

“Cozinha especial e comida a qualquer hora”: dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940)¹

Deborah Agulham Carvalho*

Resumo: Este artigo se propõe a apresentar o panorama das atividades realizadas por proprietários, *chefs*, cozinheiros, cozinheiras, criados e *conhecedores* das artes do preparar e servir comidas, pratos e refeições nas casas de pasto, restaurantes e afins abertos em Curitiba, como forma de caracterizar esses estabelecimentos e respectivos serviços, de modo que espaço e atividades remetam à questão de gênero.

Palavras-Chave: Casas de Pasto. Restaurantes. Serviços. Curitiba PR. Primeira República.

Abstract: This article presents the activities of owners, *chefs* and cooks during the preparation or sale of foodstuffs and their respective places of commerce in Curitiba. The final goal is the characterization of such institution and their services, so their respectively space and activities refer to the gender.

Keywords: Commerce. Restaurants. Services. Curitiba PR. First Republic.

Deborah Agulham Carvalho, Mestre em História pela Universidade Federal do Paraná. debagucar@hotmail.com

¹ Texto recebido: 08/06/2008.
Texto aprovado: 13/07/2008.

² Essa dissertação trouxe à tona a trajetória desses estabelecimentos comerciais, tendo como prioridade a temática alimentar. CARVALHO, Deborah Agulham. *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba, 2005. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

Este trabalho surgiu de uma nova leitura da dissertação de mestrado “Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)”². Na tentativa de recortar os objetos estudados àquela ocasião - quais sejam, as casas de pasto, os restaurantes e afins -, vislumbrou-se a possibilidade de pensá-los através das atividades desempenhadas pelos profissionais ligados à cozinha e da competência dos proprietários desses estabelecimentos. À guisa de esclarecimento, o termo *afins* aplicado em correspondência aos estabelecimentos supracitados, deu-se como substituto dos restaurantes que também foram parte integrante dos bares, cafés, hotéis e pensões e naquela dissertação foram organizados por ordem alfabética a partir da palavra subsequente a *restaurante* - como *restaurante e bar*, *restaurante e café*, *restaurante, café e hotel*, *restaurante e hotel* e *restaurante e pensão*.

Na construção desse panorama foram trabalhados periódicos e fontes de imprensa, publicados entre 1890 e 1940, bem como os Livros de Impostos, Indústrias e Profissões para que se qualificasse e quantificasse tais serviços na cidade supracitada. Para que esse encaminhamento fosse seguido, casas de pasto, restaurantes e afins foram tratados sob dois pontos: (1) pela temática alimentar, caracterizados pelo que neles se comercializava - como os pratos das cozinhas do imigrante, nacional, regional e local -, bem como através dos (2) serviços que estavam ligados a eles - a exemplo da aquisição de profissionais capacitados - cuja maioria requisitada nos anúncios da época era do sexo masculino-, ambientes limpos e proprietários (também em sua maioria homens) bastante atentos quanto à oferta de serviços. Tal conjunto de características procurou condizer com a nova realidade, que estava sendo desenhada pela instauração de novos espaços de lazer, sociabilidade e, sobretudo, comensalidade.

A trajetória dos proprietários de casas de pasto e restaurantes foi construída com grande fidelidade através

da análise dos dados existentes nos Livros de Impostos, Indústrias e Profissões (como o nome do proprietário, endereço do estabelecimento e atividade comercial). Percebeu-se que eles constituíram um grupo atuante no cenário comercial curitibano: entre 1890 e 1940 somaram-se 35 proprietárias e 177 proprietários. Esse resultado foi obtido unicamente pela contagem de homens e mulheres relacionados nessa fonte enquanto proprietários de casas de pasto e restaurantes, tendo sido excluídos dessa amostragem aqueles que não puderam ser identificados pelo gênero³.

Com a chegada da República, o Brasil procurou estar imerso no processo de modernização: cidades como Rio de Janeiro e São Paulo corresponderam nesse sentido e dialogaram com as mudanças do processo de urbanização através da inserção de novas práticas cotidianas, percebidas nas formas de vestir, comprar, relacionar-se socialmente, que alteraram o ritmo de vida da população local.

Ao se aproximar desse contexto, Curitiba também procurou estar envolta pelos ares da modernidade e, para tal, decidida a aplicar mudanças de cunho urbanístico e social. Em meio a essas mudanças, casas de pasto, restaurantes e afins foram elementos que estiveram imbricados na grande teia de relações que passaram a ser pensadas como constituintes desse novo panorama, cujos proprietários e proprietárias formaram um novo grupo que passou a ser atuante no cenário comercial curitibano.

Este texto pretende apresentar em que situações homens e mulheres exerceram suas atividades profissionais quando ligados às casas de pasto, restaurantes e afins na cidade de Curitiba, entre 1890 e 1940. Ao passarem por esses estabelecimentos ambos estiveram próximos à comida: ou na qualidade de proprietários e proprietárias, ou como cozinheiros e cozinheiras, – tendo sido esta última atividade desempenhada em maior incidência por homens. Assim, analisou-se como homens e mulheres

³ A exemplo das associações e sociedades recreativas que dispunham do serviço de casa de pasto e restaurante, bem como os proprietários que tiveram seus nomes abreviados; a falta de clareza nesse quesito não permitiu que se soubesse quando se tratava de homens ou mulheres.

exerceram seus papéis e a relação entre comida e gênero travada nos espaços de comensalidade e sociabilidade supracitados.

Casas de pasto

Casa de pasto é o “estabelecimento onde se serve de comer”⁴. Até a atualidade são poucas as informações obtidas sobre elas, visto que muitas vezes elas se confundem aos restaurantes, seja pela adoção do termo restaurante como substituto de casa de pasto ou pela ausência de informações mais precisas sobre elas. Segundo uma reportagem especial sobre alimentação publicada pela revista *O Cruzeiro*, a casa de pasto surgiu no Rio de Janeiro ao final de 1700, quando a população local participava do entrudo.⁵

No Paraná, enquanto pioneira na comercialização de refeições, num período ligeiramente posterior à emancipação político-administrativa ocorrida em 1853, ela inovou quanto ao caráter de suas atividades. Na condição de restaurante barato, cuja comida era servida ao longo do dia, sita no quadro urbano da capital paranaense, inseriu uma prática diferenciada quanto ao preparo, aquisição e realização das refeições. Um dos proprietários desse tipo de estabelecimento foi Guilherme Gotzen que, à época, disponibilizava ao público “[...] comidas á qualquer hora, com todo asseio necessário e preços razoáveis”⁶.

Entre 1890 e 1940, as casas de pasto apresentaram certa diversificação das características e no quesito alimentação comercializavam comidas boas e fartas, brasileiras e italianas, quentes e frias, além de vinhos, café, chá, leite e doces; no mais algumas ofereciam jogos de bilhar como divertimento e quartos para pouso a qualquer hora⁷.

Essa caracterização pôde ser construída em função de três anúncios publicados por seus proprietários nos jornais e periódicos da época, como fora feito pelos senhores Theodoro Stock, Angelo Belotto e Lourenço

⁴ CASA DE PASTO. In: SÉGUIER, Jaime de. *Dicionário Prático Ilustrado: novo dicionário encyclopédico luso-brasileiro*. 2. ed. revista. Porto: Lello & Irmão, Ltda. Editores, 1928. 1780 p.; p. 844.

⁵ SANTOS, L. S. A. Culinária através dos tempos. *O Cruzeiro*, n. 65, p. 55-61, 23 dez. 1967.

⁶ *O Dezenove de Dezembro*, Curityba, 18 jul. 1855, não paginado.

⁷ *Diario do Commercio*, Curityba, 09 jul. 1892, não paginado; *O Olbo da Rua*, n. 32, não paginado, 11 jul. 1908; *A Sulina*, Curityba, n. 3, não paginado, 04 out. 1919.

Marcassa – então proprietários de casas de pasto no quadro urbano da cidade; no entanto, dentro desse conjunto de características houve outros três estabelecimentos, que devido às informações coletadas em depoimento, complementam-se às fontes impressas.

O primeiro é o estabelecimento da família Stenzoski, no Portão, rocio da capital paranaense; de acordo com Escolástica Stenzoski Zanicoski (*dona Nena*), filha do proprietário João Stenzoski, além de terem sido comercializadas refeições, cujos pratos ela chamou de “*cozinha simples*” - a exemplo do feijão, arroz, carne, salada, batata e café – seu estabelecimento servia de local de parada para aqueles que saíam do rocio para o quadro urbano de Curitiba.

Quanto aos serviços em sua casa de pasto (embora esta tivesse sido anunciada como Restaurante Novo Mundo) *dona Nena* afirma que ela funcionou “por muitos anos” e que ao se aposentar, seu pai fechou o restaurante; ela mencionou ter trabalhado muito no estabelecimento, o que se deu até seu casamento. Quando os funcionários faltavam ao trabalho, o serviço era dobrado, visto que numa época em que não havia água encanada e a cozinha e o fogão eram grandes, fazia-se necessário atender à clientela com esmero⁸. Próximo a ele, e a algumas quadras de diferença, estava a casa de pasto de Carlos Petersen.

Dona Zélia Petersen, filha de Carlos Petersen, afirmou que o estabelecimento era modestamente chamado “casa de pasto”, local em que sua mãe criou oito filhos. Essa casa era freqüentada pelas pessoas provenientes do Umbará, Tatuquara e Ganchinho (também rocio de Curitiba) que traziam lenha para vender no quadro urbano da cidade.

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

⁸ ZANICOSKI, Escolástica S. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 05 fev. 2003.

Enquanto esteve aberta a casa de pasto de Carlos Petersen teve grande movimento, inclusive por conta da construção do quartel, cujos funcionários costumavam fazer suas refeições nesse estabelecimento que ficava defronte a esta última construção⁹.

⁹ PETERSEN, Zélia. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 06 fev. 2003.

Já a casa de pasto da família Spessato localizava-se na Praça Generoso Marques e próxima ao Paço Municipal (quadro urbano de Curitiba) e funcionou sob o comando do proprietário, Florindo Spessato. Dentre os serviços, esse estabelecimento adotara o sistema *à la carte* no período de almoço e jantar, servindo macarrão, arroz, sopa, bife, picadinho, posta, peixe, camarão e risoto. Após o falecimento de *seu* Florindo, sua esposa, *dona* Joana, passou a comandar o estabelecimento. No ano seguinte ela veio a falecer e o funcionamento da casa de pasto ficou sob a responsabilidade de um parente.¹⁰

¹⁰ FERREIRA, Adelina Lúcia S. *Entrevista concedida a Deborah Agulham Carvalho*. Curitiba, 23 jan. 2003.

Sobre os papéis exercidos nesses três estabelecimentos, faz-se necessário pontuar cada qual separadamente: é interessante notar como no primeiro exemplo *dona* Nena, a filha do proprietário, esteve na lida da cozinha do Restaurante Novo Mundo até o seu casamento. Tendo preparado os alimentos que deveriam ser comercializados pela casa de pasto de seu pai, não se sabe qual a razão dela ter estado à frente da cozinha e deixado de mencionar a participação de outras mulheres da família (como das irmãs, caso as tivesse, ou da própria mãe).

Quanto ao relato de *dona* Zélia Petersen, nota-se que na casa de pasto de seu pai a família como um todo interagia nesse local; ainda que não fique claro quem esteve à frente da cozinha, deduz-se que as atividades nesse estabelecimento contavam com a colaboração de todos os membros da família. Assim, acredita-se que o espaço em que a mãe criou os filhos tenha sido a extensão da residência dos Petersen. Sobre a família Spessato, nota-se que a figura da mulher à frente da casa de pasto se deu após o falecimento do proprietário; é provável que esta tenha sido a alternativa para a manutenção do negócio e do sustento da família

ainda que nesse caso a esposa não tenha sido mencionada na lida da cozinha.

A partir da análise dos anúncios e dos depoimentos concedidos pelas filhas de proprietários de casas de pasto, nota-se que o detalhamento das atividades desempenhadas por homens e mulheres se deu pelos depoimentos. Os anúncios objetivaram chamar a atenção tão somente para a comida e a bebida comercializadas, bem como para o horário de funcionamento dos estabelecimentos; já os depoimentos permitiram que se vislumbrassem os papéis desempenhados pelos funcionários (ou parte deles) fazendo-se conhecer a dinâmica nesses estabelecimentos.

Restaurantes

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

A despeito das atividades desempenhadas por profissionais qualificados a Gruta Paulista de Manoel Athayde, localizada no edifício do Mercado, preparava comida brasileira, sendo que o comensal pagava o mesmo valor pela refeição do almoço e do jantar; seu habilidoso cozinheiro que havia trabalhado nos restaurantes dos hotéis da cidade preparava empadas, pastéis e croquetes¹¹.

Outros restaurantes comercializavam comida italiana e pratos das cozinhas brasileira, européia e portuguesa¹². Dispunham de “cardápios ao alto paladar” e dentre as bebidas os vinhos, os licores, o *whisky*, o champanhe, a cerveja e o café compunham esta categoria. Dentre eles estavam os estabelecimentos

¹¹ *Diario da Tarde*, Curityba, 04 set. 1911, p. 3.

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

¹³ *Diário do Commercio*, Curitiba, 18 dez. 1893, p. 3; *A Cidade*, Curitiba, n. 276, não paginado, 12 out. 1929; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, dez. 1939; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940; *Grav-Fina*, n. 10, não paginado, 26 out. 1940.

¹⁴ “Bebidas que servem como tônico e estimulante, prestando-se para levantar as forças depois de grandes tarefas. As mais típicas são preparadas com ovos (gema ou clara), acrescidos de uísque, gim e outros.” FIZZES. In: ALGRANTI, Márcia. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p. p. 233.

¹⁵ O bife *a la tartar*, embora a palavra bife designe um pedaço de carne bovina grelhada, frita ou salteada, o termo *tartar* se refere à carne crua. TARTAR. In: *Ibid.*, p. 74; 485.

¹⁶ *O Miko*, Curitiba, n. 5, não paginado, 07 nov. 1914.

¹⁷ *Diário da Tarde*, Curitiba, 25 abr. 1899, p. 1; *Calendário do Paraná para 1912*, Curitiba, não paginado; *Terra dos Pinheirais*, n. 1, não paginado, ago. 1921; *Anuario dos Impostos (Federaes, Estaduaes e Municipaes)*, Curitiba, não paginado, 1928; *Almanach dos Municípios*, Curitiba, não paginado, 1930; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940.

¹⁸ *Diário da Tarde*, Curitiba, 07 nov. 1906, p. 3; *Diário da Tarde*, Curitiba, 06 dez. 1906, p. 2; *Diário da Tarde*, Curitiba, 10 dez. 1906, p. 1-2; *Diário da Tarde*, Curitiba, 15 jan. 1907, p. 7.

cujos proprietários eram na maioria homens, como o Colombo de Augusto Grohs, a Gruta Azul de Silvio Rodrigues Teixeira, o Brasil de Alfredo Giralddi, exceto o Zacharias que pertencia à Albina Holmer, todos localizados no Centro de Curitiba.¹³

Já a sofisticação do estabelecimento também ficava por conta dos nomes atribuídos aos pratos e serviços, cuja escolha por um vocabulário mais rebuscado dava idéia de conhecimento na área: a exemplo disso havia o restaurante de Antonio Hennel, cuja especialidade era o preparo de coquetéis gin-fizz¹⁴ e bebidas finas; os bifes eram *a cavalo* e *à la tartar*¹⁵, a qualquer hora que se solicitasse, além dos sanduíches diversificados e disponíveis para escolha de acordo com o gosto do freguês.¹⁶

Outros restaurantes além de servirem refeições *à la carte*, entregavam comida em casa, preparavam marmitas e organizavam banquetes e festividades como batizados e casamentos. Dentre eles estavam o Sportmann de Francisco Stumbo, o Ponto Carioca de Antonio Vitale, o Viennense de Othmar Singer, o Elegante de José Fontana, o Itália de Dulcideo Soares, o Fritz de Henrique Bassfel dentre outros.¹⁷

Havia os estabelecimentos que aceitavam pensionistas e, mais especificamente, procuravam empregar profissionais da arte culinária e de bem servir: como *maitre d'hotel* estava o Sr. Fontana que trabalhava com “copeiros aptos para atender ao serviço”, no Sportmann de Francisco Stumbo. Nesse caso, acredita-se que o quadro de funcionários composto por membros do sexo masculino tenha sido a escolha do proprietário.

Já o Restaurante União de Joaquim Gonçalves da Mota tinha como sócio Claro Lourenço dos Santos, que era um conhecido cozinheiro na cidade e também referenciado como *cozinheiro-chefe*, cujo serviço de copa estava a cargo do Sr. Sertori; nesse restaurante bem decorado servia-se até às 23 horas comida de alto paladar e boas bebidas que compunham a ampla adega do estabelecimento¹⁸.

Faz-se necessário apontar que ainda que os serviços de cozinheiro, copeiro e as atividades de proprietários permitam identificar homens e mulheres nessas funções, isso não ocorre quando se trata do público freqüentador. Ainda que os anúncios dos estabelecimentos remetam à sua presença e de pensionistas que pagavam mensalmente pelas refeições, não há o que precise se eram homens ou mulheres, bem como outros dados mais específicos.

Educação, cavalheirismo e honestidade do proprietário, sendo essa última característica ligada à sua atividade no preparo da comida, contribuíam para o sucesso do estabelecimento: “[...] É proprietário do mesmo o honesto profissional da arte culinária Sr. Alfredo Giraldi, cavalheiro de esmerada educação”.¹⁹

No quesito aquisição de funcionários, cuja maioria era representada por homens, asseio era importante e fazia a diferença na hora da admissão. Em anúncio, solicitava-se “[...] um criado limpo para restaurante...”²⁰ e também um *chef* de cozinha capacitado para realizar suas funções com maestria na área e conhecimentos europeus na arte do bem servir:

Atenção. Querem comer bem? E beber melhor? Podem visitar o Restaurante Familiar de Silvio Tellini há pouco tempo inaugurado na Praça Tiradentes 31. Onde encontrarão comidas exclusivamente à italiana, com hábil chefe de alta culinária, recém chegado da Europa.²¹

Diante dos estabelecimentos supracitados nesta categoria é possível perceber que a presença masculina nas atividades da cozinha era recorrente: assim, cozinheiros, *maitre d'hotel*, copeiros, cozinheiros-chefes, criados e chefes de cozinha eram os encarregados no preparo das refeições. Em função da diversificação dos pratos, claro está que um significativo grau de conhecimento nas técnicas e no seu preparo era necessário não só para executá-los com responsabilidade, mas também aliar à diversidade de

¹⁹ *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940.

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

²¹ *O Miko*, Curitiba, n. 2, não paginado, 05 set. 1914.

itens passíveis de serem solicitados pelos clientes a certeza de que, quando fossem pedidos, seriam preparados corretamente.

Restaurante e bar

O restaurante e bar, ao trazer ao público os dois serviços, instituiu uma segmentação alimentar, cuja escolha passou a compor grupos e finalidades diferenciadas, de acordo com o propósito pelo qual o espaço do estabelecimento era procurado: os itens do restaurante, como os bifés e os pratos da cozinha brasileira e européia e os do bar - o aperitivo, os frios, as conservas, as empadas e os pastéis.

O São Paulo Bar de Manoel Athayde, era um restaurante *à la carte* e tinha comida a preço fixo. Contava com a colaboração de dois cozinheiros aptos para essa função e oferecia serviço rápido, com preços acessíveis em salões adequados para a realização da refeição.

Lá degustava-se ragu de carneiro, vatapá, frango assado, carne de porco, carneiro, filés, omeletes, peixes, camarões, canja e legumes como pratos do restaurante; os petiscos, as empadas e os pastéis de galinha, palmito e camarão eram tidos como comidas de bar. Dentre as bebidas havia cervejas, *chops*, vinhos, conhaques, refrescos de xarope, chá, café, leite e chocolate. As sobremesas não ficavam de fora e dentre elas estavam os sorvetes de fruta, a salada de frutas e os doces.

Caso a idéia da junção de bar ao restaurante ou vice-versa fosse empecilho para uma boa freqüência, *seu* Manoel alertava seus fregueses quanto à decência de seu estabelecimento, já que era comandado por ele e sua senhora e que por esse motivo não deveria ser confundido com os de freqüência duvidosa.²²

O Bar Chic, de Luiz Puglieli & Filhos, procurava chamar a atenção da clientela através da expansão das suas instalações para o Grande Salão Restaurante. Dispunha de um ótimo cozinheiro francês e cozinheiros "sem rivais", bem como um copeiro

²² *Diário da Tarde*, Curitiba, 04 jan. 1913, p. 4; *Diário da Tarde*, Curitiba, 11 jan. 1913, p. 4; *Diário da Tarde*, Curitiba, 18 jan. 1913, p. 5; *Diário da Tarde*, Curitiba, 05 fev. 1913, p. 5; *Diário da Tarde*, Curitiba, 11 mar. 1913, p. 3; *Diário da Tarde*, Curitiba, 22 mar. 1913, p. 4; *Diário da Tarde*, Curitiba, 19 jun. 1913, p. 3.

conhecedor dos idiomas inglês, francês, espanhol, alemão e polonês; preparava pratos das cozinhas francesa, espanhola, italiana, além de canja de galinha, sopas, peixe, camarão, pombo, frango, vitela, carneiro, leitão, costeletas de porco e de carneiro, omeletes variadas, cabrito, coelho, talharim, ravióli, maionese e vatapá.

Recebia, diariamente, peixes, camarões e ostras de Paranaguá e dispunha de uma adega com bebidas finas. Para sobremesa, frutas secas, doces de confeitaria e em calda. Serviços especializados não eram vistos como problema, já que preparavam ceias regadas a bebidas finas para particulares²³.

É interessante notar que os serviços destacados em anúncio por ambos os estabelecimentos remontam à diversificação dos pratos. Essa diversificação certamente foi possível pela aquisição de profissionais especializados e que aqui, a exemplo dos *restaurantes*, correspondem à figura masculina, conhecedores da função e das técnicas de preparo dos itens supracitados: no São Paulo Bar isso se deu devido à presença de dois cozinheiros capazes de desempenhar as atividades anunciadas e o Bar Chic pelo fato de que dispunha de um cozinheiro europeu.

Quanto aos serviços e à aquisição de pessoal especializado, ocorreu um fato peculiar: foi solicitada uma garçonete para trabalhar em bar e restaurante que tivesse experiência na função, a qual deveria se apresentar no estabelecimento sito no Centro da capital paranaense²⁴. Esse tipo de anúncio não era comum em se tratando da busca por profissionais do sexo feminino para compor o quadro de funcionários dos estabelecimentos, como o caso da garçonete para trabalhar num bar. No entanto, é válido lembrar que mulheres proprietárias de casas de pasto e restaurantes já estavam em atividade desde o final do século XIX e a presença feminina nos espaços de comensalidade e sociabilidade no exercício de uma profissão era fato.

Do exposto, observa-se que idéia de bar e da

²³ *Diario da Tarde*, Curitiba, 06 jan. 1913, p. 3; *Diario da Tarde*, Curitiba, 14 jan. 1913, p. 4; *Diario da Tarde*, Curitiba, 10 abr. 1913, p. 5; *Diario da Tarde*, Curitiba, 12 abr. 1913, p. 5; *Diario da Tarde*, Curitiba, 22 abr. 1913, p. 4; *Diario da Tarde*, Curitiba, 14 jun. 1913, p. 5.

²⁴ *Diario da Tarde*, Curitiba, 08 nov. 1932, p. 3.

própria informalidade a qual ele remete estava mais ligada à categoria do estabelecimento do que à implantação de gêneros relativos a ele; isso se observa pelos produtos culinários anunciados nos periódicos, que ofertavam uma maior variedade de pratos, numa opção bastante superior aos petiscos. Entretanto, a preocupação com o corpo de funcionários (em sua maioria composto por homens) não ficou de lado e a eles os proprietários vincularam qualidade e diversidade nos serviços. Já a figura feminina foi referenciada bastante timidamente: no primeiro momento no comando do estabelecimento ao lado do esposo e no segundo através da solicitação da função específica de garçonete.

Restaurante e café

Ao final do século XIX, os cafés eram espaços públicos de sociabilidade, cuja presença masculina era quase unanimidade; assim, tendo sido locais de encontro desse grupo, esses estabelecimentos apresentavam uma movimentação constante, visto que eram abertos, principalmente, no quadro urbano da capital paranaense. Embora fossem freqüentados com a finalidade da sociabilidade e do encontro seus proprietários não descuraram dos serviços internos, que se aperfeiçoaram gradativamente.

Como parte dessa categoria, o Café e Restaurante Duque dos Abruzzo funcionava dia e noite e fornecia comidas para fora a qualquer hora que se desejasse, entregues pelo encarregado das marmitas. Lá eram preparados talharim com ovos e ravióli e aos domingos a especialidade eram os pratos estrangeiros. Preparava iguarias finas e pratos especiais e dispunha de vinhos italianos.

O “Duque” de Luiz Pugliele estava apto a receber pensionistas que deveriam pagar por mês para usufruir desse serviço; aceitava encomendas para casamentos, batizados e outras festividades e contava com o serviço

de bons empregados como o de “uma perfeita cozinheira” e de “um empregado-conductor das marmitas”. Comodidade nos preços, cuidado e organização nas funções de copa e cozinha eram as características desse café-restaurant²⁵.

No Restaurante Vienna, percebe-se a preocupação quanto à questão da organização do estabelecimento: tendo um adequado serviço de copa ligado à possibilidade de se realizar refeições sem horários fixos, dispunha de chá, café, leite, chocolate, dentre outras bebidas especiais²⁶.

De forma mais completa, o Restaurante Café Paraíso agregara ambos os serviços da maneira mais diversificada e para um grupo mais seletivo (conforme fora anunciado). Em busca de profissionais qualificados, esse estabelecimento procurava contar, “necessariamente”, com um cozinheiro “perito” na arte culinária e que fosse dotado de qualidades morais para trabalhar das sete às 20 horas. Mais tarde, esse estabelecimento procurava por “um ajudante de cozinheiro e uma mulher para serviços leves” serviços os quais alegava pagar bem.²⁷

Quando comparados os serviços desempenhados pelos funcionários do *restaurante e café* aos das categorias anteriores, nota-se que a solicitação por profissionais com funções diversas se deu com ligeiro equilíbrio: ela perpassou por aqueles cuja prática remetia a três atividades auxiliares (mas não menos importantes) como a de ajudante de cozinheiro, de empregado para conduzir as marmitas e para a execução de serviços que não exigissem esforço; dentre essas, a última estava destinada à figura feminina. Quanto à lida direta no preparo da comida a “perfeita cozinheira” e o cozinheiro “perito” eram solicitados. Isso aponta para que em meio às categorias abordadas sejam percebidas as atividades que atentaram para determinados profissionais em detrimento de outros, bem como dentro desses recortes se perceba as presenças feminina e masculina

²⁵ *Diário da Tarde*, Curitiba, 01 jan. 1901, p. 3; *Diário da Tarde*, Curitiba, 07 jan. 1901, p. 3; *Diário da Tarde*, Curitiba, 28 maio 1901, p. 3.

²⁶ *O Olho da Rua*, Curitiba, n. 12, não paginado, 21 set. 1908.

²⁷ Entende-se que tais exigências se faziam necessárias, em função do que se procurava servir: geléia de mocotó, vatapá, peru assado, frango *au petit pois*, peixes, angu à baiana, sopa de tartaruga, macaronada, talharim, como pratos do restaurante; empadas de camarão e “petiscos” diversos, além de sorvetes de creme, de cacau, de morango e de abacaxi, salada de frutas, *chop*, café, leite quente e gelado e chocolate e outros refrescos, como itens do café. Bombons, caramelos e doces foram os produtos relativos à confeitaria, que fora adicionada ao estabelecimento mais adiante. *Diário da Tarde*, Curitiba, 11 ago. 1911, p. 3; *Diário da Tarde*, Curitiba, 16 set. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curitiba, 21 set. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curitiba, 07 out. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curitiba, 21 out. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curitiba, 11 nov. 1911, p. 2; *Diário da Tarde*, Curitiba, 25 nov. 1911, p. 2.

ligadas em maior ou menor incidência às referidas categorias e sua relação com a comida.

Restaurante e hotel

Nesta categoria os proprietários dos hotéis procuravam oferecer ao público local serviços novos e diversificados em termos de acomodação e higiene, itens os quais perpassavam pelo espaço da cozinha e dos salões de refeição. Por volta da última década do século XIX os estabelecimentos relacionados ao *restaurante e hotel* se preocupavam quanto à oferta dos serviços de cozinha no almoço e no jantar, donde a noção de “boa mesa” incluía bifes e costeletas, doces e bebidas como a cerveja nacional ou importada.²⁸

²⁸ *Almanach do Paraná*, 1899; *Diario da Tarde*, Curitiba, 19 e 20 mar. 1900, p. 5; *Almanach Paranaense*, não paginado, 1900.

Contando com a especialidade de um *chef* capacitado para a execução das tarefas, alguns hotéis já lançavam mão de serviços a preço fixo e *à la carte*. A exemplo disso havia o Hotel do Comércio próximo à Estação da Estrada de Ferro que anunciava “[...] cozinha de 1ª. ordem dirigida por hábil chefe francês, podendo assim satisfazer os mais finos paladares. Pratos do dia. Especialidades em banquetes, casamentos, piqueniques, etc.”²⁹

²⁹ *Diario da Tarde*, 22 nov. 1899, p. 3.

O conhecimento dos demais serviços a serem desempenhados no hotel também foi levado em conta por um proprietário que, por dois anos consecutivos, chamava a atenção para a aptidão dos candidatos: “Precisa-se no hotel Paraná de um bom copeiro, de uma boa criada para arrumar quartos e de um ajudante cozinheiro; paga-se bem. Trata-se com o proprietário. Agostinho Leandro” e “No Paraná Hotel. Precisa-se de bom copeiro e um ajudante de cozinheiro. Não se faz questão de preço desde que sejam conhecedores do serviço... Agostinho Leandro”³⁰.

³⁰ *Diario do Commercio*, Curitiba, 02 maio 1892, p. 3; *Diario do Commercio*, Curitiba, 02 jan. 1894, p. 2.

Esse tipo de solicitação por pessoal gabaritado demonstra o quanto o proprietário esperava que o seu negócio não ficasse à margem dos outros. Assim, prezava pela contratação de funcionários

conhecedores da área, cujo retorno a esse investimento viria pelo aumento da frequência dos clientes.

Outro estabelecimento concorreu em termos de qualidade nos serviços oferecidos: o London Restaurante-Hotel. Além de aceitar encomendas para banquetes, casamentos, batizados e demais festividades – inclusive a domicílio - servia comida ao longo do dia. E sendo o proprietário de tal estabelecimento, Hyppolito Sentenac, de origem francesa, tal condição lhe dava autonomia para ocupar um cargo específico, visto que atuara como um dos primeiros *chefs* de cozinha em hotéis parisienses, londrinos, nova iorquinos e fluminenses³¹.

O Hotel Tassi foi uma pequena venda localizada na esquina da Avenida Sete de Setembro com a Praça Eufrásio Correia e tinha como freqüentadores carroceiros e passageiros que desembarcavam na Estação. Nessa época, era costume receber pessoas que pediam pouso no estabelecimento, o que, aos poucos, permitiu que o espaço físico do hotel fosse ampliado. De gêneros de rápido preparo, passou a comercializar refeições mais elaboradas e em 1900 foi aberto com nome de Hotel Estrada de Ferro, cujo bom movimento nesse estabelecimento se dava pelos pratos da cozinha italiana, atentamente supervisionados por *dona* Ângela Tassi. Em 1911, após duas reformas, mudou seu nome para Hotel Tassi³² e contava com duas cozinhas,

[...] uma do restaurante e uma pequena, ao lado do salão de café, apenas para o preparo do desjejum. Por trás de um grande armário, que funcionava como um biombo, os garçons transitavam do salão de jantar para a cozinha. Esta possuía um grande fogão de lenha que ficava no centro e muitas pias. [...]. Junto à cozinha do salão de café havia uma despensa, onde eram armazenados os mantimentos, principalmente as marmeladas, compotas de pêras e pêssegos, molhos de tomates elaborados do plantio da chácara Tassi no Cabral. No porão armazenava-se o vinho que chegava da Europa em pipas e

³¹ *Diario do Commercio*, Curitiba, 25 jan. 1894, p. 4.

³² *Diario da Tarde*, Curitiba, 19 set. 1911, p. 2.

³³ TEIXEIRA, E. T. *Hotel Tassi: o antigo hotel da estação*. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1991. 178 p.; p. 24; 126.

que era engarrafado, lacrado e etiquetado no próprio hotel. Colocavam uma etiqueta suplementar ao lado do rótulo com os dizeres: “engarrafado por Ângelo Tassi”.³³

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

Já os demais estabelecimentos como o Hotel do Comércio e o London Restaurante-Hotel tinham em comum a experiência de ter no espaço da cozinha *chefs* cuja experiência no preparo da comida se dera na França. O Hotel Paraná chamava a atenção para a necessidade de integrar em seu quadro de funcionários um copeiro e um ajudante de cozinheiro (em momentos distintos); já a figura feminina, na qualidade de criada, não se encontrava ligada à cozinha do estabelecimento.

Restaurante e pensão

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

Preocupado em diferenciar o cardápio de domingo dos demais dias da semana, foi que o proprietário e cozinheiro Claro Lourenço dos Santos se organizou para preparar vatapá, dentre outras variedades, nesse mesmo dia e aceitava pensionistas

para o salão de refeições de sua Pensão Progresso. Seu estabelecimento contava com quartos confortáveis, luz elétrica, banhos quentes e frios a preços acessíveis para bem acomodar famílias e viajantes³⁴.

Já o proprietário da Pensão Democrata, sita à Rua do Rosário, procurava investir em funcionários bem capacitados para trabalhar na cozinha do estabelecimento: ele solicitara em anúncio “um hábil cozinheiro, um ajudante e uma mulher para pequeno serviço de cozinha”, tendo em vista que preparava comidas variadas e petiscos, regados a vinhos e bebidas de boa procedência. Para chamar a atenção da clientela, valia à pena, inclusive, apostar no diferencial: assim, para o freguês que consumisse mais de um mil réis era dada de brinde uma entrada para o cinematógrafo Central Park³⁵.

Sobre pensões e seus respectivos restaurantes, a revista *Calendário do Paraná* tão somente as relacionara e, nesse caso, atentou para aquelas que exclusivamente forneciam comidas: dentre elas duas eram pertencentes a mulheres, quatro a homens e uma não há identificação do proprietário ou da proprietária³⁶.

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

Considerações finais

Do exposto, caracterizar *casa de pasto, restaurante, restaurante e bar, restaurante, café e hotel, restaurante e hotel e restaurante e pensão*, sem perder de vista os anúncios que serviram de amostragem para o seu enquadramento em cada categoria, significa pensar esses estabelecimentos a partir dos *sabores* e das

³⁴ *Caras e Carrancas*, Curityba, n. 6, p. 3, 31 out. 1902; *Diário da Tarde*, Curityba, 14 out. 1911, p. 2; *Paraná Mercantil*, Curitiba, não paginado, 1940.

³⁵ *Diário da Tarde*, Curityba, 30 abr. 1907, p. 2.

³⁶ *Calendário do Paraná para 1912*, Curityba, p. 304; *Calendário do Paraná*, Curitiba, ano IV-V, p. 291, 1915-1916.

atividades que perpassaram pelo espaço da cozinha, serviços e funcionários, conforme foi abordado.

O discurso dos anúncios das casas de pasto, se comparado aos reclames selecionados para amostragem nas demais categorias, aponta que a diferença entre casas de pasto e os demais estabelecimentos se dera pela comida: assim, sendo a casa de pasto o estabelecimento cuja comida era comum, o que fazia a diferença era a diversidade de pratos, ainda que as opções fossem mais simples.

No entanto, as demais categorias de estabelecimentos mostram que não só a variedade de pratos era necessária para driblar a concorrência, mas dispor de funcionários hábeis que fizessem a diferença na hora de executar sua tarefa e, assim, atrair a clientela. Nesse sentido, é provável que as experiências européias anunciadas a despeito do preparo das refeições nos restaurantes e afins, tenham sido adquiridas no ambiente familiar. Isso se justifica, pois, no Paraná, os imigrantes se instalaram com maior incidência já no primeiro ano de governo do Presidente de Província Lamenha Lins (1875-1877), com o intuito de gerar uma agricultura de abastecimento; em Curitiba, alemães, italianos, poloneses e ucranianos, por exemplo, deram não apenas uma nova feição à sociedade local, mas também atuaram nesse espaço, na qualidade de comerciantes – inclusive como proprietários de casas de pasto, restaurantes e afins.

Sobre os funcionários como um todo é importante ressaltar que, dentro de cada categoria, houve a preocupação dos proprietários quanto à escolha por profissionais que pudessem dar conta do serviço nos estabelecimentos: daí se observa a atuação de cozinheiros, *chefs*, copeiros e ajudantes cozinheiros, cuja representatividade se deu em maior grau por homens.

Não se sabe se diante dos anúncios que requisitavam copeiros e cozinheiros, algumas mulheres que desempenhavam essas mesmas funções chegaram a se candidatar às atividades demandadas pelos

proprietários, a ponto de serem contabilizadas como parte do quadro de funcionários que trabalhavam diretamente com a comida. Entretanto, conforme mencionado, a presença feminina no comando desses estabelecimentos era recorrente, visto que 35 mulheres exerceram as mesmas atividades que os 177 homens como proprietários dos estabelecimentos, no recorte de 1890 e 1940.

Quanto à figura feminina, viu-se que ela perpassou por todas as categorias. Na qualidade de proprietária Albina Holmer surge como anunciante do seu restaurante no quadro urbano da cidade em um único momento; no entanto, ela não faz menção a qualquer atividade especializada ligada à cozinha em seu estabelecimento, fosse ela desempenhada por homens ou mulheres.

Dentre os profissionais incumbidos da realização das comemorações de batizados e casamentos, não se sabe se em maior número homens ou mulheres estiveram à frente do preparo da comida para essas festividades, lacuna esta que também recai sobre *o e a* profissional que cuidava das marmitas.

Por fim, percebe-se que a presença feminina nesses espaços de comensalidade foi mais visível na qualidade de proprietárias e em menor grau quando exerciam outras atividades no estabelecimento: isso atenta para a questão da relação entre a mulher e a feitura da comida no espaço da casa como uma atividade própria da sua natureza e essa mesma relação exercida pelo homem nos estabelecimentos de comensalidade que, neste caso remete à profissionalização.

Referências

CARVALHO, Deborah Agulham. *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba, 2005. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

"Cozinha especial e comida a qualquer hora": dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940)

CASA DE PASTO. In: SÉGUIER, Jaime de. *Dicionário Prático Ilustrado: novo dicionário encyclopédico luso-brasileiro*. 2. ed. revista. Porto: Lello & Irmão, Ltda. Editores, 1928. 1780 p.; p. 844.

SANTOS, L. S. A. Culinária através dos tempos. *O Cruzeiro*, n. 65, p. 55-61, 23 dez. 1967.

ALGRANTI, Márcia. *Pequeno dicionário da gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000. 544 p.; p. 223; 332; 485.

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

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

Para não se perder: a broa invertendo papéis¹

Juliana C. Reinhardt
Victor Augustus G. Silva

Resumo: Este trabalho apresenta aspectos da broa de centeio, hoje patrimônio imaterial da cidade de Curitiba, o que permite pensar em mudanças nos papéis sociais de homens e mulheres a partir de suas relações com os saberes e práticas alimentares.

Palavras-Chave: Tradição Culinária. Identidade. Memória.

Abstract: This research is about aspects of ‘*Broa de Centeio*’ that is currently considered as Curitiba’s patrimony. That allows us to think of changes on the social roles of men and the women because of their relationship with knowledge and food habits.

Keywords: Cuisine Tradition. Identity. Memory.

Juliana C. Reinhardt, Professora do Curso de Nutrição das Faculdades Integradas (Espírita) – FIES, Mestre e Doutora em História pela UFPR. julianareinhardt@yahoo.com.br

Victor Augustus G. Silva, Historiador, Mestre em História pela UFPR. victoraugustus@yahoo.com.br

¹ Texto recebido: 08/06/2008.
Texto aprovado: 30/07/2008.