

**A broa nossa de cada dia:
memória e identidade das gerações curitibanas¹**

*Juliana C. Reinhardt**

*Victor Augustus G. Silva***

Resumo

Este trabalho apresenta a broa de centeio como patrimônio imaterial da cidade de Curitiba. Hábito alimentar que, para muitos curitibanos, constitui-se tradição culinária, 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. Hoje, a broa constitui-se, em muitos casos, na última ligação com uma identidade étnica. Ela é um meio de trazer sentimentos, memória, identidade, história.

Palavras-chave: patrimônio imaterial; tradição culinária; memória.

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.

Hábito alimentar que, para muitos curitibanos, constitui-se tradição culinária², 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.

¹ Trabalho apresentado na 26ª. Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil.

* Professora do curso de Nutrição das Faculdades Integradas “Espírita” - FIES, mestre e doutora em História da Alimentação pela UFPR.

** Historiador, mestre em História pela UFPR.

² 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 HOBBSAWM, E. ; RANGER, Terence (org.). *A invenção das tradições*. 2 ed. Rio de

A defesa da broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba deu-se a partir de duas pesquisas realizadas pela proponente do projeto: uma de mestrado e outra de doutorado.

Na dissertação de mestrado³ defendida pelo programa de pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná, em 2002, 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 foram de 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 destes.

Esta padaria tem, na maior parte de seus clientes, descendentes de imigrantes europeus, predominando, em primeiro lugar, os descendentes de alemães, seguido 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 – aos clientes “tradicionais” da padaria, ou seja, à população curitibana descendente de imigrantes europeus.

Buscamos entender o que levou esta padaria artesanal a continuar no mercado, sendo que muitos estabelecimentos pequenos e artesanais de sua época desapareceram por não conseguir competir com as indústrias de alimentos, massas semi-prontas, pães e doces feitos em larga escala distribuídos para outros estabelecimentos. 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.⁴ Com esta tendência, várias pequenas casas comerciais começaram a declinar, 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

Janeiro: Imago, 1997, p. 11-12.. Sobre hábitos alimentares e tradições culinárias ver 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.

³ REINHARDT, Juliana Cristina. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Op. Cit.

⁴ ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: _____. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 74 -87.

e distribuídos a outras padarias e supermercados. Por isso a importância do estudo da permanência de tradições culinárias.

Nesta padaria, o “pão francês”, o pão tradicional dos dias de hoje à 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 sentimentos, emoções, memória, identidade, história. Quando perguntamos para os clientes⁵ se trocariam a broa de centeio por outro pão qualquer respondem:

*“De jeito nenhum... Trocar? Por outro? Não... Porque é o mais gostoso que tem em Curitiba... E faz parte da minha história também...”*⁶

*“Não... Comer esta broa faz eu lembrar da minha infância...”*⁷

*“ Ela [a broa] tem significado... Lembra um pouco o tradicionalismo de Curitiba... Raízes... Porque a gente tem que ter raízes em algum lugar, né?”*⁸

Isto porque a comida pode nos revelar muito mais que nutrientes – lipídeos, proteínas, carboidratos. A comida é o reflexo da organização 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.⁹ 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 com 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, pensamos no presente projeto.

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.

⁵ 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.

⁶ BAKOVIS, Hizir. ENTREVISTA, abril de 2002. (Descendente ucraniano, 52 anos)

⁷ BOUTIN, Aline. ENTREVISTA, maio de 2002. (Descendente alemã, 35 anos)

⁸ MAKAROV, Petra. ENTREVISTA, abril de 2002.. (Descendente austríaca, 60 anos)

⁹ DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: *O correio*. Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22, julho de 1987.

Em outra pesquisa realizada, agora de doutorado, sobre tradições culinárias de descendentes de alemães¹⁰, 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 depoentes¹¹, 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 netos.

O pão consumido por todas as entrevistadas no dia-a-dia é a broa de centeio. Quando não conseguem fazê-la em casa, por praticidade, compram nos estabelecimentos de confiança. Um depoente, filho de uma das senhoras de origem alemã contatadas, 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 e a broa de centeio. Eu agora estou apreensivo, porque me pego pensando... Ela já está com uma certa idade... 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...¹²

Para estas pessoas, a população-alvo das duas pesquisas referidas, a manutenção de tradições culinárias se torna importante por estas tradições 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 e de sua mãe à Curitiba, depois de uma temporada grande na Europa: “*Chegamos muito cansadas, fuso horário... nós arrebitadas! A primeira coisa que mamãe falou quando entramos em casa: ‘você vai buscar minha broa?’*”

¹⁰ Tese defendida também pela proponente deste projeto intitulada “Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade”, em fevereiro de 2007, pelo programa de pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná.

¹¹ Nossas depoentes foram mulheres acima dos 60 anos. Entrevistamos também um filho e uma filha destas depoentes.

¹² WEBER, Armin. ENTREVISTA, agosto de 2006.

¹³ SEYER, Martha. ENTREVISTA. Maio de 2006.

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 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, “não se acostuma...”. Ela diz que, agora que tem a receita, 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 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 ou não, buscam a broa de centeio por toda a história de Curitiba que ela representa.

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. DA MATTA afirma que 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.

E, também não saindo 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.

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

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

¹⁶ DA MATTA. Op. Cit.

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 acarajé à Bahia; o pão de queijo a Minas Gerais; o arroz com pequi a 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*¹⁹ de suas regiões, pois estes 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, pertencentes a um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade.²⁰ “Dize-me o que comes e te direi quem és”, de Brillat-Savarin, pode ser também pensado como: dize-me o que comes e te direi de onde vens, com quem andas, “... qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.”²¹

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, acabam por serem deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente²² Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo utiliza a comida como diferencial entre eles e os outros.

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. Ver MACIEL, Maria Eunice. E. Churrasco à gaúcha. In: MACIEL, Maria Eunice. e TEIXEIRA, Sergio A. (org.) HORIZONTES ANTROPOLÓGICOS – *comida*. 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 como patrimônio cultural entendemos a riqueza e a herança mais caras de um povo, bens que um grupo social produziu ou adquiriu e elegeu como testemunho de sua cultura. Como *patrimônio cultural imaterial* entendemos bens culturais que possam expressar uma comunidade, um lugar. Inclui as formas de expressão de um povo, seu modo de criar, fazer, viver e agir, seus conhecimentos, costumes e práticas.

²⁰ MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. Op. Cit., p. 51.

²¹ BESSIS, Sophie. Milles et une bouches: cuisines et identities culturelles. Autrement, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs). Apud MACIEL, Maria Eunice. Id.

²² 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 dentre todos, principalmente na figura da broa de centeio.

Dentro da perspectiva que o ato de comer cristaliza 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, iremos conduzir o trabalho.

O pão nosso de cada dia

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.

Dentre o grupo estudado, o traço cultural que diferencia 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.²³

O pão é o alimento mais difundido e conhecido de todos os tempos. Em quase toda a trajetória da humanidade o pão está presente. Um dos alimentos mais simbólicos existentes, 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 e o dos pobres eram distintos. 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 dentre 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

²³ 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 frequentemente e que pode ser encontrado mais facilmente.

do pão era somente caseira. PEREIRA afirma “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.²⁴ Segundo Carlos Roberto Antunes dos SANTOS, o pão então, passou a constituir-se alimento indispensável ao conjunto da população.²⁵

Nestor Vitor dos SANTOS também menciona em sua obra a origem dos donos de padarias no início do século XX em Curitiba “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.”²⁶

Se antes a broa de centeio era considerada o pão dos pobres, hoje ela já não identifica mais classe social, mas está na mesa daqueles que querem se identificar com ela.

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. POLLACK²⁷ 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.

A Memória e a História Oral

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

²⁴ PEREIRA, M. R. de M. *Semeando iras rumo ao progresso*. Curitiba: Editora da UFPR, 1996, p. 39

²⁵ SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

²⁶ SANTOS, N. V. *A terra do futuro – impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do “Jornal do Commercio”, de Rodrigues & C, 1913, p. 107.

²⁷ POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

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 nos 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 busquem por este significado, tendo também agora, momentos de suas vidas associados a esta tradição, elaborando outros significados.

Acreditamos que, através da memória despertada pela da broa de centeio podemos obter a trajetória de alguns que fizeram e fazem a história desta cidade 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 são tão úteis 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.”²⁸

São estas questões subjetivas, que fazem com que possamos chegar ao mundo imaginário e simbólico dos indivíduos que recorremos a esta metodologia, podendo entender o significado da broa àqueles que a consomem e a elaboram. Por acreditarmos que estas pessoas, em sua maioria, descendentes de alemães, não vão a procuram a buscam apenas como um pão como outro qualquer, mas sim 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.²⁹ O reforço das identidades locais ou regionais contrapõe-se à rápida globalização de uma comunidade mundial de pessoas que criam culturas e mudam culturas.

²⁸ JOUTARD, P. Desafios à história oral para o século XXI. In: *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 34.

²⁹ FERREIRA, M. de M. ; FERNANDES, Tania Maria & ALBERTI, Verena. *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 13.

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 plena de significados.”³⁰

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

Oficinas da broa de centeio

A contrapartida social que fez parte de nosso projeto deu-se através de oficinas de elaboração da broa de centeio. Estas oficinas foram ministradas por senhoras que integram a comunidade alemã luterana de Curitiba, que participam do grupo OASE, Ordem Auxiliadora das Senhoras Evangélico-luteranas. Este grupo é destinado à assistência social. As senhoras que o freqüentam possuem mais de 60 anos, são donas de casa, aposentadas. Muitas viúvas, moram sozinhas, que encontraram neste grupo uma forma de manter a sociabilidade. Fazem trabalhos manuais, rezam, cantam (em alguns momentos na língua alemã). Muitas destas senhoras ainda fazem sua broa de centeio e sentem até mesmo um certo orgulho por deter este conhecimento culinário. Até um tempo atrás (o tempo vivido por estas senhoras), o “poder” que muitas mulheres possuíam era o poder sobre a cozinha!

É neste grupo que estão as senhoras que participaram das entrevistas para a tese de doutorado mencionada anteriormente, sobre as tradições culinárias alemãs.

Tratando-se de um grupo com caráter assistencial, as oficinas foram ofertadas a responsáveis por padarias comunitárias e integrantes de comunidades carentes assistidas pela Pastoral da Criança, que nos cedeu local para as oficinas.

Trabalhamos a inserção social sob duas vertentes: uma, através da inclusão do idoso, outra através do caráter multiplicador e de inserção social que tem “fazer o pão”: as receitas e seu modo de fazer são repassados entre as mulheres (que, majoritariamente, têm o domínio sob a cozinha) e o fazer a broa pode ser transformado em geração de renda.

Outro dado interessante também foi o de que algumas senhoras que participaram das oficinas, são descendentes de poloneses e haviam “perdido” o hábito de comer a broa de centeio, por ela agora, ser mais cara que o pão branco e também, por elas não saberem mais fazer a broa. Durante as oficinas, conversamos com as “aprendizes” sobre a trajetória da broa

³⁰ BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC: Fundação Editora da UNESP, 1998, p. 29.

em Curitiba e o significado desta tradição culinária e percebemos um prazer maior, por parte das senhoras polonesas, por estarem “reaprendendo” a fazer o pão que fez parte de suas vidas. E por estarem sendo, de certa forma, enaltecidas por terem um produto de sua cultura como patrimônio imaterial.

No momento da oficina estavam reafirmando seu sentimento de pertença ao grupo de poloneses, observando um passado comum, uma história compartilhada, orgulhando-se de tal fato. Contribuindo, como já mencionamos, para o processo de reconstrução de identidades e, conseqüentemente, inclusão social.

Referências bibliográficas

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

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: O CORREIO, 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: Editora Fiocruz, 2000.

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

HOBSBAWM, 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: *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. E. Churrasco à gaúcha. In: MACIEL, Maria Eunice. e TEIXEIRA, Sergio A. (org.) HORIZONTES ANTROPOLÓGICOS – *comida*. Porto Alegre: PPGAS, 1995, ano 2, n. 4., p. 34-48.

_____, Maria Eunice. 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: _____. R. *Mundialização e cultura*. São Paulo, Editora 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: Editora da UFPR, 1996.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: ESTUDOS HISTÓRICOS. Rio de Janeiro, vol. 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.

_____, 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”. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

