eixo. A vida na cidade já não seria mais a mesma. "Vizinhos de diferentes etnias, que antes tratavam relações cordiais, agora mal se cumprimentavam..."<sup>93</sup> Durante a fase em que perdurou a Segunda Guerra, a produção da Padaria foi prejudicada pelo clima de hostilidade na cidade e também pela falta de farinha de trigo.

---

93. BOSCHILIA, Roseli. **O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial**, 1995, p. 7.

Segundo Sr. Waldemar,

todas as panificadoras passaram por dificuldades por causa da falta de trigo. Com a guerra, o trigo vinha dos Estados Unidos e do Canadá.<sup>94</sup> O trigo vinha e era distribuído quase como que pelo governo. Tinha muita gente interessada, intermediários. Então era fornecido em forma de cotas: vinha com menos peso, faltava, não tinha e, assim por diante. Eram vendidas com notas. A gente comprava 10 sacos de trigo, daqui a pouco aparecia notas de 15, 20 sacos.

Com a escassez de ingredientes e a carestia generalizada, não eram poucas as dificuldades enfrentadas para que o atendimento aos fregueses não fosse interrompido e estas podem ser percebidas no depoimento de Bruda, fornecido a Urban, em seu artigo, “O velho e o pão”:

No meio daquilo tudo, Bruda era encarregado de transportar, de carroça, os pães para os bairros mais distantes. “Eram verdadeiras viagens e, geralmente, os fregueses nem tinha dinheiro para pagar. Faziam isso com mercadorias”, recorda. Recebia-se mel, frios, e com eles, criavam-se receitas para utilizar essas matérias-primas em novas iguarias que enfeitavam o balcão de madeira escura da padaria.<sup>95</sup>

A partir de 1943, alguns produtos como o açúcar, carne, sal, manteiga e trigo passaram a faltar. Na entrevista acima citada, Bruda afirma ter havido “escassez de matéria-prima e sofremos boicote dos fornecedores”.<sup>96</sup> O racionamento da

---

94. De acordo com BOSCHILIA (*Ibid.*), o trigo era importado da Argentina.

95. Bruda em entrevista à URBAN, R. O velho e o pão. Paraná & Cia, 28 fev. 1998.

96. *Idem*

farinha de trigo e do açúcar ocasionou uma adaptação aos hábitos alimentares da população. Na falta de pão de trigo, comia-se broa de milho, batata assada ou polenta frita e, em substituição ao açúcar, usava-se mel, açúcar mascavo, leite condensado (caro e raro na época) e até mesmo balas caramelizadas, como as da marca Aymoré. Para se obter açúcar ou pão, enfrentavam-se longas filas, havendo necessidade de, muitas vezes, ter de acordar de madrugada para se obter o desejado.<sup>97</sup>

[...] Faltava mercadoria. Fazia-se o pão, a freguesia vinha buscar o pão, estranhos vinham buscar o pão, que não eram fregueses. Curitiba era menor. Mas, como estava faltando trigo em toda parte, vinham buscar lá. Os fregueses ficavam sem, então a gente tinha que guardar o pão para eles. [...] e veio pela primeira vez, uma coisa que ninguém conhecia: **inflação**...<sup>98</sup>

Mesmo após o final da guerra, a Padaria ficou um ano sem receber farinha de trigo e continuou a buscar alternativas para sua produção, como fabricar o pão de goma e polenta. Em 1947, a situação se normalizou, mas ainda faltava luz elétrica fazendo com que, muitas vezes, os padeiros amassassem o pão com as mãos.

Talvez os problemas enfrentados durante esse período levaram a família Engelhardt a viabilizar uma experiência patrocinada pela indústria de fermentos Fleischmann. Segundo relatos e anotações do arquivo familiar, a Padaria foi a primeira a realizar experiências com essa marca de fermento, na década de 1930.

---

97. BOSCHILIA, R. **O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial**, 1995, p. 35.

98. ENGELHARDT, W. Entrevista.

Figura 2 – Comemoração da experiência realizada com o fermento



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

Figura 3 - Comemoração da segunda experiência realizada com o fermento



Cerveja e pães para comemorar os bons resultados. Da esquerda para direita, sentados, Bruda é o primeiro e seu pai, Eduardo, o segundo. Fonte: Acervo da Padaria América (década de 1940)



Na década de 1940, outro experimento com o mesmo fermento. Houve também uma comemoração nas dependências da Padaria, com pessoas que haviam participado do processo. O momento foi saudado com pães e cerveja, dois símbolos dos hábitos alimentares dos colonos alemães.<sup>99</sup>

## **2.2 Bruda assume a Padaria**

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

Quando Bruda nasceu, em 1917, a Padaria ainda estava situada em seu endereço antigo, a uma quadra do local em que se estabeleceu definitivamente. Ele, juntamente com a família, morava nas dependências da Padaria e cresceu ajudando seu pai, Eduardo, até se casar. Por volta de nove anos já auxiliava seu pai, prestando alguns serviços e entregando sacolas de pão para clientes, durante o trajeto para a escola. Com dez anos de idade, aprendia as primeiras lições da profissão e, como seu pai, ele próprio fazia os pães e doces da Padaria.

Bruda casou-se em 12 de dezembro de 1943, com D. Lídia Kohls, e assumiu a Padaria em 1957, depois de seu pai ter sofrido um derrame cerebral. À frente dos negócios, Bruda voltou a morar em seu local de trabalho e, nesse mesmo ano, registrou a empresa como “Padaria América”.

Em reportagem do jornal “Gazeta do Povo”, sobre “o padeiro mais antigo da cidade”, fomos informados sobre o cotidiano de “Seu Bruda”:

---

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

Levantar bem cedo, vestir o avental branco, um gorro alto como se usava antigamente e preparar o pão para o consumo de milhares de curitibanos. O mais antigo padeiro em atividade na capital, Seu Bruda afirma que tem paixão pelo trabalho destacando: 'não dá para parar, senão fico doente'.<sup>100</sup>

Esse pensamento ele teria levado consigo, em seus 42 anos de trabalho. Durante todo esse tempo, Bruda só tirou férias por uma semana, para ir à praia onde sua família mantinha uma casa de veraneio.

Bruda faleceu em 1999, com 82 anos, na residência que era também o seu local de trabalho. Alfonso relata emocionado: "Meu pai nasceu e morreu dentro desta padaria. A vida dele era isto. Ele amava o que fazia.". Talvez por esta razão, pouco antes de seu falecimento, mesmo doente, ele ainda ia para o setor de produção fazer alguma massa, as mais leves, algum doce.

Em relação a essa produção, a reportagem acima citada a aponta como sendo diferenciada:

Muitas memórias [...] e algumas receitas guardadas a sete chaves que só ele conhece, é o que diferencia o 'Seu' Ewaldo [Bruda] de outros vinte mil padeiros do Paraná, cinco mil dos quais da região metropolitana de Curitiba". A padaria é a única da cidade que tem a receita original da torta "Aída", trazida da Alemanha por uma cliente de Eduardo. Feita com camadas tipo de pão-de-ló, creme de manteiga, nozes e chocolate, diz a estória que a especiaria tem este nome por ter sido presenteada ao compositor italiano Giuseppe Verdi (autor da ópera Aída,) por um padeiro alemão, inventor da receita.<sup>101</sup>

---

100. AOS 74 ANOS, 'Seu Bruda' é o padeiro mais antigo da cidade. Gazeta do Povo, Curitiba, 4 jul. 1992.

101. AOS 74 ANOS, 'Seu Bruda' é o padeiro mais antigo da cidade.

De acordo com as lembranças de Sr. Waldemar, esta torta começou a ser produzida em 1940. As nove camadas, de massa tipo pão de ló, são assadas separadamente para depois serem unidas com o recheio. Alfonso diz que só eles têm a receita: “Segundo me consta, foi uma das primeiras freguesas que trouxe a receita. [...] e essa torta ninguém faz aí. É uma torta muito trabalhosa, e hoje o pessoal... as coisas têm que ser mais rápidas.”. Para Lindamir, “só os fregueses antigos, só aqueles bem ‘antigão’ mesmo que conheciam a torta Aída.”. Ela afirma que, atualmente, ainda tem fregueses que não conhecem a torta e, por isso, agora estão começando a vendê-la aos pedaços. A cliente D. Elfi nos relata o que sabe sobre a torta:

A torta Aída... famosa... Ela é recheada. Tem vinte camadas de recheio [sic]. Ela é assada [...] pedaço por pedaço. Ela não é assada e depois cortada. Cada fatia é assada por si e depois é que eles juntam. Então, eles só aceitam encomenda dela, e geralmente pro Natal, que tem mais saída. E ela é tipo assim... seco. Mas recheada, eu acho que, com doce de leite. Não sei bem. Não consigo definir. Então eu acho interessante esse nome Aída. Não sei por quê. Porque eu sempre digo “é a ida ou é a volta [risos]”. [...] e daí quando chega o Natal, eles já têm um cartaz no balcão “só aceitamos encomenda da torta Aída até tal e tal dia”. Porque é muito trabalhosa. Imagina fazer folha por... fatia... como é que seria... bolachas, vamos dizer assim. Fininhas assim... Até que ela é bem alta. Você já viu ela, não é?<sup>102</sup>

Outra receita passada para a Padaria é o *pumpernikell*, uma espécie de broa pesada, assada em banho-maria, feita somente com grãos de cereais, água e pouca farinha de centeio – somente para dar liga –, vendida por quilo. Esta receita teria sido passada à Bruda por Hugo Windmüller, um

---

102. ELFI. **Entrevista**. Curitiba, 7 jun. 2001.

senhor naturalista, que se dedicava à alimentação macrobiótica e crudista (alimentos crus). Para Alfonso, “a origem dessas receitas é alemã. Daí alguma coisa ele [Bruda] foi adaptando daqui.” Eduardo Henrique, confirmando o depoimento de seu pai, tem a mesma percepção: “nem tudo é alemão. Tem muita coisa que veio daqui. Tem coisa italiana também...”.

As receitas tiveram que ser adaptadas aos hábitos alimentares da população curitibana, que era formada por pessoas de diversas origens, com culturas diferentes, de forma a aproveitar os produtos locais e satisfazer ao gosto tanto do alemão quanto de outros clientes, brasileiros ou não, mas com o gosto já mesclado pelas diversas culturas. Esta seria a “inovação”, apontada por Renato Ortiz, ou seja, o prato que vem de fora se adapta ao paladar local, sendo “sincretizado” segundo as regras culinárias vigentes.<sup>103</sup>

O aproveitamento dos produtos locais era realizado por Bruda e seu pai, como já foi comentado, à época da Segunda Guerra, quando Bruda recebia, pelos pães entregues, mel, frios e outro tipo de matéria-prima. Com estes produtos faziam-se novas especialidades.

A esposa de Bruda, D. Lídia, seguiu os passos da sogra, D. Elza, atendendo no balcão. Posteriormente começou também a gerenciar a Padaria.

Todas as compras era ela que fazia. E, naquela época, para você ter ideia, a gente vendia desde uma agulha até panelas de alumínio, porcelana... Tudo isso a gente vendia. Era padaria e armazém. Era armazém de “secos e molhados”. Então o que a pessoa queria... Até querosene nós vendíamos! Querosene à granel... por litro! O pessoal vinha com o litro aí e a gente vendia o querosene. Os cereais a gente vendia à granel aí. Então era outra época. É, deixa saudades... O povo era bem menos exigente do que hoje. O pessoal antigamente

---

103. ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo, 1994, p. 78.

[...] cada um que vinha comprar o pão vinha com a sua sacola. E hoje, não. Hoje o que você gasta com embalagens aí... E pensar que essas embalagens vão tudo para os lixões e não decompõe depois. Quantos anos precisa para decompor isso...<sup>104</sup>

A Padaria, na época do Natal, recebia imigrantes, alemães, austríacos, poloneses, e seus descendentes, que faziam do lugar o seu ponto de encontro, para lá assarem seus pães e bolachas, “como era costume em cidades da Europa”.<sup>105</sup> Alfonso fala sobre esse hábito:

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

Por meio destes relatos de Alfonso, sobre as transformações ocorridas em todos estes anos, percebemos que a Padaria onde ele viveu foi o palco de suas lembranças.

---

104. ENGELHARDT, A. E. **Entrevista**.

105. Bruda, em reportagem. Cf. PEREIRA, Ana Cristina. Padaria América completa 80 anos e é a mais antiga de Curitiba; as broas de centeio e integrais continuam sendo o carro-chefe. *Jornal do Estado*, Curitiba, 1º jul. 1993.

Sim, pois ali não era só o local de trabalho, mas também a moradia desta família. De acordo com Halbwachs, “não é na história apreendida, é na história vivida que se apóia a nossa lembrança”.<sup>106</sup> E, nas palavras de Myrian Lins de Barros,

No ato de lembrar nos servimos de campos de significados – os quadros sociais que nos servem de pontos de referência. As noções de tempo e de espaço, estruturantes dos quadros sociais da memória, são fundamentais para a rememoração do passado na medida em que as localizações espacial e temporal das lembranças são a essência da memória.<sup>107</sup>

Assim como Alfonso se valeu da Padaria, sua casa, para reconstruir suas lembranças de infância, sua contemporânea, a entrevistada Petra,<sup>108</sup> se serviu do mesmo cenário para o “despertar” de suas lembranças, permitindo-lhe recordar de tempos remotos, quando ainda estudava no Colégio Martinus,<sup>109</sup> dos produtos colocados à venda pela Padaria, das “bolinhas de chocolate com amendoim que a gente levava para casa [...] e a broa. A broa fresquinha, que é uma delícia.”.<sup>110</sup>

Na década de 1950, Curitiba passou por um processo de transformação urbana, por conta do centenário da emancipação política do Estado do Paraná, a ser comemorado em 1953. Para os festejos, muitas obras foram iniciadas, como o Teatro Guaíra, a Biblioteca Pública, o Centro Cívico. O prédio do Colégio Estadual do Paraná, inaugurado em 1950 pelo então

---

106. HALBWACHS, M. **A memória coletiva**, 1990, p. 60.

107. BARROS, M. M. L. *Memória e família*, 1989, p. 30.

108. Ambos nasceram em 1945.

109. Além de Petra, mais duas depoentes estudaram neste colégio. As três relatam suas infâncias e as vinculam ao Martinus e à Padaria. As três infâncias são em tempos diferentes: década de 1950 para Petra, década de 1960 para Jaqueline, década de 1980 para Aline.

110. PETRA. **Entrevista**. Curitiba, 13 jun. 2001.

presidente Eurico Gaspar Dutra, chegou a ser considerado o maior da América Latina. A construção fora erguida na Rua João Gualberto, com a desapropriação da “Chácara de nhá Laura” ou “Chácara da Glória”.<sup>111</sup>

D. Carmem relembra o dia da inauguração e compara a Curitiba de outrora com a atual: “Esses dias saiu uma reportagem sobre o Colégio Estadual, eu vi a fotografia e eu fui à inauguração. Mas eu não me lembrava que não tinha nada em volta, não tinha prédio nenhum... Tinha pinheiros em volta, tudo... E eu dizia: ‘Meu Deus! Como cresceu Curitiba! Credo...’.”<sup>112</sup>

Naquela época, Bruda também entregava os pães, mas não era mais de carroça como durante a Segunda Guerra. Sr. Walter é quem comenta:

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

## 2.3 Eduardo Henrique aprende com o avô o ofício de padeiro

Em 1992, com o falecimento da esposa Lídia, Bruda inicia os netos, filhos de Alfonso, na Padaria. Alfonso conta que não

---

111. STRAUBE, E. C. **O prédio do gymnásio: 1903-1910**. Curitiba: SEEC, 1990, p.12.

112. CARMEM. **Entrevista**. Curitiba, 18 set. 2001.

113. WALTER. **Entrevista**. Curitiba, 8 ago. 2001.

permanecia em Curitiba e que seu pai “se agarrou” nos netos, “ele queria que os netos continuassem isso.”. Reportagens realizadas com Bruda confirmam este desejo: “Eu aqui sou o sucessor de meu pai, e agora estou segurando meus netos pra ver se eles vão ser meus sucessores.”<sup>114</sup>. “Quero transmitir a eles aquilo que meu pai me ensinou.”<sup>115</sup>

A neta Andréa, continua o trabalho de sua avó, administrando a parte burocrática, enquanto o neto mais novo, Eduardo Henrique, aprendeu aos 17 anos, com o avô Bruda, o ofício de padeiro. “Eu fui [trabalhar com o avô] porque a gente percebia que ele não tinha mais condições de ficar sozinho. Não tinha mais saúde suficiente para isso. Daí eu larguei tudo [os estudos] e fui ajudar ele.”. A passagem do ofício se deu de uma forma natural, na medida em que este ajudava seu avô. O filho mais velho de Alfonso, Carlos Alberto, também trabalha no setor de produção.<sup>116</sup> Atualmente Andréa, Alfonso e Eduardo Henrique são sócios na Padaria.

As receitas e o modo de fazer são repassados de pai para filho e, deste, para seus netos. Quando Bruda faleceu, Alfonso e seus filhos passaram a administrar a Padaria como um todo e Eduardo Henrique assumiu a produção dos pães.

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

---

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

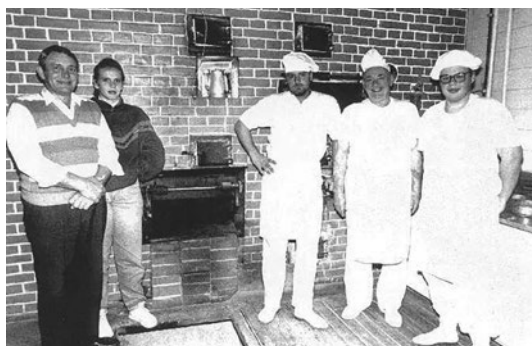
115. Bruda, em entrevista à PEREIRA, A. C. Padaria América completa 80 anos..., 1993.

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



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

Figura 4 – Família Engelhardt na produção



Fotografia colhida no setor de produção da Padaria. Da esquerda para direita: Alfonso, Andréa, Carlos Alberto, Bruda e Eduardo Henrique. Fonte: Acervo da Padaria América (Início de 1990)

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

os padrões de qualidade aplicados aqui.”<sup>117</sup>

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

Bruda demonstrava ser seu maior orgulho, o de manter sua clientela. “O que mais me emociona é que nossa clientela, formada por imigrantes e seus descendentes sempre foi fiel”.<sup>118</sup> E ainda, “Isto é até um fato curioso, a nossa clientela não é da redondeza, mas de outros bairros, alguns até bem distantes, e de outras cidades ou municípios de Curitiba, como Campo Largo e São José dos Pinhais”.<sup>119</sup>

As referências feitas por Bruda constituem-se na clientela-alvo de nossa pesquisa. O que foi por ele apontado como uma curiosidade impulsiona nossa tentativa de compreensão. Por que estes clientes, às vezes, se deslocam de tão longe em busca de um pão?

Um exemplo deste tipo de clientela e do seu apego pela Padaria que pesquisamos nos foi dado a perceber durante entrevista realizada com Alfonso. Um telefonema, atendido por sua filha, Andréa, fez com que esta interrompesse sua fala para nos contar:

Ligou um cliente agora lá de Salvador. Morava aqui, era cliente aqui, e foi para lá. E lá ele não acha pão bom para comprar! E daí ele ligou, para ver se a gente vende... Ele faz pão em casa. Pão de centeio, essas coisas não existe lá. Só pãozinho e, horrível o pão! Pão de sal que eles chamam, não sei qual é o nome.....

---

117. FRANCO, Ana Paula. História à mesa. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 31 jan. 1999.

118. URBAN, R. O velho e o pão, 1998.

119. MICHEL, N. Aprovado pelo imperador. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 3 out. 1993. Caderno Viver Bem, p. 13- 14.

Alfonso complementa: “Para eles lá é muito gostoso, mas para o nosso paladar, aí já é complicado.”. Andréa continua:

Diz que não tem padaria boa, não tem nenhum lugar que venda broas como ele estava acostumado a comer aqui. Ele é descendente de alemães também, então gosta dessas coisas. E daí ele ligou perguntando se não tem como a gente mandar uma receita de broa para ele fazer lá [risos]. Daí eu falei que ia ver...

Alfonso se lembra de outra cliente, que agora reside em Maceió: “Teve uma que ligou aquela vez, de Maceió, [...] tinha hotel lá, morou aqui em Curitiba e queria a receita de uma coisa. Nós mandamos uma receita de uma torta para ela.”. Andréa acrescenta: “Inclusive ele [o cliente de Salvador] falou que eles sempre fazem aquela torta que a gente deu a receita na ‘Gula’.<sup>120</sup> Aquela torta de maçã. Eles sempre fazem em casa aquela torta lá. E daí agora está pedindo a receita de mais aquela broa.”.

Andréa comentou que manda broas, de vez em quando, para um cliente em Sorocaba - São Paulo. Este cliente morava aqui em Curitiba e “volta e meia ele liga para mim e pede para eu mandar.”. Alfonso diz ser o *pumpernickel* e completa: “Você veja, o cliente mudou daqui e ele ainda está sentindo o gostinho”.

## **2.4 Hábitos alimentares: permanências e mudanças**

Nos pedidos de clientes, moradores em Salvador, Maceió e Sorocaba, pode ser identificada uma tentativa de preservação dos hábitos alimentares. Esses indivíduos teriam herdado tais hábitos por terem sido introduzidos em sua infância e tendem a se sentir identificados com os mesmos, com os “alimentos que

---

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

eles se habituaram a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida, cotidianamente.”<sup>121</sup>

Em consonância com o parecer de Luce Giard, Igor de Garine afirma que:

[ ] os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. A perpetuação do estilo alimentar original na vida cotidiana ou no calendário das festividades é uma prova da autenticidade e da coesão social e uma defesa contra as agressões externas, inclusive no caso da imigração.<sup>122</sup>

Esta perpetuação dos hábitos alimentares, no cotidiano ou em momentos festivos, se constitui em tradições culinárias que fazem com que o indivíduo se sinta inserido dentro de determinado contexto sociocultural, reafirmando sua identidade ou trazendo à tona sua memória através da comida. Luce Giard, ao referir-se aos velhinhos internados no asilo, os quais reclamam pelos seus antigos hábitos alimentares, ou aos forçados ao exílio, pela conjuntura política ou pela situação econômica, afirma que o fator que subsiste por mais tempo, como referência à cultura de origem, é a comida. “É uma maneira de mostrar a pertença a outro solo. [...] O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região da cidade ou do lugar em que nasceu.”<sup>123</sup> Ainda, segundo a autora:

[a sociedade] se utiliza de mecanismos internos para a seleção das diferentes possibilidades de padrões alimentares que são definidos pela oferta de produtos

---

121. GIARD, L. Cozinhar, 1996, p. 250.

122. GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades, 1987.

123. GIARD, L. Cozinhar, 1996, p. 250.

disponíveis e pelos recursos técnicos que possui. Neste sentido as potencialidades nutricionais de alguns alimentos são muitas vezes negligenciadas e substituídas por elementos que se destinam a outras satisfações, eminentemente simbólicas.<sup>124</sup>

Os relatos de Andréa sobre os clientes da Padaria América que foram morar em outras cidades brasileiras nos fazem concordar com os autores citados. São indivíduos que se dispõem a ligar para uma determinada padaria, situada em outra cidade, solicitando receitas. Neste sentido, a própria Andréa em sua intervenção já tece justificativas, dizendo que *lá não tem nenhum lugar que venda broas como ele estava acostumado a comer aqui*, ou ainda, *ele é descendente de alemães também*. O cliente, segundo Andréa, comenta que lá só tem “pão francês” para comprar, e o pão é horrível.

Na compreensão de Alfonso sobre o comentário do cliente, *para eles lá é muito gostoso, mas para o nosso paladar, aí já é complicado*. Ou seja, para aquela cultura, para aquela sociedade, aquele determinado tipo de pão é adequado. Já para a nossa cultura “curitibana”, para a nossa sociedade, para este determinado “paladar” não é um pão que satisfaz. Quando Alfonso se refere ao “nosso paladar”, ele se refere ao paladar do descendente de alemão ou europeu em geral, ou seja, o dele e de sua família bem como o do cliente da Padaria América. E acrescenta: *Você veja, o cliente mudou daqui e ele ainda está sentindo o gostinho*, numa alusão à permanência dos hábitos alimentares. Estas pessoas têm hábitos alimentares diferentes daqueles outros brasileiros. Um destes hábitos desta parcela de curitibanos é o *comer a broa de centeio da Padaria América*.

Se hoje broas, salsichas, batatas, cebolas são elementos típicos da alimentação de elevada porcentagem de curitibanos, se deve, na forma e na intensidade adotadas, aos estrangeiros

---

124. *Idem*.

para aqui imigrados. Também podemos observar a influência alemã sobre a alimentação dos curitibanos nos kuques cobertos com farofa, no pão de mel coberto com chocolate, nas tortas de frutas, no uso do mel, das compotas, da banha de porco.

No que tange à broa de centeio, este apego a ela ocorre pelo fato de por muito tempo o centeio, mais resistente e desenvolvendo-se facilmente nas terras mais pobres e em climas bastante frios, ter sido o cereal dominante na Europa. O recuo progressivo do centeio diante do trigo é uma das manifestações do melhoramento das técnicas agrícolas e do nível de vida no Ocidente.<sup>125</sup>

D. Elfi faz a seguinte observação:

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

A broa de centeio era o pão dos colonos, alemães, poloneses, ucranianos, pois, além de se constituir em um pão “típico” de seus países de origem, seu custo era baixo, como já foi comentado anteriormente. Em razão de ser o pão o principal alimento do colono, desenvolveram-se políticas de fomento à produção de trigo.<sup>126</sup> Com isto, esperava-se atrair os imigrantes, como lembra Carlos Roberto Antunes dos Santos:

A partir da promulgação da Lei de n. 939, o Presidente da Província do Paraná José Francisco Cardoso,

---

125. REVEL, J. **Um banquete de palavras**, 1996, p. 87.

126. Não podemos esquecer que o trigo era cereal fundamental para esta produção, pois, para fazer qualquer especialidade de pão, no mínimo, metade da farinha empregada, tem que ser de trigo.

em relatório apresentado à Assembléia Legislativa, manifestava a intenção de estimular a produção de trigo, para atrair ao colono, *cujo alimento principal é o pão*.<sup>127</sup>

Então, a partir da segunda metade do século XIX, iniciou-se uma campanha para a produção de trigo no Paraná, visando tentar diminuir a importação do mesmo. Já em 1855, a importância do trigo e suas vantagens sobre o milho podem ser percebidas no artigo do jornal O Dezenove de Dezembro:

Comparado o milho ao trigo da Europa, diz Mr. De Humboldt, tem aquelle a desvantagem de conter menor quantidade de substância nutritiva em um volume muito maior. Isto bastaria para preferir em igualdade as circunstâncias o cultivo do trigo e seu emprego como alimento, ao cultivo e uso do milho; porém ainda há outros motivos para o preferir que não são desprezíveis. O cultivo é muito menos laborioso que o do milho [...] A sementeira deste que se faz espalhado, é muito mais ligeira, e muito menos laboriosa que a do milho. Este cereal para ser bem conservado exige três lavras, e o trigo uma vez semeado não exige lavra alguma.<sup>128</sup>

O plantio do trigo estaria vinculado ao desenvolvimento da província e o fomento à produção deste cereal esteve presente nos discursos dos dirigentes. Dizia-se que um dos passos a serem dados para sua efetivação seria um novo processo de colonização para trazer mão de obra imigrante para o cultivo do trigo, com camponeses “laboriosos e morigerados”

---

127. SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**, 1995, p. 144-145. Grifos no original, destacando a fala do Presidente da Província Dr. José Francisco Cardoso, em relatório apresentado à Assembleia Legislativa do Paraná em 01.03.1860.

128. O DEZENOVE DE DEZEMBRO, de 4 fev.1855, *apud* SANTOS, C. R. A. dos. **História da Alimentação no Paraná**, 1995, p. 146.

em detrimento da mão de obra nacional, pois esta não detinha as novas técnicas para o cultivo do trigo.<sup>129</sup> Ou seja, o plantio de trigo era justificado como condição para atender ao hábito alimentar dos colonos, porém, ao mesmo tempo, era necessário trazer este imigrante para plantar o trigo.

Roseli Maria Rocha dos Santos analisou a introdução do trigo no Brasil e sua função na reformulação de hábitos alimentares. Segundo a autora, o trigo sempre obteve uma maior atenção por parte dos governantes no Brasil e pode-se até dizer que o trigo é uma invenção estatal, tão grande foi o papel do Estado na fixação do trigo em solos brasileiros. Em 1992, o trigo era um dos principais produtos alimentares do comércio internacional e o segundo na pauta de consumo alimentar no Brasil, sempre apresentando um crescimento estável que pode ser atribuído, além da constante intervenção do Estado, aos hábitos alimentares introduzidos pela urbanização, fazendo com que o brasileiro abandonasse seu padrão alimentar tradicional em favor de alimentos de preparo rápido, cuja base é o trigo.<sup>130</sup>

O trabalho de pesquisa da autora nos leva a observar a existência de fatores para a mudança ou permanência dos hábitos alimentares. Desde fatores internos, até externos, como a influência da mídia, do marketing ou, como foi com o caso do trigo, a partir de interesses políticos e econômicos. Um exemplo atual é a chamada globalização e sua abertura de mercados. Atualmente podemos apreciar inúmeros pratos vindos de diferentes regiões do planeta, antes só possíveis de serem experimentados em seu local de origem. Comidas japonesas e chinesas, anteriormente exóticas ao nosso paladar, hoje fazem parte do cotidiano de diversos brasileiros

---

129. SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**, 1995, p. 146.

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



transformando-se até em símbolo de *status*. E estas comidas já estão sendo incorporadas aos hábitos alimentares das nossas crianças. Em enquête realizada em uma escola curitibana, com crianças de cinco a dez anos, indagando sobre hábito alimentar infantil, ficamos surpresos por encontrar nas respostas ao quesito “qual sua comida preferida”, um número significativo de crianças dizendo que era comida chinesa.<sup>131</sup>

Trutas, patê de *foie gras*, javali, cuscuz marroquino e outras especiarias que não faziam parte da nossa realidade agora são conhecidas e habitualmente preparadas em restaurantes diversos, representantes de cozinhas diferenciadas e situados em território brasileiro que, a cada dia, aumentam em número.

Esta modificação na nossa alimentação suscitou a reflexão de Claude Fischler que a atribui à modernidade e à internacionalização dos hábitos alimentares. Em seu artigo, “A ‘McDonalização’ dos costumes”, aponta para as redes de *fast food* como exemplo mais extremo desse fato. Na Índia, na Rússia ou no Japão, existem lojas de uma mesma cadeia de lanches que está também presente em outras partes do mundo:

Em algumas regiões como a França, Espanha e Itália as pessoas passaram a temer pela identidade cultural sempre que ameaças pesaram sobre as tradições culinárias. Receiam que a relação privilegiada mantida com a alimentação cotidiana como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação, acabe sendo lentamente corroída, invadida, desagregada por um inexorável processo que tem o nome de “americanização” e cujo vetor [...] é o hambúrguer.<sup>132</sup>

---

131. A enquête não publicada foi realizada pela autora deste trabalho.

132. FISCHLER, C. A “McDonalização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 845.

No artigo citado, o hambúrguer reveste-se de significado, pois é tomado como símbolo desta internacionalização dos hábitos alimentares, a qual chega a gerar certo temor da perda de identidade, em alguns lugares. Acreditamos, porém, que da mesma maneira que há uma tendência para esta universalização, outra corrente começa a se firmar no sentido inverso, resgatando tradições. E é por isso que certas tradições alimentares tendem a permanecer.

Também para Fischler, a industrialização, racionalização e funcionalização, crescentes desde o final do século XIX, aparecem de maneira ofuscante nas modificações que abalaram nossa alimentação. Segundo o autor, nossa alimentação situa-se dentro desta tríade, mas reveste-se também de outras dimensões sem as quais a primeira não poderia se desenvolver. A mais importante e paradoxal seria a do prazer.<sup>133</sup>

---

133. FISCHLER, C. A "McDonalização" dos costumes, 1998, p. 845.

### 3. A COMIDA DESPERTANDO LEMBRANÇAS

Acreditamos que as lembranças mais puras e genuínas são aquelas despertadas pelos sentidos, pois são experimentadas através das sensações, não da consciência. Diversos autores, entre eles, Marcel Proust, Isabel Allende, Luce Giard, Rachel de Queiroz e Nina Horta, escreveram sobre este tema, compartilhando com o leitor suas vivências, suas lembranças. É assim quando falamos em sentidos: cheiros, sons, imagens, texturas, gostos.

Marcel Proust, em sua obra “O tempo redescoberto”<sup>134</sup>, nos remete à maior parte do tempo ao passado, quando ele relata suas lembranças despertadas pelos sentidos. Um exemplo clássico são as lembranças despertadas pelas *madeleines* molhadas no seu chá. O autor afirma serem as memórias sensitivas, como as gustativas e olfativas, as mais puras e genuínas que temos uma vez que são sentidas através das sensações, não da consciência. “O odor e o sabor suportam durante muito tempo ainda, sem ceder, sobre sua reduzida esfera, o imenso edifício da lembrança”<sup>135</sup>. Nas obras de Marcel Proust, a comida é transfigurada em obra de arte.<sup>136</sup>

Quando comemos algo que fazia parte de nosso cardápio de tempos anteriores, quando sentimos um gosto característico e dizemos “isto tem gosto de infância”, sentimos que se inicia

---

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

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

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

uma viagem no tempo e conseguimos sentir cheiros, imagens, sons característicos. Parece que retrocedemos e voltamos a lugares há muito não vistos, nos vemos novamente nas diversas paisagens da infância, lembramos de gestos, de palavras, e o melhor, de sensações. São estas lembranças que Proust revela.

Luce Giard compartilha desta teoria. Conta que fugia da cozinha de sua mãe, por não concordar com *aquela função delegada ao sexo feminino*: “Eu detestava aquele serviço de mulher, porque jamais era pedido ao meu irmão”.<sup>137</sup> Mesmo constatando que jamais havia aprendido coisa alguma sobre o ato de cozinhar, por ter priorizado seu quarto, seus livros, seus jogos à cozinha, verificou:

[...] meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim.<sup>138</sup>

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

Minhas lembranças [...] também contém as memórias de sabores até hoje sobreviventes. Ir para o Não Me

---

137. GIARD, L. Cozinhar, 1996, p. 213.

138. GIARD, L. Cozinhar, 1996, p. 214.

Deixes significava mudar completamente os gostos e cheiros, pois a cozinha sertaneja é muito diferente da que comemos aqui no sul. Até hoje, quando me sento à mesa da Fazenda, ao provar o feijão-de-corda temperado com coentro fresco e nata de leite, sinto a lembrança daquele mesmo sabor e do seu impacto distante. O arroz com colorau e o leite grosso são outros dois sabores que me lembro. [...] Um cheiro que também não posso me esquecer era o do café, principalmente quando estava sendo torrado...<sup>139</sup>

Para Nina Horta, outro tipo de comida que lembra a infância é a denominada “comida de alma”. É a comida que consola, que deve ser comida nos momentos de tristeza, na hora da dor, da depressão. Deve escorregar garganta abaixo sem precisar ser mastigada. Ela conforta a alma, dá segurança, “lembra a infância e o costume”.<sup>140</sup>

Isabel Allende, em “Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos”, também argumenta que suas lembranças estão vinculadas aos sentidos: “Passeando pelos jardins da memória, descubro que minhas recordações estão associadas aos sentidos.”<sup>141</sup> Dos seus amores ela também se recorda através dos cheiros, gostos, texturas: “É assim que recordo os homens que passaram pela minha vida [...] uns pela textura da pele, outros pelo sabor dos beijos, o cheiro das roupas ou o tom dos murmúrios, quase todos eles associados a algum alimento em especial.”<sup>142</sup>

Entendendo a comida enquanto “despertador” da memória, acreditamos que um dos motivos que fazem com

---

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

140. HORTA, N. Não é sopa, 1995, p. 15.

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

142. *Ibid.*, p. 11.

que os clientes continuem a frequentar a Padaria América é a procura por seus pães, doces, tortas e bolachas como um meio para despertar suas lembranças.

Uma das últimas indagações formuladas aos entrevistados se referia às lembranças obtidas com o pão da Padaria América. Fizemos a pergunta de maneira indireta: “O que este pão, esta broa traz para você?” ou “O que significa comer o pão da Padaria América?”. Em um primeiro momento, muitos não entendiam a questão. Para estes, a pergunta foi feita de outra forma: “O comer este pão traz alguma lembrança?” ou “Quando você come este pão vem alguma lembrança?”.

Analisemos a resposta de Jaqueline:

Sempre quando eu entro na padaria eu me lembro assim, de antigamente, quando eu estudava no colégio, às vezes, depois da aula, nós íamos ali, eu e minhas amigas, então aquilo me recorda assim, sabe aquela coisa antiga assim de dizer “nossa há quantos anos eu vinha aqui” [...] Às vezes a gente vê algumas caras parecidas [*sic*] assim. [...] Então me lembra isso, infância. Infância, Padaria América. Então a gente sempre tem essa recordação.<sup>143</sup>

Jaqueline vincula suas lembranças ao espaço, uma das formas de trazer nossas lembranças à tona. Os espaços locais são um dos pontos de referência de nossa memória. Michael Pollak demonstra a força que estes diferentes pontos de referência exercem sobre a memória coletiva. Os monumentos, os patrimônios arquitetônicos, as paisagens, as datas, os personagens históricos, a música, o folclore, as tradições, os costumes e as tradições culinárias seriam exemplos de elementos constitutivos da memória.<sup>144</sup>

---

143. JAQUELINE. **Entrevista**. Curitiba, 30 jun. 2001.

144. POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992, p. 3.

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

Segundo Antônio Cesar de Almeida Santos, construímos nossos espaços ao longo de nossa vida porque lhes atribuímos significados. Os espaços que vão sendo construídos em nossas vidas são produzidos de acordo com nossas relações com os outros, mais íntimos ou não.<sup>145</sup>

Em face deste referencial fornecido pelo autor, o depoimento de Jaqueline é representativo, pois, para ela, “aquela coisa antiga”, percebida no conjunto espacial, é pleno de significados, tem uma relação intrínseca com sua infância, lhe faz recordar um tempo passado, desperta a sua memória. Na continuação de sua fala, ela ainda relembra: “Porque eu gostava de comprar lá aquele bolo de banana que eles tinham, eu achava uma delícia! Então eu saía da escola e ia comprar o kuque de banana e vinha a pé para casa comendo...”. O local frequentado por ela transformou-se em lugar, em ponto de estruturação de sua memória, uma referência que, segundo outros depoentes, mudou muito pouco internamente, somente em alguns detalhes, como conta D. Carmem: “Porque há muitos e muitos e muitos anos ela tá daquele jeitinho, naquele lugar. [...] o jeito da padaria faz lembrar o meu tempo de criança!...”.

Em meio a tantos desconhecidos com que esbarramos hoje na cidade, a Padaria também é um lugar para encontrar

---

145. SANTOS, A. C. de A. **Memórias e cidade**, 1999, p. 21.

as “caras conhecidas” das quais falou Jaqueline, tornando-se um lugar familiar. Alfonso, em seu depoimento, nos conta que ficou surpreso em saber que pessoas se encontram na fila da Padaria. Amigos e parentes ficam conversando sobre assuntos familiares, corriqueiros:

Você vê que num sábado aí, até eu nem tinha conhecimento disso, a Cibeles [enteada de Alfonso que também trabalhou na padaria] estava lá na frente. Daí ela estava contando que o pessoal, a família, às vezes vem, vem um ou outro irmão, daí vem o pai e estão lá na fila conversando, trocando ideia sobre assuntos familiares, e estão lá na fila para comprar pão!

Neste momento, Andréa complementa: “se você ficar lá em cima você... Dá bem para a janela da rua, da calçada ali. Então volta e meia eu escutava o pessoal se encontrando ali. Paravam na calçada e ficavam batendo papo debaixo da janela, contando da vida deles. Eu acho que eles se encontravam ali comprando pão.”. Alfonso volta a falar:

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

Para Aline, a padaria também a faz lembrar-se de seu tempo de colégio, o Martinus. Quando foi indagada sobre “o que este pão traz para você”, ela respondeu de imediato: “Lembra um pouco do tradicionalismo aqui de Curitiba mesmo, um pouco minha infância também, de estudar no Martinus e da padaria ali na esquina. Às vezes, a gente no intervalo, a gente



vai lá e come alguma coisa. Lembra a minha infância...”.<sup>146</sup> Ela relata que não deixaria de comprar o pão na Padaria América, “porque me dá saudades. Eu gosto das coisas de lá. [...] É um dos mais gostosos de Curitiba...”.

Os outros clientes responderam que comer o pão da padaria não trazia nenhuma lembrança. Trazia sim uma satisfação, um prazer de poder comer aquele pão, aquela broa. Porém, ao longo de suas entrevistas, lembranças foram sendo relatadas, de forma inconsciente, “eu sempre compro, que lembra a infância da gente”.<sup>147</sup> Outra depoente também relata:

O chifrinho<sup>148</sup> antigamente, hoje em dia tem croissants essas coisas todas para comprar. Mas tinha o chifrinho deles, antigamente, era uma coisa de louco! Uma coisa diferente! [...] Kraquinel! Eu lembrei do nome da bolacha... Eu adorava!... A gente ia só buscar kraquinel lá por que não tinha em nenhuma parte em Curitiba ... [...] O que é muito bom também é aquela bolacha pão-de-lozinho que a gente não acha em nenhuma outra parte. [...] Essa também é do tempo, é do meu tempo de criança.

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

Como postulamos que as memórias mais genuínas são as despertadas através dos sentidos, não da consciência, aventamos a possibilidade de ter sido por este motivo que

---

146. ALINE. **Entrevista**. Curitiba, 28 nov. 2001.

147. PETRA. **Entrevista**.

148. O chifrinho a que a cliente se refere é um pãozinho de leite em formato de “U”. Em alemão, “Gipfel”.

os depoentes não declararam suas lembranças, quando questionados. Naquele momento, a consciência é que foi ativada. As lembranças não vinham espontaneamente porque estavam sendo procuradas, ao nível do consciente. Não havia, naquele momento, nenhuma imagem, sabor, ou cheiro que lhes trouxesse tais lembranças. Os sentidos tiveram que ser resgatados pela memória e, no decorrer dos relatos, com a memória já desencadeada, as lembranças puderam ser reconstruídas. Ao lembramos, é porque os outros, a situação presente, nos fez lembrar. A memória da pessoa é amarrada à memória do grupo, e, esta última, à esfera da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade.<sup>149</sup>

Os depoimentos enfatizam esta concepção de memória coletiva e colaboram para reafirmar que o ato de comer se torna um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu.

Dona Carmem gosta muito de ler a seção de um determinado jornal chamada *Nostalgia*, “porque me lembra das coisas do meu tempo...”. Este conceito “tempo” empregado por ela, tem o significado de passado, de infância, de mocidade. “Tempos” que, geralmente, as pessoas gostam de lembrar e o fazem com carinho. D. Carmem gosta de lembrar as coisas “do seu tempo” e a Padaria América, por sua vez, a faz lembrar “o seu tempo de criança”. Vários clientes afirmaram que a Padaria e seus pães fazem lembrar suas infâncias, ou seja, vários momentos de Curitiba, pois as infâncias dos clientes estão situadas em tempos diferentes, década de 1920 para Sr. Walter, década de 1930 para Sr. Ivo e D. Elfi, década de 1940 para Petra, década de 1980 para Aline.

Na fala de D. Carmem, está explícito um dos motivos que a fazem continuar a frequentar a Padaria: “Eu vou lá porque eu gosto. Me acostumaram assim também. Para mim é a melhor broa de Curitiba, porque eu aprendi assim também. Talvez até

---

149. HALBWACHS, M. **A memória coletiva**, 1990.

tenha outra em volta por aí que eu não experimentei”.<sup>150</sup> Além de D. Carmem gostar, afirmando a importância do “gosto”, um outro motivo delineia-se na expressão “me acostumaram”. Ela não sabe explicar bem o porquê. O motivo é que a “acostumaram” a ir à Padaria. E, a partir do momento em que ela própria começa a frequentar o lugar, comprando as mesmas coisas que seus pais compravam, ela conserva o costume, renova a tradição. Então, ela mantém esta tradição e a transmite.<sup>151</sup>

O “acostumar” a que D. Carmem se refere, teria sido empregado no sentido de “ensinar”. De acordo com Luce Giard, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer ou, no caso dos homens, o que a mãe de sua esposa lhe ensinou a comer, “é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância.”<sup>152</sup> . Acreditamos que outro fator possa ainda interferir em nossas escolhas, ou seja, comemos também o que nosso pai nos ensinou a comer e o que a mãe de nosso marido lhe ensinou a comer.<sup>153</sup>

Para Petra, aquilo com que foi “acostumada” está relacionado à tradição:

[...] quando a gente voltou da Europa, primeira coisa que a minha mãe disse. De tarde, eu estava cansada, fuso horário arrebatado, tudo. A mãe olhou para mim e disse: “quem que vai na Padaria América comprar minha broa?”. Então você fica, porque é uma coisa que você está acostumada a comer e você gosta, você vai buscar

---

150. CARMEM. **Entrevista**. Curitiba, 18 set. 2001.

151. Os conceitos de tradição e costume serão discutidos no Capítulo 3 deste trabalho.

152. GIARD, L. *Cozinhar*, 1996, p. 249-250.

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

de novo. Então é tudo. É a saudade, é a vontade... É a tradição. Acho que é isso.

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

A importância da tradição está também implícita no depoimento de Hizir. Ele compra os pães que o pai comprava – a broa de centeio, o chifrinho e o pão sovado – e nos dias em que seu pai comprava. “Trocar por outro? No final de semana? Não. Não deixaria, não. [...] Porque eu acho que é o melhor pão que tem, pelo menos na cidade, para o final de semana é o deles.”<sup>154</sup>

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

Há ainda diferenças entre o comer cotidiano e o comer cerimonial. Antônio Greco Rodrigues argumenta que as pessoas

---

154. HYZIR. **Entrevista**. Curitiba, 3 out. 2000.

tendem a ritualizar tudo que julgam importante, incluindo as ações voltadas para a alimentação. Normalmente, o que exige mais elaboração é transferido para o campo da comida cerimonial. As comidas típicas são próprias da mesa cerimonial, sendo considerada típica aquela comida que é a especialidade de cada região. Antônio Grecco nos dá como exemplo a comida típica de sua região, Minas Gerais, a comida de fazenda: feijão tropeiro, lombo de panela, pernil assado, vaca atolada, frango ao molho pardo, tutu à mineira, couve picadinha, linguiça, além dos queijos, doces de frutas e de ovos. Essa comida não faz parte do cotidiano das pessoas dos centros urbanos por serem muito trabalhosas preparadas em fogões à lenha ou em fornos de barro, e pelo seu alto custo. Por isso, este tipo de comida típica faz parte da mesa cerimonial.

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

Ali elas buscam satisfazer uma necessidade criada pela nostalgia que vem da lembrança da vida nas pequenas cidades, ou mesmo nas fazendas, de sua origem familiar. As pessoas buscam, nestes restaurantes, recriar a memória da infância distante, consumindo os pratos típicos que lhe são oferecidos e que são os mesmos que faziam parte do almoço de domingo da casa da vovó, conservados tanto na memória afetiva quanto na gustativa.<sup>155</sup>

Isto é o que ocorre também com muitos dos clientes tradicionais da Padaria América. Lá é feito o *pão típico dos europeus* com o qual eles foram “acostumados” - no sentido

---

155. RODRIGUES, A. G. Comida típica - comida ritual. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 23ª, 16-19 de junho de 2002, Gramado-RS.

de “ensinados” - a comer na infância, em sua casa, na casa da tia, na casa da avó. Alguns eram “acostumados” a comer a “broa do Engelhardt” diariamente, outros, em ocasiões especiais. Hoje, eles tentam recuperar essa memória afetiva, mantendo a tradição transmitida por seus familiares, ritualizando o seu comer.

Eduardo Henrique acha que seu pão traz prazer aos fregueses: “Ele deve trazer prazer, não é? Eu acho... Porque a comida traz prazer. O sabor traz prazer. Eu queria que ele trouxesse muito prazer para meu freguês, com certeza.”. A resposta para a indagação de Eduardo é dada por alguns clientes, quando perguntados o que os leva a comprar o pão da Padaria América. Porque é “um pão gostoso”<sup>156</sup>, “por causa da broa, que achamos que é a melhor que tem por aí”<sup>157</sup>, “então eu não sei, eu gosto do sabor. [...] Você sente prazer em comer aquele pãozinho. Não é qualquer pão que você come e, às vezes, nem tem gosto. É um prazer.”<sup>158</sup>

A referência a este prazer está relacionada ao conceito de “gosto”, usado por Flandrin e Santos para definir *sabor*. A pessoa só vai sentir prazer em comer seu produto se o achar “gostoso”, ou seja, com sabor bom. Segundo Flandrin, a antiga dietética solicitava que se seguisse à risca o que o seu “gosto” sugeria, pois, quanto mais saboroso o “gosto” para seu paladar, mais saudável e nutritivo era este alimento. Acreditava-se que o mais agradável ao “gosto” era, por conseguinte, de mais fácil digestão. Para Carlos Roberto Antunes dos Santos, este conceito, denominado de “gosto”, é uma sensação e resulta do efeito da combinação de informações que procedem de diversos outros sentidos. Estes sentidos têm por origem os receptores dos lábios (frio e quente), da língua (doce e salgado,

---

156. IVO. **Entrevista**. Curitiba, 15 jun. 2001.

157. WALTER. **Entrevista**.

158. JAQUELINE. **Entrevista**.

amargo e azedo) e o olfato, que recebe a informação do cheiro do alimento. O “gosto” seria uma combinação do paladar com o olfato, razão pela qual, quando estamos gripados, quando nosso olfato não “funciona”, não sentimos o gosto da comida.<sup>159</sup>

Para Pierre Bourdieu, o “gosto” não seria apenas uma combinação de sentidos. O “gosto” - não apenas o alimentar - e o estilo de vida de cada indivíduo estão vinculados ao *habitus* de uma dada sociedade, um “sistema de disposições duráveis e transferíveis, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é o produto.”<sup>160</sup> Neste sentido, segundo Bonin e Rolim, os hábitos alimentares são a prática deste *habitus*. “O gosto por determinado alimento é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que por sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus* de uma sociedade.”<sup>161</sup>

Tomemos, agora, o conceito de “gosto” de Bourdieu e analisemos como este “gosto” se modifica entre os clientes da Padaria. Alguns clientes - os brasileiros, segundo Lindamir, - gostam de comer o pão no mesmo dia em que foi comprado, gostam do pão fresco. Outros, os alemães antigos, comprariam pão para toda semana, guardando-o no freezer. Bruda já indicava um procedimento parecido para guardar o seu pão, “embrulhar em um pano ou em um pacote e colocá-lo na geladeira.”<sup>162</sup> Sr. Ivo é um destes clientes que têm o hábito

---

159. Ver FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 485; FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação**, 1998, p. 684; SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação, 1997, p. 162.

160. BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, Renato (org). **Sociologia**: coletânea. São Paulo: Ática, 1983, p. 82-83.

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

162. Bruda em entrevista. Cf. MICHEL, N. Aprovado pelo imperador, 1993.

de acondicionar o pão em baixas temperaturas, “uma vez por semana a gente compra e tem para vários dias.”.

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

Esta mesma cliente diz que um dos motivos de sua escolha pela broa é que prefere o pão integral ao pão branco, por ser mais saudável, demonstrando a preocupação com a saúde para nortear sua escolha.

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

O sabor do pão é o mesmo, mas o gosto destas pessoas se modifica. O gosto é pessoal. Cada indivíduo, influenciado pela sua cultura, pela família, pelos amigos, pelo estilo de vida e por outras relações, elege o que é “gostoso” e a ocasião para se comer. É o que se percebe na fala da depoente sobre a torta Aída: “Já comeu também? Bem sequinha. Eu acho que ela é... Em um aniversário eu não gosto dela. Mas para o Natal, para a Páscoa, essas coisas, eu acho que ela combina bem. Por que eu acho ela muito seca.”.

D. Elfi especifica quais as ocasiões em que ela é apropriada. Como aqui em Curitiba, nos aniversários, os bolos



são bem recheados, para a depoente, a torta Aída, considerada seca, não seria adequada a esses eventos. Mas para o Natal e a Páscoa, a torta Aída é indicada, juntamente com a variedade de doces alemães, preparados por ela: “eu faço as coisas no Natal. Tudo receitas alemãs [...]. Faço bolo de requeijão, de nozes”.

Outros clientes encomendam a torta especialmente para aniversários, como foi verificado em uma visita à Padaria. Encontramos o nome de alguns clientes que haviam encomendado a torta Aída e entramos em contato com eles. Um relatou que fez a encomenda para o aniversário de seu filho de nove anos e outra relatou que levaria a torta a um asilo de velhos. Quando perguntamos à última em quais ocasiões ela comia a torta, ela respondeu que a pedia para os dias de aniversário, Páscoa e Natal. Nas casas destes clientes, o bolo de aniversário é a torta Aída.<sup>163</sup>

Luce Giard denomina a comida cerimonial de “tradicional”. Com seus ritos de composição, de preparação e de consumo, reservada ao dia de sábado, às festas religiosas, à história familiar, como casamentos, nascimentos, aniversários, esta comida se torna a manutenção e a “narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar do ‘si-mesmo’ e o tempo alimentar do outro”.<sup>164</sup>

### 3.1 Comida e identidade

Para alguns dos clientes entrevistados, o pão e os doces da Padaria América têm outro significado, a manutenção da identidade. Este fato só corrobora a nossa tese de que a comida é o reflexo da organização social e da cultura, sendo

---

163. Margarita. Sansone afirmou, em sua coluna “Zoom”, que tortas como a Aída eram “a delícia dos aniversários dos curitibanos tradicionais e ilustres”. SANSONE, M. **Gazeta do Povo**, 1º jun. 1999.

164. GIARD, L. *Cozinhar*, 1996, p. 250.

através da alimentação que o indivíduo mantém o sentimento de pertença a determinado grupo social e/ou cultural. Na concepção de Roberto Da Matta<sup>165</sup>, é a comida que permite destacar identidades que, conforme o contexto das refeições, podem ser nacionais, regionais, locais, familiares e pessoais.

Uma depoente menciona o motivo que a leva a frequentar a Padaria. Em seu entendimento, “acho que por tradição. Acho que a gente tem essas coisas de tradição. Curitibano é meio bairrista. [...] Você nunca pode esquecer o que você foi no passado, seja ele bom ou ruim, raízes, não é? [...] A gente tem que ter raízes em algum lugar.”. Outra, afirma que o fato de ir à Padaria lhe lembra um pouco o tradicionalismo de Curitiba, enquanto alguns depoentes garantem que a frequentam pela tradição, pura e simples.

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

As receitas culinárias adquirem uma importância simbólica [...] especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os traços tradicionais tendem a desaparecer, constituindo-se num meio através do qual se mantém os vínculos a essas tradições e se reconstituem identidades sociais.<sup>166</sup>

Em trechos de depoimentos, percebemos pistas que nos levam a pensar que alguns clientes consideram o comer a broa de centeio um meio para afirmação de uma identidade étnica.

---

165. DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil, 1987, p. 22.

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

“Eu acho que faz bem para o paladar do alemão [...]. Fui criada com aquela tal da broa, não é?”<sup>167</sup>. “Geralmente o alemão gosta muito [...] gosta mais de broa, mas... como é que se diz? É ... centeio. [...] que tem mais calorias [sic]. Mais saudável, dizem, que aquele pão branco [...]. Na Alemanha me deram também broa desse tipo lá.”<sup>168</sup>

Uma destas clientes é D. Elfi, brasileira, luterana, nascida em Curitiba em 1930, descendente de alemães “de ambas as partes.”. Mesmo tendo nascido em território brasileiro, em seu depoimento, ela identifica-se como alemã e conta: “Eu via meu avô, depois minha mãe, minhas tias, sempre indo comprar broa, pão, lá. Depois chegou uma época que eu ia. [...] Então, fez parte da minha vida sempre...”. Segundo a depoente, suas amigas descendentes de europeus que moram em São Paulo, quando vêm para Curitiba, também procuram a Padaria América, “e elas acham inclusive bonito o ambiente lá. Bem alemão assim, não sei.”. Quando comenta das tortas e doces que faz para o Natal e a Páscoa, ela afirma que faz os doces sozinha, todos preparados segundo “receitas alemãs”.

O segundo depoimento, de Sr. Walter, um imigrante alemão luterano que veio para cá em 1923, com cinco anos de idade, nos faz saber que seus pais comiam broa de centeio quando vieram para Curitiba, embora não conhecessem a Padaria América. Em um momento da entrevista, ele comenta a respeito dos netos, que comem a broa de centeio quando se reúnem em sua casa aos domingos, e do bisneto, que acabara de nascer:

O avô dele também veio da Alemanha. Agora, ele [o pai do bisneto] não fala alemão. A neta [refere-se à sua neta] ela foi no “Goethe”, eu ensinei ela, ajudei muito. Tirou, eu acho, que até em primeiro lugar lá, porque eu ajudava nas lições... sabe que ela esqueceu o alemão! [...] Agora eu não entendo como... O inglês não...

---

167. ELFI. Entrevista.

168. WALTER. Entrevista.

O comentário um tanto indignado de Sr. Walter nos remete à questão do vínculo pátrio dos imigrantes e à explicação formulada por Valeri:

[...] os imigrantes, embora por vezes abandonem todas as tradições do seu país de origem, permanecem obstinadamente fiéis a algumas tradições culinárias. A ligação simbólica entre estas e a mãe-pátria pode explicar a sua utilização, consciente ou mais freqüentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: os alimentos que têm este valor simbólico são oferecidos aos compatriotas [...]. O consumo de certos pratos tem, de facto, o valor de um verdadeiro culto de origens.<sup>169</sup>

Outros clientes afirmam buscar nesta broa um pão que se assemelhe ao pão consumido pelos europeus. Sr. Ivo acredita que seu pai já era freguês da Padaria América, pois “a Padaria era conhecida já na cidade. Tem aqueles pães assim, mais especiais. A fina muito com aqueles pães que vêm da Europa, da Alemanha. Aquele estilo de broa, aquele pão pesado. Então quem quer aquela qualidade assim, tem que ir buscar lá.”<sup>170</sup>

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

---

169. VALERI, Renée. Alimentação. In: **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1984, v. 16, p. 206.

170. Este conceito de “qualidade”, a que ele se refere, significa espécie, tipo. Mais tarde, falaremos de outro significado de “qualidade”.

Eduardo Henrique, o bisneto do fundador, comenta a respeito da identificação alemã. “Meu avô tinha muito isso. Nós já não temos mais. Um pouco dessa tradição toda se perdeu. Ele tinha. Ele tinha esse sentimento, aquela coisa alemã, alemã, alemã.”. Em relação aos seus descendentes, percebe que “os filhos já têm bem menos do que ele, e os netos já quase não têm. Já somos brasileiros mesmo sabe, aquela coisa. Não tem como cultivar o que não faz parte da gente.”. No entanto, quando perguntamos qual classificação teria a Padaria ele responde: “Alemã.”. Eduardo diz que no futuro, quando abrirem um “café”, um novo ambiente a ser criado no piso superior da loja da Padaria, ele servirá os “doces da família”, receitas feitas por seu avô somente em festas da família, as *receitas alemãs*.

Carlos Eduardo Abbud<sup>171</sup> fez uma pesquisa sobre dois casamentos e seus cardápios. Um dos casamentos é de um descendente árabe, que não fala o idioma árabe e não gosta da comida desta cultura, com exceção de alguns pratos já introduzidos na nossa cultura ocidental. O noivo fez questão da presença de pelo menos um prato da cozinha árabe, no cardápio. Quando perguntado sobre o motivo da escolha, respondeu que fazia questão de mostrar a todos que é árabe, ou seja, queria confirmar sua origem. O outro casamento foi realizado entre dois judeus. O noivo é ortodoxo e só se alimenta de comidas preparadas segundo os preceitos ortodoxos da culinária “kosher”, isto é, “feita segundo a supervisão de rabinos e conforme certas regras, baseadas nos preceitos de Torah e do Talmud”. A noiva é judia não ortodoxa. Alimenta-se de comida “kosher” e também de outras comidas, desde que não contenham ingredientes proibidos, como a carne suína. Ambos falam o “ídiche”, idioma judeu. O cardápio da festa foi somente comida “kosher” e o motivo para esta escolha foi a manutenção da comida que estavam acostumados a comer. Sobre a

---

171. ABBUD, C. E. Da esfiha à sfyha x da challah à challah: aspectos simbólicos da alimentação como resgate e/ou reafirmação de identidades culturais. REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 23ª, 16-19 de junho de 2002, Gramado, RS.

possibilidade de um cardápio alternativo para os convidados “goyim” – não judeus –, eles responderam que, além de ser mais onerosa a presença de dois *menus*, todos sabiam que eles eram judeus, portanto, só poderiam esperar a comida “kosher”. No primeiro caso da pesquisa de

Abbud, a identidade étnica foi resgatada e, no segundo caso, reafirmada.

Os exemplos descritos nos remetem às análises de Dennys Cuche, quando este argumenta que algumas teorias chamadas primordialistas consideram que a identidade etno-cultural é primordial porque a vinculação ao grupo étnico é a primeira e a mais fundamental de todas as vinculações sociais:

É onde se estabelecem os vínculos mais determinantes porque se trata de vínculos baseados em uma genealogia comum [...]. É no grupo étnico que se partilham as emoções e as solidariedades mais profundas e mais estruturantes. Definida deste modo, a identidade cultural é vista como uma propriedade essencial inerente ao grupo porque é transmitida por ele e no seu interior, sem referências aos outros grupos.<sup>172</sup>

Quando se fala que “este pão faz bem para o paladar do alemão”; “o alemão gosta muito”; “é importante existir tradição”; “curitiba é meio bairrista”; “lembra o tradicionalismo de Curitiba”, as pessoas estão se identificando enquanto grupo cultural e social. A tradição então se torna importante para manter a identidade, pois “a tradição é a memória coletiva de cada sociedade”,<sup>173</sup> e a memória “permite descortinar processos como o de construção de identidades, uma vez que memória e identidade se encontram imbricadas”.<sup>174</sup>

Quando alguns clientes dizem que pertencem a uma

---

172. CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 1999, p. 179-180.

173. HALBWACHS, M. **A memória coletiva**, 1990.

174. JOUTARD, P. **Desafios à história oral para o século XXI**, 2000.

etnia alemã, ou que professam tradições alemãs, eles estariam expressando sentimentos de diferenciação, sinalizando para algumas variáveis do processo identitário. Uma investigação que se pretenda capaz de elucidar quais seriam estes mecanismos de autoidentificação necessitaria de mais dados e tempo de pesquisa, inviáveis para este momento. Neste trabalho, afirmamos apenas a percepção de indícios de resgate ou afirmação de uma identidade étnica, no caso dos dois clientes citados anteriormente, D. Elfi e Sr. Walter, em relação ao “comer a broa de centeio da Padaria América”.

### 3.2 As mudanças

Apesar da ocorrência do incêndio, em 29 de junho de 1981, fazendo com que, pela primeira vez, a Padaria fechasse suas portas por dez dias, e em 15 de outubro de 1996, um caminhão desgovernado ter atingido o edifício, destruindo parte da casa, a América conseguiu se reerguer. “Arregaçamos as mangas, reconstruímos o patrimônio, continuamos a tradição familiar.”<sup>175</sup> Atualmente, a Padaria atende em uma área de aproximadamente 1000 metros quadrados e possui 28 funcionários.

Mudanças e inovações, pouco a pouco, foram ocorrendo na Padaria. Desde o início de sua trajetória, especialidades foram sendo acrescentadas, receitas foram incorporadas, e, ao longo do tempo, especiarias desapareceram das prateleiras. No acervo da Padaria América, encontramos fontes que revelam as modificações. Em notas de débito,<sup>176</sup> observamos peculiaridades de seu *slogan*. No recibo mais antigo encontrado, datando de 1927, podemos ler: “Padaria America e armazem de seccos e

---

175. Depoimento de Bruda na reportagem de URBAN, R. G. O velho e o pão, 1998, p. 42.

176. Notas adquiridas do acervo da padaria, nas quais o endereço é Rua Conselheiro Barradas, nome da atual Rua Presidente Carlos Cavalcanti. Cf. Anexo 2.

molhados - de Eduardo Engelhardt – especialidade em Doces e Kuques”. Na nota de 1933, foi acrescentada a palavra “filhós” às especialidades: “Especialidade em Doces, Kuques e Filhós”, ao passo que nas notas de 1943 a 1947 foi adicionada a palavra “Royal” à “Filhós”.

Esta “especiaria” chamada filhós não é mais fabricada na Padaria. Procuramos seu significado em dicionários. Segundo o dicionário “Aurélio”, seria “biscoito ou bolinho feito de farinha e de ovos, frito em azeite e que se come polvilhado com açúcar e canela ou passado por calda de açúcar”.<sup>177</sup> Porém, em um dicionário gastronômico, o vocábulo se refere a “doce português feito de massa de farinha e ovos frita no azeite polvilhado com açúcar e canela (em Portugal) e com mel (no Brasil)”.<sup>178</sup> O que levaria uma padaria alemã a ter, como uma de suas especialidades, um doce português? Já discutimos sobre o processo de adaptação pelo qual passaram algumas receitas desta Padaria, mas, conter no *slogan* – a carta de apresentação da padaria – um doce português, nos causou certa estranheza.

A explicação foi fornecida pelo Sr. Waldemar. Eles chamavam de filhós o *waffel*, “especiaria” alemã. No recibo, não colocavam o nome em alemão, mas em português: filhós. Hoje o *waffel* é vendido em toda parte, embora com ortografia e pronúncia diferenciadas, (a palavra teria sido americanizada, de acordo com o depoente).<sup>179</sup> Esta “especiaria” era feita na Padaria da seguinte forma: cada duas porções de massa eram recheadas com uma camada de creme. Juntavam-se umas

---

177. FILHÓS. In: HOLLANDA, A. B. de. (Org.) **Novo Dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1975.

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

179. *Waffel* é uma palavra germânica, originária da Áustria, onde este tipo de “biscoito” teria sido criado, no século XVII. Como variações para o vocábulo, foram encontrados “wafle” e “wafer”. O utensílio/ a forma para produzir o *Waffel* é chamada, em alemão, de *Waffeleisen* (*Eisen*=ferro). Contribuição de Paulo Affonso Grötzner cujo avô foi aprendiz do fundador da Padaria, Eduard Engelhardt.



dez partes destas recheadas, prensava-se em uma máquina especialmente desenvolvida para este doce e lá ficavam por dois dias. Segundo Sr. Waldemar, “ficava uma delícia” e era muito diferente do *waffel* de hoje. Os filhós eram vendidos em porções dentro de um saco plástico, mas a fiscalização não permitiu mais a sua venda sem o selo que garantia as condições adequadas do produto, dentro dos padrões de higiene e manipulação. Para colocarem o selo, entretanto, seria necessário contratar mais um funcionário, tornando o produto muito dispendioso. Por este motivo, pararam de fabricar a “especiaria”.

Sobre a inclusão da palavra “Royal” às notas de 1943 a 1947, não foi possível conhecer o motivo, embora possamos levantar a hipótese de uma possível parceria com a indústria produtora de fermento em pó, um ícone da culinária brasileira, pertencente à atual Kraft Foods Brasil.

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

Figura 5 - Produções gráficas



Publicidade da Padaria América “Cartão de visita” da Padaria América

Fonte: Acervo da Padaria América (década de 1990)

No calendário, o *slogan* também é diferente. Hoje os cartuchos para acondicionar os pães não fatiados são personalizados (Ver Anexo 3). O logotipo da Padaria foi criado por Ana Paula, neta de Bruda, que, desde 1999, trabalha na Padaria como assessora de marketing. Ela criou o desenho a partir de uma foto de seu avô.

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

A parceria de muitos anos com o Moinho Curitibano, presente até mesmo na placa de entrada da Padaria, foi colocada na década de 1990. Nela estava escrito:

“Desde 1913, Padaria América e Moinho Curitibano, Parceria tradição e qualidade”.<sup>180</sup> Na opinião de Alfonso,

Se não me engano eles arrendaram o moinho, sabe. Nós tínhamos uma parceria comercial grande com eles. Nós comprávamos bastante deles, tanto é que eles nos forneceram a placa, tudo [...]. O logotipo ali foram eles que criaram. Foi uma ajuda que a gente recebeu deles. Mas também, meu avô chegou a ser sócio-acionista deles.

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

---

180. Cf. Anexo 4, as imagens da fachada da Padaria, das décadas de 1960, 1970 e 1990.

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

Os donos da Padaria possuíam um pequeno moinho colonial onde, após comprarem o centeio em grãos, podiam moê-los da forma desejada, mas, desde a década de 1970, existe somente um fornecedor deste centeio. Este moinho foi encontrado por Bruda, depois de muito procurar, em Itaiópolis, Santa Catarina, um moinho de origem polonesa. Seu nome é "Paraguaçu".

Com a entrada de Bruda na administração da Padaria, aos poucos, ela foi deixando de ser um armazém para se especializar com a produção de pães e doces. A variedade de produtos então aumentou. Segundo Lindamir, foi somente em 1992, depois do falecimento da esposa de Bruda, D. Lídia, mãe de Alfonso e Roseli, que foram implantadas as maiores mudanças. Hoje existem cerca de 120 produtos, entre pães, doces, tortas e bolachas. "Porque a gente está aumentando mais, então a gente sempre coloca alguma coisa nova, a gente sempre aumenta ou um ou dois [produtos novos]", explica Andréa.

Atualmente a Padaria preocupa-se com o controle de produção e de sobras e a catalogação de receitas. Segundo Alfonso, Bruda estava iniciando Eduardo Henrique na profissão quando faleceu. Por essa razão, Eduardo Henrique, apesar de saber muitas receitas, não conhece todas. Quem as conhece são os padeiros antigos, com cerca de 40 anos de serviço na Padaria. Bruda não chegava a passar as receitas para os padeiros, mas Alfonso explica:

[...] acontece que o sujeito ia aprendendo a fazer, daí acontecia dele [Bruda] não poder estar junto. [...] o sujeito ia fazendo e quando via estava feito. Mas ele não gostava de deixar ninguém fazer. Ele era exclusivista. Era ele e ponto. Então ele trabalhava de madrugada, à noite aí. Então tinha até um banco dentro que ele descansava. Então ele descansava dentro da padaria mesmo! Ele acordava de manhã e passava o dia inteiro dentro da padaria. Até uns meses antes de falecer ele ainda descansava depois do almoço e ia fazer umas massas aí.<sup>181</sup>

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

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

Se por um lado, alguma coisa eles sabiam fazer, embora não possuíssem a receita, por outro, havia receitas escritas em papéis de embrulho que a família não sabia como prepará-las.

---

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

Daí a necessidade da catalogação, “senão, morre um destes padeiros antigos e como é que nós vamos fazer?”.

Pouco antes do falecimento de Bruda, ainda em 1999, Alfonso chamou sua enteada Isabelle, que é nutricionista, para a função:

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

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

[...] para se ter uma ideia, naquele tempo, frios - quando o freguês pedia frios fatiados - não se tinha nem fatiadeira de frios. Tinha um dos funcionários nossos [...] que chegava a cortar com facas, facas afiadas. [...] Não tinha esse tipo de coisa, que nem hoje. Daí depois [...] comprou fatiadeira. Primeiro uma fatiadeira com manivelinha, à mão, sabe? Depois que vieram as primeiras com motor e aí que foi melhorando.

As mudanças que ocorreram na Padaria foram

seguidas de perto pelos clientes. Para Petra, a qualidade do estabelecimento é a mesma, o sabor é igual, mas eles sempre estão tentando melhorar, querendo inovar, acompanhar o mercado. Ela considera estes fatores importantes “porque senão eles vão perder mercado. [...] Eles tendem a perder mercado se eles não inovarem um pouco.”. Porém, ao mesmo tempo, afirma que estas inovações não interferem na ida, sua e de sua família, à Padaria, “se bem que eles já têm essa tradição deles. Então quem conhece, como eu, vou por causa da minha mãe, aquele vai, vai a minha irmã, a gente foi ontem, a minha sobrinha vai...”

Então a gente está passando de geração para geração.”. Petra acredita que esta seja a “propaganda” da Padaria:

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

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

D. Elfi comenta as mudanças:

A linha *diet* não existia. Foram os netos. E por quê? Eles se aperfeiçoaram, fizeram uma linha de diversos produtos. Porque a filha dessa amiga que eu estava te falando [ela se refere à filha de Bruda, Roseli], que levou o pedaço de pão para o pai experimentar, é diabética alta [sic], então

por causa dela eles se inspiraram, e contrataram uma nutricionista. E com ela, desenvolveram toda aquela linha *diet*. Foram os netos. Ele [referindo-se à Bruda] não. Aquele plástico que agora eles embalam os frios, isso é tudo a nova geração. Ele não aceitava nada disso.

A adaptação de algumas receitas para “receitas diet” foi feita pela enteada de Alfonso, Isabelle, após o falecimento de Bruda. A cliente, ao afirmar que este não aceitava as novidades, nos dá exemplo de seu conservadorismo:

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

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

Tem que evoluir! Os frios, por exemplo. Antigamente era no papel manteiga assim que eles pesavam, punham ali. Hoje não. Eles têm aquele isopor, têm aquela máquina de plásticos para embalar. [...] A caixa registradora no tempo antigo era aquela bonita, aquela de prata... Não, hoje é tudo... Tanto é que as filas continuam, mas vai muito mais rápido porque tem duas caixas e as

caixas, rápidas. Antigamente era uma caixa e [...] a fila demorava mais para... Você já pegou fila lá na rua? [...] Inclusive antigamente eles não cortavam a broa, era a gente mesmo que tinha que cortar com a faca, hoje eles... Já simplificou. Com isso, aumentou barbaridade a venda. Inclusive aquela... Como se chama aquela broa quadrada, só de cereais? Em alemão é *pumpernikell*. Poucos compravam porque era difícil de cortar. Agora, que eles põe em fatias, aumentou barbaridade a procura, porque aí já vem fatiado. Você já experimentou cortar aquela com a faca? É dura. Isso foi um dos progressos lá também. Inclusive o pratinho, aonde eles põe a broa cortada, porque ele é um plástico diferente desses comuns, especial para guardar bolachas, torradas, essas coisas. Então, eu não jogo fora, eu guardo. Eu gosto de fazer bolacha e tudo. Eu guardo naquele saquinho plástico aonde eles colocam a broa. Isso também é uma novidade da nova geração. [...] E o colégio<sup>182</sup> também, os estudantes... Muitos passam lá para comer uma empada. Isso que antes eles também não tinham. Hoje eles servem refrigerante e salgadinho. Antes não tinha isso, foi uma mudança também. A própria região também evoluiu. O colégio também deu, trouxe um outro tipo de clientela. São os estudantes. Que quando sai meio-dia, tá cheio deles lá. Você já percebeu isso também?

Outra cliente, D. Carmem, compactua da mesma opinião e fala sobre as duas características da Padaria, o conservadorismo e a inovação:

Sabe que eu acho que eles são bastante conservadores. Porque há muitos e muitos e muitos anos ela tá daquele jeitinho, naquele lugar. [...] Porque eles fazem a broa

---

182. Referindo-se ao Colégio Martinus, com sede à Rua Presidente Carlos Cavalcanti, 999, fundado em 1948 pelo pastor Heinz Soboll, com o nome de Escola Evangélica de Curitiba.



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

D. Carmem considera que o conservadorismo é prejudicial em alguns pontos, como nos horários de fazer pão, embora admita a introdução de inovações. Ao mesmo tempo em que fala que este conservadorismo não é bom, relata que faz lembrar o seu tempo de criança, tempo que ela gosta de lembrar.

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

O cliente aprova as mudanças:

Ah, melhorou muito, eles ampliaram... É, não tinha nada disso. Os outros lá não queriam gastar muito [risos]. Achei que fica mais ajeitado. Balanças também que eles têm agora. [...] Põe o preço. Antigamente não tinha isso." [...] O pão é o mesmo praticamente... Só que hoje esse [o neto] está fazendo diversos tipos. Pode ver lá que tem. Antigamente só tinha esse caseiro e tinha... o *shrot* também ele faz uma vez por semana. E o integral ele faz todo dia. Sabe a diferença entre um e outro? O *shrot* é mais graúdo o conteúdo lá. Então ele sempre

teve também um pouco de coisas assim, mas não tanto quanto hoje. Hoje ele já está inventando pão italiano, pão disso, pão daquilo... Que não tinha. Você vê que progrediu bastante. Daí outros, que não gostam só desse, também compram lá. Você pega um pouco de um e de outro... Geralmente as pessoas sábado já compram para domingo junto. Que ainda dá para usar segunda também. Não estraga, sabe, o pão deles. Bom o pão deles...

O depoimento nos dá a perceber que as mudanças estariam atreladas ao “progresso”, permitindo o aumento da freguesia, a qual tem agora uma maior diversidade de produtos para escolher. Este fator foi mencionado por D. Carmem que fala da “evolução”:

Hoje tem uns tipos de broas que eles já estão inovando. Lógico, tem que ir de acordo com a evolução, não é? Antigamente tinha pouca opção, agora tem mais opção e tudo. [...] na época da minha mãe não tinha essa broa integral. Tinha só essa outra que era a ‘broa do Engelhardt’ que eles chamavam. [...] Agora, ultimamente, eles estão fazendo uma bolachinha de castanha. Até ontem pedi, mas estava em falta. Eles estão vendendo tanto que acaba em falta. É uma massinha de manteiga com nozes, castanha, nozes... É uma delícia aquela bolachinha!

Para a família, a próxima mudança será a abertura de um “café”, o ambiente a ser criado na Padaria. “Nós estamos querendo abrir um café. Servir, com mesinhas, bolos, tortas, os produtos da padaria, os produtos exclusivos da família, tortas que meu avô fazia para o aniversário da família, que eu vou fazer.”. Eduardo quer inovar por meio da conservação da culinária de sua família.

Mesclar procedimentos do passado com a demanda atual da clientela é uma das formas de adaptação, de reação a situações novas, muito próxima das analisadas por Eric Hobsbawm, em sua reflexão sobre a invenção das tradições.

Para o autor, a flexibilidade é uma condição para que as tradições permaneçam, caso contrário elas correm o risco de desaparecer por completo.<sup>183</sup>

### 3.3 O conservadorismo

Sr. Waldemar lembra algumas especialidades da Padaria, fabricadas na época em que ele morava lá e que hoje permanecem: broa de centeio; sonhos; chifrinho; kuque de farofa, de coco, de banana; torta de abacaxi; pão de milho; torrada assada; bolo inglês. As tortas e bolos eram até mesmo fornecidos para outros estabelecimentos. Há produtos que não são mais produzidos, como o pão sovado pequeno e o “pão Petrópolis”, um tipo de pão doce, enquanto outros persistem e são considerados produtos tradicionais, como as cocadas, a bolacha pão de ló, o *stollen*, uma espécie de panetone, um pão doce vendido na época do Natal.

Na Padaria, estão funcionários antigos, como os padeiros Nelson e Joaquim, que ali trabalham desde o início de 1960, e as balconistas Glaci e Alzira, irmãs de Lindamir, ambas as funcionárias, desde o final da mesma década.

Figura 6 - Funcionários antigos



Padeiros Joaquim e Nelson com a divisora de pães. As funcionárias Glaci, Alzira e Lindamir. Fonte: A autora (2002)

---

183. HOBSBAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**, 1997.

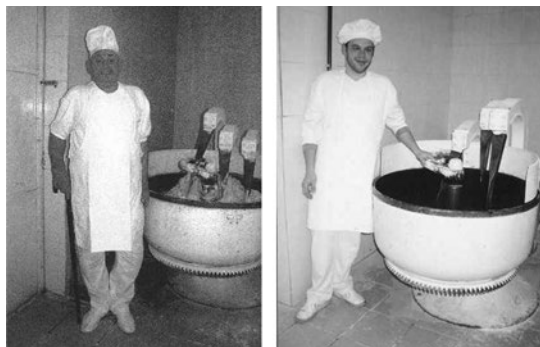
Em relação ao maquinário, encontramos equipamentos adquiridos por Eduardo, o fundador do estabelecimento comercial, tais como uma divisora de pães franceses e uma amassadeira alemã, esta comprada em 1925 e ainda em funcionamento. Pela sua utilidade, a amassadeira foi considerada objeto de estima, levando Bruda a afirmar: “Essa máquina é minha verdadeira jóia”<sup>184</sup>.

Figura 7 - Amassadeira alemã



Eduardo Engelhardt atrás da amassadeira alemã que está funcionando desde 1925 fonte: Acervo da Padaria América (década de 1930)

Figura 8 - Bruda e Eduardo com a amassadeira alemã



Bruda com a amassadeira alemã. Eduardo Henrique com a amassadeira alemã. Fonte: Acervo da Padaria América (1998); a autora (2002)

---

184. Depoimento de Bruda, em entrevista à POSSEBOM, A. Família de panificadores mantém tradição de 85 anos. Gazeta do Povo, Batel e região, Curitiba, 10-16 set. 1998.

Também foram observadas formas para assar bolachas, “centenárias chapas de ferro que garantem o cozimento perfeito, deixando-as crocantes e com sabor inigualável”.<sup>185</sup> Estas formas, segundo Eduardo Henrique, só estão ainda lá “por história”, e são utilizadas esporadicamente, pois há outras chapas que eles já adotaram e que também apresentam resultados satisfatórios no processo de assar bolachas.

Alfonso conta quais os equipamentos que ainda permanecem:

Nós temos uma amassadeira, nós temos uma divisora, nós temos uma máquina que rala<sup>186</sup> coco, queijo, todas essas coisas, que ainda é daquele tempo... Adquiridos pelo meu avô ainda, que ainda estão funcionando... Máquinas excelentes aí até, que não encontram-se mais no mercado. Inclusive se funcionasse, eu compraria mais uma para ter aí à disposição. Porque são máquinas de excelente qualidade para o nosso tipo de serviço. Por que hoje se usa muito máquinas rápidas. O tipo de farinha que se usa hoje, ela é pré-misturada, exige outro tipo de manipulação. E as nossas receitas não. As nossas receitas são do tempo do meu avô! E elas são aquele sistema tradicional... Então o trigo é trigo, sem mistura; o centeio também é sem mistura. Daí as misturas são feitas aqui na própria indústria. Então essa é a diferença...

Ao longo destes anos de funcionamento, algum maquinário foi trocado. Os fornos à lenha, motivo de orgulho para Bruda, tiveram que ser aposentados, no final do século XX, devido a imposições de leis municipais. Juntamente com o crescimento de Curitiba, a Padaria teve que se adaptar.

---

185. URBAN, R. G. O velho e o pão, 1998, p. 43.

186. Segundo Eduardo Henrique, esta máquina de ralar foi feita pelo seu avô, que adaptara várias peças de outras máquinas.

Alfonso estabelece comparações com a *Curitiba de ontem* e *Curitiba de hoje*.<sup>187</sup>

Para você ter uma ideia, quando eu era guri, nós deitávamos no meio-fio dessa rua aí e ficávamos esperando um carro passar para daí levantar e sair correndo... Vai fazer isso hoje! Aqui para cima do Cemitério Municipal não tinha asfalto, não tinha nada. Era só estrada de terra. Então você vê o quanto mudam as coisas... A gente tem uma propriedade ali por Campina Grande, Bocaiúva, já faz trinta e poucos anos. No que foi inaugurada a BR meu pai comprou uma propriedade lá e a gente começou a viajar para lá. A BR era deserta, não tinha nada! Hoje até adiante de Quatro Barras é loteamento. Está quase emendando Curitiba com Quatro Barras. Curitiba – Colombo já emendou. São José está emendado. No tempo que eu era guri era uma aventura viajar para São José. Nós íamos pela Salgado Filho e tal... Para você ter uma ideia, uma das poucas vezes que meu pai saiu de férias, meu avô era vivo ainda na época, ele tirou dez dias para ir para praia com nós. A gente saiu daqui, eu tinha um carrinho velho - um Chevrolet 1937 - e a gente saiu daqui. Sabe, carro velho ia enguiçando... E fomos posar ali em São José (risos), para no outro dia seguir viagem! O quanto cresceu isso! Você sabe que a minha geração é de transição. Porque até a época do meu pai é aquele conservadorismo, aquele sistema e tal. Na nossa geração entrou revolução, aquela coisa toda, entrou regime militar, uma série de coisas aí, que... Então é uma geração de transição, mesmo. E outra época... Já vem a época do computador, informática essa coisa toda.

---

187. Aqui tomamos emprestadas duas categorias, cunhadas por Antônio César de Almeida Santos, a partir dos depoimentos colhidos, os quais "assinalam duas Curitiba que são articuladas e contrapostas nos depoimentos. De um lado, uma **Curitiba de ontem** [...] desde os anos 1930 até, pelo menos o início da década de 1960. De outro, uma **Curitiba de hoje**, entendida como a cidade que substitui a primeira, temporal e espacialmente, e que é percebida como um continuum desde os anos 50/60 [...] A **Curitiba de hoje** estava sendo **fundada** em 1953, momento que assinala uma reorganização de seu espaço urbano." (destaques no original) Cf. SANTOS, A. C. de A. **Memórias e cidade**, 1999, p. 69.

De acordo com Alfonso, o quadro urbano de Curitiba mudou muito. A cidade tinha que se adequar ao aumento da população.<sup>188</sup> Em 1943, um plano urbanístico foi lançado pela Prefeitura Municipal de Curitiba, em parceria com a firma Coimbra & Cia. Ltda., e desenvolvido sob a supervisão do urbanista francês Alfred Agache. Foi denominado então de Plano Agache, sendo parcialmente implementado.

Em 1966, uma nova legislação permitiu a criação do Plano Diretor, uma lei de zoneamento de Curitiba com o intuito de rever o Plano Agache. Este plano incluía a construção de estruturais – vias rápidas, canaletas de expresso – ao longo das quais poderiam ser construídos edifícios.<sup>189</sup> O aumento da população urbana, do fluxo de automóveis – modificando o trânsito – a construção de novos edifícios e, paralelamente, a instalação de diversas indústrias, após a década de 1960, impuseram o estabelecimento de novas normas para a cidade, normas de trânsito, de vigilância sanitária, de meio ambiente.

Em decorrência deste novo conceito de cidade, foi exigida a troca dos fornos à lenha. O centro da cidade, com seus inúmeros edifícios, já não comportava mais a fumaça e a fuligem vinda destes fornos. A Secretaria do Meio-Ambiente deu um prazo à Padaria para que eles fossem trocados, caso contrário, suspenderia seu alvará de licença. Assim, foram sendo desativados os fornos, um de cada vez, e sem parar a produção dos pães.

Primeiramente, um filtro foi instalado na chaminé e passaram a acender o fogo só à noite. Para o reflorestamento da bracinga (árvore importante para a produção de lenha e carvão), a Padaria era obrigada a pagar uma taxa mensal. Em meio a todas estas mudanças, Bruda conjecturava: “Os pães e

---

188. A população do final da década de 1990 correspondia a cerca de dez vezes mais que a de 1950, chegando a mais de um milhão e trezentos mil habitantes (SANTOS, A. C. de A. **Memórias e cidade**, 1999, p. 87).

189. *Ibid.*, p. 85-88.

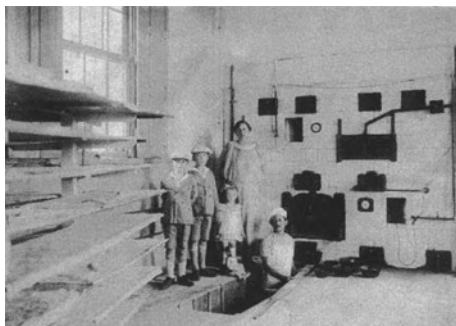
doces não serão os mesmos.”<sup>190</sup>

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

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

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

Figura 9 - Eduardo, o fundador, junto ao primeiro forno à lenha



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

---

190. Bruda em entrevista à SATO, E. Receita de tradição, relíquia paranaense. Gula, São Paulo, n. 37, nov. 1995, p. 85-86.



Figura 10 - Outros fornos



Bruda com o forno à lenha em 1964. Da esquerda para direita: Carlos Alberto e Eduardo Henrique com o forno atual a gás e as broas de centeio.

Fonte: Acervo da Padaria América (década de 1980); a autora (2002)

Alfonso também se preocupava com a questão econômica, “a gente andou pondo lenha na ponta do lápis [sic] aí, mas o nosso custo não aumentou quase nada com a mudança para o gás, sabe?”. E relembra as artimanhas das quais teve de lançar mão antes de iniciar as modificações da Padaria:

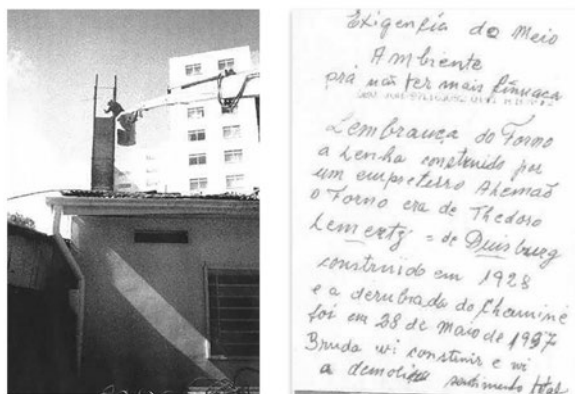
Então eu achei que devia começar com a sala de máquinas. E eu ia mexer num lugar que não ia incomodar ele lá dentro da padaria, que era aqui nos fundos [...] então a gente tinha que ligar o motor à gasolina para tocar as máquinas, por isso o uso da transmissão e tudo. Então só o motor tocava todas as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

Então perguntamos qual forno Bruda escolheu para ser retirado: "O que ele tinha construído, porque o do pai dele tinha que permanecer mais um pouco [risos]"<sup>191</sup>

Uma das fotos do arquivo da família registra a retirada do segundo forno com

o desmanche da chaminé, em 28 de maio de 1997. O senhor que executou o serviço é Roman Rutski, conhecido como Romão, "um pedreiro nosso. É um velhinho que está com nós há quarenta anos, fazendo manutenção. Ele inventa cada coisa... É a peça cômica da padaria. Ele acha uma peruca velha aí e põe. Uma saia... É um terror o velho. [...] Aí com 85 anos está correndo para baixo e para cima."<sup>192</sup>

Figura 11 - Demolição da chaminé do forno à lenha



Roman Rutski desmanchando a chaminé do forno à lenha. Anotação de Bruda feita no verso da foto da retirada do forno: "Exigência do meio ambiente pra não ter mais fumaça. Lembrança do Forno a Lenha construído por um empreiteiro Alemão. O Forno era de Theodoro Lemertz – de Duisburg construído em 1928. E a derrubada da Chaminé foi em 28 de maio de 1997. Bruda vi construir e vi a demolição sentimento total." Fonte: Acervo da Padaria América (1997)

191. ENGELHARDT, A. Entrevista.

192. *Idem*.

A resistência às mudanças ou ao descarte de objetos pertencentes à Padaria pode ser percebida também em outra reportagem de um jornal, publicada em 1993, quando Bruda fala a respeito de uma pia de ferro esmaltada, que pertencia à cervejaria de seu avô. Naquele momento, ela teria aproximadamente 106 anos e ainda continuava na Padaria. Perguntamos sobre a pia para Alfonso. Ele conta que fora importada pelo avô dele e era o cocho de cavalos. Alfonso relata que tinha levado esta pia para sua fazenda, e lá ela foi extraviada pouco tempo atrás.

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

O conservadorismo é apontado como uma característica “alemã”, de acordo com Telmo Lauro Müller, o qual considera que esta peculiaridade emergiu no período da colonização, imposta pelas circunstâncias, pela necessidade, “o colono tem por hábito guardar muita coisa durante longo tempo. Um tamanco, mesmo velho, ainda poderá, um dia, servir...”<sup>193</sup>.

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

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

---

193. MÜLLER, T. L. **Colônia Alemã**: 160 anos de história. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes; Caxias do Sul: Ed. da Universidade de Caxias do Sul, 1984, p.71.

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

you aquece a casa, pois aqui é frio. Antigamente era assim. Aqui tinha isso, sabe? Não ouvia falar de chuveiro elétrico. Não tinha.

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

No relato de Alfonso, podemos perceber esta mesma relação, atribuindo o seu conservadorismo ao fator idade:

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

O mesmo conservadorismo existia em relação às receitas. Alfonso reafirma os relatos dos fregueses, seu pai era muito conservador. “Só mudava se fosse obrigado. Do contrário não fazia nenhuma modificação.” Mas revela que este chamado conservadorismo contribui para a manutenção da qualidade dos produtos embora nem sempre se possam obter os mesmos ingredientes, citando o exemplo da farinha. “Alguma coisa modificou em relação à qualidade do trigo. Antigamente o trigo era uma coisa, hoje é outra. [...] No mais, a receita é seguida

fielmente o que meu avô tinha criado, desenvolvido e recebido também como receita.” Em relação aos outros produtos,

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

Ele, ao mesmo tempo em que explicita a vontade de aumentar a produção, afirma que não sabe como pode fazê-lo sem perder a essência da Padaria, que é a fabricação artesanal.

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

Neste sentido, o relato de Bruda, realizado em 1992, é significativo: “Muitos perguntam por que nos 80 anos eu não

expandi, não cresci. É que meu pai, antes de morrer, disse: 'fique pequeno, sozinho e limpo.'". É isto que a família ainda tenta conservar.

A recomendação paterna pode ser interpretada em termos de gestão de qualidade. Para a família, ter qualidade também significa manutenção, dos equipamentos antigos, dos funcionários, das receitas – seus ingredientes e seu modo de preparo. Este “conservadorismo” mencionado, às vezes, ganha um sentido prático. Como já foi discutido, os equipamentos antigos, por serem mais lentos, são melhores para a fabricação daquele tipo de pães, e, “enquanto as padarias trabalham com máquinas modernas e farinha de trigo descansada, nós optamos pelo método antigo.”<sup>194</sup> As receitas do início do século demandam outro tipo de matéria-prima então precisam de equipamentos voltados a este tipo de produto. O próprio forno a gás, que substituiu o forno à lenha, teve que sofrer algumas adaptações para assar os pães de uma forma adequada.

Outras vezes, o conservadorismo ocorre pelo fato de preservar memória, como no caso das formas de bolacha, que Eduardo Henrique ainda as usa *por história*. Ou ainda, no caso dos antigos potes de vidro com tampas prateadas, exibidos nas prateleiras da loja da Padaria, guardando doces e confeitos. Eduardo revelou que alguns potes foram quebrados, mas as tampas foram guardadas e conseguiu-se fazer potes de vidro iguais. Perguntamos por que fizeram a escolha por manter potes iguais. Ele responde: “por charme...”.

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

As outras padarias preferem usar, por exemplo, pão francês que já vem a farinha pré-misturada para fazer pão francês [...] assim como para pão de queijo, para

---

194. Bruda em entrevista publicada. Cf. MICHEL, N. Aprovado pelo imperador, 1993.

pão doce. [...] E hoje está avançando mais. Hoje já tem empresa aí que está fazendo um pão pré-assado congelado. [...] e daí ele entrega este pão congelado e as outras padariazinhas têm só um forinho pequeno, nem padeiros eles têm. [...] Tem uma empresa na Vila Hauer que já está produzindo isso em larga escala aí, tomando conta aí de parte do mercado já.

Para a família e para os clientes, as mudanças são bem-vindas desde que não interfiram nas receitas tradicionais e mantenham o mesmo nível de qualidade destas. Para um produto novo chegar ao cliente, avalia-se primeiramente sua qualidade, devendo ser semelhante à dos “*croissants*” e da famosa broa de centeio, cuja massa fica fermentando durante 24 horas.”<sup>195</sup>

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

No que tange às razões pelas quais se conserva a tradição de se comprar o pão na Padaria, Eduardo Henrique faz sua apreciação:

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

---

195. Cf. MICHEL, N. Aprovado pelo imperador, 1993.



Alfonso compactua da mesma opinião: “Pela qualidade com toda certeza. Nós não usamos produtos químicos, a não ser o fermento [...] A gente podia comprar farinha mais barata, mas a gente compra a mais cara.”. Esta qualidade também significa *fazer artesanalmente* e a maneira de preparo do pão é explicada por Eduardo Henrique: “É feito cada passo como era feito há oitenta anos atrás [...] O nosso é artesanal.”. A palavra artesanal fora mencionada muitas vezes e também por Alfonso, o que nos levou a perguntar-lhe sobre seu significado:

Eu acho que tudo que é feito à mão. Não precisa ser equipamentos rudes - os nossos são bastante rudes: réguas para cortar bolachas, aquelas carretilhas que se usa em casa para fazer macarrão... Aquilo nós usamos ainda. Então tudo que é feito à mão é artesanato. [...] Se você põe maquinário já vira indústria, [...] alta escala. Nós fazemos bastante bolacha, mas [...] você faz à mão detalhes, massinhas pequenas [...] tudo colocado na forma à mão [...] Você vê, as massas são estendidas com rolo de macarrão ainda.

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

Os clientes confirmam a qualidade como um fator importante para a procura desta Padaria, “então, quem quer aquela qualidade assim, tem que ir buscar lá.”<sup>196</sup> Para os clientes, o diferencial é “um pão de primeira linha, é isso que ele significa. Um pão gostoso. [...] Aquele pão ali tem uma estabilidade e uma certa umidade que diferencia, no meu ver, o que se encontra

---

196. IVO. Entrevista.

por aí, sabe?”.<sup>197</sup> “Eles são muito caprichosos lá”<sup>198</sup>. “Sempre teve as broas bem feitas.”<sup>199</sup>

Então eu gosto da padaria por causa do sabor, e sempre é fresquinho [...] É até apresentável, eu digo assim, para um café... Você vai fazer um café da tarde, às vezes eu faço, eu também compro o pão deles, nem que seja um só. Mas daí tem o patê, põe na mesa e serve. É um pão de qualidade. Não é um pão desses, que às vezes você compra por aí. Ele é bonito, um pão bem feitinho, você corta ele... Você corta firme. Não é aquele pão que às vezes fica mole, sei lá. Então é um pão apresentável.<sup>200</sup>

Manter um pão feito com boas matérias-primas; um pão gostoso, apresentável; uma Padaria com funcionários antigos, que tenham experiência; manter na Padaria equipamentos do primeiro quartel do século XX para fazer uma broa “bem feita”; manter a fabricação de forma artesanal e sem usar produtos químicos, eis alguns dos ingredientes para a manutenção da qualidade, a qual oportuniza uma outra manutenção, a da tradição.

---

197. *Idem*.

198. CARMEM. Entrevista.

199. WALTER. Entrevista.

200. JAQUELINE. Entrevista.

## 4. A TRADIÇÃO

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

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

Se anteriormente a broa de centeio era o pão de todo dia, hoje este pão não é mais um pão qualquer, mas o pão da Padaria América. O que era um pão comprado por praticidade, transformou-se em um pão que as pessoas cercaram de significados, de cerimônias. A broa de centeio passa a ser denominada por seus clientes como “a broa da dona Elza” ou a “broa dos Engelhardt”. E a Padaria é vinculada ao nome da família, como conta D. Carmem: “Até hoje eu digo: ‘eu vou lá no Engelhardt!’. Eu não digo ‘Padaria América’. Às vezes alguém fala comigo: ‘lá na Padaria América...’. Padaria América? Eu fico pensando... Porque nós aqui, entre a gente, a gente costuma

dizer 'vou no Engelhardt'". Alfonso reflete: "É a tradição, não é?". Ele sabe que é o nome da família que está sendo aprovado ou não e, por isso, afirma, mesmo não gostando do comércio, que trabalharia na Padaria "para manter a tradição, o sobrenome".

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

De acordo com Gerd Bornheim, os conceitos opostos costumam atrair-se, formando de algum modo uma unidade, ainda que conflituada. Eles "avançam em sua oposição, e chegam a construir uma nova e harmoniosa unidade.". Assim,

A tradição só parece ser impertubavelmente ela mesma na medida em que afasta qualquer possibilidade de ruptura, ela se quer perene e eterna, sem aperceber-se de que a ausência de movimento termina condenando-a à estagnação da morte. A necessidade da ruptura se torna, em consequência, imperiosa, para restituir a dinamicidade ao que parecia 'sem vida'.<sup>201</sup>

Os momentos de ruptura deste processo de formação de "tradição da Padaria América" estão intimamente ligados às mudanças ocorridas na cidade, mudanças sociais, econômicas e políticas.

Um exemplo de um dos momentos de ruptura dentro da Padaria América é com relação à troca do forno à lenha. Enquanto esse tipo de forno era usado pela maioria da população, a broa era um pão qualquer. Quando surgiram

---

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

os fornos elétricos e a gás, no final da década de 1930,<sup>202</sup> se estabelecendo dentro das cozinhas domésticas, e os produtos da Padaria América continuavam sendo feitos no forno à lenha, instaurou-se ali a tradição de “fazer a broa de centeio no forno à lenha”, em cima de lastro de tijolos. As pessoas sabiam que esse era um diferencial da Padaria, uma tradição.

Os fornos à lenha, porém, tiveram que ser substituídos pelos fornos a gás. Muito esforço foi necessário para que pudessem adaptar o forno às receitas, sem precisar modificar nem ingredientes nem formato, para que tentassem alterar o mínimo possível suas características e seu sabor. A maior parte dos clientes relatou que a Padaria conseguiu manter a produção da broa da mesma forma, com o mesmo sabor:

“O pão é o mesmo praticamente.”<sup>203</sup> “Não muda. É igual.”<sup>204</sup> “O gosto daqueles é tudo o mesmo.”<sup>205</sup> “Sempre aquele sabor.”<sup>206</sup>

Os clientes, quando sentem algo diferente em relação a algum produto, reclamam até o produto voltar a ser da mesma forma que antes, como aconteceu com Sr. Ivo: “Uma ocasião aí, depois que o seu Bruda faleceu, parece que o pão ficou um pouco mais seco, mais leve. [...] Aí eu fui lá e falei para a moça ali, eu disse se tinham misturado, mudado a fórmula [...]. Mas parece depois que eles corrigiram isso, sabe, eu não notei mais.”. O cliente Hyzir pondera: “Teoricamente eu acho que não houve diferença. Talvez alguma coisinha, algum condimento. Antigamente era feito de forno à lenha. [...] Talvez tenha essa diferença.”. Porém, quando questionado se sentiu diferença, o

---

202. DEMETERCO, S. M. da S. **Sabor e saber**: livros de cozinha e hábitos alimentares. Curitiba – 1902-1950. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2003.

203. WALTER. Entrevista.

204. PETRA. Entrevista.

205. CARMEM. Entrevista.

206. JAQUELINE. Entrevista.

cliente relata: “Não. Só se tiver o paladar muito sensível. Para mim, ficou o mesmo...”. Dona Elfi revela não ter este “paladar refinado”, então não pode analisar se mudou o sabor, mas “falam que a broa deles hoje não é mais como era antigamente.”. Aline diz que sentiu uma diferença pequena, “pouquíssima assim. Mas o essencial continua bom.”.

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

Bruda, como vimos, foi quem mais se entristeceu com a mudança: “São máquinas muito boas, mas não produzem o mesmo gosto”.<sup>207</sup> Eduardo Henrique admite:

Eu concordo que um forno à lenha não é a mesma coisa que um forno a gás. É lógico. Porque existe uma diferença até de sabor. [...] Só que na receita não existe diferença. [...] É como se deixasse de existir um temperinho. Não fosse acabar o produto, mas como se aquilo estivesse entrado em extinção e acabado [...] mas não que altere a qualidade do produto.<sup>208</sup>

---

207. Bruda, em entrevista concedida a FRANCO, A. P. História à mesa, 1999.

208. ENGELHARDT, Eduardo Henrique. Entrevista.

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

## 4.1 Tradição inventada

Remetemo-nos, neste momento, à expressão cunhada por Eric Hobsbawm e Terence Ranger para discutirmos como as tradições podem estar atreladas à criação de um passado com o qual se busca estabelecer uma continuidade. O uniforme utilizado pelos padeiros seria um exemplo do que foi denominado “tradição inventada”.<sup>209</sup> Segundo Alfonso e Eduardo Henrique, somente depois que eles assumiram a administração da Padaria é que foi adotado um uniforme para os funcionários que lá trabalhavam. Roupas brancas e avental para todos, bonés para os padeiros. Hoje, Eduardo Henrique voltou a usar o chapéu que usava quando o avô era vivo, antes da adoção do uniforme. Ele relata que usava o boné por ser mais prático e, segundo Andréa, foi ela quem insistiu para que ele voltasse a adotar o antigo chapéu, usado por ele e pelo avô e confeccionado por sua mãe.

Nas fotografias, seu avô Bruda sempre aparece com o chapéu mais alto, e perguntamos se era um chapéu diferente do usado por ele. Ele nos conta que a diferença era que seu avô “engomava” o chapéu e o avental, por isso, o dele ficava

---

209. Segundo o autor, “O termo ‘tradição inventada’ é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar, num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisas de poucos anos apenas – e se estabeleceram com enorme rapidez.” Cf. HOBBSAWM, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**, 1997, p. 9.

mais alto. Sendo assim, os estilos seriam os mesmos, apenas a aplicação da goma é que os diferencia. Na reconstrução de suas memórias, Sr. Walter lembra que, “quando ia na padaria, de vez em quando, ele [Bruda] estava lá na frente com aquele chapéu dele.”<sup>210</sup> Nas reportagens sobre a Padaria, as fotografias mostram Bruda com este chapéu e os jornais comentam a respeito de seu uniforme, do “vestir o avental branco, um gorro alto como se usava antigamente”,<sup>211</sup> apontando para o fato pitoresco de Bruda ser “um dos últimos padeiros que ainda usa o gorro alto e branco na cabeça.”<sup>212</sup>

Figura 12 - Bruda e Eduardo com seus chapéus de padeiros



Fonte: Acervo da Padaria América (1998)

A manutenção deste chapéu não tem um sentido prático. O que é usado hoje na seção de “produção de alimentos”<sup>213</sup> são toucas descartáveis para mulheres e bonés para homens, que cobrem todo cabelo e não oferecem risco de fios caírem da cabeça, sendo assim mais práticos. O “costume” tem um sentido prático, a “tradição” tem um sentido simbólico, pois

---

210. WALTER. Entrevista.

211. AOS 74 Anos ..., 1992.

212. *Idem*.

213. Na área de Nutrição, também chamadas de UAN - Unidades de Alimentação e Nutrição.



está deslocada de seu “ambiente” original, seja ele espacial ou temporal.

As “tradições” ocupam um lugar diametralmente oposto às convenções ou rotinas pragmáticas. A “tradição” mostra sua fraqueza quando, como no caso dos judeus liberais, as restrições na dieta são justificadas de um ponto de vista pragmático, por exemplo, alegando-se que os antigos judeus não comiam carne de porco por motivos de higiene. Do mesmo modo, os objetos e práticas só são liberados para uma plena utilização simbólica e ritual quando se libertam do uso prático. As esporas que fazem parte do uniforme de gala dos oficiais da cavalaria são mais importantes para a “tradição” quando os cavalos não estão presentes; [...] as perucas brancas dos advogados dificilmente poderiam ter adquirido sua importância atual antes que as outras pessoas deixassem de usar perucas.<sup>214</sup>

As formas de acondicionamento dos produtos alimentícios também poderiam ser pensadas como exemplos de “tradição inventada”, como os potes de vidro, que acondicionam doces e confeitos, ou ainda o uso das formas de bolachas. Já não podemos fazer o mesmo em relação ao sistema de acondicionar pães, uma vez que antes eram utilizados os cartuchos de papel para esta finalidade e hoje a Padaria trabalha, como a maioria do comércio, com sacos plásticos. Exceção feita apenas a broas e pães não fatiados, que permanecem sendo acondicionados em cartuchos de papel, “por praticidade”, segundo Eduardo Henrique. Então a teoria de que esta seria uma tradição perde força.

Como discutido anteriormente, os clientes muitas vezes utilizam o termo “acostumados”, no sentido de terem sido “ensinados”, a comer e a comprar tal pão e tal produto

---

214. HOBBSAWM, E.; RANGER, E. **A invenção das tradições**, 1997, p. 11-12.

na Padaria América. “Uma coisa que você está acostumada a comer e você gosta, você vai buscar de novo. Então é tudo. É a saudade, é a vontade... É a tradição.”<sup>215</sup> Porém, em outros momentos, os depoentes utilizam os conceitos tradição e costume indistintamente. “Então é uma questão assim de tradição, que a gente costuma ir lá sempre buscar o pão.”<sup>216</sup>

A tradição de se comprar o pão<sup>217</sup> na Padaria América é renovada a partir do período em que os clientes, como relataram, viam seus pais, avós, tios comprando a broa naquele lugar, até o momento em que eles próprios começam a comprar lá. Ensinados a comer esta broa por seus pais, eles passam a comprá-la e a comê-la da mesma forma que foram ensinados a comer, nas mesmas ocasiões, com as mesmas “cerimônias” e “ritos” semelhantes. Assim eles renovam esta tradição, a qual será restabelecida quando seus filhos também passarem a comprar o pão lá. A cada momento de ruptura, a tradição é renovada e fortalecida.

Lindamir comenta: “É, os clientes estão mudando porque, dos clientes antigos, um morre, outro morre, envelhece. Quando não é o neto é o filho que vem... Conheço os fregueses antigos, mas são poucos os fregueses bem antigos, que vêm de bengalinha: ‘Nossa! Você ainda está aí Lindamir?’ E eu digo: ‘ainda!’”<sup>218</sup>. Segundo a mesma, os clientes que compravam na Padaria quando ela começou a trabalhar lá, no início da década de 1960, eles “eram alemães mesmo.”.

---

215. PETRA. Entrevista. (grifos nossos).

216. IVO. Entrevista. (grifos nossos).

217. Referimo-nos à broa, embora não estejamos excluindo outros produtos da padaria, considerados “tradicionais”.

218. LECHENAKOSKI, Lindamir. Ela também menciona a respeito dos clientes “de caderno”, os que compravam “fiado”, ou seja, levavam os produtos para pagar depois. Ela cita alguns sobrenomes, “Stresser, Reinhardt, Szeki, Gastão...”. Os cadernos foram queimados durante o incêndio de 1981.

## 4.2 Tradição e memória

Reafirmamos que a tradição significa a memória coletiva de uma sociedade,<sup>219</sup> uma volta ao passado. Este um dos motivos para que o artesanal ganhe cada vez mais força, pois também remete a um tempo passado, oposto ao da industrialização do tempo presente. Hoje as pessoas agregam valor àquilo que não é feito em larga escala, mecanizado. O que é feito à mão, demoradamente, da mesma maneira que “antigamente”, ganha *status* na contemporaneidade.

Como exemplos, lembramos a “tradição das rendeiras”, onde não se usa nenhuma máquina; a “tradição da comida de fazenda”, cujo preparo requer tempo e dedicação; a “tradição das doceiras de Goiânia”, onde doces são feitos em tachos, alguns demorando dez dias para ficarem prontos, sem produtos químicos, como conservante, acidulante, espessante; a “tradição dos relógios suíços”, feitos um a um, manualmente. A cada passo da chamada modernidade, as pessoas tendem a se aproximar das tradições, ou seja, preservar alguma coisa do passado. *A gente tem que ter raízes em algum lugar.*

Falando em artesanato e comida, existe até mesmo um movimento internacional chamado *slow food* (“comida devagar”), que vai de encontro ao *fast food* (“comida rápida”). No *fast food*, as refeições são impessoais, muitas vezes come-se em pé, ou em um balcão, os sanduíches, esfihas e pizzas feitas em larga escala. O sistema é mecanizado e padronizado e o que é apreciado não é a comida, mas a rapidez com que ela vem a seu prato, e de maneira uniforme, obtendo-se o mesmo tamanho de hambúrguer, a mesma medida de refrigerante, a mesma quantidade de mostarda. O *slow food* vem para defender exatamente o oposto pregado pela “comida rápida”. As pessoas são convidadas a pensar e a degustar pratos elaborados artesanalmente, feitos calmamente, onde cada

---

219. HALBWACHS, M. **A memória coletiva**, 1990.

garfada levada à boca se torna um momento de puro prazer e deleite. As pessoas naquele momento irão pensar apenas na comida e no momento da refeição. Há cerca de três anos este movimento contribui, financeiramente, com instituições do mundo inteiro que preservam suas tradições culinárias. Em 2002, havia três indicações de instituições brasileiras, uma delas o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA), que trabalha para o processo de “tombamento” de três tipos de queijos-de-minas (serra, canastra e salitre), sendo prevista a “definição de normas” para fabricação destes queijos.<sup>220</sup>

A Padaria América hoje estabeleceu uma tradição que seus proprietários querem manter a todo custo, seja pelo significado que a Padaria e a própria tradição apresentam, aos seus clientes e funcionários, seja pela questão empresarial. Tradição também se comercializa, nostalgia se vende. Seus proprietários sabem que se quisessem viver apenas vendendo “pão francês” seria difícil manter-se neste mercado. “Se nós não tivéssemos o movimento que tem, nós já tínhamos fechado isso fazia muito tempo! Não tem como sobreviver... Se for para fazer “francesinho” que os outros fazem [...] não sobrevive.”<sup>221</sup>

É por causa das broas, dos pães, dos doces tradicionais que a Padaria América se torna única neste mercado, e por esta razão Alfonso externa sua preocupação, ao comentar que “é complicado” modificar o que está funcionando.

Hoje a Padaria atrai novos clientes que a procuram

---

220. Este processo de “definição de normas de produção” por um órgão externo a esta comunidade é, no mínimo, questionável. De acordo com Alfredo Bosi, “se alguém me perguntasse ‘O quê que o Estado deve fazer com a cultura popular?’ [...] O primeiro pensamento que me ocorre é drástico: não fazer nada! ‘Por favor, não mexa com o que não é da sua conta!’ A primeira idéia que me ocorreria seria esta: o Estado é uma estrutura tão diferente, tão heterogênea, tão exterior à cultura popular que realmente é melhor não forçar contatos.” Cf. BOSI, Alfredo. *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1987.

221. ENGELHARDT, Alfonso. Op. cit.

por ela ser considerada tradicional. Estes a frequentam pela tradição construída, pela família Engelhardt e por seus clientes tradicionais. Vão atrás da Padaria pelo que ela representa. E esta tradição acabou sendo um *marketing* para a Padaria. Na placa de entrada, nos cartuchos de embalagem, no cartão de propaganda, nos calendários, o conceito de tradição está presente. E, quando o conceito não está presente textualmente, se encontra implícito. Todo o ambiente faz com que esta tradição seja sempre lembrada, seja pelas funcionárias antigas, seja pelos detalhes da loja, como os potes de vidro.

Também os calendários da Padaria, a partir de 2000, mostram fotografias dos seus produtos, pães, kuques e bolachas juntamente com objetos e artefatos antigos<sup>222</sup>: forminhas de bolachas, rolos de macarrão, tachos de cobre, balanças, potes de vidro contendo biscoitos, todos dando um aspecto nostálgico à fotografia, remetendo à tradição. Nas imagens produzidas, a broa de centeio e os doces tradicionais, como a torta “Aída”, estão junto com as novidades, como a torta “Charlotte”. (Cf. Anexo 5).

A população curitibana já vinculou o conceito “tradição” à Padaria América. Em todos os artigos de jornais e revistas encontrados, esta tradição é salientada. A referência à Padaria América se faz juntamente com o conceito de tradição, memória ou história, presentes nos títulos das reportagens: “Receita de tradição – relíquia paranaense”<sup>223</sup>; “Família de panificadores mantém tradição de 85 anos”<sup>224</sup>; “Uma América feita de esperança, pães e doces: a memória da América faz 80 anos”<sup>225</sup>; “O velho e o pão: na padaria América, uma história

---

222. Nem todos utilizados pela Padaria, alguns presentes apenas para o cenário da foto.

223. SATO, Eliane E. **Gula**, 1995, p. 85-86.

224. POSSEBOM, Audrey. **Gazeta do Povo**, 1998, p. 9.

225. GUIMARÃES, Mariângela. **Jornal do Estado**, 1993.

de amor e dedicação à nobre profissão de padeiro"<sup>226</sup>; "Padaria América: Uma história de 77 anos"<sup>227</sup>; "História à mesa"<sup>228</sup>; "Aos 89 anos, a Padaria América é a mais tradicional de Curitiba"<sup>229</sup>; "A tradição do pãozinho – padarias, um capítulo da história de Curitiba"<sup>230</sup>.

No discurso de políticos da cidade, a Padaria é colocada como "patrimônio curitibano". Um ex-prefeito, entre seus pratos gastronômicos preferidos em Curitiba, menciona "kuchens e as broas de centeio da Padaria Engelhardt".<sup>231</sup> A reportagem da revista "Gula" destaca que "o atual prefeito e governador estão entre seus clientes ilustres".<sup>232</sup>

Cada vez mais, novos clientes procuram a Padaria. Por dois anos consecutivos, ela foi eleita pelo guia "Veja Curitiba" como "o melhor pão de Curitiba" e hoje é considerada como um dos pontos gastronômicos tradicionais da cidade. Em uma propaganda da joalheria Bergerson, com o título "Curitiba, uma cidade de muitos quilates", vemos um colar com alguns diamantes. O colar simboliza Curitiba e os diamantes, pontos turísticos e tradicionais da cidade, como a Pedreira Paulo Leminski, o Teatro Guaíra, a Rua das Flores, a Universidade Federal do Paraná, a Boca Maldita, a Padaria América.<sup>233</sup>

---

226. URBAN, Raul. **Paraná & Cia**, 1998, p. 42-43.

227. CAMPOS, Robson Silva. Padaria América: uma história de 77 anos. **Jornal do Estado**, Curitiba, 29 dez. 1990.

228. FRANCO, Ana Paula. **Gazeta do Povo**, 1999.

229. DO JEITO DO VOVÔ, aos 89 anos a Padaria América é a mais tradicional de Curitiba. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 10 mar. 2002, Caderno Viver Bem.

230. VÉGAS, Cintia. A tradição do pãozinho: padarias, um capítulo da história de Curitiba. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 2 mar. 2002.

231. Rafael Grecca, prefeito na época, em entrevista à MALUCELLI. Gourmet e gourmand. **Jornal Indústria e Comércio**, Curitiba, 9 jan. 1995. Coluna do Malu.

232. SATO, E. E. op. cit.

233. BERGERSON, a sua marca pessoal. Curitiba, uma cidade de muitos quilates. Propaganda exibida em Revista **Veja** – Curitiba, São Paulo, abr. 2000; GUIA 2000-2001: o melhor da cidade. Especial, p. 100; GUIA de 2001-2002, p. 112.

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

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

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

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

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

Acreditamos que este *marketing* não interfere na ida dos clientes tradicionais à Padaria. Os clientes confirmam nossa teoria dizendo que eles já têm uma tradição estabelecida e continuam a frequentar o local por causa desta tradição, como demonstra o depoimento:

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

Para Lindamir, os doces tradicionais do tempo de Bruda, continuam sendo feitos por conta da demanda, pois os clientes dos “finais de semana” preferem os doces tradicionais. Eles até comentam sobre os doces novos, dizem que são muito bons. Compram estas novidades, mas não deixam de lado os produtos que são tradicionais da mesa de cada família. Outras tradições se destacam dentro da Padaria: a tradição do *schrot brot* que só é vendido nas terças e quintas-feiras; a tradição da torta Aída, “quando chega o Natal e a Páscoa tem uma placa que diz: encomendas da torta Aída até tal data”<sup>234</sup>; a tradição dos sonhos, como conta D. Elfi: “Ah! Os sonhos deles, que eles só fazem aos sábados. Também é outra tradição, também tem muita procura. Se chegar mais tarde já não tem mais.”. Esta cliente também comenta a respeito de uma torta de figo feita em determinadas datas:

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

---

234. ELFI. Entrevista.



## 4.3 Tradição e história

Apesar de esta tradição ser importante na venda dos produtos, para Eduardo Henrique, o mais importante é poder manter a Padaria, nem que para isso tenha que parar de fazer o seu carro-chefe, “a broa comprida, a broa tradicional. É a broa de centeio.”<sup>235</sup>

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

Em seu relato, mistura-se o membro da família Engelhardt com o empresário; mistura-se o sentimento de conservação com o sentido prático, a preocupação com a demanda do mercado, *se empatar, eu continuo fazendo para manter a tradição*.

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

Esta vontade de manter a tradição também é revelada

---

235. LECHENAKOSKI, Lindamir. Entrevista.

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

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

D. Elfi também fala a respeito da forma de se fazer o pão na Padaria América. Ela começa dando o exemplo do produto que podemos apontar como uma nova tradição, o pão d’água. Este pão, aos poucos, deixou de ser fabricado por causa do

tabelamento nacional do pão, no final do século XX. “O pão francês era o pão de lei que tinha tabela nos outros estados, aí foi imposto que tinha que ser pão francês. Em Curitiba, era raro pão francês, hoje ao contrário, é raro quem faz pão d’água”.<sup>236</sup> A Padaria América continuou fabricando os dois tipos de pão que, segundo Alfonso, são feitos com a mesma massa, só muda o formato.

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

Quase ninguém quer fazer [o pão d’água]! Essas padarias, essas panificadoras não têm. Então lá tem. Muita gente não gosta do pão de água de lá porque acham muito massudo. Mas é porque ele não tem bromato. O pessoal tá acostumado com esses mais fofos, mas esse tem esse tal de bromato de potássio que se chama, não é? Lá eles não usam nada. Eles não usam nada de produtos químicos. Isso ele [Bruda], o dono mesmo, falou pessoalmente para mim. Ele não sabe o que é produto químico! Lá não entra. Ele era muito tradicionalista, e ele só trabalha com a farinha e tudo do Moinho Curitibano. Ele tem uma parceria desde... E por quê? Porque eles lavam os cereais antes de moer e ele viu uma vez uma lavagem destes cereais. Ele foi lá, que tem um tonel grande que eles lavam, e é impressionante a sujeira que sai. Então ele tem assim... Ele era fiel a esse moinho, que era o fornecedor. O senhor Bruda Engelhardt. Isso foi num almoço do dia dos pais no Clube Rio Branco. Nós nos encontramos lá e ele contou. O dia mais triste da vida dele foi quando

---

236. ENGELHARDT, Alfonso. Entrevista.

teve que trocar o forno à lenha pelo elétrico [o forno é a gás]. E ele sentiu a diferença do sabor. Que foi para ele chocante. Bom, é mesmo, não é. A lenha é bem mais... inclusive o cheirinho... Até o sabor. Mas ele teve que se conformar porque ele não podia mais ter aquele forno à lenha. Foi exigência da prefeitura.

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

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

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

O conservadorismo, entretanto, também existe sem ter um sentido prático, como é o caso do chapéu usado por Eduardo Henrique, neste caso, uma “tradição inventada”. Estas “tradições inventadas” são eminentemente simbólicas.

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

Alfonso e Eduardo Henrique acreditam que a tradição de

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

Para a família, a tradição se conserva por causa da manutenção da qualidade. Este discurso já era percebido na análise das entrevistas que Bruda concedeu aos jornais. “Procuramos sempre as melhores matérias-primas, não substituímos ingredientes e nunca usamos produtos químicos”.<sup>237</sup> Porém, esta qualidade também se traduz em inovações, tais como receitas novas para acompanhar o mercado e atrair mais clientes; controle de produção e de sobras, para evitar o desperdício; procedimentos para diminuição de filas, novos caixas e novas máquinas de embalar; adoção de uniformes para os padeiros, significando mais higiene. Ou seja, mais organização e profissionalismo.

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

Com relação à identidade étnica, observamos indícios de uma afirmação ou resgate de identidade étnica através do “comer a broa de centeio dos Engelhardt”. Falamos em “indícios”, uma vez que não podemos afirmar por não terem sido

---

237. Bruda, em entrevista para OLIVEIRA, Clécio Vargas. Padaria América, há 73 anos fazendo com capricho, o pão nosso de cada dia. **Indústria e Comércio**, Curitiba, 17 jul. 1986.

pesquisados mais profundamente outros dados importantes para tal análise.

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

Eles procuram pela Padaria, que está na mesma região há cerca de 90 anos, para comer uma broa, que também é feita há 90 anos, por alguns padeiros antigos - que estão trabalhando ali, em média, há 40 anos – e por um integrante da família Engelhardt, que teve estes ensinamentos repassados pelo avô, tendo este recebido os ensinamentos de seu pai. Eles pedem esta broa para balconistas, algumas com 35 anos de casa, e na hora de pagar encontram a irmã destas balconistas, que está atuando há mais de quarenta anos como funcionária desta Padaria.

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

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

Também podemos afirmar que esta tradição se mantém porque está em constante remodelação. As transformações

são feitas de uma forma sutil e cautelosa para serem bem recebidas pelos clientes. São nestes momentos de tensão, de ruptura que a tradição se fortalece, num constante caminhar, *pari passu* com o conservadorismo e a inovação.

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



## FONTES

ALINE. **Entrevista**. Curitiba, 28 nov. 2001.

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

BERGERSON, a sua marca pessoal. Curitiba, uma cidade de muitos quilates. Propaganda exibida em Revista **Veja** – Curitiba, São Paulo, abr. 2000. Guia 2000- 2001: o melhor da cidade. Especial.

BRUDA, broas e pães caseiros, uma tradição. **Indústria e Comércio**, Curitiba, 17 jul. 1986.

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

CAMINHÃO DESTRÓI PARTE DE MORADIA NO SÃO FRANCISCO. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 15 out. 1996.

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

CARMEM. **Entrevista**. Curitiba, 18 set. 2001.

CELEBRA 80 ANOS o mais antigo panificador de Curitiba. **Jornal do Sinpacon**, Sindicato da indústria de panificação e confeitaria no Estado do Paraná; Associação dos panificadores do Estado do Paraná, Curitiba, dez. 1997.

DO JEITO DO VOVÔ, aos 89 anos a Padaria América é a mais tradicional de Curitiba. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 10 mar. 2002, Caderno Viver Bem.

ELFI. **Entrevista**. Curitiba, 7 jun. 2001.

ENGELHARDT, Alfonso Eduardo. **Entrevista**. Curitiba, 5 jun. 2000.

ENGELHARDT, Eduardo Henrique. **Entrevista**. Curitiba, 7 ago. 2000.

ENGELHARDT, Waldemar Arthur. **Entrevista**. Curitiba, 10 ago. 2000.

FOGO FOI AMEAÇA AO QUARTEIRÃO INTEIRO. **Tribuna do Paraná**, Curitiba, 30 jul. 1981.

FRANCO, Ana Paula. História à mesa. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 31 jan. 1999. GENTE QUE É NOTÍCIA. Ewaldo Ernesto Engelhardt (Bruda). **Gazeta do Povo**, Curitiba, 9 ago. 1992. Jornal da Sociedade.

GUIA 2000-2001: o melhor da cidade. **Veja** Curitiba, São Paulo, abr. 2000.

GUIA 2001-2002: o melhor da cidade. **Veja** Curitiba, São Paulo, abr. 2001.

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

GOL FURA SINAL E CAMINHÃO INVADE CASA. **Folha de Londrina**, Londrina, 15 out. 1996.

HYZIR. **Entrevista**. Curitiba, 3 out. 2000.

IVO. **Entrevista**. Curitiba, 15 jun. 2001.

JAQUELINE. **Entrevista**. Curitiba, 30 jun. 2001.

LECHENAKOSKI, Lindamir Gumz. **Entrevista**. Curitiba, 04 ago. 2000.

MALUCELLI. Gourmet e gourmand. **Jornal Indústria e Comércio**, Curitiba, 9 jan. 1995. Coluna do Malu.

MICHEL, Nereide. Aprovado pelo imperador. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 3 out. 1993. Caderno Viver Bem, p. 13-14.

MESTRE "BRUDA" comemora o seu 80º aniversário. **Jornal do Sinpacon**, Sindicato da indústria de panificação e confeitaria no Estado do Paraná; Associação dos panificadores do Estado do Paraná, Curitiba, fev. 1998.

OLIVEIRA, Clécio Vargas. Padaria América, há 73 anos fazendo com capricho, o pão nosso de cada dia. **Indústria e Comércio**, Curitiba, 17 jul. 1986.

PADARIA AMÉRICA, TRADIÇÃO DO VOVÔ AO NETO. Pães e broas com sabor de 89 anos de tradição. **Bom Apetite**, 2002.

PANIFICADORA COMEMORA O DIA DO PÃO. **Gazeta do Povo**, 17 out. 2001.

PANIFICADORA PEGOU FOGO. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 30 jul. 1981.

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

PETRA. **Entrevista**. Curitiba, 13 jun. 2001.

POSSEBOM, Audrey. Família de panificadores mantém tradição de 85 anos. **Gazeta do Povo**, Batel e região, Curitiba, 10-16 set. 1998.

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

SANSONE, Margarita. **Gazeta do Povo**, 1º jun. 1999. Zoom.

SATO, Eliane Eme. Receita de tradição, relíquia paranaense. **Gula**, São Paulo, n. 37, nov. 1995, p. 85-86.

SEU BRUDA, há 58 anos fazendo pão aos curitibanos. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 4 jul. 1992.

URBAN, Raul Guilherme. O velho e o pão. **Paraná & Cia**, 28 fev. 1998.

VÉGAS, Cintia. A tradição do pãozinho: padarias, um capítulo da história de Curitiba. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 2 mar. 2002. WALTER. **Entrevista**. Curitiba, 8 ago. 2001.

## REFERÊNCIAS

ABBUD, C. E. Da esfiha à sfyha x da challah à challah: aspectos simbólicos da alimentação como resgate e/ou reafirmação de identidades culturais. REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 23ª, 16-19 de junho de 2002, Gramado, RS.

ALIMENTAÇÃO. In: BURGUIÈRE, A. **Dicionário das ciências históricas**. Rio de Janeiro: Imago, 1986. p. 31-36.

ALLENDE, Isabel. **Afrodite**: contos, receitas e outros afrodisíacos. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 1998.

BARROS, Myriam. M. L. de. Memória e família. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 29-42, 1989.

BERNARDO, T. **Memória em branco e negro**: olhares sobre São Paulo. São Paulo: EDUC: Ed. da Unesp, 1998.

BONIN, Anamaria A.; ROLIM, Maria do Carmo. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de antropologia**. Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, junho de 1991.

BORNHEIM, Gerd A. O conceito de tradição. In: BOSI, Alfredo. (org.). **Cultura brasileira**: tradição/ contradição. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 13-29.

BOSCHILIA, Roseli. **O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial**. BOLETIM Informativo da Casa Romário Martins. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 22, n. 107, outubro, 1995.

BOSI, Alfredo. Cultura como tradição. In: BECKER, David P.; BOSI, A. (org.). **Cultura brasileira**: tradição/contradição. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1987, p. 31-58.

BOSI, Ecléia. **Memória e sociedade**: lembrança de velhos. 2. ed. São Paulo: T. A. Queiroz: Ed. da Universidade de São Paulo, 1987.

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

BRAUDEL, Fernand. O pão de cada dia. In: BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo**: Séculos XV-XVIII. As estruturas do cotidiano. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 89-161.

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

BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BOSI, A. (org.). **Cultura brasileira**: tradição/ contradição. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 13-29.

BURKE, Peter. Abertura: a nova história, seu passado e seu future. In: BURKE, P. (org.). **A escrita da história**: novas perspectivas. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual Paulista, 1992. p. 7-38.

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

CAMPORESI, P. O paraíso perdido. **O Correio**, Rio de Janeiro, n. 7, p. 28-30, jul. 1987.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CIVITA, Victor. (editor). **Mitologia**: Ceres, Ed. Abril, São Paulo, n. 9, 1973.

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

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 1999.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, jul. 1987.

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

DEMETERCO, Solange M. da S. **Sabor e saber**: livros de cozinha e hábitos alimentares. Curitiba – 1902-1950. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2003.

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

FERREIRA, Marieta de M.; AMADO, Janaina. Apresentação. In: FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. (org.). **Usos & abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Ed. da Fundação Getúlio Vargas, 1996. p. vii-xxv.

FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org.). **História Oral**: desafios para o século XXI. Rio de Janeiro: Fiocruz, Casa de Oswaldo Cruz; CPDOC, Fundação Getúlio Vargas, 2000.

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

FILHÓS. In: FERREIRA, Aurélio B. de H. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1975.

FISCHLER, Claude. A “McDonalização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis; TEUTEBERG, Hans Jurgen. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 708-729.

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

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 667-668.

FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 478-495.

FREITAS, M. do C. S. de. Educação nutricional: aspectos sócio-culturais. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, XIV, agosto de 1996, Belo Horizonte. **Anais...** Belo Horizonte, 1996. p. 1-4.

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

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, jul. 1987.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. (org.). **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 211-332.

GRIECO, A. F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 466-477.

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

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

HORTA, N. **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida. 2 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

JOUTARD, Philippe. Desafios à história oral para o século XXI. In: FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). **História Oral**: desafios para o século XXI. Rio de Janeiro: Fiocruz, Casa de Oswaldo Cruz; CPDOC, Fundação Getúlio Vargas, 2000.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. 4 ed. Campinas, SP: Ed. da Unicamp, 1996.

LINHARES, Temístocles. **Paraná vivo**: um retrato sem retoques. Rio de Janeiro: J. Olympio Editora, 1953.

LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, Marieta de M.; AMADO, Janaina. (org.). **Usos & abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Ed. da Fundação Getúlio Vargas, 1996. p. 15-26.

MAGALHÃES, Marionilde B. **Pangermanismo e nazismo**: a trajetória alemã rumo ao Brasil. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP/FAPESP, 1998.

MARTINS, Wilson. **Um Brasil diferente**: ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná. 2 ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 1989.

MELLO, Evaldo Cabral de. Nas fronteiras do paladar. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 2000. Caderno Mais!, p. 7-10.

MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**, História e Cultura Material, São Paulo, Nova Série, v. 5, jan/dez 1997, p. 9-91.

MÜLLER, Telmo. L. **Colônia alemã**: 160 anos de história. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes; Caxias do Sul: Ed. da Universidade de Caxias do Sul, 1984.

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

ORTIZ, Renato. Cultura e modernidade-mundo. In: ORTIZ, R. (org.). **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994. p. 71-87.

PEREIRA, Magnus R. de M. **Semeando iras rumo ao progresso**: ordenamento jurídico e econômico da sociedade paranaense, 1829-1889. Curitiba: Ed. da UFPR, 1996.

PITTE, J. **Gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

PORTELLI, A. Memória e diálogo: desafios da história oral para a ideologia do século XXI. In: FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org.). **História oral**: desafios para o século XXI. Rio de Janeiro: Fiocruz, Casa de Oswaldo Cruz; CPDOC, Fundação Getúlio Vargas, 2000.

PRINS, Gwyn. História oral. In: BURKE, P. **A escrita da história**. São Paulo: Ed. da Universidade Estadual Paulista, 1992. p. 163-198.

PROUST, Michel. **Em busca do tempo perdido**: O tempo redescoberto. 12 ed. São Paulo: Globo, 1995.

PROUST, Michel. **Em busca do tempo perdido**: O caminho de Swann. 15 ed. São Paulo: Globo, 1993.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. São Paulo: Siciliano, 2000.

REVEL, Jacques. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RODRIGUES, A. G. Comida típica - comida ritual. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 23., 16-19 de junho de 2002, Gramado-RS. **Resumos...** Gramado, 2002.

ROLIM, Maria do Carmo M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1997.



SANTOS, Antonio C. de A. **Memórias e cidade**: depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930 – 1990). 2 ed. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.

SANTOS, Antonio. C. de A.. Curitiba: uma aproximação ao método de história oral. In: SEMINÁRIO DE HISTÓRIA URBANA, maio de 1994, Curitiba. Programa de Pós-Graduação em História da UFPR.

SANTOS, Carlos R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, Carlos R. A. dos. Por uma história da alimentação. **História, Questões e Debates**, Curitiba, n. 26/27, p. 154-171, 1997.

SANTOS, Nestor Vítor dos. **A terra do futuro**: impressões do Paraná. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, 1913.

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

SANTOS, S. de P. **O vinho, a vinha e a vida**. Porto Alegre: L&PM, 1995.

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

SOCIEDADE RIO BRANCO. In: **Dicionário histórico-biográfico do Estado do Paraná**. Curitiba: Livraria do Chain; Banco do Estado do Paraná, 1991.

STRAUBE, Ernani C. **O prédio do gymnásio**: 1903-1990. Curitiba: SEEC, 1990.

THOMPSON, Paul. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. **Ciências sociais hoje**, ANPOCS, 1993, p. 9-19.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. Sistema de Bibliotecas. **Normas para apresentação de documentos científicos**. Curitiba: Ed. da UFPR, 2000.

VALERI, Renée. Alimentação. In: **Enciclopédia Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1984, v. 16.

WACHOWICZ, Ruy C. **História do Paraná**. 2 ed. Curitiba: Ed. dos Professores, 1968.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de ciências sociais**, Rio de Janeiro, v. 29, n.1, 1986.

# ANEXOS

## ANEXO 1 - IDENTIFICAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

### A) “Família América”

**Alfonso Eduardo Engelhardt, (Alfonso)**, filho de Bruda e D. Lídia. Nasceu no dia 7 de janeiro de 1945 e tem três filhos do primeiro casamento, Carlos Alberto, Eduardo Henrique e Andréa. Os três trabalham na Padaria, Eduardo e Carlos Alberto trabalham na produção e Andréa, na administração. Alfonso não quis seguir o ofício de seu pai e avô, tem uma fazenda e mora nela. Atualmente é o sócio majoritário da Padaria, com 80% da sociedade.

**Eduardo Henrique Engelhardt**, (Eduardo Henrique), filho de Alfonso, para quem Bruda estava transmitindo seu ofício e hoje permanece produzindo os pães, doces, tortas e bolachas da mesma maneira que seu avô e bisavô faziam. Em sua carteira de trabalho, a entrada na Padaria data de 1991. Nasceu em 22 de abril de 1974 e é solteiro. Foi Eduardo Henrique quem introduziu as tortas novas, como a “torta alemã” e a “torta charlotte”. As receitas especiais, feitas sob encomenda, ou as “especiarias” como são denominadas por Eduardo Henrique, como a torta Aída, o marzipã, as cocadas e outras especialidades, ficaram sob sua responsabilidade. Na opinião de seu pai, se algum funcionário precisar fazer alguma destas *especiarias* talvez até consiga, mas o produto final não ficaria da mesma forma.

**Lindamir Gumz Lechenakoski**, (Lindamir), caixa da padaria desde 25 de agosto de 1960. Seus avós vieram da Alemanha e ela nasceu no dia 23 de outubro de 1946. É viúva. Começou trabalhando de ajudante de balconista e na faxina, mas o que lhe era requisitado ela fazia.

**Waldemar Arthur Engelhardt**, (Sr. Waldemar), sobrinho do fundador, nasceu aos 22 de maio de 1917. Depois que seus pais faleceram, em 1934, foi morar na padaria e lá ficou até 1970. Ajudava seu tio no balcão da loja. É médico, casado e não possui filhos.

## **B) Clientes Tradicionais**

**D. Carmem.** Nascida em 29 de novembro de 1935. Ela é descendente de “polonês, austríaco, alemão. Tudo misturado. [...] A minha mãe era de origem austríaca e minha avó já tinha até um pouquinho de cigano”. Viúva, mãe de três filhos, também clientes da padaria. “Eles não são muito de broa, mas quando eles querem uma broa, eles vão lá.”. Sobre sua religião, diz: “Eu nasci protestante, da Igreja luterana, ali, na Trajano Reis. Eu estudei no Sion durante dez anos, casei no católico, hoje meus filhos são católicos e eu acho tão parecidas as duas que o principal eu acho que é ser cristão e fazer o que a consciência manda.”. D. Carmem conheceu a Padaria por meio de sua mãe e de sua avó, que a frequentavam, e conta que não se acostuma a ouvir a denominação “Padaria América”. “Eu não dizia nunca Padaria América. Eu dizia eu vou lá no Engelhardt [pronuncia ‘êngral’].” Ela mora no bairro Bigorrião e frequenta a Padaria nos finais de semana, mas “vou quando tenho vontade de comer.”. Compra a broa de centeio, o *punpernickel*, o *craquinel* - que, quando D. Carmem era criança, era vendido somente na Padaria, mas hoje também se encontra em supermercados -, os

frios, a bolacha pão de ló, o *chifrinho*, o *stollen* e outras “coisas de Natal”. Outros doces ou ela faz ou compra na “Confeitaria das Famílias, que a gente tem aqui em Curitiba. Não tem quem bata.”. Ela diz que “jamais” deixaria de comprar o pão lá.

**D. Elfi.** Nascida aos 3 de março de 1930, é descendente alemã “de ambas as partes.”. Casada há 48 anos com um senhor ucraniano, seu sobrenome, segundo a mesma, é polonês: “Ele foi o primeiro imigrante depois da guerra.”. Dona de casa, não tem filhos e moradora do bairro São Francisco, não se lembra desde quando conhece a Padaria. Via seu avô, sua mãe, suas tias comprando broas e pão, até que chegou a hora de ela mesma ir comprar. “Então fez parte da minha vida, sempre...” Sua religião é luterana e, morando na região da Igreja situada em frente à Padaria, frequentava a Igreja luterana da Rua Inácio Lustosa, quase em frente ao Shopping Mueller. Seu pai tocava o sino da igreja depois do culto e sua tia tinha um Jardim de Infância anexo à Igreja. D. Elfi ainda frequenta a padaria, “pelo menos uma vez por semana”, às sextas-feiras ou aos sábados, “para ter um pão bom para domingo, segunda, etc. E compro duas ou três, [...] se puser no freezer no mesmo dia, ela parece fresca depois [...]. A broa de centeio. Essa é o carro-chefe deles.”. D. Elfi morou em São Paulo por 30 anos e, sempre que vinha para Curitiba, levava as broas da Padaria América. Ela gosta de comprar a broa de centeio e o pão d’água. Gosta dos doces, mas é diabética e diz que se deixasse de comprar na padaria “iria sentir muita falta.”.

**Aline.** Solteira, é estudante de canto, música e canto lírico e professora de alemão. Nasceu em 6 de fevereiro de 1981, é luterana, mora no bairro Bom Retiro. Seu pai é austríaco, descendente de “austríacos, italianos, islandeses, iugoslavos e croatas. Também mais de longe, alemães.”. Conhece a Padaria através de sua mãe, que lá comprava por se situar em frente ao Martinus, colégio em que Aline estudou, “Hoje, mesmo não

estudando mais e a gente morando não tão mais no centro, a gente quando quer uma coisa especial ou quando lembra da broa, de algumas especiarias que tem lá, é Padaria América direto.". Aline mora com sua mãe, e sua frequência à Padaria, "seria uma média de uma a duas vezes por mês que a gente vai lá para fazer uma compra grande.". Compra a broa de centeio, a broa úmida, o bolo de chocolate e a torta alemã. "Comprava quando era menina as mesmas coisas praticamente..." Ela diz que não deixaria de comer o pão da Padaria "porque me dá saudades, [...] lembra a minha infância..."

**Petra.** Nasceu no dia 21 de junho de 1945, solteira, sem filhos. É austríaca. Veio para o Brasil em 1949, com quatro anos. Sua família veio para o Brasil depois. "A Europa estava destruída, arreventada. [...] Jamais, quem viu a Segunda Guerra Mundial, achava que a Europa ia ser reconstruída tão rapidamente. Mas daí eles [seus pais] eram jovens, quiseram se aventurar e vieram para o Brasil. [...] Amigos falaram: 'o Brasil é o país do futuro.'". Petra foi batizada, mas não pertence a nenhuma religião. Trabalhou durante 24 anos na área administrativa e hoje é aposentada, mora no bairro Mercês. Sua relação com a Padaria começa mais ou menos em 1960, quando ainda estudava no Martinus. Sua mãe também comprava na Padaria. A cliente compra a broa de centeio, o sonho, o kuque, o chineque, as bolinhas de amendoim, "que lembra a infância da gente", e os frios. Agora que está aposentada não tem dia específico para ir à Padaria, mas quando trabalhava ia apenas aos sábados.

**Jaqueline.** É filha de Sr. Ivo e nasceu no dia 20 de maio de 1962. É luterana, casada, tem um filho pequeno e mora no bairro Jardim Social. Trabalha na empresa de seu pai como gerente. Conhece a padaria desde criança, pois seus pais já a frequentavam. Estudou no Colégio Martinus. Depois de casada, ela vai à padaria quase toda semana, às sextas-feiras, compra as broas para a semana, chegando a congelar, "então, eu estou

sempre comendo o pão da Padaria América.". Compra a broa integral e a de centeio; "pão pluma" integral; o pão de azeitona e também os frios. Jaqueline diz que só deixaria de comer o pão da Padaria se tivesse um motivo muito grave.

**Sr. Ivo.** O bisavô veio da Alemanha. Nasceu no dia 14 de janeiro de 1931, é casado, pai de três filhos, mora e trabalha no centro da cidade. É presidente de uma empresa de adubos. Sua religião é luterana. Frequenta a padaria às sextas-feiras e aos sábados, conhece a Padaria desde criança, pois seu pai já comprava lá. A relação com a Padaria é antiga, pois o lugar onde está situado seu estabelecimento comercial pertencia à família Engelhardt. "Então meu pai já era cliente há muitos anos, depois eu fui lá, porque casei e tudo. Fazem quarenta anos então que eu estou comprando lá.". Ele compra a broa de centeio, a broa integral, a broa úmida e também os frios.

**Sr. Walter.** Nasceu no dia 16 de julho de 1918. Casado, luterano, é imigrante alemão, tendo vindo para o Brasil com cinco anos de idade. "A viagem durou um mês de navio. Desembarcamos em São Francisco do Sul, em Santa Catarina. [...] ficamos três meses lá em Joinville. Mas é muito quente lá, meu pai não aguentou. Aí inventaram Curitiba.". Sua família veio ao Brasil por causa da crise na Alemanha. "A pior época na Alemanha, 23 [1923]. [...] Fizeram muita propaganda, na Alemanha, do Brasil, elogiando, em slides, que lá era dono da terra...Só que os coitados que vieram para cá, foram lá para terra no interior. Perderam tudo. Quando não tinham mais nada para vender, eles vinham para cidade. Mas um no navio alertou meu pai: 'não faça esta besteira, você vai perder tudo...'. Então escapamos desta!". Sr. Walter tem uma filha e uma neta que também frequentam a padaria. Aposentou-se como técnico em contabilidade da antiga Telepar. Mora no bairro Mercês e vai de ônibus à Padaria. Foi ele próprio que começou a frequentá-la, em 1955, já casado. Compra, além da broa de centeio, o

kuque de requeijão, o de damasco, bolo de chocolate, sonho e os frios. “Sempre a gente acha uma coisa a mais do que a broa só [...]. Nós, enquanto estamos vivos usamos esse [pão]”.

**Hyzir.** É casado, tem 40 anos e dois filhos. De origem ucraniana e religião católica, Hyzir mora no bairro Bacacheri. Conheceu a Padaria através de seu pai e a frequenta aos sábados, “porque no dia de semana não dá para ir lá. E geralmente no sábado é que tem as coisas melhores lá.”. Seu pai é falecido, e sua mãe ainda frequenta a Padaria. Compra a broa de centeio, “a broa é a tradicional.”. Compra também o pão sovado, o pão francês, o *chifrinho* e os frios. De vez em quando, pão caseiro, sonho, doces, bolos, tortas, kuques, biscoitos, suspiros e o *patê Blumenau*, parece uma linguiça, mas, na parte interna, existe um patê de carne suína. Não compra pão para a semana inteira, “a gente compra só para o final de semana.”. A respeito de deixar de comer o pão da padaria responde: “Trocar por outro? No final de semana? Não. [...] Porque eu acho que é o melhor pão que tem, pelo menos na cidade, para o final de semana é o deles.”.



## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Um marco em 1913 .....	46
Figura 2 – Comemoração da experiência realizada com o fermento .....	55
Figura 3 - Comemoração da segunda experiência realizada com o fermento .....	55
Figura 4 – Família Engelhardt na produção .....	64
Figura 5 - Produções gráficas .....	96
Figura 6 - Funcionários antigos .....	106
Figura 7 - Amassadeira alemã .....	107
Figura 8 - Bruda e Eduardo com a amassadeira alemã .....	107
Figura 9 - Eduardo, o fundador, junto ao primeiro forno à lenha .....	111
Figura 10 - Outros fornos .....	112
Figura 11 - Demolição da chaminé do forno à lenha .....	113
Figura 12 - Bruda e Eduardo com seus chapéus de padeiros .....	127

## SINOPSE

"A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas" traz a história de um dos mais tradicionais estabelecimentos de panificação na capital paranaense, refletindo sobre sua importância cultural para a cidade e a relação de pertencimento e afeto que construiu com os clientes.

## O AUTOR

Juliana Cristina Reinhardt é escritora, nutricionista, doutora em História (UFPR) e pesquisadora na editora Máquina de Escrever. É autora de "Schwarzwald, Bar do Alemão - 45 anos de História", "Igreja Ortodoxa São Jorge: Encontro dos Árabes em Curitiba" e "Moça Bonita Não Paga, Mas Também Não Leva! - Feira Livre".

ISBN: 978-65-86198-50-8

