

PELO MUNDO

CRISTINA RUIZ-KELERSMANN, de Berlim

Pães

Pão em português, *pain* em francês, *pane* em italiano, *bread* em inglês, *khubz* em árabe, *lieb* em russo e por aí vai... A palavra alemã para pão é *brot*. Para os franceses, a imagem de pão que vem à cabeça é a baguete. Se o país é a Itália, o pão é a ciabata ou focaccia. Na Turquia e também nas casas e padarias turcas em Berlim, o pão mais consumido é o *pide* (um tipo de pão achatado, porém fofo). Pão na Alemanha é assunto levado a sério. Para muitas pessoas é o prato principal em todas as refeições. São mais de 300 tipos de pães e este número se refere a pães tradicionais, com receitas caseiras registradas, e não engloba, por exemplo, pães sazonais ou invenções especiais.

O dia dos padeiros, como em qualquer lugar do mundo, começa na madrugada, entre meia-noite e duas horas da manhã. A diferença aqui é que além das inúmeras variedades de pão, determinadas massas como o *sauerteig* (massa azeda ou massa mãe, a alma do pão alemão) precisa de pelo menos 24 horas de descanso para desenvolver o seu aroma.

O ritual de moer grãos, peneirar a farinha e preparar a massa para fazer o pão no método tradicional, com receitas próprias que atravessam gerações, se repete toda madrugada em cerca de 170 padarias em Berlim. Mas o mais impressionante é a diversidade: pão preto, de centeio, integral, de batata, de cevada, de turfa, branco de trigo e até de espelta (*dinkel*, em alemão), cereal que foi muito consumido na Europa da pré-História até a Idade Média e atualmente está sendo re-

descoberto. Um outro aspecto que faz o pão alemão ser tão especial é a originalidade na mistura. Além das farinhas de cevada, centeio, aveia, milho e arroz, ingredientes como sementes, ervas, temperos, frutas e vegetais

contribuem para a variedade. Tem para todos os paladares: abóbora, linhaça, girassol, papoula, nozes, amêndoas, cominho, erva-doce, alecrim, sal grosso, sésamo, cebola, cenoura, aspargo, algas, azeitona, tomate, pimenta.

Os pães alemães mais conhecidos fora do país são o *bretzel* em forma de nó e salpicado com sal grosso, interior macio e casquinha salgada, e o *pumpernickel*, o mais escuro de todos, de consistência pesada. Ele é feito com fermento natural, grãos quebrados de centeio e xarope de beterraba. Não é assado, mas sim cozido em forno de vapor a lenha por 20 horas. Nesse processo, o xarope e o centeio cristalizam-se, transformando-se em um pão úmido, levemente adocicado e muito duradouro.

O alemão é mesmo louco por pão. Uma pessoa consome em média 87 quilos de pães, bolos e biscoitos por ano, o equivalente a 240 gramas diárias. Para se ter uma ideia, a Europa produz anualmente 30 milhões de toneladas de pão, sendo sete milhões provenientes da Alemanha (em seguida vêm Itália e França, que juntas não chegam a somar a produção alemã). Apenas os dinamarqueses e suecos chegam

perto dos alemães no consumo *per capita* do pão, ambos em torno de 70 quilos por ano. Os franceses não passam de 54 quilos anualmente.

As padarias pequenas vêm sendo engolidas pelas industriais e pelas redes, presentes principalmente em shoppings e supermercados. Mesmo assim, não creio que o alemão vá deixar de prestigiar as padarias de esquina, típicas dos bairros berlinenses. Perto da minha casa, em Prenzlauer Berg, numa área de dois quarteirões, há pelo menos dez padarias. A minha preferida é a Backstube, totalmente rock'n'roll. Ali toca música barulhenta o dia inteiro. O grupo preferido do dono, Mike Hemmert, de 36 anos, é a banda punk californiana Social Distortion. Mike, a mãe e o pai motoqueiro fazem o pão, os sanduíches, as tortas e cuidam dos ne-

gócios. Também os funcionários têm *piercings* e tatuagens. O gosto musical dos Hemmert é detectado logo na entrada, com um retrato de família que poderia ser capa de disco. Nas paredes, fotos de Iggy Pop, Janis Joplin, Ed-

die Vedder, Keith Richards, Ozzy Osbourne, Frank Zappa, Lenny Kravitz, Jim Morrison e Jimi Hendrix, entre outras estrelas. Quando ficou aqui em casa, a DJ Vivi Seixas, filha de Raul Seixas, adorava tomar café da manhã no local. A cantora Baby do Brasil levou na mala um pão inteiro, daqueles com bastante sementes para matar a saudade dos pães caseiros feitos pela avó de origem alemã.

Como pães de qualidade podem durar até uma semana, a ideia de padaria de segunda-mão pegou. A Second Bäck recebe diariamente os pães dormidos de outras padarias e vende tudo pela metade do preço. É um sucesso, no fim do dia não resta nem um pãozinho para contar a história.

Não há dúvida: o pão é parte da cultura alemã. É por isso que a Associação Alemã de Padeiros está batalhando para incluir o pão na lista do patrimônio histórico imaterial da Unesco. As chances de conseguir tal reconhecimento são boas, tendo em vista que já estão na lista bens culturais como o tango argentino, a culinária francesa, o flamenco espanhol e o samba de roda brasileiro. Então, por que não o pão alemão nosso de cada dia?

Um alemão
consome em
média 87
quilos de
pães, bolos
e biscoitos
por ano

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Felipe Hirsch	PELO MUNDO Cristina Ruiz, de Berlim	Francisco Bosco	PELO MUNDO Eduardo Graça, de Nova York Eduardo Levy, de Los Angeles	Hermano Vianna	José Miguel Wisnik	Caetano Veloso