





Pinhão Indígena

A culinária do Paraná

Helena Menezes







Pinhão Indígena

A Culinária do Paraná

Helena Menezes

Curitiba
2008



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL
Departamento Regional do Paraná

Presidente
Darci Piana

Diretor Regional
Vitor Monastier

Diretoria Administrativa e Financeira
Edmundo Knaut

Diretoria de Educação Profissional e Tecnologia
Ito Vieira

Coordenadoria de Educação
Lucymara Carpin

Coordenadoria de Marketing
Ana Paula Zettel

Menezes, Helena Maria, 1952-

Pinhão Indígena - Culinária do Paraná / Helena Maria Menezes. -
Curitiba : SENAC, 2008.
224p. : il. ; 23 x 30 cm.

ISBN 85-00000-00-0

1. Paraná - Gastronomia 2. Pinhão - Comidas 3. História - Culinária.
I. Título

CDD 000
000.000000

Esta obra está protegida quanto aos direitos autorais e editoriais.
A reprodução parcial de seu conteúdo é permitida somente para fins
educacionais e culturais, desde que citada a fonte.

© Textos de Helena Maria Menezes, 2008.
Contato helenammenezes@gmail.com

© *Fotografias* Adalberto Camargo, Alessandra Gnoatto Azevedo, Amaryllis
Munhoz Kanayama, Bira Fotógrafo, Caio Francisco Coronel, Carlos Ruggi,
Danielle Prim, Helena Menezes, Letícia Rodrigues, Lina Faria, Marcos César
de Araújo, Paulo Leon Hardt, Sian Sene, Zig Koch.

Coordenação Editorial | Helena Menezes e Adalberto Camargo

Capa, projeto gráfico e ilustrações | Adalberto Camargo

Foto capa | Zig Koch

Agradecimentos ao Prof. Carlos Roberto Antunes dos Santos, Darci Piana,
Prof. Ito Vieira, Zig Koch, Roberto Gava e Vera Andrion.

Novembro de 2008.

Agradecimento	8
Apresentação	10
Introdução	14
A Comida Missioneira - Ciclo das Descobertas	24
Ciclo das Águas	40
A Comida do Litoral - Ciclo das Fazendas Jesuíticas	52
Ciclo das Faisqueiras	74
Encarte - Complexo Gastronômico Senac Paraná	94
A Comida dos Campos Gerais - Ciclo das Invernadas	114
Ciclo da Erva Mate.....	142
A Comida do Norte - Ciclo do Café	154
A Comida de Curitiba - Ciclo do Crescimento Urbano	162
Comida dos Franceses da Argélia.....	180
Comida dos Italianos.....	187
Comida dos Alemães.....	194
Comida dos Eslavos - poloneses, ucranianos e russos	206
Comida dos Holandeses.....	212
Memórias da autora	217
Referências Bibliográficas	222



O tema da alimentação, finalmente, começa a invadir a História, impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar, fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nesta área, transformando em *best-sellers* até mesmo manuais de receitas culinárias. As pesquisas acadêmicas – muitas das quais redundaram em dissertações e teses de pós-graduação – que abrangem processos históricos com enfoques social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, e mesmo como monografias sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas. Os sucessos editoriais nos domínios da História da Alimentação revelam duas grandes paixões do público consumidor: o gosto pela História e pela Gastronomia.

Há hoje uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. Nesse sentido, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas. Hoje os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos, além de alimentos, são atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra na nossa boca é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Do exposto, constata-se que a História da Alimentação, que foi por muito tempo ignorada principalmente pela historiografia brasileira, demonstra agora sua vitalidade, pois diz muito sobre a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos. Nesse sentido, o prazer peculiar proporcionado pela História da Alimentação mostra que o que se come é tão importante quanto: quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Este é o lugar da alimentação na História.

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural. As culinárias revelam vestígios das trocas culturais,

fazendo com que a gastronomia deixe a cozinha e passe a ser objeto das diversas formas de sociabilidade ativa. Os temas da cozinha e da mesa regional paranaense revelam os tempos da memória gustativa, e tem suas origens nos contornos das cozinhas indígena, portuguesa e africana, dando um verdadeiro salto cultural pelas cozinhas caipira e imigrante. A gastronomia paranaense é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação.

Na verdade inexiste uma cozinha tipicamente paranaense, pois o seu arcabouço constitui uma mescla de sabores os mais diversos, passando pela culinária local (luso-brasileira) e dando verdadeiros saltos culturais ao encontrar a cozinha caipira e imigrante. Desta forma o saber gastronômico local e regional somado àqueles saberes externos, permitiu permanências e mudanças sendo que alguns pratos se mantiveram e outros foram adaptados diante das circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, tudo isto como produto da dinâmica do processo histórico das diversas regiões do Estado do Paraná.

A construção da cozinha local e regional, a partir da fundamentação de que o alimento constitui uma categoria histórica, é marcada por novas condições materiais, novos utensílios, novas tecnologias, novos ingredientes, novos alimentos, novos caminhos, novas rotas de abastecimento, novos mercados, novos hábitos alimentares, novos imaginários; muita invenção e criatividade. A partir daí se pode permitir uma viagem gastronômica pelo Paraná.

Os diversos pratos que povoam e compõem a culinária curitibana e paranaense, reforçando o que já foi salientado, são produtos das cozinhas locais somadas às variedades gastronômicas provenientes das diversas etnias (italiana, alemã, eslava, francesa, árabe e japonesa) e acrescentadas às variedades das cozinhas regionais (mineira, gaúcha, nordestina e baiana).

Portanto, há, em Curitiba e no Paraná, cozinha para todos os gostos, para todos os paladares. Através da prática de vida e da pesquisa, a *chef* Helena Menezes nos apresenta, neste trabalho, pratos da cozinha paranaense desde os indígenas até nossos dias, com receitas colhidas pelas informações ao longo de sua incursão pela cozinha do Paraná. Com uma linguagem acessível e interessante, dá um enfoque que é, em síntese, o relato do começo desta mescla de sabores que começou muito antes dos tropeiros.



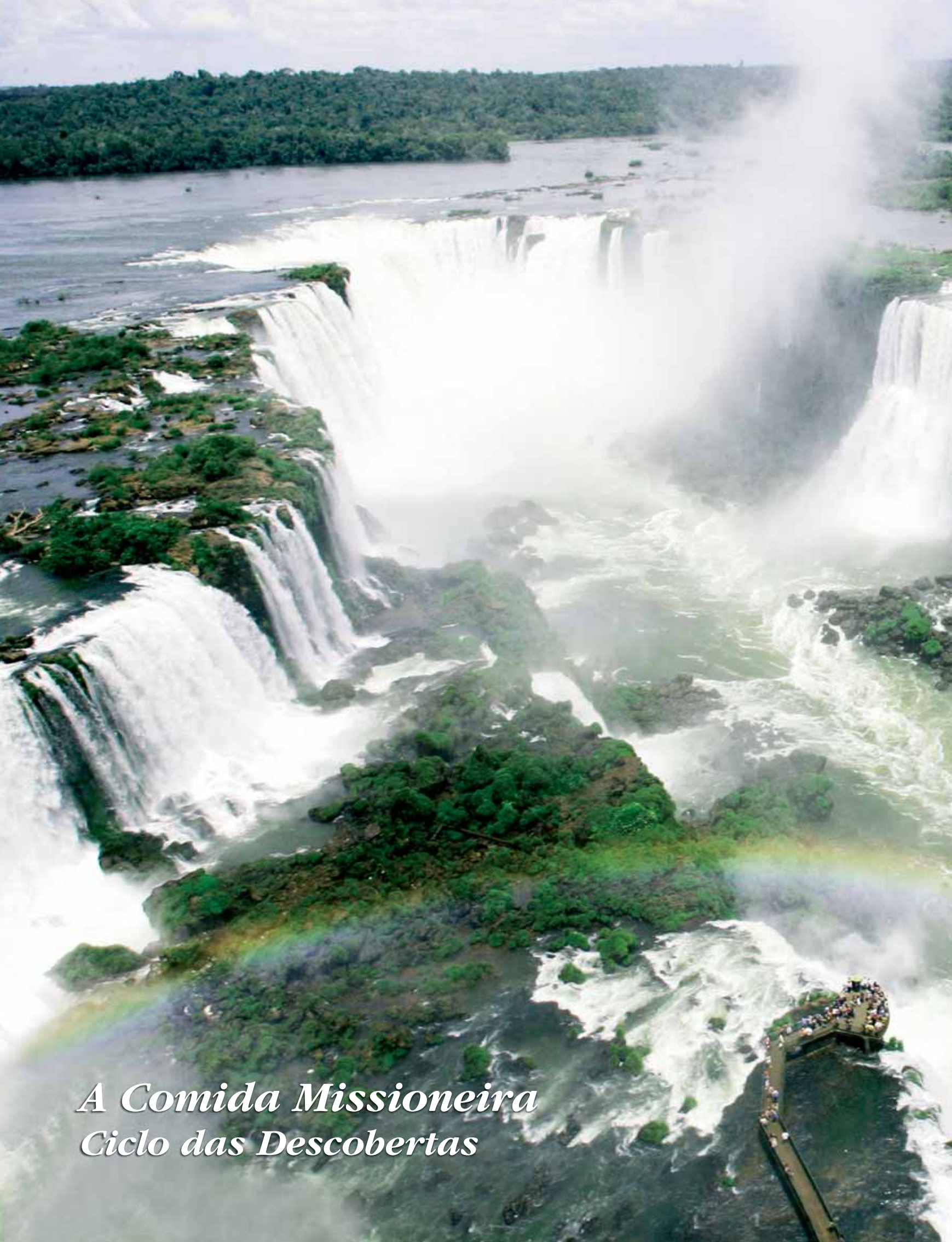
Com visível orgulho esta profissional desenvolve seu trabalho, evidenciado pelo cuidado que dedica a cada pormenor seja na sua cozinha preparando os pratos, seja estudando a história da nossa gastronomia.

Como seu professor no curso de História da Alimentação, pude perceber que seu empenho vai além do fogão e da mesa. Como acadêmico, vejo que a autora está desatrelada do fato de existir ou não uma cozinha paranaense, qual é seu arcabouço e suas complexidades. A meu ver, o maior interesse em seu trabalho é demonstrado através do que, para ela, tornou-se o fator mais importante dentro da sua profissão: contar, a partir de um saber construído ao longo de uma vida, a história de determinados pratos que, com toda certeza, podem ser considerados da cozinha de nosso estado.

Carlos Roberto Antunes dos Santos é professor titular, Mestre em História do Brasil e orientador do curso de mestrado na Universidade Federal do Paraná-UFPR, onde foi reitor nos anos 1998 a 2002. É Doutor em História pela Universidade de Paris X Nanterre, França e Pós-Doutor em História pela Universidade de Paris III, França. É Presidente da Associação Brasileira de Pesquisadores em História Econômica, Consultor ad-hoc do CNPq, CAPES e FINEP, escritor e membro da Academia Paranaense de Letras. Coordenador do projeto integrado de pesquisa “Os sabores da sociedade”, autor das obras “História da Alimentação no Paraná” e Vida material, Vida Econômica”, como também de publicações científicas em revistas especializadas no Brasil e exterior.



Pinha, o fruto da Araucária.



*A Comida Missioneira
Ciclo das Descobertas*



“Há muitos anos atrás, o Rio Iguaçu corria livre, sem corredeiras e nem cataratas. Em suas margens habitavam índios kaingangs, que acreditavam que o grande pajé M’Boy era o deus-serpente, filho de Tupã.

Ignobi, cacique da tribo, tinha uma formosa filha, virgem, chamada de Naipí, que iria ser consagrada ao culto do deus M’Boy, divindade com a forma de grande serpente.

Tarobá, jovem guerreiro da tribo da outra margem do rio, se enamora de Naipi e no dia da consagração da jovem, fogem para o rio que num lamento, os chama: “— Tarobá, Naipí, vem comigo!”

Ambos desceram o rio numa canoa. M’Boy, furioso com os fugitivos, na forma de uma grande serpente, penetrou na terra e retorceu-se, provocou desmoronamentos que foram caindo sobre o rio, formando os abismos das cataratas.

Envolvidos pelas águas, caíram de grande altura.

Tarobá transformou-se numa imensa palmeira, à beira do abismo, e Naipí, numa pedra junto da grande cachoeira, constantemente açoitada pela força das águas.

Vigiados por M’Boy, o Deus-serpente, permanecem ali, Tarobá condenado a contemplar eternamente sua amada sem poder tocá-la.”

*“Abandonei
pouco a pouco
os pensamentos
que vestem a alma
de um europeu,
e mais do que tudo
a idéia de que
o homem adquire
força pelo punhal
e pela adaga.*

*Ensinarei
aos homens
a conquistar
pela bondade,
não pela matança.*

*Privar um índio
de sua liberdade
significa matá-lo.*

*Ele precisa
respirar o ar
da natureza,
andar livre e
solto inclusive de
suas vestes. Nada
pode aprisioná-lo.*

*Ele é livre, como
seu espírito”.*



*Alvar Nuñez
Cabeza de Vaca*



Dom Alvar Nuñez Cabeza de Vaca.



Ao longo da história da colonização das Américas, o registro das mesmas em livros se fez a partir de lutas e carnificinas entre desbravadores e indígenas. Na história do Paraná, no entanto, os índios aparecem também como colaboradores.

Passional e aventureiro, o conquistador espanhol Dom Alvar Nuñez Cabeza de Vaca, o descobridor das Cataratas do Iguazú, guardava o íntimo desejo de perpetuar a paz entre os indígenas, aos quais prezava sinceramente. Aprendera a conhecer a personalidade do índio da surpreendente e inusitada “*tierra roja*”, região fértil e arrebatadora. Percebera o *adelantado* que este índio era dócil e obediente à natureza, sentia que eram verdadeiramente livres e agradecidos a M’Boy por desfrutar da excepcional natureza. Dom Cabeza era verdadeiro em seu desejo de proteger aquele povo que intuía, era sábio e guardava tantos conhecimentos empíricos quanto qualquer filósofo europeu.

Respeitava o desejo de liberdade dos indígenas, sua sede perene de contato com a natureza. Reconhecia a resistência de seus corpos jovens e firmes até longa idade, os cabelos negros dos quase anciãos. A firme porém delicada maneira de tratar das mulheres índias, o aveludado toque das suas peles, limpas e perfumadas com os longos banhos no rio fresco. A falta de pelos lhes dava uma característica de asseio sob a ausência de suores. Os cabelos lisos reforçavam a impressão de sempre penteados, os dentes perolados pela mastigação de frutas e vegetais. O sorriso doce estampado, à mercê dos muitos trabalhos de suas responsabilidades, feitos sob o despudor respeitoso de seus corpos nus, distantes da noção do pecado. Em suas lembranças, o alegre burburinho das crianças em sons de risos felizes e inocentes no farfalhar da água, o gargalhado como arrulhar de bandos de pássaros. Mas principalmente o modo doce de sorrir, mascarando um pretensioso porém silencioso e forte orgulho de suas raízes. Julgava Dom Cabeza que estas duas características, afabilidade e orgulho eram essenciais para estabelecer a personalidade daqueles homens e mulheres que possuíam um modo tão diferenciado de vida. Os *kaiingangs*, indígenas tupís-guaranis que havia encontrado no caminho da expedição de sua chegada à nova terra, que atravessara à pé e que se chamaria Paraná.

Reconhecia uma diferença nestes índios trançadores de palhas de milho, alegres e simpáticos que ofertavam aos recém-chegados os balaios nascidos de suas mãos cheios de oferendas da terra, frutos doces como abacaxis, araçás, ariticuns, gabiobas, goiabas, pitangas, mangas, mamãos, maracujás enormes, vermelhas e suculentas melancias. Dotados de um conhecimento



foto | arquivo da autora

Águia sulamericana Uiraçú. Está desenhada no Brasão da Bandeira do Paraná.

intuitivo das leis sagradas que regiam a natureza, possuíam uma encantadora vivacidade, que os tornava plenos de civilidade. Quiçá a proximidade das águas em grande quantidade os tornara mansos e humildes, com capacidade de agradecer a natureza pródiga da terra que lhes cabia.

Ao escrever suas memórias, fazia referência detalhada à exuberância da flora. De seu encantamento pela fauna, guardava duas lembranças. A primeira, aterradora, era de um tigre comendo um soldado de sua comitiva depois de rugir toda a noite na mata escura. Era na verdade, uma onça pintada faminta. A mais fascinante, porém, era do vôo de uma imensa águia que apelidou de Hárpia, numa alusão aos seres metade mulher-metade águia da mitologia grega, devido ao assovio longo e estridente quando, guinando, as imensas aves alçavam vôo em busca de comida para seus filhotes. Tão inesquecível quanto assustador também, o pavoroso uivo das presas, enormes macacos.



A águia sul-americana era surpreendente: possuía em torno do pescoço uma auréola de penas, que se eriçava à medida que se aproximava do alimento ou que ouvia ruído quando tomavam sol nas copas das árvores. Seu tamanho era descomunal, quase um metro de altura, sua envergadura em vôo de asas abertas era de dois metros. Calculava o peso das fêmeas entre nove e dez quilos. Os nativos chamavam a ave de Uiraçú. Comparado ao falcão gerifalte europeu, que os nobres ostentavam nos ombros como símbolo de poder, esta águia era descomunal, nunca poderia ser levada nos ombros. Era símbolo livre, como os índios. Sem barganha. Pensava no resgate pedido pelos sarracenos em troca do filho do Duque de Borgonha, que feito refém, fora barganhado por doze falcões. Um gerifalte branco era o preferido de Leonor de Aquitânia, que o levava nos ombros em seus passeios pelo Vale de Aarão (*Val de Arans*) condado intocado nas montanhas de Lérida, na Espanha.

Margeando a Região do Ivaí, foi na foz do Rio Iguaçu que Dom Cabeza provou pela primeira vez além dos doces frutos, tubérculos assados. Conheceu a *aipy* dos índios e encantou-se com a batata-doce assada, espetada no galho da árvore, sapecada na fogueira. Na “*bacienda*” de Ontiveiros, atual cidade de Guaira, que teve sua data de fundação somente em 1554 ainda com o nome de Ontiveiros, onde Dom Cabeza se instalou mais tarde, as índias a serviço da cozinha preparavam a batata doce no vapor da calda de açúcar negro da Madeira, até esta amaciar e caramelar. O açúcar era ouro, já que as sacas que havia trazido eram poucas.

As criadas indígenas aprimoraram as *apaçokas* de pinhão (de pilar, *apaçocar* no pilão) e adicionaram sobras de carnes assadas e peixes secos às mesmas. A farinha de beiju servia para render o prato. Quando usada, era levada à assadeira para absorver os resíduos da carne que fora assada e desta maneira a farinha, além de úmida, ficava temperada. Só ao ser levada para a mesa, era misturada ao pinhão, moído ou inteiro tão somente enfeitando o prato principal de carne.

As frutas eram excelência em sobremesa, já que explodiam em doçura e sabor. Nascido numa região desértica da Espanha notou, surpreendido, a qualidade destas terras para a agricultura. Os dezoito anos que havia andado à pé, nu e descalço pelos desertos da Flórida até o México, antes de vir para a América do Sul, fez com que percebesse que os tesouros que todos buscavam eram, na verdade, os frutos que esta terra produzia em magnífica recriação da natureza.



Anos mais tarde descobriria porque estes vegetais de paladar surpreendente não fizeram sucesso nas cortes de Espanha: o rico solo vermelho é que conferia aos frutos da terra um sabor inigualável. Quando de seu retorno a Sevilha, constatou que a abóbora mudava seu sabor para cenouras, a batata doce enfraquecera até um tom de palidez de gosto doentio, e a incrível batata amarela (batata salsa) por sua vez, tresandava a nabos. Mesmo a yuca, como até hoje é conhecida a *aipy* indígena na Europa, mudava seu indescritível e acentuado sabor selvagem para um sabor fraco e indefinido.



*Batada doce caramelada com açúcar mascavo.
Receita indígena missioneira.*

foto | Alessandra Gnoatto Azevedo



Com a adocicada *aipy* (daí o nome aipim) as índias faziam creme com açúcar negro e leite. A receita se fazia com um litro de leite fervente, onde se acrescentavam dois copos de *aipy* ralado cru e um copo de açúcar. Após ferver por cinco minutos, a mistura transformava-se em um creme firme, gomado. Além da cor amarelinha, a textura do creme transitava entre a seda e o veludo.

O pudim de *aipy* era uma variação deste creme, e era feito assado em banho-maria, no forno de brasas do quintal. Receita antiga das índias que serviam aos senhores espanhóis na região missioneira de Sete Quedas em Guaira, era feita de suco de laranja e *aipy* cozido. Nesta receita a *aipy* servia para dar consistência ao pudim.



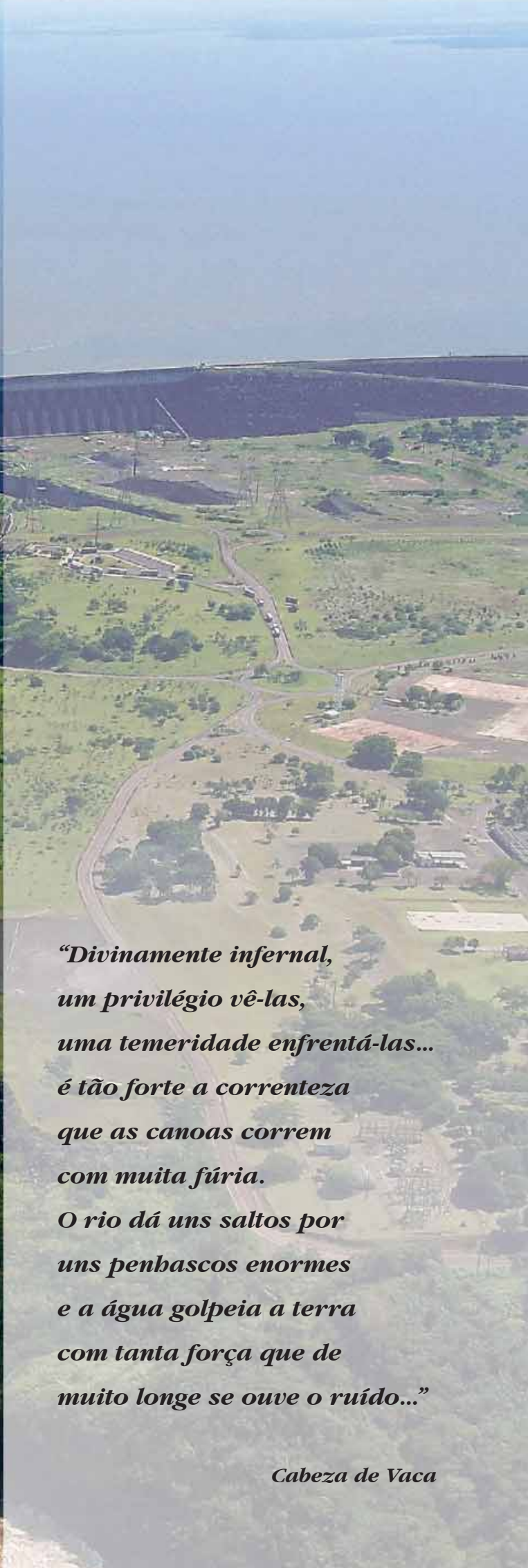
Pudim de aipim com laranja, receita indígena missioneira.

foto | Paulo Leonhardt



O Ciclo das Águas

*Usina Paranaense de Itaipú Binacional,
a maior hidrelétrica do planeta*



*“Divinamente infernal,
um privilégio vê-las,
uma temeridade enfrentá-las...
é tão forte a correnteza
que as canoas correm
com muita fúria.
O rio dá uns saltos por
uns penhascos enormes
e a água golpeia a terra
com tanta força que de
muito longe se ouve o ruído...”*

Cabeza de Vaca

A serene sunset scene over a large body of water. The sky is filled with soft, golden light, with the sun partially obscured by a layer of clouds near the horizon. The water reflects the warm colors of the sky. In the foreground, several small, dark wooden boats are visible, some with people on board. The overall mood is peaceful and contemplative.

A Comida do Litoral
Ciclo das Fazendas Jesuíticas



Em Paranaguá, o pequeno grupo de índios moradores da ilha da Cottinga aguardava, ao entardecer, o barco que os levaria de volta para casa, depois de feitas as compras de mantimentos.

Sentados nos bancos da pequena praça entre o mercado antigo e o rio que margeia a ilha de Valadares em completo silêncio, era como se prestassem homenagem ao espírito das águas.

O moderno corte de cabelo denunciava o ano de 2008, de outra forma poderiam ser confundidos com seus antepassados do século XVII. O mesmo semblante sereno, quase doce daqueles que ao se deparar com os barbudos portugueses, a eles se juntaram espontaneamente nas catas e faisqueiras da primeira mina de ouro do Brasil descoberta na baía de Paranaguá, margeada por suas trinta interessantes ilhas.

Barco ao entardecer.

foto | Danielle Prim



Bufê de Barreado em Curitiba.



O Ciclo das Faisqueiras



Bufê de Barreado com banana e pimenta.







Bufê completo de Barreado.

“Era o sr. Rocha Loures o homem mais próprio para esta empresa, porquanto habitando em sua infância em Guarapuava, em companhia de seu pai o capitão Antônio da Rocha Loures, teve ali conhecimento com o índio Condá, também menino, que depois retraindo-se aos bosques se tornou formidável e temido entre os seus; e aquela amizade de infância fez com que o índio se oferecesse a acompanhá-lo na exploração, cujo perigo ele previa e a segurança do índio fazia lhe desprezar; aí se reconheceu o império que o índio exercia sobre os mais chefes, que apresentando-se em atitude hostil nos campos de Nonobay, sua voz a bem de seu amigo, foi bastante para os desarmar e franquearam-lhe a passagem; a isto e a um pouco de conhecimento que tem o Sr. Rocha Loures da língua dos índios, se devem estarem hoje estes selvagens menos ferozes e mais socegados.

Presidente da província de São Paulo”.



Campos Gerais - Cachoeira do Lageado do Pedregulho, no Cânion do Quartelá.



*A Comida dos Campos Gerais
Ciclo das Invernadas*

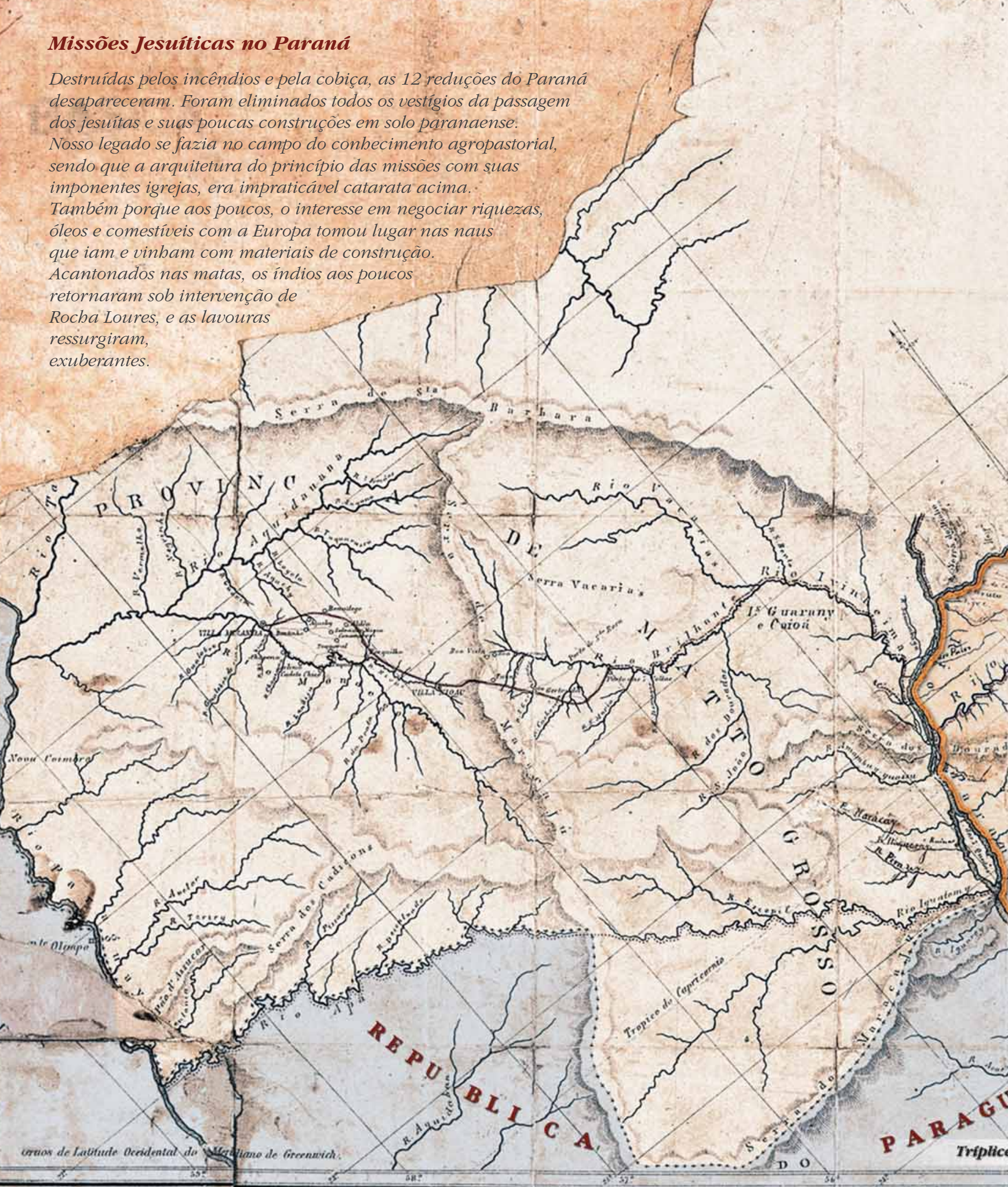
Missões Jesuíticas no Paraná

Destruídas pelos incêndios e pela cobiça, as 12 reduções do Paraná desapareceram. Foram eliminados todos os vestígios da passagem dos jesuítas e suas poucas construções em solo paranaense.

Nosso legado se fazia no campo do conhecimento agropastoril, sendo que a arquitetura do princípio das missões com suas imponentes igrejas, era impraticável catarata acima.

Também porque aos poucos, o interesse em negociar riquezas, óleos e comestíveis com a Europa tomou lugar nas naus que iam e vinham com materiais de construção.

Acantonados nas matas, os índios aos poucos retornaram sob intervenção de Rocha Loures, e as lavouras ressurgiram, exuberantes.



Estrada das Missões: novo traçado saindo de Ponta Grossa direto até Corrientes, na Argentina.

MAPPA GERAL

DA

PROVINCIA DO PARANÁ

1876.




Escala.

Metro 1:2.000.000.

Kilometros

Auth Impl. de Bonberg



-  cidades
-  reduções jesuíticas
-  limites do estado do Paraná atual

fonte: <http://www.itcg.pr.gov.br>
ilustração | Adalberto Camargo



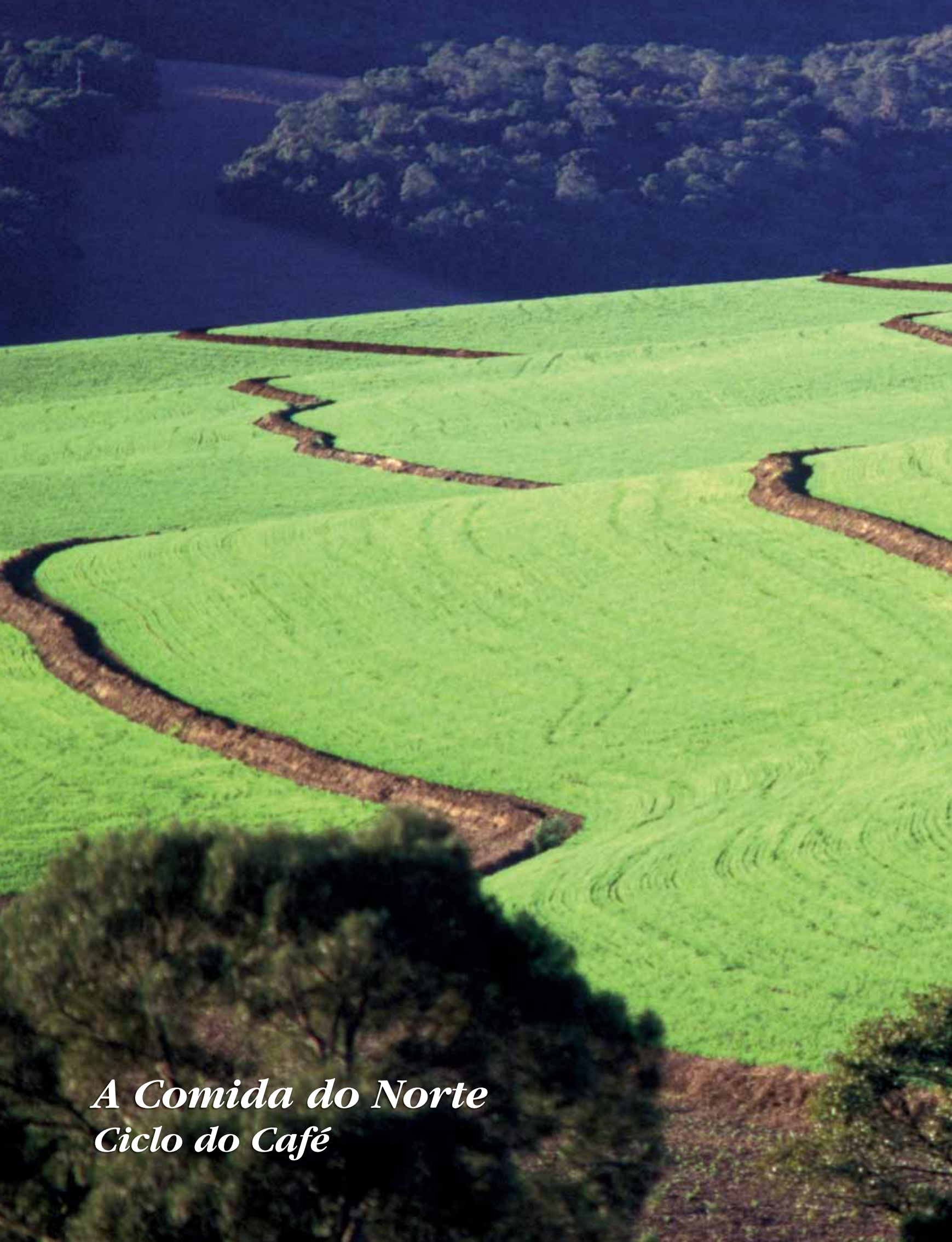
Ciclo da Erva Mate



“Uma interessante planta cresce em abundância nas matas próximas de Curitiba, é essa árvore, conhecida pelo nome de árvore-do-mate ou árvore da congonha, que fornece a famosa erva ou mate do Paraguai. Uma vez que, à época da minha viagem, a situação política tornava quase impossíveis as comunicações entre o Paraguai, Buenos Aires e Montevideú, as pessoas vinham dessas cidades buscar o mate em Paranaguá”

Cbimarrão com mate.

Saint-Hilaire



*A Comida do Norte
Ciclo do Café*



“Estava o Norte do Paraná desbravado. Os colonizadores já com filhos e netos, foram ficando, pois que haviam transformado a rica região.

Campos plantados onde vales verdejantes a perder de vista dão conta da força do norte do Paraná, força esta que sustenta o estado.

Apelidado de Celeiro do Brasil, o Paraná ganhou o título de maior produtor de grãos entre eles, a soja. Dos Campos Gerais até o final do mapa do estado, plantações estão cobrindo desde a beira das estradas até onde a vista alcança, trazendo prosperidade e beleza aos campos, matizando de incontáveis tons de verde e transformando os vales em autênticos quadros de um acervo de obras de artes, cujo autor é Deus. As plantações estão lado a lado com as poucas paisagens de pinheiros que restaram. No norte do Paraná, se pode ainda observar capões de pinheiros nas margens da Rodovia do Café, que restaram da derrubada para confecção dos navios das esquadras portuguesas do Brasil das faisqueiras”.



*A Comida de Curitiba
Ciclo do Crescimento Urbano*

“No Palácio das Necessidades de Lisboa, que é o Ministério dos Negócios Estrangeiros, finalmente atendem o meu pedido e mandam-me para o sul do Brasil, sou nomeado Cônsul em Curitiba. Estamos em 1919, tenho 34 anos. Não me deixam ficar em Curitiba, não lhes convém, a colônia portuguesa está bem ciente da perseguição que me fizeram. Na Embaixada portuguesa no Rio de Janeiro, César, meu irmão também cônsul, é o Encarregado de Negócios, felizmente. Movimenta-se, consegue que 34 prestigiados cidadãos portugueses, residentes em Curitiba, subscrevam um “protesto contra uma campanha miserável movida contra o Cônsul português por criaturas sem vislumbre de senso moral”. A iniciativa de César dá resultado: no final do ano cancelam a suspensão. Mas continuo sob mira, e não quero ser alvo.

“Que horas são? Tenho sede, Angelina dá-me água.”

“Daqui a pouco vou precisar do robe, acho que o deixei aos pés da cama. Não correspondo às expectativas dos militares mas eles continuam a prestigiar-me, não sei porquê. Em 1929 nomeiam-me Cônsul em Antuérpia, na Bélgica. Ali permaneço durante 9 anos. Com apenas 50 anos já sou o decano do corpo diplomático. O rei belga, Leopoldo III, simpatiza muito comigo, por duas vezes me condecora. Mas em 38 sou nomeado Cônsul em Bordéus, França. Peço para ser mantido em Antuérpia, cidade onde fiz tantos amigos. Salazar, para minha consternação, recusa o pedido e sigo para Bordéus. De Lisboa acabo de receber más notícias, proibições.

“Que horas são? Tenho sede, Angelina dá-me água.”

“De outras vezes o sonho converte-se em pesadelo, ânsias, ao acordar a minha apetência é gritar. Em 39 rebenta a II Guerra Mundial. Os alemães invadem a Polónia e os Países Baixos e a França, Paris é ocupada. Depois a borda ariana começa a descer para sul e sudoeste, vêm aí os assassinos! Milhares e milhares de refugiados de guerra acampam nos jardins do Consulado e nas ruas vizinhas. Franceses, belgas, holandeses, checos, austríacos e até alemães. Judeus mas também cristãos. Querem vistos para o meu país, querem vistos para a Vida. Mas de Lisboa acabo de receber más notícias, proibições: com a Presidência do Conselho, Salazar acumula agora a pasta de Ministro dos Negócios Estrangeiros e proíbe que se passem vistos a refugiados de guerra, principalmente a israelitas. Outra vez me desilude o moço de Santa Comba. Diz-se católico mas esqueceu-se do amor ao próximo que Jesus apregoava e praticava para exemplo de todos os fiéis. Que faço eu? Acato a ordem do Presidente do Conselho? Impassível, vou então ficar à janela a assistir à matança dos inocentes? Não, não e não! Não sou cúmplice da chacina, vou desobedecer a Salazar, vou passar os vistos e salvar os perseguidos. Prefiro estar com Deus contra um homem, do que estar com um homem contra Deus.

“Que horas são? Tenho sede, Angelina dá-me água.”



Cuscuz com pinhão.

foto | Sian Sene



Comida dos Franceses da Argélia

Comida dos Alemães







Sagú de leite com canela.



Comida dos Holandeses