

MARIANA CORÇÃO

**OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA: BAR PALÁCIO,
PATRIMÔNIO DA SOCIEDADE CURITIBANA (1930-2006)**

**Texto apresentado à Banca de Defesa de Mestrado da
Pós Graduação do Departamento de História, Setor de
Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade
Federal do Paraná.**

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto A. dos Santos

**CURITIBA
2007**

RESUMO

O Bar Palácio foi fundado na década de 1930 na cidade de Curitiba no estado do Paraná, desde então tem sido refúgio para os noctívagos da cidade, persistindo com as mesmas características, o que o leva a ser entendido como uma tradição. Nesse contexto, o serviço e o cardápio são tidos como elementos pouco variantes, enquanto o ambiente e a freqüentação acompanham a dinamicidade da tradição, apresentando desta forma, diferentes tempos. O cardápio é marcado pelos pratos tradicionais (mais conhecidos e pedidos): o Frango à *Crapudine*, o Mignon à *Griset*, o Churrasco Paranaense e o Mineiro com Botas. Tais pratos juntamente com outras características peculiares do Bar, englobam o que se define como identidade palaciana. Nesta direção, a presente pesquisa se enquadra num estudo de História e Cultura da Alimentação. Parte-se da discussão entre o discurso do Bar, o discurso dos clientes e o da mídia jornalística para perceber o significado social do objeto de estudo. Considerando que o Bar Palácio se estende às limitações físicas, este é compreendido como um espaço que co-relaciona proposta, expectativas, experiências, lembranças e reminiscências. Desta forma, a relação entre o lugar e o meio social que o abarca estabelece laços identitários, que fazem com que o Bar Palácio seja afetuosamente referido como patrimônio social curitibano.

Palavras-Chave: História e Cultura da Alimentação, Memória Gustativa, Patrimônio Social

ABSTRACT

Palacio Bar was founded in the 1930s in Curitiba, since then it has been a refuge for the night-walkers, keeping its original's characteristics, this is why it's understood as a tradition space of the city. In this perspective, the service and the menu are taken as the elements less variant, while the environment and the clients follow the tradition's dynamic, thus showing different times. The menu is marked by the traditional dishes (the most famous) such as: Chicken *Crapudine*, *Mignon Gris*, *Paranaense* Barbecue and the *Mineiro com Botas*. These dishes with others peculiarities of the Bar compose the "Palacio's identity". The present study, in this direction, is placed into the approach of the History and Culture of Alimentation. The discussion among the speech of the Bar's people, the customer's speech and the journalist's speech is the starting point to present the social meaning of the Bar. Considering Palacio Bar beyond its physical construction, it's understood as a space that co-relate: proposals, expectances, experiences, memories and reminiscences. Thus, the relations between the place and the social environment that embrace the Bar, establish ties of identity which make the Bar to be referred affablement as a social patrimony of Curitiba.

Key-Words: History and Culture of Alimentation, Gustatory Memory, Social Patrimony

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | | |
|----------|--|----|
| FOTO 1 | - ANTIGA PLACA DO PALÁCIO QUE DECORA A SEDE ATUAL..... | 30 |
| FOTO 2 | - FOTO TIRADA DA PRAÇA GENEROSO MARQUES, MOSTRANDO TODA A EXTENSÃO DA RUA BARÃO DO RIO BRANCO..... | 31 |
| FIGURA 1 | - FRAGMENTO DO MAPA DE CURITIBA DE 1927..... | 32 |
| FOTO 3 | - ANTIGO PRÉDIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA... | 33 |
| FOTO 4 | - PALÁCIO DA LIBERDADE- ANTIGO PALÁCIO DO GOVERNO.... | 33 |
| FOTO 5 | - A MAIS IMPORTANTE ESQUINA DE CURITIBA NO COMEÇO DO SÉCULO XX: RUA 15 COM A BARÃO DO RIO BRANCO..... | 34 |
| FOTO 6 | - BAR PALÁCIO NA RUA BARÃO DO RIO BRANCO Nº 388..... | 36 |
| FOTO 7 | - ANTÔNIO HUMIA DURAN, O SEGUNDO PROPRIETÁRIO DO BAR PALÁCIO..... | 37 |
| FOTO 8 | - BAR PALÁCIO NA RUA ANDRÉ DE BARROS, SEDE ATUAL..... | 38 |
| FIGURA 2 | - CARTÃO DE VISITA DO BAR PALÁCIO 2004..... | 39 |
| FOTO 9 | - CASA ROMÁRIO MARTINS, CONSTRUÇÃO DO SÉCULO XVIII.. | 52 |
| FOTO 10 | - CASA ROMÁRIO MARTINS, CONSTRUÇÃO DO SÉCULO XVIII.. | 52 |
| FOTO 11 | - CARROÇÕES DOS SÍTIOS E CHÁCARAS DOS ARREDORES DA CIDADE TRAZIAM PRODUTOS QUE ABASTECIAM VENDAS E ARMAZÉNS..... | 53 |
| FOTO 12 | - CARROÇAS DE COMÉRCIO DE PRODUTOS VINDOS DA LAVOURA..... | 53 |
| FOTO 13 | - BAR TRIÂNGULO..... | 57 |
| FOTO 14 | - BAR TRIÂNGULO..... | 57 |
| FOTO 15 | - CABIDEIRO EM USO SENDO NO BAR PALÁCIO..... | 59 |
| FOTO 16 | - CABIDEIRO DO BAR PALÁCIO..... | 59 |
| FOTO 17 | - ESTUDANTES PRESTANDO QUEIXA NA DELEGACIA..... | 61 |
| FIGURA 3 | - CAPA DO LIVRO <i>O FOLCLÓRICO PALÁCIO</i> | 63 |
| FOTO 18 | - BAR PALÁCIO, AMBIENTE FAMILIAR..... | 64 |
| FIGURA 4 | - REPRESENTAÇÃO DA CHURRASQUEIRA DO PALÁCIO..... | 69 |
| FOTO 19 | - CHURRASQUEIRA DO PALÁCIO..... | 69 |
| FOTO 20 | - FUNCIONÁRIOS DO BAR PALÁCIO EM 1991..... | 81 |
| FOTO 21 | - FUNCIONÁRIOS DO BAR PALÁCIO EM 2004..... | 81 |
| FOTO 22 | - REFEIÇÃO NO BAR PALÁCIO..... | 84 |

| | | |
|---------|---|-----|
| FOTO 23 | - FRANGO À CRAPUDINE..... | 85 |
| FOTO 24 | - <i>MIGNON À GRISET</i> | 87 |
| FOTO 25 | - CHURRASCO PARANAENSE..... | 89 |
| FOTO 26 | - CHURRASCO PARANAENSE NA GRELHA..... | 90 |
| FOTO 27 | - CHURRASCO PARANAENSE E ACOMPANHAMENTOS..... | 90 |
| FOTO 28 | - QUADRO DA PROPAGANDA DA VARIG..... | 90 |
| FOTO 29 | - DETALHE ESQUERDO QUADRO DA PROPAGANDA DA VARIG | 91 |
| FOTO 30 | - DETALHE DIREITO QUADRO DA PROPAGANDA DA VARIG..... | 91 |
| FOTO 31 | - MINEIRO COM BOTAS..... | 92 |
| FOTO 32 | - MINEIRO COM BOTAS SENDO SERVIDO POR SEBASTIÃO..... | 94 |
| FOTO 33 | - MINEIRO COM BOTAS FLAMBANDO..... | 94 |
| FOTO 34 | - MINEIRO COM BOTAS..... | 94 |
| FOTO 35 | - ANTIGA SEDE DO BAR PALÁCIO..... | 97 |
| FOTO 36 | - FUMAÇA DO BAR PALÁCIO..... | 98 |
| FOTO 37 | - AMBIÊNCIA CONTEMPORÂNEA DO BAR PALÁCIO..... | 99 |
| FOTO 38 | - PLACA COMEMORATIVA DO ANIVERSÁRIO DE 80 ANOS DE VALFRIDO PILOTTO EXPOSTA NO BAR PALÁCIO..... | 104 |
| FOTO 39 | - QUADROS NA PAREDE DO BAR PALÁCIO..... | 104 |

SUMÁRIO

| | |
|--|-----|
| INTRODUÇÃO | 01 |
| 1 O LUGAR DA ALIMENTAÇÃO NA HISTÓRIA | 04 |
| 1.1 HISTORIOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL..... | 06 |
| 1.2 A CONSTRUÇÃO E USO DO CASTELO DE LEMBRANÇAS..... | 14 |
| 1.3 A MEMÓRIA GUSTATIVA..... | 18 |
| 1.4 ENTRE O PRIVADO E O PÚBLICO: COMIDA E SOCIABILIDADE..... | 22 |
| 1.5 PALÁCIO: UMA HISTÓRIACOMIDA E SOCIABILIDADE EM CURITIBA..... | 28 |
| 2 BAR PALÁCIO: MAIS PALÁCIO QUE BAR | 39 |
| 2.1 BAR PALÁCIO:ESPAÇO DE VIDA..... | 40 |
| 2.2 BAR PALÁCIO E OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA..... | 48 |
| 3 PATRIMÔNIO GUSTATIVO | 76 |
| 3.1 FRANGO À CRAPUDINE..... | 85 |
| 3.2 <i>MIGNON À GRISET</i> | 87 |
| 3.3 CHURRASCO PARANAENSE..... | 89 |
| 3.4 MINEIRO COM BOTAS..... | 92 |
| 3.5 IDENTIDADE PALACIANA..... | 94 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 108 |
| ANEXO 1 | 111 |
| ANEXO 2 | 112 |
| ANEXO 3 | 113 |
| REFERÊNCIAS | 114 |
| BIBLIOGRAFIA | 120 |
| FONTES CONSULTADAS NA PESQUISA DOCUMENTAL | 122 |

INTRODUÇÃO

“Mais tradicional antro (isto dito com afeto e cumplicidade) gastronômico de Curitiba” A frase da jornalista Adélia Maria Lopes, publicada em 1991¹, revela algumas características famosas e tradicionais entre os grupos que freqüentam/ freqüentavam o Palácio. ‘O mais tradicional antro’, referindo-se a rusticidade do ambiente, no qual as mesas não possuem toalhas, a churrasqueira fica à vista do freguês- de tal forma que todo o ambiente tinha o cheiro da fumaça - o banheiro masculino da primeira sede (desde a década de 1990 situa-se em nova sede) de alarmante simplicidade revela contraste gritante se considerados os grupos de freqüentação (pessoas de média e alta renda). Fundado na década de 1930, numa das principais ruas comerciais de Curitiba no período, à rua Barão do Rio Branco, em frente ao Palácio do Governo, funcionava como uma das poucas opções gastronômicas para quem buscasse refeição ao longo da madrugada. O nome de fato é Café e Restaurante Palácio, mas ficou conhecido como Bar Palácio.

Nesta direção, questiona-se como um lugar tão discreto e de pouco alcance no meio urbano da Curitiba contemporânea pode ter tanto a dizer. Tal consideração permeia a base no presente estudo a respeito do Bar Palácio. A eleição de um espaço com limitações físicas, de um restaurante tradicional, como objeto de estudo, justifica-se através da contraposição de suas limitações físicas à sua circunscrição na sociedade curitibana. O espaço físico do lugar fala enquanto apresenta suas propostas, de ambiente, de cardápio, de serviço. Os usuários diante da proposta, respondem através da freqüência, das preferências, das companhias, o que consomem, como consomem, quando consomem, do motivo que os leva ou não a freqüentar determinado espaço. A partir da leitura do diálogo apresentado entre o discurso da casa, o dos freqüentadores, o dos não-freqüentadores e o da mídia, se pretende analisar as possibilidades de entendimento do Palácio como patrimônio gustativo da sociedade curitibana.

O Bar Palácio, como espaço de vida, faz com que se manifestem sensações naqueles que experimentaram seu espaço e seu ambiente. Tais sensações são entendidas como manifestação da memória gustativa nos estudos de História e Cultura da Alimentação, a qual foi primeiramente identificada na narrativa literária de Marcel Proust. A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos. Alimentar-se, no contexto de estudo da

¹ LOPES, Adélia Maria. Bar Palácio em três por quatro. **Estado do Paraná**. Curitiba, 5 set. 1991.

memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros. Nesse contexto, o universo alimentar se destaca como uma categoria histórica.

Considera-se que a alimentação na atualidade passa a ser a uma prática automática de repetição e rapidez que não assimila as inovações inerentes à indústria alimentícia. O gosto tende a ser homogeneizado², devido à produção que atende à dinâmica global, incluindo também elementos fragmentários e descontextualizados de tradições culinárias regionais. Nesse sentido, o estranho que outrora era tido como elemento de identificação social é instantaneamente incluído na cultural global, o que pode resultar na adaptação da tradição num sentido que diverge da constituição da identidade social. O Bar Palácio que apresenta características peculiares, tanto no condizente ao serviço, quanto na relação estabelecida com os clientes, estabelece um laço identitário que garante sua originalidade e o seu significado social.

O cardápio do Palácio, considerado como elemento tradicional mais significativo, é o eixo do presente estudo. Nesta perspectiva, as contribuições teórico-metodológicas das pesquisas em História e Cultura da Alimentação têm forte influência na abordagem do Palácio como objeto de estudo histórico. Segundo Carlos Roberto Antunes dos Santos, o alimento é entendido, nesses estudos, como uma categoria histórica, que revela hábitos e costumes sociais que passam inter e intra-geração³. Nesse sentido, ao longo do primeiro capítulo se discute o lugar da alimentação na história: a Historiografia da Alimentação, a memória gustativa e, a comida como forma de sociabilidade na história européia e brasileira.

Pode-se dizer que a memória gustativa é o ponto de interseção dos objetos de pesquisa dos estudos de História e Cultura da Alimentação no período contemporâneo. Os costumes alimentares do indivíduo retratam a influência das gerações anteriores, que se contrapõem com a demanda e oferta do comércio de gêneros alimentícios, em meio a inovações e tradições se delinea o gosto alimentar.

Considerando o relato do protagonista do romance de Marcel Proust, *Em Busca do Tempo Perdido*, no qual um cheiro de um alimento específico o conduz a reminiscências, postas às

² SANTOS, C.A dos. *A Alimentação e Seu Lugar na História – Os tempos da Memória Gustativa*. Campinas, ANPUH Nacional, 2004.

³ SANTOS, C. R. A dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.14, n 26/27, p.154-171, jan/dez, 1997.

margens das lembranças, ressalta-se o valor do discurso individual sobre o que se comia e o que se come em Curitiba.

O segundo capítulo pretende mostrar através do diferentes discursos os vários tempos do Bar Palácio. Os elementos que se pretendem invariáveis, como o cardápio e o serviço do Bar Palácio colocados no meio da narrativa se fazem dinâmicos. A abordagem de tal perspectiva objetiva a visualização do objeto além do que o lugar, incluindo os discursos dos que os experimentam e contribuem na formulação de seu espaço e do seu significado social.

O terceiro capítulo parte do entendimento do Bar Palácio como espaço de vida, para discutir o seu entendimento como patrimônio gustativo. As tradições são entendidas, nesse contexto, como elementos resultantes do diálogo mnemônico entre diferentes gerações. Desta forma, mesmo que haja permanência concreta de elementos, a percepção dos sujeitos que experimentam tais elementos varia, atribuindo caráter dinâmico às tradições. Inicialmente, são abordados elementos que se pretendem invariáveis no Bar Palácio que são o serviço da casa e o cardápio, constituintes da identidade palaciana. Destacam-se os “pratos tradicionais”, que são os marcos do Bar: o Frango à *Crapudine*, o *Mignon à Griset*, o Churrasco Paranaense e o Mineiro com Botas. A originalidade dos pratos não reside na criatividade, mas na tradicionalidade e na peculiaridade. Para preparar os pratos não são seguidas receitas. O modo de fazê-los é passado entre as diferentes gerações de funcionários, os quais, em sua maioria, trabalham ou trabalharam durante anos no Palácio. Partindo do delineamento da identidade palaciana, retoma-se a construção do espaço do Bar Palácio através dos discursos analisados para discutir seu enquadramento como patrimônio social curitibano.

Considera-se que o Bar Palácio como mais “tradicional antro gastronômico” tem histórias que se estendem a sua idade, que englobam tradição e com e através desta, é dado espaço à memória, à rememoração, à identificação. Nessa perspectiva, o Bar é tomado como um “lugar que fala”, do qual se fala e do qual se tem o que dizer.

1 O LUGAR DA ALIMENTAÇÃO NA HISTÓRIA

A importância da alimentação é comumente associada à garantia de sobrevivência dos seres vivos e ao cotidiano, por fazer parte da rotina de cada indivíduo. Partindo dessas considerações, os estudos relacionados à História e Cultura da Alimentação, entendem a comida e o comer como um universo no qual se preserva da forma mais habitual e até mesmo afetiva, tradições sociais, sejam elas coletivas e ou familiares. Desta forma, o alimento é apresentado como uma categoria histórica⁴, referindo-se a diversos aspectos da sociedade principalmente nos campos culturais e econômicos.

Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro⁵ caracterizam a História da Alimentação como plástica e ubíqua, por esta estar relacionada a uma gama de abordagens como: biológica, econômica, social, cultural e filosófica. O que viabiliza diálogos interdisciplinares com a antropologia, a sociologia, a geografia e a nutrição.

A alimentação como objeto de estudo da história é dada como premissa da Nova História Francesa da década de 1970, que a percebe como possível espaço de produção de fonte histórica. Nesse contexto, os estudos a respeito da alimentação social abarcavam uma exaustiva análise de fontes quantitativas associadas a questões de abastecimento da cidade. O entendimento de cultura material de Braudel⁶ tem grande influência nessa geração.

Para Carlos Roberto Antunes dos Santos, o espaço para o diálogo interdisciplinar permite que diversos aspectos da vida humana sejam interligados entre si, estando enquadrados num contexto mais amplo possível⁷. Essa defesa se associa à perspectiva de história dada por Huizinga na qual é vista como “a ciência que mais se aproxima da vida, porque suas perguntas e respostas são as mesmas para o indivíduo e para a sociedade, porque os conhecimentos que ligados a vida pessoal e coletiva passam numa transição imperceptível a ser história”⁸. Desta forma, desde a História da Cultura de Huizinga até a História Cultural e a Nova História Cultural da década de 1970, as quais surgem como resultado das discussões em pleno contexto da crise paradigmáticas,

⁴ SANTOS, C. R. A dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.14, n 26/27, p.154-171, jan/dez, 1997.

⁵ MENESES, U.T.B. & CARNEIRO, H. História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista. História e cultura material**, São Paulo: Nova Série v.5 jan/dez 1997

⁶ BRAUDEL, F. *La Méditerranée et Le Monde Méditerranéen a l'époque de Phillippe II*. Paris: Armand Colin, 1966.

⁷ SANTOS, C R. A dos. *Op cit.*, p.155.

⁸ HUIZINGA, J. *Sobre el estado atual de la ciencia histórica*. Argentina: Editorial Cervantes, 1934, p. 9.

principalmente do marxismo, coloca-se no centro da pesquisa histórica uma história pluralizada, em que se busca o papel das classes sociais, assim como a valorização do popular⁹.

O estudo dos sabores da sociedade está, então, atrelado às considerações relativas ao cultural e da transmissão inter gerações de sua cultura culinária. Esse fator é dado, tendo em conta que a formação do gosto alimentar depende de fatores culturais, sociais e psicológicos, como se havendo uma coexistência de inovações e tradições. O alimento é, portanto, compreendido como uma categoria histórica, segundo Carlos Roberto Antunes dos Santos: “O alimento constitui uma categoria histórica importante a ser resgatada pela historiografia, onde as permanências e as mudanças tem referência na própria dinâmica imposta pelo social”¹⁰.

Desta forma, a ampliação do conceito de cultura, principalmente no âmbito da antropologia, contribuiu para que nos estudos de História da Alimentação fosse acrescentada a análise do gosto alimentar, fator fundamental para a ampliação da noção de alimento. Nesse contexto, o alimento é tido mais do que como fonte de alimentação e nutrição, abrangendo seu significado na experiência de vida individual e coletiva. Tal perspectiva dialoga de forma mais enfática com a qualidade das fontes (em detrimento da quantidade), a valores relacionados à tradição e inovação de hábitos sociais.

A historiografia mundial relacionada ao tema é bastante ampla. Há importantes publicações que englobam diversos temas pesquisados como a coletânea *A História da Alimentação* organizada por Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin¹¹. Na Europa, onde a tradição gastronômica é muito valorizada, há um significativo mercado consumidor dessas publicações, o que converge para mais publicações nessa área.

Considera-se que as mudanças, assim como as permanências, no âmbito da alimentação social, apresentam inicialmente suas características no interior da prática habitual de cada indivíduo. Estando a alimentação relacionada diretamente ao cotidiano dos indivíduos, entre tradições e inovações, é mais profundamente apresentada a um nível micro de análise. Desta forma, o método da Micro-História é contemplado nos estudos de História e Cultura da Alimentação.

A Micro-história engendrada dentro da História Cultural, constitui resultado do debate intelectual e historiográfico das décadas de 1970 e 1980, nas quais os modelos de história

⁹ VAINFAS, R. *Os Protagonistas Anônimos da História*. Rio de Janeiro: Campus, 2002

¹⁰ SANTOS, C. R.A dos *.História da Alimentação no Paraná*, Curitiba: Farol do Saber, 1995.p.123.

¹¹ FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

totalizante foram questionados e, revisados, surgindo como embate crítico a então vigente história das mentalidades¹². A proposta deste tipo de análise é reduzir a escala de exame, perceber tanto as mais discretas nuances quanto a pluralidade do contexto espaço-tempo, avaliados de forma a fugir de explicações generalizantes.

1.1 HISTORIOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

No Brasil, as publicações e pesquisas desenvolvidas a respeito da História da Alimentação são bastante pontuais ou inseridas num contexto mais amplo de abordagem. Gilberto Freyre foi o primeiro autor a mostrar maior preocupação com o tema, através da publicação de *Açúcar*¹³, em 1939. Inovando no uso das fontes e na interpretação dessas, pela influência da antropologia cultural norte-americana do período, ele busca uma identidade nacional a partir da civilização do açúcar no Brasil: a sacarocracia, que muito influenciou nos hábitos alimentares brasileiros.

Sérgio Buarque de Holanda também enfocou perspectivas dos hábitos alimentares com a inserção destes no espaço geográfico, social e econômico e à cultura material¹⁴. Para Laura de Mello e Souza, Buarque de Holanda marca “o início de uma história cultural madura e rigorosa do ponto de vista teórico e metodológico”¹⁵.

As contribuições de Buarque de Holanda e Freyre são relevantes na medida em que representaram inovações na historiografia brasileira, a qual passa a valorizar a própria cultura nacional em sentidos múltiplos. A percepção desses autores está relacionada ao período da história brasileira em que se convergia para o resgate, ou pode-se dizer, para a descoberta de uma cultura nacional. Suas obras iniciais marcantes datam da década de 1930, *Casa Grande e Senzala* (1933) de Gilberto Freyre e *Raízes do Brasil* (1936) de Sérgio Buarque de Holanda. As obras são contemporâneas à Semana da Arte Moderna de 1922, movimento marcado pela ação de intelectuais e artistas paulistas contra a importação cultural do Brasil. Foi caracterizada por manifestos apresentados através de exposições de obras que revelavam traços da cultura

¹² Ver: VAINFAS, R. *Os Protagonistas Anônimos da História*. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

¹³ FREYRE, G. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

¹⁴ Em HOLANDA, S.B de. *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994, por exemplo, segundo BLAG, Ilana, Sérgio Buarque de Holanda: historiador da Cultura Material, In: ANTONIO, C. (Org.) *Sérgio Buarque de Holanda e o Brasil*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 1998, p. 40-41. Holanda parte das necessidades do meio para justificar a predileção pelo milho em São Paulo.

¹⁵ SOUZA, L. DE M. Aspectos da Historiografia da cultura sobre o Brasil Colonial. In: *Historiografia Brasileira em Perspectiva*. São Paulo: Contexto, 2001, p.23

brasileira. Contudo, contavam com a contribuição de intelectuais estrangeiros, como exposto por Oswald de Andrade em seu *Manifesto Antropofágico*¹⁶. A Semana de 1922 não foi contra a influência do exterior na cultura brasileira, mas fazia uso dela. Apropriava-se daquilo que poderia estruturar elementos de uma cultura originalmente brasileira. Os intelectuais desse período se voltaram para o Brasil colônia para buscar elementos da cultura nacional.

As obras de Gilberto Freyre e Buarque de Holanda apresentam significativas teses que buscam compreensão da formação da identidade nacional, tendendo principalmente à abordagem cultural. Ambos os autores iniciaram os estudos das ciências humanas a partir dessa perspectiva no Brasil. Arruda e Tengarrinha enquadram Gilberto Freyre e Sérgio Buarque de Holanda num período de nascimento da moderna produção histórica do Brasil, sendo autores de obras de grande densidade interpretativa que até hoje se caracterizam como leituras indispensáveis para quem quiser entender o Brasil¹⁷

Gilberto Freyre teve sua formação acadêmica nos Estados Unidos, tendo sido aluno do antropólogo Franz Boas, seus estudos são caracterizados pela perspectiva teórica de cunho antropológico e sociológico. As obras de Gilberto Freyre não apresentam claras definições disciplinares, representando um estudo de ciências humanas gerais que tem por objetivo traçar características da sociedade brasileira, tomando como modelo a disposição social-hierárquica dos engenhos do latifúndio de cana-de-açúcar. Tal aspecto enfatiza a originalidade de práticas, crenças e costumes cotidianos, resultado da mestiçagem, determinados pela reciprocidade cultural¹⁸. A perspectiva eleita por Gilberto Freyre favoreceu em larga medida a mudança da percepção da miscigenação. Com Oliveira Viana, era vinculada ao “embranquecimento” do Brasil e passou a significar maior valorização de sua originalidade.

O uso de novas fontes, assim como de novas abordagens e objetivos é uma importante contribuição de Gilberto Freyre para a historiografia brasileira. Sua narrativa é marcada pelo subjetivismo e pelo tom nostálgico de recorrência a um passado do qual ele também fez parte. Num modelo de narrativa semelhante ao do literato Marcel Proust, a introspecção meticulosa e emocionada do passado, recupera sensações como o cheiro, numa visita realista ao vivido¹⁹. Tais

¹⁶ ANDRADE, O. Manifesto Antropofágico. In: **Revista de Antropofagia**, São Paulo, n.1, 1928.

¹⁷ ARRUDA, J. J.; TENGARRINHA, J.M. *Historiografia Luso-Brasileira Contemporânea*. Bauru: Edusc, 1999, p.43

¹⁸ SOUZA, L. DE M. Aspectos da Historiografia da Cultura sobre o Brasil Colonial. In: FREITAS, M.C (Org.) *Historiografia Brasileira em Perspectiva*. São Paulo: Contexto, 2001, p.21.

¹⁹ REIS, J.C. *As Identidades do Brasil: de Varnhagen a FHC*. Rio de Janeiro, Ed. da FGV, 1999, p.52.

características da escrita de Freyre assentam as principais críticas ao autor, apesar de terem sido também, os elementos que viabilizaram sua aproximação ao cotidiano social, como é expresso na citação:

Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato perdido, mas que também foi menina, moça e alegre [...] Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras²⁰

A influência da antropologia, assim como a própria experiência e sensibilidade às tradições de Gilberto Freyre possibilitaram a inclusão de elementos cotidianos em sua análise generalista. Desta forma, Gilberto Freyre é o primeiro autor das Ciências Humanas no Brasil a dar ênfase a questões alimentares. O que é visto principalmente no campo gastronômico, seu tema predileto, tendo descoberto juntamente com os franceses dos *Annales*, a história do cotidiano²¹.

A publicação de *Açúcar* em 1939, inaugura uma nova perspectiva em que o microcosmo da cozinha passa a fazer parte da análise sócio-histórica da cultura brasileira. Freyre resgata o conceito de paladar de Eduardo Prado, citado por Oliveira Lima, em sua obra *Memórias*, no qual o paladar é o defensor no homem de sua personalidade nacional, em que está inserida a personalidade regional²².

Partindo de entrevistas e análise de livros de receitas, Gilberto Freyre resgata a cozinha tradicional dos engenhos e apresenta a sacarocracia como elemento de identidade nacional. Segundo Freyre, foi a sacarocracia que marcou decisivamente as práticas e hábitos alimentares no Brasil²³. Quanto à relevância de Gilberto Freyre, Raquel de Queiroz cita em sua publicação *O Não me Deixes*: “uma literatura de que os grandes nomes pouco cuidaram foi à que diz respeito à culinária, com exceção - e que exceção - Gilberto Freyre”²⁴.

Sérgio Buarque de Holanda é um nome que cabe no citado desabafo da escritora Rachel de Queiroz. Contudo, a abordagem de Buarque de Holanda, difere da de Gilberto Freyre em

²⁰ FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. Em torno da Etnografia da História e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio Instituto do Açúcar e do Alcool. Divisão Administrativa Serviço de Documentação, Coleção Canavieira no2, 1969, p 83. (grifo da autora)

²¹ REIS, J.C. *As Identidades do Brasil: de Varnhagen a FHC*. Rio de Janeiro, Ed. da FGV, 1999, p.54.

²² FREYRE, G. *op.cit.* p.84.

²³ SANTOS, C.A dos. *A Alimentação e seu lugar na História – Os tempos da Memória Gustativa*. Campinas, ANPUH Nacional, 2004.

²⁴ QUEIROZ, R DE. *O Não me Deixes*. Suas Histórias e sua cozinha. São Paulo: Siciliano, 2000.

múltiplos sentidos, principalmente no objetivo relacionado à temática alimentar. Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro classificam os estudos de Freyre como antropológico-sociológicos, enquanto Holanda é posto entre os estudos históricos²⁵. Em *Caminhos e Fronteiras*, Sérgio Buarque de Holanda determina um capítulo para o tratamento da civilização do milho. O interesse pelo tema deve ao objetivo de Sérgio Buarque de Holanda de estudar as especificidades da formação da sociedade brasileira, valorizando os pormenores e o fragmentário e reconhecendo sua diversidade, apresenta um enfoque que remete ao relativismo cultural²⁶.

É possível sustentar a argumentação da diferença de abordagem de Freyre e Holanda em favor dos diferentes objetivos de cada um. Enquanto Freyre recorre ao cotidiano de forma a valorizar a tradição, com ênfase na continuidade em detrimento à mudança²⁷, Holanda, por sua vez, busca realce no habitual justamente pela noção de movimento que se supõe, pois contém em si as oscilações de mudanças e reinvenções²⁸. Freyre faz uso da culinária como resultado de uma importante produção econômica brasileira que é o açúcar, mas não objetiva necessariamente atrelar os dados culturais ao quadro geográfico-econômico. Ao contrário de Freyre, Holanda, numa perspectiva semelhante à *Braudeliana*, enfatiza a geografia e as possibilidades de sobrevivência como determinantes de aspectos da cultura alimentar do brasileiro. Nesse sentido, as necessidades do meio explicam determinadas predileções, como o milho. Sérgio Buarque de Holanda trata do habitual buscando compreender aspectos da reciprocidade cultural, como em *Moções e Caminhos e Fronteiras*, no qual tem como objeto de estudo os antigos paulistas. Grupos, que segundo Laura de Mello e Souza eram: “populações mamelucas que viviam a cavaleiro de duas culturas, equilibrando-se na tensão entre mobilidade- o caminho, a penetração fluvial (monção)- e sedentarização- a fronteira, onde tradições de natureza diversa se combinavam, produzindo técnicas, costumes, atitudes, artefatos”²⁹. O objetivo não é definido como a descrição das trocas culturais mas da percepção do processo histórico como delimitador de traços culturais. A proposta parte então, da abordagem do particular ao geral. Para Maria Odila Leite da Silva Dias: “a historiografia social, da cultura, do cotidiano carecia de novos prismas

²⁵ MENESES, U.T.B. & CARNEIRO, A *história da Alimentação: Balizas Historiográficas*. IN: Anais do Museu Paulista. História e Cultura material, São Paulo: Nova Série vol 5 jan/dez 1997, p. 54-56.

²⁶ DIAS, M.O L DA S. Política e sociedade na obra de Sérgio Buarque de Holanda. In: CÂNDIDO, A *Sérgio Buarque de Holanda e o Brasil*. São Paulo: Ed. Fundação Perseu Abramo, 1998, p. 13-18.

²⁷ REIS, J.C. *As Identidades do Brasil: de Varnhagen a FHC*. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 1999, p.81.

²⁸ BLAG, I. Sérgio Buarque de Holanda: Historiador da Cultura Material. In: CÂNDIDO, A *op.cit*, p.30.

²⁹ SOUZA, L. DE M. Aspectos da Historiografia da Cultura sobre o Brasil Colonial. In: FREITAS, M.C (org.) *Historiografia Brasileira em Perspectiva*. São Paulo: Contexto, 2001, p. 24.

teóricos e ideológicos para poder interpretar fenômenos sociais, que não se deixavam apreender por meio de enfoques tradicionais, por isso deve muito ao pioneirismo irreverente de Sérgio Buarque de Holanda”³⁰.

Em 1967, Câmara Cascudo publica a primeira História da Alimentação no e do Brasil. No prefácio de sua obra *História da Alimentação no Brasil*, ele revela o interesse antigo em escrever tal obra afirmando: “em todas as pesquisas nunca esqueci de investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade”³¹. Ao longo de seus estudos a respeito da cultura popular brasileira, Cascudo reuniu material para analisar os hábitos alimentares cotidianos brasileiros, num contexto, acusado por ele, de extrema mudança no cotidiano dos indivíduos, trazida com as inovações da crescente urbanização e o desenvolvimento da indústria alimentícia³².

A obra publicada em 1967 constitui, segundo o autor, uma tentativa sociológica da alimentação com base histórico-etnográfica, sendo considerada por pesquisadores como Henrique Carneiro, como pertencente ao campo sócio-folclórico³³. A partir da determinação das três raças formadoras brasileiras - português, negro e índio - o autor traça determinadas influências de cada uma nos hábitos alimentares brasileiros. As fontes adotadas pelo folclorista são relatos de viajantes estrangeiros no Brasil do século XIX, além de reminiscências de pessoas, como a do Coronel Felipe Ferreira que contribuiu na descrição de Câmara Cascudo para a alimentação dos escravos.

Câmara Cascudo iniciou a graduação em Medicina, influência notável em suas exposições de aspectos nutricionais da alimentação. Após largar tal curso incompleto, concluiu a graduação em Direito e Etnografia.

Em contraste com a narrativa de Gilberto Freyre, *História da Alimentação no Brasil* de Câmara Cascudo, que é composta por uma narrativa densa, e mesmo tendo aspectos relacionados a reminiscências, não se aproxima do caráter subjetivo ou nostálgico. Através dessa pesquisa, Câmara Cascudo pretende acusar a antiguidade de certas predileções que o tempo tornou hábito, e que acabou por se inserir no paladar familiar dos brasileiros³⁴.

³⁰ SOUZA, L. DE M. Aspectos da Historiografia da Cultura sobre o Brasil Colonial. In: FREITAS, M.C (org.) *Historiografia Brasileira em Perspectiva*. São Paulo: Contexto, 2001,p.28.

³¹ CASCUDO, L DA C. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983, p.15.

³² *Ibid* p. 406-407

³³ CARNEIRO, H. *Comida e Sociedade*. Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 p. 155-156.

³⁴ CASCUDO, L DA C. *Op.cit*, p.18.

A metodologia de Câmara Cascudo apresenta contribuições nos estudos da História da Alimentação no período contemporâneo na medida em que dialoga com diversas áreas do conhecimento alimentar/nutricional, e, principalmente, por ser o primeiro estudo que objetiva resgatar uma história alimentar brasileira fundada nos hábitos cotidianos.

Em 1995, Carlos Roberto Antunes dos Santos publica *História da Alimentação no Paraná*³⁵, marco do início de estudos mais centrados na perspectiva metodológica da História. Nesta publicação, Carlos Antunes, numa perspectiva econômica de análise braudeliana, traça os dados de abastecimento alimentício do Paraná Província³⁶. Desde essa pesquisa, Carlos Roberto Antunes dos Santos tem feito orientações do tema de História e Cultura da Alimentação em pesquisas nos curso de graduação e pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná.

A divulgação do que se tem produzido através dos estudos em História e Cultura da Alimentação realizados pelo grupo de pesquisa da graduação e pós-graduação do Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, desde 1993, foi ampliada com a construção do site no ano de 2004 (www.historiadaalimentacao.ufpr.br). A partir de então, se funda a rede de pesquisadores que tem ampliado o diálogo e a discussão acerca do que se tem produzido sobre o tema. Pode-se dizer que de uma forma geral, a rede de pesquisadores em História da Alimentação, se volta mais enfaticamente para a análise da memória gustativa das diferentes cozinhas, discutindo a relação entre cultura regional e cultura globalizada, num contexto que acresce o interesse cultural e econômico do Patrimônio Imaterial e da Gastronomia. O grupo de estudos percebe os hábitos alimentares através de sua dimensão simbólica na sociedade.

Cita-se, entre outros, exemplos desenvolvidos sob a orientação de Carlos Roberto Antunes dos Santos, na pós-graduação de história da Universidade Federal do Paraná, inseridos na linha de pesquisa “Cultura e Poder”: *Gosto, prazer e sociabilidade- Bares e Restaurantes de Curitiba, 1950-60*, defendido como tese de doutorado em 1997 por Maria do Carmo Rolim³⁷; *O Pão Nosso de Cada Dia. A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas*, defendido como

³⁵ SANTOS, C.R. A dos. SANTOS, C. R.A dos *.História da Alimentação no Paraná*, Curitiba: Farol do Saber, 1995.

³⁶ARRUDA, J.J; TENGARRINHA, J.M. *Historiografia Luso-Brasileira Contemporânea*. Bauru: Edusc, 1999, p. 93-94

³⁷ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 250 f.

dissertação de mestrado em 2002 por Juliana Reinhardt³⁸, *Do Privado ao Público: o universo do restaurante Bolonha*, defendido como dissertação de mestrado em 2002 por Daniele Saucedo³⁹, *Do cru ao assado: a Festa do Boi no Rolete de Marechal Cândido Rondon*, defendido como dissertação de mestrado por Claides Schneider em 2002⁴⁰, *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950*, defendido como tese de doutorado por Solange Demeterco em 2003⁴¹, *A arte de receber: distinção e poder a boa mesa. 1900-1970*, defendido como tese de doutorado por Maria Cecília Pilla em 2004⁴², *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: os Sabores da Velha Curitiba*, defendido como dissertação de mestrado em 2005 por Deborah Agulham Carvalho⁴³ e *Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos: Brasil, 1960-1988*, defendido como tese de doutorado por Suely Amorim em 2005⁴⁴. Em 2007 foram defendidas as teses de Juliana Reinhardt: *Diz-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*⁴⁵, a de Mitzy T. Reichembach: *História e Alimentação: o advento do Fast Food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)*⁴⁶.e a de José

³⁸ REINHARDT, Juliana. *O Pão Nosso de Cada dia: A Padaria América e o Pão das Gerações Curitiba*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

³⁹ SAUCEDO, Daniele R. *Do Privado ao Público: O Universo do Restaurante Bologna*. Curitiba: 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁴⁰ SCHENEIDER, C. R. *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.

⁴¹ DEMETERCO, S. *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950*. Curitiba, 2003. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Ver também: DEMETERCO, S. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*, Curitiba: 1900-50. Curitiba, 1998, 190 f. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁴² PILLA, M. C. B. A. *A arte de receber: distinção e poder a boa mesa. 1900-1970*. Curitiba, 2004. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁴³ CARVALHO, D A. *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁴⁴ AMORIM, S. T. S. P. de. *Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos: Brasil, 1960-1988*. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁴⁵ REINHARDT, J. *Diz-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁴⁶ REICHEMBACH, M. *História e Alimentação: o advento do Fast Food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná

Humberto Boguszewski: *Uma História Cultural da Erva-Mate: o Alimento e suas Representações*⁴⁷.

A dissertação de Juliana Reinhardt, assim como, a de Daniele Saucedo analisam a história de seus objetos através dos vestígios presentes, sendo a principal fonte o depoimento de quem vivenciou suas histórias, e vive elementos de suas tradições. Tanto a Padaria América quanto o Restaurante Bolonha, representam resistências históricas em meio as crescentes inovações na área, conservando da mesma forma elementos característicos de cada um.

Deborah Agulham Carvalho busca em sua dissertação, através das análises de Alvarás Comerciais de 1885 a 1937, Livros de Impostos, Indústrias e Profissões de 1872 a 1943 e publicações periódicas de Curitiba entre 1887 e 1943, discutir os sabores da Curitiba da Primeira República, período no qual se assiste o início de novos costumes alimentares na cidade, influenciados tanto pela a imigração quanto pela urbanização. O comer fora, segundo Débora Carvalho, se dá, nessa época, por opção, estando associada à sofisticação. Os serviços de restaurantes correspondem aos anseios do público consumidor e, que também por essa razão, não representam, ainda nessa época, um grande diferencial nos hábitos alimentares. É apontada, contudo, a crescente preocupação com o asseio sanitário.

Maria do Carmo Brandão Rolim parte da análise das mudanças sócio-econômicas no Brasil e em Curitiba dadas desde a década de 1930, ressaltando as políticas desenvolvimentistas da década de 50, visando apresentar de que forma “o mito desenvolvimentista”, influenciou a sociabilidade das refeições curitibana realizadas em espaços públicos – bares e restaurantes.

Além da produção acadêmica, há a iniciativa de escritores e conhecedores da gastronomia que objetivam apresentar peculiaridades do mundo gastronômico, principalmente relacionado à comida tradicional. As publicações de *Não Me Deixes* de Rachel de Queiroz⁴⁸ e *Café com Mistura* de Maria Thereza Lacerda⁴⁹, são exemplos que ressaltam a tradicionalidade culinária, presente em suas lembranças e alicerçada em cadernos de receitas familiares. Nessas obras, a memória gustativa surge de forma bastante subjetiva. Para Rachel de Queiroz: “minhas lembranças..., elas também contêm as memórias de sabores até hoje sobreviventes”⁵⁰.

⁴⁷ BOGUSZEWSKI, J.H. *Uma História Cultural da Erva-Mate: o Alimento e suas Representações*. Curitiba, 2007. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná

⁴⁸ QUEIROZ, R de. *O Não me deixes- suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Siciliano, 2000.

⁴⁹ LACERDA, Maria Thereza B. *Café com Mistura*. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002

⁵⁰ QUEIROZ, R.de.*op.cit*, p. 16.

Segundo Solange Demeterco, que usou livros de receita como fonte em sua pesquisa a respeito da comensalidade curitibana no início do século XX, a culinária cotidiana presente entre o que é preservado nos livros de receitas e o que é feito nas refeições, é um meio através do qual são preservadas identidades e laços sociais e familiares⁵¹.

1.2 A CONSTRUÇÃO E USO DO CASTELO DE LEMBRANÇAS

Como resultado da prática cotidiana, a alimentação oferece elementos que estimulam o exercício da rememoração, assim como deixam marcadas impressões boas ou ruins de experiências com alimentos e sociabilidade nas refeições. Desta forma, considera-se que, como Rachel de Queiroz e Maria Thereza Lacerda colocaram ao publicar um livro de memórias de receitas familiares e Solange Demeterco em sua pesquisa, a tradição culinária familiar e o costume de comerem fora em determinado lugar estabelecem laços identitários. Tal fator, possibilita o diálogo entre a memória individual e a memória coletiva. Nesse sentido, a presente pesquisa toma a memória como elemento central de significância do objeto de estudo.

Nas Ciências Humanas, o filósofo Bergson foi um dos pioneiros no estudo da memória como elemento de análise subjetiva⁵². A publicação de *Memória Coletiva* de Halbwachs, em 1968, na França, marca o início da possibilidade de inclusão da memória como fonte de análise nas ciências sociais. Associado ao pensamento de Durkheim, Halbwachs percebe as lembranças individuais como que enraizadas dentro dos diversos quadros da sociedade. Diferentemente de Bergson, que destaca a relação indivíduo-memória, Halbwachs procura elementos comuns na memória individual que estariam enquadradas numa memória coletiva. A memória coletiva é apresentada por Halbwachs como a lembrança espontânea, estando estruturada num tempo relativo ao contexto sócio-cultural que a constrói⁵³.

⁵¹ DEMETERCO, S. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*, Curitiba: 1900-50. Curitiba, 1998, 190 f. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

⁵² Bergson, em sua obra *Matéria e Memória*, analisa a lembrança dialogando com fenomenologia, dividindo-a a partir do princípio da diferença, entre o corpo- que representa o que se percebe- e a imagem - construída subjetivamente que é o fenômeno da lembrança. A partir dessa relação, Bergson divide a memória em memória-hábito e a de lembranças isoladas. A memória hábito é descrita por ele como resultante do adestramento cultural dos indivíduos, enquanto as lembranças isoladas, de invocações a partir de percepções externas. Ver: BERGSON, H L. *Matéria e Memória: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito*. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

⁵³ Tempo social. Ver: HALBWACHS, M. *A Memória Coletiva*. SP: Vértice, 1990.

A percepção da memória como objeto de estudo da história foi, da mesma forma que os estudos em História da Alimentação, mais fortemente defendida a partir das propostas da Nova História. Le Goff, um dos formuladores da Nova História, ressalta como inovação dessa corrente historiográfica, a “revolução da memória”, na qual são incluídos estudos dos lugares da memória. A importância da memória segundo Le Goff, está sustentada na busca pela identidade individual ou coletiva⁵⁴.

O filósofo Benjamin⁵⁵, a partir da crítica a Bergson, apresenta a memória como resultado das experiências humanas, dividindo-a entre memória involuntária e memória voluntária. A diferença entre as duas memórias residiria, segundo Benjamin, na relação do indivíduo com o presente e suas experiências passadas. A memória voluntária seria o exercício da lembrança, enquanto a memória involuntária, resultado de reminiscências⁵⁶

“Uma lembrança muito viva desses dias é a de ir, a mando de minha mãe, comprar sal à mercearia em frente, e, depois, enquanto subia a escada, abrir o cartucho e meter na boca alguns cristais que, ao derreter-se, me sabiam a algo ao mesmo tempo estranho e familiar”⁵⁷. A citação de Saramago expõe uma lembrança da infância relacionada à sensação da prova do sal: algo que *sabia* a algo ao mesmo tempo estranho e familiar. A sensação tratada é o que Benjamin denomina como fragmento de memória involuntária, despertando uma sensação que não tem correlacionamento direto mas que conduz à rememoração de experiências que não estavam no foco principal de lembranças do indivíduo. Um fragmento de memória involuntária, despertada através de um estímulo sensorial externo, é capaz de resgatar lembranças que haviam sido postas às margens das rememorações. Estas lembranças, somadas às rememorações que fazem parte do cotidiano presente expressam uma significativa descrição do mundo no qual o indivíduo se insere.

Os estudos de História Oral defendem a dinamicidade do passado⁵⁸, se aproximando das contribuições filosóficas de Benjamin⁵⁹. O entendimento do estudo da história, para ele, perpassa pela necessidade de se buscar no passado elementos que explicam o presente, para assim

⁵⁴ LE GOFF, J. *História e Memória*. 5ª ed., Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003, p.469.

⁵⁵ BENJAMIN, W. *Obras Escolhidas. Magia e técnica, arte e política. Ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1987, v.1.

⁵⁶ COELHO, L M S, . *Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust*. **Revista Imaginário**. São Paulo: Editora. da USP, 2, p. 47-62, 1994, p.140- 141.

⁵⁷ SARAMAGO, J. *Minhas Pequenas Memórias*. São Paulo: Companhia das Letras, p.54

⁵⁸ THOMPSON, P. *A Voz do Passado: História Oral*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

⁵⁹ BENJAMIN, W. *Op.cit.*

compreender o que já foi vivido, num viés de dinamicidade. Embasado pela teoria literária, Benjamin elege as obras de arte como vestígios dinâmicos e alegóricos desse passado. As obras de arte e literatura, nesse sentido, representam a essência das expectativas das possibilidades futuras de um presente vivido, que na perspectiva do estudioso já se tornou passado. A alegoria mostra o significado do outro, o não-ser que ela representa. No caso da interpretação de Benjamin a respeito da história, a alegoria exhibe o que não-foi, as possibilidades potenciais não realizadas na história. Numa perspectiva subjetiva, a alegoria representa a frustração, fornecendo a dimensão da felicidade que era possível. Isso faz com que Benjamin parta do presente para a compreensão do passado. A visão alegórica do mundo entende a vida a partir da morte. O passado para Benjamin é, sobretudo, um dado com elementos do presente.

Pierre Nora, em seu livro *Os Lugares da Memória*, ressalta a flexibilidade da memória e a produção histórica como uma crítica racional. Ambas têm como ponto inicial as necessidades do presente⁶⁰. A História Oral segue metodologia própria, na qual, os pesquisadores partem da situação presente e buscam na memória individual, representações subjetivas narradas pelo depoente, a partir de fragmentos de experiências.

O exercício da memória, assim como o da imaginação, é constituído por narrativas afetivas, que fazem referência a um objeto ausente. A memória, no entanto, diferentemente da imaginação, tem um princípio de realidade. É um exercício de re-presentificação de uma experiência⁶¹. Para Myriam Moraes Lins de Barros : “as noções de tempo e espaço, estruturantes dos quadros sociais de memória, são fundamentais para a rememoração do passado na medida em que as localizações espacial e temporal das lembranças são a essência da memória”⁶².

A recorrência às experiências individuais, expressadas ao longo das entrevistas guiadas pela metodologia da História Oral, tem crescido desde a década de 1970. O recurso de entrevistas era inicialmente adotado em pesquisas da sociologia. No domínio da história, a entrevista oral deixou de ser marginalizada com a incorporação de temáticas contemporâneas⁶³. A partir de então, fatores como: o interesse em analisar as falas daqueles que não foram incluídos nos acervos documentais institucionais, a percepção da pluralidade cultural, oriunda dos acréscimos

⁶⁰ FERREIRA, M DE .M. História Oral: um inventário das diferenças In: FERREIRA, M DE M (Org.) *Entre-vistas: abordagens e usos da história oral*. Rio de Janeiro: Ed. da FGV, 1994, p.8.

⁶¹ CATROGA, F. *Memória, História e Historiografia*. Coimbra: Editora Quarteto, 2001, p. 23.

⁶² BARROS, M. M. L. de . *Memória e Família*. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 2, n.3. 1989, p.30.

⁶³ *Ibid*, p.6.

do desenvolvimento dos estudos antropológicos nas ciências humanas, e o desenvolvimento tecnológico que possibilitou a inclusão da memória narrada na pesquisa histórica (o uso de gravadores digitais que facilitam a transcrição, por exemplo)⁶⁴. A peculiaridade das fontes orais reside no caráter da possibilidade do direcionamento das entrevistas ao foco da problemática da pesquisa histórica. Desta forma, as fontes constituem uma interação social entre depoente e entrevistador⁶⁵, que variam entre as convergências e divergências do foco da pesquisa.

Do exposto, a cada período que o entrevistado narra de sua frequência ao Bar, ou Café e ou Restaurante Palácio, descreve um diferente espaço, mesmo que referente a um mesmo lugar. O que é publicado nos meios de comunicação a respeito do Palácio, por sua vez, imobiliza tempo e espaço, instituindo um discurso que caracteriza de forma uniforme o estabelecimento como Bar Palácio. Para o estudo do Bar Palácio, serão contempladas três perspectivas: o “discurso da casa”, o discurso da imprensa, o discurso dos frequentadores, como também o dos “não-frequentadores”. A discussão convergirá para o que cada perspectiva compreende como tradicional, buscando nesses discursos, o entendimento da resistência do Bar Palácio ao longo dos anos e seu significado social.

O “discurso da casa” corresponde ao que o proprietário e administrador do Bar Palácio, José Fraguas Lopez, o Pepe, e os funcionários que trabalham lá há anos dizem sobre a história do Bar e suas histórias, o gerente Laurindo Gracian e os garçons Sebastião Bestel e Milton Coelho.

O discurso da imprensa apresenta, em certa medida, o discurso da casa, acompanhado pelo depoimento de personalidades em relação à frequência ao Palácio. As publicações mais antigas da imprensa são da década de 1980, nas quais o Palácio já é percebido e apresentado como um centro de tradicionalidade na cultura gastronômica e social curitibana. O interesse da imprensa atual continua sendo a abordagem do caráter tradicional, no condizente à sua sociabilidade, fazendo referência a personalidades nacionais e internacionais que visitam o Palácio.

Há uma publicação a respeito do Palácio que é a mais específica e trabalhada. Trata-se do livro de Valério Hoerner Júnior de 1984, intitulado *O Folclórico Palácio*⁶⁶. “Já tem até um livro sobre o Bar” - disse um dos garçons orgulhosamente antes do início da entrevista. O livro de

⁶⁴ BARROS, M. M. L. de . Memória e Família. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 2, n.3. 1989,p.3-9

⁶⁵ ALBERTI, V. Narrativas na História Oral. In: Simpósio Nacional de História. **Anais Eletrônicos**, João Pessoa, PB: ANPUH, 2003., p.6

⁶⁶ HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina ,1984.

Hoerner constitui uma importante fonte, porque traz uma história do Palácio e o depoimento de importantes fregueses já falecidos. Além de fazer referência através da experiência de quem vivenciou algumas décadas da história do Palácio, às sutis mudanças ocorridas ao longo dos anos, relacionadas à modernização e às mudanças do abastecimento (dados à partir da década de 1950), assim como as referentes às mudanças de sede.

Os jornalistas, por outro lado, como freqüentadores, constroem um outro discurso. O de sua própria relação com o Palácio. Pepe afirma que nunca se gastou nada com publicidade, pois todas as referências impressas em meios de comunicação de massa foram iniciativas dos próprios jornalistas, cronistas e escritores. O ambiente do Palácio ressalta essa característica com decoração composta por quadros expostos nas paredes exibindo parte dessas reportagens. Quando o Palácio mudou de sede em 1991, Pepe, ofereceu uma festa de inauguração aos amigos da imprensa, conseqüentemente foram feitas mais referências sobre o Bar Palácio na imprensa regional desse ano.

As narrativas dos freqüentadores entrevistados, ao todo, seis, apresentam seis diferentes perspectivas sobre um mesmo lugar. O roteiro geral (ver Anexos 1, 2 e 3) das entrevistas foi adaptado ao longo de cada diálogo, de acordo com a narrativa dos entrevistados. Tal roteiro conduzia o entrevistado à reflexão a respeito de um quadro amplo da sua prática e preferências do comer-fora até a inclusão na narrativa das experiências vividas no espaço do Palácio. Desta forma, a fala do entrevistado dá uma apresentação geral de suas práticas sociais e gastronômicas. As entrevistas focaram a relação do indivíduo com o ambiente noturno e freqüentação de restaurantes de uma forma geral, assim como sua relação com a história da cidade. Ao longo de algumas entrevistas foi possível notar que o Palácio apresentava um significado cativo que restringia nele o enfoque da narrativa.

1.3 A MEMÓRIA GUSTATIVA

O Bar Palácio considerado como um espaço em que se vive, faz com que se manifestem sensações naqueles que experimentaram seu espaço e seu ambiente. Tais sensações são entendidas como manifestação da memória gustativa nos estudos de História e Cultura da Alimentação, a qual foi primeiramente identificada na narrativa literária de Marcel Proust:

Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa [...] tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em; era eu mesmo. [...] De onde vinha? O que significava? Onde apreende-la? [...] De ponho a taça e volto-me para o meu espírito. É a ele que compete achar a verdade. Mas como?⁶⁷

A citação de Proust demonstra que o entendimento da realidade a partir do desenvolvimento da psicanálise e psicologia, ultrapassa o que o homem é capaz de perceber concretamente. A realidade, nesse contexto, é percebida como resultado das relações entre experiências e memórias e as sensações reconhecidas pelos sentidos humanos. O fragmento do romance de Proust, *Em Busca do Tempo Perdido*, revela de que forma a sensação gustativa é capaz de ativar uma sensação que transcende o tempo no qual o indivíduo está inserido. A sensação incita o indivíduo a buscar nele próprio o que seria aquela sensação. A memória gustativa é a referência narrada a partir desse estímulo externo que conduz o indivíduo a lembranças e experiências, algumas já postas “esquecidas”.

A percepção do tempo na obra de Proust transcende o tempo social, colocando-o numa escala subjetiva que recorre a experiências vividas para compreender as sensações do presente. O presente, nesse sentido, é posto como um ponto móvel determinado pela relação passado-futuro. A filósofa Hannah Arendt, tratando da ruptura entre passado e presente, faz considerações sobre a posição do presente na história, o qual se enquadra na perspectiva *proustniana*.

[...]Ele tem dois adversários: o primeiro empurra-o para frente, desde suas origens. O segundo bloqueia-lhe o caminho à frente. Ele luta contra ambos. Na verdade, o primeiro auxilia na luta contra o segundo, pois quer-lhe empurrar para frente, e da mesma forma, o segundo o auxilia na luta contra o primeiro, pois quer fazê-lo recuar. Isso é assim apenas teoricamente. Pois não há ali apenas dois adversários, senão também ele próprio; e quem conhece efetivamente suas intenções? De qualquer modo, seu sonho, que ele uma vez, em pequeno e inusitado momento sonhou, - e isto exige todavia uma noite tão escura como nenhuma outra foi - é o de saltar para cima da linha do combate e, em virtude de sua experiência de luta, posicionar-se acima de seus co-adversários⁶⁸.

Hannah Arendt parte do conto de Kafka, citado acima, para refletir acerca da ruptura da tradição no período moderno percebendo o tempo segundo a filosofia de Heidegger⁶⁹. O

⁶⁷ PROUST, M. *A La Recherche du Temps Perdu*. Du Cotê de Chez Swann. Paris, Gallimard, La Pleiad (Ed.), 1987, v.1, p.44. (tradução de Lúcia Maria Salvia Coelho)

⁶⁸ Tradução de MAGALHÃES, M.B. do original do alemão em MAGALHÃES, M.B. *Pensamento e Ação na Obra de Hannah Arendt. História e Perspectivas*, Urbelândia, 24: 27-38, Jan/Jun 2001, p.32.

⁶⁹ Para Heidegger a mente humana não é capaz de expressar toda a temporalidade, e para quem o “Ser-no-mundo”, adquire autenticidade apenas na repetição resoluta do seu passado. Ver: SANTOS, M S *Memória Coletiva e Teoria Social*. São Paulo: Annablume, 2003, p.137.

personagem, nessa perspectiva, representa o indivíduo que sofre forças advindas do passado, dele próprio e do mundo que o antecede e da mesma forma do futuro. O passado e o futuro apresentam sentido infinito em ambas as direções. Entretanto, a vivência do indivíduo é limitada pela luta entre ambas forças infinitas, já que logo é limitada por elas na direção em que o atinge. Seria uma luta equilibrada se não fosse o pensamento do indivíduo, que na concepção de Hannah Arent é o que leva à ação. Assim, a ação reflexiva do homem é a força que rompe o equilíbrio passado-futuro e faz com que se mova no presente. O pensamento-ação, dessa forma, possui um ponto de origem e se estende infinitamente numa direção, que é dada pelo conflito das forças passado-futuro⁷⁰.

Proust considera que o passado constitui o presente. O passado, por sua vez, é constantemente modificado pelo presente, o qual é interpretado pelo indivíduo, atento aos elementos concretos. A realidade resulta do diálogo entre o concreto percebido pelo indivíduo com as representações mentais do passado e da interpretação do presente, as quais são reconstruídas constantemente.

[...]o sabor ainda recente daquele primeiro gole e sinto estremecer em mim qualquer coisa que teriam desancorado, a grande profundidade; não sei o que seja, mas aquilo sobe lentamente; (...) Por certo, o que assim palpita no fundo de mim, deve ser a imagem, a recordação visível que, ligada a esse sabor, tenta segui-lo até chegar a mim. Mas debate-se demasiado longe, demasiado confusamente; mal e mal percebo o reflexo neutro em que se confunde o ininteligível turbilhão das cores agitadas; mas não posso distinguir a forma, pedir-lhe, como ao único intérprete possível, que me traduza o testemunho de seu contemporâneo, de seu inseparável companheiro o sabor, pedir-lhe que me indique de que circunstância particular, de que época do passado é que se trata⁷¹

O sabor da *madeleine* associado ao chá desperta no indivíduo um fragmento de memória, o qual conscientemente o indivíduo é incapaz de resgatar. A memória despertada pelo alimento, posta no âmbito do esquecimento, não seria rememorada se assim quisesse o indivíduo. A narrativa de Proust apresenta a forma pura da memória involuntária definida por Benjamin.

[...]Aquele gosto era o do pedaço de madeleine que nos domingos de manhã em Combray (pois nos domingos eu não saía antes da hora da missa) minha tia Leôcia me oferecia, depois de o ter mergulhado no seu chá ou de tília, quando ia cumprimenta-la em seu quarto⁷²

⁷⁰ ARENDT, H. *Entre o Passado e o Futuro*. 5 ed. São Paulo: Perspectiva, 2003

⁷¹ PROUST, M. *A La Recherche du Temps Perdu*. Du Cotê de Chez Swann. Paris, Gallimard, La Pleiad (Ed.), 1987, v.1., p.46. (tradução de Lúcia Maria Salvia Coelho)

⁷² *Id.*

Para Proust, o sabor da *madeleine* constitui no único intérprete das reminiscências das representações imagéticas da mente do indivíduo despertadas pelas sensações do contexto presente. A varredura leva o indivíduo à lembrança de um acontecimento passado posto no âmbito do esquecimento.

A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos. Alimentar-se, no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros. O universo alimentar é entendido como uma categoria histórica⁷³ que da mesma forma que outros microcosmos das práticas sociais, “não é somente das inovações, das aquisições, das criações, é também dos desaparecimentos, das perdas, das destruições”⁷⁴. O filtro do tempo posto em meio à dinâmica social, nessa perspectiva, releva algumas práticas e concomitantemente coloca outras práticas às margens.

A ação selecionadora de elementos resistentes do filtro do tempo associa-se a elementos residentes na memória coletiva. Para Halbwachs, a memória coletiva “retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém”⁷⁵. Desta forma, entre permanências e esquecimentos, permanece uma relação entre passado e presente.

Jan Vansina, que inovou os estudos sociais com a inserção das tradições orais como fontes de análises antropológicas, considera que as tradições se constituem em memórias de memórias⁷⁶. A partir das considerações das lembranças e esquecimento ao longo da comunicação mnemônica entre diferentes gerações, a memória é constituída, segundo Vansina, como um elemento dinâmico. Nesse sentido, o autor compara as tradições a uma sucessiva série de documentos históricos, todos perdidos, com exceção do último que é interpretado, de acordo, com a contribuição de todos os elos da corrente de transmissão⁷⁷.

Da mesma forma que as tradições, a memória é um fenômeno construído social e individualmente a qual se constitui num elemento essencial do sentimento de identidade, segundo

⁷³ Ver: SANTOS, C. R. A dos, *Por uma história da alimentação*. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.14, n 26/27, p.154-171, jan/dez, 1997.

⁷⁴ REVEL, Jean-François. *Um Banquete de Palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p.314-315.

⁷⁵ HALBWACHS, M. *A Memória Coletiva*. SP: Vértice, 1990. p.81 - 82.

⁷⁶ VANSINA, J. *Oral Tradition as History*. The University of Wisconsin Press: Wisconsin, USA, 1985, p.160.

⁷⁷ *Ibid*, p.29.

o entendimento que é apresentado por Michael Pollak⁷⁸. A identidade é percebida nesse contexto, como fator que oferece ao indivíduo um sentimento de continuidade física, moral e psicológica, assim como um sentimento de coerência, em meio às permanências, inovações e perdas conseqüentes do decorrer do tempo⁷⁹.

A modernidade e a ascensão da cultura do efêmero⁸⁰ caracterizam a relação do indivíduo com o passado com tal dinamicidade que a memória involuntária de Benjamin não se apresenta de forma tão pura quanto na narrativa *proustniana*. A memória involuntária, nesse contexto, tende a se entrelaçar à memória voluntária. Nesse sentido, a memória gustativa, que se enquadra nas formas espontâneas da memória- involuntária e coletiva, se manifesta timidamente no meio contemporâneo em meio às outras formas de memória.

O Bar Palácio apresenta características peculiares, tanto no condizente ao serviço, quanto na relação estabelecida com os clientes, no contexto da alimentação no novo milênio. Nesse sentido, se associa ao espaço do Palácio um laço identitário em que se suportam sua originalidade e o seu significado social.

1.4 ENTRE O PRIVADO E O PÚBLICO: COMIDA E SOCIABILIDADE

Para cada forma de refeição é possível visualizar diferentes elementos histórico-culturais que conduzem os costumes sociais daquela. O “comer-fora” nesse sentido, privilegia a sociabilidade extra-familiar, assim como o “experimentar novas comidas”, já que estas não são resultado direto da cozinha tradicional familiar do cliente.

As pesquisas a respeito da origem de ambientes específicos para a comensalidade e consumo de bebidas centra-se na Europa. Tabernas para atender as demandas de viajantes são relatadas desde a Idade Média, como exposto por Luc Bihl-Willete⁸¹. Ambiente este, segundo o autor, pouco próprio para sociabilidade de pessoas de boa reputação.

⁷⁸ POLLAK, M. Memória e Identidade Social. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.5, n.10, 1992, p 200-212.

⁷⁹ *Ibid.* p.5

⁸⁰ Ver: BERMAN, M. *Tudo que é sólido desmancha no ar*- A aventura da modernidade. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

⁸¹ BIHL-WILLETE, L. *Des Tavernes aux Bistrots*- Une Histoire des Cafés. Suisse: L'Age d'Homme, 1997.

Os estudos de Piero Camporesi⁸² associam a mudança de perspectiva do tempo, na qual há a desvinculação da noite ao período de trevas e bruxas, à ascensão da cultura gastronômica. Segundo Camporesi⁸³ a descoberta da noite inicia a “substituição do tempo da natureza pelo tempo da cultura”.

No período Renascentista a cultura gastronômica foi marcada pela ascensão do olhar sobre o paladar, movimento iniciado pelos cozinheiros italianos. No período iluminista, por sua vez, emerge-se a cultura culinária francesa, caracterizada pelo modo de serviço, os utensílios de mesa, elementos privilegiadores da distinção social⁸⁴. Ao longo do período renascentista europeu, assiste-se, então, a relevância da gastronomia e suas associações, dadas nas cortes monárquicas. Nesse período há publicação de manuais gastronômicos que se estendem à preocupação de dietética, assim como, manuais que determinam normas de comportamento em banquetes, sociabilidade em geral nas cortes.

A rotina dos indivíduos no período contemporâneo impõe uma nova necessidade: a praticidade do comércio de refeições. Culturalmente instituídos na França, herdados das relações sociais de banquetes desde o período Renascentista, os restaurantes sempre estiveram associados à sofisticação. Na bibliografia que aborda o tema, é comum a associação da difusão dos restaurantes na Europa durante o período posterior à Revolução Francesa. Considera-se que o comércio de refeições acompanhou a história das feiras e mercados desde o século XIII, visando o atendimento dos viajantes, artesãos e camponeses, que se deslocavam para tais centros de comércio. Além desses lugares mais populares, havia os *restaurateurs* em Paris, locais em que eram vendidos caldos revigorantes. A procura desses ambientes associa-se a percepção da gastronomia no âmbito popular fortemente ligada à saúde - perspectiva dada desde o século XII. Os negociantes de Paris inovam, começando a servir outros pratos além dos tais caldos revigorantes. As ofertas disponíveis eram exibidas num quadro com moldura e no final da refeição se apresentava ao cliente a nota a pagar. Ir ao restaurante nesse contexto, representava uma quebra no cotidiano. Os preços praticados eram proporcionais ao talento dos *restaurateurs*, o que indica a propensão para que ascendesse à cultura gastronômica no âmbito além-cortes. A

⁸² CAMPORESI, P. *Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das luzes*. São Paulo: editora da Unesp, 1996

⁸³ *Ibid.* p.20.

⁸⁴ STROG, R. *Banquete*. Uma História ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

Revolução Francesa foi fator fundamental nesse processo, por ter permitido que a alta cozinha abandonasse a corte⁸⁵. A arte gastronômica atingia a cultura burguesa⁸⁶.

Seguindo esse pensamento, pode-se dizer que os restaurantes, não seguem uma linha evolutiva desde as tabernas medievais, mas são ambientes únicos, seja de serviço culinário associado à saúde- como é o caso da tese de Rebecca Spang⁸⁷ - seja associado a uma continuidade das práticas de cultura gastronômica e sofisticação das cortes francesas.

No século XIX, período o qual, segundo Hannah Arendt, a sociabilidade deixa o “sombrio interior do lar para a luz da esfera pública”⁸⁸, a forma de refeição fora do ambiente familiar começará a ser difusa de forma mais intensa pela Europa, juntamente com o crescimento da produção de guias gastronômicos. Período marcado pelo crescente processo de urbanização das principais cidades européias, Londres e Paris, os ambientes como restaurantes e as antigas tabernas adotam cada vez mais um caráter, além do de funcionalidade, o de entretenimento, ou de ambiente que reunia trabalhadores no período do pós-expediente. Eric Hobsbawm ao escrever sobre a formação da cultura operária cita os *pubs* como um dos principais ambientes de lazer masculino, justificando este, pelo fato de que “sociabilidade masculina era inseparável do álcool”⁸⁹. Para Habermas, bares e cafés assegurariam a *preponderância da “cidade”*, assumindo na Inglaterra e na França funções semelhantes as da corte, constituindo em seu período áureo de 1680 a 1730 “centros de uma crítica inicialmente literária e, depois, também política, na qual começa a se efetivar uma espécie de paridade entre homens da sociedade aristocrática e da intelectualidade burguesa”⁹⁰. Os cafés, dessa forma, assumiam papel de espaço de sociabilidade primordialmente masculino que, por sua vez, abrangiam as camadas mais amplas da classe média e até mesmo artesãos e marceneiros⁹¹.

Dentro desses espaços são notáveis os reflexos da ascensão da cultura burguesa e suas contenções comportamentais, já que entre o início da década de 1870, quando alcançou seu apogeu, e a década de 1960, houve um nítido declínio em beber em demasia⁹². Bihl-Willele, ao

⁸⁵ PITTE, J-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J. L & MONTANARI M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁸⁶ ÁRIES, P, Por uma História da Vida Privada. In: ÁRIES,P, CHARTIER, R (Orgs) *História da Vida Privada*, v.3. São Paulo: Companhia das Letras, 1991, p. 13.

⁸⁷ SPANG, R L. *A Invenção dos Restaurantes*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

⁸⁸ ARENDT, H. *A condição humana*. Rio de Janeiro: Forense, 1983, prólogo.

⁸⁹ HOBBSAWM, E. *Mundo do trabalho*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987, p.267.

⁹⁰ HABERMAS, J. *Mudança estrutural na esfera pública*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984, p.47-48.

⁹¹ *Ibid*, p.49.

⁹² HOBBSAWM, E, *Op.cit*, p.267.

tratar das tabernas medievais, ambientes anteriores aos bares, retoma o período Gálio-Romano em que esses espaços eram reservados para atendimentos de viajantes e escravos, sendo considerados ambientes mal freqüentados. Durante a Idade Média as tabernas passam a ser ambientes que reúnem a sociabilidade, englobando o álcool, o jogo e os encontros com mulheres. Ladurie cita que no povoado de Montailhou as tavernas não apresentam um espaço de sociabilidade somente masculina, como também feminina. Nas palavras do autor:

A Taberna, em sua forma plenamente desenvolvida, é mantida por uma mulher ou por um casal; é freqüentada por uma maioria de homens, *mas também por mulheres*; a imagem estereotipada, segundo a qual a taberna, a exemplo do bistrô dos anos 1900-1950, é um lugar privilegiado de sociabilidade masculina, não parece inteiramente pertinente à Alta Ariège do século XIV, nem também para o Antigo Regime francês em seu conjunto.⁹³

Como posto por Ladurie há no início do século XX, a predominância da sociabilidade masculina nos bistrôs, resultado da ascensão da cultura burguesa. “O clássico bar da classe operária era o “local” onde os homens apareciam com regularidade, geralmente sós ou aos pares, após o trabalho ou após jantarem cedo, para um período mais curto ou mais longo de descanso do trabalho e da vida doméstica”⁹⁴. Nesse sentido, pode-se considerar bares como lugares de encontro alternativo para homens trabalhadores, que encontram nesse ambientes um espaço além das esferas de trabalho e familiar. Um dos tipos de esfera pública que cede espaço para as discussões dos âmbitos político e social.

Ao abordar o tema, Habermas cita a preocupação governamental com a sociabilidade desses locais utilizando o exemplo das ações adotadas pelo governo inglês em 1670, que fez proclamações contra o perigo das conversações em cafés por constituírem focos de agitação política:

Men have assumed to themselves a liberty, not only in coffeehouses, but in other places and meetings, both public and private, to censure and defame the proceedings of State, by speaking evil of things they understand not, and endeavouring to create and nourish an universal jealousy and dissatisfaction in the minds of all His Majesties good subjects.⁹⁵

⁹³ LADURIE, LE R. E. *Montailhou- Povoado Occitano*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997, p.331

⁹⁴ HOBBSAWM, E. *Mundo do trabalho*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

⁹⁵ Em inglês no original. “Há homens que tomaram a liberdade, não só em cafés, mas em outros locais e reuniões, tanto públicos quanto privados, para censurar e difamar os procedimentos do Estado, falando mal das quais eles não entendem nada e pretendendo criar e alimentar uma inveja universal e uma insatisfação na mente de todos os bons Súditos de Sua Majestade.” In: HABERMAS, *Mudança estrutural na esfera pública*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1984, p.77

No Brasil, a documentação disponível referente a refeições anteriores ao século XIX, registra festas, reuniões e banquetes, organizados em residências e salões, para os quais eram contratados serviços de cozinheiros e confeitores⁹⁶. As primeiras referências ao comércio de refeições no espaço público, provêm de relatos de viajantes estrangeiros do século XIX que vinham visitar a Corte estabelecida no Rio de Janeiro⁹⁷. Debret, por exemplo, narra o sucesso de um *restaurateur* italiano, que servia refeições em banquetes ou eventos particulares satisfazendo a demanda do gosto dos europeus residentes no Rio de Janeiro. O sucesso de tal *restaurateur* incentivou a proliferação de comércio de refeições de imigrantes italianos, cita Debret:

Encorajados com êxito do proprietário do restaurante, outros italianos abriram sucessivamente um certo número de casas comestíveis, bem abastecidas de massas delicadas, azeites superfinos, frios bem conservados e frutas secas de primeira qualidade [...]⁹⁸

Destaca-se o comércio através de tabuleiros, conhecidos desde o período colonial brasileiro, os quais marcaram o início do comércio de gêneros alimentícios no Brasil, como expõe Mônica Abdala:

Eram conhecidas as negras quitadeiras com seus tabuleiros da Bahia ao Rio de Janeiro, desempenhando papel importante nas minas de ouro do século XVIII mineiro, tanto como ponto de abastecimento, quanto de sociabilidade de escravos e homens livres trabalhadores⁹⁹.

Desta forma, o pequeno comércio de alimentos era uma opção de fonte de renda, no qual prevaleceu o serviço feminino até meados do século XVIII¹⁰⁰. Através da citação de Debret, nota-se que o comércio de refeições também foi alternativa de renda para imigrantes europeus que se encontravam no Brasil.

Para Deborah Agulham Carvalho, em sua pesquisa a respeito dos velhos sabores de Curitiba, “comer fora em Curitiba no contexto da Primeira República era essencialmente fazê-lo

⁹⁶ ABDALA, M. Do tabuleiro aos *self-services*. In: **Caderno Espaço Feminino**, v.13, n.16, Jan/jun 2005, p. 97-118, p.103

⁹⁷ *Ibid*, p.102.

⁹⁸ DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1989.

⁹⁹ *Id.*

¹⁰⁰ ABDALA, M. *Op.cit*, p.101.

por opção”¹⁰¹. Desta forma, Deborah Agulham Carvalho conclui não ter havido significativa mudança nos hábitos alimentares da população, já que os restaurantes ou formas de serviço de refeições visavam atender os anseios do público consumidor¹⁰².

Seguindo uma linha comum, Maria do Carmo Rolim¹⁰³ ao analisar os restaurantes Curitibanos na década de 1950, revela que a propaganda governamental do desenvolvimentismo influenciou os hábitos da população que passou a privilegiar a frequência de restaurantes. Segundo a pesquisadora:

Se havia uma demanda explícita para a proliferação dos estabelecimentos comestíveis nos anos 50-60, em função das transformações sócio-econômicas que a cidade estava vivenciando, havia, também, por parte das pessoas, interesse e atração em frequentar tais estabelecimentos, onde a novidade acontecia (comida étnica, sanduíches, *hot-dogs*), mudavam-se alguns hábitos e as relações sociais não eram as mesmas de casa. Um certo privilegiamento pela novidade, pela moda, pelo espaço público chamado bar e restaurante se fazia presente no universo das famílias e das pessoas em geral que residiam ou que circulavam em Curitiba¹⁰⁴.

Tanto Deborah Agulham Carvalho, quanto Maria do Carmo Rolim ressaltam a participação dos imigrantes na consolidação da cultura gastronômica profissional de Curitiba. As duas pesquisas citam o Bar Palácio como exemplo, pois foi fundado por Adolfo Bianchi, um argentino descendente de italianos, na década de 1930.

Nessa perspectiva, é possível perceber que a sociabilidade das refeições no mundo ocidental se situa na fronteira entre a necessidade do serviço imposto pelo desenvolvimento urbano das cidades e a distinção social através da cultura gastronômica. O Bar Palácio, paradoxalmente, com uma proposta rústica, tanto de ambiente quanto de cardápio, é conhecido pelo espaço por excelência da sociabilidade de intelectuais, políticos e ilustres frequentadores, como é referido nas reportagens de jornais. E mesmo conhecido como Bar, possui uma proposta característica de um restaurante noturno.

¹⁰¹ CARVALHO, D A. *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná., p.109.

¹⁰² CARVALHO, D A. *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p.143

¹⁰³ ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 250 f.

¹⁰⁴ *Ibid*, p.45.

1.5 BAR PALÁCIO: UMA HISTÓRIA DE COMIDA E SOCIABILIDADE EM CURITIBA

A primeira referência ao Bar Palácio nos Livros de Impostos Indústrias e Profissões data de 1935, na qual o primeiro dono, Adolfo Bianchi, assina como proprietário de um estabelecimento de natureza de indústria de líquidos na rua Barão do Rio Branco no número 388¹⁰⁵. Nesta época, o Bar, Café e Restaurante Palácio, localizava-se ao lado do Cine Vitória, em frente ao Palácio do Governo do Estado. Seguindo a Rua Barão do Rio Branco em direção à estação ferroviária, estava o Palácio da Liberdade que funcionou como Prefeitura de Curitiba entre 1916 e 1969, esta última, data em que foi inaugurado o Centro Cívico.

Na época da fundação do Bar, Café e Restaurante Palácio, as principais atividades econômicas do estado do Paraná eram limitadas à produção ervateira e à prática pecuarista e extração da madeira em menor grau. Na capital, Curitiba, que tinha ares de cidade européia (ou ao menos pretendia ter), predominava a economia terciária. A maior parte da população era constituída de lavradores, moradores de regiões mais afastadas do centro da cidade. Curitiba era uma pequena cidade agrícola, que, em seu centro comercial, dominante em média de 80% da economia da cidade, contrastava a paisagem que revelava o início de uma progressiva urbanização (refletida na prosperidade dos negócios na construção civil).

O ritmo do crescimento urbano até 1930, era condicionado pelas oscilações cíclicas características da produção da erva mate¹⁰⁶. A historiografia regional deveu à indústria ervateira um papel relevante, que, no entanto, demonstra ser bem mais sutil. Tal ponto é defendido por Dennison de Oliveira que cita ao tratar a importância de tal indústria:

A generalização das relações capitalistas de produção. Isso pode ser constatado ao avaliar a contribuição do Ciclo do Mate para a generalização do trabalho assalariado, para a adoção de novas técnicas produtivas, de caráter marcadamente industrial, no impulso que as atividades de suporte à sua produção deram à urbanização e, finalmente, até mesmo na criação de uma burguesia industrial de origem paranaense¹⁰⁷.

A crise de 1929 e a Segunda Guerra Mundial impulsionaram as pequenas manufaturas e indústrias regionais com as substituições das importações. O contexto mundial afetou também as exportações de mate, já que as populações rurais extratoras de erva mate eram dependentes do

¹⁰⁵ **Livro de Impostos Indústrias e Profissões**. Curitiba, 1935. Arquivo Público do Paraná

¹⁰⁶ OLIVEIRA, M. A. C. Curitiba 1900-73: *Da Espacialidade Rural-Extrativista à Cidade Jardim*, Curitiba, 2000 Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) Universidade Federal do Paraná.

¹⁰⁷ OLIVEIRA, D. *Urbanização e Industrialização no Paraná*. Curitiba, 2001, p.26

abastecimento alimentício, o que contribuiu para a desarticulação da economia de subsistência, além da disseminação das relações de mercado. Com a crise do mate, o café e a madeira se tornam as principais práticas econômicas do estado¹⁰⁸.

Ao longo das décadas de 1930 e 1940 há a construção de um espaço mais nitidamente urbano. Curitiba, por essa época era, segundo Miguel Arturo Oliveira, *um mister de urbano-rural-industrial*¹⁰⁹. Isso porque, na paisagem urbana contrastavam-se “chácaras e pastagens entre casarões, fábricas e estrada de ferro e ares de caça, teatro e universidade”¹¹⁰.

No centro de Curitiba entrelaçavam-se os tecidos espaciais e sociais, através da concentração das atividades econômicas que eram interdependentes. A partir da década de 1940, a mancha urbana que circundava a rua XV de novembro começa a agregar às colônias de imigrantes lavradores que vão se tornando bairros. O centro curitibano era o espaço de reunião das pessoas de diferentes “colônias” desta mesma cidade. Segundo Roseli Boschilia:

Desde o final do século XIX, a presença de clubes, livrarias, jornais, teatros, cafés, e confeitarias fez daquele local o centro catalisador dos eventos culturais da cidade. Mais tarde vieram os cinemas, os bancos, os automóveis, as vitrines impecáveis, os luminosos e a prática do footing. Neste cenário, o comércio teve um papel de destaque. Dinâmico e sofisticado, enriqueceu alguns, levou outros à falência, provocou conflitos e favoreceu a especulação imobiliária, transformando a rua num espaço estritamente comercial, ao expulsar os moradores que habitavam os andares superiores dos sobrados para transformá-los em depósitos de grandes estoques de artigos de importados¹¹¹.

O centro “residencial” curitibano, era, portanto, o espaço em que se concentrava a maior parte das práticas de sociabilidade, incluindo o Palácio. Deborah Agulham Carvalho associa o crescimento do número de restaurantes, cafés, confeitarias em Curitiba a um propósito de inserção na modernidade e civilidade, despertada de forma mais intensa com os ciclos migratórios de europeus para a cidade¹¹².

O fundador do Palácio, Adolfo Bianchi, foi um migrante argentino, descendente de italianos. A contribuição da imigração no desenvolvimento da cozinha profissional curitibana é

¹⁰⁸ OLIVEIRA, D. *Urbanização e Industrialização no Paraná*. Curitiba, 2001, p.28.

¹⁰⁹ OLIVEIRA, M. A C. Curitiba 1900-73: *Da Espacialidade Rural-Extrativista à Cidade Jardim*, Curitiba, 2000 Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) Universidade Federal do Paraná., p.124.

¹¹⁰ *Id.*

¹¹¹ BOSCHILIA, R. A Rua XV e o comércio no início do século. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**, Curitiba: ano 23, n 118, 1996, p. 01. Para Roseli Boschilia a não degradação e descaracterização do centro de Curitiba, ao contrário do que ocorreu em outras capitais brasileiras, deveu-se pela permanência desse centro histórico como espaço do qual gravita a vida da cidade, seja dos pontos de vista econômico, como social ou político.

¹¹² CARVALHO, D A *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p. 26.

significativa, conforme mencionado tanto por Maria do Carmo Brandão Rolim¹¹³, quanto por Deborah Agulham Carvalho¹¹⁴. A placa exposta (ver figura 1) na fachada do Palácio anunciava o verdadeiro churrasco na grelha e o frango, o cabrito e o leitão assado no espeto giratório, os quais constituíam as principais ofertas do Bar.



FOTO 1 CORÇÃO, C. Antiga placa do Palácio que decora a sede atual. 2007.

No período de inauguração do Palácio na década de 1930, a Estação Ferroviária, que determinou a abertura da rua Barão do Rio Branco servindo de ligação entre a estação e o centro de Curitiba, foi o foco irradiador de negócios na região. A rua Barão do Rio Branco, além ser via dos bondes, contava com escritórios, hotéis, padarias, casas de pastos, pensões, botequins, açougues, armazéns de secos e molhados, cinema, os quais a tornava um ponto significativo da vida em Curitiba. Na foto a seguir é possível visualizar o monumento em homenagem ao Barão do Rio Branco, no início da rua homônima, voltado para a estação de ferroviária, para o que se entendia como o caminho do progresso regional.

¹¹³ ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 250 f.

¹¹⁴ CARVALHO, D A *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.



FOTO 2 Foto tirada da praça Generoso Marques, mostrando toda a extensão da Rua Barão do Rio Branco. Ao fundo a Estação Ferroviária. Década de 1920. In: Fundação Cultura de Curitiba. Centro Histórico, Espaços do Passado e do Presente. **Boletim da Casa Romário Martins**, v.30, nº 130, mar 2006, p. 18.

Quando inaugurada, na década de 1880, a Barão do Rio Branco era chamada de “Rua da Liberdade”, tendo permanecido com este nome até 1914. Tal denominação se associava, segundo Leonardo Oba, a dois fatores principais: ao novo centro de expansão da cidade marcada pela democracia da república, e ao urbano laicizado, por não apresentar construções religiosas em seu trajeto. A rua da Liberdade foi a primeira a ser construída a partir de uma proposta urbanística em Curitiba¹¹⁵. Tal idéia Oba expõe na citação:

Na rua da Liberdade aberta em 1883, avenida laica, republicana, se instalam as sedes do poder civil. Sintomaticamente sem a presença de construções religiosas, ela liga a Estação Ferroviária (1885), a própria expressão do progresso, com o Paço da Liberdade que será concretizado e, 1916¹¹⁶.

A rua da Liberdade constituiria, nesse sentido, o eixo dinamizador e disciplinador da expansão urbana em Curitiba do início do século XX. Caracterizada pela pavimentação, iluminação elétrica, bonde, arborização, a rua da Liberdade como obra pública pretendia

¹¹⁵ OBA, L.T. *Marcos urbanos e a construção da cidade: a identidade de Curitiba*. Curitiba, 1999. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade de São Paulo.

¹¹⁶ *Ibid*, p. 158



FOTO 3 **Antigo prédio da Prefeitura Municipal de Curitiba.** Disponível em: <http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=198> Acesso em: 4 nov 2007



FOTO 4 **Palácio da Liberdade- Antigo Palácio do Governo.** Disponível em: <http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=209> Acesso em: 4 nov 2007

Em 1936, a Rádio PRB-2 inaugurava sua sede na rua Barão do Rio Branco, sendo seguida pela Rádio Guairacá em 1947 e a Rádio Cultura em 1952. Os prédios dos jornais *O Estado do Paraná* e da *Gazeta do Povo* estavam nas proximidades, e no período entre 1954 e 1968, a redação dos jornais *O Estado do Paraná* e a *Tribuna do Paraná*, tiveram sedes na rua Barão do Rio Branco. A sede do Clube Curitibano (número 13 no mapa da página anterior), importante

espaço de sociabilidade da época, estava entre as duas principais ruas de sociabilidade da cidade, na esquina da rua Barão do Rio Branco e a rua XV de Novembro desde 1922, onde permaneceu até 1968, quando mudou para a sede construída no bairro água Verde. Desta forma, a Rua da Liberdade, foi ao longo do século XX, o centro dos meios de comunicação da capital do estado paranaense.



FOTO 5 A mais importante esquina de Curitiba no começo do século XX: Rua 15 com a Barão do Rio Branco. Ao fundo fim do eixo da Barão, a Estação Ferroviária. In: FUNDAÇÃO CULTURA DE CURITIBA. Centro Histórico, Espaços do Passado e do Presente. **Boletim da Casa Romário Martins**, v.30, nº 130, mar 2006, p. 68.

Esse é o cenário no qual se incluiu o Palácio, referido inicialmente nos Livros de Impostos Indústrias e Profissões como comércio de líquidos (1935), comércio de conservas (1936), restaurante, barbearia, engraxate, café em xícaras e líquidos espirituosos (1937) e, a partir de 1938, restaurante¹¹⁸.

Manoel Ribas, que havia sido nomeado Interventor do Estado por Getúlio Vargas, costumava ir ao Restaurante Palácio¹¹⁹. Segundo depoimento de um frequentador do Palácio na época de sua inauguração, Rui Miranda encontrado no livro de Valério Hoerner Júnior¹²⁰, o Palácio era um dos *raros restaurantes da cidade*¹²¹. Pode-se dizer que a percepção de Rui

¹¹⁸ **Livros de Impostos Indústrias e Profissões** Curitiba, 1935,1936,1937 e 1938. Arquivo Público do Paraná

¹¹⁹ HOENER J,V. *O Folclórico Palácio*, Curitiba, Graf. Vicentina ,1984, p.31

¹²⁰ *Ibid*, p. 84

¹²¹ MIRANDA, R. O Bar Palácio da minha mocidade. In: HOERNER J, V. *op.cit*, p. 81-84.

Miranda , contudo, se baseia num dado comparativo entre a Curitiba do início do século XX e a Curitiba do final do século XX: Segundo Débora Agulham Carvalho, na década de 1910 havia três restaurantes na Rua Barão do Rio Branco. Já na década de 1930, havia cinco. Isto sem considerar o Palácio¹²².

Apesar de conhecido como Bar, as famílias não se deixavam intimidar pela denotação e mesmo assim costumavam jantar no Palácio. Contudo, durante a madrugada, o ambiente de ares familiares, tomava ares boêmios. Na época da fundação o Bar permanecia aberto das 18 horas às sete da manhã, ao longo dos anos houve redução no horário, na década de 1990 passa a atender das 19 horas até, ao longo da semana, a uma e meia e, nos fins de semana até as três. Segundo o depoimento do garçom Sebastião Bestel não há diferentes tipos de cliente para cada horário¹²³, a boêmia e ambiente familiar, nesta direção, se mesclam entre as características da clientela ao longo das noites de sua história. Valério Hoerner Júnior ressalta qual seria a resposta dada nas portarias de hotel de Curitiba aos turistas até há pouco tempo atrás: “Jantar mesmo, a esta hora da noite, só no Palácio”¹²⁴.

¹²² CARVALHO, D. A. *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná., p.125 e 130.

¹²³ BESTEL, S. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 26 ago.2004.

¹²⁴ HOENER J, *O Folclórico Palácio*, Curitiba, Graf. Vicentina ,1984, p.33.



FOTO 6 **Bar Palácio na rua Barão do Rio Branco nº 388.** In: MILLARCH, A O sexagenário Palácio vai mudar. Mas só de endereço! **O Estado do Paraná.** Almanaque, Tablóide. Curitiba, 25 de agosto de 1991.

A densidade populacional sofre um forte crescimento ao longo da década de 1940, acompanhado o ritmo da urbanização e industrialização da capital. Em 1943, quando se completaram 250 anos da fundação de Curitiba, o Estado Novo sentiu necessidade de incentivar a modernização da cidade. Esse crescimento foi possível devido aos recursos da economia cafeeira, já em destaque nesta década nas regiões do norte do Paraná.

Na década de 1950, quando se comemorou o Centenário da Emancipação do Paraná, o café e a urbanização estavam no auge da história curitibana. A modernização invadia os espaços público e privado como é notável, por exemplo, com a fundação da Companhia de Energia Elétrica do Paraná- Copel em 1954, que popularizou a energia elétrica, fator de extrema mudança do cotidiano dos indivíduos. A ação dos líderes políticos e representações presentes na mídia desse período são fatores de influência na percepção da cidade pelos habitantes. Maria do Carmo Rolim em sua pesquisa a respeito dos Bares e Restaurantes curitibanos nas décadas de 1950-60

apresenta de que forma “o mito desenvolvimentista”, característico do período na história do Brasil, influenciou a sociabilidade das refeições curitibana, conforme já mencionado¹²⁵.

Em 1945, o Bar Palácio muda de proprietário, por ter sido comprado por sócios, funcionários da Companhia Inglesa São Paulo Railway. Além do Palácio, os sócios compraram outros estabelecimentos na região. Em 1950, quando a sociedade foi desfeita, o sócio Sr. Antonio Humia Duran negociou a propriedade do Palácio. Em 1955, o genro do Sr. Duran, o Sr. José Fraguas Lopez, o espanhol Pepe (ver figura 6) assume os negócios. Um ano depois o Palácio muda suas instalações para o número 383 da rua Barão do Rio Branco.

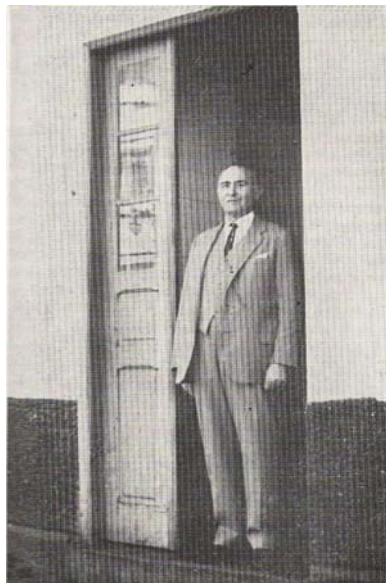


FOTO 7 **Antônio Humia Duran, o segundo proprietário do Bar Palácio.** In: HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Vicentina, 1984, p.25.

O Plano Agache de 1943, projeto urbano que determinava centros funcionais ou especializados da cidade como eixo irradiador das outras malhas urbanas, foi substituído na década de 1965 pelo Plano Preliminar da Serete/ Wilhelm, atendendo as necessidades do crescimento populacional acelerado e da expansão da cidade. O Plano Preliminar tinha como diretrizes, entre outras, o crescimento linear de um centro servido por vias tangenciais de circulação rápida e o policentrismo. Tais ações atenderam às necessidades da capital que crescia, mas enfocou o centro da cidade como lugar de ligação entre outros centros. Paralelamente a essa

¹²⁵ ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 250 f., p.45

desvalorização do centro pela dinâmica do projeto de metrópole urbana, o transporte ferroviário foi crescentemente substituído pelo rodoviário. Segundo Leonardo Oba: “as antigas estações ferroviárias entraram em decadência juntamente com os seus entornos que as acompanhavam na ascensão”¹²⁶. Desta forma, a região da rua Barão do Rio Branco começa a entrar em decadência na década de 1950 e se acentua na medida em que cresce a urbanização de Curitiba.

O Bar, Café e Restaurante Palácio, no entanto, continuou a ser procurado até 1991, mesmo com a mudança de eixos de sociabilidade do plano urbano. Foi inaugurado nesta data, o Palácio com sede própria na rua André de Barros, ainda no entorno da Estação Ferroviária. Ao longo da década de 1990, o Palácio conservava seu nome e seu espaço como cartão postal de Curitiba, mesmo que deslocado da rua Barão do Rio Branco. Contudo, a tendência é restringir a clientela entre os antigos frequentadores e familiares destes. A urbanização de Curitiba não só muda os centros de sociabilidade, como tira do geral, caracteres tradicionais de identidade, como foi o Bar Palácio e que hoje é identificado principalmente por aqueles que tem referências a seu respeito.



FOTO 8 Bar Palácio na rua André de Barros, sede atual. In: CAÇADORES da boemia perdida. **Gazeta do Povo**, Caderno G. Curitiba, 5 set 2004.

¹²⁶ OBA, L.T. *Marcos urbanos e a construção da cidade: a identidade de Curitiba*. Curitiba, 1999. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade de São Paulo, p.213

2 BAR PALÁCIO: MAIS PALÁCIO QUE BAR¹²⁷

Claro que o restaurante influi em nosso gosto, em nossa frase, em nossa inflexão, em nosso riso.
Nelson Rodrigues



FIGURA 2 Cartão de visita do Bar Palácio 2004

“Restaurante e Café Palácio - fundado em 1930” – atual designação do cartão de visita do então referido “Bar Palácio” dos jornais, revistas e conversas. São notáveis as diferentes formas de se referir a um mesmo lugar, de tradicionalismo intrínseco na administração, na medida em que, ao longo de mais de sete décadas de existência, sofreu inovações impostas pela dinâmica da cidade de Curitiba. A maneira de se referenciar ao Palácio, no entanto, não parece tocar significativamente o maior atrativo: o tradicional churrasco. O *Folclórico Churrasco*, feito seguindo os mesmos procedimentos da fundação em 1930 e anunciado na placa da antiga sede, que atualmente presta como elemento decorativo no Palácio (o nome, como já citado, é devido a sua localização na época da fundação, na rua Barão do Rio Branco, em frente ao Palácio do Governo do estado)

De Palácio, o restaurante só conta com o nome. O local é simples, e o luxo dos palácios é substituído pela qualidade do cardápio. Ao se ouvir falar do Bar Palácio e seus freqüentadores, muitos imaginam um local sofisticado, onde garçons bem uniformizados servem pratos cuidadosamente decorados, que compõe um vasto cardápio internacional. Na realidade, o Bar Palácio dispõe de um ótimo cardápio caseiro e os pratos são preparados com rigor e qualidade, não com beleza. Mesmo assim, o restaurante marcou época e ficou conhecido como um local aristocrático¹²⁸.

¹²⁷ MAZZA, L. G. Mais Palácio do que Bar. *Correio de Notícias*. Curitiba, 30 nov. 1986.

¹²⁸ PALÁCIO, a tradição muda de endereço. Curitiba, 26.abr.1989. Arquivo Casa da Memória.

Paradoxalmente num dado contexto em que “o comer fora” se associava diretamente à sofisticação, à distinção social, o Bar Palácio se impõe como um ambiente de proposta rústica e contrária à tendência imposta pela urbanização, capaz de reunir a então citada no fragmento acima, “aristocracia” curitibana. É perceptível, nesse sentido, que a relação determinada entre o Palácio e seus freqüentadores não segue moldes convencionais. Considerado como ponto de encontro de diferentes grupos sociais - intelectuais, boêmios, políticos, estudantes, entre outros - ao longo de mais de sete décadas, o Palácio deve ser percebido como um *espaço de vida*¹²⁹, espaço de convivência social e de construção de experiências individuais.

2.1 BAR PALÁCIO, ESPAÇO DE VIDA

Por que ir ao Palácio? Por que não ir ao Palácio? Por que se tornar freqüentador assíduo? Por que estudar a história de um espaço específico? Perguntas que remetem a dois elementos primordiais para que pudesse ser conferida uma “aura” ao Bar Palácio: a relação do Palácio com os meios de comunicação, a recepção do discurso desses meios pelos que eram levados a freqüentá-lo e o que ali era vivenciado pelos clientes. A contraposição dessas diferentes perspectivas conduz a múltiplas representações do Palácio, como resultado das relações sociais ali estabelecidas entre os diferentes grupos sociais, até mesmo, dados intrínsecos na própria formulação da proposta de serviço do restaurante.

Ecléa Bosi em seu livro *Memória e Sociedade*¹³⁰, ressalta o significado do espaço físico na rememoração. Os espaços físicos, como a casa em que se cresce ou o ambiente de trabalho, servem de cenário para as situações lembradas, assim como os espaços de lazer. Desta forma, o Palácio como Bar, Café ou Restaurante é percebido como espaço que transcende a passagem do tempo e apresenta elementos comuns entre experiências passadas e o presente. A identificação que o indivíduo estabelece no espaço de memória é ampla e significativa porque abrange o sujeito que o próprio indivíduo foi um dia, o sujeito o qual o indivíduo esperava se tornar e o

¹²⁹ SANTOS, A C. de *A Memórias e cidade; depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990)* 2 ed., Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.

¹³⁰ BOSI, E. *Memória e Sociedade: Lembrança de Velhos*. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994, p. 435-443

sujeito que de fato se tornou, além de todo o resto de sujeitos com quem aquele conviveu, conversou, compartilhou tempo, experiências e expectativas.

O Palácio como espaço de convivência social pode ser situado no limiar entre as esferas pública e privada, dependendo do ponto referencial estabelecido, partindo do conceito elaborado, segundo o qual as duas esferas estão diretamente relacionadas, sendo portanto, a linha que as separa bastante sutil¹³¹. De uma forma geral, a esfera pública constitui para Hannah Arendt o próprio mundo, no sentido em que é comum a todos e diferente do lugar que nos cabe dentro da mesma. É o espaço reservado para as discussões que dariam o aspecto político ao homem. O espaço público para Arendt é o espaço em que os homens se tornam homens à medida que são vistos e ouvidos pelos outros¹³².

Até a constituição de uma vida noturna mais dinâmica na cidade de Curitiba, que foi dada principalmente a partir da década de 1980, havia duas opções mais referidas para quem quisesse comer após os bailes, festas, expedientes noturnos: o cachorro-quente no Bar Triângulo e o churrasco do Bar Palácio. A fama do Palácio como centro de sociabilidade de pessoas importantes, atraía e cativava as pessoas comuns, que se sentiam importantes na medida em que o ambiente era rústico e a gastronomia e o atendimento, familiar. Para quem pudesse pagar a refeição, cujo preço não correspondia às instalações, apesar da qualidade dos produtos ofertados, o Palácio era a primeira opção. Como é percebido por Aramis Millarch num artigo de 1987: “[...] o boêmio Bar Palácio, hoje um dos restaurantes mais caros do País, considerando suas características”¹³³. O cachorro quente no Bar Triângulo, por sua vez, tem sido apresentado como opção dos que contavam com menor renda (na década de 1950), como confirma o depoimento de Valério Hoerner Júnior no artigo “Palácio, a tradição muda de endereço:

Ele [Valério Hoerner Júnior] lembra que, aos 19 anos, freqüentava o Clube Curitibano com alguns amigos. Ao sair do clube, já de madrugada, os rapazes de então possuíam poucas opções para continuar a se divertir. ‘Se tínhamos dinheiro no bolso, a única opção era o Bar Palácio, que sempre funcionou toda a madrugada. Se o bolso estivesse vazio, fazíamos um lanche no Triângulo’¹³⁴.

¹³¹ ARENDT, H. *A Condição Humana*. Rio de Janeiro: Forense, 1983, prólogo.

¹³² A esfera privada, por sua vez, constitui para Arendt a privação do indivíduo da sociedade. O homem não se dá a conhecer (portanto, para Arendt, é como se não existisse). A esfera privada, nesse sentido, não relacionada aos bens privados, que de certa forma, como explica Arendt, retornariam ao espaço público na forma de impostos estatais.

¹³³ MILLARCH, A O Centro de Convenções que Curitiba precisava. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 15.jan.1987, p.13.

¹³⁴ PALÁCIO, a tradição muda de endereço. 26 abr.1989. Arquivo Casa da Memória.

Desta forma, a sociabilidade constituiu o elemento mais significativo do Palácio até o final da década de 1980, por exemplo, cita-se a consideração a respeito do Bar : “[...] não pelo estabelecimento em si, mas, sobretudo, pela fauna humana que o frequenta - pois um bar é feito da inteligência, simpatia e sobretudo estórias de seus clientes”¹³⁵.

Como espaço de relação social, o Bar Palácio se insere entre os *espaços de vidas*, o qual, segundo Antonio Cesar de Almeida Santos, é o próprio meio urbano. Para este autor, as percepções individuais da história da cidade, reveladas pelas lembranças dos depoentes, resgatariam “diversas cidades”, no sentido em que estariam relacionadas à subjetividade do portador das lembranças, mas convergiriam para experiências vividas em ambientes comuns, como é o caso do Bar Palácio. Essa afetividade, fruto da vivência no ambiente ao longo dos anos, permite que seus *usuários* o classifiquem coloquialmente como patrimônios.

A marca tradicional do Bar Palácio se deve tão somente ao reconhecimento social de seus elementos tradicionais, já que o proprietário, Pepe, busca adequar-se ao mínimo às modernizações insistindo na afirmação : “Não, não, tem que ser tal como é ¹³⁶”. Da mesma forma, o Bar Palácio para os clientes permanece como um refúgio atemporal, no qual é possível buscar a cada dia quase o mesmo que se buscava há cinco décadas atrás, em termos de alimentação. A aura do Bar para aqueles que o frequentam é o seu caráter de imutabilidade diante das inovações no mundo a sua volta. Como é possível perceber na citação retirada da página intitulada: *Quem é o dono do bar, o dono ou nós?*- referindo-se ao Bar Palácio:

De que adianta rememorar tudo isso e fazê-lo com aquele ar piegas se o Christian, meu neto, espada do He-Man, à mão tenta me mostrar outras trilhas, já que não posso lhe ensinar a nadar onde aprendi no rio Barigui na “Volta Funda” e na “Panela” e nem vou fazê-lo sentir o prazer arriscado e mortal de bancar o pingente no bonde que passava num trilho de sonho exatamente pela frente deste bar.

E com o dim-dim do bonde, que me lembra a canção carnavalesca (Seu condutor, Dim-Dim// Seu condutor, Dim-Dim// Pare o bonde, Pra descer o meu amor), o Palácio fecha antes desse amor impossível chegar¹³⁷.

Dez anos depois do exposto, continua o Bar Palácio funcionando, com o mesmo cardápio de sempre. Ambiente no qual se mesclam as esferas públicas e privadas e se preserva o costume de sentar-se à mesa para jantar, seja também com o fim de sociabilizar, seja com o fim de

¹³⁵ MILLARCH, A. Etílicos referenciais para a humana arte do encontro. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 14.jun.1992, p.3.

¹³⁶ LOPEZ, J F L (Pepe). **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.abr.2004.

¹³⁷ BUCHMANN, Ernani. O Palácio que já não era meu. In: *Quem é o dono do bar, o dono ou nós?* **Correio de Notícias**. Curitiba, 30.nov. 1986

rememorar. Percebe-se atualmente que os maiores freqüentadores permanecem sendo os tradicionais, e os descendentes dos freqüentadores mais antigos, grupo que usa e vive a tradição do Palácio. Tendo como referencial o dado dessa última consideração se elegeu os entrevistados, ao todo seis, para que narrassem suas experiências no Bar Palácio.

Pode-se dizer que Baruch Reis é um dos clientes mais antigos ainda vivo do Bar Palácio. Como o entrevistado mesmo afirma:

Então eu tenho que falar, estou falando de mim para poder falar do Restaurante Café Palácio, não é?! (...) Eu era guri, eu era jovem, eu era mais velho, era casado, levei os filhos. Quer dizer, a minha vida, a minha vida foi freqüentada inteira. Eu acho que hoje em Curitiba, eu acho, muito pouca gente sabe a respeito do Café Palácio e rua Barão do Rio Branco, como eu¹³⁸.

Na entrevista revela ter nascido em Curitiba em 1926, na sua própria casa, que ficava na rua Barão do Rio Branco número 444. O Palácio, conheceu como a si próprio, freqüentava desde não se lembra quando, ficava perto da casa em que cresceu, e era levado pelos pais para jantar, ficou marcado como Café e Restaurante Palácio modo como se refere ao local. A narrativa de Baruch Reis é marcada por um eixo condutor: a sua infância e sua vida profissional, comerciante e empresário, e a rua Barão do Rio Branco.

Geraldo Cordeiro¹³⁹ experimenta o urbano curitibano há muitos anos, desde 1928 quando veio com os pais de União da Vitória (sul do Paraná). O senhor de 87 anos narrou com detalhes suas vivências ao longo desses anos. O entrevistado afirma não ter tido costume de freqüentar a boemia ou gastar em restaurantes, mas foi apresentado ao Bar Palácio pelos colegas de trabalho que iam para lá de madrugada, quando mais nada na cidade estava aberto. Desta forma, Geraldo Cordeiro freqüentou o Palácio durante o período que trabalhou no Cassino Ahú e depois não voltou, não estabeleceu um vínculo identitário contínuo no sentido físico. A narrativa da entrevista de Geraldo Cordeiro apresenta aspecto bastante diverso da de Baruch Reis, devido à própria forma com que se relaciona com suas memórias. Seguindo o que é colocado por Ecléa Bosi em *Memória e Sociedade*¹⁴⁰, Geraldo Cordeiro narra sua história num contexto em que vive contemplativamente. Citando Ecléa Bosi: “o ancião não sonha quando rememora, e desempenha uma função para a qual está maduro, a religiosa função de unir o começo ao fim”¹⁴¹. Desta forma,

¹³⁸ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

¹³⁹ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul.2006

¹⁴⁰ BOSI, E. *Memória e Sociedade: Lembrança de Velhos*. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

¹⁴¹ *Ibid*, p. 82

enquanto Baruch Reis, dez anos mais novo, permanece ligado nos negócios da família, mesmo aposentado, já Geraldo Cordeiro é um senhor que vive das lembranças. Na narrativa de Baruch Reis, os negócios prevalecem sobre o pessoal, enquanto na de Geraldo Cordeiro, há um equilíbrio, e até mesmo, uma estreita conexão entre a vida profissional e a vida pessoal. A história de Geraldo Cordeiro apresenta características de ter sido contada e recontada muitas vezes, as novidades surgiam conforme os questionamentos o desviam no discurso “montado” por ele. Nesse sentido, supõe-se que desde a infância dos filhos, a história de sua chegada a Curitiba tem sido revivenciada da mesma forma que Geraldo Cordeiro a revivenciou ao contá-la na entrevista:

Eu nasci no dia 24 de janeiro de 1919 e vim para Curitiba, eu nasci em União da Vitória, e vim para Curitiba no ano de 1928 no dia em que caiu a primeira neve em Curitiba. Eu vim de trem, só que quando eu cheguei em Curitiba, não tinha mais neve, porque eu saí às seis horas da manhã de União da Vitória e cheguei em Curitiba às dez e meia da noite, de trem. Cada quilômetro ele parava para pôr água, ou para pôr lenha. Então era assim o transporte.

O entrevistado Antônio Carlos Schilichting¹⁴² conheceu o Bar Palácio na década de 1960 e o tem freqüentado desde então. Nascido em 1947 em Rio do Sul em Santa Catarina, morou em Paraíso do Norte, no interior do Paraná e em São Paulo antes de mudar definitivamente em 1964, para Curitiba. Vive sozinho em seu apartamento e procura ter uma vida saudável: uma dieta alimentar nutritiva e muitos quilômetros de corrida diária pela manhã. Diferentemente da narrativa de Baruch Reis centrada na história do Palácio, Antonio Carlos Schilichting narra suas impressões, experiências ao longo dos anos como cliente.

O primeiro contato de Antonio Carlos Schilichting revela a relação direta do Bar Palácio com os jornalistas¹⁴³ que trabalhavam na região, que mesmo não podendo ir ao Palácio por motivo de trabalho, jantavam a comida de lá. Nota-se que, como no caso de Geraldo Cordeiro, Antonio Carlos Schilichting conheceu o Palácio através do mundo do trabalho. Com 19 anos, começou a trabalhar como contínuo no Jornal de Curitiba, cuja sede ficava na rua Barão do Rio Branco. Foi nesse contexto que Antonio Carlos Schilichting conheceu o Bar Palácio, como expõe ao falar:

¹⁴² SCHILICHTING, A C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

¹⁴³ Os jornalistas constituem um significativo grupo de freqüentadores do Palácio devido aos horários profissionais, que exigiam trabalho noturno. Desta forma, o Palácio era a opção da fome da madrugada, comida do Palácio poderia ser levada ao escritório ou poderia se fazer uma visita ao Restaurante.

Como o Bar Palácio trabalhava sem parar todos os dias e madrugada a dentro, pela madrugada eu ia buscar comida lá para os jornalistas. Isso foi o meu primeiro contato com o Bar Palácio. Não conhecia até então. [...]Fiquei conhecendo, mas não freqüentei, não tinha dinheiro para freqüentar. Era contínuo, não é?

Em 1967, Antonio Carlos Schilichting serviu o exército e depois começou a trabalhar na Telepar (Telecomunicações do Paraná) e com o novo emprego começou a freqüentar o Palácio regularmente. A partir de então, o Palácio saiu da esfera do trabalho e passou a englobar a esfera da família, como coloca ao citar: “Daí em diante o Bar Palácio se tornou a minha freqüência constante. Então eu namorava, ia lá com a minha namorada. Levava meus pais, levava os meus irmãos”¹⁴⁴.

Isabel Cristina Monteiro de Oliveira¹⁴⁵, nasceu em 1960, em Curitiba, tendo sido uma das universitárias a quem o serviço foi negado no Bar Palácio em uma madrugada da década de 1980. A narrativa de Isabel Cristina Monteiro de Oliveira é marcada pela experiência com a vida noturna curitibana, sendo esta centrada no Bar Palácio. A entrevistada revela ter conhecido o Palácio através do pai, ainda quando era criança, em suas palavras: “o Bar Palácio quando eu era pequena já falavam muito dele, a gente já ia com pai e mãe, e depois quando a gente ficou adolescente a gente ia como freqüentadora”. Isabel Cristina Monteiro de Oliveira reconhece que Curitiba mudou ao longo dos anos, assim como sua vida: é casada e tem um filho. Tal fator é um dos motivos do qual decorre menor freqüência do casal na noite curitibana. A entrevistada, contudo, ainda vai ao Palácio quando recebe pessoas “de fora”, de fora de Curitiba. Para ela a trajetória do Palácio o torna singular na cena urbana curitibana, um espaço de história que abrange muitas histórias além da dela:

Tem, ele tem uma trajetória muito legal assim de todas as...e tem nossa, a minha história, nossa história é o mínimo. Deve ter histórias todos os dias ali, era a nata de intelectuais, a nata de artistas, que passavam por ali. Todo mundo que vinha em Curitiba, você levava lá. Todinha, não tinha jeito¹⁴⁶.

O entrevistado Dante Laerte Cordeiro¹⁴⁷ é filho de Geraldo Cordeiro e nasceu em 1964 em Curitiba. Ainda vive em Curitiba, é casado e tem três filhas e três netos e trabalha como empresário do ramo imobiliário. Geraldo Cordeiro não apresentou o Bar Palácio ao filho, mas que apesar disso, o freqüentou por alguns anos, levado pelos colegas de trabalho. “Eu comecei a

¹⁴⁴ SCHILICHTING, A C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

¹⁴⁵ OLIVEIRA, I C M de. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 7.jul. 2006.

¹⁴⁶ *Id.*

¹⁴⁷ CORDEIRO, D L. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4 jul. 2006.

freqüentar o Bar Palácio um pouco antes de eu ter casado. Eu trabalhava na Hermes Macedo, que era uma grande empresa e, às vezes, quando trabalhávamos até mais tarde, íamos no Bar Palácio”¹⁴⁸.

Dante Laerte Cordeiro freqüentou o Bar Palácio de meados da década de 1960 até a década de 1990, antes da mudança de sede. Depois de casado, continuou a freqüentar o Palácio com a esposa e amigos para jantar depois de ter ido ao cinema. Segundo sua narrativa, o Bar Palácio era praticamente a única opção para quem quisesse sair na madrugada curitibana. É interessante ressaltar que, assim como o pai, por não ter conhecido a nova sede, sua narrativa contém lembranças bem marcadas da sede antiga.

A invocação das lembranças de Else Kloss¹⁴⁹ trouxe lágrimas de saudades. Para essa senhora, o Bar Palácio se relaciona diretamente com sua vida de noiva, recém-casada, mãe e avó. Nascida em 1947 em Cuiabá, no Mato Grosso, se mudou para Curitiba para fazer faculdade de Letras, como ela e suas irmãs não poderiam morar sozinhas, mudou a família toda. Quando estudante não saía na noite curitibana, passou a sair só quando começou a namorar aquele com quem se casou. O marido gosta muito de sair à noite, é um boêmio curitibano, filho de boêmio curitibano, que passou a levar a namorada para os bares que freqüentava. Ir ao Bar Palácio, desta forma, já era tradição da família do marido que o freqüentava desde criança levado pelos pais.

Por volta de 1970, o casal ia ao Bar Palácio freqüentemente, umas três vezes por semana. Às vezes chegava cedo e só saía de madrugada. Outras vezes, vinham de outros restaurantes como da Churrascaria Botafogo, aonde sempre iam (e depois iam para o Palácio).

A gente saía, ia em uma churrascaria, no Botafogo, sempre íamos no Botafogo, e depois, as vezes, a gente saía do Botafogo e ia para o Palácio.(...) Aí não comia, só meu marido ficava tomando a cervejinha dele, eu só no refrigerante. Mas já teve uma vez que a gente saiu de um restaurante e ele me fez comer de novo, do *Ilê de France*. (...). Um horror, mas foi só uma vez isso. Agora no Palácio depois de ter ido numa churrascaria, a gente ia lá sim. Terminava a noite sempre lá¹⁵⁰.

O casal não sai mais tão freqüentemente, segundo a entrevistada, devido a questões relacionadas ao ordenado, mas a esse fator somam-se as conseqüências que os costumes sofrem com o passar dos anos e o aumentar da idade. O Bar Palácio, no entanto, permanece em sua fala como um espaço que estende ao da sua própria casa.

¹⁴⁸ CORDEIRO, D L. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4 jul. 2006.

¹⁴⁹ KLOSS, E. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

¹⁵⁰ *Id.*

O filho do marido que levou a esposa para a boemia conheceu o Bar Palácio cedo. Else Kloss diz que levava os filhos desde pequenos para jantar. O entrevistado André Kloss¹⁵¹, filho de Else Kloss, nascido em Curitiba na década de 1970, atualmente casado e com filhos, é estudante e profissional de música. Começa a entrevista afirmando que o pai é “o maior boêmio” e que só vai aos lugares em que está acostumado a ir. Por exemplo, André Kloss fala que em Santa Felicidade, o restaurante de costume é o Veneza, menção que Dona Else já tinha feito. Segundo o entrevistado:

Em Santa Felicidade a gente ia só no Veneza (...) E a gente só ia naquele, para ele, era aquele que era bom. E parece que para mim é a mesma coisa, eu já fui em vários outros lá, mas é engraçado, a pessoa fica na cabeça, é aquele que eu fui criado, que ali é legal e na mente tem um prazer há mais quando eu vou ali¹⁵².

A referência de estabelecimentos dados pelos pais, assim como acompanhá-los em seus costumes estabelece em André Kloss um laço de identidade forte com tais lugares. Segundo Eclea Bosi, a família como fator de mediação entre a criança e o mundo estabelece um vínculo irreversível. Em nenhum outro ambiente o lugar do indivíduo é tão fortemente determinado, a família apresenta a força de coesão no estabelecimento de identidade do indivíduo¹⁵³. O prazer adicional de ir ao Palácio, ou ao Veneza, estabelecimentos citados por ele, está nas sensações despertadas pela memória gustativa que tais ambientes lhe proporcionam. Apesar não colocarem de forma tão explícita como André Kloss, Baruch Reis e Else Kloss, apresentam na narrativa um Palácio que possui a aura do lugar da família.

André Kloss e a esposa costumavam freqüentar o Palácio, depois que tiveram filhos que deixaram de ir com mais freqüência. Assim como André Kloss, os filhos Baruch Reis e de Antonio Carlos Schilichting continuam a freqüentar o Palácio. Antonio Carlos afirma de vez em quando encontrar o filho com a família no Palácio. A identificação envolve sensações as quais se espera encontrar em lugares tradicionais, como o Bar Palácio, o que fica marcado na fala de André Kloss: “Tem que ser aquele “hummm”, aquele sabor do macarrão tal, daí você vai lá comer. Isso que é importante, por isso que eu voltaria lá, volto. Se duvidar, hoje vou lá, fiquei com vontade”¹⁵⁴.

¹⁵¹ KLOSS, A. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

¹⁵² *Id.*

¹⁵³ BOSI, E. *Memória e Sociedade: Lembrança de Velhos*. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 423-425

¹⁵⁴ KLOSS, A. *Op.cit*

2.2 BAR PALÁCIO E OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA

Só comia frango, não comia outra coisa. [...] Não, frango assado. Aquele cheiro a gente via há três quadras de distância a gente já sentia o cheiro do Restaurante...e era gostoso...¹⁵⁵

Ter a memória gustativa como elemento estrutural da reconstrução de experiências conduz a muitas lembranças e menções do Bar Palácio ao longo de suas décadas de existência e do uso que se fez dele pelos frequentadores. A citação acima é um enxerto da narrativa de Geraldo Cordeiro. Ao longo da fala do entrevistado o Palácio é pouco citado. Sendo que, inicialmente, ele sequer se lembra do nome, se referindo ao lugar como “restaurante que ficava aberto 24 horas”. O cheiro do frango do Restaurante Palácio (note-se que o entrevistado elege o termo restaurante para designá-lo), contudo, se faz extremamente presente. É esse o retrato resultante da memória gustativa, o predomínio de cheiros e sabores do qual irradiam todo o resto de lembranças que os cercam.

Tendo o Bar Palácio mais de sete décadas de história, são diversos os tempos remetidos pelas lembranças. Pode-se dizer que há um primeiro tempo, em que o Bar Palácio era um dos raros restaurantes que ficava aberto na madrugada de Curitiba. Em seguida, o tempo do Bar que proibia o serviço a mulheres desacompanhadas e que era reduto de sociabilidade masculina ao longo da noite. Há também o tempo da tradição, em que o Bar Palácio representa um marco da cultura boêmia curitibana. Mais recente é o tempo da rememoração, em que os frequentadores dialogam com os elementos tradicionais do espaço do Bar Palácio em busca da revivência das próprias lembranças, ou remeter às de alguém de quem fala o lugar, como amigos que o frequentavam e já faleceram.

Para Connerton : “o início não tem absolutamente nada a que agarrar-se, é como se saísse do nada”¹⁵⁶. O início do Bar Palácio parece ter saído do nada, na medida em que, ninguém sabe ao certo qual o ano de fundação. O que os clientes costumam dizer é que lá por meados da década de 1930 o Palácio estava lá, e já era conhecido e já se falava dele, mas, como e quando surgiu, “não me lembro ao certo”. A esse respeito Baruch Reis coloca:

Como caminhou com a Casa Ferroviária, praticamente nasceram juntos, 1934, a Casa Ferroviária e o Café Palácio não posso precisar, acho que ele é um pouco mais velho. Nasceram juntos, daí muito depois a Casa

¹⁵⁵ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul. 2006

¹⁵⁶ CONNERTON, P. *Como as sociedades recordam*. Portugal: Celta, 1999, p.07

Ferrovária passou a ser Casa 444, que se chamava “O Bom da Barão” e eu há uns 8 anos sai do mercado de roupa, agora eu estou falando de mim [...] Sou muito amigo do Seu Pepe, de anos¹⁵⁷.

No tempo em que restaurante era novidade em Curitiba (e ainda mais noturno) , nas décadas de 1930 e 1940, o Bar Palácio era destaque. Talvez seja esse o porquê dos frequentadores que o conheceram nessa época preferiram se referir ao Palácio como restaurante, como fizeram Baruch Reis e Geraldo Cordeiro ao longo da entrevista, e o antigo frequentador Rui Miranda em seu depoimento no livro de Valério Hoerner Júnior¹⁵⁸. Nesse sentido cabe expor a citação de Baruch Reis: “Que fique bem claro que eu nunca entendi porque era Restaurante Café Palácio, eu não sei o que o café fazia no meio desse restaurante que não tinha café. Eu sei que esse era o nome, mas eu não sei porquê”¹⁵⁹.

Café e Restaurante Palácio é o nome do estabelecimento, como observamos no cartão de visitas (ver figura 2), o lugar, contudo, é conhecido como Bar Palácio, apesar de sua estrutura e serviço serem marcados com características de um restaurante. As denominações “Bar” e “Café” estão relacionadas à intensa sociabilidade a qual o ambiente se pretendia, e que marcou o Palácio por muito tempo para quem o frequentava e para quem o conhecia.

As lembranças de tempos mais antigos de frequentação do Bar Palácio, referentes ao início na urbanização mais intensa em Curitiba na década de 1930, se associam diretamente à cidade, como é possível observar já no início do depoimento de Rui Miranda, que era frequentador do Bar:

Curitiba, na década de trinta, era algo diferente da Cidade Sorriso de hoje. Como tudo que passa e nos deixa boas recordações, era, não posso deixar de dizer, encantadora. Refiro-me, especialmente, às noites curitibanas. Àquelas em que nós- poetas, prosadores, músicos, pintores, escultores, jornalistas, filósofos e outras sortes de intelectuais- usufruíamos e verdadeiramente vivíamos, uma vez libertos das obrigações azáfamas cotidianas.

Podíamos, então, em nossas elocuições noctívagas, sentir e apreciar uma Curitiba serena, acariciante, às vezes friorenta, mas sempre amorosa e inspiradora. Caminhando, pela madrugada, em suas calçadas desertas e discretamente iluminadas, não havia limitações para os nossos pensamentos. Nem para nossas andanças, pois a álgida cerração, que já era parte integrante de sua paisagem, dava-nos a impressão de que aquelas ruas não tinham fim¹⁶⁰.

¹⁵⁷ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

¹⁵⁸ HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*, Curitiba: Vicentina, 1984, p.82-84

¹⁵⁹ REIS, B. *Op.cit.*

¹⁶⁰ MIRANDA, R. O Bar Palácio da minha mocidade. In: HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*, Curitiba: Vicentina, 1984, p.82

O quadro oferecido pela citação de Rui Miranda insere o Bar Palácio num ambiente noturno relativamente pouco freqüentado, no qual se destacam os intelectuais. Baruch Reis, diferentemente, ressalta, para o mesmo período, a importância da rua Barão do Rio Branco. Como já citada, tal rua foi a primeira a ser resultante de um projeto urbanístico em Curitiba. Conhecida como “eixo do poder”, até a construção do Centro Cívico na década de 1960, na rua Barão do Rio Branco estavam a Prefeitura, o Palácio do Governo do estado, a Câmara dos vereadores e a estação de trem. Por ter nascido e vivido uma grande parte da sua vida nessa região da cidade, Baruch Reis centraliza sua narrativa na associação de sua própria vida, à da estação ferroviária e o comércio e ao Restaurante e Café Palácio, na qual o denominador comum é a rua Barão do Rio Branco, como o entrevistado coloca na citação:

O Restaurante Palácio primeiro ficou numa rua que era a Rua Barão do Rio Branco. Eu ponho primeiro a rua Barão do Rio Branco na frente para depois colocar o Café Palácio, as Casas 444, a Casa Ferroviária. Porque ali tinha a Estação de Bonde que era o ponto final da Estação de Bonde, porque ali tinha a Estação Ferroviária, porque ali tinha o Palácio do Governo, porque tinha os seus bondes passando nos trilhos, porque ali teve carroças com lenha, ali tinha o Hotel Johnscher, o Restaurante Rio Branco e...era, vamos dizer, era a segunda rua comercial de Curitiba. A primeira que hoje chama-se rua das Flores, mas que era rua Quinze de Novembro, e a rua Barão já era em seguida uma rua de alto movimento comercial para a época¹⁶¹.

A colocação de Baruch Reis apresenta alguns estabelecimentos da lembrança da rua Barão do Rio Branco na época em que começou a freqüentar o Bar Palácio.

A Casa Ferroviária, que mais tarde passou a ser a Casa 444, era o comércio da família de Baruch Reis¹⁶². A esse respeito o entrevistado especifica:

A estação Ferroviária era o final da rua Barão, aí vou ter que contar um pouco dos meus pais. Eles acordavam às cinco horas e abriam a loja às seis, porque pegava muita gente que ia pegar o trem, para poder vender as suas bugigangas lá. Era perto não só da estação de trem como da estação de bonde. [...]A estação esta aí até hoje, hoje nós temos o Shopping Estação. A estrada de ferro foi diminuindo, diminuindo, diminuindo, e deixou de levar passageiros, hoje, praticamente, o que tem ali é transporte de grãos e outras coisas. Tem o trenzinho que vai para Paranaguá, mas nada expressivo, porque hoje a estação se transformou no Shopping Estação¹⁶³.

¹⁶¹ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

¹⁶² As Casas 444 foram o comércio de roupas que substituiu o negócio da Casa Ferroviária, quando a Estação deixou de ser o foco central do desenvolvimento econômico de Curitiba. Com a intensificação da urbanização da cidade a partir da década de 1980, seu Baruch transferiu seus negócios da rua Barão do Rio Branco número 444 para o primeiro *Shopping Center* da cidade. O número 444 da Barão continua servindo como loja de roupas.

¹⁶³ REIS, B. *Op.cit.*

O Hotel Johnscher, citado por Baruch Reis e também por Geraldo Cordeiro, foi aberto no início do século XX, e fechou em 1975. Este foi um dos primeiros estabelecimentos a ter rede de telefonia interna, água quente e fria encanada, quartos privativos, lavanderia própria a vapor, câmara frigorífica, entre outros. A maior parte dos hóspedes do Hotel Johnscher eram comerciantes que vinham à Curitiba a negócios. No Hotel eram servidas as três refeições do dia, o requinte se fazia presente tanto na comida quanto na louçaria utilizada.¹⁶⁴ Após revitalização do antigo prédio histórico, foi reaberto como *San Juan Palace Hotel*, com indicação: *Antigo Johnscher*, na placa externa.

O Restaurante Rio Branco, o último a ser mencionado por Baruch Reis, funcionou da década de 1940 até a década de 2000 no mesmo local: rua Barão do Rio Branco, número 44. Espaço bastante citado pelos entrevistados e, constante referência ao se tratar de restaurantes tradicionais de Curitiba, destaca-se pelos pratos-do-dia servidos nos respectivos dias da semana (Segunda-feira: virada a paulista, frango com nhoque e vitela à brasileira; terça-feira: dobradinha e posta com purê; quarta-feira: feijoada, língua com purê e galinha com polenta; quinta-feira: rabada e mocotó; sexta-feira: bacalhau ao forno, bacalhau à portuguesa, vatapá e bife à role; sábado: feijoada e domingo: Leitão à brasileira, peru à brasileira, frango caipira recheado, peixe ao molho de camarão, espaguete com frango)¹⁶⁵.

Na descrição de suas memórias, Geraldo Cordeiro destaca os transportes. O entrevistado narra sua chegada em Curitiba quando caiu a primeira neve na cidade. Vindo de trem do interior do Paraná para a capital, com os pais, em 1928, morou primeiramente no centro da cidade. Alguns anos depois, o pai conseguiu um emprego no *Matadouro Modelo*, que ficava numa região bem distante do centro da cidade. Ainda estudante nessa época, Geraldo Cordeiro começou a trabalhar em seu primeiro emprego, num Armazém de Secos e Molhados, que atualmente é o último exemplar de arquitetura luso brasileira do Centro Histórico de Curitiba (Casa Romário Martins, ver figura 9):

¹⁶⁴ CARVALHO, D A. *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p.81, p.163-166.

¹⁶⁵ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p. 131-132.

E eu estava estudando e como eu precisava ficar em Curitiba, eu arranjei um emprego num Armazém onde hoje é a Casa Romário Martins, era um armazém de secos e molhados de Tomas Cubs, então eu trabalhava ali.

Quando eu ia para casa, eu pegava o bonde e ia até o Bacacheri, ali a pé dali até o matadouro Modelo. O último bonde saía a meia noite. Quando eu estava estudando eu saía do Iguazu de noite, pegava o bonde que saía a meia noite da praça Tiradentes e ia até o Bacacheri e de lá ia até o matadouro Modelo. Caminhava uma hora, uma hora e pouco. [...]

[...]Quando chegava no sábado, chegavam as carrocinhas do interior trazendo manteiga, feijão, verdura, lenha, lenha cortadinha, milho, farinha de mandioca¹⁶⁶.



FOTOS 9 e 10 **Casa Romário Martins**, construção do século XVIII. Disponível em: <http://www.curitiba.pr.gov.br/pmc/a_cidade/Roteiros/LinhaPinhao/16.html> Acesso em: 12 jul. 2007.

Destaca-se a menção de Geraldo Cordeiro as carrocinhas vindas do interior, as quais também são citadas por Baruch Reis.

Aí nos estamos voltando bem pra atrás, porque o Restaurante Café Palácio ele era movido à lenha. Vinham aquelas carrocinhas que derrubavam a lenha lá dentro e tudo feito na base de lenha, tudo, tudo, tudo, era o tempo da carrocinha da lenha. O bonde passava na frente, é tudo da minha época. Saúde pública não existia ali, isso nós estamos voltando lá no começo da minha vida, da minha vida, 41, 42, 43 até o fim da guerra.¹⁶⁷

A referência de dois entrevistados, mesmo que em lugares distintos, mostra que as carrocinhas constituíam elemento significativo na composição da paisagem urbana de Curitiba.

¹⁶⁶ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul. 2006

¹⁶⁷ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.



FOTO 11 Carroções dos sítios e chácaras dos arredores da cidade traziam produtos que abasteciam vendas e armazéns. Década de 1950. In: FUNDAÇÃO CULTURA DE CURITIBA. Centro Histórico, Espaços do Passado e do Presente. **Boletim da Casa Romário Martins**, v.30, nº 130, mar 2006, p. 68.



FOTO 12 Carroças de comércio de produtos vindos da lavoura. Década de 1930. In: FUNDAÇÃO CULTURA DE CURITIBA. Centro Histórico, Espaços do Passado e do Presente. **Boletim da Casa Romário Martins**, v.30, nº 130, mar 2006, p. 68.

O bonde que ia para o Cemitério Municipal que descia na praça Tiradentes e pegava a Barão do Rio Branco. Bonde, bonde mesmo. E aos domingos eles engatavam um..., eles chamavam de cara-dura, era um bonde sem motor, sem nada, puxado por um, só para aumentar a capacidade de passageiros. É como hoje que tem caminhões com duas partes de carga, era bem assim, engatava um no outro e puxava, principalmente por causa do jogo de futebol. O jogo de futebol tinha no campo do Coritiba que já existia no Alto da Glória. (...) Aqui já era elétrico, cobrava 200 reis para ir até os bairros. Cada bairro 200 reis. Por exemplo Juvevê, era 200 reis, mas ir até o Bacacheri era mais 100 reis- dava 300 reis¹⁶⁸.

¹⁶⁸ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul. 2006

A citação de Geraldo Cordeiro nos dá um panorama de Curitiba na década de 1930/40 além das regiões mais centrais, em que o bonde como transporte coletivo, influenciava na rotina de trabalho dos usuários da cidade (devido à antiga profissão de contador, se lembra de especificidades de preços, como ele coloca ao falar sobre os bondes). Da mesma forma que Baruch Reis coloca as “carrocinhas de lenha”, Geraldo Cordeiro cita que abasteciam os Armazéns com “produtos de fazenda”. Nesse sentido, tanto o bonde e sua associação à modernização da cidade para os curitibanos daquele período- quanto à carrocinha que simboliza a simplicidade da vida de uma cidade ainda com características rurais, marcavam o cenário da vida urbana curitibana no início do século XX.

Geraldo Cordeiro destaca em sua narrativa a rua Barão do Rio Branco, coloca como sendo a última parte do trajeto do bonde, lá estava a garagem dos bondes, próximo ao que era a Estação Ferroviária. Sobre a inserção do Bar Palácio nas lembranças do urbano em que o conheceu Geraldo Cordeiro coloca:

E tinha um que era deles também na rua Barão do Rio Branco, quase esquina de Pedro Ivo que se chamava Hotel Johnscher, que também tinha um restaurante, de frente do antigo Palácio do Governo. Antigamente o Palácio do Governo era na Barão do Rio Branco.

[...] Só que o Bar Palácio era uma casinha baixinha, pequenininha e o Palácio do Governo era do outro lado da rua, dois pavimentos e tal. O Bar Palácio ficava de frente à saúde pública, só que não existia a saúde pública.¹⁶⁹

Da mesma forma que Baruch Reis, as lembranças de Geraldo Cordeiro ressaltam o Hotel Johnscher, o Palácio do Governo e o restaurante em frente, que era o Bar Palácio. A marca do Bar Palácio na memória de Geraldo Cordeiro se destaca na citação: “Já existia naquela época aquele restaurante que passava as 24 horas por dia funcionando. Bar Palácio, já existia aquilo”¹⁷⁰

Até 1990, o Bar Palácio permanecia aberto das 18 horas as sete da manhã. Depois houve redução do horário, passando atender das 19 horas até, ao longo da semana, a uma e meia, e nos fins de semana até as três. A menção de Geraldo Cordeiro ao Palácio como restaurante que funcionava 24 horas não condiz com o horário real de seu funcionamento, estando possivelmente associado a elementos do imaginário social ou mesmo, ao resultado da reconstrução de lembranças o qual retém elementos do tempo presente do qual parte o indivíduo.

¹⁶⁹ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul. 2006.

¹⁷⁰ *Id.*

O entrevistado Antonio Carlos Schilichting¹⁷¹, semelhantemente a Geraldo Cordeiro, se refere ao Palácio como espaço que funcionava sem parar, mesmo este permanecendo fechado todo o dia até as sete da noite, quando abria para o expediente noturno. Contudo, diferentemente do primeiro, Antonio Carlos Schilichting, freqüentador desde a década de 1960, sabe que o Palácio só serve jantar, ou seja, só abre a noite.

A referência de Geraldo Cordeiro dialoga com a chamada da notícia do jornal Estado do Paraná de 1976 : “Bar Palácio também fecha (mas só aos domingos)”, em que se anuncia a mudança de horário depois de quatro décadas de tradição do Palácio aos domingos. Esse dado indica que mencionar o Bar Palácio como restaurante que fica sempre aberto era algo recorrente ao se referir a ele, já que poucos estabelecimentos abriam durante a madrugada curitibana. Na época em que freqüentava o Palácio, na década de 1950, esta era a rotina de Geraldo Cordeiro:

Eu trabalhava das 8 às 11 horas onde vendiam os frangos e em diversos butiquins de turco pra fazer a escrita fiscal, do meio dia as seis no IAPC, e das oito à uma hora da madrugada, no Cassino Ahú. Todo dia, sem sábado e domingo no Cassino. [...]

Agora, o Cassino Ahú toda a noite eu tinha ceia, escolhia o que queria e eles faziam para mim. Isso era brinde da casa.

[...] O Cassino fechava às três horas, mas até fazer as contas, juntar o dinheiro, tudo, contar aquele monte de dinheiro, aí saía as cinco da manhã e ia lá para o Bar Palácio comer¹⁷².

Considerando que Geraldo Cordeiro freqüentou o Bar Palácio num período em que trabalhou até as três da manhã em um dos poucos estabelecimentos em permaneciam abertos à noite em Curitiba, sua associação a tal restaurante como lugar que nunca fechava é razoável. O Cassino Ahú que é citado na entrevista de Geraldo Cordeiro, foi aberto em 1940. Segundo Deborah Carvalho, quando foi autorizada sua abertura baseada na lei das estâncias balneárias e hidrominerais, onde se permitia o funcionamento do cassino. O Cassino Ahú promovia *shows* e danças de artistas provenientes do Rio de Janeiro e São Paulo, apresentações diárias da Orquestra Manon, de Gerdal do Rosário, bem como outras diversões para a família e jantar¹⁷³. A referência do espaço que Geraldo Cordeiro freqüentava com os colegas de trabalho do Cassino Ahú, permaneceu a partir do que experimentou: a cidade dormia e o Bar Palácio funcionava logo, era o restaurante que ficava aberto 24 horas por dia.

¹⁷¹ SCHILICHTING, A C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

¹⁷² CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul. 2006

¹⁷³ CARVALHO, D A. *Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)*. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p.81.

O depoimento de Geraldo Cordeiro sobre o Bar Palácio coloca a refeição que era lá feita como algo que excedia as três refeições diárias habituais. Mesmo ceando como cortesia no Cassino Ahú, ele e outros funcionários do Cassino iam para o Palácio após o expediente para comer. A refeição extra-cotidiana é um elemento comum entre os freqüentadores do Bar Palácio, já que este permanece aberto de madrugada, é um elemento interessante para pensar no porquê ir ao Palácio. Em princípio a rotina do dia foi encerrada, todas as refeições foram feitas. Ir ao Bar Palácio de madrugada seria uma forma de estender a sociabilidade, acompanhada do churrasco. Nesse sentido, os entrevistados Antonio Carlos Schiliching, Isabel Cristina Monteiro de Oliveira, Else e André Kloss, podem ser incluídos nesse grupo que “jantava pela segunda vez” no Bar Palácio. Pode-se dizer, nessa perspectiva, que parte da clientela do Bar Palácio é boemia, da qual se entende como o indivíduo ou o grupo de pessoas que não tem um objetivo definido ao sair à noite, não sai simplesmente pelo comer-fora ou para encontrar amigos ou familiares. É o indivíduo que aprecia a noite pela noite.

Na entrevista Baruch Reis coloca: “o Palácio nunca foi barato”. Diante do exposto, os entrevistados apresentam programas alternativos quando não podiam bancar um jantar no Bar Palácio. Nesta direção, Antonio Carlos Schiliching coloca sobre o tempo em que ainda não trabalhava e não podia jantar no Palácio:

Frequentava mais aquilo que estava ao alcance do meu bolso. Frequentava muito o Bar Triângulo, fez parte da minha história de adolescente, cachorro quente, mas era mais assim, comer sanduíches, não é? Pernil com verde, pernil com queijo, sempre gostei muito desse tipo de coisa. Frequentava o Bar Cometa, não sei se você já ouviu falar, uma delícia. Pena que acabou também. Frequentava a Iguazu, a Confeitaria Iguazu, era uma delícia. Então eu frequentava sim, mas não com a assiduidade de adulto. Então eu ia mais com aquilo que meu bolso permitia¹⁷⁴.

Geraldo Cordeiro também apresenta o “Bar do Cachorro-Quente”, o Bar Triângulo, como um programa mais acessível, como expressa ao falar:.

Nós casamos, esse amigo casou também. nós éramos quatro pessoas que vivíamos praticamente juntos. Durante a semana, economizávamos para juntar dinheiro para ir a sessão pão-duro e para poder comprar um sanduíche. Terminada a sessão de cinco filmes, nós íamos para o Bar do Cachorro-Quente e chegava lá e pedia o que era um sanduíche de pernil, magro e com um pouquinho de molho. Nós saímos dali felizes da vida porque tínhamos completado o dia: assistimos filme e comemos alguma coisa à noite¹⁷⁵.

¹⁷⁴ SCHILICHTING, A C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

¹⁷⁵ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul. 2006

O Bar Triângulo, referido pelos entrevistados, foi aberto em 1934 no final da rua Quinze (próximo a Boca Maldita) e disputa com o vizinho Bar Mignon (aberto em 1925) a introdução do cachorro-quente em Curitiba¹⁷⁶. Além do cachorro-quente, é também tradicional o sanduíche de pernil com verde, vendido até hoje. Devido ao preço mais acessível entre as outras opções que a capital paranaense oferecia, como já citado, era a principal alternativa de jantar para os jovens, estudantes ou recém-formados, os quais constituíam uma grande parcela da população curitibana. Isso se dava porque Curitiba atraía jovens do interior para estudar na universidade, fundada na década de 1920. “O cachorro”, devido à placa luminosa com o desenho de cachorro escrito ‘quente’, colocada na década de 1940, que pode ser visto na imagem a seguir:



FOTOS 13 e 14 **Bar Triângulo**. Disponível em :
<http://www.curitiba.pr.gov.br/pmc/a_cidade/Roteiros/LinhaPinhao/44.html> Acesso em: 12 jul. 2007.

Os entrevistados também citam como opções de comensalidade em Curitiba: a Churrascaria Cruzeiro, o Bar Cometa e a Confeitaria Iguçu. Geraldo Cordeiro se refere à Churrascaria Cruzeiro como a “grande churrascaria que tinha na avenida Batel”¹⁷⁷. Esta é considerada a primeira churrascaria do Paraná, tendo sido aberta em 1937 na avenida Batel, num casarão de 1880 e lá funcionou até 1986, quando transferiu-se para o Portão¹⁷⁸. Entre as opções citadas e as outras existentes, o Bar Palácio se destacava por sua característica colocada nas palavras de Valério Hoerner Júnior: “[...] nos idos dos anos quarenta e cinquenta, uma leve mistura se acentuava, acentuando-se a mistura na proporção do decorrer da madrugada. As boates

¹⁷⁶ ROLIM, M. C. M., *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p. 183.

¹⁷⁷ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul. 2006

¹⁷⁸ ROLIM, M. C. M., *Op.cit*, p.166-169.

iam-se fechando e o refúgio fatal era o Palácio [...]”¹⁷⁹. Desta forma, a extensão da sociabilidade na madrugada era o principal destaque do Palácio por esses tempos. Nesse contexto, se privilegiava a sociabilidade masculina. O proprietário Antonio Humia Duran, que antecedeu o Pepe, proibiu o serviço a mulheres desacompanhadas. Tal ação associa-se à colocação:

Mas as coisas nas décadas de quarenta e cinquenta não eram como são hoje. Eram mais largadas, mais impunes. As mulheres saídas das raras boates então existentes, também sentiam fome e o refúgio era o Palácio. Só que sozinhas em hipótese alguma Duran admitia. Faziam-se convidar portanto pelo também esfaimados companheiros e para o Palácio se dirigiam. Depois seria o que Deus quisesse, mas, antes, um bom bife, um bom churrasco, um chinchilin, fosse o que fosse. Acompanhada, porém. Mulher sozinha dava enguiço porque sempre havia um engraçadinho entusiasmado que entendia transportar-se da pele de Robert Taylor, que conquistava a Greta Garbo no Cine Ópera, para a serenidade do ambiente boêmio do restaurante, pretendendo o êxito das conquistas¹⁸⁰.

Desta forma, a proibição de serviço a mulheres desacompanhadas se fazia para garantir um ambiente respeitoso no restaurante noturno. A regra tornou-se tradição, que na maior parte do tempo era aceita e vivida. Na década de 1980, o processo contra o Bar Palácio fez com que a regra fosse repensada.

Pode-se pensar que a contestação partiu de um grupo que defendia os direitos das mulheres, ou algo do gênero. O que, não deixa de ser verdade, considerando que a ascensão da imagem da mulher moderna foi bastante defendida por grupos feministas da década de 1970. Desde a década de 1950 as mulheres vinham perdendo lentamente suas restrições no domínio do espaço privado do lar e invadiam a esfera pública. No contexto da década de 1980, em que a diferenciação dos sexos não era mais tão marcante na sociedade curitibana como quando era na época de fundação do Palácio, quatro universitárias se indignam com o fato do garçom do Bar Palácio ter-lhes negado o serviço por estarem desacompanhadas. O processo jurídico contra o Bar Palácio foi instaurado na mesma madrugada em que ocorreu a discriminação e, logo na manhã seguinte, através das notícias veiculadas nos jornais regionais, a sociedade curitibana é levada a repensar uma das características mais marcantes do lugar: da proibição do serviço às mulheres desacompanhadas.

A aura do Bar Palácio já era passada entre gerações através do discurso, das narrações do ambiente antigo e tradicional da cidade. Nessa perspectiva, Isabel Cristina Monteiro de Oliveira, umas das mulheres que participou do processo, cita como o pai falava a ela :

¹⁷⁹HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*, Curitiba: Vicentina, 1984, p.24

¹⁸⁰*Ibid*, p.26

Ele descrevia que as pessoas iam muito chiques, com aqueles casacões maravilhosos e penduravam, ninguém roubava nada, então penduravam cada um na sua...e as mesas, freqüentada por políticos. E a gente ia em busca disso¹⁸¹.

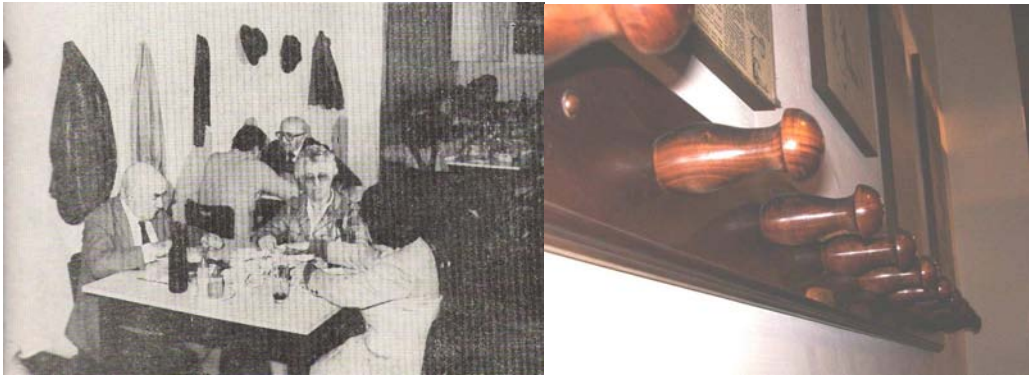


FOTO 15 **Cabideiro em uso sendo no Bar Palácio.** In: HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*, Curitiba, Graf. Vicentina, 1984, p.91; FOTO 16 CORÇÃO, M. **Cabideiro do Bar Palácio.** 2007

Na década de 1970 o Bar Palácio tinha a tradicionalidade como marca atrativa. A atração, contudo, não era marcada pelo caráter nostálgico, mas pela sociabilidade curitibana que lá se refugiava após as festas, como descreve Isabel Cristina Monteiro de Oliveira:

O Bar Palácio tinha aquela conotação de quando você passava a noite na balada, aí voltava para fazer o *relax* lá. Então, comia, tomava coca-cola, para dar uma estabilizada e ia para casa. Lá se encontrava o bochicho, lá é que começava também a outra parte da noite que era paquera e tal, ou então as pessoas que se conheciam iam terminar a noite lá, para fazer um fecho com categoria, com classe[...]¹⁸²

O Bar Palácio tinha a característica do improvisado, além da estrutura rústica do ambiente. No entanto, tais qualidades do estabelecimento não atendiam qualquer pessoa que resolvesse entrar ao passar por lá pela madrugada. A constituição de grupos freqüentadores, ao longo de quatro décadas fez com que se estabelecesse um padrão de clientela e de comportamento o qual era observado e praticado não somente pelas normas da casa instituídas por Pepe e que os garçons cumpriam, mas também, pelos próprios clientes, que mediam com olhares o não-pertencimento do estranho no ambiente do Bar Palácio.

A gente não percebia porque quando você está no mesmo nível, você não percebe. Constrangedor alguém chegar e não ser do clã. Então, ser muito, sei lá, pobre visualmente. Porque lá era o clã dos intelectuais,

¹⁸¹ OLIVEIRA, I C M de. **Entrevista concedida a Mariana Corção.** Curitiba, 7.jul. 2006.

¹⁸² *Id.*

então a coisa era chique. A gente ia para baile ... Era muito legal de ver as pessoas indo lá, porque agora tem 24 horas... Era legal você voltar de baile, da balada e ver gente de calça jeans e até de fraque, se estava vindo de baile de debutantes, muito chiques assim. A gente cansou de voltar de bailes de longo e ir lá.

A citação da entrevistada e a adoção do termo “constrangedor” conduzem à experiência que a própria entrevistada passou no Palácio, na qual, devido às normas da casa, o serviço a ela e as suas amigas foi recusado pelo garçom. Abaixo, a narrativa do acontecimento segundo suas lembranças vinte anos depois:

Numa dessas noites a gente ia no London que é um barzinho que tinha no Largo da Ordem, que tinha muito barzinho e dava para você ir tranquilamente assim com as amigas. Fizemos uma noitada, uma balada bem boa lá no London, e falamos:

- Agora vamos para casa, só que nós estamos com fome. Então tá, e então aonde nós vamos?

- No Bar Palácio.

E entramos no Bar Palácio e sentamos bem animadas porque lá tinha bifês assim, de cardápio que até hoje tem, menu que era tradicional deles. “Oba!” Então vamos terminar lá, sentamos, eu, a Sônia, que é minha amiga e a Vera que é irmã da minha amiga. E quando nós sentamos qual foi a surpresa que ninguém vinha nos atender. E aquela coisa ficou, “ué” mas o que é que aconteceu? A minha amiga que era jornalista, mais atirada, a Sônia, chamou: “ué ?!”

- Não, olha, sinto muito mas não dá para atender garotas, sozinhas.

- Não vai nos atender?

- Não, não posso, não posso, desculpe, mas não posso.

Daí nos levantamos e fomos parar numa delegacia, na própria madrugada, fazer uma queixa contra preconceito. E a Sônia que era jornalista e antenada já na época com essas coisas:

- Não, vamos fazer, vamos fazer, vamos fazer e vamos embora então!

Então vamos. Mas a gente não tinha idéia talvez da repercussão que isso teve. Fizemos a queixa-crime na madrugada e fomos para casa dormir. Quando acordei, pela manhã, a cidade já tinha virado, porque todo mundo lia Gazeta, todo mundo assistia jornal, todo mundo escutava rádio, e a gente:

- Nossa, o que?!

- Vocês estão no rádio, estão na televisão e tal.

Voltamos à delegacia para prestar depoimento e o mais engraçado, na época em que você pegava os jornais assim, até as pessoas que estavam fazendo a queixa-crime, registrando eram contra nós¹⁸³.

O que era para ser mais uma refeição no Bar Palácio, onde as estudantes costumavam ir com a família e os namorados, virou notícia nos meios de comunicação da manhã seguinte. A pergunta que Curitiba se fazia na manhã do dia 27 de janeiro de 1984, segundo a fala da entrevistada, não era sobre a discriminativa norma do Palácio, mas do que estavam fazendo desacompanhadas no Palácio quatro estudantes de madrugada. Segundo a entrevistada, na manhã do dia seguinte ao processo, acordou com mãe que tinha visto a notícia no jornal do dia, perguntando porque tinha ido ao Bar Palácio desacompanhada, assim como fez o namorado. Estavam com fome e queriam comer, apenas isso, segundo Isabel, não pretendiam colocar em questão costumes tradicionais da cidade. Note-se que o costume não era só do Bar Palácio de não

¹⁸³ OLIVEIRA, I C M de. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 7.jul. 2006.

servir mulher desacompanhada, mas também o contrário, de mulher desacompanhada não reclamar serviço no Bar Palácio. Há décadas que as coisas funcionavam dessa forma.



FOTO 17 Estudantes prestando queixa na Delegacia. In: NO PALÁCIO Mulher Sozinha não entra. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 27 jan.1984, p.28.

As normas estabelecidas do Palácio, de não serviço a mulheres desacompanhadas serviam em certa medida, para impor um determinado comportamento no ambiente do Palácio. Além disso, como espaço prioritariamente de sociabilidade masculina, a presença de mulheres não era tida como comum pelos freqüentadores mais assíduos. Baruch Reis afirma nunca ter levado nenhuma namorada ao Palácio, só depois de casado, leva a sua senhora e seus filhos. Esse aspecto do Bar Palácio é bastante peculiar, um espaço de sociabilidade noturna tido para Baruch Reis como espaço de ir com os amigos enquanto solteiro, e ir com a família enquanto casado.

Diferentemente do acontecimento de 1984, o jornal Estado do Paraná publicou um artigo em junho de 1983, narrando um protesto feminista que teria acontecido no tradicional Palácio (característica marcante do estabelecimento na reportagem) na sexta feira à noite dessa data. O serviço foi recusado a duas profissionais de nível universitário por estarem desacompanhadas. As moças foram à Delegacia de plantão prestar queixa. As profissionais voltaram ao Palácio acompanhadas de mais oito mulheres, que exigiram o serviço, foram aplaudidas por homens que estavam jantando no Palácio e finalmente, servidas¹⁸⁴. Nota-se que nesta reportagem o caráter

¹⁸⁴ MULHER já pode ir sozinha no Palácio. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 29 jun. 1983.

tradicional do Palácio é visto como ponto criticável, o que não é comum nos artigos de jornais a seu respeito:

Quase virou passeata o protesto feminista de sexta-feira à noite no tradicional Bar Palácio, porque duas profissionais de nível universitário foram impedidas de jantar. A alegação do gerente, para impedi-las de permanecer na casa, foi sumária: “Não aceitamos mulheres senão acompanhadas de cavalheiros” Nada mais antigo, démodé.¹⁸⁵

A regra só mudou em 1984, com que o evento foi levado em nível nacional através dos meios de comunicação de massa, exigiu que a tradicional norma da casa fosse reavaliada, pelo proprietário e pela sociedade curitibana. A lei determinou que o Bar Palácio deveria servir a todos sem discriminação.

Apesar da mudança, pode-se dizer que a tradição permaneceu, à medida em que os frequentadores mais antigos estranham a frequência de mulheres desacompanhadas. Baruch Reis afirmou: “a única coisa que mudou no Restaurante Bar Palácio que hoje mulher pode entrar sozinha. Só isso que mudou que eu esqueci de dizer, hoje pode mulher entrar sozinha”¹⁸⁶. Antonio Carlos Schilichting, sobre o mesmo assunto coloca: “mas eu peguei um tempo lá que por exemplo, mulher sozinha não entrava. Isso eu peguei. E chamava atenção se chegava mulher sozinha, nós mesmos censurávamos”¹⁸⁷. A entrevistada Else Kloss citou, da mesma forma, ter estranhado a primeira vez que viu mulheres desacompanhadas no Bar Palácio¹⁸⁸.

Entre as décadas de 1970 e 1980, o tradicional Bar Palácio se destacava em meio ao rápido crescimento urbano do período. Em 1984, Valério Hoerner Júnior publica um livro sobre o Palácio, já citado, intitulado: “O Folclórico Palácio- Uma tradição de Curitiba”. O objetivo do escritor é apresentar sobre um aspecto característico da cidade de Curitiba, apontando vieses que tornam o Palácio tradição da cidade. Desta forma, o livro traz depoimentos de Valfrido Pilotto (da Academia Paranaense de Letras), Percyval Charquetti (jornalista do O Estado do Paraná), Rui Miranda, estes, frequentadores tradicionais, e também do ex-funcionário de muitos anos de Palácio, Mozart Campos e o proprietário atual, José Fráguas Lopez .

¹⁸⁵MULHER já pode ir sozinha no Palácio. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 29 jun. 1983..

¹⁸⁶REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

¹⁸⁷SCHILICHTING, A C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

¹⁸⁸KLOSS, E. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.



FIGURA 3 **Capa do livro *O Folclórico Palácio***. HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina, 1984.

Os “nomes-notícias” sempre vêm à tona ao se tratar da tradicionalidade do Palácio, um exemplo do livro de Valério Hoerner Júnior é o episódio retratado por Percyval Charquetti:

Boca-livre uma noite no Palácio e promovida pela assessoria de Imprensa do Ministério do Trabalho.

Sim senhor, o Ministro do Trabalho [Amaury Silva] que era paranaense estava em Curitiba. Era na primeira quinzena de março de 1964.

[...] Por volta da meia noite estava todo mundo dos jornais no Palácio. O país vivia um clima que Deus me livre: greves por todas as partes, confusões e mais confusões.

Falou-se muito sobre o problema das greves, muito mesmo.

Um deles, o Jairo Regis que era o chefe dos jornalistas pregava que nós não tínhamos visto nada, que no dia em que o ministério quisesse o Brasil todo pararia.

Seria a greve total. Um dos jornalistas daqui (eu) justamente contradisse o Jairo. Lembrando-lhe que tinha os três ministérios que estavam de olho. Foi a pior viagem; o jornalista nos gozou: exército não existe: é uma macacada que só sabe fazer continência; Aeronáutica, nem se fala: tem meia dúzia de aviões que mal servem no país, caindo um volta e meia; marinha então nem se fala, só aquele casco velho de Minas Gerais.

O que existe no Brasil é trabalho e esse está conosco.

O Brasil pára a hora que o nosso Ministério quiser.

Foi aplaudidíssimo.

O que aconteceu 15 dias depois?

[...] Naquela madrugada estávamos com Chico Buarque de Holanda em casa: viera com Aramys Millarch. Não quis cantar; ele viera para o churrasco e para a cerveja¹⁸⁹.

¹⁸⁹ CHARQUETTI, P. O “Palácio” pela pena de Percyval Charquetti. In: HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba, Graf. Vicentina, 1984, p.73-75

A presença de Chico Buarque na mesa de discussão do Palácio, que estava ali pelo churrasco e pela cerveja, não deixa de ser citada pelo jornalista, assim como também a do Ministro do Trabalho da época, Amaury Silva, que era paranaense. A citação de ambos num meio de veiculação pública fortalece a aura do Palácio de espaço freqüentado por “nomes-notícias”.

O fragmento do texto de Percyval Charquetti também se destaca por constituir uma das poucas publicações que têm como tema central uma discussão no Palácio, inserindo-o, desta forma, num meio pertencente à esfera pública. No espaço limitado do Bar Palácio, a discussão de abrangência nacional extrapola qualquer censura, se dando entre aqueles que têm voz nos meios de comunicação as notícias. No artigo de Rafael Greca, já citado, é dado: “há políticos que confundem, aliás, a fumaça do Bar Palácio, já disse, com a unção popular”¹⁹⁰. O Bar Palácio propagou sua fama não só como centro de sociabilidade de boêmios e intelectuais, como também de centro de discussão política. Os relatos apresentados de freqüentadores e ex-freqüentadores, contudo, não apresentam nenhum levante popular como decorrência de discussão oriundas das mesas do Bar Palácio.

A polêmica entre tradicional e inovador foi o foco que garantiu a publicidade gratuita do Bar Palácio nos jornais regionais - Seu Pepe, o proprietário, afirma que nunca se gastou nada com publicidade do Palácio. Desta forma, pode-se dizer que há dois principais meios de conhecer o Palácio: sendo levado por amigos e/ou familiares que o conhecem ou através das muitas alusões que fazem dele nos meios de comunicação regional.



FOTO 18 **Bar Palácio, ambiente familiar.** In: HOERNER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina, 1984, p.38.

¹⁹⁰ MACEDO, Rafael Greca de. O Último Mineiro de Botas. **Voz do Paraná**. Curitiba, 19 -23 jan .1980.

Depois de sete décadas de existência e o forte laço que os grupos freqüentadores estabelecem com o Palácio, a atual clientela é constituída principalmente pelas famílias de clientes tradicionais. Apesar desse aspecto, o Bar Palácio, como espaço que foi muito freqüentado pela sociedade curitibana, apresenta coincidências de diferentes gerações que freqüentaram o Palácio, sem que se passasse pela indicação familiar, como é o caso de Geraldo Cordeiro e seu filho, Dante Laerte Cordeiro (como já citado esse último, conheceu o Bar Palácio sem que o pai, que o costumava freqüentar, o tivesse apresentado). Nas lembranças do entrevistado o Bar Palácio se destaca como sendo:

Era um restaurante que tinha bastante fumaça, saía de lá meio fedido de fumaça, porque era feito aquele churrasco e aquele filé, tinha um filé grande, uma alcatra grande...
[...] Apertado e volte e meia tinha que ficar esperando uma mesa, uma mesa desocupar mesmo de madrugada, de tanto movimento que ele tinha. Ele estava praticamente sempre lotado, sempre lotado. E todo mundo gostava de ir lá, era um lugar muito simpático, um ponto muito tradicional e que fez e ainda faz parte da história de Curitiba, uma coisa muito marcante, o Bar Palácio¹⁹¹.

A fumaça e o movimento de pessoas são referências constantes à antiga sede. Tais aspectos do relato de Dante Laerte Cordeiro revelam o Palácio das décadas de 1970 e 1980, que era freqüentado pela clientela que ia além da tradicional. O referido churrasco é um aspecto permanente do estabelecimento. Como já mencionado, o ambiente varia de acordo com a inserção do Bar Palácio: quem e porque o busca, as características intrínsecas à estrutura interna só sofrem variações de acordo com as imposições do contexto, mas a administração pretende a invariabilidade, o que permite que muitos aspectos permaneçam da mesma forma que eram desde a década de 1930. Baruch Reis, freqüentador desde a primeira década de existência do Bar, afirma que sentiu muito pouco as mudanças relacionadas à oferta da casa. Dante Laerte Cordeiro encerra a entrevista expondo: “A comida era boa, era saborosa, bem feita. Era um lugar que eu tenho boas recordações”¹⁹². A colocação do tempo verbal no passado, “era um lugar”, indica a relação atual do entrevistado com o Bar Palácio, ou seja, uma relação fundamentada de lembranças, mesmo o estabelecimento ainda existindo. O depoimento de Elsa Kloss, que foi levada ao Bar Palácio pelo atual marido, diverge de Dante Cordeiro, na medida em que se refere ao lugar no tempo presente:

¹⁹¹ CORDEIRO, D L. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4 jul. 2006.

¹⁹² *Id.*

Eu gosto de várias coisas lá. O churrasco é uma delícia, o *Filé Grisset*, eu sempre como o *Filé Grisset* e o churrasco, e aquela saladinha verde, sou vidrada na salada deles também. Como um prato, dois de salada só de verde e cebola, sabe? Adoro. A farofinha de ovos é muito especial. E a sobremesa que eles tem lá, *Mineiro com Botas*, é demais.¹⁹³

A fala de Else Kloss demonstra a identificação familiar que tem com o Bar Palácio. Ao falar da comida no diminutivo: “saladinha”, “farofinha”, a entrevistada denota intimidade com a lembrança-gosto do que fala, como se estivesse sentido o cheiro daquilo a que se refere.

Quando eu comecei a ir, iam muitas pessoas que trabalhavam em rádio, televisão, sabe? Artistas, a gente ficava até de madrugada, [começa a chorar], acabavam os shows e iam para lá. Agora eu não sei, agora acho que frequenta mais todo o tipo de pessoa. As pessoas gostam de ir lá pelo ambiente pela comida gostosa de lá, era muito famoso por isso também, não é mais tanto pelos artistas não. Embora, eu tenha frequentado menos, agora dá impressão que vai todo o tipo de gente, não é exclusivo só de gente de rádio, de televisão. E tinha muitos amigos nossos que iam lá, naquela época a gente ia antes, que, sempre, freqüentemente eles estavam lá também. [...] Famílias. Tinha uma família de judeus lá que iam sempre, sempre no restaurante. Agora, não me lembro o sobrenome dessa família, era gente muito amiga, inclusive nosso. [...] Agora o Seu José já faleceu, mas ele sempre ia com a esposa a Dona Ida, agora só me lembro do nome deles, sempre frequentaram lá, sempre, sempre. [...] Nove horas, nove e pouco, eles começavam a chegar, mas eles não saíam tão de madrugada. Era muito legal, a gente via bastantes pessoas assim. Na época anterior, que eu sempre ia, ia três vezes por semana, estava sempre encontrando com eles. Tinha outras famílias também só que eu não lembro agora o nome, porque a memória da gente falha, não é? Gente, que coisa terrível. Mas era muito legal. Era muito bom mesmo. Sempre encontrava as pessoas lá. Gente muito legal, e muito bom restaurante, não é? Uma delícia¹⁹⁴.

O quadro descrito por Else Kloss nos dá referências para imaginar o Bar Palácio como um espaço bastante frequentado por famílias. Desta forma, além de gostar muito do que costuma comer no Palácio, a entrevistada fala que costumava encontrar muitas famílias conhecidas no Palácio, o que para ela é mais marcante do que a frequência de intelectuais e artistas.

Um lugar que agrada. É um restaurante diferente dos outros, não é muito chique, mas tem um ambiente bom e que tem fama, que já vem de anos, longa data a mesma coisa, desde 1930. Então, muitos... quantos anos até hoje? Muito tempo para manter o mesmo tipo de comida, de cardápio, manter a mesma linha deles sempre, não modificou, apesar da evolução de tantas coisas, o Palácio manteve o mesmo. Só melhorou as instalações, que mudaram. Um prédio melhor para ter instalações melhores. Mas é muito bom porque manteve a tradição, do churrasco. Começou com o churrasco, não é? E que é famoso, e que é gostoso por sinal, muito gostoso. Eu chego a comer um sozinha¹⁹⁵.

Da mesma forma de que falou Baruch Reis e Antonio Carlos Schiliching, o Bar Palácio é para Else Kloss a extensão de sua própria casa. É relevante que ao falar do que foi e do que é o

¹⁹³ KLOSS, E. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

¹⁹⁴ *Id.*

¹⁹⁵ *Id.*

Bar Palácio, a entrevistada, dá preferência a colocar aspectos de permanência: como o cardápio, a comida, a tradição e o churrasco. Em relação ao ambiente, Else Kloss citou gostar as famílias amigas que costumavam freqüentar o Palácio, algumas pessoas já falecidas, comentário que não é retomado ao fazer o contraste passado-presente. Pode-se dizer que isso se deve porque Else Kloss não vai mais tão freqüentemente ao Palácio ou porque, lembrar o que se viveu a partir do que a comida do Palácio desperta já é suficiente, para a entrevistada, cobrir a falta daquilo que costumava constituir o ambiente de antigamente.

O Bar Palácio, referido nos jornais desde a década de 1970, nos quais se ressaltava sua tradicionalidade, assim como freqüentadores, tem espaço ampliado nos meios de comunicação na década de 1980. Nesse sentido, é possível ver a referência dos “nomes-notícias”, no tablóide de Aramis Millarch publicado no jornal em que o colunista anuncia que a atriz Denise Stocklos comemora no Palácio na semana de novembro de 1974, seis anos de “badalações teatrais”¹⁹⁶. Em 1980, também no Tablóide, Aramis Millarch descreve a atriz Fernanda Montenegro como nostálgica, porque após a apresentação da peça “É” de Millor Fernandes, no Teatro Guiara, fez questão de ir ao Bar Palácio. Para Fernanda Montenegro, segundo o colunista, o Palácio remete ao ano de 1955, em que a atriz ainda estava no início da carreira e esteve em Curitiba com a Companhia Tonia Carreiro- Adolfo Celi- Paulo Autran. Após os espetáculos, Fernanda Montenegro e os colegas do elenco iam jantar no Palácio¹⁹⁷.

O político Rafael Greca de Macedo publica na Voz do Paraná, também no ano de 1980, um artigo intitulado: “O Último Mineiro de Botas”, que faz alusão a uma possível crise do tradicional ponto de encontro de Curitiba, o Bar Palácio. Segundo Rafael Greca, os garçons de vários anos de Palácio, Isaltino, Mozart e Adriano, estariam reclamando por melhores ordenados e que queriam deixar o Palácio para abrir um restaurante concorrente. A partir disso, surgiram boatos que o Palácio seria despejado em 30 dias, o que causou reação dos freqüentadores. A jornalista Tânia Galvão teria, segundo Rafael Greca, procurado o Coordenador do Patrimônio Cultural da Secretaria Municipal, para pedir o tombamento do Bar e Café Palácio. A preocupação geral era a possibilidade de perder o único lugar de boa comida das madrugadas curitibanas que

¹⁹⁶ MILLARCH, A As mulheres, os nus, as cores, o palco & o som. **O Estado do Paraná**. Tablóide. Curitiba, 28 nov.1974.

¹⁹⁷ MILLARCH, A Novo horário artístico e a nostálgica Fernanda. **O Estado do Paraná**. Tablóide. Curitiba, 26 ago.1980.

acolhia, nas palavras de Rafael Greca, “os poetas e vampiros, imigrantes , jornalistas e políticos de classe média de Curitiba”.

Esse é o contexto em que o entrevistado André Kloss, filho de Elsa Kloss, toma conhecimento do Bar Palácio, levado pelo pai. O depoimento de André Kloss é bastante significativo na medida em que revela impressões de sensações e experiências que dialogam entre o lembrar e o viver:

Essa história dos *mignons*, tem o grise, chateaubriand, não me lembro mais os nomes, mas se tiver uns cinco, seis tipos de *mignon*, esses eu experimentei. Eu acho uma delícia. Mas me chamava atenção a dobradinha que eu sempre achei uma coisa horrível e meu pai sempre comia. E depois eu comecei a ir sem ele e resolvi comer e daí eu só consigo comer lá. Eu sempre fui indicando a comida mesmo. Mas me chamava atenção. Eu gostava, por exemplo, de sentar perto da churrasqueira desde que era ela um pouco diferente do padrão de churrasqueira que tem, que é o tijolo quadrado e tal, tantas assim que trabalham vários homens, ali tinha uma certa história, o formato dela era, não sei se, que eu ia desde criança eu imaginava alguma coisa, não sei como era a imagem direito, depois se transformou um monstro, alguma coisa, tinha um formato, tem um formato diferente, um sistema de alavancas assim, que sobe e desce a grelha, nunca vi isso em nenhum lugar, só lá. Acho que isso ajudou a formar o ambiente, a encantar. Tem umas placas assim em cima grande, escrito Bar Palácio, parece que está errado, mas é que como se escrevia naquela época. O ambiente me chamava muita atenção. E os garçons que tinham dois principalmente assim, que parece que era super amigo da gente, até hoje. Se eu for lá hoje, vai ser aquele abraço e tal, em que nunca foi nada mais do que simplesmente atender, mas tinha um carinho, alguma coisa assim, não sei se é porque o meu pai foi um bom frequentador lá. Sempre foi agradável. Diferente de, ... nenhum outro restaurante, mesmo que a gente tenha frequentado bastante, foi tão assim, como é que se diz, agradável. Todos os fatores. Indica assim, primeiro pela comida, depois o ambiente é muito bom, engraçado, não sei se hoje tem isso, mas sempre comentava isso com as pessoas, a faca, a mesma de sempre, assim acho desde que começou, porque vão afiando, afiando, que chega a ficar, que você vê que ela é uma faca antiga e ela perdeu já o formato dela. Está bem fina, de tanto que afiou a mesma faca, isso me chamou muita atenção também.¹⁹⁸

A associação da lembrança do pai comendo dobradinha com gosto o levou a experimentar e substituir o tradicional pedido de *mignons*. A preferência por sentar perto da churrasqueira associada à impressão infantil que a peculiar churrasqueira apresenta. Segundo o entrevistado a churrasqueira do Palácio é única, nunca viu outra igual. Talvez também porque não tenha estabelecido com nenhuma outra churrasqueira a impressão infantil sobreposta à impressão adulta. É relevante que a imagem da churrasqueira, fragmento da antiga placa do Bar (ver foto 1) foi difundida como elemento de representação do Bar Palácio.

¹⁹⁸ KLOSS, A. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.



FIGURA 4 **Representação da Churrasqueira do Palácio.** In: QUEM é o dono do bar, o dono ou nós? **Correio de Notícias**. Curitiba, 30.nov. 1986; FOTO 19 CORÇÃO, M. **Churrasqueira do Palácio.** Out. 2006.

A antiga placa Bar Palácio cujo texto, para André Kloss parece estar escrito de forma errada. As facas que em suas lembranças parecem bastantes antigas pelo desgaste do fio. A comida do Bar Palácio se associa a muitas outras impressões. A partir da fala de André Kloss, pode-se dizer que o Bar Palácio tem um encanto a mais para quem tem lembranças da infância passadas lá.

O Palácio foi super interessante a primeira vez que eu fui, porque eu fui com uma turma, aliás, eu fui com ele [pai], de madrugada. Ele foi me buscar numa festa, eu estava com fome, eram duas da manhã e a gente foi comer lá.

Tinha atenção essa coisa, você chegar de madrugada e comer lá o file grise. Então, assim, uma comida pesada para a noite até. Eu achei o máximo. Estava morrendo de fome. E tinha a turma do abacaxi, que era uma turma que de pessoal que trabalha com rádio, Caiobá, Estúdio 96, Rádio AM, Rádio Cidade, juntava repórter, técnico em eletrônica, todo mundo e depois da balada deles, eles iam lá comer. Aí foi super bacana de ver isso, além de ter essa história da comida, a turma, uma turma mesmo imensa, uma bagunça. Marcou bastante restaurante¹⁹⁹.

Apesar de ter sido levado pelos pais quando era criança ao Palácio, André Kloss descreve a sua primeira experiência com o Bar Palácio quando já era adolescente. O pai foi buscá-lo numa festa e o levou para comer no Palácio. Tal experiência deve ter se passado no início da década de 1980. Da mesma forma que Dante Laerte Cordeiro, André Kloss expõe a intensa sociabilidade do Palácio pela madrugada como fator marcante dessa primeira experiência consciente do lugar. Destaca-se a referência aos grupos das rádios de Curitiba, cujas sedes de trabalho ficavam nos arredores da Barão do Rio Branco e que foram por muito tempo um significativo grupo

¹⁹⁹ KLOSS, A. **Entrevista concedida a Mariana Corção.** Curitiba, 8 ago. 2006.

freqüentador do Palácio. Nota-se que na citação anterior André Kloss se refere ao Bar Palácio como Palácio, e posteriormente como restaurante. Tal referência se associa ao uso que o usuário faz do espaço, que é o de ir comer.

Eu acho super legal essa coisa antiga que não mudou para se adaptar e tentar encher de gente.[...] Até quando mudou da Barão do Rio Branco, mudou um pouco assim, porque eram umas mesas mais antigas, bem gastas também e ficou um pouco diferente, ficou um pouco mais chique o chão, mas é isso, são as mesmas fotos, os mesmos quadros, a mesma churrasqueira, não transformaram ela em outra. Fica mais esse lado assim tem um valor grande por ser original. Acho que é isso é um dos principais fatores²⁰⁰.

Para o entrevistado, o valor do Palácio reside na preservação de sua originalidade, mesmo tendo sofrido a mudança de sede. Alguns aspectos referentes ao ambiente mudaram, mas a essência permanece, que são os valores com os quais os grupos freqüentadores estabelecem laços de identificação.

No contexto de mudança de sede do Bar Palácio muito foi discutido respeito da inovação e da tradição do espaço, como é possível perceber nos jornais do período que aludem à questão.

O tablóide de Aramis Millarch publica no domingo de 25 de agosto de 1991: “O sexagenário palácio vai mudar. Mas só de endereço!”. A chamada de Aramis Millarch atende à valorização dos aspectos tradicionais do Palácio, na medida em que anuncia a mudança e enfatiza que é só de endereço²⁰¹.

Em 6 de setembro de 1991, o tablóide anuncia: “61 anos depois, o Palácio inaugurou”. Aramis Millarch faz alusão ao que é dado no livro *O Folclórico Palácio*, no qual é citado não ter sido possível conseguir qualquer arquivo referente à inauguração do Palácio. Nesse sentido, a inauguração da nova sede é entendida como a inauguração do Bar Palácio²⁰².

A jornalista Adélia Maria Lopes, do jornal *O Estado do Paraná*, publica em artigo de 5 de setembro de 1991, muitas imagens retratando características da sede do Palácio da rua Barão do Rio Branco²⁰³. Em destaque, fotos da entrada da antiga e da nova sede são contrastadas. A seguir: foto dos funcionários de anos de casa, fotos dos cabides, na legenda refere-se que já tiveram utilidade no passado, a mesa de madeira do reservado, lugar disputado na antiga sede, foto do

²⁰⁰ KLOSS, A. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

²⁰¹ MILLARCH, A O sexagenário Palácio vai mudar. Mas só de endereço! **O Estado do Paraná**. Almanaque, Tablóide. Curitiba, 25 ago 1991.

²⁰² MILLARCH, A 61 anos depois, o Palácio Inaugurou. **O Estado do Paraná**, Tablóide. Curitiba, 6 set 1991.

²⁰³ LOPES, A M. Bar Palácio em três por quatro. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 5 set. 1991.

famoso banheiro masculino e por fim da tão citada fumaça da churrasqueira que impregnava todo o ambiente da antiga sede. Pode-se dizer que os elementos eleitos para retratar o Bar Palácio pela jornalista coincidem com os presentes nas reminiscências daqueles que viveram a história do Bar Palácio, os cabides, por exemplo, são lembrados na fala de Isabel Cristina Monteiro de Oliveira e a fumaça na fala de Dante Laerte Cordeiro.

“Bar Palácio em três por quatro”, artigo de Adélia Maria Lopes²⁰⁴, revela aspectos do ambiente da antiga sede que juntamente com o cardápio e forma de serviço, serviam como estruturantes da identidade do Palácio. Nesse sentido, a mudança de sede, pode ser vista como fator que abala a identidade tradicional, que fez fama entre grupos mais diversos da sociedade curitibana no período em que ficou no número 438 da rua Barão do Rio Branco. Os clientes tradicionais afirmam que “nada mudou”, fazendo referência ao cardápio e ao serviço, que na defesa de sua identidade tradicional, passaram a ser os principais fatores estruturantes, acompanhados da decoração da sede atual que exhibe artigos, quadros, placas e imagens nas paredes indicadores das décadas de história do estabelecimento.

A inauguração da nova sede do Bar Palácio marca um novo tempo, no qual a tradição dá espaço à rememoração. Nessa perspectiva, se no período anterior o Bar Palácio era dado como um retrato da tradição da boemia curitibana, a partir desse período, a maior parte dos frequentadores vai ser aquela que estabeleceu anteriormente identificação com o espaço. Tomando os seis entrevistados para a presente pesquisa constata-se que apenas entre dois deles permanece o costume frequente de ir ao Palácio: Baruch Reis e Antonio Carlos Schiliching. Tal indicativo não exclui a possibilidade dos outros terem no Bar Palácio um ambiente de rememoração, mas a permanência do Bar Palácio na rotina desses entrevistados fez com que suas falas expusessem elementos mais significativos entre a tradição e a rememoração que o ambiente proporciona.

Para Baruch Reis, o significado social do Bar Palácio não reside somente na identificação pessoal com a história, com o espaço e com o “sabor” da comida, mas também com a sua permanência concreta e praticamente invariável. Tal aspecto se revela quando o entrevistado discorre sobre outros restaurantes de Curitiba que frequenta e frequentava: Tinha o famoso

²⁰⁴ LOPES, A M. Bar Palácio em três por quatro. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 5 set. 1991

restaurante Rio Branco, que era na rua... na rua Barão do Rio Branco que era muito famoso. Esses eram os antigos restaurantes que já não existem mais²⁰⁵.

Nessa perspectiva, “restaurantes como o Rio Branco”, entende-se que tenham características do Rio Branco na qual se destaca a tradicionalidade, já não existem mais. Esse fator é relevante na medida em que estabelece um diferencial do Bar Palácio diante dos outros restaurantes antigos de Curitiba, o Palácio não é só antigo, mas é tradicional, é resistência, é existência quase que imutável desde que Baruch Reis o conheceu. E sobre os “restaurantes modernos” coloca: “O que que eu vou me identificar com esses restaurantes? Não tenho porque me identificar”²⁰⁶.

Considerando o forte laço identitário que o entrevistado estabelece desde a infância com o Bar Palácio, é, de fato, uma tarefa difícil para os “restaurantes modernos” realizarem o mesmo em qualquer nível de cliente. O molde do que Baruch Reis denomina como “restaurante moderno”, é o que enfatiza a gastronomia, seja através da criatividade, da figura de um *chef* e da temática eleita, ou também na decoração do ambiente, caracteriza o restaurante como uma empresa lucrativa. Nesse sentido, a dinâmica do mercado gastronômico noturno, que é alta; seja na abertura e fechamento de novos restaurantes, seja em mudanças de administração, de proposta ou mesmo de cardápio; dificulta o estabelecimento de laços identitários como o que o Baruch Reis tem com o Palácio.

O que eu percebo: antes eu tinha vinte anos, e hoje tenho 70. Quer dizer, já tem uma diferença muito grande, não é?![...] Eu o vejo como um Restaurante que nunca foi barato, e que começou na boemia e hoje se mantém pela sua comida, mas ele já não é o que era²⁰⁷.

Após expor todas as impressões do Palácio em seu contexto espaço-temporal, essa citação de Baruch Reis expressa bem seu entendimento resumido do que apresenta diante do confronto passado-presente, para o Bar Palácio e para seus clientes tradicionais. O Palácio não é mais o que era não porque sua administração o levou a isso mas porque a vida dos seus frequentadores o tornou diferente. O entrevistado afirma que ao contar a história do Café e Restaurante Palácio, que é o exercício de rememoração que faz durante toda a entrevista, está contando a sua própria história. Tal afirmação conduz ao entendimento de que o entrevistado tem a si próprio, como

²⁰⁵ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

²⁰⁶ *Id.*

²⁰⁷ *Id.*

protagonista da história do Palácio, estendendo sua identificação como de apenas cliente. Nesse sentido, a citação a seguir explicita de que forma Baruch Reis que é percebido como a extensão da própria cozinha do freqüentador. “E não vou como festa e não vou como jantar fora, eu vou no Palácio, porque hoje não quero fazer comida em casa, o eu que estou dizendo é a minha mulher”,²⁰⁸.

A narrativa de Antonio Carlos Schiliching, da mesma forma que a de Baruch Reis, conduz à perspectiva de que o Palácio já não possui o mesmo significado para a sociedade curitibana, por abarcar as conseqüências do envelhecimento dos freqüentadores. Antonio Carlos Schiliching freqüenta o Palácio desde o final da década de 1960, e continua a ir com o mesmo objetivo de outrora, o de comer. Contudo, os elementos que envolvem a refeição mudaram: o horário, as companhias, a freqüência, assim como, seus costumes:

[...] Ele já sabe o meu costume, então ele guarda mesa para mim. Enfim, eu me sinto em casa lá, eu me sinto em casa. E gosto de ir sozinho, eu cultuo ir sozinho. [...] É muito agradável degustar a comida, comer sozinho, beber...Ali me ajuda a pensar na vida, pensar numa maneira gostosa na vida. É um ato de prazer, eu cultivo isso. Eu não faço questão de ir com outras pessoas, nem com a minha mulher, gosto de estar sozinho. É uma coisa diferente. É o prazer de uma boa refeição²⁰⁹.

Da mesma forma que Baruch Reis, Antonio Carlos Schiliching conecta o Bar Palácio a sua própria casa. Diferentemente do primeiro, que vai acompanhado de sua senhora e busca a refeição, Antonio Carlos Schiliching coloca o ambiente do Palácio como possível espaço de privação do indivíduo na sociedade. Gostar de ir sozinho ao Palácio revela elementos significativos da perspectiva que Antonio Carlos Schiliching tem do Palácio.

Degustar o que é servido no Palácio conduz o entrevistado ao prazer da refeição solitária, que mescla elementos já vividos e sensações passadas que vêm a tona com o que o espaço do Palácio proporciona e principalmente, o que a comida desperta na memória gustativa: uma forma boa de pensar na vida. A colocação de Antonio Carlos Schiliching conduz a consideração de que as experiências de vida, as quais tiveram como tema e/ou cenário o Palácio, foram boas, na medida em que o exercício da refeição solitária no Bar Palácio é para ele uma forma de lazer. Lembrar daqueles que freqüentavam e já morreram, e tudo mais que foi um dia e já não é mais, uma nostalgia na qual se privilegia o resgate e não a perda, o que torna a ação mais agradável. Desta forma, no contexto contemporâneo, as reportagens publicadas nos jornais dialogam com o

²⁰⁸ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

²⁰⁹ SCHILICHTING, A C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

discurso dos fregueses na medida em que aludem ao Palácio como espaço pertencente à “boemia perdida” curitibana²¹⁰.

Em novembro de 1999, o jornal *O Estado do Paraná* publica um artigo intitulado: “Endereço da fase áurea”, em que o cartunista Dante Mendonça e o jornalista Manoel Carlos Karam, contam suas experiências no Bar Palácio da rua Barão do Rio Branco. “Era ponto de honra ir até lá”, falou Dante. Segundo os entrevistados a qualidade da cozinha era outro chamariz, como coloca o jornalista que escreveu o artigo. A referência ao Bar Palácio no tempo pretérito, mesmo este ainda existindo, é indicativo de que a perspectiva social da tradição do Palácio nos jornais regionais diverge das décadas de 1970 e 1980 e do período da mudança de sede. O ambiente, no sentido da freqüentação, mudou. A cozinha, no entanto, permanece com as mesmas características aspecto que é citado na última frase do artigo juntamente com o endereço do Bar Palácio na rua André de Barros²¹¹.

Mesmo não sendo mais tão referenciado nos jornais como nas décadas de 1970 e 1980, em que “nomes-notícias” iam ao Palácio como se tal estabelecimento fosse cartão postal de Curitiba, no período atual são, sobretudo, os “nomes-notícias” seguidos das décadas de história, que reservam seu espaço na mídia regional. No dia do aniversário de Curitiba (29 de março) do ano de 2004, a coluna de Reinaldo Bessa destaca o “Especto Giratório”, exibindo na chamada imagem dos três funcionários atuais do Palácio segurando espetos de churrasco perto da churrasqueira. Após breve histórico do lugar, o texto apresenta entrevista com o garçom Sebastião Bestel, que lá encontrou seu primeiro emprego há 28 anos. Acostumados a dar entrevistas, os funcionários apresentam um discurso semelhante no qual o Palácio é apresentado como lugar tradicional, reduto de artistas e políticos (“nomes-notícias”). O colunista, interessado nesse aspecto, questiona o entrevistado sobre o cliente mais ilustre que teria atendido. Sebastião Bestel responde que foram os atores nacionalmente conhecidos: Tony Ramos, Malu Mader e o cineasta que dirigiu o filme do Poderoso Chefão (o colunista coloca entre parênteses o nome Francis Ford Coppola, que não foi citado pelo entrevistado). Ainda enfatizando o caráter “nome-notícia”, Reinaldo Bessa coloca os depoimentos dados pelo urbanista e político Jaime Lerner e pelo conhecido *chef* de cozinha paranaense, Celso Freire, ambos clientes freqüentes do Palácio. Na reportagem, Jaime Lerner afirma: “O Bar Palácio é o bar do consenso. Quando a gente sai de

²¹⁰PERIN, A. Caçadores da boemia perdida. **Gazeta do Povo**. Caderno G. Curitiba, 5 set. 2004

²¹¹ ENDEREÇO da fase áurea. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 16 nov. 1999.

algum lugar com os amigos, do cinema, por exemplo, e se discute onde ir, ninguém discorda quando surge a idéia de ir lá”. Celso Freire diz: “É um dos lugares onde termino a noite, onde sento para pensar no dia seguinte. É o meu reduto. Lá, me sinto em casa”²¹².

Tomando o que colocou Jaime Lerner, a respeito do Palácio ser o bar do consenso, pode-se dizer que em se tratando dos discursos que se referem ao Bar Palácio também há consenso. O Bar Palácio abriga tudo o que foi dito e o que é dito em relação a ele. Depois de mais de sete décadas de história, não se constituiu tão somente de elementos sólidos, como também de todos os discursos que o retrata. Desta forma, se como lugar permanece a invariabilidade, no âmbito do espaço o uso dita o ambiente e sofre com a ação do tempo. Pode-se dizer de uma forma geral que, o Bar Palácio passou de principal ponto de encontro das madrugadas curitibanas a lugar de rememoração dos tradicionais frequentadores e filhos e familiares de tradicionais frequentadores. Nesse sentido, o diálogo entre os elementos variáveis e invariáveis, que são principalmente o cardápio e o serviço, garante a continuidade de identificação dos clientes tradicionais e o Bar Palácio, assim como sua preservação.

²¹² BESSA, R. Especto Giratório, **Gazeta do Povo**. Curitiba, 29 mar. 2004.

3 PATRIMÔNIO GUSTATIVO

Parte-se da percepção de tradição em Jan Vansina em que essa, como já citado, é comparada a uma série de documentos históricos, todos perdidos, com exceção do último que é interpretado em concordância com a contribuição de todos os elos da corrente de transmissão²¹³. Tal entendimento caracteriza a tradição como um elemento resultante da relação do diálogo mnemônico entre diferentes gerações. A tradição, desta forma, se alia à transmissão de algum dado e ou alguma prática de geração para geração.

Nesse contexto, percebe-se que o tempo de existência por si só não atribui caráter de tradicionalidade a determinado lugar. Pode-se dizer que há diferenciação, entre um lugar antigo e um tradicional. Antigo, nesta direção, faz referência à idade, o que faz com que um lugar possa ser antigo e tradicional. Um lugar tradicional, contudo, é o que contém e abrange tradição, na medida em que, tanto as características do lugar, quanto o ambiente (no qual se inclui a freqüentação) aludem às memórias dos tempos de existência daquele.

O estabelecimento de laços de identidade, nesta perspectiva, é um dado estruturante do tradicionalismo do Bar Palácio. A idade, os elementos perenes e a vivência social são elementos que possibilitam referir-se ao Palácio como espaço tradicional de Curitiba. A tradição que se busca no Palácio é sustentada por elementos que constituem o que se pode chamar de *identidade palaciana*. O entendimento que é dado à identidade, nesse contexto, relaciona-se com reconhecimento do sujeito num espaço que lhe proporcione tal possibilidade.

A identidade social ou coletiva, na perspectiva de Le Goff, se dá a partir da memória²¹⁴. O co-relacionamento de dois conceitos como memória e identidade, nesse sentido, é complexo na medida em que ambos são marcados pela dinâmica de adaptação às necessidades presentes com fim de estabelecer continuidades.

A construção da identidade individual, segundo Lacan, intelectual estruturalista, é resultado da apropriação de sua própria imagem no outro²¹⁵. Lacan relaciona o consciente e o inconsciente freudiano, na ordem do discurso. Nesse sentido, o auto-conhecimento do sujeito perpassa pelo reconhecimento de si próprio em tudo o que é externo a ele. A partir das

²¹³VANSINA, J. *Oral Tradition as History*. Wisconsin, USA: The University of Wisconsin Press., 1985, p.29.

²¹⁴ LE GOFF, J. *História e memória*. 5 ed., Campinas: Ed da UNICAMP, 2003, p.469.

²¹⁵ *Apud*: COELHO, L M S *Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust*. **Revista Imaginário**. São Paulo: Ed. da USP, 2, p. 47-62, 1994, p. 169.

considerações de Lacan, as ciências humanas convergem para a consideração de que “toda identidade se define em relação a algo que lhe é exterior, ela é uma diferença”²¹⁶, como afirma Renato Ortiz.

O contexto contemporâneo, como já citado, não privilegia essa relação por diversos fatores, como a ideologia do novo, fragmenta o indivíduo moderno em diferentes grupos identitários, abalando a auto-percepção do indivíduo como sujeito²¹⁷. A proposta de Hall é discutir a suposta crise da identidade na modernidade tardia, partindo os entendimentos de identidade ao longo da História Moderna do Ocidente.

Em seu livro, *A identidade cultural na pós-modernidade*, Stuart Hall, considera que a modernização e a integração global, fragmenta o indivíduo moderno em diferentes grupos identitários, abalando a auto-percepção do indivíduo como sujeito²¹⁸. Hall coloca que no período do Iluminismo, percebe-se o indivíduo como elemento central, relevando sua racionalidade, sua consciência para a ação. Karl Marx, ao colocar uma percepção social do sujeito, marca a noção sociológica de identidade que a estabelece como resultado da interação do indivíduo e a sociedade. Para Hannah Arendt, a modernidade e o pensamento de Marx, iniciam o período de ruptura da tradição²¹⁹, na medida em que há o engendramento do indivíduo ao social e, correlacionalmente, a percepção, como estabelecida por Lacan, da identidade como resultado de representações mentais que dão à ilusão de coesão social. Nessa perspectiva, a identidade é considerada resultado de um processo em contínua formação. A tradição passando a ser suportada numa identidade de representações individuais móveis, perde o caráter de tradição e passa a ser invenção, re-invenção, como considera Hobsbawm²²⁰.

A ascensão da modernidade e a inerente globalização, que marca o processo que atravessa as fronteiras nacionais, dispersa a compreensão de identidade fundamentada em identidades nacionais, as quais segundo Benedict Anderson são elementos da constituição de comunidades imaginadas²²¹. Nesse contexto, a identidade cultural se associa diretamente à identidade nacional, na qual é construída a partir de discursos e práticas que estabelecem o sentido da identidade²²².

²¹⁶ ORTIZ, R. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo, Brasiliense, 2003, p.7.

²¹⁷ HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2004, p.7.

²¹⁸ *Ibid.*

²¹⁹ ARENDT, Hannah. *Entre o Passado e o Futuro*. 5 ed. São Paulo: Perspectiva, 2003.

²²⁰ HOBBSAWM, E. *A Invenção das Tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

²²¹ ANDERSON, B. *Comunidades Imaginadas- Reflexões sobre a origem e a expansão do nacionalismo*. Lisboa: Edições 70, 2005.

²²² HALL, S. *Op.cit*, p. 50.

Ao longo do século XX, as fronteiras postas no nível do imaginário como resultado da percepção social de símbolos e representações convergentes à unidade nacional, somadas à intensificação da interação internacional fragmenta e movimenta elementos tradicionais de diferentes culturas, tanto nacionais quanto regionais. Além disso, concomitantemente, desfaz o sentido anteriormente dado à identidade²²³. A homogeneização cultural e a ascensão de culturais locais resultam na dialética entre o homogêneo e o fragmentário, que regem análises sobre o lugar da tradição e da identidade, no contexto em que o espaço-tempo é “achatado” como decorrência das inovações da indústria tecnológica. Nesse contexto se enquadra o Bar Palácio, como quadro imóvel inserido num quadro de incessante e crescente dinâmica. Desta forma, tal espaço tem servido como um refletor que possibilita o diálogo com o sujeito que o experimenta: seja através do estranhamento, seja através da identificação²²⁴.

Baruch Reis logo no início da entrevista coloca: “Eu acho que hoje em Curitiba, muito pouca gente sabe a respeito do Café Palácio e rua Barão do Rio Branco, como eu”²²⁵. O fundamento de Baruch Reis é sua memória, são suas próprias experiências. É interessante enfatizar que na relação entre este entrevistado e o objeto em questão há uma diferenciação de denominação diante do que se considera comum, que é predomínio da referência ao Palácio como Bar Palácio. Baruch Reis o reconhece e a este se refere tão somente como Café Palácio. Em determinado momento da entrevista foi perguntado a ele sobre “o Bar”, fazendo referência ao Palácio e a resposta imediata foi: “Que bar?”²²⁶. A identificação do frequentador do espaço estudado, nesse sentido, se mostra mais significativa do que a influência que qualquer fator externo a esta possa ter.

Considera-se, nesse sentido, que o valor tradicional e resistente do espaço do Bar Palácio, reside na possibilidade do diálogo inter-temporal no âmbito das experiências individuais. O uso do Bar Palácio como espaço de costume tradicional conduz ao estabelecimento de identificação:

²²³ HALL, S *Identidade Cultural na Pós-Modernidade*. 9 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004, p. 75.

²²⁴ Com o esfacelamento da memória, o domínio da ideologia do novo, a tendência a homogeneizar a cultura, o sujeito em suas ações cotidianas se encontra numa onda de informações e pessoas que lhe refletem elementos comuns a ele próprio, ou seja, que não o conduzem a reflexão e ao auto-conhecimento. Nesse sentido, o sujeito com potencial peculiar se mescla em meio à massa social, seguindo o fluxo da tendência contemporânea. Seguindo a proposta de Hannah Arendt, o sujeito vive como um homem fabricante e não como um homem pensador, o que facilita o domínio dos meios de manipulação social, contexto em que a memória social pode ser usada como meio de dominação, como aconteceu nos regimes totalitários do século XX. Ver: ARENDT, H. *A condição humana*. Rio de Janeiro: Forense, 1983, prólogo.

²²⁵ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

²²⁶ *Id.*

não é somente o indivíduo que conhece o lugar como também o lugar que reconhece o indivíduo. Michel Pollak cita que a memória, tanto individual quanto coletiva, é constituída por três fatores: a memória quase que herdada através do espaço do imaginário social, os personagens e os lugares²²⁷. Desta forma, o Bar Palácio apresenta o reconhecimento dos personagens que o viveu ou o vivem através da construção de seu espaço.

O Bar Palácio em seus mais de setenta anos de história, é um lugar que contém e que abrange elos inter-geracionais, fator de extrema influência no estabelecimento de laços identitários. Desta forma, como lugar que contém tradição, o Bar Palácio armazena em seu espaço elementos referentes aos diferentes tempos que tem permanecido nas madrugadas curitibanas. Como lugar que abrange tradição, é freqüentado, como já apresentado, tanto por pais, como filhos e netos. O depoimento da entrevistada Isabel Cristina Monteiro de Oliveira revela o caráter tradicional do Bar Palácio:

O mundo foi mudando. Notei sim a diferença de quando a gente era pequena para quando a gente era adolescente, depois de quando a gente era estudante. Então teve fases. Provavelmente a gente vai agora comer, tem uma diferença, mas tem uma linha tênue de gente que freqüenta que são as pessoas mais abertas, tem o pessoal mais intelectual, que tem história, gente que gosta de história, que cultiva isso na vida, que tinha de pai, que tinha de mãe, que tinha estudante e que provavelmente vai passar para filhos²²⁸.

A fala de Isabel Cristina Monteiro de Oliveira expõe a dinâmica do lugar em consonância com a vida do freqüentador. Por mais que o lugar permaneça o mesmo, o tempo age de forma direta sobre os indivíduos, e por conseqüência, também no ambiente. O costume individual, nesse sentido, pode vir a se estender à geração que o segue, possibilidade apresentada pela entrevistada e constada em se tratando da clientela do Bar Palácio.

A colocação de Baruch Reis, por sua vez, já citada, é significativa por denotar que a identificação dos freqüentadores é resultado de um costume associado à permanência das características mais marcantes do lugar. Nesta direção, se revelam dois fatores que distinguem um restaurante antigo de um tradicional: o costume dos clientes e a permanência das características do lugar com as quais os freqüentadores se identificam. Um lugar tradicional, desta forma, é o que oferece elementos que possibilitam o estabelecimento de laços identitários,

²²⁷ POLLAK, M. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.5, n.10, 1992, p. 200-212, p. 2.

²²⁸ OLIVEIRA, I C M de. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 7.jul. 2006.

os quais se fundamentam na permanência e na continuidade do espaço. É interessante o depoimento de Else Kloss:

Um lugar que agrada. É um restaurante diferente dos outros, não é muito chique, mas tem um ambiente bom e que tem fama, que já vem de anos, longa data a mesma coisa, desde 1930. Então, muitos... quantos anos até hoje? Muito tempo para manter o mesmo tipo de comida, de cardápio, manter a mesma linha deles sempre, não modificou, apesar da evolução de tantas coisas, o Palácio manteve o mesmo. Só melhorou as instalações, que mudaram. Um prédio melhor para ter instalações melhores. Mas é muito bom porque manteve a tradição, do churrasco. Começou com o churrasco, não é? E que é famoso, e que é gostoso por sinal, muito gostoso. Eu chego a comer um sozinha²²⁹.

Else Kloss se refere à permanência da tradição do Bar Palácio, a qual associa diretamente ao churrasco. Da mesma forma é bastante comum nas referências ao Bar Palácio presentes, por exemplo, nas entrevistas dos funcionários, do proprietário e dos frequentadores, nos artigos de jornais, a menção ao “tradicional serviço”, ao “tradicional cardápio”, à “tradicional clientela”, aos “pratos tradicionais”. Tais citações se referem à característica geral a qual o Bar Palácio pretende ter como negócio que se apresenta e, também a que foi construída no passar dos anos pela e na sociedade que o conhece e o frequenta. Pode-se dizer que de uma forma geral, as tradições no Bar Palácio são mantidas, prezadas e cultuadas, tanto pela administração quanto pelos frequentadores. De tal fator decorre a considerável significância das permanências ao se referir ao seu espaço e a propensão ao estabelecimento de marcos identitários, os quais são, em grande medida, os responsáveis pela perpetuidade das tradições e pela preservação de características originais.

“Essencialmente não houve modificação nenhuma”²³⁰, cita o proprietário atual, Pepe, no livro *O Folclórico Palácio*. Desde que assumiu a administração do Palácio na década de 1950, Pepe pretende manter a originalidade do rústico bar da década de 1930. Para tanto, privilegia que a administração e o quadro de serviço sejam fatores tanto quanto possíveis, invariáveis: mantém-se desde a década de 1950 o mesmo abastecedor de carnes, os funcionários fazem carreira no Palácio, pois trabalham lá durante anos, o horário sempre foi noturno (com algumas variações, como já citado) e o cardápio nunca foi re-pensado. Desta forma, só se eliminou o que o contexto externo impossibilitou o acesso à matéria-prima: como se deram com as *Criadillas*, o *Chinchulin* e o Frango ao Molho Pardo, e se incluiu alguns pratos tradicionais inovados por preferências de clientes tradicionais²³¹.

²²⁹ KLOSS, E. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

²³⁰ HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina, 1984, p.90.

²³¹ *Id.*

A administração e o abastecimento são responsabilidade de proprietário. Há o serviço dos cozinheiros que preparam os pratos feitos no fogão; como é o caso dos pratos do dia, do *Mignon à Grisette* e dos acompanhamentos, a salada, o arroz, as batatas, a farofa. Sob responsabilidade dos garçons ficam as carnes de grelha, como o Frango à Crapudine e o Churrasco Paranaense.

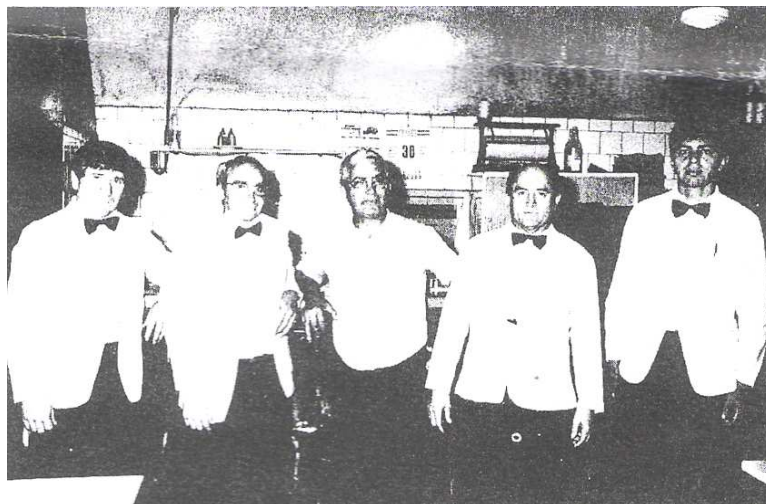


FOTO 20 **Funcionários do Bar Palácio em 1991.** In: LOPES, A M. Bar Palácio em três por quatro. **O Estado do Paraná.** Curitiba, 5 set. 1991.



FOTO 21 **Funcionários do Palácio:** Sebastião Bestel ,Laurindo Gracian e Milton Coelho. In: BESSA, R. Especto Giratório. **Gazeta do Povo.** Curitiba, 29 mar. 2004.

Aramis Millarch alude o significado dos garçons na história do Bar Palácio em seu artigo “Os anjos-da-comida nas noites boêmias dos velhos fregueses”, do tablóide “O Sexagenário

Palácio vai mudar. Mas só de endereço!”²³² de 1991. O jornalista nomeia Mozart Campos, Isaltino Adriano de Souza e Adriano Jeremias dos Santos como “a trindade de brancos anjos da guarda da boêmia curitibana”, colocando que mesmo estando a trindade já desfeita na época da mudança, “na memória desses ex-garçons do Bar Palácio está uma parte da estória da boêmia curitibana”. Ressalta-se que o serviço da equipe de garçons do Bar Palácio inclui além do serviço às mesas (23 na antiga sede), a preparação do churrasco. Nesse sentido, pode-se afirmar que o significado dos funcionários do Bar Palácio constitui num alicerce da tradição do lugar, já que a maior parte dos funcionários trabalha ou trabalhou naquele por muitos anos. Mozart Campos se aposentou trabalhando no Bar Palácio. Isaltino Adriano de Souza só deixou o Bar depois de 31 anos de casa para abrir o seu próprio negócio, o Tortuga. Da equipe atual, Laurindo Gracian, atual gerente, trabalha há 12 anos no Palácio; Sebastião Bestel trabalha há 16 anos e Milton Coelho que começou como cozinheiro em 1975, trabalha como garçom desde 1991, ao todo 21 anos de casa²³³. A fidelidade dos funcionários à casa é significativa na medida em que possibilita a permanência da tradição do “saber-fazer” as opções do cardápio do Bar Palácio. As receitas perdem sentido nesse contexto, já que as técnicas dos pratos são passadas inter-geracionalmente entre os funcionários. Aramis Millarch cita que o ex-garçom Adriano Jeremias dos Santos “passou seu conhecimento a uma dezena de colegas”²³⁴.

Segundo Pepe, a organização do serviço é tal que não há possibilidades de um funcionário reproduzir todo o mecanismo de feitura de cada prato²³⁵. Nesse sentido, o que se come no Bar Palácio, é característico da estrutura do serviço e não do conhecimento de um funcionário. A esse respeito, Mozart Campos, antigo garçom do Palácio coloca em relação ao Mineiro com Botas: “Eu mesmo sei fazer, tentei fazer em casa. Fica parecido, mas não igual ao que fazemos aqui”²³⁶. Da mesma forma, o cardápio do Tortuga, (como já citado, restaurante aberto por Isaltino Adriano de Souza, ex-garçom do Palácio), é bastante semelhante ao do Bar Palácio, mas não igual. Aramis Millarch coloca que o Tortuga deu certo, atingindo grande parte da freguesia tradicional

²³² MILLARCH, A O sexagenário Palácio vai mudar. Mas só de endereço! **O Estado do Paraná**. Almanaque, Tablóide. Curitiba, 25 ago 1991.

²³³ GRACIAN, L; BESTEL, S. e COELHO, M. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 26 ago. 2004.

²³⁴ MILLARCH, A O sexagenário....

²³⁵ LOPEZ, J F L (Pepe). **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4 abr. 2004.

²³⁶ HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina, 1984, p.44.

do Palácio²³⁷. Nas entrevistas de Antonio Carlos Schiliching, Dante Laerte Cordeiro e de Else Kloss o Tortuga é lembrado. Dante Laerte Cordeiro coloca que os filés do Tortuga são tão bons quanto os do Bar Palácio. Antonio Carlos Schiliching e Else Kloss ressaltam o tratamento dedicado de Isaltino como garçom do Bar Palácio que os levou a conhecerem o Tortuga. Quando perguntado a Else Kloss se teria a mesma relação que tem com o Palácio com algum outro restaurante, a entrevistada se lembra e cita o Tortuga, mas ressalta que a relação que tem com cada um é diferente. Antonio Carlos Schiliching, por sua vez, diz gostar e freqüentar o Tortuga, e em seguida, enfatiza sua predileção pelo Bar Palácio. Considerando que tanto para Else Kloss quanto Antonio Carlos Schiliching que estabeleceram laços de freqüência, de tempo e de experiências no Palácio, o significado dos pratos prediletos estende as características intrínsecas destes, incluindo a associação ao espaço que agrega as lembranças e o afeto.

Na época da mudança de sede, uma reportagem intitulada “Bar palácio: 61 anos de boemia agora em nova versão” conclui que do velho Palácio permaneceram os famosos pratos e a placa escrita num português que resistiu a reformas ortográficas²³⁸. Tal anúncio revela o entendimento do cardápio do Palácio como um núcleo firme de suas características. Nesse sentido, a tradição do cardápio é vista como resistente à mudança de sede. Fator que confere ao cardápio um aspecto relevante no condizente à relação Bar Palácio-freqüentador, como transmissor e viabilizador da permanência da tradição.

Ao perguntar aos garçons quais os pratos mais pedidos há uma grande possibilidade de se ouvir: “os pratos tradicionais”²³⁹. Considerando que o cardápio pretende-se tão invariável quanto todo o resto das características do Palácio, questiona-se quais entre todos os pratos, que são tradicionais, seriam os prediletos?

As entrevistas apresentadas na presente pesquisa direcionam a resposta: Baruch Reis vai ao Palácio comer *Filet à Griset*, já Antonio Carlos Schiliching gosta do *Griset*, do Churrasco (que segundo ele, chamam de paranaense), e do “franguinho”. Geraldo Cordeiro diz que comia frango assado. Dante Laerte Cordeiro menciona o famoso *Filet à Griset*. Isabel Cristina Monteiro de Oliveira se lembra do “paranaense”. André Kloss cita os *mignons* e a dobradinha. Else Kloss disse adorar o *Filet à Griset*, o Churrasco, a salada verde, a farofa de ovos e o Mineiro com

²³⁷ MILLARCH, A O sexagenário Palácio vai mudar. Mas só de endereço! **O Estado do Paraná**. Almanaque, Tablóide. Curitiba, 25 ago 1991.

²³⁸ BAR PALÁCIO: 61 anos de boemia agora em nova versão. **Indústria e Comércio**, 9 set 1991

²³⁹ GRACIAN, L; BESTEL, S. e COELHO, M. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 26 ago. 2004.

Botas. Nesse mesmo sentido, há um predomínio nos jornais de referências ao *Filet à Griset*, ao Churrasco Paranaense e ao Mineiro com Botas. Em sua coluna na Gazeta do Povo do dia 29 de março de 2004, Reinaldo Bessa perguntou ao garçom Milton Coelho quais seriam os pratos mais pedidos ainda hoje. Milton respondeu: “Mignon Grisé e Churrasco Paranaense”²⁴⁰. Há, desta forma, uma notável aproximação do referidos “pratos tradicionais” aos pratos mais pedidos, que são: o *Filet à Griset*, o Churrasco Paranaense, o Frango à *Crapudine* e o Mineiro com Botas.

O cardápio do Bar Palácio que é praticamente o mesmo desde a fundação, se constitui dos “pratos fixos” que englobam sopas, saladas, aves, massas, frutos do mar carnes e sobremesas; e dos pratos do dia: na segunda-feira tem *spaguetti* com frango; na terça-feira, risoto de frango; na quarta-feira, rabadinha com polenta; na quinta-feira, dobradinha; na sexta-feira, cabrito; e no sábado, canja de galinha. Há um cliente que é pipoqueiro do Terminal Guadalupe- rodoviária metropolitana de Curitiba (antiga rodoviária da cidade) que janta todos os dias o prato do dia do Palácio, menos na sexta-feira, porque não gosta de cabrito²⁴¹.

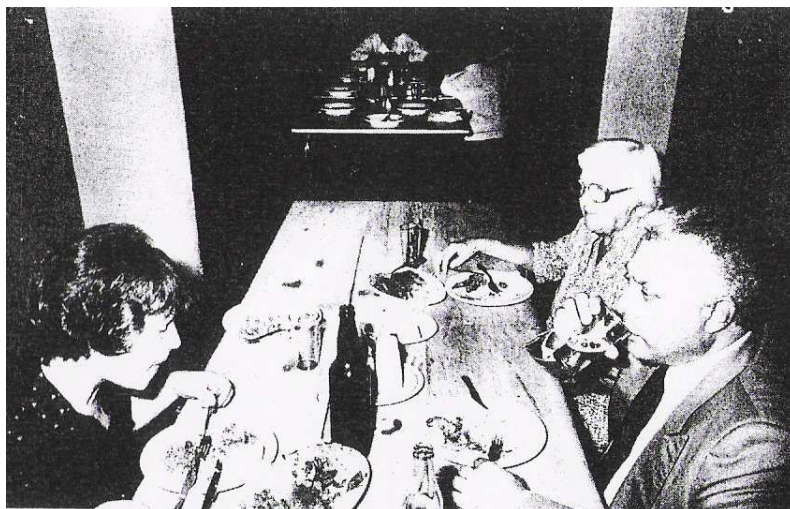


FOTO 22 **Refeição no Bar Palácio** . In: LOPES, A M. Bar Palácio em três por quatro. **O Estado do Paraná**. Curitiba, 5 set. 1991.

A nomenclatura dos pratos, estabelecida pelo primeiro proprietário, dá algumas pistas sobre a origem ou influência da receita. Entretanto, não há na cultura gastronômica brasileira²⁴²,

²⁴⁰ BESSA, R. Especto Giratório. **Gazeta do Povo**. Curitiba, 29 mar. 2004.

²⁴¹ REDE PARANAENSE DE TELEVISÃO. 2006.

²⁴² Para afirmar esse dado, consideram-se as receitas mais frequentemente citadas em livros e *sites* atuais.

com exceção do *Mignon à Griset*, recorrências desses pratos nos moldes em que são feitos do Bar Palácio, o que os torna peculiares a este lugar.

3.1 FRANGO À CRAPUDINE



FOTO 23 CORÇÃO,C. Frango à Crapudine.2007



FIGURA 4 Representação da Churrasqueira do Palácio. In: Quem é o dono do bar, o dono ou nós? **Correio de Notícias**.Curitiba, 30.nov. 1986

Em 1991, quando o Bar Palácio mudava de sede muitas reportagens que veiculavam a notícia eram acompanhadas da imagem acima. Essa é um fragmento da antiga placa do Bar Palácio (ver imagem 1) que ainda é exposta no Bar, em que se tem a representação da churrasqueira com o predomínio de aves nos espetos giratórios. Segundo os garçons há algum tempo que não se usa o “especto” giratório, atualmente o frango é assado na grelha²⁴³.

O Frango à Crapudine, é um frango aberto que enquanto é assado na grelha vai sendo regado com o tempero a base de sal, vinagre, azeite, cheiro verde e pimenta do reino. No dicionário culinario apresenta-se o significado do termo à Crapudine como sendo: “forma de preparar aves. Se abren por la mitad a lo largo, se engrasan y se asan a la parrilla”²⁴⁴.

Só comia frango, não comia outra coisa. [...] Aquele cheiro a gente via há três quadras de distância a gente já sentia o cheiro do Restaurante...e era gostoso...²⁴⁵

Geraldo Cordeiro tem poucas lembranças do Palácio, mas a recordação do cheiro do frango, construída numa imagem de fora do restaurante, pois se lembra de quando estava na rua, pouco antes de entrar no “Restaurante”, demonstra que havia expectativa no jantar da madrugada. Em sua narrativa, Geraldo Cordeiro não descreve o frango, nem o sabor do frango, já que em sua memória é o cheiro que está marcado, o qual descreve como sendo gostoso.

A expectativa - a qual é expressa na fala de Geraldo Cordeiro - é fator predominante para quem não conhece, ou só conhece o “Frango do Palácio” de ouvir falar e, resolve pedi-lo. O garçom avisa que são quarenta minutos de espera.

De certa forma, a maneira como é feito o pedido do Frango à Crapudine no Bar Palácio distingue o tipo de cliente. Os freqüentadores tradicionais não aguardam quarenta minutos, porque costumam ligar antes de sair de casa. Assim disse fazer Antonio Carlos Schiliching.

²⁴³ GRACIAN, L; BESTEL, S. e COELHO, M. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 26 ago. 2004.

²⁴⁴ Disponível em: <http://www.interdelicatessen.com/vs5f5p0.asp>. Acesso em: 3 nov 2007.

²⁴⁵ CORDEIRO, G. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4.jul.2006

3.2 MIGNON À GRISET



FOTO 24. CORÇÃO, C. *Mignon à Griset*. 2007

Assim começa o artigo de Aramis Millarch do tablóide “As mulheres, os nus, as cores, o palco & o som” de novembro de 1974: “Saboreando um sangrento filé grisset embalado por um gelado acguasantiera, a iratiente Denise Stocklos comemora no início da madrugada de quarta-feira, no folclórico Palácio, uma data muito especial: seus 6 anos de badalações teatrais”²⁴⁶. A narrativa do jornalista associa a descrição “saborosa” do *Mignon à Grisset* palaciano a uma data significativa para a conhecida atriz paranaense. Menções dos clientes semelhantes a essa é que fomentam a aura de um dos pratos mais citados ao se mencionar o Bar Palácio.

Diferentemente da moda *Crapudine* do frango, a moda *Grisé* do mignon é encontrado em livros de receitas brasileiros, variando a grafia. O *Grisé* brasileiro se associa ao modo de fazer da cozinha francesa, no Bar Palácio é feito com um medalhão de filé *mignon*, que é frito na manteiga, servido com ervilhas e batatas *griset*. Pode-se dizer nesse sentido que entre os “pratos tradicionais” do Bar Palácio, o *Mignon à Griset* é o menos peculiar (na medida em que se reproduz nos livros receitas, mesmo de forma diferenciada ao Bar Palácio). Tal fator, no entanto,

²⁴⁶ MILLARCH, A As mulheres, os nus, as cores, o palco & o som. *O Estado do Paraná*. Tablóide. Curitiba, 28 nov.1974.

vem acompanhado do *Mignon à Grisette* ser um dos pratos mais referidos e pedidos do Bar Palácio. Caracteriza-se também por ser um dos poucos pratos principais do cardápio em que a porção é para uma pessoa (constitui-se em um medalhão de *mignon*) e por ser proporcionalmente um dos pratos mais caros do cardápio.

O entrevistado André Kloss mostrou ter predileção pelos *mignons*, nas suas palavras: “Essa história dos *mignons*, tem o *Grisette*, *Chateaubriand*, não me lembro mais os nomes, mas se tiver uns cinco, seis tipos de *mignon*, esses eu experimentei. Eu acho uma delícia”²⁴⁷. No cardápio do Bar Palácio há uma gama de *mignons*. Segundo Valério Hoerner Júnior, há, inclusive, um que é “receita do cliente”: Fischer, um antigo cliente, de tanto exigir que o costureiro filé estivesse a seu gosto, sua preferência foi adicionada ao cardápio como: *Filé Fischer*²⁴⁸. Entre a gama de *mignons* do Bar Palácio, certo é que o *Mignon à Grisette* que recebeu o título de prato tradicional e através deste a “aura” que o reveste.

Pode-se dizer que o significado do *Mignon à Grisette* para quem o experimentou tem duas vertentes principais: a dos clientes tradicionais que se identificam com o prato, até mesmo se apropriando dele, como fez Baruch Reis que em determinado momento da entrevista se refere ao *mignon* como “meus *grisettes*”; e àqueles que “ouvem falar” como Dante Laerte Cordeiro que se lembra que o filé *Grisette* era muito famoso, o qual descreve como: “Era filé *mignon*, com molho de manteiga e umas batatas redondas”²⁴⁹.

²⁴⁷ KLOSS, A. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

²⁴⁸ HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina, 1984, p.44

²⁴⁹ CORDEIRO, D. L. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 4 jul. 2006.

3 3 CHURRASCO PARANAENSE



FOTO 25 CORÇÃO, C. **Churrasco Paranaense**. 2007

O Churrasco Paranaense pode ser entendido entre todos os pratos do cardápio como mais original do Bar Palácio. Inicialmente considera-se o nome que é único e alia o Bar Palácio ao espaço que o acolhe: a sociedade paranaense. A peculiaridade do sabor do churrasco servido, associado ao espaço, apresenta o Churrasco Paranaense como uma espécie de cartão-postal do estado. A fórmula, segundo os garçons²⁵⁰, não tem segredos: um filé grelhado temperado com sal, vinagre, água e alho. Uma fórmula simples que é feita há anos na churrasqueira, que fica a vista do freguês. Como acompanhamento são servidos, pão, arroz, cebola e farofa.

²⁵⁰ GRACIAN, L; BESTEL, S. e COELHO, M. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 26 ago. 2004.



FOTO 26 CORÇÃO, C. **Churrasco Paranaense na grelha.** 2006



FOTO 27 CORÇÃO,C. **Churrasco Paranaense e acompanhamentos.** 2007

Na época em que o Bar Palácio funcionava aliado ao movimento da Estação Ferroviária, que era a principal entrada de Curitiba, de fato, o Churrasco Paranaense era apresentado como cartão-postal da cidade. Desde a decadência desta região, na década de 1950, a tradição do que se diz a respeito do Palácio é relacionado a seu caráter de expressão da cultura gastronômica dos noctívagos curitibanos. A esse respeito, Valério Hoerner Júnior cita que a Viação Aérea de São

Paulo- Vasp em seu caderno de bordo para divulgação turística citou o Bar Palácio como lugar onde se comer bem²⁵¹. A companhia aérea Varig também usou a imagem do Bar Palácio como representação de Curitiba em propaganda que está exposta num quadro na parede do mesmo:



FOTO 28 CORÇÃO,C Quadro da propaganda da Varig. 2007



FOTO 29 e 30. CORÇÃO,C. Detalhe do quadro da propaganda da Varig. 2007

Ao longo da entrevista Isabel Cristina Monteiro de Oliveira disse que costuma comer o prato “paranaense”. Nota-se que é o nome diferenciador do churrasco do Palácio; é o nome que vem a tona ao valor do que se come lá para a entrevistada. Isabel Cristina Monteiro de Oliveira

²⁵¹ HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina,1984, p.33.

ainda cita: “[...] Sempre quando tem alguém que vem para Curitiba a gente acaba levando lá”. A colocação da entrevistada quando perguntado se ainda freqüentava o Bar Palácio, expõe o caráter resistente como cartão-postal da cultura noturna curitibana. Pode-se dizer, nesse sentido, que para Isabel Cristina Monteiro de Oliveira, assim como para uma grande parte dos freqüentadores do Bar Palácio, o que se come no Palácio é algo peculiar de Curitiba, é algo que identifica a cidade. O Churrasco Paranaense é, nesse contexto, a oferta que mais associa o Bar Palácio a sua região. Além disso, diferentemente do *Mignon à Grisset*, o Churrasco privilegia a sociabilidade por servir duas pessoas.

3 4 MINEIRO COM BOTAS



FOTO 31 CORÇÃO, C. **Mineiro com Botas**.2007

Por isso o Palácio continua como sempre foi. Um garção sai e acaba voltando mais alegre. Um freguês amua-se um dia e noutro volta para testar o seu próprio paladar, certo de que era ele que não estivera muito bem. E lá vem o Adriano a trazer-lhe o grise ao ponto, indefectivelmente acompanhado das batatinhas redondas e miúdas..Ao lado, um tradicionalista pede a sobremesa e o Mozart prende fogo ao prato como se fora uma tocha: a famosa mineira de botas, a qual nada tem de mineiro pelo que se saiba nem bota alguma que se faz aparente!²⁵²

²⁵² HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina,1984, p.21.

Através da citação de Valério Hoerner Júnior é possível se enquadrar um pouco no ambiente do Bar Palácio. Nota-se a associação que o autor faz do “mineiro de botas” ao cliente tradicionalista, o que pode ser entendido como fator de distinção de clientes. Em relação ao nome, assim como Valério Hoerner Júnior, outros autores ao escrever sobre o Bar Palácio se referem a tradicional sobremesa como mineiro de botas, apesar do nome que se apresenta no cardápio ser Mineiro com Botas. De toda forma, sendo mineiro com botas ou mineiro sem botas, a consideração de Valério Hoerner Júnior cabe: a sobremesa palaciana aparentemente não tem nada de mineiro, nem de bota.

No condizente à culinária brasileira a sobremesa mineiro de botas, ou mineiro com botas, está presente em diversos livros de receitas, que classificam a receita como tradicional da cozinha mineira. Apesar das receitas variarem é comum haver a combinação de banana e queijo, e também doce-de-leite. Diferentemente dessas, o Mineiro com Botas do Bar Palácio é feito com dois ovos batidos, duas bananas, um pouco de queijo e de goiabada. A massa é colocada numa travessa, coberta por açúcar branco, levado à mesa e flambado ao rum, à vista do cliente²⁵³. Nesse sentido, a sobremesa com mais saída no Palácio, corresponde ao gosto brasileiro de regiões rurais, na tradição da mistura doce-queijo.

A peculiaridade do Mineiro com Botas Palaciano é a feitura à moda especial da casa, associado ao modo de servi-lo. Contrastando com a rusticidade do ambiente, mas ainda fazendo uso desta característica através dos ingredientes, o destaque do Mineiro com Botas vai além do sabor, alcançando o valor artístico da gastronomia. É como se o ritual dos garçons de flambar a sobremesa na frente dos clientes, fizesse alusão a uma apresentação artística. Valério Hoerner Júnior. cita a respeito do Mineiro com Botas: “Lindíssimo de se ver!”²⁵⁴. Para o ex-garçom do Bar Palácio, Isaltino Adriano de Souza, o Mineiro com Botas é “um crepe suzete sem frescura”²⁵⁵. A sobremesa também incita a sociabilidade gastronômica por não ser um prato propenso à apreciação solitária.

²⁵³ HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina, 1984, p.44.

²⁵⁴ *Id.*

²⁵⁵ MILLARCH, A O sexagenário Palácio vai mudar. Mas só de endereço! **O Estado do Paraná**. Almanaque, Tablóide. Curitiba, 25 ago 1991.

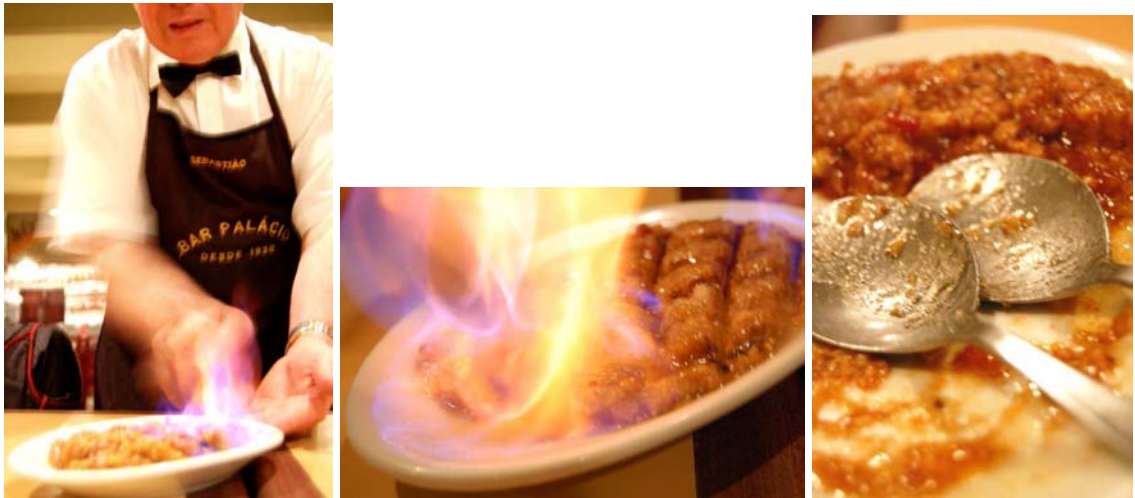


FOTO 32 CORÇÃO, C Mineiro com Botas sendo servido pelo garçom Sebastião Bestel. 2007; FOTO 33 CORÇÃO, C Mineiro com Botas flambando. 2007; FOTO 34 CORÇÃO, C Mineiro com Botas. 2007

A originalidade do prato é bastante reconhecida pelos frequentadores. O político Rafael Greca de Macedo escreveu um artigo intitulado “O último mineiro de botas”²⁵⁶, em que se discute os boatos de que o Bar Palácio fecharia, desta forma, o título expressa a despedida dos pratos tradicionais da casa.

Valério Hoerner Júnior resalta que essa é uma das receitas que não dão certo em casa²⁵⁷.

A partir dessa reflexão se conclui que o Mineiro com Botas é fator simbólico e significativo para a clientela do Bar Palácio e que, sem Bar Palácio, não há como saborear o “tradicional Mineiro com Botas”.

3.5 IDENTIDADE PALACIANA

[...] O Bar Palácio estaria sendo despejado, com 30 dias para deixar o ponto. E estaríamos vivendo despercebidamente, nesta temporada de noites vazias e maridos cigarras, as últimas noites de convivência com os fillets grisées, os ‘mineiros de botas’, as ‘farofas de ovo’, ‘os frangos a alho e óleo’, que, por mais de 40 anos, fizeram a delícia de gerações de notívagos, saciaram a fome nas madrugadas frias, aplacaram paixões encubadas, deram calorias para que outras seguissem em frente²⁵⁸.

O fragmento do artigo de Rafael Greca exalta a representatividade do Bar Palácio no cenário noturno de Curitiba num contexto em que se pensava na possibilidade de seu fechamento.

²⁵⁶ MACEDO, R G de. O Último Mineiro de Botas. **Voz do Paraná**. Curitiba, 19 -23 jan .1980

²⁵⁷ HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina,1984, p.41.

²⁵⁸ MACEDO, R G de. *Op.cit.*

Destaca-se o ambiente associado a alguns dos pratos tradicionais. Considerando o afeto, expresso na fala de Rafael Greca, no trabalho de Valério Hoerner Júnior²⁵⁹, nas entrevistas dos frequentadores, assim como na dos funcionários e na grande parte das referências dos jornais, é possível afirmar o caráter patrimonial do Bar Palácio.

Em se tratando de patrimônio, há direta associação a políticas de preservação de bens culturais móveis, que no Brasil é garantida através do decreto-lei nº25/37, estipulador do tombamento federal. Nesta direção, ressalta-se as citações a respeito do Bar Palácio:

Tânia Galvão, amiga da coluna “Tempos Modernos”, ligou apavorada para a Casa Romário Martins, procurou o Coordenador do Patrimônio Cultural da Secretaria dirigida por Luís Roberto Soares- Fernando Velozzo-, moveu céus e terras ao seu alcance pedindo o tombamento do Bar e Café Palácio²⁶⁰.

Uma dica que o jornalista Sergio Cabral publicará num dos próximos números do semanário ‘Pasquim’ infelizmente não poderá ser atendida pelo competente Sérgio Todeschine Alves, diretor do Departamento do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado, mas não deixou de ser uma idéia sugestiva: o ‘tombamento’ do restaurante Palácio na Rua Barão do Rio Branco – junto com a Churrascaria Cruzeiro (no Batel)- o mais antigo endereço gastronômico da cidade.

Como milhares de outros visitantes que chegaram em Curitiba e tentaram jantar na madrugada, Sergio Cabral teve como única opção o Palácio [...]

[...] São muitas as estórias e causos do restaurante Palácio- hoje, já é um ponto obrigatório no roteiro noturno da cidade [...] o Palácio permanece como um dos ambientes folclóricos-tradicionais de nossa cidade.

E a idéia de “tomba-lo” de Sergio Cabral até que não é absurda!²⁶¹

Os dois enxertos de publicações de jornais regionais propõem o tombamento do Bar Palácio. Tomando a última frase da segunda citação, a história e “as histórias” do Bar Palácio tornam “não absurdo” tombá-lo. A preocupação se volta para a possibilidade de perder, segundo Rafael Greca de Macedo “o único lugar de boa comida das madrugadas curitibanas que acolhia os poetas e vampiros, imigrantes, jornalistas e políticos de classe média de Curitiba”²⁶². Destaca-se, contudo, que no contexto em que as propostas foram feitas o conceito de patrimônio no condizente às políticas públicas não abarcava a preservação através de instrumentos legais das “tradições sociais”²⁶³.

²⁵⁹ HOENER J, V. *O Folclórico Palácio*. Curitiba: Graf. Vicentina, 1984,

²⁶⁰ MACEDO, R G de. O Último Mineiro de Botas. **Voz do Paraná**. Curitiba, 19 -23 jan .1980

²⁶¹ A CIDADE e o Tempo. **O Estado do Paraná**. Arquivo da Casa da Memória.

²⁶² MACEDO, R G de. *Op. cit.*

²⁶³ A questão da preservação perpassa pela eleição de bens, pelos órgãos competentes, considerados de valor cultural. Desta forma, institui-se patrimônios que seguem restrições legais com o fim de viabilizar sua permanência. A idéia de preservar edifícios que guardam significado histórico vem do século XIX com a Revolução Francesa, que

Pode-se dizer que, em certa medida, o pedido de Tânia Galvão foi atendido. O imóvel em que se localizava o Palácio na rua Barão do Rio Branco se encontra em área de interesse de preservação do município. O valor atribuído ao edifício, contudo, não se refere à locação do Bar Palácio por três décadas, mas a seu valor arquitetônico - de arquitetura européia, construída em 1894²⁶⁴. A única reforma externa que o imóvel sofreu foi a colocação da porta principal do Restaurante. O imóvel que foi construído e pertence à família Bigarela, passou por restaurações no final da década de 1990, em que foram reconstituídas suas características originais. O artigo da Gazeta do Povo, “Prédio do antigo Bar palácio será restaurado”, cita: “os saudosistas não precisam se animar, porque não está prevista a volta do famoso bar ao seu local de origem”²⁶⁵.

é seguida pela ação da ideologia nacionalista. Nesse contexto, os monumentos nacionais, devem servir como retrato da nação, exprimindo sua unidade interna. A eleição se fundamentava, sobretudo, sob o valor artístico do bem.

A dinâmica da globalização trouxe a diluição do valor da nacionalidade. Nesse sentido, os monumentos e patrimônios instituídos como tal, passam a ser questionados pelas sociedades que os acolhem. Desde a década de 1970, os órgãos responsáveis pela preservação de bens culturais no Brasil, têm atuado como negociadores entre os interesses culturais nacionais e os interesses sociais em conjunto com a UNESCO- *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*²⁶³. O contexto do “patrimônio moderno” exige considerações da pluralidade cultural e inserções da ideologia democrática.

A salvaguarda da cultura tradicional e popular está no âmbito das discussões dos órgãos públicos responsáveis pelo patrimônio cultural nacional brasileiro e regionais, desde a década de 1980. Acompanham, nesse sentido, as discussão de órgãos semelhantes do contexto internacional. A inclusão do registro de Patrimônios Imateriais (referindo-se a patrimônios intangíveis) no Brasil, a partir do decreto federal no 3551, do ano 2000, é também resultado da demanda social que passa a questionar a legitimidade dos patrimônios instituídos até então, dados a partir da criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - SPHAN em 1937, no Brasil.

A ação pública de salvaguarda de patrimônios nacionais está fundamentada na preservação/ constituição de identidades coletivas. Desta forma, se objetivava no contexto da fundação do SPHAN, a consolidação da unidade nacional a partir de elementos culturais e práticas que visassem à constituição de uma identidade nacional.

²⁶⁴ FUNDAÇÃO CULTURAL DE CURITIBA. Rua da Liberdade. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**. Ano VIII, n 54. Curitiba, jun. 1981, p. 26.

²⁶⁵ Prédio do antigo Bar Palácio será restaurado. **Gazeta do Povo**. Caderno Imobiliário. Curitiba, 24.nov.1999, p.11.



Funcionando há 59 anos, o Bar Palácio firmou conceito como um dos mais tradicionais da cidade.

FOTO 35 **Antiga sede do Bar Palácio.** In: Palácio, a tradição muda de endereço. 26 abr. 1989

Diferentemente daqueles que propuseram o tombamento, o jornalista freqüentador do Bar Palácio Adherbal Fortes de Sá Júnior afirma, segundo Aramis Millarch, a importância deste em seu meio social brincando que :

A fumaça da churrasqueira do Palácio deveria ser vendida engarrafada para limpar a cara dos infiéis do leito conjugal... Muitos maridos usaram a fumaça do Palácio como álibi para noitadas de infidelidade: após motel, uma passada pelo Palácio, para chegar em casa e ter a desculpa de 'fiquei com a turma jantando no Palácio'...²⁶⁶

Entre as características marcantes do Bar Palácio, a famosa 'fumaça' da sede da rua Barão do Rio Branco é um dos elementos que permanece somente na lembrança. Esse aspecto releva a dinamicidade das tradições, as quais são constituídas não somente das permanências concretas, como também das permanências lembradas e referidas, que são viabilizadas através de fatores que privilegiam as reminiscências e recordações.

²⁶⁶ *Apud:* MILLARCH, A O sexagenário Palácio vai mudar. Mas só de endereço! **O Estado do Paraná.** Almanaque, Tablóide. Curitiba, 25 ago 1991.



FOTO 36 **Fumaça da antiga sede do Bar Palácio.** In: LOPES, A M. Bar Palácio em três por quatro. **O Estado do Paraná.** Curitiba, 5 set. 1991.

A narrativa do entrevistado Geraldo Cordeiro, nesse sentido, situa o Bar Palácio no tempo pretérito. Tomando a narrativa de Baruch Reis como parâmetro de comparação em que diferentemente o Bar Palácio é referido no tempo presente. Destaca-se que em ambas perspectivas o Bar Palácio se agrega a um conjunto de experiências vividas na cidade e se resalta, no caso do Baruch Reis, pelo costume habitual de freqüentá-lo e no caso de Geraldo Cordeiro, pela ruptura de seus hábitos tradicionais. Desta forma, as características peculiares do Palácio se destacam na memória individual, seja pelo estranhamento, seja pelo o estabelecimento de laços identitários. Tanto num aspecto quanto em outro, o Bar Palácio oferece elementos que viabilizam a permanência de seu caráter tradicional. Os quadros das paredes do Bar Palácio exibem referências e dados de sua história. Os pratos tradicionais, a decoração- os antigos cabideiros nas paredes, a alavanca da churrasqueira, a antiga placa do Bar- abrangem as permanências concretas que privilegiam o espaço da memória.



FOTO 37 CORÇÃO,C **Ambiência do Bar Palácio contemporâneo.** 2006

No contexto contemporâneo, lugares que privilegiam a memória são significativos, já que segundo alguns autores como Ulpiano Meseses, vive-se a crise da memória. Para tanto, Ulpiano Meseses considera a ênfase à ideologia do novo como consequência da cultura capitalista, que valoriza o moderno. As inovações e mudanças se fazem presentes nesse contexto, de forma tão dinâmica que passa a serem não-percebidas, ou até mesmo esperadas. Os indivíduos se focam nas inovações contínuas e que marcam descontinuidades. Essa consideração é posta dado o alto fluxo de informações diárias que tornam os indivíduos hiperinformados, e que no entanto, impossibilitados de refletir a respeito daquelas devido à dinâmica da rotina, os tornam também alienados, na medida em que não pensam, só percebem. Métodos tradicionais de conservação da memória, como busca da permanência dos eventos tradicionais de uma sociedade, tornam-se assim obsoletos²⁶⁷.

Tal discussão, no entanto, foi antecedida por Pierre Nora²⁶⁸, para quem o esfacelamento da memória, advém da ascensão da modernidade, a qual é responsável pela substituição do homem-memória pelos lugares de memória. Lugares de memória, nesse sentido, são espaços constituídos de representação do passado incompleto e, que segundo Pierre Nora, vivem de sua

²⁶⁷ MENESES, U. T. B. A crise da memória, *História e Documento: reflexões para um tempo de transformação*. In: SILVA, Z. Lopes da. (Org.) **Arquivos, Patrimônio e Memória: Trajetórias e Perspectivas**, São Paulo: Editora da Unesp, 1999.

²⁶⁸ NORA, P. Entre Memória e História. A Problemática dos Lugares. **Projeto História**, São Paulo, n.10, p.7-28, dez 1993.

aptidão para a metamorfose, para a adequação ao presente constantemente renovado. A mídia, por exemplo, considerada por Nora como “película efêmera da atualidade”²⁶⁹, tende a enfatizar o novo na medida em que lança periódicos estabelecendo uma relação temporal que torna todo anterior às novas notícias, passado. Esse último, neste contexto, é percebido como uma apropriação de algo que não pertence mais ao presente. Nesta perspectiva, Pierre Nora afirma não haver mais manifestações da memória, em decorrência a essa se relacionar à vida, a algo que emerge de um grupo que a une, como estipulado por Halbwachs em suas reflexões sobre a memória coletiva²⁷⁰.

O Bar Palácio se integra à memória comum na medida em que, como espaço de tradição, privilegia a relação do sujeito com a memória que o cerca e o abrange. Nesta perspectiva, o Bar Palácio pode ser contemplado como lugar de memória. Segundo Mona Ozouf, tratar um objeto histórico como lugar de memória é dar fala ao presente, não como herança, mas como usuário do passado²⁷¹. Nesse sentido, o Bar Palácio fala no presente de um tempo experimentado: do tempo em que se situava no centro de Curitiba que se relacionava mais intensamente e se apresentava ao contexto externo; do tempo em que sua tradicionalidade era o chamariz da clientela que enchia a casa, e do tempo em que o crescimento e desenvolvimento urbano conduzem à fragmentação dos espaços de sociabilidade e se vive o tempo da re-vivência e recordação entre àqueles que o procuram. Há, portanto, como é possível visualizar no decorrer do segundo capítulo, elementos que congregam o Palácio como lugar de memória. Questiona-se, nessa perspectiva, qual seria o seu alcance e significado social como lugar de memória.

Fundamentando-se nos discursos referente ao Bar palácio, “não é absurdo” os frequentadores do Bar Palácio o considerarem um patrimônio curitibano. Da mesma forma que as citações que propõe o tombamento, a crônica de Adherbal Fortes de Sá Júnior, o livro de Valério Hoerner Júnior, os entrevistados convergem para o consenso de que o Bar Palácio é um patrimônio social curitibano.

[A IMPORTÂNCIA DO BAR PALÁCIO VAI ALÉM DOS FREQUENTADORES?]

Ah sim! O Café Palácio, ele é a história de Curitiba. Ali foi frequentado por todo curitibano, em geral, pela cidade curitibana. É um patrimônio histórico sim. [...] E estou falando isso de pelo menos 60 anos que eu

²⁶⁹ NORA, P. Entre Memória e História. A Problemática dos Lugares. **Projeto História**, São Paulo, n.10, p.7-28, dez 1993., p.8

²⁷⁰ HALBWACHS, M. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

²⁷¹ *Apud*: CHANET, Jean-François. Le passé recompose. In: **Magazine Littéraire**. Les Lieux de Mémoire. La Nouvelle Histoire de France, n° 307 p. 16-57 fev. 1993, p. 23.

freqüentei, e que freqüento até hoje. Aproveite essa enquête porque daqui a pouco eu não vou poder dar mais enquête. Pode guardar isso ai, porque isso ai é precioso..., para a cidade²⁷².

O entrevistado Baruch Reis afirma sua posição de entendimento do Bar Palácio, o Café Palácio como ele se refere, fundamentando nas suas seis décadas de freqüentação. Ele ressalta que o caráter patrimonial do Bar Palácio abrange toda a cidade, porque este está ligado à história de Curitiba.

[O SENHOR VÊ O BAR PALÁCIO COMO PATRIMÔNIO DA CIDADE?]

Ah! Sem dúvida, não é? Sem dúvida...Não só o Bar Palácio como esse na rua São Francisco, ...[Restaurante São Francisco] o Imperial...Eles fazem parte do patrimônio da cidade, sem dúvida nenhuma²⁷³.

Antonio Carlos Schiliching, de maneira semelhante a Baruch Reis, enquadra o Bar Palácio como patrimônio de Curitiba, incluindo além do Palácio, outros espaços tradicionais de cidade que costuma freqüentar, como o restaurante São Francisco que mencionou na entrevista, que existe há 40 anos.

[PARA VOCÊ O BAR PALÁCIO TEM ALGUM SIGNIFICADO PARA A CIDADE?]

Tem toda. Tem, ele tem uma trajetória muito legal assim de todas as...e tem nossa, a minha história, nossa história é o mínimo. Deve ter histórias todos os dias ali, era a nata de intelectuais, a nata de artistas, que passavam por ali. Todo mundo que vinha em Curitiba, você levava lá. Todinha, não tinha jeito²⁷⁴.

Isabel Cristina Monteiro de Oliveira percebe o valor do Bar Palácio na mesma perspectiva de Baruch Reis e de Antonio Carlos Schiliching, mas toma um raciocínio inverso. Nesta direção, o Bar Palácio é significativo na medida em que representa um dado da cultura curitibana, por abarcar diversas histórias que lá se tem vivido ao longo dos anos.

[(COMO VOCÊ PERCEBE O SIGNIFICADO DO BAR PELA SUA PERMANÊNCIA PARA A SOCIEDADE CURITIBANA?)]

Como é que eu percebo isso? Eu penso assim, você me fala isso, vem na verdade, um tipo de um orgulho. Eu acho super legal essa coisa antiga que não mudou para se adaptar e tentar encher de gente. Se manter original, acho que mais esse ponto. Para mim isso é interessante como na cultura, a música, não tem que fazer qualquer tipo de música para o povo comprar, você continua fazendo o teu Cd, com as tuas características, a tua composição, do jeito que é, e com poucas pessoas que vão lá mas sempre vão lá. Não são tão poucas na verdade, vai girando, vai trocando. Eu percebo essa maneira. Graças a Deus se eles ficaram nessa posição. Até quando mudou da Barão do Rio Branco, mudou um pouco assim, porque eram umas mesas mais antigas, bem gastas também e ficou um pouco diferente, ficou um pouco mais chique o

²⁷² REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

²⁷³ SCHILICHTING, A C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

²⁷⁴ OLIVEIRA, I C M de. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 7.jul. 2006.

chão, mas é isso, são as mesmas fotos, os mesmos quadros, a mesma churrasqueira, não transformaram ela em outra. Fica mais esse lado assim tem um valor grande por ser original. Acho que é isso é um dos principais fatores²⁷⁵.

Como está explícito na citação acima, para André Kloss, o fundamento principal do significado social do Bar Palácio é a permanência de sua originalidade. O exemplo que o entrevistado dá relacionado à produção musical, conduz ao entendimento que o valor de originalidade apresentado por ele é em certa medida universal. Nesse sentido, pode-se dizer, que o depoimento de André Kloss é o que menos associa o valor do Bar Palácio à história ou à cultura de Curitiba. Da mesma forma que o filho, Else Kloss associa a importância do Bar Palácio pelo seu caráter de permanência²⁷⁶. Entre os seis entrevistados, somente os que estabeleceram laços mais fortes de frequência deram abertura para o questionamento sobre o significado social do Bar Palácio. Geraldo Cordeiro, por exemplo, não centrou a narrativa no Bar Palácio que é somente mencionado. No discurso de Geraldo Cordeiro, o lugar do Bar Palácio é no passado, é num espaço-tempo delimitado de suas experiências enquanto funcionário do Cassino Ahú. Nesse sentido, a permanência (e as permanências) do Bar Palácio para quem o viveu e o que reconhece na mesma perspectiva de Geraldo Cordeiro, é pouco significativa.

A partir do discurso presente nos jornais que se referem ao Bar Palácio e no dos entrevistados, pode-se estabelecer que o valor social do Bar se centra, de uma forma geral, na sua permanência e originalidade. Nesse sentido, o caráter patrimonial do Bar Palácio não está restrito ao imóvel que o abarca. Retoma-se aqui a discussão acerca da distinção entre um bem antigo e um tradicional. O Bar Palácio como bem tradicional abarca todos os elementos que o marcam como tal: o cardápio e o serviço tradicional, e o costume dos frequentadores tradicionais. Desta forma, o uso do espaço pelos indivíduos, o estabelecimento de identidade através do reconhecimento e mesmo auto-reconhecimento do indivíduo no lugar, gera afetividade e através dela, como coloca Antonio Cesar de Almeida Santos, já citado, a coloquial classificação de patrimônios. O que faz menção a comum associação do Bar Palácio como um patrimônio restrito à cidade, porque se enquadra na vivência e no uso que os indivíduos fazem dela.

O costume de ir ao Bar Palácio estabelece um laço identitário afetivo, que faz com que os clientes assíduos o percebam como a extensão de sua própria casa. Tal entendimento fica claro

²⁷⁵KLOSS, A. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

²⁷⁶ Apesar de terem sido feitas no mesmo dia, as entrevistas de André Kloss e Else Kloss foram feitas em lugares e horários distintos.

nos discursos de alguns freqüentadores. Baruch Reis que é freqüentador desde criança coloca: “E não vou como festa e não vou como jantar fora, eu vou no Palácio, porque hoje não quero fazer comida em casa, eu que estou dizendo é a minha mulher”²⁷⁷. Antonio Carlos Schiliching que começou a freqüentar ainda jovem, cita: “Ele [o garçom] já sabe o meu costume, então ele guarda mesa para mim. Enfim, eu me sinto em casa lá, eu me sinto em casa”²⁷⁸. Else Kloss que conheceu depois de casada, enfatiza o atendimento como meio de tornar o ambiente familiar, nas suas palavras: “Se sente em casa lá, porque eles atendem muito bem, muito bem. Deixa a gente bem à vontade”²⁷⁹.

Ir ao Palácio para os indivíduos que agregam os grupos de freqüentadores é uma possibilidade de revivência e re-construção de lembranças e experiências. É uma das opções do meio urbano que funciona como uma via de encontro entre o que se viveu e o que se vive, por isso o caráter de resistência. A tradicionalidade confere a esses grupos a resistência de uma parte deles próprios, já que a identidade pressupõe o laço entre o indivíduo e o espaço- um diálogo entre objetos que perduram, objetos que comemoram e revivem e personagens que rememoram, re-vivem e vivem.

Nesta perspectiva, remete-se à festa de aniversário de oitenta anos de um dos mais antigos freqüentadores Valfrido Pilotto da Academia Paranaense de Letras que foi um marco na história do Bar Palácio. Na reportagem “Palácio, a tradição muda de endereço”, o jornalista considera Valfrido Pilotto como um dos mais ilustres freqüentadores, em suas palavras:

Com 86 anos de idade, 28 livros escritos e uma vasta experiência profissional na Secretaria de Estado da Segurança Pública, Valfrido afirma que acompanhou toda a história do Bar palácio e nunca presenciou qualquer desordem local. Ele ainda usa um lenço na lapela do terno escuro e o chapéu de feltro. Assim como o Palácio, Valfrido Pilotto configura a tradição em Curitiba.²⁸⁰

²⁷⁷ REIS, B. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 25 maio 2006.

²⁷⁸ SCHILICHTING, A. C. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 29 maio 2006

²⁷⁹ KLOSS, E. **Entrevista concedida a Mariana Corção**. Curitiba, 8 ago. 2006.

²⁸⁰ PALÁCIO, a tradição muda de endereço. 26 abr 1984.



FOTO 38 CORÇÃO, M. Placa comemorativa da festa de aniversário de 80 anos de Valfrido Pilotto exposta no Bar Palácio. 2006

O texto do jornalista revela a conexão entre o frequentador e o lugar de frequência, em que um se reconhece no outro. Nesta perspectiva, tanto Valfrido Pilotto, como o Bar palácio são tidos como tradicionais. Da mesma forma, os clientes do Bar Palácio se encontram além das suas próprias lembranças do que lá viveram em meio a elementos concretos do lugar: como ver a foto dos filhos num dos quadros da parede do Bar Palácio, como faz Baruch Reis, ter no cardápio um prato de sua invenção, como é caso do filé Fischer, ser reconhecido pelos garçons e mesmo pelo proprietário, entre outros. Tal aspecto é fortalecedor dos laços de identidade do Bar Palácio e enriquece a perspectiva da percepção de que este se constitui num patrimônio social.



FOTO 39 CORÇÃO, M Quadros na parede do Bar Palácio. 2006

Esse aspecto do Bar Palácio faz com que os frequentadores se sintam um pouco donos, consequência do reconhecimento de si mesmos em seu espaço. Já perguntava o jornalista do

Correio de Notícias: “Quem é o dono do bar, o dono ou nós?”²⁸¹ As mais de sete décadas de história do Palácio, assim como a persistência de qualquer outro bem de valor social, conduzem à discussão sobre o seu enquadramento no domínio público. Como bem público, o valor do Bar Palácio se estende aos grupos que se sentem “donos” pela afinidade, aos que se sentem “donos” pela inserção deste espaço na memória e história comuns.

A reportagem “Caçadores da boemia perdida” anuncia “que bares, confeitarias e casas noturnas também abrigam memória da cidade”. Assim começa o artigo :

‘Patrimônio Cultural constitui-se dos bens de natureza material e imaterial, tombados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira’ É o que dita a Constituição Federal, m seu artigo 216, que lista entre esses bens ‘as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver;(...); as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais, os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico (...), artístico (...)’. Na seqüência, a Carta Magna confere ao poder público a responsabilidade de ‘promover e proteger o patrimônio cultural brasileiro’.

Sendo assim, não é equivocado concluir que bares, restaurantes e cafés podem ser, também, patrimônios culturais: afinal é impossível negar o papel dos bares e cafés ambientes para as artes do século 19 e 20²⁸².

A partir da determinação da Constituição Federal acerca da conceituação de patrimônio cultural brasileiro, a jornalista Adriane Perin expõe opiniões sobre o tema, a qual revela haver consenso da “importância desses lugares para o desenvolvimento comportamental das cidades”.. O debate questiona o poder público municipal diante desse tipo de patrimônio, já que segundo o depoimento de Marcelo Sutil do setor de Patrimônio da Fundação Cultural de Curitiba na reportagem, a legislação municipal se atém exclusivamente ao patrimônio arquitetônico. Nesse sentido, a jornalista expõe a opinião de Carlos Roberto Antunes dos Santos:

Tem que rever as regras destinadas apenas à Arquitetura. Os conceitos têm que se adequar. O Lino’s e o Bar Palácio criaram uma identidade que tem que ser preservada. Ir a esses lugares significa, estar no centro da gastronomia, da boemia e da cultura. [...] É preciso uma carga de humanidade para entender realmente o significado desse tipo de patrimônio. Eles são conquistas culturais fundamentais, pois formam a identidade de uma cidade²⁸³.

O artigo citado, nesta direção, acresce os argumentos que associam o significado social do Bar Palácio à identidade da cidade e reforçam o interesse de preservação para a sociedade curitibana. Tais perspectivas contribuem para o entedimento do Bar Palácio como patrimônio da

²⁸¹ QUEM é o dono do bar, o dono ou nós? **Correio de Notícias**. Curitiba, 30.nov. 1986. Arquivo Casa da Memória.

²⁸² PERIN, Adriana. Caçadores da boemia perdida. **Gazeta do Povo**. Caderno G. Curitiba, 5 set. 2004

²⁸³ *Apud: Id.*

sociedade curitibana. O significado social do Bar Palácio, em certa medida, pode ser visto além de sua importância a constituição da identidade curitibana. Seu espaço remetente à memória social e coletiva que o abrange, se associa ao seu caráter invariável em meio às transformações ocasionadas pela dinâmica espaço-temporal do meio urbano. A tradição, mesmo que não identificada na memória pessoal do indivíduo que a experimenta, remete a dados da memória coletiva que podem coincidir com a memória individual, nesse sentido, algumas características marcantes do lugar podem remeter a outras propostas semelhantes de outros meios urbanos. É possível que um indivíduo que vai pela primeira vez ao Bar Palácio se reconheça em seu espaço, através da identificação de elementos comuns a dados de sua própria vivência- pode ser alguma associação do gosto da comida, ou mesmo da disposição do ambiente que traduz um molde de restaurante de meados do século XX. Esse indivíduo também faz exercício de re-vivência e rememoração que remetem ao valor das lembranças e da memória na construção de suas características como ser único em meio à sociedade que a cerca. Tal relação é possível porque o Bar Palácio não permanece num espaço transcendental em que se compõe por si próprio. O Bar Palácio agrega elementos externos a ele próprio para construir sua tradicionalidade. Nesse sentido, enquanto proposta, o Bar Palácio preza a imutabilidade, mas enquanto espaço social, se relaciona entre inovações, invenções e permanências. O Bar Palácio se situa no presente, mas possibilita através da preservação, que se reconheça um espaço passado, possivelmente comum a outro espaço da memória de alguém. Nesse sentido, experimentar o Bar Palácio é sentir o estranhamento perante a distância espaço-temporal da vida cotidiana de elementos tradicionais, e paralelamente identificar na tradição do Bar Palácio elementos comuns às próprias lembranças, ou mesmo à memória comum social, que é a memória coletiva.

O cardápio, nesse contexto, considerado elemento menos flexível entre todos os elementos que o conferem marco tradicional ao Bar Palácio, é tido como o fator que possibilita tanto maior reconhecimento, quanto maior estranhamento na relação da experiência como o indivíduo- ambos meios de identificação. Diante do quadro contemporâneo em que a memória involuntária cede espaço ao exercício de rememoração, a possibilidade do recuperar reminiscências através do despertar sensorial ocasionado por pratos que viabilizam o reconhecimento de tempos passados experimentados pelo indivíduo, fenômeno que constitui a memória gustativa, é significativa. Perante tal perspectiva, o Bar Palácio, que agrega elementos

constituintes da identidade palaciana os quais lhe conferem caráter tradicional, pode ser entendido como um patrimônio gustativo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

E se Guermantes não desaponta, como fazem todas as coisas imaginadas quando reduzidas à realidade, isso sem dúvida é porque nenhum momento é um lugar real, porque mesmo quando se está vagueando por lá, sente-se que as coisas que se vêem ali são meramente as embalagens de outras coisas, a realidade encontra-se não neste presente, mas em outro lugar, bem longe, que a pedra sob a sua mão não é mais do que uma metáfora do Tempo; e a imaginação alimenta-se na Guermantes visitada assim como se alimentou na Guermantes imaginada porque todas estas coisas ainda são apenas palavras, tudo é uma figura esplêndida do discurso que significa outra coisa... Quanto às torres do castelo, eu lhes digo que elas não apenas são daquela data, como que ainda estão nela. Isso é o que nos agita o coração quando se olha para elas. As pessoas sempre dão conta da qualidade emocional de edifícios antigos dizendo quanto eles devem ter visto em sua época. Nada poderia ser mais mentiroso. Olhe para as torres de Guermantes; elas ainda espreitam a calvada da rainha Gertrudes em sua dedicação a Charles, o Mau. Elas não viram nada desde então. O momento em que as coisas existem é determinado pela consciências que as reflete; nesse momento, elas tornam-se idéias e recebem sua forma; e sua forma, em sua perpetuidade, desdobra um século dentro de outros.

Marcel Proust

O Bar Palácio como lugar de memória remete a diferentes tempos da sua história. Nesse sentido percebe-se um Bar Palácio nas décadas de 1930-50 que recebia os viajantes e turistas que chegavam na cidade de trem, o único lugar em que se podia comer de madrugada e o refúgio da boemia curitibana. Entre as décadas de 1950-80 um Bar Palácio que mesmo não estando mais no eixo de poder da cidade continua tendo uma freqüentação significativa- atraía pela qualidade, pelo marco tradicional, pela representatividade que tinha na cultura curitibana. Nesse contexto, mulher desacompanhada não podia ser servida, e tal tradição foi respeitada até que se impusesse o contrário. Conhecido também como refúgio de artistas e jornalistas que iam jantar após a noite de trabalho. A partir da década de 1990, o lugar deixava de ser um dos poucos lugares em que se podia comer de madrugada. O mercado gastronômico curitibano que se estendia desde a década de 1990, passou a ser mais amplo e variado com a intensa urbanização sofrida na década de 1980. Chegaram os *fast-foods*, os *buffets* por quilo, as churrascarias rodízio, as franquias de restaurantes e lanchonetes, assim como os hipermercados. O Bar Palácio muda da rua Barão do Rio Branco. Continua sendo valorizado pela qualidade e pela tradicionalidade, mas seu reconhecimento se limita ao universo dos que o conhecem como lugar de memória e lugar de recordar. O ineditismo do Palácio atual é a possibilidade de experimentar o antigo conservado. Diferentemente de épocas anteriores em que se buscava ineditismo do sofisticado-chique, paradoxo que marca tanto o cardápio como o serviço e o ambiente.

Diante desse quadro, os tradicionais pratos: Frango à *Crapudine*, Mignon à *Griset*, Churrasco Paranaense e Mineiro com Botas representam permanências significativas que dão espaço para a rememoração e reminiscências- fenômeno que se associa a manifestação da memória gustativa. Nesta perspectiva, o Bar Palácio é apresentado como um lugar de memória, através do qual o presente se manifesta não como herança, mas como usuário do passado. Tal característica do objeto de estudo confere a este caráter tradicional, que é sustentado no estabelecimento de identidade na relação inter-geracional da clientela. A partir da instituição da tradição como marco do Bar Palácio na memória coletiva curitibana, parte-se para o entendimento do lugar como um patrimônio da cidade.

Os argumentos para a percepção do Bar Palácio como patrimônio social curitibano estão presentes na maior parte dos discursos que versam a seu respeito. Todos aludem a seu marco tradicional, que é estruturado na permanência de elementos garantidores da identificação social e da memória coletiva. Como foi possível perceber ao longo da presente pesquisa, a memória aliada ao sujeito, fruto da experiência, e onde se enquadra a memória gustativa, tem um lugar na história individual e social. O discurso dos entrevistados, nesse sentido, aponta que a memória gustativa é uma das formas de memória que expressa o valor da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância ao elemento pelo o que aquilo representa para si próprio, não havendo necessidade de se construir um discurso para legitimar sua significância social.

Do exposto releva-se o dinamismo que marca o que entendemos como patrimônio, lugar de memória e de tradição. Característica que é revelada através do discurso que edifica o espaço como lugar de rememorar, que retrata o que foi experimentado, vivido e que permanece através das reminiscências e lembranças. Desta forma, a memória gustativa apresenta dados diversos para o reconhecimento de patrimônios sociais, enfocando seu valor como lugar de rememorar. Para o reconhecimento de patrimônios, a relação com o social é relevante porque garante a legitimidade do valor defendido. O patrimônio que considera elementos da memória involuntária coletiva tem sua legitimidade suportada na própria dinâmica do tradicional no social. O Bar Palácio como quadro imóvel num contexto de incessante e crescente dinâmica, serve como um refletor que possibilita o diálogo com o sujeito que o experimenta: seja através do estranhamento, seja através do reconhecimento.

O Bar Palácio, nesse sentido, é abordado como palco de tradição e sua relevância na memória coletiva é elemento que tem viabilizado sua permanência. O valor intrínseco manifestado através da memória gustativa- fruto da tradição e dos laços de identificação- eleva o lugar de memória e o lugar de rememorar ao nível de patrimônio, que é o conhecimento e o reconhecimento daquele. Tais fatores fazem com que o Bar Palácio seja conhecido e reconhecido como patrimônio gustativo da sociedade curitibana, e mesmo além desta. Seu valor, desta forma, se estende a sua permanência como espaço concreto, estando conectado aos mitos urbanos e à história contada de Curitiba.

ANEXO 1 - ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM OS FUNCIONÁRIOS

Há quanto tempo trabalha no Bar Palácio?

Quais são os pratos preferidos pela clientela e quais são as razões da preferência?

Quais são os perfis dos clientes mais assíduos?

Há diferentes tipos de clientes para cada horário?

Quem são os clientes ilustres que freqüentam?

Quais as lembranças mais relevantes da antiga sede?

Os clientes comentaram e comentam as mudanças de sede?

ANEXO 2 - ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM O PROPRIETÁRIO

Qual a origem dos pratos do cardápio?
Seguem-se receitas no preparo?
Em relação ao cardápio o que mudou? Por que?

Quais as lembranças mais relevantes da antiga sede?
O que permaneceu, concretamente da antiga sede?
O que mudou?
Por que a rusticidade do ambiente?

Quem eram/são os clientes mais tradicionais (origens profissionais)?
Havia diferentes tipos de clientes para cada horário?
E as mulheres? A que horas iam? E acompanhadas de quem?
Qual o maior atrativo para os clientes?
Os clientes comentaram e comentam as mudanças?

O Bar Palácio acompanha a história desde a década de 30, há algum episódio relevante associado a algum acontecimento “histórico”, ou alguma lembrança de discussões ocorridas em relação a esses acontecimentos? (greves, guerras, etc)
Qual o segredo da permanência do Bar Palácio?
Por que manter reportagens e quadros nas paredes do Bar? O que isso significa?
Para você o que faz do Bar Palácio um patrimônio de Curitiba

ANEXO 3 - ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM OS CLIENTES

Dados da vida do entrevistado

Que restaurantes costumava freqüentar?

Como conheceu o Bar Palácio?

Que horas e com que ia ao Bar Palácio?

O que mais gosta/gostava no Bar Palácio?

Sentiu mudanças no Bar Palácio?

Qual o significado social do Bar Palácio?

REFERÊNCIAS

1. SANTOS, C.A dos. **A Alimentação e Seu Lugar na História** – Os tempos da Memória Gustativa. Campinas, ANPUH Nacional, 2004
2. SANTOS, C. R. A dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v.14, n 26/27, p.154-171, jan/dez, 1997
3. MENESES, U.T.B. & CARNEIRO, H. História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista. História e Cultura material**, São Paulo: Nova Série v.5 jan/dez 1997
4. BRAUDEL, F. **La Méditerranée et Le Monde Méditerranéen a l'époque de Phillippe II**. Paris: Armad Colin, 1966
5. HUIZINGA, J. **Sobre el estado atual de la ciência histórica**. Argentina: Editorial Cervantes, 1934
6. VAINFAS, R. **Os Protagonistas Anônimos da História**. Rio de Janeiro: Campus, 2002
7. SANTOS, C. R.A dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995
8. FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
9. FREYRE, G. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997
10. HOLANDA, S.B de. **Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994
11. ANTONIO, C. (Org.) **Sérgio Buarque de Holanda e o Brasil**. São Paulo: Fundação Perseu Abrama, 1998
12. SOUZA, L. DE M. Aspectos da Historiografia da cultura sobre o Brasil Colonial. In: **Historiografia Brasileira em Perspectiva**. São Paulo: Contexto, 2001
13. ANDRADE, O. Manifesto Antropofágico. In: **Revista de Antropofagia**, São Paulo, n.1, 1928
14. ARRUDA, J. J.; TENGARRINHA, J.M. **Historiografia Luso-Brasileira Contemporânea**. Bauru: Edusc, 1999

15. REIS, J.C. **As Identidades do Brasil: de Varnhagen a FHC**. Rio de Janeiro, Ed. da FGV, 1999
16. QUEIROZ, R DE. **O Não me Deixes**. Suas Histórias e sua cozinha. São Paulo: Siciliano, 2000.
17. DIAS, M.O L DA S. Política e sociedade na obra de Sérgio Buarque de Holanda. In: CÂNDIDO, A **Sérgio Buarque de Holanda e o Brasil**. São Paulo: Ed. Fundação Persev Abrama, 1998
18. BLAG, I. Sérgio Buarque de Holanda: Historiador da Cultura Material. In: CÂNDIDO, A **Sérgio Buarque de Holanda e o Brasil**. São Paulo: Ed. Fundação Persev Abrama, 1998
19. CASCUDO, L DA C. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983
20. CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade**. Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003
21. ROLIM, M. C. M. B. **Gosto, Prazer e sociabilidade**- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 250 f
22. REINHARDT, Juliana. **O Pão Nosso de Cada dia**: A Padaria América e o Pão das Gerações Curitibanas. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
23. SAUCEDO, Daniele R. **Do Privado ao Público: O Universo do Restaurante Bologna**. Curitiba: 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
24. SCHENEIDER, C. R. **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
25. DEMETERCO, S. **Sabor e saber**: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950. Curitiba, 2003. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná

26. DEMETERCO, S. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade, Curitiba: 1900-50. Curitiba, 1998, 190 f. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
27. PILLA, M. C. B. A. **A arte de receber**: distinção e poder a boa mesa. 1900-1970. Curitiba, 2004. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
28. CARVALHO, D A. **Das Casas de Pasto aos Restaurantes: Os Sabores da Velha Curitiba (1890-1940)**. Curitiba: 2005. Dissertação (Mestrado em História)- Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
29. AMORIM, S. T. S. P. de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos: Brasil, 1960-1988**. Curitiba, 2005. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
30. REINHARDT, J. **Diz-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
31. REICHEMBACH, M. **História e Alimentação: o advento do Fast Food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)**. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
32. BOGUSZEWSKI, J.H. **Uma História Cultural da Erva-Mate: o Alimento e suas Representações**. Curitiba, 2007. Dissertação (Mestrado em História) Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná
33. LACERDA, Maria Thereza B. **Café com Mistura**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002
34. BERGSON, H L. **Matéria e Memória**: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. São Paulo: Martins Fontes, 1990
35. HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. SP: Vértice, 1990
36. LE GOFF, J. **História e Memória**. 5^a ed., Campinas: Ed. da UNICAMP, 2003
37. BENJAMIN, W. **Obras Escolhidas**. Magia e técnica, arte e política. Ensaio sobre literatura e história da cultura. São Paulo: Brasiliense, 1987, v.1

38. COELHO, L M S, . Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust. **Revista Imaginário**. São Paulo: Editora da USP
39. SARAMAGO, J. **Minhas Pequenas Memórias**. São Paulo: Companhia das Letras
40. THOMPSON, P. **A Voz do Passado: História Oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra ,1992
41. FERREIRA, M DE .M. História Oral: um inventário das diferenças In: FERREIRA, M DE M (Org.) **Entre-vistas: abordagens e usos da história oral**. Rio de Janeiro: Ed. da FGV, 1994
42. CATROGA, F. **Memória, História e Historiografia**. Coimbra: Editora Quarteto, 2001
43. BARROS, M. M. L. de . Memória e Família. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 2, n.3. 1989
44. ALBERTI, V. Narrativas na História Oral. In: Simpósio Nacional de História. **Anais Eletrônicos**, João Pessoa, PB: ANPUH, 2003
45. PROUST, M. *A La Recherche du Temps Perdu*. Du Cotê de Chez Swann. Paris, Gallimard, La Pleiad (Ed.), 1987, v.1
46. MAGALHÃES, M.B. Pensamento e Ação na Obra de Hannah Arendt. **História e Perspectivas**, Urbelândia, 24: 27-38, Jan/Jun 2001
47. SANTOS, M S **Memória Coletiva e Teoria Social**. São Paulo: Annablume, 2003
48. ARENDT, H. **Entre o Passado e o Futuro**.5 ed. São Paulo: Perspectiva, 2003
49. REVEL, Jean-François. **Um Banquete de Palavras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996
50. VANSINA, J. **Oral Tradition as History**. The University of Wisconsin Press: Wisconsin, USA, 1985
51. POLLAK, M. Memória e Identidade Social. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.5, n.10
52. BERMAN, M. **Tudo que é sólido desmancha no ar- A aventura da modernidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986

53. BIHL-WILLETE, L. **Des Tavernes aux Bistrots-** Une Histoire des Cafés. Suisse: L'Age d'Homme, 1997
54. CAMPORESI, P. **Hedonismo e Exotismo:** a arte de viver na época das luzes. São Paulo: editora da Unesp, 1996
55. STROG, R. **Banquete.** Uma História ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004
56. PITTE, J-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J. L & MONTANARI M. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998
57. ÁRIES, P, Por uma História da Vida Privada. In: ÁRIES,P, CHARTIER, R (Orgs) **História da Vida Privada**, v.3. São Paulo: Companhia das Letras, 1991
58. SPANG, R L. **A Invenção dos Restaurantes.** Rio de Janeiro: Record, 2003
59. ARENDT, H. **A condição humana.** Rio de Janeiro: Forense, 1983
60. HOBSBAWM, E. **Mundo do trabalho.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987
61. HABERMAS, J. **Mudança estrutural na esfera pública.** Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro
62. LADURIE, LE R. E. **Montaillou-** Povoado Occitano. São Paulo: Companhia das Letras, 1997
63. ABDALA, M. Do tabuleiro aos *self-services*. In: **Caderno Espaço Feminino**, v.13, n.16, Jan/jun 2005, p. 97-118
64. DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil.** Belo Horizonte, Itatiaia, 1989
65. OLIVEIRA, M. A C. Curitiba 1900-73: **Da Espacialidade Rural-Extrativista à Cidade Jardim**, Curitiba, 2000 Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) Universidade Federal do Paraná
66. OLIVEIRA, D. **Urbanização e Industrialização no Paraná.** Curitiba, 2001
67. BOSCHILIA, R. A Rua XV e o comércio no início do século. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**, Curitiba: ano 23, n 118, 1996

68. OBA, L.T . **Marcos urbanos e a construção da cidade: a identidade de Curitiba**. Curitiba, 1999. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade de São Paulo
69. SANTOS, A C. de **A Memórias e cidade**; depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990) 2 ed., Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999
70. BOSI, E. **Memória e Sociedade**:Lembrança de Velhos. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994
71. CONNERTON, P. **Como as sociedades recordam**. Portugal: Celta, 1999
72. ORTIZ, R. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo, Brasiliense, 2003
73. HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2004
74. HOBBSAWM, E. **A Invenção das Tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
75. ANDERSON,B. **Comunidades Imaginadas**- Reflexões sobre a origem e a expansão do nacionalismo. Lisboa: Edições 70, 2005
76. FUNDAÇÃO CULTURAL DE CURITIBA. Rua da Liberdade. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**.Ano VIII, n 54. Curitiba, jun. 1981, p. 26.
- 77.. MENESES, U. T. B. A crise da memória, História e Documento: reflexões para um tempo de transformação. In: SILVA, Z. Lopes da. (Org.) **Arquivos, Patrimônio e Memória**: Trajetórias e Perspectivas, São Paulo: Editora da Unesp, 1999.
78. NORA, P. Entre Memória e História. A Problemática dos Lugares. **Projeto História**, São Paulo, n.10, p.7-28, dez 1993.
79. CHANET, Jean-François. Le passé recompose. In: **Magazine Littéraire**. Les Lieux de Mémoire. La Nouvelle Histoire de France, nº 307 p. 16-57 fev. 1993

BIBLIOGRAFIA

AGUIAR, Leila Bianchi. **Turismo e preservação nos sítios urbanos brasileiros**: o caso de Ouro Preto. Tese (Doutorado) – Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, 2006, cap.2.

ARGAN, G C. *História da Arte como História da Cidade*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

BOUTIER, J; JULIA, D. Em que pensam os historiadores? In: **Passados Recompostos**: Campos e Canteiros na História. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, Ed FGV, 1998

BOURDIEU, P. **Razões Práticas**. Sobre a Teoria da Ação. Campinas: Papirus, 1996.

_____. **O Poder Simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

_____. Gostos de Classe e Estilos de Vida. ORTIZ, R (Org.) **A Sociologia de Pierre Bourdieu**. São Paulo: Olho D'água, 2005.

BRASIL. Ministério da Cultura. **O Registro do Patrimônio Imaterial**: Dossiê final das atividades da comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília, 2003.

CANCLINI, N G. O Patrimônio Cultural e a Construção Imaginária do Social. In: **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, No 23, p. 94-115, 1994.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito** – estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Duas Cidades, 1977.

CERTEAU, M. de. **A Cultura no Plural**. Campinas: Ed. Papirus, 1995.

CHARTIER, R. **A História Cultural Entre Práticas e Representações**. Lisboa: Editora Difel, 1990

CHUVA, M. **Os Arquitetos da Memória**: A Construção do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional no Brasil (anos 30 e 40) Niterói, 1998. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal Fluminense.

DURANTI, Luciana. Registros Documentais Contemporâneos como Provas de ação. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.7, n.13, 1994, p.49-64.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **O Patrimônio em Processo**. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ; MinC- IPHAN, 2005.

HARTOG, François. O Tempo Desorientado. Tempo e História. “Como escrever a História da França?” In: **Anos 90**, Porto Alegre. N.7, p. 7-37, julho de 1997

KERSTEN, Márcia Scholz de Andrade .**Os Rituais do Tombamento e a Escrita da História – Bens Tombados no Paraná entre 1938-1990**. Curitiba, Editora UFPR, Imprensa Oficial Paraná, 2000.

LOWENTHAL, D. **The Past is a Foreign Country**. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.

ORLAND, E. P. **A Linguagem e seu Funcionamento**. As Formas do Discurso. Brasiliense, 1983.

PESAVENTO, S.J, Muito Além do Espaço Urbano: por uma história cultural do urbano. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.8, n.16, p.279-290, 1995

RECKERT, S. O Signo da Cidade. In: **O Imaginário na cidade**. Lisboa: Acarte, 1989

Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Cidades. Nº 23. Rio de Janeiro, 1994.

TODOROV, T. **Los Abusos de La Memoria**. Buenos Aires: Paidós, 2000.

VISSER, M. **O Ritual do Jantar**: as origens, a evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998

FONTES CONSULTADAS NA PESQUISA DOCUMENTAL

a) Fontes de imprensa: Estado do Paraná (16 abr 1965, 28 nov 1974, 28 jan 1976, 29 jun 1983, 15 jan 1987, 26 ago 1980, 25 ago 1991, 5 set 1991, 6 set 1991, 14 jun 1992, 16 nov 1999); Voz do Paraná (19 -23 jan .1980); Correio de Notícias (30 nov 1986); Indústria e Comércio (9 set 1991); Gazeta do Povo (24 nov 1999, 29 mar 2004, 5 set 2004); O Impacto (2006); Rede Paranaense de Televisão. 2006.

Acervo: Divisão de Documentação Paranaense – Biblioteca Pública do Paraná e Centro de Documentação- Casa da Memória

b) Fontes orais: entrevistas concedidas à autora por: Laurindo Gracian (26 ago 2004), Sebastião Bestel (26 ago 2004), Milton Coelho (26 ago 2004), José Fraguas Lopez (4 out 2004), Baruch Reis (25 maio 2006), Antonio Carlos Schiliching (29 maio 2006) , Geraldo Cordeiro (4 jul 2006), Dante Laerte Cordeiro (4 jul 2006), Isabel Cristina Monteiro de Oliveira (7 jul 2006), André Kloss (8 ago 2006), Else Kloss (8 ago 2006)

c) Livro de Impostos Indústrias e Profissões: 1928 a 1929, 1930, 1931, 1932, 1933, 1934, 1935 (1ª Zona), 1936

Acervo: Departamento Estadual de Arquivo Público- DEAP

d) Livros: HOERNER JÚNIOR, Valério. *O Folclórico Palácio*, Curitiba, Graf. Vicentina, 1984