

QUER MATAR SUA CURIOSIDADE?  
Mande seu email para o [curiocity@grupoestado.com.br](mailto:curiocity@grupoestado.com.br)

# CURIO CIDADE

## MARCELO DUARTE

Autor da série de livros  
**O Guia dos Curiosos**

Com reportagem de  
**Bruna Ribeiro**



## ACHADOS PAULISTANOS

### Empada de linguiça de Blumenau

**Casa Godinho; Rua Libero Badaró, 340; Centro; 3105-1625**

• A linguiça de Santa Catarina é pouca coisa mais apimentada que a normal e pode ser comprada embutida ou em patê. Na Casa Godinho, que completou 121 anos, ela virou também recheio de um dos seis tipos de empada. São vendidas 40 unidades dessa empada por dia. Cada uma custa R\$3,50.



# Panela velha é que faz comida boa

**Juntos, os seis somam 473 anos.** Mas não estão nem aí para a idade. Nem pensam em aposentadoria. Continuam colocando a mão na massa e contam as histórias de sucesso de seus restaurantes

## Quando o ninho ficou vazio

• Foi a síndrome do ninho vazio que motivou Lonka Lucki, 82 anos, a montar o restaurante judaico Z-Déli (Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 1350; Jardim Paulistano; 3064-3058). "Eu era dona de casa, esposa, mãe e avó", enumera a proprietária. "De repente, em 1975, meu marido, Idel, faleceu e deixei de ser dona de casa. Aí os filhos se casaram. Já viu, né?". Sem nenhuma atividade, Lonka, batizada como Saloméia, teve a sorte de encontrar a amiga Zenaide Raw, em 1982, que propôs a inauguração de um restaurante. "Sempre cozinhei em casa e tinha a fama de ser

uma anfitriã de primeira", jacta-se. Nascida na Polônia, Lonka veio com 17 anos para o Brasil. Passou algumas temporadas na Áustria e na Itália. Lonka não tem horários fixos, mas não fica um dia sem ir ao restaurante. Ela dá força para a filha, Bete, de 54 anos. De manhã, antes do trabalho, ela tem um pequeno ritual: toma café, pega o jornal e volta para a cama. Lê as notícias mais importantes e deixa o exemplar no quarto. "Continuo a leitura à noite", conta. "Sempre adormeco com o jornal na mão. Sempre me interessei pela vida e pelas pessoas".



Lonka, da Z-Déli: "Eu me interesso pela vida e pelas pessoas"

## Fiscal que abre até as panelas

• O português Nicolau Marques Osório, 79 anos, deixou o dia-a-dia da Casa Santos (Rua Conselheiro Dantas, 92; Pari; 3228-5971) em 2004. Mas sempre que vai ao restaurante não perde o hábito de fazer uma vistoria completa no restaurante. "Olho a cozinha, abro as panelas para inspecionar a comida, vejo se o forno está bom, fiscalizo a limpeza e até passo pelas mesas para saber se elas estão bem arrumadas", diz. "Se vejo alguma coisa errada, trato de avisar aos funcionários". Hoje, a Casa Santos está nas mãos de seus filhos, Sônia e Manoel. "Eles sabem

comandar bem", elogia o pai. Nicolau chegou ao Brasil com 25 anos. Vendeu tecidos e ferragens, antes de trabalhar como garçom da Casa Santos, fundada em 1920. Abriu seu próprio bar na Vila Maria em 1957. Três anos depois, comprou a própria Casa Santos. "Minha mãe, Maria Helena, faleceu quando eu tinha 12 anos", conta. "Aprendi a cozinhar com o meu pai, Manoel. Sempre usei a intuição para criar os pratos. E, claro, muitas tentativas também". Nicolau se sente orgulhoso por ter construído um restaurante tão tradicional. "Sempre gostei de trabalhar na cozinha."



Nicolau, da Casa Santos: "Sempre usei a intuição nos meus pratos"

## Acabou, acabou!

• Nas férias de verão, ainda na Bulgária, Lona Levi gostava de ajudar sua mãe, Rebeca, na cozinha. Aos 17 anos, ela já sabia todas as receitas da família. Seis tipos de doces e nove de salgados - incluindo a famosa e deliciosa bureka - podem ser encontrados na Casa Búlgara (Rua Silva Pinto, 356; Bom Retiro; 3222-9849). O restaurante foi fundado em 1975, um ano depois de a imigrante chegar ao Brasil com seu marido, Alberto, falecido em 2002. Aos 82 anos, Lona faz as compras da casa e administra os cinco empregados, com a ajuda da filha, Shoshana Baruch, de 60 anos.

"Não quero parar de trabalhar", afirma. "O que vou fazer em casa? Enquanto estiver em pé, vou trabalhar". Antes de vir para o Brasil, Lona viveu por 27 anos em Israel, onde tinha um laticínio. Os queijos eram feitos artesanalmente por seu marido. "Até hoje uso a nossa antiga receita do queijo búlgaro para fazer as burekas". A Casa Búlgara vende cerca de 150 burekas por dia, de segunda a sábado. O salgado é feito com massa bem fininha e sete diferentes recheios. "Não consigo cozinhar tudo sozinha, mas ainda faço grande parte das coisas", explica. "Às vezes, no meio da tarde, já não tem mais nenhuma. Mas quando acabou, acabou!"



Lona, da Casa Búlgara: 150 burekas saem do forno todos os dias



Trasso, do Acrópolis: garçom, cozinheiro, gerente e depois dono



Carlinhos, do Restaurante Carlinhos: desmonte de coxinhas



João, da Castelões: trabalha com mesmos fornecedores há 50 anos

## Casamentos gregos

• Thrassayvolos Petrakis, mais conhecido como Senhor Trasso, é o mais velho em ação. Ele completou 91 anos no dia 15 de agosto. O restaurante Acrópolis (Rua da Graça, 364; Bom Retiro; 3223-4386) foi fundado em 1959, ainda com o nome de Cantinho Grego. Ele começou a trabalhar na casa como garçom temporário, em 1965. "Vinha apenas aos sábados, domingos e feriados", lembra. Durante a semana, o imigrante grego ficava no bazar de sua cunhada, Ana. A intenção era que ele aprendesse o português logo e conseguisse um emprego melhor. "Mas, quando aprendi a língua, aconteceu algo terrível", conta. "Minha cunhada, um sobrinho, minha mulher, Popi, e minha filha,

Aglaia, foram intoxicados por um vazamento de gás em uma casa em Santos". Depois de 40 dias, todos morreram. "Acabei ficando na casa", diz, conferindo a grande forma de mussaká na cozinha. "De garçom passei a cozinheiro, depois gerente e finalmente proprietário, em 1968. Nunca fico cansado". Trasso casou-se outras duas vezes. Com Célia, teve uma filha, Cláudia, que está com 36 anos e que trabalha no Acrópolis. No terceiro casamento, teve mais dois filhos. Niqui, 23 anos, também trabalha com ele, enquanto Catarina, 26 anos, mora com a mãe na Grécia. Trasso garante que ainda tem muitas pretendentes. "Mas não sei se quero me casar de novo", desdenha.

## Viva a Dona Benta!

• Quando abriu sua primeira lanchonete, em 1970, Nissak Yaroussalian, o Carlinhos, 65 anos, conta que não entendia nada de cozinha. "Não sabia nem ferver uma salsicha", brinca. "Comprei um livro de receitas da Dona Benta e comecei a ler. Chegava no restaurante bem cedinho e ia direto para a cozinha fazer testes". Se resolvia fazer uma coxinha, por exemplo, ele desmontava uma para descobrir quais eram os ingredientes usados. A pequena lanchonete que começou na rua Maria Marcolina, no Brás, se transformou hoje no Carlinhos Restaurante (Rua Rio Bonito, 1641; Pari; 3315-9474), com 130 lugares. Nos primeiros dez anos, Carlinhos servia apenas salgados. Ao se mudar para a rua Muller, no mesmo

bairro, passou a oferecer o PF, tradição bem brasileira. As referências do menino que veio com apenas 3 anos da Síria apareceram muito tempo depois. "Decidi incorporar receitas armênias ao cardápio no atual endereço", explica. "Fui influenciado pela minha mãe, Maria, falecida em março passado. Meus filhos também me deram um empurrão." O arais, um pão sírio recheado de kafta bem fininha, é um prato inventado por ele. De fato, Carlinhos está bem assessorado. A mulher, Vartuhy, fica no caixa. O filho mais velho, Fernando, recebe os clientes e Fábio cuida da área de massas. "Não abandono meu trabalho por nada", diz. "Não existe alegria maior do que trabalhar com toda a família ao meu lado".

## O sabor da tradição

• Não são apenas as latinas de azeite empilhadas, a máquina registradora e o endereço da Cantina e Pizzaria Castelões (Rua Jairo Góis, 126; Brás; 3229-0542) que permanecem os mesmos nesses 85 anos de existência. O segredo para que o sabor dos pratos nunca mude está na tradição. Os fornecedores de linguiça, de mussarela e de lenha são os mesmos há 50 anos. "Isso garante o padrão", diz o proprietário João Donato, 74 anos. Assim como seu pai Vicente, falecido em 1987, ele cuida pessoalmente de todos os detalhes da casa. "Se não estiver do meu gosto, não entra aqui", avisa. "Todos os nossos profissionais são formados aqui

dentro. A maioria deles entra lavando prato, até mostrar que leva jeito para a coisa". Com o pai dele foi assim. Ele entrou como ajudante de garçom e se tornou proprietário em 1930. "Mesmo antes de ele virar sócio, eu vinha aqui aos sábados e aos domingos. Ficava na copa ou na cozinha, fazendo as saladas". Vicente tinha o hábito de criar receitas em casa antes de colocá-las no cardápio. A pizza Castelões - mussarela coberta com calabresa bem fininha - foi uma criação dele. João chega na pizzaria às 8h e sai às 15h. Depois desse horário, o comando passa para os filhos, Fábio, 37 anos, e Andréa, 39. "Não aguento ficar o dia todo como ficava, mas a minha cabeça está sempre aqui", garante João.