

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.

Em julho de 2007, alguns projetos de pesquisa foram aprovados e financiados pela Fundação Cultural de Curitiba para identificação, registro e divulgação de bens culturais de natureza imaterial, representativos da diversidade cultural e social da cidade. Nosso projeto buscou apresentar a broa de centeio como Patrimônio Imaterial de Curitiba, produto de uma atividade desenvolvida por atores sociais, conhecedores de técnicas e ou de matérias primas que identificam a comunidade local.²

² Como resultado do trabalho, produzimos um documentário sobre a broa de centeio em Curitiba, denominado “A broa nossa de cada dia”

Neste artigo apresentaremos a broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba. Em um primeiro momento, mostramos o caminho trilhado para defender a broa de centeio como patrimônio. Logo após, tecemos uma breve discussão da relação *comida e identidade*, dos *significados do pão* e da *memória e história*. A partir de então, apresentamos alguns aspectos levantados pelo trabalho que apontam para uma reflexão sobre papéis sociais de homens e mulheres a partir da cozinha e das práticas e saberes que ela envolve. É importante esclarecer que este artigo apresenta um “diagnóstico atual” dos saberes e práticas alimentares ligados à broa de centeio e inovações dos mesmos, suscitando futuras discussões.

³ Existem diferenças entre hábito alimentar e tradição culinária. O hábito alimentar ocorre por praticidade, envolto na cultura de cada indivíduo. A tradição culinária acontece por um significado simbólico podendo estar deslocada de seu “ambiente original”, seja ele espacial ou temporal, cercada de rituais. Sobre tradições e costumes ver HOBSBAWM, E. ; RANGER, Terence (Org.). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997, p. 11. Sobre hábitos alimentares e tradições culinárias ver REINHARDT, Juliana Cristina. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitubanas*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

A broa de centeio como patrimônio imaterial

Hábito alimentar que, para muitos curitubanos, constitui-se tradição culinária³, a broa de centeio foi trazida pelos imigrantes europeus que se estabeleceram no Brasil, mais especificamente no Sul, e este elemento cultural foi repassado aos seus descendentes.

A defesa da broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba iniciou-se em 2000. Patrimônio Cultural Intangível ou Imaterial compreende as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam a seus descendentes. Apesar de tentar manter um senso de

identidade e continuidade, este patrimônio é particularmente vulnerável uma vez que está em constante mutação e multiplicação de seus portadores. Por esta razão, a comunidade internacional (UNESCO) adotou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Intangível em 2003.⁴

Elaboramos o projeto para defesa da broa de centeio a partir de duas pesquisas realizadas pela proponente do projeto: uma de mestrado e outra de doutorado.

Na dissertação de mestrado⁵ desenvolvemos um trabalho sobre a padaria mais antiga de Curitiba, em atividade – a Padaria América – quando buscamos entender a tradição de se fazer e se comprar seu pão, a broa de centeio. Fundada em 1913, por Eduardo Engelhardt, filho de um imigrante alemão, sempre pertenceu e foi administrada por um membro da família do fundador e também a elaboração de suas receitas sempre permaneceu sob responsabilidade da família: o “padeiro-mestre” sempre foi um Engelhardt. Suas receitas foram repassadas de pai para filho, permanecendo a elaboração das mesmas nas mãos da família.

Esta padaria tem, na maior parte de seus clientes, descendentes de imigrantes europeus, predominando os descendentes de alemães, seguidos dos poloneses e ucranianos. 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*.

Em nossa pesquisa demonstramos que a importância hoje deste estabelecimento em Curitiba e sua permanência há 95 anos no mercado se deve ao fato da manutenção da tradição de se fazer, se comprar e se comer a broa de centeio. Dentre os objetivos da pesquisa realizada procuramos saber o que leva uma determinada clientela a continuar freqüentando esta padaria, transmitindo esta tradição culinária a seus filhos e netos e qual o significado deste pão – a broa de centeio – para os clientes “tradicionalistas” da padaria,

⁴ De acordo com o relatório da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003), entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540POR.pdf> - acesso em 24 de outubro de 2008.)

⁵ REINHARDT, Juliana Cristina. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

ou seja, para a população curitibana descendente de imigrantes europeus.

Buscamos entender o que levou esta padaria artesanal a continuar no mercado. Isto porque, 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*, refeição rápida.⁶ Com esta tendência, várias pequenas casas comerciais começaram a declinar. Muitos não produzem mais seus próprios produtos: os pães e doces que muitas padarias vendem são produzidos em larga escala por outros estabelecimentos e distribuídos a padarias e supermercados. Por isso a importância do estudo da permanência dos estabelecimentos tradicionais e suas tradições culinárias.

Nesta padaria, o “pão francês”, o pão tradicional dos dias de hoje para a maioria dos brasileiros, é produzido em pouca quantidade por não ter quase saída. O “carro-chefe”, o pão mais vendido, é a broa de centeio, que era chamada “o pão do colono alemão”. Através da pesquisa de mestrado realizada descobrimos que, por trás da busca desta clientela por determinado pão, existem motivos singulares. Não é apenas a aquisição de um pão qualquer, mas um pão que traz significados. Quando perguntamos para os clientes⁷ se trocariam a broa de centeio por outro pão, obtivemos respostas semelhantes. Hizir responde: “De jeito nenhum ... Trocar? Por outro? Não!! Porque é o mais gostoso que tem em Curitiba... E faz parte da minha história também ...”⁸. Aline também afirma: “Não ... Comer esta broa faz eu lembrar da minha infância ...”⁹. Petra diz: “Ela [a broa] tem significado... Lembra um pouco o tradicionalismo de Curitiba ... Raízes ... Porque a gente tem que ter raízes em algum lugar, né?”¹⁰

Isto ocorre porque a comida pode nos revelar muito mais que nutrientes – lipídeos, proteínas, carboidratos. A comida é o reflexo da organização

⁶ ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 74 -87.

⁷ Os clientes entrevistados foram os descendentes de imigrantes europeus, os considerados pela família Engelhardt como pertencentes à clientela fiel, tradicional da padaria: alemães, poloneses, ucranianos.

⁸ BAKOVIS, Hizir. ENTREVISTA, abril de 2002. (Descendente ucraniano, 52 anos)

⁹ BOUTIN, Aline. ENTREVISTA, maio de 2002. (Descendente alemã, 35 anos)

¹⁰ MAKAROV, Petra. ENTREVISTA, abril de 2002. (Descendente austríaca, 60 anos)

social, onde os indivíduos elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc.¹¹ A comida, então, é um dos elementos que formam e que expressam nossa identidade cultural, social, regional ou étnica.

Diante dos resultados da pesquisa mencionada, que apontou a broa de centeio um bem cultural de uma parcela da sociedade curitibana, seu fazer e seu comer transmitidos de geração para geração fazendo com que despertasse tantos significados às pessoas que a consomem, defendemos a broa de centeio como patrimônio cultural imaterial de Curitiba.

Se a broa de centeio de uma padaria específica, a Padaria América, tem significado de história e memória para muitos curitibanos – os clientes da padaria – teria a broa de centeio significado similar para aqueles descendentes de imigrantes que também a consomem, porém a preparam em casa ou a adquirem em outros lugares? Pensamos que sim.

Em outra pesquisa realizada, de doutorado, sobre tradições culinárias de descendentes de alemães¹², percebemos que o comer e o fazer a broa de centeio é uma tradição culinária que não está ligada apenas à Padaria América, mas que ultrapassa estabelecimentos. De todas as tradições culinárias relatadas pelos depoentes, o comer a broa de centeio foi a tradição que esteve presente nas falas de todos os entrevistados. E não só o *comer*, mas também o *fazer* a broa ainda está presente na casa de muitas senhoras alemãs. Tradição esta também recebida de seus pais e avós e, agora, repassada aos filhos e filhas, netos e netas.

O pão consumido por todas as pessoas entrevistadas no dia-a-dia é a broa de centeio. Quando não conseguem fazer a broa em casa, compram nos estabelecimentos de confiança.

Para estas pessoas, a população-alvo das duas pesquisas referidas, a manutenção de tradições culinárias se torna importante por estas tradições

¹¹ DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio (Unesco)*. Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22, julho de 1987.

¹² REINHARDT, Juliana Cristina. *Diz-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*, Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

¹³ SEYER, Martha.
ENTREVISTA. Maio de
2006.

trazerem memória, história, identidade. A fala de uma delas resume o que estas sentem: “Claro que eu mantenho minhas tradições! Por que a tradição é a cultura de um povo...”¹³

Podemos perceber também este sentimento de identidade e conforto que certas comidas podem nos trazer na fala de outra depoente, quando esta nos relata a respeito de sua chegada com a mãe à Curitiba, depois de uma viagem longa fora da cidade: “Chegamos muito cansadas, fuso horário... nós arreventadas! A primeira coisa que mamãe falou quando entramos em casa: ‘você vai buscar minha broa?’”

Outro exemplo, quem nos dá é Alfonso, dono da Padaria América, contando sobre um cliente que mora no interior de São Paulo e ainda liga pedindo para eles despacharem as broas para sua mais nova cidade. Ele também nos conta sobre outra senhora que se mudou para Salvador, nascida e criada em Curitiba, infância regada à broas. Pediu uma receita de broa de centeio para fazer em Salvador, pois, segundo ela, lá não tem broas, só pãezinhos d’água, o que para ela é muito ruim, “ela diz que não se acostuma...”. Depois de receber a receita, diz que quando faz sua broa, mesmo estando longe, acaba se sentindo novamente em Curitiba.

Na verdade, nossa pesquisa de mestrado também nos mostrou que a Padaria América hoje tem uma importância grande na cidade não só para os descendentes de imigrantes, mas representa um papel importante como difusora de um hábito alimentar, pois devido à tradição mantida e representada pela broa de centeio, outros curitibanos¹⁴ também a procuram em busca desta tradição culinária, reinventando e sincretizando as suas próprias tradições. A cultura é dinâmica.

Concluimos que o comer a broa de centeio atravessa as casas de muitos curitibanos, apresentando muitos significados: memória, identidade, história para alguns; inclusão, inserção regional, para outros: “...uma

¹⁴ Entendemos aqui como curitibanos tanto aqueles nascidos na capital paranaense como aqueles que adotaram esta cidade como sua.

broa que eu vejo que tudo que é curitibano come... Agora que moro aqui, que sou curitibano também (risos), também como, né! ¹⁵ Hoje, os curitibanos, descendentes de europeus ou não, buscam a broa de centeio por toda a história de Curitiba que ela representa.

¹⁵ Conversa informal com um paulista afro descendente, que está morando na capital há 15 anos.

Comida e identidade

Se você identifica determinada preparação como *significante*, é porque você pertence ao grupo que a reconhece como tal. Quando falamos em preparações que têm um significado a nível nacional, não podemos deixar de falar do feijão com arroz, combinação que faz parte e que define o dia-a-dia do brasileiro. Se pensarmos em um prato do cotidiano brasileiro, diremos que é o feijão com arroz.

Esta combinação, o “feijão-com-arroz” se constitui como a comida básica do brasileiro e o prato que o unifica. Este prato define a sociedade brasileira, pois combina o sólido com o líquido, o branco com o negro, resultando numa combinação que gera um prato de síntese, que representa um estilo brasileiro de comer. Uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional, isto é, um sistema onde as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais. Elas se constituem em verdadeiros sujeitos das situações¹⁶.

Ainda falando destes ingredientes básicos, colocamos a feijoada como “prato típico nacional”. Quando temos a visita de algum estrangeiro e queremos apresentar alguma comida própria daqui, mostrando que somos brasileiros, é certo oferecermos a ele a feijoada. Esta é uma forma de mostrar, consciente ou inconscientemente o nosso sentimento de pertença.

Se pensarmos em comidas que expressam uma identidade regional, existem determinadas preparações, que, por si só, já nos remetem ao lugar de origem: o

¹⁶ DA MATTA. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio* (Unesco). Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22, julho de 1987.

¹⁷ No artigo Churrasco à gaúcha, Maria Eunice Maciel analisa o churrasco enquanto prato emblemático do Rio Grande do Sul e enquanto um ritual de comensalidade; uma prática cultural significativa para a sociedade riograndense que expressa julgamentos e valores bem como formas de sociabilidade e de organização grupal. MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. In: *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre: PPGAS, 1995, ano 2, n. 4, p. 34-48.

¹⁸ Sobre o surgimento deste prato e sua festa gastronômica ver SCHNEIDER, Cláides Rejane. *Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

¹⁹ Maciel, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Org.) *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-56.

²⁰ No caso de nossa pesquisa de doutorado, com relação à língua alemã, por exemplo, observamos que ela não é mais um elemento utilizado como diferenciador entre os filhos de nossos entrevistados (poucos são os que ainda a conservam). Mas a comida está presente no cotidiano de todos, principalmente na figura da broa de centeio.

acarajé à Bahia; o pão de queijo à Minas Gerais; o arroz com pequi à Goiás; o churrasco ao Rio Grande do Sul¹⁷; o barreado ao litoral paranaense. Referindo-nos apenas ao Estado do Paraná, existem “tradições inventadas” que se transformaram no chamariz de festas turísticas, nos fazendo também associar a comida ao lugar, como o porco no rolete de Toledo, o boi no rolete de Marechal Cândido Rondon¹⁸, o carneiro no buraco de Campo Mourão.

Algumas comidas hoje são consideradas *patrimônio cultural imaterial* de suas regiões, pois esses bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem. São os emblemas, de que fala MACIEL, figuras simbólicas destinadas a representar um grupo, que fazem parte de um discurso que expressa uma coletividade e, assim, uma identidade¹⁹.

Acreditamos que a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, são deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente²⁰. Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre ele e os outros.

Dentro da perspectiva que o ato de comer atualiza estados emocionais e identidades sociais e entendendo que bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem e/ ou algum grupo social, pretendemos pensar em mudanças nos papéis sociais de homens e mulheres a partir de suas relações com os saberes e práticas alimentares.

O “pão nosso de cada dia” – o pão e seus significados

Se, de todos os elementos culturais diferenciadores, a comida é o bem que tende a se manter presente, o

vínculo mais duradouro com seu lugar de origem, de todas as tradições culinárias, a mais duradoura, é o consumo do pão.

No grupo estudado, os traços culturais que diferenciam este grupo dos outros grupos étnicos são algumas tradições culinárias. Porém, dentre estas, o que se mantém entre os filhos e netos é o consumo de um pão: a broa de centeio.²¹

O pão é o alimento mais difundido e conhecido de todos os tempos. Em quase toda a trajetória da humanidade o pão está presente. É o alimento do corpo e da alma. Santo, sagrado, não pode ser desperdiçado. Símbolo do alimento como um todo e do trabalho, não pode nos faltar: “o pão nosso de cada dia nos dai hoje”. Quando Jesus Cristo reuniu seus apóstolos para então se despedir, celebrou com uma ceia, onde o pão foi dado como seu “corpo” e quem comesse deste “pão” viveria eternamente - o Pão da Vida.

Através da comida também podemos definir classes sociais e econômicas, grupos étnicos, religiosos, como já comentamos. Esta característica se dá também com o pão. Na Europa, no século XVIII, o pão dos ricos era distinto do pão dos pobres. O dos pobres era o “pão preto”, feito com farinha considerada na época de menor qualidade, por ser mais integral e misturada com farinhas de outros cereais considerados menos 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 e foi este hábito alimentar que os imigrantes europeus trouxeram para o Brasil e que hoje permanece como tradição culinária para seus descendentes.

A expansão das padarias nos centros urbanos ocorre no final do século XIX, e isto se dá pelo início de um novo costume, o de *comprar o pão nas padarias*, pois antes a produção do pão era somente caseira.

²¹ Perante o quadro que a modernidade (ou pós-modernidade?) nos impõe, de muito trabalho, de um modo de viver onde não cabe mais a demora, onde o tempo nos parece escasso, quando procuramos tudo que possa otimizar este tempo, isto também tem reflexo sobre a comida. Algumas preparações mais demoradas vão ser deixadas para momentos especiais. O que tende a estar mais presente é aquilo que também é consumido mais freqüentemente e que pode ser encontrado mais facilmente.

²² PEREIRA, M. R. de M. *Semeando iras rumo ao progresso*. UFPR, 1996, p. 39.

²³ SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

²⁴ SANTOS, N. V. *A terra do futuro – impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, de Rodrigues & C, 1913, p. 107.

²⁵ POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

De acordo com PEREIRA: “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’” e as padarias eram quase todas pertencentes a imigrantes ou descendentes alemães.²² Segundo Carlos Roberto Antunes dos SANTOS, o pão então, passou a constituir-se como alimento indispensável ao conjunto da população.²³

Nestor Vitor dos SANTOS também menciona em sua obra a origem dos donos de padarias em Curitiba no início do século XX: “Até à 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 allemãs.”²⁴

Entendemos que a manutenção e o resgate de tradições culinárias é importante para o processo de inserção na sociedade, isto porque a comida tem o papel de veiculadora de identidades, o que contribui para o processo de inclusão social. À medida que são resgatadas práticas e tradições culinárias, que, segundo M. POLLACK²⁵ são um dos quadros de referência que estruturam nossa memória, há todo um processo de renovação e reelaboração de identidade, fazendo com que as pessoas sintam-se inseridas em determinado grupo social, étnico, cultural. Identidade como um pertencimento partilhado, como laço social; o que une o indivíduo à coletividade, contribuindo para o processo ideológico e de inclusão, com a memória sendo um componente fundamental deste laço social, pois existe uma partilha destes mesmos acontecimentos. Desta forma há o resgate de uma história individual, que também é uma história coletiva, através da memória despertada por um bem cultural, uma tradição culinária, no caso, a broa de centeio.

Memória e História

Através da história oral (entrevistas), reconstruímos

memórias de curitibanos consumidores da broa de centeio, descendentes de alemães e de outras etnias, para demonstrar que este é um dos bens culturais de Curitiba que foi construído historicamente, ou seja, faz parte e é reflexo da História de Curitiba. Se para os mineiros “broa” é sinônimo de broa de milho, aqui em Curitiba, “broa” é broa de centeio.

Seu fazer e seu comer está enraizado dentro do cotidiano da comunidade de descendentes de imigrantes, prática alimentar esta que está sendo repassada aos habitantes da cidade, resultado dos contatos culturais. Hoje, não são apenas os descendentes de imigrantes que buscam a broa. Esta tradição culinária foi se impregnando de significado histórico, o que faz com que outras pessoas a consumam e elaborem outros significados.

Acreditamos que, através da memória despertada podemos obter a trajetória de alguns que fizeram e fazem a história de Curitiba, podendo eleger esta tradição culinária como representante da cultura, memória e história da sociedade curitibana.

As memórias reconstruídas e coletadas através de entrevistas, testemunhos ou depoimentos, com os devidos cuidados, são transformadas em documentos e 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.

O que os historiadores positivistas consideram como o ponto fraco da testemunha oral (as omissões, voluntárias ou não, suas deformações, suas lendas e seus mitos) para nós, o que eles chamam de ponto fraco, é tão útil quanto as informações que se verificaram exatas. Elas nos introduzem no 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.”²⁶

São estas questões subjetivas, que fazem com que possamos chegar ao mundo imaginário e simbólico

²⁶ JOUTARD, P. 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.

dos indivíduos, que nos fazem recorrer a esta metodologia, podendo entender o significado da broa às pessoas que a consomem e a elaboram. Acreditamos que estas pessoas, em sua maioria descendentes de alemães, não procuram a broa apenas como um pão qualquer, mas sim buscam sensações, lembranças e identidade que este pão pode trazer.

²⁷ FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, Tania Maria; ALBERTI, Verena (Org.). *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 13.

Então, o desafio dos que trabalham com esta metodologia é mostrar que a memória é também um instrumento para garantir o direito às identidades.²⁷ O reforço das identidades locais ou regionais contrapõe-se à rápida globalização de uma comunidade mundial de pessoas que criam culturas e mudam culturas.

Por essas razões foi de suma importância para a pesquisa o uso das fontes orais, pois acreditamos que a história oral fornece 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 plenas de significados.”²⁸

²⁸ BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUSP / UNESCO. 2003, p. 29.

A comida desperta a memória, a memória despertada reelabora identidades. De um modo ou de outro, comida, memória e identidade encontram-se imbricadas.

A broa de centeio invertendo papéis

Além de observarmos todos os significados que a broa apresenta para uma parcela da sociedade curitibana, também percebemos, através da broa, que ela acaba redefinindo papéis tradicionais de homens e mulheres mantenedores desta tradição.

Para nossa pesquisa de doutorado, inicialmente entrevistamos mulheres acima de 60 anos. Para o documentário, incluímos entrevistas com outra geração mais nova, para saber se haveria continuidade das tradições. Foi então que entrevistamos Armin, de 50 anos, filho de uma depoente, D. Herta, de 82 anos.

Ele relata sobre a preocupação com a permanência de suas tradições culinárias:

Você veja... Minha mãe agora está com 82 anos... Ela é quem sempre foi a promotora destas tradições [culinárias]. Ela é quem sempre fez as bolachas para o Natal, o marreco com purê de maçã para o Ano Novo, os cuques, a broa de centeio. Eu agora estou apreensivo, porque me pego pensando... Ela já está com uma certa idade... Céus! O que vai acontecer quando ela se for? Por isso comecei a aprender com ela a fazer algumas receitas. A primeira coisa que eu quis aprender foi a broa de centeio. E já faço até com uma certa qualidade...²⁹

²⁹ WEBER. Armin.
ENTREVISTA, agosto de
2006.

A partir desta entrevista decidimos que, para o projeto defendendo a broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba, realizaríamos outras entrevistas, agora não só com mulheres, mas com homens também, para observar sua relação com as tradições culinárias.

No decorrer das entrevistas percebemos uma das mudanças causadas em decorrência da modernidade: uma maior proximidade do homem para com a cozinha. Se a cozinha antes era o espaço das mulheres, agora ela também pode ser espaço do homem. Mas não só por motivos como *glamour* ou novas tendências, mas, também pela necessidade. Armin sentiu necessidade de aprender com sua mãe algumas tradições culinárias, pois ficou apreensivo com a possibilidade de perdê-las quando sua mãe não estiver mais presente. Quando, para algumas gerações, a tendência natural seria que a esposa aprendesse a fazer a broa, hoje começam a ocorrer mudanças nesta estrutura das práticas alimentares. Sua esposa trabalha o dia inteiro e não tem tempo de cozinhar, então foi ele mesmo quem foi para cozinha receber os legados de sua mãe.

Outro depoente, Werner, nos conta que também aprendeu a fazer a broa de centeio. Como agora não mora mais com sua mãe em Curitiba, devido ao seu

emprego foi transferido para Manaus, teve que aprender a fazer a broa para continuar mantendo sua tradição. “Sempre que venho para cá, compro farinha de centeio para fazer lá em Manaus. Eu faço a broa, mas faço uma coisa que minha mãe não faz: agrego à massa outros elementos, como sementes de girassol”. A cultura é dinâmica e a tradição também. A tradição anda lado a lado com a inovação.

O advento da modernidade trouxe um movimento duplo sincronizado: a aproximação do homem com a cozinha e um certo afastamento das mulheres deste espaço, sempre tão relacionado a elas. Quando, até a década de 1970 as mulheres tinham como função o cuidado com o lar, passando seu tempo com os afazeres domésticos, limpeza da casa, cuidado com os filhos, elaboração das refeições, atualmente, a realidade mostra-se um tanto diferenciada.³⁰ Hoje, muitas mulheres não têm mais a prática do cozinhar. Cozinham quando podem. As novas gerações acabam não tendo o contato com o saber fazer, não estão na cozinha aprendendo com suas mães. Agora, suas mães trabalham fora e o cozinhar fica para os finais de semana ou para momentos especiais. E, muitas vezes, nem os finais de semana tomam este espaço. Em nossa pesquisa percebemos que muitas deixaram de cozinhar, pois querem ter seu descanso. Saem então, para “comer fora” ou compram pratos prontos. D. Lurdes comenta: “Eu falo pra Ana [sua filha]: faça uma comidinha caseira... Você não pode ficar comendo desse jeito! Sabe que ela ri!! Diz que é fácil falar, pois na minha época era diferente. Diz que não tem tempo, que pra fazer um arroz passaria a manhã inteira na cozinha...” D. Lurdes come a broa, mas compra pronta.

A descendente de alemães Dulce, 45 anos, quando questionada se come a broa, afirma enfaticamente que sim. Perguntamos se é ela quem faz, e ela diz “Infelizmente não. Até gostaria... Mas com que tempo?”

³⁰ Não podemos afirmar o mesmo entre mulheres de baixa renda.

Trabalhando o dia inteiro, não tenho mais tempo pra nada. Peço pro meu marido comprar lá no centro.”

Outra depoente do documentário realizado sobre a broa de centeio, filha de poloneses, artesã de 85 anos, quando perguntada se faz a broa de centeio responde rapidamente: “Eu não.... Imagina! Isto já está fora de moda! Eu compro a broa em qualquer lugar. Tem ótimos lugares hoje que fazem a broa de centeio... Se você trabalha, não dá para fazer de tudo..”.

Alguns depoentes homens não fazem a broa, por ser muita trabalhoso o processo de elaboração. Mas relataram fazer outras tradições culinárias que não levam muito tempo para serem feitas. Eduardo, 33 anos, faz o requeijão temperado para passar na broa: “Daria até pra comprar pronto, mas o feito em casa é diferente...” Ivo, 41 anos, quando sua esposa trabalha até mais tarde, faz para jantar, salsichas com purê de batatas, acompanhados da broa, que ele compra: “meus filhos adoram quando eu vou para cozinha, pois sabem que vou fazer alguma coisa inusitada, geralmente a vina com purê”.³¹

Os pratos mais elaborados, que muitas vezes abarcam as tradições culinárias, acabam demorando mais tempo para serem preparados, sendo mais difíceis de se fazer, ficando reservados a momentos especiais: festas e finais de semana. É, para muitos depoentes, o caso do fazer a broa de centeio.

O papel da mulher não é mais apenas o de “dona-de-casa”, pois ela tem a função de produzir a renda doméstica ou a divide com o marido. Assim, entre muitas famílias de Curitiba que observamos na pesquisa para o documentário, as refeições do dia-a-dia são feitas em *buffets*, restaurantes, fora de casa e, quando dentro de casa, têm em sua base pratos prontos congelados ou refeições mais rápidas, onde, neste caso, entra a broa. Em muitas casas o jantar é feito através do consumo da broa com seus complementos: o chucrute, a vina, o requeijão, o salame, as geléias.

Esta é uma constatação que ocorre na casa de

³¹ Em Curitiba, vina é sinônimo de salsicha (*wienerwurs* é salsicha, em alemão ou, mais especificamente, salsicha de Viena)

Armin. Sua esposa trabalha em “dois turnos” e não tem tempo para cozinhar. Por este motivo, para manter suas tradições culinárias, foi o próprio Armin quem aprendeu com sua mãe a fazer algumas preparações. Nestes momentos, é ele quem cozinha. E seu jantar é formado pela broa com os complementos que mencionamos anteriormente.

Outra alternativa é o comprar. Quando tem vontade de comer algo que fazia parte de suas tradições culinárias, e não tem tempo de fazer, ele acaba rendendo-se ao comércio de alimentos, como muitos de nossos entrevistados. Armin reflete sobre a questão:

...é que a vida, o regime de trabalho... Por exemplo, nós, na minha infância, mulher era “dona de casa”... E daí ela tinha o domínio pra estas coisas... E hoje não... ela [a esposa] é uma funcionária em escritório. Os afazeres mudaram muito. O papel feminino, eu suponho que isto aí vai trazer uma mudança, eu suponho, na qualidade culinária daqui pra frente, essa mudança do perfil. Weter, Armin. Entrevista. Agosto de 2006.

Mesmo com o advento da modernidade modificando algumas estruturas, como a alimentar; trazendo novos papéis sociais para a mulher, já não sendo mais prerrogativa em novas gerações o domínio da mulher sobre a cozinha, a relação mulher e cozinha ainda fortemente se mantém. Mesmo quebrando-se, em alguns casos, a corrente do “saber fazer”, a manutenção do gosto alimentar ainda permanece, fazendo com que se busquem outras formas de satisfazer este gosto, substituindo o “saber fazer” por outras alternativas que atendam a esta demanda, mantendo as tradições culinárias.

Se, para a geração nascida nas décadas de 1930 a 1940, o fazer era uma realidade, pois foram acostumadas a isso, passaram sua infância e adolescência em um período em que as mulheres passavam muito de seu tempo na cozinha e os produtos industrializados

ainda não haviam chegado com toda sua força, para seus filhos, a geração mais nova, este cenário já se modifica. Esta já vive em um outro momento histórico e social, onde as mulheres também participam da economia doméstica e têm em sua volta uma infinidade de oferta de produtos prontos, casas especializadas em oferecer aquilo que não se tem mais tempo para fazer. Como afirma Dulce, “[...] quando era pequena minha avó fazia o chucrute e o pepino na folha de parreira. Hoje eu compro eles prontos”. Armin também relata: “Nós, por exemplo, quando eu não consigo fazer broa, nós vamos à Padaria América, por exemplo. Se bem que o número de padarias que hoje fazem broa é muito maior do que era há vinte, trinta anos atrás”.

A justificativa observada no caso dos mais novos, para o hábito de comprar, é a “falta de tempo para fazer” ou o “não saber fazer”. Também entre os mais velhos há o hábito de comprar. Mas a justificativa, além da falta de tempo, é a falta de vontade para fazer, pela ausência de ter com quem compartilhar. Algumas depoentes agora, morando sozinhas, trocam muitas vezes o fazer pelo comprar, para manter suas tradições. Não romperam com o “saber fazer”, que é resgatado em muitos momentos, mas também recorrem à comodidade ofertada pela atualidade.

O que percebemos, é a manutenção do gosto, através da manutenção das tradições culinárias e a adequação cultural e social para que estas tradições permaneçam.

Referências

BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC: Fundação Editora da UNESP, 1998.

CONVENÇÃO PARA SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540POR.pdf>. Acesso em: 24 de out. de 2008.

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

FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org). *História Oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

HOBBSAWM, E. ; RANGER, Terence (Org). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

JOUTARD, P. 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: Editora Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 34.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos* – comida. Porto Alegre: PPGAS, 1995, ano 2, n. 4., p. 34-48.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M., GARCIA; R. W. D. (Org). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. FIOCRUZ, 2005, p. 51.

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

PEREIRA, M. R. de M. *Semeando Iras rumo ao progresso - ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889*. Curitiba: UFPR, 1996.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 3 – 15

REINHARDT, J. C. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

REINHARDT, J. C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História). Setor de Ciências Sociais, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, N. V. *A terra do futuro – impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, de Rodrigues & C, 1913, p. 99

SCHNEIDER, Cláides Rejane. *Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon*. Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. 2002.