

A geografia senta-se à mesa: considerações sobre a alimentação da Londrina pioneira (continuação)

Márcia S. de Carvalho*

Os alimentos nas festas, casamentos, pensões e hotéis	13
Os doces na Londrina pioneira	17
Casamentos: manutenção e mudança nas ementas alimentares	17
Conclusão	19

Os alimentos nas festas, casamentos, pensões e hotéis

As festas, como a de casamento, poderiam levar à contratação de uma cozinheira para a feitura dos salgadinhos e do bolo. Na cidade de Londrina eram comuns os casamentos civis ocorrerem na parte da manhã (11:00 ou 11:30 horas) e as cerimônias religiosas no final da tarde (17:00 e 17:30 horas). Nos finais de semana podiam acontecer até oito cerimônias religiosas. Este fato trouxe uma diferença nos dias de casamentos: “as moças dos sítios casavam-se aos sábados e domingos e as da cidade nas terças, quartas e quintas-feiras”. O casamento era um acontecimento que envolvia certa pompa e despesas, pois o pai da noiva tendo posses, não raro alugava os carros de praça para levar os convidados até a igreja “por causa da lama e da poeira”. Finalizada a cerimônia, os noivos iam até o fotógrafo e daí, os mais “abastados” realizavam uma festa no “Quadrado” localizado entre a rua Santa Catarina e rua Mato Grosso. Lá se dançava até à meia noite quando acabava a energia elétrica. Havia outras festas em que a comida não era parte tão importante, como o “assustado”, reunião de poucos, ou festas mais populares que aconteciam no “Redondo”.

As refeições geralmente eram feitas em casa e, na ausência de restaurantes, os hotéis e pensões alimentavam os visitantes ou os convidados das festas de casamento dos mais abastados. O antigo Hotel Luxemburgo, depois Franz Hotel (sítio na esquina das ruas

* Docente do DEGEO/UDEL Pós-doutora e Doutora em Geografia Humana (USP). Agradecimentos às bolsistas de iniciação científica Érika Fernanda Rodrigues e Fernanda Candiani Martins que me acompanharam nas entrevistas. O artigo faz parte das pesquisas do projeto *A Produção Científica sobre o Norte do Paraná: artigos, mapas e documentos*, aprovado pela Fundação Araucária e CNPq. Publicado em Terra Livre. Citar: CARVALHO, M. S. . A Geografia da Alimentação em frente pioneira (Londrina-Paraná). Terra Livre, Goiânia, v. 21, n. 2, p. 95-110, 2005

Mato Grosso e Goiás) recentemente fechado, começou a funcionar em 1940, mesmo ano em que a Pensão Paulista abria suas portas.

As festas são ocasiões para a oferta de comidas, ligando por vezes o calendário religioso ao calendário agrícola. As festas juninas traziam o pinhão cozido ou assado na brasa, assim como as batatas doces, a pipoca e o milho assado, entre a cocada, o pé-de-moleque, o biscoito brevidade e o “avoador” (biscoito de araruta com erva doce). A festa do padroeiro em Tamarana incluía na quermesse os brindes em leilões sob a forma de comida pronta: frangos e leitoas recheados, bolos e pudins. As rezas misturavam o sagrado e o profano reunindo a reza do terço à festa onde eram servidos mandioca (frita e cozida), a pamonha e o curau. A farinha de mandioca porém passava pelas comemorações de festas “de políticos”, acompanhando o churrasco de fogo de chão, a cerveja e o refrigerante sem gelo. Outras ocasiões em que a comida estava presente eram os almoços e jantares para os “ilustres” – juizes, vereadores, por exemplo, quando era servida a macarronada, acompanhada de maionese, frangos e pernil de porco assados. Nada muito diferente, apenas com a mudança no tempero e mesa posta “para receber”. Mas se a refeição era o motivo para reunir as pessoas, quase nada se fala sobre ela, sobre o que se ofereceu. Pelo menos em duas ocasiões isso pode ser comprovado. A primeira crônica do livro Londrina - Jubileu de Prata - de Puggiari Coutinho trata do momento em que foi feito o convite para a posse do primeiro prefeito de Londrina, ocorreria no dia seguinte. Sendo o convite exclusivo aos paranaenses, e nenhum dos presentes havia nascido no estado, dali ninguém compareceu:

Na manhã de 9 de dezembro de 1934, sob um calor intenso, a sala do único restaurante da vizinha cidade de Jataí, hoje Jataizinho, tinha todas as suas mesas tomadas. Servia-se o almoço.

Cinco anos mais tarde, foi num banquete seguido de baile em 1939 que o interventor Manuel Ribas recebeu o pedido da construção da ponte sobre o rio Tibagi, necessária para a região. Ainda nesse livro fica-se sabendo que o aumento do preço da carne de vaca foi fonte de reclamações, e que Eugênio Brugin foi o dono da primeira pensão na década de 1930. As festas e comemorações são freqüentes e sempre lembradas em datas simbólicas como 50 ou 100 anos. As crônicas e reportagens falam dos discursos e até dos trajés, mas não há referência alguma sobre o que se comeu.

As festas de aniversários reuniam parentes e amigos em torno do bolo, bolachinhas caseiras recheadas com glacê, doces brigadeiros, amendoim doce e cocadas. A reunião da família não se restringia aos aniversários, acontecendo também quando se matava um porco (“capado”) e motivo para festa, principalmente em famílias de origem mineira. Morto e esquartejado, parte da carne ficava imersa na banha para conservação e parte pendurava-se no jirau, acima do fogão à lenha para o processo de defumação. Parte dela era distribuída entre parentes e conhecidos e habitou-se como forma de troca.

Os aniversários eram a ocasião para a feitura dos “beijinhos de coco”, brigadeiros (“comprava-se chocolate Dama de ½ quilo e leite condensado”) e bolos, pois as confeitarias eram caras, de acordo com a entrevistada. Eram poucas – “a primeira foi a do Canhoto, na rua Souza Naves, outra foi a padaria Olímpia e a Flor da Índia ficava na Avenida Paraná, na atual Celso Garcia Cid esquina com a rua Pará”. A frequência à confeitaria possibilitou esta entrevistada conhecer o futuro marido, cuja origem cearense foi vista inicialmente com reservas pela família.

Determinadas atividades da cidade de Londrina possibilitavam ou davam a oportunidade de futuros namoros, como os bingos das igrejas e o *footing* na avenida Paraná. Nesse ficou registrada a separação entre negros e brancos: “brancos de um lado, negros de outro”. Ainda às escuras, a cidade obrigava o uso de faroletes nas saídas à noite. Cada casa recém terminada dava lugar ao “Baile do Lampião”, pois cada convidado levava o seu e pendurava-o para iluminar a festa de inauguração. Mais tarde, as festas “americanas” reuniam os jovens em determinada residência e cada um trazia um prato de salgados ou doces para serem consumidos pelos participantes.

As bebidas também separavam as mulheres dos homens, pelo menos em público. Às mulheres, somente o guaraná. Aos homens, vinho e cerveja. Existia uma fábrica de refrigerantes e cerveja a partir da década de 1940: “a fábrica era dos Balan e ficava na rua São Jerônimo perto da antiga Cooperativa Cotia”.

O lanche nas escolas revelava também uma diferença, esta econômica. Quem tinha condições levava o lanche preparado em casa e os mais pobres se alimentavam da merenda oferecida pelas escolas – Hugo Simas e Osvaldo Aranha – geralmente um mingau de maisena, leite e chocolate. O antigo Ginásio Londrinense funcionava num edifício e oferecia o regime de internato. O número de alunos era considerável pela descrição do

refeitório: “A grande cozinha, com seus enormes panelões, mais parecia uma cozinha de quartel”.

Na primeira formatura dos alunos do colégio Hugo Simas, a entrega do diploma no próprio colégio, foi seguida de distribuição de docinhos e refrigerantes, o que demonstra a importância da ocasião.

Os doces na Londrina pioneira

Os doces eram feitos em casa, geralmente bolachas e bolo, além da produção de pão para o consumo familiar. A origem polonesa da família da esposa trouxe o “cuque”, bolo feito de massa de pão, ao consumo cotidiano. Os doces eram feitos e podiam se compotas das frutas da época: mamão, laranja e pêssegos ralados. Ou feitos em pasta: abóbora, mamão, ou mesmo doces “de cortar”, “mais apurados”. Com exceção das frutas, eram consumidos baba de moça, o manjar e o pudim de leite.

A natureza oferecia não apenas o palmito que “era comprado dos índios e comia-se direto e de todo jeito”, mas também o pinhão, vendido em saquinhos na época junina dos doces “caipiras”.

Casamentos: manutenção e mudança nas ementas alimentares

Um casal entrevistado deu uma amostra de como duas culturas diferenciam os alimentos. Ela, descendente de italianos. Ele, criado em Minas Gerais. A comida “mineira” era formada por um conjunto de arroz, feijão, ovo frito, torresmo, toucinho salgado que ficava pendurado acima do fogão para desidratar (“fumeiro”). A gordura de porco era usada para as frituras e no cozimento, além do preparo do sabão. A limpeza do fogão ficava por conta da pedra pome para arear a chapa escurecida pela fumaça da lenha.

A segunda entrevista também mostra a junção de hábitos alimentares distintos entre os cônjuges através do depoimento de uma de suas filhas. Moradores em Tamarana, lugar em que não houve a organização da colonização particular da Companhia de Terras Norte do Paraná, não raro habitavam estrangeiros, no caso, equatorianos, ou mesmo gaúchos brasileiros em busca de lugares não muito povoados. Os hábitos alimentares descritos consistiam do arroz, feijão, carne de boi (“matava-se um boi uma vez por semana”). Mas a carne mais comum era a de porco (“todos criavam”). O frango fazia parte do almoço de domingo, ocasião especial em que a família se reunia, sendo raro e restrito aos que tinham essa criação. O chefe da família era maranhense, daí ora ser preparado “à cabidela”, ora ensopado (“a minha mãe era da região do Tibagi”). Mas acompanhado da macarronada e maionese. Frutas e verduras eram abundantes pois estavam plantadas na

horta e no quintal. No relato aparece pela primeira vez o peixe de água doce – ganho ou pescado – ensopado, preparado com castanhas do Pará. Cascudo (2004, p. 149-150) faz referência às castanhas, ou melhor, ao leite das castanhas do Pará no preparo de alimentos na área de influência da farinha de castanha nordestina. O contato com imigrantes equatorianos foi responsável pelo registro do consumo do abacate com sal, e com os gaúchos, o arroz carreteiro. Destaque-se que o casal era proprietário de uma loja de “secos e molhados”. Nesse comércio eram vendidos o bacalhau salgado, que “chegavam em caixas e a carne era mais barata do que a carne fresca de boi”, e a carne seca, essa mais cara do que o bacalhau. O aumento no preço dessa carne limitou o seu consumo: “comia-se bacalhau até quando o preço permitiu”. Isso deve ter ocorrido até o final da Segunda Guerra Mundial quando o consumo europeu aumentou e levou ao aumento dos preços.

Após a mudança dessa família para a área urbana de Londrina houve o aumento no consumo de carne de boi pela existência de açougues, em contraposição à redução do consumo de legumes e verduras que “a partir de então eram compradas”. A redução desses não aconteceu apenas em função do desaparecimento da gratuidade, pois o chefe da família não era um consumidor habitual destes alimentos, o que é comum em certas regiões nordestinas. Para ele, “no máximo, alface, tomate e couve”. Para a sua mulher, além do consumo habitual de verduras, cozinhava-se a polenta. Comiam-se também muito miúdos de bois e de porcos vendidos de porta em porta.

A terceira entrevista foi realizada com uma senhora nascida em Londrina no ano de 1937, cujos pais chegaram à cidade em 1935. A família veio do estado de São Paulo e o chefe apesar de carioca, foi criado no estado de Minas Gerais. A mãe descendia de italianos. Na época da chegada em Londrina há uma foto desta família já com cinco filhos, todas ainda crianças, na frente de sua primeira residência. Ao fundo, um rancho de palmito localizado “na rua São Jerônimo com a rua Uruguai”. O casal não era agricultor, sendo o homem marceneiro e “poceiro” (cavador de poços) e a mulher costureira. Na infância da entrevistada estão as lembranças dos hábitos alimentares italianos: a galinha da refeição domingueira comprada dos vendedores ambulantes, o cabrito nas ocasiões festivas, a lingüiça e porco feita em casa. A polenta fazia parte da refeição diária. Comprava-se farinha de trigo aos sacos no comércio de secos e molhados para o pão e o macarrão feitos em casa. Os vendedores ambulantes também ofereciam ovos, abóbora, inhame, taioba e

palmito. As frutas eram encontradas na mata: jaracatiá “que se comia assada e era bom remédio para anemia”, a guabiroba e a pitanga. O “melão de São Caetano” era fruta do mato para as crianças, mas suas folhas eram utilizadas para provocar “suadouros” e diminuir a febre. O casamento da entrevistada, de origem familiar italiana, com um cearense, trouxe mudanças na sua alimentação. Ela teve de aprender a cozinhar, a partir de então, e a culinária atendeu em parte ao gosto do marido: arroz, feijão, carne, macarronada com molho de tomate cereja (“era do mato, natural da região”). Também ela encontrava o chuchu “no mato” mas o cará de cipó estava plantado no quintal. A sopa de legumes, bem italiana, também fazia parte do cardápio, e dividia a mesa com a farinha de mandioca “comprada a granel em qualquer venda”.

Em torno da farinha de milho juntam-se os escravos e descendentes “mineiros”, “caipiras” e os imigrantes italianos. Pela oferta dos vendedores há tanto a farinha de mandioca quanto a farinha de milho, e por ela podemos afirmar que a sua origem era a dieta mineira. O hábito italiano, e de seus descendentes, do macarrão e do pão somou-se à dieta mineira e paulista. Nas três entrevistas fica muito evidente essa convergência e multiplicidade alimentar para a Londrina pioneira após a fase inicial do palmito.

Os vendedores ambulantes eram comuns: a buzina do bucheiro alertava a dona de casa para os miúdos frescos, após as buzinas de alerta do leiteiro e do padeiro. Esses dois últimos faziam a entrega dos alimentos do desjejum urbano. Este consistia no café torrado em casa (“no torrador”) depois de ter passado pelo pilão para perder a casca. O fogão de lenha cozinhava, defumava as carnes e aquecia a casa.

Conclusão

Saboreando o presente, numa cidade onde a variedade de restaurantes é destacada – desde a cozinha “caipira” aos delicados pratos japoneses – se olharmos para a fase pioneira podemos imaginar a passagem obrigatória da dieta do palmito para as primeiras lavouras de alimentos e aos produtos do comércio dos “secos e molhados”. A incorporação originou a manutenção e adaptação, refletida na diversidade de pratos que dificultam o estabelecimento de um prato “típico” norte paranaense. Nunca um defeito, mas esta diversidade é que dá o caráter único à região. A chegada de novos habitantes era contínua

quando analisados os dados dos Censos Demográficos de 1920 e 1940 para a Zona Norte do Paraná:

“No município de Londrina, que em 1930 ainda era quase totalmente desabitado, vivia em 1940 uma população de 75.296 habitantes a ele correspondendo o maior crescimento absoluto verificado no Estado. (Bernardes, 1951, p.270)

Ao contrário dos dias atuais, a população rural excedia em muito a população urbana. Os residentes na área urbana, entre 1935 e 1940, aumentaram de 4 mil para 10.531, enquanto os da zona rural somavam 11 mil e 64.765, respectivamente (Muller, 2001, p.111).

Poderíamos acertadamente adotar a análise de Coutinho (1964, p. 319-320) para definir a formação das dietas alimentares pés-vermelhas:

Os italianos trouxeram o gosto pelas massas, legumes e verduras que foram incorporadas à culinária das populações brasileiras, mormente às dessa região. A macarronada, a polenta, as pizzas, as lasanhas e os ravióli constituem exemplos típicos de pratos da variada cozinha italiana. Os japoneses, por sua vez, introduziram o hábito da ingestão do peixe cru, do arroz, do feijão fermentado e o famoso esquiski, além naturalmente do grande incremento das culturas hortícolas. Já com os sírios vem a preferência pelos alimentos com carne. Então, à dieta do elemento autóctone, foram introduzidos, ou melhor, adicionados, seus pratos característicos como o quibe, merle, a miraba, a merche, a esfirra, a migadla, o grão-de-bico, as verduras e os legumes. Não podemos esquecer, por outro lado, a contribuição dos alemães, que introduziram o hábito da utilização da cerveja, do salsichão e da salsicha.

Os casamentos entre descendentes de estrangeiros, em especial a de famílias italianas com brasileiros, possibilitaram a mistura de dietas distintas. Onde estes casamentos tiveram de esperar até outras gerações, como no caso dos japoneses, as bases alimentares parecem não terem se mesclado tão cedo, ocorrendo contudo, uma adaptação de produtos utilizados. Mas recentemente há um outro tipo de mudança de padrões alimentares, iniciada na década de 1970 nos grandes centros urbanos brasileiros. Ela poderia ser definida pela introdução e generalização das lojas de *fast food*, o afastamento dos locais de moradia e as despesas com o transporte até o local de trabalho, o horário

exíguo para o almoço, e o estímulo das propagandas para este cardápio, além da inserção da mulher no mercado de trabalho. A relação entre comida, nutrição e fatores culturais está se modificando na atualidade e seus resultados são a ampliação de franquias dessas redes, o consumo de alimentos bastante calóricos, doenças decorrentes dessa alimentação e estilo de vida sedentário. A identidade étnica parece sucumbir no aspecto alimentar, daí as tentativas de estabelecimento de pratos “típicos” em lugares de colonização recente e de múltiplas influências. Pesquisas mais recentes mostram que o feijão, a farinha de mandioca, o arroz e a farinha de milho, historicamente tradicionais na dieta brasileira, vêm perdendo espaço para produtos criados pela indústria alimentar. Se nas populações migrantes os jovens estão mais sujeitos às mudanças do padrão alimentar através da socialização nas escolas e reuniões sociais, o fato que possibilitou a convivência da polenta ao toucinho na época pioneira em Londrina pode também fazê-la desaparecer ou deixá-la reservada às ocasiões de visita aos “restaurantes típicos de comida caseira”. Isso porque mais do que o ato físico de alimentar-se, a comida está ligada ao fator cultural, e dessa maneira ela é percebida como forma de obter status social (Bleil, 1998, p.10). Junte-se a isso a modernização agrícola que transformou o norte do Paraná em produtor de grãos e permitiu a ampliação da área de criação de gado no município de Londrina (Carvalho, 1991). A padronização dos produtos aponta para a padronização alimentar e as referências alimentares pioneiras sempre ocultas nas reportagens sobre as comemorações estão sendo apresentadas numa contribuição que, espera-se, que vá além das discussões no âmbito da Geografia Cultural.