

CAMARGO, Lucila. O romantismo das padarias de outrora.  
Povo, Campinas, 22 out. 1972.

Diário do

©

ROMANTISMO

DAS PADARIAS

DE

OUTRORA

Quem não se lembra do manteau, da queijadinha, do canudinho, dos cavalinhos de biscoito, das bonequinhas de confeitos que se via nas vitrines das padarias de outrora?

Quem se recorda do "pão de quatro", do biscoitinho de "Santa Clara", das bolachinhas em forma de letras?

Duas da tarde, sob sol quente ou chuva, um ruído característico nas ruas dos bairros da cidade:

— Padeiro!

Nos furgõezinhos antigos, nas carroças puxadas a burro e nas bicicletas com carretos, o pão quentinho, as roscas, os doces.

A volta do padeiro, as donas de casa da rua e crianças. . . muitas crianças.

Depois. . . o café, com pão quentinho que fazia derreter a manteiga.

FREGUESIA BOA.

As padarias de outros tempos eram muito românticas. Delas, há muitas estórias para contar.

Todo o produto era cuidadosamente preparado. A honestidade era a alma do negócio:

— Se uma receita leva quarenta ovos, não colocamos nem um a mais nem um a menos.

Um ritual todo humano, todo romântico (porque não?) revestia o ato de comprar pão.

A freguesia certa, nos horários de pão quentinho. A freguesia certa nas entregas da tarde.

— Me dá dois pães de quatro!

— Uma rosca, por favor!

— Um biscoito de cavalinho. . .

E marca na caderneta. Pagamento, só no final do mês.

Todo mundo era conhecido e os padeiros confiavam.

CMUHE013677



Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



cont.



## HAMBURGUESA

Padaria "Hamburguesa". Ali na rua José Paulino.

— Meus pais chegaram a Campinas quando só existiam três ruas: a rua de cima, rua do meio e rua de baixo, diz dona Lola. "Papai foi juntando dinheiro e arrematou a "Hamburguesa" que tinha sido levada a leilão".

Há mais de quarenta anos a Padaria pertence aos Alvarez. Primeiro ao pai, Miguel Alvarez. Depois, aos Irmãos Alvarez que até hoje cuidam do negócio com carinho extremo.

Dona Lola, que já lecionou por muitos anos, fica na padaria o dia todo. E conta muita coisa in-

teressante:

— Nosso produto mais tradicional é o pão de centeio. Tem também os biscoitos Carol que são muitos famosos. Já foram até para o exterior.

Os biscoitos Carol levam esse nome em homenagem à sra. Carolina Alvarez, hoje com noventa anos:

— É uma homenagem à mamãe, diz dona Lola. "Embora a receita não tenha sido invenção sua". O pão de forma, os biscoitos de polvilho, as bolachinhas "Mentira" são os orgulhos da Padaria Hamburguesa:

— Até hoje nós os fabricamos com o mesmo carinho de antigamente. Mário Alvarez é o confeitiro. Diz que o importante é usar material de primeira e ter dominada a técnica de manipulação.

— Às segundas-feiras, diz ele "era proibido fazer pão fresco". E diz que se alguém desobedecesse, era multado pela Prefeitura.

— Nos outros dias, pela manhã e ao meio dia era certeza ter pão quente.

"Seu" Mário diz também que era o próprio padeiro que saía para fazer entregas, à tarde:

— Ele fazia o pão, almoçava, descansava um pouco e ia atender à freguesia nas casas.

A entrega era feita em carroças puxadas por burros:

— Tinha u'a mula chamada "Menina" que costumava comer a roupa do varal, conta dona Lola.

## CONFEITARIA BRASIL

Em frente ao Jardim Carlos Gomes a Padaria e Confeitaria Brasil funciona há mais de quarenta anos. Também foi passada de pai para filho. Lúcia Helena, filha do atual dono, sr. Hélio Paschoal de Oliveira, diz:

— Fazemos os mesmos doces de antigamente, diariamente. É uma tradição que vem desde os tempos do meu avô.

Lá, todos os dias, se encontra bombocados, queijadinhos, bombas, canudinhos, pudim, cocada, mantecau — doces bem típicos, no mesmo formato tradicional, sem "chantillies" ou outros confeitados mais modernos.

— As empadinhas também já eram famosas, diz Lúcia. "Agora fabricamos outros salgadinhos também".

Pão de cará, pão de leite, broinhas de fubá, bolo inglês, tudo na Confeitaria Brasil é tradição.

— Antigamente fabricávamos os

biscoitos em forma de bichinhos. Atualmente não há mais safá.

Ela conta que ainda era criança quando um furgão de propriedade da padaria ia de porta em porta entregando o pão.

— Hoje não há mais disso. Tínhamos uns garotos para fazer entregas, mas dava muito trabalho, muitas vezes eles não faziam chegar a encomenda ao destinatário. Aos domingos, com retreta na praça e matiné no Cine Voga, o movimento da Confeitaria Brasil era grande:

— Casais de namorados, crianças, casais de velhos eram assíduos nos doces e confeitados.

## MODÉLO

Padaria e Confeitaria Modêlo. Até poucos anos atrás ostentava seu balcão de madeira com vitrines que enchiam de gula os olhos das crianças.

Jesus, atual dono sempre viveu na padaria "que era do padrinho Pepe".

A família de Pepe, espanhola, é dona da Modêlo há vinte anos, "mas ela existe há mais de quarenta";

Instalada na rua Bernardino de Campos, ela já foi mais famosa:

— Tinha certa freguesia que não abria mão do "pão chinelo". Paramos de fabricar porque dava muito trabalho. Era todo feito a mão e mais parecia uma flor do que um chinelo.

Até hoje eles fazem entregas a domicílio:

— Só que não mais com aqueles furgõezinhos que tínhamos. Eram dois Ford, ingleses, um de 1.947 e outro de 1.951. Há pouco tempo acabamos com eles. Não havia mais condições de uso.

E ali ainda se vende em confiança.

— As cadernetas são outra tradição, contam. "Para os amigos há sempre crédito".

Os biscoitos de cavalinhos do Pepe já foram famosos também.

— E a massa não era das mais gostosas. No entanto, não sobrava um. Outro dia mesmo fizemos, conta Jesus. "Ficou muito bem feitinho e houve até briga entre dois garotos para comprarem o último".

Pepe relembra velhos tempos:

Vitório, o confeitiro, não gostava muito de fazer esses biscoitos de cavalinho. E deixava a massa grossa. Conseqüentemente, dava prejuízo. Se o cavalinho saía gordinho, podia contar. . . prejuízo na certa.

## EM FAVOR DA TECNOLOGIA

Ninguém mais encontra as padarias de grandes vitrines de madeira e vidro. Elas todas estão modernizadas, seus balcões são de fórmica e metal.

Nada mais existe que lembre, por exemplo, a Padaria Minerva, que antigamente era instalada na rua Costa Aguiar.

A Hamburguesa, a Môdelo, a Brasil, guardam ainda a imagem de antigamente: a grande porta que leva à sala de fazer pães. Como a da Padaria Minerva.

Conservam também todo o romantismo de outrora. O mesmo cuidado no preparo dos pães, doces, bolos, bolachas, biscoitos. O mesmo carinho para com a freguesia (grande parte renovada). O mesmo capricho até no embrulhar cada produto.

Mas as cores se modificaram. Quase tudo é feito à máquina, mecanicamente. Os cavalinhos deixaram de existir. Os doces modernos são rebuscados de chantilly.

Tudo em favor da tecnologia. Mesmo que em detrimento de um ritual todo humano.

texto : LUCILA CAMARGO

fotos : Carlos Guimarães