UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL

FREDERICO DE OLIVEIRA TOSCANO

**Yes, Nós Temos Coca-Cola: O Ideal da Fartura Norte-
Americana na Mesa do Nordeste (1930-1964)**

(versão corrigida da tese)

SÃO PAULO

2019

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL

FREDERICO DE OLIVEIRA TOSCANO

**Yes, Nós Temos Coca-Cola: O Ideal da Fartura Norte-
Americana na Mesa do Nordeste (1930-1964)**
(versão corrigida da tese)

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Doutor em História.

Área de Concentração: História Social

ORIENTADOR: Dr. Henrique Soares
Carneiro

SÃO PAULO

2019

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo na Publicação Serviço de Biblioteca e Documentação

Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

T713y Toscano, Frederico de Oliveira
 Yes, Nós Temos Coca-Cola: O Ideal da Fartura Norte-
Americana na Mesa do Nordeste (1930-1964) /
Frederico de Oliveira Toscano ; orientador Henrique
Soares Carneiro. - São Paulo, 2019.
 556 f.

Tese (Doutorado)- Faculdade de Filosofia, Letras
e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.
Departamento de História. Área de concentração:
História Social.

1. História da Alimentação. 2. Estados Unidos. 3.
Abundância. 4. Nordeste. 5. Recife. I. Carneiro,
Henrique Soares, orient. II. Título.

ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA DISSERTAÇÃO/TESE

Termo de Ciência e Concordância do (a) orientador (a)

Nome do (a) aluno (a): Frederico de Oliveira Toscano

Data da defesa: 13/03/2019

Nome do Prof. (a) orientador (a): Henrique Soares Carneiro

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, 07/05/2019

(Assinatura do (a) orientador (a))

Universidade de São Paulo

ATA DE DEFESA

Aluno: 8138 - 9141817 - 1 / Página 1 de 1

Ata de defesa de Tese do(a) Senhor(a) Frederico de Oliveira Toscano no Programa: História Social, do(a) Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

Aos 13 dias do mês de março de 2019, no(a) Sala de Eventos, realizou-se a Defesa da Tese do(a) Senhor(a) Frederico de Oliveira Toscano, apresentada para a obtenção do título de Doutor intitulada:

"Yes, nós temos coca-cola: o ideal da fartura norte-americana nas mesas do nordeste (1930-1964)"

Após declarada aberta a sessão, o(a) Sr(a) Presidente passa a palavra ao candidato para exposição e a seguir aos examinadores para as devidas arguições que se desenvolvem nos termos regimentais. Em seguida, a Comissão Julgadora proclama o resultado:

Nome dos Participantes da Banca	Função	Sigla da CPG	Resultado
Henrique Soares Carneiro	Presidente	FFLCH - USP	Não Votante
Carlos Alberto Dória	Titular	Externo	Aprovado
Paula Pinto e Silva	Titular	ESPM - Externo	Aprovado
Rafael de Bivar Marquese	Titular	FFLCH - USP	Aprovado

Resultado Final: Aprovado

Parecer da Comissão Julgadora *

A banca aprova a tese, ressaltando a importância de investimento teórico para a publicização dos resultados da investigação.

Eu, Marcos Aurelio Nogueira Lourenço , lavrei a presente ata, que assino juntamente com os(as) Senhores(as) examinadores. São Paulo, aos 13 dias do mês de março de 2019.

Carlos Alberto Dória

Paula Pinto e Silva

Rafael de Bivar Marquese

Henrique Soares Carneiro
Presidente da Comissão Julgadora

* Obs: Se o candidato for reprovado por algum dos membros, o preenchimento do parecer é obrigatório.

A defesa foi homologada pela Comissão de Pós-Graduação em ____/____/____ e, portanto, o(a) aluno(a) faz jus ao título de Doutor em Ciências obtido no Programa História Social.

Presidente da Comissão de Pós-Graduação
Profa. Dra. Claudia Consuelo Amigo Pino
Vice-Presidente da CPG
FFLCH-USP

Agradecimentos

A Mike Case, Senior Digital Archivist da United Services Organization, pelo excelente – e raro – material disponibilizado sobre a instituição, especialmente a iconografia relacionada ao Recife.

A Luther Hanson, pesquisador do US Army Quartermaster Museum, por todo o material disponibilizado acerca da alimentação do exército norte-americano, especialmente durante o período da Segunda Guerra Mundial.

A Joseph Schwarz e toda a equipe dos National Archives II, de Maryland, pela boa vontade, paciência e presteza no auxílio ao pesquisador.

A John Harrison e sua família, que gentilmente me receberam em sua casa, em Delaware, inclusive me disponibilizando seu acervo e se prestando a conversar comigo.

Ao meu orientador na University of Georgia pelo semestre que passei em pesquisa nos EUA, Richard Gordon, que fez de tudo para facilitar meu trabalho e para que minha estada fosse a melhor e mais proveitosa possível. Pelos mesmos motivos, agradeço aos demais membros do LACSI: Robert Moser, Bryan Pitts, Paul Duncan, Kathleen Schmaltz, Derek Bentley, bem como os membros do Portuguese Flagship (por vezes compartilhados por ambos os departamentos), como Viviane Moore, Vera Bula, Lunara Gonçalves, Paulo Santos, Diogo Lemos, Sarah Catão, Alberto Tibaji, Priscilla Cardoso, Cecília Rodrigues e Teresa Freitas. Não apenas colegas, mas muitas vezes amigos, que sei que guardarei pelo resto da vida. Assim também é o caso de parte da comunidade brasileira de Athens, que me acolheu quando eu não conhecia ninguém e me proporcionaram alguns dos melhores momentos da minha vida: Murilo Tosta, Gustavo Garcia Santiago, João Vidal, Amanda Olbrick, Saime Carvalho, Pedro Goulart, Eduardo Scopel e Amanda Maiorano. Vejo vocês na defesa! Agradeço ainda pelos amigos norte-americanos que fiz, tais como Vince Moore, Joseph Emery, Jamie Sauerbier, Marcel Ogir, Brett Michael Dowling, Kiran Shenoy e Sarah Jane Dillon. Please, come to Brazil!

Agradeço ainda ao grupo de estudos de alimentação Dirty History, da UGA, principalmente de sua presidente, Cindy Hahamovitch, que me acolheu em sua casa e ainda me proporcionou o primeiro jantar de Thanksgiving da minha vida.

A Carol Sue, a mulher mais adorável de toda a Georgia, quiçá dos Estados Unidos.

A Francisco Miranda e Rigoberto de Souza, que me trouxeram para junto dos veteranos da FEB de Pernambuco e suas incríveis histórias, também me franqueando acesso às suas bibliotecas e tirando dúvidas, sempre com presteza e simpatia.

A Emi Suguhara, do Consulado Geral do Japão no Recife, pelas informações sobre a família Gemba, além de material sobre a imigração japonesa em Pernambuco.

A Eunice Conceição e as demais funcionárias do setor de Obras Raras da Biblioteca Pública do Estado de Pernambuco, pela ajuda em minhas pesquisas, sempre atentas para me auxiliar no que fosse preciso.

A Veronilda Santos e Isabela Dantas, do setor de periódicos da Biblioteca Blanche Knopf, na Fundação Joaquim Nabuco, pela presteza no atendimento e excelente estrutura de pesquisa.

A Jorge Cosme, responsável pelo acervo da LBA em Brasília, que atendendo ao meu pedido pesquisou e enviou material relativo a Pernambuco.

A professora Rose Esquenazi, da PUC-Rio, que gentilmente enviou material e tirou dúvidas sobre Frances Hallawell e a campanha da FEB na Itália.

A Eduarda e Analucia Navas, que gentilmente possibilitaram o contato com seus pais, Delmar e Glenn, filhos de Antonio Navas, para que eu pudesse entrevistá-los.

Agradecimentos especiais a Henrique Soares Carneiro, meu orientador, que acolheu, de bom grado, um total desconhecido, acreditando no potencial do seu projeto. E desde então, tem estado sempre presente, pronto a tirar dúvidas, me trazer de volta ao caminho certo ou simplesmente conversar. Nesse sentido, agradeço ainda à sua esposa, a professora Sílvia Miskulin, e ao seu filho, Michelzinho, que sempre me acolheram em sua casa, seja para um almoço, um jantar ou uma conversa. Agradeço ainda aos demais orientandos (alguns inclusive que já se formaram) de Henrique, bem como os membros do LEHDA: Cauê Tanan, Adriana Salay Leme, Carlos Torcato, Luís Fernando Teberga, Nicole Bianchini e Viviane Aguiar, não só excelentes pesquisadores, mas pessoas incríveis também.

Agradeço aos professores Elias Thomé Saliba, Stella Franco e Vânia Carvalho, por todas as lições aprendidas durante meu curto tempo de aulas na USP.

Agradeço à Fapesp e a bolsa de doutorado que a instituição me proporcionou, sem a qual a realização deste trabalho seria extremamente difícil, talvez impossível. Da mesma forma, a reserva técnica me possibilitou adquirir livros, participar de eventos internacionais e pesquisar *in loco*, nos Estados Unidos. Em um Brasil que cada vez mais dá as costas à ciência, desvaloriza seus pesquisadores e hostiliza a intelectualidade, a Fapesp é um farol que indica caminhos para o futuro. Que essa luz não se apague nos próximos anos.

A Carlos Alberto Dória, presente em meus estudos acadêmicos desde o meu mestrado, primeiro como autor de trabalhos essenciais, depois escrevendo o prefácio do meu primeiro livro, e finalmente agindo como uma espécie de co-orientador desde então.

Aos membros da minha banca de defesa, além de Henrique e Dória, os professores Rafael Marquese e Paula Pinto e Silva, pela disponibilidade e vontade de contribuir para este trabalho com seus conhecimentos e experiência.

Agradeço a todos os amigos e familiares que há tempos me acompanham nessa jornada, os que escolhi que fizessem parte da minha vida, compartilhando sonhos futuros de um Brasil mais justo, onde a ignorância não é admirada e a truculência é repudiada. Nosso dia chegará.

Um agradecimento especial a Ashley Ling. Quem diria que eu viajaria aos Estados Unidos em busca de fontes primárias e voltaria com um novo amor? See you soon, abagata!

“Quando nascemos fomos programados a
receber o que vocês

nos empurraram com os enlatados dos
U.S.A., de nove as seis

Desde pequenos nós comemos lixo
Comercial e industrial

Mas agora chegou nossa vez vamos cuspir
de volta o lixo em cima de vocês

Somos os filhos da revolução

Somos burgueses sem religião

Somos o futuro da nação

Geração Coca-Cola”

(Legião Urbana – Geração Coca-Cola)

RESUMO

A presente tese se orientou a partir de três eixos investigativos principais, de forma a balizar uma narrativa sobre a cultura alimentar brasileira, com enfoque no Nordeste do país. Primeiramente, aborda a mudança paradigmática do francesismo para o americanismo no Brasil, iniciada principalmente com o cinema de Hollywood nos anos 1930 e com a presença militar estadunidense nas capitais nordestinas na década seguinte. Em segundo lugar, busca compreender as visões de abundância dos Estados Unidos que marcaram o imaginário dos brasileiros, principalmente durante e logo após a Segunda Guerra Mundial. Finalmente, a pesquisa objetivou entrelaçar os dois primeiros eixos com a temática da industrialização, força-motriz da preponderância norte-americana no pós-guerra e meta fugidia de um Brasil que buscava se tornar moderno, entre as políticas públicas de Vargas e de Kubitschek, e também pela ação de iniciativas privadas. Dessa forma, o recorte temporal se situa entre a chamada Revolução de 1930 e o Golpe Militar de 1964, em uma narrativa focada no Recife, econômica e politicamente a cidade mais importante do Nordeste. Assim, foi possível visibilizar temas pouco abordados dentro da historiografia brasileira, dessa forma viabilizando novas visões, questionamentos e debates na área da História Social.

Palavras-chave: História da Alimentação; Estados Unidos; Abundância; Indústria; Nordeste; Recife.

ABSTRACT

The present thesis stemmed from three main research axes, to establish a narrative about the Brazilian food culture, focusing on the Northeast of the country. Firstly, it addresses the paradigmatic shift from Frenchism to Americanism in Brazil, initiated mainly with the Hollywood cinema in the 1930s and with the US military presence in the Northeastern capitals in the following decade. Secondly, it seeks to understand the visions of abundance of the United States that marked the Brazilian imagination, especially during and shortly after World War II. Finally, the research aimed to interweave the first two axes with the theme of industrialization, the driving force of the American preponderance in the post-war period as well as the elusive goal of a Brazil that sought to become modern between the public policies of Vargas and Kubitscheck, and by the action of private initiatives. Thus, the timeframe lies between the so-called Revolution of 1930 and the Military Coup of 1964, in a narrative focused on Recife, economically and politically the most important city in the Northeast. Thus, it was possible to visualize topics that were little discussed within the Brazilian historiography, thus making possible new visions, questions and debates in Social History.

Keywords: History of Food; United States; Abundance; Industry; Northeast; Recife.

LISTA DE ABREVIATURAS

ABRAS - Associação Brasileira dos Supermercados

ACF – Associação Cristã Feminina

AIP - Associação de Imprensa de Pernambuco

ATC - Air Transport Command

BNB - Banco do Nordeste do Brasil

BNDES - Banco Nacional do Desenvolvimento

CAP - Comissariado de Alimentação Pública

CEPA - Comissão Estadual de Preços e Abastecimento

CEXIM - Carteira de Exportações e Importações do Banco do Brasil

CHESF - Companhia Hidrelétrica do Vale do São Francisco

CME - Coordenação da Mobilização Econômica

COAP - Comissão de Abastecimento e Preços

CVSF - Comissão do Vale do São Francisco

DIP - Departamento de Imprensa e Propaganda

DNOCS - Departamento Nacional de Obras Contra as Secas

EMTU - Empresa Metropolitana de Transportes Urbanos

ETENE - Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste

FEB - Força Expedicionária Brasileira

IFOCS - Inspetoria Federal de Obras Contra as Secas

IPI - Imposto sobre Produtos Industrializados

IR - Imposto de Renda

LBA - Legião Brasileira de Assistência

NATS - Naval Air Transport Service

OCIAA - Office of the Coordinator of Inter American Affairs

SAPS - Serviço de Alimentação da Previdência Social

SESI – Serviço Social da Indústria

SUDENE - Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste

TVA - Tennessee Valley Authority

USAAF - United States Army Air Forces

USAFSA - United States Army Forces in South America

USAID – United States Agency for International Development

USED - United States Engineering Department

USO – United Services Organization

Sumário

Introdução.....	15
1º Capítulo: Uma Nova Modernidade.....	48
Industrialização e Resistência	48
A Indústria que (não) alimenta o Nordeste.....	89
2º Capítulo: Legado Líquido	125
Por Bares Nunca Dantes Navegados	125
Espíritos de Outros Mundos.....	168
Entre Drincologias Importadas e Misturas Nacionais	203
Yes, Nós Temos Coca-Cola.....	248
3º Capítulo: Solidificando Hábitos	299
A História Entre Duas Fatias de Pão	299
Recebendo à Americana	343
Trocas, Interseções, Legados e Impermanências do Cotidiano	376
A Ave da Abundância	425
4º Capítulo: O Front Doméstico	457
A Batalha da Produção e os Conflitos do Cotidiano	457
Guerra à Fome.....	494
Considerações Finais.....	529
Referências	535
APÊNDICE A.....	556
APÊNDICE B.....	558

Introdução

Em 1928, parte da floresta amazônica foi tomada por estrangeiros. Oriundos dos longínquos Estados Unidos, não eram soldados armados com fuzis e baionetas caladas, mas representantes da poderosa Ford Motor Car Company, da cidade de Detroit. Eles estavam lá para tornar real a visão de Henry Ford, o magnata da indústria automobilística que desejava arrancar da selva tropical uma riqueza em forma de borracha. O mercado de látex, até então, se concentrava em uma Java ainda controlada pelos holandeses e também no Ceilão britânico, e era desses países que os industriais norte-americanos precisavam comprar a borracha necessária para os pneus dos seus carros. Ford desejava quebrar essa hegemonia, construindo uma cidade para seus operários bem no meio da floresta, ao norte da cidade de Santarém, no Pará. O governo brasileiro não criou problemas para o empresário, muito pelo contrário: cedeu uma área do tamanho do estado norte-americano de Connecticut aos recém-chegados¹.

Assombrados, os nativos assistiram enquanto o rio Tapajós conduzia as embarcações abarrotadas de tudo quanto era necessário para tornar aquela terra inculta um pedaço dos Estados Unidos transplantado para a Amazônia: tratores, máquinas, ferramentas, concreto, aço e até mesmo madeira para as casas, que seriam construídas ao estilo norte-americano. Logo o lugar deveria estar pronto para oferecer sistema de encanamento, hospitais, restaurantes, lojas, quadras de tênis e até mesmo alimentos enlatados e refrigerados. Os habitantes locais seriam empregados no plantio, extração e processamento do látex, gerenciados por um punhado de supervisores treinados nas mais modernas técnicas de produção em massa. Todas as grandes decisões seriam tomadas remotamente, por um Ford confortavelmente instalado em Detroit, desde os primeiros e esperançosos momentos do empreendimento até seu estrondoso fracasso não muito tempo depois².

Se por um lado as aspirações de Ford de fundar uma metrópole norte-americana em plena selva tropical eram pouco realistas, por outro a sua abordagem era francamente paternalista. O industrial enxergava os nativos – e o próprio ambiente ao seu redor – pelas lentes de um exotismo depreciativo, um que podia ser domado e mesmo americanizado

¹ HARTER, Eugene C. *The Lost Colony of the Confederacy*. College Station: Texas A&M University Press, 2000.

² Idem.

pela força de sua engenhosidade. Mas as casas construídas dentro do padrão norte-americano eram verdadeiros fornos no meio da floresta, enquanto que o modo de vida puritano que se buscava implantar naquela terra de onças selvagens, cobras gigantes e piranhas devoradoras de homens era rejeitado pelos nativos. Ainda assim, não era impossível que os caboclos da região, atraídos pelos contracheques generosos, tivessem suportado as agruras daqueles modos e modas estrangeiros que lhes buscavam impingir. Mas as condições mais intoleráveis para aqueles homens, acostumados à dura lida da borracha nas profundezas da selva, foram as que se impunham sobre os seus estômagos³.

Em dado momento, os seringueiros se rebelaram contra seus empregadores, invadindo a moderna cantina da empresa armados com pedaços de pau, rugindo furiosos, destruindo tudo o que viam pela frente e fazendo com que os norte-americanos e suas famílias fugissem para as embarcações ancoradas no porto. Não foi insatisfação com o salário ou a dureza do serviço que haviam levado os homens àquela fúria cega, mas sim sua ojeriza ao espinafre cozido e alimentos vitaminados que eram obrigados a digerir todos os dias. A dois continentes de distância, Ford havia tentado governar os hábitos alimentares de índios e mestiços entranhados na maior floresta do mundo, fornecendo-lhes leite enlatado e cafés-da-manhã padronizados. Em 1945, o projeto chegaria ao fim e Fordlândia seria abandonada por seus criadores, vencidos pela mesma selva que havia engolido os colonizadores Confederados na segunda metade do século 19⁴. E a revolta experimentada pelos rudes seringueiros, desacostumados às estranhas refeições que lhes eram impingidas, não dizia apenas da arrogância do capitalista norte-americano. É que as necessidades e predileções daquelas pessoas haviam sido construídas ao longo de séculos de vivências e convivências.

Desde os seus primórdios, os seres humanos adquiriram consciência de que aqueles que não se alimentam bem tendem a se tornar fracos, adoecer e até morrer. A busca por comida é, portanto, não só um determinante fisiológico, a nos impulsionar continuamente rumo à próxima refeição, mas também um componente psicológico inescapável. Comer, bem ou mal, em maior ou menor quantidade, é uma experiência comum a todas as sociedades, o que talvez explique a familiaridade – em alguns casos, mesmo reverência - que as pessoas tendem a sentir pelo assunto. A alimentação humana, portanto, se baseia em um amálgama de necessidades biológicas e desenvolvimento

³ Ibidem.

⁴ Ibidem.

psicológico, que busca em um dado ambiente as comidas e bebidas capazes de satisfazer o apetite despertado e formado. Assim, diferentes grupos desejam alimentos diferentes, ou emprestam significado – e reagem – a preparações diversas de formas distintas: gafanhotos em uma refeição provavelmente causariam repulsa em um norte-americano médio, mas são considerados guloseimas em certas partes da Ásia. O inseto seria encarado com desconfiança em algumas regiões do Brasil, mas em outras, acostumadas ao consumo de tanajuras e içás, o estranhamento talvez fosse passageiro⁵.

Ao longo da história, as sociedades foram desenvolvendo predileções coletivas acerca de certos produtos e gostos, baseando-se inicialmente na não-toxicidade, na disponibilidade e no desempenho fisiológico de certos alimentos. Com o tempo, essas escolhas se cristalizaram em tradições, passadas adiante dos mais velhos para os mais novos, guiando-os em suas escolhas e ajudando a firmar seus hábitos alimentares em conformidade com experiências pretéritas coletivas. Comer, portanto, é um comportamento mais do que adquirido. É antes aprendido, mimetizado dos outros membros do grupo ao qual o indivíduo pertence, criando-se padrões, paladares e, enfim, hábitos alimentares. Estes são afetados por diversos fatores, tais como biológicos, culturais e relacionados ao meio-ambiente. Para além das necessidades energéticas mínimas para que o corpo humano funcione a contento e uma sociedade possa prosperar, será a cultura de um grupo que selecionará os alimentos disponíveis em dada localidade, bem como a forma de utilizá-los. E, embora preferências individuais existam dentro de cada sociedade, elas também são influenciadas pelo comportamento do coletivo, que elege alguns alimentos como típicos, favorecendo certas preparações e desprezando outras. Nível educacional, preceitos religiosos, políticas públicas, classe social e ideologias particulares possuem papel fundamental na definição do que é ou não aceitável enquanto comida. Para além disso, preocupações estéticas, restrições médicas e a influência da mídia são fatores cada vez mais importantes na formação e transformação de hábitos alimentares entre as nações industrializadas⁶.

Esse patrimônio culinário foi e vem sendo desenvolvido junto à consolidação do próprio conceito de nação e da cultura própria de cada povo, através da preservação e reprodução de um conjunto de valores e práticas distintos. Uma noção que, quase sempre,

⁵ MCINTOSHI, Elaine N. *American Food Habits in Historical Perspective*. Westport: Praeger Publishers, 1995.

⁶ Idem.

se apega a um conservadorismo romântico, ao mesmo tempo em que vê com desconfiança as presenças estrangeiras. Dessa forma, o passado de uma sociedade é idealizado, junto aos seus hábitos alimentares, e tudo aquilo que vem de fora é visto com desconfiança ou mesmo intolerância, interferências alienígenas na cultura de um povo. Teme-se a perda de uma identidade supostamente cristalizada, imutável, quando ela na verdade é formada também por trocas. De fato, a história mostra que essas identidades são construídas pelo confronto entre ideias diferentes, sendo constantemente redefinidas e ressignificadas. Essa diversidade, longe de destruir a cultura de um determinado povo, a fortalece, fazendo-a mais dinâmica e adaptável, sua fluidez tornando-a menos propensa a estilhaçar. Mesmo as tradições culinárias, um dos aspectos mais conservadores na cultura de um povo, não são estáticas, constantemente selecionando, acolhendo e imitando aquilo que vem de fora. E ao fazê-lo, permanece em um fluxo constante de transformações, um que vai muito além de supostas tipicidades locais e estereótipos culinários, como indica o historiador Dominique Fournier⁷.

É muito frequente que, na cozinha dos países americanos, conheça-se apenas um único e certo prato “exótico”. Ora, mesmo sendo resultante de um processo de cruzamento entre diversas culturas, uma cozinha não pode ser resumida a um único prato ou produto, por mais emblemáticos que estes possam parecer. Há tempo, todos sabem que a cozinha é uma estrutura, um estado de ânimo, um conjunto de regras, uma soma de técnicas, uma vontade de afirmar a própria identidade cultural, uma forma de nutrir-se partindo do que é oferecido pelo ambiente ao redor. É também o local em que indivíduos – homens e mulheres – agem em função do que é ditado pelos seus hábitos domésticos, ou pelas exigências do padrão de consumo de alimentação para o qual trabalham. De fato, a cozinha se apresenta como um conjunto de tal modo complexo que em vão buscaríamos, em todo o mundo contemporâneo, uma cozinha que não seja fruto de um cruzamento de culturas⁸.

Em um mundo cada vez mais globalizado e informatizado, as presenças estrangeiras vão sendo sentidas com força crescente em quase todos os lugares. Mas existe um país que, mesmo nos dias atuais, continua a exibir uma preponderância sobre os outros, particularmente no Ocidente. Para o historiador Antônio Pedro Tota, os Estados Unidos são um país excepcional, às vistas dos outros povos e, claro, dos próprios norte-americanos. Foi a primeira república democrática do mundo moderno, cuja independência foi arrancada da metrópole britânica através de uma sangrenta guerra

⁷ MONTANARI, Massimo (Org.). O Mundo na Cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

⁸ Idem, pág. 161.

revolucionária no século 18. E onde seu povo, ainda muito cedo, acabaria se notabilizando pela engenhosidade, desenvolvendo inovações técnicas que tornariam sua industrialização não apenas competitiva com a europeia, mas ultrapassando-a. E de tal forma que, ao longo do século 19, o país se tornaria um império de fato, se não no nome, expandindo suas fronteiras, conquistando novos territórios e interferindo na política de outras nações. Tudo isso atrelado à ideia de Destino Manifesto, ou seja, de que os norte-americanos haviam sido eleitos por Deus para trazer seu modelo de civilização a outros povos, quer eles o desejassem ou não. Uma excepcionalidade histórica, portanto, que despertou e continua despertando interesse acadêmico dentro e fora dos Estados Unidos⁹.

Antonio Gramsci, contudo, contesta a existência de uma verdadeira “civilização americana”, considerando-a na verdade um prolongamento orgânico da europeia. Ambas possuiriam o mesmo caráter e, no final das contas, partilhariam das mesmas relações entre seus grupos fundamentais, para além das diferenças superficiais e cosméticas de bares e Rotary Clubs. E se a cultura norte-americana sofria resistências em Paris, pejorativamente taxada de moda passageira após a Primeira Guerra Mundial, ela era bem aceita em Berlim na mesma época¹⁰. “O que hoje é chamado de ‘americanismo’ é em grande parte a crítica antecipada feita pelas velhas camadas que serão esmagadas pela possível nova ordem e que já são vítimas de uma onda de pânico social¹¹”, afirma o filósofo italiano.

No Brasil, os Estados Unidos deixaram e vêm deixando marcas mais ou menos indelévels, inicialmente por força de uma expansão cultural mais remota, através do cinema, música e outras formas de arte a partir da década de 1930. E também de maneira bastante direta, pela sua presença física na época da Segunda Guerra Mundial, principalmente no Nordeste do país. Uma presença que revelava hábitos, inclusive alimentares, através de técnicas, preparações, insumos, produtos e modos que foram adotados, transformados e até ressignificados. Alguns costumes tiveram vida breve, em cidades como Belém, Fortaleza, Salvador, Natal e Recife, modismos e rituais que desapareceram após algumas décadas ou mesmo depois de poucos anos. Contudo, não foi um prato específico ou um ingrediente em particular que permaneceu entranhado na imagem que os nordestinos – e, por extensão, os brasileiros – criaram em função dos norte-americanos. Mais do que cachorros-quentes e garrafas de Coca-Cola, mais do que

⁹ TOTA, Antônio Pedro. Os Americanos. São Paulo: Editora Contexto, 2013.

¹⁰ GRAMSCI, Antonio. Cadernos do Cárcere, volume 4: temas de cultura, ação católica, americanismo e fordismo. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

¹¹ Idem, pág. 280.

canapés para se comer com os dedos e a cultura do coquetel, o que ficou foi uma ideia de abundância.

Insumos ou técnicas se consolidam após décadas ou séculos, transformações e constâncias observadas apenas no longo prazo. Dessa forma, o uso da gordura no cozimento há muito tempo se mostra enquanto um dos fundamentos da culinária em diversas partes do mundo. Já a doçura do açúcar vem sendo apreciada na Europa desde a Idade Média até os dias atuais, embora de formas e em quantidades diferentes com o passar do tempo. Para os Estados Unidos, contudo, foi a própria ideia de abundância alimentar que se entranhou na formação da sua identidade nacional. Não espanta que, desde o século 18, imigrantes que lá chegavam tratavam o novo mundo quase como um local de fábulas, uma terra onde corriam leite e mel, e onde a fome que haviam conhecido não mais os podia alcançar. Expulsos pela miséria que haviam conhecido em seus países de origem, escreviam cartas aos seus parentes descrevendo a fartura que agora encontravam à mão. Histórias espantosas, que atravessavam o Atlântico e chegavam, exageradas, aos europeus do século 19. Mas que podiam ser conferidas pelos visitantes estrangeiros, basbaques pelas enormes porções que lhes eram servidas nos estabelecimentos locais. E foram elas que também ajudaram a definir o que era, afinal de contas, a culinária dos Estados Unidos¹².

Uma que se tornaria conhecida por comida e bebida de qualidade, sim, mas principalmente farta, em quantidade tal que imaginar a sua falta – e suas terríveis consequências – parecia incongruente com a imagem da poderosa nação do Norte. A fome era algo próprio do Brasil, uma realidade vergonhosa e, portanto, escamoteada, mas normalizada, especialmente nos rincões mais profundos do país, no sertão de um Nordeste economicamente defasado e politicamente enfraquecido. A fome era tão certa e tão natural quanto a seca, com quem contribuía para a miséria do povo no interior. A fome era a realidade dos retirantes que se aboletavam nas margens do Capibaribe, de um Recife inchado de gente, a arrancar sua subsistência da lama, equilibrando-se sobre as palafitas que faziam vista aos palácios públicos, mansões das antigas famílias de donos-de-engenho e dos novos arranha-céus que iam brotando pela cidade. A fome era brasileira, nordestina, pernambucana e inegavelmente recifense. A abundância era norte-americana.

¹² FISCHLER, Claude e MASSON, Estelle. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac, 2010.

E ela já era reconhecida e – mais importante - praticada mesmo antes da chegada de Cristovão Colombo ao continente em 1492.

Foi o sociólogo e antropólogo francês Marcel Mauss quem descreveu os hábitos de povos indígenas da região, que possuíam uma economia própria baseada no escambo de presentes. Esta troca de regalos, superficialmente espontânea, era na verdade governada por complexos sistemas de obrigações entre os que davam e os que recebiam: um indivíduo ou grupo buscava superar o outro em suas ofertas de riquezas, e vice-versa. Trocas que, embora parecessem voluntárias, encerravam em si contratos sociais rígidos, cuja quebra poderia incorrer não apenas em perda de respeito, mas, no limite, também em atos francamente hostis. Um sistema de prestações totais, na terminologia sugerida por Mauss, onde banquetes, rituais, amabilidades, serviços militares, festas e até mesmo mulheres e crianças eram cambiados entre grupos. Com um deles buscando sempre superar o outro, é claro. Mas essas prestações totais se mostravam de outra forma também, mais evoluída e menos comum, praticada entre certas tribos afluentes que viviam nas ilhas ou na costa mais ao norte do continente¹³.

Povos como os Tlingit, os Hada, os Tsimshian, os Kwakiutl, entre outros, passavam seus invernos se refestelando exageradamente, em grandes banquetes e feiras, festas infindas onde a disputa e o antagonismo entre diferentes chefes podiam chegar a extremos. Lutava-se e morria-se, por vezes, mas também se buscava demonstrar a riqueza de cada grupo pelo acúmulo de bens e, mais importante, pela sua destruição. Assim, rivais tentavam eclipsar uns aos outros, por vezes tribos inteiras representadas pela figura dos seus chefes, em grandes demonstrações de abundância e desperdício. Esse revanchismo perdulário foi chamado por Mauss de *Potlatch*, e podia ser encontrado também em outras partes do mundo. De fato, emulações desse sistema podem ser observados mesmo na atualidade e não somente entre as sociedades ditas primitivas: é comum que colegas, amigos e parentes se rivalizem em suas celebrações, sejam elas festas ou simples convites para jantar, com um grupo tornando-se cordialmente obrigado a retribuir ao outro, talvez de forma mais suntuosa. A ideia de *Potlatch*, portanto, é uma que pode ser aplicada a diferentes realidades, posto que trata da abundância de recursos e as formas pelas quais sociedades diversas lidam com seus excedentes¹⁴.

¹³ MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

¹⁴ Idem.

De acordo com o pesquisador francês Georges Bataille, em suas obras “A Parte Maldita” e “A Noção de Dispêndio”, este consumo pode ser dividido em suas categorias. A primeira, através do uso do mínimo possível, apenas o necessário à manutenção da vida e o prosseguimento da atividade produtiva. Já a segunda seria composta por dispêndios ditos improdutivos, que são um fim em si mesmos: tudo aquilo relacionado ao luxo, às guerras, aos cultos religiosos, aos jogos e espetáculos, às artes em geral e mesmo à atividade sexual sem fins de reprodução. Para estes e outros casos semelhantes, o princípio econômico empregado difere do tradicional, calcado na racionalidade, que busca um equilíbrio entre gastos e aquisições. Ao contrário, a ênfase é deslocada justamente para a perda, que deve ser a maior possível a fim de que ela própria adquira sentido. É o que ocorre, por exemplo, quando altas cifras monetárias, de valor objetivo, são investidas em uma joia, de valor subjetivo. Assim, é o próprio dispêndio financeiro que atribui importância ao adereço, que intrinsecamente possui pouca utilidade prática, com a perda em si passando a ter um emprego social. Dessa forma, ela cumpre um papel na economia, relacionando-se com funções de produção e de aquisição, ainda que às custas da parte menos favorecida da sociedade¹⁵.

Por mais pavorosa que seja, a miséria humana nunca exerceu suficiente influência sobre as sociedades para que a preocupação com a conservação, que dá à produção a aparência de um fim, prevalecesse sobre a preocupação com o dispêndio improdutivo. Para manter essa preeminência, sendo o poder exercido pelas classes que despendem, a miséria foi excluída de toda atividade social, e os miseráveis não têm outro meio de entrar no círculo do poder senão pela destruição revolucionária das classes que o ocupam, isto é, um dispêndio social sanguinolento e de modo algum limitado¹⁶.

As palavras de Bataille evidenciam a forma pela qual as sociedades ditas avançadas, mesmo nos dias atuais, promovem seus próprios *Potlatch*, desafiando, humilhando e obrigando umas às outras através de dispêndios improdutivos. Uma destruição mais ou menos ritualizada de recursos cada vez mais suntuosos, portanto. E facilitada pela industrialização, que passa a alimentar o “consumo inútil” do homem, gerando gigantescos excedentes. A Segunda Guerra Mundial testaria a capacidade produtiva da humanidade e, ao seu término, evidenciaria os campos opostos das superpotências que emergiriam do conflito, os Estados Unidos e a União Soviética. A guerra fria que se seguiria acabaria por trazer as “trocas paradoxais” entre esses dois

¹⁵ BATAILLE, Georges. A Parte Maldita. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013.

¹⁶ Idem, pág. 11.

colossos: um buscava superar o outro em exibições de poder e recursos em níveis anteriormente inimagináveis. Nessa espécie de *Potlatch* gigantesco, o desperdício de recursos se dava através da construção de arsenais atômicos (que jamais chegariam a ser utilizados) e corridas espaciais (onde a preocupação maior era apenas assegurar o primeiro lugar)¹⁷.

Foi também a Segunda Guerra que marcou a transição dos Estados Unidos de uma economia onde a escassez era ainda um fator preponderante para uma de afluência em massa. Ao fim do conflito, o país entrava em uma espécie de era da abundância material, e não apenas em termos alimentares. A plenitude de recursos exigiu dos próprios estadunidenses uma adaptação aos novos tempos, passando de uma sociedade mais rígida e focada na obtenção da prosperidade para uma mais maleável e centrada no proveito da prosperidade conseguida. Mas há estudiosos, especialmente os mais inclinados à defesa do capitalismo e do liberalismo, que descartam a ideia de um consumismo desenfreado e sem sentido. Para o pesquisador Brink Lindsey, essa bonança agiu como uma oportunidade para o desenvolvimento de significativas e benéficas transformações sociais, inclusive para grupos tradicionalmente posicionados à esquerda do espectro político. “O movimento de direitos civis e a revolução sexual, o ambientalismo e o feminismo, o *boom* dos cuidados com a saúde e com o corpo, a abertura do armário gay, o enfraquecimento da censura e a ascensão de uma ‘classe criativa’ de ‘trabalhadores do conhecimento’ – todos nasceram de uma prosperidade abrangente¹⁸”, afirma o liberal norte-americano¹⁹.

A afluência obtida a partir da década de 1940 faria com que os norte-americanos pusessem cada vez mais seus interesses e direitos em evidência, fazendo a sociedade caminhar cada vez mais em direção de uma forma de individualismo nunca antes vista no país, e que teria seu ápice na década de 1970. Essa transformação teria levado os Estados Unidos – bem como outros países desenvolvidos - a passar de uma era de materialismo para uma de pós-materialismo. Assim, as conquistas econômicas e a estabilidade financeira dão lugar à uma ênfase na qualidade de vida e na autoexpressão individual. Em outras palavras, o acúmulo material, que em tempos anteriores era uma questão,

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ LINDSEY, Brick. *The Age of Abundance: how prosperity transformed america's politic and culture*. New York: HarperCollins Publishers, 2007, pág. 03.

¹⁹ Muitos dos trabalhos utilizados aqui utilizados existem apenas em suas versões originais, em inglês. Todas as traduções para o português, inclusive as citações diretas, foram realizadas livremente pelo autor desta tese.

literalmente, de vida ou morte para o indivíduo e para a sociedade, é deixado de lado em função de outras prioridades. Por um lado, a sensação de segurança acarreta uma diminuição do estresse cotidiano e uma busca por normas morais mais flexíveis, com o consequente afastamento de ditames religiosos. Por outro lado, essas mesmas transformações, profundas e, em alguns casos, céleres, podem causar um sentimento de insegurança, especialmente entre os membros mais conservadores da sociedade. Para estes, a valorização das regras e um maior senso de previsibilidade seriam formas de lidar com as mudanças percebidas como abruptas e profundas. É este “reflexo autoritário” que explicaria a força ascendente do fundamentalismo religioso, dentro dos próprios Estados Unidos e em outros países, a partir dos anos 1960 e com reflexos na atualidade²⁰.

Assim, os norte-americanos, banhados nas benesses de sua abundância, passaram a se dividir: de um lado uma esquerda que criticava o consumismo e as disparidades sociais do capitalismo, mas cuja tolerância e pluralidade cultural eram fruto da afluência econômica. Do outro, uma direita que defendia as vantagens do capitalismo ao mesmo tempo em que repelia as transformações sociais e misturas culturais trazidas pela abundância material, condenando o novo em favor de valores morais conservadores. Dessa forma, espectros ideologicamente opostos têm se enfrentado na sociedade norte-americana, adquirindo contornos cada vez mais extremados – e possivelmente agressivos – nos últimos anos. Apesar de tudo, para Lindsey, existe uma enorme massa politicamente centrada entre os estadunidenses, uma que valoriza e compartilha valores com a esquerda e com a direita, sendo eles comuns à sociedade como um todo, em maior ou menor grau: patriotismo, apreço pela lei e a ordem, forte ética de trabalho, compromisso com a família, desconfiança quanto à autoridade, individualismo. Para estes norte-americanos, a relação com a abundância gerada em seu país, suas causas, meio e consequências, são questões ainda deixadas em aberto ou pouco exploradas²¹.

O que talvez explique o espanto causado pela afirmativa de que na terra da abundância existe também escassez, na forma de uma pobreza persistente e incongruente quanto ao nível de prosperidade econômica do país. E, contudo, ela está lá, a mais grave entre os países ditos desenvolvidos, e que vem chamando a atenção de sociólogos, cientistas políticos e economistas por pelo menos um século. Como causas para essa disparidade de classes sociais não faltam teorias: fragmentação racial, influxo imigratório,

²⁰ Idem.

²¹ Ibidem.

uma cultura comprometida com o livre mercado, uma força de trabalho fraca em oposição a um mercado politicamente forte. Há discordâncias entre essas ideias, mas o denominador comum entre elas é a tradição norte-americana de intervenção estatal mínima, ou pelo menos de um Estado que intervém no sentido de reforçar as diferenças no mercado. Enquanto isso, pesquisas vêm demonstrando que seria possível enfrentar a pobreza nos Estados Unidos e, senão saná-la, ao menos reduzi-la a níveis europeus, desde que o governo se comprometesse a assumir um papel ativo nesse sentido. Portanto, a intervenção estatal, por meio de transferência de renda e implementação de impostos, seria uma forma testada e aprovada em outros países para melhor distribuir a abundância gerada nos Estados Unidos. Mas a tradição liberal na economia e uma forte cultura de *laissez-faire* surgem como causas para que o Estado se abstenha de oferecer uma solução para o problema²².

Contudo, estudos nas áreas das ciências sociais vêm deixando cada vez mais claro que a ideia de que o governo norte-americano é pouco intervencionista ou que seja composto por um Estado “fraco” é quase um mito. De fato, os Estados Unidos apresentam um histórico de forte intervenção estatal em algumas áreas, tais como regulamentação de consumo e impostos, mas uma quase ausência em outros assuntos, tais como bem-estar social. Justamente onde a abundância gerada no país poderia ser melhor distribuída e a pobreza enfrentada de forma mais eficiente. Assim, para estudiosos como a socióloga Monica Prasad, não é que os Estados Unidos sejam menos intervencionistas do que outras nações, mas apenas que suas políticas nesse sentido foram menos eficazes do que deveriam. Segundo ela, a explosão produtiva experimentada pelo país entre meados do século 19 e começo do 20 acarretou um modelo econômico diferente do que se desenvolveria na Europa no mesmo período. Além disso, o gigantismo do mercado dos Estados Unidos e a força de sua capacidade produtiva acabariam levando a um declínio generalizado dos preços no resto do mundo. Uma poderosa classe agrária emergiria daí, bem como políticas protecionistas por parte dos países europeus – e dos próprios norte-americanos –, mas que não seriam fortes o bastante para evitar a Grande Depressão que se instalaria a partir de 1929. Assim, ironicamente, a catástrofe econômica que afetaria o

²² PRASAD, Monica. *The Land of Too Much: american abundance and the paradox of poverty*. Cambridge and London: Harvard University Press, 2012.

resto do planeta e da qual os Estados Unidos só sairiam com a eclosão da Segunda Guerra, havia sido causada não pela escassez, mas sim pela superabundância de recursos²³.

Trabalhos como o de Lindsey e Prasad mostram que o tema da abundância continua atual dentro dos estudos acadêmicos realizados nos Estados Unidos, mas estas e outras obras devem muito ao livro “People of Plenty”, de David M. Potter. Lançado ainda em 1954, trata-se na verdade de uma compilação de palestras proferidas pelo historiador, buscando analisar o caráter da sociedade norte-americana, e de que forma a afluência econômica havia ajudado a moldar esse caráter. Para isso, ele se apoiou não nos trabalhos de outros historiadores, que até então pouco haviam produzido sobre o tema, mas nas contribuições de antropólogos culturais e mesmo de psicólogos sociais. De fato, Potter é o primeiro a enumerar as falhas da ciência da História em, até então, definir seus objetos de estudo, bem como noções enraizadas e, em sua opinião, duvidosas, acerca de diversos assuntos e discussões²⁴. Assim, os historiadores de sua época estariam ainda tartamudeando entre “premissas não declaradas, presunções aleatórias, hipóteses não testadas e uma miscelânea de noções acerca da natureza do homem, o funcionamento da sociedade e as causas da mudança histórica²⁵”. Tais imprecisões, aliadas a uma ortodoxia que tratava a História como um rosário de grandes nomes e datas, pouco afeito a generalizações, faziam com que investigações acerca da natureza humana fossem ainda muito limitadas dentro dessa ciência. Assim, Potter se interessava pelo comportamento da sociedade como um todo, buscando saber como a abundância dos Estados Unidos havia formado o caráter do seu povo.

O trabalho do historiador norte-americano ainda é uma importante referência ao se buscar entender a formação dos Estados Unidos antes e após a Segunda Guerra, especialmente no que tange a sua cultura alimentar. Uma nação que, desde o começo, apresentava vastas terras, recursos aparentemente inesgotáveis e uma tradição de inovações técnicas voltadas para o aumento da produtividade. De fato, o sentimento de abundância norte-americana vinha sendo moldado há séculos, de acordo com Potter, dando forma ao próprio conceito de democracia difundido no país. Assim, em vez de uma redistribuição de riqueza – expropriando uma parte da sociedade para beneficiar outra -, como ocorria na Europa, acreditava-se que era possível, nos Estados Unidos, dar para uns

²³ Idem.

²⁴ POTTER, David M. *People of Plenty: economic abundance and the american character*. Chicago: The University of Chicago Press, 1954.

²⁵ Idem, pág. XVI.

sem tirar de outros. Em suma, todos poderiam colher os frutos do capitalismo sem precisar incorrer em uma custosa e sofrida luta de classes, bastando para isso trabalhar o suficiente para fazer o bolo crescer e, depois, dividi-lo de acordo com o esforço de cada um. Uma visão, portanto, que depositava sua fé em um sistema econômico capaz de seguir crescendo indefinidamente²⁶.

Dessa forma, a abundância típica dos Estados Unidos teria levado seus cidadãos a associar democracia ao capitalismo, tratando como uma só coisa o que, na verdade, é uma combinação entre sistemas; um político, o outro econômico. Para o historiador, os norte-americanos, por sua própria natureza, hesitam em condenar os muito ricos pelos seus padrões de vida inalcançáveis e até mesmo maldizer a disparidade econômica entre as classes. De fato, um dos mitos mais persistentes da formação da nação norte-americana é a de que ela não apresentaria barreiras sociais e nem sofreria de diferenças de classe, ignorando as questões raciais, étnicas e de gênero que ainda hoje abalam o país. Por outro lado, o encolhimento da abundância estadunidense, especialmente nas últimas décadas, tem não apenas corroído os salários e o poder de compra do cidadão comum, mas também a sua confiança na democracia e sua eficácia enquanto sistema de governo. Um ideal democrático que é, em suma, extremamente dependente de uma cultura de consumo de bens materiais, e que não pode facilmente – se é que pode – ser exportada para outros países. A excepcionalidade da abundância dos Estados Unidos, portanto, seria um impedimento para que tal sistema pudesse florescer em outras sociedades, dotadas de menos recursos. Uma excepcionalidade que era e tem sido melhor simbolizada pela alimentação do seu povo²⁷.

Potter chama a atenção para a atuação dos Estados Unidos durante a Segunda Guerra e a percepção de outros países, que se interessavam menos por ideais abstratos de democracia do que pela realidade concreta do alimento ao qual os soldados norte-americanos tinham acesso. Para os esfomeados de uma Europa – e não apenas ela – devastada pelo conflito, chicletes, barras de chocolate e pão branco eram símbolos poderosos da capacidade produtiva norte-americana. Da mesma forma, Hollywood teve um papel definitivo na criação e divulgação de uma imagem de afluência, uma da qual até mesmo as pessoas comuns pareciam capazes de se beneficiar. A historiadora Amy

²⁶ BENTLEY, Amy. *American Abundance Examined: David M. Potter's People of Plenty and the study of food*. Digest: a journal of foodways and culture, Vol. 15. Madison: University of Wisconsin-Madison, 1996.

²⁷ Idem.

Bentley demonstra que essa imagética perduraria para além da década de 1940, com o advento da Guerra Fria, quando os canais de TV passaram a mostrar prateleiras vazias e filas quilométricas para comprar algo tão básico quanto pão na hoje extinta União Soviética. As imagens de supermercados abarrotados de comida nos Estados Unidos, por outro lado, buscavam legitimar a superioridade moral do sistema capitalista em oposição à bancarrota do comunismo. Esse bombardeio midiático apenas se fortaleceu nos dias atuais, com a parcela mais pobre da sociedade muitas vezes consumindo alimentos proibitivos aos seus orçamentos e frequentemente pouco saudáveis. O mito da fartura, portanto, continua moldando o caráter do povo estadunidense, mesmo entre aqueles que são efetivamente excluídos de suas supostas benesses²⁸. Nas palavras de Bentley,

Essa abundância de comida leva a muitos paradoxos: somos abundantes ainda que psicologicamente restritos, deficientes apesar de grande riqueza, de natureza individualista, tanto fascinados quanto cegos pela tecnologia, esquizofrênicos em nossos hábitos e preferências, ainda gratos por um bom bife. O povo da fartura continua a se debater com as simultâneas bênçãos e maldições da abundância econômica dos Estados Unidos, talvez melhor manifestada pelos corredores de supermercados repletos de batatas fritas e refrigerantes enquanto dez por cento dos norte-americanos pagam por suas compras com carnês de alimentação fornecidos pelo governo²⁹.

Contudo, apesar da importância dada à questão, os Estados Unidos não são o único país a se debruçar sobre o tema da abundância em sua formação enquanto nação, ainda que a partir de diferentes perspectivas. Lançado quase uma década após a obra de Potter, *Plenty and Want*, do historiador John Burnett, traz uma narrativa dietética da Inglaterra a partir do início do século 19. Uma narrativa que, assim como ocorreu nos Estados Unidos, formou-se a partir de uma variedade de mitos: de que no passado a comida era mais barata, farta e saudável. Que mesmo os operários vitorianos se banqueteariam com filés e bom vinho, que até as mesas dos mais pobres eram adornadas por porções de pão branco, manteiga, chá e açúcar. E também que novas técnicas de cultivo e criação faziam multiplicar o milho e a carne no país, com políticas fiscais iluminadas que, combinadas a um maior poder de compra das massas, eram capazes de trazer artigos de luxos de terras distantes e pô-los ao alcance de todos no país. Essa crença romântica em uma abundância generalizada durante a industrialização britânica ganhava reforço com a dura realidade de duas guerras mundiais, com seus problemas de racionamento e redução do consumo de

²⁸ Ibidem.

²⁹ Ibidem, pág. 24.

alimentos tradicionais. Além disso, os novos processos da indústria de alimentos estavam, sem dúvida, alterando o sabor dos alimentos, tornando-os menos palatáveis e, pior, abarrotados de agentes químicos suspeitos. Ao longo de sua pesquisa, Burnett se dedica a desnaturalizar esses mitos, demonstrando ainda que o trabalhador do campo era o que pior se alimentava no século 19, que a comida havia, na verdade, se tornado cada vez mais pura com o passar do tempo, que leis e uma fiscalização mais severa haviam resultado em alimentos mais seguros e saudáveis³⁰.

O Brasil carece de uma historiografia robusta voltada para o estudo da abundância, especialmente no tocante ao seu aspecto alimentar, mas isso não quer dizer que o tema não seja mencionado, estudado ou discutido. E, assim como ocorre com os EUA, Inglaterra e outros países que se debruçam sobre a temática, essa fartura tupiniquim tem lá as suas idiossincrasias e mitos. De fato, o primeiro documento escrito na e sobre o lugar que um dia seria o Brasil foi a famosa Carta de Descobrimento de Pero Vaz de Caminha, relatando ao rei Dom Manuel I aquilo que encontrava naquelas novas paragens. O escrivão observou a saúde dos indígenas que saudavam espantados os europeus recém-chegados, posteriormente atribuindo a boa forma daquelas pessoas à sua dieta. “Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens”, espantava-se o fidalgo português. “Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si façam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legume comemos”. Ouro e prata, ferro ou outro metal ainda não se viam por ali, mas aquela gente que os havia recepcionado na praia eram testemunhas e provas vivas da generosidade da terra. Lugar de ares tão bons que se assemelhavam aos respirados entre o Minho e o Douro, e de águas infindáveis e boas, capazes de garantir a fartura de tudo quanto se semeasse. Contudo, a frase mais famosa atribuída ao documento, “em se plantando tudo dá”, na verdade não aparece nele, embora seja citada mesmo nos dias atuais, significando a abundância que se esperava daquela terra recém-descoberta³¹.

E a abundância viria, embora inicialmente – e por muito tempo - ela servisse muito mais para o acúmulo de capitais do que para alimentar barrigas. Os senhores dos engenhos ainda de tempos coloniais davam pouca atenção ao roçado, que poderia proporcionar uma

³⁰ BURNETT John. *Plenty and Want: a social history of diet in england from 1815 to the present day*. Londres: Scolar Press London, 1979.

³¹ CORTESÃO, J. *Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o Achamento do Brasil*. Texto integral. São Paulo: Martin Claret, 2003.

dieta mais rica e variada. Em vez disso, dedicavam suas terras quase que exclusivamente ao cultivo da cana-de-açúcar, buscando os grandes lucros auferidos no mercado externo. Assim, aqueles que eram os homens mais poderosos da terra estavam reduzidos, eles e suas famílias, a um cardápio em tudo semelhante ao dos seus escravos: farinha, feijão, alguma carne seca quando havia³². De fato, Gilberto Freyre afirma que os negros trazidos da África podiam, muitas vezes, se servir de uma alimentação de melhor qualidade que a dos seus senhores. Assim na senzala como na casa-grande, comiam feijões de vários tipos e milho também, além de batata-doce e o que se colhia das árvores da região, carne e gordura praticamente inexistentes. Sal e açúcar ainda apareciam na mesa patriarcal, bem como doces e compotas de frutas da terra, para consumo próprio e melhor apresentados quando oferecidos às visitas³³.

Assim, senhores e escravos eram nivelados em sua alimentação, com um item que era essencial tanto a uns quanto a outros: a mandioca. Era ela quem sustentava as populações que iam se formando desde os primeiros momentos da Colônia, o conhecimento adquirido junto aos indígenas permitindo que os portugueses dela vivessem também. Com ela se obtinha a “farinha de pau”, que matava a fome do povo das capitanias, principalmente no Nordeste, e sua falta era a causa de fomes avassaladoras, para os mais pobres e, não raro, mesmo entre os abastados. Eram os grandes latifundiários, que dedicavam suas terras quase que exclusivamente às monoculturas de exportação, a cana-de-açúcar espalhando-se por toda a região, principalmente na Paraíba e em Pernambuco, e o cacau na Bahia. Alimentos que serviam para dar sabor à vida, mas não para sustentá-la, embora alcançassem altos preços no mercado, principalmente o externo, para onde se escoava quase toda a produção. A teimosia desses grandes proprietários em plantar apenas o que lhes enchia as bolsas, mas não as barrigas, acarretava crises de abastecimento e chegava a exigir a intervenção da Coroa portuguesa, obrigando o cultivo da mandioca nesses latifúndios. Antes da chegada dos europeus e por toda a história colonial brasileira - e mesmo depois dela -, essa raiz foi o alimento básico da gente da terra, sua escassez pressagiando fome, sua presença sinalizando fartura³⁴.

³² SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2016.

³³ FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global Editora, 2006.

³⁴ RODRIGUES, Jaime. “De farinha bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*. São Paulo: v. 37, nº 75, 2017.

Dentre as muitas histórias sobre a mandioca, reunidas nas tradições orais de diversos povos nativos do Brasil, talvez a mais interessante seja aquela que relata a origem da agricultura entre os teneteharas, também conhecidos como guajajaras. Para eles, existiu um período de fartura sobrenatural em um passado longínquo, quando o herói Maíra caminhava pela terra, depois de haver apresentado a saborosa raiz ao seu povo. Plantada, podia magicamente ser colhida no dia seguinte e em abundância, praticamente sem exigir qualquer esforço dos teneteharas. Estes precisavam apenas observar enquanto o machado e o facão trabalhavam por conta própria, operados por mãos invisíveis, enquanto que as varas de mandioca caminhavam para os roçados, sem que ninguém as precisasse levar. E assim teria permanecido por toda a eternidade, os homens caçando e as mulheres trazendo o alimento para casa, até que a esposa de Maíra adoeceu. O herói prontamente arrumou outra, mais jovem, mas que acabou incorrendo em sua ira, ao duvidar que a mandioca plantada de véspera pudesse ser colhida já no dia seguinte. Irritado com a desconfiança, Maíra abandonaria os teneteharas, antes quebrando o encanto de fartura que pairava sobre a terra. A partir de então, seria preciso cultivar a terra com esforço e esperar meses até que o inverno chegasse ao fim para que a mandioca finalmente pudesse ser colhida³⁵.

Por muito tempo, o Brasil manteve uma imagem internacional de exuberância e mesmo de uma fartura impossível, sobrenatural, verdadeiramente utópica. Um suarento e tropical País da Cocanha. Essa terra de fábulas se formaria no imaginário da Europa medieval nos idos do século 12 e se popularizaria em relatos orais como o *Fabilau de Cocagne*, surgido na França no século seguinte. Nele e em outras narrativas surgidas posteriormente e em outros países europeus, descreve-se um lugar paradisíaco, mas que ultrapassa os limites da liturgia cristã. E todas essas versões reuniam os elementos principais da obra, ou seja, ideias de liberdade, ociosidade, juventude e, principalmente, abundância. A Cocanha representava assim o oposto do meio social onde surgiu, a dura vida medieval de pestes arrasadoras, vidas curtas, costumes rígidos, liberdades vigiadas e escassez alimentar. Lá, as cercas eram feitas de salsichas e os telhados de toucinho; chovia pudim, canecas mágicas se enchiam por conta própria em rios de vinho e as aves já voavam assadas diretamente para a boca dos seus habitantes. Uma fartura alimentar absurda que não exigia qualquer esforço por parte dos seus habitantes. Assim, não era

³⁵ SILVA, Paula Pinto e. Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2016.

preciso trabalhar para se esbaldar com as comidas e bebidas daquela terra fantástica, que recompensava a todos igualmente. E dessa forma, a fartura de Cocanha derrubava os muros que separava a sociedade em classes, uns com mais, outros com menos³⁶.

Um ideal tão poderoso que atravessaria os séculos e o Oceano Atlântico para aportar no Nordeste brasileiro, o mesmo onde a história de Maíra havia sido contada e recontada através de gerações de teneteharas, tupinambás e outros povos do tronco linguístico tupi-guarani. Em 1947, o violeiro, cantador, poeta, repentista e cordelista paraibano Manuel Camilo dos Santos lançaria o folheto “Viagem a São Saruê”. Nele, falaria de uma terra mítica, análoga à Cocanha europeia e contrária à realidade do sertanejo nordestino, onde o progresso econômico não chegava e onde a seca e a fome ainda ceifavam vidas aos milhares. Em São Saruê, os tijolos das casas eram feitos de cristal e marfim, as telhas de ouro, as portas de prata e as fechaduras de rubi. Havia, portanto, riquezas materiais, que eram na verdade inúteis naquele lugar onde nada se vendia e nada se comprava e onde não havia nem pobres nem ricos. E todos podiam se refestelar nos atoleiros de coalhada e açudes de vinho do Porto, nadar em lagoas de mel de abelhas e escalar montes de carne guisada. As pedras eram uma mistura de queijo coalho e rapadura, o feijão já brotava cozinhado, o arroz despulpado e até os perus, sem precisar comer, andavam sempre cevados. E não espanta que São Saruê fosse ainda lugar de moças formosas, velhos que rejuvenesciam e gente alegre e pacífica, obediente à igreja e temente a Deus³⁷.

Não deixa de ser irônico que a liturgia cristã tenha, ao longo dos séculos, pregado o contrário da abundância alimentar como um caminho para os fiéis se aproximarem de Deus. O jejum era e ainda é praticado pelo catolicismo, não apenas em oposição ao pecado capital da gula, mas como uma forma de autodisciplina e purificação, objetivos perseguidos também por budistas, hindus, muçulmanos, judeus e mórmons. Jejua-se de diversas formas, apartando-se de objetos de origem animal e de relações sexuais; da carne propriamente dita ou de qualquer tipo de alimento e bebida, por horas ou dias a fio. Aos os cristãos, contudo, restava a promessa de uma vida após a morte que era não apenas eterna, mas farta. Para Agostinho de Hipona, o jejum afastava o fiel das coisas terrenas e

³⁶ FRANCO JÚNIOR, Hilário. Cocanha: a história de um país imaginário. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

³⁷ MARQUES, Francisco Cláudio Alves. O País de São Saruê: um correlato da Cocanha medieval no Sertão nordestino. Catalão, II Sinael - II Simpósio Nacional de Letras e Linguística - I Simpósio Internacional de Letras e Linguística, UFG, 2014.

o aproximava do divino, tornando-lhe a alma leve e libertando-a para seguir rumo ao céu. Se a carne e seus prazeres inclinavam o cristão para o chão, a mente devia se voltar para o alto, aliviando o peso do espírito e permitindo seu voo ao paraíso. Era lá que, segundo o historiador e filósofo Paolo Rossi, estaria aguardando a verdadeira abundância para aqueles que tinham fé³⁸.

O pão dos anjos é Deus; no céu nada falta, ali há abundância e saciedade eternas. Aqui, os espíritos racionais enchem de Deus suas mentes. Na Terra, as almas vestidas com um corpo terreno enchem seus ventres com os frutos da terra. O nosso alimento nos falta no mesmo instante em que nos restaura, diminui à medida que nos sacia. O alimento celeste, ao contrário, mantém-se íntegro mesmo quando nos sacia. Quem se curva sobre a terra, em busca de alimento e de um prazer ligado apenas à carne, pode ser comparado aos animais³⁹.

As reflexões teológicas de Santo Agostinho talvez respondessem bem aos anseios do campesinato miserável da Alta Idade Média, sofrendo privações em vida para colher recompensas no além. Mas a gente do Nordeste brasileiro sonhava com um pão menos metafísico e mais literal, desejosos não apenas de um céu cujo alimento era o amor divino, mas também um país de farturas terrenas. Não é difícil imaginar como a bonança da Cocanhe europeia mexesse com a imaginação e com as esperanças do povo do Sertão, terra dura, mas repleta de esperanças de um amanhã melhor. Mas essa fartura impossível, abrasileirada na São Saruê de Manuel dos Santos, não foi apenas lida e declamada nos cordéis de feiras de interior. Foi também, de certa forma, cantada na voz daquele que é, mesmo nos dias atuais, considerado o maior menestrel do Nordeste, o pernambucano Luiz Gonzaga. Na década de 1950, o Rei do Baião lançou a música “Liforme Instravagante”, sobre um vestuário absurdo, composto de comidas típicas do São João. O traje pantagruélico era uma mistura de paródia de matuto e crítica social, de uma elegância gastronômica que, ao avesso, trazia à tona aquele que talvez fosse o medo maior do sertanejo pobre: a besta-fera da fome. Na canção de Gonzaga, a fartura que já era típica na festa são-joanina vestia o sanfoneiro dos pés à cabeça, formando um apetitoso e extravagante uniforme.

Mandei fazer um liforme
Como toda a preparação
Para botar no arraiaí
Na noite de São João

³⁸ ROSSI, Paolo. Comer: necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

³⁹ Idem, págs. 36 e 37.

Chapéu de arroz doce
Forrado com tapioca
As fitas de alfinim
E as fivelas de paçoca
A camisa de nata
E os botões de pipoca

A ceroula de soro
E as calça de coalhada
O cinturão de manteiga
E o buquê de carne assada
Sapato de pirão
E a zenfilhon de cocada

As meias de angu
Presilhas de amendoim
Charuto de biscoito
E os anelões de bolim
Os óculos de ovos fritos
E as luvas de toucin

O colete de banana
E a gravata de tripa
O paletó de ensopado
E o lenço de canjica
Carteira de pamonha
E a bengala de linguiça

Vai ser um grande sucesso
No baile da prefeitura
A pulseira de queijo
E o relógio de rapadura
Quem tem um liforme deste
Pode contar com fartura

E fartura havia, embora certamente não para todos. O Nordeste brasileiro se notabilizou por ela em sua mesa, mas entre as camadas mais abastadas da sociedade local. Da Colônia ao Império, os senhores de engenho da Paraíba, Bahia e, principalmente, Pernambuco, construíram uma cozinha própria. Farta, como o açúcar que havia feito a riqueza de Portugal e de um punhado de famílias no Brasil, em terras a se perder de vista e trabalhadas por mãos negras. Relatos de cronistas estrangeiros de fins de século 18 e início do 19 dão conta dessa preocupação da aristocracia rural nordestina em levar à mesa o que havia de melhor. De melhor e de muito, de tal forma que espantavam seus hóspedes,

fosse o francês Tollenare, o inglês Koster ou algum aventureiro anônimo que cismava em se embrenhar pelos sertões brasileiros⁴⁰.

Lá, testemunhavam a generosidade desinteressada do sertanejo inculto, desconfiado do estrangeiros brancarrões que insistiam em pagar por aquilo que o povo oferecia de graça. Era uma gente miserável que morava em casebres de um só cômodo, atulhados de crianças ossudas, onde por vezes não se sabia de onde viria a próxima refeição. Mas que, quando um estrangeiro de fala esquisita batia à porta pedindo comida para si e para seu guia, arrumavam o que dar e com gosto. A única galinha, que punha os ovos que reforçavam o comer dos meninos, era oferecida ao visitante, e aí deste se insistisse em pagar. Ficava arriscado de ofender a honra daquela gente, a bem da verdade a única coisa que possuíam, isso e a peixeira que brilhava ameaçadora na cintura do sertanejo queimado de sol. De lá, os estrangeiros se dirigiam às casas-grandes, que eram grandes mesmo, como navios ancorados em um mar de cana-de-açúcar. Cartas de recomendação à mão, eram regalados com banquetes desproporcionais, eles mesmos e até seus empregados, dois ou três homens aos quais se servia comida para um batalhão. O visitante que se achegava, cansado e empoeirado que estava após passar o dia na estrada, se via impedido de descansar. Era antes chamado à mesa do senhor, não importando se era dia, noite ou madrugada, qual súdito ao qual se franqueava audiência, e lá vinham pratos que não acabavam mais. Ao hóspede, restava comer e se maravilhar com aquela absurda mesa, de galinhas, perus e leitões recém-abatidos, de tal variedade de bolos que seria impossível lembrar os nomes de todos, de doces feitos pelas mãos da própria sinhá⁴¹.

Se comia muito na mesa patriarcal do Nordeste, mas também se bebia. Havia a cachaça, é claro, bebida socialmente volúvel, ora emitindo signos de patriotismo exacerbado, ora apresentando-se como o vício de negros e brancos empobrecidos. Para os visitantes, portanto, o melhor era servir vinho, bom vinho português, trazido em pipas nos porões de navios que cruzavam o Atlântico. E a toalha branca da mesa repleta de iguarias manchava-se de tinto, de um excesso de bebida que possuía mais de exibição do que apreciação. Não havia barril fora de limites na adega do anfitrião, no interior ou já em alguns sobrados citadinos de meados do século 19. Era a “mania de hospitalidade”

⁴⁰ TOLLENARE, L. F. Notas Dominicais: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818. Recife: Empresa do Jornal do Recife, 1905.

⁴¹ KOSTER, Henry. Viagens aos Nordeste do Brasil. Rio – São Paulo – Fortaleza: ABC Editora, 2003.

descrita por Gilberto Freyre, do prazer sincero de receber, mas também de ostentar, uma forma de demonstrar poder e riqueza entre as famílias nobres do interior do Rio de Janeiro, Minas Gerais, Bahia e Pernambuco. Era neste último que os senhores de engenho mais se notabilizavam pela opulência de suas cozinhas e despensas, onde o vinho corria solto por puro luxo, embebedando anfitriões e convidados em igual medida⁴².

Essa aristocracia rural, naturalmente, era quase sempre aristocrática apenas em poder político e econômico, encerrada em casas-grandes de latifúndios que pareciam não ter fim, entre a Zona da Mata e o Sertão. Quando muito, nos sobrados das capitais, onde se mandava menos que no interior, e onde os sobrenomes eram antigos e poderosos, se não propriamente nobres. Mas pela maior parte do século 19 o Brasil havia sido um império, governado por um monarca que era membro legítimo de uma família real. A chegada da corte portuguesa em 1808, fuga de Lisboa e com as tropas napoleônicas em seus calcanhares, faria do Rio de Janeiro a nova capital do país. E também traria aos brasileiros as refeições imperiais, tão afrancesados quanto a própria corte que as frequentava. Os grandes eventos eram poucos, verdade, posto que D. Pedro II primava pela janta íntima com sua família, seguido por um baile protocolar e alguns minutos de conversa morna nos sofás dos palácios. Mas os banquetes oficiais aconteciam, especialmente entre a nobreza menor, mais removida da sisudez do imperador, quando podia mostrar o quão elegante e francesa – uma redundância, realmente – sabia ser. O baile da Ilha Fiscal, no apagar das luzes do Segundo Reinado, foi de uma abundância culinária até então inaudita. Os criados se contavam às centenas, os convidados aos milhares, e a quantidade de comida e bebida servida foi verdadeiramente assombrosa. Um holocausto de pavões, perus, galinhas, frangos e peixes, acompanhados por fiambres, sanduíches, maioneses, línguas, cabeças de porco recheadas e doces de todos os tipos. E ainda uma enxurrada de champanhe, vinho, cerveja, licores, águas gasosas, minerais e também sorvetes para ajudar aquilo tudo a descer, enquanto os convivas dançavam madrugada adentro e o Império do Brasil desabava ao seu redor⁴³.

O final do século 19 e início do seguinte trariam uma jovem República e uma classe política que não partilhava da timidez do antigo imperador. Prefeitos, presidentes de província e demais autoridades executivas, no interior e nas capitais, faziam questão

⁴² FREYRE, Gilberto. Casa-grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global Editora, 2006.

⁴³ CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global Editora, 2004.

de se legitimar publicamente naquele novo regime democrático. Técnicas de impressão e reprodução mais modernas traziam jornais repletos de fotografias de políticos se banquetando – às custas dos contribuintes, é claro. Ao povo restava observar as imagens, tentando imaginar as cores desaparecidas no papel, talvez adivinhar o cheiro e o sabor das comidas e bebidas servidas. E listadas também, surgindo no banquete em ordem hierárquica, para culminar no espocar do champanhe que era o sinal para o discurso, onde se agradeciam os apoios, costuravam-se alianças e se prometia de tudo e mais um pouco. Eram almoços e, principalmente, jantares à francesa, em sua lógica e também no que era servido, embora o final da década de 1920 visse um recuo nos estrangeirismos culinários. A cozinha brasileira, a antiga cozinha colonial, interiorana, caipira, matuta, generosa, grosseira, gorda e vasta não precisava mais ser expulsa dos cardápios ou se ocultar sob alcunhas em francês. Os modernistas de São Paulo e os regionalistas de Pernambuco traziam o Brasil e o seu povo para o centro do debate, incluindo-se aí o que se comia e o que se bebia⁴⁴.

Uma ementa alimentar, para se utilizar um termo caro ao folclorista Câmara Cascudo, que se baseava – e, em grande parte, ainda se baseia - na simplicidade do feijão com arroz. Uma combinação encontrada e amada em praticamente todo o território nacional, geralmente adubada com um tanto de farinha de mandioca e acompanhada por um pedaço de carne⁴⁵. Em suma, o afamado prato feito, reconhecido pela maioria dos brasileiros, servido em restaurantes, botequins e lanchonetes ou em barracas no meio da rua, pesando nas marmitas dos trabalhadores na hora do almoço. Nele, a proteína pode até variar nos dias atuais, não mais apenas carne seca, mas também grossos bifés assados ou uma galinha guisada com bastante molho para render, a carne sempre ocupando lugar de honra em país tão carnívoro. E os outros vértices desse tripé culinário básico continuam lá, feijão e arroz ombro a ombro, arrumados com esmero nas quentinhas dos “bóia-frias”, os trabalhadores braçais sem acesso a uma refeição quente. Montados em robustas pirâmides nos pratos para os que ganham a vida pegando no pesado, necessitados e desejosos de sustância. Daí vem a mistura, a farinha de mandioca atuando para formar

⁴⁴ TOSCANO, Frederico de Oliveira. À Francesa: a *belle époque* do comer e do beber no Recife. Recife: CEPE, 2014.

⁴⁵ SILVA, Paula Pinto e. Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2016.

uma argamassa com os caldo e molhos, fazendo a comida parecer ainda mais farta do que já é⁴⁶.

E, até certo ponto, definindo o povo que a consome e vem consumindo há séculos, como se descobriu – ou melhor dizendo, se confirmou - entre as décadas de 1950 e 1960. Uma das primeiras tentativas de se buscar compreender os hábitos alimentares do Brasil de forma científica, pelo uso de pesquisas, questionários e estatísticas, foi o relatório “Problemas do Abastecimento Alimentar do Recife”. Promovido pelo Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais e com apoio do Ministério da Educação e Cultura, foi lançado em forma de livro em 1962, no auge da busca de soluções para o “problema do Nordeste”, em particular a fome que grassava a região. Nele, o jornalista, ensaísta, poeta e pesquisador pernambucano Mauro Mota explica, de forma didática, a importância do comer e do beber na formação de uma nação.

Ninguém vai cometer o ridículo de considerar a alimentação um problema só, rudimentar, de gastronomia (sem que se desdenhem a arte de cozinhar e o gosto), ou mercantil, de suprimentos. O problema tem implicações pré-históricas (sambaquis), históricas, sociológicas, econômicas, psicológicas. Está fora de controvérsia a influência dos padrões alimentares na classificação cultural dos grupos humanos. Certas iguarias fizeram-se características nacionais. Há povos consumidores de vinho, leite ou chá; de trigo, de arroz, de milho; de feijão, charque e farinha de mandioca. Povos que se classificam culturalmente através de suas dietas. A ponto de substituírem o com quem andas do provérbio: dize-me o que comes e eu te direi quem és⁴⁷.

E essa dieta citada por Mota, descomplicada, abrangente e acessível como só ela, também emitiria seus signos de abundância, de plenitude e satisfação ao se raspar o prato. De sustância. Uma *comfort food* tupiniquim, portanto, sujo sabor, aroma e, principalmente, cuja sensação de fartura são capazes de levar os brasileiros a confirmarem suas raízes. Relembrar uma ancestralidade através da culinária, simples, é verdade, mas capaz de saciar a fome de muitas barrigas, mesmo que ronquem nas casas mais pobres. Um sentimento de nostalgia e pertencimento causado pela plenitude alimentar, e capaz de unir brasileiros de diferentes regiões, etnias e classes sociais⁴⁸. Assim, não apenas o americanismo na mesa nacional, mas também a ideia de fartura alimentar a ele

⁴⁶ LODY, Raul. Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

⁴⁷ FERNANDES, Antônio Gonçalves et al. Problemas do Abastecimento Alimentar no Recife. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1962, pág. 41.

⁴⁸ Idem.

relacionada perfazem dois dos principais eixos investigativos deste trabalho. Tanto um quanto outro, contudo, contribuem para a formação de um terceiro vértice de estudos, um que, como os dois anteriores, também tem sido pouco explorado dentro da academia brasileira. Dessa forma, a industrialização do Nordeste surge como uma forma de compreender essa presença do Estados Unidos no Brasil, bem como a abundância de alimentos – ou o seu contrário.

Essa compreensão passa pela produção de alimentos ao longo da história, particularmente as transformações sofridas pelas agriculturas nacionais em função do capitalismo. O sociólogo Phillip McMichael identifica três diferentes regimes alimentares a partir do século 19, permeados por relações de produção e consumo, e que se consolidaram em torno do comércio. O primeiro foi aquele dominado pelo império britânico, ao estender suas fronteiras agricultoras para as colônias, no intuito de produzir comida barata, ao mesmo tempo em que permitia à metrópole concentrar-se em atender a demanda mundial através de sua manufatura. O segundo começou a se formar no período entreguerras do século seguinte, nos Estados Unidos, dessa vez de forma intensiva, em vez de extensiva. Surgiriam então novas tecnologias na agricultura, que depois seriam identificadas, em conjunto, como parte de uma Revolução Verde, envolvendo hibridização de sementes, mecanização, fertilizantes petroquímicos etc. Esse modelo entraria em crise na década de 1970 para dar lugar ao terceiro e atual regime, onde as agriculturas nacionais acabariam sendo substituídas pelo gerenciamento corporativo. Ou seja, o controle da produção alimentar passaria às grandes empresas de natureza transnacional, dentro do modelo capitalista⁴⁹.

Por milhares de anos, a produção alimentar esteve não apenas intrinsecamente, mas quase que exclusivamente ligada à agricultura, ou seja, à capacidade humana de produzir colheitas de interesse, inicialmente à sobrevivência da espécie, posteriormente em dependência ao comércio. Ao longo dos séculos, agricultores passaram a plantar menos aquilo que podia alimentar o maior número de pessoas, e mais o que podia gerar maiores lucros. As colheitas passaram a ser cada vez mais especializadas, como o trigo na Europa e, posteriormente, a cana-de-açúcar nas Américas, a partir das grandes navegações e dos processos de colonização que as acompanharam. Ainda assim, contudo, as safras dependiam de um ciclo biológico próprio, onde lavouras precisavam ser

⁴⁹ MCMICHAEL, Philip. Food Regimes and Agrarian Questions. Halifax, Fernwood Press, 2013.

rotacionadas entre as diferentes espécies que eram plantadas, e as estações do ano deviam ser respeitadas. As necessidades impostas pelo comércio, contudo, levariam à industrialização da produção alimentar, capaz de ignorar os ciclos naturais, transformando substâncias naturais em recursos. Na Europa do século 18, a indústria começaria a trabalhar os materiais conseguidos da terra, fossem plantas ou animais, processando-os em larga escala e em qualquer época do ano. O modo de produção industrial se tornaria a forma comum de organização da energia e do trabalho humanos, operando em função do acúmulo de capitais⁵⁰.

É impossível falar da indústria moderna, especialmente a partir do pós-guerra, sem mencionar seus desenvolvimentos norte-americanos, em particular o fordismo. O modo de produção ultra eficiente criado por Henry Ford chamava a atenção no resto do mundo, inclusive na Europa, onde sua implantação encontrou forte resistência. Segundo Gramsci, os Estados Unidos, com sua história recente, pouca tradição e, principalmente, classes sociais de funções menos rígidas, se prestava bem ao modelo produtivo fordista. Haveria ali uma espécie de “vocalização laboriosa”, própria da cultura norte-americana, e não limitada apenas às classes mais baixas da indústria e do comércio, mas que podia ser observada inclusive entre os seus dirigentes. Já os países europeus vinham de uma história já secular de movimentos trabalhistas e sindicalismo atuante, onde o papel do operário era mais pensado e debatido. Sociedades formadas, em sua maioria, por classes “parasitárias”, elites aferradas a privilégios que já deveriam ter caducado: grandes latifundiários, funcionários públicos, os militares, o clero, entre outros⁵¹.

Grupos que pouco produziam, mas que consumiam em grandes quantidades a mais-valia gerada pelo esforço dos trabalhadores, defendendo cinicamente um suposto modelo civilizacional europeu, em oposição ao norte-americano. O primeiro valorizaria a qualidade, ou seja, aquilo que não é facilmente reproduzível, enquanto que este último se concentraria na quantidade. Para obter este nível de produção, o que Ford e outros grandes empresários dos Estados Unidos ofereciam aos seus funcionários eram salários mais altos e benefícios palpáveis. Ambos inseridos em uma economia que permitia aos trabalhadores norte-americanos um padrão de vida mais elevado que o da média europeia. Em troca, implementava-se uma racionalização na produção, aumentando a eficiência e

⁵⁰ FRIEDMANN, Harriet. What on Earth is the Modern World-System? Foodgetting and Territory in the Modern Era and Beyond. *Journal of World-System Research*. Volume XI, Number 2, Summer/Fall 2000.

⁵¹ GRAMSCI, Antonio. *Cadernos do Cárcere*, volume 4: temas de cultura, ação católica, americanismo e fordismo. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

cortando custos, para dessa formar baixar preços e catapultar o consumo. Mas havia contrapartidas, e elas iam muito além do enfraquecimento político da classe trabalhadora⁵².

Se a industrialização em si já preconizava uma luta contra os instintos mais primitivos do homem e a dominação total da elite sobre as massas, o modelo estadunidense ia além. O fordismo buscava desenvolver no trabalhador comportamentos maquinais, mecanizando seus gestos e automatizando seus atos, dessa forma destroçando o regime de trabalho artesanal. Havia ainda uma notável interferência na esfera pessoal do operariado, através de políticas moralistas e um conjunto de constrangimentos e coerções. Na prática, o que se desejava era evitar o colapso do trabalhador, desumanizado-o e intimado-o a cargas produtivas cada vez maiores, com Ford buscando controlar até mesmo de que forma seus funcionários gastavam seus salários. Assim, encorajava-se um puritanismo que buscava afastar os homens do álcool, sexo e outros “vícios”, no intuito de garantir a sua produtividade. Ao mesmo tempo, a elite burguesa norte-americana ia se entregando a luxos cada vez mais nababescos, de forma semelhante a qual seus ancestrais haviam feito na Europa. Ia se formando assim uma sociedade de classes sociais mais rígidas, cujas camadas superiores passavam a valorizar a ociosidade e o consumo pelo consumo. Comportamentos visíveis e que dificultavam a aplicação de sistemas de controle sobre o operariado, tão necessários para adequá-lo às necessidades da grande indústria. E mesmo os tão propalados altos salários eram pagos apenas a uma parcela mínima dos trabalhadores, de avançados conhecimentos técnicos e posições de chefia, cuja perda e substituição trariam custos demasiados⁵³.

Eram vários, portanto, os problemas acarretados pela industrialização norte-americana, e que seriam visíveis também no Brasil, que na atualidade parece seguir o caminho contrário ao tomado em tempos passados. O país vem sofrendo um contínuo processo de desindustrialização, com o setor encolhendo para cerca de 12% da produção nacional, quando já havia sido de 35%. Em vez de trabalhar com bens manufaturados, os empresários brasileiros têm retornado à uma dependência de commodities primários, intensificando a exploração de soja, carne e outros itens que miram o mercado externo. E ao fazê-lo, fragilizam a economia nacional, concentrando investimentos em produtos que podem, a qualquer momento, ser substituídos por inovações tecnológicas. Foi o que

⁵² Idem.

⁵³ Ibidem.

houve entre as décadas de 1930 e principalmente 1940, quando norte-americanos e russos criaram a borracha sintética. Não só os mercados produtores asiáticos, mas também o Brasil sofreu enormes perdas quando o látex amazônico deixou de ser essencial para os países desenvolvidos. Explorados ainda de forma primitiva, os seringais definharam rapidamente, e com eles a economia da região, a balança comercial do país sofrendo um duro golpe. E o futuro parece anunciar não só políticas de austeridade, que segundo Ha-Joo Chang, professor de Economia da Universidade de Cambridge, simplesmente não funcionam para países emergentes como o Brasil. Também a ideia de livre comércio vem ganhando força, tão defendida – para não dizer imposta - na contemporaneidade por potências estrangeiras como a Inglaterra e, principalmente, os Estados Unidos. Um modelo que foi rejeitado por esses e outros países no passado, enquanto consolidavam suas economias. Ao contrário, haviam protegido suas indústrias com unhas e dentes, o que em parte explica sua riqueza atual⁵⁴.

O processo industrializante do Brasil foi calcado em falhas em sua implantação, execução e, principalmente, em sua abrangência. Sua histórica concentração no eixo Sul-Sudeste (ou Centro-Sul, como muitos autores utilizavam entre meados da década de 1950 e início da de 1960) fez surgir dois Brasis. Um cujo horizonte se enchia das chaminés das fábricas, onde o trabalho assalariado havia sido introduzido relativamente cedo e onde se acumulava a riqueza do país. E outro, aferrado à monocultura agrária dos grandes latifúndios, onde o homem do campo era duramente explorado por seus patrões, e a seca e a fome eram lobos que expulsavam famílias aos milhares do interior, retirantes que inchavam as periferias das capitais. Apesar disso, o Nordeste engendrou uma industrialização própria, por muito tempo, por tempo demais, uma consequência ainda de uma economia construída com o bagaço da cana-de-açúcar. Era ela, a um só tempo e pela sua força econômica, indústria e esteio da industrialização do Nordeste, especialmente em Pernambuco. Foram os capitais por ela gerados que permitiram a instalação de empreendimentos diversos, gerando empregos e expandindo os centros urbanos da região, com destaque para o Recife. É, portanto, impossível contar uma história da indústria

⁵⁴ OLIVEIRA, Regiane. “O Brasil está experimentando uma das maiores desindustrializações da história da economia”. Considerado de direita na Coreia do Sul e de esquerda na Inglaterra, economista critica rumo das políticas brasileiras e defende o protecionismo nos países emergentes. El País. São Paulo, 15 de jan. 2018. Economia. Disponível em https://brasil.elpais.com/brasil/2018/01/05/economia/1515177346_780498.html?id_externo_rsoc=FB_BR_CM>. Acessado em 06 de janeiro de 2019.

nordestina sem compreender a posição de preponderância de Pernambuco no cenário regional⁵⁵.

O período escolhido, entre 1930 e 1964, reforça esse foco na industrialização nacional, situando-o, por assim dizer, em um período entre golpes, um que levaria Getúlio Vargas e, posteriormente, o seu Estado Novo ao poder, outro que implantaria a ditadura civil-militar no país. Um tempo de grandes transformações na geopolítica e no próprio Brasil, tendo como ponto focal a Segunda Guerra Mundial, justamente quando a força industrial dos Estados Unidos faria com que o país emergisse do conflito como um dos seus grandes vencedores. E capaz de exercer uma influência militar, econômica e cultural que transformou as sociedades de outras nações e que é fortemente sentida mesmo nos dias atuais. Um recorte, portanto, focado no estudo de hábitos e costumes que se desenvolvem e se transformam lentamente ao longo tempo, apoiando-se em uma duração evidentemente demorada, que não se firma de forma positivista em grandes datas e acontecimentos⁵⁶. “É longo o período da culinária. Por isso é difícil acompanhar o seu processo inicial de formação”, reforça o sociólogo Carlos Alberto Dória⁵⁷. As fontes que fazem referência à alimentação são, como já indicou Câmara Cascudo em seus estudos, frequentemente escassas e um recorte mais longo pode proporcionar um vislumbre mais abrangente acerca do assunto.

O que não significa que o trabalho se limite a esse tempo mais extenso. Processos de curta duração são observados também, bem como aqueles que, na definição de Braudel, poderiam ser considerados como eventos. Não se investigam apenas as mudanças que se sucedem de forma lenta – ou que são assim percebidas pela sociedade –, ou o seu contrário, a permanência. Assim, as transformações aceleradas, de rápida sucessão e que produzem novidades ou significados diferentes para o homem, seja em sua experiência individual ou coletiva, também são trabalhadas. De fato, é possível dizer que o tempo histórico está longe do positivismo ao qual por muito tempo se firmou: monolítico, sólido, cronológico. A história, segundo Braudel, possui diversas velocidades, sendo construída através de processos de durações variadas, formando menos uma dimensão e mais uma arquitetura. Se as mentalidades operam, necessariamente em um tempo mais longo, é possível afirmar que um conjunto ou

⁵⁵ SINGER, Paul. Desenvolvimento Econômico e Evolução Urbana. São Paulo: Editora Nacional, 1974.

⁵⁶ BRAUDEL, Fernand. História e Ciências Sociais: a longa duração. São Paulo: Revista de História da USP, n. 62, v. XXX, 1965.

⁵⁷ DÓRIA, Carlos Alberto. A Formação da Culinária Brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009, págs. 13 e 14.

sucessão de eventos políticos, como uma eleição ou mesmo uma guerra, pode se caracterizar em curta duração⁵⁸.

É Reinhart Koselleck quem melhor ilustra essa dinâmica ao definir os conceitos de estrutura e evento, apontando as diferenças entre ambos:

...podemos dizer que todas (as estruturas) têm em comum o fato de que suas constantes temporais ultrapassam o campo da experiência cronologicamente registrável dos indivíduos envolvidos em um evento. Os eventos são provocados ou sofridos por determinados sujeitos, mas as estruturas permanecem supra individuais e intersubjetivas. Elas não podem ser reduzidas à uma única pessoa e raramente a grupos precisamente determinados. Metodologicamente, elas requerem, por essa razão, determinações de caráter funcional. Com isso as estruturas não se tornam grandezas extratemporais; ao contrário, elas adquirem frequentemente um caráter processual – que pode também se integrar às experiências dos eventos cotidianos⁵⁹.

Um cotidiano que tanto Braudel quanto Le Goff atrelam aos períodos longos, com este último argumentando que o dia-a-dia da sociedade é o justamente o palco das lutas sociais e da construção da memória. Para ele, a história do cotidiano é aquela que revela o “sentimento de duração, nas coletividades e nos indivíduos, o sentimento daquilo que muda, bem como daquilo que permanece⁶⁰”. Nesse sentido, as definições de Michel de Certeau são ainda mais pertinentes, ajudando a delimitar a temática e seus objetos de estudo:

O cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos é dado em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente. Todo dia, pela manhã, aquilo que assumimos, ao despertar, é o peso da vida, a dificuldade de viver, ou de viver nesta ou noutra condição, com esta fadiga, com este desejo. O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior. É uma história a meio-caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada. Não se deve esquecer este “mundo memória”, segundo a expressão de Péguy. É um mundo que amamos profundamente, memória olfativa, memória dos lugares da infância, memória do corpo, dos gestos da infância, dos prazeres. Talvez não seja inútil sublinhar o domínio desta história

⁵⁸ BRAUDEL, Fernand. História e Ciências Sociais: a longa duração. São Paulo: Revista de História da USP, n. 62, v. XXX, 1965.

⁵⁹ KOSELLECK, Reinhart. Futuro Passado: contribuição à semântica dos tempos históricos. Rio de Janeiro, PUC Rio, 2006.

⁶⁰ LEGOFF apud VAINFAS, Ronaldo. História da Vida Privada: dilemas, paradigmas, escalas. Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Sér. v.4 p.9-27 jan./dez. 1996, pág. 14.

“irracional”, ou desta “não história”, como diz ainda A. Dupront. O que interessa ao historiador do cotidiano é o Invisível⁶¹.

Esse invisível, portanto, opera no plano das mentalidades e da cultura, até certo ponto ligando-se às estruturas, através de uma perspectiva macro da análise histórica. A ele se junta a análise da vida privada propriamente dita, marcada por uma ideia de domesticidade e de familiaridade a espaços restritos. Locais capazes de emular a privacidade comumente atribuída ao lar e ao convívio familiar a partir do século 19, sob uma ótica mais voltada para o micro. Conceitos que, mesmo que não necessariamente intercambiáveis, não são de forma alguma mutuamente excludentes. Ao contrário, complementam um ao outro e são essenciais para uma narrativa histórica de hábitos alimentares sob uma perspectiva cultural⁶².

Assim sendo, a presente tese foi pensada dentro desses três vértices, americanismo, fartura e industrialização, de modo a criar uma narrativa histórica da cultura alimentar do Nordeste, com foco no Recife e entendendo-se em um período de 34 anos, entre 1930 e 1964. As fontes, principalmente as de natureza primária, foram buscadas em instituições de pesquisa diversas, dentro e fora do Brasil. Em Pernambuco, foi investigada a documentação impressa e escrita existente no Arquivo Público Estadual Jordão Emerenciano – PE, na Biblioteca Pública Castelo Branco – PE, no acervo da Fundação Joaquim Nabuco, no Laboratório de Pesquisa e Ensino em História – LAPEH e, de maneira geral, no Sistema Integrado de Bibliotecas da UFPE. Em São Paulo, o Sistema Integrado de Bibliotecas da USP foi utilizado, bem como o Sistema Municipal de Bibliotecas de São Paulo. A bolsa da FAPESP, em sua modalidade BEPE, de mobilidade internacional, permitiu ainda o acesso a instituições nos Estados Unidos, enriquecendo ainda mais a pesquisa. Assim, as bibliotecas da University of Georgia, bem como o Sistema Integrado que engloba todo o país, foram largamente utilizados, dessa forma acessando obras que não existem no Brasil.

Ainda foi possível empreender uma viagem até os National Archives, os Arquivos Nacionais norte-americanos, localizados em Washington DC e em Maryland. Lá, foi possível ter contato com farta documentação, inédita e, em alguns casos, considerada

⁶¹ CERTEAU, Michel de et al. *A Invenção do Cotidiano: 2. Morar, Cozinhar*. Rio de Janeiro, Vozes, 2013, pág. 31.

⁶² VAINFAS, Ronaldo. *História da Vida Privada: dilemas, paradigmas, escalas*. Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Sér. v.4 p.9-27 jan./dez. 1996.

secreta até alguns anos atrás, acerca das atividades militares dos Estados Unidos no Brasil. São relatórios, requisições, cartas e comunicações internas que trazem um Brasil e um Nordeste que escapam da vigilância do Estado Novo e sua máquina de propaganda política. Despreocupados em alinhar-se ao discurso oficial, esses homens traziam análises frias e objetivas de tudo o que viam no país, para o melhor e para o pior, muitas vezes trazendo à tona assuntos sobre os quais os próprios brasileiros silenciavam. Um material, portanto, que não só se mostrou importantíssimo para a escrita da tese, mas que sem dúvida renderá ainda outras publicações futuras, dada a sua riqueza. Da mesma forma, também foi possível obter uma iconografia relevante e largamente inédita para a tese, não apenas nos National Archives, mas também em visita ao fotógrafo John Harrison. Hoje aposentado, Harrison passou anos no Brasil durante a Segunda Guerra, registrando a presença militar norte-americana no país, assim juntando um acervo desconhecido pelos próprios brasileiros. Imagens de beleza – exótica, para o olhar do estrangeiro –, mas que também traziam os contrastes sociais do Brasil, exibindo mazelas que eram, muitas vezes, normalizadas ou ocultas pelo governo.

Dado o aspecto social e cultural das temáticas abordadas, boa parte das fontes primárias partiu de periódicos publicados dentro do recorte temporal já mencionado. Por sua abrangência e importância no Recife, o Diário de Pernambuco foi o jornal escolhido para a realização da pesquisa, mas não o único. Os acervos de Pernambuco estão, muitas vezes, em condições precárias de conservação, com periódicos por vezes ininteligíveis ou simplesmente inacessíveis, aguardando eternas restaurações ou digitalizações que jamais chegam. Nesses casos, utilizou-se também o Jornal Pequeno, de boa circulação na capital pernambucana. Muitas vezes, a hemeroteca digital da Biblioteca Nacional mostrou-se inestimável para o acesso tanto de um quanto do outro jornal, facilitando grandemente o trabalho de pesquisa. Além disso, a bolsa FAPESP permitiu a aquisição de literalmente dezenas de livros – muitos deles importados – que foram essenciais para a pesquisa. Também foram abordadas, em bem menor escala, obras literárias, fontes cujas representações ficcionais também estão pautadas por interesses sociais múltiplos. Assim como outros tipos de fontes já citados, elas refletem a variedade dos grupos que as forjaram, gerando discursos que possuem raízes profundas nas posições sociais de quem produz e utiliza essas falas⁶³. Embora se tenha considerado, logo no início, uma abordagem robusta de depoimentos, a escala da tese não o permitiu, já contando com suas

⁶³ CHARTIER, Roger. A História Cultural: entre práticas e representações. Lisboa: Difel, 2002.

mais de 500 páginas. A exceção foi a entrevista com Glenn Navas, aqui transcrita e disponível no APÊNDICE A, bem como a autorização para sua utilização neste trabalho, presente como APÊNDICE B.

Dessa forma, foi possível construir uma história, através da representação baseada em fontes documentais que se entrelacem em uma teia de relações, proporcionando não o vislumbre de fatos acontecidos no passado, mas sim de uma interpretação que depende intimamente do olhar do observador⁶⁴. Para isso, é necessário atentar para o fato de que a própria produção documental está, afinal, inserida na história, sendo gerada, preservada e manipulada – muitas vezes mesmo pelo seu silêncio - segundo os interesses de grupos que estabeleciam relações de força e que buscaram manter uma imagem de si para o futuro, devendo sua seleção e uso ser feitas de forma crítica pelo historiador⁶⁵. Daí se resultou um trabalho repleto de prosa, mas também de poesia, versos de autores celebrizados e também de anônimos, por vezes encontrados ao acaso em jornais e revistas. Há ainda uma quantidade razoável de letras de músicas, tais como frevos, marchinhas de carnaval e sambas, todos eles refletindo, cada qual à sua maneira, a época em que foram escritos.

O trabalho se divide em algumas temáticas principais, que são perpassadas pelas teorias até aqui apresentadas. A primeira parte discute a industrialização do Nordeste do Brasil, destacando ainda os empreendimentos voltados para a alimentação que foram surgindo. A segunda se concentra nos aspectos líquidos da pesquisa, falando da gênese dos bares, a maior presença das bebidas destiladas, a ascensão e a queda da cultura do coquetel e a chegada da Coca-Cola ao Brasil, bem como as suas consequências. Em seguida, o foco recai sobre a parte sólida das transformações experimentadas no período, começando com a introdução do sanduíche na culinária nacional. Depois disso retorna-se ao coquetel, mas dessa vez estudando-se a sua lógica enquanto festa, além do cotidiano alimentar e as verdades e mentiras ao redor da cultura do peru no país. Finalmente, a quarta parte se concentra nos impactos da Segunda Guerra Mundial na alimentação do Nordeste, além de estudar o oposto da fartura, a fome.

⁶⁴ Ibidem.

⁶⁵ LE GOFF, Jacques. História e Memória. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

1º Capítulo: Uma Nova Modernidade

Industrialização e Resistência

A Primeira Guerra Mundial havia reforçado a ideia de uma separação entre o Novo e o Velho Mundo, este último aparentemente incapaz de resolver seus próprios problemas de forma pacífica. A Europa surgia então como o palco para o que havia de mais sombrio no homem, gestando um conflito em escala mundial e que ceifou milhões de vidas, chegando ao fim após uma participação decisiva dos Estados Unidos. O país ia se fortalecendo dentro do cenário mundial, passando a exportar não apenas bens de consumo, mas a sua própria cultura. O cinema produzido em Hollywood durante a década de 1930 trazia para o Brasil um Estados Unidos que, mesmo em meio à Grande Depressão, exibia as conquistas industriais daquela nação, em filmes que eram mais leves e divertidos do que aqueles que vinham da Europa⁶⁶.

E mais curtos também, simbolizando uma mudança paradigmática rumo a uma sociedade marcada pela pressa e pelas recompensas mais imediatas. Aos poucos, os recifenses iam abandonando os velhos hábitos e formando novos, deixando de lado o teatro e suas longas exhibições, com intervalos para fumar, beber e lanchar, junto com as sociabilidades por tanto tempo atreladas a estes costumes. O cinema foi a porta de entrada, no Brasil, para uma modernidade à americana, que possuía seus próprios preceitos, frequentemente dissonantes dos francesismos de outrora. Passava-se a enaltecer o consumo, a técnica e a cientificidade como formas de se obter o progresso, que se caracterizava por noções de distinção social e pela posse de bens, além do crescimento econômico no plano social. Mas estas não foram as únicas mudanças que se processavam no Brasil, que havia iniciado 1930 sob o signo da revolta armada e da ruptura social. O país se transformava sob a presidência de Vargas, emitindo e absorvendo signos de progresso e indústria, tão caros ao novo dirigente da nação⁶⁷.

Esse sentido de modernidade também era propagado pela porção Norte do Brasil. No Recife, tocavam-se obras públicas que buscavam preparar a cidade para os tempos

⁶⁶ ARRAES, Marcos Alexandre de M. S. Novos Itinerários da Modernidade no Recife: o americanismo como paradigma. Revista Clio de Pesquisa Histórica. n. 28.2, 2010.

⁶⁷ Idem.

velozes que se aproximavam, onde vias eram alargadas e avenidas eram rasgadas em meio ao casario antigo. A tradição perdia o embate com o assim chamado progresso, que trazia abaixo igrejas seculares em nome das exigências de um trânsito cada vez mais adensado e sedento por espaço. Mangues e alagadiços eram aterrados, transformando-se em terrenos e ruas, que por sua vez abrigavam cada vez mais edifícios e automóveis. Novos arrabaldes eram desbravados por uma classe média que cada vez mais virava as costas ao Capibaribe e se voltava para o mar. Era em frente a ele que se construíam casas e mansões junto à ainda recente Avenida Boa Viagem, que cruzava o bairro de classe média que se ia formando, antes reduto de jangadeiros e pescadores. Os mais abastados deixavam de viajar para a Europa, como seus pais haviam feito, e passavam a visitar os Estados Unidos. E o inglês aos poucos ia tomando a primazia do francês como idioma estrangeiro a ser aprendido pelos filhos da elite local – e que eventualmente também chegaria às camadas mais humildes da população.⁶⁸.

As relações entre o Brasil e os Estados Unidos vinham se estreitando com a gestão de Franklin Delano Roosevelt, que lutava para arrancar seu país da pior depressão econômica de sua história. O norte-americanos estavam fartos do seu governo intervindo nos assuntos de outros países, quando possuíam sua própria cota de problemas a resolver. Criava-se assim o programa do Bom Vizinho, ostensivamente calcado em uma postura de não-interferência na política de nações latino-americanas. Estas olhavam com suspeita para as propostas de cooperação internacional e acordos econômicos que partiam dos Estados Unidos, até então enxergados pelas suas ações puramente exploratórias e francamente imperialistas na região. O governo norte-americano, por sua vez, observava atentamente o desenrolar da política sul-americana, especialmente a que era traçada pelos seus dois países mais importantes. Ao longo da década de 1930, a Argentina inclinava-se cada vez mais para a zona de influência da Alemanha nazista, enquanto o Brasil insistia em um posicionamento neutro, mesmo após o início da guerra. Pelo tempo que pôde, Vargas buscou cortejar - e, até certo ponto, ser cortejado por – ambas as potências, de forma a conseguir os melhores acordos comerciais possíveis. Sobre este balcão de negócios internacional, regateava-se a compra de armas para a defesa do território brasileiro e a concessão de crédito para o financiamento da indústria nacional⁶⁹.

⁶⁸ Ibidem.

⁶⁹ LOCHERY, Neil. Brazil, The Fortunes of War: world war ii and the making of modern Brazil. New York: Basic Books, 2014.

O Brasil era então uma nação estranha à grande maioria dos estrangeiros, que tinham apenas uma vaga ideia do seu povo e cultura, quase sempre incorrendo em estereótipos grotescos, exotismo tropical ou informações absolutamente descabidas. Não eram poucos os que acreditavam que no país se falava espanhol, idioma padrão na maior parte da América Latina, ou mesmo que sua capital era Buenos Aires. Para os norte-americanos da década de 1940, o Brasil evocava imagens de vastos cafezais, findando onde começava uma floresta amazônica impenerável e misteriosa, onde tribos perdidas ainda canibalizavam seus inimigos. Eram poucos os que saberiam dizer o nome de alguma de suas capitais para além da federal, com o carioca resumindo o país inteiro no imaginário dos Estados Unidos: uma gente de pele mais ou menos escura, aparentemente alheias a tensões raciais, que dançava alegremente quando o carnaval chegava em uma cidade de praias exuberantes. Parecia mesmo que o Brasil de então ia muito pouco além de São Paulo e das cidades costeiras mais importantes, como o próprio Rio de Janeiro, Belém, Porto Alegre e Recife. De fato, estados mais ao norte e ao oeste, tais como o Amazonas, Mato Grosso e Goiás, eram tão esparsamente habitados que o Estado brasileiro mal chegava ao seu interior. Um país de quarenta um milhões de pessoas, mais ou menos a mesma população da França, mas de tamanho subcontinental. E onde a área rural ia se esvaziando sem parar, inchando as capitais com migrantes que caminhavam pelas estradas construídas pelo governo Vargas, atraídos pelas novas indústrias,⁷⁰.

Com os afundamentos de navios civis por submarinos alemães em 1942, o Brasil acabaria seguindo de vez a orientação política de Oswaldo Aranha, admirador dos Estados Unidos, e para a qual já vinha se inclinando nos últimos tempos. Acordos foram firmados entre os dois países sob a *Lend and Lease Bill*, a Lei de Empréstimos e Arrendamentos, como ficaria conhecida entre os brasileiros. Através dela, os norte-americanos passavam a ter acesso a matérias-primas nacionais consideradas estratégicas para a indústria da guerra. Além disso, Vargas franqueava o Distrito Federal, as capitais nordestinas e algumas cidades do Norte do país para o estabelecimento de bases militares e tropas norte-americanas, de onde se comandaria todo o esforço de guerra Aliado do Atlântico Sul. Assim, portos, aeroportos e instalações aeronáuticas poderiam ser utilizados, bem como estradas de ferro e de rodagem, redes de telégrafos e de telefones, estações de rádio, usinas elétricas, alojamentos, hospitais, armazéns de combustível e de mantimentos. Em troca,

⁷⁰ LEVINE, Robert M. *The Brazilian Photographs of Genevieve Naylor, 1940-1942*. Durham and London: Duke University Press, 1998.

os Estados Unidos concederiam um crédito de cem milhões de dólares para a modernização do defasado exército brasileiro. Incluíam-se aí veículos, equipamentos, armas, munições e treinamento para utilizá-los, o que não só permitiria a defesa nacional em caso de ataque inimigo, mas tornaria o Brasil a maior potência militar na América do Sul. Mais importante, o financiamento norte-americano permitira a instalação da siderúrgica de Volta Redonda, no Rio de Janeiro, um antigo desejo de Vargas. Com ela, a indústria pesada do Brasil alcançaria novos patamares nas décadas seguintes ao fim da guerra⁷¹.

Esta não havia sido a primeira tentativa de arrancar o país de uma economia agrária e baseada na exportação de matérias-primas. O Brasil vinha sofrendo “surto de industrialização”, nas palavras da historiadora Tania Regina de Luca, desde pelo menos o início do século 19. Quando a Família Real deixou Portugal fugida das tropas napoleônicas, em 1808, transformou o Rio de Janeiro na sede do Império, trazendo um fim ao Pacto Colonial e permitindo que o Brasil abrisse seus portos e vendesse seus produtos à todas as nações amigas. Da mesma forma, a produção de bens duráveis nacionais, que até então se limitava a algumas fundições, construção de navios e fabrico de tecidos, passava a se expandir sem a proibição destas e de outras atividades manufatureiras que pudessem concorrer com a Metrópole de além-mar. Contudo, os Tratados de 1810 instituíram uma política alfandegária privilegiada para a Inglaterra e os produtos importados de lá. Uma situação que pouco mudou com a independência do Brasil, apenas aumentando o número de países estrangeiros que se beneficiavam do acordo. Ao mesmo tempo, a vasta extensão territorial do Brasil criava sérios problemas de comunicação entre suas províncias, com centros populosos distantes uns dos outros e com uma infraestrutura de transportes quase inexistente. Enormes latifúndios comandados por poucas famílias dominavam a paisagem, de onde os trabalhadores pobres praticamente só conseguiam arrancar sua subsistência, havendo ainda um enorme número de negros trazidos da África e escravizados no país. Grupos sociais que, devido à sua condição, pouco consumiam. Esse panorama começou a mudar a partir de 1830, com o cultivo do café na região do Vale do Paraíba, em parte do Rio de Janeiro e, principalmente, em São Paulo⁷².

⁷¹ PEDREIRA, Flávia de Sá. Chiclete eu misturo com banana: carnaval e cotidiano de guerra em natal (1920-1945). Natal: EDUFRN, 2005.

⁷² LUCA, Tania Regina de. Indústria e Trabalho na História do Brasil. São Paulo: Contexto, 2016.

Em pouco tempo o produto se tornou o artigo mais exportado pelo Brasil, com as lavouras se expandindo pelas terras férteis do Sudeste nas décadas seguintes e justificando a instalação de ferrovias para seu escoamento pelo porto da cidade de Santos. Com o fim – ao menos oficialmente - do tráfico de escravos em 1850, ia ficando cada vez mais difícil e mais caro conseguir mão-de-obra para os cafezais, levando os paulistas a estimular a vinda de trabalhadores europeus no final do século 19 e início do seguinte. Estes viriam das populações empobrecidas de países como Portugal, Espanha e, principalmente, Itália, homens e mulheres que levavam vidas miseráveis em seus países de origem, mas que possuíam os conhecimentos necessários para trabalhar nas lavouras brasileiras. Assim, o café não apenas expandia a malha ferroviária nacional e introduzia o trabalho assalariado em larga escala, mas também exigia uma infraestrutura de serviços e produtos que atendesse as necessidades de uma população urbana em franco crescimento. Dessa forma, bancos, seguradoras, casas de importação e exportação e companhias de navegação iam surgindo. Muitas vezes, empregavam parte dos imigrantes que, desiludidos com as péssimas condições que encontravam nas fazendas, decidiam tentar a sorte na capital paulistana ao término dos seus contratos de trabalho. Eram estes estrangeiros ou seus descendentes quem, muitas vezes, decidiam empreender, abrindo sapatarias, marcenarias, tinturarias, tecelagens e outras pequenas manufaturas de fundo de armazém. Mas, aos poucos, fábricas maiores foram sendo implantadas, principalmente por aqueles que já chegavam da Europa com o capital necessário para tanto⁷³.

As indústrias que foram surgindo principalmente em São Paulo eram locais insalubres, onde a segurança do trabalho era praticamente inexistente e onde homens, mulheres e, muitas vezes, também crianças trabalhavam longas horas diárias por salários baixíssimos. Aos poucos, os trabalhadores passaram a se organizar e reivindicar jornadas mais curtas, pagamentos mais justos e condições mais seguras, formando associações de classe no modelo das que vinham surgindo na Europa. Com o início da República em 1889, essas demandas foram ganhando as ruas, em forma de passeatas e greves, movimentações que quase sempre eram tratadas pelos patrões e pelo Estado como meras agitações sociais, conduzidas por criminosos e desordeiros. A repressão, portanto, era severa, com sindicatos sendo perseguidos e seus dirigentes, muitas vezes de origem estrangeira, sendo expulsos do país. Durante o período da Primeira Guerra Mundial, a indústria nacional teve a oportunidade de suprir a demanda que a Europa, encerrada no

⁷³ Idem.

conflito, não conseguia atender. Foi um período de crescimento, mas também de insatisfação entre o operariado brasileiro, que passou a organizar algumas das suas maiores mobilizações até então. Estas movimentações eram bem vistas por outros setores da sociedade, insatisfeitas com a escassez de produtos e com os salários que não acompanhavam o aumento do custo de vida. Apesar das paralisações maciças e dos comícios que levavam dezenas de milhares às ruas, quase todos os benefícios conquistados eram rescindidos assim que a conjuntura econômica e política se voltava contra o operariado. Ainda assim, foram feitos avanços, como a Lei de Acidentes de Trabalho, de 1919, e a de Férias, de 1925, entre outras. Mas seria apenas a partir de 1930 que leis trabalhistas mais abrangentes e protetoras foram implementadas, bem como uma política governamental de incentivo à indústria.⁷⁴

O Nordeste brasileiro, por sua vez, vinha perdendo importância econômica e, conseqüentemente, política a partir de 1824, quando chegou ao fim a Confederação do Equador e seus ideais liberalistas, separatistas e republicanos. Este último levante de Pernambuco contra a autoridade monárquica redundou em uma derrota, cujo resultado foi o desmembramento da província, que perdeu quase metade do seu território. Assim, no início do século 19, era ainda o açúcar que fazia girar a roda da economia local, assim como o cacau respondia pelas exportações baianas e o café pela riqueza que começava a se formar em São Paulo⁷⁵. A província pernambucana continuava seguindo o modelo que regrava a região há séculos, de grandes propriedades dedicadas à monocultura da cana, apoiada sobre o trabalho escravo. Uma lógica que vinha dos tempos de colônia, quando o capital gerado nos engenhos de açúcar não permanecia no país, em proveito de Pernambuco ou do Nordeste, sendo aplicado menos em função do desenvolvimento local e mais em complementação ao acúmulo das nações europeias. De fato, por muito tempo o Recife foi não apenas o elo que unia metrópole e colônia, mas precisamente um instrumento de controle da primeira sobre a última. Desse papel dependeu o crescimento da cidade, ao garantir os altíssimos lucros da Coroa portuguesa e sua soberania sobre a costa Nordeste do Brasil. Chegaria, é claro, a época em que o preço do açúcar no mercado internacional despencaria, com a concorrência das Antilhas e até mesmo da Europa e sua produção baseada na beterraba. Mas em seu período produtivo áureo, das primeiras

⁷⁴ Ibidem.

⁷⁵ Gaspar Peres in FREYRE, Gilberto et al. O Livro do Nordeste. Recife: Arquivo Público Estadual, 1979.

capitanias até o início do século 19, Pernambuco havia sido responsável pela maior geração de riquezas da terra⁷⁶.

Uma riqueza que, com o passar do tempo, justificou alguns avanços técnicos e também investimentos em equipamentos mais modernos no cultivo e industrialização da cana. Mas em menor escala, também se plantava o algodão, embora seu cultivo, colheita e processamento pouco avançassem com o passar dos séculos, com os produtores locais se contentando a exportá-lo enquanto matéria-prima. Sofriam ainda com a forte concorrência dos Estados Unidos, mas a partir de 1861 a guerra civil naquele país acarretaria uma desaceleração da produção algodoeira local. A elevação dos preços que se seguiu poderia ter sido uma oportunidade para iniciar uma industrialização cotonífera no Brasil, mas não foi o que aconteceu. Os pernambucanos, em vez disso, preferiram se concentrar no aspecto comercial do negócio, com rendimentos mais atraentes e seguros do que a indústria, para a qual também não havia mão-de-obra especializada. Assim, as técnicas e equipamentos permaneceram os mesmos, com os pernambucanos vendendo algodão cru e comprando tecidos manufaturados de fora do país. Quando a indústria e a agricultura do Sul norte-americano se recuperaram após o conflito, a matéria-prima do Nordeste brasileiro perdeu seu mercado. Assim, os grupos que lucravam com a exportação algodoeira passaram a aplicar seus capitais na formação de uma indústria têxtil local. Os panos e tecidos para as vastas populações escravizadas, antes compradas da Inglaterra, passaram então a ser produzidos no próprio país, também abastecendo o incipiente comércio urbano que se formava. Com o passar do tempo, o Nordeste do Brasil encontraria a sua primeira vocação industrial, a têxtil, com fábricas que iam sendo montadas geralmente junto a centros portuários⁷⁷.

O principal deles sendo o Recife, então uma cidade tensionada entre o interior dos grandes e hereditários latifúndios e o bom porto que escoava essa produção agrícola para o resto do país e também fora dele. A segunda metade do século 19 ainda trazia uma geografia simplificada e uma divisão econômica que ia ficando cada vez mais clara com o passar do tempo. Acima, um Norte – região que depois se consolidaria como Nordeste – representando o conservadorismo agrário, enquanto que abaixo, no Sul – futuro Sudeste representado por Minas Gerais, Rio de Janeiro e, principalmente, São Paulo – ia se

⁷⁶ THEODORO, Mário Lisboa. A Formação do Mercado de Trabalho no Recife Pré-Sudene: Alguns Aspectos Históricos. Cad. Est. Soc. v. 6, o. 2, P. 301-316, jul./dez., 1990.

⁷⁷ Idem.

materializando uma modernidade industrial. Se o Nordeste colonial, em seu auge, havia funcionado em complementaridade ao mercantilismo ou, melhor dizendo, ao primitivo capitalismo das potências europeias, algo não muito diferente começava a ocorrer dentro do país a partir do Primeiro Reinado. A industrialização ganhava fôlego, sendo o café plantado no Sudeste o motor desse novo eixo econômico que se firmava no Brasil. Dessa forma, a partir da segunda metade do século 19, criava-se um núcleo de acumulação interna que transformava o resto do país em sua região periférica, em uma hegemonia econômica e política que primava pelo investimento industrial em detrimento do agrário. O Sudeste capitalista necessitava ainda de uma força reserva de trabalhadores aos quais pudesse recorrer em enormes quantidades, dessa forma pressionando por salários mais baixos e, conseqüentemente, auferindo maiores lucros⁷⁸. Essa dinâmica econômica, política e social é bem explicada pelo historiador Denis Bernardes:

Na verdade, pelo menos dois mecanismos agiam sugando o Nordeste em benefício do Sul. Em primeiro lugar, a transferência de renda operada pela política econômica, imposta pela oligarquia do café e, posteriormente, pela aliança entre produtores de café e frações burguesas industriais. Em segundo lugar, a transferência de força de trabalho, necessária ao crescimento da economia do café e, principalmente, ao processo de industrialização, sem esquecer a transferência de capitais em busca de uma maior taxa de lucros⁷⁹.

A bem da verdade, a Primeira República chegaria a render bons frutos para a industrialização nordestina, principalmente a de Pernambuco. A produção açucareira em si promoveria avanços tecnológicos consideráveis, além de movimentar a economia local e lastrear o comércio da capital do estado. Não apenas a produção de peças e maquinário para as usinas e também a sacaria nas tecelagens, mas outros fatores contribuíam para o impulso industrializante. O crescimento da população significava também um aumento do consumo no mercado interno, especialmente nos setores têxtil e alimentar, além da formação de uma mão-de-obra de reserva. Assim, fábricas iam surgindo em Pernambuco, mas eram muitas vezes filiais de empresas oriundas do eixo Sul-Sudeste, onde os investimentos do país ainda se concentravam. E assim a economia nordestina seguia tutelada pelos capitais e necessidades externas, se não mais europeus, agora regionais. A década de 1930 traria a política de integração nacional de Vargas, o que na prática consolidaria ainda mais São Paulo como potência industrial nacional. As economias

⁷⁸ BERNARDES, Denis. Recife, o Caranguejo e o Viaduto. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2013.

⁷⁹ Idem, pág. 53.

regionais distantes do Centro-Sul, anteriormente mais independentes entre si e dispendo de mais autonomia para o comércio externo, é que acabam pagando a conta. Instituiu-se o Imposto de Consumo sobre mercadorias produzidas no país, declarou-se fim das barreiras alfandegárias entre os estados e aboliu-se a capacidade dos mesmos de legislar sobre o comércio exterior. Na prática, isso desprotegia a indústria do Nordeste, incapaz de competir com a do Sul-Sudeste, ao mesmo tempo em que a região perdia a liberdade de negociar de forma independente a exportação dos seus produtos. O país, que deveria tornar-se mais homogêneo, envereda pelo caminho contrário, alargando as disparidades entre suas regiões e criando brasis desiguais em seu território⁸⁰.

Desde pelo menos a década de 1940, jornalistas, políticos e intelectuais já vinham observando essas diferenças, até certo ponto denunciando-as. Eram pessoas que enxergavam o potencial industrial da região Nordeste, condenando o atraso das monoculturas agrícolas e desmistificando os fenômenos da seca e do cangaço, que até o decênio anterior pareciam explicar, unicamente, o atraso da região, especialmente no interior. Inicialmente, contudo, o tom era conciliador, como o que pautou o discurso do industrial Armando de Queiroz Monteiro, proferido no Club Internacional, em 1949. Diante das autoridades estaduais, municipais e militares locais, Monteiro falava dos sucessos da implantação, em Pernambuco, do Serviço Social da Indústria, o SESI, fundado três anos antes por empresários paulistas e cariocas.

Era também para o Conselho Nacional da jovem entidade que o empresário se dirigia, todo ele formado por representantes oriundos do Sul brasileiro, região que o pernambucano admitia encontrar-se mais adiantada que as demais. Como um aluno sabatinado pelos mestres, o empresário se desculpava pelo quadro econômico do estado, ainda deficiente, ao mesmo tempo em que garantia estar a região aberta à críticas e ensinamentos. E assim, desfiava os números conseguidos pelo SESI pernambucano, em seus núcleos instalados na capital e no interior, reunindo 26.400 operários que, com suas famílias, totalizavam o número de 132.000 pessoas assistidas pela entidade. Apenas em 1948, 84.680 doentes haviam sido atendidos, enquanto 21.453 crianças haviam sido registradas e beneficiadas por outros serviços de natureza jurídica. Entre o operariado, eram mais de 10.000 ao mês os que faziam o uso do serviço odontológico, com a Divisão de Educação e o programa de recreação disponibilizando ainda escolas, exposições de

⁸⁰ ROSAS, Fernanda Jenner. Os Doces da Fidalguia. Recife: GCJ Gráfica e Editora, 1988.

cinemas e grupos teatrais. Enfatizando a função social da indústria nacional em vez da puramente econômica, e tratando o Estado como um parceiro para o SESI, a fala de Monteiro era marcada pela humildade⁸¹. “Vindes os senhores da parte meridional do nosso país, onde é indiscutível o maior progresso das atividades produtivas e onde se torna evidente o maior aperfeiçoamento das indústrias que tanto contribuem para a grandeza nacional” admitia. Deixava claro, contudo, que se ao Norte faltava experiência, sobrava disposição para contribuir “com o possível contingente à grandeza de nossa pátria, procurando integrá-la em um nível mais elevado no setor econômico e social⁸²”.

Aos poucos, as antigas noções quanto à importância de Pernambuco iam se transformando em uma percepção mais realista da situação do estado no âmbito nacional. No começo da década de 1950 ainda se propagava a ideia de que o Recife era a terceira cidade mais importante do Brasil, mas essa posição era cada vez mais questionada pelos próprios recifenses. Nos jornais, observava-se que Porto Alegre, afinal de contas, possuía mais que o dobro de indústrias do que havia na capital pernambucana, com arrecadação muito maior. Era preciso, portanto, trazer mais investimentos e fábricas para a região, além de se proceder a um melhor aproveitamento dos terrenos abandonados que pontilhavam a cidade. Era neles que a prefeitura, que ainda não se havia decidido a criar um Departamento Agrícola próprio, poderia fazer bom uso das culturas do caju e do coco na capital⁸³. Enquanto isso não acontecia, tornava-se cada vez mais claro que o título de terceira cidade do Brasil devia-se à sua população inchada pela massa de retirantes que para lá se deslocava quando a situação no interior se tornava insustentável. Alargava-se o cinturão de mocambos que comprimia o Recife, 250 mil deles em uma cidade de meio milhão de habitantes e que contava com apenas 298 fábricas, quando Porto Alegre gabava-se de 608. A disparidade escancarava a miséria que se alastrava na capital pernambucana, e havia quem era da opinião de que o expressivo número de votos – 13 mil na última eleição – em prol do partido comunista era um reflexo claro e também inquietante da revolta da população⁸⁴.

Enquanto isso, o setor industrial de Pernambuco se organizava no sentido de fazer o resto do país saber quais eram os seus problemas e os da região Nordeste, de modo que medidas pudessem ser tomadas. Assim, um evento em homenagem aos ministros da

⁸¹ Diário de Pernambuco, 16 de novembro de 1949.

⁸² Idem, pág. 03.

⁸³ Diário de Pernambuco, 23 de setembro de 1950.

⁸⁴ Diário de Pernambuco, 03 de setembro de 1950.

Fazenda e da Agricultura, realizado na Associação Comercial do Recife, mostrou-se a oportunidade perfeita para que uma delegação de empresários locais pudesse expor suas necessidades. O ano de 1951 havia trazido consigo mais um longo período de estiagem e a resposta dos governos federal e estaduais para a questão da seca era tão tradicional quando o sofrimento dos sertanejos: distribuição de sementes, envio de víveres e outras ações emergenciais que apenas mitigavam a tragédia depois de ocorrida. Desesperançados, homens, mulheres e crianças juntavam seus poucos pertences e iniciavam a dura procissão rumo à capital pernambucana ou, em número bem maior, ao Sul do país, em busca de uma vida menos castigada. A combalida economia do Nordeste, região que já havia sido responsável pelas maiores riquezas amealhadas durante o período colonial, apresentava os mesmos velhos problemas há décadas. E assim os graves ministros escutaram acerca dos fatores que encareciam o custo de produção e carcomiam a margem de lucros dos empresários nordestinos⁸⁵.

Dificuldades de crédito, falta de transportes, fretes onerosos, deficiência de mão-de-obra especializada, carência de meios para o reequipamento industrial e para os processos agrícolas eram alguns desses problemas. Já a falta de oferta abundante de energia elétrica era uma questão que talvez fosse solucionada com a futura construção da hidrelétrica de Paulo Afonso, na Bahia, mas que até então ainda travava o desenvolvimento local. Enquanto isso, a Carteira de Exportações e Importações do Banco do Brasil, a CEXIM, concentrava sua atuação no Distrito Federal e adjacências, burocratizando a importação de maquinário estrangeiro por produtores do Nordeste. E principalmente em Pernambuco, o açúcar, antes motor econômico e esteio político dos senhores de engenho, apenas se desvalorizava frente a outros produtos nacionais. Desejavam-se, enfim, soluções para que a produção local pudesse, de forma eficiente e barata, ser escoada para os grandes centros consumidores do país. Em vez disso, havia vozes que sugeriam, sem o menor pudor, que o Nordeste deveria frear seu desenvolvimento, atendo-se aos mercados mais próximos, dessa forma dividindo o Brasil, de forma bastante clara, entre zonas opulentas e áreas pobres. E enquanto os ministros escutavam, prosseguia o interminável êxodo rural nordestino, encolhendo ainda mais a rede consumidora da região, ao mesmo tempo em que transferia sua mão-de-obra para o Sudeste⁸⁶.

⁸⁵ Diário de Pernambuco, 18 de abril de 1951.

⁸⁶ Idem.

O economista pernambucano Castro Barreto, em seu livro *População, Riqueza e Segurança*, lançado em 1961, afirmava que o Nordeste era um verdadeiro “doador de sangue” para o Brasil. Daquela região haviam saído, em 1954, não menos do que cem mil pessoas, todas em idade economicamente produtiva, buscando vida melhor mais ao sul do país. Os municípios agrícolas do Nordeste abrigavam então cerca de 100 habitantes por km², sendo que cidades mais densamente populosas, como Carpina, podiam chegar a 300. Com o abandono dos investimentos no campo e com o interior eternamente dominado pelos grandes latifúndios, essa massa acabava rumando para a capital mais economicamente promissora da região, o Recife. Uma parte contribuiria para o inchaço da cidade, fazendo multiplicar os mocambos ribeirinhos e as periferias ignoradas pela urbanização da prefeitura, onde proliferavam os subempregos e, também, a marginalidade. Mas muitos seguiriam estrada abaixo, rumando para o idealizado Sudeste industrial, onde acabariam sofrendo destino semelhante, perambulando sem perspectiva pelas ruas de cidades como São Paulo e Rio de Janeiro⁸⁷. Uma sina tão terrível que não podia ser ignorada.

O mesmo Luiz Gonzaga que havia cantado a fartura de um São João de fábulas, onde peças de roupa se transformavam em guloseimas, também denunciava a situação do Nordeste. Em 1953, lançou a canção “Vozes da Seca”, em parceria com o velho companheiro Zé Dantas, narrando as trágicas consequências de mais uma estiagem na região. Aquela não havia sido a primeira vez que o sanfoneiro transformava em versos as agruras do sertanejo. “Asa Branca”, lançada ainda em 1947 e sendo, provavelmente, sua canção mais conhecida, descrevia o ciclo migratório dos nordestinos, impossibilitados de permanecer na sua terra, mas eternamente ansiosos para ela retornar. “Vozes da Seca”, contudo, tinha um cunho muito mais político, de quem estava farto de medidas paliativas e promessas vazias. Nela, a voz de Gonzaga era a de todos os nordestinos, humildes o bastante para admitir que precisavam de ajuda, mas orgulhosos ao ponto de renegar a caridade passageira da porção mais rica do Brasil. Um Nordeste que não se enxergava como um problema para o resto do país, e nem desejava ser tratado dessa forma.

Seu doutô os nordestino têm muita gratidão
Pelo auxílio dos sulista nessa seca do sertão
Mas doutô uma esmola a um homem qui é são
Ou lhe mata de vergonha ou vicia o cidadão

⁸⁷ BARRETO, Castro. *População, Riqueza e Segurança*. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Editora, 1961.

É por isso que pidimo proteção a vosmicê
Home pur nós escuído para as rédias do pudê
Pois doutô dos vinte estado temos oito sem chovê
Veja bem, quase a metade do Brasil tá sem cumê

Dê serviço a nosso povo, encha os rio de barrage
Dê cumida a preço bom, não esqueça a açudage
Livre assim nós da ismola, que no fim dessa estiage
Lhe pagamo inté os juru sem gastar nossa corage

Se o doutô fizer assim salva o povo do sertão
Quando um dia a chuva vim, que riqueza pra nação!
Nunca mais nós pensa em seca, vai dá tudo nesse chão
Como vê nosso distino mecê tem na vossa mão⁸⁸

Apesar de tudo, é preciso que se diga que a preponderância do Sul e do Sudeste não significava que o Nordeste permaneceria imutável em sua dinâmica econômica e inescapavelmente agrário. Em Pernambuco, um dos primeiros incentivadores da industrialização local foi o Barão de Lucena. Bacharel em Letras e formado em Direito pela Faculdade de Direito do Recife, assumiu a presidência da província em 1872, com o compromisso de impulsionar a economia local. Em sua gestão, novas indústrias recebiam isenções fiscais, além de auxílio na obtenção de terrenos para as fábricas. Foi ainda um dos pioneiros do ensino técnico no país, fazendo com que o empresariado local empregasse órfãos oriundos da Santa Casa de Misericórdia. Lucena foi um incentivador da indústria pernambucana, mas o estado possuiu legisladores e governadores que eram, eles mesmos, empresários do setor. No final do século 19, nomes como Herculano Bandeira e Henrique Augusto Milet se destacavam, enquanto que as primeiras décadas dos 1900s veriam surgir Arthur Lundgren, Diniz Perilo, Carlos de Lima Cavalcanti, Manoel Borba, Estácio Coimbra e outros mais. Foi a “época romântica” da industrialização brasileira, que se estendeu até 1930 e daria a Pernambuco alguns dos seus empresários pioneiros no setor⁸⁹.

O Nordeste mantinha-se aferrado à monocultura canavieira e às tecelagens, mas havia também uma diversificação em sua industrialização, ainda que muito em consequência do setor açucareiro e do têxtil. A partir da segunda metade do século 19 haveria a paulatina substituição da tração animal pela força a vapor, introduzida primeiro nos engenhos de açúcar, mas que não se limitaria a eles. E assim foram surgindo,

⁸⁸ DANTAS, Zé e GONZAGA, Luiz. Vozes da Seca, 1953.

⁸⁹ FREYRE, Gilberto. Ordem e Progresso. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1974.

principalmente no Recife, fundições que atendiam às necessidades de maquinário, peças e manutenção das usinas. Da mesma forma, mais tecelagens eram fundadas no intuito de fabricar os sacos que embalavam o açúcar que era vendido para fora do estado. Com o crescimento do mercado consumidor urbano, outros empreendimentos foram surgindo, fabricando chapéus, camisas, colchões, vassouras, caixas de papelão, pianos, sabão, carruagens, carroças, charutos e couros envernizados. Em suma, tudo aquilo que a crescente população citadina necessitava no seu cotidiano, acrescida de uma larga quantidade de negros libertos a partir de 1888. A eles se juntavam os brancos empobrecidos que buscavam uma vida melhor na capital, principalmente oriundos da Zona da Mata. No Recife, eles encontravam uma metrópole em franca expansão, com o comércio alimentado pela crescente atividade industrial, consolidando a dominância da cidade na região Nordeste e atraindo investimentos e empreendedores privados⁹⁰.

Dentre eles, o mais conhecido e celebrado foi, sem dúvida, Delmiro Gouveia, que entre o final do século 19 e início do 20 atuaria como uma espécie de Barão de Mauá nordestino. Natural do Ceará, mas criado no Recife, envolveu-se nos mais diversos empreendimentos na região, muitos deles de forma pioneira, apesar das origens humildes. Perdeu o pai aos cinco anos de idade e a mãe aos treze, em 1875, fazendo de um tudo para sobreviver: foi aprendiz de tipógrafo, auxiliar de mercearia, despachante de barcaça, caixeiro viajante e bilheteiro de maxambomba pela Brazilian Street Railways. Sua sorte começou a mudar quando passou a trabalhar para a exportadora de couros Levi & Cia., onde habituou-se a lidar com negociantes estrangeiros, principalmente dos Estados Unidos. Arranhando o francês e o inglês, viajou até Nova Iorque e de lá voltou como único representante de exportação de peles de cabra, carneiro e boi de todo o Nordeste, que tinha Recife como centro regional desse tipo de negócio⁹¹.

Não demorou para que começasse a acumular uma fortuna, abrindo as portas do seu belo palacete para o que havia de melhor da sociedade recifense de finais de século 19. Os dividendos obtidos permitiram que o empreendedor diversificasse seus negócios, inaugurando a Usina Beltrão, pioneira no país no fabrico de açúcar em tabletes, além da inauguração de um grande mercado no Recife. O “Rei das Peles” ainda se tornaria presidente da Associação Comercial de Pernambuco e era admirado pelos homens locais,

⁹⁰ THEODORO, Mário Lisboa. A Formação do Mercado de Trabalho no Recife Pré-Sudene: alguns aspectos históricos. Cad. Est. Soc. v. 6, o. 2, P. 301-316, jul./dez., 1990.

⁹¹ MAYNARD, Dilton Cândido Santos. O "Modernizador dos Sertões": intelectuais brasileiros e as memórias de Delmiro Gouveia. Mester Journal, 36(1), 2007.

que imitavam seu estilo de se vestir, o colarinho alto e engomado que usava ao visitar o elegante Teatro de Santa Isabel. Casado, também era desejado pelas mulheres, entre as quais ganhou fama de galanteador, distribuindo rosas e bilhetinhos apaixonados. Delmiro construiria para si uma imagem por vezes contraditória, autoritário como qualquer coronel do interior nordestino, mas ainda assim próximo do povo, que admirava sua justa fama de *self-made man*. Filantropo, mecenas e, até o fim da escravidão, abolicionista, era conhecido pela impulsividade e o temperamento intempestivo, não apenas nos negócios e na vida amorosa, mas também na política, a qual não se escusava de participar. Não seria à toa que, ainda no início do século 20, intelectuais como Gilberto Freyre, Mário de Andrade, Assis Chateaubriand e Graciliano Ramos se debruçariam sobre a sua biografia. Criava-se entre eles um necessário mito para a porção Norte do Brasil, um que se afastava do histórico de secas, miséria, messianismo e cangaço da região, e que enfatizava a modernidade e o pioneirismo do “Coronel Delmiro”⁹².

Na virada do século, perseguições políticas, o fim do casamento e o envolvimento com a filha – menor de idade - de um rival da política recifense arruinaram os negócios de Delmiro, levando-o à prisão e, pouco tempo depois, a deixar o Brasil. Passou temporadas na Europa e nos Estados Unidos, decidindo retornar para o Nordeste brasileiro, com planos para novos empreendimentos. Inicialmente, voltou a negociar couro, dessa vez no sertão de Alagoas, tendo Maceió como centro exportador e instalando-se na minúscula Vila da Pedra, até então contando apenas seis casebres. Lá, a agitada vida social que havia levado no Recife, com seus jantares, bailes e peças de teatro, era apenas a sombra de um passado distante, e o coronel tratou logo de retomar os negócios. Renovou a antiga parceria com os Rossbach, irmãos norte-americanos com quem havia trabalhado no negócio de peles, aproveitando-se do trecho de ferrovia que passava na região. Através dela, negociava couros locais e também aqueles vindos do Ceará, Rio Grande do Norte, Bahia, Sergipe, Paraíba e Pernambuco, voltando a exportar para os Estados Unidos. De lá, trouxe técnicos especializados, visando aproveitar a força das quedas d’água do rio São Francisco para construir uma hidrelétrica em Paulo Afonso, na Bahia. Com a recusa de governo de Pernambuco em participar do empreendimento, porém, o coronel perdia o maior centro investidor e consumidor para a sua ideia, obrigando-o a redimensionar seu projeto⁹³.

⁹² Idem.

⁹³ MONTEIRO, Fernando. O Coronel Visionário. História Viva, ano I, Nº 12, outubro de 2004.

Assim, em 1914, montava-se uma usina geradora de energia na queda d'água de Angiquinho, a primeira do Brasil e suficiente para eletrificar a nova fábrica que inaugurava na Pedra. Produzindo linhas de coser e de renda, além de bordados, cordões de algodão cru em novelos, fios encerados e fitas gomadas para embrulhos, o empreendimento chegou a empregar 3.500 funcionários em seu auge. Contava ainda com representações de venda no Recife, João Pessoa, Fortaleza e no Rio de Janeiro. A Fábrica de Linha da Pedra produzia, assim, a marca “Estrela”, para o mercado interno, e também a “Barrilejo”, exportando para a Argentina, Peru e Chile, aproveitando-se na queda de rendimento da indústria europeia, acarretada pela Primeira Guerra Mundial. Com isso, Delmiro abalava o monopólio da firma inglesa Machine Cotton no Brasil, que realizou diversas e agressivas ofertas pela fábrica, todas recusadas pelo coronel. Inspirado pelas Cataratas do Niágara quando de suas viagens aos Estados Unidos, planejava a compra de mais quatro turbinas, gerando ainda mais eletricidade para os negócios que pretendia expandir. Desejava não só ampliar a fábrica de linhas, mas também industrializar fibras regionais, como o sisal e o caroá, plantar fumo e produzir cigarros como se fazia na Bahia, além de extrair celulose da cana-de-açúcar e obter papel⁹⁴.

Todos esses planos caíram por terra junto ao corpo de Delmiro Gouveia, assassinado a tiros em 10 de outubro de 1917, no terraço de seu bangalô na Vila da Pedra, aos 54 anos de idade. As suspeitas recaíram sobre os ingleses da Machine Cotton, mas versões não faltaram para o sucedido: havia quem dissesse que o velho coronel havia aprendido de tudo na vida, menos a sossegar o facho, perseguindo saias no sertão alagoano e incorrendo na fúria de algum pai ou marido ofendido. E também se falava que o assassino teria sido um certo José Rodrigues, da cidade de Piranhas, tendo como motivo uma disputa banal acerca de um terreno onde o coronel possuía uma olaria. Qualquer que seja a verdade, os empreendimentos de Delmiro morreram junto com ele, a Machine Cotton finalmente adquirindo a Fábrica de Linha dos seus herdeiros. Assim, em 1930, a empresa inglesa enviou uma equipe de técnicos até a sonolenta Vila da Pedra, com ordens de desmontar o maquinário e demolir as edificações, para que ninguém se atinasse a concorrer com seus produtos novamente. Os destroços foram transportados em carros-de-boi até as cachoeiras de Paulo Afonso e, do penhasco, atiradas ao rio. Para o Nordeste,

⁹⁴ Idem.

restou apenas imaginar o que seria do seu processo industrializante caso Delmiro Gouveia tivesse vivido para tornar realidade a sua visão⁹⁵.

Enquanto isso, Pernambuco seguia liderando economicamente a região, o que se evidenciava principalmente pelas vendas que eram realizadas para fora do estado. O porto do Recife havia iniciado o século 20 ainda como o terceiro mais movimentado do país, seu volume de exportações sendo desbancado pelo do Rio Grande do Sul apenas após a Primeira Guerra Mundial. Além do tradicional açúcar e seus subprodutos, se comercializava também o café, de cultura relativamente recente no estado e que se encarregava de consumir quase toda a produção local, além de algodão e tecidos. Estes últimos haviam recebido seu impulso inicial ainda em 1825, quando Pernambuco recebeu a sua primeira máquina de descaroçar, bater e fabricar óleo a partir do algodoeiro. Foi nesse mesmo ano que a primeira fábrica de tecidos de algodão foi erguida por Gervásio Pires Ferreira, no Recife, com doze máquinas de fiar e vinte e um teares. Um século depois, as fábricas eram oito, reunindo 3.637 teares, 90.690 fusos e 6.866 operários, que produziam fios de algodão, panos crus e branqueados, brins, zefir e tecidos de malha, com a indústria local contando com uma capacidade normal de cinco milhões de quilos de fibra⁹⁶.

A produção açucareira se encontrava, no início do século 20, com capacidade semelhante à de cem anos antes, quando a mão-de-obra escrava era explorada com tamanha agressividade, que mesmo os maquinismos modernos do século seguinte apenas se equiparavam a ela em produtividade. A indústria da cana havia visto poucos avanços técnicos no Pernambuco oitocentista, permanecendo mais ou menos os mesmos modos de produção desde os tempos de colônia. Mesmo por volta da década de 1920, o arado era ainda pouco utilizado, com a enxada realizando o duro trabalho de abrir a terra para iniciar o plantio, inovações como o adubo e sistemas de irrigação praticamente inexistentes. Rodava ainda o carro-de-boi, embora caminhões comesçassem a surgir pelas estradas empoeiradas, enquanto as moendas horizontais começavam a se propagar pela região, junto a fornalhas para queimar bagaço e motores a vapor. Rodas hidráulicas e moendas do tipo Mornay eram implantadas, além de um aparelho centrífugo em Olinda, junto a evaporadores, turbinas e caldeiras de cristalização no vácuo. As caixas de madeira eram finalmente substituídas por sacas para o transporte do açúcar, enquanto que os

⁹⁵ Ibidem.

⁹⁶ Gaspar Peres in FREYRE, Gilberto et al. O Livro do Nordeste. Recife: Arquivo Público Estadual, 1979.

antigos engenhos davam lugar a usinas. Havia quase setenta delas na segunda década do século vinte, servidas por uma malha ferroviária de 1.600 quilômetros de extensão, de implantação e uso particulares, mas que se comunicavam com a rede da Great Western e com os rios navegáveis. No interior, contudo, e principalmente no sertão, predominavam ainda os engenhos de molde colonial, de técnicas ainda mais primitivas e dedicados ao fabrico de rapaduras, instalados nas propriedades dos grandes latifundiários. Neles, os sertanejos pobres arrendavam parte da terra dos proprietários, que tinham direito a nada menos do que metade de toda a lavoura do trabalhador. Um arranjo semelhante, em uma usina, obrigava os pequenos produtores a entregar “apenas” 20 por cento de toda a sua produção aos donos da terra⁹⁷.

Em muitos aspectos, o tempo parecia deter-se em sua marcha na região Nordeste, com práticas que se mantinham ao longo dos séculos e poucas mudanças na estrutura semifeudal das grandes lavouras de cana. Uma das transformações mais importantes ocorreu com a Independência em 1822, quando foi abolido o sistema de sesmarias ou de doação de terras, surgindo em seu lugar o de aquisição de propriedade, sob o regime jurídico de posses. Não demorou, contudo, para que os antigos senhores se aliassem a burguesia financeira que se formava, permitindo assim a compra de mais território e a formação de gigantescos latifúndios. A Lei de Terras de 1850 buscou, de forma tardia, disciplinar essas aquisições, de forma a evitar que elas se concentrassem nas mãos de poucos proprietários. Também a abolição da escravidão, em 1888, contribuiu para o declínio dos velhos senhores de engenho, cujo meio de vida se sustentava pesadamente sobre a mão-de-obra forçada. As grandes usinas passariam a surgir ainda em 1870, em grande parte financiadas com capitais estrangeiros, até certo ponto industrializando a produção de açúcar, mas mantendo praticamente intacta a lógica latifundiária a ela associada. Assim, enquanto as elites do Nordeste buscavam ao máximo manter seus privilégios e muito do modo de vida que vinham experimentando desde a época de Colônia, as regiões mais ao Sul do país introduziam trabalhadores livres nas lavouras de café e diversificavam sua indústria. Era nessa direção que cada vez mais girava a roda da economia nacional, enquanto o açúcar e todo o complexo econômico, social, político e cultural a ele associado ia entrando em decadência⁹⁸.

⁹⁷ Idem.

⁹⁸ CASTRO, Josué de. Sete Palmos de Terra e um Caixão: ensaio sobre o Nordeste, área explosiva. São Paulo, Editora Brasiliense, 1967.

Apesar disso, Pernambuco lutava para manter uma primazia ao menos regional, ainda apoiada na indústria açucareira e fazendo uso da boa situação do seu movimentado e bem equipado porto. Mesmo com o declínio da monocultura canavieira e da acelerada dominância econômica do Sudeste brasileiro, Recife ia se firmando ao longo do século 19 como cidade mais importante do Nordeste. Era para lá que corriam os trilhos de trem que escoavam a produção de municípios do interior, mesmo aqueles localizados em outros estados, em detrimento de suas próprias capitais. E quando a navegação à vela foi finalmente substituída pelos grandes navios movidos a vapor, era também para o Recife que estas embarcações se dirigiam, impossibilitadas de acostar em portos menores, como o de Maceió, Fortaleza ou Cabedelo. A cidade se consolidava como centro exportador da região, tanto do que vinha do interior quanto de outras capitais, ao mesmo tempo em que concentrava as importações, para então redistribuir essa produção dentro de sua cada vez maior área de influência⁹⁹.

Para a capital pernambucana rumavam os grandes hospitais, escolas e sedes de empresas públicas e privadas, expandindo sua oferta de serviços e transformando-a numa metrópole do Nordeste. Também era nela que se concentravam os investimentos que dinamizavam e davam ares de modernidade à cidade, a grande maioria de origem estrangeira. Principalmente o capital inglês, mas também o francês e o alemão encontravam larga oportunidade de aplicação no Brasil pós-Independência, junto a melhoramentos urbanos, obras públicas e instalação de bancos. À prominência econômica juntava-se a cultural e a política, de tal forma que o Recife concentrava em si a maior parte dos investimentos e receitas fiscais da região. Essa dominância significava que o interior e mesmo estados vizinhos viam suas economias estagnarem, com a capital pernambucana agindo sobre elas de forma semelhante a que São Paulo agia sobre o resto do país, embora em escala bem menor¹⁰⁰.

O final do século 19 via ainda o fortalecimento do mercado consumidor interno no Brasil, criando as condições necessárias para que uma maior parcela da população obtivesse acesso a produtos da indústria nacional, em vez daqueles manufaturados no exterior. O fim da escravidão, como já se falou, ajudou a formar um público consumidor assalariado, ao passo que a mudança para o regime federalista em 1891 concedeu maior autonomia aos estados. Isso permitiu que as forças produtivas regionais pudessem

⁹⁹ BERNARDES, Denis. Recife, o Caranguejo e o Viaduto. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2013.

¹⁰⁰ Idem.

avançar qualitativa e quantitativamente, ajudando a criar uma burguesia tupiniquim e iniciando a lenta marcha de um país agrário para um de feições mais urbanas. No Sudeste, ocorria a aquisição de maquinário moderno a preços relativamente baixos e uma melhora do sistema de transporte da região através do surgimento de uma restrita malha ferroviária. Mais tarde, a construção de hidrelétricas beneficiaria particularmente o Rio de Janeiro e São Paulo, através da oferta de energia elétrica barata e abundante. Entre 1849 e 1919, o número de estabelecimentos considerados de porte industrial passou de apenas 35 para quase 6.000, enquanto que a quantidade de operários saltava de quase 3.000 para mais de 65.000. Eram ainda as exportações agrárias que respondiam pela maior parte da geração de riqueza nacional, mas o mercado interno para a indústria brasileira já estava estabelecido e adquiria cada vez mais força¹⁰¹.

Em Pernambuco, foi o setor de bens não-duráveis, especialmente da área têxtil e alimentícia, que mais se desenvolveu. Não apenas o açúcar, mas outras formas produtivas, como o cultivo de algodão no Agreste, a pecuária no Sertão e as atividades comerciais realizadas no Recife e seus arredores permitiram suficiente acúmulo de capitais para que uma indústria local pudesse se desenvolver. Esse aporte foi capaz de financiar uma infraestrutura ferroviária ligando as cidades do interior à capital pernambucana, bem como a outras cidades do Nordeste. Modernizava-se o porto e o próprio Recife, que passava a receber energia elétrica para o transporte público e uso urbano, além de obras de saneamento e melhorias no sistema de comunicação. Entre o final do século 19 e começo do 20, Pernambuco consolidava seu mercado consumidor interno e via surgir fábricas de charutos, alimentos, bebidas, móveis e carroças, muitas delas se beneficiando de isenções fiscais. Indústrias químicas, têxteis, alimentares, metalúrgicas e em diversos outros setores abriam suas portas, além de grande número na área de beneficiamento de algodão, junto aos produtos a ela relacionados. Enquanto isso, a contínua expansão dos grandes latifúndios de cana-de-açúcar expulsava os pequenos produtores de suas terras e aumentava o êxodo rural rumo à capital. Estes desempossados, junto à gigantesca população negra e liberta, formavam uma força de trabalho barata e que ampliava ainda mais o mercado de consumo. Os artesãos, que antes controlavam sua própria manufatura e detinham suas ferramentas de trabalho, agiam agora dentro da lógica da grande indústria e seu maquinário, a ele se subordinando. Transformados em operários, viam seus

¹⁰¹ DOMINGUES, Luís Manuel. O Processo de Industrialização em Pernambuco (1890-1920). Revista SymposiuM, ano 4, nº 1, janeiro-junho 2000.

rendimentos caírem e suas condições de trabalho precarizadas, deparando-se com jornadas alongadas, insalubridade e exploração de mão-de-obra infantil¹⁰².

A obra “As Condições de Vida da Classe Operária no Recife”, de Josué de Castro, dá uma dimensão das dificuldades cotidianas dos trabalhadores da capital pernambucana. Lançado ainda em 1935, o livro deixava claro que a mestiçagem não era a causa, como ainda se afirmava na época, da falta de vitalidade do povo brasileiro. E que as misturas históricas entre negros, brancos e indígenas não haviam formado uma sociedade menos capaz, física ou mentalmente. O que prejudicava o povo não era sua genética, mas sim o ambiente, que não lhe fornecia alimentação que bastasse à lida diária. “Não é a máquina que seja de ruim qualidade; se o seu trabalho rende pouco, encrenca e para a cada passo e esse despedaça cedo, é por falta de combustível suficiente e adequado¹⁰³”, explicava. E deixava claro que, se tanto as antigas aristocracias quanto o sistema feudal impunham o uso de servos e escravos, o regime capitalista agora empregava uma massa de assalariados. Um proletariado que havia se desenvolvido junto à classe burguesa, detentora do poder econômico e em cujas fábricas se amontoava uma parcela cada vez maior da população urbana.

Aplicando questionários detalhados a moradores de bairros como Torre, Encruzilhada e Santo Amaro, Castro e sua equipe montaram o primeiro perfil detalhado do modo de vida dos empregados da indústria no Recife. Assim, descobriu que essas famílias operárias eram compostas por uma média de 5,17 membros, com uma renda mensal de 3\$700, enquanto as despesas giravam em torno de 3\$800. Um déficit que obrigava o trabalhador a viver em dificuldades perpétuas, apertando-se para pagar as contas e limitando seus gastos a itens básicos, como alimentação, vestuário e abrigo. Este último perfazia menos de 10% da renda familiar, cujo baixíssimo índice se explicava pela sua precariedade: eram em sua maioria mocambos feitos de barro e capim, construídos pelos próprios trabalhadores, e para o qual pagavam o aluguel do chão, quase sempre alguma fétida beira-de-rio. Do outro lado do espectro, a alimentação respondia por cerca de 71,6% dos gastos, enquanto que estudos procedentes dos Estados Unidos e da

¹⁰² Idem.

¹⁰³ CASTRO, Josué de. *As Condições de Vida da Classe Operária no Recife: estudo econômico de sua alimentação*. Recife: Editora Massangana, 2015, págs 11 e 12.

Argentina recomendavam quotas de 55% e 52,7%, respectivamente. A mordida no bolso era grande, portanto, mas o que se punha na mesa era pouco e simples¹⁰⁴.

Todas as famílias entrevistadas consumiam feijão, farinha, charque, café e açúcar, e a grande maioria também se alimentava de pão, com a maioria desses itens perfazendo sua dieta cotidiana. Nada menos que 80% das famílias operárias não comiam frutas e verduras, e os 20% restantes o fazia em quantidades irrisórias, bebendo ainda muito pouco leite e sem praticamente nenhum acesso à carne verde e pescados. Assim, o gasto mensal em alimentação era de cerca de 2\$760, incluindo-se aí \$200 de carvão para o funcionamento de fogões ou, melhor dizendo, fogareiros. Tamanha despesa dava conta de uma ingesta diária de apenas 1.646 calorias, quando ela deveria flutuar entre 4.000 e, na pior das hipóteses, 3.000 calorias. Uma quantidade tão insuficiente que era a causa principal do elevado nível de mortalidade da classe operária recifense, que minguava de tuberculose e outras doenças oportunistas, sem acesso ao mínimo de gorduras, vitaminas e sais minerais. E assim seguia o trabalhador, conformado àquela rotina de muito trabalho e pouco pão, arrastando-se entre o mocambo onde se apertava com a família e a fábrica que lhe sugava as forças. Uma realidade que seria observada, estudada e denunciada por Josué de Castro¹⁰⁵.

É por isso que essa gente não fala em alimentar-se, mas em enganar a fome. Infelizmente, a fome não se deixa enganar, apenas se ilude sua sensação consciente, mas na intimidade profunda de cada célula perduram indefinidamente os seus efeitos. Muito mais terrível do que um surto epidêmico e de que o flagelo das secas que dizima de uma vez algumas centenas ou milhares de vidas, é esta desnutrição, esta subalimentação permanente, que destrói surda e continuamente toda uma população sem chamar nossa atenção nem despertar nossa piedade¹⁰⁶.

Aos poucos, a imprensa passava também a se interessar pela situação do operariado recifense, especialmente no tocante à sua alimentação, buscando trazer ao grande público a realidade que Josué de Castro havia comprovado em seus estudos. Um ano depois da publicação de “As Condições de Vida da Classe Operária no Recife”, o Diário de Pernambuco ia ao Cais de Santa Rita, conversar com os trabalhadores locais. E assim descrevia a cacofonia diária e enervante de bates-estacas e guindastes de estiva,

¹⁰⁴ Idem.

¹⁰⁵ Ibidem.

¹⁰⁶ Ibidem, pág. 22.

operando junto à praia imunda do Capibaribe. Ali, entre batelões, paquetes e barcas carregando frutas, uma espécie de estaleiro mal-amanhado reunia as mais diversas profissões: ferreiros, caldeireiros, cravadores, esquentadores, encontradores e passadores, batendo chapas de metal, ajustando arrebitos, consertando cascos de embarcações. O apito de uma fábrica próxima era para eles também o anúncio do almoço. Rapidamente se organizavam, aqui e ali, fogos abertos de onde escapava o cheiro de charque na brasa, tão inebriante que deixava até mesmo os repórteres com água na boca. As bigornas que antes recebiam os golpes do malho se improvisavam em mesas, e sobre elas se punham o café e as marmitas, contendo carne-seca, farofa, pão doce e o que mais pudessem trazer. Alguns se aboletavam em caixotes mesmo, comendo diretamente do papel de embrulho, enquanto que os que ganhavam mais iam aos hotéis e barracas próximas. Mas a maioria dos homens tinham pouco dinheiro e muitas bocas para alimentar em casa, ficando lisos feito um muçum, como diziam, depois de pagar a conta da bodega no início da semana. Findo o almoço, se acoravam ao sol e tiravam os cachimbos dos bolsos, trocando histórias e observando os barcos no mar ao longe¹⁰⁷.

E assim o público em geral passava a ter uma ideia melhor de como vivia o operariado do Recife, e não faltavam reportagens que confirmavam os achados de Josué de Castro, mostrando o quanto era deficiente sua alimentação. Mas também se publicizavam iniciativas que visavam melhorar aquela realidade. Ainda em 1936 a empresa de trens Great Western inaugurava, em sua oficina localizada na cidade vizinha, Jaboatão dos Guararapes, um refeitório para seus funcionários. Até então, os homens se alimentavam com a costumeira ração diária de charque e farinha, embrulhada em folha de jornal e que lhes custava em torno de 500 e 600 réis para preparar em suas próprias casas. Agora passariam a pagar 400 réis por refeição à empresa, que lhes forneceria 260 gramas de carne verde ou seca, 800 gramas de feijoadada e mais 300 gramas de farinha. A cozinha possuía capacidade de preparar 600 refeições diárias, consumindo dezenas de quilos de charque, carne de porco, toucinho e legumes diversos¹⁰⁸. Antes da Great Western, a Pernambuco Tramways empreendeu iniciativa semelhante, passando a fornecer a alimentação dos funcionários da empresa de bondes. Tanto uma quanto a outra empresa eram parabenizadas pela imprensa pernambucana, que seguia expressando a importância de uma dieta verdadeiramente higiênica e nutritiva para o operário do

¹⁰⁷ Diário de Pernambuco, 24 de março de 1936.

¹⁰⁸ Diário de Pernambuco, 02 de março de 1936.

Recife¹⁰⁹. Dessa forma, a indústria instalada na capital pernambucana ia buscando formas racionais de alimentar seus funcionários. Inicialmente por conta própria, mas logo passando a ser incentivada e orientada pelo Estado.

Em agosto de 1940, o governo Vargas criou o Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS, na forma de restaurantes populares que atendiam trabalhadores nas principais cidades brasileiras. A ideia inicial era complementar o salário mínimo, eternamente defasado, servindo refeições de alto valor nutritivo a preços módicos. Mas o serviço logo acumularia uma função educativa junto às famílias da classe trabalhadora, com a divulgação das vantagens de uma nutrição científica. A primeira unidade foi implantada no Rio de Janeiro, com outras se seguindo país afora, tendo a original como modelo. Algumas contavam com biblioteca, consultório, sala de música, setor de encaminhamento de emprego e assistência social. Por vezes, também aulas de corte e costura para as filhas dos trabalhadores, cursos de nutrição e até programas de alfabetização, transformando esses lugares verdadeiros centros de sociabilidade. Algumas unidades ainda promoviam sessões de cinema ou organizavam festas populares, como a do dia das mães ou o concorrido São João. O serviço também oferecia os Postos de Subsistência, onde era possível adquirir gêneros de primeira necessidade quase a preço de custo, buscando garantir à classe trabalhadora um mínimo de segurança alimentar. Um dos mais importantes serviços de alimentação do Brasil republicano, o SAPS funcionaria ininterruptamente por 27 anos, mas não sobreviveria à ditadura civil-militar. Em 1967, o governo Castello Branco extinguiu o órgão, alegando corrupção administrativa e, mais importante, acusando suas unidades de serem antros de sindicalistas de esquerda¹¹⁰.

Antes que isso acontecesse, contudo, a década de 1950 via o SAPS se expandindo na capital pernambucana, cumprindo o seu papel de oferecer refeições nutritivas e higiênicas a preços modestos. Uma unidade, a terceira do estado, foi aberta no nono andar do Palácio da Fazenda, servindo almoço das 10:30 às 13:30 e “*lunch*” das 15 às 16 horas, com a imprensa explicando que havia duas modalidades diferentes de restaurantes. Um era o “popular”, em estrutura inteiramente construída pelo SAPS, enquanto que o “gregário” apenas seguia suas plantas e diretrizes, sendo administrado pelo órgão. Era esse segundo tipo o que havia sido implantado no Palácio, que fez uso

¹⁰⁹ Diário de Pernambuco, 03 de março de 1936.

¹¹⁰ FOGAGNOLI, Marcela. O SAPS e a Boa Alimentação: o serviço de alimentação da previdência social e os trabalhadores (1940-1950). Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH. São Paulo: julho 2011.

dos próprios recursos e infraestrutura para que o refeitório abrisse as portas. Cada refeição deveria possuir as quantidades necessárias de vitaminas e sais minerais, contando com não menos do que 1.300 calorias, a um preço fixo de oito cruzeiros. O valor, que não visava ao lucro, dava direito ainda a um copo de leite, uma caneca de café e uma sobremesa, e os pratos variavam com os dias da semana. Na unidade das Docas, mais de 1.500 empregados do Porto eram atendidos diariamente, com cada refeição saindo a Cr\$ 5,00 e com déficit, para o SAPS, de Cr\$ 3,80¹¹¹.

O órgão também ajudou a melhorar o serviço de refeição de empresas privadas, empregando sua experiência no setor de alimentação coletiva. Em 1950 o Moinho Recife expandia sua estrutura, o que incluía também o seu refeitório, um dos mais antigos da indústria local. As novas instalações foram inauguradas com a pompa esperada, contando com a presença de executivos do Moinho, além de representantes de sindicatos locais e do delegado regional do SAPS, José Ambrosino da Silva. O novo edifício contaria ainda, no futuro próximo, com consultórios, ambulatórios e serviço dentário, mas o refeitório já estava abarrotado de operários munidos de bandejas padronizadas. Nelas iam se servindo rapidamente de feijão, arroz, carne, verduras, pão e um copo de leite, a um custo total de apenas Cr\$ 2,80. Com o ambiente bem gerido pelo SAPS, a diretoria, ao menos naquela ocasião, se alimentava lado a lado com os empregados, posando sorridente para fotos e elogiando a abundância e a higiene da comida¹¹². Logo o refeitório das Fábricas Peixe, no interior do estado, também ganharia as manchetes dos jornais, celebrando o trabalho que o SAPS havia realizado ali também. A coluna Coisas da Cidade, do Diário de Pernambuco, descrevia aos seus sem dúvida curiosos leitores exatamente de que forma o serviço funcionava¹¹³.

É o mesmo sistema das “cafeterias” americanas: a pessoa chega, apanha a bandeja, recebe a comida e se encaminha para a sua mesa. Não há garçom. Nas “cafeterias” americanas há a diversidade de escolha. O freguês vai apontando o que quer, e depois de cheia a bandeja vai ao caixa e diz: “tirei tanto” e paga. Ninguém diz que tirou tanto e pega quanto. A boa fé é perfeita. No refeitório de Manuel de Brito, como se trata de uma fábrica, o operário recebe uma ficha. Na bandeja, a refeição varia. Na de ontem figuravam feijão, arroz, carne assada, uma salada, um copinho de leite e uma talhada de abacaxi. Isso nos Estados Unidos, em qualquer “cafeteria”, custaria 1 dólar, ou seja, 20 cruzeiros (...).

¹¹¹ Diário de Pernambuco, 21 de janeiro de 1951.

¹¹² Diário de Pernambuco, 02 de março de 1950.

¹¹³ Diário de Pernambuco, 04 de fevereiro de 1950.

Aqui custa 3 cruzeiros. O SAPS vende a refeição por 5 cruzeiros e a Fábrica perde para o seu pessoal 2 cruzeiros em cada¹¹⁴.

O cronista Z encerrava a coluna louvando os esforços de Brito e outros industriais locais, pela visão e bom trato aos funcionários. Estas eram, em sua opinião, as melhores armas para afastar a insatisfação dos trabalhadores e, conseqüentemente, o fantasma do comunismo. Não faltavam elogios aos empresários pernambucanos por parte da imprensa local, alçados quase a uma posição paterna pela forma como pareciam cuidar dos seus empregados. A Pilar, antiga fábrica de biscoitos e massas, era cumprimentada por manter as suas refeições a incríveis 60 centavos, literalmente o preço de um café pequeno¹¹⁵. E por um valor tão irrisório, os operários tinham acesso diário à feijoada, macarrão, carne verde e de boa qualidade, uma xícara grande de café e bolachinhas da casa¹¹⁶. E assim, a lógica dos refeitórios e da alimentação coletiva ia se espalhando pela capital pernambucana, em suas mais diversas formas e origens. Em 1953, o prefeito José do Rêgo Maciel entregava a Cantina dos Trabalhadores da Limpeza Pública, junto à recém-inaugurada Praça da Bandeira, bem próxima da sede do Sport Club do Recife¹¹⁷. Um ano depois surgia o Refeitório das Moças, na Rua da Imperatriz 67, construído em benefício das mulheres que trabalhavam fora de casa. A assinatura mensal de Cr\$ 180,00 (ou de Cr\$ 200,00, com os sábados inclusos) dava direito a sopa, feijão, arroz, dois pratos de carne, verduras, sobre mesa, pão e café. Tudo isso em um “ambiente risonho e de franca solidariedade”, de acordo com a autora da nota, uma certa Emília Marchisini¹¹⁸.

Essa alimentação rápida e massificada, supostamente eficiente, nutritiva e higiênica, era um reflexo do pensamento fordista aplicado não apenas à linha de montagem, mas aos próprios trabalhadores. Estrangeiros que visitavam os Estados Unidos ainda na década de 1930 se espantavam pelo fato de os operários locais não almoçarem em suas casas. Ao contrário, permaneciam nos locais de trabalho enquanto comiam, por vezes, em seus postos, quando muito os abandonando por pouco tempo em busca de um restaurante ou uma lanchonete. Nas empresas, eram alimentados em série, apressadamente e em um só lugar, como “animais em um estábulo”, horrorizou-se um observador europeu, sem tempo para ao menos tirar os chapéus. E assim se lançavam às

¹¹⁴ Idem, pág. 04.

¹¹⁵ Diário de Pernambuco, 19 de março de 1950.

¹¹⁶ Diário de Pernambuco, 21 de março de 1950.

¹¹⁷ Diário de Pernambuco, 16 de dezembro de 1953.

¹¹⁸ Diário de Pernambuco, 15 de agosto de 1954.

suas bandejas, devorando pratos enquanto alguém atrás deles já aguardava impaciente que vagassem o lugar. Mas a comida era farta e apetitosa, admitia o estrangeiro, além de mais barata do que a que poderia ser encontrada em seu próprio país, embora carecesse de sociabilidade. A forma de encarar o momento da refeição dizia muito da cultura que já havia sido a referência do mundo ocidental, a francesa, e também da norte-americana, que rapidamente começava a suplantá-la¹¹⁹.

Na França, o ato de comer era tradicionalmente uma espécie de tempo em si mesmo, apartado das outras atividades cotidianas, mas propício à convivialidade, ainda que afeito a regras um tanto rígidas. Nos Estados Unidos, isso era visto como um conservadorismo autorregulador, um entrave às liberdades de cada indivíduo. Até mesmo a quantidade de opções alimentares separava a cultura dos dois povos: os norte-americanos valorizavam seu poder decisório, e quanto mais opções houvesse, melhor. Já os franceses encaravam essa enorme variedade como um processo seletivo sem fim, oferecendo tantas escolhas que a escolha em si deixava de fazer sentido¹²⁰. Os trabalhadores brasileiros buscaram manter suas refeições enquanto momento de convívio, especialmente familiar, enquanto puderam. Subúrbios cada vez mais distantes das indústrias e centros comerciais acabariam dessacramentalizando o almoço no lar, aos menos nos dias úteis. Com o tempo, acabariam sendo obrigados a se alimentar no próprio local de trabalho, ao estilo norte-americano, e os mais afortunados podiam contar com refeitórios operando com preços razoáveis. Apesar de iniciativas governamentais como o SAPS e mesmo da aparente boa vontade de parte do empresariado local, a verdade é que a vida do operário recifense continuava extremamente dura. Aliviada em alguns casos pontuais por uma alimentação mais sadia, constante e até mesmo abundante do que a das décadas anteriores, mas ainda assim exaustiva, insalubre e quase sempre extremamente mal paga.

Algo que era especialmente verdadeiro entre as fabriquetas e outros empreendimentos de fundo-de-quintal que perfaziam parte considerável da assim chamada indústria local. Esta respondia por apenas 2% dos empregos gerados no Nordeste no início do século 20, contando-se aí os trabalhadores sazonais, inclusive das usinas. Em Pernambuco, a maioria ganhava a vida nas tecelagens e apenas uma pequena

¹¹⁹ FISCHLER, Claude e MASSON, Estelle. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac, 2010.

¹²⁰ Idem.

parte produzia alimentos, embora estes surgissem em segundo lugar na economia do estado. Boa parte desse operariado era composta por mulheres, empregadas em funções mecânicas, repetitivas e perigosas, a salários baixíssimos. Antes de 1930 e da introdução das legislações trabalhistas do período Vargas, o maquinário era rudimentar e havia pouca preocupação com a segurança de quem o operava. Também não existiam indenizações por acidentes de trabalho e as fábricas, quando muito, contavam com pequenas farmácias próprias, capazes apenas de realizar curativos simples. Por volta de 1935, havia uma hierarquia salarial muito clara na indústria pernambucana: os maiores valores eram pagos a fundidores e serralheiros (entre 7\$000 e 13\$000), enquanto que uma doceira recebia o menor salário (7\$000 a 3\$000). O equivalente a serventes da construção civil, aprendizes de gráficos e operários de transporte da Great Western. A situação dessa massa de trabalhadores e, principalmente, de trabalhadoras, chamou a atenção do historiador norte-americano e brasilianista Robert Levine.

Embora as condições de trabalho nas novas fábricas fossem tão ruins quanto em qualquer outro ponto do mundo industrializado, os empregadores orgulhavam-se da sua caridade. Os industriais recrutavam seus trabalhadores não especializados em orfanatos, escolas profissionais para menores desamparados, e para as classes de indigentes. O paternalismo industrial incluía morada, enfermarias e capelas, para não falar nas lojas das companhias. Depois de 1890, o advento da luz elétrica permitiu alongar o dia de trabalho. Operadores de máquinas, em geral mulheres, trabalhavam de 14 a 17 horas. Os salários, devorados pela inflação, chegaram tão baixos, finalmente, que já não era possível encontrar trabalhadores, nem mesmo nos piroes *bas-fonds* do Recife. Arrebanhavam-se mulheres e crianças em Alagoas e outras áreas distantes, para as quais mesmo os pobres salários industriais do Recife pareciam atraentes¹²¹.

A descrição das condições de trabalho nas fábricas recifenses de início de século 20 é complementada pela de Mauro Mota, talvez quem melhor descreveu o cotidiano desumanizante desses lugares, em versos que misturam crueza e beleza em igual medida. Seu longo poema “A Tecelã”, lançado em 1956, é um retrato detalhado da vida do operariado, como o autor havia presenciado em inúmeras ocasiões em seu trabalho na imprensa. Um relato tornado ainda mais precioso por voltar um raro olhar para a multidão de mulheres, negras e empobrecidas, que trabalhavam nas tecelagens da cidade.

¹²¹ LEVINE, Robert M. A Velha Usina. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1980, págs. 70 e 71.

Toca a sereia na fábrica
e o apito como um chicote
bate na manhã nascente
e bate na tua cama
no sono da madrugada.
Ternuras de áspera lona
pelo corpo adolescente.

É o trabalho que te chama.
Às pressas tomas o banho,
tomas teu café com pão,
tomas teu lugar no bote
no cais de Capibaribe.

Deixas chorando na esteira
teu filho de mãe solteira.
Levas ao lado a marmita,
contendo a mesma ração
do meio de todo o dia,
a carne-seca e o feijão.

De tudo quanto ele pede,
dás só bom dia ao patrão,
e recomeças a luta
na engrenagem da fiação.

Ai, tecelã sem memória,
de onde veio esse algodão?
Lembras o avô semeador,
com as sementes na mão,
e os cultivadores pais?
Perdidos na plantação
ficaram teus ancestrais.

Plantaram muito. O algodão
nasceu também na cabeça,
cresceu no peito e na cara.
Dispersiva tecelã,
esse algodão quem colheu?
Muito embora nada tenhas,
estás tecendo o que é teu.

Teces tecendo a ti mesma
na imensa maquinaria,
como se entrasses
inteira
na boca do tear
e desses a cor do rosto
e dos olhos
e o teu sangue
à estamparia.

Os fios dos teus cabelos
entrelaças nesses fios
e noutros fios dolorosos

dos nervos de fibra longa.

Ó tecelã perdulária,
enroscas-te em tanta gente
com os ademanos ofídicos
da serpente multifária.
A multidão dos tecidos
exige-te esse tributo.
Para ti, nem sobra ao menos
um pano preto de luto.

Vestes as moças da tua idade
e dos teus anseios,
mas livres da maldição
do teu salário mensal,
com o desconto compulsório,
com os infalíveis cortes
de uma teórica assistência,
que não chega na doença,
nem chega na tua morte.

Com essa policromia de fazendas,
todo o dia,
iluminas os passeios,
brilhas nos corpos alheios.
E essas moças desconhecem
o teu sofrimento têxtil,
teu desespero fabril.
Teces os vestidos,
teces agasalhos
e camisas,
os lenços especialmente
para adeus, choro e coriza.
Teces toalhas de mesa
e a tua mesa vazia

Toca a sereia da fábrica,
E o apito como um chicote
bate neste fim de tarde,
bate no rosto da lua.
Vais de novo para o bote.
Navegam fome e cansaço
nas águas negras do rio.

Há muita gente na rua
Parada no meio-fio.
Nem liga importância
à tua blusa rota
de operária.
Vestes o Recife
e voltas para casa,
quase nua¹²².

¹²² MOTA, Mauro. Cem Poemas Escolhidos. Recife: CEPE, 2012, pág. 21.

Em parte se apoiando na exploração retratada por Mota, a indústria de Pernambuco foi capaz de se destacar no quadro nacional, sua produção ficando atrás apenas de São Paulo, do Rio de Janeiro e do Rio Grande do Sul até 1920. Mas essa dinâmica econômica se assentava sobre uma base frágil e os problemas não tardaram a aparecer. Após perder boa parte do mercado internacional de açúcar ainda em meados de 1800, o Nordeste passou a concentrar sua exportação para as demais regiões do Brasil. Já nas primeiras décadas do século 20, contudo, o Sudeste iniciaria uma produção sucro-algodoeira própria, de maior produtividade e custos de transporte mais baixos, posto que servia principalmente ao Rio de Janeiro e a São Paulo. O mercado, antes dominado pelo Nordeste, passaria a sofrer ainda com a concorrência do Sul, que após uma violenta geada em 1918 começaria a diversificar sua agricultura, plantando cana e algodão. A crise acarretada pela Quebra da Bolsa de Nova Iorque em 1929 faria vingar medidas protecionistas entre os governos sulistas, transferindo capitais da lavoura de café para a algodoeira, piorando ainda mais a situação nordestina. Assim, com o comércio de açúcar e algodão atrofiando, minguavam também os investimentos na indústria local, que ainda lidava com um mercado regional de consumo limitado. Apesar de todos esses problemas, a região seguia se apoiando em velhas práticas, pouco diversificando sua produção agrícola¹²³.

Embora em escala muito menor do que o que ocorria com o café em São Paulo, o açúcar de Pernambuco era um *commodity* que continuava sendo um gerador de divisas e sustentáculo do comércio que se praticava no Recife. Em grande parte, era ainda em função dele e das operações a ele associadas que surgiam instituições financeiras na cidade. Em 1924 foram criadas uma Bolsa de Mercadorias e uma Caixa de Liquidação por parte dos negociantes de cana, enquanto que o governo do estado implementou uma Carteira de Crédito Móvel Agrícola. Essa geração de dividendos da indústria açucareira era o esteio sobre o qual continuavam surgindo empreendimentos variados, impulsionando o comércio que se desenvolvia nas cidades pernambucanas, junto a prestadores de serviços variados e demais profissionais que ofereciam sua assistência: lojas de joias, relógios, chapéus, calçados, louças, vidros, cera, pianos e demais instrumentos musicais, além de livrarias, papelarias, companhias de seguros, casas de

¹²³ THEODORO, Mário Lisboa. A Formação do Mercado de Trabalho no Recife Pré-Sudene: alguns aspectos históricos. Cad. Est. Soc. v. 6, o. 2, P. 301-316, jul./dez., 1990.

consignação, de bilhetes de loteria e farmácias. Na década de 1920 havia em Pernambuco 51 estabelecimentos de calçados e couro, 30 de beneficiamento de algodão, 39 olarias (lidando com tijolos, telhas e manilhas), 7 de sabão, 9 de cigarros e charutos, 13 movelarias e ainda outros ramos variados. Ainda depósitos de carvão mineral e armazéns diversos, que trabalhavam com couros, querosene, ferragens, máquinas de costura, madeira, algodão, açúcar, farinha de trigo, charque, bacalhau e além de mais de 500 tavernas¹²⁴ em operação.

No começo do século 20 a industrialização brasileira se acelerava em sua hegemonia sudestina, ainda subsidiada pela riqueza dos cafezais e apoiando-se, em grande parte, na mão-de-obra qualificada oriunda da Europa. Contudo, a quebra da Bolsa de Nova Iorque, em 1929, justo quando o Brasil colhia uma safra recorde de café, arruinou empresários paulistas e abateu a economia do país como um todo. A industrialização pernambucana, que já acontecia aos trancos e barracos, mostrava-se ainda mais frágil, dependente que era de uma monocultura agrária que apenas declinava com o passar do tempo. A década seguinte se iniciaria com um mercado em frangalhos, empresas quebradas e um desaquecimento da indústria nacional que acarretaria uma massa de desempregados. Em função disso, as antigas oligarquias paulistas e mineiras da República velha, que até então se alternavam no poder central do Brasil, eram agora desafiadas por grupos que exigiam mudanças. Intelectuais, junto às classes média e alta, assustavam-se com o avanço da ideologia comunista no país, enquanto setores das forças armadas, através do movimento tenentista, questionavam as tradicionais elites políticas. Com a vitória das eleições presidenciais pelo Partido Republicano Paulista, a Aliança Liberal formada por Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Paraíba se viu alijada da chance de governar o país. O novo partido tinha o gaúcho Getúlio Vargas como candidato a presidente e o paraibano João Pessoa como seu vice, cada um governando suas respectivas províncias. Suas bandeiras eram então consideradas modernas e caras à população, como o direito ao voto secreto e feminino, uma maior diversificação econômica no país e planos concretos de combate à seca no Nordeste¹²⁵.

¹²⁴ Termo que, na fonte consultada, sem dúvida igualava tavernas, bodegas, cafés e os bares que já começavam a surgir nessa época, sendo todos estes lugares onde era possível consumir bebidas alcóolicas fora de casa, embora apresentassem diferenças em suas funcionalidades, público, etc.

¹²⁵ SCHWARCZ, Lília M. e STARLING, Heloísa M. Brasil: uma biografia. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

São Paulo ainda possuía, contudo, a força de sua economia cafeeira, além da lealdade de dezesseis presidentes estaduais, assim justificando a confiança necessária para que o então presidente da república, Washington Luís, rompesse a tradicional aliança com os mineiros e indicasse seu próprio candidato, Júlio Prestes. A Paraíba, que aspirava encerrar a hegemonia política e econômica de Pernambuco no Nordeste, via seus planos caindo por terra com o Recife firmemente aliado a São Paulo. As eleições seriam então uma mera formalidade – como, aliás, já o eram anteriormente –, com esmagadora vitória de Prestes após fraudes de ambos os lados. Embora Vargas aceitasse o desfecho das eleições, outros setores da Aliança não desistiriam tão facilmente do projeto reformista do partido, estando dispostos a pegar em armas. O assassinato de João Pessoa em uma confeitaria elegante do Recife, motivado por motivos pessoais, foi transformado no fato político necessário para incendiar o país. Iniciava-se assim uma revolta apoiada pelos tenentes do exército brasileiro, levando a Aliança a marchar sobre o Rio de Janeiro e depor Washington Luís, empossando Getúlio Vargas em seu lugar. O governo instituído pelo gaúcho pôs em prática muitas das reformas que constavam na agenda da Aliança, com importantes conquistas na justiça eleitoral e dos direitos dos trabalhadores. Vargas, contudo, não se inclinava por um governo verdadeiramente democrático, permanecendo quinze anos seguidos no poder. Jogando com maestria o jogo da política brasileira, consolidou uma forte aliança com os militares, desejosos de um exército moderno, e manipulou o imaginário popular, fomentando a paranoia anticomunista, para instituir uma ditadura em 1937. Era hora do seu assim chamado Estado Novo não apenas retomar o projeto industrializante do Brasil, mas também unificar o país depois de tantas revoltas e instabilidade¹²⁶.

A ditadura varguista se apoiava sobre os preceitos do trabalhismo, do populismo e do autoritarismo, com um Legislativo destituído de poder e governadores estaduais apontados pelo presidente, os chamados Interventores. Em Pernambuco, era Agamenon Magalhães o homem de confiança de Getúlio, imediatamente buscando aplicar os preceitos do Estado Novo assim que assumiu o cargo. Tinha o apoio de boa parte da elite recifense, que sonhava com um futuro de modernidade, elétrico e industrial, de largas avenidas asfaltadas e arranha-céus, uma paisagem intocada pela miséria típica da cidade. O modelo para essas transformações era a própria capital federal, se apresentando como exemplo de beleza urbana brasileira, que deveria se irradiar para o resto do país. Assim,

¹²⁶ Idem.

o Interventor buscou atacar a miséria local, naquela que era talvez a sua face mais pública e deprimente, os mocambos. As habitações típicas da população pobre do Recife se amontoavam nas margens dos rios e eram vistas como nódoas sociais, locais que precisavam ser trazidos abaixo para o bem de toda a população. Em seu lugar deveriam ser erguidas novas moradias, simétricas, disciplinadas, higiênicas e quase sempre distantes dos mocambos que deveriam substituir. O próprio Magalhães defendia suas reformas urbanas, escrevendo quase que diariamente para os periódicos locais¹²⁷.

Estamos fazendo, no Recife, construções em série e em massa. Estamos construindo casas populares e grandes edifícios. A arquitetura define bem as épocas e as suas condições econômicas e sociais. O meu governo é um governo de ação social e de recuperação econômica. É um governo de renovação e trabalho. Começamos a reformar o homem pela habitação, pondo abaixo o mocambo, sacudindo a população pobre e acabando com o conformismo de uma vida sem esperanças. Foram surgindo as primeiras vilas populares e a reforma foi atingindo todas as camadas sociais, foi subindo das massas para as elites. Os velhos edifícios começaram então a cair. (...) O arranha-céu é o novo estilo arquitetônico¹²⁸.

Magalhães exercia sua função com o autoritarismo esperado, cozendo alianças com a Igreja Católica e cooptando sindicatos locais, seguindo a cartilha do seu presidente. Mas também buscou moralizar a administração pública, promoveu ações em benefício aos pequenos produtores rurais, evitando o êxodo campesino, e estimulou o artesanato e a indústria doméstica nas cidades do interior. Além disso, a Interventoria pernambucana tentou construir uma imagem forte para o Estado Novo, fazendo uso da propaganda oficial, através de jornais, do cinema e do rádio. Vargas desejava um Brasil unificado, onde suas unidades federativas conhecessem melhor umas às outras, e onde a capacidade produtiva do país fosse alardeada para a população. Grandes Exposições Industriais foram então organizadas, como a do Governo Nacional, em 1938, na capital federal; a do Livro Brasileiro e da Retrospectiva do Ministério da Guerra, em 1940; a do Estado Novo, no ano seguinte e a do Brasil Novo, em 1942. Entre elas ocorreu a Grande Exposição

¹²⁷ LEWIS, Susan. Indesejáveis e Perigosos: o antisemitismo e a questão alemã em Pernambuco durante o Estado Novo (1937-1945). Recife: Editora UFPE, 2014.

¹²⁸ MAGALHÃES, Agamenon. Ideias e Lutas. Recife: Fundarpe, 1985, págs 267 e 268.

Nacional de Pernambuco, ainda em dezembro de 1939 e estendendo-se até março do ano seguinte¹²⁹.

Por volta de 150 empresas de todo o país acorreram ao chamado do Interventor, trazendo mostruários dos seus produtos, fotografias, maquetes, gráficos e painéis, enquanto cerca de 249 expositores disputavam a atenção dos mais de 600 mil visitantes que compareceram até o final do evento. Onze estados enviaram representações, trazendo para os recifenses aspectos de sua história e cultura, além de lojas, bancos, usinas, laboratórios e armazéns. Prêmios foram distribuídos para as mostras estaduais e também para os trabalhos escolares apresentados, enquanto o público tomava conhecimento de novidades técnicas e tecnológicas da época. Havia ainda apresentações culturais, eventos recreativos, peças teatrais, discursos políticos, shows musicais, exibições de filmes e documentários – no Cinema Meridional, construído apenas para esta finalidade –, além do parque de diversões Shangai. Os pavilhões e stands foram construídos pelos métodos mais avançados da época, com a Exposição sendo instalada no centro do Recife, no Parque 13 de Maio. A área, que desde meados do século anterior era pensada em projetos que jamais saíam do papel, havia sido finalmente urbanizada, o espaço público sendo oficialmente inaugurado pela prefeitura em 1939, em função do III Congresso Eucarístico Nacional. Já na Exposição, os enormes pavilhões possuíam temáticas próprias, representando o poder público em suas diversas esferas e defendendo ideias que eram caras ao Estado Novo: havia o da Prefeitura do Recife, expondo as obras do prefeito Novais Filho; o do Estado; um para o Ministério da Justiça e outro para o do Trabalho. Construíram-se edificações para o Departamento Nacional do Café, e também o do Ambiente Açucareiro e o da Usina Leite. Havia um abrigando as exposições dos estados do Norte, outro para os do Sul e mais um englobando o Nordeste como um todo, além de outro para as Municipalidades. Como seria de se esperar, havia ainda um Anticomunista, além de outro dedicado exclusivamente à Indústria de Pernambuco¹³⁰.

O Fim do Estado Novo em 1945 não significaria o encerramento das mostras que haviam sido tão caras ao governo de Vargas. O estado faria parte da Exposição Internacional de Indústria e Comércio de 1948, em apresentação modesta, mas que exibia aos presentes os desenvolvimentos agrícolas e industriais dos últimos anos. Os que se

¹²⁹ BELLO, Rita de Cássia Guaraná. Revisitando o Estado Novo através das Imagens da Grande Exposição Nacional de Pernambuco, 1930-1940. UFPE, CFCH, Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2006.

¹³⁰ Idem.

interessassem em passar os olhos pelo folheto editado pelo Departamento Estadual de Estatística perceberia que a cana-de-açúcar ainda fazia a roda da economia girar na região. A produção de álcool enquanto combustível apresentava boas possibilidades para o futuro, seu valor enquanto sucedâneo da gasolina sendo comprovado durante a escassez dos tempos de guerra. Foram 6.000 toneladas vendidas para o resto do Brasil em 1947, a um montante superior a 17 milhões de cruzeiros, além de quase 2.000 toneladas exportadas para o estrangeiro, somando seis milhões e 439 mil cruzeiros. Já a safra de açúcar atingia as 7 milhões de sacas, com as vendas para o exterior batendo recordes, em um total de mais de 132 milhões de cruzeiros. O setor de tecidos era então o maior da região Norte-Nordeste e quarto do país, atrás apenas de São Paulo, Distrito Federal e Rio de Janeiro. A industrialização, portanto, avançava, mas era ainda a agricultura que gerava o maior número de divisas em Pernambuco. Assim, outras produções iam ganhando importância, sendo comercializadas para o resto do país ou fora dele: óleos vegetais – como o de mamona - e derivados, farelos para alimentação animal, adubagem, couros e peles, cimento e cal, cerâmica, metalurgia, papel e beneficiamento de fibras, bem como manufaturas menores, como as do sabão e do fumo. Doces, massas e extrato de tomate surgiam nas estatísticas, contribuindo em um montante de cerca de 50 milhões de cruzeiros para o país, mas com uma exportação ainda pouco significativa¹³¹.

Os desenvolvimentos industriais de Pernambuco não passaram em branco para os militares norte-americanos, que também observavam com interesse os dados de sua população, inclusive do operariado local. O que eles haviam encontrado na década de 1940 era um Recife inchado por quase meio milhão de pessoas, onde se incluíam uma pequena porção de estrangeiros. Eram cerca de 6.000 portugueses, ainda a principal fonte de imigração para a região, junto a 500 britânicos, 444 alemães, 226 italianos, 34 austríacos, 32 japoneses e 38 norte-americanos. Os relatórios da Quarta Frota naval norte-americana mostram um Brasil que parecia ser ainda mais um *melting pot* do que os Estados Unidos e onde o conceito de raça não parecia fazer muito sentido. Apesar da dificuldade em se obter números confiáveis, estimavam que a capital do estado era formada por 40% de “brancos”, com aspas mesmo, por mais 40% de mestiços, 8% de caboclos e 12% de negros. O Nordeste, até onde podiam perceber, era formado por sangue índio, negro, português e, em alguns casos, holandeses também, mas misturados de tal forma que lhes parecia quase impossível dizer onde terminava um e o outro começava.

¹³¹ Diário de Pernambuco, 17 de julho de 1948.

Um caldeirão mais homogêneo do que o que havia formado os Estados Unidos, portanto, mas onde o nível técnico e educacional da população era sofrível. Considerava-se que havia muitos trabalhadores sem quaisquer habilidades ou instrução, enquanto que os mais capazes e de nível educacional mais alto eram quase inexistentes¹³².

Chamava a atenção dos norte-americanos as numerosas fábricas têxteis espalhadas pela região metropolitana do Recife, com a Tacaruna, já no limite com a vizinha Olinda, instalada num edifício tão grande que podia ser enxergado pelos navios que se aproximavam do porto. Mas a indústria que gerava mais interesse, naqueles tempos de guerra, era aquela instalada da cidade do Paulista, não muito longe da capital. Nela ficava a Cia. Paulista de tecelagem, uma das maiores do país e pertencente a família Lundgren, de ascendência sueca e notadamente pró-germânica, empregando ainda 42 técnicos alemães. Pior ainda, era aos Lundgren que pertencia o terreno da fábrica de pólvora montada e operada pelo governo, no município do Cabo de Santo Agostinho, também próximo ao Recife. Dirigida por um anglo-brasileiro de lealdades indeterminadas, um certo Gordon Paterson, empregava vinte funcionários administrativos e 500 operários. Para além das suspeitas dos militares norte-americanos, observaram também que Pernambuco continuava aferrado à economia canavieira, lhes interessando a produção de álcool local. Não faltavam destilarias de pequeno porte nas usinas instaladas pelo interior do estado, produzindo cerca de dezoito mil litros de álcool por ano. Uma quantidade que empalidecia ante a fábrica instalada pelo governo também no Cabo, capaz de entregar sessenta mil litros de álcool anidro por dia e servida por um trecho de ferrovia da Great Western¹³³.

A década de 1950 chegaria com os nordestinos ainda aguardando que Paulo Afonso se tornasse uma realidade, enquanto a região seguia dependente da eletricidade gerada no sul do país, onde o preço do quilowatt/hora era quatro vezes mais barato do que no resto do Brasil. Mas apesar da falta de carvão mineral ou jazidas petrolíferas à mão, o Nordeste seguia seu processo industrializante, atravancado pela sua limitada matriz energética, mas ainda assim fazendo planos para o futuro. Pernambuco aspirava desenvolver indústrias de louças, fosfatos, pescado, frutas locais e até mesmo fábricas de papel que aproveitassem o bagaço da cana-de-açúcar. Para isso, era preciso atrair para o estado o capital necessário, enquanto empresários locais já se encarregavam de enviar

¹³² State of Pernambuco. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

¹³³ Geography – Cities & Towns. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

técnicos até países como os Estados Unidos, Inglaterra e Dinamarca. De lá, eles voltavam trazendo os conhecimentos e, por vezes, o equipamento necessário para tais empreitadas, enquanto outras possibilidades iam surgindo¹³⁴.

Um dos campos mais promissores – e que já vinha gerando dividendos – era o da produção de cimento, elemento considerado indispensável à lavoura, comércio e à própria indústria. Era com ele, afinal, que se construíam fábricas, pontes, prédios, casas, se pavimentavam estradas e se erguiam barragens, sendo, portanto, imprescindível ao desenvolvimento econômico de qualquer nação. Era o que acontecia com o Brasil e também com a sua região Nordeste, que viam aumentar o consumo deste material ano a ano. O país havia iniciado 1942 com um consumo per capita de 18,7 quilos, enquanto os nordestinos respondiam por 4,4. Em 1952, apenas a região Nordeste já batia a marca dos 18,6, enquanto um Brasil faminto por cimento devorava 48,6 quilos do material ao ano. Os números espantavam até mesmo o famoso jornal *The New York Times*, que opinava que o Nordeste sofreria um *boom* industrial no futuro próximo, previsão que era repercutida pela desconcertada imprensa local¹³⁵.

Contudo, apesar do crescimento vertiginoso do consumo de cimento, os nordestinos quase não possuíam opções produtoras dentro do seu perímetro, forçosamente dependendo de sistemas de transporte deficientes e arcando com os altos custos de frete. Havia então quem citasse o exemplo norte-americano, quando Roosevelt havia chegado à presidência e levado a cabo medidas para fortalecer a economia do Sul do país, tradicionalmente agrário e dedicado à monocultura do algodão, apoiada no trabalho escravo. Não poderia haver dois Estados Unidos, um rico e um pobre, havia afirmado o chefe de estado na época, e seus esforços haviam trazido investimentos e eletricidade abundante para a região. Enquanto isso, o Nordeste do Brasil, tão semelhante ao Sul norte-americano, seguia carente de incentivos do governo, de interesse de grupos privados e até mesmo de energia para tocar seus próprios empreendimentos¹³⁶.

E eles existiam, apesar das dificuldades. No começo de 1950 havia 16.236 estabelecimentos industriais registrados na região, sendo que 14.515 eram de transformação. Em sua totalidade, respondiam por 91% da produção nordestina, o que equivalia a cerca de dez bilhões de cruzeiros. Eram 6.509 estabelecimentos que

¹³⁴ Diário de Pernambuco, 11 de outubro de 1951.

¹³⁵ Diário de Pernambuco, 11 de julho de 1954.

¹³⁶ Idem.

trabalhavam com alimentação, seguidos por 3.043 que se dedicavam à transformação de minerais não-metálicos, além de 916 do ramo têxtil. Havia 915 manufaturando vestuário e calçados, junto a 471 trabalhando com química farmacêutica e 357 empresas explorando a área editorial e gráfica, além de outras indústrias variadas e de menor expressão. Ganhavam cada mais impulso os empreendimentos voltados para a produção de cimento, cerâmica, fundições, laminações e refrigerantes, e se estudavam possibilidades para o desenvolvimento de tubos galvanizados, costuras, frigoríficos e pescados. A população do Nordeste seguia crescendo a uma taxa de 2,4 ao ano e, junto a ela, também o mercado consumidor e as exportações da região. Se as estimativas indicavam que a região, em 1955, contava com 18,4 milhões de habitantes, esperava-se que esse número chegasse a 23 milhões dez anos depois. Um crescimento que havia feito com que os economistas da Missão Econômica Paulista, visitando a região em 1957, se declarassem impressionados com o potencial que enxergavam¹³⁷.

O final da década de 1950 e o início da próxima veriam um Nordeste ainda mais determinado a industrializar-se, com o governo, em suas esferas estaduais, assumindo um papel mais atuante nesse sentido. Assim, em 1959, o governador de Pernambuco, Cid Sampaio, reuniu-se com comerciantes, industriais e demais membros da classe produtora da região para debater seus rumos econômicos. As conversas tiveram lugar no escritório da fábrica de refrigerantes Fratelli Vita, no Recife, e parte dos presentes era composta de sócios da recente Companhia Nordeste de Industrialização. A sociedade anônima tinha como objetivo principal levantar capitais através de poupanças individuais, uma vez que os investimentos para a região eram quase nulos. A ideia era que o Conselho de Desenvolvimento, órgão de planejamento estadual, colaborasse com os investidores em projetos específicos. Dessa forma, fundos privados, tais como poupanças individuais e pequenas economias, poderiam ser empregados no processo industrializante de Pernambuco, através da compra de ações. Os primeiros passos seriam o estímulo a uma indústria de proteínas, baseada no aproveitamento de caldas da Destilaria Central Presidente Vargas, no município do Cabo, além da de celulose, empregando-se o sisal e o bagaço da cana¹³⁸.

A Companhia era mais uma tentativa do Estado de enfrentar a disparidade econômica entre as porções Norte e Sul do país, iniciativas que podiam ser traçadas até o

¹³⁷ Diário de Pernambuco, 28 de fevereiro de 1957.

¹³⁸ Diário de Pernambuco, 01 de abril de 1959.

final do século 19. A Grande Seca que ocorreu no Ceará entre 1877 e 1879 impeliu o governo a criar, ainda no primeiro ano da tragédia, a Primeira Comissão Imperial de Investigação, visando prevenir que algo assim se repetisse no futuro. Tão longas e absolutas foram as estiagens que mais da metade dos cearenses passava fome e muitos morriam em decorrência dela, arrasando a economia da região. Décadas depois, o Brasil republicano via o surgimento da Inspetoria Federal de Obras Contra as Secas – IFOCS, em 1909, para logo depois transformar-se no Departamento Nacional de Obras Contra as Secas – DNOCS. Mas nem todas as iniciativas tinham como objetivo prevenir ou mitigar as mazelas econômicas e sociais acarretadas pela falta de chuva no sertão nordestino. Em 1948 surgiria finalmente a Companhia Hidrelétrica do Vale do São Francisco – CHESF, além da Comissão do Vale do São Francisco - CVSF, visando racionalizar a exploração do maior rio do Nordeste, inclusive através da geração de energia. No setor financeiro, criou-se ainda o Banco do Nordeste do Brasil – BNB em 1952, e que manteria, a partir de 1954, o Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste – ETENE¹³⁹.

Agências como o DNOCS refletiam o raciocínio vigente no início do século 20, valorizando o pensamento científico e o uso da Engenharia para a solução de problemas práticos. Também se buscava inspiração nas experiências bem-sucedidas de outros países, como o Bureau of Reclamation criado nos Estados Unidos em 1902, e os programas de irrigação em larga escala implantados no Sul norte-americano a partir de então. Assim, os primeiros projetos da Inspetoria foram de infraestrutura, como a construção de açudes, represas, rodovias, ferrovias, estações meteorológicas e pluviométricas, além da realização de pesquisas botânicas e geológicas. Tanto a CHESF quando a CVSF nasceram também de ideias que surgiram nos Estados Unidos no setor de geração de energia e aproveitamento das águas, como a Tennessee Valley Authority – TVA, criada em 1933. Estas entidades foram surgindo com o objetivo de melhorar as condições econômicas, estruturais e sociais do Nordeste brasileiro, mas nem sempre cumpriam bem esse papel. O DNOCS, principalmente, teve uma história permeada pela evasão de técnicos competentes em função dos baixos salários oferecidos, além de falhas técnicas nas obras tocadas por seus engenheiros. Houve ainda um sem-número de casos de corrupção, onde funcionários faziam fortunas de forma suspeita, parentes venciam concorrências públicas e os flagelados da seca, justamente os que mais deveriam ser ajudados pelo órgão, eram

¹³⁹ LEVY, Henrique. A História da SUDENE: breve análise de uma agência nacional para o desenvolvimento regional. CLIO – Revista de Pesquisa Histórica. Nº 04, 1981.

sistematicamente explorados. Com ações paliativas que atacavam as consequências da seca, mas não suas causas, o DNOCS chegou ao ponto mais baixo de sua credibilidade na década de 1950, fazendo o governo federal pensar em outras soluções para o Nordeste¹⁴⁰.

A eleição de Juscelino Kubitschek em 1956 traria ao Brasil mais um surto industrializante, onde obras imensas, como a construção de Brasília, a nova capital federal, iam se concretizando. O Plano das Metas do novo presidente tinha como objetivos desenvolver as indústrias de base, construir hidrelétricas, abrir mais estradas e investir na extração de petróleo. E até o consumo dos brasileiros ia se modernizando, comprando mais carros e eletrodomésticos, enquanto as populações do interior migravam cada vez mais para os grandes centros urbanos. Enquanto isso, o Nordeste passava por mais duas secas arrasadoras, a primeira em 1952 e a segunda em 1958, o programa de açudagem promovido pelo governo no interior mostrando-se inútil. A ineficiência da política governamental de combate à seca foi demonstrada a Kubitschek pelo economista Celso Furtado, enquanto reunidos com intelectuais e políticos. O paraibano, até então, trabalhando na diretoria do Banco Nacional do Desenvolvimento – BNDES, defendia a consolidação da indústria nordestina e um aumento da oferta de alimentos¹⁴¹.

Com isso, o presidente incumbiu Furtado de aplicar essa nova política na região, batizando-a de “Operação Nordeste”. A ideia, contudo, encontrou resistência maior justamente nos estados que mais sofriam com a seca, principalmente entre as oligarquias rurais do Ceará, Paraíba e Pernambuco. Nesses lugares, a única indústria que vingava era a da seca, fonte de poder para os coronéis que exploravam as massas miseráveis no interior. Era também um grande negócio, com um DNOCS aparelhado pelo coronelismo e servindo apenas para tocar obras inúteis, que não alteravam a situação do povo, mas que enchiam os bolsos da elite local. Era ela que vociferava a palavra “comunismo” ante qualquer tentativa de mudança das velhas práticas de troca de favores e apadrinhamentos, principalmente quando ameaçava o total domínio que exerciam sobre os trabalhadores de suas terras¹⁴².

¹⁴⁰ Idem.

¹⁴¹ CABRAL, Renan. 1959: Das Ideias À Ação, a SUDENE de Celso Furtado – oportunidade histórica e resistência conservadora. Cadernos do Desenvolvimento vol. 6 (8), maio de 2011.

¹⁴² Idem.

Contudo, mesmo com todas as resistências e dificuldades, surgiria em 1959 a Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste – SUDENE, com a missão de estudar e projetar a industrialização da região. Em termos mais específicos, o órgão buscava incentivar a instalação de siderúrgicas, além de financiamento aos empreendimentos regionais, produção de alimentos, capacitação de mão de obra, expansão da rede elétrica, incentivo a cooperativas de pescadores e ainda debater a questão da reforma agrária. Fazia-se necessário ainda atacar de frente a disparidade econômica entre o Centro-Sul e o Nordeste do país, entendendo-se que o que a região necessitava era de indústrias, não de mais açudes. Sediada em um enorme edifício no Recife, a SUDENE enfrentou muitas dificuldades desde a sua gênese, mas realizou importantes ações logo nos seus primeiros anos. Junto a empresas nordestinas, fechou acordos que repassavam seus impostos para que fossem diretamente aplicados no desenvolvimento da região, enquanto manejava um orçamento composto por 3% do Imposto sobre Produtos Industrializados – IPI e do Imposto de Renda – IR. A liderança de Celso Furtado à frente do órgão, contudo, não resistiria ao golpe militar de 1964, que degradaria ainda mais a classe política brasileira, interferindo sobre a atuação da Superintendência¹⁴³.

Um dos principais objetivos do economista paraibano, o de aumentar a produção alimentar do Nordeste, visava atacar o espectro da fome que teimava em rondar não só os sertões castigados pelas secas, mas também as populações de flagelados que deixavam o interior para uma vida de miséria nas cidades. Faltava, portanto, que se investisse no campo, visando nele fixar o homem, e também criar uma indústria que alimentasse os nordestinos. A má nutrição era apenas mais um aspecto da disparidade entre as porções Norte e Sul do Brasil, e que vinha sendo trazido à luz nos últimos tempos. Apesar dela, o Nordeste ensejou sua própria industrialização alimentar, uma que criou marcas e produtos que são, até hoje, célebres na região. Mas houve também erros cometidos e oportunidades perdidas, potenciais inexplorados e intervenções estrangeiras, quase levando o Brasil a entrar em guerra com um dos seus mais antigos aliados.

A Indústria que (não) alimenta o Nordeste

¹⁴³ Ibidem.

A disparidade do desenvolvimento industrial brasileiro se evidenciava também no aspecto alimentar do seu povo. Um dos primeiros estudiosos a observar esse fato foi o cearense José Colombo de Souza, em sua obra *Industrialização das Regiões Tropicais*, lançada em 1951. Nela, o economista trazia para o resto do país um Nordeste que ia se expandindo demograficamente sem, contudo, ser capaz de distribuir sua produção alimentar pela região. Assim, os nordestinos seguiam manufaturando aquilo que não consumiam e que acabava sendo direcionado para o Sul, que por sua vez se encarregava de para eles vender os frutos da sua indústria e mesmo da sua agricultura: carnes enlatadas, manteiga, leite, trigo e até mesmo arroz, feijão e charque¹⁴⁴. Era o que ocorria com o Rio Grande do Norte, que cabotava sua produção alimentar para o resto país, quase um terço dela composta de sal grosso e moído, enquanto comprava, mais caros, alimentos produzidos fora do estado. Parcamente industrializados, os potiguares se viam adquirindo azeites, banhas, bebidas, conservas, doces, biscoitos, queijos, óleos comestíveis e latas de leite condensado de fábricas localizadas no Sul e no Sudeste do país, pouco diversificando sua própria produção. E o Rio Grande do Norte, que sonhava fortalecer sua economia algodoeira e agaveira, além de desenvolver uma indústria mineral, mal conseguia alimentar sua própria população¹⁴⁵.

A situação tornava-se tão grave que chegou a despertar a preocupação de Assis Chateaubriand, fundador dos *Diários Associados*. Em editorial publicado no *Diário de Pernambuco* e em outros dos seus muitos jornais, o paraibano chamava a atenção para a situação cada vez mais vantajosa da indústria, ao passo que a agropecuária ia sendo deixada de lado. E enquanto que no Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte e Porto Alegre os lucros obtidos iam se tornando cada vez mais vultosos, havia pouco ou nenhum retorno social para o resto da nação. Como outros antes e também depois dele, Chateaubriand evocava o espectro do comunismo para evidenciar a inaptidão das esferas públicas e privadas em alimentar a população, que assim tornavam-se presa fácil da infiltração ideológica. “Que vale falar-se do parque industrial paulista, do parque industrial carioca – se essas indústrias não são escoradas por um *background* de riqueza agrícola e pecuária, que levantem o nível de vida das massas entregues à faina manufatureira e à própria faina da terra?”¹⁴⁶, perguntava o jornalista.

¹⁴⁴ SOUSA, José Colombo de. *Industrialização das Regiões Tropicais*. Fortaleza: Editora Fortaleza, 1951.

¹⁴⁵ *Diário de Pernambuco*, 19 de janeiro de 1952.

¹⁴⁶ *Diário de Pernambuco*, 27 de setembro de 1953, pág. 4.

A expansão industrial que se processava no Brasil não era apenas desigual, concentrada que era nas regiões Sul e Sudeste do país, mas também irregular e calcada em falhas, mesmo nos locais onde ocorria de forma mais intensa. Eram empreendimentos, em sua maioria, de capacidade leve, de pequenos recursos e elevados custos de produção. Ou seja, para Chateaubriand, era uma industrialização que pouco contribuía para o barateamento da vida da população ou uma melhor receita cambial. E ainda assim, tropeçando nos próprios pés, ela seguia em frente, enquanto o campo ia ficando cada vez mais abandonado, assim como a gente que nele vivia. Lançados à própria sorte, estes camponeses encontravam cada vez menos estímulos para trabalhar a terra, não apenas para dela arrancar seu sustento, mas também para providenciar ao resto da população o alimento necessário¹⁴⁷.

O Brasil se mostrava então como uma das nações latino-americanas de menor índice calórico per capita, ao passo que um país como o Chile chegava a uma ingestão diária de 2.393, o Uruguai a 2.499, Cuba a 2.772 e a Argentina a 3.162 em 1947. No mesmo período, os brasileiros atingiam uma média de 2.299, uma sensível melhora em relação aos 1.139 da década anterior, mas ainda assim abaixo de outras economias com menos recursos e de menor potencial produtivo. Comparando-se especificamente o consumo de proteína animal, o Brasil decaía ainda mais, principalmente quando ladeado por países como o Canadá ou os Estados Unidos. De maneira geral, a mesa nacional era ainda pobre em carne, leite, ovos e hortaliças e o consumo destes produtos, em vez de avançar, recuava, ao contrário do que ocorria no pós-guerra de países como a Colômbia, Uruguai, Chile e Cuba¹⁴⁸.

Enquanto isso, a Argentina, que também havia passado por um surto industrial incentivado pela política peronista, especialmente na região da Bacia do Prata, amargava um cada vez mais grave desabastecimento alimentar. O país, que exportava em enormes quantidades durante a última guerra, via suas vendas internacionais minguarem enquanto Alemanha, França, Inglaterra e Estados Unidos reconvertiam suas indústrias às necessidades civis. As áreas cultivadas nos campos encolheram, o trigo deixou de ser artigo de venda para tornar-se de compra, o pão passava a ser misturado com farinhas de milho e centeio, a exportação de carne despencava para menos da metade, e até as batatas sumiam das quitandas. Já a Europa, arrasada pela guerra, mas amparada pelo Plano

¹⁴⁷ Idem.

¹⁴⁸ Idem.

Marshall norte-americano, investia na mecanização e na inovação técnica do campo, rapidamente recuperando os índices anteriores ao conflito. Temia Chateaubriand que o Brasil ignorasse o exemplo europeu e tivesse destino semelhante ao argentino ou, horror dos horrores, tomasse o caminho da revolta social. Faltava ao campo uma rede de silagem, uma malha de transporte organizada, fábricas de adubos, irrigação eficiente, cooperativas para os lavradores, enfim, a mínima estrutura para que a produção alimentar pudesse ser tocada a contento¹⁴⁹.

No início de 1950, esperava-se que a nova lei de incentivo à construção de matadouros industriais para bovinos, ovinos e suínos trouxesse mais empreendimentos e, principalmente, mais e melhores opções alimentares para o Nordeste. A região seguia sendo uma grande consumidora de carne, mas padecia ainda de problemas de abastecimento que permaneciam praticamente inalterados desde o século 19. As dificuldades logísticas e estruturais comprometiam a quantidade e a qualidade de um produto que, culturalmente, era considerado essencial à dieta local¹⁵⁰. Mas ao menos dessa vez não eram apenas os nordestinos que eram obrigados a se limitar aos frigoríficos obsoletos - em sua maioria, empreendimentos de origem estrangeira - e à charque que chegava aos mercados. Os centros consumidores do Rio de Janeiro e São Paulo se encontravam relativamente afastados das maiores áreas de engorda do Sul e do Centro-Oeste e tinham lá suas dificuldades. Contudo, era o Nordeste que precisava lidar com os fretes mais longos de animais vivos e todas as dificuldades advindas desse tipo de transporte. Dele resultava a morte de grande número de reses, surtos de febre aftosa e perda de peso para além dos trinta quilos entre os que sobreviviam à longa marcha de caminhão ou trem. Os prejuízos eram tantos que a região muitas vezes era simplesmente ignorada pelos produtores do Rio Grande do Sul, Mato Grosso do Sul e Goiás, que preferiam concentrar suas vendas no Sudeste do país¹⁵¹.

Mal servidos de carne, os nordestinos também encontravam dificuldades em adquirir leite e derivados em sua região, uma falta que poderia ser tratada como uma oportunidade para o desenvolvimento de uma indústria própria. Países europeus como a Suécia, Suíça, Holanda e Dinamarca eram alguns dos exemplos óbvios no setor, mas havia quem evocasse os Estados Unidos, cuja produção de laticínios chegava a superar a

¹⁴⁹ Ibidem.

¹⁵⁰ TOSCANO, Frederico. *À Francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife*. Recife: CEPE, 2014.

¹⁵¹ Diário de Pernambuco, 26 de setembro de 1950.

siderúrgica. Enquanto isso, o Nordeste brasileiro apresentava um punhado de pontos produtores de leite e derivados. Pernambuco contava com as cidades interioranas de São Bento do Una e Pesqueira, ao passo que Alagoas apresentava Batalha e Jacaré dos Homens, e o Rio Grande do Norte era obrigado a se contentar com Seridó. Nesses locais, as indústrias eram acanhadas e precariamente equipadas, sendo o acesso à água e eletricidade limitado, daí resultando em produtos de péssima qualidade. Contudo, apesar de bom clima e poucas zoonoses na região, além de um evidente mercado consumidor, a criação de gado leiteiro não deslanchava. Ficava-se, por enquanto, apenas na promessa de que cidades do agreste pernambucano como Caruaru, Bom Conselho, Belo Jardim e Surubim aproveitassem seu potencial para desenvolver indústrias de laticínios¹⁵².

O começo dos anos 1960 veriam uma preocupação continuada com a capacidade agrícola do Brasil e, principalmente, do Nordeste. Era ali que as mais recentes inovações técnicas e tecnológicas poderiam e deveriam ser empregadas de forma a melhor escudar o homem do campo das calamidades naturais. Fazia-se necessário tirar proveito de todas as oportunidades de irrigação possíveis, ainda que rudimentares, fosse ela uma vazante de açude, uma beirada de rio ou um baixio fresco, com água em seu subsolo. O cultivo, tradicionalmente extensivo em grandes áreas, precisava tornar-se intensivo, explorando o solo ao máximo, para que aos centros urbanos não faltasse alimento. Em suma, não se podia pensar em industrializar a região enquanto não havia feijão, farinha, milho, leite, frutas, hortaliças e legumes em qualidade e quantidade o suficiente para o povo¹⁵³.

E cada vez mais a fome no Nordeste era posta em pauta, as secas não mais servindo de “álibi” para uma realidade econômica e social que pouco se alterava com o passar das décadas. Em retrospecto, havia agora quem enxergasse a política de extrema defesa da industrialização nacional, iniciada pelo Estado Novo de Vargas, como nociva ao Brasil, dado o abandono do setor agropecuário. Havia-se intensificado desde então um “processo espoliativo” do Sul sobre o Norte, através de dois instrumentos principais. Um deles eram as tarifas aduaneiras que sobretaxavam os produtos estrangeiros que possuíssem similar fabricado no país. O outro era uma política cambial que incidia pesadamente sobre a produção agropecuária voltada para a exportação. Dessa forma, as zonas agrícolas do Norte e do Nordeste eram obrigadas a pagar mais caro pelo maquinário nacional, todo ele produzido no Sul e Sudeste, onde permanecia a riqueza gerada.

¹⁵² Diário de Pernambuco, 16 de outubro de 1955.

¹⁵³ Diário de Pernambuco, 09 de outubro de 1962.

Enquanto isso, os impostos devoravam as margens de lucro quando o setor agrícola nordestino buscava vender para fora do país. A miséria seguia em marcha rumo a São Paulo, Paraná e à nova capital federal, formando a população de “candangos” de Brasília, enquanto que em Pernambuco, Paraíba e Alagoas, vozes roucas de fome bradavam cada vez mais alto por reforma agrária e transformação social, pelos meios que fossem necessários¹⁵⁴.

Mas havia aqui e ali tentativas de investimento e diversificação no setor de alimentação. Em 1959, Pernambuco se preparava para a implantação de uma fábrica de fermentos da famosa marca norte-americana Fleischman no município de Escada, sendo que esta seria a terceira filial da empresa no Brasil, as anteriores estando localizadas em Petrópolis, no Rio de Janeiro, e em Jundiaí, em São Paulo. A nova indústria serviria a todo o Norte-Nordeste do país e, como já parecia ser praxe, tinha planos de utilizar como matéria-prima um subproduto da cana-de-açúcar, o melaço produzido na região, bem como mão-de-obra local. O investimento, da ordem de 60 milhões de cruzeiros, era celebrado não apenas pelo governador do estado e facilitador do negócio, Cid Sampaio, mas também pelo Sindicato dos Panificadores do Recife¹⁵⁵. No ano seguinte, iniciavam-se os trabalhos de uma fábrica de margarina com capital, técnicas e equipamentos alemães. A nova empresa instalou-se no número 82 do largo da Paz, no bairro de Afogados, no Recife, e prometia trazer à cidade o que havia de mais moderno no setor, equiparando-se à Europa e aos Estados Unidos. Com veterinários declarando que a manteiga obtida do leite de vaca era capaz de transmitir brucelose e o colesterol cada vez mais vilanizado pelos médicos, não eram poucos os que celebravam a chegada daquela margarina teutônica¹⁵⁶.

Os novos investimentos estrangeiros, ainda que esparsos, eram sem dúvida bem-vindos em Pernambuco, mas a produção de alimentos local possuía uma tradição própria no setor, antiga e quase tão importante quanto a têxtil. De fato, com todas as dificuldades que se apresentavam, o Nordeste buscou montar uma indústria alimentar própria, uma que procurou se desvencilhar da monocultura da cana-de-açúcar e seus subprodutos, embora dependesse de seu capital. Era, como se poderia imaginar, um desenvolvimento com mais erros do que acertos, mas a produção de alimentos sempre havia figurado entre

¹⁵⁴ Diário de Pernambuco, 02 de dezembro de 1962.

¹⁵⁵ Diário de Pernambuco, 26 de fevereiro de 1959.

¹⁵⁶ Diário de Pernambuco, 03 de abril de 1960.

as maiores fontes de divisas da região. Especialmente em Pernambuco, ficava atrás apenas do setor têxtil, por muito tempo vocação maior da indústria local, que pontilhou o Recife com algumas de suas maiores fábricas e vilas operárias. Na segunda metade do século 19, a cidade passou a produzir uma variedade de alimentos que servia à sua crescente população urbana. Fabricava-se vinagre, azeite, macarrão e chocolates, além de bebidas como licores, vinhos, cervejas e refrigerantes. Já nas primeiras décadas do século 20, se fortalecia a ainda incipiente produção alimentar local, contando com fabriquetas e pequenas indústrias que operavam dentro de Pernambuco: eram 28 casas de torrefação e moagem de café, 3 de conservas de frutas e legumes, 1 de cerveja, 5 de óleos vegetais, 9 de doces, balas e confeitos e 3 de biscoitos. Grande parte desses estabelecimentos era de pequeno porte, funcionando nos fundos de casas, sobrados e armazéns, mas que ainda assim geravam milhares de empregos¹⁵⁷.

Se por um lado não faltavam potenciais inexplorados e tentativas frustradas, por outro havia também experiências bem-sucedidas no ramo alimentício. No final do século 19, o português Luiz da Fonseca instalou uma padaria e biscoutaria no bairro do Recife, junto à antiga Igreja do Pilar, onde produzia pães e vendia biscoitos importados da Inglaterra. Já em 1875, porém, o empreendedor passou a comercializar seu próprio produto, manufaturando-o de forma rudimentar com uma máquina de corte manual. Duas décadas depois, Fonseca encomendava duas máquinas para fabricação de biscoitos junto à firma inglesa Joseph Backer & Sons, cujo representante no Recife, Joseph Leonard Turton, acabaria ficando raízes na cidade. Primeiro passou a prestar a assistência técnica ao maquinário por ele vendido e instalado na biscoutaria Pilar, para logo depois ser promovido a gerente do estabelecimento. No início do século seguinte a empresa seria abalada pela morte do seu criador, mas o negócio seguiria em frente, passando a ser tocado por Turton, agora casado com uma das filhas de Fonseca¹⁵⁸.

Elevado a patriarca daquela família anglo-luso-brasileira, ele passou a comandar a empresa, auxiliado pelo seu filho, também batizado de Joseph. As instalações industriais foram expandidas com a compra da primeira máquina automática para forno contínuo, a produção de biscoitos aumentando e o produto se popularizando cada vez mais na cidade. Na década de 1920, a agora Fábrica Pilar já possuía sua própria frota de carros para entrega de biscoitos entre as mercearias e demais estabelecimentos do ramo na capital

¹⁵⁷ Gaspar Peres in FREYRE, Gilberto et al. O Livro do Nordeste. Recife: Arquivo Público Estadual, 1979.

¹⁵⁸ Disponível em <<http://www.pilar.ind.br/nossa-historia>>, acessado em 30/06/2018.

pernambucana. A partir da década seguinte, Walter, irmão de Joseph, era introduzido aos negócios da família, e a empresa ganhava uma máquina de massas para sopa e outras duas de pressão mecânica de rosca para produzir macarrão. Com a morte de Joseph pai, em 1938, a Pilar se transformaria em uma sociedade anônima, com participação da viúva, dona Joana Oliveira Turton. Nas décadas seguintes a fábrica seguiria crescendo, com seu prédio sendo ampliado e maquinário mais moderno sendo implantado. Em 1960, adquiriu um moinho com capacidade de ensilagem de 2.500 toneladas, dessa forma passando a produzir a própria farinha e controlando melhor a qualidade dos seus produtos¹⁵⁹.

O rol de produtos da Pilar era variado, com o maquinário instalado na década de 1940 permitindo a feitura de bolachas *cream cracker*, e biscoitos Maria e *petit beurre*. Havia ainda os que eram produzidos na estampadora automática em alto-relevo, tais como os do tipo Wembley, Riachuelo e os de chocolate, entre muitos outros. A modernidade do equipamento era um dos pontos fortes do marketing da empresa, caminhando lado a lado com uma ideia de tradição, sempre se anunciando como a mais antiga fábrica de biscoitos de toda a América do Sul¹⁶⁰. Na década de 1950, a Pilar era conhecida pela frequência com a qual atualizava suas máquinas, já sendo consideradas obsoletas as que possuíam mais de dez anos de estrada. Os procedimentos eram em sua maioria automatizados, falhando apenas o empacotamento, uma vez que a carestia de papel e cartolina era frequente no Recife. Já uma folha de metal – de flandres, como se dizia – precisava ser trazida da siderúrgica de Volta Redonda, quando o similar inglês ou estadunidense custava quase a metade do preço e a indústria local era simplesmente incapaz de fornecer o material¹⁶¹. Apesar das dificuldades, a marca dominava o mercado do Norte e do Nordeste, fazendo planos de uma maior inserção no Sul e no Sudeste. As massas, biscoitos e bolachas da Pilar já eram conhecidos por lá, e havia quem dissesse que eram os melhores produzidos no país até então, apesar da forte concorrência de cidades mais industrializadas¹⁶².

Também a vizinha Olinda ensaiava seus voos na produção de alimentos, mesmo tendo chegado ao final do século 19 com uma economia estagnada e suplantada pela do Recife. Em meio ao casario mal-cuidado, igrejas arruinadas, ruas cujas pedras disputavam espaço com o mato crescido e uma população empobrecida, surgia a firma Madeira &

¹⁵⁹ Idem.

¹⁶⁰ Diário de Pernambuco, 08 de novembro de 1948.

¹⁶¹ Diário de Pernambuco, 12 de fevereiro de 1950.

¹⁶² Diário de Pernambuco, 19 de março de 1950.

Cia., fundada pelo português José Madeira. Em 1893, sua Fábrica Actividade já manufaturava massa de tomate e vinhos de frutas locais, em um terreno junto ao Mosteiro de São Bento, no bairro do varadouro. Pouco depois surgiriam empreendimentos similares, como a Bernardino Costa e C., com semelhante rol de produtos e que abriria concorrência direta à Madeira. No início do século 20, ambas as firmas passariam a se atacar mutuamente, fazendo uso de reclames nos jornais locais e, como era típico da época, buscando dar um caráter científico às suas produções. Se a Actividade acusava seus competidores de comercializar uma “massa de tomate” feita de fécula e jerimum, a Bernardino respondia com certificados de análises de laboratórios, atestando a legitimidade do seu produto. E não tardava para que José Madeira fosse a público para detalhar as grandes quantidades de barris de tomates europeus que recebia via vapor, convidando o público para visitar sua fábrica e conferir a pureza de sua massa. Para garantir ainda mais a qualidade do seu produto, anunciava ainda a aquisição de uma grande propriedade no bairro recifense de Beberibe. Lá, não muito longe da Estação de Trilhos Urbanos, cerca de 600 mil pés de tomate seriam plantados, assim empregando quase uma centena de pessoas. Sofrendo perseguições políticas do prefeito Antônio Gonçalves Ferreira Júnior, José Madeira veria seus negócios sofrerem revezes cada vez maiores e frequentes, finalmente fechando a fábrica em 1904 e retornando a Portugal por volta de 1910¹⁶³.

A empresa reabriria no mesmo ano do seu fechamento, dessa vez com os sócios Cândido d’Amorim Carvalho Neves, Bernardino Ferreira da Costa e Antônio Francisco Loureiro. Assim, a Amorim, Costa & Cia. nascia da fusão do capital de vários investidores, todos portugueses, além do maquinário, utensílios e matéria-prima de outras fábricas, como a Passo & Cia., ainda produzindo e enlatando massa de tomate. Os equipamentos incluíam caldeira e motor de fabricação alemã da marca Lanz, dínamos da Siemens e máquinas de funilaria norte-americanas, da W. Bliss & Co. A fábrica contava ainda com cozinha mecânica, estufas e caixotaria a vapor, serraria, escritórios amplos e bons serviços de esgoto e sanitários, além de uma farmácia para acidentes. Sua funilaria era capaz de fabricar latas de todos os tamanhos e formatos, contando com máquinas de cortar, frisar, bordar, enrolar, cravar e fechar. Algumas funcionavam a vapor, outras eram automáticas e ainda havia as manuais, além de utensílios como tesourões, guilhotinas, ferros de soldar elétricos e outros. Bem instalada e equipada, a agora Amorim Costa &

¹⁶³ ROSAS, Fernanda Jenner. Os Doces da Fidalguia. Recife: GCJ Gráfica e Editora, 1988.

Cia., sem vírgula, logo passaria a levar seus produtos a exposições, inclusive de nível internacional, onde sua qualidade era reconhecida. Foi premiada na de St. Louis, nos Estados Unidos, ainda em 1904, bem como na de Paris, em 1909, nas de Bruxelas e Buenos Aires, em 1910, e na de Turim, na Itália, em 1911, recebendo láureas ainda no Rio de Janeiro, em 1908. Por volta de 1915, a Amorim Costa & Cia. manufaturava uma média anual de três mil toneladas dos mais variados produtos, consumidos não apenas em Pernambuco, mas exportados a outros estados, Repúblicas do Prata e também Europa. Havia a massa de tomate, primeiro carro-chefe da empresa, vendida em latas de 1,4 e 8 libras, em embalagens apertizadas. Também o doce de abacaxi ao natural, que vinha inteiro em uma lata de forma de cone, mas também fatiado, em latas de meio quilo, além de doces de caju, de coco e, é claro, a famosa goiabada marca Leão¹⁶⁴.

O principal fornecedor de tomates era o engenho Terra Preta, em Vitória de Santo Antão, pertencente à empres, além de fornecedores menores no Agreste, Zona da Mata e na própria Olinda. Era da área que um dia seria conhecida como Bairro Novo que vinham mangabas e cajus, muitas vezes trazidos até a porta da fábrica em balaio por mulheres e crianças. A matéria-prima chegava também pela ferrovia até o Recife, para depois ser transportada por alvarengas pelo rio Beberibe até a fábrica na cidade vizinha. A partir da década de 1920, a Amorim Costa & Cia. passaria a utilizar caminhões e rodovias, tanto para o recebimento de frutas do interior do estado e da Paraíba, quanto para escoar seus produtos. A sazonalidade das safras significava que a fábrica podia ter entre cem e quatrocentos operários, com mulheres empregadas em funções de limpeza de matéria-prima. Já menores acima de 14 anos também realizavam pequenos serviços, limpando as latas dos doces, empilhando produtos na estocagem e outros. Os negócios seguiriam bem até a Quebra de 1929 e a crise subsequente da década de 1930, que até diminuiria as importações e fortaleceria a indústria nacional, contudo concentrada, como sempre, no eixo Sul-Sudeste. A II Guerra Mundial traria uma sobrevida para a indústria do Nordeste, mas seria apenas um adiamento de sua decadência. A Amorim Costa manquejaria pela década de 1950, mas não seria capaz de competir com a concentração de rendas e autossuficiência da indústria do Centro-Sul. Com a morte de alguns dos acionistas mais antigos, a empresa abriria falência em 1960, cerrando as portas neste mesmo ano. Nas décadas seguintes, seu belo prédio principal quase se arruinou, servindo de mercado público e até abrigo para desabrigados de enchente. Apenas seu belo mural de azulejos

¹⁶⁴ Idem.

italianos, um leão abrindo uma lata de goiabada com uma patada certa, lembraria os velhos e doces tempos¹⁶⁵.

Não era apenas o litoral de Pernambuco que demonstrava vocação para a industrialização do ramo alimentar, com cidades do interior implementando seus próprios processos, por vezes com mais sucesso do que a capital. Um desses lugares foi Pesqueira, município localizado no agreste pernambucano, e que havia se desenvolvido em torno do comércio praticado entre o sertão e o litoral. A importância desse entreposto foi tanta que, entre o final do século 19 e início do 20, a cidade contava com serviços impensáveis para localidades de porte semelhante, como iluminação elétrica, água encanada, linhas telefônicas, serviço de bonde de tração animal e uma vida social pujante. A chegada de uma estrada de ferro ligando o Recife diretamente ao sertão, em 1920, faria a atividade mercantil decair, para ser quase que seguidamente substituída pela industrial. Em uma região dominada pela agricultura de subsistência, monocultura algodoeira e pecuária extensiva, uma nova força econômica surgia. Uma que não se comparava a qualquer iniciativa existente até então, e que havia começado de forma humilde, ao redor do tacho de Dona Maria da Conceição Cavalcanti de Britto. Dona Yayá, como era conhecida, havia se voltado para o feitiço de doces ainda em 1899, já sentindo os efeitos da decadência do comércio pesqueirense que se processaria nas duas próximas décadas. Em seu fogão doméstico, cozinhava as goiabas e bananas trazidas pelos caboclos da Serra de Ororubá e vendidos nas feiras da cidade, daí resultando os tabletes açucarados que vendia. Apenas dois anos depois, o empreendimento de fundo-de-quintal abandonava suas feições artesanais para se tornar uma fabriquetaria, cujos produtos já podiam ser encontrados no Recife sob a marca Peixe¹⁶⁶.

Com o sucesso inicial da empreitada, Carlos de Britto, marido de Dona Yayá, decidiu apostar no negócio familiar, empregando os capitais amealhados na compra de tachos mecânicos, despoldadoras e quebradores mecânicos, assim agilizando o processamento da goiaba. A partir de 1910, a fábrica de doces se industrializava propriamente, através da importação de maquinário cada vez mais moderno, uso intensivo da malha ferroviária disponível para transporte de insumos e produtos acabados, além do emprego de um número cada vez maior de operários. A compota de calda de goiaba,

¹⁶⁵ Ibidem.

¹⁶⁶ GALINDO, Betânia Flávia Cavalcanti. A Cidade das Chaminés: história da industrialização de pesqueira. Recife: Centro de Pesquisa e Pós-Graduação em Administração, Faculdade Boa Viagem, 2007.

carro-chefe da empresa, ganhavam a companhia de outras frutas regionais, como abacaxi, caju, figo e outras mais. Ao mesmo tempo em que a Peixe penetrava mesmo no Sudeste do Brasil, impressionando pela qualidade do seu produto, Carlos de Britto tratava de aliar interesses econômicos aos políticos. Tornou-se prefeito de Pesqueira ainda em 1910 e cuidou para que sua família estivesse sempre entranhada na administração municipal até pelo menos a década de 1950. Durante esse período, a empresa passou a investir na produção da massa de tomate, introduzido no agreste pernambucano ainda no século 19, a nova demanda fazendo com que o fruto dominasse a agricultura da região. A Peixe, que até 1920 comprava praticamente toda a produção de tomate de Pesqueira e arredores, passava então a realizar seu próprio plantio. O doce de goiaba perdia seu posto para ser substituído pelo extrato de tomate acondicionado em latas, tantas que a fábrica havia se tornado a maior consumidora de folhas de metal do estado. Na década seguinte a empresa instalava fábricas no Rio de Janeiro, Minas Gerais e até em São Paulo, fazendo com que as importações do *Pomodoro* italiano despencassem e que os brasileiros passassem a finalmente consumir um produto nacional¹⁶⁷.

A prosperidade da Peixe acabaria estimulando outras indústrias do ramo de alimentos a se instalarem na região, transformando Pesqueira em um polo do setor. Ainda em 1906 surgia a Fábrica Rosa, em função da demanda de doces industrializados que a Peixe já não tinha mais condições de suprir por conta própria. Outras empresas menores, como a Tesouro e a Touro, seguiram o rastro da Rosa, com os negócios indo tão bem que eram capazes de investir na atualização de maquinário e especialização de serviços. Casas e mais casas surgiam para abrigar as centenas de trabalhadores que se dividiam entre as indústrias que iam se instalando, algumas delas construindo suas próprias vilas operárias. Entre 1910 e 1950 a cidade fervia culturalmente, com o setor de serviços seguindo o desenvolvimento fabril e o ressurgimento da vocação comercial local, consolidando empresas do setor têxtil, como as famosas Casas José Araújo. Enquanto isso, o povo da região investia em caminhões para o transporte de tomates e devastavam suas terras para fornecer a madeira necessária para as fornalhas e caixotes utilizados pelas fábricas. O trabalho de metal para as latas de massa de tomate era tão demandado que a cidade se tornou referência regional de serviços de funilaria e torneiro mecânico. Pesqueira se urbanizava cada vez mais e chegava a ganhar seu próprio aeródromo na década de 1940, por iniciativa da Fábrica Peixe. O surto desenvolvimentista da região duraria até meados

¹⁶⁷ Idem.

do século XX, quando uma série de fatores faria com que a industrialização local passasse a declinar: problemas ligados ao solo e ao fornecimento de água, uma paulatina queda na produtividade dos frutos, além da concorrência da fruticultura do Vale do São Francisco. Contudo, o fator mais grave foi, talvez, a já conhecida política federal que incentivava o desenvolvimento industrial no Sul e no Sudeste no Brasil, dificultando as iniciativas nordestinas. Mas até que isso acontecesse, a marca Peixe seria conhecida mesmo fora do Brasil, junto ao seu extrato de tomate, polpa de goiaba, doces em calda, geleias, sucos de frutas e de tomate e demais produtos¹⁶⁸.

Casos de sucesso industrial como o da Fábrica Pilar e da Peixe eram, contudo, mais uma exceção do que a regra em Pernambuco, cuja população há muito já havia se acostumado aos rumores de novos empreendimentos que jamais se concretizariam. No começo da década de 1960, muito se falava sobre implantar esta ou aquela fábrica, mas pouca coisa saía do papel. Faziam-se planos, os jornais noticiavam, a elite local congratulava a si própria nos coquetéis, o povo comentava nas ruas, renovavam-se as esperanças e nada acontecia. E a boataria, vinda desde a década anterior, não era pouca. Era uma tal de “Fábrica de Aproveitamento de Lixo da Cidade do Recife”, uma “Fábrica de Adubos”, que se localizaria no Ibura, uma certa “Usina do Leite” e outra conhecida vagamente como a do “Leite em Pó” a ser instalada no triângulo leiteiro do interior. Há tempos que se prometia uma indústria de beneficiamento de celulose para a produção de papel e o povo, cada vez mais desencantado, já ouvia novas histórias no burburinho das ruas. Surgiria num futuro próximo, ninguém sabia dizer quando, uma fábrica de “Borracha Sintética”, outra de “Proteína” obtida através do melaço de cana e falava-se até em “Siderurgias”. Uns, mais cínicos – ou talvez cansados de tantas promessas não realizadas -, diziam que Pernambuco jamais chegaria um dia a produzir aço. Que aquilo era tarefa para mineiros, paulistas e gaúchos, que possuíam carvão, minério, eletricidade e outros recursos em mais fácil e abundante disposição. E assim, o tempo corria e as oportunidades iam sendo desperdiçadas, o que também não passava despercebido pela imprensa local¹⁶⁹.

Desde a década de 1930 que jornalistas e intelectuais pernambucanos cobravam a implantação de uma indústria para as frutas produzidas no estado. Citava-se o exemplo dos Estados Unidos, que nas ilhas do Havaí possuíam, desde pelo menos 1912, uma

¹⁶⁸ Ibidem.

¹⁶⁹ Diário de Pernambuco, 03 de abril de 1960.

associação de produtores de abacaxi, cujo plantio empregava as mais modernas técnicas da época. A variedade mais comum, trazida da Jamaica, era a “*Smooth Cayenne*”, levada em grandes quantidades para serem processadas em usinas e posteriormente vendidas como conservas, fazendo a fortuna de empresários locais¹⁷⁰. Em 1932, animavam-se os plantadores de abacaxi de Pernambuco, que viam a possibilidade de poderem exportar seu produto para os Estados Unidos. O país havia finalmente erguido sua proibição à entrada de frutas estrangeiras e a Cooperativa Central dos Fruticultores de Pernambuco, já acostumada a negociar com países como a Inglaterra, percebia a oportunidade que se apresentava. O abacaxi pernambucano era de reconhecida qualidade e bem recebido na Europa, daí se concluindo que bons negócios também poderiam ser feitos na América do Norte, uma vez que se removessem os entraves comerciais e se revolvessem os problemas de transporte marítimo¹⁷¹. Tradição para tanto, ao menos, certamente havia.

Desde o século 19 que o Recife era conhecido pelos ananás que eram vendidos pelas suas ruas, feiras e, principalmente, na região em torno da velha praça 17. Lá, quando ainda nem havia calçamento, a beira-rio junto à Rua do Imperador ficou conhecida como “Cais do Abacaxi”. Tamanha era a procura pela fruta que a via, então uma das artérias principais da cidade, chegava a ficar intransitável, não apenas durante o dia, mas à noite também. No começo do século 20, contudo, o local havia se movido ligeiramente, passando a ficar em frente do edifício do Grande Hotel. Era para lá que rumavam os caminhões oriundos do interior e abarrotados de abacaxi, para serem embarcados ali mesmo no Capibaribe e depois rumar para o mar. Lá, eram vistoriados por técnicos competentes, contados, embrulhados em papel e cuidadosamente depositados de volta nas caixas, 14 a 20 frutos por vez, evitando-se que amassassem. Quase tudo era enviado para a Argentina, com uma parte da produção atravessando o Atlântico até os mercados europeus¹⁷².

E em tamanhas quantidades que a fruta, cuja safra era recolhida em setembro, chegava a rarear no Recife, onde mal se via em outubro e, por vezes, sumia completamente já em novembro, quase toda voltada para a exportação. “Casa de ferreiro, espeto de pau” murmuravam os pernambucanos, resignados a seres súditos em uma espécie de reino do abacaxi, mas dele não enxergando nem a coroa. Aos vendedores

¹⁷⁰ Diário de Pernambuco, 30 de dezembro de 1930.

¹⁷¹ Diário de Pernambuco, 29 de abril de 1932.

¹⁷² Diário de Pernambuco, 11 de novembro de 1934.

locais, restava apenas dar de ombros e se desculpar, posto que o ananás já chegava encaixotado e pronto para seguir para os navios, vindo de lugares como Itambé, Surubim, Timbaúba, Nazaré da Mata, Limoeiro, Bom Jardim e Goiana, sendo o desta última cidade o mais apreciado. O que ficava no Recife era vendido à 600 ou 700 mil-réis à unidade, sendo que se pagava, por uma centena, cerca de 40.000, restando, portanto, pouco lucro aos comerciantes locais¹⁷³.

Para fora, portanto, se voltava a venda das frutas pernambucanas, especialmente o abacaxi. Antes da Segunda Guerra, era com ele que a tripulação do zepelim fazia lastro na sua volta à Alemanha, para serem vendidos em Berlim no valor de 20 Reichsmarks cada, proibitivo a todos menos os mais ricos da cidade. Na década de 1940, as frutas tropicais eram cada vez mais desejadas ao norte do equador, que ainda não conseguia iniciar uma produção própria, devido às diferenças climáticas e de solo. E o que se obtinha era em números baixíssimos e qualidade idem, sem comparação com a doçura e sabor alcançados no Brasil. Esperava-se que o país conseguisse se consolidar no mercado de frutas internacional, levando aos estrangeiros aquilo que já era facilmente cultivado em território nacional, como sapotis, mangas, pinhas, abacates e, é claro, o abacaxi. Contudo, por mais que a fruticultura fosse uma esperança de geração de divisas em um futuro não tão distante, o que se desejava era mesmo a sua industrialização¹⁷⁴.

Sucos prontos, de pitanga, maracujá, cajá e outros sabores poderiam encontrar o caminho dos mercados estrangeiros, também servindo de base para outros produtos alimentícios, tais como refrigerantes gaseificados, sorvetes, licores, pudins e outros mais. E enquanto os similares da indústria internacional pecavam pelo excesso de artificialidade em seus processos e paladar, os brasileiros possuíam a oportunidade de apresentar um produto natural em sua composição, rico em vitaminas e também em sabor. As frequentes supersafras, que tanto faziam cair o preço das frutas brasileiras, podiam ter seu excedente direcionado para uma industrialização própria. Além disso, um cultivo mais variado renderia dividendos para os fazendeiros, muitas vezes teimosamente apegados às velhas monoculturas às quais haviam se dedicado por gerações familiares. O plantio de abacaxi, ao final da década de 1940, já rendia entre 15 a 20 vezes mais do que aquele dedicado à cana-de-açúcar, afinal de contas. Finalmente, sendo a indústria sucroalcooleira antiga e

¹⁷³ Idem.

¹⁷⁴ Diário de Pernambuco, 05 de dezembro de 1948.

estando já estabelecida, empregando técnicas relativamente modernas, tornava difícil a penetração de novos empresários no setor¹⁷⁵.

A cultura do abacaxi, contudo, embora de longa data e promissora em Pernambuco e também na Paraíba, ainda era limitada, sendo explorada em trechos reduzidos de terra no interior. As 54 mil caixas de abacaxi que haviam deixado o porto do Recife em 1948 eram irrisórias comparadas à produção que saía do Havaí e também de Cuba, que dedicavam muito mais de suas áreas à cultura da fruta do que os míseros 1.913 hectares de Pernambuco. Isso enquanto até mesmo os especialistas norte-americanos admitiam que a fruta brasileira era superior à havaiana. E enquanto a Argentina inundava as ruas da capital pernambucana com maçãs e peras de segunda ordem, vendidas a 3 ou 4 cruzeiros cada, o próprio governo brasileiro criava entraves para a exportação do abacaxi pernambucano para a República do Prata¹⁷⁶. Apesar das dificuldades, empresários locais visitavam os Estados Unidos, visando aprender os segredos da indústria que tanta riqueza gerava por lá. Voltavam abismados com as fábricas que viam no continente e também em Porto Rico, empregando milhares de operários, que processavam abacaxis às toneladas e utilizavam sua polpa para fazer sucos e conservas, enquanto a fibra e a casca se convertiam em farelo e até mesmo no papelão que depois envolveria a mercadoria. Os porto-riquenhos produziam compotas de mamão e manga, além de milhões de latas de suco de laranja da terra, números que só diminuíram quando um furacão atingiu o país¹⁷⁷.

A década de 1950 viria com o fortalecimento da cultura do abacaxi, com quase todos os estados brasileiros produzindo o fruto em maior ou menor escala. Os números mostravam que São Paulo largava na frente, colhendo 15.658.350 unidades ao ano, seguido bem de perto por Pernambuco, com 15.459.100. Contudo, embora os estados estivessem praticamente equiparados, o primeiro angariava o valor de 20.019.620,00 cruzeiros com sua safra, enquanto o segundo apenas 9.063.780,00. Até mesmo a Paraíba, terceiro lugar no quesito numérico, superava Pernambuco em arrecadação, com 9.964.900,00. O Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura indicava que as cidades pernambucanas que mais produziam então eram, em ordem decrescente, Bom Jardim, Canhotinho, Angelim, Camaratuba, Limoeiro, Agrestina, Palmares, Também e Gravatá. Vitória de Santo Antão, com apenas um hectare cultivado, chegava em último

¹⁷⁵ Idem.

¹⁷⁶ Diário de Pernambuco, 20 de setembro de 1949.

¹⁷⁷ Diário de Pernambuco, 07 de setembro de 1949.

lugar, conseguindo perder até para o Recife, que possuía dois, produzindo 5.500 frutos no valor de 4.400,00 cruzeiros. O equivalente a uma singela pilha, amontoada no Cais de Santa Rita. O abacaxi, que já se consolidara como símbolo de status e comida de grã-fino na Europa, virava lama nas feiras do Recife quando a produção era excessiva, encontrado a seis cruzeiros na capital e metade disso no interior. No auge da safra, sumarento e doce como mel, chegava a ficar ainda mais barato, não raro sendo praticamente dado pelos vendedores em troca de uma moeda de centavo. Depois vinha o declínio, os frutos, antes tão macios, iam ficando duros. Areavam, como dizia o povo, ácidos em demasia, “picosos”, azedos de cortar a língua, servindo apenas de tira-gosto para cachaça caxixi, a mais barata e ordinária que se podia encontrar¹⁷⁸.

Mas se o abacaxi dominava o Brasil, o mesmo não se podia dizer de outras frutas, pelos menos não no Recife. O cajueiro, antes encontrado a cada esquina da cidade, era derrubado a torto e a direito para servir de lenha para as padarias locais, quando seu fruto poderia estar sendo industrializado e comercializado. Havia aqui e ali algumas iniciativas, coisa pequena, de fundo-de-quintal, mas assim também havia sido, inicialmente, o negócio de Dona Maria Britto, que depois se transformaria na poderosa Fábrica Peixe. Seguindo o exemplo, uma fabriqueta recifense havia começado a comercializar uma passa de caju própria, vendida para casas de especiarias e fábricas de caramelos e bombons, totalizando uma saída anual de uma tonelada. O mercado da capital pernambucana, contudo, encontrava-se invadido pela passa obtida das ameixas argentinas e os recifenses, sempre enamorados daquilo que vinha de fora, passavam a desprezar o produto local¹⁷⁹. De fato, no início da década de 1960, os doces chegaram a escassear na mesa dos recifenses, paradoxo alimentar quase inacreditável, bem no coração da antiga civilização do açúcar, onde deveria abundar. Uma contradição que, para o pesquisador Antônio Gonçalves Fernandes, ajudava a explicar não só o feitio e a forma do recifense típico, mas mesmo o seu jeito e a sua personalidade.

O doce, na capital dum Estado que tem sua principal fonte de renda apoiada na cultura da cana de açúcar, de há muito que deixou de figurar com fartura na mesa do recifense. Seu atual consumo no almoço do habitante regular do Recife tem percentuais muito baixos: 11,4% nas famílias da classe alta; 5,5% na classe média; e 0,9% na classe baixa. O doce, que seria uma compensação do baixo consumo de hidratos de carbono sob outras formas na dieta do recifense, tem nesta cidade um dos mais baixos coeficientes de consumo. O que de certo modo explica

¹⁷⁸ Diário de Pernambuco, 30 de novembro de 1950.

¹⁷⁹ Diário de Pernambuco, 04 de agosto de 1951.

no recifense-padrão um homem mais magro do que gordo, mais alto do que baixo, que come preferencialmente carne verde e feijão. Essa população de ar amargo, seco e reservado, que só se expande e um tanto violentamente no Carnaval ou em atos pessoais de intensa brabeza¹⁸⁰, pouco consome doces. E quase todo o açúcar de que se serve apenas o utiliza quase para adoçar um pouco o seu café¹⁸¹.

O caju, que já havia sido tão comum na capital pernambucana, ia rareando em meados do século 20. Antes encontrado praticamente em qualquer lugar do Nordeste oitocentista, seu suco era servido em copos nas casas ricas e nos cafés chiques da região, tão rico e leitoso que mais parecia um caldo. Com o tempo, acabaria expulso das futuras confeitarias e bares pelos refrigerantes industrializados, os guaranás e cocas tão ao gosto do público. Alguns anos após o fim da 2ª Guerra, precisava ser caçado pelo Recife, cidade que antes se gabava de cajueiros espalhados por sítios, arrabaldes urbanos e mesmo nas praias. Ainda era possível encontrar o típico vendedor de caju perambulando pelas ruas, uma vara atravessada sobre os ombros a equilibrar, em cada ponta, cachos de cajus maduros amarrados pelas castanhas. Chegavam a ser vendidos a um cruzeiro a unidade, valor proibitivo que era justificado pela escassez do produto, tão rarefeito que já não se comprava mais para chupar, mas para enfeitar mesas e impressionar os turistas. Do fruto se fazia o suco, mas também o vinho, industrializado em lugares como Sobral, Natal, Fortaleza e João Pessoa. Era a Paraíba quem respondia pela maior produção da bebida em todo o país, encarregando-se não apenas da demanda regional, mas atendendo até mesmo algumas praças do Sul¹⁸².

Por volta da década de 1950 havia ao menos alguma industrialização quanto a castanha do caju, mas apenas em Fortaleza, pela empresa Brasil – Oiticica S.A., caso único no país. Na mesma cidade e na zona portuária, outro empreendimento, uma certa Indústria Agro-Química, fez algumas tentativas no ramo, mas acabou não vingando por

¹⁸⁰ Em outros pontos do mesmo trabalho, Gonçalves Fernandes busca confirmar, em função da alimentação do recifense médio, essa interrelação entre características físicas e psicológicas, apoiando-se nas “investigações biotipológicas” de estudiosos tais como Gilberto Freyre, Álvaro Ferraz e, principalmente, do psiquiatra alemão Ernest Kretschmer. Assim, descreve o habitante da capital pernambucana como um sujeito dominado por intenso e insaciável apetite por carne e avesso a legumes e verduras, de perfil delgado, quase quixotesco, de introversão típica e ar quase hostil, fechado e desconfiado, ardente em suas paixões, inclusive as eróticas, o desejo sexual aguçado pela hipoglicemia da sobriedade alimentar ou mesmo da fome. Homem de “rasgos súbitos”, capazes de levá-lo, num átimo, da apatia à agressividade extrema, espécie de gaúcho desmontado, um tanto triste e bastante arrogante, sempre prestes a se rebelar em uma cidade historicamente rebelde.

¹⁸¹ FERNANDES, Antônio Gonçalves et al. Problemas do Abastecimento Alimentar no Recife. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1962, pág. 69.

¹⁸² MOTA, Mauro. O Cajueiro Nordestino. Recife: CEPE, 2011.

falta de matéria-prima. Antes de cerrar as portas, contudo, chegou a montar uma linha de beneficiamento completamente mecanizada, com o maquinário realizando o cuidadoso trabalho de separar as amêndoas de suas cascas. A fábrica chegou a empregar cerca de 700 operários, gerando um rendimento diário de duas toneladas de castanhas. Capacidade semelhante à da Brasil – Oiticica, que da casca ainda extraía óleo e cujo maior mercado era os Estados Unidos. E as amêndoas em si eram escoadas para o resto do Brasil, em latas de tamanhos variados, e no Nordeste eram componente essencial de não poucas receitas típicas. Sobremesas e bolos, principalmente, como o pé-de-moleque, mais assíduo durante o São João, figurando ainda em doces caseiros e de tabuleiros nas ruas. Mas a mania de coquetéis que teria seu ápice entre as décadas de 1940 e 1950 transformaria a castanha de caju num dos acompanhamentos mais comuns desse tipo de recepção. Neles e também em banquetes mais faustosos, era iguaria procurada e chique¹⁸³.

E enquanto a castanha de caju ia sendo industrializada no Ceará, ela praticamente só era vista em Pernambuco como material para artesanato, perfiladas nos rosários que eram vendidos nas estações de trem. As lojas finas do Recife, contudo, traziam suas prateleiras abarrotadas de tâmaras secas, passas de uva, de figo e de pêssego, frutas estrangeiras, industrializadas fora do país e que alcançavam altos preços nos empórios locais¹⁸⁴. O doce de caju não mais se encontrava na capital pernambucana, vendido como se fazia antigamente em bujões de cerâmica inglesa na Travessa da Madre de Deus e outras vias. Havia sumido para dar lugar ao produto que chegava do Ceará, que vinha em caixinhas de papelão com uma bela gravura de caju na tampa. Cumpria-se lá com mais afincos – ainda que não totalmente – a lei que proibia a derrubada de árvores frutíferas, ignorada no Recife. E da fruta aproveitava-se tudo, castanha, polpa, sumo e resina. Na capital pernambucana, jaziam arrasados os cajueiros dos Bultrins, na vizinha Olinda, e os de Boa Viagem, junto aos da praia da Piedade. E o agora raro fruto alcançava entre 50 centavos e 1 cruzeiro a unidade, quando não mais¹⁸⁵.

Desde o início do século 20 que Gilberto Freyre vinha se queixando do sumiço das antigas árvores frutíferas do Recife, bem como dos pássaros que nelas se empoleiravam e que distribuía suas sementes. Da mesma forma, desapareciam os antigos sítios urbanos, retalhados e loteados em unidades menores, terrenos que antes

¹⁸³ Idem.

¹⁸⁴ Ibidem.

¹⁸⁵ Diário de Pernambuco, 25 de novembro de 1955.

abrigavam muito verde passando a servir de área para construção de casas e prédios¹⁸⁶. No início da década de 1960 nada havia mudado, a não ser talvez para pior, com as frutas locais se tornando cada vez mais raras na praça. Assim, escasseava a manga em suas variedades – rosa, jasmim, espada e carlota -, bem como o cajá e o caju. Eram elas já celebradas pelo seu teor vitamínico, acompanhadas pelo abacate, a pitomba, a carambola, o oití, o tamarindo, a pinha, o araticum, o jambo, o maracujá, o ingá, a jaca e o abacaxi. Nativas, eram quase sempre vendidas a preços mais altos que as importadas e eram poucas as famílias que possuíam em suas casas as respectivas fruteiras para as acondicionarem e delas se servirem. Um percentual de apenas 62,3% entre as famílias mais abastadas do Recife, mas que chegava a baixar entre as mais humildes, apenas 10,3% consumindo frutas no café-da-manhã, contra 29,8% das mais altas. Dietas que eram, portanto, formadas pelas condições socioeconômicas dos recifenses, mas apenas em parte: havia um forte componente histórico e cultural na pouca apreciação da frutaria local na capital pernambucana¹⁸⁷.

E assim, entre as ofertas estrangeiras e a devastação doméstica, as frutas pernambucanas iam escasseando, posto que não havia quem as comprasse no Recife, daí inibindo seu cultivo também no interior. Desaparecia o caju e também o maracujá, enquanto que as mangabas vendidas no Mercado de São José vinham de João Pessoa. O cajá era tão desprezado que o povo dizia, em tom de mofa, que ao cair no chão deixava de ser cajá, pois já caiu. E as frutas argentinas seguiam fazendo a festa, mais baratas do que os sapotis e pinhas locais, embora mais caras no Recife do que as que se vendiam pelas ruas do Rio de Janeiro. Especialistas eram consultados, inclusive estrangeiros, concordando que as frutas pernambucanas eram de alta qualidade e possuíam grande potencial industrializante. E não aparecia um capitalista que fosse para investir em uma fábrica de suco ou vinho de frutas no estado¹⁸⁸. A partir de 1953, contudo, as frutas estrangeiras passavam a rarear no Recife, em parte pelas próprias condições políticas e econômicas de alguns dos países exportadores, mas também pela atuação da CEXIM. As peras argentinas atingiam astronômicos 60 cruzeiros o quilo, e mesmo as uvas que chegavam do Rio Grande do Sul não ficavam muito atrás. Assim, por um lado a CEXIM

¹⁸⁶ FREYRE, Gilberto. Guia Prático, Histórico e Sentimental da Cidade do Recife. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

¹⁸⁷ FERNANDES, Antônio Gonçalves et al. Problemas do Abastecimento Alimentar no Recife. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1962.

¹⁸⁸ Diário de Pernambuco, 24 de maio de 1953.

lutava para diminuir a entrada de frutas estrangeiras no país; por outro, o produto local encarecia na praça, já que seu cultivo não era estimulado. No final das contas, os pernambucanos se viam cada vez mais privados de frutas de todo o tipo, locais ou importadas¹⁸⁹. Pior ainda, não viam avanços em função de sua industrialização.

O mesmo não ocorria na vizinha Paraíba. Lá, entre meados da década de 1950 e início da seguinte, foi se consolidando uma fruticultura variada no interior, na região do município de Pedras-de-Fogo. Ao longo de centenas e centenas de hectares se espalhavam cajazeiras, maracujazeiros e pés-de-abacaxi, esse último respondendo pela maior produção da região. Eram 5 milhões de unidades colhidas anualmente da variedade “*Smooth-Cayenna*”, justo aquela que fazia a fortuna dos norte-americanos instalados no Havaí e em Porto Rico. No início da década de 1960, eram exportados principalmente para a Argentina, mas também para a Alemanha Ocidental e até mesmo para os Estados Unidos, com o fruto já tendo chegado à Tunísia, Marrocos, Egito e Rússia. Uma parte dos abacaxis era destinada à indústria que se desenvolvia no interior paraibano desde 1953, com a criação da Fábrica Maguary e seus sucos de caju, cajá e maracujá. A empreitada era comandada pelo industrial e agrônomo Artur Tavares de Melo, que não demorou também a investir no vizinho Pernambuco. No município de Bonito, os desprezados cajueiros que antes eram utilizados para fazer sombra aos cafezais, tinham seus frutos levados à fábrica da Maguary instalada na cidade. Era na Paraíba, contudo, que a empresa plantava intensamente, não só os cajus que eram a marca registrada dos seus sucos, mas também os maracujás, impressionantes 50 milhões de unidades ao ano¹⁹⁰. Enquanto isso, o pernambucano ia se resignando a ter a industrialização de suas frutas como uma realidade inalcançável, a Peixe e a Amorim Costa se apresentando como caso de sucesso fugaz no estado.

Mas não era apenas em terra firme que se encontravam potenciais irrealizados. Pernambuco, com seus 187 quilômetros de litoral marítimo e uma profusão de rios, dava pouca atenção às suas águas e às divisas que elas poderiam gerar, sua pesca ainda ocorrendo de forma artesanal, como há séculos se fazia. No começo da década de 1930, os recifenses, residentes em uma cidade praticamente afundada nas águas, ainda adquiriam seus pescados pela hora da morte. Quer nos mercados ou dos pombeiros, os intermediários que adquiriam o produto dos pescadores, o povo da capital pernambucana

¹⁸⁹ Diário de Pernambuco, 17 de janeiro de 1953.

¹⁹⁰ Diário de Pernambuco, 06 de dezembro de 1962.

pagava caro por aquilo que vinha do mar. Os que possuíam tempo e disposição acorriam de manhã cedo às praias da zona sul do Recife e cidades vizinhas, Pina, Boa Viagem, Candeias e Fora de Portas. Quando no verão, disputavam espaço com banhistas e rapazes jogando futebol na areia, esporte cada vez mais em voga na capital pernambucana. Lá, tratavam diretamente com os pescadores, aguardando que as jangadas retornassem das ondas e fossem, com esforço, arrastadas para a segurança da praia, rolando por sobre toras de coqueiros. Os tripulantes de cada embarcação dividiam igualmente entre si tudo aquilo que haviam apanhado e, com o auxílio de uma balança, pesavam e iam vendendo aos que se chegavam do barco. Antes disso, um atento fiscal da prefeitura recebia uma taxa em cima do produto, acarretando um aumento no preço, mas aquela ainda era a forma mais vantajosa de se adquirir pescados¹⁹¹.

Se no mercado o quilo dessa ou daquela qualidade de peixe poderia sair a quatro ou cinco mil-réis, ali na praia se pagava dois ou três, às vezes desprezando-se a formalidade da pesagem em favor do tamanho do animal. A boa temporada se iniciava ainda em setembro, mas cada jangada trazia muito pouco de volta à terra, uma média de apenas 30 quilos por saída. O trabalho com as redes era duro, com os homens deixando suas choupanas de madrugada e retornando na manhã ou, por vezes, apenas na tarde seguinte. Em um dia bom, não era impossível que juntassem 100 quilos de pescado, a capacidade máxima de uma jangada, mas também podiam não chegar a 10 em um dia ruim. E eles não eram poucos. O que não era levado pelos compradores na beira do mar era transportado até os mercados, como o de São José, onde os peixeiros atendiam os clientes atrás dos seus largos balcões de pedra. Era para lá e estabelecimentos semelhantes que se encaminhavam aquilo que o mar do Recife e adjacências fornecia aos que dele viviam. Porto de Galinha, Barra de Suape, Conceição, Rio Doce, Catuama, Pau Amarelo, Itamaracá, Ponta de Pedra, Itapissuma, Carne de Vaca, Barra de Jangada, e Serinhaém eram algumas das praias mais distantes, de onde o peixe era trazido em caminhões¹⁹².

Eram cerca de 1.500 jangadas entre o Pina e a cidade de Olinda, mas apenas 200 ou 300 quilos de pescado chegavam aos revendedores do mercado de São José, onde se tornava opção para os poucos que podiam pagar. A cavala, por exemplo, peixe muito apreciado¹⁹³ na capital pernambucana, chegava ali por 4 mil-réis o quilo, sobre o qual

¹⁹¹ Diário de Pernambuco, 06 de novembro de 1934.

¹⁹² Idem.

¹⁹³ Possivelmente o pescado mais valorizado na mesa do Recife. Gilberto Freyre afirma que foi a cavala que fez a fama do Leite, o restaurante mais antigo do Brasil em atividade, até hoje reduto dos políticos

incidiavam ainda impostos municipais e os custos do frigorífico. O equipamento, disponibilizado pela prefeitura, fazia com que o peixe ali se conservasse por até cinco dias em bom estado, quando em um passado recente eram precariamente acondicionados em caixões com gelo, caros e de pouco asseio. Expostas ao público, as espécies mais comuns eram, além da cavala, camorim, carapeba, cioba, pescada, tainha, guarajuba, pampo, carabaiana, garoupa, cirigado, xardo e xixarro. As maiores vendas, contudo, eram dos grandes camarões de água salgada, chamados Vila Franca, e de lagostas, por ser tanto um quanto o outro mais baratos que os peixes: o primeiro saía a 2\$300 e o segundo a 2\$800, e apenas no Mercado de São José eram vendidos cerca de 100 quilos dos crustáceos todo os dias. Ainda assim era pouco para alimentar uma cidade faminta por pescados, e a pouca oferta levava os preços às alturas. E assim os recifenses seguiam conformados com as incertezas da pesca artesanal, única modalidade praticada na região, cuja imprevisibilidade ditava os preços e disponibilidade do produto na cidade¹⁹⁴.

Como se poderia imaginar, a situação ficava ainda pior durante a época da Quaresma, quando a procura por frutos do mar crescia ainda mais. Intensificavam-se então os problemas da carestia, da falta de produto e da má-fé dos pombeiros, que adulteravam pesos e enganavam os leigos e desavisados, vendendo peixes de baixa qualidade como se fossem os das espécies mais caras. Peixarias eram abertas para pouco tempo depois cerrar suas portas, não por falta de clientes, mas de mercadoria, algumas sem ao menos conseguir chegar até a Páscoa. Havia aqui e ali iniciativas privadas, como a Companhia de Pesca Merepe, que teimava em tentar comercializar pescados na praça recifense, prometendo ainda “preços populares” e alvoroçando os esperançosos recifenses. A empresa havia investido em instalações e barcos, por um tempo buscando vender quase mil contos abaixo da tabela oficial do governo. Além disso, fornecia aos pescadores parte da matéria-prima para o fabrico das suas jangadas, na condição de obter os peixes pelos preços praticados na colônia. Era um arranjo que beneficiava os que viviam do mar, tão empobrecidos que quase sempre utilizavam barcos alheios, sendo por isso obrigados a entregar nada menos do que um terço de sua produção ao proprietário. Mas a falta de infraestrutura, especialmente de boas estradas para levar o pescado das

loais. E o peixe continua muito presente entre os pernambucanos que vivem mais próximos do litoral, principalmente durante a Quaresma.

¹⁹⁴ Idem.

praias aos mercados no centro do Recife, praticamente inviabilizava empreendimentos no setor¹⁹⁵.

Quase nada havia mudado na década de 1940, com os recifenses cercados de água por todos os lados e ainda tendo os pescados como exceção em sua dieta. Pescadores agora rumavam até mais longe, chegando até a ilha de Fernando de Noronha para trazer à capital o que conseguiam arrancar do mar. Usavam-se praticamente as mesmas técnicas e embarcações de 400 anos antes, com a lagosta sendo apanhada através do clarão de fachos, da mesma forma que faziam os Caetés que dominavam Olinda antes da chegada dos portugueses. No Mercado de São José, quem ia atrás de peixe se arriscava não só a ser destrutado por vendedores grosseiros, mas também a entrar para as estatísticas de intoxicação alimentar, consumindo o produto malconservado. Ali, encontrava cavala e, por vezes, também o pitu, o camarão de água doce típico dos rios do Recife e adjacências, mas que já começavam a rarear, devastado por pescarias fora de época, que dizimavam sua população mesmo em período reprodutivo. Faltava técnica, investimento, legislação e vontade política para mudar aquele estado de coisas. Faltava, acima de tudo, que se organizasse uma indústria da pesca pernambucana. Enquanto isso não acontecia, os jornais suspiravam pelo exemplo dos Estados Unidos, que possuía cidadezinhas como Key West, que vivia da lagosta, ou como Madison City, que tinha fama pelo camarão¹⁹⁶.

Chegava a década de 1950 e a lagosta pernambucana seguia sub-explorada, há muito tempo considerada prato aristocrático na alta culinária internacional, mas pouco apreciada no Recife. Dos pescados que chegavam à cidade era o único que perigava sobrar, pescadores em praias como Ponta de Pedras abarrotando seus covos com o crustáceo. Pediam três ou quatro cruzeiros pelo quilo, mas por vezes se contentavam com 1,50, tal o estado de penúria no qual geralmente se encontravam. Melhor seria se fossem operários em uma indústria estabelecida, clamavam os jornais, mas não havia quem iniciasse uma assim, que pudesse exportar as baratas lagostas, se não para fora do Brasil, ao menos para o Rio de Janeiro¹⁹⁷. A capital federal adquiria o crustáceo em pouca quantidade e pagando um alto preço, proibitivos 50 cruzeiros o quilo, pescado artesanalmente nas praias pernambucanas. Com todas as dificuldades, 200 toneladas do produto já cozido haviam seguido para o mercado carioca entre 1950 e 1951, um número

¹⁹⁵ Diário de Pernambuco, 24 de março de 1937.

¹⁹⁶ Diário de Pernambuco, 22 de novembro de 1949.

¹⁹⁷ Diário de Pernambuco, 17 de novembro de 1950.

que só animava aqueles que não conheciam a indústria existente na África do Sul. Lá, nada menos do que onze fábricas, empregando centenas de operários, exploravam intensamente a pesca da lagosta, produzindo mais de 25 mil toneladas ao ano. Dos estados norte-americanos da Flórida e da Louisiana então era melhor nem falar. Enquanto isso, a Federação dos Pescadores negociava financiamentos com o Ministério da Agricultura, em prol da instalação de equipamento frigorífico mais moderno no Recife. Buscava ainda diminuir a exploração dos intermediários, obter melhor remuneração e valorização profissional e também se capacitar através do aprendizado de técnicas mais modernas¹⁹⁸.

Entrava a década de 1960 e os pescados já podiam ser considerados uma eventualidade nas mesas do Recife, cidade de pouca exploração de sua riqueza marinha e cuja poluição havia praticamente matado os rios mais próximos. Com o passar do tempo, perdeu-se o hábito de se comer peixe no cotidiano da capital pernambucana, passando a figurar apenas nos dias especiais. Durante a semana santa, quem podia se esbaldava não só com o tradicional feijão e outras comidas de coco, mas também peixadas e fritadas de siri ou guaiamum, naquele que na verdade deveria ser um período de recolhimento e até jejum para os que professavam a fé católica. Peixadas havia também as de fim-de-semana, à beira da praia, e estas apenas para a classe-média ou acima desta, capaz e disposta a pagar o alto preço que se pedia pelos pratos oriundos do mar. Mesmo entre os mais abastados, o desejo por frutos do mar era fraco e esporádico, dado o seu custo e dificuldade em obtê-lo em quantidade e qualidade aceitáveis. O pescado, para o recifense de todas as camadas sociais, não era corriqueiro, mas algo ligado à uma quebra da rotina, momentos de prazer que eram não a regra, mas a exceção dos seus hábitos alimentares. Um mimo dado de si para si. Os mais ricos preferiam os camarões para as comemorações e datas festivas, por sua própria natureza irregulares, enquanto os mais pobres consumiam o tira-gosto possível para os seus magros rendimentos. Assim, se lambuzavam com as iscas de albacora, fritas nos fogareiros das peixeiras negras que se acoravam pelas esquinas das ruas do centro do Recife, principalmente no bairro de São José. Era esse e outros peixes, irrisórios e pingando óleo, que acompanhavam o trago de cachaça entre o largar do serviço e a volta para casa. Uma espécie de *happy hour* dos miseráveis¹⁹⁹.

¹⁹⁸ Diário de Pernambuco, 09 de setembro de 1951.

¹⁹⁹ FERNANDES, Antônio Gonçalves et al. Problemas do Abastecimento Alimentar no Recife. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1962.

Mas o mar de Pernambuco ainda era generoso e fornecia lagostas, escondidas entre os arrecifes da praia de Boa Viagem, além grande variedade de peixes, lagostins, ostras, caranguejos, siris e mariscos, enquanto que nos manguezais e beiras de rio se encontravam guaiamuns e pitus²⁰⁰. Estes últimos, desaparecidos no Recife, ainda eram vistos no interior, embora já bastante raros em meados da década de 1950. O Rio Una, no agreste de Pernambuco, era berçário desse crustáceo de água doce, que viveu até onde pôde enquanto as usinas deitavam no curso d'água suas caldas. Estas eram o vinhoto pastoso e malcheiroso que sobrava do processamento da cana-de-açúcar para obtenção de etanol, despejado de qualquer jeito, sem cuidado ou tratamento, no meio-ambiente. A prática já era reconhecida como danosa e, mais importante, criminosa, há anos, mas mal havia fiscalização e as punições eram praticamente inexistentes. Enquanto isso, os rios e riachos do interior pernambucano iam sendo reduzidos a canais, repletos da substância tóxica, que ia matando a vida onde antes ela fervilhava²⁰¹.

E assim, cidades encarapitadas na beira do Una, como Palmares, que poderiam ter o pitu como fonte de renda, viam o animal minguar, sufocado pelos 220 milhões de litros anuais de caldas que se despejava na água. Já as empobrecidas populações ribeirinhas do Pirapama, mais próximo do Recife, se conformavam com quase o dobro dessa quantidade de dejetos. A Lei das Contravenções, que deveria coibir a prática, era solenemente ignorada, o poderoso Instituto do Açúcar e do Alcool mostrando-se o maior infrator do estado. Os “rios do açúcar” seguiam poluídos, as prefeituras das cidades prejudicadas não ousando ir contra os desmandos da indústria da cana, e os pitus iam sumindo para, em muitos casos, nunca mais retornarem²⁰². E a imundície rotineiramente despejada nos cursos d'água do interior pernambucano e também alagoano não matava apenas peixes e crustáceos. A contaminação criava condições ideais para o alastramento da esquistossomose, como alertou o médico Orlando Parahym, contribuindo para a sobrecarga da saúde pública. E assim os anos se passavam, entidades como o Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais realizavam estudos, a imprensa denunciava e nada mudava²⁰³. Apesar dos problemas, contudo, a pesca local ia se profissionalizando, adquirindo maquinário mais moderno e aplicando técnicas melhoradas, dessa forma aumentando sua produção.

²⁰⁰ Diário de Pernambuco, 30 de janeiro de 1952.

²⁰¹ Diário de Pernambuco, 10 de junho de 1956.

²⁰² Diário de Pernambuco, 14 de julho de 1959.

²⁰³ MOTA, Mauro. Cem Crônicas Escolhidas. Recife: CEPE, 2011.

Ao final da década de 1950, Pernambuco enviava para os Estados Unidos uma carga de 18 toneladas de lagosta, em um valor estimado de 300 mil cruzeiros. A firma Empress Fisheries Company era a responsável pela compra, mas a pesca e processamento do pescado foram realizados pela recifense Pesca Alto Mar Ltda., com escritórios na Rua José Mariano, 565. Foram duas remessas, em um total de 2.015 caixas, a lagosta sendo cuidadosamente acondicionada nos porões frigorificados do cargueiro “Mormacsea” a uma temperatura constante de 8 graus negativos, assim garantindo a salubridade do produto²⁰⁴. Os peixes de Pernambuco continuavam, em sua maioria, sendo colhidos e vendidos da mesma forma que se fazia há centenas de anos, mas os crustáceos, pela sua fácil aceitação no mercado internacional, acabavam merecendo maior atenção. Empreendedores locais, como Genuíno de Almeida e Armando Burle já davam os primeiros passos para a industrialização do pescado pernambucano, o primeiro enlatando atuns, camarões e lagostas, o segundo congelando o crustáceo cru e exportando. A técnica havia sido inventada nos Estados Unidos e era para este país que rumavam as maiores partidas do produto. Lá, a lagosta era vendida a 50 centavos de dólar a libra, ao passo que os franceses pagavam 1.000 francos, ou seja, quase dois dólares pela mesma quantidade. As perspectivas, caso se investissem em equipamentos e técnicas modernos, eram boas, mas se a industrialização da pesca em Pernambuco era incipiente, em outros estados ela praticamente inexistia. O camarão maranhense era apanhado de forma tão primitiva quanto os peixes pernambucanos, enquanto que a inúmeras lagoas alagoanas, repletas de tainhas e do emblemático sururu, permaneciam basicamente inexploradas²⁰⁵.

1960 se iniciava com a lagosta sendo o único pescado nordestino a apresentar alguma industrialização em seus processos, além de uma exportação considerável. Os resultados iam surgindo, mas faltava ainda aprimorar o maquinário frigorífico no Recife, melhor equipar e treinar o elemento humano, expandir o mercado consumidor europeu e buscar novos na Ásia e na própria América Latina. Por enquanto, contudo, os Estados Unidos pareciam capazes de dar conta de toda lagosta que Pernambuco lhes pudesse enviar. Se a partir de 1955, quando se iniciaram as vendas para os norte-americanos, o volume de exportação mal havia chegado a 40 toneladas, no valor de 9.000 dólares, alguns anos depois os números apresentavam considerável melhora. Em 1962, Pernambuco havia enviado 2.400 toneladas de lagosta para fora do país, e a perspectiva era de

²⁰⁴ Diário de Pernambuco, 05 de outubro de 1957.

²⁰⁵ Diário de Pernambuco, 10 de novembro de 1959.

aumentar esse montante no futuro. Enquanto que algumas décadas antes o crustáceo era praticamente desprezado, sobrando no samburá dos pescadores, ocorria agora o contrário, com o animal sendo pescado de forma predatória. O período de desova era desrespeitado na sanha de suprir as demandas do mercado e já havia o medo de que as lagostas seguissem pelo mesmo caminho do pitu no interior do estado. Enquanto isso, as indústrias locais pouco investiam no elemento mais frágil daquela corrente, o pescador, ainda rotineiramente explorado, agora pelo empresariado, na duríssima lida junto ao mar. Vivia com suas famílias em miséria e ainda arriscado a passar fome quando a pescaria não vingava. E ao norte do equador, os ricos de Paris e Nova Iorque se banqueteavam com as lagostas penosamente arrancadas dos arrecifes do litoral pernambucano²⁰⁶.

De fato, a penúria do pescador brasileiro era uma realidade tão concreta quanto a do homem do campo, muito diferentes em suas profissões, mas equiparados pela miséria de suas condições sociais. Uma das primeiras e mais conhecidas tentativas de trazer a atenção do país para o problema foi a saga da jangada São Pedro, quando quatro cearenses partiram de Fortaleza rumo ao Rio de Janeiro, em 1941. Ficou famosa a jornada dos pescadores que enfrentaram milhares de quilômetros de mar e seus perigos em uma embarcação minúscula, buscando uma audiência com Getúlio Vargas. A história seria contada e recontada pelos meios de comunicação, inclusive sequestrada para os interesses do Estado Novo, transformando os quatro nordestinos miseráveis em heróis corajosos e, principalmente, patrióticos. Mas o que os pescadores desejavam eram chamar atenção do governo para a situação degradante da categoria, além de protestar contra os primeiros momentos da industrialização da pesca brasileira. Reivindicavam o fim do uso da rede de arrasto, danosa para a fauna marinha, e também contra a divisão social que se ia se alargando, com os donos das embarcações exigindo uma parcela ainda maior do que era pescado²⁰⁷.

A aventura seria documentada pelo cineasta norte-americano Orson Welles, então com apenas 27 anos de idade, mas já famoso pelo filme *Cidadão Kane* e também pela folclórica dramatização radiofônica do livro *A Guerra dos Mundos*. O jovem diretor chegou ao Brasil em 1942, como parte dos esforços de aproximação entre os Estados Unidos e a América Latina. Inicialmente escalado para filmar o carnaval carioca, Welles

²⁰⁶ Diário de Pernambuco, 24 de julho de 1962.

²⁰⁷ MUNIZ, Túlio de Souza. *O Ouro do Mar: do surgimento da indústria da pesca da lagosta no Brasil à condição do pescador artesanal na história do tempo presente (1955-2000)*. UFCE, Centro de Humanidades, Programa de Pós-Graduação em História. Dissertação de Mestrado, 2005.

tomaria conhecimento da aventura dos jangadeiros cearenses e partiria em seu encontro, ansioso para contar sua história. Contudo, a visão de crítica social que a produção de *“It’s all True”* ia tomando não agradou nem ao governo brasileiro e nem ao norte-americano. Após orçamentos estourados e até acidentes fatais durante as filmagens, o filme permaneceu incompleto, afundando a carreira de Welles²⁰⁸.

Assim como ocorreu em Pernambuco, foi a lagosta que impulsionou as primeiras tentativas de industrialização da pesca no Ceará, também por volta de 1955. A atividade era até então realizada de forma artesanal, largamente subsistente e pouco produtiva, fazendo uso de técnicas indígenas que permaneceram quase inalteradas através dos séculos. Em meados da década de 1950, a imprensa local passaria a alardear cada vez mais o “ouro do mar”, o crustáceo que era tão valorizado nos mercados internacionais, mas que ainda atraía poucos investimentos no Brasil. A partir de 1957, empreendedores recifenses e norte-americanos chegariam às localidades de Canoa Quebrada e Estevão, dispostos a adquirir a produção dos pescadores da região. De fato, foi o estadunidense Davis Morgan quem mais incentivou a pesca da lagosta no litoral do Ceará, em locais como Caponga e Morro Branco. Ele encorajou o uso do tradicional gerêê, espécie de cilindro feito de rede e aros de metal ou madeira, além de fornecer gelo para a conservação do produto, posto que a eletricidade ainda não havia chegado por aquelas praias. Assim, os crustáceos eram acondicionados em caixotes e levados na caçamba de um caminhão Ford até Fortaleza. E a lagosta, antes desprezada e relegada à isca para captura de cavalas, ia gerando dividendos para os empresários que iam se instalando no estado, enquanto os pescadores seguiam explorados²⁰⁹.

O Rio Grande do Norte e, principalmente, a Paraíba, também iam realizando seus esforços na industrialização da pesca, mas empacavam nos mesmos problemas encontrados em Pernambuco. Entre os meses de outubro e maio os homens partiam das praias de João Pessoa e Cabedelo, deixando suas casas às quatro da madrugada e retornando apenas à tarde, colhendo uma média de 96 quilos por embarcação. Dos 4.831 pescadores paraibanos dedicados à prática, 2.070 usavam canoas, 507 jangadas e 123 botes, o resto se arriscando a caminhar entre as pedras afiadas dos arrecifes, facheando as

²⁰⁸ ABREU, Berenice. O Raid da Jangada São Pedro: pescadores, estado novo e luta por direitos. UFF, Instituto de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História. Tese de Doutorado, 2007.

²⁰⁹ MUNIZ, Túlio de Souza. O Ouro do Mar: do surgimento da indústria da pesca da lagosta no Brasil à condição do pescador artesanal na História do tempo presente (1955-2000). UFCE, Centro de Humanidades, Programa de Pós-Graduação em História. Dissertação de Mestrado, 2005.

pedras atrás de lagostas. Enquanto isso, em seus próprios litorais, europeus e norte-americanos se utilizavam de grandes e modernos barcos a motor, com guindastes elétricos, viveiros, redes de nylon e auxílio de radar para encontrar suas presas²¹⁰.

No começo da década de 1960, o Nordeste brasileiro possuía apenas um navio de relativa capacidade dedicado à pesca da lagosta, o antigo atuneiro japonês “Akag Maru”, nacionalizado e rebatizado “Presidente Kubitschek”. Possuía 55 metros de comprimento e capacidade para 374 toneladas, contando com um motor de 550 HP. Era tripulado por 31 homens, sendo 27 deles brasileiros, incluindo o mestre de pesca, que trabalhavam em situação um pouco melhor do que os jangadeiros locais. Faziam usos de covos, esteiras armadas em paus e munidas de sapatas de chumbo, constituindo uma espécie de redil, que era lançado ao mar a cerca de oito ou nove milhas da costa. As posições eram sinalizadas com três marcos, para que a estrutura fosse erguida no dia seguinte, na esperança de que as iscas compostas de pedaços de albacora e mocotó de boi houvessem atraído um bom número de lagostas. Dessa forma, capturavam-se entre 1.200 e 1.400 animais por dia, com peso unitário variando entre 554 e 575 gramas. O Presidente Kubitschek concentrava sua atuação principalmente nas águas do Rio Grande do Norte, em frente às praias de Pontas Negras, Tabatinga e Ponta do Zumbi. E foi justamente nessa região que se desenrolou um choque de interesses entre o Brasil e a França, um que quase escalonou para um conflito armado, no episódio que ficaria conhecido como a Guerra da Lagosta²¹¹.

O começo da década de 1960 foi marcado pelos momentos iniciais do fim do colonialismo francês, o que significava também a cessação da atividade pesqueira nos territórios anteriormente ocupados, principalmente na costa africana. A forma pela qual a antiga metrópole havia explorado os mares do Senegal, da Guiné e da Mauritânia foi tão predatória, que os bancos lagosteiros da região foram exauridos. Assim, as atenções se voltavam para o Nordeste brasileiro, onde desde meados da década de 1950 o mundo sabia da presença do crustáceo em grandes quantidades, e onde a indústria local era praticamente inexistente. Em 1961, o governo francês solicitou ao Itamaraty permissão para enviar três embarcações de pesquisa para a costa brasileira, concedida na condição de que cada uma delas contaria com um controlador de pesca da Marinha, enviado pelo Comando Naval do Recife. Contudo, além dos barcos autorizados pelo governo

²¹⁰ Diário de Pernambuco, 28 de fevereiro de 1963.

²¹¹ Idem.

brasileiro, muitos outros eram avistados em águas nacionais pescando sem a devida autorização, e logo os boatos começaram a se multiplicar. Havia mesmo quem dissesse que os franceses se portavam como verdadeiros piratas modernos, saqueando os pescadores brasileiros que encontravam e roubando suas ferramentas de trabalho²¹².

Dessa forma, a Marinha nacional passou a patrulhar a costa nordestina, principalmente na faixa estendida entre Pernambuco e Ceará, chegando a apresiar embarcações oriundas da França. Os veículos confiscados escancaravam ainda mais a disparidade técnica e tecnológica entre os dois países, com os inexperientes e mal equipados brasileiros impressionados com os enormes e modernos navios apreendidos. Estes acabariam liberados a pedido da diplomacia francesa, na condição de que nenhuma outra embarcação fosse enviada para as águas nacionais sem a devida autorização. Nos meses seguintes, o governo brasileiro acabaria recusando as propostas de arbítrio internacional para a questão, revogando também a licença concedida aos barcos de pesquisa. A decisão acabaria provocando uma reação imediata e enérgica dos franceses, que enviaram o contratorpedeiro “Tartu” para proteger os seus lagosteiros ainda operando na costa nordestina em 1963. A questão, que antes se dividia entre econômica e diplomática, ganhava agora contornos militares, a possibilidade de um conflito armado se tornando cada vez mais iminente²¹³.

Então presidente da França e herói da retomada de Paris na Segunda Guerra, Charles De Gaulle não perdeu tempo em mobilizar uma força-tarefa que representava bem o poderio de sua marinha. A esquadra era formada por um navio-tanque, cinco corvetas, três contratorpedeiros (contando o Tartu), um cruzador e até mesmo um porta-aviões, o Clemenceau, liderando o grupo. Ostensivamente, as embarcações foram deslocadas para a costa africana, no intuito de realizar exercícios de rotina. Na prática, poderiam se juntar ao Tartu na costa brasileira em até três dias, com as aeronaves do Clemenceau sendo capazes de realizar o trajeto em questão de horas. De sua parte, o presidente do Brasil, João Goulart, também tomou as providências que pôde, com as Estações Radiogoniométricas de Alta Frequência localizadas no Recife e em Salinas de Margarida, na Bahia, monitorando as emissões eletromagnéticas dos navios franceses

²¹² MUNIZ, Túlio de Souza. O Ouro do Mar: do surgimento da indústria da pesca da lagosta no Brasil à condição do pescador artesanal na História do tempo presente (1955-2000). UFCE, Centro de Humanidades, Programa de Pós-Graduação em História. Dissertação de Mestrado, 2005.

²¹³ Idem.

estacionados na costa nordestina. Enquanto isso, o ministro da Marinha montava um grupo-tarefa para seguir de encontro ao Tartu em pleno feriado de carnaval²¹⁴.

A esquadra brasileira se constituía basicamente de um cruzador, alguns contratorpedeiros e submarinos, quase todas essas embarcações emprestadas alguns anos antes pelos Estados Unidos e ainda do tempo da Segunda Guerra. Estavam ainda, em sua maioria, em péssimas condições de manutenção, com caldeiras que não funcionavam, tanques vazando, canhões desativados, pouco combustível e ainda menos munição. A estas foram se juntando outras unidades, partindo do Rio de Janeiro ao Recife do jeito que pudessem, se arrastando lentamente pelas águas e, frequentemente, quebrando pelo meio do caminho. Não podendo contar com o velho e praticamente inutilizado porta-aviões Minas Gerais, os caças de reconhecimento nacionais precisavam partir da base aérea da capital pernambucana mesmo. Foram eles os primeiros a travar contato com o Tartu e os lagosteiros por ele escoltados, brasileiros e franceses encarando-se de longe e tensos a aguardar as ordens ou o primeiro disparo que iniciassem o conflito²¹⁵.

Nos bastidores do poder, as representações diplomáticas de cada país se entregavam a um frenético vai-e-vem de propostas e negociações, com os franceses buscando estender a permanência de suas embarcações e levar o caso para a Corte Internacional. No Brasil, os ânimos iam se exaltando, com a imprensa, principalmente a nordestina, denunciando a presença dos pesqueiros franceses como uma afronta à soberania nacional. Enquanto isso, Goulart percebia no episódio a chance de demonstrar seu comprometimento com os interesses nacionais, mantendo um pulso firme na questão. Ao mesmo tempo, os militares enxergavam a oportunidade de passar uma imagem de confiança e competência ao povo brasileiro. Cada vez mais a opinião pública clamava por um posicionamento claro do governo, em função de salvaguardar o que agora era considerado uma riqueza nacional. As lagostas, que não muito tempo atrás eram o produto mais barato que um pobre jangadeiro podia oferecer aos seus clientes, passavam a ser um recurso nacional a ser protegido a todo custo. Assim, em 1963, os nordestinos observavam, boquiabertos, a maior mobilização militar brasileira desde a Segunda Guerra Mundial, com navios e aviões de combate em prontidão no Recife. Enquanto isso, seis

²¹⁴ POGGIO, Guilherme. A Guerra da Lagosta e Suas Lições. Revista Forças de Defesa. Ano 3, Nº 8, 2013.

²¹⁵ Idem.

lagosteiros franceses teimavam em permanecer em águas nacionais, devidamente escoltados pela marinha francesa²¹⁶.

Na frente diplomática, o Brasil buscava fazer valer as fronteiras legais do seu mar, através da integração da plataforma continental ao território nacional, uma base submersa que podia se entender para além das águas nacionais, em um declive de até 200 metros de profundidade. Era o que determinava o decreto 28.840 de novembro de 1950, em conformidade com a tendência jurídica mundial que se formava desde a década anterior, seguindo o exemplo dos Estados Unidos e outros países. A Convenção de Genebra de 1958 solidificava ainda mais o tema no Direito Internacional, garantindo aos países costeiros a exclusividade no aproveitamento de recursos de suas plataformas continentais. Seus limites geográficos, contudo, permaneceram imprecisos, deixando brechas para interpretações diversas e, no limite, conflitantes. O litígio entre Brasil e França, contudo, chegaria a extremos de um surrealismo quase cômico enquanto as partes interessadas buscavam definir se lagostas nadavam ou caminhavam. No primeiro caso, deveriam ser consideradas peixes, movendo-se livremente pelo mar e a ele pertencendo, podendo ser, portanto, legalmente apanhadas em águas internacionais. Já no segundo caso, os animais eram considerados fixos à plataforma continental, parte integrante do território de um Estado ribeirinho e dele propriedade exclusiva²¹⁷.

Defendiam os franceses a esdrúxula tese de que os crustáceos não caminhavam com suas patas, mas que “saltavam” pelas águas, fazendo com que fossem consideradas “seres nadantes”. O absurdo da situação levou o almirante Paulo de Castro Moreira da Silva, especialista em oceanografia que auxiliava a delegação brasileira nas negociações, a afirmar que “por analogia, se lagosta é um peixe porque se desloca dando saltos, então canguru é uma ave”. Em que pesem as bizarras argumentações dos franceses, o Brasil, de sua parte, não demonstrou a habilidade diplomática e a celeridade burocrática para lidar com a crise da melhor forma que podia, concedendo e depois retirando as licenças de pesquisa dos franceses sem muita negociação. Os erros cometidos levaram o embaixador Carlos Alves de Sousa a proferir uma frase que se tornaria famosa, “*Le Brésil n’est pas un pays sérieux*”, o Brasil não é um país sério. As palavras do exasperado diplomata brasileiro, contudo, seriam eternizadas como sendo de autoria do General de Gaulle, um

²¹⁶ LESSA, Antônio Carlos. A Guerra da Lagosta e outras Guerras: conflito e cooperação nas relações França-Brasil (1960-1964). *Cena Internacional*, v. 1, n. 1, p. 109-120, 1999.

²¹⁷ BRAGA, Cláudio da Costa. A Guerra da Lagosta. Rio de Janeiro: Serviço de Documentação Geral da Marinha, 2004.

equivoco histórico até hoje perpetuado. No final das contas, o interesse dos jornais e do público arrefeceu, e os franceses acabaram retirando seus barcos, respeitando as convenções internacionais sobre os limites territoriais marítimos, para o alívio da marinha e da diplomacia brasileiras. A questão da pesca foi resolvida através de negociações privadas entre empresas de ambos os países, e a Guerra da Lagosta chegou ao fim sem que um único tiro fosse disparado²¹⁸.

Um dos episódios mais insólitos²¹⁹ da história das relações internacionais do Brasil, o conflito de festim foi importante não apenas no sentido de reconhecer e proteger uma parte da nascente indústria alimentar nordestina. Também serviu de baliza e referência para as definições das fronteiras nacionais, inclusive quanto as suas futuras ampliações. Foi o que houve a partir do decreto-lei 1.098, baixado em março de 1970, que alargava o mar brasileiro de 12 para 200 milhas, agora possuindo uma superfície total de 3.200.000 quilômetros quadrados. Era uma medida francamente expansionista, bem alinhada aos anseios do governo de Emílio Garrastazu Médici, durante a ditadura civil-militar. Os novos limites marítimos eram então mostrados como uma vitória nacional, evidenciada na propaganda ufanista da época, que exaltava a utópica Transamazônica e a conquista do terceiro título do Brasil na Copa do Mundo de futebol. Não que o país possuísse, de fato, efetivo militar para patrulhar uma área tão extensa, que incluía todo o espaço aéreo, submarino e também o subsolo desse novo mar territorial. Mas o marco das 200 milhas não se resumia à uma questão de soberania e segurança nacionais, havendo ainda o interesse de salvaguardar as jazidas petrolíferas marítimas já descobertas, antes que outros países passassem a explorá-las. Era, portanto, uma forma de controlar atividades estrangeiras e proteger os interesses econômicos nacionais, inclusive a pesca, da ação de potências como os Estados Unidos ou a França, que contestavam os novos limites²²⁰. E de uma forma bastante brasileira, este último aspecto da medida acabaria em

²¹⁸ Idem.

²¹⁹ Mas longe de ser caso único no resto do mundo em meados do século 20. Conta o historiador Gustavo de Lemos Campos Carvalho que, em 1956, os Estados Unidos apreenderam barcos pesqueiros peruanos, acusados de dizimar cardumes no Oceano Pacífico, no incidente que ficou conhecido como “Guerra do Salmão”. Dois anos depois, Islândia e Inglaterra chegavam a trocar tiros de canhões durante a “Guerra do Bacalhau”, ao passo que a incursão de barcos de pesca noruegueses nas águas da Guatemala deu origem à “Guerra do Arenque”. Já o estudioso Guilherme Poggio esclarece que o Brasil ainda voltaria a entrar em conflito com a França, desta vez nas proximidades do Cabo Orange, entre o Amapá e a Guiana Francesa. Assim, em 1978, eclodia a “Guerra do Camarão”, de mobilização bem menor que a da Lagosta, mas que chegou a envolver o metralhamento e o apresamento de embarcações, quem diria, norte-americanas.

²²⁰ CARVALHO, Gustavo de Lemos Campos. O mar territorial brasileiro de 200 milhas: estratégia e soberania, 1970-1982. Rev. bras. polít. int., Brasília, v. 42, n. 1, p. 110-126, Junho, 1999.

samba, fazendo sucesso com os versos abusados de João Nogueira e a voz de Eliana Pittman, em 1971:

Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá desse mar
Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá

Vá jogar a sua rede das 200 para lá
Pescador dos olhos verdes
Vá pescar em outro lugar

Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá desse mar
Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá

E o barquinho vai
O nome de cabocleira
Vai puxando a sua rede
Dá vontade de cantar
Tem rede amarela e verde
No verde azul desse mar

Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá desse mar
Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá

Obrigado seu Doutor pelo acontecimento
Vai ter peixe camarão
Lagosta que só Deus dá
Pego bem a sua ideia
Peixe é bom pro pensamento
E a partir desse momento
Meu povo vai pensar

Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá desse mar
Esse mar é meu
Leva seu barco pra lá²²¹

Com ou sem aventuras militares, a indústria de alimentos do Nordeste seguiria se expandindo, buscando explorar seus recursos e mercados regionais, mas sofrendo, como sempre, com a agressiva concorrência do Sul e do Sudeste do país. Enquanto isso, a presença cultural dos Estados Unidos inspiraria não apenas novos comportamentos e hábitos alimentares, mas também empreendimentos. Estes viriam, em boa parte, em

²²¹ ARAÚJO, Paulo César de. Eu não sou cachorro não: música popular cafona e ditadura militar. Rio de Janeiro: Editora Record, 2002.

forma líquida, frequentemente alcóolica e, muitas vezes, por meios pouco lícitos, enquanto os nordestinos aprendiam a beber à americana.

2º Capítulo: Legado Líquido

Por Bares Nunca Dantes Navegados

No dia primeiro de abril de 1954, o Banco Nacional de Pernambuco orgulhosamente inaugurava a sua nova sede, no trecho inicial da ainda jovem Avenida Dantas Barreto, junto à Praça da Independência e quase em frente à Igreja Matriz de Santo Antônio, no bairro de mesmo nome, bem no coração da cidade. Iniciando suas operações a 23 de março de 1945, nos estertores finais da guerra, a empresa surgia com a promessa de contribuir para arrancar o Recife das carestias e incertezas econômicas típicas dos tempos de conflito. Quase dez anos depois de sua gênese, apresentava ao público o Edifício Antônio Barbosa, assim batizado em homenagem ao comerciante português que havia, anos antes, imigrado para o Recife e aí se assentado, constituindo família e negócios na capital pernambucana, e cujo busto em bronze podia ser encontrado a vigiar o movimento de clientes no hall de entrada. O arranha-céu, com doze andares, era um dos mais altos da cidade na época, abrigando o banco no térreo e em mais quatro pavimentos, incluindo o subsolo, os demais espaços sendo disponibilizados para o aluguel de escritórios e firmas²²².

Luxuoso, o Antônio Barbosa não contava apenas com modernas instalações para o atendimento do seu público cotidiano comum, à procura de juros suaves e investimentos rentáveis. Entre as suas instalações, figurava um estabelecimento que parecia dominar até os aspectos mais sisudos da capital pernambucana: um bar, que chamou a atenção da imprensa local. De fato, o cronista da coluna Diário Social, do Diário de Pernambuco, parecia mais interessado em descrever o ambiente da casa de bebidas do que em considerar os montantes que circulariam no banco, assegurando que o local era, em suas palavras, “*spic and span*” e “*comfortable*”, capaz, portanto, de agradar ao mais exigente frequentador. Estes se limitariam, lamentava ele, aos funcionários da própria empresa, que lá poderiam fazer pequenas refeições e, é claro, tomar o aperitivo de antes do almoço. Eles seriam atendidos por uma equipe treinada e uniformizada, todos ostentando as mesmas camisas de casimira, gravatas, sapatos e, segundo o jornalista, também o mesmo

²²² Diário de Pernambuco, 01 de abril de 1954.

sorriso. A ambientação era discreta e cinzenta, algo que se aproximava mais das *boits de nuit* dos filmes franceses, mas que tinha lá seus toques de regionalismo: as paredes traziam, em relevo de cimento branco, cenas de um Recife já então chamado de antigo, com a Ponte da Boa Vista ao fundo e os típicos sobrados portugueses enfileirados, com carruagens puxadas a cavalo em primeiro plano. O cronista, inconformado pelo caráter exclusivista do local, louvava o clima “acolhedor e íntimo” do bar, mas queixava-se de que o público em geral não poderia aproveitar o frio artificial produzido pelo ar-condicionado e sentar para tomar um chá, no caso das mulheres, ou saborear coquetéis, se se tratassem de homens. Concluía seu texto ponderando que a “ideia de que num Banco se cuidam de cifras casar-se-ia perfeitamente bem à de se cuidar de cifras bebericando chá ou sorvendo seu *dry martini*”, e expressando a opinião de que o “bar é uma nota colorida e alegre num Banco, por excelência, sóbrio de linhas, e austero de conjunto²²³”.

A ideia de uma instituição financeira privada oferecer um bar exclusivo aos seus funcionários parecia despertar mais sentimentos de satisfação do que de estranheza no Recife da década de 1950. Coisa semelhante já havia, afinal de contas, acontecido no ano anterior, quando a Associação de Imprensa de Pernambuco – AIP, inaugurou a sua própria casa de bebidas, sem dúvida mais humilde do que a do Banco Nacional, “nada mais que uma puxada dos fundos da sede, com cobertura de telha francesa, um balcão de mármore e prateleiras superpostas – o material estritamente necessário à existência de um bar”. A matéria do Diário de Pernambuco sugere que tal estabelecimento deveria ser coisa natural para jornalistas, posto que a categoria, por força mesmo da natureza de sua profissão, é naturalmente pré-disposta à “boemia, as noitadas ruidosas nas mesas dos cafés, entre baforadas de cigarros e copázios de cerveja”. Mais do que uma opção a mais de lazer para os comunicadores recifenses, o bar de sua associação cumpria o papel de garantir que esses profissionais, tradicionalmente afligidos por empregos instáveis e proventos insuficientes, tivessem acesso a um local do tipo. Um que oferecesse o “*scotch*, as cocas, os guaranás, as ‘*beers*’ e a série inumeral (sic) de ‘*rye*’, ‘*bourbom*’ e *brandy*, os exemplares mais degustáveis do mercado e, o que é importante, ao preço que o jornalista pode pagar²²⁴”.

Um tanto cínico, o autor da matéria – ele mesmo jornalista, afinal – sugere que os colegas agora teriam, ao menos, bons motivos para comparecer à sede de sua Associação,

²²³ Diário de Pernambuco, 01 de abril de 1954, pág. 06.

²²⁴ Diário de Pernambuco, 07 de agosto de 1949, pág. 06.

se não costumavam fazê-lo para exercer seu direito de voto nas assembleias da categoria. De fato, a ideia era juntar o bar a um futuro restaurante e, junto com as exibições cinematográficas patrocinadas pelo Consulado Americano e que ocorriam duas vezes por semana, fixar ainda mais o jornalista à sua casa. Assim como ocorria com os comunicadores recifenses, os suboficiais da Aeronáutica já podiam, desde julho de 1951, frequentar o seu próprio bar, o Santo Antônio, inaugurado na Vila dos Sargentos em Boa Viagem. O estabelecimento serviria assim para contribuir ainda mais para a rápida urbanização do bairro, um misto de casa de bebidas e armazém de uso geral, descerrando suas portas pela primeira vez para um público de cerca de quinhentas pessoas. De bom grado, elas acotovelaram no limitado espaço para se servir de espumantes, chopes, bolos, sanduíches e outros quitutes²²⁵.

A partir da década de 1930, o bar parecia figurar como condição essencial para os divertimentos urbanos da capital de Pernambuco, seu surgimento pelos bairros locais sendo motivo de atenção e até mesmo de celebração por parte da imprensa. Foi o que ocorreu quando da inauguração do Hotel São Domingos, situado à Praça Maciel Pinheiro, Nº 66, no bairro da Boa Vista, centro, que abriu as suas portas anunciando-se como o mais luxuoso hotel do Norte do Brasil. O moderno edifício de sete andares contava com um amplo hall de entrada para o recepcionamento dos hóspedes, suprido de móveis funcionais e dos principais jornais e revistas locais ou trazidas da capital federal, além de painéis do artista plástico Francisco Brennand. Contava com 94 apartamentos dotados de banheiros com água quente ou fria, telefone e uma curiosa “ventilação científica”, na verdade um projeto arquitetônico que primava pela circulação da brisa e do aproveitamento da sombra naturais, dessa forma dispensando até mesmo o uso de ventiladores nos quartos. Uma das atrações era o restaurante, com sua cozinha totalmente elétrica, sob o comando do chef espanhol Jesus Berenguer, e que tanto era capaz de fornecer pratos internacionais quanto os mais típicos da culinária local. Junto a ele, figurava o bar, com um estoque de bebidas nacionais e estrangeiras e, como um chamariz a mais, um especialista “no preparo dos mais variados coquetéis e de outras bebidas de renome internacional²²⁶”.

Antes do São Domingos, ainda em 1954, o bairro de Boa Viagem finalmente ganhava o seu primeiro hotel, também considerado de padrão internacional, distando

²²⁵ Diário de Pernambuco, 29 de julho de 1951.

²²⁶ Diário de Pernambuco, 19 de abril de 1959, pág. 10.

vinde minutos do centro da cidade e apenas três do Aeroporto dos Guararapes, e contando com cem apartamentos, todos de frente para o mar e dotados de varanda, telefone e, opcionalmente, ar-condicionado. Apresentava ainda um restaurante em seu primeiro pavimento e, no térreo, a sorveteria Coqueiral e a cafeteria O Jangadeiro, para refeições ligeiras²²⁷. Em expectativa à inauguração do bar do hotel, a imprensa local já ansiava por um estabelecimento onde fosse possível “deglutir sanduíches, ‘cachorros-quentes’ e refrigerantes pelos preços correntes da praça”, embora já demonstrasse um sentimento de resignação quanto às tarifas encontradas em um ambiente de luxo, muitas vezes tabeladas em função do dólar, então vendido no mercado livre a proibitivos 71 cruzeiros²²⁸. Seguindo essa mesma tendência, o Hotel Guararapes, no centro, fez funcionar o seu Bambu Bar, situado na sobreloja do edifício e contando com “moderno serviço de *cocktail*, aperitivos e salgadinhos, em ambiente da mais fina distinção²²⁹”.

Os hotéis mais antigos e que já possuíam seus próprios bares começavam um processo de modernização, visando melhor atender a sua clientela, como foi o caso do Grande Hotel, situado na Avenida Martins de Barros, defronte ao Rio Capibaribe, no bairro de São José, também no centro da cidade. Quando sofreu uma série de reformas no começo da década de 1960, sua casa de bebidas, que funcionava no térreo, desapareceu para dar lugar a um banco, irritando alguns dos seus frequentadores habituais. Outros aplaudiram a iniciativa, argumentando que o espaço anterior, afinal, era mais uma espécie de “*living-room*” e não um bar propriamente dito, cuja função acabou transferida para o primeiro andar. As novas instalações surgiam com “o ar de todo bar, isto é, como imaginam os aficionados exigentes do aperitivo antes das refeições, entre as refeições e depois das refeições²³⁰”, apresentando ar-condicionado e um balcão para o fornecimento de bebidas, além de algumas colunas de mármore à guisa de decoração. Para o cronista do Diário, o Grande Hotel remoçava a olhos vistos, introduzindo melhoramentos que, vá lá, certamente pesariam um pouco mais nos bolsos dos seus hóspedes e frequentadores. Mas que ao menos resultariam em um bar atraente e moderno, ainda que o jornalista se queixasse de estar “faltando (desse mal sofrem todos os bares de hotéis no Recife) de um ‘bartender’ para sacudir as misturas²³¹”.

²²⁷ Diário de Pernambuco, 16 de julho de 1955.

²²⁸ Diário de Pernambuco, 12 de novembro de 1954.

²²⁹ Diário de Pernambuco, 03 de setembro de 1954, pág. 06.

²³⁰ Diário de Pernambuco, 31 de julho de 1963, pág. 06.

²³¹ Idem.

Mas os hotéis da capital pernambucana estavam longe de ser os únicos refúgios para os que desejavam deixar suas casas ou locais de trabalho em busca de uma bebida gelada e, por vezes, uma refeição rápida. A década de 1950 via uma considerável expansão do ramo de bares e restaurantes, tanto que o Diário de Pernambuco decidiu criar uma coluna regular para comentar, elogiar e criticar tais ambientes, chamada, apropriadamente, de Prato do Dia. Nela, os cronistas sociais compartilhavam suas experiências visitando diferentes estabelecimentos e provando do seu cardápio, fosse ele sólido ou líquido. Era assim que o público leitor descobria que o Bar King's, na Rua da Concórdia, servia uma boa pizza²³², ou que a próxima casa a ser resenhada seria o Bar Capibaribe, na Rua da Aurora, que fazia fama pela sua carne do sertão (ou seja, carne-de-sol) acompanhada de feijão-de-corda. Da mesma forma, os leitores eram alertados de que a cozinha do Bar Pigale seguia decaindo, devendo-se, portanto, evitar a sua salada de mariscos, sob o risco de profundas (e talvez perigosas) decepções²³³.

De fato, pesar da oferta de chopes, destilados, coquetéis e refrigerantes, muitos dos bares eram lembrados – e, consequentemente, louvados ou vilipendiados – pelas refeições que ofereciam, quase sempre um complemento relativamente simples às bebidas que eram servidas. Conquanto variada a oferta de sólidos fosse, havia um prato comum que podia ser encontrado em vários estabelecimentos do ramo espalhadas pela cidade: o guaiamum. O caranguejo de casco azulado, retirado de suas tocas na lama escura dos manguezais, sofria forçosa migração para as panelas de muitas das casas de bebidas do Recife. O Prato do Dia, cumprindo a sua função, apontava os melhores locais para se degustar o crustáceo, hoje uma espécie de símbolo informal da capital pernambucana. O Bar Estrela da Noite (também conhecido apenas como Bar da Noite) chegava a ter seu nome oficial desprezado pelos seus clientes, sendo denominado Bar do Guaiamum por aqueles que o frequentavam²³⁴. O estabelecimento, localizado na Rua do Acre, próxima ao Mercado de Afogados, no bairro de mesmo nome, via maior movimento após as 23 horas, servindo seu prato de resistência acompanhado de pirão apimentado, molho pardo e cerveja gelada²³⁵. O mesmo fazia o Bar do Alvinho, situado na estrada dos Remédios, ali próximo e dotado de atributos semelhantes²³⁶. Já o Bar Guajá se destacava dos seus pares ao se especializar no animal do qual tomava emprestado o nome, uma espécie de

²³² Diário de Pernambuco, 11 de março de 1959.

²³³ Diário de Pernambuco, 04 de janeiro de 1959.

²³⁴ Diário de Pernambuco, 01 de fevereiro de 1959.

²³⁵ Diário de Pernambuco, 12 de abril de 1959.

²³⁶ Diário de Pernambuco, 21 de março de 1959.

caranguejo semelhante ao guaiamum²³⁷. Na beira-mar da vizinha Olinda, o Bar do Cícero (que, posteriormente, se transformaria no conhecido Restaurante Samburá, especializado em frutos do mar e de portas abertas ainda nos tempos atuais) era uma opção para se saborear a iguaria fora do Recife, além de ofertar sarapatel e vatapá²³⁸.

O regionalismo de muitos dos bares recifenses parecia restringir-se tão-somente ao seu cardápio de sólidos ou, no máximo, à sua decoração. A coluna Coisas da Cidade, também do Diário de Pernambuco, dedicada aos problemas e soluções da urbanidade recifense, chegou a sugerir uma casa de bebidas de feições mais pernambucanas, com sugestões que muito se assemelhavam àquelas feitas por Gilberto Freyre nas décadas anteriores, idealizando um restaurante ou um café mais dotado da cor local²³⁹. Para este novo estabelecimento, o cronista Z sugeria o Pátio de São Pedro, com sua antiga igreja e casario típico, que deveria ter suas características arquitetônicas devolvidas, repondo-se as biqueiras das casas e janelas enxadrezadas ou de guilhotinas. O responsável pelo lugar haveria de ser o garçom Carneiro, veterano do Restaurante Leite, e a atmosfera emularia, de algum modo, aquela encontrada na Adega do Machado, em Lisboa, ainda que ao mesmo tempo apresentasse uma decoração semelhante àquela do Bar Anjo Azul, localizado em Salvador. Uma orquestra regional ajudaria a criar a ambientação e regionais também seriam os pratos, sobremesas, frutas e sorvetes servidos²⁴⁰. Sobre a bebida, nenhuma palavra.

O Recife acabaria por ganhar seu bar com ares regionais no dia 20 de julho 1957, com a inauguração do Corisco, quando membros da imprensa e da alta sociedade local foram recebidos com o frio do ar-condicionado, planejada luz indireta e diversas rodadas da “água da Escócia”²⁴¹. A decoração, lembrando o sertão pernambucano e, evidentemente, os cangaceiros que passaram pela região em tempos distantes, parecia agradar o gosto estético dos cronistas sociais da cidade, desde que houvesse ao menos uma limitação muito clara. “O que se espera é que o ‘Corisco’ não seja regional na sua matéria prima”, afirmava um deles. “O regional pode ficar mesmo nas paredes, nas toalhas, nas mesas e por fora dos copos: nunca dentro dos copos. Os olhos terão o prazer de uma decoração à moda da casa; mas a língua, esta requer coisa importada e das

²³⁷ Diário de Pernambuco, 19 de fevereiro de 1959.

²³⁸ Diário de Pernambuco, 26 de abril de 1959.

²³⁹ TOSCANO, Frederico. À Francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife. Recife: Editora CEPE, 2014.

²⁴⁰ Diário de Pernambuco, 14 de agosto de 1956.

²⁴¹ Diário de Pernambuco, 20 de julho de 1957.

boas²⁴²”, encerrava, pedantemente. E era justamente isso que se pretendia servir no local, que prometia disponibilizar ao público música discreta e todos os acessórios necessários aos fumantes, tais como isqueiros, filtros e fumo, além, evidentemente, de um bem abastecido arsenal de bebidas de origem estrangeira, tais como “*brandies*”, “*scotchs*”, “*ryes*”, “*bourbons*”, além dos copos corretos para cada mistura²⁴³. Para a elite intelectual e econômica do Recife, o Corisco reunia, dentro do seu regionalismo seletivo, as características esperadas de um bar, da forma como se imaginava que uma casa dessa natureza deveria funcionar, principalmente em seus elementos mais importantes. Elementos que eram tão estrangeiros quanto as bebidas pedidas pelos paladares exigentes das classes mais abastadas da cidade, e se originavam, como se poderia esperar, dos Estados Unidos.

Assim como no Brasil, os norte-americanos do século 18 possuíam poucas opções de espaços públicos para reunião que não fossem uma praça ou um templo religioso, e cada um desses lugares encerrava as suas próprias inconveniências. A primeira podia ser, a depender do local e da época, proibitivamente fria, sem abrigo dos elementos como o vento, a chuva e a neve, enquanto que o segundo apresentava um problema incontornável: igrejas não eram, afinal de contas, os locais mais apropriados para se consumir bebidas alcóolicas. Para isso existiam as tavernas, locais de longas mesas e bancos comuns, onde comia-se e bebia-se aquilo que a casa pudesse oferecer naquele dia, ao lado de estranhos que podiam ser simplesmente inconvenientes ou, no limite, até mesmo perigosos. Um tipo de estabelecimento que, assim como o café, foi trazido da Europa para as colônias, inclusive o Brasil. No modelo de colonização britânica, contudo, as tavernas começavam a sua existência junto com as primeiras edificações de um novo vilarejo, geralmente abrindo as portas muito antes do que instituições como tribunais de justiça ou mesmo prefeituras. De fato, por muito tempo as funções de tais locais eram exercidas, primeiramente, nas próprias tavernas, com cortes de justiça e deliberações municipais ocorrendo no mesmo salão onde, em dias ou noites comuns, os colonos se reuniam para beber. Notícias e avisos, mesmo aqueles considerados de natureza oficial, eram muitas vezes divulgados primeira e principalmente na taverna, e até mesmo serviços religiosos podiam ocorrer lá, quando o prédio da igreja local era incapaz de proteger seus paroquianos do frio de um inverno excepcionalmente rigoroso. Em suma, a taverna norte-

²⁴² Diário de Pernambuco, 12 de junho de 1957.

²⁴³ Diário de Pernambuco, 30 de abril de 1957.

americana era, antes de uma conveniência, uma necessidade, sem a qual a fundação e manutenção de povoados – e posteriormente cidades – teria sido muito mais difícil ou talvez mesmo impossível²⁴⁴.

Com o passar do tempo, as colônias norte-americanas também formariam os seus próprios cafés e estes passariam a servir, além da infusão estimulante que lhe emprestava o nome, bebidas alcóolicas. As tavernas e os cafés chegaram a conviver lado a lado por algum tempo, com as primeiras oferecendo opções a preços fixos e recebendo a parcela mais humilde da população, enquanto que nos últimos, esperava-se um público mais refinado e elitizado. A taverna, portanto, via uma frequência muito maior da população local e, também, de viajantes que precisavam de um local para passar a noite, se aquecer do frio e fazer uma refeição quente. E era justamente essa efervescência social que as tornava locais perfeitos para se escutar as notícias mais frescas, tanto locais quanto de além-mar, bem como para debater política. A pluralidade de usos desses lugares, bem como sua vocação para reunir diferentes pessoas e opiniões em um mesmo espaço para discutir os acontecimentos contemporâneos de forma mais ou menos democrática, faria com que se tornassem centros de rebeldia velada e, não muito depois, aberta resistência ao jugo britânico. Durante os conflitos da independência norte-americana, colonos que lutavam contra os soldados ingleses eram recebidos como heróis nas tavernas, sendo alimentados gratuitamente pelos proprietários, além de participarem de inúmeros brindes à base de cerveja, uísque e rum. Homens eram recrutados para a guerra nesses mesmos locais, e era nos campos próximos a eles que, por vezes, eles lutavam e morriam, muitas tavernas alterando seus nomes para honrar a memória de batalhas ocorridas nos arredores. Antes disso, ainda serviriam de esconderijos, depósitos de munição e suprimentos e também abrigos, uma mais do que bem-vinda visão para as tropas coloniais que marchavam entre um ou outro vilarejo. Foi em uma taverna, a Bull's Head, em Nova Iorque, que George Washington foi recebido para celebrar no Dia da Evacuação, quando os últimos casacas-vermelhas deixaram a ex-colônia e retornaram para a Inglaterra. Foi em outra, a Queen's Head, que ele se despediu dos seus homens e debandou suas tropas, agora desnecessárias com o fim da guerra da independência, e também foi nesse mesmo estabelecimento que, em 1789, o velho general inaugurou seu mandato como primeiro presidente dos Estados Unidos da América. As tavernas eram, portanto, parte de uma

²⁴⁴ SISMONDO, Christine. *America Walks into a Bar: a spirited history of taverns and saloons, speakeasies and grog shops*. New York: Oxford University Press, 2011.

tradição local, que tanto tinha a ver com a sociabilidade das primeiras povoações e cidades ao leste da então colônia, quanto com os conflitos contra a metrópole britânica. Parte entranhada da cultura local, ainda assim não deixaria de sofrer modificações em seus usos, transformando-se dramaticamente ao longo do tempo²⁴⁵.

Por volta de 1850, começariam a surgir os primeiros *saloons*, um espaço público que buscava, até certo ponto, emular os cafés franceses – de onde surgiu o nome, uma corruptela de *salon*. Embora também existissem na mais desenvolvida e urbana costa leste dos Estados Unidos, foi no Oeste de meados e fins do século 19 que o *saloon* adquiriu sua fama – ou infâmia - quase mítica, alimentada, evidentemente, pela produção cultural norte-americana. Embora as tavernas ainda existissem e gozassem ainda de uma boa reputação dado o seu papel durante a independência, o *saloon* não demorou a ser considerado um antro de perdição para os que o frequentavam, sendo associado a bebedeiras, violência generalizada e prostituição. Sua abrangência nos vilarejos da fronteira norte-americana, uma terra ainda carente de leis e da presença do Estado, criou uma imagem bastante específica na cultura local, que seria posteriormente propagada até mesmo para fora dos Estados Unidos, especialmente através dos *westerns*, os famosos filmes de caubói. Era este personagem que com mais frequência era associado a esse tipo de estabelecimento, o tipo de homem duro e hábil com seus revólveres, capaz de sobreviver em uma terra repleta de índios selvagens, coiotes famintos, vigaristas e assassinos. Para além dos estereótipos perpetuados por Hollywood, o *saloon* de fato apresentava algumas das principais características imortalizadas nos filmes. Suas portas de folha dupla e vai-e-vem automático permitiam com que os frequentadores obtivessem o mínimo de privacidade em relação à rua, enquanto que aqueles do lado de fora podiam, por breves instantes, capturar um vislumbre do que ocorria lá dentro. E o que viam eram um assoalho de tábuas empoeiradas, com escarradeiras imundas pelos cantos, barris de uísque e aquele que era, sem dúvida, o elemento mais importante do local: o balcão. Conhecido como barra, ou “*bar*” em inglês, era nele que se reuniam os tais pistoleiros e outros personagens mais ou menos insalubres, cotovelos descansando sobre o longo mobiliário de madeira, sorvendo doses com um único gole, sentados em bancos altos e com as botas apoiadas em um trilho de bronze ou latão junto ao chão. Atrás da peça, a figura do barman, um atendente cuja função básica era servir as bebidas, as garrafas

²⁴⁵ Idem.

descansando em prateleiras às suas costas, quase todas cobertas de poeira quando continham algo que não fosse uísque ou cerveja²⁴⁶.

Apesar da força imagética do bar do velho oeste americano, um formato semelhante já podia ser visto nas antigas tavernas mesmo no século anterior. O balcão de um estabelecimento do tipo, diferente da peça que podia ser tipicamente encontrada em um *saloon*, mais longa do que larga e por cima da qual os drinques eram servidos, era parte de uma espécie de sala pequena, localizada em um dos cantos do salão principal. Chamava-se “*cage bar*”, algo como barra da gaiola ou da jaula, e consistia basicamente de uma peça de madeira vazada, em formato de grade, que se estendia do balcão ao teto, e que podia ser corrida para cima, demonstrando que o taverneiro estava pronto para servir. O mobiliário era uma medida de segurança, com o intuito de proteger a preciosa coleção de porcelanas chinesas e bebidas importadas que descansava em suas prateleiras. Pela sua importância dentro da taverna, o local emprestava seu nome a tudo aquilo que a ele se relacionava ou com o qual interagia: o homem que preparava os drinques era o *bartender*, enquanto que a menina que carregava os copos até as mesas era chamada de *barmaid*, e o mesmo valia para os acessórios utilizados durante o serviço, até mesmo um humilde esfregão²⁴⁷. Com as tavernas saindo de cena, o bar se tornaria o elemento mais procurado e definidor do *saloon* no oeste oitocentista norte-americano, que também podia contar com outras amenidades: pequenas mesas e cadeiras, um lugar para o carteado, talvez alguns quartos para encontros amorosos e, nos estabelecimentos mais elegantes, uma mesa de bilhar. Embora fosse um ambiente predominantemente masculino, também era possível encontrar garotas pelo salão, que se não eram consideradas companhia legítima para a sociedade educada local, nem sempre eram prostitutas. Índios, negros e imigrantes chineses eram quase sempre considerados *persona non grata* e os poucos que ousassem adentrar um lugar assim no intuito de se servirem eram frequentemente espancados e expulsos, quando não acontecia coisa pior²⁴⁸.

De fato, essas minorias costumavam se reunir em estabelecimentos de características semelhantes, quando disponíveis, contudo segregados dos frequentadores brancos, *saloons* conhecidos pelo termo “*Black Elephant*”, ou Elefante Negro. Mas não era apenas no Oeste sem lei que grupos de párias sociais se reuniam para beber e relaxar

²⁴⁶ Idem.

²⁴⁷ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

²⁴⁸ SISMONDO, Christine. America Walks into a Bar: a spirited history of taverns and saloons, speakeasies and grog shops. New York: Oxford University Press, 2011.

depois de um longo dia de trabalho. Na costa leste, os bares de cidades como Nova Iorque e Chicago fervilhavam de anarquistas, socialistas e qualquer um que se sentisse farto das condições de trabalho impostas sobre o operariado entre meados e final do século 19. Greves e choques violentos entre empregados insatisfeitos e a polícia eram cada vez mais comuns, e o fato de que esses trabalhadores muitas vezes realizavam suas assembleias em *saloons* não passou despercebido nem por parte da imprensa, nem pelo poder público. A verdade é que boa parte da parcela masculina da sociedade norte-americana de então frequentava bares regularmente, com algumas casas do gênero se celebrizando em sua função. Estes eram estabelecimentos elitizados, afastados das agitações sociais que podiam ser encontradas em locais frequentados por negros e sindicalistas, ambientes considerados insalubres não somente pelos discursos políticos inflamados ou pelo tipo de clientela, mas principalmente por estarem sujeitos às agressivas batidas policiais que, curiosamente, só ocorriam nesses tipos de locais. “Clubes para os pobres”, na opinião do escritor Jack London, lugares que aceitavam os despossuídos e marginalizados, ainda que por uma noite, ambientes completamente diferentes dos grêmios exclusivistas organizados pela alta sociedade. Ao longo das décadas, a fama dos *saloons* apenas piorou, levando a uma pressão cada vez maior em prol do fechamento de qualquer casa que servisse bebidas, ao mesmo tempo em que o próprio consumo do álcool passava a ser demonizado. A imprensa, parte da sociedade civil e religiosos reformistas passaram a se organizar sob a batuta de políticos moralistas, no intuito de pôr fim a esse mal. Vereadores e deputados enxergavam o potencial da temática, que despertava reações apaixonadas por parte da população, montando suas plataformas de campanha em torno da proibição do álcool e de todo o comércio a ele relacionado. A entrada dos Estados Unidos na Primeira Guerra Mundial, em 1917, inflamaria os sentimentos xenofóbicos dos norte-americanos, que passaram a desprezar ainda mais os operários alemães e seus *biertgartens*, onde se reuniam com suas famílias para beber cerveja e debater as suas miseráveis condições de trabalho. Da mesma forma, os *saloons* possuídos e frequentados por negros eram violentamente atacados por manifestantes brancos, que temiam as perigosas sementes políticas que, diziam, germinavam em tais lugares, invadindo os bares dos bairros pobres, promovendo quebra-quebras e matando dezenas de pessoas²⁴⁹.

Em janeiro de 1920 a Lei Seca entraria em efeito, proibindo o comércio e o consumo de álcool em praticamente todo o território norte-americano. Na véspera de sua

²⁴⁹ Idem.

entrada em vigor, as pessoas promoveram festas de despedida e funerais simbólicos para as suas bebidas favoritas, preparando-se para os cinzentos anos que estavam por vir. Outros, mais previdentes, se preocuparam em estocar o máximo que pudessem enquanto a venda ainda era legal. A proibição, é claro, não proibiu tanto quanto poderia, posto que a população, de várias formas, acabava conseguindo pôr as mãos no álcool. Os que se prepararam para o inverno bebiam em casa, o que não era proibido, ocasionalmente convidando um ou outro amigo mais merecedor. Outros atravessavam a fronteira em busca do uísque canadense ou até mesmo voavam até Cuba, voltando com malas cheias de garrafas de rum, as fábricas instaladas nestes países mais do que felizes em disponibilizar o seu produto a preços inflacionados. Aqui e ali surgiam clubes noturnos, as infames “*speakeasies*”, assim apelidadas porque, para se conseguir a entrada em um lugar assim, era necessário falar (*to speak*, no verbo original em inglês) de forma suave e discreta com o porteiro (ou seja, *easy*), sem atrair a atenção das autoridades²⁵⁰.

Nelas, era possível não apenas consumir bebidas alcóolicas, mas usufruir da sociabilidade do bar e assistir a shows, sem ser molestado por uma polícia que estava quase sempre satisfeita em olhar para o outro lado, desde que as mãos certas fossem molhadas. Estas eram, como se pode imaginar, opções caras e proibitivas para as camadas mais humildes da sociedade norte-americana. De fato, a Lei Seca foi feita sob medida para atingir os pobres, os negros e os imigrantes, que viam suas poucas opções de lazer se tornarem ainda mais limitadas, além de terem negados um importante espaço de reunião e debate público, como haviam sido as tavernas de outrora. Contudo, apesar das diferenças entre as classes sociais, de maneira geral os norte-americanos viram diminuir o seu acesso ao álcool e a locais públicos onde pudessem consumi-lo. Isso acabaria levando não apenas à insatisfação da população, mas também ao fechamento de um sem-número de negócios legítimos, a consequente perda de postos de trabalho e, talvez, mais importante, o fim da arrecadação de parcela considerável de impostos municipais e estaduais, viessem ele dos próprios bares ou de fábricas de bebidas. Uma situação que se agravou com o advento da Grande Depressão em 1929, e que durou até quase o final da década seguinte, lançando massas de trabalhadores às ruas, a economia mundial declinando assustadoramente²⁵¹.

²⁵⁰ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

²⁵¹ Idem.

O quadro passou a se inverter e a pressão agora era pela volta da legitimação do álcool e do comércio ao redor dele, inclusive por parte de políticos que, anteriormente, haviam sido ferrenhos defensores de um Estados Unidos completamente sóbrio. Aos poucos, bebidas como o vinho e a cerveja teriam a sua venda novamente legalizada e, já em dezembro de 1933, a Lei Seca era finalmente revogada, com a população celebrando seu fim em *speakeasies* que, da noite para o dia, tornavam-se locais legítimos, enquanto licenças de funcionamento eram expedidas em tempo recorde para os novos bares que surgiam ou reabriam suas portas. Uma baixa ocorrida em função do período da Proibição foi o *saloon*, não apenas o seu formato, mas principalmente a palavra em si, tornada maldita no imaginário das pessoas. Regulamentações foram publicadas no intuito de evitar o retorno dos pardieiros de outrora, proibindo não apenas a música ao vivo, ao estilo cabaré, mas até mesmo os elementos mais básicos do bar, tais como o icônico balcão – que por algum tempo passou a ser usado para servir comida – e o trilho metálico para o apoio dos pés, forçando um retorno ao modelo parisiense de café, com mesinhas e cadeiras espalhadas pelo salão. Aos poucos, essas regras seriam relaxadas e o bar retornaria em sua forma mais identificável, embora o velho *saloon* desaparecesse das ruas, sua memória seguindo viva apenas nos livros e filmes de caubóis²⁵².

O período da Lei Seca, contudo, provocou ainda outras transformações na sociedade norte-americana. Em um tempo no qual consumir, comprar e vender álcool era proibido para toda a população, as mulheres passaram usufruir de uma estranha igualdade junto aos homens, posto que tanto eles quanto elas precisavam recorrer a meios ilícitos para conseguir suas bebidas. Jovens garotas podiam ser vistas, de forma não tão discreta, frequentando *speakeasies*, ao lado de homens inconformados com aquela presença feminina repentina, em um local que por tantos anos havia sido considerado basicamente um clube masculino. E quando os Estados Unidos voltaram a participar de um conflito mundial durante a Segunda Grande Guerra, as mulheres mostraram que o lema “We can do it!” (A gente consegue!) não se aplicava apenas a fábricas de munições e montadoras de veículos. Enquanto os rapazes norte-americanos lutavam e morriam longe de casa, lá estavam as garotas atrás do velho balcão de bar, servindo drinks e preparando coquetéis, para o desgosto dos velhos grisalhos que, nem por isso, deixavam de frequentar o estabelecimento²⁵³. Com a propagação cultural norte-americana pré, durante e pós-

²⁵² Ibidem.

²⁵³ Ibidem.

guerra, essa casa de bebidas tipicamente norte-americana passaria a ser exportada junto com o jazz, o foxtrote e os filmes de Hollywood. Uma enxurrada cultural que ajudaria a criar uma cultura etílica própria nos lugares por onde passava, inclusive, é claro, no Recife, onde cada vez mais surgiam estabelecimentos que reuniam os predados esperados de um bar.

A movimentação dos soldados ianques pela capital pernambucana na década de 1940 sem dúvida contribuiu fortemente para cristalizar ainda mais essa cultura. As tropas chegavam às centenas, trazendo não apenas os seus hábitos alimentares, aos quais procuravam, na medida do possível, se manter fieis mesmo enquanto longe de casa, mas também toda uma estrutura para que isso fosse possível. O cronista P, do Diário de Pernambuco, relembra, já em 1951, os bons e velhos tempos da Fourth Fleet, a frota aeronaval norte-americana baseada no Recife. Saudoso, se referia ao amigo Bob Burnham, jornalista como ele e que, durante o conflito, dividiu um antigo sobrado com cinco colegas da redação do South Atlantic News, na Capunga, onde aproveitavam a sombra das mangueiras no quintal e teimavam em fazer suas três refeições diárias com comida enlatada. Às seis da noite, após largarem suas máquinas de escrever, os jornalistas estadunidenses se reuniam no Silver Star, na Rua da Aurora, talvez o primeiro bar da cidade a atender, de forma mais específica, aos gostos e necessidades das levas de estrangeiros que perambulavam pela cidade. “Lá”, revelava P, “se abancavam à meia luz do bar que tinha à mão todas as especiarias americanas e outras extras. Ordenavam cerveja, cebolinha e sal. Mergulhavam a cebolinha na cerveja e a untavam no sal, mastigando-a lenta e sofregamente²⁵⁴”.

Entre um e outro copo, algum deles se erguia e se dirigia para o caixa, trocando dólares por fichas, que eram imediatamente inseridas na “eletrola”, para reproduzir algumas das músicas mais tocadas na época: “*Don’t Fence Me In*”, “*Indian Summer*”, “*Saturday Night*” e outras mais. Assim se deixavam ficar, falando das garotas locais e das que haviam deixado em casa, até as 22 horas, quando a proprietária, a senhora Peny, cerrava as portas do estabelecimento, não sem antes preparar várias porções de bacon com ovos. Ao final da refeição, pagavam as despesas da noite, se amontoavam dentro de um jipe e voltavam para casa, não raro acompanhados de mulheres. Na república, “as noites eram ruidosas, musicais e fumarentas”. Um dos homens, Bud Gullen, tocava

²⁵⁴ Diário de Pernambuco, 07 de junho de 1951, pág. 06.

violão, enquanto outro improvisava à gaita, e todos eles esqueciam, por algumas horas, as incertezas da guerra²⁵⁵. O Silver Star, se longe de ser o único bar disponível para a soldadesca norte-americana, era certamente um dos mais frequentados do seu tempo. Parece ter sido, ele mesmo, uma baixa da guerra, pouco durando após o término do conflito. Contudo, enquanto ainda de portas abertas, o lugar “mantinha um ambiente de penumbra e um ‘pick-up’ que abusava dos blues e da ‘swoop’ voz de Frank Sinatra”. Anos depois de voltar para casa, o jornalista Fred Quillen, também do staff do South Atlantic News, escrevia a colegas brasileiros perguntando que fim havia levado a senhora Peny (ou, mais brasileiramente, Peni), que havia dirigido o lugar. Embora o paradeiro da empreendedora fosse presentemente desconhecido, um cronista recordava-se ao menos “dos preços altos que mantinha na cozinha e no bar do ‘Silver Star’”, além das “pândegas que ali se fazia pelas noites adentro quando a tranca caía sobre a porta²⁵⁶”, escusando-se de fornecer mais detalhes.

As estripulias que ocorriam nas madrugadas do Silver Star podem ser adivinhadas pelas atividades de outros estabelecimentos, de semelhante função, porém menos discretos. Desses, o mais frequentado pelos estrangeiros na Zona Sul do Recife foi, por um tempo, o Cassino Americano, instalado defronte ao mar e próximo do USO Beach Club. Havia começado a funcionar ainda em meados dos anos 1920, com o nome de Pina-Bar, empreendido por um certo Amin Mamede Faran, o nome traindo uma possível origem árabe, relativamente comum²⁵⁷ naquela parte do Recife. Com o espocar da guerra, marujos e soldados norte-americanos acabariam fazendo do local um dos seus pontos favoritos, que logo passaria a denominar-se Bar Americano. O sucesso trazido pela frequência dos estrangeiros permitira a Faran expandir seu negócio, deixando o edifício original, modesto e acanhado, por um novo e luxuoso, por ele construído no mesmo

²⁵⁵ Idem.

²⁵⁶ Diário de Pernambuco, 20 de dezembro de 1950, pág. 06.

²⁵⁷ O fim da Primeira Guerra Mundial traria um Estados Unidos economicamente forte, atraindo imigrantes de todo o mundo, inclusive do Oriente Médio. Muitos, contudo, não eram aceitos no posto de checagem da Ilha Ellis, em Nova Iorque, e obrigados a seguir viagem. Não foram poucos os que acabaram rumando para um país até então absolutamente desconhecido, o Brasil, em busca de uma vida melhor. Quase sempre impossibilitados de exercerem suas profissões originais, essas pessoas se voltavam ao comércio, geralmente em sua forma mais simples e de baixo capital de investimento, agindo como mascates pelas ruas e vendendo de um tudo. Inicialmente, se concentravam no centro da cidade, onde se realizavam os grandes negócios, mas a expansão urbana do Recife trouxe novos subúrbios, onde era possível encontrar moradias melhores e mais baratas. Assim, o bairro do Pina acabaria formando sua própria colônia árabe, abrigando sobrenomes como Cabaz, Haluli, Faran, Saleme, Nejaim, Hamad, Sultanum e muitos outros. Foi lá que se construiu o Clube Líbano e onde há ruas que homenageiam a presença árabe em Pernambuco. Hoje, o estado abriga a segunda maior comunidade palestina do Brasil, de cerca de cinco mil pessoas, quase toda concentrada na capital.

terreno. Contando com bar e *dancing*, o empreendimento foi batizado de Cassino Americano, uma homenagem aos seus mais fiéis frequentadores, que para lá levavam suas namoradas e, em um portunhol esforçado, se referiam afetuosamente ao seu proprietário como “papasito”. Tudo estaria indo de vento em popa, não fossem os distúrbios que passariam a ocorrer na região de forma cada vez mais frequente²⁵⁸.

Brigas e desordens vinham se tornando comuns, em locais como o Pina Cassino e outros bares que haviam surgido na esteira do sucesso do Cassino Americano. Junto a eles, mulheres de chamada vida fácil ofereciam seus préstimos à soldadesca, contribuindo para um clima de licenciosidade que incomodava tanto a vizinhança quanto o alto comando da Quarta Frota. Surgiam queixas entre os recifenses, famílias que residiam na Zona Sul da cidade e que se incomodavam com um aparente excesso de liberdade por parte dos norte-americanos. Circulavam histórias de que os soldados estrangeiros se exibiam – ou pelo menos não se importavam em se mostrar – nus em pelo pelas dependências dos seus dormitórios, de onde podiam perfeitamente ser observados das casas próximas ou mesmo da rua. De tanto desrespeito, até mesmo a polícia local havia sido acionada, e em mais de uma ocasião²⁵⁹.

Os arranca-rabos pelos bares da região – nem sempre envolvendo os norte-americanos, é bom que se diga – resultavam em troca de insultos, golpes e, por vezes, tiros e facadas, em ao menos uma ocasião resultando em uma vítima fatal. As seguidas confusões haviam levado o comando da Frota a declarar toda a área do Pina como sendo terminantemente *off-limits*, fora de limites para os seus homens, proibindo-os de frequentar os bares locais. O impacto nas finanças do Cassino Americano havia sido de tal ordem que Amin Mamede Faran havia apelado ao consulado dos Estados Unidos, para que este intercedesse em seu favor. Afirmava, através de um intérprete, que sem os norte-americanos como clientes, o negócio afundaria em dividas e cerraria as portas, e garantia que seu estabelecimento era um local lícito, onde não se encontravam mulheres de reputação duvidosa. Isso para logo em seguida afirmar, muito prático, que se a interdição era motivada por questões de higiene, que pretendia instalar um posto médico em algum

²⁵⁸ Amin Mamede Faran’s Request to open Pina’s District to the American Armed Forces. Com 4th Fleet. Record group 313, stack 310, row 34, compartment 11, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

²⁵⁹ Behavior of Certain Enlisted Men. Com 4th Fleet. Record group 313, stack 310, row 34, compartment 11, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

dos quartos do seu Cassino, deixando claro que o local era e poderia ser usado para encontros amorosos. E do tipo que poderia resultar em doenças venéreas²⁶⁰.

Não era segredo para seus superiores que os soldados, marujos e aviadores norte-americanos, como a maioria dos rapazes de sua faixa etária, deixavam o país com os desejos à flor da pele. Os que não haviam se casado antes de iniciar o serviço militar eram, muitas vezes, absolutamente inexperientes em termos sexuais, ao mesmo tempo em que frequentemente encaravam situações perigosíssimas durante a guerra. Em outras palavras, seria demais esperar que esses jovens deixassem de aproveitar o tempo que possuíam, talvez horrorizados com a perspectiva de morrerem virgens. Havia, é claro, os que formavam laços duradouros com jovens locais, com um número surpreendente de pedidos de autorização de casamento²⁶¹ com brasileiras. Outros, porém, encaravam sua estadia no Recife e outros lugares do mundo de forma mais desabrida, usufruindo de uma liberdade – além de dinheiro e do charme do uniforme – que dificilmente possuiriam nos Estados Unidos. Dessa forma, usavam o seu *liberty time*, ou seja, suas licenças fora das bases, para perambular pelas cidades onde haviam sido estacionados, frequentando

²⁶⁰ Amin Mamede Faran's Request to open Pina's District to the American Armed Forces. Com 4th Fleet. Record group 313, stack 310, row 34, compartment 11, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

²⁶¹ Por estarem em guerra, os militares norte-americanos não podiam casar livremente, posto que o matrimônio afetaria drasticamente suas vidas e, conseqüentemente, suas funções e desempenho. Isso era especialmente observado no tocante às mulheres estrangeiras. Na pior das hipóteses, havia o risco ou a menos a possibilidade de que ela fosse uma espiã inimiga, enviada para descobrir segredos militares. Bem menos grave e mais realista, mas ainda assim bastante preocupante para o comando da Quarta Frota, era a legitimidade dessas moças. Assim, elas eram investigadas em profundidade quando surgiam os pedidos de autorização. Estes geralmente proporcionavam alguns dados sobre a pretensa noiva, como nome, endereço, ocupação, idade e se a família consentia ou não com a união. Também se explicitavam os planos futuros caso a autorização fosse concedida, o que quase sempre significava levar a moça de volta aos Estados Unidos ao fim da guerra. Ainda que a investigação não encontrasse qualquer coisa que depusesse contra o caráter da brasileira em questão, nada garantia que o comando concordasse com o casamento, ao menos enquanto perdurava o conflito e suas incertezas. Por outro lado, também havia casos em que a família da garota escrevia para os oficiais superiores do seu namorado estrangeiro, pedindo esclarecimentos quanto à sua situação financeira, opiniões sobre o seu caráter e confirmação acerca do seu estado civil. De quando em quando, aconteciam casamentos desautorizados e em solo brasileiro, o que causava previsíveis dores de cabeça aos oficiais da Quarta Frota. Relatórios internos mostram que, em ao menos uma ocasião, um militar norte-americano requereu autorização para casar-se com uma recifense e teve seu pedido negado, sob a alegação de que a mulher ganhava seu sustento através de sua “moral frouxa”, ou seja, se prostituindo. Seu nome era Dorotea Mello e havia engravidado do requerente, o soldado P. J. Doyle, com a criança já contando cinco meses de idade em junho de 1944. União entre brasileiros e norte-americanas eram bem mais incomuns, mas o fotógrafo da marinha, John Harrison, lembra de ao menos um caso, o casamento da enfermeira do Exército dos Estados Unidos, Thelma Tamlyn e do piloto Fernando de Mendonça, da Força Aérea do Brasil. Estas interações entre militares norte-americanos e civis brasileiras durante a Segunda Guerra, algumas esperanças, outras desoladas, são um tema interessante, jamais explorado na historiografia nacional e que merece a atenção dos pesquisadores.

cinemas, teatros, hotéis, restaurantes e bares locais. E também estabelecimentos bem menos inocentes.

Relatórios descrevendo o primeiro contato dos militares norte-americanos com o Recife trazem, de forma franca, a maneira pela qual esses homens e rapazes foram se instalando na cidade e se apropriando de sua vida noturna. O primeiro observador naval a chegar à capital pernambucana foi o então tenente-comandante W. A. Hodgman, em 26 de fevereiro de 1941. Com uma equipe formada apenas por um ajudante, conseguiu espaço de escritório primeiramente no consulado dos Estados Unidos, para depois migrar para o terceiro andar do edifício do Bank of London, na Rua do Bom Jesus. Ainda que próximo ao Porto e com uma visão privilegiada da movimentação das embarcações, o local era considerado como estando na parte menos desejável da cidade, afirmação que se tornaria mais clara com o passar do tempo. Muito antes de o almirante Jonas Ingram se instalar enquanto comandante da Quarta Frota, Hodgman e outros observadores locais já vinham colhendo informações sobre o local. Já se sabia que a cidade era considerada de grande porte, possuindo cerca de 400.000 habitantes, que as equipagens portuárias eram de boa qualidade, que as instalações de combustíveis eram excelentes e que os armazéns locais eram limitados em sua oferta de alimentos frescos. O Bairro do Recife acabaria mais conhecido entre os militares norte-americanos simplesmente como *The Island*, A Ilha, muito frequentada a trabalho e, também, por diversão²⁶².

Esse era sempre um ponto essencial para os militares norte-americanos, desde os seus primeiros momentos no Brasil. A chegada de Ingram ao Recife acarretaria um aumento da equipe administrativa composta pelos oficiais da Quarta Frota, além, é claro, de grande quantidade de marujos, fuzileiros e aviadores aportando na cidade. As instalações iniciais na Ilha logo se provaram acanhadas demais para os contingentes que foram sendo estacionados ou que aportavam regularmente na cidade. Assim, ainda em outubro de 1942, foram elaborados planos para a construção de uma base própria, onde a Quarta Frota pudesse desenvolver suas atividades. O lugar se chamaria Camp Ingram, em homenagem ao almirante, e contaria com alojamentos para oficiais, recrutas e instalações para o preparo e serviço de alimentos. Inicialmente, o projeto havia sido dimensionado para abrigar 500 homens, mas logo precisou ser expandido para mais que o dobro disso. O terreno foi arrendado junto ao Porto do Recife, uma área junto às águas e em frente aos

²⁶² The First Recife Contact. Com. 4th Fleet RD 132. Record group 313, entry number CD 1046, stack 310, row 34, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

armazéns cinco e seis. Até então, o lugar vinha sendo utilizado como depósito de lixo pelos brasileiros, de modo que os norte-americanos precisaram limpar e aterrar o local, para que as construções pudessem ser iniciadas já em janeiro de 1943²⁶³.

A obra se encerraria apenas em outubro, contando com 12 alojamentos, incluindo um para oficiais subalternos e outro para a banda da Quarta Frota. Os prédios foram construídos levando-se em consideração o clima dos trópicos, em uma arquitetura padrão de telhas e tijolos. Sua instação mais importante era, provavelmente, o Salão Recreativo, que contava com mesas de sinuca, ping pong e outros jogos, além de biblioteca, bar e loja da Marinha. Havia ainda um teatro, onde geralmente se apresentavam atrações trazidas pelo USO local ou mesmo peças organizadas pelos próprios soldados. O lugar podia ainda ser facilmente convertido em um cinema, e a programação normal incluía a exibição de dois filmes todas as noites. Versátil, o prédio ainda se transformava em uma capela caso a necessidade o exigisse, com serviços católicos e protestantes. Havia ainda armários para a prática de esportes, escritórios mobiliados para os capelões e salões para corte de cabelo, cujos barbeiros eram brasileiros. Brasileiros eram também os jardineiros contratados para melhorar a aparência do lugar, organizando gramados, distribuindo plantas, espalhando flores. Do lado de fora havia ainda um ringue de boxe, quadras de basquete, vôlei e tênis, área para jogo de arremesso de ferradura e até mesmo um pequeno campo de softball, fora da base, mas a uma curta distância dela. Enfim, tudo ou quase tudo que os norte-americanos pudessem desejar para o seu entretenimento longe dos Estados Unidos²⁶⁴.

Esse era, de fato, um aspecto essencial das observações realizadas em solo brasileiro. Os relatórios militares norte-americanos não apontavam apenas quais eram as autoridades locais, a situação sanitária da cidade ou como defendê-la no caso de uma invasão inimiga. Também se listavam os divertimentos que a capital pernambucana podia oferecer, como as praias de Boa Viagem e Olinda, ambas acessíveis por táxi, ônibus e bonde. Destacavam-se os diversos clubes locais, como o British ou o Português, cujas boas quadras de tênis eram muito procuradas pelos estrangeiros; ou o Caxangá, para a prática de golf; ou o Náutico, para os que preferiam o remo; e quase todos esses, junto ao Internacional e ainda outros mais para bailes e festas dançantes. Restaurantes também, como o do Grande Hotel e o Casimiro, na Rua da Concórdia, além daquele que era

²⁶³ Shore Activity for 1943. National Archives at College Park, College Park, MD.

²⁶⁴ Idem.

considerado o melhor da cidade, o Leite, conhecido entre os norte-americanos como “*Green Front*”. Neles, a qualidade não estava bem à altura dos seus equivalentes nos Estados Unidos, mas ao menos as refeições completas eram baratas, custando algo em torno de 20 cruzeiros, ou seja, apenas um dólar. Também cinemas, como o Boa Vista, o Art Palácio, do Parque e o Moderno, cada um com seu respectivo número de telefone. E um tanto suspeitamente, junto às diversões acima citadas, mencionava-se os cabarés²⁶⁵.

Com uma franqueza que jamais seria encontrada na imprensa local ou na propaganda oficial estadonovista, o relatório deixava claro que praticamente todo o Bairro do Recife era um gigantesco “*Red Light District*”. Durante o dia, as lojas nos térreos dos antigos sobrados portugueses e dos belos edifícios afrancesados abrigavam negócios legítimos, disso não havia dúvida. À noite, contudo, tudo mudava, com os segundos e terceiros andares desses lugares se convertendo, quase todos, em casas de meretrício. Sabia-se que as prostitutas locais eram proibidas por lei – nem sempre obedecida – de oferecer seus serviços pelas vias públicas antes das 22 horas, de forma que a soldadesca ianque era instruída a não incomodar mulheres no meio da rua. Especialmente durante o dia, único período em que, de acordo com o relatório, as moças respeitáveis eram encontradas fora de suas casas²⁶⁶. Na *Ilha*, também conhecida entre os norte-americanos como *the district*, contavam-se não menos do que 60 prostíbulos, cada um deles abrigando uma média de seis mulheres. Mas se sabia da existência de outros, em diferentes regiões do Recife, cidade que possuía apenas uma clínica para o tratamento de doenças venéreas. Operada pelo Departamento de Saúde Municipal, contava com parques fundos, equipamentos, espaço e pessoal, mas chegava a atender cerca de 200 pacientes ao dia, lidando separadamente com homens e mulheres. Estas últimas eram, quase todas, prostitutas, com cerca de 2.000 registradas e 900 delas aparecendo na lista de “ativas”, sendo que algumas seguiam trabalhando mesmo infectadas e sob tratamento²⁶⁷.

Natal, bem menor que o Recife, possuía menos bordéis, mas alguns acabaram se celebrizando entre a soldadesca norte-americana, como os americanizados Wonderbar, o Goodyear e o muito brasileiro Maria Boa. Não eram todos os rapazes que os frequentavam, é claro. Alguns haviam recebido educações bastante conservadoras nos Estados Unidos, além de recordarem dos sermões moralistas pregados pelos pastores,

²⁶⁵ Details of Places. 202-AA, Box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

²⁶⁶ Idem.

²⁶⁷ State of Pernambuco. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

padres ou rabinos dos templos que frequentavam em suas cidades natais. Mas muito estavam simplesmente apavorados pela perspectiva de contrair uma doença venérea, risco reforçado pelos inúmeros e sombrios vídeos de orientação veiculados pelo departamento de saúde da marinha. Ainda assim, os prostíbulos de Natal e do Recife prosperaram com a presença e o dinheiro dos estrangeiros, a ponto de causar preocupação ao comando da Quarta Frota. Passou-se a exercer um maior controle sobre o lazer dos aviadores e marinheiros lotados nessas cidades, além de se proceder a exames periódicos das mulheres que trabalhavam nos bordéis. As infecções diminuíram, mas nem por isso o movimento nesses lugares declinou²⁶⁸.

De fato, cidades como Natal e Recife eram consideradas pelos norte-americanos como “good liberty towns” ou “good duty cities”. Em outras palavras, lugares onde os militares podiam facilmente encontrar diversão variada e de qualidade durante suas folgas. A capital pernambucana era requisitada por recrutas e oficiais, não só os que eram estacionados em locais remotos e entediantes, como a Ilha de Ascensão, ou perigosos, como o Pacífico, mas até mesmo os que se encontravam nos Estados Unidos. Os que já haviam servido no Recife buscavam permanecer na cidade ou voltar a ela quando seus turnos giravam, e o boca-a-boca aumentava os pedidos de remoção para lá. Entre si, os homens falavam das excelentes instalações em Camp Ingram e também no Ibura Field, a base aérea utilizada pelos norte-americanos. O clima era ameno e o cultivo de frutas e vegetais, bem como a criação de animais de corte em uma fazenda montada pela própria Quarta Frota, garantia o suprimento de alimentos frescos. Além disso, eram muitas as distrações encontradas na própria cidade, onde era possível frequentar cinemas, teatros, bons restaurantes, clubes, praticar esportes, ir à praia e, para os mais sortudos, até mesmo se esbaldar no carnaval local. Se havia uma ressalva quando à capital pernambucana era o fato de que era, afinal, o quartel-general de da *4th Fleet* e comando central do teatro de guerra do Sul do Atlântico, sob o olhar vigilante do almirante Ingram e onde a aderência às regras era exigida com muito mais rigor. Mas as diversões oferecidas por uma cidade do porte do Recife acabavam compensando a maior vigilância à qual a soldadesca norte-americana estava submetida²⁶⁹.

²⁶⁸ HARRISON, John. *Fairwing Brazil: Tales of the South Atlantic in World War II*. Atglen, Schiffer Publishing, 2014.

²⁶⁹ Idem.

Lá, eles encontravam ainda uma ampla oferta de danças e bailes, onde era possível encontrar companhia feminina nas suas mais variadas formas e intenções. E como os alojamentos de Camp Ingram não podiam comportar todos os militares estadunidenses que havia na cidade, era comum que três ou quatro rapazes se juntassem para dividir o aluguel de um apartamento ou uma casa, muitas vezes em frente ao mar de Boa Viagem ou em Olinda. Ali, exerciam ainda mais liberdade do que teriam nas bases locais, de onde conseguiam comida, bebida e até gelo, contratando empregadas e caseiros locais para cozinhar, limpar e realizar demais serviços domésticos. Nesses lugares, não faltavam festas toda vez que um submarino alemão era afundado, com cantorias etílicas ao lado do – ou por vezes sobre o – piano. E havia também garotas, norte-americanas do USED, do USO e da Cruz Vermelha, além de enfermeiras e, claro, algumas recifenses também, desafiando as convenções e a malediscência local²⁷⁰. E estas eram muitas, ainda mais em uma cidade provinciana como a capital pernambucana, aferrada às tradições e vigilante ao comportamento da mulher. Mas as regras do namoro, é claro, já vinham se alterando e se modernizando desde os primeiros tempos da formação do povo brasileiro.

Seguia-se então os padrões europeus, particularmente os portugueses, com suas serestas debaixo de janelas e mulheres que mal saíam às ruas, em um país ainda colonial. O começo e meados do século 19 enxergavam a união entre homem e mulher como uma forma de manter a estabilidade familiar, sua prosperidade e continuidade, através de casamentos arranjados entre as classes mais altas. Mas a chegada da corte portuguesa em 1808, as maiores trocas culturais entre o Brasil e outros países e a ida dos filhos das elites para estudar nas universidades europeias trariam novos conceitos de sociabilidade ao país. O fim do século inauguraria um maior individualismo dos pares, que passavam a se relacionar mais por afinidade e mesmo por amor romântico, ainda que com o consentimento das famílias e em torno da autoridade patriarcal. O início dos 1900s traria um Brasil ansioso por parecer moderno, com suas capitais ensejando sua própria *Béllé Epoque* tropical. As cidades alargavam avenidas e calçadas, criando praças e parques, onde os jovens passeavam em grupos, para ver e ser vistos. Garotas de braços dados flanavam pelas ruas chiques, observando vitrines, se expondo aos olhares inquisitivos dos rapazes e, de sua parte, avaliando-os também. Esse caminhar aparentemente a esmo era o *footing*, por vezes diário e repleto de intenções entre os jovens, que trocavam olhares e sorrisos na prática do *flirt*. Um jogo de conquista para uns e outras, mas despojado das

²⁷⁰ Ibidem.

responsabilidades e decepções de um relacionamento reconhecido como tal, onde a mulher exercia um poder de agenciamento cada vez maior sobre suas escolhas. A ponto de angustiar os homens da época, alguns taxando de amoral aquele estrangeirismo, não se sabia se vindo de Paris, Londres ou Nova Iorque²⁷¹.

Mais provável que fosse desta última cidade. Os Estados Unidos vinham desenvolvendo novas sociabilidades entre homens e mulheres, em tudo dessemelhantes aos que se praticava na Europa. Lá e, conseqüentemente, no Brasil, o começo do século 20 via o namoro como precursor do noivado e de um posterior casamento, valorizando a fidelidade do casal. Mas de forma desigual, permitindo-se ao rapaz maior liberdade de explorações afetivas e mesmo sexuais, enquanto que da moça esperava-se uma dedicação exclusivista àquele que deveria ser o primeiro e último homem da sua vida. Namoros sucessivos denotavam inconstância e volubilidade, depondo contra o caráter da mulher e de um ideal de pureza virginal e monogâmico. A cultura norte-americana, ao contrário, havia criado o *dating*, os encontros entre jovens de sexos opostos, com o intuito de se conhecerem e se divertirem, sem que isso, necessariamente, levasse a um compromisso. Bastante inocentes – um jantar, uma ida ao cinema, etc. -, tinham como função simplesmente o entretenimento de rapazes e moças, e era comum que saíssem com parceiros diferentes até encontrarem alguém de quem gostassem realmente. De fato, esperava-se que uma garota passasse por vários *dates* diferentes, e estes eram um testemunho de sua capacidade de socialização e até de sua desejabilidade. Enquanto isso, o Brasil seguia padrões mais puritanos, perpetuados entre as classes mais altas e imitados pelas mais modestas. Até as primeiras décadas do século 20, o namoro acontecia fora de casa, mas junto ao lar, quase sempre da moça, ao pé do portão ou encostado ao muro, por meses a fio de conversas, sem trocas de carícias ou beijos. Os pais da garota ignoravam ou fingiam ignorar a existência do rapaz, que depois seria introduzido à família por alguma tia solteirona ou pela própria mãe, caso o relacionamento desse mostras de estabilidade²⁷².

Isso mudaria a partir da II Guerra Mundial e de mais um impulso modernizador das cidades brasileiras. Rapazes e moças, que antes estudavam em escolas separadas e se tratavam com certa distância, passavam a se ver de maneira mais amiúde, forçados a conviver nos prédios cada vez mais altos que iam brotando nas capitais. Os namorados

²⁷¹ AZEVEDO, Thales de. As Regras do Namoro à Antiga. São Paulo: Editora Ática, 1986.

²⁷² Idem.

não mais precisavam se encontrar apenas em dias marcados e conversar na presença da família de um ou de outro. E passou a ser lícito o encontro mais íntimo mesmo na rua, com casais que caminhavam de mãos dadas pelas praças, comparecendo juntos e à vista da sociedade em procissões ou festas na rua. O namoro à moda antiga, ou seja, visando compromissos mais sérios, não deixaria de existir, mesmo nos dias atuais, mas passaria a surgir também em uma modalidade mais casual. Mais aproximada do *dating* dos norte-americanos, menos formal e mais livre, e seguindo a mesma lógica básica das classes mais abastadas até as mais humildes²⁷³. Para os militares estadunidenses baseados no ainda patriarcal Nordeste brasileiro da década de 1940, sair em encontros variados era uma diversão comum e lícita, portanto. E era assim que passavam parte considerável do seu tempo de *Rest and Rehabilitation*, o conhecido R + R, quando se licenciavam das responsabilidades e medos acarretados pela guerra. Mesmo eles, contudo, separavam de forma mais ou menos clara as mulheres lícitas, propícias a um relacionamento mais duradouro, e as destinadas apenas a um divertimento passageiro. As primeiras, independentemente de sua classe social, eram as que resistiam aos avanços sexuais dos norte-americanos, seu recato tornando-as quase imunes ao charme do uniforme. Quando namoradas, traziam os rapazes para o seio das suas famílias e só se permitiam encontros do tipo *chaperoned*, ou seja, escoltadas por algum parente. E não era raro que daí saísse um casamento. Já as outras eram as acompanhantes das farras, dos passeios de jipe pelas noites sem lua na praia de Piedade, nas visitas discretas aos apartamentos alugados em Boa Viagem, ou simplesmente prostitutas²⁷⁴.

Assim, entre divertimentos lícitos e outros nem tanto, os norte-americanos gastavam seus dólares e passavam seu tempo na capital pernambucana. E ao fazê-lo, acabavam disputando espaço com os homens locais, invejosos dos uniformes vistosos, jipes velozes e dólares abundantes, que garantiam a preferência das brasileiras em namoros legítimos ou entre as paredes dos bordéis. Enciumados, os recifenses contradiziam a imagem de tolerância e convivência harmoniosa propagada pelo Estado Novo e pelo governo dos Estados Unidos. E de uma maneira tipicamente pernambucana, suportavam ensimesmados até onde podiam, para depois se entregarem a explosões súbitas de violência.

²⁷³ Ibidem.

²⁷⁴ HARRISON, John. *Fairwing Brazil: tales of the South Atlantic in World War II*. Atglen: Schiffer Publishing, 2014.

Bairro do Recife, 1943 ou 1944. O movimento noturno superava em muito o movimento diurno, quando o comércio estava funcionando e os bancos operando. Nesta época, as agências bancárias, a Caixa Econômica Federal e os Correios e Telégrafos se encontravam lá. Não sabemos como começou. Acreditamos que ninguém sabe. Dizem que foi uma briga entre um brasileiro e um marinheiro americano, numa pensão da Rua Vigário Tenório. Talvez a 111 ou a 128. A briga generalizou-se. A palavra de ordem era uma só: vamos meter o pau nos galegos. Aí o bairro pegou fogo. Todos os brasileiros como um só homem passaram a agredir os americanos. Era de tapa, murro, de cacete, de pé, de cadeira, de garrafa, etc. O ódio preso quebrava as cadeias do raciocínio. Brigava-se na Rua Vigário Tenório, na Avenida Marquês de Olinda, na Avenida Rio Branco, na Rua do Apolo, na Rua da Guia, etc. Nas pensões (neste tempo não havia motel) a escrita era a mesma. Um marinheiro acuado numa destas pensões, depois de apanhar “como boi ladrão”, não tendo como escapar, desceu do segundo andar, por um cano externo que havia na parede do prédio. Foi recebido no solo por uma chuva de bofetadas e pontapés. Apavorados, os americanos corriam pelas ruas tentando fugir da multidão. Eram caçados e espancados. Outros procuravam refúgio nos bares. Eram expulsos debaixo de pau. Feridos, ensanguentados, apavorados, os americanos corriam sem rumo, num salve-se quem puder geral²⁷⁵.

O depoimento, de alguém que vivenciou a época e presenciou a cena, chama atenção não apenas pela animosidade mal-contida - e finalmente extravasada - entre brasileiros e estadunidenses. Mas quando estes últimos passaram a ser perseguidos pelas ruas do Bairro do Recife, foi justamente nos bares locais que buscaram abrigo, ainda que inutilmente. Talvez pela familiaridade desses estabelecimentos, frutos de sua própria cultura, afinal de contas, tendo aportado no Brasil ainda na década de 1930, principalmente através dos filmes de Hollywood. Exibidos com frequência nos cinemas da capital pernambucana – por muito tempo considerados uma das poucas diversões noturnas legítimas em uma cidade provinciana e carente de opções -, traziam *saloons* ou bares como cenários para suas tramas. Em 1934, o filme “Wonder Bar²⁷⁶” estreava nos cinemas norte-americanos e, também, no Teatro do Parque²⁷⁷, no centro do Recife, trazendo números de dança e canto nas vozes de Delores del Rio e Dick Powell, em uma trama centrada em torno dos frequentadores de um bar em um clube noturno de Paris. O

²⁷⁵ RIOS, Lêda Maria Rivas. O Diário de Pernambuco e a II Guerra Mundial: o conflito visto por jornal de província. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1988, págs. 648 e 649.

²⁷⁶ Wonder Bar. Direção e Produção de Lloyd Bacon & Busby Berkeley. Estados Unidos: Warner Bros. Pictures, 1934, 1 DVD.

²⁷⁷ Diário de Pernambuco, 14 de outubro de 1934.

clássico *Scarface*²⁷⁸ – o original de 1932, não a refilmagem de 1983 estrelando Al Pacino - trazia uma Chicago dominada pelo crime organizado e pelo contrabando de bebidas, mostrando bares ilegais em plena Lei Seca. Dirigido por Howard Hawks e com atuações de Paul Muni, Ann Dvorak e Boris Karloff, estreou no Cinema Royal²⁷⁹, também no centro do Recife, em 1933.

Mesmo durante a guerra, na década seguinte, as produções norte-americanas não deixavam de se fazer presentes. Em 1943, o Cinema do Parque²⁸⁰ estreava, com grande sucesso, o drama *Casablanca*²⁸¹, mostrando Humphrey Bogart e Ingrid Bergman nos icônicos papéis de Rick Blaine e Ilsa Lund, em uma trama envolvendo amor, despedidas e a guerra, em um bar no Marrocos. Um ano antes, os recifenses puderam assistir à animação *Pinóquio*²⁸², de Walt Disney, que incluía a aterrorizante – e moralista - cena no bar de um parque de diversões amaldiçoado, onde garotos que bebiam, fumavam e jogavam bilhar como adultos se transformavam em burros. *Saloons* também podiam ser vistos na profusão de filmes de banguê-banguê que Hollywood trazia para a tela prateada e exportava para outros países, como em *No Tempo das Diligências*²⁸³, filme que estreou no Recife em 1939²⁸⁴, mesmo ano em que seu país natal. Entre tiroteios e fugas pelo deserto, trazia também a cena do bar, com seu típico barman, um viajante trapaceiro e um vendedor de uísque, com os elementos essenciais do estabelecimento bastante visíveis.

De fato, não faltavam filmes que trouxessem os Estados Unidos, sua cultura e seus valores civilizacionais ao Brasil. Com a guerra na Europa assumindo proporções cada vez maiores e mais assustadoras, o governo Roosevelt passaria a buscar uma aproximação cada vez maior com a América Latina como um todo. Ainda em 1940 seria criada uma agência exatamente com esse propósito, o Office of the Coordinator of Inter American Affairs – OCIAA. O escritório era capitaneado pelo magnata da indústria norte-americana, Nelson Aldrich Rockefeller, cuja família possuía a poderosa Standard Oil Company. Foi a partir daí que se intensificou, de forma organizada e com suporte

²⁷⁸ *Scarface*. Direção e Produção de Howard Hawks, Richard Rosson e Howard Hughes. Estados Unidos: United Artists, 1932, 1 DVD.

²⁷⁹ Diário de Pernambuco, 23 de maio de 1933.

²⁸⁰ Diário de Pernambuco, 27 de outubro de 1943.

²⁸¹ *Casablanca*. Direção e Produção de Michael Curtiz e Hal B. Wallis. Estados Unidos: Warner Bros., 1942, 1 DVD.

²⁸² *Pinóquio*. Direção e Produção de Ben Sharpsteen, Hamilton Luske Walt Disney. Estados Unidos: Walt Disney Productions, 1940, 1 DVD.

²⁸³ *Stagecoach*. Direção e Produção de John Ford e Walter Wanger. Estados Unidos: United Artists, 1939, 1 DVD.

²⁸⁴ Diário de Pernambuco, 20 de agosto de 1939.

governamental, a invasão cultural dos Estados Unidos no Brasil, ostensivamente no intuito de estreitar laços de amizade entre os dois países. O Escritório do Coordenador de Assuntos Interamericanos, como a OCIAA seria conhecida no país, realizaria diversos projetos de desenvolvimento, de combate a doenças tropicais até a implantação de fazendas-modelo para o melhoramento da alimentação local. Mas foram seus esforços no campo midiático que mais chamaram a atenção, buscando derrubar resistências e encantar os brasileiros com a cultura norte-americana. Até certo ponto, houve uma espécie de intercâmbio cultural, longe de ser equilibrado, mas que rendeu frutos, alguns mais, outros menos duradouros²⁸⁵.

No mesmo ano de criação da OCIAA, o compositor Assis Valente lançaria “Brasil Pandeiro²⁸⁶”, samba exaltação de um patriotismo estadonovista, bem ao estilo de “Aquarela do Brasil”, lançada em 1939 por Ary Barroso. Contudo, enquanto essa canção se limitava a descrever as belezas do país, os versos de Valente eram muito mais abusados, descrevendo um Estados Unidos improvavelmente abasileirado, inclusive em sua gastronomia. E os norte-americanos, rendidos pelos sabores e ritmos nacionais, eram obrigados a frear sua expansão cultural em terras tupiniquins, incapazes que eram de tocar um simples pandeiro²⁸⁷.

Chegou a hora dessa gente bronzeada mostrar seu valor
Eu fui à Penha, fui pedir a Padroeira para me ajudar

Salve o Morro do Vintém, Pendura a saia eu quero ver
Eu quero ver o tio Sam tocar pandeiro para o mundo sambar

O Tio Sam está querendo conhecer a nossa batucada
Anda dizendo que o molho da baiana melhorou seu prato

Vai entrar no cuscuz, acarajé e abará.
Na Casa Branca já dançou a batucada de ioiô, iaia

Brasil, esquentai vossos pandeiros
Iluminai os terreiros que nós queremos sambar

Há quem sambe diferente noutras terras, outra gente

²⁸⁵ TOTA, Antônio Pedro. Os Americanos. São Paulo: Contexto, 2013.

²⁸⁶ A canção é tão associada à versão dos Novos Baianos, de 1972, que justifica uma explicação mais detalhada. Valente havia escrito para Carmem Miranda, que acabou não gostando da composição, recusando-se a interpretá-la, para eterna mágoa do sambista. Acabaria gravada pelo conjunto Anjos do Inferno sem fazer muito sucesso e conquistaria a fama merecida apenas 32 anos depois, nas vozes de Baby Consuelo, Moraes Moreira e Paulinho Boca de Cantor. Assim, com mais de três décadas de atraso, acabaria se tornando mais um dos hinos nacionais informais do país, no mesmo patamar de Aquarela do Brasil, apenas um ano mais velha.

²⁸⁷ SOARES, Astréia. Outras conversas sobre os jeitos do Brasil: o nacionalismo na música popular. São Paulo: Annablume, Funec, 2002.

Um batuque de matar
Batucada, reunir vossos valores
Pastorinhas e cantores
Expressão que não tem par, ó meu Brasil
Brasil, esquentai vossos pandeiros
Iluminai os terreiros que nós queremos sambar
Ô, ô, sambar, iêiê, sambar...
Queremos sambar, ioiô, queremos sambar, iaiá

Exageros ufanistas à parte, a década de 1940 traria uma maior troca cultural entre o Brasil e os Estados Unidos, embora fosse este último que detivesse o poderio industrial para bombardear outros países com seus sons e imagens. O cinema, é claro, era provavelmente o veículo de maior sucesso, trazendo produções que caíam no gosto do público, além de astros e estrelas famosos. Walt Disney chegaria a enviar seus artistas ao Brasil e outros países da América do Sul, para se inspirar e criar desenhos animados, assim nascendo o personagem Zé Carioca. Era um papagaio malandro, fumante de charutos e bebedor de cachaça, visitado pelo Pato Donald em um romantizado e colorido Rio de Janeiro, ao som, é claro, de “Aquarela do Brasil”. Da mesma forma, a eterna Carmem Miranda seria convidada aos Estados Unidos, vestida dos pés à cabeça no exotismo tropical que se esperava do Brasil, dançando e cantando – em inglês – em produções de Hollywood²⁸⁸.

Mas a meca do cinema ianque não era o único lugar do mundo a lançar filmes, muito menos os que traziam bares como cenários. Do começo da década de 1920 até 1931, a capital de Pernambuco viveria uma efervescência cinematográfica que ficara conhecida como o Ciclo do Recife. Durante quase dez anos, curtas, médias e longas-metragens, além de documentários – todos mudos – foram produzidos localmente, fazendo tanto sucesso entre o público que acabariam por estimular a construção de mais salas de exibição pela cidade. A decadência viria justamente com as inovações técnicas de Hollywood, principalmente o surgimento de filmes sonorizados, contra os quais as produções pernambucanas simplesmente não tinham condições de competir²⁸⁹. Antes da derrocada, contudo, o Ciclo apresentaria, entre as suas produções, o filme “Jurando

²⁸⁸ TOTA, Antônio Pedro. Os Americanos. São Paulo: Contexto, 2013.

²⁸⁹ NASCIMENTO, Arthur Gustavo Lira do. Uma Cena Pernambucana: história e cinema no Recife de 1923 a 1945. XXVII Simpósio Nacional de História – Conhecimento Histórico e Diálogo Social. Natal, 2013.

Vingar²⁹⁰”, uma realização da Aurora Filme, com uma história do “tipo mustang”, ou seja, um média-metragem que primava pelas tramas de amor, audácia, lutas e aventuras. Dirigido por Ary Severo e roteirizado por Gentil Roiz – que também atuaria -, trazia a seguinte sinopse:

Era um café-bar de uma cidade do interior. Lugar pacato onde trabalhavam como garçomete a moça BERTHA (RILDA FERNANDES) e outra jovem (ALTINA LIRA). Morais tenta gracejar com Bertha mas é repellido. Estava feita a confusão, pois Morais, de péssimos antecedentes, agarra a mocinha para beijá-la à força. Em outra mesa estava JÚLIO SERRA, um agricultor calmo, porém valente. Homem afeito à família, Júlio perdeu a cabeça e atacou Morais, esbofeteando-o duramente. Morais amarrota-lhe o rosto com tremendo soco. Agarram-se e viram o café de pernas para o ar, ante a vista dos fregueses. O dono do bar (O VELHO PRAZIN, já morto), a essa altura já está metido no fundo do balcão, defendendo a pele. Entretanto, se no coração de Júlio a paz passou a residir novamente, o mesmo não aconteceu com José Morais, que articulou os mais negros planos. O enredo pegou fogo e o filme foi às telas com geral acolhimento²⁹¹.

O tal café-bar, cenário principal do filme, precisou ser construído quase que do zero, uma vez que o estabelecimento conseguido pela produção, um certo Lazareto do Pina, estava abandonado, repleto de lixo e pedras. Faltava-lhe até mesmo parte do teto, o que, admite o autor da nota no jornal, até facilitou na captação da luz natural da película. Afinal de contas, a Aurora Filme, no espírito de guerrilha da época, não possuía o equipamento necessário para iluminar as cenas internas de forma adequada, frequentemente recorrendo a improvisações. Os próprios cineastas procederam à limpeza do local, enquanto que a ambientação foi conseguida através do patrocínio da empresa de refrigerantes Fratelli Vita, que forneceu os elementos necessários para que o cenário pudesse ser identificado como um bar, tais como prateleiras, garrafas (cheias), cartazes e até tabelas de preços²⁹². Sem estas características básicas, o público dificilmente reconheceria ali um negócio do gênero de bebidas, da forma como um lugar assim estava construído em seu imaginário.

Um conceito que podia, mais de duas décadas depois, ser encontrado no Corisco, embora este fosse, indubitavelmente, um lugar destinado para poucos, muito diferente do

²⁹⁰ Jurando Vingar. Direção e Produção de Ary Severo e Gentil Roiz. Brasil: Aurora Filme, 1925, Acervo do Museu da Imagem e do Som de Pernambuco.

²⁹¹ Diário de Pernambuco, 04 de agosto de 1963, pág. 29.

²⁹² Idem.

humilde bar fictício do “Jurando Vingar”. Sua clientela era composta por homens, jovens ou de idade um tanto mais avançada, todos eles pertencentes às camadas mais elevadas da sociedade local, malgrado as diferenças pontuais que pudessem exhibir entre si. Eram, em suma, os “representantes heterogêneos do nosso ‘*high society*’”, que com desembaraço “misturam-se a jovens quase transviados e a mocinhos pálidos que trazem no bolso retratos de Elvis Presley”. O tipo de gente que não se sentia capaz de iniciar um almoço ou jantar sem antes saborear um uísque ou um coquetel, e que podiam pagar por isso. Os “melhores rapazes do Recife”, a se fiar pela opinião do cronista do Diário Social, ele mesmo frequentador do local, que se reuniam para falar tanto sobre questões comerciais quanto sentimentais. “Passam ali uns 40 minutos, enchem o ar de fumaça, combinam almoços e jantares e, por alguns instantes, tiram à província esse ar acanhado que ainda ostenta de metrópole em embrião²⁹³”.

Dois anos depois de sua inauguração, o Corisco eventualmente daria origem a um outro estabelecimento, de características e público semelhantes, e compartilhando do mesmo proprietário, o empreendedor Zezito Cardoso. Com decoração de Francisco Rodrigues, apresentava pequenos cangaceiros de gesso e trazia rifles e chapéus de couro pendurados nas paredes. De fato, o Bar Lampião era tão semelhante ao seu irmão mais velho que quase poderia ser confundido com uma espécie de franquia²⁹⁴. Os frequentadores pareciam ser quase intercambiáveis em suas características básicas, todos chegando ao estabelecimento entre às 17 e 19 horas, sedentos pelo “aperitivo indispensável à consumação do jantar. Vão o que?”, perguntava-se o cronista do Diário Social, para logo em seguida fornecer ele mesmo a resposta. “Contar lorotas, falar da vida alheia, da política, da sucessão presidencial, etc. Trocam novidades. Tomam ‘whisky’ impuro, pagam o preço do puro”. Um local frequentado por professores universitários, advogados, empresários e cônsules, gente acostumada ao drinque diário, quase compulsório. Mas que declarava estar ali em busca da sociabilidade propiciada pelo ambiente, em busca do “papo e do intercâmbio de notícias, do consta e do disse-não-disse²⁹⁵”.

O que o Corisco e o Lampião possuíam em comum, além de suas características mais evidentes, era a legitimação de parte considerável da elite econômica e intelectual

²⁹³ Diário de Pernambuco, 04 de agosto de 1957.

²⁹⁴ Diário de Pernambuco, 25 de outubro de 1959.

²⁹⁵ Diário de Pernambuco, 20 de agosto de 1960.

da época, que a eles afluía e que era devidamente publicizada pela imprensa. Enquanto estes e outros bares como o Bambú eram não apenas frequentados, mas também divulgados e celebrados, muitos outros mais funcionavam pelas tardes, noites e madrugadas do Recife, ocasionalmente percebidos pelos jornais, embora quase sempre sob uma luz pouco lisonjeira. A proliferação de restaurantes e casas especializadas em vender bebidas ganhava força maior no início da década de 1950, gerando empreendimentos que, muitas vezes, estavam longe de demonstrar um grau elevado de preocupação com seus serviços e produtos.

O jornalista Antônio Bezerra de Carvalho, em editorial para o Diário de Pernambuco, manifestava o seu descontentamento com esta situação, afirmando que o grande número de estabelecimentos que surgiam era prova cabal de que o negócio gerava dividendos, e muitos, para os empresários que por ele se aventuravam. Estes, “em curto período, possuem belos carros de acordo com os mais recentes modelos, engordam, fazem estação d’água e se metem a outras bravatas”. Se tais empreendedores de fato obtinham lucros tão exorbitantes, nem por isso pareciam se incomodar em realizar investimentos para a melhoria do próprio negócio. Garçons mal pagos e em número insuficiente, ambientes quentes e desprovidos até mesmo de ventiladores, uma generalizada falta de higiene, tanto na cozinha quanto no salão e arredores tomados por engraxates, fiteiros, mendigos e vendedores ambulantes eram alguns dos principais problemas. “Parece que a preocupação única e exclusiva é mesmo economizar, tirar o máximo proveito da freguesia e aumentar lucros por cima de lucros. Essa história de servir bem, agradar a clientela e proporcionar mais conforto é para outros lugares, onde o povo pode-se dar a tais luxos...Aqui, o regime é diferente²⁹⁶”, concluía o jornalista, formando uma distinção bastante clara entre tais ambientes e lugares como o Corisco ou o Lampião. De fato, com o passar do tempo, o bar caminhava para se definir mais concretamente em suas características básicas. E buscava oferecer um serviço – ao menos para os que pudessem pagar por ele – específico e diferenciado, rapidamente suplantando o estabelecimento que antes cumpria uma função semelhante à sua, o café.

Os cafés recifenses, que surgiriam e se proliferariam em finais do século 19 e início do 20, teriam a sua era dourada até o final da década de 1920, começando, a partir do decênio seguinte, um período de decadência e transformação. Estes ocorriam em

²⁹⁶ Diário de Pernambuco, 01 de fevereiro de 1953, pág. 03.

função de problemas inerentes ao seu próprio gênero de negócio e do americanismo que surgia cada vez mais forte na capital pernambucana. Tais estabelecimentos, de notada influência francesa, foram alguns dos primeiros locais – junto com o restaurante - a erodir o provincianismo do Recife e dos seus habitantes. Eram pessoas que passavam a sair de casa e frequentar lugares públicos para beber e comer de forma legítima, sem se tornarem alvos da maledicência de uma sociedade que apenas muito lentamente foi alterando os seus hábitos. Inicialmente visitados por viajantes e estrangeiros, os cafés locais passariam a atrair não apenas políticos e jornalistas, homens interessados na bebida estimulante, notícias frescas e, talvez, uma refeição ligeira, mas também casais, famílias inteiras e, em certas situações, até mesmo mulheres desacompanhadas. Se, por um lado, alguns dos cafés se esforçavam em cultivar uma imagem respeitável em busca de uma clientela mais selecionada, outros tantos se metamorfoseavam em verdadeiros cabarés com o cair da noite. E assim, atendiam a um público de estudantes, poetas e figuras bem menos inocentes, em busca de uma boa mesa de bilhar, bebidas alcóolicas e das “mariposas” locais, mulheres que negociavam seus afetos por uma hora ou uma noite, ao gosto e ao bolso do cliente²⁹⁷.

Dentre os cafés mais famosos e frequentados no Recife figurava o Continental, que dividia uma esquina com a fábrica de charutos Lafayette, e que acabaria por emprestar o nome ao estabelecimento vizinho, juntos formando umas das arestas mais conhecidas e movimentadas da capital pernambucana. Localizado entre as ruas do Imperador e 1º de Março, no centro, o Lafayette era reduto de intelectuais e jornalistas, situando-se muito próximo aos principais periódicos da cidade, como o Diário de Pernambuco e o Jornal do Comércio. Destes e de outros jornais afluíam os membros da imprensa, frequentemente de posse das últimas notícias, antes mesmo de chegarem às prensas, e que eram discutidas e propagadas entre os clientes e pela massa de curiosos que se amontoava ao redor. Por parte da década de 1920, e também pelas de 1930 e 1940, o Lafayette manteve o seu charme e sua preponderância na vida social recifense, o decênio seguinte encontrando um ambiente cada vez mais degradado, um processo que culminaria com o incêndio em seu piso superior, sofrido no começo de 1950²⁹⁸.

²⁹⁷ TOSCANO, Frederico. *À Francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife*. Recife: Editora CEPE, 2014.

²⁹⁸ Idem.

Pouco antes do incidente, contudo, havia ainda quem nutrisse uma certa afeição pelo velho café, mesmo no crepúsculo dos seus anos. O cronista Osíris Caldas, vindo do interior do estado, ainda conservava, em 1951, o hábito de tomar um café no Lafayette à espera do almoço, e resumia, com seu olhar arguto, os pequenos dramas humanos que se desenrolavam naquele lugar. Via o homem de roupas esfarrapadas e que dava tristes goles em seu copo de cachaça, mas que já havia possuído automóvel e palacete, não muito longe do deputado segurando um charuto importado em uma das mãos e rodando no indicador a chave do seu Packard para que todos o vissem, mas que em outros tempos fora garçom de hotel de quinta categoria e contraía dívidas até para pagar o bonde. Observava o pobre coitado que afogava as mágoas na bebida por ter sido traído pela mulher, e também os rapazes que, encostados à porta do café, assediavam as mulheres que passavam pela calçada, enquanto gracejavam, entre si, lembrando a noite anterior quando, no bairro de Boa Viagem, haviam ambos deflorado uma humilde operária, cuja mãe encontrava-se acamada com tuberculose. “Na esquina do Lafayette há derrotas e vitórias, dramas e comédias, triunfos e fracassos”, ponderava Caldas, acrescentando que, naquele lugar, “se conluíam conspirações, desfazem-se lares, organizam-se fortunas, cometem-se injustiças tremendíssimas²⁹⁹”.

Com o incêndio sofrido e os anos de negligência que a ele se seguiram, até mesmos estas patéticas histórias rareavam cada vez mais entre as paredes do café, que seguia apenas como um espectro daquilo que já fora um dia. Para a irritação da imprensa local, que urgia ao então prefeito Pelópidas Silveira que deitasse o local abaixo na primeira oportunidade³⁰⁰. De fato, o antigo edifício logo passaria a apresentar rachaduras, e de sua fachada se desprendiam pedaços de reboco e até mesmo tijolos inteiros, pondo em risco os transeuntes que circulavam naquelas imediações. Silveira garantiu a demolição do “pardieiro”, prometendo, como parecia ser praxe na época, que em seu lugar logo se ergueria um arranha-céu de quinze andares, o que acabou não acontecendo³⁰¹.

A queda do Lafayette pareceu simbolizar o fim de uma era, com os antiquados cafés derruindo-se, senão literalmente, ao menos moralmente, incapazes de se modernizarem ou de oferecerem as mínimas condições para atender a sua clientela. Em

²⁹⁹ Diário de Pernambuco, 15 de fevereiro de 1951, pág. 09.

³⁰⁰ Diário de Pernambuco, 20 de junho de 1956.

³⁰¹ Diário de Pernambuco, 15 de julho de 1957.

1953, pouco antes do velho café vir ao chão, a coluna Coisas da Cidade resumia a situação daquele ramo de negócios no Recife. Seu cronista afirmava que fazia “raiva entrar a gente aqui em certos cafés, com garçons sujos e malvestidos; a sujeira afrontando a clientela, nas mesas e no piso”, onde se encontravam “detritos, papéis, pontas de cigarro e cusparadas³⁰²”. Os modernos bares no Recife, tais como o Corisco e o Lampião, pareciam buscar se afastar cada vez mais dos arcaicos cafés, embora alguns deles ainda partilhassem de muitos dos vícios dos seus antecessores. Todos estes espaços acabaram passando por transformações que se processavam em um ritmo cada vez mais acelerado, por vezes atordoando a própria sociedade sobre a qual agiam. Em 1954, o cronista Antônio Bezerra de Carvalho decidiu tecer reminiscências sobre o passado da sociabilidade pública na capital pernambucana. “Pouco se reconheceria, é claro, da ingênua e tranquila passagem de outrora nos nomes e hábitos de hoje, em que domina o rádio, o avião, o automóvel e o letreiro luminoso”. Sua descrição das sociabilidades ocorridas em um café e um bar de sua contemporaneidade ilustra bem as diferenças entre esses ambientes:

Na Lafayette o barulho é muito maior. Os mais recentes boatos políticos, os últimos palpites do futebol, do prado e das eleições são ali tratados, contados e inventados, entre goles de café, abraços ruidosos e apertos de mão. Também negócios. Também empréstimos, maroteiras de toda ordem, “facadas”, loterias, engenhos, joias, bichos e terrenos são ali oferecidos e negociados. O deputado, o negociante avulso, o matuto do interior nunca perde o plantão movimentado daquele ponto. Mais estrangeirado e mais grã-fino, o bar da “Fênix” guarda um ar de “pub”, com seus fregueses gordos bebericando “*whisky*”, comendo “*sandwiches*” finos com “*chopp*”, ou trocando piadas finas. Ali vai muito inglês, muito capitalista, médico, gente mais sisuda, recatada, que espera a esposa e faz hora para ir para casa³⁰³.

E era justamente por estes traços elementares que a sociedade tentava definir as suas casas de bebidas, embora essa distinção nem sempre fosse muito clara. Entre o final da década de 1920 e por toda a seguinte, o mais comum é que recifenses, indecisos, se referissem a um estabelecimento do gênero simplesmente como um café-bar, tendo como ponto pacífico o fato de que podiam sentar, tomar uma bebida e, talvez, fazer uma refeição simples. Alguns cafés se metamorfoseavam em bares, na verdade pouco alterando o seu serviço cotidiano, enquanto que outros empreendimentos já nasciam ostentando o epíteto

³⁰² Diário de Pernambuco, 16 de junho de 1953, pág. 04.

³⁰³ Diário de Pernambuco, 01 de agosto de 1954, pág. 19.

norte-americano, embora muitas vezes possuíssem apenas uma semelhança aparente com o ramo de negócios original. O poema “Recife, 1930”, de Sílvio Oliveira e publicado em jornal em 1954, dá uma ideia do que poderia ser considerado um bar no ano aludido pelo título dos versos:

Naqueles tempos de outrora
Coisa boa era caminhar
Estudante burguês e vadio
Pela quieta Rua da Aurora
Sem preocupação nem problemas
Na noite calma, de céu azul
Sob um mar cintilante de estrelas
E nas mansas margens do Capibaribe
Cheirando seu ar de mangue
Sentir sua brisa na frente
E abaixo seu dorso ver escorrendo
Tranquilamente, para o mar
Com os batelões – bem pesadões –
Uns subindo, outros descendo
Com os barqueiros a varejar...
E ouvir o velho carrilhão da faculdade
Badalar nove horas, gravemente:
TEM-LEN, TEM-LEN, TEM-LEN, TEM-LEN,
E chegando no “Aurora Bar”
Olhando a imperial Ponte da Boa Vista
Tomar um coco verde no canudinho
Ou então um caldo de cana duplo,
Moidinho ali, na hora,
Bem geladinho e espumando,
Com empada de camarão
Com pimenta e sem pimenta –
Tudo por quatrocentos réis!...

Uma descrição que poderia, facilmente, ser utilizada para se referir a um café, daquela época ou mesmo de depois. Entre o final do século 19 e as duas primeiras décadas do 20, imprensa, empreendedores e público recifenses confundiam-se entre restaurantes, cafés, sorveterias e até mesmo pensões e hotéis enquanto lugares legítimos para se comer fora de casa³⁰⁴. Da mesma forma bares e cafés compartilharam, por algum tempo, a funcionalidade relacionada principalmente ao consumo de líquidos de natureza cada vez mais alcoólica. Inicialmente, tais distinções pareciam fazer pouca diferença para os clientes, particularmente nos estabelecimentos de feições mais populares. De fato, a partir da década de 1950, era a elite local que se preocupava em definir melhor o bar, de preferência através de algumas características menos acessíveis para a população mais

³⁰⁴ TOSCANO, Frederico. À Francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife. Recife, Editora CEPE, 2014.

pobre. Enquanto alguns estabelecimentos eram reconhecidos como legítimos por parte da elite intelectual e econômica recifense, tantos outros eram criticados devido à sua estrutura precária e ao público duvidoso que os frequentava, ao passo que os cafés eram cada vez mais esquecidos e considerados indesejáveis.

Em meio a essa efervescência líquida, havia ainda um gênero de negócio mais informal e precário, que surgia visando atender principalmente a população humilde das áreas mais periféricas: o boteco. Nestes locais eram vendidos alimentos considerados típicos e populares, quase sempre a base de milho ou de farinha de mandioca, tais como mungunsá, bolo de goma e tapioca. Eram alimentos baratos e de larga aceitação, raramente confeccionados com a higiene necessária, onde a água canalizada nem sempre era uma realidade. Copos, xícaras e demais vasilhames eram higienizados em bacias, contendo a mesma água que, não podendo ser renovada, era mais uma, duas ou mais vezes reutilizada para “lavar” toda a louça sempre que necessário. Quanto aos líquidos, não parecia haver oferta de qualquer coisa industrializada, fossem refrigerantes ou bebidas alcóolicas, para os fregueses. “Sobretudo nas barracas de venda de gelado o sistema é esse. Uma mistura de sabor incaracterístico, de cor indefinida – água com açúcar e essência de fruta e mais gelo, essa é a base do negócio precário, tão difundido na cidade³⁰⁵”, advertia a coluna Ronda do Recife, no Diário de Pernambuco, em um raro, mas precioso olhar sobre os hábitos alimentares da população mais pobre.

Embora esses botecos³⁰⁶ fossem mais disseminados nas áreas periféricas da cidade, podiam perfeitamente ser encontrados também no centro, até mesmo junto a cinemas como o Moderno, onde várias barracas se reuniam. Nelas, vendiam-se “refrescos com as frutas que nem sempre são da época e da estação. Refrescos insaborosos à base de essências descoradas, de duvidoso gosto”. O autor da reportagem, embora afirmasse que tal comércio, informal e de pouca higiene, fosse um estorvo para a cidade, ao mesmo tempo admitia que impedir o seu funcionamento causaria ainda mais prejuízos para a população. E não só aquela que dali retirava seu sustento quanto aquela que não tinha condições financeiras de frequentar estabelecimentos de melhor qualidade. Muitos entre eles eram os migrantes, do interior e outros estados do Nordeste, que chegavam ao Recife

³⁰⁵ Diário de Pernambuco, 20 de julho de 1952, pág. 34.

³⁰⁶ É interessante perceber que o termo era, eventualmente, utilizado para se referir também a bares de boa reputação, como o Corisco que, por apresentar um salão muitíssimo reduzido, recebia a denominação por parte dos seus frequentadores não como uma ofensa, mas de forma carinhosa. Embora o termo ainda seja considerado pejorativo nos tempos atuais, também pode ser encarado como pitoresco, dependendo da situação.

em busca de melhores condições de vida apenas para encontrar uma subsistência de empregos temporários, morando em cortiços e tentando, de alguma forma, driblar o *chômage*, o desemprego na capital. Vendiam bugigangas pelas ruas durante o dia e, com o pouco que amealhavam naquela lida incerta, faziam suas “refeições precariamente, no Mercado de São José, nos pátios poeirentos de feira, nas barracas de venda de ‘gelada e pão doce³⁰⁷”.

Os botecos refletiam parte da resistência popular às ações dos governos municipal e estadual que, a partir dos anos 1920 – mas com ainda mais força na década de 1940, sob a administração de Agamenon Magalhães -, punham em prática projetos ditos modernizadores, e que visavam criar um maior controle social, especialmente entre as camadas mais humildes da sociedade. Estas eram políticas cada vez mais voltadas para a criação de comportamentos alinhados com padrões estrangeiros, e que acabavam por afastar as condutas enxergadas como indesejadas e que eram, inevitavelmente, associadas ao populacho. O Estado buscava, portanto, estimular certos comportamentos e coibir outros, por meio de ações elitistas e higienistas que atingiam duramente aqueles que faziam da rua o seu ganha-pão diário: os ambulantes, engraxates, os gazeteiros, os vendedores de frutas, sorvetes e bilhetes de loteria. Por mais que o governo, com o apoio da imprensa, buscasse remover estes e outros elementos da paisagem urbana recifense, eles resistiam, se reorganizavam e ressurgiam de forma a manter seus espaços e suas fontes de renda³⁰⁸.

Portanto, se por um lado, botecos, velhos cafés e certos bares de baixa reputação eram repudiados pela elite econômica e intelectual local, estabelecimentos como o Lampião ou os bares de hotéis que serviam a uma camada bastante específica e reduzida da população eram almejados e celebrizados. Eram eles que evocavam, no imaginário dessa nata social, o que deveria ser um bar, com seus elementos básicos, talvez algum regionalismo em seus pratos e nem uma gota de bebida nacional em suas garrafas. Havia, contudo, lugares que pareciam, até certo ponto, unificar todas essas características conflitantes, tornando-se espaços de convivência legítimos onde se misturavam os representantes mais díspares da sociedade local. Entre todos eles, o mais bem-sucedido e

³⁰⁷ Diário de Pernambuco, 20 de julho de 1952, pág. 34.

³⁰⁸ COSTA, Luciana Santiago. Práticas Cotidianas nos Espaços Públicos do Recife – 1920:1940. Architecton – Revista de Arquitetura e Urbanismo. Recife, Vol. 03, Nº 04, 2013.

duradouro talvez tenha sido o Savoy. Surgido no Recife em 1944, justamente quando o Brasil enviava suas tropas para combater na Itália.

Foi o espanhol Manuel Alvarez quem fundou o estabelecimento, em uma Avenida Guararapes ainda jovem, com arranha-céus comerciais que iam surgindo aos poucos, escritórios nos pisos superiores e comércio no térreo, voltado para a rua. A via, larga e pensada para o transporte coletivo da região central do Recife, ainda era chamada de “10 de Novembro”, homenageando a data de implantação do Estado Novo. Um ano antes do fim da guerra e do retorno do país à democracia, as ruas e calçadas da capital pernambucana ainda viam agentes da polícia estadual de Agamenon Magalhães, a tudo vigiando, homens de cenho franzido e prontos a enquadrar opositores ao regime. Eram chamados de “araques”, “meganhas” e “alcaguetes” pela estudantada e pelos que antipatizavam com a ditadura varguista. Um governo que, nos idos de 1944 e 1945, finalmente dava sinais de enfraquecimento, em parte pela ação de locais de resistência, bares e cafés onde se falava de política abertamente, como ocorria entre as mesas do Savoy³⁰⁹.

Sobre elas, se punham não apenas cotovelos, copos de cerveja e ideias consideradas subversivas, mas também uma culinária que tinha muito a ver com o mar - como era de se esperar em um bar recifense -, mas também com a Bahia. Foi de lá que Alvarez mandou vir uma quituteira, negra e farta, bem ao estilo idealizado por Gilberto Freyre. De suas panelas surgiam vatapás, moquecas de peixe, caruru, sarapatéis, fritadas de carangueijo e de camarão, e ainda célebres saladas de bacalhau e iscas de fígado acebolado, que abasteciam a clientela que se dividia entre declamações de poesia, lançamentos de livros e apresentações musicais. Ou a simples audição atenta ao rádio, narrando os momentos finais do Nazismo na Europa, com os Aliados fechando o cerco a Hitler e seus asseclas, cada vitória celebrada com entusiasmadíssimas salvas de palmas e de batidas nas mesas, perigando entornar bebidas sobre comidas. E o bar se tornava palco de meetings frequentes, no americanismo utilizado para comícios e reuniões políticas cada vez mais ousadas, onde o Estado Novo era desafiado de forma cada vez mais aberta. Em que pese o cardápio sotero-recifense, o Savoy celebrizou-se, entre os secos, pelas suas casquinhas de siri, e entre os molhados, pelo chope³¹⁰.

³⁰⁹ COUTINHO, Edilberto. Bar Savoy. Recife: Editora do Autor, 1995.

³¹⁰ Idem.

Era em função dele que afluía a sua clientela diária – literalmente, para alguns dos frequentadores -, um público formado por populares, anônimos, estudantes, políticos, jornalistas, intelectuais e poetas. Desde os seus primeiros anos, o Savoy havia se notabilizado como um espaço para o debate de ideias, uma “trincheira da democracia”, segundo alguns dos seus frequentadores. Denominação que ganharia contornos quase que literais em pelos menos duas ocasiões. A primeira, ainda na década de 1940, quando a polícia de Agamenon Magalhães procedia em suas perseguições pela capital pernambucana, e opositores ao regime de Vargas se ocultaram nas dependências do bar. A segunda, quando do golpe militar de 1964, e estudantes do centro, que protestavam contra a prisão do então governador Miguel Arraes e sofriam violenta repressão dos soldados nas ruas, encontraram santuário entre as mesas e bombas de chope do Savoy. Em tempos de relativa paz, contudo, o bar era reduto de boêmios de todos os tipos, atraídos não apenas pelas canecas espumantes, mas principalmente pela sociabilidade intelectual que ali se desenrolava todas as noites. Nas suas mesas, sentaram-se famosos locais e de fora do estado, principalmente artistas, políticos e intelectuais como Gilberto Freyre, Ariano Suassuna, Jorge Amado, Osman Lins, Roberto Burle Marx, Francisco Brennand, Mauro Mota, Ascenso Ferreira, Capiba, Heitor Villa-Lobos, Lula Cardoso Ayres, Marco Maciel, Roberto Magalhães e outros mais. Também visitantes internacionais, tais como Simone de Beauvoir, devidamente acompanhada de Jean Paul Sartre, Aldous Huxley e até mesmo Célia Guevara, mãe do guerrilheiro Che³¹¹. Mas aquele que provavelmente melhor descreveu a atmosfera do lugar foi o poeta Carlos Pena Filho, que imortalizou aquele bar tão recifense naqueles que são, talvez, os seus versos mais famosos:

Na avenida Guararapes,
o Recife vai marchando.
O bairro de Santo Antônio,
tanto se foi transformando
que, agora, às cinco da tarde,
mais se assemelha a um festim,
nas mesas do Bar Savoy,
o refrão tem sido assim:
São trinta copos de chopp,
são trinta homens sentados,
trezentos desejos presos,
trinta mil sonhos frustrados.

Ah, mas se a gente pudesse
fazer o que tem vontade:

³¹¹ Ibidem.

espiar o banho de uma,
a outra amar pela metade
e daquela que é mais linda
quebrar a rija vaidade.

Mas como a gente não pode
fazer o que tem vontade,
o jeito é mudar a vida
num diabólico festim.

Por isso no Bar Savoy,
o refrão é sempre assim:
São trinta copos de chopp,
são trinta homens sentados,
trezentos desejos presos,
trinta mil sonhos frustrados³¹².

O poema, a um só tempo festivo e melancólico, dá uma boa ideia da agitação do centro da capital pernambucana, não apenas em função do Savoy, mas também outros bares da cidade. Lugares feitos para se ingerir álcool e realizar refeições rápidas, é verdade, mas principalmente para promover a arte da conversa entre seus convivas. Traço civilizatório da sociedade, capaz de transformar uma simples casa de bebidas em ágora do povo e ponto de resistência a regimes ditatoriais, e em cujas mesas nascem, morrem e por vezes se perpetuam ideias e ideais. “Um bar é, por definição, um lugar onde as pessoas bebem”, ensina o jornalista Edilberto Coutinho. Num bar também se conversa. E, ocasionalmente, se ouve música. No bar Savoy, do Recife, porém, há algo mais³¹³. É difícil definir, exatamente, qual seria esse algo mais citado por Coutinho. O Savoy talvez tenha sido, dentre todos os bares clássicos do Recife, aquele que melhor manteve as características originais norte-americanas que o definiam como tal. Ao mesmo tempo, abria espaço para uma regionalidade própria. Popular, mas ainda assim – e talvez justamente por isso – capaz de atrair a elite política, artística e intelectual do Brasil e de fora dele. E apesar de tudo, fecharia as portas no início da década de 1990, incapaz de resistir ao descaso do poder público e ao desinteresse da própria população, tanto um quanto outra abandonando o centro do Recife cada vez mais com o passar das décadas.

Contudo, apesar de todas as opções disponíveis para os recifenses que desejassem consumir bebidas alcólicas, ainda havia aqueles que preferiam fazê-lo em um local onde pudessem se sentir mais à vontade: suas próprias casas. Principalmente entre o começo e

³¹² FILHO, Carlos Pena. Os Melhores Poemas de Carlos Pena Filho. São Paulo: Editora Global, 2000.

³¹³ COUTINHO, Edilberto. Bar Savoy. Recife: Editora do Autor, 1995, pág. 31.

meados da década de 1950, as classes mais abastadas do Recife tomaram gosto em montar seus próprios pequenos bares domésticos, completos com prateleiras de garrafas e balcão para preparação e serviço. As colunas sociais traziam para os leitores os eventos nos quais as elites locais reuniam amigos em torno do mais novo e concorrido anexo de suas salas de estar. Foi o caso do comandante Carl Smith, que prometia “novos ‘*Frozen Daiquiri parties*’ no seu pequeno, mas simpático e acolhedor bar” em sua residência no bairro de Boa Viagem³¹⁴.

Outro norte-americano, residindo sozinho em largo apartamento entre o primeiro e o segundo jardins do bairro do Pina, zona sul do Recife, e cercado por outros estrangeiros – como o casal Bickford ou o cônsul Charles Gidney -, também possuía o seu próprio bar. Contudo, se entre as suas prateleiras não faltavam um “excelente Bourbon e melhor scotch³¹⁵”, as garrafas permaneciam lacradas por falta de companhia, posto que o cobiçado solteirão “galego” não se rendia os encantos do casamento com alguma pretendente local, ignorando as pressões dos amigos brasileiros. Se alguns proprietários eram mais tímidos em relação aos seus balcões de bebidas, outros faziam questão de publicizar seu novo mobiliário. O deputado Tabosa de Almeida fez reunir, no primeiro pavimento de sua casa, grande número de jornalistas da cidade, que ali se encontraram para apreciar o novo e moderno bar que o parlamentar havia mandado construir. Sua decoração era toda em cana-da-Índia, bem como a da parede na qual se apoiava, com prateleiras repletas de objetos oriundos da América Central e do Caribe, principalmente de Cuba. Havia também roupa típicas do México, como sombreros e ponchos, pendurados, à guisa de ornamentação, assim como um tapete também mexicano. “De tudo, porém, o melhor, como convém a um bar, é a bebida³¹⁶”, garantia a nota do Diário de Pernambuco.

Os anfitriões serviram licores tropicais, de abacaxi e de banana, além de coquetéis tipicamente cubanos e uísque da marca President. A década de 1950 e começo da seguinte veriam constantes notas sociais mostrando a fina flor local (com muitos estrangeiros entre eles) e seus bares particulares, onde cada um parecia decidido a superar o outro em termos de opulência, tanto de mobiliário quanto de serviço: um dia, os Smiths inauguravam seu

³¹⁴ Diário de Pernambuco, 16 de julho de 1954, pág. 06.

³¹⁵ Diário de Pernambuco, 17 de junho de 1954, pág. 06.

³¹⁶ Diário de Pernambuco, 19 de abril de 1960, pág. 06.

novo bar, considerado “bem suprido, íntimo e ‘spic and span’³¹⁷”; noutro, um cronista era levado à uma festa na casa do amigo de um amigo que, generoso, ordenou ao *maitre* que lhe fosse servido o melhor uísque daquelas prateleiras, um House of Lords³¹⁸. Em 1956, o host do ano era escolhido pela coluna social do Diário de Pernambuco, o adido cultural Howard Hill que, mesmo já tendo retornado aos Estados Unidos, havia deixado excelente impressão entre os amigos e alguns membros bastante específicos da sociedade recifense, tais como comunicadores das emissoras de TV e dos jornais, além de membros dos clubes e salões locais. Em sua residência em Boa Viagem, “Possuía um bar magnifico, com uma sugestão praieira de Goulart na parede e uma coleção de discos, ampliada a cada semana. Era um preparador de misturas de primeira ordem e tanto nativos quando ‘galegos’ desfrutavam no seu apartamento de uma consideração de gente da casa, mais de gente da casa do que de hóspedes³¹⁹”.

Já em 1954, porém, havia quem declarasse que “o uso do bar nas residências está caindo de moda, depois de um período áureo de permanência nos ‘homes’ norte-americanos”. A própria nota do jornal dava conta de desconstruir essa noção, garantindo que a dependência era imprescindível em uma casa moderna, e que merecia a mesma atenção e cuidados de uma sala-de-estar. A revista estadunidense masculina *Esquire*, afinal de contas, continuava trazendo, para seus leitores, fotos de modelos de bares particulares em colorido *kodachrome*. Os variados tipos mostrados se ajustavam a diferentes estilos de casas e espaços: havia os mais vistosos de vidro e também os rústicos, de motivos havaianos, enquanto que os de madeira podiam ser mais coloridos e heterogêneos. Todos apresentavam, quase sempre, móveis fixos, de linhas simples e murais ao fundo, como aquele que ornamentava o bar de Howard Hill. “Se há declínio do bar, não sei como o ‘host’ de hoje se comportará com visitas e ‘cocktail parties’, sem essa especializada dependência da casa em ordem”, ponderava o autor do texto, asseverando que o “mal é ter o bar e não ter a matéria-prima que o justifica. Isso sim é que está fora de moda³²⁰”.

De fato, os bares privados não pareciam dar mostras de diminuir a sua popularidade na capital pernambucana. Mesmo em 1963, as lojas locais exibiam modelos

³¹⁷ Diário de Pernambuco, 09 de março de 1954, pág. 06.

³¹⁸ Diário de Pernambuco, 12 de julho de 1953.

³¹⁹ Diário de Pernambuco, 09 de janeiro de 1957, pág. 06.

³²⁰ Diário de Pernambuco, 22 de maio de 1954, pág. 07.

fabricados no sul do país, alguns com temáticas específicas, como um que buscava inspiração no longínquo oriente. Revestido de fórmica vermelha e com pés envernizados de preto, trazia ainda um desenho reproduzindo uma paisagem repleta de flores de cerejeira e caracteres em traços finos, tipicamente japoneses. Uma moldura dourada cercava o móvel, que ainda oferecia compartimentos espaçosos de portas corrediças, próprios para acondicionar um grande número de garrafas, além de dois bancos com assentos redondos e revestidos de plástico branco³²¹. Já a Casa Rena, localizada na Avenida Conde da Boa Vista, centro, vendia uma sala de jantar em pitia marfim para as novas residências, consistindo de mesa, “buffet”, oito cadeiras e bar. Este era todo espelhado em cristal, com prateleiras de vidro com o contorno das garrafas, porta que se transformava em mesinha de serviço e, externamente, detalhes em fórmica cor de gelo e friso de jacarandá³²².

Era possível até mesmo adquirir um mobiliário que homenageasse a nova capital federal, da marca norte-americana Johnson Grand Rapids e da Linha Brasília, com balcão pequeno, banquetas de couro e uma imitação de armário antigo. Além disso, “o novo modelo combina o antigo ao moderno, pois introduz os desenhos arquitetônicos de Niemeyer no madeirame do centro de mesa & poltrona, numa exaltação ao Palácio da Alvorada³²³”. Contava com cinco gavetões em jacarandá legítimo, divisões com portas de madeira encerada e puxadores em verniz preto. Por elegante que fosse, o bar dentro das casas recifenses não estava, necessariamente, circunscrito apenas às camadas mais abastadas da população. A edição dominical do Diário de Pernambuco trazia, ainda em 1956, um diálogo entre a sábia e fictícia tia Marta e uma moça que perguntava de que forma, sendo pobre, poderia improvisar um “barzinho” em sua casa, mas que não deixasse de ser original e bonito. A solução era fazer uso de um velho camiseiro, laqueá-lo de preto e decorá-lo com rótulos de bebidas e gravuras tiradas de capas de revistas, mostrando copos e bebidas. Pequenos barris pintados fariam as vezes de abajures, enquanto que o móvel, devidamente forrado de plástico e ostentando um espelho barato colado à tabua que servia de porta, acondicionaria cálices, garrafas e latas de biscoitos³²⁴.

³²¹ Diário de Pernambuco, 22 de setembro de 1963.

³²² Diário de Pernambuco, 25 de agosto de 1963.

³²³ Diário de Pernambuco, 31 de outubro de 1963, pág. 17.

³²⁴ Diário de Pernambuco, 19 de fevereiro de 1956.

Parecia mesmo que os recifenses tinham cada vez mais dificuldade em distinguir o lar do bar, a diferença entre um e outro quase tão sutil quanto uma simples troca de letras. De fato, até mesmo as ondas do rádio eram capazes de trazer, para dentro das casas dos pernambucanos, um pouco dessa americanização etílica. Em 1954 estreava, no horário das 22 horas da programação da Rádio Clube de Pernambuco, o programa Bar da Noite. Criado por Almeida e Silva, era na verdade uma espécie de *talk show*, no qual ouvintes de todo o Brasil podiam sintonizar a estação e se divertir com “o ‘bate-papo’ gostoso e animado que o seu criador mantém diariamente com seus queridos amigos e fãs³²⁵”. Bastante popular, a atração era muito procurada pelos patrocinadores locais, empresas que disputavam uma “mesinha” no bar fictício do apresentador, que trazia, além das entrevistas, música alegre, curiosidades, utilidades gerais e a charada da semana, que proporcionava um prêmio para o ouvinte que deduzisse a resposta correta. O bar, mesmo o radiofônico, parecia triunfar de todas as formas na capital pernambucana, solidificando-se enquanto uma cultura própria.

Entre cafés fadados ao desaparecimento e botecos precários que atendiam a uma população empobrecida cada vez mais numerosa, o bar recifense de final da década de 1950 e início da de 1960 caminhava para uma maior regionalização em sua estética e culinária, ainda que mantendo um cardápio de bebidas bastante estrangeiro. De fato, eram elas exatamente uma das maiores atrações do estabelecimento, embora pudessem ser encontradas em diversas outras situações. O próprio consumo do álcool na capital pernambucana também sofreria sua americanização, alterando hábitos até então bastante enraizados.

Espíritos de Outros Mundos

Apesar de muitas vezes propalada imagem de “terceira maior cidade do Brasil”, o Recife de final da década de 1950 era ainda uma capital provinciana e repleta dos mesmos problemas que atormentavam seus cidadãos há décadas. A coluna Coisas da Cidade mantinha a sua tradição de trazer à tona e criticar as mazelas da urbanidade local, com uma crueza que deixava poucas dúvidas acerca das dificuldades cotidianas que eram

³²⁵ Diário de Pernambuco, 07 de novembro de 1954, pág. 35.

enfrentadas por grande parte da população. Indignado com a realidade que o rodeava, o repórter descrevia os hospitais abarrotados de doentes, as multidões de sem-teto e, também, de sem remédio, à espera de um Pronto Socorro prometido e jamais entregue ao povo. Também a carestia generalizada de produtos essenciais, os políticos incompetentes que lançavam sobre seus antecessores a culpa pela má gestão que herdavam, sem nada fazer para melhorá-la, tudo em uma capital que parecia, literal e figurativamente, afundar-se na lama sobre a qual havia sido construída.

“Nesta pobre e necessitada cidade do Recife, onde morrem em certos bairros 500 crianças de 0 a 1 ano, entre mil nascidas vivas, e em que sucumbem infantes de difteria, porque não se encontra a competente vacina, nas boticas, vejo que há uma parte da população que, imprudentemente, se diverte e faz disso garbo³²⁶”, denunciava aos leitores. Tomando o cuidado de não dar nome aos bois, o cronista prosseguia em sua queixa, aludindo a “certo político da situação passada, querendo certamente demonstrar o seu prestígio, e na iminência de sofrer no seu município uma nova derrota”, e que, indiferente, “celebrou, outro dia, seu aniversário, no meio de uma verdadeira enxurrada de uísque (foram consumidos, segundo foi publicado, quase quarenta litros da valiosa bebida)”. Resignado, o jornalista vaticinava o pensamento de parte considerável da elite local, garantindo que “há uma filosofia epicurista em voga: desta vida o que se leva é o que se come e o que se bebe³²⁷”.

Esse epicurismo apresentava-se também em sua forma sólida, mas, principalmente, em sua faceta mais líquida, presentes nas reuniões sociais das camadas mais altas da população recifense. Estas festas se davam com frequência e com igual frequência ganhavam as páginas das colunas sociais dos jornais, levando para o povo, até certo ponto, um vislumbre das diversões domésticas dos ricos e bem-nascidos. Até mesmo quando os convivas não se conheciam – evento raro em círculos tão restritos quanto os da elite provinciana do Recife –, acabavam por visitar as comemorações de amigos de amigos, perfeitos estranhos que, ainda assim, faziam questão de demonstrar a fartura da sua mesa. Um cronista do Diário descreveu uma situação assim, uma festa na qual não conhecia nem a aniversariante nem o anfitrião, mas para onde acabou rumando pela força de uma ligação comum. Apanhado em casa pelo próprio dono da festa em seu automóvel, deixou-se ouvir a descrição do que lhe aguardava naquela celebração cheia

³²⁶ Diário de Pernambuco, 20 de junho de 1959, pág. 04.

³²⁷ Idem.

de desconhecidos: “mesa farta, carradas de ‘*whisky*’ e as pequenas que dançam sem precisar de apresentação³²⁸”. Dizendo sem dizer, o *host* dava a entender que as garotas, além de tudo, eram dadas a liberdades muito procuradas entre os homens, mas pouco elogiáveis entre as mulheres de então. Naquele final de 1940, com o mundo ainda a lamber as feridas da guerra, o jornalista descrevia em detalhes a forma pela qual as classes mais altas da cidade se reuniam.

Perde-se a noite. Bebe-se além da conta. Ouvimos discursos e fazemos discursos. Valsamos ao som das músicas de ‘pick-up’ com moças que nos conhecem de nome ou de vista e conhecemos novas caras, simpáticas umas, discutíveis outras. Consome-se todo um maço de cigarros e sempre há um convidado que toca piano ou que canta, à disposição da sala para uma amostra. Suporta-se bem o gênero humano se bebemos a dose correspondente ao gênero humano que se tem de suportar. Mastigam-se batatinhas salgadas que não sabem a nada, mas ajudam a engolir o infame “*whisky*” canadense que o anfitrião julga ser o melhor do mercado. Lá para as quatro horas, apertamos a mão do aniversariante e prometemos voltar ao aniversário da mulher. Em casa, bebemos três dedos de sal de frutas. E vamos para a cama jurando não cair n’outra³²⁹.

As palavras do cronista parecem deixar claro que, mais do que as mulheres transigentes, os copiosos – e um tanto sem gosto - quitutes e as diversões musicais, o que realmente permitia com que aqueles elegantes representantes da fina flor recifense tolerassem uns aos outros naquele ambiente era mesmo a bebida. O uísque não unia apenas os estranhos em festas, mas também estimulava o ajuntamento de verdadeiras confrarias, formadas por homens preferencialmente solteiros, que em comum possuíam, principalmente, o gosto pela bebida importada. De fato, um ano depois da festa descrita acima, em 1950, as colunas sociais anunciavam a formação de mais um “Clube dos Solteiros”, uma associação masculina sem objetivos muito definidos, mais brincadeira do que clube, cuja função parecia ser, essencialmente, o conagração da porção masculina – e celibatária - das classes mais altas em volta de garrafas de uísque. O colunista do Diário da Noite, Altamiro Cunha, era figura fácil nesses eventos, que alimentavam boa parte de suas crônicas. Estas se multiplicavam de uma forma tal que ele não mais conseguia cobrir todas as festas e confraternizações para as quais era convidado ou que

³²⁸ Diário de Pernambuco, 05 de junho de 1949, pág. 06.

³²⁹ Idem.

deveria presidir, sendo obrigado a recrutar seus colegas jornalistas para dividir os alegres encargos³³⁰.

Cinco anos depois, formava-se um tal clube dos “Viúvos Temporários”, com características essencialmente idênticas ao dos solteiros. Contando, entre suas fileiras, com brasileiros e também com sobrenomes como Hill, Wallace, Quick e Berlowitz, avisava, sem muita seriedade, que o grêmio tinha lá seus mistérios, e que “a introdução é maçônica, secretíssima. Somente para os membros, que o desculpem os amigos. O regimento interno do ‘Viúvos’ não permite no seu ritual a presença de intrusos, a não ser, se este for o caso, do cidadão escocês Johnny Walker³³¹”. Mais até mesmo do que o incensado Altamiro Cunha, era o tal “cidadão escocês” quem mais se fazia presente nos encontros sociais da elite recifense. Em 1959, o Diário de Pernambuco trazia nota sobre a recepção do casal Phelan, comentando de forma um tanto genérica que os “*appetizers*” haviam sido abundantes e gostosos, mas especificando os uísques servidos na ocasião: Bourbon e George V³³². No mesmo ano, o casal Rozenblit recebia em sua residência no bairro do Parnamirim, onde, “de violão em punho e em meio a pródigas doses de uísque, Sílvio Caldas estará cantando, para um seletto grupo de amigos³³³”.

Mesmo durante a Festa de Momo, o sucesso da folia parecia ser medido, senão exatamente pela qualidade, ao menos pela quantidade de bebida consumida: em dado carnaval, 1.100 mesas foram abastecidas pelo bar do Clube Internacional, no bairro da Benfica, um sucesso tão estrondoso que obrigou a gerência a contratar algumas dezenas de garçons a mais e a disponibilizar a seus sedentos associados mais de cem caixas de uísque, sem contar as outras bebidas. Na madrugada posterior, um pátio interno do clube, contando com mais de cem metros quadrados, abrigava um verdadeiro cemitério de garrafas vazias. Mais de 50 mil, pelos cálculos de um funcionário fantasiado de grego. E em todos os clubes da cidade o consumo de uísque no carnaval de 1961 revelava-se extraordinário. A enorme quantidade de álcool era celebrada pela imprensa local, em oposição ao vilanizado éter dos lança-perfumes, proibidos pela polícia, mas consumidos pelas classes mais abastadas com relativo desembaraço³³⁴. E assim, em uma espécie de *Potlatch* recifense, indivíduos e instituições pareciam competir entre si, tentando

³³⁰ Diário de Pernambuco, 17 de março de 1950.

³³¹ Diário de Pernambuco, 18 de agosto de 1955, pág. 06.

³³² Diário de Pernambuco, 24 de junho de 1959.

³³³ Diário de Pernambuco, 13 de fevereiro de 1959, pág. 08.

³³⁴ Diário de Pernambuco, 16 de fevereiro de 1961.

descobrir quem oferecia as maiores quantidades de uísque. Que idealmente desapareceria logo depois, é claro, restando apenas as garrafas vazias como testemunhas mudas das esbórnias cometidas em desperdícios quase rituais.

A elite do Recife parecia incapaz de celebrar o que quer que fosse – aniversários, encontros de solteirões, bailes de carnaval – sem a presença do destilado escocês. Uma obsessão etílica que já começava a transformar até mesmo alguns dos hábitos fundamentais do gosto e da hospitalidade local. A coluna Coisas da Cidade, em 1963, reclamava que era impossível encontrar, no aeroporto do capital pernambucana, um bom café para se beber. Assim como as frutas locais pareciam ser uma espécie de tabu, apresentando-se não em suas formas naturais, mas em latas, para se partir à ponta de faca ou comer de colheradas, o café era preparado em máquina importada que lhe roubava o sabor e a fragrância. Era o café dos norte-americanos, acrescentado a generosas porções de creme, ou do francês, misturado ao conhaque. Já o café pequeno, de celebrada tradição nacional, nada. “O café sem sofisticação, tal como o tomamos em casa, forte e aromático, esse não o encontra o turista que faz escala no Aeroporto dos Guararapes³³⁵”, lamentava o cronista, criticando a excessiva internacionalização de cardápios e gostos que, procurando agradar a todos, por vezes não agradava ninguém. Mas o aparente desprestígio da infusão na hospitalidade à brasileira havia começado há tempos, ao menos na capital, como descreve o colunista do Diário Social, ainda em 1956:

Antigamente se recebia com o cafezinho – o fatal cafezinho. No interior ainda se serve às visitas aquela rubiácea; é hábito por lá tido como de bom tom. Muito mais prático manter o bom tom às custas do café pequeno do que modernizar-se com o das bebidas espirituosas cada vez mais caras. Durante certo tempo se oferecia “sherry”; elegante era oferecer “sherry” às pessoas que se visitavam: com a americanização dos nossos hábitos, hoje serve-se de preferência “scotch” no “high ball” gênero e no “on the rocks” gênero³³⁶.

As tais bebidas espirituosas as quais o cronista se referia eram os destilados que se tornaram mais acessíveis e procurados após o fim da Segunda Guerra Mundial, com os recifenses nutrindo uma paixão muito particular – e duradoura – pelo uísque. A bebida, é claro, não foi criada pelos norte-americanos, mas nasceu do outro lado do Atlântico, embora não exatamente nas terras altas da Escócia. As tentativas mais primitivas de se

³³⁵ Diário de Pernambuco, 23 de julho de 1963, pág. 18.

³³⁶ Diário de Pernambuco, 02 de julho de 1956, pág. 06

destilar materiais para a obtenção de álcool potável provavelmente vêm da China antiga, mas o primeiro tratado mais ou menos científico sobre o assunto foi escrito por Arnold de Villeneuve, um alquimista francês, por volta de 1310. A substância logo teve reconhecidos alguns benefícios muito particulares, sendo o mais celebrado entre eles o de animar as pessoas que a consumiam. Elevavam-se os espíritos, diziam, de tal forma que esse tipo de bebida se tornou conhecida como “espirituosa”, embora essa não tenha sido a sua única definição ao longo do tempo. Os franceses, por motivos óbvios, a chamavam de *eau de vie*, “água da vida”, ao se referir ao *brandy* local, enquanto que os espíritos produzidos no norte da Europa eram denominados *alkavit* ou *aquavit*. Já *Uisgebaugh* era a antiga palavra gaélica para o elixir, que ao longo dos séculos foi sofrendo modificações, encurtando para corruptelas como *uisge*, *usky* e, finalmente, até o “whisky” utilizado de forma mais abrangente na atualidade³³⁷.

Quando, ainda em 1170, os ingleses decidiram invadir a Irlanda, encontraram não apenas a feroz resistência dos guerreiros locais, mas também uma bebida forte, que tanto aquecia o corpo quanto embotava os sentidos, mesmo em pequenas quantidades. Somente mais tarde, pela ação de monges missionários irlandeses, é que o uísque chegou às praias escocesas. A Escócia do século 19 via o surgimento de novas tecnologias de destilação, que levariam a um aumento na produção da bebida, mas que também inflamariam conflitos acerca de uma definição para a bebida. A questão se arrastaria por décadas, sendo resolvida apenas em 1908, quando uma Comissão Real decidiu que o produto obtido a partir dos grãos maltados, quando misturado àqueles originários de destilados neutros, podia, enfim, ser chamado de “*whisky*”. Este, em sua definição básica, consiste de um espírito potável, obtido pela extração aquosa de uma infusão de cevada maltada e outros cereais que tenham sido fermentados. Já os ingredientes podiam apresentar-se em proporções variáveis de região em região ou até mesmo em função de receitas familiares próprias. Embora o uísque tenha se espalhado pela Europa, os países de maior tradição na produção fora dela são o Canadá e os Estados Unidos, este último construindo uma fama em torno da bebida que vai muito além do conteúdo da garrafa³³⁸.

Os primeiros espíritos a serem produzidos pelos norte-americanos foram o gin e o rum, nas cidades que se formaram ao longo da costa leste, por imigrantes que, junto

³³⁷ JACQUES, Kathryn Ann; LYONS, T. P.; KELSALL, D. R. The Alcohol Textbook: a reference for the beverage, fuel and industrial alcohol industries. Nottingham: Nottingham University Press, 2003.

³³⁸ Idem.

com os seus pertences, cultura e esperanças, haviam trazido seus alambiques para o Novo Mundo. Estas bebidas eram as mais consumidas nos Estados Unidos do século 17 porque eram as mais simples de serem produzidas inicialmente. A expansão para o oeste, contudo, exigia o transporte de ingredientes por sobre montanhas, rios e através de vastas extensões de terras, muitas vezes inexploradas e quase sempre perigosas, fazendo com que os colonos voltassem suas atenções para o uísque. Ele podia ser feito a partir dos grãos locais, geralmente milho ou centeio, com equipamentos inicialmente importados da Europa ou fabricados no leste do país, para depois se expandir na direção oposta. Era uma indústria bastante doméstica em seus primeiros tempos, um negócio familiar que atendia uma demanda local e um comércio primitivo. O uísque era ocasionalmente trocado por dinheiro vivo, ou, com mais frequência, por outros bens ou até mesmo usado em pagamento por serviços. Assim, a produção da bebida acabava interessando a praticamente todos os colonos que tentavam arrancar, da terra ainda selvagem, sua subsistência. Os fazendeiros cultivavam os grãos e, por vezes, destilavam seu mosto e quem não possuía seu próprio alambique alugava o do vizinho, que era pago com uma parte do produto acabado. Já o moleiro da região permitia o uso de sua moenda, cobrando uma parte dos cereais que, é claro, posteriormente também seria transformada em uísque. Assim, toda uma cadeia produtiva se formava ao redor daquele espírito, com alguns indivíduos conseguindo até mesmo auferir algum lucro no meio desse processo todo³³⁹.

O uísque norte-americano não demorou, mesmo por uma questão de necessidade, a se diferenciar daquele que era produzido na Escócia e na Irlanda. Aquele que se obtinha no estado do Kentucky começou, em algum momento do século 19, a se destacar pelo processo de envelhecimento empregado em seu produto. A origem do *Bourbon* é cercada de lendas e não se sabe ao certo quem foi o primeiro a produzir a bebida, embora o nome do pastor batista Elijah Craig seja um dos primeiros a surgir em relatos oitocentistas. Também os irmãos franceses Louis e John Tarascon, oriundos da região de Cognac, podem ter sido os primeiros a realizar o envelhecimento da bebida segundo as técnicas aprendidas em sua terra natal, da qual fugiram exotados pelo Terror de Robespierre, ainda no final do século 18. O próprio nome do destilado é objeto de disputas mesmo nos dias atuais. Há quem afirme que o uísque mais procurado da época vinha do Condado de Bourbon, no Kentucky, e era por esse nome que ele se apresentava nas notas de venda

³³⁹ VEACH, Michael R. *Kentucky Bourbon Whisky: an American heritage*. Kentucky: University Press of Kentucky, 2013.

para a próspera Nova Orleans. Outra versão conta que era nesta mesma cidade que se bebia, em grandes quantidades, o uísque produzido no interior, em uma rua que acabaria tornando-se famosa, chamada Bourbon Street. A capital do estado da Louisiana era uma grande consumidora do uísque estadunidense, mas não era a única. Rios antes intransponíveis se tornaram acessíveis com o advento dos barcos a vapor, sua força permitindo a navegação mesmo contra a corrente, enquanto que durante meados do século 19, as estradas de ferro começaram a cortar a paisagem da região. Os novos meios de transporte aumentavam ainda mais a abrangência do *Bourbon*, trazendo matérias-primas de engenhos a vapor e levando o uísque do Kentucky até mesmo para a distante costa leste³⁴⁰.

A bebida trouxe prosperidade aos seus produtores, que passaram a investir cada vez mais em inovações tecnológicas, aos poucos passando do fabrico artesanal – que ainda existe mesmo nos dias atuais – para uma indústria com equipamentos cada vez mais eficientes e de maior capacidade. Mas houve problemas. o estouro da Guerra Civil obrigaria os produtores a fabricar álcool apenas para propósitos medicinais, com alambiques sendo confiscados e derretidos, seu cobre sendo empregado na fabricação de canhões. Já a Lei Seca, junto à Grande Depressão na década de 1920, resultaram em um mercado encharcado de uísques estrangeiros contrabandeados e de um retraimento da indústria local, com empresas tradicionais cerrando as portas e nunca mais tornando a abri-las. Na década seguinte, contudo, os fabricantes de *Bourbon* voltaram a se organizar, elaborando uma auto-regulamentação que tinha como objetivo voltar a produzir uma bebida de qualidade e atrair de volta o seu público. E quando as coisas pareciam estar voltando à normalidade, a Segunda Guerra Mundial eclodiu na Europa e no Pacífico. Coube aos destiladores mais uma vez contribuírem para o esforço nacional, adaptando-se para fornecer o álcool que era utilizado desde a fabricação de remédios até como combustível, a indústria chegando a ser responsável por 44% da produção doméstica. Se o conflito global fez com que o *Scotch* chegasse a todos os países onde o antigo Império Britânico possuía interesses, os soldados ianques levaram consigo o *Bourbon*. Ele podia ser encontrado onde quer que bases militares norte-americanas houvessem sido instaladas, fossem elas na Coreia do Sul, Japão, Alemanha, Itália ou, claro, no nordeste do Brasil³⁴¹.

³⁴⁰ Idem.

³⁴¹ Ibidem.

Aos recifenses da década de 1940 em diante não faltavam opções de marcas, fossem elas norte-americanas ou de origem escocesa: Alberto Fonseca & Cia., em 1950, fornecia para a praça local o White Horse – frequentemente chamado de Cavalo Branco pelos brasileiros, principalmente durante a década anterior³⁴². A empresa importadora Albino Silva Comércio S.A. oferecia, em 1955, nada menos do que seis diferentes rótulos da bebida, distribuídas com exclusividade: King of Kings, Johnny Walker, Donalds, Gilbert's, Old Smuggler e Rothsay, que podiam ser adquiridos em caixas de 12 litros ou em uma meia caixa sortida³⁴³. Ocasionalmente, eram oferecidos também o uísque Teacher's, o Spey Royal e o Ballantine's, em anúncios vistosos e frequentes. A partir da década de 1960, o Drury's podia ser encontrado na capital pernambucana, assim como o Queen's Crown e o Red Seal. Eram todos de origem escocesa, o que parecia ser a preferência da elite local, os norte-americanos ajudando a formar o gosto pelo destilado, porém, curiosamente, não pelo seu próprio uísque. O *Bourbon* podia ser encontrado nos bares, festas, importadoras e propagandas das décadas de 1950 e 60, mas em uma escala bem menor do que a sua contraparte europeia. A marca mais difundida entre os recifenses de então era, provavelmente, a Old Kentucky Tavern, trazida pela Usabra Indústria e Comércio S.A., com loja na Rua da Concórdia, sendo vendida em estojos contendo três garrafas do destilado ianque³⁴⁴.

Escocês, irlandês, estadunidense ou canadense, o fato é que a bebida logo foi adotada pelas camadas mais altas da sociedade recifense, com um nível de consumo que atingiu níveis sem precedentes a partir da Segunda Guerra Mundial. Se antes o vinho português e, ocasionalmente, o francês eram as bebidas da elite, o uísque agora aparecia como uma espécie de medida da sociabilidade das classes mais abastadas da capital pernambucana. Sua falta em eventos, fossem reuniões íntimas ou grandes festas, era determinante para o seu sucesso ou fracasso, bem como para a animação e mesmo a frequência do público. As colunas sociais de 1953 queixavam-se do fraco público nos bailes de Réveillon ocorridos ao término do ano anterior, com os clubes locais registrando uma plateia pouca numerosa e apática frente aos confortos oferecidos. E mesmo diante do frevo que passava a tocar após a meia-noite, sintoma claro de que algo ia mal entre aqueles recifenses, de acordo com um cronista. Se, por um lado, parecia haver um excesso

³⁴² Diário de Pernambuco, 22 de outubro de 1950.

³⁴³ Diário de Pernambuco, 13 de novembro de 1955.

³⁴⁴ Diário de Pernambuco, 21 de dezembro de 1958.

de agremiações dividindo as atenções dos associados, por outro, havia uma razão que pesava muito mais sobre o espírito de festa local: a alta do preço do uísque³⁴⁵.

Neste mesmo ano, uma nota no Diário de Pernambuco lamentava as dificuldades criadas pelas políticas da CEXIM, que entre 1949 e 1953 foi a autoridade responsável por emitir licenças para os negócios internacionais, subordinada ao Ministério da Fazenda. Nos anos de 1951 e 1952, com as importações ultrapassando as exportações no Brasil e as incertezas do mercado mundial acarretadas pela Guerra da Coreia, ocorreu uma crise cambial e escassez de divisas. Para sanar a situação, o órgão buscou, entre outras ações, incentivar as exportações e instaurar um controle mais rigoroso sobre a importação de produtos considerados supérfluos³⁴⁶. Mas os supostos benefícios das medidas passavam ao largo do jornalista do Diário, que prosseguia em sua queixa, condenando veementemente a carestia de produtos estrangeiros, principalmente o *Scotch*. “O que não seria um obstáculo a vencer fosse só o preço! Mas não há no mercado”, lastimava, acrescentando que desde a criação da Carteira “não aparece um ‘scotch’ acessível a bolsa do próximo. Pelos menos das nossas magras bolsas. O que chega é de contrabando e ruim, pouco recomendável e ainda menos saboreável”. Concluía seu lamento pondo em dúvida até mesmo a sua capacidade de realizar o próprio trabalho: “Nessa apertura, como dar festas? Como, sem festas, o colunista social pode encher a sua coluna?”³⁴⁷.

Apesar das lamúrias do jornalista, a verdade é que as festas até podiam diminuir em frequência, mas o consumo do uísque prosseguia apesar das restrições à sua importação. As alfândegas do aeroporto e, principalmente, do porto do Recife davam uma boa medida de como as mercadorias chegavam à cidade de forma ilegal. Mesmo com a ação dos fiscais aduaneiros, auxiliados pelas polícias aérea e marítima, um comércio paralelo se desenvolvia com força cada vez maior, e com a conivência – para não dizer estímulo – de parte significativa da sociedade. As autoridades faziam o que podiam para coibir a prática, e o que podiam fazer era bem pouco. Em 1953, a alfândega do porto possuía apenas quatro lanchas para patrulhar as águas e abordar navios, todas elas encostadas a seco para reparos intermináveis. Os funcionários eram obrigados a tomar emprestadas barquetas pertencentes às agências dos navios, ao Serviço de Saúde e à

³⁴⁵ Diário de Pernambuco, 03 de janeiro de 1953.

³⁴⁶ SZMRECSÁNYI, Tamás e SUZIGAN Wilson (Org.). História Econômica do Brasil Contemporâneo. São Paulo, Hucitec/ Associação Brasileira de Pesquisadores em História Econômica/ Editora da Universidade de São Paulo, 2002

³⁴⁷ Diário de Pernambuco, 03 de setembro de 1953, pág. 6.

Praticagem do Porto para tentar cumprir com as suas funções. Como resultado, novembro havia visto um volume de contrabando equivalente à média de todo um semestre, com uma única apreensão reunindo o equivalente a quase um milhão de cruzeiros em objetos variados. Joias e, principalmente, relógios, eram os itens mais contrabandeados, por despertar uma alta procura no mercado, alcançar preços elevados e ocupar muito pouco espaço. Além destes, chegavam perfumes franceses, tapetes belgas, meias de nylon e cigarros norte-americanos e, em feito talvez inédito no país, um carro inteiro, um Chrysler último tipo, que não era vendido nas lojas locais por menos de 300 mil cruzeiros, escondido sabe-se lá como no porão de um navio. No meio do contrabando, é claro, muitas e muitas caixas de uísque escocês e gin, este em quantidade bem menor. A primeira bebida já não figurava nas listas de importações e nos manifestos das embarcações há quase um ano, contudo podia, misteriosamente, ser adquirida – a altos preços, é claro – na capital pernambucana³⁴⁸.

O fim da CEXIM e a volta das importações regulares pouco faria para diminuir a entrada ilegal de produtos no Recife, com a polícia realizando apreensões regulares pela cidade. Em 1957, o dono de uma bomboniere situada na Rua do Hospício, em frente ao Cinema do Parque, foi preso por distribuir produtos um tanto fora da sua alçada: um revólver e uma Beretta italiana, carteiras de cigarros ianques e muito uísque³⁴⁹. Em outra ocasião, esta mesma bebida, acondicionada em 26 caixas de marcas variadas e com valor estimado em 300 mil cruzeiros, foi descoberta pelo pessoal do Serviço de Buscas e Repressão ao Contrabando, especializado em ações para deter a prática criminosa. A muamba estava oculta, para a surpresa dos policiais, não em um grande navio internacional, mas em um humilde pacote de cabotagem, que viajava apenas pela costa brasileira, tendo recebido as mercadorias em Belém, já então considerada a maior porta de entrada para o contrabando no Brasil. O primeiro trimestre do ano ainda não havia se encerrado, e as autoridades do Recife já calculavam apreensões no valor de dois milhões e meio de cruzeiros, que, depois de retidas, seriam leiloadas pela Alfândega³⁵⁰.

Apesar dos esforços da polícia, a verdade é que a maior parte das mercadorias acabava chegando às ruas, por vezes nas estantes das lojas, por vezes nos tabuleiros dos ambulantes, a depender do tipo e do valor do objeto. As condições de fiscalização eram

³⁴⁸ Diário de Pernambuco, 11 de novembro de 1953.

³⁴⁹ Diário de Pernambuco, 24 de julho de 1957.

³⁵⁰ Diário de Pernambuco, 07 de fevereiro de 1958.

precárias e o negócio, lucrativo, com a imprensa divulgando, já em 1960, um navio atracado que, sozinho, somava mais de 35 milhões em contrabando. “Nunca houve tanto uísque, de tão variadas marcas, como no Recife”, denunciava um jornalista, acrescentando que “até vodca polonesa e legítimo caviar aparecem para coroar as ‘festinhas’, hoje mais do que nunca tão abundantes nessa cidade tão pobre. O estranhável é que o país não importa artigos de luxo; as restrições cambiais são as mais severas; mas o fato é que nunca correu tanto uísque e tanta vodca quanto hoje³⁵¹”. Contudo, o gosto pelo destilado não estava limitado apenas às camadas mais altas da cidade. Quem não podia pagar o alto preço exigido pelos atravessadores – ou era, simplesmente, vítima de um golpe - era obrigado a se virar com o que era produzido localmente, uma prática que não deixava de ter os seus riscos.

Em 1951, a polícia do Recife desarticulava uma quadrilha de falsificadores de perfumes e de uísque, que era produzido pela curiosa mistura de água, cachaça, guaraná e café. Foi o próprio líder do bando, o conhecido meliante Aldo José de Moura, quem explicou como ele e seus comparsas – Batalha, Cabeleira, Pidão e Pequeninho – procediam em suas criativas atividades: as garrafas originais, vazias, eram adquiridas a 10 cruzeiros no Bar Savoy, enquanto que os selos de cor especial eram cuidadosamente retirados de garrafas da cerveja norte-americana que era vendida no Grande Hotel. Finalmente, a mistura dos ingredientes era realizada na Pensão Comercial, situada na Rua da Concórdia, bem no centro da cidade. De lá, o “uísque” era vendido aos desavisados, de preferência estrangeiros, o grupo tendo sido apreendido justamente quando acabava de passar o produto para um hóspede do Hotel Central que, confessadamente, achou tratar-se de contrabando ou furto, e cujo nome não foi divulgado pelos jornais. O próprio Aldo não teve problemas em observar, em seu depoimento, que a capital pernambucana estava encharcada pela bebida falsificada por sua gangue³⁵².

Contudo, se um grupo era apreendido, outro logo tomava o seu lugar e a falsificação continuava, em verdadeiras indústrias de fundo de quintal que buscavam lucrar tudo o que podiam da perene sede por uísque que os recifenses sentiam, mesmo que em detrimento de sua saúde. Um jornalista do Diário descrevia, em 1954, uma festa para a qual fora convidado em conhecido bar da cidade, onde o aniversariante se prontificou a pagar as despesas e, generoso, ainda levou uma garrafa de bebida que havia

³⁵¹ Diário de Pernambuco, 14 de janeiro de 1960, pág. 04.

³⁵² Diário de Pernambuco, 10 de fevereiro de 1952.

recebido de presente. “Na hora do ‘*whiskey*’, os participantes da mesa acharam a bebida com um gosto diferente”, relatava o cronista, um “que não convidava à repetição da dose. No dia seguinte, um dos participantes da recepção adoeceu, com distúrbio hepático-renal³⁵³”. Quando as autoridades foram acionadas, descobriu-se um esquema de falsificação principalmente de uísque, mas que também produzia “Rum Merino” e “Conhaque Macieira”, além de gins e vermouths. A área de atuação era quase sempre a do Cais do Porto, com marinheiros norte-americanos, suecos, dinamarqueses e bêbados em geral apresentando-se como alvos preferenciais.

Se o jornalista se surpreendeu ao constatar que mesmo estrangeiros viajados eram facilmente enganados pelos vigaristas, susto maior teve ao ser convidado à delegacia para conhecer o chefe da quadrilha e descobrir que ele era seu ex-vizinho. “Homem sério, austero, de pouca conversa e até então de conduta irrepreensível, flagrado na Rua do Fogo com uma indústria clandestina de bebidas alcóolicas e que se dava ao luxo de fabricar desde as maiores marcas de ‘*whiskey*’ conhecidas no mercado, aos bons conhaques e vermouths estrangeiros”. A principal medida para convencer um possível comprador era apresentar garrafas em bom estado, com rotulagem perfeita e bem conservada, onde até o processo de selagem, do revestimento da cortiça ao anel de antimônio, era feito com maestria. Quando perguntado de que forma homens experientes eram tapeados pelos seus produtos, um dos criminosos apreendidos respondeu simplesmente que “essa gente é apenas metida a sabida, mas depois de uns goles, cai em logro como criança³⁵⁴”. E assim, consumiam bebida falsificada sem muito critério e alegremente compravam perfumes franceses e ingleses que, na verdade, eram fabricados na Rua do Apolo e na Rua da Guia mesmo.

Além das atividades ilícitas praticadas nas ruas citadas, a da Moeda era, ironicamente, a localização de um verdadeiro banco clandestino, onde se vendia e se comprava dólares a cotações mais acessíveis, o câmbio oficial tornando-se proibitivo depois da alta produzida após a aplicação, no Brasil, do Plano Aranha. As operações, é claro, ocorriam à noite, na hora do “*bas-fond*”, quando os estrangeiros, quase sempre marinheiros, gastavam todos os seus cruzeiros, mas não desejavam ainda abandonar a farra. Enquanto isso, os nativos aproveitavam para, a um bom preço, pôr as mãos em dólares, já então considerado a moeda básica nas relações mercantis do pós-guerra. Uma

³⁵³ Diário de Pernambuco, 13 de junho de 1954, pág. 17.

³⁵⁴ Idem.

unidade do dinheiro norte-americano era vendida a 15 cruzeiros, sendo, alguns dias depois, comercializada a 70, cotação que chegava a ser maior que a do City Bank. Mas que era aceita pelos que precisavam fazer uma viagem súbita ao exterior ou, é claro, pagar pelo contrabando previamente encomendado³⁵⁵.

Os estrangeiros não eram as únicas vítimas em uma cidade com tanta sede por uísque e tão poucos meios – ou talvez até mesmo disposição – de controlar o seu comércio. Em certa ocasião, o cronista do Diário Social descreveu como, acompanhado de amigos, resolveu abandonar a danceteria do Clube Náutico, apropriadamente apelidada de Timbuate, e rumar para um local menos quente. Diferente da sede daquele time de futebol, o salão do British Country Club oferecia uma atmosfera mais fresca e menos concorrida, onde era possível circular por entre as mesas sem abalroar os demais convivas. Ingleses mesmo havia poucos, e os casais na pista se dedicavam a dançar o *Rock n' Roll*, enquanto os mais velhos se deixavam largar nas grandes cadeiras de vime ao redor. Naquele ambiente mais relaxado, onde era possível livrar-se do paletó e até mesmo arregaçar as mangas sem atrair olhares tortos, os homens pediram suas bebidas. Veio o *Scotch*, tomou-se a primeira dose e um dos rapazes estalou a língua, fez uma careta e vaticinou: “Tem gosto de óleo de mamona”. Chocados por encontrar uísque falsificado sendo servido até mesmo dentro do tradicional Clube Inglês, debandaram. Uns rumaram para o Aeroclube, outros seguiram para o Corisco e outros ainda, talvez traumatizados pela experiência, decidiram dar a noite por encerrada e partir para a “*sweet home*”³⁵⁶.

No começo da década de 1960, a verdade era que os recifenses já estavam acostumados à ideia de beber uísque adulterado, tratando a situação como uma espécie de fato da vida local, corriqueiro e, por vezes, inevitável, mesmo entre as suas camadas mais altas. O Diário Social, mais uma vez, trazia uma história, supostamente presenciada pelo cronista, na qual certo deputado, homem de gosto apurado, exigia, em conhecido bar fino da capital pernambucana, que lhe trouxessem “o melhor uísque falsificado da casa”, sendo prontamente atendido pelo funcionário fardado, com um sorriso de cumplicidade. Ao menos nesse caso, a noção de bebida corrompida se limitava apenas ao acréscimo de água, o drinque em si, aparentemente, não apresentando substâncias nocivas para o

³⁵⁵ Diário de Pernambuco, 13 de junho de 1954.

³⁵⁶ Diário de Pernambuco, 02 de abril de 1958.

consumidor. Com cinismo cirúrgico, o jornalista descrevia de que forma se portavam as pessoas em relação às suas bebidas naquele ambiente tão restrito:

“Whisky” bebe-se com água (há os que o apreciam “*on the rocks*” ou “*straight*”) e um pouco de gelo que, afinal, é água sólida. Naquele bar elegante ele já chega com água; acrescenta-se-lhe água do pote e mais água do gelo. Desta maneira, é possível, indo naquele bar tão bem frequentado, beber água com um pouco de “whisky”. Não se paga, porém, pela água que se ingere, mas pelo “whisky” que se consome. A dose não é dupla, é simples, nada além de uma onça. A dose (dois dedos) já chega à boca do consumidor com o desconto (arranjado sub-repticiamente) de um dedo de água. De “whisky” mesmo não se bebe mais de um dedo. Ali, porém, se paga o luxo do bar elegante e bem frequentado. Lá se encontram, à hora do aperitivo, os caixas altas dos Bancos, da indústria, da política, etc. Preferem aquele bar porque, por mais que bebam, saem de lá nas próprias pernas. O “whisky” que beberam é inofensivo. Só fica o perigo de criar sapinhos na barriga”³⁵⁷.

Os falsos espíritos que assombravam o Recife não pareciam assustar demasiadamente a sua elite, que seguia afeita ao consumo dos destilados importados como se fosse imune ao espectro das doenças hepáticas ou – terror dos terrores – das doses aquosas. A bebida era de circulação tão certa entre as camadas mais abastadas que quase fazia as vezes de moeda paralela, uma que servia para testar convicções e saldar dívidas bastante específicas. O colunista do Diário Social, ao receber de presente duas gravatas estampadas, foi desafiado pelo amigo que as havia trazido dos Estados Unidos a usar as peças em público. Fossem apenas exageradamente chamativas, da forma como os ianques teimavam em vestir e que a maior parte dos recifenses achava ridícula, o problema até que não seria tão grande. Mas elas traziam, cada uma delas, figuras de mulheres em situações quase que escandalosas, do tipo que fariam seu portador, no mínimo, se fazer merecedor de alguns assovios ao caminhar pela rua. Pesando a ousadia de, talvez, pendurar as gravatas no pescoço durante o carnaval, o cronista já dava como perdida a aposta e resignava-se para pagar o preço acertado: uma garrafa de *Scotch*³⁵⁸.

Em outra ocasião, o negociante de tecidos Adalberto Balsa foi o feliz ganhador de uma disputa qualquer, que lhe valeu uma garrafa de Haig’s. A bebida foi trazida para o bar frequentado por seus amigos, que dessa vez não precisaram decidir nos dados quem pagaria a conta, com o comerciante encarregando-se de não apenas distribuir as doses,

³⁵⁷ Diário de Pernambuco, 03 de abril de 1960, pág. 06.

³⁵⁸ Diário de Pernambuco, 02 de outubro de 1953.

mas de também fazer vir os acompanhamentos. Em 1953, enquanto a CEXIM ainda agia sobre as importações, a notícia foi como um bálsamo para aqueles que já se julgavam em uma espécie de jejum alcóolico. “Está na moda manter nesta quaresma rigorosa abstinência de bebidas espirituosas”, esclarecia o jornalista. “Uns adotam a dieta porque apostaram, outros porque precisam consertar o fígado, e não é para desprezar o número dos que fazem a quaresma para equilibrar o orçamento doméstico”³⁵⁹.

Em 1960, em uma situação econômica mais estável e importações normalizadas, a nata recifense esbaldava-se em apostas quanto ao resultado das eleições presidenciais. O vereador Liberato Costa Júnior havia ganho 25 mil cruzeiros arriscando na vitória de Jânio Quadros, o que ainda foi pouco em relação a outros que levaram o dobro ou mesmo o triplo disso ao apoiar o candidato udenista. O dinheiro trocava de mãos com desembaraço entre vencedores e perdedores, mas era na forma líquida que os valores atingiam o seu maior vulto. Se o senhor Astier Figueiredo agora devia apenas umas poucas garrafas de uísque para o senhor Armeninho Rodrigues, o poeta Pedro Leão Ferreira de Melo havia pago, numa tacada só, dez litros, ao confiar na eleição do marechal Henrique Lott. Contudo, ninguém chegou perto da estrondosa vitória de Armando Simões, proprietário do Savoy: inacreditáveis 84 litros, entre amigos e frequentadores do seu bar³⁶⁰. Não está claro se o feliz vencedor chegou a efetivamente consumir o caudaloso butim ao longo de semanas ou mesmo meses, ou se resolveu comercializá-lo em seu estabelecimento. Mas não resta dúvida de que ele passaria um tempo considerável bem provido de uísque – fosse ele legítimo ou falsificado.

A paixão dos recifenses pelo uísque poderia muito bem não ter passado de um *affair*, um caso temporário, por assim dizer, alimentado pela admiração à cultura norte-americana que apenas se fortaleceu com o fim da Guerra. Fosse pelo aparente status acarretado pela glamourizada bebida ou por uma inexplicável afinidade entre o gosto local e o estrangeiro, o fato é que o destilado – preferencialmente trazido da Escócia, é bom que se comente – mantém-se, mesmo nos dias atuais, nas prateleiras, balcões e corações pernambucanos. De fato, entre 2011 e 2012, o Recife registrava o maior consumo de uísque no Brasil, com uma média quatro vezes maior que a nacional. A cidade, junto à sua região metropolitana, havia consumido nada menos que meio litro da bebida por pessoa, o equivalente a 11,5 doses, enquanto que o brasileiro médio havia

³⁵⁹ Diário de Pernambuco, 19 de março de 1953, pág. 06.

³⁶⁰ Diário de Pernambuco, 06 de outubro de 1960.

consumido apenas 2,9 doses. Incrivelmente, cidades muito maiores, como São Paulo ou o Rio de Janeiro, não conseguiriam chegar nem à metade do consumido na capital pernambucana, mesmo que suas médias fossem somadas. Intrigados com estes números, marcas internacionais como Chivas Brothers e Johnnie Walker passaram a se interessar cada vez mais pelo mercado local, buscando entender o gosto dos recifenses pela bebida. Ainda mais espantoso foi descobrir que os pernambucanos eram os campeões de consumo do uísque de alta qualidade, do tipo *premium*, firmando a tradição local de dar preferência aos destilados importados – e mais caros –, tornando-se ainda o maior público comprador do selo Red Label da Johnnie Walker³⁶¹.

A preponderância do uísque na vida social da capital pernambucana, principalmente entre as suas camadas mais abastadas, poderia dar a impressão de que ela era a única bebida encontrada na cidade enquanto se aproximavam os meados do século XX. Nada poderia estar mais longe da verdade. Principalmente após o término da Segunda Guerra Mundial, o Recife passaria a aumentar o consumo não apenas daquele destilado, mas de espíritos de outros mundos também. Na década de 1960, como já se falou, a vodca podia ser encontrada pelas festas da alta roda, mesmo quando se impunham restrições cambiais e limitações de importação. Mas a curiosidade pela bebida começou a ser despertada localmente ainda no decênio anterior. Uma nota no Diário de Pernambuco trazia a curiosa informação, ainda em 1956, de que os norte-americanos não estavam enamorados apenas pelo balé russo. A alergia a tudo o que vinha da União Soviética parecia haver encontrado mais uma exceção, com a bebida sendo anunciada nas revistas e apresentada como ideal para misturas, indo bem com limão e açúcar, soda, suco de uva e outros complementos. O espírito russo, contudo, era mesmo de produção ianque, embora já houvesse quem afirmasse que a bebida *made in USA* chegava perto ou até mesmo ultrapassava a qualidade da soviética. “Não bebendo os russos o Bourbon norte-americano”, ponderava um cronista, “estaria a estas horas em situação privilegiada no mercado de trocas, caso o produto original apetecesse mais ao gosto norte-americano que o fabricado em casa”³⁶². A marca mais divulgada no Recife de final de 1950 e início de 1960 era, provavelmente, a Príncipe Igor, cujo anúncio no jornal trazia não apenas a figura

³⁶¹ ABE, Maria Carolina. Com Meio Litro Anual por Pessoa, Recife é a Capital Brasileira do Uísque, 2012. Disponível em: <<http://economia.uol.com.br/ultimas-noticias/redacao/2012/09/20/com-meio-litro-anual-por-pessoa-recife-e-a-capital-brasileira-do-uisque.jhtm#fotoNav=9>>. Acessado em 27 de setembro de 2016.

³⁶² Diário de Pernambuco, 22 de outubro de 1956, pág. 06.

de um sorridente soldado russo do tempo da Revolução, mas também uma sugestão de coquetel batizada de Hi-Fi: uma dose de vodca, gelo e o copo sendo completado com refrigerante de laranja Crush³⁶³.

Além do uísque e da vodca, os recifenses podiam matar a sua sede por destilados importados também com o conhaque, como o conhecido Cognac de Alcatrão Xavier que, a se fiar pela propaganda nos jornais nos anos 1950, não apenas protegia do frio e da umidade, mas também era capaz de combater os sintomas da gripe e mesmo da bronquite³⁶⁴. Já o gin da marca Seagers apresentava-se, na década seguinte, como componente obrigatório para aliviar o calor da folia carnavalesca, devidamente acompanhado de gelo, limão e água tônica³⁶⁵. A bebida, como já foi falado, foi uma das primeiras a ser produzida nos Estados Unidos de tempos de colônia, principalmente pela facilidade de sua manufatura. O gin havia sido criado no final do século 16 por um professor de medicina holandês chamado Franza de la Boë, também conhecido como Francisco Sylvius. Deveria funcionar como uma espécie de purificante do sangue e vendido em boticas, mas suas outras propriedades não demoraram a ser descobertas. Era obtido através de uma destilação bagas de junípero, chamadas *jenever* pelos holandeses, resultando em um líquido claro, capaz de fazer narinas arderem e esquentar estômagos³⁶⁶.

Soldados britânicos estacionados nas Terras Baixas acabaram conhecendo o composto e tomando gosto por ele, trazendo-o de volta para casa e passando a consumi-lo não de forma medicamentosa, mas sim recreativa. A bebida logo se espalhou pelas ilhas britânicas, passando a ser associada a brigas, baderna, licenciosidade e degeneração moral nos séculos seguintes. O gin era barato demais e excessivamente fácil de produzir, angariando uma má reputação também entre os norte-americanos, que acabaram substituindo-o pelo uísque. Durante a Proibição, contudo, tornou-se uma alternativa prática – por vezes a única – para os que desejavam colocar as mãos em uma bebida alcoólica, que podia ser produzida literalmente nas banheiras das casas. Assim, a elite que por tanto tempo havia desprezado o gin passou a valorizá-lo, com o destilado surgindo

³⁶³ Diário de Pernambuco, 06 de novembro de 1958.

³⁶⁴ Diário de Pernambuco, 26 de agosto de 1956.

³⁶⁵ Diário de Pernambuco, 24 de fevereiro de 1960.

³⁶⁶ LANZA, Joseph. *The Cocktail: the influence of spirits in the American psyche*. New York: St. Martin's Press, 1995.

como o componente principal daquele que é talvez o mais celebrado dos coquetéis, o Martini³⁶⁷.

Apesar do leque de opções, o destilado estrangeiro mais consumido na capital pernambucana, depois do uísque, devia ser mesmo o rum. A bebida possuía fãs ardorosos no Recife e tanto a sua composição quanto a sua história guardavam similaridades com a brasileiríssima cachaça. De fato, a bebida era a mais consumida nos Estados Unidos antes de ser suplantada pelo uísque e os que defendiam hábitos menos dissolutos tinham a bebida como um dos seus principais alvos. “Demon Rum”, ou Rum do Demônio era uma das formas pelas quais o destilado era apelidado por seus detratores, e há quem defenda que a palavra significa “grande tumulto”, por motivos óbvios. Contudo, o maior pecado do rum foi mesmo a sua associação com a história do comércio de escravos entre as Américas e o continente africano³⁶⁸.

A bebida nasceria no Caribe, quando navegadores ingleses encontraram uma ilha desabitada na região das Antilhas, com famílias de colonos aportando por lá ainda em 1627. Inicialmente, tentaram cultivar fumo, inspirados no sucesso das plantações lucrativas da Virgínia, em um Estados Unidos ainda colonial, mas o produto obtido era de péssima qualidade. Não demorou para que o tabaco fosse substituído pela cana-de-açúcar, com conhecimentos, técnicas e equipamentos importados da terra onde eles eram mais avançados na época, o Brasil. E assim como nesse país, a monocultura canavieira logo passaria a trazer levas e mais levas de pessoas do continente africano, para serem forçados a trabalhar nas lavouras. O protestantismo dos colonos, que em tese abominava a escravidão, era cinicamente deixado de lado, simplesmente proibindo-se a conversão da população negra ao cristianismo, posto que, se assim o fizessem, teriam de ser imediatamente libertados. Dessa forma, o negócio da cana prosperou, transformando os senhores de engenho locais em alguns dos homens mais ricos do Novo Mundo³⁶⁹.

Mas não era apenas o açúcar que esses grandes donos de terra comercializavam, logo começando a produzir a sua própria aguardente. E o faziam usando técnicas aprendidas no Brasil também, que há muito manufaturava, consumia e vendia a sua cachaça, uma indústria de sucesso que não passaria despercebida em Barbados. Os colonos iriam, eventualmente, aprimorar os métodos brasileiros, passando a fabricar o

³⁶⁷ Idem.

³⁶⁸ Ibidem.

³⁶⁹ STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 Copos. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

destilado não mais diretamente do açúcar, mas a partir do seu melaço, tornando o processo ainda mais barato e eficiente. A bebida, inicialmente conhecida como “mata-diabo”, quase chegava a fazer juz ao nome, espalhando-se rapidamente pela ilha. Com a cerveja e o vinho europeus caros demais e propensos a estragar durante a longa viagem através do Atlântico, era com aquele espírito local que os colonos se embriagavam, deixando-se cair pelas ruas e praças das cidades. Desnecessário dizer que a bebida também levava a brigas e confusões, causando um verdadeiro rumbulião (*rumbullion*) na gíria do sul da Inglaterra, palavra que com o tempo seria encurtada para rum³⁷⁰.

Ele logo se espalharia pelo resto do Caribe, a indústria da cana florescendo e cada vez mais pessoas sendo arrancadas da África para trabalhar nas lavouras locais. Assim como ocorria com a cachaça no Brasil, o rum era dado aos escravos, para que dele dependessem e para que suportassem a dureza daquela vida de escravidão. Eram recompensados com doses ao realizar os serviços mais desagradáveis da colônia e eram assim controlados, a bebida servindo de panacéia para qualquer doença que afligisse os escravos. Logo substituiria a cerveja na própria marinha real britânica, que se encarregaria de espalhar o destilado por boa parte do planeta, inclusive os Estados Unidos. O rum acabaria se ressignificando tanto em uma espécie de sinônimo para as bebidas alcoólicas em geral quanto em uma evocação aos seus malefícios – bebedeiras, brigas, vícios, lares arruinados, morte. Semelhante, aliás, ao que aconteceu com o gin na Inglaterra e com a cachaça no Brasil, não por acaso, todas elas bebidas destiladas fortes³⁷¹.

Ao contrário da aguardente nacional, contudo, o rum não evocava os desagradáveis signos associados aos horrores da escravidão na produção da cana-de-açúcar, nem do vício alcóolico de negros empobrecidos. Para os brasileiros que desconheciam a origem da bebida, em tudo semelhante à cachaça e dela se originando, o destilado caribenho carregava ares de exotismo e tropicalidade. Uma familiaridade evidente para paladares nordestinos, contudo com uma carga social invisível – ou deliberadamente ignorada – o bastante para que fosse consumida sem constrangimentos. A cachaça era coisa de brasileiros, pobres e negros, enquanto que seu similar importado era elegante, chique, estrangeiro, enfim. O tipo de produto que agradava às elites locais. De fato, Pernambuco parecia não apenas propício para saborear a bebida, mas também para se iniciar uma produção local, com todas as facilidades óbvias para um

³⁷⁰ Idem.

³⁷¹ Ibidem.

empreendimento assim. As primeiras tentativas de se fabricar um rum local parecem ter sido postas em práticas ainda no início de 1950, por um certo coronel Anthony Navas, militar norte-americano ativo em duas guerras mundiais e que, desde a última delas, havia sido estacionado no Recife com sua família³⁷².

Enquanto seu governo não decidia para qual país o enviaria em seguida, Navas participava com gosto da vida social local, indo a reuniões em clubes e festas privadas, onde discutia política e tagarelava com os amigos nativos. Não se fazia de rogado em divulgar um projeto que não tinha lá muito a ver com relações internacionais, mas que não deixava de lhe ocupar um lugar especial no coração: uma produção própria de rum. A alta sociedade da capital pernambucana acompanhava entusiasmada os progressos do velho militar, posto que, em 1953 e com a CEXIM ainda em pleno vapor, mesmo os mais abonados viam com preocupação o escoar de divisas nacionais em caixas e mais caixas de uísque provenientes da Escócia e rum da Jamaica. Garantia Navas que seu produto, depois de passar por todos os testes relevantes e posto à venda no mercado, superaria o original, gabolice que seus companheiros ouviam com amigável ceticismo, pernambucanos de exaltado regionalismo que, eles mesmos admitiam, não eram muito afeitos a espíritos *made in Brazil*³⁷³.

A bebida, que se chamaria Siboney, já estava sendo envelhecida em cubas próprias para este fim, em uma pequena instalação no Pina, na ainda um tanto distante zona sul da cidade. O coronel, cuidadoso em seus preparos, prometia que a sua bebida não só não ficaria devendo em paladar e em fragrância àquelas vindas diretamente da Jamaica, mas que, de alguma forma, ainda evitaria a ressaca em quem a bebesse³⁷⁴. Não se sabe se esse objetivo, quase milagroso, chegou a ser alcançado, mas o Siboney ao menos devia ser de boa qualidade mesmo. Era feito a partir do melaço que vinha do Engenho Uchôa, que já produzia uma cachaça com o mesmo nome, e que pertencia a Lourival Gouveia de Melo, da família da esposa de Navas, brasileira. O local havia sido desmembrado da antiga Usina Bom Jesus, ambas as propriedades localizadas no bairro do Barro, zona oeste do Recife, ainda hoje de características quase rurais. Local onde, atualmente, funciona uma das garagens dos ônibus da Empresa Metropolitana de Transportes Urbanos – EMTU, na extensão da Avenida Desembargador Nestor Diógenes de Melo. O melaço que saía de lá

³⁷² Diário de Pernambuco, 28 de junho de 1953.

³⁷³ Idem.

³⁷⁴ Diário de Pernambuco, 05 de julho de 1953.

chegava até a fabriqueta do Pina, montada junto à praia e bem próxima do Cassino Americano³⁷⁵.

Nessa mesma região havia funcionado o USO Beach Club durante a guerra, com Navas instalando sua produção no número 118 da Avenida Boa Viagem, hoje ocupado por um arranha-céu. O rum era então mantido em pipas de cavaco de carvalho, para que sofresse um processo de maturação razoavelmente longo, sendo depois engarrafado e rotulado. A ideia inicial era apenas presentear os amigos, mas a bebida fez tanto sucesso que o militar chegou a comercializá-la por um tempo. Talvez por conta do fim do seu casamento ou pela natureza do seu trabalho, que o mantinha em constante movimento, acabaria vendendo o negócio para a Merino, que depois seria adquirida pela Montilla. Nenhuma das duas empresas manteria a marca Siboney, que acabaria lembrada apenas por alguns poucos que tiveram a sorte de experimentá-la na época. E assim, Navas parece ter sido não apenas o primeiro a produzir e comercializar um rum genuinamente brasileiro – e feito com melaço pernambucano. Também, e um tanto estranhamente, inaugurou a vocação do Pina para a fabricação dessa bebida, que receberia outras empresas do tipo nas décadas seguintes³⁷⁶.

Em 1963, portanto exatos dez anos depois de criar um rum pernambucano, Tony Navas, agora removido para Porto Rico, sua terra natal, retornava para visitar amigos e os três filhos brasileiros, ainda mantendo seu ar de jovialidade e o chapéu de vaqueiro texano que era uma de suas marcas. Na mala, trazia saudade pelas crianças e, claro, gravatas coloridas para os mais chegados, espantando-se com a quantidade de carros, edifícios altos e a agitação da cidade que há anos não era mais a sua casa. Mas que lhe havia deixado impressos os maneirismos de tal forma que conseguiu exclamar, em bom português, um “Menino, isto aqui está cada vez mais catita!”. Nas reminiscências sem dúvida carregadas de afeto do colunista do Coisas da Cidade, Navas havia conseguido seu intento, ao menos no que tange a qualidade da bebida que se dispôs a produzir. Parecia ter efetivamente criado um rum que rivalizava até mesmo o que era feito nas Ilhas Virgens, sendo reputado pelos entendidos da época como o melhor do mundo. E do qual

³⁷⁵ NAVAS, Glenn. Entrevista I. [jan. 2019]. Entrevistador: Frederico de Oliveira Toscano. Recife, 2019. 1 questionário. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A desta tese.

³⁷⁶ Idem.

ele dizia ainda possuir alguns barris, a bebida a envelhecer quase tão graciosamente quanto o seu artesanato³⁷⁷.

Ainda que o rum de Tony Navas tenha chegado a ser comercializado para o público, ele certamente foi provado apenas por uns poucos felizardos. Mas os recifenses da década de 1950 em diante estavam mais do que contentes em consumir os produtos importados sempre que podiam. A marca Cazanove podia ser encomendada por agentes instalados na Rua do Bom Jesus, a bebida passando sete anos em barris de carvalho antes de chegar ao público, que podia escolher entre as versões Black Head e Rhum Blanc Supérieur³⁷⁸. Já os irmãos Pombo distribuíam, a partir da Rua do Apolo, não só a Vodka Orloff, mas também o Rum Montilla, ambos patrocinando um programa carnavalesco com direção musical do maestro Nelson Ferreira e sua Orquestra de Frevo Tamandaré. E ainda contava com a participação do comediante César Brasil, passistas, coristas e vedetes da TV Tupi, todos se apresentando em um auditório devidamente refrigerado³⁷⁹. Já o Rum Merino se exibia como o campeão de consumo do Brasil, vendendo dez vezes mais do que todos os seus concorrentes juntos, ao menos de acordo com a sua propaganda³⁸⁰.

Todos estes rótulos eram importados, sendo conseguidos, quando legítimos, através de representantes locais e a preços não muito convidativos. Os amantes da bebida, contudo, possuíam motivos para se animar: em 1957, os jornais anunciavam a possibilidade da instalação, na capital pernambucana, de uma fábrica de rum da conhecida marca Bacardi. Foi o próprio presidente da empresa, José M. Bosch, quem partiu de Cuba para o Recife, acompanhado do industrial Antiógenes Chaves, para iniciar negociações com o secretário da fazenda Henrique Wanderley, que garantia isenção de impostos para aquela e outras novas indústrias no estado. Concluídas as conversas, a fábrica abriria as suas portas três anos depois, justamente no mesmo bairro onde Tony Navas havia iniciado a sua solitária produção artesanal, no Pina³⁸¹.

A Bacardi era, em 1960, uma marca internacionalmente reconhecida pela sua qualidade e tradição, a primeira fábrica tendo sido instalada ainda em 1862. De uma modesta destilaria familiar, passou a operar em países como o México, Porto Rico até mesmo na Espanha, onde a empresa procurava sempre manter o padrão estabelecido em

³⁷⁷ Diário de Pernambuco, 17 de setembro de 1963.

³⁷⁸ Diário de Pernambuco, 10 de julho de 1956.

³⁷⁹ Diário de Pernambuco, 09 de fevereiro de 1958.

³⁸⁰ Diário de Pernambuco, 24 de abril de 1956.

³⁸¹ Diário de Pernambuco, 01 de junho de 1957.

Cuba. No Recife não seria diferente, e o governador Cid Sampaio comemorava mais um avanço no projeto de industrialização do estado, com o novo empreendimento gerando cerca de 600 empregos indiretos e o fomento de negócios diretamente ligados à produção da bebida, tais como o de caixaria, etiquetas, garrafas, tampas e transportes. Além disso, a Bacardi utilizaria matéria-prima local, com os excedentes de melaço de cana-de-açúcar sendo aproveitados em escala industrial, a ser transformados não apenas em rum, mas em proteínas, gás carbônico e até mesmo gelo seco³⁸².

Um ano após iniciar suas atividades, a Bacardi procurava se integrar cada vez mais à sociedade recifense, convidando autoridades e repórteres para conhecerem suas instalações e demonstrar a modernidade dos seus processos. Após um almoço oferecido à imprensa local e de Salvador no Hotel São Domingos, a fábrica foi vistoriada pelos presentes, que puderam apreciar o maquinário, capaz de produzir 4.500 caixas por dia, cada uma delas contando com uma dúzia de litros de rum. O mercado nacional consumia toda a produção, e já havia planos de estender as vendas para o resto do continente sul-americano, multiplicando para quatro o solitário galpão de envelhecimento, absolutamente abarrotado de barris de carvalho³⁸³. A Bacardi também se agregou naturalmente à vida social do grêmio que lhe estava mais próximo, o Aeroclube de Pernambuco, também instalado no Pina. Em 1963, a fábrica cedia uma orquestra de frevo e ornamentações para a festa “Noite do Havaí”, com decoração de Torquato Beltrão, inspirada, evidentemente, nas ilhas do Pacífico pertencentes aos Estados Unidos. O cardápio contaria com pratos regionais, bebidas variadas e, ao final da noite, seriam distribuídos prêmios para as moças e senhoras com os trajes mais bonitos, além de serem coroadas uma rainha e uma princesa para o clube³⁸⁴.

Os destilados importados haviam, sem dúvida, arrebatado os corações dos recifenses, mas seria um erro pensar que eram as únicas opções dos amantes do álcool. A brasileiríssima cachaça era bastante apreciada, principalmente no interior, mas seu consumo estava longe de ser romantizado como ocorria com as suas primas estrangeiras. O rum havia sido considerado, por algum tempo, um sinônimo de embriaguez e dos seus malefícios nos Estados Unidos do século 19 e, antes disso, o gim havia levado quase 200 anos para deixar de ser considerado uma praga urbana e ser ressignificado na Inglaterra.

³⁸² Diário de Pernambuco, 20 de março de 1960.

³⁸³ Diário de Pernambuco, 17 de novembro de 1961.

³⁸⁴ Diário de Pernambuco, 21 de setembro de 1963.

Mas mesmo em meados do século 20, a aguardente nacional ainda enfrentava o preconceito do próprio povo que a havia criado. Ainda no começo da década de 1950, o médico veterinário Heitor Fébreas discorria, em matéria especial para o Diário de Pernambuco, acerca da prevalência social da bebida na vida do brasileiro:

No campo, como na cidade, sob qualquer pretexto, a “caninha”, a nefasta “abrideira”, entra em cena. Ela serve para “esquentar” nos dias frios de inverno e para “refrescar” nos dias de verão. Surge nas festas e sua presença torna-se indispensável nos dias de tristezas para afogar as mágoas. Abre o apetite, combate a febre e a disenteria, toma parte ativa nos casamentos e nos batizados, nascimentos e velórios. Está sempre presente a intrusa, como indispensável “mata-bicho”. Todas as virtudes apontadas, porém, pelos seus adeptos, são negativas e falsas. Quanta miséria, quanto crime, quanta doença grave tem ela disseminado! “Carinhosa, “Mariazinha” ou “Azuladinha”, é sempre o mesmo álcool nefasto, responsável por tantas desgraças, degrau para o crime, escada para a degeneração física e moral, caminho torto, mas certo e rápido para a morte. Mostra-nos o cinema, nas fitas de mocinhos, os célebres tragos de uísque que sem dúvida servem de cópia e estímulo para a imitação por parte do nosso elemento nacional, que usa então o similar mais barato, a cachaça³⁸⁵.

O médico prosseguia em sua acusação apaixonada, assustando-se com o aumento do consumo de álcool no pós-guerra e prevendo um futuro de sofrimento para os que dele se enamorassem, garantindo-lhes uma vasta – e exagerada – gama de problemas de saúde: meningites, infecções, epilepsia da prole, perturbações mentais, perversões sexuais e alucinações. Também deixava claro que a cachaça, apesar de opção acessível para as camadas mais humildes, também vitimava os ricos e poderosos, e não eram poucos os grandes fazendeiros que se deixavam escravizar pelo vício no interior. A bebida era um trem cujo terminal era a morte, e que tinha como estações intermediárias a prisão, o hospital e o hospício, deixando atrás de si um rastro de famílias despedaçadas e vidas destruídas³⁸⁶.

Já um cronista, ainda em 1952, se posicionava firmemente contra a proibição do consumo da aguardente por parte da população pobre, mas não por não reconhecer seus malefícios. Estimava que mais de 90% dos crimes em Pernambuco eram praticados em função da bebida, sem explicar de onde havia tirado número tão assustador, mas achava que seria inútil torná-la ilegal. Dando como exemplo a Lei Seca norte-americana, quando

³⁸⁵ Diário de Pernambuco, 21 de setembro de 1951, pág. 08.

³⁸⁶ Idem.

as pessoas não deixaram de consumir o álcool, em vez disso se entregando a bebidas de qualidade duvidosa, era da opinião de que o mesmo ocorreria no Brasil. Se estimularia, portanto, a criação de uma indústria informal de cachaça sem fiscalização ou controle governamental e ainda mais danosa para os consumidores. Da mesma forma que não se havia tentado acabar com o Jogo do Bicho no estado, posto que ninguém deixaria de jogar por força de uma lei, a cachaça deveria continuar acessível, por mais devastadora que fosse entre as classes mais pobres³⁸⁷.

De fato, como já acontecia no final do século 19 e início do seguinte, parecia que as elites econômicas e intelectuais do Recife consideravam o povo incapaz de beber com moderação e responsabilidade, o que geralmente não se aplicava ao consumo publicizado e celebrado das camadas mais altas. Lentamente, porém, a pecha negativa da bebida era substituída por um regionalismo romantizado bastante pernambucano, com a elite local se permitindo não apenas consumir a aguardente, mas até mesmo fazê-lo de forma pública e legítima. Em 1961, o escritor e jornalista Jordão Emerenciano recebia, em sua casa, amigos das letras e da política, entre eles o deputado Heck, alemão de nascença. O estrangeiro provou de um tudo da mesa coberta de acepipes regionais, mas o que lhe pôs satisfeito foi a oportunidade de, finalmente, provar de uma verdadeira cachaça. Seu colega, o deputado Goergen, estava familiarizado com a bebida, a qual considerava um néctar e da qual também provou, logo em seguida servindo-se de uma colher de sal de frutas, por via das dúvidas. Nilo Pereira, este bastante brasileiro, apenas aspirou o perfume, bebendo, por assim dizer, em espírito, enquanto seus confrades se escusavam do oferecimento do anfitrião, que garantia que o que tinha em mãos era superior até mesmo a um conhaque Carlos I. Se os nativos se mostravam reticentes quanto ao espírito mais representativo de sua própria terra, o alemão não se fez de rogado: repetiu a dose três vezes, pronto para “se armar do direito de dizer em seu país que experimentara a bebida nacional brasileira junto à carne-de-sol com farinha de jerimum e peixe-de-coco”³⁸⁸.

A cachaça não passaria a ser apenas mais aceita – ou menos escamoteada - com o passar do tempo, mas se tornaria também mais acessível. Industrializada, podia ser encontrada em grande quantidade nos mercados, o que já era barato ficando ainda mais em conta. Ao longo do tempo, as regiões Sudeste e Nordeste acabariam desenvolvendo

³⁸⁷ Diário de Pernambuco, 30 de agosto de 1952.

³⁸⁸ Diário de Pernambuco, 03 de maio de 1961, pág. 06.

aguardentes de grande qualidade e de feitura artesanal, muitas sendo apreciadas até nos dias atuais. Mas a bebida símbolo do Brasil não passaria sua existência limitada aos velhos engenhos e banguês humildes, seguindo também para as fábricas de grande porte. Em Pernambuco, a cachaça industrializada ganharia fôlego quando a marca Pitú chegou ao mercado. O negócio havia se iniciado ainda em 1938, na cidade de Vitória de Santo Antão, na região da Zona da Mata, pela iniciativa familiar de Joel Cândido Carneiro, Severino Ferrer de Moraes e José Ferrer. Começaram fabricando vinagre e bebidas à base de frutas da terra, tais como maracujá e jenipapo, ainda realizando o trabalho de envase da aguardente produzida por engenhos locais. Com o aumento das vendas, os sócios decidiram produzir a própria cachaça, para isso adquirindo o Engenho Arandu do Coito, logo renomeado para Pitú. O nome homenageava os crustáceos que, à época, ainda abundavam nos mananciais da região, antes que a poluição causada pela própria economia canavieira quase os fizesse sumir. Criou-se um rótulo estampando o camarão de água doce, pelas mãos do artista plástico pernambucano Henrique de Holanda Cavalcanti, e um slogan, “Pitú - Melhor que Todas”. E até hoje mantém-se o acento agudo na última sílaba, em discordância da norma culta da língua, vá lá, mas identitário para a marca, que hoje é a mais vendida das regiões Norte e Nordeste e segundo lugar no país³⁸⁹.

Mas nem só de destilados viviam os pernambucanos, fossem eles membros distintos da mais fina nata local ou infelizes representantes das camadas mais pobres da população. Bebia-se fermentados, como a cerveja e o chope, que podiam ser encontrados em bares como o Savoy e que eram até mesmo celebrizados pelos seus consumidores. A marca mais disseminada era, quase certamente, a carioca Brahma, cujos anúncios podiam ser encontrados regularmente nas páginas dos jornais. Um deles, de 1948, defendia que a sua Malzibier era não apenas o acompanhamento ideal para um bom jantar doméstico, mas que também capaz de complementar o valor nutricional da refeição³⁹⁰. Outro, de 1956, comemorava o fato de que a bebida agora podia ser encontrada também em garrafas, não apenas em bombas de chope, e que a partir de então não seria só a região sul do país que apreciaria os melhores malte, lúpulo e fermento do Brasil³⁹¹. A também carioca Boemia podia ser encontrada nos balcões e mesas recifenses, nas versões Petrópolis e Quitandinha³⁹², enquanto que, pouco após o fim da guerra, as norte-

³⁸⁹ Disponível em < <http://www.pitu.com.br/sobre-historia?idade=sim> >. Acessado em 18/11/2018.

³⁹⁰ Diário de Pernambuco, 21 de janeiro de 1948.

³⁹¹ Diário de Pernambuco, 13 de julho de 1956.

³⁹² Diário de Pernambuco, 17 de junho de 1956.

americanas Lion e Duch estavam à venda na Rua do Apolo³⁹³. O consumo de cerveja era bastante difundido entre os recifenses, e as vendas desta bebida constituindo uma importante fonte de renda nos estabelecimentos locais. Tanto que qualquer controle sobre os preços por parte do Estado era extremamente malvisto por donos de bares e restaurantes.

Em fevereiro de 1955, os empresários deste ramo de negócios protestaram a decisão da Prefeitura do Recife, que mais uma vez buscava tabelar a venda de bebidas durante o carnaval, dessa forma evitando abusos. A portaria, alegavam, era injusta, posto que não valia para os clubes da cidade, que lucravam não apenas com a venda da cerveja em seus salões, mas também com as mensalidades dos associados, reservas de mesas, taxas de carnaval e mais. Enquanto isso, os bares precisavam incorrer em despesas maiores durante a Folia de Momo, com o trabalho noturno dos seus funcionários, impostos, energia elétrica, etc. A tabela elaborada pela Prefeitura era uma mostra, também, do leque de opções disponíveis aos recifenses na década de 1950, que podiam se esbaldar ao som de frevo e bebendo Brahma (a mais cara, saindo a 12 cruzeiros), Faixa Azul e Pilsener Extra (11 cruzeiros cada uma), Pilsener Comum, Antartica, Bohemia e Petrópolis (as mais acessíveis, a 10 cruzeiros) e também chope em canecas (módicos 5 cruzeiros)³⁹⁴.

No carnaval do ano seguinte, mais tabelamento, mais queixas dos donos de bares e restaurantes e mais opções de marcas para os foliões: Teutônia, Porter, Cayru, Progresso, além das que já estavam disponíveis no ano anterior. Embora bares e restaurantes ameaçassem cerrar as portas e prejudicar o carnaval promovido pela Prefeitura, a Comissão de Abastecimento e Preços – COAP, era intransigente, recusando-se terminantemente a abrir mão do controle sobre a venda de cervejas e refrigerantes³⁹⁵. Embora a imprensa aplaudisse os esforços do órgão, que evitava que alimentos básicos sofressem altas abusivas, prejudicando principalmente a população mais humilde, havia também aqueles que resmungavam que cerveja e cachaça, afinal de contas, não eram exatamente o que se poderia chamar de nutrientes essenciais. Bebe quem pode, diziam alguns, e se os mais pobres não podem, é até um favor que se faz a eles e à sociedade como um todo. E havia ainda quem afirmasse que a COAP parecia estar mais interessada

³⁹³ Diário de Pernambuco, 06 de fevereiro de 1948.

³⁹⁴ Diário de Pernambuco, 18 de fevereiro de 1955.

³⁹⁵ Diário de Pernambuco, 04 de fevereiro de 1956.

em fazer os miseráveis do Recife esquecerem seus problemas pela ação do álcool do que, propriamente, garantir que eles tivessem o mesmo direito de se embriagar que as classes mais abonadas possuíam³⁹⁶.

Apesar dos surtos de temperança direcionada que partiam de certos setores da imprensa e da sociedade, a verdade é que o carnaval brasileiro era uma época de extravasar, especialmente para os que enfrentavam o lado mais duro da vida. Uma exuberância sazonal tão estranha aos que vinham de fora, que demandava explicações. Foi o que fez o comando da Quarta Frota no Recife, ao fazer circular um memorando direcionado a absolutamente todos os seus homens, dos recrutas aos oficiais, buscando detalhar o funcionamento da folia carnavalesca em 1943. E assim, os norte-americanos que ainda não haviam experimentado a festa descobriam aquilo que os brasileiros já sabia há muito tempo: que muitos dos mais pobres poupavam o ano inteiro para exagerar o máximo que pudessem em fevereiro, que as troças e blocos tomavam as ruas, que música era tocada incessantemente e que havia dança em todos os lugares. E, talvez para o espanto dos soldados, explicava que os brasileiros sofriam uma espécie de transformação nessa época³⁹⁷.

Parecendo descrever o recifense médio em seu temperamento, W. R. Munroe, vice-almirante da Quarta Frota, deixava claro que os cidadãos mais reticentes e fleumáticos chegavam a espantar em suas ações. A atmosfera da ocasião, a “música primitiva” que enchia as vias, tudo contribuía para essa metamorfose, embora se encontrassem poucas pessoas realmente inebriadas. Para Munroe, o que realmente parecia afetar o juízo dos foliões não era o consumo de álcool, mas os inescapáveis lança-perfumes. E alertava seus homens de que seriam atacados onde quer que fossem por nativos visivelmente alterados, empunhando ameaçadoras pistolas de esguicho. O perfume barato com o qual seriam banhados faria seus olhos arderem e suas peles pinicarem, mas que ficasse claro que a fuzilada de éter não passava de diversão inocente.

³⁹⁶ Diário de Pernambuco, 04 de março de 1956.

³⁹⁷ Carnival in Brazil. Com 4th Fleet. RD 132. Record group 313, Entry Number CD 1046, stack 310, row 34, compartment 10, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

E era nesse espírito que deveria ser tomada pelos militares norte-americanos³⁹⁸ que decidissem participar da festa³⁹⁹.

Em que pese a opinião do vice-almirante, o povo do Recife gostava de encharcar-se não apenas de perfume, mas também de cerveja, comumente trazida de fora do estado, o que encarecia o produto. Assim, os amantes dessa bebida, e em todas as classes sociais, possuíam alguns motivos para comemorar em 1962. No município do Cabo de Santo Agostinho, região metropolitana do Recife, o governador Cid Sampaio dava prosseguimento ao plano de industrialização do estado ao lançar a pedra fundamental da Cervejaria Brahma do Nordeste, com a presença dos diretores da empresa, os senhores Heinrich Kunning e Edgar Ritter Rudolf Ahrms. Sob a pedra, moedas e jornais do dia; sobre ela, as bênçãos do Arcebispo de Recife e Olinda, dom Carlos Coelho. A filial pernambucana passaria a produzir não só a Brahma Chopp, mas também a Bock, a Porter e a Malzbier. O maquinário, importado, obteve desoneração de impostos na ordem de 6,5 milhões de cruzeiros e a projetava-se a criação de cerca de 350 empregos diretos⁴⁰⁰.

Os vinhos e espumantes não haviam sido abandonados pelos recifenses, mas estavam cada vez mais restritos aos grandes banquetes cerimoniais, ocasiões mais formais onde possuíam lugares cativos e momentos específicos de apreciação, como vinha acontecendo desde o século 19 e começo do 20. O momento do brinde seguido a um discurso, seja ele político ou não, sobrevive mesmo nos dias atuais, quando as taças de champanhe – ou, mais provavelmente, alguma outra bebida vínica carbonatada – são erguidas ao alto, em homenagem a algo ou alguém. Vinhos portugueses, principalmente, mas franceses também eram consumidos pelos recifenses, quase sempre oriundos dos extratos mais elevado da sociedade, como se pode imaginar⁴⁰¹. Após o fim da guerra, contudo, outros fermentados passaram a cair no gosto dos pernambucanos, alguns bastante diferentes dos que estavam acostumados até poucas décadas antes.

³⁹⁸ O memorando deixava claro que os norte-americanos eram visitantes no país e deveriam se portar da forma como esperavam que estrangeiros o fizessem nos Estados Unidos, mesmo em uma celebração pública como o carnaval. Deveriam se limitar a observar as festividades, e delas tomar parte apenas se expressamente convidados pelos brasileiros. Ainda assim, como em qualquer situação de licença, deveriam estar sempre vestindo seus uniformes. Estes não podiam sob hipótese alguma ser modificados ou se desviar das normas, e máscaras eram terminantemente proibidas. Qualquer conduta considerada imprópria poderia ser punida com *liberty restrictions*, limitações à licença.

³⁹⁹ Idem.

⁴⁰⁰ Diário de Pernambuco, 29 de março de 1962.

⁴⁰¹ TOSCANO, Frederico. À Francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife. Recife: Editora CEPE, 2014.

Foi o caso do vermute, uma espécie de vinho fortificado e aromatizado, de alto teor alcóolico e composto ainda de uma infusão de 40 plantas, ervas, sementes e cascas de frutas, que ajudam a formar o seu perfume e paladar característicos. A bebida começou a ser produzida na Itália, no século 16, na cidade de Turim, inicialmente sendo apresentada como uma espécie de poção medicinal, mas logo passando a ser procurada simplesmente por aqueles que apreciavam o seu sabor. Ao menos uma de suas supostas funções medicamentosas permanece mesmo nos dias atuais, a de abrir o apetite, de onde se origina o termo aperitivo. A palavra acabou se estendendo para outras bebidas – curiosamente, destilados, em sua maioria – consumidas antes das refeições, mais por tradição e gosto pelo álcool do que, propriamente, como “abrideira” para a fome. A maior produção do vermute, hoje, concentra-se no norte da Itália e no sul da França, onde a população costuma apreciar bebidas amargas, mas outros países da Europa e até os Estados Unidos produzem o vinho. Este é, quase sempre, feito de uvas brancas, o qual é adoçado – com caramelo, muitas vezes - e depois acrescentado de mistela, uma mistura de suco de uva doce e álcool. Finalmente, as “botânicas” são acrescentadas, contendo desde cítricos, como raspas de limão e laranja, passando por especiarias, tais como cardamomo, baunilha, canela ou cravo, até ervas como orégano e manjerição, com o vermute sendo deixado para maturar e, depois, ser filtrado e engarrafado⁴⁰².

O Recife também passaria a produzir a bebida a partir de 1956, com a instalação de uma unidade da Martini & Rossi, famosa marca italiana que, na época, já contava com 130 anos de tradição na área. Vigésima terceira fábrica a ser construída em todo o mundo, a filial brasileira instalava-se na Avenida Cruz Cabugá, no centro da capital pernambucana, com a presença do Conde Lando Rossi, presidente da firma. A inauguração, é claro, deu-se com coquetel e a presença da imprensa e de figuras importantes da política local, com o arcebispo da época, dom Antônio de Almeida Moraes Júnior, distribuindo bênçãos pelas instalações. No discurso, agradecimentos ao povo brasileiro, segunda pátria do italiano, e a promessa de contribuir para a industrialização do país, com a construção já iniciada da segunda fábrica em território nacional, desta vez na Via Anchieta, rodovia que ligava as cidades de Santos e São Paulo. Ao final, ligou-se o comutador geral que alimentava o maquinário com eletricidade e os convidados

⁴⁰² STEWART, Amy. *The Druken Botanist: the plants that create the world's greatest drinks*. New York: Algonquin Books, 2013.

assistiram, embevecidos, as primeiras garrafas de “Martinis” rolando pela esteira automática⁴⁰³.

Mas esta não era a única marca de vermute apreciada pelos recifenses. O Cinzano era amplamente divulgado pelos jornais locais, em propagandas que traziam personagens em situações glamourizadas: consumindo o aperitivo ao fim de uma partida de tênis, em uma reunião de homens engravatados e aparentemente bem-sucedidos, ou mesmo em uma celebração doméstica entre amigas, usando vestidos elegantes e conversando alegremente com suas taças nas mãos. Um dos anúncios informava que o rótulo havia se estabelecido desde 1816 como o melhor e mais consumido vermute do mudo, garantindo, em sua composição, uvas especialmente selecionadas e uma fórmula secular de preparo⁴⁰⁴. Já outro o trazia como uma bebida perfeita tanto para homens quanto para mulheres, eles apreciando o aperitivo em sua versão tinta e de amargor clássico, enquanto que elas davam preferência à suavidade do banco doce, de líquido cristalino e límpido⁴⁰⁵. A bebida se mostrava também enquanto um presente de marcado bom gosto, podendo ser adquirida em caixas especiais no período natalino, contendo duas ou quatro garrafas, para serem distribuídas entre amigos e parentes⁴⁰⁶.

Em 1956, portanto mesmo ano da instalação da Martini & Rossi no Recife, a cidade recebia uma fábrica da Cinzano, localizada no Cais José Mariano. A inauguração coincidiu com o jubileu da Associação da Imprensa de Pernambuco, de forma que os comunicadores locais se tornaram convidados especiais na festa. Nela, jornalistas e políticos inspecionaram as instalações, passando pelas sessões de filtragem, engarrafamento e de embalagem, além do laboratório e os frigoríficos. A mão de obra empregada seria local, e a produção estimada era de 24 mil litros diários, com a Cinzano se incumbindo de fabricar as próprias caixas. No coquetel que se seguiu, salgados e acepipes diversos, além, claro, de cálices de vermute branco doce, branco seco, as versões tinta e quinada e, também, o conhaque Otard Dupuy, Gin Gilbey e outras bebidas, todas pertencentes à marca Cinzano. Explicou-se que, embora o vinho utilizado viesse do Rio Grande do Sul, o açúcar que adoçaria a bebida seria originário de Pernambuco, esperando-

⁴⁰³ Diário de Pernambuco, 26 de agosto de 1956.

⁴⁰⁴ Diário de Pernambuco, 01 de maio de 1955.

⁴⁰⁵ Diário de Pernambuco, 08 de maio de 1955.

⁴⁰⁶ Diário de Pernambuco, 14 de dezembro de 1954.

se que a união destes dois produtos nacionais, mais a receita secreta de “botânicas” da marca, resultasse em uma bebida de singular apuro⁴⁰⁷.

Mesmo os regionalistas mais exaltados não teriam mais razões de se queixar da mistura, uma vez que a empresa logo passaria a plantar uvas no escaldante sertão pernambucano, na região do São Francisco. Um empreendimento tão arrojado que chamou a atenção até mesmo do então embaixador Assis Chateaubriand e do Ministro da Agricultura Costa Lima, que reuniram, em 1962, uma caravana de industriais de São Paulo, todos eles viajando em um avião da VASP para conhecer, *in loco*, a produção na cidade de Floresta. À excursão se juntaram o governador Cid Sampaio e seus secretários de Interior e Agricultura, todas estas autoridades se reunindo para traçar planos para o futuro da viticultura e da enologia no estado⁴⁰⁸. Em dado momento, a comitiva aumentou tanto que oito aviões foram cedidos pela Secretaria de Agricultura, pelo deputado Ademar da Costa Carvalho e até mesmo pela fábrica Peixe, em um esforço para reunir tantos dignitários no Pajeú pernambucano. Aterrissando na pista de pouso da fazenda Gravatá, pertencente ao Ministério da Agricultura, rumaram todos para as terras da Cinzano, onde os campos irrigados e verdes contrastavam com a vegetação rasteira e seca que o grupo havia observado pelo caminho⁴⁰⁹.

Lá, a empresa realizava testes com diferentes variedades de uvas, adubação e inovações técnicas e tecnológicas que prometiam alterar o semblante desértico daquela região. O Secretário de Agricultura, Antiógenes Ferreira, comemorava a quebra do ciclo da cebola, até então a única cultura ali cultivada, com as primeiras tentativas de se plantar uvas de mesa, por parte de um espanhol chamado Molina. O clima ensolarado e a irrigação planejada permitiam não apenas uma viticultura de alta qualidade, mas um rápido desenvolvimento, que era alcançado em apenas dois meses, diferente do que era conseguido em São Paulo, que levava um ano para obter o mesmo resultado, ou mesmo da Europa, que necessitava de dois. Além disso, as condições locais permitiam uma alta produtividade, com duas colheitas por ano, ao contrário de apenas uma, como ocorria no Rio Grande do Sul. A colheita e a irrigação em escala industrial praticadas pela Cinzano, garantia Antiógenes Ferreira, abriria as portas também para outras culturas, como o milho,

⁴⁰⁷ Diário de Pernambuco, 16 de setembro de 1956.

⁴⁰⁸ Diário de Pernambuco, 11 de outubro de 1962.

⁴⁰⁹ Diário de Pernambuco, 13 de outubro de 1962.

o feijão e o arroz, produzindo-se assim alimentos básicos não apenas para pernambucanos, mas para todos os brasileiros⁴¹⁰.

A produção iniciada nas vinícolas são franciscanas estimulou não apenas uma agricultura local mais diversificada, mas também exigiu a abertura de mais uma fábrica no Recife em 1963, dessa vez no bairro da Várzea, zona oeste da cidade. Neste mesmo ano, a empresa buscava se embrenhar ainda mais nos corações dos recifenses, patrocinando a decoração carnavalesca da Avenida Guararapes, um dos pontos mais tradicionais da folia momesca na cidade⁴¹¹. Três anos antes, a marca de vermute criaria o concurso “Homenagem Cinzano à Música Brasileira”, com ampla cobertura de 5 estações de televisão, 21 emissoras de rádio e jornais, todos trabalhando para selecionar a canção mais representativa do país. O vitorioso receberia a quantia de 200 mil cruzeiros, além do prêmio Cinzano de Ouro e, evidentemente, o prestígio de ser sua composição reproduzida por todo o Brasil⁴¹².

A crescente industrialização pernambucana baseada em bebidas alcóolicas não poderia deixar de incluir, evidentemente, a faceta menos legítima desse negócio em expansão. Ainda em 1954, o Diário alertava para o gigantesco número de fabriquetas clandestinas operando em subúrbios como Água Fria, Várzea e Casa Amarela, surgindo dos córregos afastados ao centro da cidade, tantas que o periódico calculava o total de estabelecimentos do gênero na casa de mil, só no Recife. A produção informal de alimentos e bebidas, fossem eles falsificados ou simplesmente adulterados, estava longe de ser uma novidade na capital pernambucana: leite “batizado”, queijo com vaselina, café misturado com palha de milho e banha adicionada à ingredientes estranhos eram um dor de cabeça comum para autoridades e população. Só de fábricas clandestinas de vinagre contavam-se cerca de 400, entre a capital e o interior, e estas eram sequer as que mais traziam lucro para os envolvidos. As bebidas alcóolicas eram muito procuradas e fáceis de fraudar, a cachaça sendo comumente alterada pela adição de água e depois rotulada com marcas conhecidas, como a Pitú, Serra Grande, Rancheira, Chupeta, entre outras. Em mãos competentes, um garrafão de vinho gaúcho era capaz de operar um verdadeiro

⁴¹⁰ Idem.

⁴¹¹ Diário de Pernambuco, 14 de fevereiro de 1963.

⁴¹² Diário de Pernambuco, 02 de julho de 1960.

milagre da multiplicação, rendendo litros e litros da bebida produzida no Rio Grande do Sul⁴¹³.

Em 1955, os agentes da Delegacia de Investigações e Capturas apreenderam, em um bar na estrada dos Remédios, no bairro de Afogados, versões falsas dos famosos vinhos e conhaques Castelo, além do Conhaque de Alcatrão de São João da Barra. Expostos por uma denúncia anônima, os industriais de fundo de quintal ainda tentaram ocultar ou destruir seu material, mas acabaram sendo presos em flagrante pelo Delegado Vicente Rabelo⁴¹⁴. Em 1960, o conhecido falsário Vicente Cordeiro da Silva era preso após realizar mais um derrame de bebidas, desta vez não se limitando apenas à capital, mas expandindo sua rede de distribuição até o interior do estado e até mesmo para o sertão da Paraíba e do Ceará. Dentro do seu leque de produção, runs, conhaques, vermouths e outras bebidas, todas elas fabricadas em sua moradia, na Rua Azul, bairro de São José, onde a polícia encontrou não só as bebidas, mas também vasilhames, rótulos e selos em tudo idênticos aos legítimos. Menos fieis eram os conteúdos das garrafas, com sabor e aroma totalmente diversos do esperado. Sobre isso, Vicente instruiu, com notável franqueza, que seu produto só “deveria ser servido depois do freguês estar alto”⁴¹⁵.

Dois anos depois dessa ação, a zona sul da cidade começava a receber suas primeiras indústrias clandestinas de bebidas, quase como se acompanhassem a crescente urbanização dos novos bairros. No Pina do coronel Tony Navas, pelas cercanias da Avenida Herculano bandeira, três fábricas foram descobertas, uma delas administrada por ninguém menos do que Vicente Cordeiro, velho conhecido da polícia local e, aparentemente, incapaz de se emendar junto à lei, dedicando-se com afinco aquilo que sabia fazer melhor. Ele e outros “industriais” haviam aproveitado a época de festas de final de ano para quase que literalmente inundar o mercado com suas versões dos runs Montilla, Bacardi e Alzola, conhaques Castelo, Luís XV e Palhinha, entre outras bebidas⁴¹⁶.

Entre espíritos importados, fermentados estrangeiros, uma incipiente indústria de bebidas e uma insistente rede de fábricas clandestinas, parece que o recifense estava cercado de opções alcóolicas para todos os gostos, bolsos e fígados. A cachaça se

⁴¹³ Diário de Pernambuco, 22 de setembro de 1954.

⁴¹⁴ Diário de Pernambuco, 27 de outubro de 1955.

⁴¹⁵ Diário de Pernambuco, 14 de julho de 1960.

⁴¹⁶ Diário de Pernambuco, 21 de janeiro de 1962.

equilibrava precariamente entre os pobres, entre os quais sendo enxergada pelas elites como um problema social; e os ricos, ocasionalmente celebrada como acepipe tradicional e, ao mesmo tempo, exótico em sua própria terra. A cerveja era tão disseminada na sociedade de forma geral que precisava, junto à aguardente, ser tabelada em períodos de festa como o carnaval. Já os destilados estrangeiros eram o xodó das camadas mais abastadas da capital pernambucana, principalmente o rum e o uísque, os menos abonados arriscando-se nos rótulos falsificados ou sendo simplesmente enganados, como muitas vezes ocorria com os (supostamente) entendidos membros da nata local. Era de se imaginar que estas bebidas, tomadas individualmente, deveriam ser mais do que suficientes para matar a sede do recifense, qualquer que fosse o seu extrato social. Havia aqueles, porém, que desejavam mais, juntando, quais alquimistas modernos, estes e outros líquidos, alcóolicos ou não. E assim iam acrescentando ingredientes, temperos, perfumes e sabores, seguindo receitas elaboradas ou mesmo criando as suas próprias, absorvendo um dos aspectos mais celebrizados da cultura norte-americana.

Entre Drincologias Importadas e Misturas Nacionais

Poucos anos após o fim da Guerra, o Recife ia retornando à sua normalidade cotidiana, o que significava, entre outras coisas, a continuidade de certos hábitos, que não desapareceram durante o conflito. Na varanda de uma das novas e modernas casas construídas no ainda ermo bairro de Boa Viagem, repleto de campos, coqueirais, árvores frutíferas e choupanas de pescadores, um grupo se dedicava ao típico evento social das classes média e alta de então: o “*drink party*” domingueiro. Eram dois casais, um anfitrião e um convidado, além de mais três homens, pessoas que, afora a sua condição financeira, pouco tinham em “comum na maneira de encarar o ‘*every day happening*’”. Como, porém, todos são educados, esforçam-se por conduzir a ‘*get together*’ disposição para gostos e singularidades afins ao mesmo ponto de vista⁴¹⁷”.

A poucos metros dali a brisa marinha assobiava pela janela de vidro entreaberta, de onde se podia enxergar os raios de luar filtrando-se pelas palmas dos coqueiros-anões. As ondas batiam preguiçosas contra os arrecifes, convidando os presentes à conversa amena e à contemplação. De repente, alguém propôs um brinde. Na falta de afinidades

⁴¹⁷ Diário de Pernambuco, 18 de maio de 1949, pág. 06.

que pudessem ser celebradas, foi sugerido, de maneira um tanto canhestra, que se erguessem os copos em homenagem à pedra sobre a qual a residência havia sido construída, filosoficamente transmutada pela empolgação etílica no rochedo que simbolizava a amizade daquele grupo que, a bem dizer, quase nada possuía em comum. A este brinde seguiram-se outros, todos buscando, de alguma forma, manter a temática anteriormente levantada: comemorou-se as qualidades da pedra, as utilidades da pedra, a pedra em todas as conformações físicas e subjetivas, entre pessoas que jamais haviam debatido tão prosaico objeto, muito menos de forma tão acadêmica. Num átimo, decidiram que a ocasião exigia um “*mint julep*”, mistura alcóolica que, por sua vez, demandava ingredientes específicos, entre eles, folhas frescas de hortelã, em falta na casa⁴¹⁸.

Foi assim que anfitriões e convidados, ali reunidos apenas porque não haviam encontrado um bom filme para assistir em um dos cinemas do centro, pareceram finalmente encontrar algo que os unisse verdadeiramente. Aos risos e com o auxílio de lanternas, danaram-se a procurar a erva mentolada no quintal, sem dúvida para o espanto de algum pescador que por ali passasse àquela hora avançada da noite. “A julepa adocicou o verbo de tal forma que a dureza da pedra, por incrível que pareça, passou a ter uma qualificação quase nacarada. Toda aquela consistência da pedra virou goiabada⁴¹⁹”, concluiu, metafisicamente, o cronista do Diário de Pernambuco, como se transportado para Cocanhe ou, mais próxima talvez, a terra de São Saruê.

O que fez com que senhoras levantassem a barra de suas saias elegantes e cavalheiros arregassem as mangas de suas camisas para caçar pés de hortelã em um quintal escuro, numa noite de domingo, entre pessoas que pouca intimidade compartilhavam entre si, não foi apenas os sucessivos brindes à tal pedra filosofal, embora eles sem dúvida tenham ajudado. A ocasião pedia não exatamente uma única bebida específica, como um copo de cerveja, uma taça de espumante, um trago de cachaça ou uma dose de uísque, mas uma mistura de várias, nas proporções corretas e junto aos ingredientes certos. Em suma, o que aqueles homens e mulheres da elite recifense desejavam, na domesticidade de uma noite tediosa em uma Boa Viagem domingueira, era um coquetel. A bebida se punha no centro de eventos sociais predominantemente

⁴¹⁸ Idem.

⁴¹⁹ Ibidem.

caseiros, reuniões informais que juntavam amigos – ou, pelo menos, conhecidos – para usufruir do geralmente bem suprido bar particular dos anfitriões.

Foi o que ocorreu em 1953, quando o casal Carl e Claire Smith receberam em sua casa em Boa Viagem, residência que já havia angariado uma reputação para boas festas desde os seus antigos proprietários, Leigh e Marjorie, também estrangeiros. Para lá rumaram os “*cocktail party-goers*” locais, para os quais foram servidos “*appetizers*” exóticos, na forma de tortilhas mexicanas, além, é claro, da razão de ser da reunião, o *Mint Julep*⁴²⁰. O doce coquetel era bastante requisitado pela nata recifense das décadas de 1940 e 1950, gente que adorava frequentar as casas dos norte-americanos que residiam na capital pernambucana e recebe-los em suas próprias. Mas não era o único. As misturas alcóolicas se ofereciam nas mais diversas formas, inicialmente prevalecendo aquelas que eram consideradas clássicas na drincologia norte-americana.

Com a moda ainda se firmando na sociedade local, os jornais às vezes tomavam para si a tarefa de informar seus leitores acerca dessas preparações. Em 1948, o Diário de Pernambuco trazia, em sua coluna social, o que afirmava ser a “versão original e única” do Manhattan. Além das medidas precisas – uma dose de vermute francês, duas doses de uísque do tipo *blended*, algumas gotas de *bitter*, gelo e uma cereja, servidos em cálices compridos -, alertava-se que um Manhattan verdadeiro exigia, em sua composição, uísque e vermute verdadeiros também. O mesmo texto ensinava como preparar um Acapulco Fizz, utilizando creme de leite, suco de limão, água de flor-de-laranja e gin, tudo misturado com gelo em abundância e “*a dash of nutmeg on top*”. O colunista ainda deixava, ao final, a recomendação um tanto enigmática de servir o coquetel “de preferência com louras⁴²¹”, sem deixar claro se falava de cervejas ou mulheres.

No mesmo ano e em outra edição, a coluna trazia ainda instruções para o preparo de um Whisky Sour, um Old Fashioned, e um Yanqui Y Soda⁴²². Em 1954, o suplemento feminino dominical desse mesmo jornal trazia, em destaque, a receita para um Gin Fizz, recomendando que fosse servido em um copo alto, acompanhado de um canudo de palha⁴²³. Quatro anos depois, publicava-se uma definição e um passo-a-passo extremamente precisos para um Martini, esclarecendo que ele é uma combinação de gin

⁴²⁰ Diário de Pernambuco, 14 de julho de 1953.

⁴²¹ Diário de Pernambuco, 31 de outubro de 1948, pág. 06.

⁴²² Diário de Pernambuco, 07 de novembro de 1948.

⁴²³ Diário de Pernambuco, 07 de março de 1954.

e vermute, mas havia quem o preferisse “dominado pelo gin e quem o aprecie quando tem uma dose mais forte de vermute. Este deve ser de duas qualidades: o doce e o seco. O Martini médio ou ‘*fifty-fifty*’”, seguia a nota, didática, “consiste em duas partes de gin, uma parte de vermute doce e uma parte de vermute seco, e uma azeitona no copinho. Para o Martini ‘dry’, ponha três partes de gin, uma parte de vermute seco e uma azeitona no copinho⁴²⁴”.

Já uma nota no final da década de 1950 clamava pela reabilitação do gin, considerado por certos entendidos uma “bebida do segundo time”. Explicava que o destilado era, se não uma bebida de reis, ao menos era de ex-reis, como foi o caso de Eduardo, que por pouco não se tornou o Oitavo, abdicando ao trono por amor a uma plebeia, para quem dedicou um coquetel à base de gin, batizando-o Wallis Blue. Para o autor do texto, considerar o clássico Gin & Tonic como uma bebida apenas para manhãs de sol era um erro, muitas vezes perpetuado pelas mesmas pessoas que apreciavam o seu Whisky & Soda à noite. Sendo o Brasil um país tropical, de clima quente, ambas as combinações podiam ser tomadas a qualquer hora, o uso do gelo garantindo a refrescância de uma e de outra. Prosseguia ensinando como preparar um perfeito Gin & Tonic, garantindo, um tanto surpreendentemente, que o leitor podia utilizar, sem medo, um destilado nacional⁴²⁵.

Além das preparações ditas clássicas, era comum que o Diário de Pernambuco trouxesse, em sua coluna social, receitas de novos coquetéis, divulgados pela revista norte-americana Esquire. Em 1949, sete dos “*top favorite cocktails*” daquele ano foram reproduzidos pelo periódico recifense, com nomes como Bourbon Toddy e Cocktail Bamboo⁴²⁶. Três anos depois, os selecionados foram o Beer Sangaree, o Hot Buttered Rum, o Spritzer Highball e outras dez bebidas⁴²⁷. Em 1957, surgia uma lista que deveria apetecer particularmente ao recifense, composta exclusivamente de novas criações baseadas em Scotch. Trazia o Francis Anne (favorito do Beverly Hill Hotel), o Scotch Sour (especialidade do The Recess Club, na cidade de Detroit), o Caribbean Joy (servido

⁴²⁴ Diário de Pernambuco, 06 de julho de 1958, pág. 44.

⁴²⁵ Diário de Pernambuco, 06 de outubro de 1959.

⁴²⁶ Diário de Pernambuco, 14 de agosto de 1948.

⁴²⁷ Diário de Pernambuco, 30 de julho de 1950.

no Caribbean Club de Key Largo) e o Rob Roy (o preferido do Baccara restaurante, em Nova Iorque)⁴²⁸.

Para os que não frequentavam as altas rodas e as casas dos norte-americanos residentes no Recife, não era apenas nos jornais que se podiam encontrar os coquetéis e a cultura a eles relacionados. O cinema, um dos passatempos favoritos da capital pernambucana, trazia produções hollywoodianas onde as misturas alcóolicas surgiam com destaque, inicialmente sob uma luz pouco favorável, mas de forma cada vez mais sofisticada com o passar do tempo. De fato, o primeiro papel falado de Greta Garbo, após uma carreira já consolidada no cinema mudo, a trazia como uma ex-prostituta sueca, de hábitos dissolutos e bebedora de uísque com ginger ale. A produção era “Ana Christie”, lançada ainda em 1930 e com direção de Eugene O’Neil, onde o álcool simbolizava uma vida de licenciosidade, da qual a personagem de Garbo se libertava em um final moralizante – e onde os homens da história continuavam bebendo, isentos de qualquer julgamento⁴²⁹. A película chegou à capital pernambucana em setembro do ano seguinte, podendo ser encontrada exclusivamente no Cinema do Parque, pelos recifenses ávidos em escutar a voz da diva europeia entre um coquetel e outro⁴³⁰.

Muito embora a Proibição já houvesse chegado ao fim nos Estados Unidos, Hollywood havia instituído uma espécie de autocensura, buscando dissociar-se de polêmicas e evitando exibir cenas que pudessem ofender a moral da época. O sexo e a violência iam se tornando cada vez mais difíceis de retratar na tela, fazendo com que o recém-habilitado álcool se transformasse em uma espécie de válvula de escape para as histórias, um prazer – ou vício – menos proibido do que os outros. Coquetéis, que já eram mostrados em produções mudas, passaram a se tornar um símbolo de elegância e distinção, fosse em dramas, comédias ou uma junção de ambos. No filme “Murder at the Vanities”, de 1934, uma combinação um tanto estranha de suspense e musical, uma investigação de assassinato é interrompida por uma performance ao piano do ator Carl Brisson, com a canção “Cocktail for Two”, acompanhado de mulheres elegantes e seus drinques⁴³¹. A produção chegaria à capital pernambucana em julho do ano seguinte, com

⁴²⁸ Diário de Pernambuco, 19 de maio de 1957.

⁴²⁹ LANZA, Joseph. *The Cocktail: the influence of spirits on the American psyche*. New York: St. Martin’s Press, 1995.

⁴³⁰ Diário de Pernambuco, 15 de setembro de 1931.

⁴³¹ LANZA, Joseph. *The Cocktail: the influence of spirits on the American psyche*. New York: St. Martin’s Press, 1995.

o sugestivo título “Segue o Espetáculo”, também no Parque⁴³². Já a película “The Thin Man”, do mesmo ano, figurava o ex-detetive Nick Charles, criação do escritor e precursor da literatura *noir* estadunidense, Dashiell Hammett, e sairia no Brasil como “A Ceia dos Acusados”. As referências sexuais entre Charles e sua esposa foram cortadas pela própria MGM - o casal era mostrado até mesmo dormindo em camas separadas -, já temendo uma futura censura. Mas não houve problemas com as cenas envolvendo álcool, nem com a que mostrava ambos tomando seus Martines antes mesmo do café-da-manhã⁴³³.

As décadas de 1940 e 1950 trariam mais liberdade para a indústria cinematográfica norte-americana, com o álcool sendo cada vez menos demonizado e, em muitas instâncias, glamurizado. A onda de filmes *noir* que Hammet havia iniciado trazia histórias de anti-heróis e criminosos em cenários sombrios, frequentemente mesas de bares envoltas pela fumaça de cigarros e uma luz mortiça filtrada pelos copos de coquetéis. Havia um charme decadente rondando a bebida, especialmente nas produções que foram lançadas durante os anos incertos de guerra, como foi o caso de Casablanca, de 1942, que tornou famoso o coquetel de champanhe, símbolo de amor não-correspondido e ambições não-realizadas para o protagonista. Já produções como “The Big Sleep”, “The Big Clock”, “Dark Passage”, “D.O.A.” rechearam o pós-guerra com histórias de homens de moralidade dúbia, apanhados em labirintos de sexo, crime, mentiras, *femme fatales* platinadas e muitos coquetéis, por vezes corruptores, outras vezes redentores. Mas sempre sofisticados⁴³⁴. Esses e muitos outros filmes acabariam chegando às telas dos cinemas do Recife, imprimindo nos espectadores a imagem da mistura alcoólica como parte intrínseca da cultura norte-americana.

Apesar do destaque nos periódicos e das aparições do cinema, os coquetéis eram uma arte cuja alta roda, assídua entre si mesma e os estrangeiros locais, podia dar-se ao luxo de aprender a preparar e apreciar em primeira mão, através dos amigos ianques. Em certa ocasião, o colunista P observava, um tanto admirado, a forma como uma mulher norte-americana parecia, como característica de sua própria cultura, ser capaz de fazer absolutamente qualquer coisa que desejasse, inclusive preparar um bom Mint Julep. Entretendo o jornalista em sua residência no Recife, perguntou-lhe se já havia provado a

⁴³² Diário de Pernambuco, 10 de julho de 1935.

⁴³³ LANZA, Joseph. The Cocktail: the influence of spirits on the American psyche. New York: St. Martin's Press, 1995

⁴³⁴ Idem.

bebida à moda do Sul do seu país, ao que o convidado respondeu que conhecia apenas a versão com *Scotch*. Prontamente, pôs-se a remexer prateleiras e, em menos de cinco minutos, entregava-lhe o coquetel, contendo não uísque escocês, mas Bourbon, além de açúcar, muito gelo picado e, é claro, as inescapáveis folhas de hortelã. Estas que ela havia retirado do próprio jardim, dizia a anfitriã, eram maiores e mais fragrantas que as dos Estados Unidos, resultando numa mistura ainda mais saborosa. Como se palestrassem para um aluno atento, a madame explicou que a sua variação não era tão nevada quanto as que se apresentava nas fotos da revista *Four Roses*. As de lá, afinal, eram preparadas em “*silver glasses*”, que favoreciam a formação de gelo, aconselhando seu interlocutor que, caso ele não desejasse sua bebida muito doce, bastava que não se agitasse demais o açúcar acumulado no fundo do copo⁴³⁵.

Quem também deu suas contribuições à formação drincológica local foi o bom e velho Tony Navas que, em de suas visitas ao Recife, trouxe os conhecimentos sobre o que afirmava ser uma especialidade porto-riquenha, uma que oferecia “*cool comfort and relaxation for those who dwell on the Fahrenheits*”. A mistura levava, claro, rum, uma onça do tipo escuro, uma de licor de damasco, uma de creme de coco, gelo picado e uma casca de coco fazendo as vezes de taça. O tal Caribe Welcome era, de acordo com o coronel, coquetel obrigatório da região, mas não foi o único cuja receita ele compartilhou. A hospitalidade do sul dos Estados Unidos não estaria completa sem a inescapável Mint Julep, dessa vez se apresentando em uma versão do Kentucky, também preparada com Bourbon, como a que o colunista P havia saboreado quatro anos antes⁴³⁶.

Em que pese o uso do uísque, Navas era mesmo praticamente um embaixador do rum, não apenas por produzir o seu próprio destilado localmente, mas por preparar e criar coquetéis utilizando a sua e outras marcas. Experimentações para as quais os seus amigos brasileiros serviam, de bom grado, como cobaias, ao longo daquela década de 1950. O coronel, na verdade, parecia tão à vontade numa cozinha quanto num campo de batalha. Estacionado na Itália durante a Guerra, pegou gosto por preparar os clássicos da culinária local: pizzas, canelones e espaguete, como os que ele servia aos amigos em sua residência, vestindo um absurdo e improvisado traje de cozinheiro, composto por um short e um casaco de lã brancos, que mais o faziam parecer um caçador de ursos polares. Para matar a sede dos convidados naquela tarde dominical, um Siboney Tropical,

⁴³⁵ Diário de Pernambuco, 29 de janeiro de 1954.

⁴³⁶ Diário de Pernambuco, 16 de março de 1958.

composto de rum, granadino, cereja e outros ingredientes que contribuíam para o “*flavor*” da bebida⁴³⁷. No ano seguinte, Navas era obrigado por seus amigos a se responsabilizar pelo aperitivo das reuniões de quarta-feira no Caxangá Golf Club. Lá, suas habilidades drincológicas serviriam de acompanhamento para o vatapá e a cartola que eram costumeiramente servidos naquele dia, para a maioria de estrangeiros que frequentava o local⁴³⁸.

Ainda que apreciasse a cultura do coquetel, e a vivesse intensamente nas recepções e festas que aconteciam na capital pernambucana, a elite local nem sempre se mostrava completamente senhora do assunto. O abstêmio deputado Barreto Guimarães, quando confrontado com um Daiquiri em um almoço promovido pelo pessoal da imprensa, precisou pedir aos amigos comunicadores que lhe explicassem o que era aquela mistura e se estava bem cotada no mundo drincológico. Acabou descobrindo que o coquetel era tão importante que era considerado básico junto a outros seis; o Martini, o Manhattan, o Old-Fashioned, o Side-Car e o Jack Rose, de acordo com o livro “*The Fine Art of Mixing Drinks*”, de David Embury, fonte indispensável para o assunto, segundo se dizia. Além da explicação, claro, compartilhou-se a receita para a versão simples (açúcar, suco de limão, gelo e rum branco), a *frozen* (a mesma coisa, sendo que batida no liquidificador) e a “de luxo” (*Crema d’Ananas*, suco de limão, suco de lima, gelo e rum claro dos rótulos Bacardi ou Havana Club)⁴³⁹.

Mesmo em 1961, a coluna social do Diário de Pernambuco ainda trazia uma explicação sobre esse mesmo coquetel, segundo ela criado de improviso há alguns anos nas montanhas de Cuba, e defendia que a bebida autêntica consiste do suco de limão e rum especificamente da marca Bacardi. A nota citava, em tom de saudades, as misturas empreendidas por Tony Navas, que usava limão importado de sua terra natal em suas preparações⁴⁴⁰. Quando não os estrangeiros residentes no Recife, as matérias didáticas nos jornais ou os livros importados, por vezes eram os anúncios de bebidas que ensinavam como realizar os coquetéis, utilizando, claro, marcas específicas. A vodca Eristow, por exemplo, apresentava o passo-a-passo de um Screw-Driver (“Chave-de-fenda”, em português, um nome um tanto aterrorizante para um coquetel), que, além do destilado,

⁴³⁷ Diário de Pernambuco, 31 de julho de 1956.

⁴³⁸ Diário de Pernambuco, 05 de abril de 1957.

⁴³⁹ Diário de Pernambuco, 20 de janeiro de 1957.

⁴⁴⁰ Diário de Pernambuco, 19 de novembro de 1961.

levava suco de laranja e gelo, misturados em um copo longo⁴⁴¹. Este mesmo rótulo também trazia a receita para o clássico Bloody Mary, mantendo o espírito e mudando os demais ingredientes: suco de tomate gelado, algumas gotas de molho inglês e uma pitada de sal⁴⁴². Já a Príncipe Igor recomendava o Hi-Fi em sua propaganda, feito com o destilado russo e refrigerante da marca Crush em iguais medidas, além de gelo⁴⁴³. Enquanto isso, o rótulo de Bourbon Old Kentucky Tavern trazia a imagem de um casal elegante em evidente flerte, enquanto ensinava como fazer um Kentucky High Ball, utilizando o uísque norte-americano, água gaseificada e dois cubos de gelo⁴⁴⁴.

Aos poucos, os recifenses iam se apropriando dessa nova cultura de coquetéis, chegando mesmo à ousadia de imprimir suas marcas pessoais nos clássicos norte-americanos. Foi o que aconteceu em mais uma das festas publicizadas pelos jornais, onde o colunista P descrevia a forma pela qual os anfitriões insistiam que todos ali se sentissem à vontade, valendo até mesmo livrar-se dos paletós, pois a noite estava quente. Na casa não faltava nada: havia arranjos de flores por todos os cantos, longas cortinas, poltronas abaciais, música em surdina, luz indireta, tapetes macios, cigarros à mão e tudo o mais que os convidados pudessem desejar. O playboy sentou-se ao lado da “gossipista”, e a vida alheia foi o tópico da noite, como costumava ocorrer em tais reuniões. Mas o que todos desejavam saber mesmo era a hora em que a tal “novidade drinkológica” daria o ar da graça na sala de estar. De lá, podiam escutar o anfitrião manejando o “*shaker*” na cozinha, como um cientista que se entregava a experimentos secretos, cujos resultados chegariam logo em seguida. Não vieram em tubos de ensaio, mas foram servidos por um criado pequeno e louro, em copinhos que traziam a conhecida azeitona varada por um palito, denunciando de qual coquetel se tratava. Tinha cara de Martini. Cheirava a Martini. Provaram-no. Vermute francês, gin escocês, azeitona portuguesa e uma pitada de angostura. “É Martini, ora bolas”, resmungou o anfitrião, Renatinho Medeiros, “Mas apostado que vocês nunca o beberam tão seco!”⁴⁴⁵.

A elite local já se permitia, na década de 1950, a afetação de criticar as nuances das misturas que preparavam e consumiam, verdadeiros experts naquela arte importada. Não demoraria até que passassem até mesmo a criar suas próprias receitas. Em 1960, o

⁴⁴¹ Diário de Pernambuco, 15 de novembro de 1959.

⁴⁴² Diário de Pernambuco, 01 de outubro de 1959.

⁴⁴³ Diário de Pernambuco, 06 de novembro de 1958.

⁴⁴⁴ Diário de Pernambuco, 01 de novembro de 1958.

⁴⁴⁵ Diário de Pernambuco, 05 de setembro de 1957.

casal Pereira Borges recebia artistas e intelectuais do Recife, tais como o poeta Mauro Mota e o sociólogo Gilberto Freyre, para comemorar o sucesso de uma exposição de Lula Cardoso Ayres em São Paulo, desta vez não de pinturas, mas de fotografias, principalmente do carnaval local. Serviu-se um “*cold buffet*” aos convidados, que puderam apreciar o trabalho de Ayres através de uma projeção de slides, com Freyre garantindo que utilizaria algumas daquelas imagens em seu próximo livro. Sendo a noite uma homenagem ao artista plástico, serviu-se um coquetel à base de champanhe, a criação sendo batizada ali mesmo de “*Lourdes Cardoso Ayres*”, referenciando a bela esposa do artista plástico e agora também fotógrafo⁴⁴⁶.

A mistura de bebidas por vezes parecia refletir o próprio ambiente onde eram consumidas, reuniões onde a nata local se juntava às diversas comunidades estrangeiras que faziam do Recife a sua casa, de maneira temporária ou permanente. No restaurante L’Ermitage se reuniram, também em 1960, não apenas a colônia italiana, mas também ingleses e brasileiros, que em comum possuíam não apenas a classe social, mas também o gosto pela festa: uns pediram que se tocasse um tango nostálgico, outros, que o ritmo fosse um maxixe sacudido. O senhor Osvaldo Rojas, que nem pernambucano era, quebrou o monopólio – e talvez o protocolo – de danças locais e danou-se a pular frevo, para o espanto da esposa, que comentou, com a honestidade típica dos cônjuges de longa data: “Meu marido está cabritando mais do que um Ford de bigode⁴⁴⁷”. Para acompanhar e, talvez, também para justificar tanta animação, surgiu uma combinação criada pelo cônsul Fernando Peres, por ele batizada de “*Cocktail Tacaruna*”. Levava angostura, conhaque, vermute doce e Bourbon, deixando a desejar somente um “*twist de lemon peel*”, uma raspinha de limão para dar um toque de azedo.

Muito antes disso, ainda em 1948, um certo Eugênio Antunes tinha uma preparação de sua autoria divulgada em jornal, uma que ele já servia há anos nos seus “*lunch parties*” dominicais. Envolvia gin, conhaque, vermute italiano, vermute francês, licor Marie Brizard, gelo picado e, curiosamente, suco de beterraba, que emprestava o seu rubor característico ao coquetel, apropriadamente batizado de Cardial. Deveria ser servido em cálice de cristal, cujas bordas houvessem sido embebidas de suco de limão e empanadas de açúcar, sendo acompanhado de biscoitos salgados⁴⁴⁸. Principalmente nas

⁴⁴⁶ Diário de Pernambuco, 08 de junho de 1960.

⁴⁴⁷ Diário de Pernambuco, 05 de junho de 1960.

⁴⁴⁸ Diário de Pernambuco, 11 de setembro de 1948.

décadas de 1940 e 1950, a elite recifense se americanizava não apenas através das bebidas que consumia, mas também pela forma como as misturava, reproduzindo o receituário clássico norte-americano e, ocasionalmente, dando as próprias contribuições. Contudo, embora a combinação de bebidas alcóolicas e outros ingredientes em fórmulas de precisão quase alquímica tenha se desenvolvido em sua plenitude nos Estados Unidos, não foi lá que ela surgiu.

Os antigos gregos já temperavam suas bebidas e “cortavam” o teor alcóolico dos seus vinhos com água (do mar, às vezes), uma vez que consumir a bebida em sua pureza inebriante era considerado um gesto bárbaro, indigno daqueles que frequentavam os simpósios das elites da época⁴⁴⁹. O hábito, herdado dos egípcios, seria ainda repassado aos romanos, de modo que era comum que as melhores safras fossem acondicionadas em uma consistência mais densa, tão pegajosa quanto mel, já aguardando as futuras misturas com água⁴⁵⁰. Embora os fermentados vínicos tenham sido, ao longo da história e com propósitos diversos, misturados com temperos e especiarias, o coquetel como é conhecido na atualidade provavelmente desenvolveu-se a partir da obsessão britânica por uma bebida originária do oriente, mas que, ao menos dessa vez, não era o chá. O *punch*, ou ponche em bom português, foi a mistura que excitou a imaginação e o paladar dos ingleses a partir do século 18. Seu nome provavelmente deriva da palavra hindustani “*pansh*”, que significa o número cinco, em referência aos ingredientes necessários para se produzir o proto-coquetel: açúcar, limão, água, um tempero e *Arrack*. Este era o espírito que dava sentido à bebida, obtido a partir da ação de um fermento selvagem sobre o açúcar nas flores das palmeiras de coco, resultando em uma seiva chamada *Toddy*, que era então destilada. *Arrack* vem do árabe *araq*, uma palavra versátil que tanto significa “doce” quando “bebida alcóolica forte”, e era componente essencial para o ponche. A mistura possuía uma lógica de preparação própria, fundamentada na tradição asiática e absorvida pelos britânicos instalados na Índia, e seguia uma “Regra de Cinco” em relação às suas proporções e ingredientes: um azedo (algo cítrico, geralmente limão), dois doces (o açúcar), três fortes (o destilado), quatro fracos (comumente, água, mas chá e até vinho branco entravam na elástica definição) e um tempero (quase sempre noz-moscada)⁴⁵¹.

⁴⁴⁹ FELTEN, Eric. *How's Your Drink? Cocktails, culture and the art of drinking well*. Chicago: Surrey Books, 2007.

⁴⁵⁰ TANNAHILL, Reay. *Food in History*. New York: Stein and Day, 1973.

⁴⁵¹ CARLIN, Joseph M. *Cocktails: a global history*. Londres: Reaktion Books, 2012.

Aos poucos, o ponche foi ganhando mais e mais adeptos, inclusive entre os súditos britânicos fora da Ásia, onde obter o *Arrack* não era lá uma tarefa fácil. Logo, a região do Caribe e da costa leste da América do Norte tomariam gosto pela mistura, porém fazendo uso de um espírito de mais fácil acesso e de sabor bastante semelhante, o rum. Há quem defenda, contudo, que o *punch*, na verdade, derive de *puncheon*, um tipo de caixote onde se transportava o espírito caribenho, com os marinheiros sendo os responsáveis pelo encurtamento da palavra. Eram justamente estes homens do mar que se enfileiravam avidamente no convés das embarcações para a sua ração diária de rum diluído com água, por eles apelidada de *Grog*. A origem do termo é imprecisa, mas há indícios de que seja uma espécie de homenagem ao suposto criador da mistura, o Vice-Almirante britânico Edward Vernon, chamado de *Old Grog* por seus homens, embora seja improvável que usassem o apelido ao alcance dos seus ouvidos. Ao que consta, o velho lobo do mar podia sempre ser visto a distribuir ordens para a tripulação vestindo um *groggram*, uma espécie de casaco rígido, cujo tecido era uma composição grosseira de fios de seda e lã⁴⁵². O Grogue, uma mistura de rum, água, açúcar e casca de limão, ainda é servido na região do Caribe, e a palavra parece ter uma semelhança mais do que passageira com um dos termos usados, em português, para descrever o estado de alguém que bebeu demais.

Surgindo do oriente misterioso ou entre marinheiros sedentos no convés de um navio, o fato é que a nata britânica não demorou a tomar gosto pelo ponche, criando datas, motivos, formas e situações para consumi-lo, em um preciosismo que começava a partir da tigela onde os ingredientes eram mexidos. Uma *punchbowl* respeitável deveria ser importada da China e feita da mais fina porcelana, decorada com motivos coloridos e exóticos, evocando as origens orientais do ponche. A louça, quando encomendada pelas famílias proeminentes da Nova Inglaterra, podia demorar mais de um ano para chegar na colônia, mas a espera se justificava pela sua importância no cotidiano local. Jantares eram costumeiramente precedidos por uma tigela de ponche, e elas também eram servidas – em peças menores, porém em quantidades maiores – nas tavernas e em mesas comunais. Nelas, amigos, vizinhos e até desconhecidos, por vezes de diferentes extratos sociais, compartilhavam da mesma louça, de onde se sorvia um gole antes de ser passada adiante. O preparo do ponche era, desde o começo, uma prerrogativa masculina, com o anfitrião,

⁴⁵² Idem.

em sua casa ou na taverna, alinhando os ingredientes em uma demonstração dramática, frequentemente comentando cada etapa do processo para a sua plateia⁴⁵³.

Se, por um lado, o *Arrack* foi substituído sem grandes polêmicas pelo rum, por outro lado os norte-americanos não dispensavam os cítricos exóticos, quase sempre frutas importadas de países tropicais. Era assim que balcões de tavernas e salas-de-estar de casarões em cidades tais como Nova Iorque e Boston enchiam-se com o odor não só de limões, mas de goiabas e abacaxis, importadas do Caribe, mesmo quando o vento frio rugia do lado de fora. De fato, o uso de frutas estrangeiras no ponche colonial norte-americano era uma verdadeira marca de distinção, com o anfitrião frequentemente encerrando a sua performance habilmente cortando uma espiral da casca do limão e pousando-a na borda da tigela, para que todos pudessem testemunhar quão frescos eram os ingredientes utilizados. Quando os componentes do ponche passaram a se afastar mais e mais da Regra de Cinco do antigo *pansh*, a inventividade das preparações parece ter subido à cabeça dos anfitriões que, vaidosos, passaram a batizar suas criações, com nomes que evocavam pessoas, lugares, datas especiais ou acontecimentos insólitos. A própria história dos Estados Unidos e a expansão de sua influência entre seus vizinhos favoreceram o surgimento e propagação dessas misturas. Os excedentes de melão de cana no Caribe, dominado pelo regime da escravidão, resultaram na enorme produção e circulação do rum, enquanto que o milho cultivado no continente era empregado na produção do Bourbon. Todos esses espíritos eram comercializados dentro do país e os norte-americanos os consumiam da forma como se apresentavam, é claro, mas o fácil acesso e as grandes quantidades que circulavam em território nacional praticamente imploravam por novas formas de uso⁴⁵⁴.

O ponche, com suas regras quase esotéricas acerca de ingredientes e proporções, além da tradição de ser preparado por homens que, por vaidade ou admiração sincera, frequentemente batizavam suas criações originais, parecia reunir os principais atributos para tornar-se o futuro coquetel. Mas o que aconteceu foi mais complicado do que isso e envolveu não só variadas – e por vezes conflitantes – versões acerca da origem da mistura, mas também um conjunto quase folclórico de explicações para o seu nome. Uma delas sugere que a primeira forma de arte nascida em Nova Orleans, antes mesmo do Jazz, foi o da coquetelaria. Em algum momento da virada do século 18 para o 19, um boticário

⁴⁵³ Ibidem.

⁴⁵⁴ Ibidem.

mulato chamado Antoine Peychaud, teria encontrado uma forma original de servir os seus remédios mais amargos, na verdade bebidas alcóolicas com funções medicamentosas, semelhantes ao vermute surgido na Itália. Esses *Bitters*, ou amargores, eram preparados com ervas que supostamente garantiam suas propriedades benéficas e que resultavam, quase sempre, em um líquido de sabor forte, por vezes beirando o agridoce, mas que sem dúvida não agradava a todos os paladares. Talvez operando pela velha máxima de que qualquer remédio é melhor tolerado se acompanhado de uma colher de açúcar, Peychaud passou a misturar justamente este ingrediente aos seus amargores medicinais e um pouco de conhaque, servidos em uma pequena taça francesa para ovos, chamada *coquetier*, posteriormente transformando-se na corruptela *cocktail*. A história tem lá seus detratores, mas se não serve para oferecer uma explicação categórica para a origem do coquetel, ao menos ilustra bem a importância de um dos seus elementos⁴⁵⁵.

Durante o século 19 e antes que os Estados Unidos regulamentassem⁴⁵⁶ a sua produção farmacêutica, os *Bitters* eram os “medicamentos” mais encontrados nas prateleiras das boticas, e as aspas na palavra eram, quase sempre, bem empregadas. As substâncias, vendidas em garrafas de vidro escuro e rótulos chamativos, não chegavam a compartilhar da má fama dos óleos de serpente e tinturas índias que os vendedores ambulantes ofereciam de cidade em cidade. Poções anunciadas como sendo capazes de dar cabo de todo e qualquer malefício, real ou imaginário, para aqueles que fossem ingênuos – ou desesperados – o bastante para cair no conto do vigário. Embora fossem, em sua maioria, inofensivas, dizer que funcionavam também seria um exagero. Todas elas, porém, continham alguma quantidade de álcool, sem dúvida ajudando os pacientes a, se não exatamente alcançarem a cura, ao menos a suportar ou esquecer suas mazelas por algum tempo. O conhaque que Peychaud sabiamente adicionava às suas preparações ajudava o amargor medicinal a escorregar goela abaixo, é verdade, mas também o complementava, nascendo aí uma mistura inesperadamente palatável. De fato, há quem afirme que os *Bitters* são a verdadeira alma do coquetel, daí nascendo a sua complexidade. Sem eles, não passaria de uma mistura alcóolica qualquer, desprovida de personalidade e, provavelmente, doce demais⁴⁵⁷.

⁴⁵⁵ Ibidem.

⁴⁵⁶ Isso só ocorreria em 1906, através do *Pure Food and Drug Act*.

⁴⁵⁷ FELTEN, Eric. *How's Your Drink? Cocktails, culture and the art of drinking well*. Chicago: Surrey Books, 2007.

A história de Peychaud, embora ilustre bem a lógica da preparação e apreciação de um coquetel, provavelmente perde muito de seu crédito ao buscar explicar o termo em si. *Cocktail*, ou rabo de galo em português, era um termo recorrente na língua inglesa desde bem antes do século 19, com usos variados. Um deles dizia respeito ao antigo hábito de encurtar as caudas dos cavalos, para diferenciar os mestiços dos exemplares de raça pura. A mesma palavra fazia referência a homens que, ainda que assumissem a posição de cavalheiros na sociedade, não eram “puros-sangues”, ou seja, originários de famílias de renome. *Cocktail*, então, serviria para definir uma bebida que não era servida em sua pureza original, mas misturada a outras e também a ingredientes que interferiam em sua cor, aroma e sabor. A primeira citação à palavra no Dicionário Oxford ocorreu ainda em 1803, como uma bebida capaz de agir de forma benéfica sobre dores de cabeça. Três anos depois, um leitor nova-iorquino escrevia para um jornal local, perguntando ao editor do periódico acerca do termo, por ele encontrado em uma edição anterior. A resposta dizia que se tratava de uma bebida estimulante, composta de quaisquer tipos de espíritos, água, açúcar e amargores. E também que era uma excelente poção para ser distribuída em época de eleição, posto que emprestava coragem ao coração, ao mesmo tempo em que anuviava a mente⁴⁵⁸.

A história parece mais crível do ponto de vista das fontes, mas nada explica sobre o termo em si, embora não falem versões para preencher essa lacuna. Uma delas defende que tudo teria tido início justamente nas antigas tavernas, onde a bica dos barris de bebidas era apelidada de “*cock*”, enquanto que a borra que dela se desprendia quando aberta era a sua cauda, ou “*tail*”. Há ainda quem afirme que, sendo considerado normal tomar o café da manhã ingerindo álcool nos tempos coloniais, *cocktail* seria uma referência ao canto do galo logo cedo no dia. Também é possível que tudo tenha começado em Nova Iorque, em uma taverna onde seus frequentadores, embriagados, disputavam entre si para descobrir quem pensava nos melhores nomes para as misturas que eram ali criadas. O hábito de batizar combinações alcóolicas com nomes originais era comum à cultura do ponche nos Estados Unidos desde o século 18, mas isso ainda não explica por que *cocktail* passaria a representar não apenas uma receita, mas toda uma categoria de bebidas fortes⁴⁵⁹. Talvez a versão mais folclórica – e, por isso mesmo, mais disseminada – seja aquela que traz a figura da *barmaid* Elizabeth Flanagan, mulher de

⁴⁵⁸ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

⁴⁵⁹ Idem.

higiene questionável, linguajar chulo e um amor sincero tanto pelo álcool quanto pela causa da Revolução Americana. A destemida taverneira teria, em algum momento, decidido juntar ambas as paixões ao planejar e executar um audacioso assalto a alguns galos pertencentes ao partido conservador local. Lá, teria roubado as penas das pobres aves e usando-as para decorar as bebidas que eram servidas em seu estabelecimento, no intuito de irritar os monarquistas da região. Uma história tão boa quanto qualquer outra, embora menos crível do que a maioria⁴⁶⁰.

O mais provável é que o coquetel jamais chegue a apresentar uma única origem irrefutável, embora possa haver um pouco – ou muito – de verdade em cada uma de suas muitas versões. De qualquer forma, parece claro que, desde cedo, os norte-americanos passaram a apreciar a mistura de bebidas, principalmente destilados aos quais eles geralmente tinham acesso em grande quantidade e variedade, junto ao açúcar, algum amargor que quebrasse essa doçura e, não menos importante, gelo. Antes do advento da refrigeração mecanizada, a água quase sempre só podia ser encontrada em sua forma sólida em lugares muito frios, o suficiente para que a temperatura do líquido atingisse 0C°. Embora naturalmente abundante nas regiões mais próximas dos polos sul ou norte, as áreas tropicais do planeta permaneceram muito tempo sem acesso ao gelo, muitas vezes desconhecido e para o qual sequer havia uma demanda. Isso mudaria depois da ideia brilhante – e, na época, considerada insana – de Frederic Tudor, norte-americano de Boston que decidiu, em 1805, vender o gelo que se acumulava livremente no Rio Massachusetts, embarcando-o para os portos calorentos das Índias Ocidentais. Tudor foi, como se poderia imaginar, inicialmente ridicularizado, e seu empreendimento demorou a firmar-se: ele perdeu seu primeiro carregamento para uma tempestade que despedaçou o mastro do seu navio e teve que lidar com os piratas que rondavam as águas do Caribe, com os oficiais que governavam as ilhas dessa mesma região mais inclinados a exigir propinas do que em garantir a segurança dos navios que por lá passavam. Finalmente, seus vendedores tendiam a morrer de febre amarela, sem dúvida um inconveniente considerável para o negócio⁴⁶¹.

Apesar disso, de alguma forma o comerciante prosperou, após décadas de contratempos nas quais quase chegou à ruína, indo parar na cadeia por seus débitos e

⁴⁶⁰ FELTEN, Eric. *How's Your Drink? Cocktails, culture and the art of drinking well*. Chicago: Surrey Books, 2007.

⁴⁶¹ Idem.

frequentemente tendo que se esconder do xerife local. O gelo, cortado em grandes fardos e embalado por grossas camadas de pó de serragem, repousava no porão das embarcações que iam tanto para lugares como Nova Orleans quanto Calcutá, com poucas perdas por derretimento durante as viagens. Com o empreendimento estabelecido, o que o Rei do Gelo precisava agora era criar uma demanda para o seu produto, uma que jamais se esgotasse. Com a inventividade que lhe era característica, Tudor orientou seu agente de vendas na Martinica para que passasse uma semana inteira distribuindo gelo gratuitamente entre os cafés locais, na condição de que os barmen não aumentassem o preço da bebida, como vinham fazendo até então. Ele confiava que homens que provassem bebidas geladas jamais voltariam a aceitá-las mornas novamente, e ele estava certo. Os coquetéis que ele promovia não eram apenas frios, mas chegavam aos clientes repletos de gelo, picado, triturado ou raspado, como era mais comum⁴⁶².

Antes do empreendedorismo de Frederic Tudor e de sua original estratégia de marketing, as bebidas alcóolicas eram servidas à temperatura ambiente nos Estados Unidos, o que podia variar enormemente de região para região. Em lugares mais frios, contudo, o costume muitas vezes era justamente o contrário do que se passou a praticar com o surgimento dos coquetéis gelados. Ponches e outras misturas eram esquentadas em lareiras ou “batizadas” com o ferro quente utilizado para agitar as brasas das fogueiras, um gesto que era não apenas festivo, mas que tencionava alterar as propriedades do líquido. Muitas bebidas clássicas eram servidas dessa forma nas antigas tavernas, quase sempre uma combinação de rum com algum outro ingrediente, como melão, manteiga, leite, creme batido, clara de ovos, temperos (tais como canela e noz-moscada) ou xarope de açúcar. Servia-se o *toddy*, mas também uma mistura chamada *sangre* (vinho ou cerveja adoçados com açúcar e temperados com noz-moscada) ou o *flip* (cerveja forte com rum e açúcar ou melão, às vezes acrescentando-se abóbora seca). Essas bebidas coloniais praticamente desapareceram do cotidiano norte-americano, a não ser em ocasiões específicas, celebrações como o Natal ou Ano-Novo⁴⁶³.

De fato, bebidas alcóolicas quentes são, na contemporaneidade, de uma minoria patente, quase uma curiosidade ou algo folclórico, enquanto que as geladas ainda dominam a cultura de coquetéis. Se os amargores são muitas vezes deixados de lado ou esquecidos nas preparações atuais, o mesmo seria impensável para o gelo, que pode até

⁴⁶² Ibidem.

⁴⁶³ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

não aparecer no copo, mas continua discretamente presente no *shaker*. Quando o gelo para bebidas era uma novidade de luxo em meados do século 19, até mesmo ingleses – eles mesmos, afinal, vivendo em um país que estava longe de ser tropical – apreciavam o produto oriundo de sua antiga colônia. A elite londrina, que provavelmente podia gelar seus coquetéis de maneira barata e até sem muito esforço por boa parte do ano, fazia questão de pagar caro pelo produto oriundo do Lago Wenham, nos Estados Unidos. O gelo passou a ser considerado essencial para o preparo das misturas alcóolicas que os norte-americanos tanto amavam e cuja cultura eles já exportavam à sua ex-metrópole, tomando a rota contrária dos antigos navios britânicos. Os coquetéis então passavam a se definir enquanto bebidas essencialmente geladas, a mais representativa entre elas sendo, talvez, o Martini⁴⁶⁴.

O Martini é, mesmo nos dias atuais, o símbolo maior da cultura norte-americana de coquetéis, com a aparente simplicidade de sua combinação, a taça inconfundível e a azeitona trespassada descansando languidamente na borda. A bebida surgiu na década de 1880 como uma variação do Manhattan, mantendo os amargores e o vermute doce, mas substituindo o uísque pelo gin, inicialmente do rótulo Old Tom, conhecido por ser de uma doçura quase análoga a de um xarope. Originalmente chamado de Martinez, ele era extremamente doce e não demoraria a sofrer modificações em sua fórmula, com alguns pioneiros realizando modificações. O gin doce dava lugar ao seco, e o vermute doce e vermelho era substituído pela sua versão seca e branca (ou seja, transparente), assim nascendo o Dry Martini, em sua limpidez característica. As duas versões coexistiram por um tempo, mas cada vez mais a palavra “seco” deixou de significar o oposto de “doce”, passando a ser associada à menor quantidade de vermute. Mais interessante do que isso foi o fato de que o Martini seco aos poucos se tornou o padrão dessa bebida, tornando-se a forma “correta” de prepará-la e, curiosamente, a mais masculina também. O escritor Ernest Hemingway, notório apreciador da bebida, considerava beber Martinis secos uma arte para homens verdadeiros, junto a caçar animais de grande porte e participar de touradas. Hemingway, assim como outros autores norte-americanos, frequentemente empregava coquetéis para ajudar a delinear a personalidade dos seus personagens: homens eram definidos como audazes ou covardes pela sua escolha de bebidas. Misturas como o Gimlet – suco de lima adoçado e gin – pareciam capazes de exaltar e até revelar

⁴⁶⁴ FELTEN, Eric. *How's Your Drink? Cocktails, culture and the art of drinking well*. Chicago: Surrey Books, 2007.

as qualidades de heróis e, mais frequentemente, anti-heróis, ficcionais e da vida real também⁴⁶⁵.

Mesmo nos dias atuais, o homens norte-americanos são julgados pelos seus coquetéis, enquanto que as mulheres possuem mais espaço para experimentar inovações. Em uma curiosa – e rara – inversão, os bares dos Estados Unidos podem ser locais onde o público masculino é muito mais fiscalizado, controlado e julgado, ao menos em relação ao cardápio de bebidas. De maneira geral, doçura, cores fortes e decorações extravagantes pertencem, supostamente, ao gosto feminino, enquanto que secura, discrição e tradicionalismo são, quase sempre, os atributos procurados pelos homens. Curiosamente, mulheres que se sentam, sozinhas ou em grupos, nos balcões dos modernos bares norte-americanos para beber Dry Martinis ou outros coquetéis equivalentes, não causam espanto e podem até mesmos ser aplaudidas por suas escolhas. Quando o inverso acontece, os homens se arriscam a ser alvo do deboche, silencioso ou não, dos presentes. Inclusive das próprias mulheres, reforçando o conceito antiquado e sexista (e ainda bastante disseminado) de que certas características masculinas podem ser desejáveis em uma mulher, mas jamais o contrário⁴⁶⁶.

A ideia do coquetel e das bebidas alcóolicas em geral, além do próprio bar, como um aspecto cultural iminentemente ligado ao universo masculino é antiga, remetendo às misturas servidas no ambiente militarista das embarcações britânicas e àquelas preparadas nas tavernas e casas dos Estados Unidos colonial. De fato, embora tenham existido mulheres, algumas até famosas, relacionadas ao serviço de bebidas, a preparação de coquetéis permaneceu por muito tempo uma atividade restrita aos homens que, por detrás dos seus balcões, pareciam desenvolver uma arte própria. Ao longo do tempo, o barman passou, de um profissional encarregado de misturar e servir bebidas, a um *performer*, alguém que possuía habilidades específicas e que, quando talentoso, era capaz não só de reproduzir receitas e alterá-las, mas também criar novas preparações, algumas se celebrizando junto com o seu autor. Também funcionavam como embaixadores informais para esse aspecto particular da cultura norte-americana. Trabalhavam em bares de hotéis espalhados pelo mundo afora, estabelecimentos que serviam aqueles que possuíam o tempo e, mais importante, o dinheiro para se dar ao luxo de viajar com frequência. Estes salões eram compreensivelmente luxuosos, com mobília elegante e grandes espelhos

⁴⁶⁵ Idem.

⁴⁶⁶ Ibidem.

cobrando as paredes, onde descansavam pinturas de artistas franceses. Bares para coquetéis começaram a ser encontrados não apenas nos grandes hotéis, mas também nos transatlânticos de luxo a partir do começo do século XX e, posteriormente, até mesmo as companhias aéreas passaram a oferecer a bebida para os seus passageiros⁴⁶⁷.

Do final do século 19 até meados do seguinte, quando as pessoas entravam em um local desse tipo, era-lhes apresentado um cardápio contendo um grande número de preparações sob um cabeçalho que dizia simplesmente “Bebidas Misturadas”. Embora nos dias atuais, o termo “coquetel” normalmente englobe essa descrição, servindo como uma espécie de guarda-chuva para todas as combinações alcóolicas, esse não foi sempre o caso. A lista de opções era vasta e, para quem não estivesse familiarizado com aquela diversidade etílica, talvez até um tanto intimidadora. Categorias como *highballs*, *fizzes*, *rickeys*, *cordials*, *flips*, *sours*, *cobblers*, *slings*, *sangaries*, *shrubs*, *juleps*, *smashes*, *swizzles*, entre outras mais, eram apresentadas com características e funções próprias. *Highballs*, por exemplo, deveriam ser compostos por um destilado em sua base acrescido de um líquido não-alcóolico, servido em um copo alto e com uma decoração simples, para ser apreciado no final da tarde⁴⁶⁸. *Juleps*, as misturas que tanto pareciam agradar a elite recifense durante a década de 1950, são um bom exemplo de como os puristas do passado – embora eles também existam no presente – eram capazes de categorizar e especificar quase qualquer coisa. Se coquetéis eram pensados para serem tomados de maneira mais ou menos rápida, em copos pequenos contendo quatro ou cinco goles por vez, *Juleps* eram combinações de alto teor alcóolico e grande quantidade de líquido misturado a gelo em abundância, servidos em copos de tamanho proporcional. Feitas com (muito) *Bourbon*, *Brandy* e, claro, as inescapáveis folhas de hortelã, deviam ser apreciadas em um ritmo lento e ponderado, mais apropriado para uma reunião dominical do que para um bar agitado. Com o tempo, contudo, o coquetel passou a designar, de forma genérica, todas as misturas líquidas, até mesmo as não-alcóolicas, com as suas variadas categorias, nos dias atuais, interessando mais aos aficionados e, claro, aos *barmen*⁴⁶⁹.

⁴⁶⁷ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

⁴⁶⁸ Idem.

⁴⁶⁹ FELTEN, Eric. How's Your Drink? Cocktails, culture and the art of drinking well. Chicago: Surrey Books, 2007.

Essas bebidas passaram, também, a caracterizar o bar americano durante as três primeiras décadas do século 20, do qual se esperava não apenas o balcão típico e a decoração opulenta, mas um serviço de coquetéis adequado. Essa mesma oferta de misturas alcóolicas passou a ser desejada também fora dos Estados Unidos, de onde turistas e homens de negócios saíam sedentos por aquela nova cultura, levando a ideia para seus países de origem. Logo, os cafés parisienses, cuja classe e elegância haviam influenciado os saloons de fronteira no oeste dos Estados Unidos, passaram eles mesmos a oferecer coquetéis, o intercâmbio cultural etílico realizando um círculo completo por sobre o Atlântico. Hotéis europeus copiavam o modelo norte-americano de bar, junto ao seu serviço de combinações líquidas, para melhor atender aos ricos ianques que por ali passavam. Nesses lugares, eram servidas as preparações clássicas, como o Martini, mas isso não queria dizer que novas fórmulas não fossem criadas por *barmen* criativos, inclusive fora dos Estados Unidos. De fato, a própria Grã-Bretanha – que, afinal, havia começado tudo, com seus ponches e grogues – continuava contribuindo para expandir o receituário de coquetéis, nos Estados Unidos e no mundo⁴⁷⁰.

O Tom Collins é um exemplo disso, criado pelo chefe dos garçons do Limmer's Hotel, em Londres, que gostava de preparar seus coquetéis do tipo *sour* usando xarope de açúcar, suco de limão e Old Tom Gin⁴⁷¹, que era o destilado de escolha entre os ingleses durante o século 19. Nessa mesma época, a Marinha Real consagrou-se por uma das mais elegantes e disseminadas criações drincológicas, o Gin & Tonic. A bebida surgiu de um pragmatismo bastante britânico. Os médicos navais faziam uso do quinino para combater a malária, e os marinheiros engoliam o líquido amargo a contragosto, até que alguém teve a ideia de misturar o tônico com gin, acrescentando o suco de limão que já era utilizado para afastar o escorbuto nas longas viagens de navio⁴⁷². O quinino em si aos poucos foi perdendo espaço na receita, substituído por tônicos industrializados e engarrafados, que até traziam uma pequena quantidade do remédio. Estes eram produtos britânicos que alcançavam altos preços fora da Inglaterra, inclusive nos Estados Unidos, onde o Gin & Tonic era considerado um coquetel caro e, por isso mesmo, de alta classe. Foi a marca de água tônica Schweppes que conseguiu baratear custos de exportação e produção, tornando

⁴⁷⁰ Idem.

⁴⁷¹ Curiosamente, esse coquetel possui variações que, quando alteram o seu espírito de base, mudam também o seu nome. Quando feito com uísque da Austrália, é conhecido como Peter Collins; se preparado com *Bourbon*, Colonel Collins; Mikey Collins é o nome dado se o uísque for irlandês; Sandy Collins se for utilizado *Scotch* e, finalmente, Pedro Collins, quando servido com rum.

⁴⁷² CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

o Gin & Tonic mais acessível para os norte-americanos, caindo no gosto local após a Segunda Guerra. As décadas de 1930 e 1940 são apontadas por alguns autores como a Era de Ouro da coquetelaria, um período onde preparações com gin estavam na moda e quando a movimentação de soldados britânicos e, principalmente, norte-americanos, contribuiu para espalhar essa cultura pelo resto do mundo⁴⁷³.

No Recife do pós-guerra bebia-se de tudo um pouco, espíritos importados que se misturavam para fazer a alegria da elite local, inclusive o gin, sem dúvida, embora o que esses pernambucanos gostassem mesmo era de uísque, que talvez fosse usado também para esquecer as mazelas cotidianas. O escritor Antônio Carlos Ribeiro, em texto especial para o Diário de Pernambuco, relatava alguns dos problemas da cidade que, em 1951, insistia na alcunha de “terceira maior do Brasil”, embora pouco fizesse para merecê-la. Falou do urbanismo inexistente, com seus quarteirões desalinhados e becos estreitíssimos. Do tráfego que, em volume, certamente correspondia ao de uma grande capital, mas que carecia de sinalização e onde motoristas indisciplinados se apertavam por ruas e pontes estreitas, causando acidentes e formando congestionamentos. E assim prejudicando a jornada diária da população mais humilde, presa aos bondes e ônibus que disputavam espaço com os carros. Da miséria no centro, que rondava as ruas do Imperador e da Imperatriz, mendigos e retirantes vagando de mão estendida ou enfiados na lama dos manguezais. Era de lá, afinal, que arrancavam os siris e caranguejos que, quando não conseguiam vender, transformavam em almoço em seus mocambos miseráveis, precariamente equilibrados em palafitas na beira dos rios e que tanto impressionavam os sulistas que visitavam a cidade. Antes que o leitor angariasse uma antipatia fatal pelo autor, Ribeiro tratou de deixar claro que reconhecia as contribuições da capital pernambucana para o país, os feitos extraordinários do passado, os grandes nomes das letras e ciências que haviam se formado em suas escolas e faculdades, as tradições que eram o orgulho do povo pernambucano.

Não, não somos inimigos do Recife. Ao lado das coisas ruins avultam as maravilhas. Existem as mulheres elegantes fazendo compras na Rua Nova. Existe o Teatro Santa Isabel, templo de civilização e de cultura. E afora os cafés de terceira ordem da Rua Direita, onde homens comem sem talheres, existe uma confeitaria grã-fina, a “Sertã”; e um bom sorvete de caju e mangaba no “Gemba”; e um bom filme com ar refrigerado no “Art” e no “Trianon”; e táxi barato e abundante (Prefect, Renault e Henry Junior); e música clássica em cabines individuais com

⁴⁷³ FELTEN, Eric. How's Your Drink? Cocktails, culture and the art of drinking well. Chicago: Surrey Books, 2007.

ar condicionado na Discoteca Pública Municipal; e o batuque do bumba-meu-boi e do maracatu; e o culto do Xangô em Água Fria; e uma boa peixada no Pina...Sim, a cidade possui muitos encantos. Não é à toa que tem mais de quatro séculos de existência. Mas o que há de melhor na heroica capital do “Leão do Norte” – não vacilo em dizer – é o forte e belo e colorido mar da Boa Viagem. A praia nativa emoldurada de coqueiros esguios. As velas das frágeis jangadas, manejadas por mãos hábeis e duras. Os rochedos aparando a violência das ondas. E depois, uma boa dose de água de coco, reforçada com um pouco de uísque escocês⁴⁷⁴...

O *Scotch* misturado à água de coco e alguns cubos de gelo aparecia como forma ortodoxa de consumir o espírito escocês entre os recifenses, criando, talvez de forma inconsciente, um coquetel original. A mistura, que nunca ganhou nome próprio, talvez tivesse mais em comum com o Gin & Tonic britânico em sua simplicidade de destilado importado acrescentado de refresco típico da terra. Sua presença era certa nas “*parties*” e “*testimonial luncheons*” frequentadas pela nata recifense, como as que foram organizadas em homenagem ao senador Alencastro Guimarães, ainda em 1950. A programação, que durou três dias, teve entre os eventos um almoço na residência do industrial Manoel de Britto, em Boa Viagem, que seria caracterizado pela “*regional cookery*”, reunindo os “*bigwigs*” do açúcar locais para uma refeição típica. Comeu-se carne-de-sol com farofa d’água e, de sobremesa, caju em calda e requeijão, mantendo a tradição nordestina de juntar um queijo a um doce para arrematar a refeição principal. Para ajudar as garfadas a descerem, os figurões foram servidos de King’s Ramson com água de coco, enquanto se discutia os altos e baixos da política econômica nacional⁴⁷⁵. Mesmo 13 anos depois, o hábito se mantinha, em reunião íntima na casa de um grande político do passado, que passava o crepúsculo dos seus dias na sua residência, também em Boa Viagem. Entre os convidados, um engenheiro, um usineiro, um deputado estadual, um federal e o próprio colonista, debatendo os erros e acertos das últimas eleições em torno de copos de uísque com água de coco⁴⁷⁶.

Mas a mistura pernambucana não estava presente apenas nas festas privadas, sendo servida também em estabelecimentos de maior ou menor classe pela cidade. A bebida era uma das especialidades do Marreco, um lugar simples instalado próximo da

⁴⁷⁴ Diário de Pernambuco, 05 de junho de 1951, pág. 02.

⁴⁷⁵ Diário de Pernambuco, 12 de dezembro de 1950.

⁴⁷⁶ Diário de Pernambuco, 27 de dezembro de 1963.

circular de Boa Viagem. Um botequim, a bem da verdade, feito de madeira e com banquetas nas laterais. Quando as barracas praieiras que lhe ladeavam foram derrubadas pela prefeitura em 1949, os recifenses que tinham a zona sul ainda como local de veraneio estremeceram, temerosos de perderem o ponto de encontro. O Marreco, contudo, seguiu de pé, com seu dono feliz da vida pela permanência e pela preferência do público, mandando pintar o lugar e até construir para si um pequeno apartamento sobre o bar. Com a casa em ordem, “*spic and span*” e brilhando, recebia os fregueses vendendo uísque verdadeiro e, o que era ainda mais impressionante, a preços justos. Quando o calor se tornava sufocante no centro, para lá chispavam os sedentos clientes, para aproveitar a brisa do mar e seu Hig’s com água de coco. Não está claro quanto tempo durou o Marreco, mas é possível que tenha tido vida curta, posto que seu exuberante e excessivamente compreensivo proprietário sempre dava razão ao cliente. Mesmo quando este não pagava a despesa, além de oferecer frequentes rodadas por conta da casa e gostar, ele mesmo, de saborear a mistura que era a alegria dos frequentadores⁴⁷⁷.

Se era verdade que desde pelo menos a década de 1940 os recifenses já apreciavam um coquetel próprio, que tinha lá um ingrediente local bastante típico, também era fato que o espírito que animava a bebida ainda era um produto importado. Aos poucos, como já se falou, a elite local começava a despir-se dos seus preconceitos e aceitar a cachaça como uma bebida legítima, apoiada sem dúvida em um regionalismo bastante pernambucano. Quando, em 1961, a Academia Brasileira de Letras concedeu um prêmio ao escritor Paulo Cavalcanti, ofereceu-se um almoço para mais de oitenta pessoas no Horto de Dois Irmãos, zoológico localizado na zona oeste da capital pernambucana. Ainda que seu posicionamento ideológico não o colocasse à direita no espectro político, Cavalcanti possuía amigos e admiradores em todas as correntes de pensamento, e até conservadores compareceram à celebração. Poetas lhe saudaram, um representante da Associação de Imprensa lhe dedicou um breve “*speech*” e puderam todos, enfim, se atirar sobre o prato principal. “Não faltou – nem poderia faltar à uma feijoada – uma boa cachaça”, esclareceu a nota do Diário de Pernambuco, “a que alguns sofisticados preferiram acrescentar outras coisas, por isso que se viram muitos garçons a servir ‘batidas’”⁴⁷⁸.

⁴⁷⁷ Diário de Pernambuco, 17 de maio de 1949.

⁴⁷⁸ Diário de Pernambuco, 18 de julho de 1961, pág. 06.

O tom de desaprovação do autor parece indicar que, ainda que as misturas seguissem na moda, a cachaça deveria era ser consumida pura mesmo, talvez uma forma mais rústica de saborear o destilado local, mas sem dúvida mais brasileira também. Se era esse o caso, a opinião não era compartilhada por todos. Dois anos depois do almoço no Horto, a coluna Coisas da Cidade trazia a descrição de mais uma festa, dessa vez não em homenagem a um escritor, mas oferecida por ele. O prato principal era um que andava na moda entre a nata recifense no início da década de 1960, o sarapatel, acompanhado de opções europeias para não alienar os estômagos dos convidados mais sensíveis, uma preocupação legítima do *host*. “Acrescenta ele à terminologia regional de suas recepções coquetéis que aproveitam, na dose ideal a lhe disfarçar o ranço, a aguardente. Usa na mistura sucos de cajá, caju, pitanga, maracujá, etc. e certos temperos fortes da cozinha⁴⁷⁹”. O colunista não especifica os temperos nem revela quantidades, mas deixa bastante clara a sua repulsa à cachaça pura, sem ao menos a adição de um refresco que lhe alterasse o sabor original. O anfitrião, contudo, insistia que os convidados dispensassem ao menos o açúcar, posto que a doçura roubava o sabor do destilado nacional. Proposta prontamente rechaçada pelos presentes, que discordavam da tendência drincológica da época, que condenava as misturas doces em suas antigas receitas carregadas de açúcar. “Nos jantares, todavia, essas bebidas regionais, como os pratos regionais, são providenciadas na proporção reduzida ao sabor da experimentação. Quando muito, graças a Deus, para uma boquinha⁴⁸⁰”, concluía, aliviado, o colunista P.

Dois anos depois, o cônsul francês Morin oferecia ao seu patrício, o tradutor Guibert, um almoço tão regional quanto prosaico: um galeto, servido em um boteco sem nome na cidade de Olinda. Com cadeiras assentadas em chão de terra batida e iluminação de cotocos de vela, o lugar era tudo, menos sofisticado, o que não parecia ser um problema para os frequentadores que lotavam o local e que, sem cerimônia, usavam os dedos para se empanturrar de coxas e asas. O cônsul, que era *habitué*, pediu ao pressuroso garçom uma especialidade da casa que, se não estava tenra, também não fez feio ao chegar à mesa. Enquanto os presentes debatiam a futura adaptação para o cinema do “Auto da Compadecida”, de Ariano Suassuna, fez vir para os seus convidados uma rodada de batidas de limão⁴⁸¹.

⁴⁷⁹ Diário de Pernambuco, 03 de julho de 1963, pág. 16.

⁴⁸⁰ Idem.

⁴⁸¹ Diário de Pernambuco, 24 de agosto de 1962.

Se os norte-americanos possuíam seus *smashes*, *highballs*, *juleps* e a infinidade de categorias que compunham a sua cultura de coquetéis, as batidas de cachaça com sumos eram, provavelmente, as misturas nacionais mais antigas e prevalentes. Consumidas pela população acostumada a abrandar o ardor do álcool com alguma fruta local ou da estação, aos poucos foram sendo aceitas – ou, mais provavelmente, publicamente admitidas – pelas elites. O livro “A Arte do Rabo-de-Galo”, de Luiz Lobo e Leopoldo Câmara, lançado no Rio de Janeiro em 1966, já trazia, em tom bem-humorado, não só as instruções básicas para aqueles que buscavam se iniciar nos mistérios da coquetelaria internacional, junto a utensílios e receitas clássicas, mas também uma sessão dedicada à cachaça e suas possibilidades. Começava garantindo que, embora a preparação de misturas admitisse tanto o mexer quanto o bater, havia diferenças entre as duas técnicas: a primeira era afeita a preparações mais delicadas, onde o sabor dos ingredientes era menos pronunciado, dada a gentileza dos movimentos, resultando em um líquido final límpido; já a segunda, de agitação espalhafatosa e rápida, garantia coquetéis turvos, onde a essência dos insumos, especialmente das frutas, era realçada. “A capacidade do limão fazer uma mistura homogênea com a cachaça e o açúcar fica muito diminuída se a batida não for batida⁴⁸²”, ensinavam os autores, mostrando que da importância do verbo era que vinha o substantivo que definia a bebida.

Convinha, contudo, não exagerar, sob o risco de amargar a preparação ou proceder a outros resultados desagradáveis, como fazer evaporar o gás de uma gim-tônica, deixando para trás apenas o sabor característico de remédio. Ainda cumprindo sua função educativa, a obra deixava claro que um coquetel se compunha de uma base, um agente modificador e, dependendo da receita, de um agente especial. Essa base deveria ser, evidentemente, o ingrediente fundamental da preparação, sendo responsável por mais de 50% do volume total, de natureza alcóolica e, preferencialmente, um destilado. Embora houvesse exemplos usando vinho ou champanhe, os autores citavam como espíritos comuns para tais tipos de preparações o gin, o uísque, o rum, o conhaque e, sim, também a cachaça. Sobre a bebida, explicavam orgulhosos que a produção anual do Brasil já batia na casa dos 300 milhões de litros anuais, o que significava mais de 300 doses por ano

⁴⁸² LOBO, Luís e CÂMARA, Leopoldo. A Arte do Rabo-de-Galo: Breve Discurso em Torno de Copos e Garrafas. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira S.A., 1966, pág. 40.

para cada brasileiro com idade para beber, estes podendo escolher entre mais de vinte mil marcas diferentes⁴⁸³.

A recomendação para uma boa batida de limão – que não era chamada de “Caipirinha”, o coquetel brasileiro comumente considerado mais representativo – era selecionar um bom rótulo e seguir as medidas corretas: duas doses de aguardente, uma de limão, uma colherinha de açúcar e muito gelo picado, tudo bem batido para servir na hora, se possível acompanhando uma substancial feijoada. Mas não era qualquer cachaça que estava apta para as misturas, posto que algumas eram, simplesmente, boas demais para isso. Cachaças “de cabeça”, pouco alcoólicas e de paladar mais apurado, deveriam ser tomadas puras, assim como as caninhas envelhecidas por pelo menos um ano. Um pensamento semelhante ao do colunista pernambucano que cobriu o almoço em homenagem ao escritor Paulo Cavalcanti, no zoológico do Recife. Por outro lado, aguardentes que possuíam, em sua composição, sabores e aromas que não lhe eram naturais, também deveriam ser evitadas, como as tratadas com madeira, sassafrás, canela, sucupira, carqueja, passas, erva-doce, gengibre ou cravo, sob o risco do temível amargor no resultado final. Recomendava-se também evitar as cachaças misturadas com pólvora, combinação explosiva que teria, de alguma forma, ajudado a derrotar os paulistas durante a Revolução Constitucionalista de 1932⁴⁸⁴.

Feitas as recomendações e apresentadas as restrições, era hora de efetivamente passar para as batidas, nenhuma delas batizadas com nome próprio e original, como ocorria com as norte-americanas, geralmente diferenciando-se, em sua nomenclatura, apenas pelas frutas, o tal agente modificador. A lista trazia, portanto, além da inescapável batida de limão, a de coco (onde não se misturava a água, mas a polpa ralada), a de caju (que além da cachaça ainda levava gin), a de tamarindo (que também levava limão), a de abacaxi (que além do limão, pedia, como agente especial, duas gotas de hortelã-pimenta) e até uma de tomate (onde ia também suco de laranja), semelhante a um Bloody Mary simplificado e abasileirado. As proporções eram, quase sempre, de duas doses de aguardente para uma de suco de fruta, além do gelo e da colherinha de açúcar, com poucas variações. Uma exceção era a de maracujá, que por exigir o suco concentrado, também recomendava a adição de água e dispensava o açúcar, dada a doçura natural da fruta⁴⁸⁵.

⁴⁸³ Idem.

⁴⁸⁴ Ibidem.

⁴⁸⁵ Idem.

A preparação, que não mereceu mais do que uma menção rápida no “Rabo-de-Galo”, já era uma velha conhecida dos pernambucanos, embora com modificações que a tornavam única, além de muito mais querida pelo público local. Foi o que descobriram os convidados de Assis Chateaubriand em uma recepção na Embaixada do Brasil em Londres, em 1959. De países tão diferentes entre si como Espanha, Cuba, Grécia, Bélgica, Holanda, Peru e outros mais vieram representantes, que eram levados para vistoriar, embevecidos, a grande mesa preparada pelo jornalista e empresário, na qual não se permitiu a intrusão de qualquer iguaria europeia.

Uma grande travessa de prata ostentava, patrioticamente, cocos da Bahia, frutas-do-conde, sapotis, abacates, pitombas, maracujás, ao lado de mangas e abacaxis gigantescos, em lugares de destaque. Aquela sociedade cosmopolita regalou-se com empadinhas de camarão e palmito, bolinhos de aipim e de bacalhau, mungunzá; cuscuz de milho e tapioca, batata-doce assada com mel de engenho; pé-de-moleque, rapadura, canjiquinha, creme de abacate. E a nossa batida de maracujá fez grande concorrência ao uísque e à champanhota, que já conseguiram título de nacionalização brasileira⁴⁸⁶.

Nesse mesmo ano, uma mesa semelhante, embora um tanto menos sortida, havia sido posta para uma festa no “Cantinho do Céu”, luxuoso apartamento localizado no 18º andar de um novo arranha-céu, pertencente a um membro notório da nata do Recife. Vatapá, sururu e sarapatel foram servidos, em honra aos estados da Bahia, Alagoas e Pernambuco, respectivamente, mas na hora de cantar parabéns para o empresário José de Andrade Pacheco, a simbólica velinha veio espetada em uma travessa de lagostas. Políticos e vedetes se misturavam pelo ambiente, os primeiros salivando pelas segundas, que reboavam pelo “*living-room*” ao som de música em alta-fidelidade. Havia, é claro, quem tomasse o seu uísque à pernambucana, com água de coco, mas a bebida da noite foi mesmo o bate-bate de maracujá⁴⁸⁷.

A festiva mistura andava tão em alta no período pós-guerra que havia quem a considerasse o maior e talvez o único símbolo da gastronomia pernambucana. Quando um certo vereador baiano chamado Izidoro prometeu enviar, de avião, uma iguaria típica de sua terra a cada quinze dias para os colegas do Recife, o colunista do Diário Social preocupou-se. Não seria possível retribuir a gentileza do político baiano e seus quitutes

⁴⁸⁶ Diário de Pernambuco, 12 de julho de 1959, pág. 17.

⁴⁸⁷ Diário de Pernambuco, 25 de setembro de 1959.

gordurosos, apimentados e fragorosos, posto que era da opinião de que não havia nada tipicamente pernambucano que valesse o envio. Ao menos em termos sólidos. Havia, porém, o bate-bate para resgatar a honra local. A receita, segundo ele, havia surgido pela sofisticação de uma bebida que já era característica do Recife, pelas mãos daquele que, em sua época, foi talvez o maior cronista da cidade.

O sr. Mário Melo em cinquenta anos de jornalismo nada produziu de comparável ao bate-bate. O bate-bate que pretendemos enviar ao simpático Izidoro na Bahia ainda é a maior obra do sr. Mário Melo. Não se fabrica o “*scotch*” fora da Escócia mesmo com os ingredientes na mão; também não se fabrica o bate-bate fora de Pernambuco, mesmo seguindo à risca a receita do sr. Mário Melo. A nossa cozinha não é grande coisa, mesmo levando em conta que o Souza Leão é famoso em mais de um continente. Contudo, a parte líquida – é o que nos salva – garante a parada⁴⁸⁸!

Se os recifenses já misturavam frutas à cachaça há tempos e consumiam alguma forma de batida de maracujá desde antes da Segunda Guerra, parece que foi durante o conflito que a preparação tomou a sua forma mais conhecida pelas mãos do velho jornalista, para logo ser adotada por ao menos parte da população. Em 1944, o Jornal Pequeno, como era hábito, trazia aos leitores a coluna sazonal “O Carnaval que Passou...”, comentando a folia daquele ano. A animação havia batido recordes, com os clubes, desde o chique Internacional até os mais populares, lotados de brincantes, que também se espalhavam pelas ruas da cidade. Uma das principais era a do Imperador, onde houve um Concurso de Passos e os recifenses puderam competir pelo domínio do frevo e seus acrobáticos movimentos. Troças e blocos desfilaram, distribuíram e receberam prêmios, enquanto que na manhã da Quarta-Feira de Cinzas, quando os sinos das igrejas chamavam ao recolhimento, ainda havia gente fantasiada aguardando os primeiros bondes do dia. Se o policiamento ostensivo havia garantido um carnaval em boa ordem nas vias públicas, nos clubes havia imperado a confusão: salões superlotados, festas que se estendiam por toda a madrugada, em detrimento ao sossego da vizinhança, guerras de lançadores de pó - brinquedo proibido e ainda assim largamente utilizado - e até carteiras batidas. No meio disso tudo, bares que flagrantemente abusavam dos consumidores, vendendo uma garrafa de cerveja Antártica a 6 cruzeiros, e a Teutônia até mesmo a 10 cruzeiros. Houve até quem oferecesse copos d’água morna à população, a 50 centavos o par, e não deu para

⁴⁸⁸ Diário de Pernambuco, 10 de outubro de 1953, pág. 06.

quem quis. No meio da exploração, garantiu o jornal, a bebida que havia predominado durante toda a festa havia mesmo sido o bate-bate, como, aliás, já vinha acontecendo nos últimos anos⁴⁸⁹.

Mas houve percalços durante a ascensão desse coquetel pernambucano. No início de 1942, com a guerra ainda parecendo algo distante demais para os brasileiros, o povo do Recife se ocupava daquilo que lhe parecia mais pertinente e imediato: o carnaval que se aproximava. Como sempre ocorria, a Secretaria de Segurança havia emitido uma nova portaria, discriminando o que era e o que não era permitido para aquele ano, durante as festividades. Para horror da população, a cidade iria enfrentar uma espécie de Lei Seca local e, vá lá, temporária, mas justamente na época em que os pernambucanos mais se entregavam ao álcool. Estavam barradas, portanto, todas as bebidas brancas, de onde se entendia que eram destilados como o gin, o uísque, a genebra e, claro, a cachaça. Foi o próprio Mário Melo que, indignado, fez uso de sua coluna “Ontem, Hoje e Amanhã” para criticar a medida. Conservador e nacionalista, esclarecia que a aguardente era produto brasileiro e, como tal, merecia ficar de fora da restrição. Além do mais, sendo o correto bate-bate de cor vermelha, pela junção do maracujá com o mel-de abelha – compostos que eram sabidamente medicinais, defendia -, a preparação deveria escapar à proibição⁴⁹⁰.

O bate-bate de maracujá acabou firmando-se enquanto bebida carnavalesca, talvez porque o seu criador fosse um dos maiores defensores da festa popular, ferozmente contrário a quase tudo que impusesse limites às brincadeiras de rua. Estas aconteciam, antes, durante e após a guerra, principalmente no bairro de São José, um dos mais tradicionais da capital pernambucana. Blocos como os Batutas de São José e os Donzelos, além de agremiações como o Clube das Pás Douradas e o Vassourinhas nasceram naquelas antigas ruas. E também era por elas que desfilavam, com as troças se apresentando para o julgamento dos bares e barracas da região, em um carnaval que pertencia às famílias e à população mais humilde. O povo vinha do Pátio do Carmo, passando pela Rua Vidal de Negreiros e estacionando no Pátio do Terço, em uma concentração espontânea, como demonstra o testemunho de dona Sevi Caminha, presidente do Bloco Carnavalesco Misto Pierrot de São José:

Então, ali se encontravam, era o grande encontro das agremiações do bairro de São José. Daquele encontro que era feito ali, saíam

⁴⁸⁹ Jornal Pequeno, 23 de fevereiro de 1944.

⁴⁹⁰ Jornal Pequeno, 07 de fevereiro de 1942.

antigamente as comissões. Comissão de carnaval. Nessa comissão as agremiações vinham, aquelas que eram simpáticas ao dono da casa eram super bem tratadas. Ali se fazia pão-de-ló, filhoses, bate-bate, licor. Antigamente, a bebida do carnaval era o bate-bate, que é o que se chama hoje de batida de maracujá. Então, ali o pessoal entrava, se servia primeiro o cordão, se servia a diretoria, se servia os desfilantes em geral. Tocava na porta da casa onde foi recepcionado, 2 ou 3 frevos, aí continuava no Pátio do Terço, dobrava a Rua de São João, que tinha uma comissão muito famosa no final da rua⁴⁹¹.

Talvez o coquetel mais importante do repertório local – ficando atrás somente do uísque à pernambucana, consumido em qualquer época do ano -, o bate-bate não estava restrito ao Recife. O cronista Mário Souto Maior conta que, no pós-guerra, as famílias de classe-média de Olinda costumavam aprontar garrafeiras com a mistura, oferecendo-a aos parentes e amigos que surgiam em visita e que precisavam matar a sede causada pelo constante subir e descer de ladeiras, atrás de troças e bandas de frevo. De tão disseminada, a bebida era utilizada até em *jingles* políticos, como o que celebrou a vitória de Cid Sampaio para o governo do estado em 1958. Foi o próprio maestro Nelson Ferreira quem compôs a marcha “O Bloco da Vitória”, cujos versos, tão singelos quanto memoráveis, diziam:

Neste carnaval, quá, quá, quá, quá
O prazer é gargalhar
E no bate-bate de maracujá
Nossa vitória vamos festejar⁴⁹²

Se o frevo comemorativo de Sampaio teve vida curta após o seu apogeu político, o mesmo não se pode dizer da Pitombeira dos Quatro Cantos, troça fundada no dia 17 de fevereiro de 1947 e cujo hino, composto três anos depois por Alex Caldas, é ainda um dos mais cantados de Olinda. Pulando pela encruzilhada que empresta o nome ao bloco ou fazendo tremer os paralelepípedos da Rua Prudente de Moraes, ainda hoje os foliões são conclamados às ladeiras para seguir o estandarte negro, cantando:

Nós somos da pitombeira
Não brincamos muito mal
Se a turma não saísse
Não havia carnaval (bis)

⁴⁹¹ Frevo: Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. Dossiê de Candidatura, Prefeitura da Cidade do Recife, 2006, págs. 30 e 31.

⁴⁹² SOUTO MAIOR, Mário. Comes e Bebes do Nordeste. Recife, Massangana, 2012, pág. 42.

Bate-bate com doce eu também quero
Eu também quero, eu também
Bate-bate com doce eu também quero
Eu também quero, eu também
Pitombeira só tem dez letras
E uma significação
Pitombeira é fruta besta
Se compra com qualquer tostão (bis)⁴⁹³

As batidas brasileiras, como aponta Souto Maior, eram compostas basicamente de aguardente, o sumo de alguma fruta e açúcar, ensinando que era perfeitamente possível também realizar combinações com outras frutas, tais como carambola, laranja, caju, jucá, bacuri, tamarindo, cajá e outras mais, ao gosto de cada um⁴⁹⁴. O bate-bate, firmado enquanto coquetel sazonal e atrelado aos carnavais das cidades-irmãs de Recife e Olinda, possuía uma composição simples, onde os elementos mais importantes eram, evidentemente, a cachaça e o maracujá, mas onde a doçura do açúcar era substituída pela do mel-de-abelhas. A pesquisadora e folclorista Cláudia Lima registra a receita em suas proporções originais, recomendando que a mistura deve ser, ortodoxamente, servida em filtro de barro: meia garrafa de cachaça de boa qualidade, um terço de garrafa de suco de maracujá, um copo de mel em ponto fraco e uma colher de sopa de mel de abelha⁴⁹⁵. Apesar da sua importância nos antigos carnavais do Recife, o bate-bate foi perdendo espaço para bebidas menos complicadas e mais industrializadas, como a onipresente cerveja, o coquetel pernambucano tornando-se presença rara na festa onde já foi tão consumido e celebrado.

Embora se tratassem, todas elas, de misturas alcóolicas, as batidas inicialmente assumiram um caráter mais popular, enquanto que os coquetéis, com seus espíritos importados e ritualística própria, foram abraçados pelas elites recifenses, sempre ansiosas por algo que as diferenciasse do populacho. Era o que começava a se firmar com o fim da guerra, a americanização dos costumes locais se dando, no aspecto líquido, assim como tantos outros, de cima para baixo. Em 1946, a coluna social de Altamiro Cunha, “À Esquina”, publicada diariamente no Jornal Pequeno, trazia a história de Rita Jacobvitz Richard, de Chicago, cuja beleza, durante a juventude, havia arrebatado os corações do

⁴⁹³ ASSIS, Cláudia de. Dossiê do Frevo – Letras representativas de Frevos. ANEXO VI. Recife, 2003, pág. 22.

⁴⁹⁴ SOUTO MAIOR, Mário. Comes e Bebes do Nordeste. Recife: Massangana, 2012

⁴⁹⁵ LIMA, Cláudia. Tachos e Panelas: historiografia da alimentação brasileira. Recife: Ed. Da Autora, 1999.

notório gangster Al Capone e do ator John Barrymore. Atriz e dançarina de canção, a agora envelhecida artista se concentrava em um novo ramo de atividades: coquetéis. O colunista não parecia espantado que uma novidade assim surgisse nos Estados Unidos, país “das superficialidades dilatadas, onde homens gastam fortunas para colecionar pulgas amestradas”. E prosseguia, parecendo a um só tempo desprezar a futilidade de mais aquele americanismo e também reconhecer a sua dominação. “O ‘cocktail’ é hoje universal. Faz parte do que se diz grã-fino, e se tornou um imperativo de elegância. Invadiu a majestade do ‘cointreau’, destruindo a nobreza dos finos licores”, declarava. E acrescentou ainda que o modismo “Fez-se bem americano como o ‘blue’ para dominar em toda parte. Resultado: em todos os continentes onde existir um bar ou uma casa de chá, em reuniões dançantes ou recreios esportivos, o ‘cocktail’ impera⁴⁹⁶”.

E imperou, de fato, não só porque era, aparentemente, inevitável que assim fosse, mas muito porquê as classes mais altas da capital pernambucana assim o desejaram. A vontade de mostrar-se moderna, alinhada ao que de mais civilizado o mundo produzia, era algo entranhado em parte da sociedade recifense, que deslocava seu paradigma cultural do francesismo para o americanismo com notável desenvoltura. Era preciso ser mais elegante, mais fino, e para isso o Recife deveria acompanhar a passada do que ocorria lá fora, sob o risco de ficar para trás na história, incapaz de oferecer aos seus habitantes os predicados mínimos que se esperavam de uma metrópole civilizada. Ainda em meados da década de 1940, naquele estranho mundo do pós-guerra, onde superpotências emergiam e uma nova ordem mundial se instalava, até as confeitarias precisavam se esforçar no sentido de se atualizarem.

Foi o caso da Sertã, estabelecimento grã-fino, nas palavras do escritor Antônio Carlos Ribeiro, mas que ainda parecia, de alguma forma, incompleto. Altamiro Cunha, sempre preocupado com a imagem da sua cidade, usava a sua coluna para urgir uma atitude por parte dos proprietários daquela casa de chás, no sentido de introduzir coquetéis em seu cardápio. Que o lugar havia melhorado significativamente o aspecto mundano da capital pernambucana, ninguém o discutia. Mas não era o bastante. Para o colunista social, simplesmente não havia lógica que um estabelecimento se desse ares de sofisticação sem oferecer aquele aspecto líquido e tão atrativo da cultura norte-americana. Ora, se por um lado era verdade que a confeitaria tinha como missão original servir inocentes chás, por

⁴⁹⁶ Jornal Pequeno, 18 de janeiro de 1946, pág. 03.

outro ela tinha mais era que se adaptar aos novos tempos. “Um ‘Martini’ não faz mal a ninguém. Quando puro, sem falsificações de ingredientes perversos do ‘câmbio negro’, é um fortificante tão expressivo como os melhores tônicos que os médicos inventam”, garantia o jornalista, com ar professoral. Acrescentava que “O ‘cocktail’ possui um ar de distinção e não maltrata tanto ao estômago quanto um chá com torradas, neste tempo de crise de pão, com mandioca em lugar do trigo. A Sertã, que inegavelmente vem concorrendo para o progresso da cidade, deve adotar de logo o ‘cocktail’, em nome do que é atraente e universalmente civilizado”. A apaixonada defesa terminava em tom bastante cínico, com Altamiro contemporizando os méritos de outra bebida, igualmente alcóolica, mas sem dúvida menos chique. “Agora, se se tratasse de cerveja, daria minha opinião em contrário. Mesmo porque cerveja é bebida imoral para uma casa de chá. E gotosíssima à uma mesa de bar⁴⁹⁷...”.

Para que o coquetel pudesse se tornar verdadeiramente presente na sociedade recifense, era necessário não apenas que a sua nata aprendesse a prepará-lo, se possível diferenciando-o das batidas de cachaça e frutas que dividiam opiniões e que eram consumidas sazonalmente, de maneira quase folclórica. Era preciso definir com precisão o que era, afinal, aquela preparação que se alastrava pela cidade após o fim da guerra, um conhecimento que era, também, uma marca de distinção social. Que o dissesse o embaixador Maurício Nabuco, filho do famoso abolicionista pernambucano, que de tão enamorado pelas misturas alcóolicas, decidiu escrever um livro sobre o assunto. “Drinkologia dos Estrangeiros” foi publicado ainda em 1945, com texto do diplomata e contribuições do pintor surrealista Giorgio De Chirico, do músico Gofreddo Petrassi e da escritora Clarice Lispector. O título da obra era uma alusão ao Hotel dos Estrangeiros, no Rio de Janeiro, onde Nabuco havia passado muito tempo e, naturalmente, sorvido inúmeras bebidas. O livreto saiu no final do ano e foi distribuído entre amigos, uma espécie de cartão de Natal literário, mas que contava com a *expertise* do autor sobre o assunto, que garantia ter testado cada uma das receitas listadas. Havia, por exemplo, a Batida Paulista, em tudo uma caipirinha, menos no nome, além de uma certa Pinga Fizz, quase a mesma coisa, mas com a adição de xarope e água com gás. Não faltaram definições sobre o coquetel, esclarecendo que a bebida era uma mistura contendo um espírito forte em sua base, como o gin ou, no Brasil, a cachaça mesmo. E até mesmo o ofício do barman era comentado por Nabuco, que advogava que o bom profissional

⁴⁹⁷ Jornal Pequeno, 28 de agosto de 1946, pág. 03.

deveria não apenas ser amável e saber servir as misturas, mas lembrar do gosto pessoal de cada cliente⁴⁹⁸.

Se o livro do diplomata, com sua baixa tiragem e circulação restrita, não era lá muito acessível ao público em geral, os jornais tomavam para si a tarefa de educar o público brasileiro acerca das misturas de bebidas. Em 1952, uma nota do suplemento dominical do Diário de Pernambuco, dedicado ao público feminino, trazia instruções para o serviço de bebidas, com algumas harmonizações básicas para vinhos e espumantes, definições e situações de serviço. Mas boa parte do espaço era dedicado ao coquetel, ensinando que deveriam ser servidos sempre antes das refeições, assim como os aperitivos, e que podiam ser divididos em dois grupos principais: os que continham e os que não continham vermute. Os primeiros jamais deveriam ser batidos, sob o risco de prejudicar o sabor do resultado final, acompanhando gelo em cubos, enquanto que os últimos exigiam movimentos mais vigorosos, além de gelo picado⁴⁹⁹.

Dois anos depois, o mesmo suplemento trazia uma pequena nota intitulada “Bebidas Americanas”, ali incluída porque algumas “leitoras manifestaram o desejo de saber o significado de algumas bebidas americanas, pois ouvem muito pronunciar certos termos em língua estrangeira, mas não sabem o que significam⁵⁰⁰”. Curto e objetivo, o texto ia apresentando o novo vocabulário e providenciando definições bastante resumidas. Coquetéis eram aperitivos servidos antes das refeições, *Sours* eram amargos, e um *Fizz* vinha, quase sempre, acompanhado de ovos. *Iced long drinks* eram refrescos gelados, para o verão, ao passo que *Grogs* eram ponches quentes, recomendados para o inverno. *Cobblers* pediam vinho em sua composição, assim como os *Cups*, que exigiam ainda a presença de frutas, enquanto que os Sundaes se faziam acompanhar de sorvete⁵⁰¹. Pouco tempo depois, em 1957, mais uma vez o caderno feminino ajudava as donas de casa a se manterem à par das novas formas de servir em seus lares, objetivo maior de toda boa anfitriã.

O chá, que desapareceu quase que definitivamente, foi substituído com pleno sucesso pelo coquetel. As vantagens desta substituição são várias. A primeira é que permite a participação dos homens, pois um coquetel elegante não começa antes das 17 horas e pode durar até as 22 horas. Permite também que se convide muitas pessoas, e o álcool, o forte de

⁴⁹⁸ NABUCO, Maurício. Drinkologia dos Estrangeiros. Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 1982.

⁴⁹⁹ Diário de Pernambuco, 19 de outubro de 1952.

⁵⁰⁰ Diário de Pernambuco, 19 de outubro de 1954, pág. 38.

⁵⁰¹ Idem.

um coquetel, fornece a alegria necessária a essas reuniões. Além dessas vantagens, um coquetel serve de desculpa para a mulher exibir seus elegantes vestidos para a tarde, que remojam e são atualíssimos⁵⁰².

A nota, dentro da sessão de Culinária, ainda listava alguns dos objetos necessários para o preparo de coquetéis, como os copos (um grande e sem pé, e um menor, mais semelhante a um cálice), além do *shaker*, “cujo nome se tenta traduzir com toda sorte de termos deselegantes e infelizes⁵⁰³”, com a própria notícia oferecendo o termo “batedor”. Dizia ainda que nenhuma mistura alcóolica se mantém de pé sem algo sólido que a acompanhe, de preferência coisinhas pequeninas e deliciosas, como pratos de salgadinhos e, em menor número, docinhos. Recomendava ainda uma clássica porção de batatas fritas, finíssimas e quebradiças, além de alguns pratinhos de avelãs, amendoim torrado e amêndoas passadas no sal. Dois anos depois, mais instruções, sempre publicadas no caderno feminino, explicando que “a manipulação de um cocktail é quase um rito; requer elegância de aparelhagem, graça nos gestos, e cabe sempre à dona de casa escolher o cocktail que mais agrada ao seu convidado. Este, por sua vez, pode divertir-se tentando uma fórmula sua”. O texto ainda levantava uma questão pertinente, para logo depois oferecer a resposta. “Por que as receitas são destinadas a duas pessoas? Porque para saborear um coquetel é necessário que se esteja acompanhado⁵⁰⁴”. Acrescentava que os acompanhamentos sólidos deveriam ser apetitosos e minúsculos, sempre salgados e nunca doces: batatinhas fritas, azeitonas, pequenos sanduíches e canapés. Entre os utensílios que deveriam estar sempre à mão, *shakers* e espremedores de frutas, que podiam ser encontrados em qualquer boa loja de louças. Quanto às bebidas mais comuns, era preciso sempre contar com vermute seco e doce, gin, amargores em geral (de preferência, angostura), marasquino, menta, conhaque, xerez, vinhos do Porto e Madeira, além de insumos como açúcar, pimenta do reino, sal, ovos, laranjas, limões, azeitonas e suco de tomate. A recomendação era que a dona de casa não se contentasse simplesmente derramar e misturar os líquidos sem critério, procurando tratar a preparação do coquetel como qualquer outro prato difícil do seu repertório doméstico, com ingredientes e medidas sendo escrupulosamente respeitados⁵⁰⁵.

⁵⁰² Diário de Pernambuco, 27 de dezembro de 1957, pág. 44.

⁵⁰³ Idem.

⁵⁰⁴ Diário de Pernambuco, 08 de novembro de 1958, pág. 37.

⁵⁰⁵ Idem.

No final da década de 1950, a bebida ia ficando menos misteriosa e mais acessível, já sendo possível tranquilizar boa parte dos leitores e, principalmente, das leitoras. Afinal, dizia o jornal, “o uso dos coquetéis, que até alguns anos atrás era restringido a um determinado ambiente, em geral bastante *snob*, já ultrapassou esses limites e entrou na normalidade⁵⁰⁶”. Havia modos e modos de servir aquelas mistura norte-americana e ela se encontrava muito mais disseminada, podendo ser encontrada “mesmo em casas quase modestas⁵⁰⁷”. Se o coquetel ainda não era para todos, ao menos caminhava nesse sentido, com as famílias se virando para não fazer feio na hora de receber os convidados. Era o dono da casa quem deveria sacudir o *shaker*, mas se ele estivesse em falta ou incapacitado, era lícito que a esposa tomasse seu lugar e fizesse as honras. Nesse caso, o ideal era que houvesse uma criada que trouxesse, em um carrinho próprio para este fim, todo o necessário para que o serviço transcorresse sem problemas: o balde contendo gelo picado, os líquidos relevantes, os cálices corretos, uma colher especial e o *shaker*, cujo modelo mais novo mais lembrava um copo alto e provido de um bico, capaz de verter o líquido e manter o gelo no recipiente.

Os acompanhamentos pouco variavam, devendo ser pequenos e gostosos, dentro das possibilidades econômicas de cada um, sendo preferencialmente servidos em vasilhas de cristal. Os mais comuns eram batatas fritas, azeitonas, amêndoas torradas e *crackers* de queijo, de procedência norte-americana ou inglesa, que podiam ser encontrados em latas nas confeitarias de luxo. Estes eram os sólidos que deveriam ser servidos nas reuniões mais simples, *parties* que duravam, em média, duas horas, geralmente das seis da tarde às oito da noite. Já as festas que se pretendiam estender para além das onze deveriam providenciar uma refeição mais substanciosa aos convidados, com ao menos um vistoso serviço de sanduíches e canapés. Recomendava-se ainda que os coquetéis fossem preparados previamente e acondicionados em garrafas, que repousariam na geladeira até o momento de servir os convidados, talvez quebrando um pouco do encanto ritualístico da preparação. Mas poupando um tempo precioso para a anfitriã, que era quem deveria organizar tudo e sobre quem, no final das contas, pesavam quase todas as responsabilidades⁵⁰⁸.

⁵⁰⁶ Diário de Pernambuco, 06 de junho de 1959, pág. 42.

⁵⁰⁷ Idem.

⁵⁰⁸ Ibidem.

Se o “Suplemento às Noções de Arte Culinária” de Maria Thereza A. Costa, publicado em 1931, em São Paulo, trazia apenas as velhas receitas de licores em sua sessão de bebidas e sobremesas⁵⁰⁹, obras não tão distantes no futuro já traziam explicações sobre o que era um coquetel, como servi-lo e até listas de preparações mais ou menos clássicas. Era o caso do “Livro de Cozinha”, de Carolina Spinola Baltar, ex-diretora da Escola Doméstica de Pernambuco, lançado em 1945 pela Livraria Colombo, no Recife. Entre as misturas, uma respeitável lista de “*punches*”: À Moda Russa (que, estranhamente, não levava vodka, mas champanhe e abacaxi), Real (uma combinação de seis vinhos diferentes, entre eles Porto e Bordeaux, além de abacaxi), Ulysses (suco de uva, vinho branco e mais abacaxi, aparentemente uma preferência da época ou, talvez, da senhora Baltar), Glacé (*brandy*, xarope de morango, marasquino, curaçu, laranjas e limões) e até mesmo uma preparação denominada “Punch Gilberto Freyre”, composta de Salutaris, uma antiga soda cubana, vinhos Bourgogne, do Porto e branco, suco de uva, gelo, açúcar e, inexplicavelmente, uma compota de goiaba⁵¹⁰.

Entre os *ponches*, havia ainda uma série de *Cups*, que primavam mais pelas frutas do que pelo álcool em suas fórmulas e que eram servidas em taças, como indicava o nome. Curiosamente, eram combinações bastante regionais, nem tanto nos espíritos utilizados, mas ao menos em relação às frutas e aos nomes. Havia um Guaraná Cup (suco e pedaços de laranja, suco de limão, curaçu, xarope de morango, algumas garrafas de guaraná e gelo), um Brasil Cup (água mineral, *brandy*, cacau, vinho branco e pedaços de abacaxi e maçã), além de um complicado Pernambuco Cup, feito com açúcar, gelo, água mineral, curaçu, gin, vermute, vinho de caju, pedaços de sapoti, laranja e, mais uma vez, compota de goiaba. A lista de coquetéis, pelo menos, trazia alguns nomes mais reconhecíveis, especialmente no âmbito internacional, como o Martini e o Green Room. Mas também apresentava outras misturas não tão famosas (ao menos nos dias atuais), como o Love’s Reviver, o Turf, o Plaza, o Locomotive e até mesmo um intitulado “Automóvel Club Cocktail⁵¹¹”. É difícil determinar até que ponto essas preparações – especialmente os *punches* e *cups* – estavam disseminadas na sociedade recifense. Sendo, contudo, parte de um manual de cozinha dedicado às futuras esposas, mães e senhoras do lar, é razoável conceber que, ao menos na época, as receitas foram consideradas importantes o suficiente

⁵⁰⁹ COSTA, Maria Thereza A. Suplemento às Noções de Arte Culinária. São Paulo: Instituto D. Anna Rosa, 1931.

⁵¹⁰ BALTAR, Carolina Spinola. Livro de Cozinha. Recife: Livraria Colombo, 1945.

⁵¹¹ Idem.

para figurar em uma obra que havia sido pensada, afinal de contas, como parte da educação feminina.

Parecia que o coquetel era capaz de romper a barreira que separava homens e mulheres no mundo étlico, ficando para as últimas a responsabilidade por organizar todo o evento que girava em torno da mistura alcóolica. Os ingênuos chás em pouco tempo se tornavam coisa do passado, com seu sonolento horário vespertino e sua frequência limitada ao público feminino. O coquetel permitia que homens e mulheres se tornassem anfitriões quase que em pé de igualdade, com casais recebendo os amigos em seus lares e dividindo, até certo ponto, algumas tarefas domésticas. Era aos maridos, contudo, que geralmente cabia a incensada função de *barman*, enquanto que as esposas geralmente cuidavam de todo o resto, inclusive deixando todo preparado para que o homem tivesse o trabalho apenas de sacudir a coqueteleira e colher os elogios dos convidados. Se a divisão de tarefas e louvores era, sem dúvida, injusta, nem por isso as mulheres deixavam de exercitar uma espécie de poder e autoridade dentro de suas cozinhas. Um que as permitia, até mesmo, transcender as preparações clássicas da coquetelaria norte-americana, com criações próprias e originais.

Talvez mais importante do que isso, as recifenses de final da década de 1950 e começo da seguinte estavam mais do que felizes em não apenas inventar novas misturas, mas de compartilhá-las com parentes, amigas, colegas e até mesmo com desconhecidas, efetivamente criando redes que, geralmente, passavam ao largo do mundo masculino. Foi o que fez uma certa Adalgisa de Santana Ribeiro, moradora da vizinha Olinda, que em 1959 via suas contribuições drincológicas serem publicadas no Diário de Pernambuco. Estas eram não apenas variadas, mas possuíam nomes quase poéticos, como o coquetel Luar do Recife (conhaque, angostura, gelo, açúcar, canela ou baunilha e um ovo inteiro, além de uma decoração de morango ou cerejas) ou o Céu de Pernambuco (tomates, suco de limão, molho picante, molho inglês, uma pitada de sal ou açúcar, gelo e nenhuma bebida alcoólica). Havia ainda uma preparação chamada Meia de Seda (uma garrafa de guaraná, leite condensado e vinho do Porto) e outra batizada de Bivapuera (*brandy*, rum, Coca-Cola, açúcar, gelo e uma cereja como decoração), entre outras, todas elas pensadas, com a praticidade própria das donas-de casa, para serem preparadas no liquidificador, não na coqueteleira⁵¹².

⁵¹² Diário de Pernambuco, 15 de novembro de 1959.

Os eletrodomésticos finalmente começavam a se tornar mais comuns nos lares brasileiros, as donas-de-casa conseguindo mais acesso a enceradeiras, batedeiras e outros aparelhos. Diferentes do fogão e da geladeira, sem os quais seria quase impossível fazer bom uso de uma cozinha, estes eram instrumentos que não eram essenciais, mas que prometiam libertar a mulher das tarefas domésticas mais enfadonhas e cansativas. Nesse sentido, o eletrodoméstico mais disseminado entre as famílias brasileiras do pós-guerra foi mesmo o liquidificador, dado a sua versatilidade. Com ele, era possível preparar desde as mamadeiras e papinhas dos bebês até sucos, sopas, sobremesas e outras receitas que, de outra forma, demandariam uma mão-de-obra considerável. O aparelho podia ser encontrado nas casas dos mais abastados, trazido de fora do país, durante década de 1930, mas já na seguinte começou a ser produzido nacionalmente. A empresa Walita, fundada pelo engenheiro Waldemar Clemente, inicialmente produzia a partir de patentes norte-americanas. Investindo em um setor de pesquisa e desenvolvimento, a empresa lançou, já em 1944, o primeiro liquidificador brasileiro, o Walita Nêutron, que seria seguido por muitos modelos diferentes nos anos vindouros⁵¹³.

Embora outros dispositivos domésticos tenham sido criados e comercializados, como aspiradores de pó, moedores elétricos, ferros de passar e ventiladores, foi o liquidificador que por décadas liderou as vendas da empresa. Ele podia ser encontrado em metade dos lares brasileiros em 1957, sendo que dois terços do total haviam sido produzidos pela Walita. O motivo dessa preferência era a forma como a marca dialogava com o seu público-alvo, mulheres da classe média de um Brasil cada vez mais urbano, e não as suas empregadas. O manual do aparelho trazia receitas, enquanto que a empresa se inspirava nas demonstrações públicas que eram comuns nos Estados Unidos, para oferecer seus próprios cursos culinários, através da Escolinha Walita. Através dela e de uma política de parceria com empresas do ramo de alimentos, os produtos industrializados foram sendo cada vez mais divulgados, associados a uso de eletrodomésticos em uma cozinha moderna. Cada vez mais usos eram descobertos para o aparelho, que não só servia para elaborar comidas infantis e receitas do dia-a-dia, mas também para a preparação de coquetéis, seguindo instruções que já vinham no manual do aparelho⁵¹⁴.

⁵¹³ OLIVEIRA, Débora. *Dos Cadernos de Receitas às Receitas de Latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

⁵¹⁴ Idem.

Tamanha praticidade fazia com que as brasileiras se arriscassem cada vez mais na coquetelaria, elaborando bebidas que eram divulgadas nas páginas do Diário de Pernambuco. Em 1961, as dicas já vinham de fora do estado, e era uma tal Chiquinha, de Campina Grande, quem oferecia o Lady Cocktail, composto de vermute doce, vermute seco, caldo de laranja e uma azeitona. Além da receita, ela ensinava como medir as quantidades que deveriam entrar na coqueteleira, de modo que as outras leitoras pudessem repassar a informação aos seus maridos, posto que esse tipo de erudição era – ou ao menos deveria ser – da alçada deles. Esse tipo de conhecimento compartilhado era cada vez mais comum entre as mulheres de Pernambuco e até fora dele, através do Clube das Leitoras, iniciativa criada pelo Suplemento Feminino do Diário de Pernambuco, ainda na década de 1950⁵¹⁵.

Como as autoras das contribuições não tinham, por motivos óbvios, seus endereços divulgados no jornal, era comum que as mulheres se dirigissem umas às outras através do próprio periódico, que publicava não apenas dicas e receitas, mas também recados em uma sessão própria. Nela, mulheres de bairros nobres e também de subúrbios, como Afogados, São José, Arruda e Casa Amarela, ou de cidades do interior como Salgueiro ou Arcoverde, trocavam informações em postagens que eram visíveis a todos os que lessem o suplemento, de maneira não muito diferente das redes sociais eletrônicas da atualidade. Geralmente ocultas sob pseudônimos, tais como Biby ou Emy de Pa-que-quê, as leitoras mandavam e recebiam recados, trocavam moldes e desenhos de costura e se mantinham conectadas mesmo quando distantes umas das outras e, a bem dizer, quase que completamente estranhas entre si, tudo de dentro de suas próprias casas. O Clube oferecia, contudo, reuniões presenciais periódicas, quase sempre ocorrendo no Recife e sendo, ocasionalmente, publicizadas, e onde era possível finalmente juntar o apelido à pessoa, além de trocar endereços e números de telefone. Chamavam umas às outras de “Abelhinhas” e podiam oficializar a associação requisitando uma carteirinha de participante, no valor de 120 cruzeiros e, se desejassem, encomendar um escudo e uma flâmula, emblemas exclusivos do Clube, a 70 cruzeiros o conjunto⁵¹⁶.

E assim, as mulheres criavam seus próprios espaços, forjando novas amizades e fortalecendo vínculos, enquanto formavam um verdadeiro banco de dados aberto acerca dos mais variados aspectos do que então se considerava o mundo feminino. Na mesma

⁵¹⁵ Diário de Pernambuco, 26 de fevereiro de 1961.

⁵¹⁶ Idem.

página na qual se trocavam receitas e dicas para facilitar o trabalho doméstico, como fórmulas caseiras de detergente para pisos e lustra-móveis, também se comentava o aniversário da leitora Josefina Barbosa, a fartura da mesa de salgados e doces organizada pelas amigas de clube, bem como os discursos e poemas declamados na ocasião. E se divulgavam coquetéis, é claro, como os de Marluce, do bairro de Santo Amaro, que trazia o seu Foguete (leite condensado, café, água, gemas de ovos e conhaque da marca Cinzano), o Amigo Urso (vodca, leite condensado e creme de leite), entre outros⁵¹⁷. Em 1963, Flor de Lótus, da cidade de Nazaré da Mata, enviava duas receitas de Toddy, mas que nada tinham a ver com as velhas misturas alcólicas do Império Britânico no Oriente, e sim com o achocolatado industrializado que ainda pode ser encontrado em qualquer supermercado contemporâneo. Mandava ainda as instruções de preparo de um certo Rabo de Macaco e de um Refresco Nestlé, nenhuma das suas receitas apresentando álcool em sua base⁵¹⁸.

O coquetel, com toda a sua complicada trajetória, múltiplas origens, categorizações diversas e extensa terminologia própria, logo se tornou um termo mais abrangente, uma simplificação utilizada para referenciar não apenas combinações alcólicas, mas qualquer tipo de mistura de líquidos, fossem eles inflamáveis em uma garrafa transformada em arma, como o explosivo Molotov, ou um conjunto de drogas inibidoras do vírus da AIDS, como o AZT. Por mais contraditório que pareça para uma bebida que começou sua existência tendo por base ao menos um espírito destilado – ou vários –, o coquetel logo começou a ser pensado como uma espécie de refresco. Nele, o álcool era opcional ou, dependendo da situação, simplesmente indesejável ou inapropriado. Já em 1954, o Suplemento Feminino trazia sugestões de serviço para as festas de adolescentes, onde a garotada podia se divertir bebendo misturas diferentes e coloridas, como seus pais faziam, embora não contassem exatamente com os mesmos ingredientes. “Para as festas em que se reúnem os jovens de 13 a 17 anos”, explicava a nota, “nada mais agradável do que algum ponche e doces. Pensando nisso é que hoje oferecemos duas receitas de ponche, que são uma verdadeira delícia⁵¹⁹”. Havia um Ponche Quente de Amoras, composto de suco de maçã, amora e laranja, além de caldo de limão, cravo, canela, açúcar e pedaços de limão e laranja, assim como um Ponche Frio de Frutas, feito com suco de uva, laranja, limão, *ginger ale*, água, xarope simples e pedaços

⁵¹⁷ Diário de Pernambuco, 17 de junho de 1962.

⁵¹⁸ Diário de Pernambuco, 03 de março de 1963.

⁵¹⁹ Diário de Pernambuco, 04 de julho de 1954, pág. 44.

de laranja. O primeiro ia ao fogo, o último, à geladeira, e ambos eram tão virgens quanto se esperava que fosse o seu público consumidor.

Nesse mesmo ano, o caderno feminino do Diário de Pernambuco trazia para as suas leitoras uma lista de “coquetéis para a beleza”, basicamente vitaminas verdes: um se baseava em espinafre e salsa, outro em agrião e laranja e o último era uma espécie de suco de frutas secas, envolvendo damascos, passas e ameixas. Todos exigiam o uso do liquidificador e nenhum deles deixava muito claro de que forma poderiam contribuir para a beleza da mulher⁵²⁰. Quatro anos depois, o Suplemento trazia, sob o cabeçalho “Bebidas Modernas”, misturas que eram não apenas indicadas para servir em festas, mas que, supostamente, também faziam bem para a pele. Recomendava-se o uso de frutas e legumes frescos, bem lavados, e que os sucos jamais tocassem qualquer recipiente feito de estanho, cobre ou alumínio, devendo ser, preferencialmente, de vidro ou porcelana. Havia um Coquetel Miscelânea, feito de suco de abacaxi, maçã, noz-moscada, grão de trigo moído, levedura de cerveja em pó, pedaços de banana e de morangos. E também um Coquetel de Bananas que, além do ingrediente óbvio, ainda pedia leite em pó e suco de abacaxi⁵²¹. Os tais coquetéis de beleza podiam ser encontrados pelos jornais mesmo no início da década de 1960, às vezes como contribuições de leitoras, como uma certa Gabrielle Ariane, do bairro da Boa Vista, que enviava nada menos do que oito receitas, com nomes encorajadores como Coquetel Emagrecedor, Coquetel Revigorante e Festival de Beleza. Havia ainda outros mais plácidos, como o Coquetel do Sol e o Coquetel Primavera, além de uma Máscara Japonesa que, apesar do nome, não se punha no rosto, mas no copo mesmo, devendo ser bebida⁵²².

Diferente das bebidas industrializadas puras, que podiam simplesmente ser consumidas da forma como se apresentavam (no máximo podendo ser falsificadas ou adulteradas, nenhuma das situações sendo bem vista pelos seus consumidores, evidentemente), os coquetéis davam aos pernambucanos e, principalmente, às pernambucanas, a oportunidade de exercitar a sua própria criatividade e seu poder de escolha. Parecia que a mistura norte-americana estava ao alcance de todos, ricos e pobres, homens e mulheres e até mesmo adolescentes, sendo adotada em ocasiões especiais ou no cotidiano, a depender da situação e da função. Seguia-se à risca as medidas clássicas,

⁵²⁰ Diário de Pernambuco, 14 de novembro de 1954.

⁵²¹ Diário de Pernambuco, 17 de agosto de 1958.

⁵²² Diário de Pernambuco, 28 de fevereiro de 1960.

quando assim se desejava, mas também se adaptavam receitas para gostos pessoais, inclusive criando-se novas combinações. O coquetel estava em todos os lugares, sendo exibido nos cinemas, ensinado por amigos norte-americanos ou manuais femininos, publicizado nas festas da alta sociedade ou compartilhado no jornal entre amigas e desconhecidas.

Talvez os recifenses tivessem mesmo a impressão de que a invenção estrangeira era inescapável, posto que invadia as casas mesmo através das ondas do rádio. Já em 1953, a marca de destilado Bols patrocinava o programa Coquetel das Vinte e Trinta, nesse mesmo horário, na frequência ZYK 20, da Rádio Tamandaré, trazendo os artistas Maria Parísio, Trio Guarani, Milton de Andrade e Ernani Dantas⁵²³. Dois anos depois, o Suplemento Feminino passava a trazer a coluna “Whisky & Soda”, substituindo a “Dizem...”, sendo que a única diferença entre elas era o nome, posto que ambas tratavam das últimas fofocas da sociedade recifense, sob os cuidados de “Audrey”. A colunista até havia tentado dar um novo direcionamento para os seus textos, excluindo os mexericos típicos da sessão, mas havia sido inútil. “Por certo, minha jovem e bela amiga mudou de ideia e compreendeu que, mesmo sendo o ‘*gossip*’ ovelha negra da literatura social, tem público”, comentava um colega, aliás, de igual função. Opinava ainda que a fofoca “anima o ambiente, aumenta o número de ligações telefônicas e deixa, sobretudo as mocinhas, em permanente expectativa⁵²⁴”. Em 1960, era a vez da TV Rádio Clube apresentar aos seus telespectadores um programa musical, intitulado “Coquetel de Ritmos”, a ser exibido nos finais de semana, às 20 horas trazendo “a boa música pelos bons intérpretes⁵²⁵”. A onipresença do coquetel era tal que devia parecer impossível, para os recifenses que viveram o seu auge, testemunhar o seu fim.

O hábito de misturar bebidas, fossem elas ponches, vitaminas sem álcool, batidas regionais ou coquetéis novos e clássicos, jamais desapareceu inteiramente, é claro. Contudo, esse aspecto cultural tão profundamente norte-americano entraria em declínio com o movimento de contracultura a partir da década de 1960⁵²⁶. No Recife, foi justamente nesse ano que se começou a debater o quanto o coquetel continuava vivo na alta sociedade local, com a festa oferecida pelo casal Miguel Santos parecendo nem tanto

⁵²³ Diário de Pernambuco, 08 de agosto de 1953.

⁵²⁴ Diário de Pernambuco, 03 de dezembro de 1955, pág. 06.

⁵²⁵ Diário de Pernambuco, 18 de setembro de 1960, pág. 43.

⁵²⁶ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

uma continuação, mas um retorno nostálgico a uma época mais glamorosa. Em seu apartamento decorado no Edifício União, no bairro da Boa Vista, os anfitriões ressuscitavam, para o prazer dos seus convidados, alguns clássicos da drincologia internacional, que já há algum tempo não figuravam nas reuniões elegantes da capital pernambucana, como atestava o colunista do Diário Social.

Geralmente, quando se convida a uma “*cocktail party*” o que menos se consome é “*cocktail*”, repetidas vezes o “*high ball*” de “*whisky*” ou o “*whisky on the rocks*”. A palavra “*cocktail*”, designando a mistura de duas ou mais bebidas, não se consome. Generalizou-se a crença que o “*whisky*” divorciado de outra bebida se tolera muito bem, não importando que se tome “uma mais”, enquanto que o “*cocktail*” não permite sair da conta, a menos que se corra o risco das consequências. Daí a abolição do “*cocktail*” de reuniões para as quais só concorre com o nome⁵²⁷.

A festa, que se estendeu até a madrugada, mais parecia uma despedida de uma era que, a bem dizer, nem era ainda tão distante assim. Um tempo no qual drinques complicados estavam na ordem do dia, onde a praticidade do uísque simples ainda não havia triunfado completamente sobre o delicado equilíbrio de bebidas e ingredientes sabiamente combinados. Foram servidos seis coquetéis básicos, entre eles um de champanhe, um Daiquiri para as senhoras e um *Old Fashioned*, com o jornalista comentando, entre reverente e resignado, que mesmo um bom barman não levava menos de meia hora para produzir uma combinação tão decorada e opulenta. Três anos depois, uma nota no jornal declarava que “parece que a era dos *cocktail-parties* tenha passado, por culpa de duas eminentes personalidades. O primeiro a rebelar-se a esta moda que nos veio da América foi Mendés-France”, o político radical que chegou a exercer o cargo de primeiro-ministro na França na década de 1950, e “que, de uma campanha antialcoólica, fez uma nota de originalidade, bebendo extensivamente, nos brindes oficiais, cálices e taças de leite em vez de coloridas misturas alcóolicas⁵²⁸”.

Outro que se posicionou contra o coquetel foi Sir Anthony Eden, membro do parlamento britânico que achava as festas em torno da mistura alcóolica tediosas, posto que quem as organizava jamais se divertia de verdade. “Ou talvez seja simplesmente culpa da moda; como, cedo ou tarde, acontece a todas as usanças, também esta chegou ao

⁵²⁷ Diário de Pernambuco, 15 de maio de 1960, pág. 14.

⁵²⁸ Diário de Pernambuco, 06 de outubro de 1963, pág. 40.

declínio”, ruminou filosoficamente o autor da matéria, para, logo em seguida, divulgar “algumas misturas coloridíssimas a base de leite e com um pouco de álcool, para não perder de chofre os maus hábitos⁵²⁹”. Nos Estados Unidos, a coquetelaria ganharia novo fôlego a partir da década de 1990, muito mais pelo apelo *kitsch* de um aspecto cultural ultrapassado, é verdade, mas tornando-se presença cada vez mais frequente em aberturas de exposições ou galerias, lançamentos de livros ou para celebrar promoções e aposentadorias⁵³⁰. Incrivelmente, muito da ressurreição drincológica norte-americana se deve aos japoneses, que mantiveram vivas tradições da coquetelaria levadas ao seu país pelos ianques, porém sem jamais sofrer um período de Lei Seca. O círculo se fecharia em 1994, quando o bar Angel’s Share foi aberto no bairro nova-iorquino de East Village, por *bartenders* vindos direto do Japão. Eles acabaram transformando os antigos mestres em pupilos, ensinando-os receitas e técnicas que se julgavam perdidos, em alguns casos, desde o final do século 19⁵³¹.

Se o coquetel sofreu uma derrocada no Recife, o mesmo não se pode dizer das bebidas que o compunham separadamente, a maioria delas sendo bastante consumida até os dias atuais. Contudo, embora seja verdade que destilados como o rum e, principalmente, o uísque, continuam bastante disseminados entre os recifenses, não se pode dizer que são ou foram de consumo generalizado, por um motivo bastante simples. Sendo alcóolicas, simplesmente não poderiam alcançar a todos: abstêmios, convalescentes e crianças, via de regra, não consomem álcool, sem contar possíveis proibições de caráter religioso ou ligadas a funções específicas, além do preço frequentemente proibitivo. Beber, enfim, não é para todos. Mas nem só de álcool vivia o legado líquido dos norte-americanos, com um refrigerante de rótulo vermelho, líquido escuro e sabor inconfundível assentando-se definitivamente no paladar e nos corações dos recifenses a partir da Segunda Guerra.

Yes, Nós Temos Coca-Cola

⁵²⁹ Idem.

⁵³⁰ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

⁵³¹ SISMONDO, Christine. America Walks into a Bar: a spirited history of taverns and saloons, speakeasies and grog shops. New York: Oxford University Press, 2011.

Entre meados da década de 1930 e o começo da seguinte, poucos lugares no Recife eram tão bem frequentados quanto a Sorveteria Japonesa, que depois passaria a ser conhecida pelo nome do seu proprietário, Heidji Gamba. Era ele quem recebia pessoalmente os seus clientes, sorriso eternamente estampado no rosto, observando com atenção não só a movimentação em seu salão, mas também na fila que costumava se formar ao pé de sua porta no lado de fora. Localizada na Praça Joaquim Nabuco, defronte ao Capibaribe e entre a confeitaria Sertã e o velho restaurante Leite, a casa era o xodó das famílias da capital pernambucana. Era para lá que se dirigiam no intuito de se refrescarem do calor com os gelados de frutas, também chamados de refrigerantes, que o simpático japonês comercializava, quase sempre acompanhado da esposa. Havia chegado ao Recife em 1933, vindo de Belém, onde havia empreendido no mesmo ramo junto a um irmão, este permanecendo na capital paraense e tocando o negócio, iniciado por ambos na Avenida Independência⁵³².

Instalado no bairro de Santo Antônio, viu sua pequena venda crescer junto aos lucros auferidos, quase seis mil cruzeiros líquidos nos bons meses, parte deles investido nas próprias dependências, que foram melhoradas e ampliadas. Ainda assim não dava para quem queria. Os recifenses não se cansavam do sorvete da Gamba, como se referiam à casa, e Heidji estava mais do que feliz em servir as crianças esbaforidas e casais de namorados que atulhavam as suas mesas. O futuro parecia refletir o sorriso perpétuo daquele homem que havia viajado literalmente do outro lado do mundo para se tornar um próspero homem de negócios em uma cidade suarenta encravada entre as curvas de um rio e manguezais a se perderem de vista. Tudo ia bem para a família Gamba, e as provações do passado pareciam ter ficado para trás. E assim elas permaneceram, até o ataque japonês a Pearl Harbor, em 1941⁵³³.

Quase que de repente, algo havia mudado na atmosfera do Recife, seus cidadãos não mais tão tolerantes aos estrangeiros que ali haviam chegado em busca de uma vida melhor, longe dos seus países de origem. Vargas, afinal de contas, havia finalmente decidido por um lado no conflito, apoiando abertamente os Aliados, com o Brasil comprometendo-se a cooperar estreitamente com os Estados Unidos. A guerra, que por anos parecia tão distante, aproximava-se cada vez mais, senão trazida por bombardeiros e invasores armados, ao menos pelo medo e paranoia que se espalhavam na velocidade

⁵³² Diário de Pernambuco, 14 de março de 1942.

⁵³³ Idem.

de cada novo boato. Espiões caminhavam por entre os recifenses, dizia-se, circulando pelos bares e cafés, vagando pelas ruas e becos, colhendo informações estratégicas, que eram então enviadas à Roma e à Berlim na forma de mensagens codificadas. Em um tempo de desconfiança e nacionalismos exacerbados, quem não demonstrasse seu patriotismo – ou, o que era igualmente desejável, seu ódio aos países do Eixo e a tudo que deles viesse – corria o risco de ser acusado de ser um covarde, um simpatizante ou, pior ainda, membro da temível quinta-coluna⁵³⁴.

Se Heidji Gamba era qualquer uma dessas três coisas parecia pouco importar para a opinião pública. Ele era um súdito do Império do Japão, o mesmo que havia, sem uma declaração formal de guerra, empreendido um devastador ataque à uma base norte-americana no Pacífico, temporariamente aleijando as operações militares dos Estados Unidos na região e causando centenas de mortes. Gamba devia ser culpado por *alguma coisa*, bastava apenas que se procurasse com afinco. Antes tido como afável e de boa índole, os termos utilizados pelos jornais para se referir ao pequeno empresário passaram a “experimentado” e até mesmo “ladino”. E a coisa só piorou quando Gamba, prevendo o congelamento do crédito e confisco dos bens dos cidadãos japoneses radicados no Brasil, decidiu sacar todo o dinheiro que possuía nos bancos da capital pernambucana. Nos últimos meses de 1942, ele fez duas retiradas do Banco do Brasil, em um montante que somava mais de 120 mil cruzeiros, além de mais 30 mil, provenientes do City Bank e outros 17 mil, que estavam depositados no Banco Japonês, no Rio de Janeiro. Os medos do comerciante se mostrariam bem fundados, pois pouco depois o decreto-lei que tornaria seus fundos inacessíveis foi publicado, em 11 de dezembro⁵³⁵.

Havia tempo que o doutor Fábio Correia, delegado de Ordem Política e Social, havia marcado Gamba como suspeito de atividades ilícitas. Enquanto o japonês observava placidamente os clientes se esbaldarem com seus sorvetes, ele era também observado, por olhos bem menos complacentes. Por meses, a polícia local vinha acompanhando as movimentações financeiras do comerciante e, assim que o decreto foi publicado, Correia efetuou a prisão do seu alvo, imediatamente convocando uma coletiva de imprensa. Aos jornalistas sedentos de notícias, informou que Heidji Gamba havia sido interrogado, confessando que havia reunido a incrível importância de 180 mil cruzeiros, escondidos

⁵³⁴ ARRAES, Marcos Alexandre de M. S. Novos Itinerários da Modernidade no Recife: o americanismo como paradigma. Recife: Revista de Pesquisa Histórica, Vol. 28.2, 2011.

⁵³⁵ Diário de Pernambuco, 14 de março de 1942.

dentro do seu colchão em pacotes de 30 mil, em sua casa situada na Rua Feliciano Gomes, no bairro do Derby, zona norte da cidade. Todo o dinheiro apreendido foi depositado pela polícia em uma conta em nome do próprio acusado, no Banco do Brasil, e o seu automóvel Hudson, que havia custado quase 40 mil cruzeiros, também foi confiscado. Mas a descoberta mais estarrecedora não foram os bens acumulados pelo imigrante, todos lícitos e frutos do seu trabalho, mas uma fotografia mostrando oficiais do Estado-Maior do Exército Japonês, e outra onde o aparentemente inofensivo sorveteiro aparecia com o fardamento completo do soldado imperial japonês. Quase que do dia para a noite, Heidji Gemba havia perdido não só o seu sorriso, mas a sua fortuna, a custo amealhada, sua liberdade e sua reputação, tudo pelo crime de ser japonês no Brasil em tempos de guerra⁵³⁶.

No início da década de 1940, Pernambuco contava com cerca de três milhões de habitantes, com poucos estrangeiros. Entre os grupos de interesse para a polícia, havia 571 alemães, dentre eles 214 mulheres e 146 membros de ordens religiosas; 420 italianos, sendo 118 mulheres e 84 eclesiásticos; além de 13 japoneses em todo o seu território. Praticamente todos residiam na capital, onde se concentravam os escritórios e casas comerciais, nelas atuando muitas vezes como representantes de vendas de maquinário, quando não montavam seus próprios negócios. “No resto do interior, a ausência de ‘eixistas’ é quase total. Por isso mesmo constitui um acontecimento o aparecimento de um deles”, tranquilizava uma matéria do Diário de Pernambuco, acrescentando ainda que “os seus nomes próprios, arrevesados e duros, são logo esquecidos pela população local. O estrangeiro passa a ser conhecido, quando se demora na localidade, apenas pela designação ‘o alemão’, ‘o japonês’, ‘o italiano’ ou ‘o gringo’. Não existe, assim, infiltração de súditos dos totalitários no interior de Pernambuco⁵³⁷”.

O texto louvava a ação da polícia do estado e do Serviço de Registro de Estrangeiros, garantindo que não havia opressão nem da parte de um, nem de outro, apenas vigilância e defesa dos interesses nacionais. A depender deles, o Recife não seria pego de calças curtas pelas atividades de estrangeiros subversivos, muitos deles nem chegando a desembarcar no porto da cidade, sendo mandados de volta aos seus países de origem ou a qualquer lugar que os aceitassem. Se as medidas pareciam exageradas para um número tão pequeno de imigrantes oriundos de países do Eixo, era de bom alvitre

⁵³⁶ Idem.

⁵³⁷ Diário de Pernambuco, 26 de março de 1942, pág. 05.

lembrar que Pernambuco já havia tido o seu próprio partido nazista. Havia sido fundado em 1938 na cidade do Paulista, região metropolitana, por operários alemães da tecelagem da família Lundgren, de origem sueca. Naqueles tempos de desconfiança, até mesmo o Clube Alemão e a Casa D'Itália, agremiações tão prestigiadas pelas festas elegantes que realizavam na cidade, haviam cerrado suas portas⁵³⁸.

Mas nada disso parecia ser suficiente para a população do Recife. Os afundamentos de cinco navios civis brasileiros por forças do Eixo em 15 de agosto de 1942, deixando um saldo de mais de oitocentos mortos, e a terrível imagem de corpos de mulheres e crianças encalhando nas praias da Bahia e de Sergipe, só vieram a exaltar ainda mais os ânimos na cidade. Mesmo a truculenta polícia política de Filinto Müller não conseguia operar com a rapidez que o momento histórico exigia. Foi assim que, passados três dias dos torpedeamentos, com naufragos famélicos ainda sendo resgatados do mar, os recifenses decidiram fazer justiça com suas próprias mãos. Com o clima de hostilidade palpável no ar, professores dispensaram seus alunos mais cedo das aulas, recomendando que fossem para suas casas e se mantivessem longe das ruas⁵³⁹.

Foram poucos os estudantes que seguiram o conselho, e muitos se juntaram à multidão que atacava as casas comerciais pertencentes a estrangeiros, destruindo vidraças e invadindo aquelas cujos proprietários não haviam tido o bom-senso de cerrar as portas ou o fizeram tarde demais. Havia, por certo, aqueles tomados por fervor patriótico, que se apoderavam daquilo que encontravam e arremessavam os itens nas pirâmides que se formavam nas calçadas, pontos de recolhimento de objetos que seriam vendidos para indenizar as perdas sofridas com os ataques. Muitos, porém, escorregavam as canetas Parker e óculos Ray-Ban para seus próprios bolsos, enquanto tantos outros simplesmente desejavam destruir tudo o que encontrassem pela frente. Arrancavam portas e despedaçavam janelas, atirando máquinas de escrever no chão, sacudindo máquinas fotográficas para o alto, pisoteando aquilo que já estava quebrado de puro ódio⁵⁴⁰. O Quebra-Quebra, como ficaria conhecido aquele dia, ocorreria também em outras capitais, como Fortaleza, Natal e Curitiba, arrasando os negócios de estrangeiros, em sua maioria, inofensivos.

⁵³⁸ Idem.

⁵³⁹ PARAÍSO, Rostand. O Recife e a II Guerra Mundial. Recife: Bagajo, 2003.

⁵⁴⁰ Idem.

Os observadores militares instalados no Brasil acompanhavam com interesse esses desdobramentos, transmitindo a Washington as reações da população e as movimentações políticas. Relatórios datados de 18 e 19 de agosto de 1942, de apenas alguns dias após os afundamentos dos navios brasileiros, descreviam a situação no Rio de Janeiro, onde multidões tomavam as ruas em protesto. Jornais considerados pró-Eixo, como o *Meio-Dia* e a *Gazeta de Notícias*, foram invadidos e depredados por manifestantes. Mais de vinte lojas de estrangeiros foram arrombadas e saqueadas, seu interior sendo completamente destruído e com móveis, roupas, equipamentos e outros objetos sendo atirados às ruas e incendiados⁵⁴¹. Assim como na Capital Federal, Belém também viveu um dia de terror, com turbas enraivecidas invadindo lojas de estrangeiros e destruindo seus pertences. Enquanto os ataques ocorriam, a polícia pouco fazia para conter a multidão enfurecida, com tropas do exército sendo enviadas apenas após o término do Quebra-Quebra no centro. Mas ele prosseguiria em outras regiões da cidade, formado por estudantes e operários em sua maior parte, acumulando prejuízos que já batiam a casa dos milhares de dólares⁵⁴².

Em Porto Alegre, o Interventor do estado precisou discursar da sacada do palácio do governo, acalmando os gaúchos revoltados que tomavam as ruas, chamando atenção para os muitos alemães, italianos e seus descendentes que há muito haviam comprovado sua lealdade ao Brasil. Na capital do Rio Grande do Sul, a destruição pareceu tão organizada e direcionada que os observadores norte-americanos desconfiavam de motivações políticas em alguns casos. E parecia claro que muitos aproveitaram a confusão para exercer até mesmo vinganças e perseguições pessoais, enquanto que relatos davam conta de que mesmo a polícia local havia se juntado aos atos de vandalismo. A desordem prosseguiu em menor escala em cidades do interior, e a Associação Comercial de Porto Alegre calculava os prejuízos em cerca de 5.000 contos⁵⁴³.

No Recife, as coisas iam de mal a pior para a Sorveteria Gamba. Não bastasse seus recentes infortúnios, ainda seria depredada, sofrendo um ataque de gás sulfídrico,

⁵⁴¹ Telegram from Rio de Janeiro. CDF 1940-1944. Box/Item number requested 4474-4480. Microcopy Misis Reels 12-18. Record group 59, entry number UD 1046, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

⁵⁴² Destruction of Property of Alleged Axis Nationals at Pará, Brazil. CDF 1940-1944. Box/Item number requested 4474-4480. Microcopy Misis Reels 12-18. Record group 59, entry number UD 1046, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

⁵⁴³ Depredations against Property of supposed Axis Sympathizers in Rio Grande do Sul. CDF 1940-1944. Box/Item number requested 4474-4480. Microcopy Misis Reels 12-18. Record group 59, entry number UD 1046, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

obrigando-a a permanecer de portas fechadas por muito tempo⁵⁴⁴. A Casa Vanthuil e a Herman Stoltz, localizada na Rua Marquês de Olinda, junto à Associação Comercial, foram vandalizadas, bem como o Regulador da Marinha, relojoaria pertencente ao italiano Gino Lochesi. A loja de roupas Sloper, a Casa Lohner e até a Joalheria Louvre, com seu nome tão francês, foram invadidas e roubadas, caixas e mais caixas de sapatos e armações de óculos desaparecendo de suas prateleiras. Pelas ruas do Riachuelo e da Soledade, que emprestava seu nome ao bairro, avançaram os populares, munidos de pedras, tijolos, pedaços de pau e barras de ferro. Qual soldados assaltando uma fortaleza inimiga, a multidão aglomerou-se defronte a um belo prédio de linhas clássicas e torre imponente, localizado quase em frente à Igreja Matriz da Soledade, com sua fachada de pedra negra e estátuas alvas de santos encarapitados em nichos. Entre elas, um anjo guerreiro brandindo sua espada sobre um frontispício que, ironicamente, exibia a palavra latina “*Pax*”⁵⁴⁵.

O ataque foi rápido e brutal, com a turba invadindo o terreno, vidraças sendo espatifadas e o grande relógio de carrilhão, cujas badaladas alertavam os alunos dos colégios da região da proximidade das aulas, sendo quebrado por uma pedra. De uma das janelas, uma solitária bandeira brasileira era agitada por mãos nervosas, como que a sinalizar que naquele lugar havia apenas patriotas, não espiões ou quinta-colunistas trabalhando em segredo para as potências do Eixo. Depois da destruição, a horda, saciada, se dividiu. Muitos rumaram para a Praça da República, aglomerando-se em frente ao palácio do Governo, de cuja sacada o Interventor Agamenon Magalhães acenava e dizia que preferia errar com o povo a acertar sem ele, palavras recebidas com aplausos ensurdecedores. Outros debandaram pelas ruas, desaparecendo no fluxo normal da cidade sem consequências para os perpetuadores, vencedores em uma batalha onde o inimigo

⁵⁴⁴ Contudo, em 1948 e com a guerra sendo aos poucos esquecida, a Gamba reabriria as suas portas, dessa vez na Rua da Aurora, nº 31, na descida da Ponte da Boa Vista. Lá, além dos sorvetes que voltaram a cair nas graças dos recifenses por toda a década de 1950, também se vendiam flores ornamentais, principalmente cravos brancos, para as festas de Natal e Ano Novo, além de morangos cultivados por imigrantes japoneses na cidade de Caruaru, agreste do estado, a vinte cruzeiros o quilo. Com o passar do tempo, a história, ao menos dessa vez, acabaria fazendo justiça ao sorveteiro japonês: Gamba acabou virando nome de rua no famoso bairro de Boa Viagem, na área conhecida como Setúbal. Lá, ainda é possível encontrar um pequeno busto erguido em sua homenagem pela cidade do Recife, em reconhecimento à sua trajetória e, talvez, às perseguições que sofreu nos tempos de guerra. Para saber mais: os livros “O Recife e seus Bairros” e também “O Recife e suas Ruas”, ambos de autoria do pesquisador Carlos Bezerra Cavalcanti.

⁵⁴⁵ PARAISO, Rostand. O Recife e a II Guerra Mundial. Recife: Bagajo, 2003.

sequer havia ensaiado reação. E assim, sob os golpes do povo enfurecido, era derrotada – ao menos por aquele dia – a Fábrica de Refrigerantes Fratelli Vita⁵⁴⁶.

Seria difícil imaginar algo assim acontecendo apenas um ano antes, quando Mário Melo havia sido convidado para visitar as instalações da empresa, a bem dizer bastante diferentes das que ele havia conhecido há mais de trinta anos, uma “caixinhola”, em suas palavras, ainda localizada na Rua da Imperatriz. Foi naquela ocasião que conheceu Francisco Vita, que havia vindo da Itália para se instalar no Brasil, começando um negócio modesto que, pela qualidade dos produtos, não demorou a se expandir na capital pernambucana. Naquele 1941 de prosperidade, o velho Vita levava o amigo comunicador para um passeio por entre o maquinário moderno, onde as regras de limpeza eram absolutas. Lá, dizia Melo, o empresário lamentava, quase às lágrimas, que não lhe fosse possível atender ao consumo de gelo, posto que a demanda era muito maior que a produção. Sempre um defensor das tradições locais, o jornalista contava como o italiano era sempre um dos primeiros e mais generosos a fazer doações para a Federação Carnavalesca, que depois distribuía a soma entre os clubes, assim garantindo as saídas e desfiles a cada ano. Diferente de outros capitalistas de então, Vita sabia o quanto o consumo do seu produto aumentava durante a folia de Momo, não se esquivando de fazer a sua contribuição. “Fossem todos assim!”, suspirava o cronista, enquanto entregava o livro-caixa da Federação para que o empresário escrevesse a sua cota⁵⁴⁷.

Diferente do que houve com o japonês Heidji Gemba, o estremecimento das relações entre o Brasil e a Itália mal lhe afetou os negócios, o infeliz incidente em sua fábrica sendo lamentado pelas autoridades e pela mídia local. Um mês depois do ataque dos populares, o jornalista Silvino Lopes, escrevendo para o Diário de Manhã um texto que foi reproduzido também pelo Jornal Pequeno, louvava as qualidades do industrial italiano, que havia feito de Pernambuco a sua casa, não apenas empreendendo, mas ali casando-se e vendo nascer seus filhos. Dizia que o velho Vita desejava apenas cumprir a missão de todo homem, trabalhar, sem jamais prejudicar a população ou a cidade que o acolheu. “Não pensa em açambarcar o comércio, não faz guerra a ninguém”, garantia o jornalista, afirmando ainda que “quando uma empresa, uma firma se desenvolve, o lucro maior – podemos falar assim – é da terra em que a indústria se projeta⁵⁴⁸”.

⁵⁴⁶ Idem,

⁵⁴⁷ Jornal Pequeno, 25 de março de 1941.

⁵⁴⁸ Jornal Pequeno, 15 de abril de 1942, pág. 03.

Afirmava ainda que, apesar dos tempos incertos, jamais havia passado pela cabeça do industrial abandonar o Brasil, que ele considerava o país do futuro, de terra boa e homens bons também. Da sua parte, Lopes garantia que não era feição do brasileiro isolar os estrangeiros, quando estes se dedicam ao trabalho e respeitam as leis, costumes e crenças locais. A fábrica contava com 160 operários, todos brasileiros, e o jornalista duvidava que mesmo eles percebessem que seu patrão vinha de outro país, de tão pernambucano que ele parecia. “O velho Vita é da terra em que vive bem na convivência dos homens que podem viver sem complexos, sem incompreensões, sem ódio”, asseverava o jornalista. “Ainda não houve movimento em benefício do povo que este homem admirável não tivesse satisfação em prestar o seu concurso”, continuava, convicto, garantindo ainda que “há elementos que se fizeram tão nossos que até não nos sentimos diferentes deles. Somos uma só família⁵⁴⁹”.

E foi justamente em família que o negócio dos Vita teve início, quando Francesco e Giuseppe, junto a mais dois irmãos, deixaram a cidade de Trecchina, na Itália, no final do século 19. Quatro entre oito filhos de camponeses, os rapazes enfrentaram semanas na terceira classe de um navio – ou seja, o porão – para buscar uma vida menos dura na América do Sul. Domenico decidiu rumar para Buenos Aires, para nunca mais tornar a ver a sua família, enquanto os demais se dirigiram à Bahia, com Angelo estabelecendo-se em Jequié, no interior, dedicando-se à fabricação artesanal de malas de madeira revestidas de couro. Francesco e Giuseppe, agora Francisco e José, permaneceram juntos, fixando-se em Salvador em 1889, trabalhando em basicamente qualquer coisa que pudesse lhes render algum dinheiro: foram carregadores, garçons e auxiliares de escritório, até que José, o mais criativo dos irmãos idealizou um aparelho de iluminação movido a gás acetileno e carbureto. Agora sócios em um novo empreendimento, os Vita passaram a correr o interior baiano, vendendo iluminação para as cidades e vilarejos onde ela ainda não havia chegado. Enquanto José, mais tímido, dedicava-se ao fabrico dos dispositivos por ele inventados, Francesco mascateava pelo agreste do estado, vendendo o produto em cidades como Feira de Santana e pela rica região cacaueteira de Ilhéus e Itabuna⁵⁵⁰.

Exímio vendedor, o mais novo dos irmãos aproveitava as viagens para mostrar o seu magazine de produtos variados, oferecendo ainda remédios homeopáticos e seus

⁵⁴⁹ Idem.

⁵⁵⁰ ARRUDA, Gustavo. A História da Fratelli Vita no Recife. Recife: Edição do Autor, 2014.

serviços como dentista, basicamente fazendo uso do seu boticão para arrancar dentes entre as pessoas mais humildes. Aos poucos se capitalizando, os irmãos acabaram por fundar, em 1892, a Fratelli Vita, nome simples e que aludia ao parentesco entre os sócios. Dez anos depois, a empresa se instalou em um prédio em estilo inglês na Cidade Baixa de Salvador, na Rua da Calçada nº 120, bairro de Roma, próximo ao Porto. Lá iniciou-se o fabrico da primeira água tônica do Brasil, com quinino importado da Inglaterra. Havia também bebidas alcóolicas, como a gengibirra, vinhos e conhaques, além de licores finos, como o anisete mentolado, tradicionalmente italiano, embora houvesse espaço para outros sabores, tirando proveito de frutas da terra, como o jenipapo e o murici. Apesar do sucesso da empreitada – alguns dos licores foram até premiados em exposições -, os Vita logo descontinuariam a sua produção de destilados e fermentados, por motivos puramente religiosos. Desejando um negócio que fosse completamente livre do álcool, passaram a se dedicar a refrescos, à base de água e carbonados, com essências de frutas como uva, maçã, cereja, ameixa, limão, pera e morango. Nascia, em 1907, a primeira fábrica de refrigerantes do Nordeste brasileiro⁵⁵¹.

Três anos depois, a Fratelli Vita juntava à sua lista de frutas o sabor de guaraná, com o produto viajando por via marítima desde a cidade de Maués, no Amazonas, até Salvador, onde era processado na própria fábrica. A planta, estimulante devido ao alto teor de cafeína, era transformada em um pó solúvel e, posteriormente, em um extrato, através de uma técnica importada da Espanha. Daí resultou uma bebida pouco gaseificada, porém muito doce e espessa, de uma cor âmbar escura, cujo sabor não demorou a conquistar o público soteropolitano, tornando-se o carro-chefe da empresa. A qualidade da bebida catapultou as vendas da marca, permitindo aos Vita expandir ainda mais os seus negócios. Em 1910, os irmãos inauguravam o seu próprio centro cultural, com um elegante cinema ao ar livre que contava com 500 assentos, além de um coreto. Nesse mesmo ano, as prensas de sua própria tipografia começaram a rodar, com a empresa não mais necessitando de terceiros para imprimir seus rótulos e propagandas. Nesse mesmo espírito, abriram uma fábrica de gelo, garantindo que mesmo aqueles que não possuíam acesso a refrigeradores naquele início de século 20 – ou seja, quase todo mundo – pudessem, ainda assim, saborear o seu produto gelado⁵⁵².

⁵⁵¹ Idem.

⁵⁵² Ibidem.

Com o surgimento de outras marcas e uma forte concorrência em Salvador, os Vita decidiram que era hora de expandir o negócio para além das fronteiras da Bahia, voltando seus olhos para a cidade mais populosa e também mais política e economicamente importante da região, o Recife. Para lá rumaram Francesco e seu sobrinho Francisco, filho de Giuseppe, onde encontraram um mercado de refrigerantes já estabelecido pela empresa paulista Antártica. Para sediar a filial recifense, foi escolhido um sobrado na Boa Vista, na Rua da Imperatriz, bem perto da confeitaria, café e cineteatro Helvética, pertencente também a italianos. Francesco moraria nos dois últimos andares do edifício, com a fábrica sendo instalada nos fundos do térreo, e a inauguração sendo realizada no dia 03 de dezembro de 1913, com banda de música e profusa iluminação. Não faltou gente interessada em conhecer o novo empreendimento, em parte pela novidade, mas muito também pelo fato de que os Vita foram generosos ao distribuir refrigerantes, *ginger ales* e licores entre a multidão. Excessivamente, talvez, já que houve quem não aceitasse se limitar a apenas uma dose gratuita de cada bebida, uns espatifando copos e garrafas no chão, enquanto alguns cidadãos mais afoitos se enfrentavam aos murros e cabeçadas⁵⁵³.

Apesar da estreia um tanto atribulada, os refrigerantes da empresa caíram no gosto do público, ainda que, inicialmente, não tenha sido fácil convencer os recifenses a consumir uma bebida industrializada no lugar dos refrescos que as pessoas faziam em suas próprias casas, conhecidas como “tubaínas”. Para ajudar a sua marca a se destacar da concorrência e também para evitar falsificações, a empresa passou a investir em uma garrafa própria, conhecida como “*piolin*”⁵⁵⁴, trazida diretamente da Inglaterra e com o nome Fratelli Vita em alto-relevo. A Primeira Guerra Mundial, contudo, dificultou a importação do material, com pedidos que chegavam incompletos e a preços elevados, o que forçou os Vita a começarem a sua própria produção de vidro, com a qual eles não tinham qualquer experiência ou conhecimento técnico. Incrivelmente, Giuseppe conseguiu aprender sozinho a arte, lendo descrições em dicionários e construindo um forno nos fundos da fábrica de Salvador. A partir de 1921, a empresa passava a produzir suas próprias garrafas, que abasteciam a filial do Recife, anunciando nos jornais a compra

⁵⁵³ Ibidem.

⁵⁵⁴ Também conhecida, no Brasil, como “pirulito”, a garrafa era feita de vidro e fechada por uma esfera feita do mesmo material, presa na parte de dentro do gargalo por uma borracha. Nessa época, era comum as crianças beberem o refrigerante e emendarem com uma partida de bolinhas de gude, usando as tampas esféricas para jogar.

de garrafas usadas que depois de higienizadas, eram reaproveitadas, barateando ainda mais os custos de envase. Quando, algum tempo depois, a Repartição de Higiene do Governo Federal proibiu o uso das velhas *piolins*, todos os vasilhames estocados no Recife – nada menos do que 450.000 unidades - foram espatifados e enviados de volta para Salvador, para serem reciclados na forma de novas garrafas. Em 1914, contudo, era possível se servir sem a necessidade de vasilhames, uma vez que a filial recifense possuía a sua própria máquina automatizada de autosserviço, onde era possível introduzir moedas de duzentos réis. A bela engenhoca, feita de bronze e coberta de espelhos elegantes, havia sido importada da Alemanha, e servia doses através de uma torneira, ao cliente restando apenas aproximar o seu copo e escolher o sabor dos licores, que podiam ser de café, menta, cacau ou anisete. Apesar do encanto despertado pela máquina, ela durou pouco no salão, já que estudantes locais costumavam fraudar o sistema, fazendo uso de moedas furadas e amarradas a um barbante, dessa forma servindo-se de múltiplas doses com apenas um único pagamento⁵⁵⁵.

Ainda em 1920, a fábrica recifense passou do sobrado acanhado da Rua da Imperatriz para o grande prédio da Soledade, que já havia abrigado a Sede do Arcebispado de Olinda e Recife. A produção agora possuía muito mais espaço e poço artesiano próprio, de quase 300 metros de profundidade, dessa forma garantindo o abastecimento e a pureza da água empregada nos refrigerantes. A linha de licores, que ainda existia na capital pernambucana, foi encerrada por força das campanhas antialcoolismo da época, com a Fratelli Vita dedicando-se aos refrescos gaseificados, mas que estavam longe de ser os únicos produtos da empresa. Havia ainda a Victoria Soda, uma água mineral acrescentada de sais importados da cidade francesa de Vichy, além da Quinine Tonic Water, feita para ser tomada com uma dose de gin. A Alpina era uma água mineral criada especificamente para acompanhar o uísque ou um vermute, assim como a Ginger Ale Soda Water, enquanto que a Laranjada Especial, feita com frutas da Bahia, era direcionada ao público feminino. Produzia-se também a Siphões, uma água com gás também feita para acompanhar o uísque, uma combinação bastante apreciada pelos estrangeiros que residiam na capital pernambucana, que também podiam tomar a Pasco, um suco de cerejas importado dos Estados Unidos e distribuído localmente pela Fratelli. Finalmente, e ainda

⁵⁵⁵ Ibidem.

aderindo ao sentimento de antialcoolismo da época, foi lançada a Cervejina, cerveja sem álcool feita através de cevada não fermentada⁵⁵⁶.

A fábrica, ainda contando com apenas 50 funcionários na década de 1920, conseguia produzir 100 unidades de refrigerantes e 40 mil das outras bebidas mensalmente, com a família Vita assumindo as funções principais, inclusive as de natureza técnica, como as partes mecânica e elétrica. Em consonância com esse espírito de independência, a filial recifense montou a maior fábrica de gelo da cidade, não mais precisando comprar a terceiros e controlando melhor a sua qualidade. De fato, a produção era tão eficiente e abundante que logo a Fratelli Vita passou a comercializar o seu Gelo Polar, que chegava até as pessoas em carroças puxadas por burros, em barras de 140 kg envoltas em pó-de-serra. Elas eram cortadas na hora, ao gosto do freguês, enquanto que açougues, restaurantes e sorveterias compravam diretamente da fábrica, usando carroças ou caminhões. Mas houve veículos mais elegantes. Quando, em 1930, o Graf Zeppelin sobrevoou o Recife em sua viagem inaugural, assustando e maravilhando a população, pousou no campo de Jiquiá, onde foi atracado à torre construída com este fim. Nos dois dias que ali passou, o enorme dirigível recebeu correspondências para Nova Iorque e para a Europa. E também se abasteceu de gêneros essenciais (água mineral, biscoitos, conservas, ovos e galinhas vivas) e de gelo, dois mil quilos que só a Polar tinha capacidade de entregar⁵⁵⁷.

O parque industrial da Fratelli contava ainda com uma serralharia, para fabricar e pintar seus engradados, e passou a produzir suas próprias tampinhas a partir de 1925. Finalmente, os Vita instituíram uma tipografia, que cuidava dos rótulos, notas fiscais e peças publicitárias, tais como cartazes e panfletos. Uma das estratégias de marketing da empresa era imprimir prospectos para os cinemas locais sem cobrar nada, exigindo apenas uma contrapartida em forma de propaganda dos seus refrigerantes no próprio folheto. Em 1927 a fábrica iria se expandir ainda mais, dessa vez verticalmente, com adição de uma torre para abrigar um relógio e carrilhão adquirido por Francesco em uma viagem à Itália dois anos antes. Em seu balcão quadrado, reproduções da garrafa de refrigerante, em alvenaria e com quase dois metros de altura, uma em cada canto do terraço. Já na fachada

⁵⁵⁶ Ibidem.

⁵⁵⁷ Ibidem.

remodelada, logo embaixo, figurava o lema da empresa, “*La Salute e L’Igiene*”, ali colocado para inspirar os empregados⁵⁵⁸.

Era da torre, então a mais alta da região, que as forças getulistas vigiavam o Quartel do Derby e também o Corpo de Bombeiros, na Avenida João de Barros, quando deflagrada a Revolução de 1930. Trincheiras foram abertas nas ruas, com soldados e veículos blindados circulando pela cidade, se enfrentando e trocando tiros, os buracos de balas ainda presentes em alguns dos antigos postes de ferro da cidade. A Fratelli Vita, que simpatizava com os ideais de Vargas, acabou requisitada como quartel-general de suas forças em Pernambuco, e na torre foram instaladas quatro pesadas metralhadoras Hotchkiss. Embora não tenha havido ataques frontais à fortaleza improvisada – o primeiro, e bem-sucedido, seria mesmo em 1942, pelas mãos dos populares revoltados – a ordem era intimidar o inimigo, disparando a esmo e queimando o máximo de munição. As baixas não foram exatamente decisivas para o conflito: dois animais da própria cocheira da fábrica, além de uma serpentina do condensador da fábrica de gelo. O gás amônia que se espalhou pela região fez surgir o boato de que no Recife já se lutava a guerra química, com bombas de lacrimogênio sendo lançadas. Além disso, os soldados aquartelados consumiram exatas 623 garrafas de refrigerantes, enquanto que o Ford 1930 de Francesco desapareceu, só sendo encontrado muito depois na cidade de Feira de Santana, graças ao logotipo com o nome “Vita”, em bronze, marcado em seu radiador. Nenhum dos prejuízos foi ressarcido durante o governo de Agamenon Magalhães, e acabaram sendo considerados (que remédio?) uma contribuição da Fratelli em prol da causa getulista. Enquanto durou o conflito, a empresa também incluiu a frase “Revolução! Lute por um novo Brasil!” nos rótulos de suas bebidas, além de imprimir boletins sobre o conflito e fazê-los circular pelas vias e trincheiras da cidade, tudo a custo próprio. Ideologias políticas à parte, a Fratelli Vita sempre reconheceu a importância de divulgar sua marca, o que fazia, com igual fervor e maior eficiência, em tempos de paz⁵⁵⁹.

Entre 1920 e 1930, a empresa anunciou constantemente seus produtos na Rádio Clube de Pernambuco, ao custo de 30 mil contos de réis e, posteriormente, 50 mil, somas vultosas, mas que traziam resultados, dada a abrangência das transmissões na vida dos recifenses. Nas décadas seguintes, a marca patrocinou diversos programas de auditório, então muito em voga, onde artistas se apresentavam ao vivo, geralmente cantando. Houve

⁵⁵⁸ Ibidem.

⁵⁵⁹ Ibidem.

o *Miscelânea Sonora*, entre 1947 e 1950; o *Está na Hora*, entre 1948 e 1953; o *Festa no Varandão*, de 1960 a 1962; e o mais longo de todos, *Carrossel*, que durou de 1959 a 1972, sendo um dos primeiros trabalhos artísticos da atriz Arlete Sales. A partir de 1960, a televisão era implantada no Brasil, com a TV Rádio Clube de Assis Chateaubriand e a TV Jornal do Commercio, do empresário Pessoa de Queiroz, sendo os primeiros canais do Recife. Boa parte da publicidade da marca era voltada para as crianças, o grande público consumidor, com comerciais e alguns programas patrocinados, como o Clube Roy Rogers e o *Cirquinho Fratelli Vita*. O primeiro era um seriado norte-americano em preto e branco, exibido localmente por dois anos a partir de 1960, trazendo as aventuras de um vaqueiro no velho oeste, e que ia ao ar nas terças e quintas-feiras, às 19h. As crianças podiam se filiar ao clube e receber uma estrela de xerife, ao custo do envio de cinco tampinhas de refrigerante Fratelli Vita, é claro. Já o último era uma atração ao vivo, que ia ao ar apenas aos domingos, das 17h às 18h, durando de 1960 até 1965, apresentando um picadeiro com artistas circenses. Estes eram todos recrutados dos pequenos circos de subúrbios locais, se apresentando a uma plateia repleta de crianças, todas bebendo refrigerantes Fratelli Vita⁵⁶⁰.

A marca ainda montava jingles carnavalescos, parodiando frevos clássicos do Recife, e em Salvador, incentivou a criação do primeiro trio elétrico da cidade, colocando nas ruas um caminhão com uma enorme garrafa de refrigerante e artistas musicais em cima, ainda em 1952. Desde a década de 1920 que a marca patrocinava ações durante a folia momesca da capital pernambucana, decorando as ruas, apadrinhando agremiações e participando do “curso”, o desfile de carros abertos de onde partiam chuvas de confetes e serpentinas, além de esguichos de lança-perfumes. Se faziam ainda anúncios nos jornais e revistas, cartazes, outdoors, programas de rádio e televisão, ações carnavalescas, e até mesmo filmes no cinema, com a já citada produção local “Jurando Vingar”. A Fratelli Vita estava em todos os lugares, principalmente nos balcões dos bares e nas mesas dos pernambucanos, que adoravam a bebida⁵⁶¹. Mas ela não era o único refrigerante ao qual os recifenses tinham acesso.

De fato, por muito tempo sorvetes atendiam pela mesma denominação, com estabelecimentos como a Gamba se tornando famosos pela qualidade dos seus “refrigerantes”, os cremes gelados com sabores de frutas da terra que eram tão procurados

⁵⁶⁰ Ibidem.

⁵⁶¹ Ibidem.

no verão. Mas havia também um antigo refrigerante em formato líquido que era consumido no Recife, um refresco que tinha muito a ver com a sua história e desenvolvimento. Em 1948, a coluna Coisas da Cidade fazia uma defesa apaixonada deste produto, segundo ela o verdadeiro refrigerante pernambucano e superior a todas as opções industrializadas.

Vem um turista nacional ou estrangeiro ao Recife e encontra refrigerantes de todos os tipos, inclusive os internacionais, que degustou, também, em Xangai ou em São Francisco da Califórnia. Mas como lhe dissessem que o Recife era a capital do maior estado açucareiro do Brasil, deu-lhe gana de tomar um caldo de cana, gelado. Nesta época de calor, não há melhor refrigerante, muito mais barato, muito mais saboroso, muito mais nutritivo dos que quantos aqui existem⁵⁶²...

Contudo, lamentava o autor da nota, cafés, botequins e bodegas não o vendiam, nas ruas Nova e Imperatriz não se encontrava, o Mercado de São José sendo o único local verdadeiramente viável para se consumir a bebida. Fato estranho, posto que Pernambuco ainda era todo ele açúcar e dele continuava vivendo. Da mesma forma que o Departamento do Café incitava a venda da bebida estimulante na capital do país e até fora dele, assim o Instituto do Açúcar e do Alcool ou a Cooperativa dos Usineiros do estado deveriam encorajar o consumo do caldo de cana. Em ambiente asseado e apresentável, é claro, com bons copos e uma decoração à altura, talvez algo criado por Hélio Feijó ou Lula Cardoso Aires. Afinal, perguntava o jornalista, “não é estranho que se consuma tanto refrigerante no Recife (todos os dias aparecem novos) e o refrigerante por excelência de Pernambuco, muito melhor e mais barato, não se encontra senão à porta do Mercado⁵⁶³?”.

Diferente da capital do Ceará, onde o povo se esbaldava não só com o caldo, mas também com a cajuína, com o pega-pinto e também com o murici, o recifense não parecia valorizar aquilo que era seu, preferindo os xaropes importados, justamente porque vinham de fora. Havia até mesmo um médico, o doutor Silva Melo, que acreditava que o caldo deveria ser introduzido na merenda escolar, opção melhor e mais saudável, segundo ele, do que aquilo que as crianças andavam bebendo e comendo ultimamente⁵⁶⁴. Talvez pelas constantes reclamações publicadas no Diário de Pernambuco, duas pequenas máquinas

⁵⁶² Diário de Pernambuco, 04 de novembro de 1948, pág. 05.

⁵⁶³ Idem.

⁵⁶⁴ Diário de Pernambuco, 18 de novembro de 1948.

foram instaladas na Rua 1º de Março, em 1950, que proporcionavam o caldo, era verdade, mas que saía morno da moenda, sendo necessário acrescentar cubos de gelo de uma água um tanto quanto suspeita. As barras eram descarregadas na calçada mesmo, desprotegidas, e dali conduzidas aos bares, cafés e restaurantes, para o horror do repórter que acompanhou o processo. Quando questionados sobre o procedimento, os trabalhadores deram de ombros e declararam que o frio, por conta própria, havia de matar os micróbios. E o pior é que se pagava caro por aquele copo de caldo com gelo de água suja: um cruzeiro, simplesmente o dobro do que se cobrava na porta do Mercado de São José, o que certamente impossibilitava a popularização da bebida⁵⁶⁵.

Quase uma década depois, aumentava a oferta do produto, mas a concorrência não fez o preço baixar, em vez disso elevando-o. A higiene – ou, melhor dizendo, a falta dela – também havia sofrido poucas alterações entre as barracas de rua e os cafés, que agora já ofereciam o refrigerante natural, explorando-o como atração turística⁵⁶⁶. A Saúde Pública não tomava as medidas necessárias para salvaguardar o bem-estar da uma população que, a bem da verdade, estava bastante acostumada com aquela realidade. Havia ainda pouco uso de refrigeradores para conservar alimentos adequadamente e estes raramente eram acondicionados de forma correta. Nos mercados públicos, os tabuleiros e mostruários cobriam-se de verdadeiras nuvens de moscas, que o povo humilde associava simplesmente à época da Quaresma, não à imundície que se acumulava pelas calçadas⁵⁶⁷. Em 1963, a estrutura dos pequenos engenhos de moagem de cana e os pontos de venda que os acompanhavam pareciam menos precários, mas o caldo continuava subindo de preço. Naquele tempo de dominação dos refrigerantes engarrafados, o problema talvez fosse justamente a falta de industrialização da bebida, assim deixando de atrair maior público consumidor. “A trituração da gramínea pede máquina especial; é bebida à hora da extração, ao pé da máquina⁵⁶⁸”, opinava um cronista. Talvez ele estivesse certo. A especificidade do maquinário, a impossibilidade de engarrafamento, a necessidade de se fabricar o refrigerante na hora e os preços nem sempre justos, podem ter contribuído para um cenário de concorrência desleal para o caldo de cana.

⁵⁶⁵ Diário de Pernambuco, 22 de março de 1950.

⁵⁶⁶ Diário de Pernambuco, 24 de janeiro de 1959.

⁵⁶⁷ Diário de Pernambuco, 03 de abril de 1959.

⁵⁶⁸ Diário de Pernambuco, 21 de agosto de 1963, pág. 16.

Os refrigerantes industrializados podiam ser encontrados em praticamente qualquer lugar, fossem mercados, mercearias, bodegas, cafés, bares ou restaurantes, geralmente conservados gelados, com higiene assegurada nas fábricas. E não faltavam opções para o recifense desde o final da guerra, com marcas mais ou menos conhecidas disputando palmo a palmo o mercado local, que ia muito além da Fratelli Vita. A partir de 1953 chegava a gasosa Bidú, nos sabores uva, lima e morango, com seu estranho mascote que mais parecia um mexicano montado num burro, na verdade um produto pertencente à marca Crush⁵⁶⁹. Um ano depois, mais uma fruta era acrescentada às três originais, cereja, em uma publicidade que era voltada diretamente ao público infantil. A meninada deveria guardar as tampinhas dos refrigerantes consumidos para concorrer a prêmios na BIDULÂNDIA, programa transmitido pela Rádio Jornal do Comércio, todas as terças e quintas, às 17:15 em ponto⁵⁷⁰. Alguns meses depois, a marca passava a oferecer seu produto a domicílio, bastando ligar para o telefone 3292 e fazer o pedido⁵⁷¹. Nesse mesmo ano, surgia o sabor creme soda, em um anúncio que oferecia 154 prêmios de Natal, para serem sorteados entre os que enviassem três tampas de garrafa com nome e endereço para a rádio⁵⁷². No ano seguinte, essas mesmas três tampinhas podiam ser trocadas por uma caixa contendo três lança-perfumes da marca Rodouro, cada um contendo 200 gramas, para animar o carnaval dos seus consumidores⁵⁷³. Ainda durante a folia, anúncios recomendavam aos torcedores do clássico futebolístico Náutico X Sport que fizessem uma pausa no meio da partida de futebol e saboreassem uma Bidú gelada⁵⁷⁴.

Também no início da década de 1950 surgia o refrigerante Saci, com seu slogan “É guaraná no duro!” e o programa “Festivais Saci”, exibido inicialmente às segundas-feiras, passando depois para as quartas, às 20:30, na Rádio Tamandaré. Assim como a gasosa Bidú, a marca oferecia premiações, tais como máquinas de costura, bicicletas, aparelhos de rádio, conjuntos de panelas e até dinheiro vivo. Para concorrer, era preciso juntar não três, mas dez tampas de garrafa, que podiam ser trocadas por um cupom de sorteio⁵⁷⁵. Além disso, havia também a tampinha premiada, com o lema da empresa escrito sob a cortiça, valendo um montante de 100 cruzeiros para quem a encontrasse⁵⁷⁶.

⁵⁶⁹ Diário de Pernambuco, 08 de novembro de 1953.

⁵⁷⁰ Diário de Pernambuco, 26 de setembro de 1954.

⁵⁷¹ Diário de Pernambuco, 17 de outubro de 1954.

⁵⁷² Diário de Pernambuco, 05 de dezembro de 1954.

⁵⁷³ Diário de Pernambuco, 16 de janeiro de 1955.

⁵⁷⁴ Diário de Pernambuco, 06 de janeiro de 1955.

⁵⁷⁵ Diário de Pernambuco, 28 de outubro de 1951.

⁵⁷⁶ Diário de Pernambuco, 07 de novembro de 1951.

Mas a estratégia de marketing mais eficiente do refrigerante era, provavelmente, seu programa musical, transmitido nas frequências de rádio de 890 e 3265 quilociclos. No auditório localizado na Rua Barão de São Borja, na Boa Vista, artistas se apresentavam e prêmios eram distribuídos entre os ouvintes, em uma atração que durava meia hora⁵⁷⁷.

É importante frisar que esse Saci, na verdade, era um produto diferente do que seria lançado pela Coca-Cola em 1968. A bebida norte-americana se apresentava como uma espécie de energético da época, levando em conta o alto índice de subnutrição dos mercados emergentes, especialmente na América Latina. Assim, era vendido como um refrigerante saudável, contendo seis gramas de proteína por garrafa, capaz de emprestar força e energia a quem o bebesse. E era por isso que os rótulos traziam um rapaz sorridente e musculoso, bem diferente da entidade folclórica tão conhecida no Brasil, um rapazinho negro, franzino e pernetado, com seus indefectíveis cachimbo e barrete vermelho. O produto da Coca-Cola era um líquido marrom e baseado no leite de soja, com adição de cacau para dar cor e sabor. O lançamento se deu no Rio de Janeiro, na cidade de Nova Iguaçu, então já conhecida pela sojicultura⁵⁷⁸. Mas o sucesso nunca veio e a produção foi descontinuada já em 1971, retornando em 1976 quando o governo brasileiro introduziu o Programa de Alimentação do Trabalhador. Ao sabor de chocolate original se juntaram os de morango, coco e *mocha*, surgindo ainda uma versão em pó, mas nenhum deles caiu no gosto da população. A razão para isso é que o refrigerante tinha um gosto horrível, como até os executivos da Coca-Cola admitiam, sendo recusado mesmo quando distribuído de graça em escolas⁵⁷⁹.

Um dos concorrentes do Saci – o brasileiro e mais antigo, diga-se - era o Cliper, surgido em meados da década de 1950, que afirmava que o seu guaraná era o produto autêntico, vindo diretamente da Amazônia⁵⁸⁰. Alguns anos depois, viria a versão da Antártica, que passava a oferecer o seu Guaraná Champagne para o público recifense. Os refrigerantes produzidos a partir da fruta amazônica eram cada vez mais populares no país, embora nem todos fossem exatamente aquilo que afirmavam ser. Em 1960, calculava-se que o Brasil possuía cerca de mil marcas de bebidas desse tipo, embora quase

⁵⁷⁷ Diário de Pernambuco, 20 de janeiro de 1952.

⁵⁷⁸ SHURTLEFF, William and AOYAGI, Akiko. History of Soybeans and Soyfoods in South America (1882-2009): extensively annotated bibliography and sourcebook. Lafayette: Soyinfo Center, 2009.

⁵⁷⁹ ISDELL, Neville and BEASLEY, David. Inside Coca-Cola: a CEO's life story of building the world's most popular brand. New York: St. Martin Press, 2011.

⁵⁸⁰ Diário de Pernambuco, 26 de outubro de 1954.

nenhuma delas efetivamente utilizasse o guaraná em sua composição. A situação finalmente começou a incomodar os consumidores, que se sentiam enganados pelas empresas que utilizavam o nome em seus rótulos, mas não o produto em suas receitas. “Alegam, porém, os fabricantes de bebidas, que o nome guaraná agora tem sentido mais vasto, porque há muito vem sendo usado para designar quase todos os tipos de bebida gasosa e adocicada, sem álcool, que aparecem no comércio”, esclarecia uma reportagem. “Nessas condições, ainda não pôde ser definido a quem cabe, realmente, a razão. Quem quer, põe guaraná verdadeiro no refrigerante que fabrica; quem não quer, emprega mesmo só água da bica, açúcar, gás carbônico e uma essência artificial qualquer⁵⁸¹”, concluía.

Essa era, basicamente, a descrição de qualquer refrigerante local⁵⁸² desde pelos menos a década de 1950, com os sorvetes deixando de ser sinônimos ao termo, que passava a se aplicar apenas aos líquidos, embora o caldo de cana jamais tenha alcançado o mesmo status das bebidas industrializadas. Mas bebidas gaseificadas, tão consumidas no Recife e de sabores e marcas tão variadas, na verdade começaram a sua história na Inglaterra. Foi Joseph Priestly, clérigo, cientista e fascinado pelo borbulhar da cerveja quem começou a tentar trazer essa efervescência para outras bebidas, em torno de 1767. Em seus estudos percebeu que aquele “ar fixo” podia ser transferido também para a água comum, tornando-a espumante e de sabor agradável. Na época, acreditava-se que essa água com gás primitiva poderia ter aplicações medicamentosas, principalmente no tratamento do escorbuto durante as longas viagens marítimas. Por causa disso, o religioso chegaria a receber a Medalha Copley, a mais alta honraria da Sociedade Real de Londres, ainda que sua invenção não tivesse realmente propriedade curativas⁵⁸³.

Priestly não faria nenhuma tentativa de comercializar sua água com gás, mas ela acabaria chamando a atenção de Thomas Henry, químico e farmacêutico de Manchester.

⁵⁸¹ Diário de Pernambuco, 24 de julho de 1960, pág. 22.

⁵⁸² Havia alguns mais obscuros, que não parecem ter durado muito tempo, especialmente os de origem nacional. Um certo Chá-Cola surgiu muito esporadicamente em propagandas de jornal em 1951, anunciando-se como um refrigerante nacional com propriedades medicamentosas. Preparado a partir de mate paranaense, afirmava conter vitamina B1 e ser um estimulante para os músculos, nervo e cérebro, ainda facilitando o funcionamento do intestino e dos rins. Podia ser encontrado na Rua do Aragão, trazido pela A. Ed. Araújo Indústria e Comércio. Ainda em 1949, a grandiloquente “Fábrica de Gasosas Anglo-Brasileira”, proveniente de João Pessoa, capital da Paraíba, defendia o seu “afamado” guaraná Doré, que não parecia ser assim tão famoso. De qualquer forma, era o do punho do próprio proprietário, Sidney Doré, que saía a nota explicando por que seu produto era de qualidade superior, na verdade uma espécie de histórico profissional e um apanhado um tanto técnico demais acerca de métodos de carbonatação e como obter o melhor resultado na indústria de refrigerantes.

⁵⁸³ STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 Copos. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

Ele criou uma máquina capaz de gaseificar litros de água por vez, que ele passou a comercializar como uma espécie de medicamento em sua farmácia. Mais importante, recomendava que o produto fosse consumido misturado a suco de limão e açúcar, provavelmente criando a primeira bebida artificialmente doce e efervescente. Ao final do século 18, cientistas e empresários por toda a Europa estavam cientes daquela nova invenção, buscando formas de ganhar dinheiro com ela. O empreendimento estabelecido pelo mecânico Nicholas Paul e o financista Jacob Schweppe acabaria sendo um dos mais bem-sucedidos, já exportando seu produto para outros países em 1800. Os sócios acabariam se separando e montando empresas rivais, com a água menos gaseificada de Schweppe caindo no gosto dos britânicos. Os novos métodos de preparação quase sempre incluíam o uso de bicarbonato de sódio, e as águas borbulhantes acabariam sendo conhecidas genericamente como “sodas”. E despertariam interesse também do outro lado do Atlântico, nos Estados Unidos de final do século 18, entre eminentes estadistas e cientistas locais, tais como Thomas Jefferson, James Madison e George Washington. As águas minerais de fontes em lugares como a Filadélfia eram tidas como medicinais, e não demorou para que empreendedores buscassem engarrafá-las e vendê-las⁵⁸⁴.

Em uma viagem à Europa, Benjamin Silliman, primeiro professor de química de Yale, havia se impressionado com a popularidade da água gaseificada industrializada. Acabaria decidindo iniciar sua própria produção no começo do século 19, que logo se tornaria popular em farmácias espalhadas pelos Estados Unidos, em forma de fontes. A água com gás acabou tomando emprestada a respeitabilidade do ambiente farmacêutico, firmando-se como uma bebida segura e saudável no imaginário popular. O que também não impedia que tanto norte-americanos quanto europeus comprassem sua versão engarrafada e a juntassem com vinho, mistura que no futuro seria conhecida como “frisante”. Os primeiros, contudo, logo passaram a aromatizar suas águas efervescentes com xaropes feitos de forma artesanal, açucarados e tendo como base morangos, amoras, framboesas, abacaxis e outras frutas. Logo, enormes blocos de gelo passaram a ser trazidos para esfriar aquelas misturas, enquanto grandes máquinas eram criadas para entregar a bebida pronta, água, gás e xarope, tudo já em baixas temperaturas. Os norte-americanos iam industrializando o negócio, inventando equipamentos que aumentavam a capacidade de engarrafamento daquelas bebidas refrigeradas e diminuam seu custo de produção. Se tornaram tão baratas que logo se disseminaram não só entre as massas, mas

⁵⁸⁴ Idem.

também junto à classe média e as elites, com diferentes marcas surgindo e alcançando outros países⁵⁸⁵.

E também no Brasil, com os refrigerantes se tornando muito procurados pelos recifenses, especialmente pelas crianças, alvo da maior parte das propagandas veiculadas na cidade, especialmente a partir do fim da guerra. A publicidade foi se tornando cada vez mais agressiva e profissional, não só pela concorrência acirrada e pela evolução natural do setor, mas muito pela entrada no mercado local de um gigante do marketing, um que alteraria para sempre os hábitos dos consumidores pernambucanos. Quando a sede da Quarta Frota Naval norte-americana foi instalada no Recife, tornando a cidade o centro das operações militares dos Aliados ao Sul do Atlântico, os milhares de soldados estrangeiros que passaram a circular pela capital pernambucana não estavam satisfeitos com a oferta local de refrigerantes, por mais variada que fosse. De fato, a única bebida que parecia ser capaz de matar a sede e, principalmente, apaziguar as saudades daqueles combatentes, era a Coca-Cola. Para garantir o fornecimento às tropas, a empresa instalou a sua primeira fábrica brasileira no Recife, ainda em 1941, utilizando a equipagem e o espaço da Água Mineral Santa Clara⁵⁸⁶.

O arranjo não era o ideal, servindo mais para misturar, com a água disponível, um kit de ingredientes enviado dos Estados Unidos, uma espécie de xarope concentrado que dava origem ao refrigerante. Assim funcionou por um ano, até que se concluiu a construção de uma fábrica mais robusta no Rio de Janeiro. Ainda não tão conhecida no Brasil, houve gente achando que a Coca-Cola era mais um sabor lançado pela Fratelli Vita, e os vendedores estadunidenses pegaram carona na confusão para alavancar seus negócios, aproveitando-se da reputação do refrigerante local. Não que a Fratelli tenha se queixado, já que a presença dos estrangeiros aumentou também as suas próprias vendas, com os soldados generalizando o costume de consumir as bebidas gaseificadas em qualquer lugar ou situação, não apenas em ocasiões especiais, como em aniversários, casamentos e formaturas, ou em reuniões sociais em clubes e festas⁵⁸⁷.

De repente, era perfeitamente lícito consumir refrigerantes no lugar, hora e da forma que bem se entendesse, o que se estendia, inclusive, para o gestual envolvido. Antes, os recifenses ao menos buscavam, de maneira geral, ater-se a uma forma

⁵⁸⁵ Ibidem.

⁵⁸⁶ ARRUDA, Gustavo. A História da Fratelli Vita no Recife. Recife: Edição do Autor, 2014.

⁵⁸⁷ Idem.

“civilizada” de se beber, ou seja, derramando o líquido em um copo e então levando-o aos lábios. Mesmo com o começo da influência cultural norte-americana, principalmente através dos filmes, na década de 1930, o padrão de etiqueta francês ainda era, então, o dominante na sociedade recifense. Ainda que se concebesse e, certamente, ocorresse que as pessoas levassem garrafas às suas bocas, isso era, simplesmente, considerado um ato rude, sendo malvisto e desencorajado nos círculos considerados educados. Tudo mudou com a chegada dos ianques no decênio seguinte, a força de sua presença física alterando hábitos e costumes arraigados de maneira muito mais rápida e eficiente. Havia agora soldados bonitões, “galegos” muitas vezes altos e de olhos azuis, medalhas faiscando no peito avantajado pelo treinamento militar, envergando uniformes chamativos, falando inglês como os galãs do cinema e distribuindo dólares pelos restaurantes e bares da cidade⁵⁸⁸.

Neles, botavam os pés em cima das mesas ou se encostavam nos balcões, bebendo refrigerante como faziam em sua própria terra, jogando a cabeça para trás e, com ar rebelde, sorvendo o líquido borbulhante sem se importar com os olhares dos recifenses – enciumados, por parte dos homens; fogosos, lançados por algumas das mulheres. Beber assim, à americana, por assim dizer, certamente não era algo que se prestasse a qualquer líquido. Bebidas espirituosas fortes certamente não eram consumidas desta forma, a não ser, talvez, pelos ébrios crônicos, os pobres diabos viciados em cachaça, ou um outro que roubasse goles furtivos e espaçados da sua garrafeira metálica cheia de uísque. Destilados, com seu alto teor alcoólico, não eram, afinal, exatamente apropriadas para se tomar em grandes quantidades, em tão poucas e pesadas prestações. Vinhos e cervejas eram, talvez, bons candidatos para ser entornados assim e é provável que o relaxamento de costumes tenha chegado a eles logo depois. Mas o refrigerante era bastante inofensivo, posto que, obviamente, não embriagava ninguém, mesmo em largas quantidades e rapidamente consumido. Além disso, havia a questão não somente da natureza do líquido, mas do seu volume: enquanto que as garrafas de bebidas alcoólicas costumavam servir mais de uma pessoa ao longo de um tempo razoável, as de refrigerante eram menores, mais portáteis, até mesmo mais táteis, mais gostosas de se ter em mãos. Artefatos que, caso fossem de um formato menos atraente e grandes ao ponto de serem desajeitados, dificilmente seriam levadas diretamente aos lábios, como faziam os norte-americanos e os recifenses

⁵⁸⁸ TOSCANO, Frederico de Oliveira. The Only Thing Like Coca-Cola is Coca-Cola Itself: agency of matter and food culture in the city of Recife in the 1940s. In: Dublin Gastronomy Symposium 3., 2016, Dublin. Anais. Dublin: Dublin Institute of Technology, 2016.

emulavam. Não seria exagero dizer que, ao menos nesse caso, o objeto possuía seu próprio poder de agenciamento sobre as pessoas que o manipulavam, alterando e formando seus hábitos e gestual⁵⁸⁹.

As garrafinhas de refrigerante, por sinal, foram alvo de disputas judiciais no Brasil, algumas das primeiras que ocorreriam entre a Fratelli Vita e a gigantesca Coca-Cola. Na década de 1960, a multinacional norte-americana chegou a mover processo contra a fábrica de refrigerantes nordestina, alegando que esta havia copiado o seu icônico vasilhame, “no intuito de confundir os consumidores”. O que não deixava de ser irônico, já que a confusão entre as marcas foi o que permitiu, inicialmente, que a Coca-Cola conseguisse penetrar no mercado recifense, duas décadas antes. As garrafinhas realmente se assemelhavam nos anos 1960, ambas basicamente da mesma altura e circunferência, a de guaraná Fratelli contendo 192ml e a da Coca-Cola um pouco menos, 182ml. A primeira possuía listras horizontais e a segunda, verticais, com um espaço para a logomarca em letras rebuscadas mais ou menos no meio nas duas. Embora evidentemente diferentes, os líquidos de ambas eram escuros, o que era percebido através do vidro incolor que era utilizado nos dois vasilhames⁵⁹⁰.

Era improvável que a Fratelli houvesse plagiado o design da Coca-Cola. De fato, seu novo vasilhame cristalino chegou a receber um prêmio nacional por sua beleza e originalidade, mas não havia dúvida de que a marca nordestina há muito observava a rival norte-americana e nela se inspirava também. Ainda em 1927, os Vita registraram o nome Kola-Koca e lançaram, em 1963, o seu próprio refrigerante de cola, causando a celeuma legal, que terminou em um acordo entre as partes: a Fratelli retiraria do mercado a sua nova Vita-Cola, enquanto que a marca brasileira continuaria usando a sua garrafa sem problemas. Entre os que lembram da Fratelli Vita e suas sete décadas no mercado de refrigerantes do Recife, parece haver um consenso de que a disputa com a Coca-Cola foi o que trouxe a marca local ao seu fim. Uma espécie de luta desigual entre um Davi nordestino e um Golias norte-americano, porém com um desfecho tristemente diferente do retratado na bíblia. Mas a verdade é um pouco menos romântica⁵⁹¹.

Os motivos principais da derrocada foram o fato de que ela ainda era, mesmo após quase um século, uma empresa familiar, onde os mais velhos nem sempre conseguiam ou

⁵⁸⁹ Idem.

⁵⁹⁰ ARRUDA, Gustavo. A História da Fratelli Vita no Recife. Recife: Edição do Autor, 2014.

⁵⁹¹ Idem.

desejavam se modernizar antes os novos desafios do mercado. Sendo de capital fechado, os sócios, todos parentes, dali retiravam o seu sustento, restando muito pouca renda para reinvestir em melhorias mais do que necessárias. Além disso, a própria industrialização brasileira, especialmente nas regiões sul e sudeste, criaria uma concorrência agressiva sobre o mercado local, competindo diretamente com os sabores variados da Fratelli e causando muito mais estragos do que a oferta única de paladar da Coca-Cola. Foi assim que, em 1972, depois quase ser vendida para um grupo de espanhóis, a marca foi adquirida pela Brahma do Rio de Janeiro, que ainda passou dez anos produzindo o refrigerante⁵⁹².

A garrafa, a fórmula e, conseqüentemente, a aparência e o sabor permaneceram os mesmos, mas a mudança da logomarca afastou os antigos clientes, que juravam que o novo produto era inferior ao antigo. Em 1999, a Brahma foi fundida à Antártica paulistana, quando da criação da Ambev, e o refrigerante nordestino deixou de vez de ser produzido e comercializado. A Fratelli encerrou as suas atividades definitivamente em 1975, com a bela sede do Recife sendo demolida no ano seguinte, restando apenas o relógio italiano, doado para a Igreja da Soledade, onde se tornou uma sucata enferrujada por falta de manutenção. No terreno, funcionou um lava-jato e também um depósito de carros avariados, pertencentes ao Detran, até que em 2012 iniciou-se a construção de um arranha-céu de luxo no lugar, com duzentos apartamentos residenciais e um nome a meio caminho entre o genérico e a homenagem, “Vita Home Service”. E assim, melancolicamente, encerrou-se a saga daquele que foi, por décadas, o mais amado refrigerante da capital pernambucana e da região Nordeste⁵⁹³.

Se a Fratelli Vita desapareceu das prateleiras dos mercados e das mesas das casas e bares do Recife, a Coca-Cola, contudo, permanece até os dias atuais, embora a sua trajetória tenha tido lá os seus percalços, nem todos eles envolvendo disputas judiciais com refrigerantes nordestinos. Em 1948, um anúncio de página inteira era publicado no Diário de Pernambuco e associados, patrocinado pelo Sindicato da Indústria da Cerveja e Bebidas em Geral de São Paulo. Nele, a entidade urgia à Câmara dos Deputados que revisse o tratamento desigual entre as marcas de refrigerantes brasileiras e estrangeiras, particularmente a Coca-Cola. Esta, de acordo com os sindicalistas, vinha recebendo

⁵⁹² Ibidem.

⁵⁹³ Ibidem.

vantagens injustas pelo menos desde 1938, quando a empresa norte-americana havia tentado instalar, sem sucesso, a sua primeira fábrica em solo nacional⁵⁹⁴.

Até então, a lei considerava como capacidade mínima tributável para refrigerantes a meia garrafa, ou seja, 333ml, enquanto que o rótulo estadunidense exigia introduzir um vasilhame de 200ml. O desejo da Coca-Cola foi não apenas atendido, mas o imposto para a nova medida foi aliviado: se proporcional, deveria ser de nove centavos de cruzeiros por unidade, mas acabou ficando por apenas cinco. Para piorar, bebidas nacionais que já eram vendidas em garrafas com capacidade de um quinto de litro não se beneficiaram do tributo mais amigável, gerando revolta entre os produtores brasileiros. Além disso, a exigência de que os refrigerantes produzidos no Brasil devessem ser feitos a partir de plantas e frutas nacionais desapareceu com a reforma da Lei de Imposto de Consumo de 1948, uma alteração que obviamente beneficiava a Coca-Cola. Para piorar, o Sindicato demonstrava que o refrigerante estrangeiro era mais caro do que o guaraná brasileiro, o primeiro custando três cruzeiros e cinquenta centavos por litro, ao passo que o último, apenas dois cruzeiros e onze centavos. A disparidade tributária, contudo, fazia com que o guaraná pagasse 157,14% a mais de imposto de consumo, encarecendo o produto final e dificultando a competição com a marca norte-americana. Esta era tabelada a um cruzeiro e cinquenta centavos, enquanto que o refrigerante nacional, embora custando menos, era vendido a dois cruzeiros⁵⁹⁵.

Até o kit de criação da Coca-Cola, o concentrado desidratado feito para ser misturado em água carbonada e açucarada, era importado sem pagar impostos, sob a alegação de que se tratava de matéria-prima, o que, mesmo que fosse verdade, não deveria eximir o tributo. Mesmo a legislação brasileira que proibia o preparo de refrigerantes com agentes conservantes, em prol da saúde pública, era solenemente ignorada, permitindo que a Coca-Cola adicionasse esses componentes ao seu concentrado. Quando urgida a explicar-se, a empresa enviou uma carta ao deputado Café Filho afirmando que o seu produto era um “gênero de primeira necessidade”, o que justificaria tantas disparidades e exceções. Acrescentava ainda que a sua instalação no Brasil proporcionava vários benefícios ao país, em termos de investimentos e geração de empregos. Mais uma vez, o Sindicato refutou a marca estrangeira, afirmando que a maior parte do capital reunido para a implantação da fábrica da Coca-Cola no Brasil havia sido conseguida no mercado

⁵⁹⁴ Diário de Pernambuco, 18 de novembro de 1948.

⁵⁹⁵ Idem.

financeiro interno, enquanto que o país seguia dependendo da importação do concentrado, que vinha direto dos Estados Unidos. A nota encerrava declarando que o Sindicato não se investia em “propósitos jacobinistas”, não desejando criar dificuldades para a implantação de empresas estrangeiras em solo nacional. Mas que desejava apenas tratamento justo e igualitário para toda a indústria de refrigerantes existente no Brasil, fosse ela qual fosse⁵⁹⁶.

Se a indústria brasileira buscava se proteger da Coca-Cola e das injustas vantagens que ela obtinha ao país, algo semelhante ocorreu na sociedade recifense anos antes, ainda nos tempos da guerra, envolvendo não leis tributárias e protecionismo empresarial, mas o ego dos homens e a liberdade das mulheres da capital pernambucana. Um dos campos de batalha desse conflito foi o USO, significando United Services Organization, uma organização civil que existe nos Estados Unidos mesmo nos dias atuais. No auge do seu funcionamento chegou a empregar mais de um milhão de voluntários e contar com mais de um bilhão de frequentadores, além de um orçamento de cerca de 200 milhões de dólares ao longo de cinco anos de funcionamento. O USO surgiria ainda em 1941, inicialmente composto por grupos, em sua maioria, de cunho religioso, tais como o International Committee of Young Men’s Christian Associations, o National Board of Young Women’s Christian Associations, o National Catholic Community Service, o National Jewish Welfare Board e contava ainda com National Travelers Aid Association e o Salvation Army. Seus fundos eram amealhados através de doações, sem financiamento governamental, com o Estado se comprometendo “apenas” com a construção das centenas de edifícios onde a organização passaria a funcionar⁵⁹⁷.

A constituição do USO descreve exatamente qual seria a função social, que deveria

auxiliar na guerra e no programa de defesa dos Estados Unidos e seus aliados ao servir às necessidades religiosas, espirituais, de bem-estar e educacionais dos homens e mulheres nas forças armadas e nas indústrias de guerra e defesa dos Estados Unidos e seus aliados mundo afora e, de maneira geral, contribuir para a manutenção da moral das comunidades americanas e em outros lugares⁵⁹⁸.

⁵⁹⁶ Ibidem.

⁵⁹⁷ CARSON, Julia M. H. *Home Away from Home: the story of the USO*. New York: Harper & Brothers Publishers, 1946.

⁵⁹⁸ Idem, pág. XI.

Uma manutenção que envolvia, em grande parte, um esforço em fazer com que as tropas dentro e fora dos Estados Unidos se sentissem acolhidas, cuidadas e até certo ponto mimadas, um trabalho que pertencia quase que exclusivamente às mulheres. A propaganda norte-americana dos tempos de guerra, mostrando garotas determinadas assumindo o serviço pesado enquanto os homens iam lutar longe de casa, poderia dar a entender que elas haviam afluído em massa às indústrias locais. Mas a verdade é que a maioria simplesmente não se sentia inclinada ou competente para esse tipo de serviço. Assim, embora algumas mulheres realmente tenham dado sua contribuição ao esforço de guerra construindo navios e rebitando chapas de aço – além de atuarem como enfermeiras -, foram as secretárias e anfitriãs em clubes sociais como o USO que mais representaram a parcela feminina dos Estados Unidos durante o conflito. De fato, embora os trabalhos que desafiavam os papéis de gênero da época sejam os mais publicizados e estudados mesmo nos dias atuais, as funções mais tradicionalmente ligadas ao universo feminino foram as mais prevalentes e procuradas pelas mulheres. Eram elas que, de forma voluntária, se espalhavam pelas centenas de unidade do USO, dentro e fora dos Estados Unidos. Cuidavam das necessidades de aviadores, soldados e marinheiros norte-americanos, assumindo o papel de amigas, confidentes e, em alguns casos, amantes, além de irmãs e mães postiças. Eram, em boa parte, provenientes das classes mais abastadas ou da classe-média, brancas e oriundas de famílias onde o pai trabalhava em um escritório – e não em uma fábrica – e a mãe podia dar-se ao luxo de dedicar-se à casa e aos filhos⁵⁹⁹.

Os USOs surgiram inicialmente em cidades norte-americanas que estavam bastante satisfeitas em dar as boas-vindas às indústrias relacionadas à guerra e ao aquecimento econômico acarretado pela presença dos militares, mas que não possuíam uma infraestrutura adequada para recebê-los. Dessa forma, era possível auxiliar as comunidades que se viam inundadas de tropas, prestando um valioso serviço às forças militares e, ao mesmo tempo, direcionando o esforço de civis de forma a apoiar ao conflito armado, em vez de criticá-lo. Os USOs, portanto, buscavam manter a humanidade dos militares que frequentavam seus salões, proporcionando entretenimento e atenção, de forma a aliviar sentimentos de medo, solidão e tédio. Eram homens – rapazes, a bem dizer, em sua maioria – que queriam se sentir acolhidos nas cidades onde estavam

⁵⁹⁹ WINCHELL, Megan K. *Good Girls, Good Food, Good Fun: the story of USO hostesses during World War II*. Chappel Hill, The University of North Carolina Press, 2008.

estacionados e que procuravam preencher ao máximo seu tempo livre⁶⁰⁰. A maior parte desses soldados considerava que os USOs eram de grande valia ou até essenciais nesse sentido, mesmo quando frequentavam os bares, cinemas e outras opções de entretenimento locais. Mas sua atuação estava longe de ser perfeita. Os clubes tendiam a refletir o mesmo nível de tolerância e igualdade dos locais onde eram implantados e mesmo do governo norte-americano em si. Em outras palavras, havia lugares onde tropas brancas e negras eram segregadas, enquanto mulheres hispânicas e até judias, que buscavam contribuir trabalhando voluntariamente como anfitriãs, sofriam com o preconceito que fervilhava dentro da própria organização. Assim, ao longo da Segunda Guerra Mundial, o USO era, em sua maior parte, um clube social onde militares brancos eram atendidos por mulheres brancas⁶⁰¹.

Os voluntários e militares envolvidos no estabelecimento de clubes sociais para os soldados norte-americanos estavam bem cientes de que lidariam com homens jovens, com hormônios em polvorosa e incertos se estariam vivos ao término do conflito. Prostituição e consumo de álcool eram, desde tempos imemoriais, duas realidades quase ortodoxas entre os combatentes que desejavam escapar, ainda que por algumas poucas horas, dos horrores da guerra. Era necessário, portanto, manter elevado o moral dos homens, mas sem perder o controle da situação, evitando que as tropas em licença torrassem seus soldos nos bares e prostíbulos das cidades próximas. Assim, atrações diversas eram implementadas nos USOs, para afastar as mentes dos soldados de ocupações menos legítimas, evitando bebedeiras e, talvez mais importante, o alastramento de doenças venéreas. Portanto, os clubes muitas vezes contavam com uma boa cantina, um cinema, biblioteca, serviço de correio, competições esportivas, diversas atividades programadas e alguns luxos do cotidiano: cerveja (de baixo teor alcoólico), cigarros, doces, revistas, jornais, creme de barbear e outros mimos. Quando os soldados norte-americanos começaram a ser enviados para fora do país a partir de 1942, shows passaram a ser organizados para entreter as tropas que lutavam no Norte da África. E mais do que consumir cervejas e confeitos que lembravam suas casas do outro lado do Atlântico, o que esses homens mais desejavam era ver garotas. Havia, é claro, as anfitriãs

⁶⁰⁰ Idem.

⁶⁰¹ Ibidem.

que trabalhavam voluntariamente nas cantinas, mas até mesmo estrelas de Hollywood acabaram dando sua contribuição, realizando shows para as tropas⁶⁰².

Executivos de estúdios de cinema, produtores e agentes do *showbiz* logo se interessariam pela tarefa de gerenciar recursos, contratar talentos e tornar possível o entretenimento das tropas tão longe dos Estados Unidos. Foram esses especialistas que, custeados pelo USO, mas trabalhando de forma relativamente independente, formaram o Camp Shows, Inc, com o objetivo de organizar as produções que seriam levadas para os clubes espalhados por todo o planeta. Até mesmo os sindicatos, como o poderoso Screen Actors Guild, contribuíram para o esforço, permitindo que artistas dispensassem pagamento e ignorassem os requerimentos mínimos das condições de trabalho. Diferentes circuitos foram organizados, oferecendo atrações diversas aos homens, em turnês que passavam por bases e clubes espalhados pelo globo: o Victory Circuit oferecia peças completas da Broadway para grandes plateias de tropas acantonadas nos Estados Unidos, enquanto que o Blue Circuit levava companhias teatrais menores e comediantes para locais desprovidos de uma infraestrutura mais robusta. O Hospital Circuit atendia aos soldados que se encontravam convalescendo, enquanto que o Foxhole Circuit buscava levar seus artistas o mais perto possível da linha de frente, em shows que se espalhavam por diversos países⁶⁰³.

Austrália, China, Egito, Burma, Canadá, Islândia, Iraque, o Caribe, a África Central, Irã, Luxemburgo, Malta, o Sul do Pacífico, Itália e também o Brasil foram alguns dos lugares por onde passou a turnê. Muitas estrelas da rádio, do cinema e dos palcos norte-americanos participaram dela ou contribuíram de alguma forma, tais como Clark Gable, Humphrey Bogart, Walt Disney, James Cagney, Bob Hope, Gary Cooper, Fred Astaire, Carol Lombard, Ann Sheridan, Paulette Goddard, Dinah Shore e Marlene Dietrich, para citar apenas alguns dos mais famosos. A maior parte do entretenimento, é claro, era proporcionado pelos nomes menos conhecidos, que tanto podiam se apresentar em estádios e pistas de pouso lotados. O mesmo na carroceria de um caminhão ou sobre um capô de jipe para meia dúzia de soldados, por vezes arriscando suas próprias vidas

⁶⁰² COOKE, James J. *American Girls, Beer and Glen Miller: GI morale in World War II*. Columbia: University of Missouri Press, 2012.

⁶⁰³ COFFEY, Frank. *Always Home: 50 years of the USO*. McLean: Brassey's (US), Inc., 1991.

próximos demais das zonas de combate. Enquanto isso, o USO se expandia junto com o avanço das tropas norte-americanas, eventualmente chegando até o Sul do Atlântico⁶⁰⁴.

No Brasil, a organização funcionou basicamente como parte da Forth Fleet da Marinha dos Estados Unidos, que se dedicava às tarefas de patrulha de submarinos, defesa de comboios e combate em alto-mar, operando ao longo da costa. Mas também estava associada a outras organizações militares estadunidenses presentes em solo nacional, tais como a Combat Air Wings e a Naval Air Transport Service (NATS), além da United States Army Air Forces (USAAF) e o seu Air Transport Command (ATC). Os USOs estabelecidos no Brasil, portanto, acabaram servindo predominantemente à força aérea do exército norte-americano. Concentravam-se na área conhecida como “Brazilian Bulge” (o Saliente Nordestino, na nomenclatura do Exército Brasileiro) ou no “Springboard to Victory” (Trampolim da Vitória), apelido mais associado à cidade de Parnamirim, no Rio Grande do Norte. Assim, havia unidades desde o Amapá, em uma base aérea encravada no meio da selva amazônica, até a Capital Federal, passando por Belém, São Luís, Fortaleza, Natal, Recife, Maceió e Salvador. O Mobile Service of Entertainment alcançava soldados onde não havia clubes propriamente ditos, trazendo shows e diversões para homens estacionados até mesmo na ilha de Fernando de Noronha. Alcançava até mesmo bases periféricas, tais como a de Igarapé-Açu, nos arredores de Belém, além de Caravelas, na Bahia e Santa Cruz, no Rio de Janeiro⁶⁰⁵. Foi em meados de 1942 que os primeiros passos para a criação de unidades no Brasil foram dados, seguindo a ordem de prioridade de Natal, Recife, Salvador e Belém. Posteriormente, projetos foram traçados para clubes em Fortaleza, São Luís e Maceió, com um orçamento inicial de 241.540,00 dólares, que incluía reformas de edifícios, compra de mobília e aluguéis para um ano⁶⁰⁶.

Os USOs estabelecidos no Brasil se dividiam entre os Town Clubs, localizados nas áreas centrais das capitais, e os Beach Clubs, montados junto às praias. Havia ainda, como já se falou, cinco Mobile Services e Live Entertainment Units servindo Belém, Fortaleza, Natal, Recife, Maceió e Salvador, com a capital pernambucana atuando como Quartel-General Regional e de Serviços, supervisionando todas as outras. Finalmente,

⁶⁰⁴ Idem.

⁶⁰⁵ É interessante apontar que a “jurisdição” do USO no Sul do Atlântico incluía não só cidades brasileiras, mas também a pequena Ilha de Ascensão, possessão britânica que teve papel destacado durante a guerra, servindo como ponto de reabastecimento para os aviões que voavam entre a base aérea de Natal e o Norte da África.

⁶⁰⁶ SIMS, Henry (Org.). The USO Brazil Album. History Overseas Department, USO Archives, 1946.

havia ainda seis USO Homes ou Staff Houses, casas que abrigavam as equipes que trabalhavam nos clubes – em sua maioria mulheres – e se encarregavam de serviços relacionados. Assim, as operações no Brasil foram iniciadas no dia 3 de abril de 1943, com a inauguração do Beach Club de Natal, e seguiram por 31 meses até 31 de outubro de 1945, pouco após o final da guerra, com uma frequência total registrada de 12.804.185 pessoas. Os clubes contavam não apenas com famílias norte-americanas em seu vasto quadro de voluntários – 30.328 no total -, mas muitas brasileiras também, que se dedicavam à organização cotidiana e dos eventos que eram oferecidos. Apesar do clima de cordialidade que parecia reinar entre nativos e estrangeiros e do projeto como um todo ter sido considerada um sucesso, o exército dos Estados Unidos não deixou de reconhecer as dificuldades enfrentadas em sua implantação. Não foram apenas os problemas logísticos acarretados pela própria guerra, mas também o fato de que, nas palavras dos próprios norte-americanos, operavam “principalmente sob condições primitivas e tropicais; em um serviço generalizado com graves problemas de viagem e transporte; e em uma terra absolutamente estrangeira, com pessoas de diferentes línguas, costumes e tensões raciais, ainda que amigáveis⁶⁰⁷”.

Para além dos bailes e shows, uma função importante dos USOs era servir de escola de português para os soldados norte-americanos. Professores de escolas públicas locais se utilizavam das dependências do clube, formando turmas entre os interessados em aprender a língua. Em Natal, um mini-curso de oito lições, com aulas duas vezes por semana, saía pela bagatela de dois dólares e cinquenta centavos, como anunciava o diretor do USO local, H. V. Lucas. O que se aprendia era aplicado, muitas vezes, nas festas promovidas pelo próprio clube e pelas bases, onde não faltavam as mulheres locais, não só da capital potiguar, mas também na pequena Parnamirim. Para os homens, aprender português era uma prioridade nem tanto em relação ao seu serviço cotidiano, mas para facilitar o contato com as brasileiras. O *Foreign Ferry News*, jornal interno da base aérea, dava dicas de frases curtas para se entabular uma conversa com as moças, nos bailes que ocorriam geralmente aos sábados. “Como se chama?”, “Com licença”, “Não compreendo”, “Alguém aqui fala inglês?”, “Por favor, escreva-o” e “Eu me diverti muito” eram alguns dos exemplos. Aos poucos, os norte-americanos iam dominando a língua,

⁶⁰⁷ Idem, pág. 03.

muito em função dessas conversas com as brasileiras, bem como os cursos e festas patrocinados pelos USOs⁶⁰⁸.

O Recife, com suas centenas de soldados ianques circulando por todos os lados, ganharia o seu Beach Club em 19 de abril de 1943, localizado defronte ao mar de Boa Viagem⁶⁰⁹. Pouco depois de inaugurado, o Comitê de Gerenciamento do USO encomendou a criação de um Conselho de Militares, para atuar junto à equipe civil regular da casa. Seu objetivo era o de auxiliar com as tarefas rotineiras do clube, desenvolvendo, promovendo e supervisionando programas de atividades que atendessem às necessidades recreativas do Exército, Marinha e Corpo de Fuzileiros estacionados no Recife. De cada uma dessas armas deveria sair o diretor, o vice-diretor e o secretário do Conselho, sendo este composto de não mais do que dezessete homens em sua totalidade. Entre suas atribuições estava o de criar quantos subcomitês fossem necessários, embora alguns fossem logo sugeridos: Entretenimento, Torneios, Bailes, Música, Decorações e Publicidade Interna, Relações Públicas e Imprensa, Educacional e Religioso, Turismo e, é claro, Alimentar. O Conselho podia ainda estabelecer um Comitê voz para nelas votar⁶¹⁰.

O Beach Club seria desativado em 30 de junho de 1945, mas antes disso ganharia a companhia da nova unidade localizada na Rua do Sol, bem no centro da cidade. O Town Club da capital pernambucana seria inaugurado em primeiro de junho de 1943, seguindo de portas abertas até pouco depois do fim da guerra, em 31 de maio de 1946⁶¹¹. Com um investimento estimado, na época, de um milhão e duzentos mil cruzeiros, o clube tinha como objetivo acolher o G.I. estadunidense, fazendo-o sentir, tanto quanto possível, em casa, ainda que removido para o distante nordeste brasileiro⁶¹². Suas dependências incluíam as amenidades que podiam ser encontradas em outros clubes da cidade e do país, como jogos de salão (pingue-pongue, sinuca, etc.), rádios, vitrolas com discos, biblioteca e lanchonete. Além disso, se organizavam excursões pelo Recife e arredores, toda semana levando os homens a lugares como o bucólico bairro de Dois Irmãos, praias como as do

⁶⁰⁸ PEDREIRA, Flávia de Sá. *Chiclete eu Misturo com Banana: carnaval e cotidiano de guerra em Natal (1920-1945)*. Natal: EDUFRN, 2005.

⁶⁰⁹ Idem.

⁶¹⁰ Servicemen's Council USO Town Club & Beach Club. Com 4th FLT. Record group 313, entry number UD 1046, stack 310, row 34, compartment 11, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

⁶¹¹ SIMS, Henry (Org.). *The USO Brazil Album*. History Overseas Department, USO Archives, 1946.

⁶¹² PARAÍSO, Rostand. *O Recife e a II Guerra Mundial*. Recife: Bagaço, 2003.

Cabo e as da Ilha de Itamaracá, as da vizinha Olinda e outros mais. Também se organizavam passeios de jangada, churrascos ao ar livre e festas comemorativas de datas importantes para os norte-americanos, como o Dia da Independência. Finalmente, havia a atividade mais concorrida, os bailes que ocorriam todas as quartas-feiras, com afluência de moças locais. A maioria desses serviços dependia não apenas da organização e recursos do próprio USO, mas também da ação de brasileiros, contratados para funções de cozinha, limpeza, jardinagem, etc., além de fornecedores, empresários e artistas⁶¹³.

O escritor Arthur Malheiros, que viveu a época, testemunhou o funcionamento da instituição:

De segunda a domingo, havia festa. Tudo saía exato, tudo saía na hora, como acontece num grande jornal ou numa estação de rádio. Desde os programas de músicas populares às audições de clássicos, desde as excursões de ônibus, pela manhã, às sessões de cinema, aos bailes ou ao Bingo, à noite. Desembarcado que fosse, o marinheiro ou o aviador deixava de tomar conhecimento da guerra para se entregar àquelas festividades que lhe eram preparadas por companheiros especializados que, à semelhança de generais no estudo de um plano estratégico, se reuniam, discutiam e debatiam todos os seus detalhes⁶¹⁴.

Embora a unidade recifense funcionasse como Quartel-General Regional e de Serviços, a chefia central ainda ficava instalada no Rio de Janeiro, sob o comando do diretor-geral Henry Sims, sendo auxiliado de perto por William Crossman. Era este último o responsável por coordenar as atividades do Mobile Service, sendo assessorado por Patrick Fahey, homem experiente no ramo de entretenimento norte-americano e trazido para o Brasil diretamente de Hollywood. Na capital pernambucana, eram Paula Hoover e Peggy McIntire quem exerciam essa função, estabelecendo uma conexão permanente entre o famoso Cassino da Urca e os USOs localizados no Nordeste. Assim, sob o comando local de Hal Blum, o Mobile Service da região organizava não apenas shows e apresentações teatrais, mas também empreendia visitas a hospitais, buscando entreter também os soldados que convalesciam em suas camas. Até mesmo artistas de Hollywood acabaram aterrissando no Brasil durante a guerra, se apresentando inclusive para tropas brasileiras, por vezes fechando contratos com empresários locais e realizando performances em cassinos e teatros. Quando não presentes fisicamente, esses astros e

⁶¹³ BARROS, Orlando de. A Guerra dos Artistas: dois episódios da Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: E-papers, 2010.

⁶¹⁴ MALHEIROS, Artur. Cidade do Recife. Recife: Companhia de Pernambuco, 1976, pág. 57.

estrelas podiam ser vistos também nas telas dos cinemas, cantando e dançando em produções que mostravam as atividades cotidianas de um USO. O ator George Raft, afiliado à poderosa Warner Brothers, chegaria a estrelar dois filmes diferentes com a mesma temática: *Stage Door Canteen* (conhecido no Brasil como *A Porta do Palco da Cantina*), de 1943, e *Follow the Boys* (*Sigam os Rapazes*), do ano seguinte⁶¹⁵.

O USO pernambucano, com orçamento mensal de cinco mil dólares, não media esforços em sua missão de agradar os soldados em licença, afastando-os por algumas semanas ou dias dos horrores do front. Era, enfim, um clube para norte-americanos pertencentes às forças armadas, e onde os brasileiros não eram bem-vindos, sendo barrados na porta em bailes e celebrações. A não ser, é claro, que fossem mulheres. As recifenses possuíam passe mais do que livre para circular pelas dependências, e eram, de fato, encorajadas a tanto, muito ao contrário da maioria dos homens. Uma situação tão singular que levou o norte-americano A.S. Clark, um dos dirigentes locais, a apelar para a imprensa, tentando explicar o porquê do tratamento diferenciado.

As restrições não atingem as moças brasileiras. Estas possuem entrada franca no USO. Têm apenas uma formalidade a cumprir. Encher um fichário com nomes, filiação, etc. Esta ficha é entregue à uma comissão de senhoras que opinarão sobre a sua idoneidade. Nas nossas festas, como nos dias comuns, manteremos uma ordem absoluta. Nenhuma gota de álcool entra no USO. No nosso “snack-bar” temos refrescos, Coca-Cola, sorvetes, limonadas, maltados, guaranás, águas minerais e frios. Nem mesmo cerveja é permitido. Teremos “show” regularmente e classes de língua portuguesa. (...) Temos de ganhar a guerra e consequentemente devemos manter nosso pessoal em forma. Com a nossa supervisão não há perigo de que nossos soldados desviem-se do bom caminho para a prática de atos condenáveis⁶¹⁶.

É quase desnecessário comentar o tipo de reações que essa proibição seletiva despertava entre os homens da capital pernambucana, há algum tempo já preteridos pelas jovens locais, e não apenas aquelas consideradas respeitáveis. As trabalhadoras do baixo meretrício, circulando pelo porto e pensões de reputação duvidosa, como a infame BBC, na Rua Vigário Tenório, preferiam atender aos clientes gringos. Aos rapazes locais restava a insatisfação, as mulheres improvisando um inglês macarrônico e recebendo em dólares pelos seus serviços. O resultado, é claro, eram brigas e mais brigas entre nativos

⁶¹⁵ BARROS, Orlando de. *A Guerra dos Artistas: dois episódios da Segunda Guerra Mundial*. Rio de Janeiro: E-papers, 2010.

⁶¹⁶ Diário de Pernambuco, 31/10/1943, pág. 4.

e estrangeiros, os primeiros sacando ameaçadoras peixeiras nos casos mais extremos, os últimos sendo recolhidos pela polícia militar norte-americana. Esta, sem tocar nos brasileiros, rapidamente debelava a confusão com a delicadeza esperada, levando seus próprios homens debaixo de golpes de cassetete às viaturas que chegavam para recolhê-los⁶¹⁷.

Se as prostitutas locais inflamavam esse tipo de reação, as moças ditas de família inspiravam ainda mais vigilância e ciúmes, em uma cidade ainda muito provinciana dos anos 1940. O clima de confraternização, tanto espontâneo quando aquele reforçado pelos jornais e pelo governo, costumava prevalecer nas relações entre pernambucanos e norte-americanos, forçando a sociedade local a se adaptar aqueles novos tempos. Dependendo de quem se perguntasse, comparecer às festas do USO era quase um dever cívico para as mulheres, que podiam, por algumas poucas horas, contribuir para o relaxamento dos combatentes. Talvez através de uma simples conversa – entre risadas pelas dificuldades de idioma –, uma ou duas danças em um baile, um refrigerante compartilhado, um sorriso mais largo ou um olhar mais demorado. Havia, claro, interações menos inocentes, e eram a estas que, ao menos na cabeça de muitos dos homens do Recife, as mulheres se atiravam. Maldosamente, os rapazes fingiam desdenhar das moças que frequentavam o USO, afirmando que a sigla na verdade significava “União das Senhoritas Ordinárias”, chamando-as de “mulheres usadas⁶¹⁸” e, portanto, indignas de sua atenção. Qual objetos que pudessem ser consumidos e depois descartados pelos estrangeiros, os recifenses apontavam para as mulheres que os esnobavam e despejavam aquele que era, talvez, o pior insulto a uma mulher daquela época: “garotas Coca-Cola”. Logo surgiram, além das ofensas habituais, até mesmo versos e marchinhas que escancaravam o que se supostamente se passava entre as recifenses e os soldados estrangeiros⁶¹⁹. A mais infame era, provavelmente, o que cantava:

Não somos do USO
Mas gostamos das usadas
Dessas mocinhas americanalhadas
Que vão toda noite pro USO, ai, ai, ai

⁶¹⁷ PARAÍSO, Rostand. O Recife e a II Guerra Mundial. Recife: Bagaço, 2003.

⁶¹⁸ A piada de mau gosto não era uma exclusividade brasileira. John Harrison, fotógrafo da Marinha dos Estados Unidos, conta que as iniciais do United States Engineering Department, instalado na cidade de Parnamirim, também formavam uma sigla de duplo sentido em inglês, ou seja, USED. Como também havia mulheres norte-americanas trabalhando no departamento de engenharia, circulavam gracinhas no nível do que se fazia no Recife, com os próprios militares estadunidenses cunhando o termo “USED girls”, garotas usadas.

⁶¹⁹ Idem.

E que ficam até tarde, no faz-que-vai-mas-não-vai
E nesse vai-e-vem
Sai um bebê também⁶²⁰...

Bem menos crasso e carregado de uma beleza melancólica é o poema de Mauro Mota, o “Boletim Sentimental da Guerra no Recife”, longo como “A Tecelã” e publicado no Diário de Pernambuco ainda em 1949. A um só tempo delicados e de uma honestidade dura, os versos escritos pelo poeta pernambucano lembravam, a seu modo, o sensível assunto:

Meninas, tristes meninas,
de mão em mão hoje andais.
Sois autênticas heroínas
da guerra, sem ter rivais.
Lutastes na frente interna
com bravura e destemor.
À vitória aliada destes
o sangue do vosso amor.
Por recônditas feridas,
não ganhastes as medalhas,
terminadas as batalhas
de glórias incompreendidas.
Éreis tão boas pequenas.
Éreis pequenas tão boas!
De várias nuances morenas,
ó filhas de Pernambuco,
da Paraíba e Alagoas.

Tínheis de quinze a vinte anos,
tipos de colegiais,
diante dos americanos,
dos garbosos oficiais,
do segundo time vasto
dos fuzileiros navais
prontos a entregar a vida
para conseguir a paz,
varrer da face do mundo
regimes ditatoriais
e democratizar todas
as terras continentais
a começar pelo sexo
das meninas nacionais.

Iniciou-se então a fase
de convocação e treino
todos os dias na Base.
Ah! com que pressa aprendíeis,
só pela conversa quase!

⁶²⁰ ANDRADE, Emanuelle Lins de. Tio Sam Dançando Frevo: a presença estadunidense nos periódicos do Recife (1937 a 1942). Dissertação (Mestrado em História). Recife, CFCH, UFPE, 2010, pág. 122.

Dentro de menos de um mês
sabíeis falar inglês.

E os presentes? Os presentes
eram vossa tentação.
Coisas que causavam aqui
inveja e admiração:
bolsas plásticas, a blusa
de alvas rendas do Havaí,
bicicletas "made in USA",
verdes óculos "Ray Ban".
Era um presente de noite
e outro dado de manhã,
verdadeiras maravilhas
da indústria de Tio Sam.

E as promessas? As promessas
eram vossa sedução.
acreditáveis que elas
não eram mentira, não.
Um "Frazer" no aniversário,
passeios de "Constellation",
num pulo alcançar Miami,
almoçar na Casa Branca,
descer a Quinta Avenida,
fazer "piquet" pela Broadway
ver a "première" no Cine
junto dos artistas, com
eles todos na plateia.
Ouvir na "Opera House",
numa noite Toscanini,
na outra noite Lili Pons.

Com tanto "it" e juventude
podíeis testes ganhar,
ser estrelas de Hollywood,
ciúmes de Hedy Lamarr.

Ah! bom tempo em que corríeis,
"pés descalços, braços nus,
atrás das asas ligeiras
das borboletas azuis".
Ó prematuras mulheres,
fostes, na velocidade
dos "jeeps", às "garçonnières"
da Praia da Piedade.

Quase que se rebentavam
vossos úteros infantis
quando veio o telegrama
da tomada de Paris.

Ingênuas meninas grávidas,
o que é que fostes fazer?
Apertai bem os vestidos

pra família não saber.
Que os indiscretos vizinhos
vos percam também de vista.
Saístes do pediatra
para o ginecologista.

"Babies" saxonizados,
que só mamam vitaminas,
são vossos "babies", meninas,
em vários cantos gerados,
nas "mapples" dos automóveis,
no interior das cantinas,
da praia na branca areia,
em noites sem lua cheia.

Meninas, tristes meninas,
vossos dramas recordai,
quando eles no armistício,
vos disseram "Good bye".
Ouvireis a vida toda
a ressonância do choro
dos vossos filhos sem pai⁶²¹.

Em que pesem os boatos, brigas, picuinhas, reputações arranhadas e famílias destroçadas, a presença norte-americana no capital pernambucana foi também um momento de afirmação para as recifenses. Aos poucos, perdiam o acanhamento de fumar ou beber em público, comportamentos ainda considerados impróprios para a metade feminina da população até então. O Brasil vinha repensando o papel da mulher no trabalho fora do lar desde a década de 1920, mas a guerra aceleraria essas transformações, principalmente para as elites e classe média brasileiras. Para elas, administrar o lar (e nada mais) não era uma necessidade, mas uma mostra de status e afluência, apartada do grosseiro trabalho braçal realizado por outras mulheres. Afinal de contas, há muito que sertanejas pobres labutavam nas lavouras e negras quituteiras ganhavam a vida nas ruas, balaies sobre a cabeça ou acoradas junto a fogareiros. Também não faltavam mulheres sendo exploradas nas indústrias do Recife e de outras capitais, quando não se tornavam empregadas domésticas nas casas dos que podiam pagar. Elas também costuravam para fora, lavavam roupas, vendiam nas feiras, atendiam em cafés e ainda se prostituíam, por vezes desde muito cedo, arrastadas pela necessidade. De fato, as mulheres pobres do Brasil não precisavam de incentivo, muito menos estrangeiro, para pegar no pesado, pois há muito que o faziam por uma questão de sobrevivência. Mas a presença norte-americana

⁶²¹ Diário de Pernambuco, 17 de julho de 1949, pág. 17.

no país inspiraria também as que não precisavam trabalhar para viver e prover às suas famílias, em tarefas consideradas mais complexas e técnicas. E por vezes em cargos de liderança, até então associados aos homens, como indica o pesquisador Orlando de Barros:

O reflexo no Brasil foi imediato, em muitos aspectos, seja no voluntariado em geral (como aquele recrutado pela LBA – Legião Brasileira de Assistência), seja na aproximação com a preparação militar (Corpo de Enfermeiras Expedicionárias, Voluntárias da Defesa Passiva e da Cruz Vermelha Brasileira etc.). Dorothy Stefan, Virginia Heim, Catherine de Voy, Margarida Bluett, que dirigiram diferentes departamentos do USO, bem como outras mulheres, como Paula Hoover, Aimée Louise Heptime, Virginia Neel, Polly Babcock, Ruth Drayer e Peggy McIntire, técnicas em matérias diversas, datilógrafas, telefonistas, auxiliares de toda espécie, estavam à vista, para serem observadas, em seu “comportamento moderno”, no relacionamento com os colegas homens, viajando desacompanhadas para o estrangeiro, resolvendo de maneira eficiente e desembaraçada os problemas mais complexos. E eram também invejadas pela maneira mais livre de se vestir, com as suas bermudas tão adequadas aos trópicos, mas que, no começo, escandalizavam as famílias mais conservadoras do Nordeste⁶²².

Não foram poucas as brasileiras que enfrentaram o julgamento da sociedade, tanto da parte dos homens quanto as provenientes do seu próprio gênero, empreendendo uma luta muito particular por mais liberdade. Houve as que efetivamente constituíram família com os norte-americanos, partindo para uma nova vida nos Estados Unidos, enquanto que outros casais permaneceram no Recife, o estrangeiro adotando de vez a cidade que o havia acolhido durante a guerra, e criando seus filhos como brasileiros, para nunca mais voltar à sua terra natal. Houve também, é claro, aquelas lembradas por Mauro Mota, meninas e mulheres que se prostituíam aos ianques ou simplesmente se fiavam em suas promessas, aguardando um retorno que jamais aconteceu, por desinteresse do soldado ou mesmo por algum infortúnio acarretado pelo conflito. Tornavam-se, geralmente muito jovens, mães solteiras, em uma sociedade que estava mais do que disposta a condená-las, e onde elas precisavam se virar para trabalhar e prover para crianças que jamais conheceriam os pais biológicos.

⁶²² BARROS, Orlando de. A Guerra dos Artistas: dois episódios da Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: E-papers, 2010, pág. 108.

Essa vigilância sobre as mulheres, é claro, não desapareceria da noite para o dia, com parte da imprensa local se preocupando mais em preservar a memória dos antigos clubes norte-americanos na cidade do que com a boa reputação de suas contrerrâneas. Em 1958, mais de dez anos depois de finda a guerra e com os soldados norte-americanos há muito retornados ao seu país de origem, o cronista P debatia, na coluna Diário Social, acerca de uma certa ex-vedete que teria frequentado o USO na década anterior e que, agora, trabalhava também como cronista social, dando-se indevidos ares de importância. Para P, contudo, o que mais incomodou foi o fato de que um outro jornalista havia classificado o clube norte-americano como um cassino, o que ele negava veementemente, posto que, ele mesmo, havia frequentado o lugar na época, um dos poucos homens locais aos quais se permitia o acesso eventual. Mais que depressa, o colunista buscava demonstrar que a instituição era lícita e suas atividades muito respeitáveis, sempre em função do bem-estar sadio dos soldados norte-americanos.

Ali, na Rua do Sol, eles encontravam a música em voga nos “States”, a revista do dia e o prato da casa nas refeições ligeiras. No seu “snack bar” não entrava gota de álcool, apenas refrigerantes e sucos de frutas. Vez por outra, uma dança. Mas pelo fato de se incluir as danças em seu programa não se pode dizer de uma Organização com fins recreativos que seja um cassino. O seu Corpo de Diretores era rigorosamente escolhido e, no clube, uma conduta moral impecável era exigida do soldado, do marinheiro e do fuzileiro. Todos os que se excederam pagaram pelo excesso. Nada houve, no entanto, de tão malsinado, no Recife, que o USO, mas nada também o foi tão injustamente. Bastaria, para isso, invocar o testemunho de Zezita Guimarães, que conheceu de perto o USO, e o dessa dama respeitável que é Ruth Hills, durante muito tempo secretária da ACF⁶²³ do Recife. Qualquer uma das duas dirá do alto grau de moralidade que ali se exigia de quem o frequentava⁶²⁴.

Quanto a tal cronista, que permaneceu sem nome durante a diatribe de P, este concluía, taxativo, que se “aquela mocinha frequentou o USO não o fez na qualidade de vedete, e se depois disso desandou, não se alegue ter aquela Organização lhe oferecido para tanto o necessário estímulo⁶²⁵”. O clube não chegou a funcionar enquanto cassino, é verdade, mas tinha lá seus bailes, shows e até um tanto de jogatina, embora em uma forma um tanto mais inocente do que se poderia imaginar. “No extinto USO, o Bingo atraía tal quantidade de aficionados que era necessário ‘irradiar’ as paradas através de alto-falantes

⁶²³ Ainda que o cronista não deixe claro o significado da sigla, é à Associação Cristã Feminina que ele se refere.

⁶²⁴ Diário de Pernambuco, 02 de outubro de 1958, pág. 08.

⁶²⁵ Idem.

dispostos nas extremidades do salão” explicava o mesmo P, ainda em 1949. Lá, se ofereciam aos associados e suas famílias “prêmios que iam de barras de chocolate a garrafas de Coca” e que “mantinham a concorrência no limite máximo⁶²⁶”.

A Coca-Cola, apesar das queixas dos sindicalistas paulistas e de ter se tornado sinônimo de ofensa por um curto período no Nordeste, seguia muito bem no pós-guerra, e suas ações publicitárias iam muito além de premiações em bingos. Ainda em 1949, era possível receber o refrigerante em domicílio, através do distribuidor Miguel Figueiredo, situado na Rua dos Pescadores, ligando para o número 6092. O anúncio mostrava uma família feliz e padronizada, com o pai sentado em sua poltrona e a mãe servindo o refresco em uma bandeja para o marido e o filho pequeno⁶²⁷. Na década seguinte, o refrigerante era escolhido para ser o único a ser servido aos jogadores da seleção brasileira de futebol, com uma carta do médico responsável pelos jogadores, autorizando o consumo, sendo reproduzida no anúncio⁶²⁸. Dois anos depois, via-se uma propaganda com uma bela enfermeira saboreando a bebida, direto do gargalo, sobre um texto que assegurava que “em muitos hospitais, ou seja, exatamente onde mais se zela pela saúde do homem, Coca-Cola é consumida com plena aprovação dos seus dirigentes médicos. Isto porque eminentes autoridades médicas reconhecem a alta qualidade e a absoluta pureza de Coca-Cola⁶²⁹”.

Nesse mesmo ano, outros anúncios garantiam a tradição do refrigerante, que completava então meio século de existência, sendo, portanto, “do tempo das anquinhas e dos tálburis⁶³⁰”, além de sua abrangência global, podendo ser encontrado em países como Argentina, México, África do Sul, Índia, Sião, Egito, Austrália e muitos outros, entre eles, é claro, o Brasil⁶³¹. Ainda em 1952, a empresa patrocinava a vinda ao Recife do lendário Harlem Globetrotters, time de basquetebol conhecido por suas partidas performáticas e por infernizar os adversários realizando verdadeiros malabarismos com a bola, em uma partida-espetáculo cujos ingressos podiam ser adquiridos na elegante loja Maison Chic⁶³². Nesse mesmo ano, a Coca-Cola, junto com a Sacy (agora grafada com “y” mesmo), firmavam um contrato de propaganda com a Rádio Clube de Pernambuco, por parte da

⁶²⁶ Diário de Pernambuco, 10 de maio de 1949, pág. 06.

⁶²⁷ Diário de Pernambuco, 09 de junho de 1949.

⁶²⁸ Diário de Pernambuco, 16 de julho de 1950.

⁶²⁹ Diário de Pernambuco, 27 de janeiro de 1952, pág. 21.

⁶³⁰ Diário de Pernambuco, 09 de março de 1952, pág. 11.

⁶³¹ Diário de Pernambuco, 10 de fevereiro de 1952.

⁶³² Diário de Pernambuco, 20 de abril de 1952.

Refrescos Recife S/A, que fabricava ambos os refrigerantes na capital pernambucana⁶³³. Em 1953, surgia o programa Um Milhão de Melodias, apresentado todas as sextas-feiras às 20:35, pela Rádio Tamandaré, com estrelas da música e a presença da orquestra de Radamés Gnattali⁶³⁴.

A partir desse mesmo ano a empresa passava a disponibilizar as amadas miniaturas de Coca-Cola, garrafinhas que viraram febre entre a garotada, que a partir do ano seguinte já podiam guardar a sua coleção em pequenos engradados de brinquedo. Para isso, tinham que juntar nada menos do que vinte e cinco tampinhas especiais (para se conseguir uma miniatura, bastavam cinco), com um símbolo oculto por debaixo da cortiça. Os postos de troca eram na fábrica da Rua da Aurora, nas Lojas Brasileiras, e na Irmãos Rozenblit Cia. Ltda⁶³⁵. Em 1956, um anúncio junino trazia um típico casal matuto junto a uma fogueira, uma Coca-Cola na mão de cada um⁶³⁶, enquanto que nesse mesmo ano lançava-se, finalmente, uma garrafa de maior tamanho, custando três cruzeiros e cinquenta centavos, um cruzeiro mais cara do que o formato original⁶³⁷. Três anos depois, as duas garrafas apareciam ao lado do anúncio da vinda, à capital pernambucana, do Circo Mágico Tihany, com a Coca-Cola patrocinando o espetáculo dos garçons da cidade. Estes precisavam apenas exibir as suas carteiras comprobatórias da categoria para aproveitar o espetáculo⁶³⁸.

Ainda nesse ano, era o carnaval a festa que surgia na publicidade da marca, com foliões fantasiados e bebendo o refrigerante⁶³⁹. Além das ações ocasionais e das celebrações tipicamente brasileiras, a Coca-Cola sempre apresentava uma grande quantidade de publicidade natalina, com famílias de aspecto bastante norte-americano trocando presentes e, é claro, saboreando a bebida. A marca parecia onipresente no Recife, sempre disputando espaço com a sua maior concorrente regional, a Fratelli Vita, além de outros rótulos menos celebrados da época. Cada vez mais, os brasileiros se viam bombardeados diariamente pela propaganda do refrigerante norte-americano, com suas crianças risonhas, adolescentes espevitados e famílias felizes mostrando o enorme prazer que sentiam ao sorver o líquido borbulhante. Deveria, portanto, ser bastante difícil

⁶³³ Diário de Pernambuco, 09 de março de 1952.

⁶³⁴ Diário de Pernambuco, 05 de março de 1953.

⁶³⁵ Diário de Pernambuco, 15 de fevereiro de 1954.

⁶³⁶ Diário de Pernambuco, 12 de junho de 1956.

⁶³⁷ Diário de Pernambuco, 01 de julho de 1956.

⁶³⁸ Diário de Pernambuco, 05 de julho de 1959.

⁶³⁹ Diário de Pernambuco, 22 de janeiro de 1959.

associar o refrigerante às suas origens humildes, como um remédio de eficácia dúbia nos Estados Unidos de final do século 19.

Foi após a Guerra Civil norte-americana que surgiram as primeiras fontes de soda, ou seja, água artificialmente carbonada, considerada há séculos um tônico capaz de tratar de um grande número de aflições. Um imigrante francês chamado Eugene Roussel foi quem primeiro adicionou sabores à bebida que vendia em sua perfumaria na Filadélfia, tais como cereja, laranja, limão, gengibre, pêssego e outros mais, uma ideia que não demorou a se espalhar pelo resto do país. Foi assim que o farmacêutico John Pemberton começou a pesquisar em busca de inspiração para criar o seu próprio produto e se lançar a um mercado que ainda parecia tão promissor. No final da década de 1870 ele encontrou um artigo sobre uma planta milagrosa, folhas que eram mastigadas por nativos do Peru e da Bolívia. Segundo o texto, possuíam poderes estimulantes, sendo ainda capaz de tratar inúmeras moléstias, entre elas a neurastenia, doença que era cada vez mais associada ao trabalho intelectual, organismos sensíveis e aos extratos mais elevados da sociedade norte-americana. Também acrescentou castanhas de kolla, cultivadas em Gana, no oeste da África, e que também serviam como estimulante, por possuir cafeína em grande quantidade. Pela junção desses dois ingredientes surgiria o nome do refrigerante, que ao longo do tempo mudaria sua composição, suprimindo a controversa cocaína⁶⁴⁰.

A Época da Lei Seca, com sua proibição a beberagens alcóolicas, seria uma oportunidade para a expansão do negócio de refrigerantes. Para a Coca-Cola, ainda mais importante foi a atuação de Robert Woodruff conduzindo os negócios da empresa, mostrando-se um exímio vendedor e totalmente dedicado à marca e sua expansão. Ao longo da década de 1920, a companhia sanou seus problemas financeiros, resolvendo questões contratuais com seus engarrafadores e normalizando o suprimento de açúcar para o seu xarope, dificultado ao longo da Primeira Guerra Mundial e com distúrbios políticos em Cuba. O refrigerante já estava bastante assentado no imaginário dos norte-americanos e foi assim que ele entrou na Era do Jazz. Era uma alternativa familiar para as bebidas alcóolicas contrabandeadas ou adulteradas que circulavam em ambientes insalubres durante a Proibição. Boa parte do sucesso do rótulo nessa época se deveu a liderança precisa de Woodruff, que buscou profissionalizar cada vez mais todos os setores da empresa. Assim, ele investiu em publicitários e até psicólogos, transformando o que

⁶⁴⁰ PENDERGRAST, Mark. *For God, Country & Coca-Cola: the definitive history of the great American soft drink and the company that makes it*. New York: Basic Books, 2013.

ainda era essencialmente um negócio familiar em uma máquina bem azeitada, com peças e processos bem definidos e padronizados. Em um Estados Unidos em plena atividade econômica e cada vez mais agitado, o jargão “a pausa que refresca” atraía homens e mulheres que precisavam de uma quebra em suas atribuladas rotinas, uma frase que é utilizada pela marca mesmo nos dias atuais⁶⁴¹.

No final da década de 1920 e início da de 1930, a empresa retomaria seus negócios na Europa e passaria a outras partes do mundo, indo muito além dos mercados canadense e cubano, que já haviam sido estabelecidos há décadas. O xarope-base foi transformado em concentrado em pó, mais fácil de transportar, além de vir sem açúcar, que era adicionado pelos engarrafadores e revendedores. Eram eles os responsáveis por adicionar a substância na proporção correta e por meios próprios, assim evitando problemas de fornecimento e de variações de preço no mercado internacional. A ideia também era utilizar recursos e mão de obra locais, inclusive em cargos de chefia, dessa forma evitando a perseguição dos mais nacionalistas. A Coca-Cola deveria, a um só tempo, ser um símbolo dos Estados Unidos e uma empresa nacional, onde quer que fosse instalada. O cinema também era invadido pela bebida, com famosos da época endossando o produto em propagandas que contavam com astros e estrelas do brilho de Clarck Gable, Greta Garbo, Cary Grant, Jean Harlow, Joan Crawford e outros mais. Engradados de refrigerante eram enviados para os atores e atrizes, assim como para as equipes técnicas nos sets de filmagem, enquanto que as mulheres que apareciam na publicidade passavam a se apresentar em trajes cada vez mais sumários. Mas o personagem que mais representou a marca da empresa foi, talvez, o Papai Noel, mudando suas cores tradicionais para o vermelho da marca⁶⁴².

Em 1942, a Coca-Cola já era um negócio de mais de meio século de existência, com ações que apenas se valorizavam a cada dia. A bebida havia se espalhado pelo globo, verdade, mas não havia se estabelecido apropriadamente em todos os países por onde havia passado. O ataque japonês a Pearl Harbor acabou dando o impulso necessário para que o refrigerante efetivamente empreendesse uma conquista mundial, com soldados que lutavam pelo *american way of life*, o que incluía saborear a Coca-Cola. Woodruff, em um rompante que tinha tanto de genuinamente patriótico quanto de astutamente panfletário, chegou a declarar que iria “garantir que cada homem de uniforme consiga uma garrafa de

⁶⁴¹ Idem.

⁶⁴² Ibidem.

Coca-Cola por cinco centavos, onde quer que ele esteja, custe o que custar para a nossa empresa”. O próprio exército norte-americano considerava a bebida um item essencial para a manutenção da moral de suas tropas, e a perspectiva de não ser capaz de supri-las era assustadora para os oficiais em posições de liderança. O lobby da empresa e os pedidos dos próprios soldados acabaram garantindo que o refrigerante ficasse fora do racionamento de açúcar imposto durante o conflito. Isso garantiu que a Coca-Cola operasse quase com os mesmos recursos de antes da guerra, ao contrário dos seus concorrentes, que sofriam com dificuldades de fornecimento e carestias. Ao longo do conflito, 64 fábricas foram implantadas em todos os continentes – a maior parte as custas mesmo do governo norte-americano⁶⁴³.

Apesar de todos os esforços, o refrigerante ainda era um luxo em alguns setores do conflito global, especialmente no front e no teatro de operações do Pacífico, onde implantar fábricas era uma tarefa quase impossível em ilhas minúsculas e selvas inacessíveis. A escassez, é claro, apenas aumentava a aura de misticismo em torno da bebida, e o soldado que conseguisse pôr as mãos sujas e calejadas em uma garrafa ficava ainda mais extasiado por não saber quando conseguiria fazê-lo novamente. Oficiais abriam garrafas de Coca-Cola chocas como se fossem de espumante francês da mais alta qualidade, enquanto que um mercado paralelo operava em muitos lugares, com garrafas contrabandeadas sendo vendidas ou leiloadas por milhares de dólares. Nos hospitais de campanha, jovens despedaçados por bombas e estilhaços balançavam debilmente os membros mutilados em direção à bebida trazida pelas enfermeiras, alguns até mesmo se arrastando dolorosamente em sua direção. Até o ato de beber o refrigerante parecia ganhar contornos quase refinados, com soldados sedentos ensinando o jeito certo de entornar a bebida⁶⁴⁴.

O estalo; quando você abre; com um tanto de pompa e uma boa dose de cerimônia você traz a garrafa aberta a três polegadas do seu nariz. Não tem erro agora, é; é Coca. A vontade agora é de beber a coisa toda em um só gole, mas se você tem o mínimo de estética, não o faz. Mais uma cheirada, e, habilmente segurando a garrafa entre o polegar e dois dedos do meio, o mindinho levemente erguido, você traz a garrafa para lábios ansiosos e para a língua tensa e impaciente. Então – isso requer muita força de vontade e autocontrole – você não vira tudo de vez, mas dá apenas um golinho, e espertamente faz o líquido rolar em sua língua. Por uma fração de fração de um momento você hesita e se detém. Minha

⁶⁴³ Ibidem.

⁶⁴⁴ Ibidem.

nossa! Coca, realmente! Finalmente, que diabos, garganta abaixo vai todo o conteúdo da garrafa em só um gole⁶⁴⁵.

Não é difícil imaginar algo assim acontecendo mesmo em um Recife bem provido com o refrigerante, com os brasileiros mimetizando a reverência com a qual os estrangeiros tratavam aquela garrafa e seu líquido escuro, que dispensava copos e alterava gestos. De fato, a Coca-Cola estava presente onde quer que estivesse o soldado norte-americano, assumindo-se enquanto símbolo de patriotismo e emitindo signos de liberdade, heroísmo e virilidade, tornando-se objeto de desejo também entre os nativos⁶⁴⁶. E assim, ela confundia-se com outros aspectos propagandeados pela cultura norte-americana, com tropas que lutavam tanto pela “Democracia” quanto pelo direito de poder comprar o refrigerante que, para eles, há muito simbolizava o país.

Por volta de 1947, a presença militar nas zonas ocupadas começou a diminuir, mas as fábricas estabelecidas nesses lugares, assim como os novos hábitos cultivados, permaneceram. Estas eram, na verdade, mercados que apenas se expandiram com uma Coca-Cola agora verdadeiramente globalizada, abrangendo desde as destruídas capitais europeias até tribos no coração da Nova Guiné ou nas periferias da Índia. O sucesso da marca em culturas tão diferentes dependia diretamente da sua capacidade de se adaptar aos costumes e até aos credos locais. Mesmo um dos princípios mais antigos e pétreos da Coca-Cola, o de jamais diluir a bebida ou misturá-la com qualquer outro produto, precisava ser relaxado em outros países. Na Itália, havia quem combinasse o refrigerante ao vinho, ao passo que no Caribe, ele se juntava ao rum para formar um dos coquetéis mais famosos do mundo, a Cuba Libre. Já na Bolívia, a bebida alcoólica era o tradicional Pisco, formando o Poncho Negro, enquanto que os filipinos utilizavam uma espécie de licor forte de milho. Britânicos misturavam Coca-Cola à sua cerveja, austríacos ao Schnapps e havia até soviéticos que, em meados da década de 1950, sugeriam um tal “coquetel de coexistência”, fazendo uso, obviamente, de vodka⁶⁴⁷. E até mesmo os brasileiros inventaram suas misturas. De acordo com o folclorista Mário Souto Maior, os Pracinhas que lutavam na Itália acabaram criando um coquetel próprio, juntando Coca-

⁶⁴⁵ Ibidem, págs. 195 e 196.

⁶⁴⁶ Peter Scholliers in FREEDMAN, Paul (Org.). *A História do Sabor*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

⁶⁴⁷ PENDERGRAST, Mark. *For God, Country & Coca-Cola: the definitive history of the great american soft drink and the company that makes it*. New York: Basic Books, 2013.

Cola com cachaça e, bem à americana, batizando a mistura de Samba-em-Berlim⁶⁴⁸. Uma combinação que pode ser encontrada em Pernambuco mesmo nos dias atuais e de forma industrializada. A conhecida marca de cachaça Pitú comercializa já há alguns anos o seu próprio “Coquetel de Cola”, como indica nas latas de um dos seus produtos mais populares, a Pitú Cola⁶⁴⁹.

Contudo, apesar do alcance e do gigantismo da Coca-Cola, além da sua preponderância cultural e importância simbólica, ela não era a única grande marca de refrigerante a lutar por uma fatia do mercado brasileiro, sendo uma delas a também norte-americana Crush. Ela chegou relativamente cedo à cidade, inaugurando uma fábrica em 31 de agosto de 1950, com sede na Rua da Aurora, a primeira do Norte e Nordeste do Brasil, e já contando com processos totalmente automatizados. O refresco se anunciava como a melhor opção para o verão que se aproximava, o suco de laranja em sua composição agindo como um tônico, capaz de repor as energias perdidas graças ao excesso de calor⁶⁵⁰. Nesse mesmo ano, a Companhia Refrigerantes Crush de Pernambuco anunciava que havia selecionado os veículos da marca Dodge para compor a sua frota de entregas. Era uma espécie de publicidade conjunta onde divulgava, também, os distribuidores locais daqueles carros norte-americanos⁶⁵¹. No ano seguinte, a ação de marketing da laranjada, como acontecia com basicamente todos os outros refrigerantes disponíveis do Recife, envolvia um espetáculo musical. Dessa vez, o auditório da Rádio Tamandaré receberia as “alucinantes Irmãs Parisi”, bailarinas e cantoras italianas, que se apresentariam das 17:30 às 20:30. Já o preço do refrigerante que promovia o show mantinha-se na média da concorrência, a um cruzeiro e cinquenta centavos⁶⁵².

Sendo as crianças o alvo principal da publicidade dos refrigerantes, a Crush não demorou a criar o seu próprio programa infantil, o “Clube Papai Noel”, transmitido às dez da manhã, aos domingos. Ainda em 1951, a laranjada traria ninguém menos que Luiz Gonzaga de volta ao seu Pernambuco natal, divulgando uma foto onde o sanfoneiro acabava de desembarcar no Aeroporto dos Guararapes, para uma temporada cantando na Rádio Tamandaré, que transmitiu ao vivo a sua chegada⁶⁵³. O músico chegou a visitar a

⁶⁴⁸ SOUTO MAIOR, Mário. Comes e Bebes do Nordeste. Recife: Ed. Massangana, 2012.

⁶⁴⁹ Disponível em < <http://www.pitu.com.br/#!/pitu-cola> >, acessado em 28/08/2018.

⁶⁵⁰ Diário de Pernambuco, 01 de setembro de 1950.

⁶⁵¹ Idem.

⁶⁵² Diário de Pernambuco, 28 de abril de 1951.

⁶⁵³ Diário de Pernambuco, 09 de novembro de 1951.

fábrica do seu patrocinador, acompanhado do seu pai Januário e dos companheiros Zequinha e Catamilho, tirando fotos junto à linha de montagem e segurando, sorridentes, garrafas de refrigerante⁶⁵⁴. Evidentemente, a Crush não poderia ficar de fora das promoções envolvendo prêmios, embora a sua fosse um tanto menos espetacular que as dos concorrentes. Envolvia, claro, tampinhas especiais, com um símbolo oculto sob a cortiça que, quando encontrado, dava direito simplesmente a mais uma garrafa de laranja, em uma ação publicitária de 1957⁶⁵⁵.

O nível das promoções do mercado local de refrigerantes aumentaria consideravelmente no ano seguinte, através das ideias de Romano Farsoun, profissional de vendas originário da Palestina. Ele chegou a trabalhar para a Fratelli Vita nos anos de 1965 e 1966, criando ações de marketing que catapultaram as vendas da empresa nordestina, mas passou mais tempo junto à marca norte-americana. Lá, ele bolou uma estratégia publicitária envolvendo tampinhas e brindes, mas de uma forma tão bem-sucedida que, além de alavancar as vendas do refrigerante, ainda gerou uma expressão que até hoje é comum entre os recifenses. “O Tampa de Crush” passaria ao palavreado local, significando alguém que é extremamente competente em uma ou mais habilidades específicas, espécie de “maioral”⁶⁵⁶.

Um ano antes, o Recife finalmente conheceria a maior concorrente da Coca-Cola, a também norte-americana Pepsi, que chegou de forma agressiva, com forte publicidade e já implantando uma fábrica na capital pernambucana. Um anúncio mostrando as duas opções de garrafas oferecidas pela marca trazia também uma lista de motivos pelos quais os consumidores deveriam preferi-la em vez de outras, mais tradicionais. “Sua maquinaria é a mais perfeita. A preparação do refrigerante é extremamente escrupulosa. Pepsi-Cola é feita sob rigorosas condições de higiene, pureza e uniformidade”, exaltava o texto, afirmando ainda que “a própria água, já antes tratada e filtrada, é por nós novamente submetida a processo de esterilização, filtragem e clarificação em aparelhos ultramodernos. Em Pepsi-Cola, Recife encontra uma bebida pura, deliciosa e saudável!”⁶⁵⁷.

⁶⁵⁴ Diário de Pernambuco, 21 de novembro de 1951.

⁶⁵⁵ Diário de Pernambuco, 01 de setembro de 1957.

⁶⁵⁶ ARRUDA, Gustavo. A História da Fratelli Vita no Recife. Recife: Edição do Autor, 2014.

⁶⁵⁷ Diário de Pernambuco, 17 de dezembro de 1957.

Nesse mesmo ano, a empresa sorteava prêmios cujos valores ficavam entre 2.500 e 365 mil cruzeiros: liquidificadores, rádios, bicicletas, máquinas de costura, refrigeradores e até mesmo uma sanfona da marca Hohner. Os mais cobiçados, contudo, eram os veículos, sendo oferecidas lambretas, automóveis do tipo Romi-Isetta, o primeiro de fabricação totalmente nacional. Mas os mais cobiçados de todos eram os jipes da marca Willys, iguais aos que os soldados norte-americanos – e alguns recifenses abastados – utilizavam para zanzar pelas ruas da capital pernambucana na década anterior. Para garantir o cupom, era preciso juntar vinte tampinhas, que podiam ser trocadas nos pontos de revenda do refrigerante, na União de Bebidas e na Rádio Jornal do Commercio, em cujo auditório ocorreriam os sorteios semanais⁶⁵⁸.

A União de Bebidas era, na verdade, onde funcionava a fábrica da Pepsi-Cola, instalada na Avenida Cruz Cabugá, esquina com a rua Afonso Costa, no centro do Recife. Existindo desde o 1938, o parque industrial possuía o espaço e os equipamentos necessários para o fabrico de vários tipos de bebidas, inclusive, é claro, refrigerantes, servindo de “casa” para outras marcas, como a Laranjada Clipper. Um dos pontos mais importantes do seu processo era o tratamento da água, que utilizava a técnica conhecida como Permutit, onde o líquido passava por imensos filtros e sofria um procedimento de floculação, para depois ser empregada na produção de quaisquer das bebidas pertencentes ao seu plantel. Havia ainda tanques de fermentação e adegas de envelhecimento, equipamentos que, até então, não podiam ser encontrados em nenhuma outra cidade do Norte e do Nordeste do país⁶⁵⁹.

Nas bebidas alcóolicas, parte do maquinário era francês, enquanto que para os refrigerantes, era importado dos Estados Unidos, buscando automatizar ao máximo todos os processos, especialmente o do engarrafamento, nas etapas de lavagem, esterilização e fechamento. A União era, possivelmente, a única fábrica relacionada a alimentos do Brasil onde os operários trabalhavam à vista do público (caso houvesse alguma visita ao piso), atrás de paredes de vidro, no intuito de demonstrar a higiene e a segurança dos procedimentos adotados. A rede de distribuição era robusta, chegando a todos os estados do país e contando com filiais em Caruaru e em Campina Grande, na Paraíba, além de uma frota de 45 veículos. A lista total de bebidas produzidas pela União incluía quindado de alcatrão, quindado comum, vermute, e vinagres de vinhos e de cana, todos de marca

⁶⁵⁸ Diário de Pernambuco, 07 de abril de 1957.

⁶⁵⁹ Diário de Pernambuco, 06 de abril de 1958.

própria. Havia ainda o Conhaque Champanha J.M.C., a aguardente Cantá Galo, um vinho feito de caju, o hidromel São João e ainda se responsabilizava pelo engarrafamento dos vinhos Clarete e Madeiro. Entre os refrigerantes, a já citada Laranjada Clipper, o guaraná dessa mesma marca e, é claro, a Pepsi⁶⁶⁰.

Já em 1962, a empresa continuaria investindo em seus equipamentos, importando um maquinário de engarrafamento que era capaz de preparar 400 unidades por minuto, correspondendo a 192 mil garrafas em um turno de oito horas de trabalho. A engenhoca havia sido trazida de navio dos Estados Unidos, comprada da empresa Crown Cork & Seal Company e sua única similar na América do Sul encontrava-se na Argentina. A máquina era tão grande que precisou ser retirada do porto usando uma gigantesca carreta da Chesf, a única na cidade capaz de realizar o transporte. A previsão, quando ela fosse devidamente instalada, era que a capacidade produtiva da União aumentasse em 200%, além de tornar todo o processo ainda mais higiênico⁶⁶¹. No ano seguinte, mais uma atualização de equipamento, também vindo de fora e da mesma empresa norte-americana que havia comercializado o anterior. Mais uma vez seria acionado o monstruoso caminhão para buscar a máquina, chamada Uni-Blend, que pesava mais de sessenta toneladas, tornando necessário derrubar um dos muros da fábrica para que pudesse ser instalado⁶⁶².

Os refrigerantes eram, afinal de contas, um grande negócio no Recife, já que podiam ser consumidos por qualquer pessoa, sem sofrer com limitações etárias ou tabus antialcoolismo, o que ajuda a explicar sua preponderância na vida social no Recife. Também não eram excessivamente caros e podiam ser encontrados quase que literalmente a cada esquina, de maneira muito semelhante aos dias atuais, por sinal. Ao longo das décadas, as bebidas borbulhantes acompanharam momentos importantes da história local, fosse através de empresas locais ou das muitas norte-americanas que surgiram no pós-guerra. As grandes marcas estrangeiras são justamente aquelas que continuam existindo nos dias atuais, com a Coca-Cola ainda um gigante dentro do Brasil, e a Fratelli Vita não passando de uma distante memória gustativa entre os mais velhos, um sentimento de nostalgia que reverencia um refrigerante e um Recife que não mais existem.

⁶⁶⁰ Idem.

⁶⁶¹ Diário de Pernambuco, 03 de outubro de 1962.

⁶⁶² Diário de Pernambuco, 10 de janeiro de 1963.

3º Capítulo: Solidificando Hábitos

A História Entre Duas Fatias de Pão

A Festa do Morro de 1934 havia sido, como nos anos anteriores, não só uma reafirmação da fé católica entre os fiéis do Recife, mas também uma grande celebração profana, com a multidão reunida em torno das festividades que eram, há muito, parte integrante daquele festejo cristão. O Santuário, em torno do qual se desenrolavam as atividades, havia sido erguido há exatas três décadas, no então Morro do Arraial, assim chamado por ter sido um dos locais de resistência aos invasores holandeses nos tempos de colônia. Foi lá que se abrigou a estátua da Nossa Senhora da Conceição, cuja devoção havia sido herdada dos portugueses, e que havia chegado a ser considerada a padroeira do Brasil, até a descoberta da imagem da Virgem Maria. Foram pescadores que retiraram seu corpo decapitado e de pele negra das águas do Rio Paraíba, no interior da então província de São Paulo, ainda no início do século 18. Mas os recifenses tinham agora a sua própria padroeira e assim, D. Luiz Raimundo da Silva Brito, Bispo Diocesano de Olinda, encomendou a criação do monumento à virgem⁶⁶³, em comemoração ao cinquentenário da Anunciação do Dogma da Imaculada Conceição. Foi construído bem no topo do Alto do Outeiro, outra designação do Morro do Arraial, que também chegou a ser conhecido como Morro da Boa Vista e, finalmente, Morro da Conceição. A estátua em si, medindo três metros e meio de altura, feita de ferro e trazendo uma coroa dourada, coberta com uma veste branca e um manto azul, foi adquirida em Paris na empresa Vaillant Nast, por parte do Dr. Carlos Alberto Menezes⁶⁶⁴.

⁶⁶³ Há, contudo, ao menos uma versão popular e não oficial para a criação do Santuário. Antigos moradores da comunidade ao redor contam que um homem em um navio que naufragava na costa pernambucana valeu-se de sua fé e prometeu que, caso sobrevivesse àquela provação, mandaria erguer uma estátua à Nossa Senhora no monte mais alto que encontrasse. Mesmo nos dias atuais, é comum ver devotos subindo as ladeiras íngremes do Morro da Conceição “nadando”, ou seja, se arrastando pelos paralelepípedos sob o sol inclemente e simulando braçadas, uma das muitas formas de suplício auto impostas entre aqueles que pagam promessas ou desejam demonstrar a sua fé. Para saber mais: Jornal dos Bairros, Ano I, Nº 6. Recife, janeiro de 1979.

⁶⁶⁴ MOURA, Jamerson Kemps. Nossa Senhora e o Morro da Conceição: história, igreja e comunidade católica em encontros e desencontros. Dissertação (Mestrado em História). Recife, CFCH, UFPE, 2008.

Foram os sobrenomes antigos e abastados quem, primeiramente, não apenas financiaram o Santuário, mas iniciaram e organizaram as festividades que passaram a ocorrer anualmente em seu entorno. Ainda na década de 1920 havia uma comissão composta por senhoritas da “elite arraialense”, cujas famílias se encarregavam de contratar bandas de música, conseguir iluminação para as noites de festa e até mesmo fornecer a infraestrutura necessária para que os devotos pudessem chegar ao local, como vias e transporte. O morro, até então esparsamente habitado, aos poucos passou a atrair a população, principalmente a menos favorecida, não só desejosa de ficar mais próxima daquele local de devoção, mas também em busca de um lugar onde pudesse viver condignamente, longe dos altos preços da região central da cidade e, quase sempre, transformando a festividade católica em fonte de renda. A celebração, inicialmente um tanto elitizada, logo adquiriu uma feição cada vez mais popular, com uma afluência cada vez maior da gente humilde local e de outras partes da cidade. E também de fora dela, por vezes em concorrência com os “galegos” das famílias ricas do Recife, subindo e descendo as ladeiras ombro a ombro com o populacho⁶⁶⁵.

O cronista Z, do Diário de Pernambuco, contudo, já não conseguia enxergar o folguedo como ele o conhecera em sua juventude, alarmado com o relato de um amigo que havia participado das comemorações de 1934. Sob a chamada “O Recife Americanizado”, a coluna Coisas da Cidade trazia o testemunho de um ainda jovem Octávio de Freitas Júnior, bem antes de seguir os passos do pai famoso na medicina, mas já preocupado com os rumos que via tomar a sua cidade. A carta, em tom de alerta e publicada na íntegra, trazia não apenas uma descrição de como ocorriam os festejos até então, mas das mudanças que ali se processavam rapidamente.

Imagine e pasme que a festa do Morro da Conceição, tão tradicional e tão Nortista, já começou a sofrer os efeitos Newyorkinos e Hollywoodenses. Antigamente, nas festas de “Nossa Senhora do Morro”, como eu as conheci, todo mundo ia lá rezar ou pagar uma promessa. Com a evolução do tempo, a população aumentou e os dinheiros sumiram. Acorreram então pessoas pobres para o Morro, e nos dias festivos, como o 8 de dezembro, armavam lá pequenas barracas, onde vendiam comidas e coisas gostosas para os fiéis que visitavam a Nossa Senhora do Morro. Vendiam, naturalmente, alimentos pobres, mas regionais; angu de milho, tapioca, canjica, pamonha e tanta coisa que parecia uma feira. Passavam homens

⁶⁶⁵ ALBUQUERQUE, Deise, BRANDÃO, Sylvana. Santuário de Nossa Senhora da Conceição e o Processo de Romanização. In: III Colóquio de História – Brasil: 120 Anos de República; 2009, out 19-22; Recife, Brasil.

respeitáveis de bigode e sobrecasaca, mulheres velhas e novas, brancas e pretas. Meninos e meninas. E todo o povo comia nas barracas, para aguentar o dia todo naquele sol tremendo. E eram barracas de laranjas, sapotis. Noutras, a aguardente fatal. Noutras, o caldo de cana picado. Alguns divertimentos. E todo o mundo rezava e brincava. Tiravam terços com a boca cheia de comida. Era uma festa já conhecida por todos. Havia duas assim no Recife; do Poço da Panela e a do Morro. Em todas duas o motivo religioso imperava, embora para alguns fosse apenas uma festa comum, na qual todo o mundo se divertia. Chegou o “progresso irresistível”. E agora, em vez de comidas nossas, vemos os títulos das barracas mudados; “Cachorro Quente”, “Gato Frio”, prato tal à americana, bebida tal, “O.K.”. Apenas alguns vendedores ainda anunciam comidas pernambucanas, embora com grande prejuízo, pois ninguém mais quer comprar “essas coisas grosseiras”. Acabou-se a originalidade da Festa do Morro. E não foi somente no domínio do estômago que Tio Sam interveio. As mulatas não usam mais cabelos “pixaim”. Todas de cabelos niponicamente espichados e dourados à *oxigené*, num contraste horripilantemente nojento e feio. Os homens todos de ombros largos de enchimento e lencinho cheiroso à “*Nuit de Noel*” ou à “*Royal Briar*” no bolso do paletó, não sabem nem querem saber que anos atrás todos usavam extrato de jasmim e essência de cravo. Ainda alguns coqueiros nos lembram que aquilo ali é Pernambuco. Infelizmente, coqueiros tosquiados, também à Jack Dempsey pela lagarta protegida⁶⁶⁶.

O rapaz seguia em sua diatribe enxergando um futuro sombrio para a sua terra: “Tudo americano. E nada pernambucano. E o Pernambuco de nossos avós dará lugar agora aos netos dos americanos”, concluía, de maneira quase profética. De fato, ao menos no que tangia ao sanduíche estadunidense, Otávio de Freitas Júnior parecia mesmo ter motivos para preocupação. A iguaria começava a se espalhar pela capital pernambucana, podendo ser encontrada, inicialmente, em ambientes mais populares, uma alternativa que juntava três atrativos em uma única oferta: era uma comida barata, saborosa e, ao menos no nome, irresistivelmente estrangeira, estando, ao menos desta vez, disponível para as camadas mais humildes da população. Eram estas que compareciam, por vezes junto à elite local, às procissões, quermesses e festas religiosas, onde o divino disputava espaço com o mundano. E dividiam a atenção entre aqueles que desejam se entregar às suas devoções e os que buscavam alimentar espírito e corpo com as diversões e guloseimas que se achavam nessas ocasiões.

Foi o que houve durante a Festa da nossa Senhora da Saúde de 1937, celebração citada pelo jovem Octávio em sua carta à coluna Coisas da Cidade. Realizada no Poço da

⁶⁶⁶ Diário de Pernambuco, 13 de dezembro de 1934, pág. 02.

Panela, uma antiga e, mesmo nos dias atuais, aristocrática região da capital pernambucana, os festejos se iniciaram de maneira tradicional, uma salva de 21 tiros, disparados ainda de madrugada, seguida do repicar de sinos. Às 10 da manhã houve a missa cantada e, à noite, o Te-déum. No pátio da Igreja do Poço, devidamente iluminado e ornamentado, um pequeno parque de diversões para a população, contando com carrossel, roda-gigante e barraquinhas onde eram sorteados os bilhetes das prendas. Em uma delas, um homem negro oferecia um jogo de tiro aos seus clientes, contra alvos que não passavam de carteiras de cigarro enfileiradas, sob uma placa que apelava ao nacionalismo dos presentes e onde se lia “Protejam a Pátria”. Os bondes não paravam de chegar, lotados além de suas capacidades, lentamente arrastando-se sobre os trilhos e disputando espaço com velhos carros de transporte que traziam ainda mais pessoas, seus *chauffeurs* cobrando 500 réis por cada passageiro e depositando-os aos pés do largo. Para os lados do bairro da Iputinga, era de canoa que chegavam os fiéis, serpenteando por um Capibaribe iluminado quase que somente pelas estrelas e pelas lanternas de proa, com alguns barqueiros tranquilamente adormecidos sobre os areais retirados do próprio rio que margeavam, esperando o término da festa e o retorno dos passageiros. As bandas tocavam músicas e realizavam pregões, anunciando a venda de todo tipo de objetos, enquanto a gente rica da Casa Forte desviava dos mendigos para chegar mais perto e conseguir um melhor lugar na celebração. E no meio do rebuliço de pessoas que detinham umas às outras para se cumprimentar e conversar, atravancando a passagem da multidão, ouviam-se, incessantes, as chamadas dos ambulantes. Aos gritos, ofereciam “abacaxi frio e bem gelado”, “castanha confeitada”, bolos diversos e, claro, o cada vez mais presente cachorro-quente⁶⁶⁷.

O quitute já podia ser encontrado nos bailes de carnaval oferecido em conjunto pelo Clube de Tênis de Boa Viagem e o Jockey Club de Pernambuco, no “*dancing*” do Palacete Azul, ainda em 1931. A nota de jornal parabenizava os esforços de ambas as agremiações, as quais eram frequentadas apenas pela fina flor da sociedade local, chamando a atenção dos leitores para o toque de originalidade por parte dos organizadores. O salão seria devidamente ornamentado com o bom gosto esperado, enquanto que a iluminação seguiria um “plano inteiramente novo, o que se afasta por completo de velhos processos que já se vão tornando banais”. O tradicional sarau à fantasia seria substituído, a tradição deixada de lado por um evento de “destaque pelo

⁶⁶⁷ Diário de Pernambuco, 03 de fevereiro de 1937.

sabor do inédito e por consultar melhor ao espírito moderno em que vem se orientando a nossa elite⁶⁶⁸”, informava, esperançoso, o jornalista do Diário de Pernambuco. Assim, estava marcada para a segunda-feira da folia momesca a “Festa do Cachorro Quente”, tendo a comissão organizadora adquirido, no Rio de Janeiro, equipamento apropriado para servir o sanduíche aos seus elegantes convivas. A guloseima parece ter sofrido, no Recife, altos e baixos periódicos, sendo mais ou menos adotado pela elite local em épocas diferentes e em contextos distintos, mas sempre se mostrando como uma opção de alimentação e fonte de renda para os mais humildes, uma preparação que, em sua simplicidade, dava-se perfeitamente ao serviço informal típico das ruas.

E era nelas que, dez anos depois da festa chique no Palacete Azul, o povo se encontrava para as comemorações da véspera do Natal em suas tradições mais singelas, como o pastoril e o fandango, e as brincadeiras de prendas e mamulengos. O povo enxameava as barracas e coretos de música, assistindo as apresentações sobre os tablados, com as pastorinhas e suas cantigas desentoadas saudando os populares. Ali perto, a bandinha batizada de “Bate Calado” irrompia com um dobrado que, se carecia de harmonia, esbanjava entusiasmo, fazendo as pessoas vibrarem e dançarem. E até que desse a hora da sóbria Missa do Galo, moços e velhos se divertiam e se fartavam com goles de gengibirra – pura ou misturada -, roletes de cana e cachorros-quentes⁶⁶⁹. Anos depois, em 1949, o corpo docente da escola Amauri de Medeiros realizaria, em seu pátio, uma festa em benefício aos alunos pobres socorridos pela Caixa Escolar. A tertúlia começaria às 16h e prosseguiria até às 21h, contando com barracas de prendas, jogos, leilão, carrossel, pescaria, sorvetes e também cachorros-quentes⁶⁷⁰.

O sanduíche parecia mesmo estar em todos os lugares e ser amado por todos, mas a imprensa local começava a expressar preocupação quanto ao seu consumo, especialmente entre os mais jovens. Ainda em 1941, a Coisas da Cidade trazia a sugestão de se criar um serviço de alimentação ao estudante, semelhante às Cantinas do Combatente que foram instaladas principalmente no Nordeste após a declaração de guerra do Brasil às potências do Eixo. O cronista Z urgia de entidades como a Casa do Estudante, as diretorias das Escolas Superiores, bem como dos estabelecimentos secundários e normais, e mesmo as de Reeducação Social e de Turismo, que seguissem o exemplo do

⁶⁶⁸ Diário de Pernambuco, 06 de fevereiro de 1931, pág. 02.

⁶⁶⁹ Jornal Pequeno, 24 de dezembro de 1941.

⁶⁷⁰ Diário de Pernambuco, 10 de setembro de 1949.

que já se fazia na capital federal do país. Os estudantes das faculdades de Direito e de Medicina, bem como os da Escola de Engenharia e dos colégios e ginásios localizados no centro da cidade pareciam particularmente vulneráveis à falta de planejamento do poder público local no que tangia a sua alimentação. O jornalista realizava um alerta afirmando que não se podia “deixar a nossa mocidade que estuda alimentando-se de doce gelado, de cocada, e de cachorro-quente, vendidos em tabuleiros anti-higiênicos às portas dos estabelecimentos⁶⁷¹”. Durante as comemorações da Semana da Criança, em outubro deste mesmo ano, o Diário de Pernambuco sugeria às autoridades que fosse gratuito o ensino secundário oficial, e que gratuitos fossem, também, os uniformes e livros dos jovens que o frequentassem. Deveria haver também restaurantes ou cantinas que oferecessem refeições planejadas por especialistas de alimentação, equilibradas e a preços módicos, para que os estudantes não gastassem seus parcos rendimentos nas “lambarices” já citadas, vendidas em tabuleiros descobertos e de duvidoso valor nutricional⁶⁷². A questão da (falta de) limpeza no preparo e no serviço do sanduíche o acompanharia por anos ainda, mas isso não impediu que ele fosse consumido pelos recifenses e até mesmo incorporado a uma de suas tradições mais antigas.

Até meados da década de 1930, as comemorações em homenagem a São João, no Recife, no interior do estado e grande parte da região nordeste, possuíam características gerais comuns, que remetiam a uma época pregressa, mais ingênua e repleta da tipicidade – muitas vezes estereotipada – comumente atribuída à população mais humilde e afastada dos grandes centros urbanos. As festas juninas, portanto, buscavam quase sempre emular o estilo de vida do interior nordestino, da decoração rústica e das roupas simples de trabalhadores campestres, passando pelas danças e músicas, jogos e brincadeiras, adivinhações do futuro e simpatias de amor, fogueiras e fogos e, claro, a comida. No começo da década de 1930, contudo, já havia quem se lamentasse pelo paulatino desaparecimento dessas festividades, que podiam ser encontradas quase que apenas nos vilarejos mais afastados, enquanto as capitais do Nordeste pareciam esquecer as suas origens matutas.

A secretaria de Segurança Pública de Pernambuco certamente não facilitava as coisas, proibindo, durante o período sanjuanescos, o fabrico e venda de artigos pirotécnicos. Ficavam assim proscritos os traques triangulares, bombas de pavio, busca-

⁶⁷¹ Diário de Pernambuco, 02 de abril de 1943, pág. 04.

⁶⁷² Diário de Pernambuco, 14 de outubro de 1943.

pés de estouro, bombas transvalianas, limalha de estouro e rouqueiras em geral, sem dúvida arrefecendo os ânimos dos entusiastas de fogos de artifício por todo o estado. No Recife, porém, grêmios como o do Náutico, o Olinda Cassino Clube e até mesmo a Escola Doméstica, se esforçavam para retomar o fôlego das velhas tradições. Neles, os *dancings* eram decorados com motivos típicos e fogueiras eram acesas, convites e ingressos sendo disponibilizados para os que se interessassem em participar dos festejos. A diretoria e as alunas da Escola mostravam a sua dedicação ao evento, chegando mesmo a transferir para o mês seguinte um importante congresso interestadual médico-acadêmico, enquanto prometiam toadas de violão junto ao milho assado e ao bolo pé-de-moleque. A tertúlia aconteceria no Centro Social na sede da entidade, situada na então Rua Conde da Boa Vista, Nº 113, tendo início às 21 horas. Pedia-se aos que comparecessem que o fizessem em trajes de passeio ou, preferencialmente, “caipira”, com o buffet de comidas típicas sendo disponibilizado pelo Hotel Central⁶⁷³.

Já o Náutico organizava uma “Festa da Canjica”, servindo esta iguaria e mais aquelas encontradas na festa da Escola Doméstica, além de distribuir, pelo salão, fogos de artifício, presumivelmente de categorias mais inofensivas e liberadas pelas autoridades⁶⁷⁴. Enquanto isso, o Olinda Cassino Clube ofereceria, talvez, a decoração mais suntuosa, a cargo de Nestor Soriano, que chegou a transformar a torre da sede da agremiação em um balão junino de 17 metros de altura por oito de diâmetro, o salão exibindo teto e forro cobertos de sapê, além de troncos de árvores amarrados às colunas da edificação. Painéis pintados aludiam à vida na roça, com o pátio externo apresentando até mesmo uma cancela típica de fazendas e casebres rústicos semelhantes aos encontrados no sertão, por sobre os quais tremulariam bandeirinhas, correntes de papel e outras ornamentações⁶⁷⁵.

Fora dos salões grã-finos, as festas floresciam, dos subúrbios ao interior, onde ocorriam com maior brilho e apego às tradições. “Nas praias e no sertão de nossa terra”, garantia um aliviado cronista, a noite de São João havia sido “festejada com as mesmas características de sempre, as mesmas lendas e as mesmas superstições. A fogueira, o milho assado, a canjica, os bolos da estação, as sortes, as adivinhações, a ciranda, o

⁶⁷³ Diário de Pernambuco, 20 de junho de 1933.

⁶⁷⁴ Diário de Pernambuco, 22 de junho de 1933.

⁶⁷⁵ Diário de Pernambuco, 20 de junho de 1933.

samba, a embolada⁶⁷⁶”. Mesmo na ainda esparsamente habitada praia de Boa Viagem, famílias afluentes organizavam suas próprias festas e encomendavam missas na pequena igreja local. De cidades do interior tais como Gravatá e Pesqueira chegavam relatos do sucesso das celebrações típicas, em seus clubes sociais ou no meio da rua, com pessoas reunindo-se ao redor das fogueiras, das comidas de milho e dos bolos-de-bacia.

Nesse mesmo ano, o colunista M – muito provavelmente Mário Melo – comemorava uma nova onda de brasilidade, em oposição aos estrangeirismos que pareciam inescapáveis na década anterior. Citava como bons exemplos a serem seguidos um baile realizado em São Paulo, que tinha como motivos a corte de Pedro I, enquanto que no Grande Hotel de Copacabana, no Rio de Janeiro, planejava-se uma festa não calcada naquelas do Antigo Regime francês, mas baseando-se nas celebrações do Império Brasileiro de outrora. Parabenizou também a Festa da Canjica do Clube Náutico, ao romper com a nova onda das danças norte-americanas, que por sua vez já haviam enxotado as francesas. E também guardou elogios para as garotas da Escola Doméstica e seus esforços em organizar uma festa, se não absolutamente tradicional, ao menos mais farta da tipicidade esperada pelo jornalista⁶⁷⁷.

Estava lá, afinal, a “maldita jazz-banda de origem afro-norte-americana”, em vez dos conjuntos de violão, viola e reco-reco, ou mesmo dos combinados de metal e madeira – flauta, clarineta, pistão, trompa, bombardino e bombardão -, instrumentos típicos das velhas fanfarras. Bom mesmo seria se ali se dançasse o coco, por muito tempo ainda mantido vivo pela sociedade de Maceió, até ser expulso pelo foxtrote, sem qualquer protesto dos tradicionalistas locais. A festa, portanto, não era perfeita, mas era um passo na direção correta, ou seja, afastar-se dos estrangeirismos em busca de uma celebração verdadeiramente brasileira. Ou tanto quanto possível. Melo não se furtava a reconhecer, no meio de sua arenga, que o São João era, afinal de contas, tradição portuguesa, trazida por esse povo ainda nos tempos de colônia, mas que acabou se tornando tão nossa quanto deles, bem como a própria língua falada em ambos os países⁶⁷⁸.

De fato, a colônia portuguesa do Recife costumava figurar entre as mais ativas na época junina, organizando disputados festejos em sua própria agremiação. Dez anos após os festejos comentados por Mário Melo, o Clube Português anunciava o seu tradicional

⁶⁷⁶ Diário de Pernambuco, 02 de abril de 1943, pág. 02.

⁶⁷⁷ Diário de Pernambuco, 27 de junho de 1933.

⁶⁷⁸ Idem.

São João de Braga, com programação que se iniciava com abertura festiva dos portões às 21 horas. Ela contava ainda com a exibição de uma miniatura do Bom Jesus de Braga, iluminação à moda desta mesma cidade, balão simbólico no meio do salão e fogos de artifício. Até as crianças seriam contempladas, com matinê – que, apesar do nome, começava às 15 horas - no dia seguinte, com serviço de bombons, biscoitos e refrescos. A animação ficaria por conta da Jazz Banda Acadêmica sob a batuta de Plácido de Souza, que ao menos dessa vez e apesar do nome, se dedicaria às músicas regionais, marchas, sambas e até mesmo os cocos dos quais Mário Melo tanto sentia falta. E para sustentar os convivas do autoproclamado arraial luso-brasileiro, barraquinhas vendendo as guloseimas de ambos os países: milho assado, tapiocas, bolinhos e iscas de bacalhau, o famoso vinho verde e, também, cachorro-quente⁶⁷⁹. Um outro anúncio do mesmo ano convidava para a festa todos os oficiais brasileiros, ingleses e norte-americanos de terra, ar e mar servindo na cidade. Para atraí-los, ampliava o cardápio, acrescentando sardinhas e carne à vinha d'alho, além de “outras iguarias da época joanina”, onde figurava, mais uma vez, o sanduíche ianque⁶⁸⁰.

A estranha mistura de acepipes brasileiros, portugueses e ao menos um representante dos Estados Unidos seguiria pela próxima década, com o Clube Português trazendo festejos cada vez mais grandiosos aos seus associados. Em 1956, a agremiação lusa apresentava uma festa em quase tudo igual à do decênio anterior, mas desta vez com patrocínio da marca de alimentos local Minhoto, que trazia grandes números de música e dança para os presentes. Haveria a presença de Luiz Gonzaga junto a uma gigantesca quadrilha composta por mais de cem figurantes, orquestra de Nelson Ferreira, desafios de cantadores do sertão, zabumba, coco e, claro, muita comida: canjica, pamonha, milho assado, sardinhas, bolinhos de bacalhau, iscas, caldo verde, vinho trazido diretamente das adegas portuguesas e o inescapável cachorro-quente⁶⁸¹.

O sanduíche parecia ter sido adotado como componente oficial das festas sanjuanescas da comunidade luso-brasileira do Recife, tornando-se uma espécie de “novo típico” com o passar dos anos. É como se a presença da guloseima nas festas populares religiosas – com as quais as juninas possuíam inúmeras características em comum, sendo elas mesmas de origem católica – houvessem paulatinamente entranhado nos recifenses

⁶⁷⁹ Diário de Pernambuco, 09 de junho de 1943.

⁶⁸⁰ Diário de Pernambuco, 23 de junho de 1943.

⁶⁸¹ Diário de Pernambuco, 08 de junho de 1956.

o hábito de consumir o sanduíche norte-americano durante as celebrações de São João e São Pedro. Assim, a trajetória do cachorro-quente na capital pernambucana parecia emular uma montanha-russa, como as tantas que eram montadas nas quermesses para a diversão do povo, com altos e baixos em sua popularidade: algumas vezes um alimento humilde e acessível, noutras uma marca de sofisticação adventícia; em algumas ocasiões desejável pelo seu exotismo estrangeiro, noutras vilipendiado como um forasteiro mal-intencionado. Inadequado mesmo para o consumo dos estudantes do Recife e, ainda assim, perfeitamente desejável para as elites que lotavam as festas juninas dos clubes chiques da cidade. Tais contrastes, que a um primeiro olhar poderiam parecer irreconciliáveis, já vinham acompanhando a história do sanduíche desde as suas origens, na verdade mais remotas do que seu surgimento nos Estados Unidos. De fato, falar do cachorro-quente significa, incontornavelmente, falar de sua característica mais definidora – e também, em muitas épocas, controversa –, o seu recheio.

Um cachorro-quente é, em grande parte, sinônimo da salsicha que repousa entre as duas fatias de pão, uma técnica de preparação e conservação culinária que remonta até o Paleolítico, cerca de vinte mil anos atrás. Há evidências de que, ainda nessa época, já se cozinhavam pedaços de carne envoltos em tiras de pele animal, provavelmente sobre uma fogueira, enquanto que nos períodos posteriores esses proto-embutidos já começavam a ser fervidos em grandes potes d'água. As civilizações ocidentais que se desenvolveram próximas ao oriente médio foram algumas das primeiras a desenvolver salsichas como as conhecemos na atualidade. Os assírios já as preparavam no milênio anterior ao nascimento de Cristo, enquanto que A Odisseia, de Homero, escrita cerca de 300 anos depois, cita um embutido feito com o sangue de algum animal. Nessa mesma época, os gregos se espalhavam pelo Mediterrâneo, colonizando a Península Itálica e a Sicília, possivelmente trazendo as técnicas e o gosto pela charcutaria para as populações com as quais entravam em contato. De fato, não demoraria para que as salsichas se tornassem uma das marcas da civilização romana, com a *Lucania* sendo, talvez, a mais conhecida, uma modalidade defumada e muito apreciada, citada nas receitas coletadas pelo estudioso da alimentação Apicius⁶⁸².

Com a expansão romana por boa parte da Europa, os embutidos acabariam viajando junto com os soldados, espalhando-se pelo continente, inclusive na região do

⁶⁸² KRAIG, Bruce. Hot Dog: A Global History. Londres: Reaktion Books Limited, 2009.

Rio Reno. Os povos germânicos resistiriam bravamente às tentativas de subjugação estrangeira e é provável que já possuísem suas próprias técnicas de charcutaria, mas os romanos podem ter refinado e inovado algumas de suas antigas práticas. Com o correr dos séculos, a época medieval encontraria uma Europa composta de pequenos reinos rivais e contando com populações em sua maior parte camponesas. Apesar das diferenças culturais e dietéticas, a criação de suínos quase sempre surgia como forma de conseguir uma fonte mais ou menos estável de proteína animal. De fato, a técnica de embutidos visava criar, mais do que preparações apetitosas – embora, claro, isso também fosse importante –, uma comida que pudesse se conservar por vários dias ou até semanas, quando as más colheitas e invernos imprevisíveis podiam levar aldeias inteiras à morte. As salsichas, em suas mais variadas formas e técnicas de preparação, logo se tornariam um sinônimo de fartura alimentar, um tipo de comida que, com poucas diferenças, era apreciada tanto por nobres quanto por plebeus. Talvez por isso o estado tenha passado a regulamentar a sua produção, com uma das leis mais antigas encontradas sendo a da germânica *Thuringer Rostbratwurst*, ainda em 1432, que devia ser feita de porco e consumida fresca, na mesma manhã do seu preparo. As terras e povos que um dia formariam a Alemanha foram alguns dos primeiros lugares da Europa a se preocupar com a qualidade de suas salsichas, o que se refletia também na variedade de embutidos que criavam. Duas dessas acabariam se tornando os tipos mais associados ao cachorro-quente no futuro, a Viena e a Frankfurt⁶⁸³.

Das literalmente centenas de tipos de embutidos de origem europeia, tais como as *saucisses* francesas ou as *kielbasas* polonesas, estas foram as que os norte-americanos mais tiveram acesso e, portanto, mais caíram no gosto da população, trazidas por levadas sucessivas de imigrantes alemães entre meados do século 19 e começo do 20. Antes disso, porém, os colonos britânicos que chegavam ao novo mundo já traziam suas próprias técnicas de moagem de carne, de porco, quase sempre. Eram misturadas com gorduras, acrescentadas de temperos elaborados e preparadas nas tripas suínas que serviriam de “envelope” para o recheio e a defumação. Modos de preparo artesanais e laboriosos que permaneceram essencialmente os mesmos na zona rural dos Estados Unidos mesmo até o final do século 20. O gosto pelos embutidos já estava, portanto, bastante incutido entre os norte-americanos, desde os tempos coloniais até as grandes ondas imigratórias posteriores, mas o processo só começaria a se industrializar em meados do século 19.

⁶⁸³ Idem.

Inicialmente preparadas e vendidas pelos açougueiros locais, as salsichas passariam a ser produzidas em escala cada vez maior, por um maquinário que aumentava a quantidade, mas não fazia o mesmo com a qualidade. A higiene desses procedimentos era, para dizer o mínimo, duvidosa, enquanto que mesmo os clientes mais humildes tinham lá suas suspeitas acerca do que, afinal de contas, ia dentro daquelas películas⁶⁸⁴.

Nos Estados Unidos, as salsichas angariaram, desde cedo uma reputação de comida barata, farta e um tanto misteriosa. Boatos dos mais infames iam surgindo acerca das carnes que, devidamente processadas e metidas nos seus invólucros, poderiam ser de quase qualquer origem. Maior que o receio era a fome por carne que os norte-americanos sentiam, e logo surgiram cada vez mais indústrias do ramo da alimentação, especialmente após a guerra civil. Empresas voltadas para a produção de carne, tais como a Swift, a Morris, a Hammond e muitas outras se especializavam em abates em quantidades cada vez maiores, chegando a se utilizar de ferrovias apenas para transportar os animais do interior para cidades como Chicago. Assim, buscava-se atender a um mercado bastante carnívoro, que ao mesmo tempo procurava opções baratas para matar a sua fome. Salsichas feitas de gados suíno e bovino, além de vitela, em alguns casos, costumavam ser a regra na produção artesanal europeia e do interior norte-americano, mas com notáveis diferenças nas cidades que se industrializavam cada vez mais. Estes mesmos animais continuaram sendo largamente utilizados, mas eram as suas partes menos nobres, vagamente chamadas de “aparas”, que eram utilizadas para produzir salsichas baratas. Assim, cartilagens, línguas, corações, carne das bochechas e da cabeça, glândulas, pulmões e pedaços que sequer podiam ser identificados eram misturados a farinhas de trigo e de arroz, ou mesmo farelos de pão, junto a algum corante responsável pela desejável – e artificial – cor vermelha do produto final. Práticas que, a bem da verdade, continuam em voga mesmo nos dias atuais⁶⁸⁵.

Como essas salsichas foram parar dentro de bisnagas tão longas quanto elas mesmas, com algum condimento ou acompanhamento para acrescentar cor e sabor, e resultando em um sanduíche de nome inicialmente não tão convidativo, é algo cercado de lendas, como quase tudo relacionado às origens de uma preparação culinária. Talvez a versão mais folclórica seja a que envolve uma partida do time de baseball New York Giants, em uma noite gélida de inverno de 1901. Nas arquibancadas de madeira, os

⁶⁸⁴ Ibidem.

⁶⁸⁵ Ibidem.

poucos, mas leais fãs buscavam se aquecer não só com os casacos e cobertores trazidos de casa, mas também com a variada opção de alimentos oferecidos por vendedores ambulantes no estádio, já naquela época uma visão comum em eventos esportivos. Amendoins, chicletes, e também charutos eram alguns dos itens comumente apregoados entre os espectadores. O inglês Harry M. Stevens, que contava com um time de vendedores e direitos exclusivos para atuar naquele estádio, havia estocado refrigerantes e sorvetes, prevendo um dia quente pela frente. Quanto o tempo virou, ele enviou o filho e alguns dos seus funcionários para os açougueiros da região, ordenando que comprassem o maior número possível de salsichas alemãs. Elas deveriam ser do tipo Frankfurt, alongadas como um cão da raça dachshund⁶⁸⁶, sendo necessário que fossem também até os padeiros e conseguissem bisnagas apropriadas e um pouco de mostarda. Se os espectadores estavam congelando nas arquibancadas, Stevens lhes daria algo para lhes esquentar o corpo, instruindo seus homens que anunciassem o novo produto como “*red hots*”. A multidão, surpresa e deliciada pela novidade, engolia os sanduíches com entusiasmo, observada com interesse por Thomas A. Dorgan, cartunista do New York Journal. Maravilhado com aquele frenesi de fãs de baseball devorando as salsichas em formato de dachshund, decidiu que seria muito mais engraçado se o sanduíche se chamasse *hot dog*. Logo lançou o termo em uma de suas caricaturas, com os norte-americanos adotando os cachorros-quentes como parte de sua cultura alimentar desde então⁶⁸⁷.

A história é citada dessa forma mesmo nos dias atuais e, embora folclórica e remetente a um ideal de empreendedorismo tipicamente norte-americano, é apenas uma entre muitas versões. Uma delas fala de um vendedor de salsichas da Bavária que, durante a Louisiana Purchase Exposition ou World’s Fair de St Louis, ambas ocorridas em 1904, oferecia luvas para seus clientes, para que pudessem segurar o produto sem se queimar. Como quase ninguém devolvia as peças depois, o homem teria se voltado para um cunhado padeiro em busca de uma solução, que chegaria na forma de uma bisnaga capaz de envolver toda a salsicha. Há ainda quem cite Charles Feltman, outro imigrante alemão ainda nos idos de 1860, que havia começado a vender tortas em Coney Island, ligada ao resto de Nova Iorque por linhas de bonde e para onde as pessoas costumavam ir durante o verão. Prevendo que elas gostariam também de comer algo quente, teria mandado

⁶⁸⁶ No Brasil, a raça é provavelmente mais conhecida como “basset”, ou cães-salsichas mesmo.

⁶⁸⁷ KRAIG, Bruce. *Hot Dog: A Global History*. Londres: Reaktion Books Limited, 2009.

construir um carrinho com um braseiro embutido, onde poderia ferver suas salsichas em um pote, transferi-las para um “pão de leite” macio e vende-las aos clientes. Estas e outras eram histórias onde imigrantes pobres conseguiam, pelo seu esforço e engenhosidade, vencer em suas próprias pequenas empresas, sem ajuda do governo e nem vender seu trabalho para uma grande corporação⁶⁸⁸. Embora alguns elementos dessas e de outras histórias possam ser verdadeiros, a realidade é um tanto mais prosaica, embora não menos interessante.

Desde meados do século 19 que os norte-americanos olhavam com desconfiança para as suas salsichas, imaginando o que realmente era usado em sua fabricação. De pombos a ratos mortos, passando até mesmo por azarados seres humanos, as lendas urbanas se espalhavam, passando a incluir também os cães enquanto ingredientes apócrifos dos embutidos locais. Inicialmente por uma questão de higiene – vira-latas eram considerados uma praga como qualquer outra, e tão imundos quanto – e, depois, também por sentimentalismo, a ideia de salsichas caninas provocava horror entre a população, mas eram, ao mesmo tempo, assunto de especulações e piadas cotidianas. Muitas destas traziam imigrantes como protagonistas, sendo os alemães um dos alvos preferidos, com sua cultura de charcutaria e raças de cães que realmente lembravam salsichas. Ainda muito distantes dos tempos do politicamente correto, minorias e recém-chegados ao país eram ridicularizados pelos seus hábitos, principalmente os alimentares. Da mesma forma, caricaturas do final do século 19, provavelmente sinistras demais para as sensibilidades contemporâneas, não se faziam de rogado em mostrar desenhos de cachorros – vadios ou sequestrados dos colos de madames da alta classe – sendo lentamente processados em moedores operados por açougueiros de expressão malévola. O termo *hot dog* surgiu aos poucos a partir da década de 1890, em revistas de humor que apenas ilustravam as apreensões de parte considerável dos norte-americanos, para designar um sanduíche que já era bastante consumido então. A piada pegou e o termo permaneceu, designando a iguaria que continua sendo considerada uma opção alimentar válida e barata, ainda popular em eventos esportivos⁶⁸⁹.

A partir de 1930 o negócio de fabricar salsichas passou a ser automatizado, mas algumas etapas ainda exigiam a mão de obra humana por muito tempo, como era o caso do preparo dos invólucros. Inicialmente feitos das tripas de animais, tais como ovinos,

⁶⁸⁸ Idem.

⁶⁸⁹ Ibidem.

suínos e bovinos, era um trabalho sujo, porém necessário, que envolvia limpar e raspar, usando produtos que eliminassem os odores característicos do conteúdo que, afinal, se movimentava no trato intestinal dos animais. Para o alívio dos funcionários responsáveis por esse serviço, Erwin Freund, ainda na década de 1920, desenvolveu envoltórios de celulose de algodão purificada, que mantinham a forma do produto e que podiam ser descartados depois do cozimento, assim inventando as salsichas “sem pele”, bastante comuns nos dias atuais. Os novos procedimentos industriais e a crescente automação apenas aumentariam o volume de produção com o passar das décadas, mas para que essa etapa fosse alcançada, foi preciso acelerar alguns procedimentos. Salsichas como a Frankfurt e a Viena eram, antes do século 20, feitas de maneira tradicional, com carnes que eram picadas à mão, temperadas e depois colocadas nos invólucros de origem animal, para serem defumadas, adquirindo sabor e aumentando seu poder de conservação, em um processo que podia durar até 30 dias. Químicos industriais começaram a se debruçar sobre o problema, criando formas de “curar” a carne com uma mistura de sal, sódio, nitrato ou nitrito de potássio. Estes se combinavam com a mioglobina da carne para produzir a cor vermelha característica da salsicha, embora alguns fabricantes utilizassem, e ainda hoje usem, corantes. Ácido ascórbico e outros produtos químicos também passaram a ser adicionados, para acelerar ainda mais o processo de cura que, nos dias atuais, pode levar algumas poucas horas. Cada empresa passou a desenvolver seus próprios temperos, sendo eles mais ou menos suaves, utilizando sabores como pimenta, alho, coentro, noz-moscada, cebola, páprica e muito mais. Já as salsichas em si raramente são uniformes, mesmo quando compartilham da mesma “categoria”, como é o caso das Frankfurt ou das Viena⁶⁹⁰.

Nos Estados Unidos, as primeiras geralmente são feitas de carne bovina, enquanto que as últimas, de suínos, embora venham ganhando vitela e, nos últimos anos, frango em sua composição. Carnes, temperos e as proporções de tudo isso variam enormemente em função da marca, da região, do país, do tipo de salsicha e, se ela for feita artesanalmente, até mesmo por conta da alimentação e do tratamento do animal. Nos primeiros anos do negócio de cachorro-quente, cada vendedor disponibilizava um sabor próprio que, ao ser adotado pelo público, tornaram esses homens as primeiras marcas do segmento. Talvez a maior história de sucesso nesse sentido tenha sido a de Oscar Mayer, um imigrante alemão que começou sua carreira trabalhando em açougues e logo construiu

⁶⁹⁰ Ibidem.

um império do ramo de processamento de carne, chegando mesmo a fornecer ao exército norte-americano durante a primeira guerra mundial. Para além das inovações tecnológicas empregadas em sua indústria, Oscar Mayer se destacou principalmente por compreender a importância da publicidade e da criação de uma marca forte para ajudar a vender o seu produto. Foi em 1929 que surgiu a ideia de embalar cada salsicha com uma faixa amarela acompanhada de letras vermelhas, significando que as suas Vienas eram de qualidade superior e, nos dias antes da automação total trazida com o fim da segunda guerra, feitas à mão com um carinho especial. Mesmo nos dias atuais, essa combinação de cores é a mais comum na decoração de lanchonetes e carrinhos de cachorro-quente norte-americanos, as cores de Mayer remetendo automaticamente ao produto⁶⁹¹.

Embora possa parecer estranho para um alimento tão identificado com a cultura norte-americana, o cachorro-quente foi umas das primeiras “comidas étnicas” a ganhar força nesse país, sendo fortemente associada, nos seus primeiros anos, aos imigrantes alemães. Até mesmo os acompanhamentos que surgiram depois, como o *garden on a bun* – literalmente, um “jardim sobre o pão” -, típico de Chicago e composto de pickles, pimentas e tomate é de origem mediterrânea, apelando para o gosto dos milhares de gregos e italianos que haviam feito da cidade sua morada no começo do século 20. Da mesma forma, a mostarda, condimento mais tradicional do sanduíche, é de origem judia e alemã, com um sabor azedo ou agri-doce que era valorizado pelos povos do leste europeu. E ele continuou a mudar e se adaptar a novos gostos e novas etnias, surgindo opções com um apimentado molho de carne junto à fronteira com o México, ou outros produzidos, em sua maioria, de tomates, remanescentes dos sabores dos Balcãs. A alimentação, afinal, foi e continua sendo uma das primeiras e principais opções de negócios para o imigrante que chega em uma nova terra, quase sempre servindo à comunidade imediatamente ao seu redor, seja ela composta de conterrâneos ou não. Nesse sentido, o cachorro-quente, nos Estados Unidos, sempre esteve ligado a uma ideia de acessibilidade, sendo por décadas vendido a um preço praticamente fixo de cinco centavos de dólar. E também de mistura social, com pessoas de diferentes extratos financeiros se reunindo nas calçadas para saborear seus sanduíches favoritos⁶⁹².

E estes acabaram por se dividir em uma infinidade de estilos diferentes, cada um deles baseado em uma cidade norte-americana e contando, em suas particularidades, um

⁶⁹¹ Ibidem.

⁶⁹² Ibidem.

pouco da história de cada uma dessas comunidades. Há o nova-iorquino, mais semelhantes aos originais, ou aquele que é tipicamente vendido em Chicago, com uma mistura muito maior de acompanhamentos, condimentos e etnias, entre muitos outros. Como outras comidas norte-americanas, a salsicha do cachorro-quente faria uma volta completa, se espalhando de volta para a Europa junto com os soldados durante a primeira e a segunda guerras mundiais, chegando também em países que começariam as suas próprias tradições com o sanduíche. Ao sul do país, os tacos mexicanos passaram a invadir o vizinho de cima no começo do século 20, ao mesmo tempo em que recebia os seus *hot dogs*, devidamente traduzidos como *perros calientes*. Países das Américas Central e do Sul, com suas empanadas típicas, logo passariam a servir o cachorro-quente junto ao seu repertório próprio de comidas de rua, sempre adicionando os seus próprios ingredientes e sabores, tais como salsa apimentada, batatas, repolho cozido e pedaços de abacaxi. O Brasil também passaria a desenvolver um cachorro-quente próprio, os atuais levando quase sempre muitos condimentos, como ketchup, mostarda e maionese entre as opções mais comuns. Também salada, milho, ervilha, batatas – nos mais variados formatos, podendo ser fritas, em purê ou do tipo palha -, queijo e praticamente qualquer coisa que o vendedor decidir oferecer aos seus clientes⁶⁹³.

O cachorro-quente no Recife, como já foi dito, teve uma trajetória de altos e baixos: foi uma novidade em festas elitistas no começo da década de 1930 e pouco depois havia se tornado uma opção barata de comida de rua. Era oferecido em quermesses populares, mas também em festas de São João de clubes chiques, onde passou a se juntar a um rol de comidas tipicamente nordestinas. Essa associação seguiu pelos anos de guerra, quando as Cantinas de Combatentes abrigavam os soldados brasileiros aquartelados na capital pernambucana, oferecendo refeições às centenas. Em junho de 1943 – portanto, época de festas juninas -, 700 militares passaram o dia em um desses locais, que oferecia uma programação completa de entretenimento. O cinema exibiu filmes de preparação para a guerra, além de variedades e notícias, enquanto que milhares de folhas de papel, envelopes e cartões-postais foram distribuídos para os que desejavam escrever para casa. A biblioteca e o salão de jogos foram disputados pelos presentes, enquanto que alunas do grupo escolar José Maria distraíam os homens cantando emboladas sertanejas, ao passo que artistas da rádio local e mesmo alguns soldados se encarregavam de cantar ou tocar algum instrumento. Todo o contingente recebeu cigarros e fósforos, com o cardápio

⁶⁹³ Ibidem.

constando de canjica, pé-de-moleque, biscoitos, café, “Nescau” (ou seja, leite com achocolatado) e cachorro-quente⁶⁹⁴.

Dois meses depois, 600 soldados eram recebidos na Cantina do Recife, e 180 na de Olinda, onde se distribuíram provisões e alimentos que eram basicamente iguais aos da ocasião anterior. Assim, pés-de-moleque, refrescos de abacaxi e cachorros-quentes eram servidos lado a lado, ao som do tenor Vicente Cunha e da orquestra de Nelson Ferreira⁶⁹⁵. Em dezembro, shows de piano, peças de teatro, e o recebimento de donativos, por parte do Departamento de Confecções da Comissão Estadual da Legião da Boa Vontade para o natal dos filhos dos convocados: vestidinhos, roupas para meninos e agasalhos, doados por senhoras da elite recifense e também pelo Colégio das Damas Cristãs. No cardápio, saía o pé-de-moleque junino, mas entrava o bolo de bacia que ignorava a sazonalidade, acompanhando o cachorro-quente que ia pelo mesmo caminho⁶⁹⁶. Havia nas Cantinas um esforço em alimentar vastas quantidades de soldados de forma eficiente, higiênica e nutritiva, que assim tinham acesso a refeições que eram preparadas em escala industrial. De forma semelhante, aliás, às que podiam ser encontradas em fábricas e empresas no Recife, com pratos simples e saborosos, contando com itens mais ou menos comuns ao país como um todo, tais como arroz, feijão, bifes, refrescos, etc. Mas parecia haver também uma tentativa de se fornecer alimentos de natureza talvez menos formal, mais festivos, algo que lembrasse as quermesses e festas juninas da capital pernambucana. Muitos dos soldados – acabariam cruzando o Atlântico para lutar e morrer na Itália em 1945 – eram, afinal, bastante jovens ainda, talvez preferindo os cachorros-quentes acompanhados de achocolatado do que os assados e guisados típicos de suas regiões e que eles haviam conhecido em suas infâncias.

O pós-guerra iria apenas cristalizar alguns dos hábitos adquiridos e cultivados nas décadas anteriores, dessa forma criando novas e curiosas tradições, inclusive gastronômicas. Um testemunho raro e valioso dessas mudanças é a do recifense Guido Fernandes, aluno da Escola Nacional de Agronomia do Rio de Janeiro e que, em 1946, aproveitava uma bolsa de estudos na cidade industrial de Peoria, no estado norte-americano de Illinois. Tendo já passado um semestre em Nova Orleans especializando-se em óleos vegetais no Southern Regional Research Laboratory, estava agora instalado em

⁶⁹⁴ Diário de Pernambuco, 17 de junho de 1943.

⁶⁹⁵ Diário de Pernambuco, 14 de agosto de 1943.

⁶⁹⁶ Diário de Pernambuco, 14 de agosto de 1943.

sua contraparte ao norte, e seguia com seus estudos na indústria de alimentos. Em uma festa comemorativa ao Dia Pan-Americano precisou discursar, em inglês, para uma plateia composta, em sua grande maioria, de norte-americanos, uma fala que foi integralmente traduzida e reproduzida pelo Diário de Pernambuco. Nela, Fernandes resumia a história do seu país e, de forma bastante idealizada, dissertava sobre uma suposta democracia racial na mistura brasileira. Nela, figuravam portugueses combatendo, mas também “amando” os habitantes originais da terra, em uma mestiçagem onde depois se juntaria o negro africano, sem jamais tocar na palavra “escravidão”. “Não procuramos usar o processo químico bem conhecido de purificação. Não empregamos a cristalização à baixa temperatura, nem a destilação fracionada no vácuo, nem também a destilação molecular⁶⁹⁷”, garantia Fernandes. E assim fazia uso dos termos técnicos comuns à sua área de estudos para falar de igualdade racial a um público que vivia, em algumas regiões do país, sob leis segregacionistas.

Descreveu um império sob um Dom Pedro II bondoso e um Brasil que depois se tornaria uma república federativa, cujo povo cultuava a liberdade e amava a “América”. Falou de revoluções que derramaram pouco sangue e das características geográficas do país, suas fronteiras, extensão e população, além da religião católica trazida pelos portugueses. Exaltou o desenvolvimento da indústria de ferro e aço dos últimos dez anos, destacando o papel futuro que a cidade de Volta Redonda teria na siderurgia nacional. Explicou a diferença entre o futebol americano e o jogado no Brasil, deixando claro que, ainda que fosse esse último a maior paixão desportiva nacional, não era a única, havendo também muitos praticantes de vôlei, basquete, tênis, golfe, polo e pingue-pongue. Falou do gosto pelo teatro, concertos e ópera, deixando claro que o entretenimento mais procurado era o cinema. Principalmente filmes norte-americanos, frisou, cujas fitas já chegavam aos cinemas locais com legendas em português, as mocinhas loucas por artistas como Frank Sinatra, Clark Gable e Big Crosby, enquanto os rapazes perdiam a cabeça por Betty Grable, Ingrid Bergman e Heddy Lamarr. Falou do samba e do frevo de sua terra, além das valsas, da rumba, do tango e do jazz, que também gozavam de preferência entre os brasileiros. Discutiu as casas de alvenaria nacionais contra as muitas de madeira que podiam ser vistas nos Estados Unidos, citando ainda os arranha-céus que já podiam ser encontrados em capitais como Salvador, Rio de Janeiro, São Paulo e Recife. Explicou o amor por cães e gatos – alguns deles vivendo melhor do que muitas pessoas – e listou

⁶⁹⁷ Diário de Pernambuco, 22 de maio de 1945, pág. 03.

as flores mais queridas na terra, como rosas, camélias, flamboyants, tulipas, violetas e cravos. Esclareceu que em seu país só se conheciam duas estações, verão e inverno, e que nesta última não havia neve, que era vista apenas nos cartões que eram trocados na época do Natal. E, para uma plateia sem dúvida cada vez mais curiosa, discursou longamente sobre as tradições alimentares de brasileiros em geral e de recifenses em particular, elencando pratos e gostos de maneira quase didática⁶⁹⁸.

Sobre os nossos hábitos culinários, posso-vos dizer que apreciamos um bom filé, grande e sangrento, com batatas, acompanhado, sem dúvida, por um copo de boa cerveja gelada. Também comemos arroz e feijão. Os nortistas comem feijão com jerimum. Os sulistas também gostam de feijão, porém comem feijão preto e não o cozinham com jerimum, como nós. Dizem que não gostam de jerimum – mas o que desconfio é que não sabem prepará-lo. Gostamos de peixe, camarões, bacalhau, lagostas e temos grande variedade de pescados. No Norte cozinham-se camarões e bacalhau com leite de coco e considera-se um grande prato. Não temos a “Douch Nut”⁶⁹⁹, mas quando regressar hei de ensinar como preparar este excelente alimento. O povo come nas festas populares e no pátio das igrejas aquilo que vocês chamam “cachorro-quente”. Possuímos uma ótima sobremesa, que é o “creme de abacate”, constituído de abacate machucado com açúcar e leite. Não posso mais falar desse creme, porque já estou com a boca cheia d’água, tais as sugestões degustativas que experimento. Bebemos cerveja, uísque, gin, licores, Tom Collins, *high balls*, vinhos e até champanhe, quando temos dinheiro para isso. Costumamos ingerir uísque com água de coco e devo dizer-lhes que é delicioso. Também temos suco de maçã, laranja, tomate e outras muitas espécies de sucos de frutas. Depois do almoço e do jantar não dispensamos o café. Não uma xícara grande, como vocês aqui na América, e sim uma “*demitasse*”⁷⁰⁰.

Fernandes parecia determinado a mostrar o que acreditava ser próprio de sua terra, ao mesmo tempo em que acabava destacando pontos em comum entre brasileiros e norte-americanos. Em seu discurso, beber uísque e comer cachorro-quente pareciam tão pernambucano quanto se esbaldar com feijão cozinhado com jerimum e bacalhau preparado com leite de coco. De fato, ele sequer chega a apontar que o sanduíche era uma criação estrangeira adotada pelo povo do Recife, muito provavelmente por não saber disso (ou não se importar), como devia ser a regra entre a maioria das pessoas. No final da

⁶⁹⁸ Idem.

⁶⁹⁹ É possível que Fernandes esteja se referindo às *donuts* (também chamadas *doughnuts*), as famosas rosquinhas açucaradas, tão amadas pelos norte-americanos e que são, possivelmente, de origem holandesa. Fritas, carameladas e por vezes também recheadas com cremes e geleias, guardam semelhanças com os filhoses e sonhos da confeitaria portuguesa, também muito consumidos no Brasil.

⁷⁰⁰ Diário de Pernambuco, 22 de maio de 1945, pág. 03.

década de 1940 e na de 1950 em diante, o cachorro-quente seguiria sua vocação de alimento étnico, sendo adotado pelos recifenses, aparentemente de todas as classes sociais. E não mais um estrangeirismo exótico, mas uma comida perfeitamente regional. Uma que já podia ser encontrada não apenas nas festas populares da capital pernambucana, mas também em lanchonetes que, por vezes, até ganhavam fama com o sanduíche. Da coluna Prato do Dia, do Diário de Pernambuco, que avaliava lanchonetes e restaurantes da cidade a partir de meados da década de 1950, vinha a notícia de que a casa Tabu, especializada na guloseima, atraía cada vez mais clientes⁷⁰¹, enquanto A Big-Lanche, frequentada por moças e rapazes, oferecia também um “*hot dog*” respeitável⁷⁰².

Já a Casa dos Frios oferecia uma concorrida opção a dez cruzeiros⁷⁰³, com Alzinho, o fictício colunista da Prato do Dia, sendo habitué da tradicional importadora de comidas finas, comparecendo para saborear o sanduíche de lá sempre que podia, quase sempre dando testemunho de sua qualidade⁷⁰⁴. Localizada inicialmente no centro da cidade, com novo endereço na Rua da Palma, quase em frente ao cinema Art Palácio, a Casa dos Frios oferecia um cachorro-quente aparentemente bastante norte-americano⁷⁰⁵. Era, contudo, preparado pelo seu proprietário, o alemão Heinz Hirschfeld, alguém que sem dúvida sabia o que estava fazendo ao lidar com salsichas de toda a espécie. Seu estabelecimento, de acordo com a Prato do Dia, teria sido o primeiro do ramo dedicado ao sanduíche na cidade (sem contar, imagina-se, com as primeiras e humildes barracas de quermesses ainda na década de 1930)⁷⁰⁶. O lugar devia mesmo ser o mais apropriado para esse tipo de preparação na cidade, posto que ainda era um dos poucos onde se poderia encontrar embutidos importados de boa qualidade. Um anúncio de 1952 trazia algumas das especialidades disponíveis ao público: creme de chantilly, queijos do tipo Prato, Estepe, Minas, Suíço, Roquefort, Catupiry, Limburgo, Muçarela, Provolone, Camembert e outros mais. Conservas de carne, legumes, pescados, compotas, geleias e temperos, peixes como o arenque ou Sprotten em salmoura e defumados, além de sopas e leite em pó para as crianças. Havia uísque, licores e águas minerais e servia-se ainda um “*lunch*

⁷⁰¹ Diário de Pernambuco, 09 de novembro de 1958.

⁷⁰² Diário de Pernambuco, 24 de fevereiro de 1959.

⁷⁰³ Diário de Pernambuco, 14 de dezembro de 1958.

⁷⁰⁴ Diário de Pernambuco, 15 de novembro de 1958.

⁷⁰⁵ Diário de Pernambuco, 03 de maio de 1959.

⁷⁰⁶ Diário de Pernambuco, 10 de agosto de 1958.

rápido”, com opções de saladas, sanduíches, empadas e doces, e uma variedade de frios, como presuntos, patês e, claro, salsichas e salames⁷⁰⁷.

Um cachorro-quente que, assim como os originais norte-americanos, vivia e morria pelo seu recheio, portanto. Contudo, embora o sanduíche, desde o seu início, tivesse como característica mais definidora a salsicha, algo parece ter sido radicalmente alterado em sua composição na capital pernambucana. Em 1959, o Departamento de Saúde Pública, através da Divisão de Serviços Distritais e do Serviço de Higiene da Alimentação, havia decidido dar um basta em uma prática que vinha sendo comum entre os ambulantes do Recife até então: vender cachorros-quentes que não eram compostos por salsichas, mas sim carne moída. O objetivo era forçar a utilização das primeiras, evitando o manuseio desta última no local de venda, resultando em um sanduíche menos manipulado e, portanto, mais seguro. A Divisão havia se reunido com uma representação do Sindicato dos Vendedores Ambulantes, no intuito de juntos chegarem a uma solução para o impasse, assim regulamentando a venda da iguaria. Os comerciantes de rua teriam dois meses para se adequar às exigências, que incluíam uma nova máquina para o preparo do alimento, desenhada por um engenheiro da Saúde Pública. O pagamento do equipamento seria acertado entre os vendedores e seus órgãos de classe, e o seu desenho seria, na verdade, bastante simples. Era basicamente um depósito para o fogareiro, além de um recipiente para a água limpa e outro para a suja, um local para acondicionar as salsichas (de vidro e protegido por telas) e outro para o pão. Além disso, os vendedores deveriam trabalhar em duplas, com um deles manuseando o dinheiro e o outro preparando o alimento, devidamente paramentado com avental e touca, além de estar de posse de sua carteira de saúde. Os que não se enquadrassem às novas determinações seriam permanentemente afastados de suas funções e seu material apreendido pela fiscalização que, prometia-se, passaria a ser rigorosa⁷⁰⁸.

A coluna Coisas da Cidade, como costumava fazer, tomou para si a defesa da saúde da população, criticando duramente a demagogia de certos gestores municipais que, até então, cruzavam os braços acerca de temas de interesse da população em geral por medo de perder eleitores entre ambulantes e clientes. O jornalista Z afirmava serem inúmeros os casos de envenenamento por empadas e bolos, sem explicar de onde tirava uma estatística tão tenebrosa. Estes últimos, principalmente os com cobertura, eram por

⁷⁰⁷ Diário de Pernambuco, 03 de agosto de 1952.

⁷⁰⁸ Diário de Pernambuco, 12 de setembro de 1959.

vezes vendidos pelas padarias na manhã seguinte ao seu preparo, como se fossem frescos, enquanto que empadas recheadas de (supostos) frutos do mar eram verdadeiras bombas-relógio esperando para ser consumidas nas pastelarias da cidade. As “geladas”, os refrescos de rua, eram preparadas com água suspeita, enquanto que os caldos de cana servidos no Mercado de São José eram servidos em imundos copos de vidro, quando já se deveria estar usando os descartáveis de papel. Para horror do cronista, até mesmo uma jovem da alta roda havia perdido a vida para um sanduíche de atum, destino semelhante ao de uma senhora também abastada alguns anos antes. De fato, parecia que a população recifense estava finalmente nivelada socialmente, ao menos em relação à sua vulnerabilidade aos alimentos mal preparados. “Por mais cuidados que tomem os encarregados dessas festinhas do ‘*society*’, vez por outra há complicações sérias”, alertava Z, acrescentando que o “cachorro-quente muitas vezes é preparado com carne inferior e até estragada, resíduo dos açougues, que se comprem por baixo preço. Entretanto, sua apresentação é até apetitosa, quando o enfeitam com rodela de tomate e pimentão⁷⁰⁹”.

Mas seria injusto considerar, como já se apontou, que apenas o sanduíche oferecia perigo à população e dores de cabeça à gestão municipal. Em uma terra de mascates, onde desde os tempos da escravidão o comércio ambulante de alimentos era uma opção de sobrevivência para o povo empobrecido, não faltavam opções de quitutes nas ruas, cada um oferecendo seus próprios riscos e delícias. O começo do século 20 veria um aumento da preocupação quando à higiene e sanidade daquilo que se comia, principalmente fora de casa, quando a expansão das cidades forçava os trabalhadores a trajetos cada vez mais longos, as distâncias demasiadas os obrigando a fazer suas refeições longe do ambiente doméstico. Havia, é claro, os que frequentavam restaurantes, confeitarias, padarias, pastelarias e lanchonetes de reconhecida qualidade, mas os operários, empregados do comércio e trabalhadores braçais precisavam se virar com as barracas e tabuleiros que se amontoavam pelas calçadas do Recife.

Em meados da década de 1930, o Diário de Pernambuco passaria a realizar uma série de reportagens abordando a realidade das comidas de rua, focando principalmente na precariedade desse serviço. E assim descrevia os trabalhadores que, indo até o centro da cidade, não possuíam dinheiro para pagar dois ou três trechos de bonde de volta até

⁷⁰⁹ Diário de Pernambuco, 28 de julho de 1959, pág. 04.

suas casas, sendo obrigados a permanecer onde estavam e contar com as opções mais próximas. Mulheres e mocinhas de bairros mais afastados, tais como a Várzea, Tigipió ou Beberibe, ganhavam a vida no espaço de tempo entre os apitos das fábricas próximas, comercializando refeições aos operários em sua pausa para o almoço. Havia também engraxates, os empregados do comércio da região e até mesmo mendigos, com os tostões amalhados durante a manhã, todos eles se dirigindo para as barracas junto ao gradil de ferro do Mercado de São José. Lá, tomavam café ou caldo de cana, a 100 réis o copo duplo, e escolhiam entre carne guisada, feijoada, sarapatel e outros pratos de sustância⁷¹⁰.

Talvez buscando imitar, de forma não muito precisa, os bares norte-americanos, não ofereciam assento aos convivas, mas apenas um balcão para que se encostassem e fizessem suas refeições em pé. Havia quem procurava melhorar o aspecto do lugar, forrando uma toalha de algodão grosseiro sobre a bancada, onde também descansavam os pratos à espera dos primeiros clientes. A maioria passava ali todos os dias, mas quando um ou outro se aproximava alheio aos valores praticados, era uma menina quem os “cantava” em voz alta, posto que não havia cardápio disponível para os poucos que sabiam ler. Entrevistada, a dona de uma das barracas afirmava que o dinheiro era pouco e o trabalho era muito, tão puxado que mal lhe dava tempo para levar um bolinho de pirão à boca. Pior era nos dias de baixo movimento, quando se via obrigada a carregar as panelas quase que ainda cheias de sarapatel e feijão cozido de volta para casa, onde a família deveria estar de bom apetite ou a comida iria toda para o mato. Perto dali, junto às gaiolas dos vendedores de passarinhos, um homem servia peixe frito a porções de 100 réis cada, ou postas mais substanciosas a 600 ou 800 réis, que as pessoas levavam e juntavam a um copo de caldo de cana acompanhado de pão doce. Também vendia “torreiros” (ou seja, torresmos) que, de acordo com o homem, eram do mais puro toucinho e preparados em casa, tão cheirosos que seduziam até mesmo o repórter⁷¹¹.

Não era apenas no entorno do Mercado de São José que se reuniam as pessoas em busca de uma refeição que coubesse em seus bolsos rasos. As principais artérias do centro do Recife eram comumente congestionadas de ambulantes: homens e meninos vendendo miçangas, lâminas para navalhas, meias, relógios, objetos de latão, ferragens, marrafas, berilos, pentes e escovas atravancavam ruas como a Duque de Caxias. Nela também vagava o “turco” que levava às costas o mostruário de meias e gravatas, enquanto

⁷¹⁰ Diário de Pernambuco, 03 de março de 1936.

⁷¹¹ Idem.

japoneses exibiam brinquedos feitos de papel dobrado (origamis?) e colares imitando pérolas. Sob as árvores da Rua Velha amarravam-se cavalos com garajaus pingentes, os balaies contendo os galináceos que seriam vendidos aos fregueses costumeiros, russos que frequentavam a zona portuária. À noite, o que mais se via pelas avenidas eram as tapioqueiras, curvadas sobre seus fogareiros e acompanhadas de tabuleiros que também exibiam peixe frito, muitas delas nos arredores da praça Maciel Pinheiro. Vendedores de bolos de goma se encostavam nas paredes dos cafés, enquanto que a Rua das Florentinas era conhecida pelas barracas de frutas. Entre eles, um vendedor de laranjas da Bahia e de uvas pretas do Rio Grande do Sul tentava ganhar a vida junto ao Palácio da Justiça. Buscando angariar a simpatia da clientela, explicava que a perna, cortada pouco acima do joelho, havia sido perdida com um tiro na rótula, quando havia sido obrigado, pela polícia de São Paulo, a pegar em armas contra os revoltosos do general Isidoro Lopes, ainda em 1924. Em frente à Matriz de Santo Antônio, na Praça da Independência, na Avenida Marquês de Olinda e tantos outros pontos mais, as barracas se amontoavam, impedindo o trânsito dos pedestres. Lá, expunham sua mercadoria não só aos clientes, mas também ao sol, moscas e poeira, um espetáculo que pouco diferia do que se via nesses mesmos lugares nas quatro décadas anteriores⁷¹².

A novidade, ao menos em termos de produtos, eram as “geladeiras”, que o Diário se preocupava em explicar não serem os eletrodomésticos encontrados nas casas das famílias abastadas da cidade, mas sim um depósito contendo uma espécie de garapa. Era feita de frutas tais como mangaba, maracujá ou abacaxi, mantidas precariamente em uma temperatura baixa e vendidas em copos de 100 a 200 réis, às vezes também oferecendo pães doces e bolos aos clientes. Os “geladeiros”, como eram chamados esses ambulantes, espalhavam-se pela Praça do Mercado, pelo antigo Pátio do Paraíso e pela Rua Barbosa Lima, oferecendo seu refresco em copos sujos para a população sedenta. Já descendo a Rua 6 de Março, bem perto da estação Central do Recife, ficavam as barracas que vendiam, com o beneplácito do fiscal municipal, mocotó, feijoadas e paneladas, preparados em fogões de lata de gás. Serviam-se porções de feijão com carne a 700 réis, por vezes acompanhadas de uma moringa contendo gengibirra, esta à 100 réis a dose. Estes mosqueiros, assim chamados pelos enxames de insetos que empreteciam tabuleiros e panelas, ainda eram obrigados a pagar impostos diários à municipalidade, que por sua

⁷¹² Diário de Pernambuco, 14 de março de 1936.

vez parecia mais interessada em receber as taxas do que fiscalizar a higiene desses lugares⁷¹³.

Os “lorés” ambulantes, ou seja, tudo aquilo de barato que se vendia na rua, eram quase sempre a única opção de alimentação para os trabalhadores que tomavam o primeiro bonde do dia, sem tempo nem para tomar o café da manhã em suas próprias casas. Era neles que os que vivam de carregar mercadorias e os calungas dos caminhões faziam a sua primeira refeição. A depender do movimento e das distâncias, talvez a segunda e a terceira também. Assim, metiam-se por entre os vendedores de pamonha - que serviam a iguaria de janeiro a janeiro, independente da safra de milho verde -, de bolos, de moquecas, peixe assado, agulhas fritas e doce japonês, que eram os que mais atraíam as crianças. E todos esses acepipes, cujo cheiro e aparência, admitiam os repórteres, eram mesmo de dar água na boca, eram preparados e expostos sem o mínimo de higiene, em barracas e carrinhos de péssimo aspecto e que obstruíam as calçadas e ruas, onde a Prefeitura permitia ou decidia ignorar a sua atuação⁷¹⁴.

O período do Estado Novo, contudo, seria duro para os ambulantes de alimentos no Recife. O prefeito Novaes Filho, que assumiria o município em 1937 com nomeação do Interventor Agamenon Magalhães, seguiria à risca a cartilha higienista do padrinho, buscando construir uma cidade mais civilizada, limpa e organizada. O que, para as autoridades locais, significava uma capital mais católica, europeizada e branca, onde a pobreza deveria ser afastada e certos comportamentos tinham de ser desencorajados. Houve, é claro, as grandes obras estruturais, abertura de avenidas largas e a construção de parques e praças, mas não apenas isso. Magalhães criaria ainda a Liga Social contra o Mocambo que, até 1941, se gabava de haver destruído mais de seis mil casebres pobres. Neles, moravam os mais miseráveis entre os miseráveis do Recife, pessoas que viviam à beira dos rios e deles tiravam seu sustento. Comiam o que podiam e vendiam peixes, ostras, camarões, siris e goiamuns pelas ruas, além de pratos típicos, prontos para uma refeição, como sururu, tapioca e cuscuz. Esses ambulantes, acorados em tamboretas

⁷¹³ Idem.

⁷¹⁴ Diário de Pernambuco, 21 de fevereiro de 1937.

pelas esquinas, abrindo bancas nas calçadas ou mascateando pelas ruas, eram em sua imensa maioria negros⁷¹⁵.

Representavam, assim, o inaceitável atraso social da “terceira cidade do Brasil”, devendo ser afastados do centro pelo Estado, fazendo uso do braço armado da polícia e com o beneplácito da imprensa. Era ela quem condenava o vendedor de caranguejos que perambulava mesmo pelas ruas consideradas mais finas, como a Nova, pintando uma imagem grotesca, carregando crustáceos azulados amarrados com cipós e pingando lama pelas vias. Essas cordas pesavam com dezenas de animais ainda vivos, e não faltavam grã-finos que saltassem dos seus automóveis último tipo para adquirí-los, os goiamuns passeando em carros de luxo antes da viagem derradeira para a panela. E essa cozinha simples, que sustentava inúmeras famílias pobres e ainda alimentava os trabalhadores humildes do comércio e do entorno das fábricas, permaneceu sob ataque do poder público. Para ele e também para muitos jornalistas, aquela culinária feita por mãos negras precisava ser mostrada por um viés de esterótipos e superstição. Eram comidas “sujas”, carregadas de “feitiço” e “catimbó”, até mesmo diabólicas, junto com quem as preparava⁷¹⁶.

Entre elas, havia e há, até os dias atuais, o acarajé pernambucano, merecedor do qualitativo gentílico por diferenciar-se daquele que é preparado e servido na Bahia, muito mais famoso. O acepipe, sagrado para as religiões de matriz africana, é uma comida de Orixá, comumente associado aos gostos de Xangô e de Iansã, há muito tornado profano e comercializado por ambulantes. Da forma como é servido há tempos nas ruas do Recife, possui lá suas semelhanças com o primo soteropolitano. Ambos são bolinhos feitos de uma massa de feijão fradinho frita em óleo de dendê, acompanhados de camarões secos e pimentas, para ser comido com as mãos. Mas as coincidências param por aí. O acarajé recifense custa centavos e é quase sempre pequeno, para ser segurando entre os dedos indicador e polegar, os mais caros um pouco maiores, com dois ou três pequenos camarões agarrados à massa. Já o que se vende pelas ladeiras de Salvador é um símbolo

⁷¹⁵ CORREIA, Bruno Celso Vilela. Mais que uma Oferenda: representações e resistências afro na cozinha brasileira (Recife 1926 – 1945). Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Recife, Departamento de Letras e Ciências Humanas, UFRPE, 2016.

⁷¹⁶ Idem.

de baianice, tão grande que exige o uso de ambas as mãos, tão recheado de vatapá, caruru, camarões e vinagrete que se espalha, lambuzando dedos⁷¹⁷.

Um é acanhado, magro, discreto, talvez mais representativo da personalidade do próprio recifense, enquanto o outro é expansivo, farto e colorido, e sem dúvida mais baiano. Mas o acarajé do Recife, sóbrio como só ele, comercializado por vendedores recatados, é o que mais se aproxima daquele que ainda é hoje é preparado em Angola, em cidades como Lagos e Porto Novo. Já o de Salvador, turístico, vendido por baianas estereotipadas e cheias de acessórios, sofreu transformações ao longo do tempo, guardando muito mais semelhanças com um sanduíche. Aberto como um pão, que é para dar lugar a tantos recheios, verdadeiro *acaraburguer*, no neologismo criado pelo antropólogo Raul Lody. Uma fartura que, segundo o historiador baiano Cid Teixeira, se desenvolveu no pós-guerra, em uma Salvador que também recebeu militares norte-americanos na década de 1940. Não é difícil imaginar os soldados, cheios de dólares e saudosos dos sanduíches que estavam acostumados a comer em sua terra natal, sendo atendidos por ambulantes bastante ansiosos em satisfazer suas expectativas⁷¹⁸. Contaminados pela ideia de abundância norte-americana, os modestos bolinhos passariam por uma metamorfose gastronômica, para acabar se tornando um dos símbolos maiores da Bahia e da fartura da sua culinária, mesmo nos dias atuais.

Para a antropóloga Carmem Sílvia Rial, a ideia de que o acarajé baiano poderia ser uma espécie de hambúrguer brasileiro tem lá seus méritos, posto que os dois alimentos possuem similitudes. Ambos poderiam ser considerados lanches, ou seja, uma tomada alimentar desestruturada, em oposição a uma refeição, geralmente de horário fixo, duração mais longa e obedecendo a um maior formalismo em sua comensalidade. Nesse sentido, dispensam acompanhamentos e satisfazem por si só, consumidos em porções menores e com as mãos. Também prescindem de pratos e talheres, características tanto dos *snacks* norte-americanos quanto das práticas alimentares africanas e também de muitas outras culturas. Finalmente, encontram-se no mesmo vértice do triângulo de Lévi-Strauss, o *cozinhado*, ou seja, aquilo que é cultural e que sofreu interferência humana, ao contrário do *cru* e do *podre*. Contudo, se o acarajé foi - e é - preparado e vendido por mulheres negras ambulando pelas ruas de cidades como Salvador, o hambúrguer logo

⁷¹⁷ LODY, Raul. Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

⁷¹⁸ Idem.

passaria a contar com um aparato industrial. Equipamentos, utensílios, funcionários com funções específicas como na linha de montagem de uma fábrica, ao passo que o acarajé quase sempre conta apenas com uma cozinha doméstica, um tabuleiro e uma ou duas pessoas envolvidas no preparo e na venda. E além disso tudo, é comida sagrada, ligado a Orixás e envolto em mistérios próprios, cujo preparo se apoia menos em receitas padronizadas e muito mais em uma oralidade passada por gerações⁷¹⁹.

A capital pernambucana, não obstante os magros acarajés, teria ao menos uma comida de rua bastante norte-americana, e que não era um quitute local adaptado ao gosto estrangeiro, mas o contrário. Os cachorros-quentes, que eram vendidos e consumidos nas festas populares do Recife desde pelo menos a década de 1930, ainda demorariam um pouco para começar a atrair a atenção da imprensa e a vigilância das autoridades sanitárias. Mas em uma cidade onde o acesso a alimentos industrializados estava ainda muito longe de ser generalizado, seria mesmo difícil imaginar barracas e tabuleiros servindo o pão bisnaga norte-americano contendo uma salsicha do tipo Viena, Frankfurt ou qualquer outra, tendo condimentos caros e importados como a mostarda à mão. É provável, portanto, que desde cedo os ambulantes da capital pernambucana tenham começado a vender sanduíches simples de carne moída. Muito provavelmente, usavam o popular pão francês, decorados com alguns legumes, para servir às classes mais humildes nas quermesses e celebrações religiosas, ignorando a imprecisão da definição e chamando-os de “cachorros-quentes” mesmo.

Talvez tenham visto o alimento pela primeira vez em alguns dos filmes exibidos ainda na década de 1930 ou antes, confirmando a opinião de Guido Fernandes de que o entretenimento favorito do brasileiro era mesmo o cinema, o que quase que inescapavelmente significava o norte-americano. De fato, ainda em 1929, Hollywood lançou a animação curta “The Karnival Kid⁷²⁰”, estrelando o já famoso Mickey Mouse em sua primeira aparição falada, com dublagem do próprio Walt Disney, aliás. O camundongo era mostrado em seu trabalho ambulante, empurrando um carrinho de comida, e suas primeiras palavras para o mundo foram, literalmente, “Hot dogs! Hot

⁷¹⁹ RIAL, Carmem Sílvia Moraes. De Acarajés e Hamburgers e Alguns Comentários ao Texto “Por uma Antropologia da Alimentação” de Vivaldo da Costa Lima. Revista Antropologia em Primeira Mão. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina. n.1 (1995) - Florianópolis: UFSC / Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, 1995.

⁷²⁰ The Karnival Kid. Direção e Produção de Walt Disney e Carl Stalling. Estados Unidos: Celebrity Productions, 1929, 1 DVD.

dogs!”. Assim, o personagem apregoava seu produto em um parque de diversões que, coincidência ou não, era bastante semelhante aos que eram montados em quermesses e festas estudantis no Recife desta mesma época e também depois, para serem adotados, inclusive, em celebrações mais chiques.

De fato, o cinema pode ter sido um fator preponderante na divulgação do sanduíche norte-americano no Brasil, mas não apenas pelo que era mostrado nos filmes e desenhos-animados que eram exibidos na tela prateada. O início do século XX seria marcado pela abertura e expansão de salas e teatros dedicados às películas cinematográficas, que rapidamente se espalhavam pelas capitais do país. Foi no Rio de Janeiro que esses locais de exibição se estabeleceram com mais força, número e lucratividade, sendo que a maior empresa do ramo era a Marc Ferrez & Filhos. Era esta firma que, inicialmente, detinha os direitos exclusivos de exibição do estúdio francês Pathé e outras produtoras europeias. Assim, as fitas eram trazidas para o Brasil e as mostradas nos cinemas, que não se limitavam apenas à capital federal, mas se espalhavam por Pernambuco, Bahia e o Rio Grande do Sul. A companhia de Ferrez acabaria se fundindo à outra, fundada pelo empresário espanhol Francisco Serrador, por ele chamada de Companhia Cinematográfica Brasileira, e que havia iniciado suas atividades em São Paulo ainda em 1911. A pareceria se encerraria em 1915, com o valenciano tomando para si o mercado de exibição carioca construído nos anos anteriores pelos Ferrez, de sócios reduzidos a meros clientes. A Primeira Guerra e as dificuldades dela advindas limitariam a capacidade de produção das empresas francesas e do resto da Europa, abrindo caminho para as firmas norte-americanas ainda em meados de 1917⁷²¹.

Assim, Serrador se voltaria para os Estados Unidos e seu sistema de produção e distribuição, viajando para este país em 1921 e retornado ao Brasil apenas em 1924. Com o conhecimento adquirido, retornaria ao Rio de Janeiro para inaugurar o Capitólio, o Glória e o Império, os primeiros “palácios” cinematográficos da sua Cinelândia. A estes se seguiria ainda o Odeon, e o empresário espanhol acabaria por se desfazer de seus negócios em São Paulo para se concentrar na Capital Federal⁷²². O conjunto de cinemas, reunidos no centro da cidade, no extremo sul da Avenida Central, trazia ares de modernidade ao Rio de Janeiro. A Cinelândia se apresentava como um bairro de cinemas,

⁷²¹ MORAES, Julio Lucchesi. O Magnata de Valência: capitalistas, bicheiros e comerciantes do primeiro cinema no Brasil (1904-1921). São Paulo: Revista Movimento, ed. 01/julho de 2012.

⁷²² Idem.

e vinha acompanhada ainda da verticalização das edificações, inaugurando assim uma nova forma de se morar na urbanidade brasileira. Além disso, concentrava lojas e, principalmente, lanchonetes, que serviam a comida ligeira que podia ser encontrada nos Estados Unidos, muitas vezes tendo como carro-chefe o cachorro-quente⁷²³.

O sanduíche fez tanto sucesso na capital federal que se tornaria o mote de um samba composto por Ary Barroso, em parceria com Lamartine Babo em 1928. A marchinha não era exatamente um primor de musicalidade, sendo duramente criticada pela revista *Phono-Art*, publicação carioca dedicada à música⁷²⁴. “O título, muito sugestivo, fazia-nos esperar por uma dessas músicas que marcam época. A charge visa a um dos fatos mais recentes e originais da vida fútil de nossa cidade”, começava a resenha de Cruz Cordeiro, um dos editores. “A música, no entanto, é de pouca originalidade e a letra também, mal rimada e com um estribilho insignificante⁷²⁵”. Assim, “Cachorro-Quente” jamais chegou a ser gravada em disco, mas a *Phono-Art* acabaria registrando os versos em suas páginas, talvez para comprovar sua qualidade duvidosa aos leitores:

Comer
Cachorro quente lá no bar
Por certo a moda vai pegar
Por não ser vulgar...
Comer
Vai toda a gente ao "quartirão"
Pois há lingüiça em profusão
Pra comer com pão...

Que bom lamber...
Trincar... Comer...
Um cachorrinho tentador
No "Quartirão do Serrador"

Comer
É bem melhor do que beber,
Pois dá sustância e faz crescer
Todo e qualquer ser...

Comer
É verbo bom de conjugar
Quando queremos conquistar
Um "pirão" no bar⁷²⁶...

⁷²³ VAZ, LÍlian Fessler e JACQUES, Paola Berenstein in JEUDY, Henri Pierre e JACQUES, Paola Berenstein (Org.). *Corpos e Cenários Urbanos: territórios urbanos e políticas culturais*. Salvador, EDUFBA; PPG-AU/FAUFBA, 2006.

⁷²⁴ CABRAL, Sérgio. *No Tempo de Ary Barroso*. Rio de Janeiro: Lazuli Editora, 2016.

⁷²⁵ Idem, págs. 33 e 34.

⁷²⁶ Idem, pág. 34.

Um cachorro-quente, portanto, bastante americano, com sua obrigatória linguíça, embutido que, aparentemente, desapareceria no Recife da década de 1930, substituída pela carne moída e conservando o nome do sanduíche em seu exotismo estrangeiro. Não é difícil imaginar que, como muitas das modas que periodicamente se espalharam pelo país a partir da chegada da Família Real em 1808, este tenha começado ou ao menos ganhado força no Rio de Janeiro de final dos anos 1920. Se assim foi, de lá não demoraria a aportar no Recife, cidade afeita aos cinemas e aos estrangeirismos, mesmo aqueles que passassem antes pelo filtro da Capital Federal. A prevalência do cachorro-quente na capital pernambucana antes, durante e após a Segunda Guerra Mundial poderia fazer pensar que esse era o único sanduíche a ser consumido por lá. Mas a realidade não era bem essa.

No hoje clássico “A Alegria de Cozinhar”, de Helena Sangirardi, lançado em São Paulo e disponível em outras capitais brasileiras no começo da década de 1950, a autora se propunha a revelar as origens da iguaria. Trazia uma definição do “Novíssimo Dicionário Latino-Português”, de Francisco dos Santos Saraiva, para o termo “*offa*”, explicando – corretamente, aliás – que se tratava da junção de um pedaço de massa com um pouco de carne suína ou pasta de frutas. Esclarecia ainda que os antigos romanos, usando o diminutivo “*offula*”, já faziam uso do que nos dias atuais se chamaria sanduíche, uma invenção que se espalharia junto com as vilas e banhos romanos. Tocava rapidamente sobre a folclórica história do Conde de Sandwich que, viciado no jogo, teria ordenado aos serviçais que lhe servissem cortes de carne fria entre duas fatias de pão amanteigado. Desse modo, seria capaz de continuar jogando sem interrupções, uma das mãos segurando as cartas e outra a nova iguaria, que se popularizaria primeiro na Inglaterra e depois no resto do mundo. Mais interessante, deixava claro que o sanduíche já era universalmente conhecido, com “largo consumo nas rodas de grã-finos ociosos que se entregam ao ‘pife-pafe’, ao ‘buraco’, ao ‘bridge’”. Acrescentava ainda que ele “anda também na sacola do operário ou na merenda do estudante, nos ‘*pic-nics*’, nas festas e nas refeições apressadas desta época dinâmica e inquieta⁷²⁷”. A autora encerrava deixando dez mandamentos para a preparação do sanduíche perfeito, o que incluía tirar a

⁷²⁷ SANGIRARDI, Helena B. A Alegria de Cozinhar. São Paulo: Livraria Martins Fontes Editora, N/D, págs. 61 e 62.

casca do pão, bater a manteiga antes de passá-la e envolver tudo em um pano úmido, para que o resultado não estivesse ressecado no dia seguinte.

O já citado “Livro de Cozinha”, da pernambucana Carolina Spínola Baltar ensinava, ainda em 1945, que sanduíches deveriam ser feitos de fatias de pão de mais ou menos meio centímetro de espessura. Estas podiam ser cortadas em círculos, triângulos ou qualquer outro formato que a dona de casa desejasse e quanto mais fino o corte, melhor. Além disso, o recheio jamais deveria ultrapassar os limites do pão e os sanduíches, uma vez prontos, deveriam repousar sob um guardanapo úmido e ser servidos em uma travessa⁷²⁸. Já o “Noções de Arte Culinária”, de Maria Thereza A. Costa, publicado em São Paulo ainda em 1931, trazia uma série de receitas para sanduíches – muitos semelhantes aos dos manuais de Sangirardi e Baltar, aliás -, junto aos canapés de festa, em uma variedade de ingredientes principais: peixe, camarões, ovos cozidos, pepino, queijos, aspargo, sardinhas e praticamente qualquer cosia que estivesse à mão. Alguns condimentos como mostarda ou maionese contribuíam para diferenciar as preparações, bem como o formato do pão ou o fato de ser frio ou levado ao fogo⁷²⁹. Os jornais do Recife das décadas de 1930 a 1960 também traziam, nas sessões dedicadas ao mundo feminino – quase sempre dominicais e um tanto flutuantes – receitas diversas para sanduíches, ocasionalmente buscando definir a iguaria. Na coluna “Estratégia Feminina”, do Diário de Pernambuco, era possível acompanhar algumas dicas do Instituto de Economia Doméstica da General Electric, com receitas que, evidentemente, faziam bom uso dos eletrodomésticos da empresa.

De quando em quando, a história do Conde de Sandwich e sua compulsão pelo jogo vinha à tona, sempre em sua forma mais folclórica. O nobre inglês realmente existiu, mas dizer que era viciado nas cartas seria impreciso e, possivelmente, injusto com a sua memória. John Montagu era, na verdade, o que nos dias atuais seria chamado de *workaholic*, extremamente dedicado ao seu trabalho e tinha, para os padrões da nobreza da época, muito pouco dinheiro para sair apostando por aí. Uma das versões da história, portanto, era de que o conde, imerso em documentos e burocracia, teria requisitado a combinação de duas fatias de pão com cortes frios de carne para que pudesse seguir folheando e assinando noite adentro com uma das mãos. Sendo bem quisto na alta roda

⁷²⁸ BALTAR, Carolina Spínola. Livro de Cozinha. Recife: Livraria Colombo, 1945.

⁷²⁹ COSTA, Maria Thereza A. Suplemento às Noções de Arte Culinária. São Paulo: Instituto D. Anna Rosa, 1931.

britânica de meados do século 18, não demoraria para que as pessoas passassem a designar o prato pelo seu nome, e imitá-lo pedindo um “Sandwich” aos seus próprios serviçais. A história tem seus méritos e a nova guloseima parece não ter demorado a se firmar na aristocracia local, sempre sedenta por novos modismos, como um prato a ser degustado após o jantar, única refeição substancial do dia e ainda consumido às quatro da tarde⁷³⁰.

Contudo, embora seja possível que uma cultura de sanduíches tenha surgido da obsessiva ética de trabalho – ou compulsão por jogos de azar – de um nobre inglês, seria improvável que Montagu tenha sido o primeiro ser humano da história a enxertar algum tipo de recheio entre fatias de pão. A *offula*, como descrita por Sangirardi, realmente existiu, mas parece ter sido mais um sinônimo para petiscos em geral – que tanto podiam ser porções de carne marinada quanto polentas – do que algo aproximado de um sanduíche. Há séculos, trabalhadores rurais da França são alimentados com carne dentro de pão escuro, enquanto que algo semelhante já era servido nos banquetes medievais: côdeas de pão em formato de prato, por sobre as quais se serviam as carnes. Esses “trinchos”⁷³¹, contudo, não faziam parte da refeição propriamente, servindo mesmo como uma forma de separar a comida da mesa, nem sempre muito limpa. Eram trocados a cada serviço e o pão, embebido pelo suco que escorriam das carnes, era dado aos serviçais. Havia pão e havia carne, portanto, mas esta última não era disponível a todos, enquanto que o primeiro não era um veículo para o recheio, mas meramente um suporte, por necessidade e praticidade tornado comestível aos menos afluentes. Não eram, em suma, exatamente um sanduíche⁷³².

Algo mais próximo era consumido no oriente médio como parte da cerimônia judaica do Seder, na forma do *Korech*, criado pelo rabino Hillel, o Ancião, nascido cerca de um século antes de Cristo. Foi ele quem formou o hábito de relembrar a história do povo judeu através da comida, criando uma refeição de ervas amargas (simbolizando a escravidão no Egito), cordeiro (referente à Páscoa judaica, ou *Pessach*) e pão ázimo (ou seja, achatados e sem fermento, da forma que teria sido feito pelo povo recém-liberto por Moisés em sua apressada fuga pelo deserto). Esse sanduíche é consumido mesmo nos

⁷³⁰ WILSON, Bee. Sandwich: a global history. Londres: Reaktion Books, 2010.

⁷³¹ Do original em inglês “trenchers”. Trincho é uma palavra que serve, em português, para denominar bandejas ou travessas onde carnes são trinchadas, ou seja, separadas dos ossos e cortadas, de onde se resulta uma tradução aceitável.

⁷³² WILSON, Bee. Sandwich: a global history. Londres: Reaktion Books, 2010.

dias atuais, mas o cordeiro ou qualquer outro tipo de carne tornou-se um tabu com a destruição do Templo, onde eram feitos os sacrifícios de animais. Comumente, o pão ázimo recebe uma “argamassa” – como a utilizada pelos judeus escravizados no Egito – para juntar suas duas partes, chamada *haroset*, uma espécie de pasta de nozes, doce e de receitas variadas. Ainda que hoje a preparação seja um tanto diferente – o rabanete substitui as ervas amargas, enquanto que o pão ázimo é basicamente uma bolacha –, ela tem os fundamentos do sanduíche como é conhecido na atualidade. De fato, a palavra em si, *Korech*, deriva do hebraico antigo *karach*, que significa “embrulhar” e que também está relacionada à feitura de um livro, os pães representando capa e sobrecapa, e o recheio, as folhas. Contudo, ainda que a estrutura seja a mesma, o *Korech* está demasiado afastado culturalmente para ter influenciado na criação do sanduíche que se espalharia pela Europa no século 18⁷³³.

Nesse sentido, o hábito inglês de comer torradas com coberturas variadas – ovos mexidos, rim de vitela misturado com gemas, queijo derretido e anchovas – parece fazer mais sentido. De qualquer forma, o que passaria a ser chamado de “sanduíche” graças a John Montagu já era uma categoria de comida sem um nome específico, “pão com alguma coisa”, geralmente uma carne ou um queijo. Talvez a grande contribuição do Conde tenha sido mesmo pedir o prato pronto às vistas das pessoas, enquanto que incontáveis pessoas antes dele simplesmente o montavam por conta própria, usando qualquer combinação que lhes agradasse. Logo receitas passariam a ser registradas e no final do século 18, os recheios mais comuns eram presuntos e outras fatias finíssimas de carnes frias, embrulhadas em pequenas fatias de pão besuntado de manteiga. Aos poucos as opções seriam expandidas, com o século 19 contando com sanduíches feitos com frango, carnes em conserva, ovos, caviar, pepino, aspargos, agrião, cerefólio, ostras, lagosta e diversos tipos de peixes. Inicialmente, as instruções apelavam para o (bom) gosto das classes mais altas, visando construir um prato de refinamento evidente, com fatias finas de pão, manteiga, sal e pimenta utilizados com parcimônia e um resultado final de aspecto delicado, tão atraente aos olhos quando ao palato. Algo a ser comido em uma mordida ou duas, mantendo a ideia de praticidade de John Montagu, com recheios cada vez mais variados e até surpreendentes⁷³⁴.

⁷³³ Idem.

⁷³⁴ Ibidem.

A montagem de um sanduíche fino devia seguir uma lógica que, entre meados e final do século 19, já estava bastante firmada na Inglaterra, recomendando que o pão utilizado fosse de qualidade e branco, não exatamente fresco, mas dormido de (não mais que) um dia, para adquirir firmeza para o momento do corte. A manteiga devia ser passada antes disso, em uma camada finíssima, para que depois fossem adicionadas fatias quase transparentes de pepino, um recheio que sinalizava distinção e classe. Finalmente, as cascas eram desprezadas e o sanduíche talhado, em pequenos triângulos ou quadrados minúsculos, para serem acomodados em uma bandeja de porcelana e cobertos com um pano úmido até o momento do chá. Isso, claro, para a sociedade elegante. Os populares seguiam uma estrutura semelhante, mas seus sanduíches eram muito mais substanciosos, preparados e consumidos por trabalhadores braçais que também buscavam uma refeição prática, mas que proporcionasse o sustento necessário para as atividades que realizavam. Eram grandes e de pães espessos, recheados com fatias de presunto barato, que eram fervidos e depois trinchados, acrescentando-se um tanto de mostarda à combinação. Os que vendiam o sanduíche pelas ruas trabalhavam muito e duro, e quem os consumia se queixava de um produto que vinha com pão demais e carne de menos, uma proporção que não justificava o meio *pence* empregado⁷³⁵.

Operários e nobres, portanto, consumiam alguma forma de sanduíche na Inglaterra de meados e final do século 19, embora com as diferenças esperadas. Mas essa abrangência significava que logo foram sendo criados produtos e utensílios específicos: recheios engarrafados, cestas de piquenique, sacos de papel pardo, lancheiras elegantes e, posteriormente, exibindo personagens famosos. O pão passaria a sofrer alterações, tornando-se mais suave, mais leve, mais geométrico até e menos nutritivo, porém mais adequado ao preparo de sanduíches. Entre o final do século 19 e começo do 20, a fome por sanduíches levaria a pães cada vez mais industrializados e homogêneos, produzidos em enormes quantidades e apresentando-se de maneira cada vez mais prática. Em 1920, Gustav Papendick criaria uma técnica para a produção em massa de pães que eram embalados automaticamente pelo maquinário e, pela primeira vez na história, já vinham fatiados. Assim, os pães foram se tornando, cada vez mais, uma peça única retangular que, regularmente cortada, se dava perfeitamente para a produção de sanduíches, os

⁷³⁵ Ibidem.

quadrados resultantes podendo ser cortados na diagonal e formando triângulos menores e mais elegantes⁷³⁶.

Ao chegar ao consumidor, contudo, as cascas eram comumente desprezadas – há séculos eram consideradas uma parte indesejável da massa, sendo reservadas aos pobres e camponeses -, em cozinhas domésticas ou comerciais. Essa ojeriza histórica e cultural por uma parte do pão perfeitamente comestível (e que corresponde a quase 20% do seu volume total) firmou-se em um hábito que persiste mesmo nos dias atuais, levando a quantidades absurdas de desperdício. Foi, contudo, por muito tempo considerado uma refeição completa para os que tinham pressa, sendo intimamente associado aos viajantes na Inglaterra e dos Estados Unidos, especialmente no começo das estradas de ferro. O sanduíche foi, portanto o *fast food* seminal, uma guloseima supérflua para a alta classe entre uma refeição e outra no final do século 19 e uma refeição ligeira para soldados exaustos e famintos, movendo-se entre os *fronts* da primeira guerra mundial. Passou a ser associado a apresentações de teatro, sendo vendido e devorado nos intervalos entre uma peça. Mas também era encontrado em eventos esportivos, onde os espectadores se sentavam em arquibancadas que, obviamente, não possuíam mesas para apoiar comidas ou bebidas. Da mesma forma que circulava entre as diversas camadas sociais, também o fazia entre crianças e adultos, embora variando os recheios: manteiga de amendoim e geleia para as primeiras e recheios mais complexos para os últimos. Se, por um lado, os delicados sanduíches para piqueniques eram reconhecidamente uma instituição feminina, os que eram servidos nos antigos bares circulavam em um ambiente estritamente masculino⁷³⁷.

Nos Estados Unidos, a invenção foi recebida, absorvida e transformada em algo diferente, mais alto do que sua contraparte britânica, suas variedades clássicas ganharam nomes próprios, como BLT ou Montecristo. O mais famoso deles, o Club Sandwich, surgiria apenas no início do século 20, seus predecessores bastante semelhantes aos que eram feitos do outro lado do Atlântico; pão, manteiga e carnes frias, basicamente. Diferente dos sanduíches britânicos, que geralmente favoreciam um recheio único, talvez fazendo-o render com a adição de algum condimento, o Club parecia misturar tudo aquilo que estava sobrando na dispensa: manteiga, maionese, frango, bacon, tomate e alface, embrulhados entre duas fatias de pão branco tostado. Era um sanduíche que não era

⁷³⁶ Ibidem.

⁷³⁷ Ibidem.

apenas farto e de sabores variados – alguns diriam até que conflitantes na época -, mas que também parecia incapaz de decidir se era quente ou frio pelos seus ingredientes. Estes eram empilhados em camadas cada vez mais numerosas, lembrando os arranha-céus que começavam a pontilhar a paisagem das capitais norte-americanas⁷³⁸.

De uma maneira estranhamente apropriada, era o sanduíche que servia ao mesmo operariado que erguia estas torres vertiginosas, especialmente com o advento da Depressão, uma refeição barata e que podia ser encontrada nas *luncheonettes* locais. Estas primeiras lanchonetes começaram de forma bastante humilde, quase sempre uma carroça puxada a cavalo, vendendo ovos cozidos, tortas, café e, claro, sanduíches, mas que saíam das ruas para locais fixos, transformando-se nos famosos *diners*, tão presentes nos filmes de Hollywood até os dias atuais. Estes estabelecimentos logo começaram a ampliar seu cardápio de sanduíches, muitos deles oferecendo criações próprias que se tornariam famosas por todo o país. De fato, se havia (e há) algo comum a todo sanduíche norte-americano é a sua gigantesca variedade. Um *hoagie*, de parentesco italiano, formato oblongo e recheado com múltiplas camadas de frios, queijo, alface e condimentos, pode ser encontrado em praticamente todo o território nacional. Por vezes, com ingredientes diferentes e até mesmo outros nomes, como *blimpie*, *bomber*, *grinder*, *wedge*, *zeppelin*, *Cuban*, *poor boy*, *po'boy*, *rocket*, *torpedo*, *gondola* e muito mais⁷³⁹.

De fato, enquanto que os sanduíches do pós-guerra britânico se tornaram uma tradição de receitas fixas, não havia limitações para as versões que surgiam nos Estados Unidos. Ainda que algumas preparações se tornassem clássicas e, sem dúvida, fossem reproduzidas em pontos diversos do país, elas também podiam sofrer modificações sem grandes problemas. Pães, recheios e condimentos podiam ser trocados, eliminados ou exagerados, desde que agradassem ao gosto de quem estava preparando ou comprando o sanduíche. Redes como a Subway surgiram justamente para atender ao individualismo e ao desejo de escolha considerados tipicamente norte-americanos. Oferecem tantas opções intercambiáveis que os clientes podem imaginar que realmente são os arquitetos de sua refeição, uma combinação de sabores (quase que) exclusivamente sua. Ao mesmo tempo, o sanduíche norte-americano, ainda que presente em todas as classes sociais, como o britânico, deixou para trás a pecha de comida ligeira ou de qualidade inferior. De fato, são as *delicatessens* chiques que oferecem os melhores produtos, preparações artesanais

⁷³⁸ Ibidem.

⁷³⁹ Ibidem.

que podem demorar vários minutos para serem preparadas, contando com ingredientes caros e importados, seus apreciadores formando longas filas nas calçadas⁷⁴⁰.

O sanduíche se espalharia pelo mundo ou teria versões locais reconhecidas como tal, embora sua definição ainda carregue lá as suas polêmicas. Portugal possui a sua famosa francesinha, esta já uma variação de outro sanduiche, o *croque monsieur* francês, enquanto que no Uruguai come-se *chivito* e na Finlândia, o *porilainen*. Já a Rússia e os países bálticos, historicamente afastados da esfera de influência inglesa e norte-americana, ainda persistem em seus sanduíches abertos. São *zakuski*, *butterbrod*, *smörgäs* e outros mais, fatias únicas de pão cobertas por salmão defumado, caviar, camarões, enguias, pickles, carnes e peixes curados do Mar Báltico. Para os puristas, estas guloseimas do Norte não fariam parte da nobre tradição culinária, senão inventada, ao menos celebrizada por John Mantagu há séculos na Inglaterra⁷⁴¹. Assim, partindo da acepção clássica, o famoso lanche do Mercado paulista, com suas mais de trezentas gramas de mortadela finamente fatiadas servidas dentro de um pão francês com azeite é um sanduíche. Já uma tapioca tipicamente pernambucana, uma massa de mandioca amanteigada que, vá lá, até embrulha uma proteína em forma de queijo, evidentemente não se encaixa na definição. Para além do cachorro-quente, contudo, os recifenses passaram a abraçar o sanduíche, reproduzindo receitas clássicas, mas celebrando aquilo de mais norte-americano que havia na iguaria: a liberdade de escolher e construir um sanduiche para chamar de seu.

Em nenhum lugar isso era mais evidente do que no Clube de Leitoras do Diário de Pernambuco, onde as recifenses, donas de casa do interior e até mesmo de fora do estado contribuíam com suas receitas de sanduíche, criações próprias que acabariam, senão exatamente famosas, ao menos imortalizadas nas sessões dominicais do jornal. Assim como ocorria com os coquetéis, os únicos limites eram a imaginação e os recursos das mulheres. Sempre solidárias, seguiam explicando às companheiras quais eram as melhores formas de preparar e servir a iguaria, instruindo-as para quaisquer eventualidades. Em 1958, Helena Maria, de João Pessoa, garantia o sucesso do piquenique, lembrando às amigas virtuais que era necessário aprontar tudo de véspera, até mesmo para que sobrasse mais tempo para os divertimentos, fossem no campo ou na praia. Aconselhava que se levassem todos os apetrechos necessários, além de uma boa

⁷⁴⁰ Ibidem.

⁷⁴¹ Ibidem.

dose de paciência, sem esquecer do chá, do café e do açúcar, tomando cuidado para montar uma mesa com arte e graça naturais. Para os sanduíches, as carnes deviam ser levadas cortadas, os pães partidos e, se possível, já besuntados de manteiga, lembrando de oferecer sal e pimenta para os que deles sentissem falta. Os alimentos deveriam ser acondicionados no fundo da sacola ou cesta, seguidos dos guardanapos e da toalha, tornando o processo de arrumação muito mais racional e organizado⁷⁴².

Um ano depois, Yeda Benevides, conterrânea de Helena Maria, explicava exatamente como preparar as imprescindíveis guloseimas, cuidadosamente enumerando algumas regras gerais: o pão jamais deveria ser fresco, mas dormido, enquanto que a manteiga deveria sempre ser utilizada, dessa forma evitando que recheios muito líquidos resultassem em pães flácidos. Em uma festa, a variedade de opções era essencial, com os alimentos devendo ser preparados de véspera e, como sempre, protegidos do ressecamento natural por um pano limpo e úmido⁷⁴³. Estas eram instruções que se repetiam nas sessões femininas dos jornais e que ecoavam os conselhos que já eram divulgados em manuais domésticos bem mais antigos e voltados para um público mais elitizado. O sanduíche ia, portanto, se popularizando no sentido mais puro da palavra, com mulheres de subúrbios e vizinhanças mais afastadas oferecendo suas contribuições. Em 1961, Mirela Peres, do bairro de Afogados, divulgava uma receita de “sanduíches de rosquinhas”, em pão de forma artisticamente enrolado e recheio à escolha de cada um, além de uma versão “de luxo”, também com enchimento livre e as cascas do pão formando um anel⁷⁴⁴. Gildete Guedes, de Jaboatão, dividia com as outras leitoras os seus “sanduíches de cereja e queijo”, de ingredientes evidentes⁷⁴⁵, e Irene Mendes, da Torre, ensinava a fazer um “sanduíche americano”, recheado de ovo frito, presunto e alface⁷⁴⁶. Também americana era a receita disponibilizada por Jeanne Terezinha, do bairro do Coqueiral, envolvendo sardinhas e patês enlatados, presunto, queijo, camarão, pickles, ovos cozidos, maionese e mostarda, tudo bem misturado e espalhado sobre camadas e camadas de pão de forma⁷⁴⁷.

⁷⁴² Diário de Pernambuco, 28 de dezembro de 1958.

⁷⁴³ Diário de Pernambuco, 08 de fevereiro de 1959.

⁷⁴⁴ Diário de Pernambuco, 21 de maio de 1961.

⁷⁴⁵ Diário de Pernambuco, 01 de junho de 1958.

⁷⁴⁶ Diário de Pernambuco, 15 de novembro de 1959.

⁷⁴⁷ Diário de Pernambuco, 13 de janeiro de 1963.

Havia ainda receitas para pães de sanduíche e também dos condimentos mais utilizados, como maionese, mostarda e ketchup, além de preparações ornamentadas, como os revelados pela anônima Amorzinho, do bairro da Encruzilhada. Havia o Coração em Chamas, recheado de ovos cozidos, pimentões, manteiga, queijo, mel, suco de limão e pão de forma artisticamente cortado em coração, além do Carinha de Ursinho, de formato evidente e composto por pão preto, ovos, azeitonas e pimentão vermelho. Além deste e de outros animais, havia ainda preparações em forma de flores e frutas, em versões fechadas, abertas e enroladas, cada uma delas como seu próprio e detalhado modo de fazer⁷⁴⁸. Por vezes, contudo, os enunciados escritos não eram o suficiente e as mulheres se juntavam em pessoa para aprender umas com as outras. Ao longo de algumas das reuniões periódicas das “abelhinhas” do Clube de Leitoras, a associada Eneida, do bairro do Espinheiro, ministrou às amigas um curso de “sanduíches artísticos”, com direito à foto da turma publicada no jornal. Na sessão de agradecimentos, mestra e pupilas trocavam elogios e agradecimentos pela atenção e ensinamentos recebidos, enquanto Eneida prometia a continuidade do curso para um futuro próximo⁷⁴⁹.

Facilitando o trabalho doméstico, a indústria de alimentos oferecia seus produtos voltados para a feitura de sanduíches, como a Margarina Saúde⁷⁵⁰ ou os enlatados da marca Wilson. A empresa possuía até mesmo uma coluna cativa no Diário de Pernambuco, surgida entre o final da década de 1940 e início da de 1950, chefiada pela sua nutricionista-chefe, Regina Moraes. A Bom Apetite não apenas distribuía conselhos matrimoniais para jovens noivas, mas o fazia reforçando suas responsabilidades para com o lar, oferecendo dicas para o bom andamento da cozinha, sempre utilizando os produtos da Wilson, é claro. A grande maioria das receitas publicadas envolvia algum dos patês enlatados da marca (presunto, carne ou galinha) para produzir pastas um tanto genéricas, porém sem dúvida práticas, para rechear sanduíches simples⁷⁵¹. Moraes também recomendava seus enlatados para o lanche das crianças, especialmente durante o período de férias, quando passavam mais tempo em casa. Defendia o valor nutricional dos apresuntados e viandadas que já vinham prontos para o consumo, além de salsichas e

⁷⁴⁸ Diário de Pernambuco, 13 de setembro de 1959.

⁷⁴⁹ Diário de Pernambuco, 04 de junho de 1961.

⁷⁵⁰ Diário de Pernambuco, 07 de fevereiro de 1960.

⁷⁵¹ Diário de Pernambuco, 22 de junho de 1952.

mortadelas, todas em lata, sugerindo ainda pastas de carne, fígado e língua bovinos, disponíveis para a feitura de sanduíches variados⁷⁵².

Mas os sanduíches, é claro, não eram encontrados apenas nas cozinhas e reuniões sociais organizadas pelas donas de casa do Recife. A partir da década de 1950, a cidade vinha oferecendo um número cada vez maior de estabelecimentos especializados em refeições simples e ligeiras, geralmente com ambiente informal e preços razoáveis. Essas lanchonetes eram, assim como os restaurantes da capital pernambucana, frequentemente visitadas por Alzinho, da Prato do Dia, que distribuía elogios e críticas com a autoridade de quem conhecia as melhores (e piores) casas do gênero. Ao mesmo tempo em que celebrava o cachorro-quente da Casa dos Frios, também recomendava o bauru acompanhado de maltado oferecido pelo seu amigo Heinz⁷⁵³. Já o mesmo sanduíche vendido pela Sorveteria Pérola estava aquém do esperado, com os garçons do senhor Saladino ainda por cima atendendo mal aos fregueses. Enquanto isso a confeitaria Sertão oferecia um sanduíche que pegava emprestado o nome da casa, além de um bom café⁷⁵⁴, e a Recife Lanche oferecia não só os melhores sanduíches, mas também um ambiente tão fino e elegante que mais parecia um desfile de moda⁷⁵⁵. A abrangência da cultura de sanduíches em geral e a singularidade do cachorro-quente no Recife, contudo, apenas deixam mais evidente a ausência de um dos símbolos maiores desse tipo de guloeima, o hambúrguer.

E sendo um alimento, seria até estranho se ele não tivesse uma origem vaga, de difícil definição e cercada de lendas. Por muito tempo, havia quem defendesse uma folclórica ligação entre o antigo povo tártaro e o sanduíche, e mesmo a cidade alemã de Hamburgo tem apenas uma relação remota com ele. O cardápio do primeiro restaurante Delmonico's, em Nova Iorque, apresentando um tal "Bife de Hamburgo" ainda no final do século 19 não passa de uma invenção, e não há confirmação de que ele tenha surgido na exposição de St. Louis, em 1904. Muito antes disso, tavernas norte-americanas já serviam carnes fatiadas entre fatias de pão, uma invenção inglesa que, é claro, se tornaria muito mais farta nos Estados Unidos, tão grandes que se tornavam uma refeição completa. Também na segunda metade do século 19, havia quem acreditasse que carne crua e picada

⁷⁵² Diário de Pernambuco, 22 de julho de 1956.

⁷⁵³ Diário de Pernambuco, 22 de janeiro de 1959.

⁷⁵⁴ Diário de Pernambuco, 19 de outubro de 1958.

⁷⁵⁵ Diário de Pernambuco, 19 de junho de 1959.

pudesse fazer bem para a saúde, principalmente para os processos digestivos, em receitas como o bife tártaro. Em 1867, James H. Salisbury, um médico da Nova Iorque, discordava desse senso comum, ele e seus colegas afirmando que preparações assim eram, na verdade, um risco à saúde. Assim, passou a recomendar que a carne, devidamente livre de nervos e gorduras, fosse servida na forma de bolinhos achatados, de cerca de 2,5cm de altura e grelhados. E ainda sugeriu alguns temperos e condimentos, como manteiga, sal, pimenta, molho inglês, mostarda, raiz-forte ou suco de limão, dessa forma criando o famoso Bife Salisbury. Embora aparecessem em livros de receitas e nos cardápios de restaurantes chiques, foi entre os mais pobres que esse tipo de preparação acabou fazendo mais sucesso. Moedores industriais e caseiros ajudavam açougueiros e donas de casa a aproveitar ao máximo as carnes que tinham acesso, incluindo miúdos e cartilagens que, de outra forma, seriam descartados. Bem temperados, possuíam sabor agradável e tornavam praticamente impossível ao consumidor descobrir o que havia na mistura, que rendia bem e, mais importante, custava muito pouco⁷⁵⁶.

Aproveitando a forte presença alemã em diversas cidades dos Estados Unidos, eram vendidos como Bife de Hamburgo, sedutor pelo exotismo estrangeiro, além de muito barato. Foi ele que passou a ser vendido em carrocinhas pelas ruas de cidades que iam se industrializando cada vez mais, para operários que trabalhavam inclusive à noite, quando lanchonetes e similares fechavam. Assim como já ocorria com os cachorros-quentes, não demorou para que o tal Bife de Hamburgo passasse a ser grelhado na hora e servido entre fatias de pão, por volta de 1890. Começaram a se espalhar pelo país e até pelo mundo a partir do século 20, servidos em restaurantes e aparecendo em livros de receitas entre as décadas de 1920 e 1930. Foi a partir daí também que começaram a se formar as cadeias especializadas em “sanduíches de hambúrguer”, cujo nome não demoraria a ser encurtado. Batatas fritas, refrigerantes e milk-shakes não demorariam a ser incorporados ao cardápio, além da modalidade de atendimento do *drive-in* na década de 1950, com o grande número de carros que circulava no país. A Segunda Guerra Mundial ajudaria a popularizar o sanduíche fora dos Estados Unidos, mas ele se tornaria realmente globalizado apenas a partir da década de 1970, embora já pudesse ser encontrado no Brasil a partir de 1951. Foi quando o tenista norte-americano Robert Falkenburg, que havia passado parte da infância no Rio de Janeiro, decidiu abrir uma sorveteria com seu nome no bairro de Copacabana. No ano seguinte passaria a vender

⁷⁵⁶ SMITH, Andrew F. Hambúrguer: uma história global. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

hambúrgueres, fundando a rede brasileira Bob's, mais famosa pelos milk-shakes. Hoje, é a segunda maior rede do Brasil, atrás apenas da gigante McDonald's, que só aportaria no país em 1971⁷⁵⁷.

No Recife, as menções nos jornais locais são esparsas e pouco claras, no mínimo indicando que este sanduíche em particular, se era realmente conhecido entre as décadas de 1930 e 1960, não parecia gozar de grande preferência. Um ou outra reunião social onde um “*hamburger steak*”, - rigorosamente servido no prato, é bom que se observe -, é rapidamente referenciado, em um almoço fortuito no Recife ou mesmo citado em algum relato de um viajante local ao voltar dos Estados Unidos. A preparação chegou a ser oferecida pelo restaurante Monte Carlo, e era feita na grelha, mesma casa que proporcionava uma exótica galinha “ao estilo da Índia”, temperada com *curry*⁷⁵⁸. De quando em quando, surgiam receitas para aproveitamento de aparas ou bifeinhos de carne moída, fritos e servidos com batatas, mas tudo arrumado em um prato, com os talhares civilizadamente aguardando ao lado e nenhum pão redondo à vista. Talvez a menção mais aproximada seja a de um certo “sanduíche de Hamburgo”, preparado mais de uma vez pelo alemão Heinz da Casa dos Frios, local que era, há tempos, famoso pelos sanduíches que comercializava, mas sem detalhes quanto ao seu formato ou conteúdo⁷⁵⁹. Pode-se apenas especular acerca da ausência de um prato tão famoso e abrangente da culinária norte-americana. Contudo, é bastante possível que os recifenses simplesmente não vissem sentido em consumir um outro sanduíche de carne moída quando o cachorro-quente local já supria perfeitamente essa vontade.

Em 1957, o Diário publicava mais uma defesa da praticidade dos sanduíches, explicando como prepará-los e sugerindo que estes eram uma opção saborosa e prática para as festinhas íntimas de domingo. A receita de “sanduíches de carne” alertava para que o recheio não viesse em fatias, que podiam ficar um tanto duras demais, mas moído, preferencialmente em molho espesso de tomates e cebolas, acompanhado de condimentos como maionese ou mostarda⁷⁶⁰. Esta e outras preparações semelhantes surgiam com certa frequência, não necessariamente com o nome de “hambúrguer” ou de “cachorro-quente”. Este último, contudo, parece ter se firmado para designar o simples pão com carne, sem

⁷⁵⁷ Idem.

⁷⁵⁸ Diário de Pernambuco, 13 de julho de 1957.

⁷⁵⁹ Diário de Pernambuco, 24 de agosto de 1958.

⁷⁶⁰ Diário de Pernambuco, 22 de setembro de 1957.

dúvida consumido em uma ou outra forma no Brasil antes dos americanismos que ganharam força no país a partir da década de 1930. No Recife, esse cachorro-quente adaptado, fiel ao original praticamente apenas no nome, ainda pode ser encontrado em ocasiões festivas, mas a sua trajetória, já cheia de curvas e de altos e baixos, acabou levando-o para mais um novo ambiente, onde tornou-se cativo.

É nas festas de aniversário infantis que este sanduíche marca, nos dias atuais, uma presença quase que incontornável, surgindo com desembaraço entre os salgados e doces típicos de eventos assim. Quase sempre feitos de carne moída, temperada e cozida, com ou sem verduras como a cebola, pimentão verde ou, por vezes, azeitonas de acompanhamento. Um recheio que vem dentro de um pão do tipo seda, que não chega a ser uma bisnaga norte-americana, mas que possui a espessura e o formato alongado necessários para exercer a mesma função. Cortados ao meio para facilitar o manuseio por mãos infantis, enrolados em guardanapos festivos e repousando em bandejas coloridas, podem (e costumam) variar de acordo com receitas e gostos pessoais, por vezes apresentando-se com molho de tomate ou rodela de salsicha misturadas à carne moída. Mas sem condimentos como maionese ou mostarda, que dificilmente seriam aceitos pelas mães mais ciosas. Embora as festas infantis venham se transformando nos últimos anos, com buffets profissionais muitas vezes tomando o lugar da organização e criatividade maternas, o cachorro-quente recifense resiste. Entre guloseimas gourmetizadas e, por vezes, pouco características de eventos deste tipo, ainda é servido nas festinhas, por mães humildes ou garçons de gravata borboleta, sendo disputado não só pelas crianças, mas pelos adultos também.

Os sanduíches foram mesmo uma parte quase indissociável das reuniões sociais ao longo do começo e meados do século 20, e sua lógica original – aquela praticidade atribuída a John Mantagu há mais de duzentos anos – era essencial para eventos dessa natureza. Eles e outras comidas passaram a se tornar o carro-chefe de celebrações que se tornavam cada vez menos formais e, até certo ponto, pragmáticas, mas que nem por isso deixavam de ter a sua ritualística própria.

Recebendo à Americana

Em 1949 a guerra era ainda uma lembrança recente e, para muitos, dolorida, de um dos períodos mais terríveis da história da humanidade. Findo o conflito, contudo, não eram poucos os que buscavam e encontravam causas para celebrar, frequentando e promovendo festas. Para as camadas mais afluentes da sociedade recifense, isso significava, quase sempre, reunir a nata financeira local e os estrangeiros mais ilustres que morassem na capital pernambucana. Portugueses, por vezes, além de ingleses, franceses, um ou outro irlandês desgarrado e, principalmente, norte-americanos, que já gozavam da fama de organizar as melhores reuniões sociais da cidade. Foi o que aconteceu quando o cônsul dos Estados Unidos, George Miller, ofereceu, junto à sua esposa, um “*cocktail party*” para o almirante R. H. Heinburg, chefe da missão naval Brasil-Estados Unidos, que com seu “*staff*” visitava as costas do Norte e do Nordeste do país. Entre os convidados, nomes fáceis das colunas sociais da época, tais como o secretário do governo, Nilo Pereira, representando o governador Barbosa Lima Sobrinho, além do almirante brasileiro Otávio de Medeiros e do brigadeiro Alves Seco e o adido cultural Raul d’Eça. Além deles, “figuras proeminentes da colônia estadunidense, aqui fixados em vários ramos de atividades comerciais, industriais e bancárias⁷⁶¹”.

Seria de imaginar que a presença de tanta gente ilustre junta num mesmo ambiente seria motivo mais do que suficiente para promover um banquete clássico, rígido, afrancesado e bem ao gosto da política pernambucana nas últimas décadas do século 19 e nas duas primeiras do seguinte⁷⁶². Mas não foi o que aconteceu. De acordo com a coluna “Bits Locais”, do Diário de Pernambuco, “o casal Miller manteve na recepção o ar característico e familiar à identificação do ‘*party*’ norte-americano: decoração floral discretamente arranjada, iluminação penumbrosa, salgadinhos esquisitos (ou seja, de excelente qualidade) e saborosíssimos, e o gosto pelas misturas ao alcance do gesto⁷⁶³”. Essa descrição poderia se aplicar à maioria das recepções organizadas pela alta roda local, principalmente a partir da Segunda Guerra, firmando-se mais e mais entre os pernambucanos nos anos seguintes. O *cocktail party*, afinal, não se resumia apenas às misturas de bebidas com as quais dividia o nome, mas à toda uma lógica social própria, que se apoiava sobre uma hospitalidade à americana que ia sendo adotada pelos recifenses, inicialmente pelos mais abastados. Eram eles que surgiam nas colunas e notas

⁷⁶¹ Diário de Pernambuco, 20 de julho de 1949, pág. 06.

⁷⁶² TOSCANO, Frederico de. À Francesa: a *Belle Époque* do comer e do beber no Recife. Recife: Editora CEPE, 2014.

⁷⁶³ Diário de Pernambuco, 20 de julho de 1949, pág. 06.

de jornais, celebrando uns aos outros e sendo legitimados pela imprensa, presença ávida nessas tertúlias.

Quando Gilberto Freyre preparou-se para voltar ao Rio de Janeiro e reassumir uma cátedra na Universidade do Distrito Federal, em 1937, foi com um coquetel no salão de chá do Helvética que se despediu dos amigos recifenses⁷⁶⁴. Em 1951, na rua Padre Roma, na zona norte da cidade, Robert Harley abriu sua mansão para dedicar um coquetel ao brigadeiro Álvaro Hecksher. Desenrolando-se na sala decorada com bibelôs de porcelana, pratos decorativos e pinturas do antigo Recife, a “festa foi uma combinação de jantar americano, coreografia num ‘*dance floor*’ de ocasião e música de Debussy⁷⁶⁵”. Sete anos depois, o major Fred Frank May e sua esposa June recebiam convidados para uma “*gin tonic party*”, em sua residência em Boa Viagem. Lá, muitos dos seus amigos brasileiros contemplavam pela primeira vez, boquiabertos, um aparelho de som em estéreo e que contava com uma nova tecnologia: um gravador de fitas. No primeiro andar da casa, as pessoas circulavam de shorts, observando da varanda a praia fervilhando de pessoas naquela manhã ensolarada⁷⁶⁶. Em 1960, o Iate Clube do Cabanga oferecia um coquetel e finalmente inaugurava a sua piscina, convidando os jornalistas da cidade para conhecerem o novo equipamento, que prometia um moderno processo de tratamento d’água e sistema de iluminação. Previam-se serenatas dançantes quando chegasse o verão e já havia uma monumental festa programada para novembro daquele ano, quando seria escolhida uma “Rainha da Piscina⁷⁶⁷”.

As notícias acerca de coquetéis e seus frequentadores se sucediam em uma regularidade monótona nos jornais do Recife, quase sempre envolvendo militares de alta patente, grandes empresários, políticos e o que se chamava, com um exagero afetado, de “colônia norte-americana” local: remanescentes dos tempos da Quarta Frota após a guerra, cônsules e funcionários do Departamento de Estado norte-americano, alguns comerciantes e um ou outro ianque que havia decidido, de forma temporária ou permanente, fazer do Recife a sua casa e a da sua família. Assim como ocorria com o preparo das misturas alcóolicas, os rituais sociais que compartilhavam do mesmo nome eram aprendidos pelos brasileiros mais próximos dos estrangeiros, que mimetizavam

⁷⁶⁴ Diário de Pernambuco, 11 de abril de 1937.

⁷⁶⁵ Diário de Pernambuco, 01 de maio de 1951, pág. 06.

⁷⁶⁶ Diário de Pernambuco, 16 de setembro de 1958.

⁷⁶⁷ Diário de Pernambuco, 05 de junho de 1960.

aquela nova forma de entreter convidados. Em uma cidade que, mesmo com o passar das décadas, mantinha-se em muito provinciana, com pessoas que se recolhiam cedo às suas casas e relativamente poucas opções de lazer, dar e frequentar festas era uma atividade quase cotidiana para a elite recifense. A imprensa, que poucos anos antes noticiava os banquetes políticos pernambucanos, com toda a sua pompa e circunstância, agora descrevia eventos onde parecia predominar um ar de informalidade, muito valorizado pelos convivas. As descrições de coquetéis no Recife quase poderiam fazer pensar que as festas ocorriam de forma improvisada, sem uma lógica própria e rituais condizentes para a sua realização. Mas isso estava longe de ser verdade, ao menos inicialmente.

Ao final da década de 1940, o casal Nejaim, comerciantes de origem turca, convidavam amigos para uma recepção em sua mansão junto ao Segundo Jardim da localidade que se tornaria o bairro do Pina no futuro. A filha, Leila, debutava para a sociedade local, e a residência havia se enfeitado de lâmpadas coloridas, penduradas sob os coqueiros, que iluminavam numerosas mesas, enfeitadas de belas flores. Uma banda de quatro peças fazia dançar os *teenagers* presentes, enquanto os adultos admiravam o serviço de *refreshments* e o farto buffet oferecido⁷⁶⁸. Em 1951, um outro “*anniversary party*” se desenrolava de forma bastante doméstica, com cantatas e violão, recitais na varanda e casais que conversavam na penumbra. As mulheres circulavam de calças ou decotes mais ou menos generosos, de acordo com as últimas modas de Paris para os trópicos, enquanto duas mocinhas distribuía os drinks, despertando nos homens locais outro tipo de sede. Havia coquetéis diversos, *highballs* e *mint juleps*, é claro, e a ceia foi à americana, com direito à caviar trazido de São Paulo. Às duas da madrugada, alguém teve a feliz ideia de rumarem todos para o mar que ficava bem em frente à casa, e roupas de banho surgiram magicamente para os convidados, que rolavam pelas ondas como golfinhos. O aniversariante, advogado conhecido na cidade, mas anônimo na crônica, permaneceu em seu quarto em um estupor alcóolico, para pouco depois lançar sobre os lençóis cor-de-rosa a dispendiosa ceia americana que havia consumido⁷⁶⁹.

Dois anos depois, o cronista do Diário Social quase parecia suspirar de tédio ao intitular a coluna daquele dia de “Uma festa igual às outras”. Nela, descrevia a celebração natalícia de um amigo anônimo, “uma festa de aniversário igual às outras: os amigos, os

⁷⁶⁸ Diário de Pernambuco, 30 de junho de 1949.

⁷⁶⁹ Diário de Pernambuco, 07 de março de 1951.

amigos dos amigos, música de ‘pick-up’ e jantar americano⁷⁷⁰”. O *scotch*, é claro, foi sorvido em abundância, apesar da carestia da época, e ao final, o anfitrião vencido aceitou o “*Happy Birthday to you*” entoado pelos presentes. Embora o aniversariante declarasse que não esperava ver tanta gente em sua casa, imaginando uma pequena celebração em família, a comida foi tanta que havia sobrado, como costumava acontecer em ocasiões assim. O próprio cronista, enfadado e mantendo-se íntegro à base de sal de frutas, fazia juras – por ele mesmo reconhecidas como vazias – de evitar semelhantes excessos no futuro, buscando tratar das obrigações sociais por telegrama⁷⁷¹. O buffet ou serviço à americana figurava de forma proeminente nessas festas, uma forma de receber e alimentar os convidados que prometia ser, a um só tempo, moderna, prática e informal. Havia ali, contudo, preceitos próprios a ser observados, e nem todos pareciam dominar as suas minúcias.

Em 1951, o Diário de Pernambuco reproduzia as dicas que uma certa Mary Adele Morris havia fornecido à New York Times Magazine, “*for making a hit at a cocktail party*”, festa que ela definia como um “fórum onde se disseminam grandes ideias baseadas, muitas vezes, em parcos conhecimentos⁷⁷²”. O “*cocktail partygoer*” ideal seria aquele capaz de munir-se de noções gerais acerca de sete assuntos principais, que incluíam música, dança, literatura, arte e arquitetura, e que fosse capaz de manter uma meia hora de conversa animada entre os “*bottom ups*” e os “*appetizers*”. Se a conversação em um coquetel podia parecer um tanto vazia, compensava-se o vácuo enchendo os convidados de misturas alcóolicas e, claro, de comida. E a forma mais eficiente de garantir estômagos plenos era, de acordo com Amy Vanderbilt, através de um buffet, como explicava em sua coluna de etiqueta reproduzida pelo Diário de Pernambuco na década de 1950. Devido à uma crescente escassez de empregadas domésticas, defendia a autoridade em boas maneiras, era cada vez mais comum encontrar esse tipo de serviço não apenas em festas, mas também em hotéis e clubes de primeira classe. Ou até mesmo em cruzeiros marítimos, servidos no convés da embarcação para os que preferiam permanecer em seus trajes de banho, assim dispensando a formalidade do almoço no salão. As vantagens, segundo Vanderbilt, eram muitas: o buffet permitia servir um grande

⁷⁷⁰ Diário de Pernambuco, 15 de outubro de 1953, pág.06.

⁷⁷¹ Idem.

⁷⁷² Diário de Pernambuco, 11 de fevereiro de 1952, pág.06.

número de pessoas ao mesmo tempo, e tanto adultos quanto crianças podiam se servir do que quisessem e quantas vezes lhe aprouvessem⁷⁷³.

Mas não eram apenas os estrangeiros, fosse organizando e frequentando festas no Recife ou distribuindo conselhos pelos jornais, que debatiam o buffet e o serviço à americana. De fato, essa forma de alimentar os convidados, que foi se popularizando com os coquetéis da elite local, foi sendo construída e repercutida aos poucos, e seus segredos paulatinamente migravam das mansões da capital pernambucana para as casas da população em geral. Isso ocorria, muitas vezes, através das sessões dedicadas ao público feminino em jornais e revistas, além de manuais de etiqueta, onde era possível perceber uma guinada em função de uma informalidade cada vez mais acentuada. Além disso, havia ainda uma preocupação em livrar a mulher de um trabalho doméstico excessivamente extenuante e dispendioso. A coluna “Bom Apetite”, de Regina Moraes, nutricionista-chefe da indústria de alimentos Swift no Brasil, trazia dicas que visavam trazer uma maior praticidade para o cotidiano das donas de casa brasileiras. Sua descrição de um serviço à americana não apenas explica em detalhes o seu funcionamento, como deixa claro que, em tempos modernos, as suas leitoras precisavam ser práticas e também realistas quanto aos custos ao decidir receber amigos em sua casa.

Sobre o aparador ficarão os talheres, copos, pratos, guardanapos, etc., dispostos harmoniosamente em pilhas e fileiras. Na mesma mesa virão os pratos que você preparou com carinho e perfeição para essa reunião. Flores e velas enfeitarão muito a sua mesa ou o próprio tom da sala. Mas cuidado para que elas não interfiram com os próprios pratos. Cada convidado apanhará no aparador os talheres, etc., e passará para a mesa, onde se servirá à vontade. Para comer, procurarão qualquer lugar confortável da sala ou varanda. Se você dispor do espaço necessário, e de um certo número de mesinhas (de jogo talvez), coloque-as então em cantinhos diferentes, com suas respectivas cadeiras. Você verá que dentro de alguns minutos todos se terão arrumado e estarão gozando o seu jantarzinho. Depois de algum tempo a empregada recolherá os pratos, copos e talheres usados: tirará da mesa o restante e nela colocará a sobremesa, frutas, etc. O cafezinho é, em geral, servido em bandeja por entre os convidados⁷⁷⁴.

Além da minuciosa explicação de como organizar e servir o buffet, Moraes também deixava algumas receitas fáceis e que combinavam bem com esse tipo de serviço,

⁷⁷³ Diário de Pernambuco, 27 de julho de 1957.

⁷⁷⁴ Diário de Pernambuco, 02 de setembro de 1956, pág. 35.

como uma prática maionese de camarões e um simples pudim de limão ao final da refeição. Esta devia transcorrer em clima de informalidade, cada vez mais apartado dos jantares oficiais que eram publicizados no início do século. Em vez de grandes mesas em formatos de U, T, H ou I, causadoras de polêmicas por evidenciarem os mais e menos favorecidos em uma festa, sugeria-se um arranjo que já era, há décadas, considerado tipicamente norte-americano⁷⁷⁵: mesinhas espalhadas e descentralizadas, dando um ar mais democrático à ocasião. E mais acessível também. Não faltavam conselhos domésticos sobre o serviço à americana que visavam tranquilizar as donas de casa em relação aos custos da empreitada. Era isso que buscava fazer a coluna Etiqueta Moderna do suplemento feminino do Diário que, em 1957 e com uma sinceridade louvável, afirmava que embora “seja necessário ter uma certa posição econômica para poder manter uma vida social de primeira linha, não é necessário que todos os componentes dessa sociedade sejam milionários”. Acrescentava ainda que “a mentalidade atual admite a franqueza e as despesas exageradas podem ser evitadas com elegância⁷⁷⁶”. O texto opinava sobre como uma mulher podia se mostrar elegante sem esbanjar, salientando que ninguém precisava deixar de receber em sua casa por não ser rico: era necessário reduzir o número de convidados, buscando oferecer pratos saborosos e belos em seus coquetéis, em vez de preciosidades culinárias⁷⁷⁷.

Não apenas nas ocasiões especiais, mas também o cotidiano do brasileiro foi se transformando ao longo das décadas, em função de uma maior simplificação das refeições. No começo da década de 1960, o pernambucano médio há tempos não se dava ao luxo de ceias complexas em seu dia-a-dia, muito embora elas já tenham existido um dia, como demonstra Gonçalves Fernandes, afirmando que há muito que se

(...) perdeu no Recife aquele caráter de jantar à europeia, com desfile de pratos complicados, que marcava a mesa do recifense do começo do século. Hoje em dia, possivelmente por aculturação de hábitos alimentares próprios às áreas interioranas do Estado, o jantar to tipo rígido, de pratos sucessivos, foi substituído pela ceia interiorana: tubérculos nativos, pão torrado, café, uma leve sopa ou um pouco de carne e arroz, cuscuz, leite, um pouco de macarrão, bolacha e biscoitos,

⁷⁷⁵ TOSCANO, Frederico de. *À Francesa: a *belle époque* do comer e do beber no Recife*. Recife: Editora CEPE, 2014.

⁷⁷⁶ Diário de Pernambuco, 01 de dezembro de 1957, pág. 58.

⁷⁷⁷ Idem.

entre uma variedade de alimentos simples postos todos à mesa, duma só vez e servidos frugalmente⁷⁷⁸.

Evidentemente, os banquetes formais, afrancesados e complexos, não haviam cessado e nem iriam desaparecer como num passe de mágica da vida social no país. Regina Moraes, em sua coluna, deixava claro que um “jantar de cerimônia servido à francesa é ainda o mais fino e tradicional⁷⁷⁹”, mas que as atribulações da vida moderna e o grande número de convidados exigiam o uso do serviço à americana. O buffet era trazido mesmo para o lugar de honra, a mesa principal, eliminando-se a necessidade de garçons ou empregadas, estas últimas surgindo apenas para retirar a louça utilizada e servir a sobremesa. O aparador deveria ser arrumado de forma racional, de maneira que os convidados migrassem organizadamente dos pratos e talheres para as entradas e daí para as iguarias principais. Estas deveriam ser opções que pudessem ser combinados em um mesmo prato, tais como presunto, tender ou uma maionese, se o serviço fosse frio, ou assados, suflês e empadões para serviços quentes. Este mesmo esquema poderia e deveria ser adaptado para as ocasiões mais diversas, tais como jantares, festinhas ou chás, e até mesmo o tradicional almoço familiar poderia ser organizado dessa forma⁷⁸⁰.

De fato, a facilidade do serviço à americana era um verdadeiro curinga nas mãos de donas de casa às voltas com uma recepção com número sempre excessivo de convidados, onde havia limitações orçamentárias de diferentes graus e até mesmo entraves relacionados ao espaço disponível. Assim, não demorou para que o buffet começasse a ser aceito e até mesmo recomendado mesmo nas celebrações mais importantes e definidoras, como festas de noivado. Embora pudesse ocorrer em clubes ou associações, ainda era mais comum que essa reunião tivesse lugar na casa dos pais da noiva, em ambiente mais simples e íntimo, apenas para os mais chegados ao casal. Era Regina Moraes quem, mais uma vez, sugeria o buffet ou serviço americano, explicando todo o seu funcionamento, e recomendando o uso dos melhores talheres e louças da casa. Um ponche leve podia ser servido, mas a preferência era para sucos naturais, além de salgadinhos e docinhos variados, canapés e sanduíches artisticamente montados⁷⁸¹. Da

⁷⁷⁸ FERNANDES, Antônio Gonçalves et al. Problemas do Abastecimento Alimentar no Recife. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1962, págs. 72 e 73.

⁷⁷⁹ Diário de Pernambuco, 04 de novembro de 1956, pág. 30.

⁷⁸⁰ Idem.

⁷⁸¹ Diário de Pernambuco, 01 de junho de 1952.

mesma forma, a própria cerimônia de casamento perdia a rigidez do banquete à francesa para adotar o serviço americanizado, uma espécie de meio-termo entre a simplicidade extrema do brinde acompanhado de bolo e um jantar formal. Também realizado na casa dos pais da noiva, o buffet de casamento deveria seguir a mesma lógica de qualquer outra ocasião semelhante, com seu aparador suportando pratos, talheres e guardanapos, além de bandejas de salgados e sanduíches. A mesa deveria ser guarnecida com flores brancas, junto ao bolo nupcial, e além das comidinhas, deveria haver algumas opções mais substanciais e variadas, tais como conchinhas de camarões e consomês⁷⁸².

Aos poucos, o serviço à americana passava a se tornar cada vez mais aceito, o fato de que os próprios convidados precisavam se servir, dispensando as cerimônias do passado, deixando de causar estranheza. Já era possível brincar com variedades de buffet, inclusive com opções temáticas, como as apresentadas no suplemento feminino do Diário de Pernambuco de 1955. Havia um “Buffet dos Namorados”, com uma poncheira repousando sobre um enorme e vermelho coração de cartolina, guarnecido por salgadinhos, canapés e pequenos bolos igualmente em formato de coração, além de velas rubras. Já o “Buffet Feriado” consistia das inescapáveis mesinhas espalhadas pela sala ou quintal, com um bolo no centro já fatiado, para onde os convidados podiam se dirigir e se servir. Havia até mesmo uma proposta de “Buffet Patriótico”, recomendado para maridos militares, com bandejas repletas de bolinhos, amêndoas e nozes, além de um chamativo bolo em verde, amarelo e azul, com velas acompanhando nessas mesmas cores⁷⁸³.

Constantes também eram as sugestões dos alimentos que deveriam ser servidos nesse tipo de serviço, quase sempre opções frias, que não necessitassem de uma fonte de calor constante para se manterem palatáveis, dessa forma simplificando o serviço e libertando a dona-de-casa de mais uma preocupação: lombo de presunto gelado, saladas, pães, bolinhos de carne à sueca, salada de lagosta, pickles⁷⁸⁴. Também frios variados com torradas, fatias de carnes recheadas, tomates igualmente estufados, frango ao molho ferrugem, tudo à temperatura ambiente. De fato, o “jantar americano” era praticamente um sinônimo de refeição fria, e os menus eram criados nesse sentido, sempre tendo em

⁷⁸² Diário de Pernambuco, 12 de julho de 1953.

⁷⁸³ Diário de Pernambuco, 01 de maio de 1955.

⁷⁸⁴ Diário de Pernambuco, 06 de dezembro de 1953.

vista poupar a dona da casa e infundir a reunião daquela almejada sensação de informalidade e modernidade⁷⁸⁵.

A praticidade de um jantar frio se beneficiava de inovações tecnológicas que ainda demorariam a se tornar mais comuns nas cozinhas brasileiras, tais como geladeiras e congeladores. Eletrodomésticos que se mostravam mais acessíveis com o passar do tempo, mas que antes e mesmo logo após a guerra ainda eram raros – para não dizer inexistentes – nas residências mais humildes. Para as classes média e alta, contudo, tais aparelhos eram quase essenciais para o preparo efetivo de um buffet: permitiam que os pratos fossem executados no dia anterior, evitando atropelos de última hora e imprevistos, poupando tempo e trabalho. Além disso, evitava-se a deselegância de uma casa cheirando à comida recém-preparada, um problema real nos novos – e cada vez menores e mais numerosos – apartamentos onde os jovens casais escolhiam morar nas cidades. Assim, os convidados podiam chegar em uma festa onde a cozinha encontrava-se em perfeita ordem, livre de louça suja e do calor do forno ligado a esquentar pratos e mais pratos. Com tudo conservado de forma segura e higiênica na geladeira, a anfitriã podia se apresentar em sua melhor forma para as visitas, descansada e atenta à festa em si. Assim, era ainda possível, até certo ponto, dividir as tarefas entre o casal, já que na “maneira moderna de receber amigos íntimos, inspirada em hábitos norte-americanos, figura como uma regra geral esta distribuição de serviços: a dona da casa oferece e serve salgados e doces e até mesmo uma refeição, às vezes por ela mesma preparada”. Ao homem restaria o trabalho de “oferecer bebidas, inclusive de distribuir copos, preparar o gelo, fazer as misturas do coquetel, etc.”⁷⁸⁶.

De fato, ao longo do tempo o coquetel evoluiu de uma mistura de bebidas para ser parte de algo maior, uma sociabilidade própria, onde o álcool podia ou não aparecer, mas que envolvia pessoas se juntando em celebração e comendo. Se nos Estados Unidos oitocentistas ele significava um drinque para ser servido antes do jantar, os movimentos em prol da temperança acabaram por transformá-lo em algo diferente. Era assim que associações femininas ou religiosas, sempre preocupadas com os efeitos danosos do álcool sobre os trabalhadores e suas famílias, criavam livros de receitas. Neles, figuravam misturas supostamente saudáveis, *health cocktails* que tinham por objetivo resguardar a saúde dos que os consumiam, não o contrário. O banimento por força de lei do consumo

⁷⁸⁵ Diário de Pernambuco, 18 de agosto de 1957.

⁷⁸⁶ Diário de Pernambuco, 28 de setembro de 1957, pág. 57.

de bebidas alcóolicas em território norte-americano no século seguinte acabaria por fazer surgir substitutivos às tão amadas misturas. Havia opções “virgens”, mixologias que envolviam caldas e sucos de frutas, xaropes e outros ingredientes, em copos altos, próprios para sorvetes. Mas também surgiam camarões, ostras e outros frutos do mar servidos em taças, espécies de coquetéis sólidos e perfeitamente legais, que acabariam se firmando como uma entrada totalmente à parte dentro da lógica do jantar norte-americano, especialmente após o desenvolvimento de sistemas de refrigeração mais confiáveis ao longo do século 20⁷⁸⁷.

Mas esses aperitivos - comidas ligeiras e em pequenas porções servidas antes do prato principal -, não haviam surgido nos Estados Unidos, mas vinham sendo consumidos há séculos em outros lugares do mundo. Os antigos romanos já iniciavam suas refeições com bocados de azeitonas e até minúsculos roedores recheados, enquanto que os banquetes do Antigo Regime francês contavam com as famosas *hors d'oeuvres*, pratos pequenos e variados que guarneciam o principal, uma moda que não demoraria a se espalhar pela Europa ocidental e pelas colônias das Américas em meados do século 19. Inicialmente, essas entradas surgiram como uma etapa entre várias no banquete tradicionalmente francês, que foi imitado e adaptado ao longo do tempo por outras culturas, inclusive a norte-americana. Foi através dela que a *hors d'oeuvres* sofreu uma metamorfose, passando de um conjunto variado de pequenos pratos que se alternavam em um serviço longo e rígido para algo muito mais prático: canapés. A palavra em si, de origem francesa, significa “sofá”, e pode ter começado a ser utilizada não apenas pelo motivo mais óbvio. Vinha da França, afinal, junto com tudo o que era elegante entre meados do século 19 e começo do 20, mas também pela forma como essa comida se apresentava. Nas festas de coquetéis que iam surgindo durante a Proibição Norte-Americana, bandejas eram passadas entre os convivas, portando bolachas ou finas fatias de pão, crocantes e amanteigadas, sobre as quais “sentavam-se” coberturas variadas, tais como pepinos com endro ou, para os mais abastados, *foi gras*. Assim, as pessoas podiam tirar proveito desse serviço volante ou simplesmente se aproximar daquilo que mais lhe apetecia entre as opções que ficavam na mesa. Em uma época de crescente informalidade nos modos, aquilo significava que ninguém precisava mais estar preso a um mesmo lugar em uma festa, tendo como companhia apenas os convidados junto à cada cotovelo. As pessoas se sentavam onde bem entendessem, ou permaneciam de pé, migrando entre

⁷⁸⁷ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.

pequenos grupos, participando de várias conversas, bebendo e comendo o que desejassem⁷⁸⁸.

Embora o canapé originado do *hors d'oeuvres* venha quase que literalmente de um berço de ouro, os norte-americanos já tinham como hábito cotidiano o consumo de pequenas porções de comida fora das refeições principais do dia. *Snacks*, ou petiscos, eram bastante comuns nos Estados Unidos do século 19, mas inicialmente foram considerados um hábito pouco saudável. Médicos e estudiosos da saúde humana os associavam a uma série de doenças e desarranjos, tais como indigestões, dispepsias e outras aflições mais sérias. Mais tarde, foram condenados simplesmente por estragarem o apetite de quem os consumia, que assim deixavam de se alimentar durante as refeições propriamente ditas. Embora os petiscos norte-americanos do século 19 estivessem ainda longe das opções industrializadas dos tempos atuais, também não se poderia afirmar que eram exatamente comidas plenas, capazes de substituir um almoço ou jantar. Eram geralmente pedaços de frutas ou queijos, nozes, amendoins, pipoca, *pretzels* e produtos preparados à base de farinha de trigo, como bolachas e biscoitos. Eram feitos em casa, de forma artesanal, para depois serem vendidos pelas ruas das grandes cidades, em carrinhos ou quiosques, apregoados em eventos esportivos e feiras de rua, quermesses, circos e parques de diversões. Alguns empreendedores conseguiram transformar seus artigos em marcas, angariando a preferência do público e iniciando pequenas produções industriais. Vendidos a centavos de dólar, muitos desses petiscos desapareceram durante a Depressão, quando os norte-americanos, em sua maioria, não possuíam os fundos nem mesmo para guloseimas tão triviais⁷⁸⁹.

Talvez por já fazerem parte há décadas do repertório de alimentos informais norte-americanos, talvez pela praticidade e baixo custo, ou uma mistura de tudo isso combinada ao fato de que eram, afinal de contas, deliciosos, muitos desses petiscos foram das ruas para as tigelas em festas de coquetéis, com os quais se tornavam associados. Amendoins passaram se chamar “amendoins de coquetéis”, e essas pequenas porções que dispensavam talheres e até mesmo pratos para serem consumidos foram apelidados de *finger food*, petiscos para ser comidos com os dedos. Em uma festa onde se esperava que

⁷⁸⁸ O'CONNEL, Libby H. *The American Plate: a culinary history in 100 bites*. Naperville: Sourcebooks, 2014.

⁷⁸⁹ SMITH, Andrew F. *Eating History: 30 turning points in the making of American cuisine*. New York: Columbia University Press, 2011.

os convidados passassem bastante tempo em pé ou ao menos movendo-se constantemente entre grupos diversos, a comida de coquetel se estabeleceu com um formato que primava pela praticidade, de modo que não apenas não atrapalhava a socialização dos presentes, mas até a facilitava e estimulava. Além disso, os canapés eram visualmente atraentes e soavam deliciosamente franceses, exigindo pouquíssimas habilidades culinárias para ser preparados. Como apontou, já na década de 1940, a autora de livros de cozinha Lucy G. Allen, eles cresciam cada vez mais em popularidade porque tudo o que exigiam de uma anfitriã era “imaginação, além de qualquer coisa que se encontre nas prateleiras da geladeira⁷⁹⁰”. A informalidade da alimentação nos coquetéis norte-americanos levava a uma nem sempre verdadeira, mas muito desejada sensação de familiaridade entre os presentes, que se sentiam mais à vontade para interagir uns com os outros, iniciando conversas e até mesmo amizades duradouras nessas festas. Esse modelo acabaria se espalhando entre as diversas camadas sociais norte-americanos, tornando-se uma marca inclusive da vida política, onde mesmo nos dias atuais espera-se que um político compareça aos diversos coquetéis que acontecem em Washington, para ver, ser visto, fazer contatos e angariar fundos de campanha⁷⁹¹.

No Recife, os coquetéis e jantares à americana iam de vento em popa desde pelo menos os anos 1930, para se tornarem cada vez mais informais com o passar dos anos. O Livro de Cozinha, de Carolina Spínola Baltar ainda enfatizava, na década de 1940, a importância dos jantares de cerimônia, junto à toda etiqueta a eles relacionados. Suas instruções, embora corretas e detalhadas, deviam beirar o surreal para algumas leitoras, como nos momentos em que ensina de que forma o empregado deve anunciar que a refeição estava pronta, caso um chefe de estado ou o próprio presidente da república estivesse presente. Mesmo a autora, contudo, já dava mostras de que a modernidade da época expulsava os formalismos cada vez mais depressa, tornando ridículo aquilo que antes era considerado elegante e dando preferência a reuniões mais íntimas. O chá por ela descrito já permitia que os convidados – caso fossem homens – se atrasassem sem grandes dores de cabeça, todos servindo-se livremente dos doces providenciados pela anfitriã, o que podiam fazer até mesmo em pé. A etiqueta, portanto, era menos rígida do que a de um jantar ou almoço de cerimônia e a própria Baltar admitia que a “moda varia muito quanto a este gênero de refeições, enfim cada um fará como melhor lhe aprouver⁷⁹²”.

⁷⁹⁰ CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012, pág. 91.

⁷⁹¹ Idem.

⁷⁹² BALTAR, Carolina Spinola. Livro de Cozinha. Recife: Livraria Colombo, 1945, pág. 11.

Aconselhava, contudo, certos alimentos, utensílios e modos de servir, declarando ser o buffet o mais prático. Este deveria consistir de uma mesa posta com diversas iguarias, tais como frios, doces, bolos, refrescos e, evidentemente, o próprio chá. Logo depois, ela trazia uma diminuta sessão chamada “O Cocktail”, explicando que esta é “uma recepção moderna das 18 às 21 horas, onde pode haver danças, músicas e jogos”. Após essas distrações, “os convidados serão levados a se servir à mesa que deverá estar preparada com um serviço semelhante ao do chá⁷⁹³”.

Embora seu manual traga menus bastante elaborados para jantares e almoços formais, a autora pernambucana já incluía opções para recepções menores e de serviço mais simples. Para o chá, recomendava três cardápios diferentes, que incluíam pãezinhos e pequenos sanduíches de queijo, peixe, camarão, de carne de porco e até mesmo alguns denominados “modernos” e “americanos”. Havia também canudinhos recheados e canapés de galinha, bem como biscoitos, refrescos, sorvetes e, talvez um tanto perdido em meio a tantas opções, o próprio chá. Havia também escolhas diversas para o coquetel em si, com sanduíches de carne de porco, de galinha, sardinha, queijo, camarão e enrolados, que disputavam espaço com torradas cobertas de queijo, fiambre e maionese. Além destes, recomendava ainda amendoins torrados, castanhas idem, batatas fritas, empadinhas de camarão, pasteis, “ovos em surpresa” e uma variedade de doces. Também bolinhos, docinhos de coco, biscoitos amanteigados, E.D.P., nortistas, além de dedinhos, bons-bocados de mamão, torta de maçã, sorvetes, refrescos, água mineral e ponche. Mais à frente, Baltar descreve com uma objetividade exemplar o preparo de um canapé, afirmando que ele é feito “da mesma maneira que os sanduíches, com a diferença que os sanduíches são preparados com duas fatias, e o canapé com uma⁷⁹⁴”. A essa explicação, seguem-se várias receitas desses petiscos, com as devidas instruções de preparação: canapés de ovos cozidos, rabanetes, *au petit-pois*, de queijo, fiambre, nozes, peixe, sardinhas, *foi-gras*, lagosta, pepinos, salmão e outros mais⁷⁹⁵.

Já o Alegria de Cozinhar, da paulistana Helena Sangirardi, publicado pela primeira vez em 1949, trazia as mesmas recomendações de relaxamento para “jantares americanos” que a sua colega pernambucana. Afirmava que “nada deve ser forçado – nem assuntos de palestras, nem brinquedos de salão, nem sessões de anedotas. Tudo natural,

⁷⁹³ Idem, pág. 12.

⁷⁹⁴ Idem, pág. 57.

⁷⁹⁵ Idem.

os amigos sentindo-se à vontade, como se estivessem em sua própria casa⁷⁹⁶”. Ainda mais interessante, Sangirardi criticava a forma como os brasileiros, em geral, vinham realizando recepções até então: festas formais, com um verdadeiro excesso de hospitalidade e comidas, de tal forma que estas ocasiões se tornavam escassas, de tão trabalhosas e caras, reservadas para momentos específicos, tais como noivados, casamentos, batizados e aniversários. A modernidade, contudo, já permitia reuniões sem um motivo especial e, mais importante, despidas de tanto cerimonial, a ser realizadas simplesmente quando os anfitriões pudessem e quisessem receber⁷⁹⁷.

Garantindo que ela também possuía amigas que em tudo reparavam, Sangirardi tranquilizava suas leitoras, afirmando que as mais exigentes poderiam ser convidadas para jantares ou outras ocasiões mais especiais. Para todo o resto, bastariam um “refresco ou sorvete, uma ou duas bebidas, duas qualidades de sanduíches, outras duas qualidades de doces, e está resolvido o problema do que oferecer nessas ocasiões. Nada mais simples⁷⁹⁸”. Até podia ser, mas por via das dúvidas Sangirardi incluía um capítulo inteiro dedicado a “Salgadinhos Finos” para chás, coquetéis e festas. Havia bolinhos de queijo e de salsicha, os já citados sanduíches e também canapés. Além destes, ainda trazia sugestões, em separado, de *Hors d’Oeuvre*, explicando que eram aperitivos, e em tudo semelhantes aos canapés e salgadinhos apresentados anteriormente: azeitonas, quadradinhos de queijo espetados com palitos, aipo recheado, bacon enrolado em aspargos, croquetes, ameixas e tâmaras recheadas com patê, cebolinhas em conserva, rolinhos de presunto, canudinhos, batatas estufadas, coquetéis de camarão, etc.⁷⁹⁹.

Não era difícil encontrar essas e outras sugestões nos cadernos femininos dos jornais do Recife e também nas intermináveis descrições de festas realizadas “à americana” na cidade. O Diário de Pernambuco publicava, ainda em 1950, uma coluna chamada “Appetizers⁸⁰⁰”, onde o autor ou autora buscavam convencer os leitores de que uma festa não poderia sustentar-se apenas pelo seu conteúdo líquido, por mais apreciado que fosse. Citava Harry Botsford, colunista da revista norte-americana *Esquire*, dedicada ao público masculino, que afirmava que a qualidade de uma “*cocktail party*” repousava

⁷⁹⁶ SANGIRARDI, Helena B. *A Alegria de Cozinhar*. São Paulo: Livraria Martins Editora, 1949.

⁷⁹⁷ Idem.

⁷⁹⁸ Idem, pág. 25.

⁷⁹⁹ Idem.

⁸⁰⁰ Curiosamente, esse mesmo texto seria reciclado, *ipsi literis*, dois anos depois, pelo mesmo Diário de Pernambuco, com a diferença única de traduzir o título para “Salgadinhos”.

sobre os aperitivos, a forma de prepará-los e como servi-los. Além disso, era preciso ter em mente que, se os *drinks* podiam ser distribuídos prodigamente durante todo o evento, a comida demandava maior atenção. Era necessário cultivar aí a moderação, “*if you expect your guests to arrive at the table with their appetites stimulated, but not sated by our bounty*”⁸⁰¹. Um equilíbrio por parte da generosidade do *host* e a sensação de fartura do convidado, que não deveria se empanturrar cedo demais. Para tanto, Botsford recomendava nozes, amêndoas, anchovas, cogumelos, queijo tipo Roquefort, patê de *foie gras* e caviar, embora admitisse que estes dois últimos itens seriam proibitivos para a maioria das pessoas⁸⁰². Contudo, ao longo das décadas de 1940 e, principalmente, de 1950, o povo do Recife iria se apropriar mais e mais da dinâmica do serviço à americana, as donas-de-casa dando boas-vindas às facilidades que ele ensejava. Ao mesmo tempo, estas mulheres procuravam manter uma vida social mais agitada e diversa do que a da geração anterior.

Assim, mesmo quando a ocasião não pedia exatamente por um coquetel – que ocorriam geralmente à noite, frequentemente se estendendo até a madrugada –, a forma de organizar a festa, receber os convidados e servir as pessoas era essencialmente a mesma. O suplemento feminino do Diário de Pernambuco de outubro de 1957 conseguia o feito de informalizar aquilo que já deveria ser informal, chamando o serviço à americana simplesmente de “lanches frios”. “Todas as donas de casa, aos domingos e feriados, ou em fins (sic) de semana, quando reúnem pessoas amigas e não têm muitos empregados à disposição, são obrigadas a recorrer aos lanches frios”, garantia a nota. Acrescentava ainda que “em geral, essas comidas apresentadas num ambiente mais íntimo, acompanhadas de café, chá, laranjada ou refrigerantes, são bem recebidas, e a variedade de alimentos sempre é um estímulo ao apetite”⁸⁰³. O texto prosseguia com sugestões de aperitivos, fatias de queijos e frios que deveriam ser artisticamente arrumadas em pratos atraentes, junto a buquês de rabanete, agrião ou alface. Além deles, pickles, azeitonas, pepinos em conserva, bolachas, pães, molhos picantes, ketchup, mostarda e manteiga. Também carnes frias, rosbife, pernil, lombo ou peito de frango, alternando-se com folhas e tomates, ovos recheados com anchovas, atum ou sardinha, patê de fígado ou queijo Roquefort, e muito tempero, além de saladas, talvez um bolo e sorvetes para a

⁸⁰¹ Diário de Pernambuco, 11 de junho de 1950, pág. 06.

⁸⁰² Idem.

⁸⁰³ Diário de Pernambuco, 15 de outubro de 1957, pág.55.

sobremesa⁸⁰⁴. A praticidade do serviço e as possibilidades virtualmente infinitas de opções de aperitivos não demorariam a fazer aflorar a criatividade das donas-de-casa recifenses, muitas delas residindo mesmo em bairros mais modestos.

As abelhinhas do Clube de Leitoras do Diário de Pernambuco, é claro, não demorariam a ativar suas redes de conhecimentos através do jornal, zumbindo dicas, sugestões de serviço, esclarecimentos e receitas entre si. Amorzinho, do bairro da Encruzilhada, enviava os modos de preparo de diversos “salgadinhos finos”, tais como azeitonas recheadas, croquetes, pãezinhos e empadas de sardinha, palitos de queijo e outros quitutes⁸⁰⁵. Bolhinha, de Tegipió, enviava receitas para canapés, sendo eles de rabanetes, queijo, fiambre, nozes, sardinhas, lagosta ou caranguejos, com instruções de montagem e recomendações de que fossem servidos em coquetéis⁸⁰⁶. A Baiana do Pina, que na verdade escrevia do bairro do Cordeiro, recomendava enroladinhos de presunto com sardinhas, croquetes de arroz e canapés de creme de salmão⁸⁰⁷. Já Chiquinha, de Campo Grande, elucidava para as colegas – possivelmente de forma redundante - o que eram, afinal, canapés. Esclarecia que se tratavam de “pedaços de pão cortados nos mais diversos formatos”, podendo estes serem “redondos, quadrados, triangulares, ou mesmo tipo bolacha, que se serve com alguma coisa em cima: carne fria ou quente, queijo, legumes, peixe, camarão, etc.⁸⁰⁸”. Chiquinha fazia questão de frisar que “este ‘etc.’ quer dizer que você precisa dar larga à sua imaginação quando fizer sanduíches ou canapés. Tendo alguma noção de cozinha e um certo bom gosto, você nunca há de decepcionar o marido, os amigos e mesmo as crianças⁸⁰⁹”. Assim, munida de alguma bebida alcóolica ou um simples suco de frutas, além de uma bandeja de canapés coloridos, era possível que a dona-de-casa recebesse muito bem seus convidados, vencendo a formalidade inicial da festa e tornando seu lar mais alegre e acolhedor, assim garantindo o sucesso da reunião.

E não apenas desta, mas de todas as outras que certamente se seguiriam a ela, uma sucessão que aos poucos se tornava um hábito, transformando donas-de-casa hesitantes em anfitriãs confiantes em seu papel. Em parte, isso ocorria pela própria ritualização da festa, o preparo e a repetição que visavam, principalmente, eliminar da equação o

⁸⁰⁴ Idem.

⁸⁰⁵ Diário de Pernambuco, 27 de setembro de 1959.

⁸⁰⁶ Diário de Pernambuco, 23 de agosto de 1959.

⁸⁰⁷ Diário de Pernambuco, 09 de abril de 1961.

⁸⁰⁸ Diário de Pernambuco, 01 de janeiro de 1961, pág. 43.

⁸⁰⁹ Idem.

inesperado, conformando-se às expectativas dos convidados para aquele tipo de ocasião. Em outras palavras, a padronização de atos e gestos é sempre um componente tranquilizador nas interações sociais, enquanto que as surpresas frequentemente serão vistas com suspeita – e, portanto, proscritas. Os rituais existem para facilitar uma passagem, uma mudança de situação, através de signos que são emitidos e percebidos pelos presentes, seja durante um jantar formal ou um coquetel. Nas palavras da pesquisadora Margaret Visser, “comemos sempre que a vida se torna dramática: em casamentos, aniversários, funerais, em despedidas e boas-vindas ao lar, e em qualquer momento que um grupo decidir ser digno de nota⁸¹⁰”.

É em ocasiões assim que as pessoas não apenas decidem compartilhar uma refeição, mas também a forma como isso se dará. Modos à mesa são, afinal, um acordo tácito entre (espera-se) todos os envolvidos, acerca de como o ato de comer deve acontecer, seguindo regras que são quase sempre passadas das gerações mais antigas para as mais novas, que por sua vez devem aprender essas normas, se desejam continuar fazendo parte do grupo. O ritual é, portanto, um conjunto de ideias pré-estabelecidas que, por sua própria natureza, é feito para durar, criando um senso de ordenamento que liga o passado ao presente e, também, o presente ao futuro. Não é, de forma alguma, pétreo, sofrendo mutações ao longo do tempo, um processo que não apenas influencia as pessoas, mas é por elas influenciado, posto que é uma criação humana. Da mesma forma que foram criadas, as regras podem ser entortadas ou mesmo quebradas, com todas as consequências que atos assim possam ensejar sobre quem os perpetuar. Por mais que o ser humano possua um lado individual e um social (ou um “natural” e um “cultural”), esses aspectos não existem de forma indissociada: a vida se desenrola através das interações sociais em suas diversas formas e intensidades, uma performance cotidiana de diferentes padrões, rotinas e sistemas de sinais⁸¹¹.

Uma performance que carrega riscos inerentes, quando a pessoa que recebe se abre para o julgamento em potencial dos seus convidados, que estarão atentos à sua casa, sua comida, suas conexões sociais e sua habilidade em orquestrar todos esses elementos. Uma carga que, entre o começo e meados do século 20, nos Estados Unidos e também no Brasil, recaía quase que invariavelmente sobre a mulher. Nessas ocasiões, as atribuições

⁸¹⁰ VISSER, Margaret. *The Rituals of Dinner: the origins, evolution, eccentricities and meaning of table manners*. New York: Penguin Books, 1991, pág. 22.

⁸¹¹ Idem.

masculinas eram mínimas e, como já se viu, mesmo quando se pretendia uma certa divisão de tarefas domésticas, às do homem quase sempre se resumiam a entreter os convidados, talvez agitando uma coqueteleira de vez em quando. Embora uma recepção fracassada pudesse ser extremamente danosa para a vida social de um casal, a responsabilidade pelo seu sucesso cabia à esposa. Era a sua reputação enquanto dona-de-casa, anfitriã e mesmo enquanto mulher que estava na linha, gerando uma tensão quase palpável sobre cada festa promovida⁸¹². Ao mesmo tempo, esperava-se que os anfitriões promovessem uma verdadeira forma de hospitalidade, convidando pessoas – por vezes estranhas – para dentro do seu convívio mais íntimo, oferecendo um vislumbre de sua vida doméstica. Receber, portanto, deveria significar uma participação, ainda que limitada, na vida do casal, onde a presença de elementos estranhos deveria se dar de forma tão natural que o hóspede se sentiria como se estivesse em sua própria casa. Tão relaxado e à vontade, talvez, quanto os anfitriões, que por sua vez não deveriam se dar a falsas ostentações, mostrando-se como eram, não como achavam que deveriam ser⁸¹³.

Havia aí uma marcada mudança em relação ao que se esperava de um jantar à francesa, como era praticado por boa parte do mundo ocidental entre o século 19 e começo do 20, uma recepção que primava pela rigidez no serviço. O passar do tempo e a própria noção de modernidade, fluída e adaptável, se encarregariam de condenar os rituais mais complexos, em uma época onde a vida se acelerava e o tempo escasseava cada vez mais. Antes os pratos eram postos em uma mesa seguindo uma ordem lógica, ali permanecendo até que todos pudessem se servir, em aquecedores ineficientes onde carnes esfriavam e molhos deliciosos se quebravam e se separavam, eliminando o trabalho dos *chefs*. Mas essa forma de servir perderia espaço para o serviço à russa, algo semelhante ao que se vê na atualidade em churrascarias brasileiras. Consistia de um grande número de empregados volantes que traziam um prato de cada vez – que podiam ir e voltar mais de uma vez à mesa - e serviam os comensais individualmente, por vezes com carnes sendo apresentadas e trinchadas em um aparador à parte. Uma forma de serviço aparentemente mais simples, mas que exigia não apenas mais ajudantes, mas também um cuidado muito

⁸¹² Idem.

⁸¹³ CALDWELL, Mark. *A Short History of Rudeness: manners, morals and misbehavior in modern America*. New York: Picador, 1999.

maior por parte da anfitriã, sobre quem recairiam as recriminações caso seus empregados não fossem bem treinados⁸¹⁴.

Servidos à francesa ou à russa, jantares formais eram e ainda são ocasiões extraordinárias mesmo para os muito abastados, exigindo não apenas planejamento e tempo, mas também uma quantidade considerável de capital para que ocorram de forma correta. A simplificação de rituais à mesa possibilitaria que as recepções sociais pudessem ocorrer com mais frequência, criando uma agenda social muito mais agitada para anfitriões e hóspedes, em papéis que se revezavam com frequência. Além disso, permitia que mesmo as famílias mais humildes pudessem se apropriar dessa sociabilidade, arriscando-se a organizar festas – bem mais modestas, vá lá – em suas próprias casas. No buffet do serviço à americana, os modos, a imobilidade e a precedência dos serviços mais formais são sacrificados, substituídos pela fartura de uma mesa abarrotada de opções onde os próprios convidados podem se servir. Móveis são retirados da sala para que as pessoas circulem mais livremente, geralmente com um copo em uma das mãos e a outra pronta para apanhar algo para mastigar, comidas e bebidas disponíveis na mesa ou circulando em bandejas pela festa. Um arranjo que exige dos envolvidos uma medida razoável de habilidade e mesmo de domínio do próprio corpo, apenas algumas das exigências para se frequentar aquele ambiente. O próprio ato de comer é contado entre as atividades da festa, servindo de assunto em uma conversa e como forma de preencher silêncios potencialmente constrangedores. Também é uma oportunidade para se aproximar de certos círculos ou escapar de companhias indesejáveis, mas todas essas vantagens demandam em troca uma relação mais íntima com a comida do que a que ocorre em festas mais formais⁸¹⁵.

Uma relação que, a bem da verdade, já existia há muito tempo, mas que aos poucos foi sendo modificada, com os comensais gradativamente apartando-se do contato físico com o alimento. A humanidade, afinal, começou colhendo, pescando e caçando com as próprias mãos, e era com elas que ele segurava o produto do seu trabalho, levando dedos ágeis até os dentes, que terminariam de triturar os nacos de raízes, frutas e carnes diversas. E assim permaneceu por milhares de anos, mesmo enquanto civilizações surgiam e caíam, com plebeus e aristocratas alimentando-se com suas mãos, impassíveis ante esse contato

⁸¹⁴ ROUVILLOIS, Frédéric. *A História da Polidez: de 1789 aos nossos dias*. São Paulo: Grua Livros, 2009.

⁸¹⁵ VISSER, Margaret. *The Rituals of Dinner: the origins, evolution, eccentricities and meaning of table manners*. New York: Penguin Books, 1991.

direto com o alimento. No ocidente, foi apenas a partir do século 11 que o garfo teve seu uso registrado por - devidamente impressionados – observadores, e foram necessários não menos do que oitocentos anos para que o utensílio passasse a ser utilizado de forma generalizada. Como já se falou, os bons modos da nobreza medieval, então chamados de “cortesia”, passariam a ser denominados “civilidade”, quando começaram a ser uma preocupação da população em geral. Junto a um maior controle e banimento de funções corporais em público, as pessoas agora deixavam de usar os dedos para arrancar nacos de carne para si e mesmo para seus companheiros de mesa. De fato, as muralhas de constrangimento que passaram ser erguidas desde então impediam que os comensais não apenas manuseassem diretamente a comida de outras pessoas, mas o contato sem intermediário com o próprio alimento passaria a ser proscrito. Quando antes se compartilhavam facas, pratos e taças, agora os comensais faziam uso de louças e talheres próprios. Dedos engordurados por segurar e trincar carnes deixavam de ser um modo de servir válido para se transformar em um ato grosseiro, quase obsceno em sua intimidade pública, capaz de despertar repulsa nos presentes e passível de receber as devidas sanções sociais⁸¹⁶.

Evidentemente, mesmo os antigos modos de se comer com as mãos e compartilhamento de utensílios implicavam uma etiqueta própria, uma que acabaria se tornando obsoleta com a prevalência cada vez maior da distância entre comensal e comida. Antes que isso acontecesse, porém, criou-se o hábito de abluções manuais e ostensivas, de forma a mostrar a todos que a pessoa em questão possuía noções corretas de higiene. Dedos foram, por muito tempo, considerados as melhores ferramentas para se interagir com o alimento, mais ágeis e destros do que qualquer utensílio jamais poderia ser, capazes de sentir a temperatura e a textura daquilo que acabaria encontrado o caminho da boca. Deveriam, portanto, ser mantidos em boa ordem, limpos e livres de quaisquer sinais visíveis de sujeira. Durante a Idade Média, a nobreza deveria passar por um ritual de lavagem de mãos antes de um banquete, um gestual tão refinado que proscovia o mergulhar de dedos na bacia d’água, quando o recomendado era que algum servo derramasse o líquido perfumado por sobre os dedos estendidos. O gestual da aristocracia medieval, ainda que complexo e profundamente enraizado, empalidecia ante os antigos romanos, que preferiam banhar o corpo todo antes de uma refeição. Um árabe do século

⁸¹⁶ ELIAS, Norbert. O Processo Civilizador: uma história dos costumes, vol. I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990.

9 lavava as mãos com água do lado de fora da tenda onde o banquete deveria se desenrolar, antes disso esfregando a areia do deserto entre as palmas⁸¹⁷.

Os europeus, como já se falou, aos poucos se afastariam da ritualística das antigas abluções manuais, em vez disso fazendo com que o corpo à mesa se tornasse o mais discreto possível, assim evitando contatos inadvertidos. Na França do final do século 18 e por todo o 19, era preciso manter uma posição ereta, com os comensais evitando se debruçar ou se inclinar para qualquer lado. Peito, ventre ou mesmo cotovelos jamais deveriam encostar na mesa, apenas os antebraços, enquanto que as mãos estavam proibidas de tocar o prato, fosse para recliná-lo para tomar o resto da sopa ou para levá-lo aos lábios. O gosto cada vez maior pelo rigorismo no trato com a comida fazia com que se comesse frutas com garfo e faca, enquanto coxas de galinhas, ervilhas e aspargos tiravam o sono de convidados dos grandes banquetes, incertos sobre como proceder diante de alimentos tão polêmicos. Essa “fobia do corpo”, nas palavras de Rouvillois, conhecia poucas exceções, como no ato de partir o pão, ortodoxamente realizado com os dedos, sem quaisquer constrangimentos. O rigorismo da etiqueta europeia, como já se viu, sofreria abalos cada vez maiores com o passar do tempo, especialmente durante e após as duas grandes guerras. Além disso o relaxamento dos costumes norte-americanos, cada vez mais difundidos mundo afora através dos serviços de coquetéis, tendia a fazer desaparecer ou ao menos diminuir o receio de tocar o alimento com os dedos⁸¹⁸.

Assim, novas formas de comportamento à mesa foram sendo criadas e, aos poucos, adotadas pelas mais diversas camadas sociais, no resto do mundo e, claro, também no Recife. Os coquetéis locais seguiam à risca o modelo original norte-americano, contando quase sempre com música de radiolas, com discos regionais e também outros tanto trazidos de fora, boleros argentinos quando em moda ou algum novo ritmo vindo dos Estados Unidos. Luz indireta, deixando uma penumbra suave para que as conversas e os sorrisos fluíssem com mais facilidade, além de um complemento de bebidas – alcoólicas e misturadas muitas vezes, mas não forçosamente – e comidas “ao alcance de um gesto”. Entre os anos 1930 e 1950, portanto, a nata recifense precisou se acostumar a servir a si própria em festas que cultivavam ao menos um ar de intimidade e até domesticidade, em flagrante contraste com os jantares formais aos quais devia estar

⁸¹⁷ VISSER, Margaret. *The Rituals of Dinner: the origins, evolution, eccentricities and meaning of table manners*. New York: Penguin Books, 1991.

⁸¹⁸ ROUVILLOIS, Frédéric. *A História da Polidez: de 1789 aos nossos dias*. São Paulo: Grua Livros, 2009.

mais acostumada. Nesse caso, comer canapés e outros aperitivos de garfo e faca é que seria considerado uma espécie de afronta aos bons modos, uma afetação ridícula e anacrônica, deslocada naquele ambiente. Empadas e outros salgadinhos, afinal de contas, eram pequenos o bastante para serem consumidos em uma ou duas mordidas, seus guardanapos ou invólucros ornamentados oferecendo pouca separação entre corpo e alimento. Certamente, eram muitas vezes descartados com brevidade pelos que não queriam correr o risco de engolir as guloseimas com papel e tudo. Azeitonas e salames podiam ser espetadas por palitos, mas o mesmo não era possível para amendoins, nozes e castanhas, tão recomendadas para reuniões do tipo. A ideia de embrulhar cada um deles também seria considerada absurda, resignando os convivas a usarem os dedos como se estivessem em um banquete medieval.

Não foi através dos norte-americanos, é claro, que os brasileiros pela primeira vez perceberam as vantagens de se comer com as mãos. Os nativos da nova terra “descoberta” pelos portugueses desconheciam talheres e se utilizavam dos dedos para levar frutas, pedaços de carne e beijos à boca e foi assim que por muito tempo os europeus recém-chegados à colônia também se alimentaram. Para além deles, Câmara Cascudo conta que a elite tupiniquim, antigas famílias que dominavam os sertões entre os séculos 18 e 19, também precisou passar por um período de adaptação às novas noções de bons modos que iam surgindo. “Aprendia-se a comer, sentar-se, ficar, portar-se na mesa. Outrora usar os dedos e depois o talher: cortar com a faca, fixar com o garfo, apanhar com a colher. Não ajudar com o dedo. Saber mastigar e engolir sem ruído. Beber sem gorgolejar, feito cachoeira⁸¹⁹”. O garfo, sempre ele, ainda causava controvérsia enquanto seu uso ia se consolidando. Ao fim do século 19, no Brasil, ainda buscava-se decidir se ele deveria acomodar a comida, com ajuda da lateral da faca, como vinha se fazendo até então, ou se o correto seria adotar a “moda nova”, mais britânica: cortar a comida e carregá-la em porções menores até a boca, sem a ajuda da lâmina. Antes disso, quando os utensílios individuais foram introduzidos em meados do século 17, “talher eram os três dedos da mão direita, polegar, indicador e médio⁸²⁰”.

As grandes famílias brasileiras gostavam e possuíam sua prataria – de prata legítima, é bom que se diga – mas nem sempre a colocava em uso, talvez por não verem isso ocorrendo com frequência na metrópole. Em Lisboa, mesmo na corte portuguesa de

⁸¹⁹ CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2004, pág. 666.

⁸²⁰ Idem, pág. 669.

Dom João V comia-se com as mãos sem constrangimentos, e os portugueses que chegaram à China na corte do rei de Bungo, ainda no século 16, causaram espanto – e nojo – entre os locais ao usarem os dedos para comer, costume que os orientais atribuíram à alguma influência árabe. O próprio Dom João VI, já bem estabelecido no Brasil, era conhecido pelo amor que nutria pelos franguinhos assados, cujas coxas ele não se rogava a levar entre os dedos engordurados. Assim era que, mesmo até os primeiros anos do século 20, era marca de boa hospitalidade brasileira lavar as mãos dos hóspedes antes das refeições, principalmente no interior, detalhes que eram observados principalmente pelos que vinham de fora.⁸²¹

Viajantes estrangeiros como os ingleses John Loccock e mais ao norte Henry Koster, registravam os hábitos que observavam ao perambular pelo interior do país ainda na primeira década do século 19. O primeiro deles participou de refeições que eram oferecidas por famílias abastadas do interior, que geralmente ocorriam em uma varanda na parte traseira da casa grande e que exalavam orientalismo nos seus fazeres. O jantar, ainda servido ao meio-dia, às vezes era posto sobre uma mesa, mas o mais comum era que as pessoas comessem no chão mesmo, sobre esteiras, sendo a da senhora da casa a mais sagrada de todas, espécie de trono tropical do qual apenas os favoritos reconhecidos podiam se aproximar. Os homens usavam facas para trincar, enquanto mulheres e crianças faziam uso apenas dos seus dedos, assim como os escravos domésticos, que por vezes ganhavam de suas senhoras bocados de comida por elas tirados dos seus pratos - importados de Lisboa - e que também eram oferecidos com as mãos⁸²².

A cutelaria, de maneira geral, começa a se espalhar no país a partir de 1808, havendo então um maior acesso a artigos vindos do estrangeiro. Instrumentos cirúrgicos e também tesouras de jardim, navalhas, artigos de aço e ferro, mais ou menos luxuosos a depender do público a que se destinavam, começam a surgir nos anúncios dos jornais das capitais. Mas também facas de açougue, de cozinha e para as mesas, fazendo par com os garfos, tudo ou quase tudo sendo trazido por navios oriundos da Inglaterra⁸²³. Considera Freyre que “a generalização do uso da faca e do garfo individuais entre a burguesia brasileira marca uma das vitórias mais expressivas do Ocidente sobre o Oriente nas nossas

⁸²¹ Idem.

⁸²² Idem.

⁸²³ FREYRE, Gilberto. Sobrados e Mucambos. São Paulo: Global Editora, 2004.

idades, em consequência da abertura dos portos e da rápida dominação dos mercados pelo comércio britânico⁸²⁴”.

Delícias de se comer com os dedos também estavam longe de ser uma novidade nas ruas do país, quitutes que eram produzidos por mãos negras desde pelo menos o século 16, nas cozinhas das casas grandes e sobrados patriarcais. Mulheres, principalmente, embora homens houvesse também, de modos afeminados e trajos idem, reconhecidos pelas suas habilidades entre os tachos e panelas. Cozinhavam para dentro e também para fora, com habilidade e ganhos tais que, não era raro, chegavam a comprar, dos seus senhores, a própria liberdade. Também as senhoras brancas comandavam cozinhas dedicadas à feitura do doce, bem como as abadessas dos conventos, uma produção que se escoava pelas ruas de cidades como São Luís, Salvador, Rio de Janeiro, São Paulo e o Recife. Eram os garçons e empregadas, a maioria sem dúvida de cor escura, que circulavam por entre os convivas dos coquetéis mais chiques da capital pernambucana a partir da década de 1930, carregando bandejas de canapés. Nos séculos anteriores seus ancestrais, forros ou ainda escravizados, fizeram algo semelhante com tabuleiros equilibrados na cabeça. Neles iam bolinhos de goma, sequilhos, confeitos, doces dos mais variados tipos, que se apresentavam sobre toalhas imaculadamente alvas, decoradas com folhas frescas de bananeira. Para proteger os dedos de quem comia, papeis de enfeite, de cor azul ou vermelha, cortados com capricho em formato de flores, corações, cavalos, passarinhos, galinhas ou peixes. Havia comidas de maior sustância também, cuscuz, pamonhas, canjicas e bolos diversos, pé-de-moleque, de mandioca e muitos mais. Porém ainda mais quitutes para se comer com as mãos, como milho, pipoca, amendoim, tapioca, manuê, todos eles dispensando talheres e, por vezes, papeis ou outros invólucros ao serem manuseados⁸²⁵.

Assim era que, mesmo após o período de afrancesamento de modos ocorrido entre meados do século 19 e começo do seguinte, a ideia de comer com os dedos talvez não fosse assim tão estranha mesmo para a elite recifense, muito menos para o povo que continuava exposto às mesmas comidas de rua dos séculos anteriores. Eram ainda os tiragostos, os acompanhamentos que o brasileiro, por muito tempo, tornou ortodoxo quando do consumo de bebidas fortes, como a cachaça, visando amainar-lhe o ardor. O pesquisador pernambucano Mário Souto maior, sempre preocupado com o regional e

⁸²⁴ Idem, pág. 579.

⁸²⁵ FREYRE, Gilberto. Casa-Grande & Senzala. São Paulo: Global Editora, 2003.

também com o popular, separa essas guloseimas em duas categorias: tira-gostos para pobres e tira-gostos para ricos. Os menos abastados, em suas casas ou nos botecos do Recife, costumavam perear os tragos de cana com pedaços de charque, assada ou crua, bacalhau na brasa e tripa de porco frita e crocante. A cachaça descia mais macia acompanhada de frutas como umbu, caju e sua castanha, amendoins, queijo de coalho e outras opções populares e acessíveis. Já as classes média e alta buscariam mostrar um gosto mais refinado, se diferenciando pelo uso da batata frita, da agulha igualmente rita, do camarão e dos salgadinhos feitos à base de farinha de trigo. Uns mais rústicos, outros mais sofisticados, todos eles feitos para se comer com os dedos em reuniões sociais⁸²⁶.

Mas a organização de uma festa em si possuía lá suas nuances, amenizadas pelo convívio entre os estrangeiros, as lições dos manuais domésticos e as muitas matérias e sugestões que surgiam nos supletivos femininos em jornais como o Diário de Pernambuco. Para além deles, já havia cursos de cozinha na década de 1950, como o que era oferecido na Rua Dom Manoel Pereira, bairro da Boa Vista, que ensinavam suas alunas a preparar “pratos artísticos, jantar americano, bandejas francesas, frios e quentes para coquetéis, doces finos⁸²⁷”. Enquanto isso, o serviço à americana ia se desvinculando da “elegância doméstica” de um coquetel para se tornar simplesmente uma forma de servir prática e racional para praticamente qualquer ocasião. Aos poucos, ia se tornando tão generalizado que já era possível encontrar um mobiliário próprio para ele no começo da década de 1960, vendido nas lojas do ramo no centro do Recife. A Casa Holanda oferecia a sua luxuosa Linha Império, composta de sala de jantar em jacarandá, mesa retangular, oito cadeiras e buffet próprio, contando com duas divisões para louças e bebidas e quatro gavetas forradas de veludo vermelho, sendo uma delas um faqueiro⁸²⁸. Já a loja Rozenblit expunha a sua Linha Mobilier, contando com mesa redonda – anunciada como novidade – e seis cadeiras, tudo em jacarandá também, mas com aplicações de camurça de lã. Contava, é claro, com aparelho de buffet, com três divisões e prateleiras além de quatro gavetas internas, também com a camurça em cor castor-clara⁸²⁹.

⁸²⁶ SOUTO MAIOR, Mário. Comes e Bebes do Nordeste. Recife: Editora Massangana, 2012.

⁸²⁷ Diário de Pernambuco, 02 de setembro de 1956, pág. 43.

⁸²⁸ Diário de Pernambuco, 01 de setembro de 1963.

⁸²⁹ Diário de Pernambuco, 19 de dezembro de 1963.

Estas eram peças dirigidas a um público mais afluyente, mas a lógica do serviço à americana mostrava que até mesmo limitações orçamentárias podiam ser ultrapassadas, sem grandes constrangimentos e de forma colaborativa. “É um costume comum, hoje, quando convidamos os amigos para almoçar ou jantar em nossa casa, usar o serviço de bufete (sic) e assim, a refeição poderá ser servida no terraço, na sala de estar, no jardim, etc.⁸³⁰”, garantia um suplemento dominical de 1958. Acrescentava ainda que uma “notável tendência que nos leva à maior intimidade e que também traz menos complicações aos donos da casa, é a festa de cooperativismo”, onde “os donos da casa servem o principal prato de carne, enquanto outros membros do grupo trarão, de acordo com o plano pré-concebido, outros pratos que juntos formarão a base da refeição de bufete (sic)⁸³¹”. Os recifenses, contudo, davam mostras de que realizavam festas mais informais mesmo fora da lógica dos coquetéis, com seu serviço à americana e seu buffet. De fato, estas podiam se dar em torno de almoços ou jantares, por vezes oferecendo pratos bastante regionais, fosse em restaurantes, bares ou em ambientes mais domésticos, onde até os trajes deveriam se render à onda de relaxamento.

Durante e logo após o fim da guerra, era no Caxangá Golf Club que parte da elite recifense, especialmente os norte-americanos residindo na cidade, se reunia para colocar a conversa em dia, por vezes em torno da coqueluche da época, os bingos dançantes, tão concorridos que até o aristocrático Iate Clube se via obrigado a oferecê-los. Homens em mangas de camisa, declamação de poemas e a condimentada rabada preparada pelo cozinheiro “Cobrinha” deram o tom de um desses encontros⁸³². Foi lá também que ocorreu a comemoração do Dia do Jornalista de 1950 que, mesmo contando com a ilustre presença do governador, também foi realizada sem paletós. Cobrinha serviu uma feijoada aos presentes, que ao menos dessa vez – talvez inibidos pela presença da autoridade maior do estado – se escusaram das tradicionais batalhas de bolinhas de miolos de pão, típicas entre repórteres e estudantes. Houve bandas e brindes sem discursos, outra tradição dos banquetes políticos locais que se ia dispensando com rapidez e até certo alívio pelos presentes⁸³³. Na residência do vice-cônsul Gossett, no Espinheiro, o colunista do Diário Social era convidado para um churrasco onde também aparecia farta quantidade de caviar. “Com os Gossetts me senti americanamente em casa”, declarava o jornalista,

⁸³⁰ Diário de Pernambuco, 17 de agosto de 1958, pág. 50.

⁸³¹ Idem.

⁸³² Diário de Pernambuco, 18 de junho de 1949.

⁸³³ Diário de Pernambuco, 12 de setembro de 1950.

acrescentando que “os outros convidados já haviam se despido do paletó – o que é uma confortável maneira americana, nos trópicos, de unir a facilidade dos movimentos ao da redução ao calor⁸³⁴”.

Mais do que a forma de receber, de servir e de comer nas festas que ocorriam no Recife, o mais importante era, portanto, o clima de informalidade que deveria permear esses encontros. Havia, contudo, uma modalidade de recepção que parecia chegar ao extremo da ausência de cerimônia, frequentemente beirando - ou mesmo ultrapassando – os limites da tolerância e até mesmo da privacidade: o Assustado. Ele parece ter surgido no começo da década de 1950, com pessoas que apareciam de surpresa na casa de conhecidos, onde se improvisava uma espécie de coquetel de última hora. Foi o que ocorreu com um professor solteiro que teve sua residência invadida por cinco moças e seus respectivos acompanhantes, marmanjos que se sentiram muito à vontade para ajudar as namoradas a acabar com o estoque de uísque do desnortado anfitrião. Limparam a adega e rumaram à geladeira, onde se serviram de azeitonas, queijos e anchovas, tudo ao som de música de pick-up enquanto o tal professor, resignado, se embriagava junto aos convidados-surpresa⁸³⁵.

No mês seguinte, o mesmo professor sofria mais um assalto festivo, enquanto envergava seu pijama em um domingo de carnaval que decidira não gozar em respeito à esposa ausente, que havia viajado à capital federal. Dessa vez, foi o próprio Secretário de Estado quem havia liderado o ataque, farejando-lhe as reservas de uísque e vinhos raros, além do filé que foi usado para um coquetel, invenção do deputado Elpídio Branco e do qual todos os presentes provaram com gosto⁸³⁶. Parecia mesmo que estas invasões eram uma forma de levar a folia para os que não podiam ou não desejavam se entregar às ruas durante o reinado de Momo.

Na Rua do Sossego, os mais velhos não saíram de casa neste carnaval; mas sem arredarem pé da rua divertiram-se à larga “assaltando” as casas dos vizinhos e sendo “assaltados” pelos vizinhos. Os “assaltos” eram feitos à tarde sob aviso prévio de duas horas de antecedência, o que dava a vítima tempo bastante para suprir a adega, preparar uns “*appetizers*” de ocasião e arrumar as coisas de tal jeito que, à classe habitual de “assalto”, não faltasse um toque carnavalesco de colorido e barulho. Assim, gozaram este carnaval de 1953 austeros pais de família que, na Rua do Sossego, vivem harmoniosamente ligados pelos muros

⁸³⁴ Diário de Pernambuco, 15 de janeiro de 1956, pág. 06.

⁸³⁵ Diário de Pernambuco, 27 de janeiro de 1953.

⁸³⁶ Diário de Pernambuco, 24 de fevereiro de 1953.

das casas, numa quadra de pouco mais de duzentos metros. Assim é que gozaram do carnaval sem sair de casa o bancário Padilha, o banqueiro Aníbal, o proprietário Sobral e o senhor-de-engenho Salles. Não fossem os “assaltos” e estariam na melancólica contingência de um carnaval sem a satisfação do ruído, do éter e do “*scotch*” que àquela idade eles preferem transferir aos filhos, estes sim mais das ruas e dos clubes que do lar, mais da companhia dos colegas que da família⁸³⁷.

Mas o carnaval não era a única oportunidade de se pôr em prática a festa-surpresa. Aniversários, aprovações de vestibular e até mesmo a boa recuperação de alguma doença eram justificativas perfeitamente válidas, ainda que não fossem, a bem da verdade, inteiramente necessárias. Na maioria das vezes, os Assustados eram organizados por adolescentes nas casas uns dos outros, sendo, portanto, mais frequentes no período de férias escolares. Assim, moças e rapazes, principalmente das classes média e alta do Recife, criavam oportunidades para se conhecer, conversar, dançar e flertar, em um ambiente onde a vigilância dos pais estava sempre presente. Quase sempre organizadas pelas garotas, as festas ocorriam em um sigilo conspiratório entre os jovens, aos donos da casa restando apenas aceitar o evento que já chegava pronto às suas salas de estar. Na surdina, comidas, bebidas, vitrolas e discos eram contrabandeados para a casa-alvo, de preferência uma cujos proprietários fossem mais receptivos àquele tipo de invasão. Em um tempo onde eram poucos os jovens que yinh acesso a um carro, contava muito a localização do lugar, preferencialmente bem servido por linhas de bonde ou ônibus, quando não se ia a pé mesmo⁸³⁸. Os convidados começavam a chegar por volta das sete ou oito horas da noite, posto que a festa deveria se encerrar às onze ou, no máximo, meia-noite, pais e mães resignados recebendo no portão da casa os rapazes e moças. Estas vinham escoltadas pelos pais, que acabavam convidados a participar do Assustado, adicionando ainda mais vigilância paterna à noite.

Com as garotas exibindo seus vestidos de noite, os rapazes envergavam os trajes esportivos da época, com os *slacks*, as longas camisas por fora da calça e de mangas compridas, começando a entrar na moda, além dos jaquetões e paletós de quatro ou seis botões. Eleito um responsável pela *pick-up*, este geralmente se encarregava de elencar músicas românticas, assim facilitando a aproximação entre os jovens presentes, que

⁸³⁷ Diário de Pernambuco, 19 de fevereiro de 1953, pág. 06.

⁸³⁸ PARAÍSO, Rostand. Antes que o Tempo Apague... (Crônicas dos anos 40 e 50). Recife: Comunicarte, 1993.

dançavam foxtrotes, sambas-canções e, principalmente, boleros. Vozes como as de Pedro Vargas, Glenn Miller, Doris Day e Dick Farney embalavam os casais, sendo substituídos pelos metais do frevo durante o carnaval, com músicas de Capiba e do maestro Nelson Ferreira partindo dos discos de 78 rotações. Os sólidos eram compostos de sanduiches, canudos, empadas, enrolados e demais salgadinhos, geralmente preparados na própria casa onde se desenrolaria o Assustado daquela noite. Os líquidos eram refrigerantes, quase sempre da Fratelli Vita, nos sabores guaraná, limão ou maçã, cujas garrafas eram logo acondicionadas na *frigorifère* dos anfitriões. Muitas vezes o eletrodoméstico não existia, mesmo nas casas da classe média local, de modo que se encomendavam barras de gelo empanadas de pó-de-serra, que chegavam de caminhão ou mesmo de carroça. A única bebida alcóolica permitida aos adolescentes pelos pais era um ponche fraco, composto de água, vinho, suco de laranja ou de abacaxi, e maçã picada. A mistura, chamada de “jacuba” pelos mais velhos, era uma espécie de sangria, considerada tão inofensiva que ficava à disposição de todos em uma mesa⁸³⁹.

As festas organizadas pelos mais jovens muitas vezes contavam com a convivência dos pais, que nem sempre eram pegos de surpresa pelos seus filhos, o Assustado fazendo jus ao nome mais pelo imprevisto do que pela reação dos anfitriões. Mas as reuniões de jovens, planejadas de supetão ou acordadas com certa antecedência, não eram as únicas que ocorriam ao longo do ano. O norte-americano D. D. Luther, apelidado “Didi” pelos amigos recifenses, foi uma das vítimas, quando da ocasião do seu aniversário, em 1954. Data que o empresário, até então, parecia ter planos de celebrar apenas deixando-se ficar em sua própria casa, em santa paz doméstica. “Ao que se fez com ele ontem, chamamos aqui de ‘assustado’”, explicava o cronista P aos leitores, acrescentando ainda que “diante da sede dos convidados, ele é que ficou assustado. Mesmo porque, ele é que saiu perdendo com o susto, que lhe custou quase o estoque da adega⁸⁴⁰”. No ano seguinte, um certo Bill acordava sobressaltado às cinco da manhã com gritos e batidas em sua porta, fazendo com que assomasse à janela de arma em punho, o sentido de alerta expulsando o que lhe restava de sono. Não era tentativa de roubo nem acerto de contas, mas dois casais de amigos que, retornando de uma festança no British Country Club, acharam por bem surgir na casa do amigo e acordá-lo junto com a esposa, explicação que o pobre Bill ouvia boquiaberto enquanto bebiam seu suco de laranja e fritavam seu bacon e ovos. A irritação

⁸³⁹ Idem.

⁸⁴⁰ Diário de Pernambuco, 09 de junho de 1954, pág. 06

e a incredulidade iniciais acabaram vencidas, e os anfitriões hesitantes acabaram sentando à própria mesa para o café⁸⁴¹.

Aos poucos, porém, os recifenses pareciam ir se resignando ao Assustado, forçando-se a estar preparadas para receber os amigos sem aviso prévio, no que eram essencialmente coquetéis improvisados. No nono andar de um edifício residencial da cidade, um certo deputado da oposição, já acostumado a ser “assustado” pelos colegas, mantinha na adega e na geladeira material suficiente, entre sólidos e líquidos, para entreter até dez pessoas a qualquer momento. “Paraquedistas” e “penetras” que inevitavelmente surgiam para “filar” a refeição na casa do político, cujas tradições familiares de hospitalidade remontavam há pelos menos 300 anos de aristocracia rural⁸⁴². Ao longo do tempo, porém, os convidados-surpresa pareceram se compadecer dos anfitriões compulsórios, ao menos buscando tornar a visita em massa menos inoportuna, como atestava o cronista P no início da década de 1960.

Perdura o hábito do “assustado”. Quando menos se espera, os “assustadores” aparecem à porta de casa, avisando que não há perigo de faltar alguma coisa. Eles trazem tudo: comida, bebida e música. A dona da casa que fique descansada. Vão descarregar o farnel na cozinha sempre avisando que não se esqueceram de nada, nem mesmo do gelo. O hábito tem altos e baixos: nada mais incômodo que ter o cristão que rebolar quando a tanto não se acha disposto. Vai na onda e rebola. E bebe, canta, grita e, mesmo não queira, obriga-se a parecer mais animado e satisfeito com o “susto” do que os seus provocadores. Há, porém, uma modalidade curiosa de “assustado”, alterando as características do original. O de se chegar à casa do amigo sem lhe levar os ingredientes necessários à fome e à sede que o “assustado” tem de prover com desfalque da despensa e da adega. Então é uma correria à venda, ao bar e ao restaurante, no afã que a todo anfitrião assalta de não ter bastante provisão de boca. Há sempre o recurso à desculpa de que não estava preparada a dona da casa para o imprevisto. O melhor mesmo é “assustar” em dia de aniversário porque, em tais circunstâncias, a aniversário não se convida, mas da surpresa se está a coberto. Nesta fase pré-carnavalesca, o “assustado” é precedido de aviso, porque assim se conciliam as coisas: evita-se a desculpa de que não estava preparada por parte da dona da casa e ao dono da casa nada se leva senão a disposição para a folia. E ainda há quem se queixe que este bravo novo mundo está ficando destituído de encantos⁸⁴³...

⁸⁴¹ Diário de Pernambuco, 07 de outubro de 1955.

⁸⁴² Diário de Pernambuco, 03 de fevereiro de 1960.

⁸⁴³ Diário de Pernambuco, 26 de fevereiro de 1960.

P parecia esquecer que os primeiros “assustados” ocorriam inteiramente às custas dos anfitriões, ou talvez desejasse que a modalidade onde os não-convidados levavam os materiais de festa para a casa-alvo se tornasse padrão no Recife, visto que claramente não aprovava o outro formato. De uma forma ou de outra, a festa, como costumava acontecer com outros desenvolvimentos culturais na capital pernambucana, deixou de ser um domínio exclusivo das elites locais para se tornar conhecida pelas camadas mais humildes. Até mesmo o Clube de Leitoras do Diário de Pernambuco decidiu divulgar esse tipo de recepção, sempre de forma didática, para que suas leitoras melhor pudessem reproduzir as sugestões em suas próprias casas. Desta vez, foi uma abelhinha de Olinda, assinando com seu nome verdadeiro, Adalgisa S. Ribeiro, quem decidiu tirar as dúvidas das colegas. Assim, definiu o que era a festa e descreveu em detalhes a forma através da qual ela ocorria, em uma nota intitulada “Vamos adotar o Assustado?”, tão completa quanto a todos os aspectos desse tipo de recepção que justifica sua reprodução integral.

“Assustado” é o nome que costumamos dar a um baile, ou melhor, a uma festa íntima qualquer, organizada de última hora. Uma de vocês recebe a visita de um grupo de amigas e amiguinhos, e então juntos resolvem fazer um “Assustado”. Telefonam para a casa dos outros amiguinhos, dando-lhes ciência da resolução, e estes aparecem trazendo cada um o que pode como contribuição à festa improvisada: doces, sanduíches, refrescos, etc. Os convidados chegam com a sua contribuição ao “buffet”, que eles entregam e arrumam discretamente, para não pôr em situação delicada os que fizeram uma contribuição modesta. A dona da casa ou organizadora do “Assustado” fará também, é claro, a sua contribuição, mas, geralmente, é a que menos oferece, pois só é obrigada a fornecer o “salão e a música”. A questão da música é importante. É preciso que ela possua uma boa vitrola e uma variada coleção de discos de músicas dançantes. Para satisfazer os verdadeiros amantes do “jazz” e do samba é necessário que possua os últimos sucessos. Organizará então uma seleção de discos diversos. Aliás, os convidados também podem trazer como contribuição alguns discos emprestados, é claro. E é bom que ao finalizar a festa, os discos sejam entregues aos respectivos donos. Um dos presentes tomará conta da vitrola, também podem fazer um sistema de revezamento para mudança de discos. É aconselhável começar com músicas alegres e saltitantes, alternando com *foxes*, tangos e insistir nos “*blues*” quando a festa vem chegando ao fim. Quando está tudo preparado, a dona da casa deve deixar os convidados à vontade, sem se impacientar. Uma reunião, mesmo constituída de pessoas que se conhecem e que tenham afinidades, é sempre um pouco desanimada no início. Por isso, em vez de incitar com insistência os convidados para dançar, convém que lhes deixe o tempo de fazer conhecimentos, de se familiarizar com a atmosfera da casa. Toda reunião tem sua hora crítica, que podemos citar entre uma e duas da manhã, segundo a idade dos participantes. Nesse caso, a dona da casa deverá dar um “empurrão” nos dançarinos, oferecendo-lhes uma bebida “quente” como estimulante. Certamente, um “Assustado” terá surpresas agradáveis e de bom gosto, que serão

bem recebidas. Mas é preciso evitar coisas que magoem certas pessoas. Uma brincadeira engenhosa lançada por um convidado espirituoso pode dar grande alegria à festa, desde que dure pouco; é o caso da brincadeira que consiste em fazer dançar um dos cavalheiros com uma vassoura, enquanto os outros dançam normalmente com as suas damas. Num dado momento, o cavalheiro bate com o cabo da vassoura no chão; imediatamente, cada dançarina deve mudar de cavalheiro; o menos rápido ficando sem companheiro terá que dançar com a vassoura. É assim muitas outras brincadeiras que fazem o “Assustado” uma festa muitas vezes mais agradável e mais alegre do que o baile longamente meditado e planejado⁸⁴⁴.

Se ainda nos anos 1930 os recifenses caminhavam para uma nova lógica no tocante às recepções sociais, através de um relaxamento de regras e cada vez maior informalidade do serviço, parecia que a partir do começo da década de 1950 essa ideia chegaria ao seu ápice. O Assustado, afinal, não passava de uma espécie de coquetel, uma celebração realizada à americana, mas tão despojada que foi capaz de espantar até mesmo os norte-americanos radicados na capital pernambucana. Uma festa-surpresa que nem sempre possuía uma razão de ser aparente e cujas regras, inicialmente, eram tão nebulosas que a sociedade, em seus diferentes níveis, não tardou a sentir a necessidade de criar qualificações, sugestões e modos de fazer. De fato, a informalidade não chegou a caracterizar uma ausência de regulamentação, apenas um período de adaptação no qual as pessoas buscaram compreender através de quais mecanismos o evento funcionava. Das primeiras versões, muito mais caóticas, até aquela defendida pela abelhinha Adalgisa para ser adotada pelas colegas do Clube de Leitoras, o Assustado permaneceu como uma espécie de coquetel improvisado. Em suma, algo que continuava se afastando da lógica do jantar de testemunho ou banquete formal, com sua rigidez e francesismo.

A festa doméstica, portanto, foi se desvinculando de suas raízes estrangeiras para se tornar algo que já aparentava ser brasileiro, uma modalidade de celebração que não era necessariamente o coquetel da alta roda, mas com o qual dividia características marcantes. De fato, mesmo a lógica das festas atuais parece seguir os mesmos mecanismos introduzidos pelo serviço à americana dos coquetéis iniciados na década de 1930: pequenas mesas espalhadas ou grupos de pessoas em pé, buffet onde os convivas podem servir a si próprios e serviço volante de bandejas, com salgadinhos, sanduíches, canapés e doces para serem apanhados com os dedos e finalizados em uma mordida ou duas. É

⁸⁴⁴ Diário de Pernambuco, 28 de maio de 1960, pág. 52.

difícil encontrar, nos dias atuais, uma festa de aniversário, infantil ou de adultos, que não se utilize de uma lógica fundamental semelhante. Até ocasiões mais formais, como bailes de formatura, de debutantes e casamentos seguem esse funcionamento, com poucas variações no serviço. Mesmo na política, o antigo banquete francês é dificilmente encontrado, e seu formato rígido, com pessoas presas aos seus lugares – e aos seus vizinhos –, sucessões de pratos e talheres idem, provavelmente geraria mais estranheza do que interesse nos dias de hoje.

Portanto, as celebrações no Recife foram, aos poucos, assumindo características cada vez mais americanizadas, o que se refletia em regras sociais mais relaxadas, mais jamais inexistentes. Havia também uma maior sensação de domesticidade entre os convidados, em recepções que punham na linha a reputação de um casal, mas cujo sucesso pesava sobre os ombros da mulher, com todas as tensões que isso acarretava. Mas o americanismo estava presente não apenas no extraordinário das celebrações ocasionais, ainda que mais frequentes do que o que ocorria com os grandes jantares de outrora. O cotidiano do comer no Recife também havia se alterado com a mudança do paradigma cultural, em presenças discretas, porém marcantes no dia-a-dia dos pernambucanos.

Trocas, Interseções, Legados e Impermanências do Cotidiano

A recepção juntou porto-riquenhos, italianos, norte-americanos e até mesmo um ou outro brasileiro para uma “*tripe party*” em Boa Viagem, uma festa onde salgadinhos e canapés não se encontravam, dando lugar a preparações um tanto mais substanciais. Tony Navas estava lá, sempre bem-humorado, acompanhado do capitão Sackett, do casal Romano Andriotti e o industrial Joaquim Cunha Rego. O major Fred May e sua esposa June também foram convidados pelos anfitriões, o casal Christian Phillips, que desejava dar aos amigos uma mostra de uma culinária feita por mãos ianques. Italianos e norte-americanos se entregaram a cantorias, como costumavam fazer em ocasiões assim, até que a ceia foi servida e os presentes puderam admirar os acepipes: dobradinha com feijão branco e mão-de-vaca. Era esse primeiro que o casal ianque chamava de *tripe*, uma preparação tipicamente pernambucana que realmente levava vísceras de bode em sua composição, enquanto que a segunda eles sequer sabiam que nome dar, o que também

não impedia a sua feitura. Fred May, recém-chegado ao Brasil e ciente de que o caminho mais rápido para se aclimatar aos hábitos locais era através da cozinha, corajosamente atacou ambos os gordurosos pratos, parecendo aprovar um e outro. O cronista P, também convidado e a tudo observando, não duvidava que o major em breve fosse visto pelas ruas do Recife jogando no bicho e cobrindo a cabeleira de brilhantina de cheiro⁸⁴⁵.

Por mais que os coquetéis e Assustados se sucedessem com frequência cada vez maior na capital pernambucana, também se publicizava mais e mais ocasiões onde a parte sólida era, por assim dizer, menos perfunctória. Em 1954, o almoço patrocinado pelo Rotary Club local, agremiação norte-americana dedicada a causas sociais, ocorreu no Caxangá Golf Club, com a presença do anfitrião, o prefeito José do Rêgo Maciel, além de membros da administração civil e das forças armadas. “O almoço foi à americana, isto é, cada um pegou no seu talher e escolheu o que da feijoada melhor lhe sabe”, esclareceu P. Acrescentou ainda que a “fila indiana foi de iniciativa própria e o avanço se fez de garfo na mão com uma fúria de carga de baioneta calada. Se a feijoada não causou embaraços à digestão, o bate-bate levou fatalmente a maioria aos balcões da farmácia⁸⁴⁶”. Quatro anos antes, o governador oferecia um *lunch party* para o capitão G. R. P. Gooden e os demais oficiais do navio Bigbury Bay no Horto de Dois Irmãos que, apesar do difícil acesso por uma estrada esburacada, oferecia uma atmosfera selvagem com aves raras e orquídeas exóticas. Não houve discursos e nem brindes, os convidados – figurões da administração local e membros da imprensa, como sempre - preferindo se dedicar ao cardápio composto de lagosta, galinha de cabidela e frutas regionais⁸⁴⁷.

Parecia haver agora um esforço em publicizar uma culinária regional, uma suposta “mesa à pernambucana”, apresentando-a aos estrangeiros que frequentavam, de forma ordinária ou eventual, a alta roda local. As piadas sobre a frágil compleição estomacal e intestinal dos convidados de fora do país, supostamente desacostumada aos pesados exemplos da cozinha pernambucana, eram lugar-comum nas colunas sociais. De fato, muitas vezes parecia que sobreviver a um almoço composto de tais iguarias seria o suficiente para que o estrangeiro começasse a verdadeiramente fincar raízes no Brasil. Assim, as refeições pareciam ir ganhando uma qualidade própria, que as diferenciava das ocorridas no cotidiano e das que aconteciam em coquetéis mais ou menos íntimos, com

⁸⁴⁵ Diário de Pernambuco, 11 de outubro de 1958.

⁸⁴⁶ Diário de Pernambuco, 17 de março de 1954, pág. 06.

⁸⁴⁷ Diário de Pernambuco, 12 de abril de 1950.

seus canapés leves. Portanto, quando a firma Oscar Amorim S. A. inaugurou suas novas instalações em 1956, na rua Imperial, decidiu-se reunir os convidados – mais de 800 – na fazenda Apuá, para um grande almoço regional. A chamada da matéria, que mereceu uma página inteira no Diário de Pernambuco e uma profusão de fotos, destacava a “tradicional hospitalidade bem pernambucana” da ocasião, “encantando particularmente os ilustres visitantes dos Estados Unidos e de outras partes do país⁸⁴⁸”. Os convidados haviam chegado a conhecer a nova sede da organização comercial, que se destacava “pelo estilo funcional do seu edifício, as linhas modernas e atraentes de suas dependências internas, que as colocam no plano das mais belas e mais avançadas do país⁸⁴⁹”. Não demorou, contudo, para que rumassem para o interior, na cidade de Carpina, localizada na Zona da Mata Norte do estado, onde se desenrolaram as festividades propriamente ditas.

Às 11 horas houve missa rezada na capela da propriedade, que se diga de passagem, é uma das maiores do estado, com seus 1.500 hectares, funcionando em grande área das imediações da casa-grande, barracas com farto e variado serviço de coisas regionais, característicos da cozinha pernambucana, selecionados com finura e bom gosto. Das frutas pernambucanas, o abacaxi, o sapoti, a manga, a laranja, aos mais diversos quitutes, os bolos característicos, o mungunzá, a tapioca de coco, o alfenim, tudo esteve presente, oferecendo ao ambiente algo de novo e atraindo os aplausos de todos e inclusive de uma centena de visitantes de outras partes do país e dos Estados Unidos que não os conheciam e os disputavam também com evidente satisfação. Isto sem serem esquecidos também a água de coco em abundância para a mistura com bons *whiskies* que igualmente estiveram presentes com os seus outros deliciosos “acessórios”, o caldo-de-cana e sorvetes de frutas locais. Às 13 horas foi servido o almoço à americana, distribuindo-se os convidados por numerosas mesas dispostas por toda a área. Variado menu regional, ao gosto dos convidados, foi bastante apreciado pelos presentes, havendo à sobremesa repetidos “tosts” (sic) à felicidade do distinto casal Oscar Amorim, tão pródigos em gentilezas e no que se fazia acompanhar dos respectivos filhos e suas senhoras e filhas⁸⁵⁰.

Não faltaram bandas de música e danças típicas, e tanto a festa quanto o empreendimento em si foram elogiados pelos presentes, com destaque para os norte-americanos, representantes de empresas como a Caterpillar e a John Deere, ambas fabricantes de maquinário agrícola. A comida foi servida em forma de buffet, não apenas pelo serviço à americana estar em voga, mas também porque dificilmente seria possível

⁸⁴⁸ Diário de Pernambuco, 17 de janeiro de 1956, pág. 05.

⁸⁴⁹ Idem.

⁸⁵⁰ Idem.

alimentar quase mil pessoas ao mesmo tempo e de forma eficiente de outra forma⁸⁵¹. Comeu-se à americana, portanto, mas a comida em si foi à brasileira e, como o cronista presente fez questão de enfatizar, à pernambucana.

Uma transformação ocorria na sociedade local, uma que começava a chamar a atenção da imprensa, especialmente as colunas sociais, sempre preocupadas com as formas de se receber. “Está em moda a comida regional; não se recebe mais à francesa ou à italiana. Também não se recebe mais à portuguesa”, enumerava P, em 1960. “Recebe-se à moda da casa, com feijoada, rabada, buchada e por aí afora⁸⁵²”. Mesmo o mundo político local, que antes se refestelava em banquetes afrancesados, relaxava os hábitos em recepções mais domésticas, onde a cozinha local era presença certa: o deputado Murilo Costa Rêgo tinha sempre pronta uma dobradinha com feijão branco em sua casa, à espera de visitantes, enquanto que o comendador Jordao Emerenciano era louvado pelos sarapatéis acompanhados de bate-bate que costumava oferecer. Cônsules e embaixadores eram introduzidos sem medo a feijoadas e caranguejadas, às vezes precedidas por um coquetel, posto que uma coisa não eliminava a outra. “Muito apreciado é o caranguejo com molho de pimenta e pirão de farinha”, garantia P, comentando que “Outro dia, o sociólogo Gilberto Freyre dizia na televisão que o sr. marechal Lott não era um bom candidato porque ninguém ainda o vira comer uma boa feijoada com cachaça de cabeça; enquanto isso é o que gosta o sr. Jânio Quadros⁸⁵³”. O americanismo havia se implantado de diversas formas no comer e no beber dos pernambucanos desde a década de 1930, mas o conteúdo mastigativo das refeições, ainda que servido à americana, parecia pouco ter mudado ao longo das décadas. “De certo é que ninguém mais recebe à internacional, mas à local sob a doce presunção de que, pelo menos neste particular, fugimos à sofisticação⁸⁵⁴”, sentenciava P.

Uma fuga que deveria em muito agradar o citado Gilberto Freyre, eterno defensor da tipicidade da cultura brasileira e da pernambucana, principalmente aquela desenvolvida em torno da mesa. A culinária regional vinha experimentando seus altos e baixos ao longo do tempo, sofrendo modificações e incorporando estrangeirismos que visavam suavizar sua composição e paladar. O sociólogo já comentava, em sua obra *Casa Grande & Senzala*, acerca da alimentação desenvolvida ainda em tempos coloniais e as

⁸⁵¹ Idem.

⁸⁵² Diário de Pernambuco, 12 de julho de 1960, pág. 06.

⁸⁵³ Idem.

⁸⁵⁴ Ibidem.

críticas que esta havia sofrido, especialmente no que concernia às presenças africanas. Havia quem acreditasse que condimentos tais como o azeite-de-dendê, os carurus, quibebes e pimentas teriam sido a causa de diversas enfermidades, acometendo indiscriminadamente senhores e escravos. Indigestões, diarreias, disenterias, hemorroidas e outras moléstias seriam o preço a ser pago pelo abuso de tais “afrodisíacos do paladar”. Mas o século 19 traria uma transformação paulatina na cozinha local, influências europeias fazendo rarear as feijoadas e guisados do passado. Não faltavam aqueles que celebravam essa “desafricanização” da mesa dos brasileiros, a gordura dos pratos sendo substituída pela manteiga francesa. As garapas de tamarindo e o caldo-de-cana perdendo lugar para o chá inglês, enquanto que a farinha de mandioca, o pirão e o quibebe sumiam em função do uso da batata inglesa. Saía o beiju de tapioca, de uso diário, para entrar o pão feito de farinha de trigo, e havia mesmo os que se sentiriam envergonhados ao ser pegos enchendo a boca com as sobremesas da terra, mel ou melado com farinha ou canjica temperada com açúcar ou manteiga⁸⁵⁵.

O Brasil afrancesado de meados do século 19 e duas primeiras décadas do seguinte tinha o desejo, ao menos através de suas elites, de ser e parecer moderno, através da absorção e prática de costumes europeus. A própria vinda da família real portuguesa em 1808, fuga de Napoleão, consolidou esse processo, tendo como ponto de irradiação nacional a nova capital do Império, o Rio de Janeiro. Assim, a mesa farta e caótica das grandes famílias brasileiras aos poucos ia adotando o ordenamento do banquete francês, com suas etapas e hierarquizações, enquanto temperos iam sendo suavizados e gorduras indigestas saíam de cena. Principalmente no começo do século 20, a política – de um republicanismo recente e ainda um tanto frágil – buscava se legitimar na imprensa, publicizando jantares e os seus envolvidos. Eram eventos formais, onde o espocar da garrafa de champanhe determinava o momento do brinde e do inescapável discurso, repleto de conotações políticas. Mas mesmo então já havia sinais de mudança, de uma tentativa de se retornar à uma culinária mais tipicamente brasileira, ou ao menos de reconhecê-la ou construí-la como tal. Essa valorização da cultura nacional em seus mais variados aspectos ganharia defensores entre intelectuais e artistas a partir da Semana de Arte Moderna de São Paulo e do Congresso Regionalista organizado por Gilberto Freyre, ambos na década de 1920. As mudanças, é claro, não seriam imediatas, mas não deixariam de acontecer, com as classes mais altas perdendo suas inibições quanto à

⁸⁵⁵ FREYRE, Gilberto. Casa Grande & Senzala. São Paulo: Global, 2006.

culinária da terra. De fato, esta não só começou a ser mais e mais publicizada na imprensa, mas aos poucos tornava-se mesmo uma marca de distinção⁸⁵⁶.

Principalmente a partir da década de 1940, políticos, empresários, diplomatas e militares surgiam nos jornais oferecendo e frequentando banquetes cada vez mais regionais. Ganhava força a ideia de uma mesa pernambucana, parte de uma hospitalidade calcada na história de sobrenomes nobres, a ser saboreada preferencialmente em casas-grandes ou sobrados seculares, representantes pétreos de um passado grandioso que não voltaria mais. A isso acrescentavam-se músicas e danças para ajudar a compor a atmosfera além de, evidentemente, uma profusão de pratos também da terra, temperados e gordurosos como eles fossem. Assim, feijoadas, sarapatéis, buchadas, dobradinhas, rabadas e outras comidas de sustância, que talvez causassem embaraço entre as elites no século 19 e começo do seguinte, agora eram trazidos para a luz, ressignificados em pontos de orgulho da cultura local. Mostrava-se assim uma fartura alimentar batante regional, por gosto e pelo prazer de talvez impressionar os visitantes, especialmente aqueles de fora do Brasil. De fato, uma abundância que funcionava até mesmo como uma espécie de desafio de aculturação para os estrangeiros presentes nas recepções da alta roda, sua aceitação servindo de ponto de partida para todo o resto.

Mas talvez os norte-americanos, pelo menos, não fossem assim tão sensíveis no que tangia aos seus palatos e estômagos, tendo desenvolvido sua própria cozinha pesada, com pratos que não fariam feio em um banquete pernambucano. Como os “*chitlins*”, especialidade sulista composta de intestinos suínos, uma parte do animal considerada por muitos como não mais do que dejetos. Não era o caso da população empobrecida do século 19, especialmente imigrantes e negros escravizados, cujo acesso a melhores cortes de carne era, na melhor das hipóteses, improvável. As tripas de porco, como se pode imaginar, exalavam um terrível mau-cheiro e precisavam ser higienizadas com extremo cuidado antes de seguirem para a cozinha. Eram fritas em gordura e servidas com nabos e couve, ou misturadas a fubá, feijão, ervas, quiabo e cozidas em água, por vezes com adição de outras partes indesejáveis do porco, como as orelhas, focinho, o rabo e os pés. *Chitlins* acabaram se tornando um marco da chamada *soul food* norte-americana, sulista e, principalmente, negra, sendo servidos mesmo na atualidade⁸⁵⁷. É bem possível que

⁸⁵⁶ TOSCANO. Frederico de Oliveira. À Francesa: a *belle époque* do comer e do beber no Recife. Recife: Cepe, 2014.

⁸⁵⁷ O’CONNELL, Libby H. The American Plate: a culinary history in 100 Bites. Naperville: Sourcebooks, 2015.

tenham sido o prato principal da tal “*tripe party*” oferecida em Boa Viagem pelo casal Phillips. Se assim foi, não iriam causar tanto espanto a recifenses acostumados a feijoadas e dobradinhas, ambos os pratos guardando notáveis semelhanças com os *chitlins*. Já nos banquetes regionais oferecidos por brasileiros, o serviço até podia ser à americana, reconhecidamente mais eficiente e, em consonância às sensibilidades da época, aparentemente mais relaxado e íntimo. Mas o que se colocava nos pratos era, quase sempre, bastante pernambucano.

Coquetéis havia, com suas bandejas cheias de comidinhas tênues, prontas para ser arrebatas com os dedos e desaparecer em uma mordida ou duas. Em termos sólidos e para além dos canapés, sanduíches e cachorros-quentes, havia aqui e ali um ou outro exemplo de refeições mais completas ou substanciosas de origem norte-americana nas mesas pernambucanas. Eram aparições passageiras, quase sempre almoços ou jantares onde um casal estrangeiro desejava mostrar aos amigos recifenses seus talentos culinários e a tipicidade da cozinha de sua terra distante. Na década de 1950, o casal Brown costumava convidar os amigos para um “*bacon and eggs*” onde, além da comida em si, figuravam algumas inovações tecnológicas que impressionavam as visitas, como o café instantâneo, solúvel em água fervente, que ficava pronto em instantes. “O casal dispõe de um mecanismo elétrico tão eficiente que em cinco minutos prepara uma refeição ligeira à base de ovos e adicional café com creme no melhor ‘*stateside*’ estilo⁸⁵⁸”, comentava o embevecido colunista social do Diário de Pernambuco.

De quando em quando, alguém se habilitava a oferecer uma “*chicken in the rough*”, ou seja, uma galinha rústica, frita ao estilo sulista, para se comer com os dedos mesmo. Uma foi oferecida pelo presidente do Caxangá Golf Club em 1955, Artur Coutinho, pelo aniversário de um dos membros. O prato foi bem recebido pelos presentes, mas estava tão diferente da forma como era tradicionalmente preparado nos Estados Unidos que o texano Charlie, presença cativa nesses almoços de quarta-feira, sentiu-se na obrigação de protestar⁸⁵⁹. Antes de fazer as malas para deixar o Recife em 1956, sina de todo diplomata, o vice-cônsul John Gossett sempre se mostrara um apaixonado pela boa comida em geral e um dos grandes defensores da culinária de sua terra. Levou meses para aprender a falar português, mas em poucos dias já preparava feijoadas em sua casa, eventualmente oferecendo uma “*chicken in the rough*”. Também dominava a arte do “*beef*

⁸⁵⁸ Diário de Pernambuco, 01 de abril de 1953, pág. 06.

⁸⁵⁹ Diário de Pernambuco, 21 de abril de 1955.

stew”, um guisado de carne que não deveria parecer assim tão exótico aos amigos locais, que também apreciavam o seu “*asado criollo*”⁸⁶⁰.

O *asado*, o churrasco argentino, costumava se suceder – ou, talvez melhor dizendo, se misturar – à sua versão gaúcha e também à norte-americana, também praticados na capital pernambucana, as três denominações confundindo-se livremente. O industrial Robert Harley e sua esposa ofereciam *barbecues* em sua casa situada na Rua Padre Roma, onde as carnes assavam em espetos no jardim e os convidados se espalhavam em mesinhas, bebendo cerveja norte-americana e Bourbon⁸⁶¹. Na Rua Imperial, Ibrahim Nejaim ofereceu uma “*barbecue party*”, com os convidados reunidos em uma mesa em forma de U, onde “apreciaram o churrasco-como-o-conhecemos, isto é, isento de chimarrão e outros ingredientes gaúchos”⁸⁶².

O cronista P recomendava, para os que não temiam a ainda precária travessia da Ponte do Pina no início da década de 1950, uma festa ao luar na praia de Boa Viagem em companhia dos amigos e das “*darlings*”. Saudoso, esclarecia que os “*GIs* deixaram aqui, entre outras coisas deleitáveis, o hábito do ‘*moonligh party*’. Não é difícil realizá-lo, desde que haja um trabalho em comum com os participantes, seja noite de luar, exista uma vitrola portátil, os ingredientes deglutíveis de qualquer piquenique e a disposição”. Esta era bastante necessária para os preparativos, onde “cava-se um rego na areia, lastreia-se com carvão, ateia-se fogo e temos tudo pronto para um succulento ‘*asado criollo*’”⁸⁶³. Garantia ainda que, em tal situação, não era escandaloso dançar *hula-hula* ou mesmo desfilas de *shorts* sob as estrelas. Outra reunião desse estilo, ocorrida na remota praia de Piedade, reuniu homens e mulheres – cujo anonimato, diferente do que ocorria nos coquetéis e jantares da alta roda, foi mantido intacto – que se revezavam entre dançar na areia e se lançar às ondas do mar. Eram embalados pela voz da cantora norte-americana Doris Day enquanto que ao longe surgia a vela branca de uma jangada, as mulheres sacudindo os cabelos molhados e dando gritinhos ao contato com a água fria. O uísque derramava-se nos copos enquanto a carne em espetos assava sobre uma cova, “numa frugal tentativa de ‘*barbecue*’ sem tempero”, os presentes buscando “transformar Piedade numa sucursal do Hawaii”⁸⁶⁴.

⁸⁶⁰ Diário de Pernambuco, 22 de fevereiro de 1956.

⁸⁶¹ Diário de Pernambuco, 13 de novembro de 1951.

⁸⁶² Diário de Pernambuco, 07 de maio de 1952, pág. 06.

⁸⁶³ Diário de Pernambuco, 05 de fevereiro de 1952, pág. 06.

⁸⁶⁴ Diário de Pernambuco, 26 de janeiro de 1951, pág. 06.

O churrasco como é feito nos Estados Unidos é considerado um marco da culinária local, e sua prática é, em essência, igual à encontrada em países como Argentina e o Brasil: carnes são assadas lentamente sobre carvão em brasa, em grelhas ou espetos. Há diferenças regionais, contudo, com os texanos tornando famosos os churrascos do tipo “*whole steer*”, ou seja, com animais inteiros ou peças muito grandes sobre o fogo⁸⁶⁵. Há também as variações de carneiro, mais consumidas no Kentucky, ou mesmo o bode na brasa mais típico da região do Caribe, mas talvez o churrasco mais representativo dos Estados Unidos seja a especialidade sulista feita com carne suína. O porco já havia sido importado para o Novo Mundo ainda no final do século 15, onde se multiplicou pelas florestas dos continentes americanos. Muitos se tornaram selvagens, resultando em animais que apresentavam uma carne de sabor forte, escura, musculosa e dura, exigindo um lento cozinhar para se tornar palatável⁸⁶⁶.

Nos Estados Unidos, como em outros países, os suínos se tornaram uma fonte abundante e barata de proteínas, coroando churrascos em casamentos e outras reuniões sociais. Tradicionalmente, eram assados inteiros sobre uma cova, e neles se esfregavam temperos, que conferiam à carne o gosto entre picante e doce que, para os norte-americanos, caracteriza o churrasco. Um sabor tão marcante que era presença certa em banquetes eleitorais a partir do século 18, onde grandes assados eram oferecidos para seduzir potenciais eleitores. Contudo, cuidar de pedaços de carne em espetos sobre um fogo lento por horas até que a carne praticamente se desmanchasse nos ossos era um trabalho demasiado longo e pesado para os afluentes da época, que delegavam a função para negros escravizados. Foram eles que, ao longo dos séculos, criaram a mais forte tradição norte-americana de churrasco, uma que se destaca no sul do país mesmo nos dias atuais⁸⁶⁷. Assim como os *chitlins*, o churrasco parecia ser um ponto de intersecção entre as culinárias norte-americana e a brasileira, mas ao contrário do que houve com as bebidas, o receituário sólido dos Estados Unidos pouco seduziu os pernambucanos. Com exceção dos sanduíches e canapés – de preparo simples e recheios que dependiam basicamente da criatividade de quem os preparava –, os brasileiros parecem ter se mantido afeitos as comidas às quais estavam acostumados.

⁸⁶⁵ WALSH, Robb. *Legends of Texas Barbecue Cookbook: recipes and recollections from the pitmasters*. San Francisco: Chronicle Books, 2016.

⁸⁶⁶ O'CONNELL, Libby H. *The American Plate: a culinary history in 100 Bites*. Naperville: Sourcebooks, 2015.

⁸⁶⁷ Idem.

Preparações até surgiam nos jornais, de pratos que ao menos soavam norte-americanos, seus nomes contando com palavras em inglês ou o vago complemento “americano” ou “à americana”, como uma tentativa de valorizar a receita. Elas surgiam com mais frequência durante e logo após a guerra, suas aparições declinando rapidamente com o passar dos anos. A segunda metade da década de 1940 via uma quantidade razoável de pratos que faziam referência aos Estados Unidos em jornais como o Diário de Pernambuco: Tomates em Suflê à Americana, Sopa do Alabama, Guloseimas de Nova Jersey, Pudim de Limão à Golden Gate, Bolachinhas de Laranja à San Diego, Torta de Utah, Pãezinhos de Frutas à Louisiana, Pãezinhos Americanos de Queijo, Pãezinhos Americanos de Milho, Pãezinhos de Leite à Constance Grey, Ovos com Creme à Dolly March, Pastéis de Macarrão à Dolly March, Pudim de Carne à Dolly March, Almôndegas de Pão à Dolly March, Espinafre com Queijo à Jessie Parkinson, Arroz de Forma à Jane Taylor, Pudim de Amêndoas à Ona Parker, Pasteizinhos de Sardinhas à Helen Moody, Pastel de Repolho à Mary Blaney, Dourado de Forno à Eve Steel, Couve-Flor com Ovos à Miss Cadogan eram algumas das opções que surgiam nas sessões dedicadas ao público feminino.

Na década seguinte e cada vez mais esparsas, receitas de Scones, Cookies, Arroz à Moda do Texas, Panquecas Americanas, Waffles, Camarões à Havaiana, Pão-de-Ló de Nova Jersey, Bolos de Maryland, Bolo Texano de Milho, algumas destas enviadas pelas Abelhinhas do Clube das Leitoras do Diário de Pernambuco. Aqui e ali, referências ao feitio de tortas tipicamente norte-americanas, elogiadas pela praticidade no preparo e número infinito de variações possíveis, podendo inclusive passarem de doces para salgadas sem grandes dificuldades. Elas não eram uma invenção norte-americana, muito embora fossem bastante consumidas pelos primeiros colonizadores, se originado de técnicas da pastelaria medieval. Consistiam em preparar uma crosta de massa, grossa e resistente, dentro da qual um recheio pudesse cozinhar, geralmente peixe ou carne temperada. O influxo cada vez maior de açúcar das Américas para a Europa fez com que as tortas ganhassem cada vez mais destaque na cozinha francesa e, logo depois, na inglesa também. Na Nova Inglaterra do século 17, as tortas doces se tornaram cada vez mais presentes, seu recheio dependendo do que a terra e a estação pudessem oferecer: queijo, pecãs, *blueberries* e outras frutas silvestres, pêssegos e maçãs. Este último ingrediente caracterizaria aquela que seria considerada a torta mais representativa do país, embora a fruta não fosse nativa dele. Como também não eram, aliás, a manteiga, a noz-moscada, a

farinha de trigo, o açúcar, a canela e a baunilha, ingredientes comumente utilizados até hoje em sua confecção⁸⁶⁸.

“Uma das tortas mais comuns nos Estados Unidos é a do tipo denominado ‘*Chiffon Pie*’, nome aliás bem sugestivo, pois indica a delicadeza do doce”, esclarecia uma pequena nota da coluna Estratégia Feminina. “Todas as tortas ‘*chiiffon*’ têm duas coisas em comum: a receita sempre leva gelatina e o recheio, que é colocado numa capa já assada, é sempre esfriado num refrigerador elétrico⁸⁶⁹”. À essa explicação, seguiam-se receitas de tortas de chocolate e de laranja, ambas endossadas pelo Instituto de Economia Doméstica da empresa estadunidense de eletrodomésticos General Electric, o que explica a insistência no uso da geladeira para se obter os resultados desejados. Receitas e colunas culinárias inteiras patrocinadas por grandes marcas não eram incomuns nos jornais, que o dissesse Regina Moraes que, afinal, era a nutricionista-chefe da Swift no Brasil, gigante do processamento de carne dos Estados Unidos. Raras eram as receitas em sua coluna Bom Apetite onde não havia, entre os ingredientes, ao menos um produto proveniente da empresa na qual trabalhava.

Moraes endossava pizzas feitas com salsichas, presuntadas e presunto na cerveja, presunto cozido e presunto ao molho madeira, além do tipo Supertender, vendido pela Swift e que também se apresentava como opção para os que quisessem adotar o costume do *Thanksgiving* norte-americano. “Entre os pratos obrigatórios figura sempre o presunto, que pode ser preparado de diferentes modos, desde inteiro até cortado em fatias, em pedaços ou moído⁸⁷⁰”, ensinava, repetindo as mesmas sugestões para o Natal brasileiro. Mas estas não eram as únicas festas que poderiam se beneficiar dos produtos da Swift, a correria do carnaval exigindo das mães, esposas e donas-de-casa em geral que tivessem, em suas despensas e geladeiras, algo que fosse de preparo rápido e prático. “O seu problema está em escolher alimentos gostosos, nutritivos e que estejam prontos para serem devorados⁸⁷¹” asseverava a nutricionista, dirigindo-se à leitora como se fosse uma amiga íntima. “Um prato de carnes frias e variadas é uma boa alternativa: fatias de Presuntada, Viandada, Mortadela, Rosbife e Salsicha tipo Frankfurt ou Viena. Se prefere salsichas mais picantes, abra uma lata de Salsichas Petisco, coloque-as numa tigelinha

⁸⁶⁸ Ibidem.

⁸⁶⁹ Diário de Pernambuco, 20 de dezembro de 1953, pág. 40.

⁸⁷⁰ Diário de Pernambuco, 08 de dezembro de 1951, pág. 25.

⁸⁷¹ Diário de Pernambuco, 27 de fevereiro de 1955, pág. 33.

tendo ao lado um pouco de maionese ou mostarda e pronto!⁸⁷²”, empolgava-se Moraes, desfiando o catálogo de produtos da Swift.

A busca de praticidade por parte da colunista fazia com que ela chegasse ao ponto de condenar até mesmo umas das instituições domésticas mais sólidas da família brasileira.

É isso mesmo, minha amiga. Temos que simplificar a nossa vida caseira e torná-la a mais prática possível, para podermos vencer as exigências da época. E uma destas medidas de economia é abolir o jantar do Domingo. Este é o dia em que as empregadas estão de folga e a família não tem horário. Você também está de folga e não vai querer ficar presa à cozinha. A solução ideal, a meu ver, é um lanche farto e variado com, ou café com leite, ou chocolate, ou refrescos, vitaminas, etc. Os canapés, sanduíches, coxinhas ou empadas podem ser feitos sábado à tarde ou, o mais tardar, domingo de manhã. Os bolos ou pudins não oferecem problemas quando feitos de véspera. Os frios são cortados na hora e cada um prepara o seu próprio sanduíche na mesa, conforme o gosto. Enquanto você dá os últimos retoques na cozinha as outras pessoas da família preparam a mesa. Como vê, o trabalho não será muito se todos ajudarem um pouquinho⁸⁷³.

A defesa de Moraes de um cotidiano feminino mais livre dos afazeres domésticos que agrilhoavam a sua e as gerações anteriores sem dúvida tropeçava no esforço das empregadas anônimas que, no dia a dia, eram quem libertavam as donas-de-casa mais afluentes desse tipo de serviço. Também era profundamente capitalista, voltado para os produtos comercializados pela sua empresa, recomendando uma praticidade que se apoiava em latinhas de salsichas e de patês. O alimento assim acondicionado parecia prestar-se à praticamente qualquer situação, sendo sugerido até mesmo para a Semana Santa. Em função da alta de preços dessa época, Moraes recomendava às suas leitoras que estocassem suas casas com peixes e camarões em lata, preparados ao natural, em filés ou com molhos diversos. “Ao preparar os menus diários tenho muito mais ideias e vontade de entrar na cozinha se posso ver a minha despensa ou prateleiras bem sortidas e variadas de carnes, pastas, etc.”, garantia, acrescentando ainda que “Se a minha amiga também dispõe de uma destas despensas para produtos enlatados, sabe exatamente o que eu quero dizer⁸⁷⁴”. Criticava ainda a falta de imaginação no preparo de carnes, quase sempre servidas em forma de bifés, quando as opções enlatadas já vinham com molhos e

⁸⁷² Idem.

⁸⁷³ Diário de Pernambuco, 28 de novembro de 1954, pág. 35.

⁸⁷⁴ Diário de Pernambuco, 01 de abril de 1956, pág. 37.

temperos próprios. Podiam, segundo ela, ser servidas ao natural, em pratos frios ou quentes, tais como saladas, maioneses, sanduíches, em espetinhos, grelhadas e até mesmo figurando na merenda das crianças⁸⁷⁵.

As salsichas, viandadas, presuntadas e mortadelas tão defendidas pela nutricionista andavam cada vez mais em voga, com a Swift se expandindo rapidamente pelo território nacional. Em 1955, a vinda ao Recife do sr. R. J. Delan, diretor-geral de vendas da empresa, rendeu matéria – paga, provavelmente - com foto no Diário de Pernambuco, em uma visita de inspeção às agências distribuidoras dos seus produtos no Nordeste. Estes eram cada vez mais aceitos na região na medida em que se tornavam mais conhecidos, garantia a nota, muito por causa dos esforços dos seus representantes locais, que em Pernambuco era a firma AYRES & SON S.A., com direitos exclusivos sobre a marca⁸⁷⁶. Esta havia sido criada por Gustavus Swift, que começou sua carreira trabalhando em açougues e mercados de carne em Massachusetts e Boston antes de mudar-se para Chicago, ainda no final do século 19. Foi quando ele começou a vender seu produto para todo o país através de uma inovação engenhosa: vagões de trem refrigerados, que levavam carne processada para praticamente qualquer lugar, abrindo novos mercados e fazendo com que a Swift se tornasse uma gigante do setor, nos Estados Unidos⁸⁷⁷ e no mundo⁸⁷⁸. Mas havia concorrentes, outras empresas de comidas enlatadas que lutavam por um lugar nos corações dos brasileiros.

Uma delas era a Wilson, que logo após o fim da guerra começou a produzir gêneros para o mercado nacional, com produtos que não demorariam a chegar em Pernambuco. A marca já possuía filial no Recife, situada na Rua da Moeda, nº 137, onde era possível comprar aquela que talvez fosse a sua opção mais popular, o Kitut de Boi. As propagandas nos jornais aconselhavam seu uso para a merenda das crianças, lanches e refeições ligeiras, enfatizando a sua praticidade⁸⁷⁹. Sua mascote, um W com braços, pernas e cabeça de chef francês, também aconselhava seus enlatados como complemento para coquetéis, no preparo de *hors d'ouvers*. Sugeriu uma camada de patê embaixo do

⁸⁷⁵ Diário de Pernambuco, 05 de maio de 1957.

⁸⁷⁶ Diário de Pernambuco, 03 de abril de 1955.

⁸⁷⁷ A Swift foi adquirida pela ConAgra em 1989, para logo depois ser fundida com a Monfort Inc. Em 2002, contudo, a marca foi vendida para a maior empresa de processamento de carne da América do Sul, a brasileira JBS, que ganharia as manchetes de jornais nacionais e estrangeiros a partir de 2017, envolvida em escândalos de corrupção junto ao governo de Michel Temer.

⁸⁷⁸ SMITH, Andrew F. *Eating History: 30 turning points in the making of American cuisine*. New York: Columbia University Press, 2009.

⁸⁷⁹ Diário de Pernambuco, 01 de setembro de 1949.

filé, e canapés à base de pastas de fígado, presunto, galinha e língua, para serem ornamentados com cebolas, ovos, páprica ou salsa⁸⁸⁰. Os enlatados também seriam essenciais para as donas-de-casa prevenidas, que podiam se mostrar boas anfitriãs mesmo quando seus maridos não avisavam antes de trazer um amigo do trabalho para um almoço ou jantar. Para isso, bastava escolher o sabor, abrir a lata e saborear, aquecendo ou não seu conteúdo, de uma forma ou de outro resultando em uma refeição completa, sem esforço e em poucos minutos. E as opções não paravam de crescer: galantina de cabeça de porco, carne cozida com legumes, carne bovina em conserva, *chili* com carne e feijão, carne cozida com molho, língua de porco, extrato de carne, pasta de presunto, pasta de galinha, pasta de língua, pasta de fígado, salsicha Viena, língua bovina e feijoada brasileira⁸⁸¹.

Esta última prometia oferecer aquele que já era considerado o prato nacional por excelência com a mesma qualidade de como se ele tivesse sido preparado em casa, bastando para isso aquecer a lata por cinco minutos⁸⁸². Já o carro-chefe, o Kitut de Boi, se apresentava frio, direto da lata, mas também em receitas veiculadas junto aos anúncios, onde surgia empanado e assado, acompanhado de batata palha e legumes⁸⁸³. Em meados da década de 1950, ainda mais opções eram oferecidas, contando com refeições completas e outras para serem servidas em festas: almôndegas ao molho de tomate, *Corned Beef*, frango em escabeche, linguiça de paio com banha, peito de boi e de frango, linguiça York, salsichas para coquetel, Kitut de porco e também de vitela⁸⁸⁴. Em 1953, os produtos Wilson estavam expostos na casa de especiarias Café Rosa de Ouro, ao mesmo tempo em que a Confeitaria Recife incluía a feijoada da marca diariamente em seu cardápio⁸⁸⁵. No início da década de 1960 havia, além dos sabores tradicionais, bacon e presunto tipo tender, em anúncios que mostravam personagens de Walt Disney observando, como que hipnotizados, os enlatados e frigorificados flutuando em uma enorme tela de TV⁸⁸⁶. Para além das carnes e vegetais, havia ainda aparições eventuais de marcas de achocolatados, sopas, goiabadas, temperos como alho e cebola em pó, tudo em latas. Entre os produtos

⁸⁸⁰ Diário de Pernambuco, 21 de setembro de 1949.

⁸⁸¹ Diário de Pernambuco, 28 de setembro de 1949.

⁸⁸² Diário de Pernambuco, 17 de setembro de 1953.

⁸⁸³ Diário de Pernambuco, 19 de abril de 1955.

⁸⁸⁴ Diário de Pernambuco, 24 de maio de 1955.

⁸⁸⁵ Diário de Pernambuco, 08 de novembro de 1953.

⁸⁸⁶ Diário de Pernambuco, 30 de agosto de 1963.

que se tornariam mais utilizados pelas donas de casa brasileira, contudo, estava o leite condensado.

Embora tenha começado a ser importada ao país na última década do século 19, a inovação passou a ser produzido nacionalmente já em 1913 pelo engenheiro e agrônomo francês Luiz Nougues. A fábrica foi instalada no município paulista de Araras, incluindo produtores locais em sociedade e beneficiando-se da estação ferroviária que movimentava a produção de leite naquela área. O empreendimento, contudo, teve vida curta, sendo adquirido ao valor de 1.200 contos de réis ainda em 1921 pela gigante Nestlé, que não demorou a se expandir para outras cidades da região. Havia lá fabriquetas menores que competiam entre si e com o produto estrangeiro, mas foi a empresa suíça que se tornou o padrão de qualidade do setor, já sendo há algum tempo importada para o país. A boa fama fazia com que os concorrentes buscassem imitar a marca estrangeira, conhecida inicialmente como Milkmaid e trazendo a hoje clássica leiteira suíça no rótulo. O nome em inglês, contudo, não foi tão bem aceito pelo público, que se referia ao produto como sendo aquele da “marca da Moça”, o que acabaria sendo incorporado pela empresa. Com o passar dos anos, o leite condensado se fortaleceria como uma alternativa segura e relativamente barata em relação ao produto fresco. Era bastante durável em suas latas originais e bastava ser diluído em água para que pudesse ser consumido, facilitando principalmente a vida das mães com filhos ainda pequenos⁸⁸⁷.

A partir de meados dos anos 1950, contudo, as vendas do produto começam a cair no Brasil e no resto do mundo. Preocupações de ordem nutricional e dietética passaram a surgir, enquanto novidades como o leite em pó surgiram como opções ao enlatado. Ao final deste década e início da seguinte, publicações nacionais dedicadas à alimentação infantil já condenavam o leite condensado, considerando-o excessivamente açucarado e, portanto, impróprio ao consumo de bebês. Foi então que a divisão brasileira da Nestlé decidiu abandonar sua associação anterior com a puericultura e buscar vender o produto não mais como uma alternativa à alimentação infantil, mas como um versátil ingrediente culinário. Entre 1959 e 1960, a marca passou a investir pesadamente em propagandas de cinema, intervenções radiofônicas, chamadas televisivas e outdoors em cidades do Sul e do Sudeste, buscando alcançar as jovens donas-de-casa do país. O novo slogan, “Você faz maravilhas com Leite Moça”, se referia às possibilidades gastronômicas do produto,

⁸⁸⁷ OLIVEIRA, Débora. *Dos Cadernos de Receitas às Receitas de Latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

apresentando-o como alternativa prática na feitura de pratos deliciosos em uma cozinha moderna. As próprias latinhas passaram a trazer em seus rótulos receitas originais criadas pela Nestlé, ou adaptações de preparações brasileiras clássicas, como o pudim, o arroz-doce, o pé-de-moleque e o doce papo-de-anjo. As muitas vezes complicadas proporções dos antigos cadernos de receita eram substituídas pela padronização da lata, que se impunha como medida universal. Dessa forma, a doçaria nacional ia se transformando pelo uso do Leite Moça, homogeneizando-se em suas antigas variações e simplificando-se em sua prática.

Seria difícil imaginar uma transformação de tamanho vulto nos primeiros tempos da indústria de comida enlatada, ainda no começo do século 19, quando inventores ingleses e franceses começaram a construir os primeiros protótipos de embalagens desse tipo. Eram jarras de vidro robustas ou invólucros feitos de ferro, denominados *canisters*, palavra que seria encurtada para *cans*, termo em inglês utilizado até os dias atuais. Os produtos eram pouco herméticos, caros e, muitas vezes, repletos de bactérias perigosas, capazes de transmitir doenças como o botulismo. Mas eram também a melhor opção, na época, para se transportar carnes prontas para o consumo em longas viagens, sendo especialmente apreciadas por exploradores e marinheiros⁸⁸⁸.

Até então, bacon era a proteína mais comercializada entre os países europeus, seu preparo por salga ou defumação conferindo-lhe uma maior durabilidade. A carne fresca de animais recém-abatidos simplesmente não suportava as longas viagens por terra ou mar antes do advento da refrigeração mecanizada, ao passo que transportar grandes quantidades de gado em navios era uma aventura cara e pouco prática. Assim, os europeus passaram séculos limitados a técnicas que eram pouco mais sofisticadas do que aquelas desenvolvidas ainda na Idade Média, conservando carnes sob camadas estanques de gordura, que se mantinham comestíveis por tempo limitado. Foi Nicolas Apert, inventor francês, quem criou a técnica de acondicionar carnes, vegetais e frutas em jarras de vidro, para depois aquecê-las e então selá-las, ainda no final do século 19. Pouco depois, o britânico Bryan Donkins adaptou a invenção de Apert, utilizando metal em seus invólucros e passando a fornecer carne, cenouras, vegetais guisados e sopas em escala industrial⁸⁸⁹.

⁸⁸⁸ O'CONNELL, Libby H. *The American Plate: a culinary history in 100 Bites*. Naperville: Sourcebooks, 2015.

⁸⁸⁹ TANNAHILL, Reay. *Food in History*. New York: Stein and Day, 1973.

A tecnologia chegaria aos Estados Unidos pouco depois dos seus primeiros desenvolvimentos na Europa, levada por imigrantes ingleses, e empresas do ramo logo começaram a se formar. Uma das primeiras foi a William Underwood Company, que por volta de 1821 já exportava produtos enlatados para países da América do Sul: ameixas engarrafadas, marmeladas, molhos, geleias, picles, condimentos como ketchup, groselha e frutas, geralmente estocados como provisões em navios ou vendidos como itens de luxo para hotéis. As primeiras fábricas funcionavam através de processos ainda muito primitivos, com folhas de metal sendo cortadas à mão e depois soldadas, resultando em produtos falhos e caros⁸⁹⁰.

A população, que pouco consumia esse tipo de conserva em função do preço proibitivo e de um bem fundamentado temor de doenças, começou a demonstrar mais confiança depois que algumas inovações tecnológicas foram introduzidas. Uma delas foi a Mason Jar, inventada por John L. Mason, uma jarra de vidro de tampa rosqueável e que podia ser reutilizada depois de higienizada. Enlatadores também começaram a otimizar seus processos, aquecendo latas e garrafas em soluções de cloreto de cálcio, encurtando o tempo de produção e barateando custos, o que se refletia nos preços. Assim, o público norte-americano, que já realizava as suas próprias conservas caseiras, passou a confiar mais no produto industrializado. Mas foi apenas com a Guerra Civil que o seu consumo se tornou mais abrangente, com os enlatados surgindo como uma solução para alimentar as tropas da União, especialmente durante o inverno, quando era impossível viver da terra. Conseguir levar leite fresco para os soldados através de longas distâncias era particularmente difícil, portanto o governo se voltou para a opção condensada oferecida pelo inventor e industrial Gail Borden⁸⁹¹.

O leite em sua versão seca já havia sido patenteado pelos ingleses, mas foi o norte-americano quem teve a ideia de unir o processo evaporativo ao acréscimo de açúcar, criando um produto de alto valor energético e durabilidade, perfeito para as necessidades do exército. Os contratos militares garantiram que o empreendimento de Borden obtivesse lucros, e a boa aceitação do seu leite condensado fez com que os militares encomendassem outros alimentos enlatados. Os soldados que lutavam pelo Norte, muitos experimentando esse tipo de conserva pela primeira vez na vida, acabaram gostando do

⁸⁹⁰ SMITH, Andrew F. *Eating History: 30 turning points in the making of American cuisine*. New York: Columbia University Press, 2009.

⁸⁹¹ Idem.

sabor, e mesmo os Confederados passaram a apreciar o produto, saqueando despensas capturadas de tropas da União sempre que podiam. Com o fim do conflito, esses homens retornaram para as suas casas desejando saborear mais dos enlatados que os haviam sustentado durante alguns dos meses mais difíceis da guerra⁸⁹².

O sucesso do leite condensado e enlatado fez com que dois empreendedores norte-americanos decidissem levar aquela novidade dos Estados Unidos até a Europa. Até então, Charles Page atuava como cônsul em Zurique, enquanto que seu irmão George trabalhava para o Ministério da guerra em Washington. Os irmãos haviam decidido que a Suíça, celebrada pela qualidade da sua produção leiteira, seria o local ideal para uma indústria de leite condensado na Europa. Assim, em 1866, foi fundada a Anglo-Swiss Condensed Milk Company, cujas latas traziam uma jovem sorridente carregando baldes de leite, denominada *La laitière*. Apresentando-se como opção ao aleitamento infantil tradicional, o produto ganharia, no mesmo ano, a concorrência da farinha láctea, alimento enlatado direcionado às crianças criado por Henri Nestlé. Apesar do sucesso da empreitada, o químico alemão radicado na Suíça acabaria por vender o negócio a uma sociedade de investidores em 1875, que decidiu manter seu nome vinculado à marca. Logo a Nestlé começou também a produzir seu próprio leite condensado, enquanto se espalhava por outros países da Europa e atravessava o Atlântico até os Estados Unidos. Passou assim a fazer concorrência direta ao carro-chefe da Anglo-Swiss Condensed Milk Company, que por sua vez decidiu fabricar sua própria farinha láctea. A disputa comercial só chegaria ao fim em 1905, com a fusão das duas empresas. Pouco antes disso, a marca já havia chegado ao Brasil, inicialmente com rótulos em inglês, mas sempre com a sorridente leiteira suíça estampada na lata⁸⁹³.

Se a produção de enlatados no Brasil demorou a deslanchar, contando inicialmente com opções importadas e pouca variedade de produtos, o mesmo não se pode dizer dos Estados Unidos. Já a partir da segunda metade do século 19, os norte-americanos tomaram gosto por esse tipo de alimento, com as grandes indústrias de carne de Chicago adotando a tecnologia, enquanto que os produtores da Costa Leste desenvolviam mercados para salmão e atum enlatados. O surgimento de novas empresas fez preços caírem ainda mais – junto com a qualidade, muitas vezes –, e marcas fortes começaram a surgir, tais como

⁸⁹² Ibidem.

⁸⁹³ OLIVEIRA, Débora. Dos Cadernos de Receitas às Receitas de Latinha: indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo, Editora Senac São Paulo, 2013.

Heinz, Libby e Campbell's, entre o final do século 19 e início do seguinte. Uma vez que era impossível enxergar o conteúdo das embalagens metálicas, estas empresas começaram a investir pesadamente em publicidade e na beleza dos seus rótulos, ajudando a influenciar as escolhas dos consumidores. Por outro lado, o governo passou a exigir padrões de segurança alimentar dos fabricantes através do Pure Food and Drug Act, de 1906, resultando em produtos mais confiáveis⁸⁹⁴. Os enlatados eram fáceis de transportar e podiam durar por meses, em alguns casos até mesmo anos, fazendo com que fossem empregados também em restaurantes e instituições. Com o advento da Segunda Guerra, contudo, o metal necessário para a produção passou a ser racionado, e os enlatados foram quase que totalmente restringidos ao vasto consumo dos militares⁸⁹⁵.

Havia, contudo, um enorme esforço por parte do comando norte-americano em providenciar a melhor alimentação possível para os seus soldados, estabelecendo cozinhas capazes de preparar grandes quantidades de refeições quentes. Isso ocorria desde o treinamento nas bases, ainda nos Estados Unidos, com recrutas que eram servidos de frutas, cereais, bacon, ovos, torradas e manteiga no café-da-manhã. Para o almoço, legumes, peru assado com molho, purê, aspargos amanteigados, couve-flor ao creme, tortas de limão, bolos, conservas, sorvetes, café e chá. Se ao final do dia ainda estivessem com fome, era possível jantar bifes, batatas, ervilhas, sorvete de morango, pão com manteiga e mais café ou leite, tudo não apenas com qualidade, mas em quantidades gigantescas. Muitos dos rapazes, filhos da Grande Depressão, moradores de periferias ou vindos do interior jamais haviam comido tanto e tão bem em suas vidas, e mesmo com o treinamento vigoroso do exército, se viram ganhando entre quatro e nove quilos cada um, por mês. Com novas descobertas no campo da Nutrição, além de uma população que cobrava ferozmente o governo em relação ao tratamento dado às tropas, o comando militar colocava em prática uma política de abundância alimentar para a qual os próprios recrutas norte-americanos não estavam acostumados⁸⁹⁶.

Contudo, nem sempre era possível reunir os soldados em refeitórios, especialmente os que estavam na linha de frente e efetivamente combatendo o inimigo, de forma que as refeições regulares eram, muitas vezes, substituídas por rações. Estas

⁸⁹⁴ O'CONNELL, Libby H. *The American Plate: a culinary history in 100 bites*. Naperville: Sourcebooks, 2015.

⁸⁹⁵ SMITH, Andrew F. *Eating History: 30 turning points in the making of american cuisine*. New York: Columbia University Press, 2009.

⁸⁹⁶ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

eram organizadas de acordo com o tipo de ação esperado para os dias seguintes, sendo catalogadas por letras e apresentando conteúdos diferentes para cada uma delas. A ração B contava com três tipos de carne diferentes, quatro vegetais, uma sobremesa, fruta enlatada ou suco de frutas, totalizando pouco mais de dois quilos de alimento, alocados para cada soldado por dia. A ideia era que a B fosse preparada em cozinhas de campo e servida quente, o que nem sempre era possível, de forma que muitas vezes seu conteúdo fresco era todo ou em parte substituído por equivalentes enlatados, para serem aquecidos quando possível ou comidos frios mesmo. A do tipo C foi criada tendo uma política de subsistência em mente, onde havia considerável risco de o abastecimento ser comprometido, a ponto de não ser possível fazer suprimentos chegarem até os homens. Cada pacote consistia de três latas, contendo carne guisada, porco com feijão e picadinho de carne, biscoitos, café e açúcar, em quantidade o suficiente para durar, em teoria, até uma semana. Já os soldados diretamente envolvidos em combates no front recebiam a chamada *K Ration*, que proporcionava apenas 3.000 calorias em três refeições, contando com carne enlatada, vitela, salsichas, barrinha de frutas, bolachas, queijo e um cubinho para preparar caldo de legumes. Havia ainda tabletes de adoçante, cristais de limão para dissolver em água, chicletes, cigarros, papel higiênico, sabonete, tabletes purificadores de água e, claro, um abridor de latas⁸⁹⁷.

As rações norte-americanas totalizavam uma ingesta diária de 4.748 calorias em média (com exceção da K), superior ao que era proporcionado por todos os outros exércitos envolvidos no conflito, inclusive Aliados. No ápice do seu poderio, a Alemanha conseguia garantir um consumo diário de 4.000 calorias para seus soldados, mas outros combatentes, como os japoneses no Pacífico, por exemplo, não chegavam à metade desse valor, enquanto soviéticos muitas vezes lutavam de estômagos praticamente vazios. Enquanto isso, os norte-americanos frequentemente descartavam os itens que não lhes apeteçiam ou que já estavam enjoados de comer, como flocos de repolho e os tais cristais de limão, tão ácidos que eram praticamente intragáveis. Junto às comidas recusadas, incontáveis latas, que deixavam uma trilha atrás das tropas norte-americanas por onde quer que passassem. Eram em quantidades tão absurdas que, por vezes, seu brilho metálico era capaz de entregar os movimentos e a posição dos soldados a aeronaves inimigas. O uso de enlatados era tão generalizado e a guerra tão longa que houve tempo para escutar as queixas dos homens e desenvolver invólucros mais eficientes, que podiam

⁸⁹⁷ Idem.

ser abertos com mais facilidade, e que eram até capazes de esquentar seu conteúdo por conta própria. Outra reclamação frequente era a pouca variedade do cardápio, de modo que novos alimentos começaram a surgir: rosbife, almôndegas, espaguete, bacon, batatas desidratadas, cebolas e sopa de vegetais, além de leite em pó, tudo acondicionado em latas⁸⁹⁸.

Eram elas que atendiam as necessidades também dos brasileiros enviados para lutar na Itália, fazendo uso, em sua maior parte, de armas, equipamentos e materiais fornecidos pelos Estados Unidos. Aos Pracinhas eram distribuídas as mesmas rações consumidas pelos norte-americanos, a K sendo denominada de assalto, a C de combate e a B, operacional, de consumo diário, salvo durante patrulhas ou ataques. Esta última abrangia as três refeições do dia, começando com o “café, pela manhã, com leite, pão, geleia ou manteiga de amendoim e extrato de tomate”. Em seguida, vinham o “almoço e o jantar, com carne, às vezes galinha e o peru, como no Natal, em que todas as forças aliadas, em operações na Europa, serviram-se desta ave tão apreciada, feijão, arroz, frutas ou suco de frutas, ovos, pão, doces, café, cigarros e fósforos⁸⁹⁹”, explica o tenente coronel Manoel Thomaz Castello Branco, em obra memorialística publicada apenas em 1960. Além das rações citadas, havia as designadas de emergência, compostas por uma barra de chocolate concentrado⁹⁰⁰, e a denominada “10 por 1”, contendo dez refeições em um único recipiente, para uso coletivo. No inverno, distribuíram-se ainda cápsulas multivitamínicas, duas ao dia para cada homem em posição, além de tabletes de sal no verão. As unidades buscavam cumprir a diretriz de fornecer aos seus homens ao menos uma refeição quente por dia, mesmo que se encontrassem em plena ofensiva⁹⁰¹.

Compreensivelmente, o momento da “boia” era um dos mais esperados no cotidiano dos Pracinhas, não apenas pela comida em si, mas também pela oportunidade

⁸⁹⁸ Ibidem.

⁸⁹⁹ BRANCO, Manoel Thomaz Castello. O Brasil na II Grande Guerra. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1960, pág. 311.

⁹⁰⁰ Lizzie Collingham conta que estes chocolates eram tratados mais como barras energéticas do que como uma sobremesa pelos estadunidenses. Eram fabricados pela Hershey's, sendo altamente calóricos e propositalmente criados para serem pouco apetitosos, de forma que os soldados só os consumissem durante uma necessidade real. Eram apelidados de *D Rations* pelos homens, que os detestavam e não se importavam de distribuí-los pela população de cidades libertadas, especialmente entre as crianças, ajudando a cimentar a fama de generosidade dos norte-americanos e, provavelmente, a dos brasileiros também. Já Joaquim Xavier da Silveira, autor de “A FEB por um Soldado”, afirma que estes doces eram muito desejados e, portanto, desapareciam rapidamente, mesmo quando não havia uma emergência que justificasse seu consumo. É possível que os brasileiros, desacostumados com o chocolate, o tratassem como uma iguaria, diferentemente dos colegas norte-americanos, que já o consumiam há bem mais tempo.

⁹⁰¹ BRANCO, Manoel Thomaz Castello. O Brasil na II Grande Guerra. Rio de Janeiro, Biblioteca do Exército, 1960.

de relaxar e socializar em meio ao conflito. Esse cotidiano foi cronicizado pelo correspondente da BBC Francis Halawell, brasileiro de pais britânicos que mostrou, através de suas entrevistas e transmissões radiofônicas, um lado mais íntimo da campanha da FEB na Itália, bem descrito por um âncora da rede inglesa, em difusão realizada para o Brasil:

A segunda parte do nosso programa descreve a hora do rancho. É natural que homens moços e em ótima forma sintam fome na sagrada hora do rancho. É natural também que acorram à bicha que se estende diante da cozinha de campanha, cada soldado empunhando sua marmita e contando ansioso os segundos, os minutos, os quartos de hora que o separam da meta: o caldeirão sob a guarda do pessoal da cozinha. Nosso correspondente especial manda nos contar que esta fila, onde a inatividade é forçada, funciona como uma espécie de fórum da tropa. Mas não se discutem nem ventilam coisas graves e profundas. Ganham-se apelidos, contam-se anedotas, desprende-se naqueles instantes todo o bom-humor, às vezes cáustico, sempre pitoresco, dos homens que amanhã vão lutar⁹⁰².

A chamada servia de introdução para Halawell, o Chico da BBC, como era conhecido, que teve a oportunidade de conviver com os soldados e gravar suas declarações, muitas vezes perceptivelmente ensaiadas para as entrevistas. Afirmando que os homens estavam ansiosos pela gororoba e que, afinal de contas, nem jipe funciona sem gasolina, o engenheiro transformado em repórter dava a palavra ao pessoal da cozinha. O menu daquele dia, segundo um sargento, consistia de canja, arroz, feijão, carneiro assado e sobremesa. Já a dificuldade mais grave do serviço era quando o fogão dava para trás, enquanto que a maior vantagem para os cozinheiros era estar em alta conta com as “pequenas” locais, deixando implícito que era com eles que as italianas preferiam se relacionar, por motivos evidentes. Já um cabo esclarecia que, mesmo com o inverno se aproximando, não poderia ter o calor do fogão apenas para si, posto que os regulamentos estritos o proibiam de levar o equipamento para dentro de uma barraca⁹⁰³. Mas nem sempre era possível servir uma refeição fresca preparada por cozinheiros, de modo que os brasileiros precisavam, muitas vezes, se resignar aos enlatados.

As latas norte-americanas eram uma constante no cotidiano dos Pracinhas, por eles apelidadas de *scatolettas*, literalmente “caixinhas” em italiano. Tiravam proveito de sua resistência e impermeabilidade para, quando esvaziadas, nelas guardar objetos de

⁹⁰² Arquivo Sonoro: AER111. O Onze Completo, programas de Frances Halawell, na BBC.

⁹⁰³ Idem.

valor ou mesmo dinheiro vivo no intuito de negociar com a população local. As *liras* italianas, contudo, possuíam pouco ou nenhum valor para os camponeses próximos demais do front, que preferiam que os brasileiros recheassem os cartuchos metálicos com algo mais útil naqueles tempos. Três velas e um pedaço de sabão poderiam persuadir uma italiana⁹⁰⁴ a lavar a roupa da semana, enquanto que uma barra de chocolate com alguma goma de mascar compravam meia dúzia de ovos frescos⁹⁰⁵. Essas negociações não eram bem vistas pelo Comando do Exército Brasileiro, mas os soldados seguiam realizando suas trocas com os civis, *scatoletta* passando a significar esse escambo quase cotidiano. Era a ração de assalto – ou seja, a K - que costumava ser oferecida aos italianos, que em troca disponibilizavam um pouco de comida local, um tanto que fosse para quebrar a monotonia dos enlatados norte-americanos⁹⁰⁶. Os doces, tais como biscoitos, chocolates, caramelos e gomas de mascar, junto aos cigarros, eram o que a população mais buscava entre as tropas Aliadas. Compareciam em massa ao desembarque de soldados nos portos, homens, mulheres e crianças emaciadas, mendigando *scatolettas* com mãos estendidas e vozes chorosas⁹⁰⁷.

As refeições dos homens eram organizadas pelo Serviço de Intendência do Exército Brasileiro, então dirigido pelo Coronel Fernando Lavaquiel Biosca, com a responsabilidade de cuidar da logística ligada à obtenção, transporte e distribuição de víveres, munições, combustíveis, lubrificantes dos veículos e, também, sepultamentos. As ordens eram postas em prática pela Companhia de Intendência estacionada na Itália, composta por um efetivo de 180 homens, divididos em três pelotões, e cuja sede ficava em Pistoia, com um Centro Avançado de distribuição em Le Pieve⁹⁰⁸. A primeira cidade atendia aos órgãos da retaguarda, enquanto que a segunda permaneceu até o final da guerra fornecendo alimentação e combustível para as tropas próximas à linha de frente. Havia ainda pontos de suprimento e manutenção em Florença, Livorno e Stafolli, dessa forma abrangendo boa parte do sul do país, onde quer que houvesse unidades de combate

⁹⁰⁴ Havia também um outro tipo de escambo, ainda mais escamoteado, porém praticado por norte-americanos e brasileiros, que se valiam do conteúdo de suas *scatolettas* para obter favores sexuais de italianas desesperadas que, muitas vezes, só conseguiam alimentar suas famílias – marido incluso – se prostituindo para a soldadesca.

⁹⁰⁵ ESQUENAZI, Rosamary. “Aqui fala Francis Hallawell, o Chico da BBC”: o correspondente na imprensa e no rádio na Segunda Guerra Mundial. Dissertação de Mestrado. Pontífica Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de História, 2013.

⁹⁰⁶ SILVEIRA, Joaquim Xavier. A FEB por um Soldado. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

⁹⁰⁷ ESQUENAZI, Rosamary. “Aqui fala Francis Hallawell, o Chico da BBC”: o correspondente na imprensa e no rádio na Segunda Guerra Mundial. Dissertação de Mestrado. Pontífica Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de História, 2013.

⁹⁰⁸ RAMOS, José de Oliveira. A Epopeia dos Apeninos. Rio de Janeiro: Gráfica Laemmert, 1947.

ou serviço. Os norte-americanos disponibilizavam ainda os Serviços de Suprimento Reembolsável, onde os soldados brasileiros podiam, quando de licença na retaguarda, utilizar seus soldos para comprar, a preços razoáveis, rações extras de cigarros, bebidas e até agasalhos. Finalmente, havia também os Post Exchange criados pelos norte-americanos, conhecidos como PX pelos homens, que comercializavam itens que não eram distribuídos pelo exército, geralmente funcionando junto aos postos da Cruz Vermelha. Assim como as tropas combatentes, o Serviço de Intendência chegou à Itália em escalões, com a sua contraparte estadunidense prestando auxílio num primeiro momento e apenas em relação aos serviços essenciais. Os brasileiros tiveram pouco tempo para se orientar quando da chegada ao Teatro de Operações europeu, com os materiais necessários sendo distribuídos junto às viaturas o mais rapidamente possível⁹⁰⁹.

Os soldados da Intendência eram cozinheiros, motoristas, mecânicos, estivadores e cozinheiros, mas possuíam instrução de infantaria para defender a si próprios e suas cargas, podendo fazer uso de fuzis, carabinas, metralhadoras e até mesmo bazucas. Apesar de frequentemente se moverem sob fogo hostil, o maior perigo para eles costumava ser a própria estrada, muitas vezes íngreme e tortuosa, quando não inexistente, serpenteando por montanhas cobertas de poeira, neve ou lama da última chuva. Além disso, os motoristas, pouco experientes, ainda precisaram aprender a dirigir em comboios, o que às vezes era feito em total blecaute, para evitar serem visualizados pelo inimigo. Dispunham de 49 caminhões com capacidade de carga de duas toneladas e meia cada, sem contar os respectivos reboques de uma tonelada, contando ainda com jipes, caminhonetes e uma viatura-oficina. Apenas entre 1º de janeiro e 9 de junho de 1945, a Intendência movimentou 8.880.800 quilos de rações em 3.552 viagens, sendo empregados uma média de 22 caminhões por dia. Cada veículo contava com apenas dois estivadores, responsáveis por receber, verificar, carregar, descarregar e ainda defender a carga, que somava 1.250 quilos por cada homem. Os 44 estivadores da Companhia de Intendência, portanto, movimentavam cotidianamente 55 toneladas de material, o que totalizava o consumo diário da Força Expedicionária Brasileira na Itália⁹¹⁰.

O trabalho era pesado, mas o manuseio e a distribuição da carga eram uma tarefa relativamente simples, posto que quase todos os gêneros já vinham aos centros em pacotes e latas, podendo ser requisitados a qualquer momento pela autoridade mais graduada ou,

⁹⁰⁹ SILVEIRA, Joaquim Xavier. *A FEB por um Soldado*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

⁹¹⁰ RAMOS, José de Oliveira. *A Epopeia dos Apeninos*. Rio de Janeiro: Gráfica Laemmert, 1947.

às vezes, pelo próprio motorista. O terreno difícil e falta de vigilância aérea do inimigo permitiam que as próprias companhias de fuzileiros organizassem suas cozinhas e preparassem refeições quentes, o que era sempre bem-vindo pelas tropas. Afirma Castello Branco, contudo, que “o homem, em geral, não se adaptou, com facilidade, ao novo regime alimentar, mais qualitativo do que quantitativo, não só devido à própria natureza dos gêneros usados, na sua maioria enlatados ou frigorificados, como em virtude de sua má confecção⁹¹¹”. Não que as refeições servidas pelo exército brasileiro antes da guerra fossem um primor, posto que se mantinham práticas que já eram antigas na década de 1930. A comida nos quartéis era quase sempre monótona e repetitiva, o café-da-manhã composto de café, bolachas e frutas como bananas e laranjas, ao passo que tanto o almoço quanto o jantar se resumiam a feijão, arroz, farinha de mandioca, ensopado de carne ou jabá e mais café. Já as cozinhas eram quase sempre coordenadas e manejadas por homens que não possuíam um mínimo de treinamento na área, sendo muitas vezes designados para a função como penalidade por alguma falta cometida. O preparo era deficiente e a higiene, questionável, resultando em uma alimentação de tão baixa qualidade que se configurava num dos principais motivos para os convocados brasileiros se recusarem a servir⁹¹².

O regime introduzido pelos norte-americanos foi, sem dúvida, uma evolução em relação ao que se praticava no exército brasileiro até então, mas ainda assim não faltavam queixas por parte dos desacostumados Pracinhas. As reclamações vinham desde o navio-transporte que havia levado os brasileiros até a Itália, onde o calor, o espaço exíguo e o enjoo causado pelas ondas conseguiam piorar a situação. Os brasileiros, acostumados a três refeições diárias, se viram forçados a contar com apenas duas durante a travessia, enfrentando filas que podia durar até três horas até poderem encher suas bandejas de aço inoxidável. Era possível repetir as porções, mas não as frutas da sobremesa, e a comida em si era farta e razoavelmente bem preparada, porém de tempero e sabor praticamente alienígenas aos Pracinhas. A falta de feijão era umas das principais queixas, de tal forma que o comando brasileiro autorizou a abertura das sacas que eram levadas para a Itália junto a outros insumos nacionais, tais como arroz, alho, farinha e mate. Para a decepção dos homens, o feijão foi servido sem caldo, tempero e, pior, preparado à moda dos Estados

⁹¹¹ BRANCO, Manoel Thomaz Castello. O Brasil na II Grande Guerra. Rio de Janeiro, Biblioteca do Exército, 1960, págs. 311 e 312.

⁹¹² FARIA, Durland Puppín de. Mudança de Cardápio e Impacto Cultural: um estudo sobre a alimentação da Força Expedicionária Brasileira. Universidade Salgado de Oliveira, Programa de Pós-Graduação Mestrado em História, 2017.

Unidos, com sabor adocicado⁹¹³. As queixas se seguiram para além do navio e até o solo italiano, tantas que decidiu-se organizar um curso de culinária para o pessoal da FEB. Assim, não menos do que 150 cozinheiros foram formados, que passaram a trabalhar com uma espécie de fusão de cozinhas, brasileira e estadunidense, de forma a tornar o cardápio dos soldados mais palatável. Embora os homens pareçam ter apreciado essa mistura, a verdade é que ele tinha muita pouca escolha na questão. Os víveres provenientes do Brasil eram enviados de forma tão irregular, que a Intendência jamais poderia depender apenas deles para prover a alimentação das tropas⁹¹⁴.

O aprendizado entre tachos e panelas foi bastante intensivo e durou nove dias para cada turma, com os três grupos formando-se em apenas um mês. Os conhecimentos adquiridos permitiram aos cozinheiros preparar refeições que passaram a receber uma maior aceitação dos soldados, utilizando basicamente os mesmos gêneros que já tinham à disposição⁹¹⁵. Dirigido pelo Major Lourival Campello e tendo como instrutor o 2º Tenente Cláudio Mendes da Silva, o “Curso de Arte Culinária” contava ainda com o Sargento Kenneth L. Newport e o Cabo Roy A. Gomez como monitores, a função de intérprete recaindo sobre o Cabo Luiz Alves dos Santos. O programa começava com uma declaração aos alunos, exortando-os a cuidar bem do seu equipamento principal, o fogão, devendo eles ser capazes de montá-lo e desmontá-lo sem problemas, além de realizar toda a manutenção necessária. O único combustível a ser utilizado nele deveria ser a gasolina, se possível filtrada, e lenha apenas em casos excepcionais, estando o extintor de incêndio sempre à mão para quaisquer eventualidades. Era importante lembrar que o fogão era capaz de assar, fritar, ferver água e também realizar banho-maria, e que a cozinha devia ser organizada em local amplo, arejado, claro e limpo. Também limpos deveriam permanecer as panelas e utensílios, que se recomendava lavar com água quente e jamais enxugar com toalhas, a água devendo evaporar naturalmente das peças emborcadas⁹¹⁶.

Esperava-se que o cozinheiro mantivesse cabelos, barba e unhas bem aparados e jamais se apresentasse ao trabalho manifestando sinais de qualquer doença, com a cozinha devendo ser inspecionada pelo médico da unidade ao menos uma vez por mês. As

⁹¹³ Idem.

⁹¹⁴ BRANCO, Manoel Thomaz Castello. O Brasil na II Grande Guerra. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1960.

⁹¹⁵ RAMOS, José de Oliveira. A Epopeia dos Apeninos. Rio de Janeiro: Gráfica Laemmert, 1947.

⁹¹⁶ RIBEIRO, Maria Izabel Branco (Org.). O Brasil e Monte Castelo: memória do Exército Brasileiro e do Jornal do Brasil. São Paulo: Fundação Álvares Penteado, 2006.

despesas tinham que estar bem organizadas, havendo ainda uma sugestão para que os responsáveis incluíssem letreiros em português, confeccionados à mão mesmo, junto aos víveres recebidos, para facilitar sua organização. Dentro do programa do curso havia ainda uma preocupação em que os cozinheiros compreendessem a importância do seu trabalho e o valorizassem. “A ciência sem a vocação é nula. A vocação é meio caminho andado. A ciência e a vocação juntas habilitam o homem e fazem-no artista. Cozinhar é uma ARTE e o ‘ARTISTA’ da cozinha nunca acha que fez nada demais, quando prepara um menu que agrada a maioria ou a totalidade das pessoas que o desfrutam”, propagava o material distribuído para os alunos, que não se furtava a apelar para o senso de disciplina e hierarquia dos soldados. “É teu dever. É simplesmente o teu dever preparar bons ‘pratos’. De nada adiantariam as receitas se essas fossem entregues à uma pessoa que tivesse a vocação para mecânica ou astronomia⁹¹⁷”.

O receituário do curso mostra um bravo esforço dos envolvidos para adaptar os víveres norte-americanos em algo que ao menos lembrasse pratos brasileiros, com preparações e ingredientes surgindo bilingues nos cardápios. Assim, uma das sugestões de jantar (*Supper*), organizado para 50 homens, era composta por seis itens diferentes. Havia pão, café, pudim de chocolate, panqueca de milho verde, beterraba com manteiga e uma suspeitíssima “feijoada tipo americana”, cujo nome em inglês entregava a sua verdadeira natureza para os mais atentos ou fluentes na língua: “*Meat Vegetable Stew*”. Ou seja, um guisado de carnes e vegetais, cujo preparo se resumia a simplesmente misturar os conteúdos de dois enlatados diferentes, um com tomates, outro com o tal *Stew* já pronto, levar ao fogo brando por cerca de duas horas e servir a gororoba quente aos brasileiros esperançosos⁹¹⁸. Estes já haviam sido iludidos pela promessa de algo semelhante a uma feijoada quando descobriram, entre as opções da ração C, uma preparação denominada Boston Beans. Composto por feijão mulatinho e carne de porco salgada, o prato levava ainda ingredientes que, para o desgosto dos brasileiros, lhes emprestavam um sabor adocicado, como melaço ou xarope de bordo, mais ou menos o que lhes haviam servido durante a travessia do Atlântico. No front, onde nem sempre era possível conseguir refeições quentes, era quase sempre servido frio, a mistura sendo encarada como sobremesa pelos resignados Pracinhas⁹¹⁹. Já o pequeno almoço (*Breakfast*) podia contar de café, abricó em calda, rabanada (que realmente era feita com

⁹¹⁷ Idem, pág. 36

⁹¹⁸ Ibidem.

⁹¹⁹ SILVEIRA, Joaquim Xavier. A FEB por um Soldado. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

pão, ovos, açúcar e sendo frita como no Brasil, onde também é conhecida como fatias douradas ou paridas) e mingau (basicamente farinha de trigo integral cozinhada em água). Para o almoço, café, pão, doce de abacaxi, espaguete, repolho e carne de porco enlatada⁹²⁰, uma de muitas que os brasileiros teriam que suportar até o final do conflito⁹²¹.

Esse era um dos pratos que se repetiam até a exaustão não apenas dos brasileiros, mas mesmo dos norte-americanos a eles mais habituados, que não suportavam mais comer o tal *Pork Lunch*, a preparação se tornando piada entre membros de ambos os exércitos. Apesar das diferenças de paladares, da falta de costume quanto aos onipresentes enlatados e à monotonia do cardápio, os brasileiros acabaram se adaptando ao regime alimentar a eles imposto. Se o gosto era inicialmente estranho, a qualidade dos alimentos servidos pelos norte-americanos era, afinal de contas, indiscutível, de um nível muito superior ao que as tropas haviam conhecido no Brasil e em enorme quantidade. “Como comandante da companhia, pude testemunhar a imensa satisfação dos meus homens”, relata o oficial Ruas Santos, quando os soldados se esbaldavam nos “chocolates, nos frangos e nas galinhas, nas costeletas de porco, nas geleias, nos doces de pêssegos e peras da Califórnia, de abacaxis do Havaí, nas saladas de frutas, nas ameixas, passas e sucos⁹²²”. A estrutura da cozinha de campo chegou a espantar os Pracinhas quando do seu primeiro acampamento, bem como a eficiência da sua logística⁹²³.

Contudo, embora não faltasse comida e não tenha sido registrado qualquer caso de má-nutrição entre as tropas brasileiras, havia queixas constantes em relação à quantidade de alimentos servidos. As calorias disponibilizadas para cada refeição haviam sido cuidadosamente calculadas pelos especialistas no exército norte-americano, sendo mais do que suficientes mesmo quando os homens se encontravam em plena ofensiva, sem acesso a preparações quentes e vivendo apenas das rações que carregavam consigo. Mais do que o sabor estranho, incomodava os Pracinhas a apresentação do alimento, aparentemente insuficiente para as necessidades diárias. A fria lógica militar

⁹²⁰ Esta, especificamente, acabaria conhecida simplesmente como SPAM, um acrônimo de “*Shoulder of Pork and Ham*”, uma carne suína processada, cozida e enlatada pela Hormel Foods Corporation, de Minnesota. Era barata, de alto teor proteico e parecia durar eternamente se bem conservada em sua latinha original. Soldados, civis norte-americanos e em países ocupados e até prisioneiros em campos de concentração se alimentavam de SPAM, e seu sabor é apreciado mesmo nos dias atuais, nos Estados Unidos e também em muitos lugares do Pacífico, como as Filipinas e Coreia.

⁹²¹ RIBEIRO, Maria Izabel Branco (Org.). O Brasil e Monte Castelo: memória do Exército Brasileiro e do Jornal do Brasil. São Paulo: Fundação Álvares Penteado, 2006.

⁹²² Ruas Santos APUD SILVEIRA, Joaquim Xavier. A FEB por um Soldado. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989, pág. 100.

⁹²³ Idem.

estadunidense prezava a qualidade sobre a quantidade, buscando garantir que os homens estivessem corretamente nutridos e bem-dispostos para o combate. As porções compactas desagradavam os caboclos e sertanejos de Norte a Sul do Brasil, homens rústicos e acostumados à uma comida simples, mas de aparente abundância. Encarapitados entre as montanhas do sul da Itália, sentiam saudades do feijão inchado pela farinha de mandioca e do arroz branco que se espalhava pelo prato. Uma refeição que, se não atendia todas as necessidades biológicas do corpo, sem dúvida agradava mais aos olhos e satisfazia a alma. Cercados pela abundância de rações estrangeiras de pequeno volume e pouco peso, os Pracinhas tinham fome pelo que lhes parecia fartura em sua distante terra natal. A introdução de um regime alimentar misto, através do uso dos artigos brasileiros que conseguiam chegar até a Itália, aliviou um pouco as saudades gustativas dos homens. Até o final do conflito, contudo, o exército dos Estados Unidos continuou sendo o maior provedor da Força Expedicionária⁹²⁴.

O que, em que pesem as queixas dos brasileiros, acabou lhes sendo benéfico. O médico Antônio da Silva Mello teve a oportunidade de conferir os resultados da dieta norte-americana sobre os Pracinhas logo após o seu retorno da Itália. “Outra observação, igualmente demonstrativa, foi feita recentemente com relação às nossas tropas enviadas aos campos de batalha na Europa, e que, em grande parte voltaram melhoradas quanto às suas condições de cor, aspecto, robustez física, etc”, enumerou o pesquisador da alimentação, impressionado com o que viu. “Muitos dos nossos ‘pracinhas’ surpreenderam os parentes, amigos e conhecidos pela sua boa aparência, pela saúde geral, pelo seu ‘ar americanizado’, como ouvi de muitos observadores. E isso ocorreu em tempo extraordinariamente exíguo em condições nem sempre muito vantajosas, principalmente quanto ao clima e à alimentação⁹²⁵”. Em suma, homens que haviam arriscado suas vidas diariamente combatendo no gélido inverno italiano estavam, muito em função de sua alimentação, em melhores condições do que os compatriotas que haviam permanecido no Brasil em relativa paz. E, ao retornarem, serviam também como garotos-propaganda involuntários para o poderio econômico dos Estados Unidos, que findava a guerra vendo sua posição enquanto liderança mundial consolidada.

⁹²⁴ FÁRIA, Durland Puppim de. Mudança de Cardápio e Impacto Cultural: um estudo sobre a alimentação da Força Expedicionária Brasileira. Universidade Salgado de Oliveira, Programa de Pós-Graduação Mestrado em História, 2017.

⁹²⁵ MELLO, Antônio da Silva. A Alimentação do Brasil: problemas e sugestões. Rio de Janeiro: Edições Cruzeiro, 1946, pág. 20.

Assim como ocorreu com a Coca-Cola, o exército norte-americano ajudou a espalhar o sabor de sua própria cozinha ao redor do globo, o que quase sempre ocorria na forma de enlatados. Estes já haviam sido pensados para ser uma espécie de homogeneização da cozinha dos Estados Unidos, com temperos suaves e sabor brando, de modo a não ofender o paladar de recrutas que saíam das mais variadas regiões de um país de tamanho continental. Muitos jovens norte-americanos se aventuraram a provar a culinária dos locais pelos quais iam passando, é verdade, mas a maioria acabou se acostumando a refeições que eram mais ou menos insípidas. Em países diretamente envolvidos no conflito, fossem eles visitados ou ocupados pelos *GIs*, populações civis também acabavam entrando em contato com estas rações militares. Eram distribuídas por soldados que se compadeciam do povo empobrecido, ou simplesmente deixadas para trás depois que estes haviam se retirado. Eram bem aceitas não apenas porque as pessoas estavam famintas, mas também porque muitas vezes o seu sabor não era assim tão ofensivo aos diferentes paladares estrangeiros. A própria guerra levou a avanços na indústria dos alimentos, especialmente em relação a métodos de acondicionamento, conservação e transporte, lançando os fundamentos para o *boom* da comida processada entre as décadas de 1950 e 1960, que logo se espalharia pelo mundo⁹²⁶.

Os enlatados alterariam drasticamente a forma pela qual norte-americanos – e, por extensão, o resto do mundo – se alimentavam. A longa vida de prateleira desses gêneros significava que agora era possível ter acesso a certas comidas mesmo quando elas estavam fora de estação. Com custos de produção que seguiam em declínio e uma competição agressiva entre fabricantes, os preços despencavam, fazendo com que os norte-americanos, a não ser os extremamente pobres, pudessem ter acesso a uma dieta mais variada o ano todo, contando com frutas, vegetais, leite e carnes, tudo em latas. Isso, aliado a melhores políticas de sanitarismo, leis de pureza para a produção de alimentos e avanços na medicina, fez com que a população norte-americana se tornasse mais saudável e até mais alta entre o final do século 19 e início do seguinte. Com o tempo, enlatadores e engarrafadores menores praticamente desapareceram do mercado, engolidos pelas grandes marcas. Estas buscavam se diferenciar através de um marketing inventivo e, principalmente, rótulos atraentes. Assim, findava uma guerra e outra se iniciava, desta

⁹²⁶ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

vez pela atenção principalmente das donas-de-casa, e o campo de batalha era outra invenção norte-americana: as prateleiras dos supermercados⁹²⁷.

No Recife, eles começaram a surgir em meados da década de 1950, através de empreendimentos que anunciavam trazer uma nova forma de fazer compras ao público local. Quando o Mercado Modelo S/A abriu suas portas em dezembro de 1956, no bairro da Madalena, mereceu uma matéria de meia página no Diário de Pernambuco, com foto de funcionários e clientes, estes últimos empurrando os indefectíveis carrinhos de compras, circulando pelos corredores. O prédio em si era considerado moderno e funcional, com área coberta de quase 500 metros quadrados, sendo 200 reservados para o salão de vendas em si. Este contava com sessões de Especiarias e Frigorífico, além de estivas, e ainda um departamento para a venda de queijos, fiambre, manteiga e outros produtos refrigerados. Havia ainda escritórios no piso superior, além de um depósito de mercadorias, enquanto que o térreo oferecia uma loja de tecidos e uma sorveteria, servindo vitaminas, maltados e lanches. Para uma novidade daquele tipo, o autor da nota deve ter achado por bem detalhar de que forma funcionava o empreendimento⁹²⁸.

“Num super mercado, como o ‘Mercado Modelo S/A, o cliente é bem servido de tudo, a tempo e à hora, pagando as suas compras quando termina a escolha de todas as mercadorias do seu desejo”, explicava o jornalista. Garantia ainda que “ali estão à sua vista gêneros de primeira qualidade, desde carnes, ovos, legumes, aos tecidos para confecções⁹²⁹”. Esclarecia ainda que os preços acessíveis eram possíveis porque a empresa realizava as suas compras em grandes quantidades, assim deixando de temer qualquer concorrência. A inauguração teve ares de solenidade, o novo empreendimento recebendo a benção do Arcebispo de Recife e Olinda, Dom João Porto Carrero Costa, e contando com a presença do prefeito Pelópidas Silveira. Eles e os demais presentes foram agraciados com champanhe e um coquetel organizado pela Cinzano, que junto à marca de rum Merino distribuía miniaturas de suas bebidas. O supermercado ainda contaria com um parquinho infantil, para que as crianças se divertissem enquanto seus pais faziam compras⁹³⁰.

⁹²⁷ SMITH, Andrew F. *The Turkey: an American story*. Urbana: University of Illinois Press, 2006.

⁹²⁸ Diário de Pernambuco, 02 de dezembro de 1956.

⁹²⁹ Idem, pág. 11

⁹³⁰ Ibidem.

No ano seguinte, surgia o Mercado Moderno S/A, que se expandiria por bairros e cidades usando o nome de fantasia “Supermercado Comprebem”, destacando maior facilidade nas compras, grande economia e anunciando-se como pioneiro em autosserviço. Possuía filiais na Torre, Casa Amarela e Boa Viagem, além de Olinda, no Bairro Novo, a propaganda mostrando o desenho de uma elegante dona-de-casa, com seu carrinho abarrotado de compras. Sob a gravura, o slogan da empresa: “Supermercados Comprebem, tem tudo que lhe convém⁹³¹”. Uma moça diferente, mas igualmente chique e igualmente acompanhada de um carrinho de compras anunciava a nova loja da Boa Vista, na Rua da Conceição, destacando os preços, variedade e facilidade que os clientes encontrariam. Entre as sessões, Comestíveis, Perfumaria, Brinquedos, Plásticos, Bebidas, Tecidos e Confecções⁹³². Em 1958, a cidade de Caruaru, no agreste de Pernambuco, inaugurava uma estação rodoviária que era, ao mesmo tempo, um supermercado, com as autoridades municipais locais prestigiando a obra⁹³³.

Dois anos depois, surgia um empreendimento do ramo para atender especificamente as necessidades dos militares, funcionários civis do Ministério da Guerra e suas famílias no Recife. “São oportunidade incomparáveis para a dona de casa que deseja o melhor para o seu lar pelos menores preços⁹³⁴”, anunciava a propaganda, mostrando uma mulher e seu carrinho cheio de compras. Era a mesma figura utilizada para anunciar o Serv-Lar, que surgia no mesmo ano, anunciando-se “super” em todos os sentidos. Usando o slogan “Com ‘bossa nova’ na arte de servir”, oferecia “ampla área de estacionamento”, assegurando que “pelo sistema rápido de ‘*self-service*’ você pode fazer melhores compras, no melhor ponto da Avenida Beira-Mar⁹³⁵”, em Boa Viagem. O tal “sistema rápido de ‘*self-service*’” ou de autosserviço, como também aparecia em alguns anúncios, não era aplicado somente nas grandes redes. Ainda em 1956, um certo John W. Buyers inaugurava o seu Armazém Vende Tudo, situado na Praça Maciel Pinheiro, e que trabalhava “sob modernos métodos americanos de venda⁹³⁶”. Essa nova forma de adquirir os produtos necessários para o cotidiano doméstico, principalmente em termos de alimentos, tinha lá seus defensores apaixonados, tais como Regina Moraes, que em sua coluna fazia um dia de compras parecer um evento social.

⁹³¹ Diário de Pernambuco, 06 de outubro de 1957.

⁹³² Diário de Pernambuco, 10 de março de 1960.

⁹³³ Diário de Pernambuco, 30 de outubro de 1958.

⁹³⁴ Diário de Pernambuco, 20 de março de 1960, pág. 55.

⁹³⁵ Diário de Pernambuco, 21 de abril de 1960, pág. 13.

⁹³⁶ Diário de Pernambuco, 24 de março de 1956, pág. 03.

Para a dona de casa inteligente e moderna, visitar semanalmente um bom empório, supermercado ou mesmo a feira, não é mais um serviço monótono que se deixa à cargo da empregada. Na verdade, é um passeio interessante que redunde em economia e muitas novas ideias para menus gostosos e variados. Repare só no movimento dos grandes armazéns e supermercados nos finais de semana ou depois das 5 horas da tarde. Lá estão o marido, a esposa, os filhos, todos verificando novas mercadorias, preços e vantagens do dia! Fazendo o seu estoque para a semana ou, se possível, (conforme o mercador) para 15 dias, compraremos, em primeiro lugar, mais em conta, porque adquirindo maiores quantidades e pacotes ou latarias em tamanho econômico. Depois estaremos em contato com as novidades do mercado e alimentos da estação. Além disto, as prateleiras cheias de artigos e latarias nos oferecem um número de sugestões interessantes para menus diferentes - seja para o trivial, jantares de cerimônia, aperitivos e merendas⁹³⁷.

Moraes deixava clara a diferença no ato de comprar como era feito antigamente e como se realizava em sua contemporaneidade, fosse em um supermercado ou mesmo nos antigos locais destinados a este fim, empórios, armazéns ou feiras. Adquirir os gêneros necessários para o cotidiano doméstico passava a ser uma atividade moderna, quase um passatempo ao qual uma dona-de-casa poderia e deveria se dedicar, de preferência junto à família, tarefa que antes poderia ser relegada à uma empregada. Os tais “modernos métodos americanos de venda” empregados por John Buyers em seu armazém, transformavam a ida a um supermercado em um passeio. Ali, através de corredores e mais corredores repletos dos artigos e latarias tão defendidas por Regina Moraes, os clientes empurravam seus carrinhos e eles mesmos retiravam das prateleiras aquilo que desejavam adquirir. Uma lógica de compras que parece até instintiva na contemporaneidade, mas que resultou na ruptura de um modelo que existia há décadas, junto com as relações sociais dali advindas.

Mesmo nos Estados Unidos, a forma de adquirir o necessário para o dia-a-dia havia permanecido estável por cerca de 300 anos, com feiras de rua e mercados públicos regulados pelas municipalidades fazendo chegar aos habitantes das cidades aquilo que era produzido no interior do país. Nos lugares onde não se organizavam feiras e onde não havia mercados públicos, começaram a surgir mercearias, onde era possível encontrar ao menos os itens básicos para alimentação e manutenção de uma casa. Em meados do século 19, estas lojas, quase sempre negócios familiares que eram passados dos pais aos filhos, começaram a se espalhar pelo país, tornando-se cada vez mais especializadas. Por volta

⁹³⁷ Diário de Pernambuco, 21 de abril de 1957, pág. 38.

de 1860, importadores de chá, que vendiam seu produto para donos de mercearias, decidiram que não precisavam de intermediários para chegar até o público. Passaram a comercializar eles mesmos aquilo que traziam de fora do país, dessa forma cortando custos e tornando seus preços mais competitivos. O sistema deu muito certo e logo outros artigos, na época considerados de luxo, passaram a ser oferecidos, com as primeiras cadeias de mercearias surgindo. Até o começo do século 20, estas lojas funcionavam sob um mesmo sistema: um atendente – por vezes o próprio dono – recebia os pedidos dos fregueses, para então buscar os produtos nas prateleiras, juntá-los e entregá-los⁹³⁸.

Em 1915, uma mercearia da Califórnia, a Triangle Groucerteria, transferiu seu empreendimento para um edifício maior, pendurando um cartaz na vitrine que introduzia um novo sistema, onde não havia atendentes e os próprios clientes apanhavam os produtos. No ano seguinte surgia a King Piggly-Wiggly, a primeira a se declarar como sendo de autosserviço, e onde os funcionários atuavam apenas como caixas, registrando os itens coletados e recebendo o pagamento no final da compra. Utilizando uma equipe mínima, a empresa conseguiu baixar preços e desbancar a concorrência, multiplicando-se pelo país e inspirando outras redes. Mas a grande transformação no varejo norte-americano ocorreria quando Michael J. Cullen decidiu, em meio à depressão econômica de 1930, deixar seu emprego em uma mercearia e montar seu próprio negócio. Com sua experiência nesses pequenos empreendimentos, Cullen imaginou uma nova forma de fazer com que alimentos e artigos domésticos chegassem até o público. Assim, adotou o sistema de autosserviço em lojas que eram até dez vezes maiores do que as existentes até então⁹³⁹.

O tamanho robusto permitia uma seleção muito maior de alimentos, maior capacidade de armazenamento e, conseqüentemente, preços ainda mais baixos, com a loja oferecendo facilidades como estacionamento gratuito. Enquanto os habitantes dos centros urbanos perambulavam de loja em loja para fechar as suas listas de compras, os moradores dos subúrbios preferiam fazer uma única viagem a um desses novos “supermercados”, economizando tempo e combustível. Geladeiras e refrigeradores mais acessíveis no final da década de 1940 tornaram vantajoso armazenar em casa maiores quantidades de comida, especialmente as congeladas quando entravam em promoção. Assim, as famílias

⁹³⁸ SMITH, Andrew F. *Eating History: 30 points turning points in the making of American cuisine*. New York: Columbia University Press, 2009.

⁹³⁹ Idem.

suburbanas dos Estados Unidos compareciam em peso a estas enormes lojas, que trabalhavam com margens de lucros pequenas, mas grandes volumes de vendas. O crescimento dos supermercados, contudo, seria brecado pela Segunda Guerra, com o racionamento alimentar e funcionários que eram recrutados para lutar fora do país. Em seu lugar, foram empregadas mulheres, que continuaram trabalhando como caixas mesmo com o fim do conflito, quando o negócio voltou a crescer. Aumentou também o sortimento de produtos oferecidos, que na década de 1940 se limitava a uma média de 3.000 itens, para o dobro disso na seguinte. Os supermercados se tornaram redes, como as mercearias haviam feito ainda no século anterior, capazes de desbancar empreendimentos menores e conseguir melhores preços diretamente dos produtores⁹⁴⁰. Um modelo de negócio que não demoraria a ser exportado para outros países.

No Recife, os mercados públicos passaram a existir ainda no século 16, na vila que então não passava ainda de uma pequena comunidade de portuários, pescadores e marinheiros, com o estabelecimento do Mercado Velho, no largo da Igreja do Corpo Santo. No século seguinte, com a chegada dos holandeses, outros pontos de compras passaram a surgir, desta vez mais especializados: havia um mercado de peixes e outro de carne, além de um que lidava apenas com verduras. Junto a estes, inaugurou-se também o Mercado Grande de Maurícia, no assim chamado “Terreiro dos Coqueiros”, local hoje ocupado pela Praça da Independência. Inicialmente comercializando frutos do mar, ficava “fora de portas”, isto é, do lado externo da paliçada que protegia o que hoje é o Bairro do Recife, mudando de lugar em algumas ocasiões. Com o tempo, o Mercado Grande seria fundido a outros, atendendo a uma área maior de uma cidade que não parava de crescer, voltando ao seu logradouro primitivo no Terreiro dos Coqueiros com a expulsão dos invasores flamengos. Este era um local mais central e que melhor servia à ilha de Santo Antônio, que futuramente se tornaria um bairro de reconhecida vocação comercial, junto ao de São José⁹⁴¹.

Foi para lá que o mercado foi transferido, ainda em 1788, por ordem do governador D. Tomás José de Mello, em local que passaria a ser conhecido como Largo da Ribeira do Peixe. Em 1872 finalmente se iniciavam as obras para o novo mercado de São José, por ordem do presidente da província Henrique Pereira de Lucena, inspirado no projeto do mercado público de Grenelle, em Paris. O edifício, uma construção modular

⁹⁴⁰ Ibidem.

⁹⁴¹ LINS, Marcelo. Mercados do Recife. Recife: Edição do Autor, 2007.

em ferro, foi quase em sua totalidade importado da Europa, com a obra sendo executada por Louis Lérger Vaultier sobre projeto de J. L. Victory Lieutier, da Câmara Municipal. Pela sua beleza, tamanho e localização, o Mercado de São José passou a ser o principal centro de compras da capital pernambucana, com outros surgindo ao longo do tempo: o da Boa Vista, também na segunda metade do século 19, o da Encruzilhada em 1924, o da Madalena e também o de Casa Amarela, ambos em 1925 e ainda outros em bairros mais afastados. Eram lugares construídos para escoar a produção do interior na capital, além dos frutos-do-mar pescados na costa e nos rios, oferecendo ainda cereais, verduras e carnes. Ao menos o Mercado da Boa Vista, contudo, chegou a ser utilizado também para o comércio de negros escravizados, que eram presos e supliciados ali mesmo, em recinto ainda hoje existente⁹⁴².

Os mercados, como já se falou, eram empreendimentos de estrutura considerável, resultado de investimentos do poder públicos que eram, geralmente, regulamentados pelo município. Mas houve ao menos um que escapou à essa lógica. Em 1899, o empresário Delmiro Gouveia inaugurava o seu próprio centro de compras, um grande mercado de capital privado que foi instalado na área de um antigo hipódromo do Recife. A concessão para a sua construção havia sido conferida pelo prefeito Coelho Cintra, a quem Gouveia homenagearia emprestando seu nome ao empreendimento. O grande e belo edifício era um centro de negócios, com pontos comerciais que vendiam produtos mais baratos do que os concorrentes, guardando algumas semelhanças com o conceito de supermercado que surgiria nos Estados Unidos apenas décadas depois. Mas à noite, se transformava em uma espécie de esplanada de lazer, com hotel, cassino, velódromo, parque de diversões e contando até mesmo com um loteamento residencial. A suntuosidade do empreendimento impressionava e também enchia de orgulho os recifenses, que se sentiam cada vez mais próximos do ideal de modernidade que seria tão almejado no final do século XIX e início do seguinte⁹⁴³.

Para isso, Gouveia investiu agressivamente em campanhas publicitárias para promover o local, buscando criar a imagem de um empreendimento para as “distintas famílias” locais. A ideia para tanto havia surgido em função das exposições industriais europeias e norte-americanas que eram divulgadas em jornais e revistas da época. Em

⁹⁴² Idem.

⁹⁴³ MAYNARD, Dilton Cândido Santos. O “Modernizador dos Sertões”: intelectuais brasileiros e as memórias de Delmiro Gouveia. Mester: Califórnia, v.36, n. 1, 2007.

1893, Gouveia havia visitado a Exposição Universal de Chicago, impressionando-se com as novidades que via nos edifícios e pavilhões, e encontrou inspiração no Fisheries Building, projetado por Ives Cobb, para construir o seu Mercado do Derby, como era mais conhecido. Três anos depois, sua visão era concretizada, recebendo elogios até dos estrangeiros que visitavam a capital pernambucana, como fez a escritora norte-americana Marie Robinson Wright em seu livro *The New Brazil*, publicado em 1901⁹⁴⁴.

Muitos estrangeiros visitam o porto de Pernambuco todo ano, e não é raro ver meia dúzia de nacionalidades representadas nos hotéis de seus atraentes subúrbios, especialmente no Derby, que é um dos mais pitorescos lugares que se pode imaginar, com bonitas casas, sombras de arvoredos, leve movimento das águas do rio, pequenas pontes artísticas semienterradas na vegetação das margens, e canoas alegremente pintadas deslizando na superfície da água. Este subúrbio goza da distinção de possuir um dos melhores hotéis da América do Sul; o Hotel do Derby é perfeitamente moderno em todos os sentidos e orientado por um padrão metropolitano de serviço. O mercado do Derby é um dos maiores estabelecimentos do seu tipo, no Brasil, e está equipado para os amplos negócios que diariamente são nele realizados. O subúrbio deve seu aspecto atraente à empresa de um cidadão muito progressista, Senhor Delmiro Gouveia, o proprietário, que tem pessoalmente dirigido tudo em sintonia com o desenvolvimento do empreendimento⁹⁴⁵.

O mercado, na verdade, era organizado de uma forma que se aproximava muito mais do conceito dos shopping centers atuais, com diferentes lojas que comercializavam não apenas alimentos, mas também jornais, artigos de tabacaria, tecidos, calçados, perfumaria, louças e miudezas, havendo até mesmo uma filial da Livraria Francesa, tudo reunido num só lugar. Além dessa conveniência, o prédio se erguia em arrabalde, na época, considerado distante e isolado, entre mangues e o Rio Capibaribe, o que fazia dele um ambiente autônomo e com uma lógica de serviço própria, com linhas de bonde muito próximas. O Mercado primava não só pela beleza de sua arquitetura, mas também pela higiene e conforto de suas instalações, oferecendo o luxo da iluminação elétrica para os clientes. Havia ainda a difusão de esportes, cada vez mais em voga entre a população com a virada do século, com a promoção de corridas de bicicletas, regatas e apresentações de ginástica⁹⁴⁶.

⁹⁴⁴ CORREIA, Telma de Barros. Delmiro Gouveia: a construção de um mito. *Cadernos de Estudos Sociais*. Recife, v. 12, n. ja/ju 1996, p. 25-62, 1996.

⁹⁴⁵ WRIGHT, Marie Robinson. *The New Brazil, Its Resources and Attractions: historical, descriptive and industrial*. Philadelphia: George Barrie & Son, 1901, pág. 314.

⁹⁴⁶ CORREIA, Telma de Barros. Delmiro Gouveia: a construção de um mito. *Cadernos de Estudos Sociais*. Recife, v. 12, n. ja/ju 1996, p. 25-62, 1996.

Para os que preferiam os jogos, oferecia-se bilhar, dados, dominó, tiro ao alvo e boliche, mas também era possível se divertir com orquestras, queimas de fogos de artifício, sorteios, peças de teatro e até exposições de cinema. No Natal de sua inauguração, o Mercado do Derby promoveu missa campal, salva de tiros e competição de ciclismo, atraindo uma multidão de até oito mil pessoas. Mas o empreendimento não duraria muito. Sofrendo perseguições políticas, principalmente do Conselheiro Rosa e Silva, então vice-presidente da república e de quem era ferrenho opositor, Delmiro foi acusado de ganhos ilícitos. Na madrugada do dia dois de janeiro de 1900, a polícia promoveu uma caça ao empresário, com ele, seus apoiadores e até mesmo alguns de seus funcionários sendo presos, a bela edificação de traços neogóticos sendo incendiada pelos soldados da cavalaria a mando do governador Sigismundo Gonçalves⁹⁴⁷. Chegava ao fim o primeiro grande mercado privado do Recife, mas os pernambucanos ainda possuíam outras opções para realizar suas compras.

Havia as feiras de rua, ditas livres, que por vezes davam à luz mercados mais permanentes, mas que em sua maioria se mantinham em seu formato primitivo, por vezes volante, de barracas que se desmontavam ao fim do dia. Ocorriam em via pública, dando oportunidade aos pequenos comerciantes locais de oferecerem seus artigos, bem como os produtores rurais da região. Frutas, hortaliças, cereais, queijos, animais vivos e produtos artesanais eram comercializados, crianças pretas zanzando para lá e para cá empurrando carrinhos-de-mão ou equilibrando na cabeça um balaio com as compras das donas-de-casa que por ali passavam e de quem cobravam o frete⁹⁴⁸. Dispensados do pagamento de aluguel, luz, água, gás e outras despesas associadas a empreendimentos fixos, os comerciantes eram capazes de oferecer preços competitivos, dessa forma desenvolvendo um sistema relativamente barato de distribuição de alimentos. A feira de rua brasileira guardava semelhanças com similares europeus e asiáticos, assim como os primeiros mercados públicos de varejo norte-americanos. Como maior característica própria, contudo, possuía a mobilidade, uma ou duas vezes por semana levando seus produtos até as pessoas em diferentes localidades⁹⁴⁹.

⁹⁴⁷ CORREIA, Telma de Barros. Pedra: plano e cotidiano operário no Sertão. Campinas: Ed. Papirus, 1998.

⁹⁴⁸ AMORIM, Helder Remígio de. Entre a Mercearia e o Supermercado: memórias e práticas comerciais no Portal do Sertão. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Recife, Departamento de Letras e Ciências Humanas, UFRPE, 2011.

⁹⁴⁹ KNOKE, William. O Supermercado no Brasil e nos Estados Unidos: confrontos e contrastes. São Paulo: Revista Administração de Empresas, vol. 3, n. 9, set-dez, 1963.

A feira europeia, mesmo na contemporaneidade, possui algumas características elementares que as identificam e definem, com seus “odores violentos e o frescor dos seus gêneros”, nas palavras de Baudel. Um local de barracas e toldos abrigando uma profusão de alimentos, de pilhas de queijos a peixes ainda pingando, passando por montes de legumes e frutas. Do campo às cidades como Paris vinham não apenas o alimento necessário para sustentar a urbe e seus habitantes, mas ainda outros materiais diversos e necessários ao cotidiano: palha, lenha, lã, cânhamo, linho e outros tecidos. A sobrevivência da feira através dos séculos é uma testemunha não apenas dos preços baixos geralmente praticados, mas também da própria funcionalidade desse tipo de comércio. Há ali uma falta de intermediários que valoriza a relação entre quem vende e quem compra, em uma circulação mais direta, rápida, até certo ponto democrática ao juntar ricos e pobres em um mesmo ambiente e com propósitos semelhantes. Um local de sociabilidades diversas, onde pessoas se encontram não apenas para comercializar e discutir preços, mas também para conversar, discutir, debater a política e o cotidiano, por vezes de forma violenta. Para Braudel, as feiras cresceram junto com as cidades, ligando-as ao campo e à sua produção, tornando-se até certo ponto símbolos de modernidade, ainda que sua presença, por vezes, impusesse entraves à própria urbanidade, com seus ajuntamentos caóticos e dejetos descontrolados⁹⁵⁰.

Gilberto Freyre, em seu *Guia Prático, Histórico e Sentimental da Cidade do Recife*, publicado originalmente em 1934, descreve as feiras que conheceu e frequentou desde a juventude, em bairros como Afogados, Santo Amaro, Arruda e outros, muitas delas existentes mesmo nos dias atuais.

São bem interessantes. Muitos dos vendedores são matutos, que trazem à cidade seu milho, suas frutas, suas cuias, farinheiras e colheres de pau, seus chapéus de palha, seus tamancos; negras gordas, de vestido engomado, com suas bonecas de pano ou suas rendas; baianas de fogareiro que assam milho, fritam peixe no azeite, fazem tapioca, mungunzá, café; homens com gaiolas de passarinho. Produtos, de uma simplicidade primitiva, indígenas e africanos: panacuns, balaies feitos de palma de palmeira e de timbó, arapucas de pegar passarinho, redes e cordas de tucum, esteiras de pipiri, panelas, potes, cumbucas, coités, cabaços, bilhas, quartinhas, urupemas, abanos. Quase sempre há dois cegos, tocadores de violão, se desafiando. As frutas e hortaliças dos mercados e feiras do Recife veem de Vitória, Caruaru, Goiânia,

⁹⁵⁰ BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo: séculos XV - XVIII*. São Paulo, Martins Fontes, 1996.

São numerosas as referências a feiras em vilarejos do interior de Pernambuco ainda no século 19 por parte de Pereira da Costa em seus *Anais Pernambucanos*, locais muitas vezes minúsculos, por vezes contando apenas uma centena de casas, uma igreja, um cemitério e o mercado temporário que se estabelecia aos domingos. Já uma cidade como Palmares era descrita como sendo “rica, populosa, de grande atividade comercial, de um bom traçado, em cujas ruas e praças se destacam vários prédios elegantes e bem construídos”. Acrescentava ainda que o lugar contava com “boa iluminação, abastecimento d’água, animadíssimas feiras semanais, e com os seus edifícios públicos em que se destacamos da municipalidade, a igreja matriz e o mercado⁹⁵²”. As feiras até podiam ser bastante animadas, além de importantes para a economia e geração de empregos locais, mas nem sempre eram bem organizadas, por vezes causando transtornos aos seus frequentadores e à cidade como um todo. Um texto da coluna *Crônica Feminina* do *Diário de Pernambuco* de 1936 dá uma dimensão não apenas dos aspectos pitorescos e positivos desse tipo de comércio, mas dos negativos também.

Arrumados nos tabuleiros, legumes, frutas, laticínios, gêneros alimentícios de toda espécie na concorrência de preço e qualidade...É quando a dona-de-casa que pretende ser econômica – sem ser sovina – põe em prática a verdade que o artigo bom, embora mais custoso, é mais econômico do que o barato, que nada vale. E na luta de dois tostões a mais ou a menos, apreciamos a verdadeira luta pela vida numa de suas mais pitorescas manifestações. São derrotados os que não discutem e compram cegamente – os que hesitam sem saber o que escolher, por dificuldade de decisão ou por orçamento demasiado curto – os que regateiam tanto que acabam levando prejuízo...pelo menino vagabundo que lhe furtou a carteira ou pela decepção da compra estragada ou de inferior qualidade. Nas barracas das frutas parece um enxame de abelhas: o pessoal a discutir os preços e a tentar, apalpando, cheirando, adivinhar o sabor provável...Não são somente o colorido e o formato bonito do melão – é muito caracteristicamente o perfume que trai o sabor da fruta. Os abacates podem estar quase moles ao contato da mão, porém verdosos dentro – e as maçãs encarnadas, sem cheiro, perderam de todo o gosto. Nas de legumes, o chão parece atapetado de folhas estragadas, algumas esmagadas, cascas de palmito, ramas de cenouras ou nabo tornando perigoso o andar dos fregueses a comprar, absortos nos cálculos. E a falta de higiene resultante da dificuldade de se manter, ali, naquele torvelinho e naquela improvisação de mostruários de frutas, legumes, peixes, etc. Da balbúrdia de gente de todas as raças e classes

⁹⁵¹ FREYRE, Gilberto. *Guia Prático, Histórico e Sentimental da Cidade do Recife*. Recife, Fundação Gilberto Freyre, 2005, pág. 68.

⁹⁵² COSTA, Pereira da. *Anais Pernambucanos*. Recife, FUNDARPE, 1987, vol. 04, pág. 156.

sobe o cheiro forte de falta de asseio e higiene, forçada pela deficiência de local. Não será possível sanar essa grande falha⁹⁵³?

Nesse mesmo ano, os próprios comerciantes da feira de Casa Amarela se queixavam da falta de fregueses, espantados pela alta de preços e pouca oferta de gêneros, causada pelas últimas chuvas e inundações, que haviam destruído plantações no interior e bloqueado estradas. Tão grave era a situação que até mesmo o general comandante da Sétima Região Militar refletia se não seria melhor realizar as requisições de gêneros para as tropas em outros mercados do país⁹⁵⁴. Quase duas décadas depois, pouco ou nada havia mudado na situação das feiras recifenses, que sofriam por estarem instaladas em logradouros sem pavimentação, que se transformavam em lama com as chuvas do inverno. Os vendedores de verduras continuavam a expor seus produtos em barracas imundas, enquanto as carnes, que deveriam estar acondicionadas em frigoríficos, se deterioravam a olhos vistos. Ligações elétricas precárias ameaçavam eletrocutar os transeuntes, enquanto açambarcadores exploravam a população mais humilde, cobrando preços abusivos daqueles que buscavam economizar alguns tostões nas feiras, evitando as mercearias. A situação era tão terrível que se tornava quase democrática, com os endinheirados também sofrendo lá seus perrengues⁹⁵⁵.

“O espetáculo das barracas nos pátios de feira chega a ser deprimente. Sobretudo agora, quando se tornou elegante, de bom tom e de bom gosto, senhoras e senhoritas percorrerem as feiras de automóvel, à cata de artigos não só mais em conta ou mais baratos, mas de melhor qualidade” aponta uma matéria de 1952. Acrescentava ainda que “As empregadas se tornaram displicentes nesse mister. E as patroas precisam, elas mesmas, chamar a si essa tarefa⁹⁵⁶”. Ao final dessa mesma década nada parecia ter melhorado, com feirantes que não possuíam água para beber e lavar as mãos, sem estrutura até mesmo para realizar as suas necessidades. Um cronista perguntou-se, entre divertido e constrangido, o que pensaria um norte-americano, com suas bem organizadas “*food-fairs*”, se despencasse de helicóptero sobre uma feira do Recife. “Com certeza teria a impressão de que estava caindo sobre um mundo diferente: os frutos, as verduras e os

⁹⁵³ Diário de Pernambuco, 03 de junho de 1936, pág. 04.

⁹⁵⁴ Diário de Pernambuco, 18 de julho de 1936.

⁹⁵⁵ Diário de Pernambuco, 03 de agosto de 1952.

⁹⁵⁶ Idem, pág. 32.

tubérculos se espalhando pelo chão, no meio da lama e dos excrementos, as carnes dependuradas por meio de ganchos, tudo ao sol e à chuva⁹⁵⁷”.

Enquanto isso, os velhos mercados pareciam entregues à própria sorte, ignorados pela Prefeitura e pela Saúde Pública. O de Casa Amarela padecia de falta de manutenção e higiene, com sua área externa completamente tomada por fiteiros de cigarros e café pequeno, verdadeiros mocambos construídos de qualquer jeito. Os próprios feirantes ignoravam os limites da edificação, suas barracas derramando-se pelo largo e até mesmo invadindo as ruas, inviabilizando o trânsito na região⁹⁵⁸. Já o de São José parecia seguir pelo mesmo caminho, com um cronista também se utilizando de um hipotético norte-americano a precipitar-se no mercado para melhor ilustrar sua queixa. Segundo o jornalista, o pobre estrangeiro talvez achasse ter sido abandonado em algum lugar selvagem e remoto, talvez um sertão africano. E assim, “olharia espantado os caminhões de frutas, montões de laranjas e de bananas, caixotes de tomates, sacos de maracujás e de limões, garajaus de galinhas e de perus, tudo em confusão”. Seguramente, haveria de sentir nojo das “frutas podres jogadas na rua, o lixo se amontoando ao longo das calçadas, uma sujeira asiática, qualquer coisa que nos lembra também a China ou a Índia⁹⁵⁹”.

Em que pese o que havia de positivo e o de negativo entre as feiras dominicais e os mercados públicos, os pernambucanos também eram servidos pelas mercearias e pequenos armazéns. Alguns deles acabaram se tornando empórios, especializados em artigos de luxo e importados, servindo aos abastados do Recife e auferindo maior lucro durante o Natal e as gastanças típicas de final de ano, vendendo chocolates, bombons, frutas, licores e vinhos estrangeiros. Foi o caso do Armazém do Lima, no início do século 20⁹⁶⁰, e também da Casa dos Frios, décadas depois, com seus queijos, embutidos e cachorros-quentes. No Brasil, as lojas de aspecto – e público – mais elegante começaram a surgir após 1808, com a abertura dos portos, principalmente no Rio de Janeiro, para depois se espalhar para outras capitais. Eram tocadas por franceses que lidavam com tecidos e modas, charutaria e flores, produtos que, ao contrário da prática comum até então, não eram expostos em cordéis pendurados nas fachadas ou nas ombreiras das portas das casas comerciais. Em vez disso, utilizavam-se de uma curiosa inovação,

⁹⁵⁷ Diário de Pernambuco, 03 de agosto de 1958.

⁹⁵⁸ Diário de Pernambuco, 09 de novembro de 1958.

⁹⁵⁹ Diário de Pernambuco, 24 de março de 1953, pág. 04.

⁹⁶⁰ TOSCANO. Frederico de Oliveira. *À Francesa: a *belle époque* do comer e do beber no Recife*. Recife: Cepe, 2014.

armários revestidos de vidro transparentes, chamados “vitrines”, onde as mercadorias ficavam guardadas, mas ainda às vistas do público. Enquanto os franceses dominavam o comércio de miudezas de luxo, os ingleses abriam suas tavernas e armazéns de secos e molhados, onde expunham conservas caras e outros artigos finos vindos de Londres, também passando a fazer uso de vidraças para seduzir os passantes⁹⁶¹.

No Recife, desde pelo menos a década de 1840 os britânicos faziam uso dos “caixões envidraçados” para exibir, em locais como a Rua da Cadeia, bebidas importadas como vinho do Porto, *sherry* e também champanhe. Na Rua do Trapiche, era possível encontrar queijos londrinos, presuntos, conservas, mostarda, chá preto, cerveja branca e preta, vinhos do Porto e Madeira. Também já havia algumas opções de enlatados, como ervilhas, carne e salmão, além de produtos para a limpeza da casa, como vassouras de cabelo. Freyre opina que desde “os primeiros anos do Brasil independente que o Recife teve, aliás, o seu principal centro de irradiação inglesa sobre os hábitos de alimentação dos brasileiros, numa taverna, provavelmente guarnecida de caixões de vidro para amostras⁹⁶²”. Foram estas tavernas que se configuraram nos primeiros empórios, lidando especificamente com comidas e bebidas finas, trazidas de fora do país. A força militar e política da Inglaterra principalmente na primeira metade do século 19, garantia vantagens francamente imperialistas sobre o comércio praticado no Brasil. O fato de que os súditos da Coroa eram em bem menor número do que os portugueses e brasileiros com os quais disputavam o mercado pouca afetava essa realidade. E assim esses armazéns de importados foram se espalhando pelas capitais brasileiras, levando alimentos de luxo para os estrangeiros que nelas residissem e também aos abastados locais que pudessem pagar por eles⁹⁶³.

A grande maioria, contudo, atendia as necessidades cotidianas de produtos domésticos e, principalmente, alimentos e bebidas. As mercearias, também chamadas bodegas, conviviam com as feiras e os mercados públicos, atendendo por vezes os mesmos fregueses, negociando gêneros que, comumente, se dividiam entre secos e molhados: cereais, charque, macarrão, ovos, açúcar, manteiga, farinha, leite, bebidas, querosene e outros itens considerados essenciais no cotidiano doméstico, com embutidos, salgados e defumados balançando-se de ganchos que desciam do teto. Eram ainda espaços

⁹⁶¹ FREYRE, Gilberto. *Ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1977.

⁹⁶² Idem, pág. 129.

⁹⁶³ Ibidem.

de sociabilidade, onde as pessoas se reuniam não apenas em função das compras, mas das conversas ao pé do balcão, onde se ouviam as novidades e se debatiam os últimos acontecimentos⁹⁶⁴.

Os bodegueiros eram muitas vezes de origem humilde, empreendedores de limitada educação formal, mas apurado tino comercial, que desenvolviam relações de familiaridade e confiança com a clientela. Os estabelecimentos em si eram frequentemente simples, prateleiras e armários rústicos suportando o peso de uma variedade enorme de produtos. Entre estes e os compradores, um balcão largo, encimado por uma caixa registradora, um rolo de papel de embrulho, um carretel de barbante grosso e a grande balança às vistas da freguesia, que não tinha livre acesso aos itens expostos. Numa época em não havia cartões de crédito, o pagamento a prazo era feito através do registro e consulta do livro-caixa, por parte do proprietário; e da caderneta, por parte dos compradores. Confiança e amizade eram as garantias oferecidas e trocadas ao pé do balcão, com a própria sociedade encarregando-se de vigiar possíveis faltas. Mais do que a lei, era a ameaça de ter o nome sujo na praça que, muitas vezes, angustiava os devedores, temerosos de perder o crédito em um ou mais estabelecimentos da região⁹⁶⁵.

Eram os empórios, armazéns, bodegas e mercearias que perfaziam o mercado varejista de alimentos no Brasil até o final da Segunda Guerra Mundial, além das feiras, mercados públicos, açougues, peixarias e vendedores ambulantes de verduras, frutos do mar e outros artigos. Esse panorama começaria a mudar ainda no final da década de 1940, com as primeiras experiências do Frigorífico Wilson em São Paulo, que introduziria o sistema de autosserviço em suas lojas. O modelo, contudo, ainda demoraria a cair nas graças do público, com o primeiro supermercado do Brasil abrindo suas portas apenas em 1953, também na capital paulistana. O Sirva-se S/A foi o primeiro pensado com layout e equipamentos similares aos norte-americanos e já apresentava algumas das características de suas versões mais modernas, como a divisão por seções, propagandas dos produtos e o uso das pontas das gôndolas para a promoção dos itens expostos. No ano seguinte

⁹⁶⁴ AMORIM, Helder Remígio de. Entre a Merceria e o Supermercado: memórias e práticas comerciais no Portal do Sertão. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Recife, Departamento de Letras e Ciências Humanas, UFRPE, 2011.

⁹⁶⁵ Idem.

surgiriam ainda outros nomes, como a Peg-Pag, além da Mapps em 1957 e o Pão de Açúcar, em 1959, todos no Sudeste do país⁹⁶⁶.

A primeira grande cadeia nordestina de supermercados se iniciaria apenas na década seguinte, no Recife, com a inauguração do Bompreço, pelo empresário João Carlos Paes Mendonça. O sergipano abriria a primeira loja no populoso bairro de Casa Amarela, em 1966, fazendo concorrência ao Comprebem, mas introduzindo novidades que ainda não eram adotadas pelo varejo de alimentos da cidade. O Bompreço via a luz do dia já com 70 funcionários, abria suas portas à noite e assim permanecia mesmo na hora do almoço, obrigando os competidores a adaptarem os seus horários também. Paes Mendonça tinha apenas 28 anos quando decidiu apostar na capital pernambucana, sendo auxiliado por dois sobrinhos, gêmeos de 17 anos, mas sua experiência no varejo de alimentos era mais longa do que sua pouca idade fazia supor. Ele havia assumido a maior parte dos negócios do pai pouco antes da maioridade, tomando conta do armazém que existia desde a década de 1930, enquanto Pedro Paes Mendonça corria o estado dedicado à política. Não demoraria para que o filho decidisse sair da sombra do pai, para o qual trabalhara desde os 9, e abrir uma filial do negócio familiar fora de Aracaju, rumando para a cidade de Propiá, no agreste de Sergipe, em 1957. Técnico em Contabilidade quando o curso em nível superior ainda não existia no Brasil, João Carlos se interessaria mais tarde pelo Direito, mas foram os anos de trabalho na mercearia do pai que haviam formado sua vocação para o comércio. Aos 25, decidiu que Sergipe, por onde os armazéns da família se espalhavam interior adentro, era pequena demais para as suas ambições. No começo da década de 1960 e poucos anos após a inauguração do primeiro supermercado em São Paulo, já havia mais de 900 empreendimentos do tipo no país. Considerando que Maceió não oferecia boas possibilidades e que Salvador, capital para a qual os sergipanos tradicionalmente gravitavam em busca de oportunidades, oferecia demasiada concorrência, Paes Mendonça decidiu abrir seu próprio supermercado no Recife⁹⁶⁷.

Em 1965, a capital pernambucana não era mais a terceira cidade do Brasil, como por décadas alardeava-se, mas ainda era a mais cosmopolita da região Nordeste, de forte tradição comercial desde os tempos dos mascates. Além disso, era daí que vinham muitos dos fornecedores das mercearias de Sergipe, como as indústrias de bebidas Bacardi,

⁹⁶⁶ VAROTTO, Luís Fernando. História do Varejo. São Paulo: Revista GV-executivo, vol. 5, n. 1, fev-abr 2006.

⁹⁶⁷ HÉLIO, Mário. João Carlos Paes Mendonça: vida, ideias e negócios. São Paulo: Editora Ática, 2004.

Cinzano e Martini, além da produção local de açúcar e trigo. Mesmo assim, o mercado do varejo de alimentos no sistema norte-americano ainda engatinhava na cidade, fazendo com que Paes Mendonça a considerasse a melhor possibilidade para montar seu negócio. Oito meses após o início das obras, o supermercado abria suas portas ao público, com uma filial sendo inaugurada em 1968. Com forte investimento em publicidade, até mesmo com sorteio de televisores no programa de TV comandado ao vivo por Luiz Geraldo, “Noite de Black Tie”, o Bompreço continuou crescendo no Recife. Embora os negócios fossem bem, Paes Mendonça decidiu que era preciso investir em novos conhecimentos, rumando para os Estados Unidos em uma viagem de estudos. A United States Agency for International Development - USAID, conhecida no Brasil como Agência de Desenvolvimento Interamericano, havia firmado um acordo na ordem de 70 milhões de dólares com o Ministério da Educação brasileiro no final da década de 1960. Dessa forma, facilitava-se a ida de estudantes e profissionais que desejassem se aperfeiçoar em seus campos. Assim, em 1968, Paes Mendonça passava três semanas entre os norte-americanos, visitando cidades como Miami, Nova Iorque e Washington DC. No tempo que passou no país, procedeu a um estágio na Giant Foods, como indica o nome uma gigante do setor alimentício, aprendendo tudo o que podia no intuito de aplicar os conhecimentos em seus negócios no Brasil. A partir de então, os Estados Unidos seriam a sua referência de qualidade e inovação para os negócios de varejo. Também em 1968, o Brasil via o surgimento da Associação Brasileira dos Supermercados – ABRAS, já contando 1.714 empreendimentos desse tipo em todo o seu território. Pouco depois, o prefeito de São Paulo, Brigadeiro Faria Lima, assinava a Lei nº 7.208, que definia aquele modelo de negócios⁹⁶⁸.

É condição para caracterizar-se como supermercado reunir o estabelecimento, pelo menos, seções de mercearias, carnes e pescados, verduras, frutos, legumes, frios e laticínios, e que a área de comercialização de gêneros ocupe, no mínimo, dois terços do espaço global destinado à venda de todos os produtos. (...) Entende-se por autosserviço o sistema de venda em que o consumidor realiza, por si mesmo, a escolha e provisão dos produtos, efetuando o pagamento ao sair⁹⁶⁹.

Um modelo que já era adotado, em essência, há quase duas décadas no país, mas que era agora oficialmente regulamentado pelo poder público. Os supermercados não

⁹⁶⁸ Idem.

⁹⁶⁹ Idem, pág.135.

paravam de se multiplicar e, em 1970, já somavam 2.527 unidades no Brasil, com a marca Bompreço inaugurando, nos anos seguintes, filiais no bairro do Arruda e em Boa Viagem, juntando-se as que haviam sido abertas ainda no ano anterior no Parque Amorim e na Ceasa. Paes Mendonça continuaria viajando regularmente aos EUA, participando dos congressos promovidos pelo Food Marketing Institute e adotando o que aprendia em seus empreendimentos locais. O Bompreço era agora uma rede, nos anos seguintes se expandindo pelo interior do estado, outras capitais do Nordeste e até mesmo para São Paulo. Ao fim da década de 1970 e início da seguinte, Paes Mendonça inaugurava não apenas super, mas hipermercados, que passaram a contar com um cartão de crédito próprio. Os anos 1980 seriam de instabilidade econômica, especialmente após a implantação do Plano Cruzado, quando muitos empreendimentos menores cerraram portas para nunca mais abri-las. O Plano Real, na década seguinte, traria mais estabilidade ao Brasil, com Paes Mendonça decidindo abrir o capital de sua empresa a investimentos estrangeiros. Em 2000, com mais de 100 lojas concentradas principalmente na região Nordeste, a rede seria adquirida pelo grupo holandês Royal Ahold, que apenas três anos depois venderia a marca para o norte-americano Wal-Mart, apesar do interesse de empresas como a francesa Carrefour e do paulistano Pão de Açúcar. Chegava ao fim a maior rede de supermercados do Nordeste brasileiro, o vermelho e branco tradicional de suas placas aos poucos desaparecendo das cidades nordestinas⁹⁷⁰. A primeira loja do Bompreço, contudo, continua de portas abertas em Casa Amarela, uma relíquia do império varejista que por décadas dominou parte do país.

Mas os supermercados não foram, no Brasil, o sucesso estrondoso e praticamente imediato que foram nos Estados Unidos. Havia dificuldades relacionadas à economia local, as empresas nacionais não estando dispostas, inicialmente, a investir tanto em propaganda e promoções como se fazia nos Estados Unidos. Culturalmente falando, os brasileiros resistiam em abandonar as relações de sociabilidade e confiança das feiras e mercearias⁹⁷¹. A dinâmica dos supermercados, afinal de contas, alteraria a lógica de comércio até então dominante, transformando o relacionamento das pessoas com o ambiente no qual estavam inseridas. Nos Estados Unidos, percebeu-se um aumento nas compras não planejadas, com estudos que demonstram que até ¾ das aquisições em supermercados pertencem à essa categoria. Por causa disso, as grandes empresas têm

⁹⁷⁰ Ibidem.

⁹⁷¹ KNOKE, William. O Supermercado no Brasil e nos Estados Unidos: confrontos e contrastes. São Paulo: Revista Administração de Empresas, vol. 3, n. 9, set-dez, 1963.

investido cada vez mais nos pacotes e design dos seus produtos, buscando atrair a atenção dos que compram por impulso. Mesmo o layout do ambiente obriga os clientes a caminhar até o fundo das lojas para adquirir produtos considerados básicos, como leite e pão, dessa forma aumentando as chances de apanharem algo mais pelo caminho. Com supermercados se transformando em hipermercados e uma oferta cada vez maior de produtos, as pessoas tendem a ter mais dificuldade em fazer compras mais racionais ou se ater ao necessário. Assim, cada vez mais os consumidores fazem suas escolhas influenciados por promoções e pela propaganda. Esse enorme sortimento nem sempre significa que os clientes vão entrar em contato com alimentos diferentes; de fato, o que passou a ocorrer foi uma espécie de homogeneização do gosto, de forma a atender um público cada vez maior. As comidas foram se tornando insípidas – quando não extremamente salgadas ou doces – e os paladares norte-americanos menos exigentes e menos curiosos também. E essa é uma lógica que não está restrita ao mercado dos Estados Unidos⁹⁷².

Contudo, seria um erro acreditar que os clientes do supermercado estão indefesos contra as maquinações das grandes empresas ou passivos ao ambiente, bovinamente empurrando seus carrinhos pelos corredores atulhados de promoções e pacotes chamativos. Ao contrário, há aí “uma atividade cultural dos não produtores de cultura”, nas palavras do historiador Michel de Certeau, da parte daqueles que adquirem estes “produtos-espetáculo”. Trata-se de uma relação de forças, onde aquele que é mais forte busca impor suas estratégias, o que não quer dizer que o mais fraco esteja impossibilitado de formar suas próprias táticas e, de certa forma, politizar o consumo cotidiano. Os primeiros então formariam uma base própria, de onde seria capaz de lidar com as exterioridades, enquanto os últimos estariam muito mais dependentes do tempo e da ocasião, com vistas a agarrar as possibilidades de ganho quando estas se apresentam. As estratégias são construídas por sujeitos de querer e poder, que tanto podem ser uma instituição científica, um exército, uma cidade ou uma empresa. Já as táticas estão ligadas às atividades cotidianas, tais como ler, falar, circular, preparar refeições ou fazer compras, maneiras de fazer que por vezes dependem de saberes muito antigos⁹⁷³.

⁹⁷² SMITH, Andrew F. *Eating History: 30 turning points in the making of American cuisine*. New York: Columbia University Press, 2009.

⁹⁷³ CERTEAU, Michel de. *A Invenção do Cotidiano: artes de fazer*. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

É dessa forma que o consumidor pode se mover dentro do “território” da empresa, “à vista do inimigo”, travestido em caçador que busca equilibrar as suas próprias necessidades com as oportunidades que lhe surgem durante o caminho. Estas são pequenas vitórias táticas do fraco sobre o forte, como quando uma dona-de-casa reflete sobre aquilo que já tem em sua geladeira e os gostos e apetites de seus familiares, confrontando-os com os produtos mais ou menos baratos que encontra, as promoções e os víveres que já possui em casa. Ao mesmo tempo, as empresas procuram se manter duráveis, em uma estratégia de força semelhante às das nacionalidades políticas, econômicas ou científicas. Assim, seria possível enfrentar alvos ou ameaças, sejam eles clientes ou concorrentes, em uma vitória do lugar sobre o tempo, de modo a capitalizar sobre as vantagens conquistadas e se expandir, tornando-se ao máximo independente da variabilidade das circunstâncias. “Essas táticas manifestam igualmente a que ponto a inteligência é indissociável dos combates e dos prazeres cotidianos que articula”, esclarece Certeau, enquanto que “as estratégias escondem sob cálculos objetivos a sua relação com o poder que os sustenta, guardado pelo lugar próprio ou pela instituição⁹⁷⁴”.

De fato, uma visão puramente utilitarista do consumo não é o suficiente para se compreender a forma através da qual as pessoas adquirem ou deixam de adquirir os produtos que precisam ou desejam. Teorias econômicas neoclássicas punham, por um lado, o consumidor enquanto um ator puramente racional, agindo em função de sua renda e dos preços praticados, sensatamente adquirindo menos daquilo que ele já possui em grande quantidade. Por outro, buscava-se entender o consumo apenas pela ótica do status obtido, pela tentativa de emular as camadas sociais mais elevadas, sob um viés moralizante que banalizava a aquisição de produtos. Mas os bens comunicam valores sociais e tornam visíveis categorias culturais; dizem dos indivíduos que os adquirem e dos grupos nos quais estão ou desejam estar inseridos. Seu consumo pode ser racional, irrefletido, desenfreado, parcimonioso, tradicional ou experimental, mas envolve sempre uma escolha soberana. Assim, a aquisição de bens é, em si, uma espécie de interação social, onde os consumidores comunicam-se uns com os outros e, dessa forma, fazem sentido do mundo ao seu redor⁹⁷⁵.

⁹⁷⁴ Idem, pág. 47.

⁹⁷⁵ DOUGLAS, Mary e ISHERWOOD, Baron. O Mundo dos Bens: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro, UFRJ, 2009.

Os brasileiros, principalmente as donas-de-casa, aos poucos aprenderiam a se movimentar nos supermercados, desenvolvendo suas próprias táticas e defendendo-se das estratégias engendradas naquele novo ambiente. Tantas umas quanto outras seriam diferentes das utilizadas em outros locais de consumo, mais antigos e conhecidos, tais como feiras livres, mercados públicos e mercearias. Formavam-se então relações que até podiam ser comercialmente mais vantajosas em algumas situações, mas que também eram muito mais impessoais. Apesar das exortações freyrianas aos locais de consumo mais populares, a verdade é que muitos deles sofriam de problemas crônicos de infraestrutura e higiene, o que certamente influenciou a migração de muitos consumidores para o supermercado, quando podiam fazê-lo. Se a excitação de uma Regina de Moraes, por outro lado, parecia um tanto suspeita, em que pese a sua linha de trabalho, o fato é que o varejo brasileiro mudaria para sempre a partir da década de 1950. Cada vez mais as grandes lojas passariam a se espalhar pelo Brasil e pelo Recife, com seus corredores repletos de enlatados e pacotes vistosos. E tudo ao alcance de um gesto, os consumidores servindo-se como convivas em um coquetel, quase fazendo parecer que toda a comida do mundo estava ali disponível. Uma abundância caracteristicamente norte-americana, portanto, que tinha talvez o seu símbolo maior em uma ave de porte avantajado, caminhar desengonçado e um grugulejar todo seu, e que coroava celebrações nos Estados Unidos e também no Brasil.

A Ave da Abundância

O inverno de 1944 para os brasileiros lutando na Itália prometia não apenas temperaturas negativas, neve – algo que a maioria dos Pracinhas jamais havia visto na vida – e uma existência em trincheiras congeladas por semanas a fio, por vezes sob fogo inimigo. Além de todos esses reveses, a estação fria trazia consigo dificuldades no fornecimento de alimentos aos soldados, com o tráfego da região severamente piorado pelo clima. Não que a Intendência da Força Expedicionária Brasileira - FEB não estivesse acostumada a garantir o abastecimento dos soldados mesmo nas condições mais adversas. Quando em combate na região montanhosa dos Apeninos, era comum que se espalhassem unidades por picos isolados, mas que precisavam ser alimentadas diariamente. Na luta para que a comida chegasse aos homens, o abastecimento podia ser quase tão perigoso quanto a linha de frente, como registrou o Coronel Biosca.

Os víveres saíam do posto de distribuição até Farne, de lá passavam para um jipe de lagarta, que atravessava um pântano, no fim do qual eram colocados num caixão que, correndo pendente num cabo aéreo, passava de um para outro lado de uma brecha que havia entre as montanhas. Depois dessa travessia, a carga de trinta quilos era armada em mochilas apropriadas e colocada nas costas do soldado, que subia por uma corda até um platô cavado na rocha. Nesse posto, a carga era transferida para o lombo de muares, e então distribuída para os homens em posição⁹⁷⁶.

Quando da chegada do inverno, a criou-se um estoque de emergência, com os soldados em posição recebendo um dia de ração K, que era acrescida de um dia da C quando com as unidades. Já com a divisão eram dois dias de ração B e três da C, enquanto que com o Exército eram disponibilizados quinze dias de víveres, armazenados em Pistóia, no Centro de Reprovisionamento do Exército⁹⁷⁷. Com o abastecimento garantido, já era possível se preparar para o evento mais esperado para os Pracinhas saudosos de casa, o Natal. No quartel-general das forças brasileiras, também em Pistóia, o capelão-chefe gravava uma mensagem de paz e esperança para ser transmitida às famílias dos expedicionários no Brasil. Enquanto isso, os feridos acamados no hospital norte-americano em Liborno aguardavam ansiosos por cartas dos familiares, gratos pela companhia das enfermeiras brasileiras. Já nos alojamentos da retaguarda, os homens buscavam animar a ocasião, cantando e tocando músicas que os lembrassem não apenas de casa, mas que também remetessem à época natalina, como a clássica *As Pastorinhas*, de Noel Rosa⁹⁷⁸.

Frances Halawell, sempre ele, perambulou com sua equipe pelo acampamento do exército brasileiro, “atraídos pelo aroma ativo de peru assado”, para mais uma vez levar o seu microfone ao pessoal do fogão. A equipe era formada pelo aprovisionador daquela cozinha, o tenente Eurico Caçulino, de Alagoas, um cozinheiro-chefe e mais cinco auxiliares, com o suporte de igual número de copeiros. O trabalho junto ao front era duro, com todos se levantando às quatro da manhã e indo dormir depois das dez, a equipe se prontificando a trabalhar 24 horas sem descanso para dar a FEB o melhor Natal que poderiam ter em meio àquela guerra. Entrevistando um dos encarregados, o sargento Abel Lima, do Pará, Halawell descobriu que, caso estivessem no Brasil, seria um vatapá o prato

⁹⁷⁶ BIOSCA apud SILVEIRA, Joaquim Xavier. *A FEB por um Soldado*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989 pág. 101.

⁹⁷⁷ Idem.

⁹⁷⁸ Arquivo Sonoro: AER111. *O Onze Completo*, programas de Frances Halawell, na BBC.

escolhido para incrementar o peru natalino. Ali, contudo, era a ave que reforçava a ração C, o menu ainda constando de ravióli, pasteis, rabanadas, castanhas e vinho italiano, com o peru sendo assado à brasileira⁹⁷⁹. O animal não poderia faltar naquela celebração, por mais difíceis que fossem as condições na frente italiana, com os soldados aguardando inquietos pela ceia típica. Mas o peru não era a estrela maior apenas do Natal tupiniquim, com os brasileiros eventualmente descobrindo que a ave era ainda mais amada pelos norte-americanos, embora em uma celebração bastante diferente.

Em 1957, a coluna Estratégia Feminina do suplemento dominical do Diário de Pernambuco trazia para os brasileiros um *asado* diferente, que não era feito de carne bovina ou suína, mas de peru. A nota esclarecia que o consumo anual da ave nos Estados Unidos era de nada menos que 12 quilos por pessoa, o maior índice de todo o mundo, os norte-americanos se esforçando para tornar a carne do animal cada vez mais popular, com restaurantes buscando criar novas formas de servi-lo. “Assim preparam o churrasco de peru: cavam um buraco, cercando-o de tijolos e pedras, no qual acendem o fogo”, descrevia o texto, acrescentando ainda que, enquanto isto, “já têm preparada uma vasilha com folhas de repolho, dentro da qual se encontra o peru recheado e temperado⁹⁸⁰”. É improvável que o tal churrasco de peru sequer tenha sido tentado no Recife, mas a sua estrela principal era bastante conhecida e apreciada em ocasiões festivas. De fato, se havia ao menos um animal específico que era amplamente consumido tanto pelos pernambucanos quanto ianques à guisa de celebração, este era o peru. A ave era presença certa no tradicional feriado de Dia de Ação de Graças, sendo devorada pelos norte-americanos nessa época onde quer que estivessem. Em 1949, pouco depois do fim da guerra e da partida dos soldados estrangeiros da capital pernambucana, P já comentava os tempos da Quarta Frota com nostalgia, incluindo aí os hábitos que havia observado na época.

O “*Thanksgiving Day*” eu o conheci nas suas principais modalidades de comemorações no setor norte-americano do Recife quando isto aqui era o principal teatro de guerra no Atlântico Sul. Soldado, marinheiro, aviador, técnico, civis e militares, graduados e “*privates*” comemoravam a data festivamente no USAFSA⁹⁸¹, no USO e em todas as seções de atividades da “*Fourth Fleet*”, no melhor e mais “*colorful homemade*” gosto. Começavam pelo culto nos templos protestantes e acabavam nos lares ou nos clubes com jantares superlativos, onde o

⁹⁷⁹ Idem.

⁹⁸⁰ Diário de Pernambuco, 07 de julho de 1957, pág. 47.

⁹⁸¹ United States Army Forces in South America. Em português, Força do Exército dos Estados Unidos na América do Sul.

peru figurava em todos os pratos. Esta é uma praxe a adotar desde que, oficialmente, vamos ter o “Dia da Ação de Graças”: o peru no jantar. Na granja do Curado, onde o almirante Ingram criava orquídeas e porcos, não ficava peru vivo. E o próprio almirante, com seu cachimbo de vidro e suas sobranceiras agressivas, apreciava posar para os fotógrafos cercado do “staff” vistoso, trincando a perna grossa de um deles. Os “GIs” iam ao Silver Star ou ao Tabu e faziam refeições ruidosas e fumacentas com “turkey pie”⁹⁸².

Outro que registrou as reminiscências dessa época foi o jornalista Paulo do Couto Malta, o P, na coluna Rua Nova, no suplemento dominical do Diário de Pernambuco de 1952, onde descrevia um jantar de Ação de Graças realizado no Town Club ainda na época da guerra. Falou dos milhares de acepipes que se distribuía em cinco mesas diferentes e das senhoras e senhoritas que haviam ajudado a organizar a comilança, oferecendo enormes coxa de peru a brasileiros tão empanturrados que mal conseguiam olhar uma asa de longe. “E se nos apetecia um amendoim, ganhávamos uma noz. Tudo superlativo, à americana”, suspirava o repórter. “Os GIs comportavam-se bem, usando os dedos ao invés do garfo, o que já era permitido no Ritz. Cinturões afrouxavam-se até o primeiro buraco”⁹⁸³, concluía Malta, candidamente.

As mulheres, norte-americanas e algumas brasileiras também, supervisionavam o banquete e faziam questão de que nada faltasse a militares e convidados. O grande número de comensais e a insuficiência de cadeiras chegou a levar algumas pessoas a usar o piano de cauda como mesa, pratos de papelão dobrando-se sob o peso da comida. Virginia Neel, Paula Hoover, Zezita Guimarães e Ruth Hills cuidavam dos bolos, enquanto as senhoras Turner, Smith, Smyes, Wilcockson e Mein se ocupavam dos aperitivos sólidos. Não menos do que 22 perus foram trinchados também por senhoras e senhoritas, para serem servidos das mais diversas formas. “O peru como nós o comemos no Recife com recheio e farofa em casa, e à carioca nos hotéis, foi arranjado de cem maneiras diferentes”, esclarecia Malta, com ares de *connoisseur*. Opinou ainda que a “diferença de um para o outro não estava tanto no peru em si próprio, mas no acessório ao peru que tinha um gosto que ia do doce ao amargo, do tenro ao macio”⁹⁸⁴. De alguma forma, ainda houve quem tivesse forças para seguir a cantoria do coral masculino da USAFSA, acompanhados ao

⁹⁸² Diário de Pernambuco, 23 de novembro de 1949, pág. 06.

⁹⁸³ Diário de Pernambuco, 30 de novembro de 1952, pág. 32.

⁹⁸⁴ Idem.

piano pela senhora Thelma Reid, além de um torneio de sinuca, vencido por um certo Carl E. Wyant.

Ao menos logo após o fim da guerra, os recifenses cujos nomes costumavam figurar nas colunas sociais se animaram a oferecer seus “*turkey dinners*”, talvez nostálgicos como os cronistas P e Malta. Um deles foi organizado em função do aniversário do banqueiro Arthur Napoleão Goulart no Caxangá Golf Club, em novembro de 1950 – coincidência ou não, época de Ação de Graças nos Estados Unidos -, antecedido por um coquetel⁹⁸⁵. Quatro anos depois e mais uma vez no Caxangá, nativos e forasteiros se reuniam à mesa, dessa vez compartilhando um “peru à paulista”, que só foi devorado pelos presentes depois de observado um minuto de silêncio pela morte de Getúlio Vargas, ocorrida apenas quatro dias antes⁹⁸⁶. Em 1961, o casal Rangel Moreira oferecia em sua residência, no bairro do Parnamirim, uma feijoada e um peru à brasileira, em homenagem ao aniversário de 61 anos de Gilberto Freyre, em um almoço dito regional e regado à uísque escocês e vinhos portugueses⁹⁸⁷.

Comia-se peru no Recife, portanto, dentro e fora das celebrações de Ação de Graças, mas era nas datas comemorativas norte-americanas que ele figurava com maior proeminência e constância. A “*Radio Station*” dos militares norte-americanos, ainda em funcionamento em 1949, oferecia coquetéis aos mais chegados, com o antigo comandante, Samuel Johnson firmando o hábito do “*turkey dinner*” para celebrar não só o “*Thanksgiving*”, mas também o “*Independence Day*”⁹⁸⁸. No ano seguinte, o general Robert Walsh, que durante a guerra acantonava seu comando na praia de Piedade, surpreendeu os amigos do Caxangá Club, depois de anos de ausência, em um almoço com peru preparado por Cobrinha, onde dedicou-se a trocar reminiscências e devorar a ave⁹⁸⁹. Três anos depois, a Sociedade Cultural Brasil-Estados Unidos celebrava o seu Dia de Ação de Graças, com jantar típico e palestras sobre a importância e o significado do feriado⁹⁹⁰.

Esta era uma tradição que remontava desde os tempos coloniais da América do Norte, mas o animal em si já era domesticado não apenas lá, mas também na América

⁹⁸⁵ Diário de Pernambuco, 14 de novembro de 1950.

⁹⁸⁶ Diário de Pernambuco, 28 de agosto de 1954.

⁹⁸⁷ Diário de Pernambuco, 16 de março de 1961.

⁹⁸⁸ Diário de Pernambuco, 17 de março de 1949.

⁹⁸⁹ Diário de Pernambuco, 27 de abril de 1950.

⁹⁹⁰ Diário de Pernambuco, 27 de novembro de 1953.

Central, muito antes da chegada dos europeus. No século VIII habitantes da região que se tornaria a Guatemala já criavam perus, enquanto que os astecas encontraram o animal domesticado por outros povos quando chegaram ao Vale do México por volta do ano 1200. A partir do século 16, contudo, a conquista espanhola das Américas Central e parte da do Norte faria com que os europeus entrassem em contato com a ave, tanto domesticada quanto selvagem, passando a apreciá-la e até mesmo a enviá-la para o velho continente, onde não demoraram a se tornar um alimento da alta roda. Ela chegou à Itália mais ou menos na mesma época, e seu consumo se tornou tão generalizado e em tão pouco tempo que as classes intermediárias e mesmo os mais humildes passaram a apreciar aquele sabor do Novo Mundo. Foram os cozinheiros italianos quem primeiro registraram, em livros, receitas para o *tacchino*, trabalhos como o de Bartolomeo Scappi tornando-se bastante influentes durante a Renascença. Por volta de meados do século 16 o peru já era considerado um importante insumo na culinária francesa, inicialmente chamado de *poules d'Indes* – algo como “ave das Índias”, uma denominação genérica para um animal inicialmente considerado exótico – de onde viria o termo atual *Dinde*. Da Europa, o peru passou para o oriente, à lugares como a Pérsia e, ironicamente, até mesmo à Índia, onde provavelmente foi introduzido pelos portugueses. O nome por eles utilizado, aliás, pode ter se originado de uma corruptela da palavra *pavo*⁹⁹¹, como os espanhóis chamavam o animal e de quem os portugueses o adquiriram⁹⁹².

Foi também em meados do século 16 que o peru chegou à Inglaterra, inicialmente recomendado para banquetes eclesiásticos e rapidamente se espalhando por todo o país e suas diferentes classes sociais, passando a ser mantido em granjas próprias. Os animais eram fáceis de criar e pouco exigentes em sua dieta, tanto que precisavam permanecer presos, sob o risco de devorar quaisquer colheitas que vissem pela frente. Assim como ocorreu na França, os ingleses inicialmente o consideraram um animal exótico, vindo de uma terra distante e que, no imaginário coletivo da época, quase que inescapavelmente significava o Oriente. Assim, começou a ser chamado de *Turkey Fowl*, ou seja, Ave da Turquia, termo que mais tarde seria encurtado apenas para *turkey*, de uso corrente até os dias atuais. Reproduzindo-se sem problemas em cativeiro, o peru passou a significar uma oferta barata de proteína, substituindo o cisne e o ganso nos banquetes e sendo largamente consumido pela população inglesa como um todo, já figurando de forma proeminente nos

⁹⁹¹ Boa parte dos perus comercializados atualmente descende do *Meleagris gallopavo*, o peru selvagem das florestas norte-americanas, que seria domesticado e daria origem a outras espécies.

⁹⁹² SMITH, Andrew F. *The Turkey: an American story*. Urbana: University of Illinois Press, 2006.

livros de receitas locais a partir do século 18. Por toda a Europa, cozinheiros tiravam proveito do tamanho avantajado do peru para dar asas à sua criatividade, criando os mais diversos recheios para o animal. Entre eles estavam cerejas, ameixas, uvas e trufas, passando por temperos como pimenta, noz-moscada e salsinha, até mesmo à carne de outros animais, como vitela e fígado, além de molhos diversos. Era assim, estufado, que o peru era servido em banquetes festivos, aos poucos firmando-se na Inglaterra como um prato típico do Natal, sendo inclusive dado de presente por patrões à empregados nessa época⁹⁹³.

Enquanto isso, do outro lado do Atlântico, o peru continuava sendo consumido em sua forma selvagem, caçado pelos colonos norte-americanos e tão presente em sua dieta que costumavam se referir ao peito do animal como “pão”. No século 19, eles podiam ser encontrados nos cardápios de restaurantes finos em Nova Iorque, e eram até mesmo enviados de navio para a Europa, o sabor de sua carne diferindo daquela do seu primo domesticado. De fato, a ave selvagem foi tão caçada na América do Norte que quase desapareceu, um destino semelhante a outros animais da terra, como os gansos e cines nativos, além do bisão. Enquanto isso, o peru descrevia um círculo completo em sua viagem pelo Atlântico, tendo saído das Américas para a Europa, onde foi largamente domesticado, e voltando aos Estados Unidos, trazido por novas levas de colonos ingleses. Com eles, levavam também o hábito de celebrar o Natal com um banquete em torno da ave, e ao final do século 18 já era costumeiro consumi-la nesta data na Nova Inglaterra. Ela começou a surgir em livros de receitas, dessa vez norte-americanos, e foi um dos alimentos mais importantes das tropas que lutaram na Guerra Civil, evocando entre os soldados da União imagens de natais passados com suas famílias, em paz⁹⁹⁴.

Com o passar do tempo, contudo, o peru migraria para outra celebração, aquela que hoje é considerada talvez a mais importante e agregadora do calendário norte-americano: o Dia de Ação de Graças. Inicialmente ele possuía um cunho mais religioso, sendo uma oportunidade para os fiéis agradecerem a Deus pelas boas colheitas ou qualquer outra benesse recebida ao longo do ano, e já era celebrada desde o século 17 em partes da colônia. A data, porém, era observada não com banquetes, mas com orações nas igrejas, e começou a ser mais e mais comemorada ao longo do território norte-americano, especialmente após a Guerra da Independência no final do século 18. Os jantares de Ação

⁹⁹³ Idem.

⁹⁹⁴ Ibidem.

de Graças passaram a ser cada vez mais comuns, onde a abundância de um bom ano se traduzia em uma mesa repleta: porcos, ovelhas, galinhas, patos, gansos e também o peru, com acompanhamentos como tortas de abóbora e pudim de ameixa. Os estados norte-americanos foram paulatinamente adotando a data como feriado, antes que ela fosse finalmente nacionalizada no século 19⁹⁹⁵.

Isso ocorreu em grande parte devido aos esforços de Sarah Josepha Hale, editora da revista feminina *Godey's*, que acreditava que aquela seria a chance de consolidar um festejo verdadeiramente norte-americano, dessa forma ajudando a combater o sectarismo que ameaçava o país. De fato, o Dia de Ação de Graças já era bastante celebrado no Norte mais protestante, mas era eclipsado pelo Natal ao Sul, onde era visto como uma celebração “*Yankee*”, de conotações antiescravagistas. Com o fim da Guerra da Secessão e a vitória dos abolicionistas, era preciso cicatrizar as feridas da nação, com Lincoln finalmente atendendo ao pedido de Hale e tornando o Dia de Ação de Graças um feriado nacional, consolidado no dia 23 de novembro. Dessa forma, a celebração se espalhou por todo os Estados Unidos, com escolas e até livros de história reproduzindo a versão criada pela editora para a forma como teria acontecido pela primeira vez: peregrinos recém-chegados na Nova Inglaterra agradecendo a Deus pelas graças conseguidas ao longo do ano, pacificamente banquetecendo-se com peru e dividindo a mesa com mansos e prestativos indígenas. Uma visão fantasiosa em praticamente todos os aspectos, mas que mesmo nos dias atuais ainda se encontra firmemente enraizada no imaginário norte-americano, começando a partir da infância. A proeminência do Dia de Ação de Graças sobre o Natal, além da proximidade das datas, fez com que o peru migrasse definitivamente para o primeiro feriado, transformando-o no mais familiar entre os norte-americanos⁹⁹⁶.

No Brasil, contudo, foi mesmo para celebrar o nascimento de Cristo que a ave se firmou nas mesas, fartas de outras guloseimas também, é verdade, mas onde o peru reinava supremo. A possibilidade de não o incluir no cardápio da ceia natalina, aliás, era capaz de suscitar as mais severas críticas, uma falta que parecia ferir o próprio coração da celebração cristã. Em dezembro de 1951, o jornalista Nertan Macedo de Alcântara buscava inflamar os seus leitores publicando um texto com o alarmante título de “Querem

⁹⁹⁵ SMITH, Andrew F. *Eating History: 30 turning points in the making of American cuisine*. New York: Columbia University Press, 2009.

⁹⁹⁶ O'CONNELL, Libby H. *The American Plate: a culinary history in 100 bites*. Naperville: Sourcebooks, 2015.

dar o tiro de misericórdia em Papai Noel!”. Nele, queixava-se de que, mesmo tendo os nazistas sendo derrotados há uns bons seis anos, os comerciantes locais buscavam explorar a população praticando preços abusivos, oferecendo como justificativa a difícil economia de um pós-guerra que parecia jamais chegar ao fim. Previa um Natal magro para todos os recifenses naquele ano, a não ser talvez para os muito ricos, ainda capazes de adquirir os gêneros típicos para a comemoração da data. Denunciava artigos que haviam sofrido, em relação ao ano anterior, aumentos de 150%, enquanto que o queijo-do-reino, para ficar apenas em um exemplo, havia chegado a inacreditáveis 300%. Havia firmas especializadas que haviam passado os últimos seis meses comprando todos os vinhos portugueses da praça, para revendê-los ao preço que bem quisessem no final do ano. E sobre todos esses abusos, pairava um governo que parecia incapaz de forçar obediência às tabelas anunciadas, com comerciantes que, em sua maioria, zombavam da autoridade do órgão competente⁹⁹⁷.

Já não falaremos dos perus cevados, que estes andam escassos e pela hora da morte, mas dos doces, figos, ameixas, passas, nozes, aveias, amêndoas, castanhas, queijos, azeitonas, ervilhas, maçãs, uvas, peras, fiambres, mortadelas, salsichas, que a nossa fabulosa CEPA (Comissão Estadual de Preços e Abastecimento) denomina, na sua portaria do dia 5, de Iguarias de Natal, e cujas vendas, determinou aquele órgão, deveriam ser feitas com a margem de lucro máximo de vinte e cinco por cento, de acordo com a Portaria n. 62 de 17.10.51, da Comissão Central de Preços⁹⁹⁸.

Ainda em 1951, para além da (falta de) atuação da CEPA no sentido de garantir preços justos, havia ainda uma dor de cabeça a mais para os funcionários públicos e de algumas empresas: a ausência, naquele ano, do esperado abono de Natal. Segundo P, os brasileiros – ao menos os da classe média - estavam acostumados a passar o ano economizando em função da esbórnica do carnaval, contando com o abono para suportar os já esperados aumentos de final de ano: subia o preço do *scotch*, do linho inglês e também das meias de nylon. “O quadro não muda na nossa melhor burguesia” admitia P, com notável sinceridade, descrevendo a forma através da qual “os parentes se reúnem à mesa, bicoteiam-se uns e outros e, momentaneamente, se deixam enlevar, por força do abono, pela ilusão de que os dissabores e as penas devem ser esquecidos enquanto durar o bolo-de-rolo, o peru recheado e o vinho tinto. O abono permite esse luxo, por mais

⁹⁹⁷ Diário de Pernambuco, 22 de dezembro de 1951.

⁹⁹⁸ Idem, pág. 03.

magro que seja⁹⁹⁹”. Outro cronista, quatro anos depois, buscava diferenciar as celebrações natalinas locais e as estrangeiras, garantindo que o praticado “na velha Europa civilizada é a tradição secular, a neve, o ‘*plum-pudding*’, o ‘*mistletoe*’”, ao passo que “aqui entre nós é o presépio, o bumba-meu-boi, o pastoril, o abono e o peru assado¹⁰⁰⁰”.

Com ou sem abono, contudo, as famílias buscavam, dentro de suas possibilidades, compor mesas natalinas variadas, fartas e onde o peru deveria figurar como elemento central. Regina Moraes, da coluna Bom Apetite, fazia questão de evocar o sentimento de fraternidade de final de ano e os significados religiosos do Natal, sem deixar de distribuir conselhos mais práticos para as suas leitoras. Era uma ocasião, afinal, propícia para que a dona de casa demonstrasse seus dotes como anfitriã, promovendo grandes almoços, jantares e ceias. Para tanto, era necessário atentar para a correria da época e não tardar a fazer as compras necessárias antes que os preços subissem demais ou os gêneros se tornassem escassos: óleo para cozinha, composto para bolos, tortas e bolachinhas, presunto cozido ou defumado, pastas de carne, fígado, galinha, presunto, salsichas e, claro, o clássico peru¹⁰⁰¹.

A nutricionista também ensinava como tratar do animal, instruindo às suas leitoras até mesmo como abater o bicho, oferecendo-o cachaça até que cambaleasse de embriaguez, para finalmente receber o golpe fatal no pescoço. Deveria então ser pendurado pelas pernas, fazendo o sangue escorrer e garantindo a alvura da carne, ao mesmo tempo em que era depenado com o corpo ainda morno. Para isso, não se deveria usar água quente, mas chamear o corpo e esfregar-lhe fubá, para então retirar o papo, a moela e as vísceras, lavando tudo em água corrente. Para o tempero, sugeria um molho composto de caldo de limão, vinagre, vinho branco seco, sal, alho, cebola, manjerona, cheiro verde, louro, pimenta e cravos-da-índia, dentro do qual repousaria o peru desde a véspera, a carne furada com um garfo para melhor adquirir os sabores. Recheando o bicho, farofas preparadas com farinha de mandioca, manteiga, sal e ovos cozidos para o papo, e também com os miúdos, juntando-se aí ameixas, presunto picado e azeitonas para o corpo¹⁰⁰².

⁹⁹⁹ Diário de Pernambuco, 06 de dezembro de 1951, pág. 06.

¹⁰⁰⁰ Diário de Pernambuco, 18 de dezembro de 1955, pág. 06.

¹⁰⁰¹ Diário de Pernambuco, 10 de fevereiro de 1952.

¹⁰⁰² Diário de Pernambuco, 18 de janeiro de 1953.

Este era virtualmente o mesmo preparo preconizado por autoras de livros de receitas regionais que enfocam as memórias da tradicional cozinha do sertão, de maneira geral, e a de Pernambuco, em particular. Nininha Carneiro da Cunha, em seu “Comida & Tradição”, espelha as recomendações da paulistana Regina Moraes, recomendando uma vinha d’alho baseada em vinagre, vinho branco seco (ou cerveja), sal, alho, folhas de louro, pimenta e cominho, onde o peru deveria descansar de um dia para o outro. O abate do bicho apresenta poucas diferenças, com o mesmo trago fatal de cachaça, o cuidado ao depenar e a higiene dos miúdos. Estes eram reservados para a farofa, uma composição bastante simples – e regional – de farinha de mandioca, tomates, cebolas, sal e manteiga, reservada para estufar o corpo. Explicava ainda a importância do Natal para as famílias do interior pernambucano de começo e meados do século XX, que tinha na Missa do Galo o seu ápice, por vezes celebrada em casa com a vinda de um padre, os mais afluentes fazendo uso das capelas dos seus engenhos. Antes, contudo, ocorria a Ceia, onde a fartura da ocasião às vezes levava os abastados a abater um boi e distribuir sua carne entre os moradores da região, e onde leitões e perus não podiam faltar, além de gêneros de procedência exclusivamente estrangeira, como queijo-do-reino, presuntos, passas, ameixas, figo, nozes e amêndoas¹⁰⁰³.

Já a educadora Ana Rita Dantas Suassuna, em seu *Gastronomia Sertaneja*, revisita não apenas os seus estudos acadêmicos na década de 1950, mas também suas memórias afetivas em uma época ainda mais pregressa, na fazenda São Pedro, localizada no município de São José do Egito, região do Alto Pajeú do semiárido de Pernambuco. Ali se desenrolavam as celebrações natalinas, ao lado de vizinhos e moradores dos arrabaldes que não puderam ir até à cidade para assistir à Missa do Galo. Na mesa forrada com a melhor toalha da casa, assentavam-se as latas de biscoitos, confeitos, passas, ameixas e figos secos, papos de anjos, fatias douradas, pudins veludo e bolos. Também sequilhos, feitos de goma e de farinha do reino também, preparados com a ajuda das crianças que, quando eram visitas, recebiam ainda saquinhos contendo confeitos e mariolas. A meninada bebia gasosas, os adultos vinhos portugueses, e os líquidos ajudavam a fazer descer os sólidos: peru recheado, coxão de carneiro, bacorinho assado, titela de galinha com molho de gema cozida, arroz branco, macarrão, purê de batata inglesa e batata-doce assada na manteiga. O cardápio se repetia em menor escala para a véspera de ano-novo,

¹⁰⁰³ CUNHA, Nininha Carneiro da. *Comida & Tradição: receitas de família*. Recife: Edição da Autora, 2002.

sendo que o almoço do dia seguinte de ambas as comemorações eram as sobras dos banquetes, as ossadas de peru com feijão cozido sendo o prato mais esperado. A ave era cevada nos dez a quinze dias anteriores ao seu sacrifício, confinada em um pequeno chiqueiro de varas de marmelo, bebendo muita água e sendo mimada à base de palha de xerém e milho escaldado, para que a gordura se espalhasse do papo ao sobre. Embriagado de aguardente, rodopiava, caía e voltava a se erguer, cambaleando pelo terreiro em uma triste dança que divertia as crianças¹⁰⁰⁴.

Toda essa abundância tradicional, contudo, começou a abrir espaço para ceias menos vultosas ou, pelo menos, preparadas de forma mais democrática, embora por vezes menos familiar. Em 1956, a coluna Etiqueta Moderna garantia que não havia constrangimentos, para os que não tinham condições de ofertar os tradicionais banquetes de final de ano, em juntar um grupo e dividir as despesas. Era possível também escolher um restaurante, bar ou boate para receber a festa, um que oferecesse um cardápio condizente ao bolso de todos, que pagariam as suas partes antecipadamente ao casal que se encarregasse da organização. O texto deixa claro que, nos velhos tempos, passar o Natal ou véspera de Ano Novo apartado do seio familiar era impensável, algo reservado apenas aos artistas, aos boêmios e aqueles que não possuíam parentes ou amigos que os convidassem à uma ceia. Esta ocorria após dias de preparação, a cozinha da casa fervilhando de atividade, empregados azafamados atentando para todos os detalhes¹⁰⁰⁵.

Negras quituteiras, excelentes cozinheiras, tratavam das massas de ovos para os doces, dos bolos, biscoitos e cocadas e fios de ovos e doces de nozes e amêndoas, tudo era providenciado com fartura. Na véspera da ceia morriam os gordos perus e em companhia de leitões gordos, de galinhas, patos, marrecos, passavam a noite em vinha d'alhos. A ceia era uma verdadeira apoteose culinária que se exibia na larga mesa da imensa sala de jantar. Os convidados estavam comodamente sentados à volta da mesa e eram servidos por uma legião de empregadas, algumas de empréstimo, para a ocasião. É verdade que estas festas não eram tão elegantes quanto as comemorações de hoje, mas temos que concordar que apesar da simplicidade dos hábitos, eram profundamente significativas e conservavam bem unidas as famílias antigas. Além do mais, estas velhas festas eram verdadeiros congressos gastronômicos. E nada melhor do que a boa comida para promover a compreensão entre os seres humanos¹⁰⁰⁶.

¹⁰⁰⁴ SUASSUNA, Ana Rita Dantas. *Gastronomia Sertaneja: receitas que contam histórias*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2010.

¹⁰⁰⁵ Diário de Pernambuco, 22 de janeiro de 1956.

¹⁰⁰⁶ Idem, pág. 44.

Os seres humanos aos quais o texto se refere, sem dúvida, não pertenciam às camadas mais humildes da população, servidos como eram por freyrianas “negras quituteiras” e também por uma “legião de empregadas”. “Os bons e velhos tempos” pareciam há muito ter desaparecidos mesmo, e cada vez mais leitoras desejavam saber como organizar uma ceia de Natal com um orçamento limitado e se utilizando de novos hábitos. A mesma coluna, em outra ocasião, buscava esclarecer a questão, com leitoras perguntando se era válido adotar o costume norte-americano de ornamentar as dependências da casa por ocasião das festas de fim de ano. O autor ou autora da nota garantia que sim, pois emprestava um ar mais festivo ao lar, enquanto que outros costumes, como enfeitar as casas por fora ou reunir os vizinhos para cantar em coro seriam de importação mais difícil e lenta¹⁰⁰⁷.

Deveria, é claro, haver uma árvore, tradicional ou estilizada, além de um presépio, e a porta da rua podia ser ornamentada por uma guirlanda, enquanto a mesa da sala deveria exhibir velas, sinos e bolas coloridas. O importante era compreender que não era preciso ser rico para organizar tal decoração, mas ter bom-gosto, evitando os exageros que fariam o nascimento de Cristo mais parecer um desfile de carnaval. Havia aí, portanto, uma marcada diferença entre as antigas comemorações, com suas pequenas árvores de Natal importadas da Alemanha, equilibrando-se sobre caixinhas de música e com penas pintadas de verde. Em seus galhos, penduravam-se roscas recobertas de açúcar colorido, pães de mel amarrados com fitas vermelhas e nozes, amendoins e avelãs pintados com purpurina dourada, que aos poucos iam sendo retirados e comidos¹⁰⁰⁸.

Como seria de se imaginar, não demorou para que as Abelhinhas do Clube de Leitoras do Diário de Pernambuco passassem a ajudar umas às outras, com sugestões de como organizar ceias de Natal mais práticas e acessíveis, além de compartilhar receitas. Carminha, do bairro de São José, ensinava a fazer um ponche natalino, além de figos cristalizados, bombons glaçados, biscoitos de estrelinhas, catarinetas e pavê. Ladjane, de Afogados, mostrava como fazer quadradinhos de Natal, ao passo que Joselina, de Olinda, compartilhava seu ponche de abacaxi natalino. Enquanto isso, Teresinha, de Casa Amarela, ensinava a preparar o peru, em quase tudo semelhante à forma que Regina

¹⁰⁰⁷ Diário de Pernambuco, 03 de janeiro de 1958.

¹⁰⁰⁸ Idem.

Moraes já recomendava há alguns anos, com papo e corpo recheados com farofas semelhantes¹⁰⁰⁹.

Eclud, do bairro dos Aflitos, contribuía com um cardápio completo, constando de sopa de verduras, lagosta à moda da casa, pavê natalino, sorvete, arroz à carioca e peru recheado com fiambre, ovos, maçãs e farinha de mandioca¹⁰¹⁰. Ao final da década de 1950, Jeanne Teresinha, do Coqueiral, explicava que “os pratos mais usados nas ceias de fim de ano – Natal, Ano Novo e Reis – são o presunto, o pato assado, peru, leitão ou mesmo um pernil”. Acrescentava ainda que “os doces são geralmente de frutas cristalizadas ou em calda, e bolos que levem recheios de frutas ou cremes. Usa-se ainda para o recheio tâmaras, amêndoas, passas e nozes¹⁰¹¹”. Também uma torta, um pudim ou um creme na sobremesa, e para beber, vinhos, espumantes e ponches, de frutas, quentes ou gelados, enquanto as crianças se limitariam aos refrigerantes. Acompanhando as sugestões, receitas detalhadas de cada preparação. A ceia de Natal, portanto, aos poucos ia se tornando mais acessível, mesmo que menos farta e mais distante dos banquetes das grandes famílias de antigamente, ainda com o peru celebrizado como prato principal da comemoração.

A festa em si ia ficando mais semelhante à forma como era realizada nos Estados Unidos em muitas de suas práticas e decorações, como testemunham os suplementos femininos dos anos 1950. Isso ocorria não apenas no Brasil, mas mesmo na França, por tanto tempo referência cultural do ocidente, que no pós-guerra ia rapidamente absorvendo maneirismos norte-americanos. O antropólogo Claude Lévi-Strauss os testemunhou em primeira mão, levando-o a escrever o pequeno ensaio “O Suplício do Papai Noel”, publicado em 1952, onde comenta essas mudanças.

Há cerca de três anos, ou seja, desde que a atividade econômica voltou quase ao normal, a comemoração do Natal assumiu na França uma dimensão desconhecida antes da guerra. Esse desenvolvimento, tanto por sua importância material quanto pelas formas em que se apresenta, certamente é resultado direto da influência e do prestígio dos Estados Unidos. Assim, vimos surgir os grandes pinheiros, montados nos cruzamentos ou nas avenidas principais, iluminados à noite; os papéis decorativos para embrulhar os presentes de Natal; os cartões de boas-festas, e o costume de expô-los em cima da lareira dos destinatários na semana fatídica; as campanhas do exército da salvação erguendo nas ruas e nas praças seus caldeirões como se fossem potinhos de pedintes; por fim, as pessoas vestidas de Papai Noel para receber os pedidos das

¹⁰⁰⁹ Diário de Pernambuco, 13 de dezembro de 1959.

¹⁰¹⁰ Diário de Pernambuco, 11 de dezembro de 1960.

¹⁰¹¹ Diário de Pernambuco, 14 de dezembro de 1958, pág. 58.

crianças nas grandes lojas de departamentos. Todos esses costumes que, poucos anos atrás, pareciam pueris e barrocos aos franceses que visitassem os Estados Unidos, como um dos sinais mais evidentes da profunda incompatibilidade entre as duas mentalidades, agora se implantaram e se aclimataram na França com uma facilidade e uma amplitude que se tornam assunto a ser estudado pelo historiador das civilizações¹⁰¹².

Ao menos superficialmente, as razões para essas transformações eram claras: havia muitos norte-americanos na França, que celebravam o Natal à sua maneira, enquanto que o cinema, as revistas, os livros e até algumas reportagens da grande mídia evidenciavam ainda mais esses costumes. Estes eram cada vez mais valorizados, devido ao prestígio do poderio militar e econômico dos Estados Unidos, enquanto que até mesmo o Plano Marshall facilitava aos franceses o acesso de mercadorias relacionadas ao rito natalino estadunidense. Mas para Lévi-Strauss, estes motivos não eram suficientes para explicar essa preponderância cultural norte-americana, que se manifestava nas mais diversas camadas sociais. Nem mesmo o operariado francês de inclinação comunista parecia imune àquela sedução *made in USA*, adotando esses maneirismos com o mesmo entusiasmo de qualquer outro grupo¹⁰¹³.

Uma das formas pelas quais isso podia acontecer era através de uma “difusão por estímulo”, onde o costume importado não era diretamente assimilado, mas funcionava como uma espécie de catalisador para as alterações. Assim, a partir dessa presença estrangeira, surgiriam usos semelhantes àqueles que já se encontravam lá. Um industrial poderia ir aos Estados Unidos visitar fábricas de papel e passar a oferecer, na França, esse mesmo tipo de embrulho especial e ornamentado para o Natal. Uma dona-de-casa, por sua vez, desejosa de um material novo, de melhor acabamento e maior beleza (mas não necessariamente de origem norte-americana), poderia passar a utilizar esse novo tipo de papel, atendendo a um anseio já existente. De resto, já havia uma pré-disposição europeia a abraçar os costumes natalinos norte-americanos, posto que havia raízes ou ao menos similitudes a eles no velho continente: a própria árvore de Natal sincretizava elementos dispersos em um único objeto, juntando os círios, a decoração das casas com ramos verdes (reminiscente das Saturnais romanas), a lenha de Natal (um tronco espesso, feito para

¹⁰¹² LÉVI-STRAUSS, Claude. O Suplício do Papai Noel. São Paulo: Cosac Naify, 2008, págs. 12 e 13.

¹⁰¹³ Idem.

queimar durante toda a noite) e até mesmo árvores sobrenaturais cobertas de luzes, que surgem em romances da Távola Redonda¹⁰¹⁴.

Portanto, algo semelhante ao que ocorria na França do pós-guerra também tinha lugar no Brasil e em Pernambuco, onde o Natal se americanizava em certos aspectos, através dessa “difusão por estímulo” citada por Lévi-Strauss. As inquietações do antropólogo francês seriam refletidas em Freyre que, já nos anos 1980, clamava pela volta de um Natal mais brasileiro. Este deveria ser apartado da figura de um Papai Noel encasacado para um frio que não existia no país, e mais próximo do simbolismo do nascimento de Jesus, em clima semelhante ao nacional, aliás. Da mesma forma, afirmava que o velhinho de barbas brancas havia se tornado “um mito grandemente comercializado e, ao mesmo tempo, a serviço de indústrias produtoras de artigos para presentes¹⁰¹⁵”. Era necessário, portanto, retornar a um culto mais antigo, contrastado às influências estrangeiras e mais centrado na fé que deveria se renovar nessa época de final de ano. “É preciso que o brasileiro comemore seu Natal brasileiromente”, afirmava o sociólogo, em uma defesa que tinha muito não apenas de nacionalismo, mas de religiosidade também. “Dizendo não a Papai Noel, a neves, a trenós. E sim, ao Menino Deus, a lapinhas, a pastoris, ao pastel da ceia de Natal¹⁰¹⁶”. O discurso de Freyre era, na verdade, um retorno ao seu Manifesto Regionalista, lançado em 1952, porém apresentado no Recife ainda em 1926. Nele, o sociólogo já manifestava preocupações que antecederiam a hegemonia cultural dos Estados Unidos do pós-guerra.

Procurando reabilitar valores e tradições do Nordeste, repito que não julgamos estas terras, em grande parte áridas e heroicamente pobres, devastadas pelo cangaço, pela malária e até pela fome, as Terras Santas ou a Cocagne do Brasil. Procuramos defender esses valores e essas tradições, isto sim, do perigo de serem de todo abandonadas, tal o furor neófilo de dirigentes que, entre nós, passam por adiantados e “progressistas” pelo fato de imitarem cega e desbragadamente a novidade estrangeira. A novidade estrangeira de modo geral. De modo particular, nos Estados ou nas Províncias, o que o Rio ou São Paulo consagram como “elegante” e como “moderno”: inclusive esse carnavalesco Papai Noel que, esmagando com suas botas de andar em trenó e pisar em neve, as velhas lapinhas brasileiras, verdes, cheirosas, de tempo de verão, está dando uma nota de ridículo aos nossos natais de família, também enfeitados agora com arvorezinhas estrangeiras mandadas vir da Europa ou dos Estados Unidos pelos burgueses mais cheios de requififes e de dinheiro¹⁰¹⁷.

¹⁰¹⁴ Idem.

¹⁰¹⁵ FREYRE, Gilberto. Um Natal bem Brasileiro. Revista Bandepe, dez., 1982, pág. 04.

¹⁰¹⁶ Idem.

¹⁰¹⁷ FREYRE, Gilberto. Manifesto Regionalista. Recife: Editora Massangana, 1996.

A população em geral parece ter feito ouvidos de mercador tanto ao jovem Freyre de 1926 quanto ao Freyre envelhecido de 1982, apenas cinco anos antes de sua morte. Para os brasileiros da década de 1950, havia costumes que pareciam atraentes, lógicos e de importação mais fácil, como a decoração das casas (mas não do lado de fora, fique claro), enquanto que outros eram mais improváveis, como os corais de cantigas natalinas junto aos vizinhos. A árvore de Natal já estava bem consolidada há tempos, mas mudava a forma de enfeitá-la, antes com comidinhas singelas em seus galhos, depois com a ornamentação festiva de bolas coloridas, velas, sinos e guirlandas que se espalhavam também pelos cômodos da casa. Estimulando essas transformações havia, é claro, o prestígio dos norte-americanos, cada vez mais em voga com o final da década de 1940 e a de 1950 em diante, ainda mais em uma cidade como o Recife, que havia sido anfitriã de tantos *GIs*. Mas existiam também elementos que não estavam necessária e conscientemente condicionados à preponderância cultural dos Estados Unidos, mas que agiam em seu favor. O que também se detectava na mesa natalina de brasileiros e pernambucanos, através da oferta de facilidades que soavam modernas e que não deixavam de refletir a industrialização alimentar norte-americana.

A partir da década de 1960, passam a desaparecer os leitões da Ceia de Natal, enquanto que o ritualizado sacrifício do peru deixa de existir, dando lugar a soluções mais práticas. Os suínos inteiros ou presuntos crus vão sendo substituídos pelo *tender* do supermercado, pequeno o bastante para caber num forno doméstico, desprovido de ossos, e já temperado. Eram cozidos em molho espessos, caramelizados, seu sabor original, tradicionalmente salgado, agora recoberto por uma camada brilhante de doçura, para então ser servido frio. Enquanto isso, o peru industrial também já vinha temperado, a praticidade levando à renúncia do condimento doméstico e, por extensão, da família como átomo do gosto¹⁰¹⁸. “Participa-se agora de um gosto geral, onde cada peru concreto é apenas uma fração do peru universal; cada família, um átomo da força de trabalho, e não é desprezível que ele tenha se tornado um presente das empresas para os seus funcionários às vésperas do Natal”, explica o sociólogo Carlos Alberto Dória. “A carnavalização do peru-tender surgiu graças à influência norte-americana, difundindo-se junto com a

¹⁰¹⁸ DÓRIA, Carlos Alberto. Um Conto de Natal. Ebocalivre. Disponível em < <http://ebocalivre.blogspot.com.br/2009/12/um-conto-de-natal.html?m=1> >. Acessado em 09 jul. 2017.

admiração pelo modo de vida norte-americano. O triunfo dos Aliados na guerra e a promessa de bonança eram coisas próximas, quase sinônimos. O peru-*tender*, esse Plano Marshall culinário¹⁰¹⁹”. Buscava-se aí emular elementos de uma cultura estrangeira, está claro, mas havia anseios mais primitivos também, baseados em ideias de praticidade, modernidade e de abundância. Mantinha-se e a Ceia de Natal e a majestade do peru, mas este se transformava em algo industrializado, de sabor homogêneo.

Mas apesar de sua evidente importância na mesa nacional e pernambucana, a ave não tem um histórico tão bem documentado quanto nos Estados Unidos, não estando muito claro de que forma teria aportado na América do Sul. O continente não possuía aves domesticadas¹⁰²⁰ antes da chegada dos portugueses, mas elas começaram a ser trazidas ainda no século 16. Foram os Tupis costeiros os primeiros a adotar as galinhas que vinham nos porões das caravelas, se espalhando não apenas entre os que viviam junto ao mar, mas também pelos povos do interior. Foram por eles denominados *xerimbabos*, ou seja, animais de estimação, para serem companheiros dos indígenas, não comidos, suas penas sendo bastante valorizadas como ornamento. Os nativos, contudo, negociavam as suas galinhas com os estrangeiros que iam surgindo em quantidade cada vez maior do oceano, trocando ovos e animais inteiros por ninharias. A ave, de fato, participou ativamente do processo de conquista daquela terra nova, espalhando-se por conta própria e tornando os indígenas mais próximos dos europeus, dos quais também começaram a utilizar os panos, miçangas, ferramentas e espelhos que lhes eram oferecidos. Assim como as doenças, os artefatos e o próprio homem branco, as galinhas se multiplicavam, aliadas inconscientes dos invasores de além-mar¹⁰²¹. É razoável presumir que o peru tenha vindo junto com os portugueses e outras aves, como a Galinha d’Angola, trazida da África, mas não é certo. E há controvérsias.

Há quem afirme que o animal tenha sido levado do México para a Europa, e daí ao Peru pelos espanhóis ainda no século 16, para finalmente aportar no Brasil, por via deste último território. Seria conhecido inicialmente, como já se falou, pela palavra espanhola *pavo*, ou “pavão”, para depois se aportuguesar em galinha ou galo do Peru,

¹⁰¹⁹ Idem. pág. n/a.

¹⁰²⁰ O que havia eram aves de porte semelhante, contudo selvagens, como jacus e mutuns, aos quais autores dos séculos 16 e 17 se referiam, por vezes, como “galinhas do mato” ou “galinhas silvestres”.

¹⁰²¹ VELDEN, Felipe Ferreira Vander. As Galinhas Incontáveis: tupis, europeus e aves domésticas na conquista do Brasil. *Jornal de la Société des Américanistes*, Vol. 98, N 2, 2012.

com o tempo simplificando-se em uma única palavra¹⁰²². Parece haver fundamento nessa ideia. O Vice-Reino do Peru durou de 1542 até 1824, enquanto divisão administrativa da Espanha no continente sul-americano, posteriormente se fragmentando em vice-reinos menores e que dariam origem a outros países, como a Argentina. Foi criado após a derrota da civilização Inca e em seu ápice de extensão territorial se espalhava por quase todo o continente, incluindo ainda parte da América Central. Desde o seu início, desenvolveu intensas redes de comércio com os portugueses que habitavam, principalmente, a capital Lima, embora se espalhassem também por outras províncias¹⁰²³. Para os lusitanos de então, portanto, as possessões espanholas seriam conhecidas, como um todo e por séculos, como Peru, palavra que seria associada a qualquer coisa que viesse ou parecesse vir de lá. É o que ocorreu com o historiador Diogo do Couto, que viveu entre 1542 e 1616 e escreveu a extensa obra *Décadas*, continuação do trabalho de João de Barros e nas quais relata as aventuras do povo luso pelo Atlântico¹⁰²⁴. Nelas, o autor lisboeta faz referência a um “galo do Peru”, ave que observava domesticada na possessão hispânica¹⁰²⁵, e que não demoraria a chegar ao Brasil dos tempos de Colônia.

Pereira da Costa faz referência a um documento de origem holandesa, datado de 1645, comentando o envio da Ilha de Itamaracá para o Recife de grande quantidade de aves que lá se criavam, chegando ao preciosismo de citar seus nomes científicos. Entre elas, galinhas comuns, guinés (*Númida*), patos (*Anas*), pombos (*Columba*) e perus (*Meleagris*). Ao comentar o Pernambuco ainda de meados do século 16, cita um escrito de 1582 do jesuíta Fernão Cardim, que havia observado na terra abundância de bois, cavalos, porcos, galinhas e perus¹⁰²⁶. Oriundo de Portugal, Cardim passou não só por Pernambuco, mas também pela Bahia, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Piratininga, futura São Paulo. Era ordinariamente recebido com presentes e festanças onde chegava, na condição de companheiro de viagens do governador-geral Manuel Teles Barreto, sendo muito bem tratado pelos poderosos da terra. Um deles foi Garcia d'Ávila, senhor-de-engenho do interior baiano, que não lhe deixou faltar nada, dando de comer aos convidados manjar branco, peru e outras aves. A generosidade da hospitalidade patriarcal

¹⁰²² MARCENA, Adriano. *Dicionário da Diversidade Cultural Pernambucana*. Recife: Edição do Autor, 2010.

¹⁰²³ BRANCO, Isabel Araújo et al (Org.). *Descrição Geral do Reino do Peru, em Particular de Lima*. Braga: PUBLITO, 2013.

¹⁰²⁴ Diogo do Couto in *Artigos de Apoio Infopédia* [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2017. Disponível em < [https://www.infopedia.pt/\\$diogo-do-couto](https://www.infopedia.pt/$diogo-do-couto) >. Acessado em 09 jul. 2017.

¹⁰²⁵ COUTO, Diogo do. *Décadas*. Lisboa: Régia Officina Typográfica, 1779.

¹⁰²⁶ COSTA, Pereira da. *Anais Pernambucanos*. Recife: FUNDARPE, 1987, vol. 06.

do interior baiano, com seus leitos de seda, porcelanas, pratas e vinhos portugueses, chegava a espantar o padre¹⁰²⁷.

De uma coisa me maravilhei nesta jornada, e foi a grande facilidade que têm em agasalar os hóspedes, porque a qualquer hora da noite ou dia chegávamos, em brevíssimo espaço nos davam de comer a cinco da Companhia (afora os moços) todas as variedades de carnes, galinhas, perus, patos, leitões, cabritos, e outras castas e tudo têm de sua criação, com todo o gênero de pescado e mariscos de toda sorte, dos quais sempre têm a casa cheia, por terem deputados certos escravos pescadores para isso, e de tudo têm a casa tão cheia, que na fartura parecem uns condes, e gastam muito¹⁰²⁸.

Em Pernambuco, semelhante tratamento ao que havia deixado para trás na Bahia, os senhores de engenho locais exibindo seus leitos de damasco carmesim e franjados a ouro, cobertos de colchas da Índia, com almoços, merendas e jantares faustosos preenchendo os dias. Pousando em Olinda, de visita ao padre Cristóvão de Gouvêa, recebeu junto com a sua comitiva presentes em forma de conservas, vitelas, porcos, galinhas e perus também. No Espírito Santo, banquetes por parte das autoridades e mais mimos: vitelas, porcos, vacas e perus, enquanto até mesmo os indígenas da região faziam ofertas semelhantes, acrescentando à lista papagaios e tuins reais. Cascudo, anotando os víveres que abasteciam os engenhos de cana-de-açúcar nordestinos no século 17, fala das “galinhas, frangos e frangões” que “são sempre consumidos, e os perus e peruas figuram nos dias de meia-gala¹⁰²⁹”, corroborando a ideia de que a ave aparecia em ocasiões festivas desde então. Mais do que isso, e talvez mais importante, demonstra o quanto eram comuns na terra. “Os presentes dados ao padre Visitador indicam as utilidades comestíveis mais populares, mais abundantes, mais consumidas”, esclarece o folclorista potiguar. “O peru abre o vaidoso leque por toda a costa, assim como o porco europeu ronca, elogiado possivelmente nas costeletas, lombos e sarrabulhos como se fossem a terra do Minho¹⁰³⁰”.

Portanto, chegando diretamente da Europa com os portugueses ou com estes servindo de intermediários para os espanhóis, é certo que o peru tem estado presente no Brasil desde o século 16, possivelmente espalhando-se pela terra como fizeram as

¹⁰²⁷ CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

¹⁰²⁸ Idem, pág. 407.

¹⁰²⁹ Idem.

¹⁰³⁰ Idem, pág. 411.

galinhas, seu tamanho levando-o a ser associado à uma ideia de celebração e abundância. Já a sua presença na ceia de Natal no Brasil é mais difícil de explicar. Em Portugal, a ave podia vir à mesa por ocasião de festas como o Entrudo, que originaria o carnaval brasileiro. A abundância alimentar desse folguedo já era registrada em versos durante o reinado de D. João V, na primeira metade do século 18.

Filhós, fatias, sonhos, mal assadas,
Galinhas, porco, vaca e mais carneiro,
Os perus, em poder do pasteleiro,
Esguichar, deitar pulhas, laranjadas¹⁰³¹.

Os versos dão uma ideia da comilança que reinava durante a festa, apenas uma entre várias outras celebrações que se acumulavam no calendário português. Eram muitas vezes de caráter popular e, quase sempre, por motivos religiosos, tantas que havia ao menos uma grande celebração católica a cada mês: romarias, devoções coletivas a Santos e Santas, cargas e fogaças, músicas e danças. Brincadeiras também, além de comida e bebida, indispensáveis à uma festa portuguesa, com pratos típicos e ligados às estações, regiões e épocas nas quais ocorriam e o Natal se apresentava com seus pastoris, presépios e bailados.¹⁰³²

Muitos desses elementos, originados ainda no medievalismo europeu, passaram a figurar no ciclo natalino do Nordeste, com acréscimo de influências africanas e ameríndias. Reisado, cavalo-marinho, bumba-meu-boi e a Missa do Galo eram e ainda são algumas de suas manifestações mais populares, junto com a queima da lapinha já em janeiro, no Dia de Reis, com presença de pastoris e recolhimento dos presépios. Para a ceia da noite de Natal, arroz colorido com passas, milho, ervilhas e presunto, além de maionese de batata, farofa, saladas, castanhas e amendoim. E ainda as iguarias vindas de ou representativas de Portugal, quase sempre para os mais abastados, como queijo-do-reino, nozes, amêndoas, rabanadas ou fatias douradas, bacalhau e pernil¹⁰³³. E no meio de todos estes pratos, o peru se tornaria presença certa na ceia realizada em terras tupiniquins, ainda nos tempos do Primeiro Império.

¹⁰³¹ BRANCO, Manuel Bernardes apud CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004, pág. 263.

¹⁰³² Idem.

¹⁰³³ MARCENA, Adriano. Dicionário da Diversidade Cultural Pernambucana. Recife: Edição do Autor, 2010.

O pintor Jean-Baptiste Debret, que foi parte da Missão francesa contratada por D. João VI para urbanizar o Rio de Janeiro, também observaria as celebrações locais, como a Páscoa, bem como as tradições natalinas. Em suas memórias, descreveria o Brasil de início do século 19, os festejos interrompendo o ritmo normal de trabalho para comerciantes, diretores de repartição e ricos proprietários, que visitavam parentes ou amigos em sítios vizinhos à capital. Havia brincadeiras, jogos e danças ao som de modinhas de violão, enquanto poetas improvisavam suas quadrilhas. As mulheres se ocupavam com suas toaletes e os homens com a caça, que era preparada e servida junto com vinhos portugueses. Havia trocas de presentes, também no Ano Novo e não apenas para o Natal e Dia de Reis, embora nestes últimos a regra é que os mimos fossem do tipo comestível. Famílias de posses davam e recebiam caça variada, aves, leitões, doces, compotas, licores e vinhos, enquanto os presentes mais finos eram enviados em bandejas de prata, embrulhados em toalhas de musselina e pregueadas artisticamente, o conjunto todo decorado com laços e flores coloridas. E mesmo os escravos tinham seu enxoval renovado, por vezes recebendo gratificações em dinheiro dos seus senhores, a quem seguiam servindo durante as festas. Negros livres não se escusavam de suas próprias festas, improvisando uma espécie de carnaval, com fantasias e música, a percorrer ruidosamente as ruas da cidade, ou organizando seus próprios bailes, dançando uma espécie de *lundu* noite adentro. E para os que podiam, as celebrações de final de ano e começo do seguinte eram não apenas de grande animação, mas de considerável abundância alimentar também¹⁰³⁴.

É o que reforça Freyre, no seu *Vida Social no Brasil nos Meados do Século XIX*, comentando a alegria característica das procissões, dias de santos e demais celebrações religiosas no país nesta época. “Também o Natal era comemorado com muitas festas. Era pelo Natal que se trocavam, patriarcalmente, presentes não só de perus e de bolos como de porcos e até de escravos¹⁰³⁵”. Algo semelhante, portanto, ao que se fazia na Inglaterra ainda na centúria anterior, quando patrões presenteavam empregados com a ave – e que voltaria a acontecer com sua versão industrializada a partir da década de 1960, aliás. Até mesmo o “enterro dos ossos”, a prática de compor as refeições do dia 25 com as sobras da noite anterior – o que se faz até os dias atuais, é bom que se diga –, já era encontrada em Pernambuco no século 19. Sobre ela, afirma Pereira da Costa que se constituía de um

¹⁰³⁴ DEBRET, Jean-Baptiste. *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*. São Paulo: Editora USP, 1989.

¹⁰³⁵ FREYRE, Gilberto. *Vida Social no Brasil em Meados do Século XIX*. São Paulo: Global, 2008, pág. 106.

“jantar íntimo posterior ao de um banquete em que, indefectivamente, figura um prato de feijoada com a carcaça do peru e os restos dos assados, vindo daí a locução¹⁰³⁶”.

Mas a melhor e mais completa descrição do ciclo natalino no Pernambuco oitocentista pertence ao escritor Mário Sette. Nascido na última quinzena do século 19, Sette chegou a viver parte da história que ele decidiu contar na maioria dos seus livros. Mostrava um Recife (ainda mais) antigo, do tempo das maxambombas, acendedores de lampião nas ruas, bondes puxados a burro, homens de cartola e moças de anquinhas. Assim ele fala das “partidas”, quando as famílias recifenses, quando podiam, deixavam o centro da cidade para passar as festas de final de ano em bairros mais afastados e então quase rurais, tais como o Monteiro e Apipucos, na casa de parentes ou em residências alugadas para este fim. Nas festas, as jovens valsavam e as matronas se queixavam entre si da já tradicional carestia de final de ano, com os tecidos finos, carvão, carne verde e queijo-do-reino surgindo a preços proibitivos, enquanto se comentava que a recente declaração da República pouco havia melhorado a situação econômica do país. Pelas ruas, ao longo de todo o mês de dezembro, já se viam o bumba-meu-boi, os pastoris, mamulengos, fandangos, barraquinhas, retretas e ainda as novenas. No réveillon, fogos ao romper do ano novo, pombos soltos pelos ares, os sinos das igrejas a repicar e cantoria do hino nacional, com distribuição de abraços, felicitações, bênçãos e beijos¹⁰³⁷.

Na véspera de Natal, contudo, as ruas se esvaziavam cedo, os grandes armazéns no largo do Corpo Santo cerrando suas portas, assim como os da Rua do Brum e do Apolo. Os ricos comerciantes, trajando fraque e calças brancas, se despediam dos caixeiros, todos eles tomando cuidado para não escorregar nas calçadas amareladas de açúcar, que haviam passado o dia a negociar. Corretores e banqueiros largavam cedo para casa, apenas as lojas de retalho na Rua do Crespo, Nova e Imperatriz entretendo os últimos clientes do dia, ofertando chapéus, sapatos, sandálias, tecidos, marrafas, leques, cintos, bolsas, postais e guloseimas. Pelas ruas do centro, as pessoas se apressavam com seus embrulhos, enquanto desejavam boas festas umas para as outras e comentavam as partidas daquele final de ano. Vendedores ambulantes buscavam garantir os últimos ganhos do dia, equilibrando nas cabeças balaies prenhes de frutas, bandejas cobertas de pasteis e levando perus debaixo dos braços, pescoços enfeitados com fitas coloridas. Quando até

¹⁰³⁶ COSTA, Pereira da APUD MARCENA, Adriano. Dicionário da Diversidade Cultural Pernambucana. Recife: Edição do Autor, 2010.

¹⁰³⁷ SETTE, Mário. Maxambombas e Maracatus. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 1981.

estes comerciantes informais começavam a se recolher, permaneciam os cabeleireiros e barbeiros a cortar, montar penteados e escanhoar queixos. Nas casas, as famílias terminavam os últimos preparativos e, de acordo com suas posses se dirigiam para as carruagens, os bondes, o trem, ou se punham a caminhar para a casa de parentes ou para bairros como a Torre e Afogados, onde a Missa do Galo e os festejos de rua eram movimentados¹⁰³⁸.

Nos coretos, as bandas militares animavam o povo tocando dobrados, as lâmpadas a álcool fazendo a noite nos largos parecer dia, enquanto muitos dos abastados preferiam ficar em suas próprias casas, onde as danças já haviam começado, como no chalé do comendador Belisário. Sortudo, havia investido cinco tostões no sorteio da Gazeta Gastronômica do Café Rui e sido agraciado com o primeiro prêmio, uma cesta cheia de comida típica do Natal, com três presuntos, dois perus e vinte dúzias de vinho Figueira. Ao fim da festa, já querendo amanhecer, as pessoas se dirigiam mais uma vez aos bondes, as que iam sentadas cabeceando de sono, as que permaneciam em pé fazendo caretas de cansaço e queixando-se da lerdeza do transporte. Uma senhora, ao ouvir o diálogo entre dois homens que, apesar de voltarem para casa apenas de madrugada, haviam se decepcionado com a celebração, garantia que bom mesmo era na sua juventude¹⁰³⁹.

Festa? Só no meu tempo de moça. Fazia gosto. Hoje, até enjoa. A gente ia de canoa para Olinda, saltava nos Arrombados, passava o dia em casa do compadre Adelino, um sobrado grande amarelo com uma soteia. De noite, ouvia-se a Missa do Galo em São Bento; depois vinha a ceia de garfo, peixe cozido com pirão, frigideira de aratu, peru gordo, presunto, doce de calda, queijo suíço...e vinho Moscatel muito! Dançava-se lanceiro até o dia raiar...me lembra até de um ano em que fui com meu vestido de gorgorão azul, de anquinhas bem armadas...ah! Meu tempo de moça! Aquilo nem se compara com hoje¹⁰⁴⁰!

Uma memória, portanto, de um Natal ainda mais antigo, de meados do século 19 ou talvez mesmo de antes, a depender da idade da senhora anônima, quando o consumo do peru já parecia ser uma tradição bem estabelecida. Uma que prosseguiria através do tempo e que seria mantida pelos brasileiros até mesmo fora de sua pátria, com os pracinhas ceando a ave no gélido Natal italiano, encolhidos em suas trincheiras cercadas de neve, quase um século depois. Seria absurdo, portanto, atribuir o consumo da ave nesta

¹⁰³⁸ Idem.

¹⁰³⁹ Idem.

¹⁰⁴⁰ Idem, pág. 122.

época do ano a um americanismo oitocentista, quando a presença cultural dos Estados Unidos no Brasil ainda era, na melhor das hipóteses, tênue, ao contrário do que passaria a ocorrer a partir de 1930. É à Europa, portanto, que se deve o peru enquanto apoteose culinária da ceia de Natal, continente por onde o animal se espalhou ainda no século 16 e que tinha, para os brasileiros, as referências culturais mais fortes. Os olhares se voltam instintivamente aos portugueses, elemento colonizador preponderante e que deixou vastíssima ementa culinária no Brasil, tanto no cotidiano quanto nos dias de festa.

Apesar do seu tamanho reduzido, Portugal desenvolveu uma culinária rica e variada, refletida em suas diferentes regiões e onde figuram pratos e hábitos alimentares próprios, de tradições antigas e sólidas. De maneira geral, contudo, pode-se dizer que a geografia culinária do Natal português fixa os peixes ao Norte e a carne ao Sul, com a parte central do país funcionando como zona de transição entre ambos. Bacalhau e polvo se sobressaíram entre os frutos do mar, além de rabanadas nos lares mais modestos e frituras entre todos¹⁰⁴¹. A preponderância dos peixes na alimentação portuguesa se deve não apenas a uma longa história de desbravamento, conquista e comércio através do oceano, mas também por motivos religiosos. Em ocasiões como os 40 dias da Quaresma e os 30 do Advento, logo antes do Natal, os portugueses evitavam o consumo de carne, fazendo uso dos frutos do mar como alternativa. Se as regiões costeiras eram bem abastecidas, o mesmo não se podia dizer do interior, que se voltava ao consumo de peixes de água doce ou dos que chegavam do mar, curados com sal para suportar a longa viagem por terra. Desde pelo menos o século 16, o bacalhau foi um dos peixes que melhor serviu a esse propósito, sendo ainda por cima aproveitado em quase sua totalidade, da sua língua em salmoura ao óleo extraído do seu fígado. Com o passar dos séculos, esse peixe salgado se tornaria o carro-chefe na culinária portuguesa, tornando-se mesmo um marco da identidade e da cultura lusitanas¹⁰⁴².

Desde pelo menos meados do século 19 há registros do bacalhau acompanhado de batatas e legumes enquanto prato central da ceia de Natal no Norte de Portugal, refeição que é até hoje conhecida como “consoada” no país. Mas há quem acredite que a prática seja ainda mais antiga. A religiosidade acabaria por promover um marco fundamental na

¹⁰⁴¹ Maria Antônia Lopes in ARAÚJO, Maria Marta de; et al (Coord.). O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo. Braga: CITCEM, 2012.

¹⁰⁴² SOBRAL, José Manuel e RODRIGUES, Patrícia. O “Fiel Amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa, Etnográfica [Online], vol. 17 (3) | 2013, Disponível em < <http://etnografica.revues.org/3252> > . Acessado em 10 de jul. de 2017.

culinária natalina portuguesa, com a diferenciação da importância entre a consoada e o almoço do dia seguinte, com regiões e cidades que favoreciam uma refeição em detrimento da outra. No começo do século 20, a cidade nortista do Porto já atribuía mais importância à ceia da véspera, que tinha lugar antes da Missa do Galo e onde era servido o bacalhau. Já Lisboa, ao Sul, tinha como principal celebração o almoço do dia seguinte, ocasião em que a carne já estava liberada e servia-se peru. Havia lugares, contudo, onde a ceia era servida logo após a zero hora, quando as restrições eram erguidas e a carne voltava a figurar no cardápio da ceia natalina que ocorria ainda à noite, mas que tecnicamente se configurava como acontecendo já no dia 25. Assim, não apenas em Lisboa, mas em lugares como Beira Baixa, Alentejo, Algarve, Madeira e Açores, de tradições mais misturadas, a carne – de porco ou de peru – podia surgir na ceia natalina pós meia-noite¹⁰⁴³.

A consoada acabaria se fragmentando em banquetes que variavam de região em região e que tinham lá suas similitudes, mas ainda mais diferenças, com ceias que privilegiam pescados ou carne. No Minho fixou-se o bacalhau cozido com batatas, os mexidos com canela, rabanadas ensopadas com mel, Pão-de-Ló e bolo-rei, enquanto que em Trás-os-Montes, no Centro Litoral e no Alentejo, quem reinava era o leitão assado, esta última região saboreando ainda filhoses, sonhos, borrachos e nogados à base de nozes, amêndoas ou nozes misturadas com mel. No Algarve, pitêu de carne de porco com amêijoas e linguiça assada, além de empanadinhas de batata-doce, figos, pinhões, nogados e ainda mais filhoses, ao passo que no Ribatejo, o bolo-podre, bolos de gema, broas, arroz-doce e filhoses também. Nestas duas últimas regiões, assim como em outras, tais como no Douro, Minho e no Alentejo, serve-se um peru recheado que é considerado tradicional, mas isso é feito não durante a Ceia de véspera, mas sim no almoço de 25 de dezembro¹⁰⁴⁴.

Teriam os brasileiros, com o passar do tempo, adotado a ave como ápice da mesa natalina, mas ao estilo luso, transferindo-a do almoço no dia do nascimento de Cristo para a ceia de véspera, ou mesmo servindo-a ainda à noite, logo após a virada de um dia para o outro? É possível, mas o peru como elemento de destaque na mesa natalina portuguesa não parece ser uma prática antiga, abrangente ou forte o suficiente para cimentar tradições

¹⁰⁴³ Idem.

¹⁰⁴⁴ MESQUITA, José Carlos Vilhena. Tradições do Natal Português. Disponível em <<http://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/5665>>. Acessado em 10 de jul. de 2017.

em Pernambuco ainda em meados do século 19 ou mesmo antes. Houve, porém, outros elementos estrangeiros que podem ter cumprido um papel aí. Os ingleses foram, por muito tempo, um dos grupos mais presentes e atuantes não apenas nos Estados Unidos ou Canadá, países onde foram o principal povo colonizador, mas também na própria Europa, em lugares como França ou mesmo Portugal. Eram os britânicos que protegiam os navios portugueses ainda no século 16 e a eles se atribui a técnica de salga de pescados que daria origem ao tão lusitano bacalhau¹⁰⁴⁵. Sobre eles escreveu Eça de Queiroz, que serviu como cônsul na Inglaterra nas décadas de 1870 e 1880, observando com agudeza os costumes e a constância típica dos ingleses.

Por mais desconhecida e inédita nos mapas que seja a aldeola onde se penetre, por mais perdido que se ache num obscuro recanto do universo, o regato ao longo do qual se caminhe, encontra-se sempre um inglês, um vestígio de vida inglesa! Sempre um inglês! Inteiramente inglês, tal qual como saiu da Inglaterra, impermeável às civilizações alheias, atravessando religiões, hábitos, artes culinárias diferentes, sem que se modifique num só ponto, numa só prega, numa só linha o seu protótipo britânico. Hirtos, escarpados, talhados a pique, como as suas costas do mar, aí vão querendo encontrar por toda a parte o que deixaram em Regent-Street, e esperando *Pale-Ale* e *roast-beef* no deserto da Pétreia; vestindo no alto dos montes sobrecasaca preta ao domingo, em respeito à igreja protestante, e escandalizados que os indígenas não façam o mesmo; recebendo nos confins do mundo o seu Times ou o seu Standard, e formando a sua opinião, não pelo que vêem ou ouvem ao redor de si, mas pelo artigo escrito em Londres; impelindo sempre os passos para a frente, mas com a alma voltada sempre para trás, para o *home*; abominando tudo o que não é inglês, e pensando que as outras raças só podem ser felizes possuindo as instituições, os hábitos, as maneiras que os fazem a eles felizes na sua ilha do Norte¹⁰⁴⁶!

Em cidades como o Rio de Janeiro, Salvador e o Recife, os ingleses mantiveram essa dedicação pétrea aos próprios hábitos, quase tal qual estivessem em sua terra natal, ao mesmo tempo em que se aventuravam nos mais diversos empreendimentos comerciais. Ainda na primeira metade do século 19, eram donos de armazéns de tecidos, ferragens, tintas, louças e cutelaria, além de fundições, casas de leilão, escritórios e tavernas. Havia ainda, é claro, professores de inglês, engenheiros, técnicos e até artistas, e as mais variadas empresas foram introduzidas no país, algumas se dedicando aos primeiros serviços

¹⁰⁴⁵ SOBRAL, José Manuel e RODRIGUES, Patrícia. O “Fiel Amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa, Etnográfica [Online], vol. 17 (3) | 2013, Disponível em < <http://etnografica.revues.org/3252> > . Acessado em 10 de jul. de 2017.

¹⁰⁴⁶ QUEIROZ, José Maria Eça de. Cartas da Inglaterra. Porto: Livraria Chardron, 1905, pág. 75.

municipais básicos¹⁰⁴⁷. Na capital pernambucana, a Western Telegraph Company era responsável pelo cabo submarino que ligava o país à Europa, que depois seria substituída pela Telephone Company of Pernambuco. Enquanto isso, a Pernambuco Tramways and Power Company oferecia bondes elétricos do centro aos subúrbios, e levava energia e gás encanado para as casas. Para os que desejavam ou precisavam deixar o estado, a melhor opção eram os trens da Great Western of Brazil Railway Company, e havia ainda diversas instituições bancárias, tais como o Bank of London e o London & River Plate Bank, além de um sem-número de firmas menores¹⁰⁴⁸.

E assim, ao longo das décadas seguintes à abertura dos portos brasileiros às nações amigas em 1808, os ingleses foram surgindo e se acomodando no Recife, sua abrangência na cidade e sua dedicação ao cultivo dos próprios hábitos deixando legados linguísticos, literários, desportivos, de vestuário e também alimentares. Freyre atribui a eles a generalização da *soda-water*, do chá, da cerveja, do gin, do rum e também do ponche, além do pão de trigo, do bife com batatas, do rosbife e da costeleta de carneiro. E ainda o molho inglês, os biscoitos *idem* e o muito português Vinho do Porto, além do pudim de ameixa que, aliás, é até hoje uma guloseima tradicional da ceia de Natal britânica¹⁰⁴⁹.

Tendo trazido essa sobremesa, não é desarrazoado pensar que possam ter introduzido também o peru como prato principal da ceia no Brasil. Um Brasil que já consumia a ave desde os tempos de Colônia e que não teria problemas em adotá-la, através da “difusão por estímulo” de Lévi-Strauss, em celebração ao nascimento de Cristo. Na Inglaterra, afinal de contas, o peru já era, desde o final do século 16, um prato comum na ceia de nobres e mesmo de camponeses, para logo assumir um ar festivo e de abundância, substituindo gansos e cisnes na ceia natalina. Uma de suas representações mais famosas está no clássico de Charles Dickens “Um Conto de Natal”, publicado já em 1843, quando o avaro protagonista, Ebenezer Scrooge, presenteia seu empregado com a ave. Um dos trabalhos mais conhecidos e amados de Dickens, a noveleta ajudou a eternizar uma prática que já ocorria desde o século anterior na Inglaterra, ligando de forma indelével o peru à

¹⁰⁴⁷ FREYRE, Gilberto. *Ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1977.

¹⁰⁴⁸ PARAÍSO, Rostand. *Esses Ingleses...Recife*: Edições Bagaço Ltda, 1997.

¹⁰⁴⁹ FREYRE, Gilberto. *Ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1977.

Ceia natalina desde então. Uma imagem, aliás, que correria o resto do mundo e se fixaria no imaginário de outros povos também¹⁰⁵⁰.

Foi o que ocorreu na França, onde o uso do peru enquanto elemento principal do banquete de Natal ocorreu depois da Inglaterra, já a partir de meados do século 19, destronando o porco, animal de forte tradição nas refeições familiares. Quando isso se deu, contudo, a ave tornou-se prato obrigatório da celebração, e sua ausência mesmo nas mesas mais pobres era uma verdadeira calamidade. Em algumas regiões do país, como Marselle e Provence, a ceia do dia 24 se constituía de bacalhau ao vinho e alcaparras, laranjas, passas, doces de nozes e vinho quente. O peru surgia apenas no dia 25, de forma semelhante à Portugal, porém em lugar de destaque e também à noite, assim como ocorria na véspera. Mesmo os camponeses, praticamente se alimentando apenas de pão preto e água da moringa no cotidiano, faziam das tripas coração para ter a ave em suas mesas ao menos no final do ano e havia até quem passasse frio e empenhasse suas bijuterias para obtê-la. Do outro lado da Mancha, contudo, os ingleses eram mais pragmáticos, por vezes criando uma espécie de poupança especialmente para o garantir o peru, com a qual contribuíam mensalmente até dezembro. Nessa época, a burguesia francesa era fascinada pela sociedade vitoriana da Inglaterra, criando uma espécie de “vitoriamania” que se instalou entre as camadas mais afluentes e que era alimentada pelas revistas femininas. Foi em meio à essa obsessão pela cultura inglesa que “Um Conto de Natal”, de Dickens, chegou à França, com sua mágica ceia natalina em torno do peru¹⁰⁵¹.

No Brasil, a segunda metade do século 19 e as duas primeiras décadas do seguinte foi a época dos francesismos nos mais variados aspectos da vida social e cultural, incluindo aí a alimentação. Quando se instalou no Brasil, a corte de D. João VI já era afrancesada em seus modos e etiqueta, o que se aprofundaria nos reinados de D. Pedro I e, principalmente, no de D. Pedro II. Os banquetes realizados no Rio de Janeiro imperial seguiam essa mesma lógica, com um serviço à francesa, pratos franceses e, frequentemente, convivas que conversavam em francês ao redor da mesa. Mas havia lá seus abasileiramentos, já com referências a pratos como o churrasco gaúcho e o vatapá, além de peixes como bijupirá e garoupa. Assim como em Pernambuco, o presunto já fazia sucesso nas comilanças natalinas da corte do Segundo Reinado e um dos pratos centrais dos banquetes imperiais – e não necessariamente no Natal – era o *Dinde*. O peru, afinal,

¹⁰⁵⁰ SMITH, Andrew F. *The Turkey: an American story*. Urbana: University of Illinois Press, 2006.

¹⁰⁵¹ PERROT, Martyne. Noël. Paris: Le Cavalier Bleu, 2002.

que se apresentava com nome francês, mas que era servido “*a la brésilienne*”, acompanhado de farofa¹⁰⁵². Só no Baile da Ilha Fiscal, o derradeiro do Império brasileiro, foram servidas 80 das aves, onde ainda havia galinhas, frangos e pavões. Mas seria apenas em 1920, quando do banquete celebrando a eleição à presidência do paraibano Eptácio Pessoa, é que o *Dinde* se apresentaria como peru mesmo, ainda ortodoxamente servido com farofa¹⁰⁵³.

É possível que os francesismos de meados do século 19 e início do seguinte tenham reforçado ainda mais o peru – alcunhado de *Dinde*, está certo - na mesa brasileira, inclusive no Natal. O mais provável é que tenha havido uma confluência de todas essas presenças europeias, de Portugal, Inglaterra e França, onde o peru natalino já circulava por todos esses países, em diferentes épocas e graus de importância diversos. Assim, os brasileiros só passariam a conhecer a ave enquanto elemento central do Dia de Ação de Graças a partir da década de 1940, em cidades que hospedaram bases militares norte-americanas e seus soldados, como foi o caso do Recife. Enquanto prato natalino, os pernambucanos já o consumiam desde pelo menos meados do século 19, do sertão à capital. Apesar das esperanças do cronista P, o *Thanksgiving* não chegaria a ser adotado pelo calendário festivo recifense, e essa celebração acabaria definindo com a partida dos *GIs*, restando apenas os *turkey dinners* da elite local na década de 1950 e começo da seguinte. O peru, portanto, enquanto prato específico da Ceia de Natal, jamais poderia ser fruto de uma suposta presença norte-americana, a não ser a sua versão industrializada e de sabor homogêneo, vendida nos frigoríficos dos supermercados a partir da década de 1960. A ritualística do sacrifício, com o trago de cachaça e o golpe no pescoço, começaria a se enfraquecer a partir de então, mas até mesmo nos dias atuais as mesas natalinas dos brasileiros presenciam a ave.

A literatura nacional também registra o peru e sua simbologia de fartura, as características do animal impressionando o jovem protagonista do conto “As Margens da Alegria”, do escritor mineiro Guimarães Rosa, publicado em 1962. Nele, o menino sem nome que é levado, maravilhado, até as margens da nova capital que vai sendo erguida no coração do país, trava contato pela primeira vez na vida com a ave, ciscando majestosa no terreiro encravado entre a mata e a casa onde se hospeda. Ali ficou a admirar a cauda

¹⁰⁵² LELLIS, Francisco e BOCCATO, André. Os Banquetes do Imperador: receitas e historiografia da gastronomia no Brasil do século XIX. São Paulo: Editora Senac, 2013.

¹⁰⁵³ CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

estufada que o bicho, vaidoso, lhe oferecia, rodopiando como quem quer se mostrar, grugulejando e exibindo a casaca de penas rubras, encimado pela cabeça riscada de azul-claro. Era ele “completo, torneado, redondoso, todo em esferas e planos, com reflexos de verdes-metais em azul-e-preto – o peru para sempre. Belo, belo! Tinha qualquer coisa de calor, poder e flor, um transbordamento. Sua ríspida grandeza tonitruante. Sua colorida empáfia. Satisfazia os olhos, era de se tanger trombeta¹⁰⁵⁴”. Visão que lhe seria roubada pelos adultos ao sacrificarem a ave em honra a um aniversário que viria no dia seguinte, restando apenas um amontoado de plumas no chão. O peru retornaria menor, é verdade, mas ainda farto, para a mesa do jantar, despido das penas que lhe emprestavam autoridade, mas ainda portando algum consolo para o menino saudoso. Consolo que se transformaria em horror ao encontrar a cabeça do animal sendo furiosamente bicada por outro da mesma espécie, amortalhados pelas sombras da mata negra que se projetavam pelo terreiro¹⁰⁵⁵.

Apesar da força da história de Guimarães Rosa, é difícil imaginar uma narrativa que melhor exemplifique a importância da ave e sua abundância alimentar do que o conto “Peru de Natal”, de Mário de Andrade, publicado originalmente em 1947, dois anos depois da morte do escritor modernista. Na história, uma família enlutada pelo falecimento recente do patriarca é convencida pelo protagonista e narrador a abandonar o resguardo e a faltar-se com o bicho, realizando um banquete íntimo. Festivo, apesar e por causa da morte do pai, uma ceia diferente à qual estavam acostumados, de monótonas castanhas, amêndoas e nozes, uma extravagância para qual os demais parentes não seriam convidados. Peru, naquela casa, só em função de algum aniversário, quando a mãe, a tia e a irmã do narrador se esfalfavam entre as panelas, preparando um banquete que seria devorado pela parentada, as próprias cozinheiras mal provando da iguaria à qual passavam dias se dedicando. A ave haveria de servir aquele pequeno núcleo familiar de apenas cinco pessoas, verdadeira loucura quando tipicamente alimentava dezenas em ocasiões festivas. Tudo no peru simbolizava a abundância, do tamanho do animal às gordas farofas com as quais seria recheado, com as mulheres da casa finalmente servindo-se da guloseima sem privações. Uma experiência quase religiosa, enquanto os dois mortos, o pai cinzento e o peru festivo, se digladiavam pelos corações daquela família¹⁰⁵⁶.

¹⁰⁵⁴ ROSA, João Guimarães. Primeiras Histórias. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001, págs. 10 e 11.

¹⁰⁵⁵ Idem.

¹⁰⁵⁶ ANDRADE, Mário de. Contos Novos: edição comemorativa aos 70 anos da morte do autor. São Paulo: Projeto Livro Livre, 2016.

Era esse o peru “à brasileira”, servido no Natal e, muito de vez em quando, também fora dele, embriagado de cachaça na véspera do seu sacrifício em tempos mais primórdios e depois massificado pela indústria alimentícia norte-americana. Aqui e ali, surgiam referências a aves que eram servidas “à pernambucana”, “à carioca” ou “à paulista”, variações de um mesmo tema onde as maiores diferenças se encontravam nos ingredientes que estufavam o bicho. Se o peru há tempos era já considerado uma tipicidade da mesa nacional – ainda que, vá lá, de forma bastante sazonal -, seus modos de preparo parecem ter se beneficiado pouco da presença norte-americana. Permaneceu, contudo, a imagem que se mantinha desde a sua ida à Europa no século 16 e seu consumo maciço nos Estados Unidos até os dias atuais, a de abundância alimentar.

4º Capítulo: O Front Doméstico

A Batalha da Produção e os Conflitos do Cotidiano

As nuvens escuras da guerra se avolumavam no horizonte, e os recifenses eram convocados para contribuir naquele conflito, preparando-se para uma batalha um tanto diferente das convencionais. Em vez de fuzis, enxadas; no lugar de tanques, tratores. E o território a ser conquistado eram os inúmeros terrenos baldios e improdutivos que circundavam e permeavam a capital pernambucana. Era preciso arrancar o mato, capinar a terra, plantar as sementes e colher os legumes, frutos e grãos que ali se cultivariam, pois os soldados tinham fome. Mais do que isso, eram de uma voracidade nunca antes vista, e alimentá-los era um dos engajamentos aos quais parte da população pernambucana precisaria participar durante a Segunda Guerra. Assim, em março de 1943, o general Newton Cavalcanti recebia, em seu escritório, representantes da imprensa local, para lhes informar dos seus planos de ocupação de áreas no Recife e municípios vizinhos. Planos que haviam sido traçados junto ao Interventor Agamenon Magalhães e também ao secretário de Agricultura do estado, Manuel Rodrigues, que fez um apelo aos senhores-de-engenho e outros grandes proprietários de terras para que contribuíssem com a “Batalha da Produção”. Cavalcanti garantia que todos teriam assistência direta da Comissão de Coordenação da Produção Agrícola, e esperava-se que o empreendimento recebesse o apoio de todas as classes sociais¹⁰⁵⁷.

Uma instituição que estava liderando pelo exemplo era o Jockey Club de Pernambuco, cuja diretoria já havia se prontificado a ceder toda a área que circundava a sua pista de corridas para o plantio de legumes. Enquanto isso, técnicos do governo circulavam não só pelo estado, mas por outras áreas do país, avaliando o potencial de terrenos e fazendo planos para a instalação de sistemas de irrigação. Segundo Cavalcanti, tudo se originaria a partir do Recife, a iniciativa então passando a se irradiar pelo interior, e enfim espalhando-se pelas demais unidades da 7ª Região Militar. Os nordestinos, portanto, seriam os protagonistas daquela Batalha, tendo por objetivo maior ajudar a alimentar as tropas que seriam acantonadas na área. De acordo com Agamenon Magalhães, ali se daria a fruição de planos que haviam se iniciado nos cinco anos

¹⁰⁵⁷ Jornal Pequeno, 02 de março de 1943.

anteriores, com a fundação de cooperativas no campo e o estímulo de crédito entre os pequenos produtores, que junto aos grandes proprietários e ao resto da população, teriam a chance de demonstrar o fervor patriótico local. Já Newton Cavalcanti afirmava que muito daquilo era possível apenas graças à ajuda das Nações Unidas e também dos Estados Unidos, país que havia visitado recentemente, comprovando a imensa popularidade do presidente Roosevelt, um renome que ele comparava ao de Getúlio Vargas¹⁰⁵⁸.

Grandes somas, em milhares e milhares de cruzeiros, são investidas na aquisição de gêneros alimentícios para as tropas da Região. Não vejo porque não possamos, com o nosso trabalho bem dirigido, nos beneficiar com esse dinheiro, produzindo aqui mesmo o que é necessário ao nosso consumo. Desde que assim procedamos, teremos a dupla vantagem de colocar à altura das nossas necessidades os produtos de que precisamos, e ainda mais facilitaremos grandemente a questão de transportes, deixando margens para outras importações¹⁰⁵⁹.

O discurso de Cavalcanti visava deixar claro que haveria vantagens para a região como um todo, depois que se resolvesse a questão de como alimentar as forças armadas sediadas no Nordeste, tanto brasileiras como as vindas de fora do país. Os regulamentos da empreitada haviam sido elaborados junto ao ministro Apolônio Sales e o agrônomo Oscar Spínola Guedes, com apoio do ministério da agricultura e da Comissão Brasileiro-Americana de Produção. Em nível estadual, as diretrizes principais do projeto seriam organizadas junto a Manuel Rodrigues e os técnicos da 4ª Sessão do Estado Maior Regional. Assim era formada uma Comissão Executiva Central, com sede em Pernambuco, e subcomissões nos estados de Alagoas, Paraíba e Rio Grande do Norte, todos atuando com suas secretarias de agricultura e com apoio de órgãos do Ministério da Agricultura, além de representantes das forças armadas. A Comissão Executiva Central teria, portanto, missões específicas, as principais entre elas sendo prover assistência técnica à produção de alimentos, centralizar essa produção e cuidar de sua distribuição de forma eficiente. Para isso, trabalharia dentro de algumas diretrizes principais, que norteariam suas ações¹⁰⁶⁰.

A assistência técnica deveria incrementar a produção através do conhecimento e preparo do solo, conhecimento das culturas cultivadas, combate à doenças e pragas,

¹⁰⁵⁸ Idem.

¹⁰⁵⁹ Idem, pág. 01.

¹⁰⁶⁰ Jornal Pequeno, 30 de março de 1943.

adubação, irrigação e drenagem. A produção em si envolveria usineiros, industriais, plantadores de cana e grandes agricultores, que contribuiriam por meio de uma cota de suas terras, dedicada ao cultivo de gêneros voltados às forças armadas. Seriam empregados os trabalhadores rurais já ativos nessas propriedades, dessa forma evitando problemas de desmobilização da força de trabalho em função da Batalha da Produção. Finalmente, haveria a conservação e distribuição racional de tudo aquilo que fosse produzido, visando atender primeiramente às necessidades das forças armadas nacionais e estrangeiras na região. Uma porcentagem dessa produção seria repassada, a preço de custo, a cooperativas dentro de cada estado, para então ser vendida, preferencialmente, a centros operários. Haveria ainda uma Comissão de Propaganda e Divulgação, encarregada de difundir métodos de alimentação mais racionais e práticos, empregados junto aos militares. Dessa forma, a região Nordeste, com o Recife em seu centro, se preparava para alimentar as tropas que receberia aos milhares a partir de 1943¹⁰⁶¹.

Também era possível se juntar ao esforço de forma menos direta, através de doações ao Fundo da Batalha de Produção. O Banco do Comércio e da Indústria de Pernambuco havia contribuído com 131.500 cruzeiros, enquanto que a empresa Oscar Amorim & Cia. Ltda. havia disponibilizado a soma de 2.000 cruzeiros. A Usina Tiúma, além de um cheque de 10.000 cruzeiros, inscreveu-se no projeto como produtora, declarando que toda a sua geração de víveres seria entregue gratuitamente ao exército. Havia ainda cidadãos patriotas – e mais abastados - que faziam doações em espécie, como o senhor E. F. Pontes, com 1.000 cruzeiros, mesma quantia ofertada pelo senhor Giovanni Gagliano. Assim, ainda em março de 1943, o Fundo da Batalha de Produção havia atingido a quantia total de 156.500 cruzeiros, tudo doado por empresas e particulares. Em julho do mesmo ano, o comendador Jaime Ferreira dos Santos, tesoureiro da iniciativa, fazia publicar o saldo de então: 524.997 cruzeiros e 80 centavos, também divulgando os pagamentos realizados em função da Batalha. O pessoal da horta da cidade, organizada no terreno cedido pelo Jockey Club, recebia seus vencimentos, além do jornal Diário da Manhã e a Livraria Universal, pela confecção de impressos e livros, respectivamente. Houve ainda 58 caminhões de estrume para as hortas de Dois Irmãos e também para a do Jockey Club, além da compra de material para este último. Finalmente, o engenho Supitanga, de Ipojuca, havia doado uma tonelada de macaxeira, a ser entregue ao

¹⁰⁶¹ Idem.

Armazém de Víveres, no Forte das Cinco Pontas, enquanto que a Usina Catende fornecia bananas, repolho, coentro e cenouras¹⁰⁶².

Enquanto isso, os oficiais intendentess do exército recebiam um curso de atualização para melhor atender os objetivos da Batalha da Produção, nas dependências do Quartel da 7ª Região, localizado no bairro da Soledade. A primeira aula teve como tema “O reprovionamento a cargo do Serviço de Intendência”, para a qual compareceram 80 oficiais¹⁰⁶³. Assim, tinha início uma participação mais ativa por parte do Brasil e da região Nordeste na Segunda Guerra Mundial, muito antes do envio dos Pracinhas à Europa. O esforço para o seu sucesso era constantemente divulgado nos jornais de Pernambuco, inflamando o patriotismo e até mesmo a verve literária dos recifenses. O cronista Mário Melo, em sua coluna “Ontem, Hoje e Amanhã”, reproduzia os versos singelos de um autor anônimo sobre o assunto.

Peleja-se entre nós uma batalha
A batalha ideal da produção
Sem deflagrar de bombas, sem metralha
Sem tiros de fuzil e de canhão
Nem mortos nem feridos. Não se espalha
O sangue derramado pelo chão
Que é batalha incruenta. Quem batalha
Aí são os heróis da plantação
Por toda a parte se cultiva a terra
Para ajudar o esforço de uma guerra
Que temos de vencer seja onde for
E depois da vitória proclamada
Em doce paz, gozar na pátria amada
Tudo que ela nos dá, por nosso amor¹⁰⁶⁴.

Melo era o primeiro a admitir que o poema não era lá uma obra-prima da literatura, mas louvava o que considerava uma contribuição válida ao esforço de guerra, posto que o autor, em sua opinião, já devia passar da idade de empunhar um sabre ou de pegar no cabo da enxada. “De certo, com sonetos e somente sonetos, não venceria um general batalha de qualquer natureza”, refletia o mordaz jornalista. “Entretanto, não prejudicará, de forma alguma, a contribuição espiritual dum poeta sem vocação para plantar batatas...¹⁰⁶⁵”. Mas havia gente disposta a arar seus jardins e transformá-los em terra produtiva de alimentos em prol do esforço nacional durante o conflito mundial, e seu

¹⁰⁶² Jornal Pequeno, 12 de julho de 1943.

¹⁰⁶³ Idem.

¹⁰⁶⁴ Jornal Pequeno, 25 de maio de 1943, pág. Págs. 03 e 04.

¹⁰⁶⁵ Idem, pág. 04.

número crescia cada vez mais junto com as ações realizadas pela LBA. A instituição havia lançado em 1942 a iniciativa intitulada Hortas da Vitória direcionada às mulheres, no intuito de que organizassem plantios domésticos e, dessa forma, buscassem minimizar a escassez acarretada pela guerra. “Uma horta em cada quintal” era o mote da campanha, que alertava as brasileiras para as dificuldades de se conseguir frutas e hortaliças, cujas vitaminas eram indispensáveis para a saúde¹⁰⁶⁶.

E assim, as Hortas da Vitória brotavam pelas casas e plantios semelhantes iam sendo criados em terrenos baldios ou áreas ociosas de empresas, tanto no Recife quanto no interior. Nos bairros do Prado e da Madalena se organizava uma das maiores áreas de cultivo da cidade, sob a responsabilidade do engenheiro agrônomo Elpídio Lins. 60.000 cruzeiros, vasta quantidade de mão-de-obra, sementes e dezenas de caminhões de adubo, além do material necessário, foram empregados para transformar os terrenos em lavouras. O estrume curtido, utilizado às toneladas, era tão necessário que o próprio General Newton Cavalcanti havia feito um apelo público, rogando aos donos de estábulos locais e à população em geral que contribuíssem com qualquer quantidade desse fertilizante.

No interior, até mesmo a Tropa Escoteira “General Couto Magalhães”, da cidade de Carpina, havia se voluntariado para trabalhar nas terras da empresa Baltazar Pinto. Sua primeira remessa de donativos para a Batalha foi de modestos cinco sacos de nabos e uma caixa de tomates, avaliados em dezesseis cruzeiros e oitenta centavos. No Recife, os estudantes da Faculdade de Direito se ofereciam como propagandistas, ajudando a divulgar a iniciativa, formando a “1ª Bandeira da Produção”, com o objetivo de rumar ao interior e demais estados do Nordeste. Já a Associação dos Estudantes Secundários de Pernambuco, representando várias escolas e colégios da capital, se mobilizava a fim de atrair mais recursos econômicos e incentivar a criação de mais cultivos urbanos em instituições de ensino e residências também¹⁰⁶⁷. Acompanhados de suas professoras, alunos do Instituto Brasil conheciam a 1ª Horta da Vitória, com as entusiasmadas crianças prometendo iniciar pequenos plantios em suas próprias casas ao final da visita¹⁰⁶⁸.

O interior do estado não demorou a iniciar a sua contribuição. De Pesqueira, as Fábricas Peixe disponibilizam suas terras para o cultivo de víveres e também enviava

¹⁰⁶⁶ SIMILI, Ivana Guilherme. Educação e Moda na Segunda Guerra Mundial: as propagandas das campanhas da Legião Brasileira de Assistência. Estudos Ibero-Americanos. PUCRS, v. XXXIII, n. 1, p. 160-171, junho 2007.

¹⁰⁶⁷ Jornal Pequeno, 15 de julho de 1943.

¹⁰⁶⁸ Jornal Pequeno, 15 de outubro de 1943.

quantias em dinheiro para a Batalha. Além disso, foi colocado à disposição do Serviço de Subsistência do Exército um carregamento semanal de duas toneladas e meia de tomates, uma ajuda orçada em cerca de 100.000 cruzeiros¹⁰⁶⁹. Seis meses após o início da campanha, a imprensa já considerava que a região nordeste havia se tornado um verdadeiro celeiro das Nações Unidas, e as Hortas se multiplicavam pelo Recife. Divulgava-se que uma certa senhora Ana Carneiro de Albuquerque havia disponibilizado um terreno de sua propriedade para a iniciativa, localizado na Avenida Afonso Olindense. Enquanto isso, o Distrito do Nordeste do Departamento Nacional de Obras de Saneamento, situado na Avenida João de Barros, também passava a cultivar uma parte da sua terra¹⁰⁷⁰.

Em agosto de 1943 organizava-se mais uma Semana da Pátria, celebração que ia ganhando vulto a cada ano, atraindo a presença de autoridades civis e militares, além de representações de classes patronais e operárias, e também escoteiros e estudantes. Com a Batalha da Produção em curso, as atenções se voltavam para as atividades a ela relacionadas nos estados da 7ª Região Militar, o que basicamente envolvia a produção de alimentos. Dessa forma, realizava-se um esforço de divulgação das Hortas da Vitória, que iam sendo cada vez mais adotadas pela população em geral. “Esta parte de nossa mobilização econômica, ou mais particularmente, mobilização agrícola, foi obtida graças à imprensa e ao rádio”, garantia um cronista do Jornal Pequeno, exaltando as chamadas que divulgavam, “constantemente, as notas de orientação fornecidas sob as vistas do general Newton Cavalcanti¹⁰⁷¹”. Essa difusão fazia chegar à população local o problema do abastecimento de víveres em Pernambuco, apresentando a alimentação racional e o cultivo residencial como formas de contribuição patriótica a um Brasil em guerra. Buscava-se também inspirar pelo exemplo, com membros da Comissão Executiva Central do Nordeste, responsável por organizar os trabalhos relacionados à Batalha da Produção, iniciando suas próprias hortas, e deixando claro que não eram para consumo próprio, mas em benefício da cidade.

Assim, divulgava-se que o senhor Elpídio Lins cultivava o Prado da Madalena e também uma área em Dois Irmãos, enquanto que o capitão Rubens Lima fazia o mesmo em uma área do Instituto de Proteção à Infância. Já o senhor Renato Farias acionava o

¹⁰⁶⁹ Jornal Pequeno, 23 de julho de 1943.

¹⁰⁷⁰ Jornal Pequeno, 06 de setembro de 1943.

¹⁰⁷¹ Jornal Pequeno, 06 de agosto de 1943, pág. 02.

Curso de Monitores Agrícolas e supervisionava a horta Antonieta Magalhães, uma iniciativa da LBA, ao passo que Júlio Gonçalves se dispunha a dirigir o Armazém de Víveres e fomentar mais cultivos urbanos. Enquanto estes senhores organizavam ações em instituições e tinham seus nomes propagados nos jornais, “senhoras e senhorinhas tomaram o cargo de ampliar a campanha, propagando as excelências de uma horta residencial e as economias que esta determina no movimento financeiro doméstico, com a vantagem de ajudar a adoção da alimentação racional¹⁰⁷²”. Aquelas que se prontificavam a contribuir com a Batalha e compareciam à sua secretaria conseguiam alguns recursos básicos para iniciar a empreitada, por vezes escapando ao anonimato da maioria: as senhoras Lourdes de Arruda Coelho e Júlia Azevedo da Cunha, residentes da Boa Vista, receberam sementes, enquanto que Honorina Cordeiro, de Areias, ganhou uma enxada. Após 30 dias, o secretário da Batalha da Produção visitaria os cultivos que seriam iniciados, para fotografá-los e formar um “álbum das hortas residenciais¹⁰⁷³”.

Pequenos cultivos, para as famílias que dispunham dos meios e do espaço, não eram exatamente uma novidade na subsistência das casas brasileiras. Desde os tempos de Colônia, as primeiras famílias portuguesas transplantadas à nova terra buscavam manter hortas e pomares em seus quintais, tal qual se fazia do outro lado do Atlântico. A terra, generosa, fazia brotar mudas europeias de agrião, alcachofra, couve-flor, alface, mostarda, repolho, brócolis, escarola e espinafre, ao lado de abóbora-moranga, batata-doce, chicória, cará e quiabo, estas nativas. Aos poucos, as plantas da terra iam se sobrepondo às importadas, com os pomares, inicialmente repletos de maçãs, peras e pêssegos, enchendo-se de bananas, goiabas, jabuticabas e caju¹⁰⁷⁴. O que, no começo, se praticava nos engenhos e outros grandes latifúndios do interior, era imitado nas grandes casas das capitais. Eram residências cidatinas, sem dúvida, mas de vastos terrenos, capazes de comportar pés de tudo que era fruta, fazendo sombra à ervas e cheiros arrumados em fileiras no quintal. Sobrados rurbanos, na definição de Freyre, uma mistura de rural e urbano, que se viam no Recife por todo o século 19 e, por muito tempo ainda, mesmo no seguinte. Propriedades encravadas nos arrabaldes da capital, nem tão distantes assim do centro, mas com ar de interior, o casario quase oculto por detrás das árvores frutíferas típicas da região. Nos fundos, jaziam as hortas próximas da cozinha e bem ao

¹⁰⁷² Idem.

¹⁰⁷³ Ibidem.

¹⁰⁷⁴ SILVA, Paula Pinto e. Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2016.

alcance da mão¹⁰⁷⁵. E esses pequenos plantios, mais próprios das famílias abastadas, seriam estimulados em praticamente todos os extratos sociais recifenses, dessa vez pelas necessidades de um país em guerra.

Nem só da lavoura, no interior ou na cidade, viviam as tropas acantonadas no Nordeste. Ao fim de 1943, a Comissão Brasileiro-Americana de Gêneros Alimentícios fazia embarcar, em avião especial do Exército Norte-Americano, uma quantidade de aves para a região. 400 poedeiras, 550 pintos e 40 peruzinhos deveriam ser distribuídos entre os vinte novos aviários que estavam sendo instalados. Estes se somavam aos 19 existentes, construídos ainda no ano anterior, por iniciativa do Ministro Apolônio Sales, em cooperação com o Departamento Nacional de Produção Animal. Juntas, as instalações abrigariam cerca de 66 mil aves, sem contar as 400 mil do Núcleo Agroindustrial do São Francisco, que exigiam o emprego de pessoal habilitado através de cursos práticos de avicultura¹⁰⁷⁶.

A logística da Batalha da Produção tinha por objetivo, em maior parte, prover às tropas que iam sendo estacionadas no Recife e demais cidades da região Nordeste. Parte das brasileiras, sob o comando direto de Newton Cavalcanti, fincara acampamento no antigo Engenho Aldeia, no município do Paulista, na região metropolitana do Recife. Era um local afastado, cercado de mata e considerado de bons ares, com a água que brotava do solo sendo tratada pelos técnicos militares. Mário Melo chegou a visitar o local, chegando de surpresa na hora do rancho, ou “boia”, na gíria dos soldados: feijão, arroz, carne com verduras e café, que provou e declarou como de bom paladar. Era no Engenho Aldeia, local que já fora famoso pela caça abundante de suas matas e que passara a fornecer lenha e carvão vegetal, que seria construída a Cidade Militar do Nordeste. A estrada que para ali levava havia sido melhorada pelos Batalhões de Engenharia do Exército Brasileiro, enquanto que a propriedade em si havia sido expandida com novas edificações, que se juntavam à antiga casa-grande. Havia planos de se construir um estádio para esportes com capacidade para 200.000 pessoas, assim como cinema, igreja, lavanderia, lojas de artigos variados e escolas primária, secundária, agrícola e de artífices. Além disso, deveria haver um aviário e fábrica de laticínios, com capacidade para cerca

¹⁰⁷⁵ FREYRE, Gilberto. Sobrados e Mucambos. São Paulo: Global Editora, 2004.

¹⁰⁷⁶ Jornal Pequeno, 20 de outubro de 1943.

de 300 vacas leiteiras, assim como uma grande horta para atender às necessidades locais¹⁰⁷⁷.

Algo semelhante começou a ser posto em prática pelos militares norte-americanos estacionados no Recife, que possuíam plena consciência das limitações produtivas e logísticas relacionadas à alimentação na capital pernambucana e arredores. Havia, além disso, um medo bastante palpável - e difundido -, por parte dos brasileiros, de que a voracidade das tropas estrangeiras acabaria por esgotar os víveres da região. Assim, sob o comando do almirante Ingram, iniciou-se a criação de uma fazenda experimental, nos moldes da que já havia sido estabelecida em Natal, batizada de Nelson Rockefeller. Esta havia sido implantada pelos técnicos agrícolas da Divisão de Abastecimento do Escritório do Coordenador de Assuntos Interamericanos, todos eles norte-americanos. Com esse objetivo, o interventor Agamenon Magalhães cedeu um terreno de 125 acres de extensão, localizado entre os bairros da Várzea e Tejipió, na Zona Oeste da cidade. A área, que contava com um pequeno lago, começou a ser limpa por tratores e homens da Marinha norte-americana, com os trabalhos sendo finalizados em agosto de 1943¹⁰⁷⁸.

Em pouco tempo já se começava uma produção local de porcos, implantando-se até mesmo um programa de melhoramento genético para os animais, obtidos entre os melhores estoques do interior do país. Entre novembro de 1943 e setembro de 1944 já haviam sido abatidas entre 50 e 60 toneladas de suínos no local e o próprio ministro da Agricultura do Brasil enviou um lote de galinhas poedeiras, com a fazenda chegando a totalizar duas mil aves, que forneceram quase 100.000 ovos em seu primeiro ano. Além disso, havia ainda frangos de corte, com cerca de 7.500 animais prontos para serem abatidos a qualquer momento. Também a partir de novembro de 1943 já se colhiam alface, pimentões, batatas, cenouras, beterraba e milho-verde. Amendoim e soja foram introduzidos posteriormente, e cultivava-se até mesmo flores, que eram utilizadas no Dispensário Naval e serviços religiosos. Assim, a “*Fourth Fleet Farm*” prosperava, produzindo víveres de tanta qualidade que chegavam a atrair as famílias locais, bem como estudantes de Agronomia, mesmo de fora de Pernambuco, no intuito de observar as técnicas lá empregadas¹⁰⁷⁹.

¹⁰⁷⁷ Jornal Pequeno, 03 de dezembro de 1943.

¹⁰⁷⁸ FONSECA, Manoel Felipe Batista da. Base Fox: aspectos do estabelecimento e desenvolvimento da base naval da *U.S. Navy* no Recife durante a Campanha do Atlântico Sul (1941-1943). Dissertação (Mestrado em História). Recife, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFPE, 2014.

¹⁰⁷⁹ Idem.

O que Ingram realizava na capital pernambucana era, na verdade, parte do *Brazilian Food Supply*, acordo assinado em dois de setembro de 1942, entrando em operação sob o comando da já citada Comissão Brasileiro-Americana. Através dele, Estados Unidos e Brasil organizavam ações no sentido de aumentar a produção alimentar nesse último, melhorando a infraestrutura existente e proporcionando cursos técnicos. Além disso, relatórios do exército norte-americano demonstram que seu propósito também era fornecer alimento não só para os militares de ambos os países, mas também às populações civis residentes nas áreas cobertas pelo projeto. Do norte da Bahia até a Amazônia, doze estados foram contemplados, e a ideia era promover um impacto duradouro na agricultura desses lugares. Apenas dois anos depois, o acordo mostrava números impressionantes. Cerca de 330.000 acres de plantações foram adicionados aos já existentes, consistindo de gêneros considerados básicos no Brasil, tais como milho, arroz, feijão e mandioca. Nesses lugares, aproximadamente mil silos de aço foram construídos para a armazenagem de colheitas, além de 29 moinhos de arroz, para encorajar o aumento de sua produção. Campos de produção de sementes foram introduzidos, adaptados ao clima brasileiro e trabalhando com espécies nativas. Houve ainda um aumento de 15.000 acres de cultivo de vegetais, em parte graças à iniciativa das Hortas da Vitória em áreas urbanas, principalmente no Nordeste¹⁰⁸⁰.

Projetos de produção suína foram iniciados no Recife, Natal, Fortaleza, São Luís e Belém, envolvendo cerca de 2.000 animais que, quando abatidos, eram primeiramente direcionados para as bases militares norte-americanas e depois para a população civil local. Construiu-se um laboratório para a fabricação de soros e vacinas para gado e aves no Recife, além de 22 granjas nas regiões Norte e Nordeste, com capacidade para 39.000 aves, servindo para experimentos de melhoramento das espécies. Funcionavam também como centros educacionais para o manejo avícola e também para a produção de carne e ovos, tanto para o consumo de militares estadunidenses quanto para os civis. Foi ministrado um curso no Rio de Janeiro para 62 candidatos, em gerenciamento avícola avançado, para serem empregados nos centros produtores em desenvolvimento. Foram iniciados três grandes centros de produção na região amazônica, consistindo de aproximadamente 600 hectares cada, nas cidades de Santarém, Caldeirão e Rio Branco. Deveriam servir de fazendas-modelo para estudantes de agricultura e, mais importante,

¹⁰⁸⁰ Extension of Brazilian Food Supply Agreement. Com 4th Fleet. RD 132. Record group 313, Box 5205, Entry Number VD 1046, stack 370, row 34, compartment 10, shelf 5. National Archives at College Park, College Park, MD.

atender parte das necessidades alimentares da crescente população de seringueiros do Norte do país. Seis centros de treinamento agrícola foram desenvolvidos na Bahia, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Ceará e no Amazonas. Quando entrassem em funcionamento, cada um deveria selecionar entre 16 e 24 rapazes locais para atuar como estagiários, recebendo treinamento prático supervisionado. Ao final de um ano seriam considerados mão-de-obra qualificada, retornando para fazendas e sítios brasileiros para atuar como capatazes¹⁰⁸¹.

Havia ainda uma fase do acordo passada inteiramente nos Estados Unidos, com mais de quarenta candidatos sendo levados para o país. O grupo consistia de um professor de cada uma das onze faculdades de Agronomia do Brasil, para onde depois retornariam, aplicando os conhecimentos obtidos. Ao menos uma escola de nutrição e economia doméstica foi estabelecida em Fortaleza, com planos para o desenvolvimento de mais duas, uma em Salvador, outra em Belém. Estes locais deveriam ainda treinar os próprios professores que seriam empregados com a expansão do programa, com candidatos vindos de todo o Brasil, para retornarem às suas cidades de origem e ensinarem o que haviam aprendido. Com o acordo completando dois anos de existência, buscava-se sua extensão por ao menos mais um ano, até meados de 1945, de forma a levar a cabo alguns dos projetos mais importantes. Entre eles, os mais urgentes eram o aumento do cultivo no Norte do Brasil, especialmente na região dos seringais, e a produção de suínos e vegetais no Nordeste, visando melhorar a dieta local. Revelador quanto à infraestrutura e o nível técnico dessas regiões na época são as reiteradas observações que surgem nesses relatórios. Requeria-se mais dólares do governo norte-americano, mas se enfatizava também que todas essas iniciativas necessitavam de um estadunidense em seu comando, posto que os brasileiros ainda não possuíam os conhecimentos necessários para tocá-las por conta própria¹⁰⁸².

Esse ímpeto de produção alimentar em função da guerra já vinha sendo observado há alguns anos do outro lado do Atlântico, com os ingleses sitiados em sua ilha e os bloqueios navais inimigos dificultando o acesso a carregamentos oriundos das colônias. Já existia uma forte e tradicional cultura local não apenas de jardinagem, mas também do cultivo de pequenas hortas particulares, mesmo no ambiente urbano das cidades, de forma que o costume foi expandido e intensificado com incentivo do governo. Assim, mesmo

¹⁰⁸¹ Idem.

¹⁰⁸² Ibidem.

os amadores, famílias que não possuíam experiência ou conhecimentos de cultivo, lutavam para iniciar suas pequenas hortas caseiras no início da década de 1940. O vegetal mais valorizado e difícil de vicejar era a cebola, por vezes desaparecida dos mercados e tão rara que chegava a ser sorteada em rifas e ofertada como presente de aniversário. Os mais humildes conseguiam ao menos iniciar e manter colheitas regulares de batatas, enquanto que os abastados, morando em casas e terrenos maiores, cultivavam uma variedade muito maior de gêneros, incluindo temperos, e ainda conseguiam criar aves, coelhos e por vezes até porcos¹⁰⁸³.

Estas pessoas faziam parte do que então era chamado de “*Garden Front*”, uma frente de cultivo onde milhares e milhares de civis não podiam mais contar com a produção do interior do país para prover a sua alimentação, com a iniciativa privada e o mercado negro praticando preços abusivos em meio à escassez. Através dessa ação, buscava-se elevar o moral da população e evitar as crises de falta de alimentos que foram comuns durante a Primeira Guerra. Além disso, o governo britânico se esforçava em divulgar métodos mais racionais de preparação de alimentos, encorajando seus súditos a melhor aproveitar os nutrientes. Todo esse trabalho era parte de uma campanha maior, que ficou conhecida como “*Dig for Victory*”, algo como “Plantar pela Vitória”. Assim, em 1942, ao menos metade das famílias inglesas cultivavam seus próprios vegetais, com homens, mulheres e crianças de praticamente todas as classes sociais juntando-se ao trabalho na terra. Feiras eram organizadas para escoar o eventual excedente dessa produção caseira, e legumes eram trocados por roupas e outros objetos. Enquanto isso, as pessoas exibiam com orgulho suas pequenas lavouras urbanas, pendurando nas cercas e portões cartazes que diziam “Esta é uma Horta da Vitória¹⁰⁸⁴”.

Mesmo os norte-americanos passaram a cultivar frutas e legumes em seu próprio país durante a Segunda Guerra, tanto como uma forma de mostrar apoio à causa da nação quanto para contornar os racionamentos aos quais estavam sujeitos a partir de 1943. Carne, laticínios, enlatados e outros víveres eram controlados através de talões de ração, indicando quanto de cada gênero era possível adquirir nas mercearias e mercados. Uma pesada campanha publicitária lançada pelo governo atrelava esse cultivo doméstico ao patriotismo dos seus cidadãos, que eram bombardeados com cartazes, notas de jornal e

¹⁰⁸³ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

¹⁰⁸⁴ SMITH, Daniel. *The Spade as Mighty as the Sword: the story of World War II's Dig for Victory campaign*. London: Aurum Press Limited, 2013.

transmissões radiofônicas acerca do tema. “Atrás de cada homem com uma arma, há outro com uma enxada” era um dos motes mais comuns da época, essencialmente igualando a importância de soldados e fazendeiros para derrotar o inimigo estrangeiro. Na verdade, havia uma marcada diferença entre os alvos da publicidade governamental e suas tarefas: homens e rapazes (que não estivessem fora do país lutando) deveriam se dedicar ao plantio, enquanto que às mulheres caberia a tarefa de conservar e enlatar alimentos. Assim, Hortas da Vitória também se espalharam pelos Estados Unidos, sendo uma visão particularmente comum em igrejas e escolas públicas, com estudantes que se voluntariavam para trabalhar a terra. As próprias instituições de ensino tiravam vantagem da prática, com suas cantinas sendo servidas por produtos frescos, assim como a comunidade ao redor. Além disso, alunas de economia doméstica aprendiam em primeira mão técnicas de conservação e enlatamento de frutas e vegetais recém-colhidos. As Hortas da Vitória norte-americanas, na verdade, foram praticamente uma continuação de programas semelhantes ainda da época do *New Deal*, como uma forma de enfrentar a fome acarretada pela depressão na década de 1930¹⁰⁸⁵.

Estes pequenos e médios cultivos se tornariam relativamente comuns em locais sitiados ou diretamente tocados pela guerra, tais como o Reino Unido, Canadá e a própria Alemanha, mas também podiam ser encontrados em lugares que precisassem hospedar e alimentar tropas norte-americanas. De fato, por onde eles passavam, sua voracidade quase sempre acabava por transformar a economia local e interferir no acesso dos nativos à alimentação. Foi o que ocorreu na Austrália a partir de 1942, que passaria de uma indústria de alimentos até então negligenciada para se tornar prioridade máxima para o governo local. A quantidade de terra utilizada para cultivo chegou a dobrar, com o país produzindo mais de um milhão de toneladas de vegetais em 1944, quase toda essa comida sendo enlatada e enviada para tropas norte-americanas que lutavam no Pacífico. Hortaliças passaram a ser desidratadas, posto que duravam mais e pesavam bem menos, sendo mais fáceis de transportar, ainda que não muito palatáveis. Assim, batatas conservadas dessa forma se tornaram um prato comum às tropas australiana e norte-americana, mas havia diferenças na alimentação de ambas¹⁰⁸⁶.

¹⁰⁸⁵ BENTLEY, Amy. *Eating for Victory: food rationing and the politics of domesticity*. Champaign: University of Illinois Press, 1998.

¹⁰⁸⁶ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

Os *GIs* achavam que a ração servida por seus anfitriões era demasiado espartana, então o governo norte-americano passou a se encarregar de alimentar seus próprios soldados, ainda que utilizando recursos locais. Assim, os ianques começaram a receber frutas, vegetais, leite e ovos frescos, além de macarrão, bacon, arroz e café, gêneros aos quais os militares Australianos não possuíam acesso, mesmo sendo o seu próprio país que produzia a maior parte desses víveres localmente. O gosto dos norte-americanos por galinha frita havia feito com que estas aves e seus ovos praticamente desaparecessem do mercado local, afetando também a dieta dos civis. Os racionamentos foram piorando com o passar do tempo, de modo que por vezes era difícil encontrar até mesmo biscoitos e leite para as crianças Australianas. No Natal de 1943, já não havia mais frutas e legumes nos mercados, enquanto que até o pão havia sumido, já que as padarias não tinham mais acesso à farinha de trigo. Gelo era escasso e até o suprimento de água potável começou a rarear, levando ao surgimento de doenças como a febre tifoide. Em pouco tempo, os nativos passaram a se ressentir da presença estrangeira, o que levou a reclamações junto ao governo e até mesmo a confrontos nas ruas¹⁰⁸⁷.

O Brasil não estava tão próximo das linhas de frente como a Austrália, nem hospedava tantos norte-americanos como este e outros países, mais diretamente envolvidos no conflito, mas a guerra exigia um aumento na produção local, com o objetivo de alimentar tanto as tropas norte-americanas quanto as brasileiras que cuidavam da defesa do litoral. Portanto, para além de Pernambuco, a Batalha da Produção se espalhava também para outros estados da região Nordeste. Na Paraíba, era a Escola de Agronomia do Nordeste, fundada ainda na década de 1930, que estava encarregada de fornecer as hortaliças para a alimentação dos soldados da base aérea norte-americana do Parnamirim, no Rio Grande do Norte, por vezes em detrimento do povo da própria capital paraibana. Assim como no Recife, a Comissão Brasileiro-Americana passava a estabelecer hortas, que serviam aos militares e também à parte da população civil local. Da mesma forma, “Granjas Modelos” foram sendo implantadas, continuando iniciativas anteriores à entrada do Brasil na Segunda Guerra, e que perdurariam para além dela. Dessa forma, o conflito monopolizava o imaginário da população paraibana, fomentando

¹⁰⁸⁷ Idem.

um sentimento de unidade nacional que, ao menos circunstancialmente, chegava a superar o regional¹⁰⁸⁸.

Mas o Brasil possuía bem mais a oferecer ao esforço de guerra do que apenas o que se cultivava e se criava no Nordeste do país, um fato que não escapava aos Estados Unidos. Pelo contrário, antes e durante a guerra, o exército norte-americano produzia relatórios constantes e detalhados sobre as potencialidades do aliado sul-americano, destacando as suas riquezas minerais. Nenhuma delas – com exceção de uma mina de ouro na cidade de São João del Rey – havia ainda sido explorada de forma eficiente e mecanizada, mesmo na década de 1940. Assim, falava-se do ferro que podia ser encontrado em todo o território nacional, mas que só era explorado comercialmente em Minas Gerais. Do manganês, do qual o país parecia ter depósitos virtualmente inexauríveis e de alta qualidade, em Minas, mas também na Bahia e no Mato Grosso. Dos diamantes, encontrados em Minas, na Bahia, Mato Grosso, Goiás, Amazonas, São Paulo e Paraná, onde o garimpo se fazia à mão, combatéias e peneiras nas beiras de rios e riachos do interior. Dos cristais de quartzo, dos quais o Brasil fornecia 99% da produção mundial, e sem os quais não se podia fabricar rádios e outros componentes eletrônicos estratégicos para a guerra, contando ainda com cromo, tungstênio, mica, berílio e outros materiais¹⁰⁸⁹.

Havia ainda os combustíveis fósseis, como o carvão, minerado principalmente no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, de baixa qualidade e tendo que ser embarcado para o resto do país em portos pequenos e inadequados. E petróleo, então ainda subexplorado em áreas específicas, mas com indícios de potencialidades nos mais diversos locais, em pontos do Nordeste, Sul, Sudeste e mesmo ao Norte, junto à Amazônia. Tudo isso sendo trabalhado de forma rudimentar, com técnicas que pertenciam ao século anterior ou a tempos ainda mais remotos, de grande potencial e pouco rendimento, que era quase todo direcionado ao mercado internacional. O Brasil era então um país onde não se encontravam engenheiros de mineração e onde o nível técnico dos que trabalhavam na área era baixíssimo, e onde empresas estrangeiras eram impedidas, por legislação criada no Estado Novo, de possuir minas. E onde a limitada malha ferroviária e as estradas de terra eram incapazes de escoar a tímida produção

¹⁰⁸⁸ BURITY, Luiz Mário Dantas e PINHEIRO, Antônio Carlos. “A Batalha da Produção”: a Escola de Agronomia do Nordeste durante a interventoria de Ruy Carneiro (Paraíba, 1940-1945). VII Congresso Brasileiro de História da Educação, 2013.

¹⁰⁸⁹ A History of the South Atlantic Campaign. Com. 4th Fleet RD 132. Record group 313, entry number CD 1046, stack 310, row 34, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

mineral¹⁰⁹⁰. E com todos esses problemas, o Brasil ia dando a contribuição que podia ao esforço de guerra, de maneiras que traziam à tona as diferenças entre as regiões do país.

No Sul, também os gaúchos se envolviam na Batalha da Produção, embora não de forma diretamente ligada à alimentação e sem hospedar um número significativo de tropas estrangeiras ou nacionais em seu território. A indústria têxtil passou a ser considerada como de interesse para a guerra e a legislação trabalhista foi afrouxada a partir de 1942. Assim, começavam a ser permitidas jornadas de até dez horas de trabalho, com graves punições para as faltas não justificadas, inclusive com a possibilidade de se incorrer em crime de deserção. Mulheres eram chamadas ao trabalho nas fábricas, enquanto menores de idade podiam ser empregados, inclusive no turno da noite. Além disso, a carestia e a escassez associados à guerra causaram transtornos em Porto Alegre, afetando inclusive a circulação de alimentos como trigo, arroz e carne bovina, todos eles produzidos localmente e sendo considerados artigos de exportação. Assim, o custo de vida passou a subir, tornando ainda mais difícil a vida de operários, comerciários e outras categorias que já tinham dificuldades antes da guerra. Embora tenha havido um aumento salarial considerável até 1945, muitos alimentos considerados básicos, tais como banha, açúcar refinado e manteiga, sofreriam altas proibitivas aos trabalhadores menos abonados¹⁰⁹¹.

A revogação temporária dos direitos trabalhistas conquistados antes da entrada do Brasil na guerra se fazia sentir principalmente nas cidades mais industrializadas, como era o caso de São Paulo e arredores, com sua enorme população de operários. A Lei de Mobilização Industrial de 1944 endureceria a vida dos trabalhadores cujos setores eram enquadrados na categoria de defesa nacional, alongando jornadas de trabalho, suspendendo férias e também o pagamento de horas extras. Não se permitia nem ao menos mudar de emprego ou abandoná-lo, com possíveis “deserções” sendo julgadas no Supremo Tribunal Militar. Assembleias ou reuniões de conselhos de representantes só podiam ocorrer com autorização prévia do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio e até os sindicatos passaram a agir de acordo com os ideais de mobilização do país defendidos pelo governo. Assim, Vargas tornava as associações trabalhistas mera extensão do Estado, cooptando-as por força da lei e também da propaganda. Os

¹⁰⁹⁰ Idem.

¹⁰⁹¹ PUREZA, Fernando Cauduro. Economia de Guerra, Batalha da Produção e Soldados Operários: o impacto da Segunda Guerra Mundial na vida dos trabalhadores de Porto Alegre (1942-1945). Dissertação (Mestrado em História). Porto Alegre, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UFRGS, 2009.

trabalhadores eram agora um outro tipo de soldado e sacrifícios precisavam ser feitos naquela hora escura, exigindo a criação de uma “frente interna” de defesa nacional. A palavra de ordem era produzir e não o fazer era se colocar contra os interesses da própria nação, ao mesmo tempo em que se esperava que a população suportasse estoicamente os duros tempos que viriam pela frente¹⁰⁹².

Contudo, a face mais cruel da Batalha da Produção no Brasil foi sem dúvida a ocorrida no Norte do país, quando milhares de nordestinos, a maioria oriundos do Ceará, migraram para os seringais da floresta amazônica. Esses “Soldados de Vargas” foram empregados na extração da borracha, processo que até então ainda era feito de forma rudimentar na região. O látex era apenas um dos materiais que o país passava a explorar de forma mais intensa em função da guerra e do seu fornecimento à causa Aliada, junto à metais como bauxita, cobalto, tungstênio, níquel, berilo e cromo, bem como cristais de quartzo, diamantes industriais, babaçu, óleo de mamona e até cera de carnaúba. Havia ainda itens que eram considerados como pauta tradicional de exportação, tais como o café, cacau e açúcar, cujo destino preferencial – e, frequentemente, único – eram os Estados Unidos. A produção de borracha brasileira havia estagnado com a perda de mercado para colônias europeias do Sudeste Asiático ainda no começo do século 20, mas a guerra havia praticamente impossibilitado o acesso à produção desses lugares¹⁰⁹³.

Assim, as atenções se voltavam para o látex do Brasil, deflagrando-se a Batalha da Borracha, cujas “tropas” foram, em sua grande maioria, fornecidas pela região Nordeste, que entre 1941 e 1942 havia passado por uma das piores secas da sua história. Sonhando com uma vida melhor, famílias inteiras rumavam em direção à floresta para, lá chegando, encararem a dura realidade do trabalho no seringal. Melhoramentos pontuais foram realizados na infraestrutura local, principalmente através do intermédio de técnicos norte-americanos, interessados no aumento da produção. Mas as doenças tropicais devastavam a nova população, que ainda sofria com as piores relações de trabalho existentes no país, onde os grandes donos de terra exploravam os trabalhadores de todas as formas possíveis. Eram os patrões que forneciam a alimentação e os gêneros básicos, necessários ao dia-a-dia dos seringueiros, em um comércio que zerava seus salários ou, pior, os tornava devedores de seus empregadores. Na prática, se tornavam escravos dessas

¹⁰⁹² CYTRYNOWICZ, Roney. Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial. São Paulo: EDUSP, 2000.

¹⁰⁹³ FERRAZ, Francisco César. Os Brasileiros e a Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 2005.

dívidas, impedidos de deixar o trabalho e voltar para as suas terras, sofrendo ameaças e violências cotidianamente. Muitas vezes, tudo o que eu restava a esses Soldados da Borracha era fugir para as cidades próximas e nelas se marginalizar, nunca mais voltar para as suas terras natais. Embora mesmo nos dias atuais não existam números precisos, calcula-se que não menos do que 20 mil pessoas tentaram a sorte no Norte do país. Quase metade morreu, homens, mulheres e crianças, anônimos na imensidão da floresta e esquecidos pelo governo e pelos próprios brasileiros. Ao fim da guerra e com suas necessidades supridas, os técnicos e instituições norte-americanas se retiraram da Amazônia, com a região voltando a cair num profundo marasmo econômico¹⁰⁹⁴.

Na capital pernambucana, as privações e dificuldades sentidas pela população civil se faziam sentir principalmente por certas formas de racionamentos impostas por alguns comerciantes, carestias e dificuldade de se encontrar alguns gêneros no mercado. No começo de 1943, o prefeito Novaes Filho comentava a relação da cidade com a guerra, garantindo que a situação havia trazido vantagens e até mesmo prosperidade. Grandes obras iam sendo tocadas e o comércio era aquecido pela presença das tropas brasileiras e, principalmente, estrangeiras, com um porto cada vez mais movimentado e um maior intercâmbio cultural e econômico entre pernambucanos e outras nacionalidades. Por outro lado, e com uma notável sinceridade, o político se via compelido a discutir também os aspectos negativos relacionados ao conflito¹⁰⁹⁵.

Existem, porém, outros fatores que a guerra nos apresenta: Recife é o ponto cobiçado pelo ataque inimigo, porém está alerta e vigilante. Tem suas condições de vida, no que diz respeito a abastecimento, muito sobrecarregadas, sobretudo considerando-se os últimos embaraços impostos à navegação. Daí resultaram dificuldades administrativas de toda ordem. Vimos estacionar serviços importantes. A falta de cimento, por exemplo, veio retardar o avanço de muitas obras. Os serviços de calçamento estão parados, as reposições de trechos arrancados por necessidade de trabalhos do saneamento, água, etc., já se fazem com dificuldade. Não há cimento nem asfalto, não há mesmo madeira, tão grande é a sua procura para obras de caráter militar. Vários grandes edifícios suspenderam seus trabalhos de construção, outros veem-se sem elevadores e sem alguns materiais que dependem de transporte marítimo. A ponte Duarte Coelho aguarda a chegada de vários materiais. Nos serviços públicos, objetos de toda ordem para oficinas, transportes, etc., atingem preços tais que é impossível, dentro das normais dotações orçamentárias, manter o mesmo ritmo de trabalho. O

¹⁰⁹⁴ CYTRYNOWICZ, Roney. Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial. São Paulo: EDUSP, 2000.

¹⁰⁹⁵ FONSECA, Manoel Felipe Batista da. Base Fox: aspectos do estabelecimento e desenvolvimento da Base Naval da *U.S. Navy* no Recife durante a Campanha do Atlântico Sul (1941-1943). Dissertação (Mestrado em História). Recife, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFPE, 2014.

operário passa a se alimentar pior, pois o aumento do custo de vida lhe impõe uma ração menor, e daí o decréscimo de seus rendimentos no trabalho. Tudo isso reunido traz prejuízos ao lado das consequências que enumerei¹⁰⁹⁶.

O discurso de Novaes Filho estava, na verdade, bem alinhado com a política estadonovista, representada em Pernambuco pela figura do Interventor Agamenon Magalhães. Desde 1937 que o seu governo implementava uma agenda de constantes festas e banquetes, eventos públicos que visavam mostrar à população a normalidade do país após a implantação da ditadura varguista. Esse *corpus* propagandístico, apelidado de “Sóis Gloriosos” pelo historiador José Maria Gomes de Souza Neto, também buscou demonstrar a serenidade do governo diante do início da guerra, em 1939. Essa postura prosseguiria pelos anos vindouros, sendo paulatinamente corroída pela escalada do conflito e sua aproximação do Brasil. Os afundamentos de navios brasileiros e o início das hostilidades contra as potências do Eixo, substituiriam o veranico dos “Sóis Gloriosos” pelo “Inverno do Descontentamento”. Assim, os jornais que antes exaltavam a alegria e o entretenimento do povo pernambucano, agora visava prepará-lo para o estado de guerra, bem como as privações que se esperavam a partir daí¹⁰⁹⁷.

Se o Brasil chegasse a ser invadido pelo inimigo, sabia-se que a ataque teria início pela região Nordeste do país, a partir da África, de modo que a população passou a viver com medo real e cotidiano dessa possibilidade. Nesse clima de incerteza, o Estado assumia uma função protecionista junto aos seus cidadãos, traçando planos de preparação ao conflito e alardeando-os através da imprensa. A partir de 1942 se iniciavam, no Distrito Federal e demais capitais, cursos de defesa passiva anti-aérea para professores do ensino secundário e superior, bem como para inspetores dos setores comercial e industrial, designados pelo Ministério da Educação. No mesmo ano, Pernambuco abria cursos de cirurgia e bombeiros de guerra, bem como de enfermeiras de emergência, oficializando o Estado de Beligerância. Mulheres se inscreviam às centenas, tornando-se voluntárias da Legião Brasileira de Assistência, e as turmas que iam se formando nos cursos eram alardeadas pela imprensa em matérias bombásticas. A cartilha “Alerta! Catecismo da Defesa Passiva Civil Antiaérea”, de circulação nacional e criada pelo Coronel Orozimbo

¹⁰⁹⁶ Idem, pág. 140.

¹⁰⁹⁷ SOUZA NETO, José Maria. Sonhos de Nabucodonosor: aspectos da propaganda do Estado Novo pernambucano. Tese (Doutorado em História Social do Nordeste). Recife, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFPE. 2000.

Martins Pereira, era constantemente citada pelos jornais pernambucanos. Instruía-se assim a população a colaborar com os blecautes, manter a calma em caso de ataque e obedecer prontamente aos agentes do governo. E também deixava claro que mesmo o Brasil, país pacífico e tornado harmônico pelo Estado Novo de Vargas, era arrastado pelos ventos da guerra, com o povo devendo aceitar os perigos e dificuldades que não tardariam a chegar¹⁰⁹⁸.

Ainda em 1942, a gasolina deixava de ser encontrada livremente nas bombas e postos de controle eram instalados pelo Recife, a fim de fiscalizar a sua venda. Havia um no Pavilhão da Prefeitura do Parque 13 de Maio, outro na casa da guarda (localizada entre as oficinas da Wilson e da Panair) e outro nas docas, entre os armazéns sete e oito. De lá eram distribuídas cadernetas no valor de 1.000 cruzeiros e com validade de 30 dias, com a Comissão de Controle de Combustível insistindo para que só se fornecesse combustível mediante apresentação desse instrumento de registro. A notícia do racionamento havia causado certa confusão entre os recifenses, posto que não estava claro quais eram as tais “profissões ativas”, que teriam direito a cotas diferenciadas de gasolina para seus veículos. Assim, a Comissão vinha a público para esclarecer que se tratavam de médicos, arquitetos, construtores, corretores e praticistas, que no exercício das suas atividades necessitavam se deslocar para pontos distantes da cidade¹⁰⁹⁹. E enquanto a parcela do Recife que se movia sobre quatro rodas resmungava, Mário Melo, sempre nacionalista, aplaudia o racionamento, posto que deveria forçar os brasileiros a consumir o derivado da cana-de-açúcar em seus automóveis, do que Pernambuco possuía em abundância¹¹⁰⁰.

Antes da entrada dos Estados Unidos na guerra, com a previsão de que tal aconteceria, em face de sua solidariedade à Inglaterra, formulei a hipótese de escassez absoluta de gasolina, ou porque os norte-americanos precisassem de toda produção, ou porque a cota que coubesse ao Brasil seria destinada à aviação e às necessidades do Exército. E aconselhei fosse cada um ensaiando o álcool, para não ser apanhado de surpresa. Se alguns me deram razão, a maioria fez ouvidos de mercador. Bastaram restrições ao fornecimento de gasolina, para andar tudo como caranguejo em dia de trovoadas¹¹⁰¹.

¹⁰⁹⁸ LEÃO, Karl Schurster Veríssimo. *A Guerra como Metáfora: aspectos da propaganda do Estado Novo em Pernambuco (1942-1945)*. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Recife, Departamento de Letras e Ciências Humanas, UFRPE, 2008.

¹⁰⁹⁹ *Jornal Pequeno*, 05 de maio de 1942.

¹¹⁰⁰ *Jornal Pequeno*, 08 de maio de 1942.

¹¹⁰¹ *Idem*, pág. 03.

A falta de combustível não era algo que afetasse a maior parte da população, sendo ainda relativamente poucos os veículos motorizados da capital pernambucana. Muito pior era a alta de preços, que chegava a atingir até mesmo os alimentos considerados mais básicos pelos recifenses. Já em maio de 1942, um cronista do *Jornal Pequeno* declarava que o “nível de vida, nesta cidade, de dois meses a esta parte, subiu vertiginosamente, assustadoramente. Não há orçamento doméstico, nas classes média e pobre, que possa apresentar equilíbrio¹¹⁰²”. Assim, a farinha passava de 800 réis para 1 cruzeiro e 400 réis o quilo, o feijão ia de 900 a 1 cruzeiro e 500 réis, a batata mais que dobrava, antes vendida a 1.000 réis e agora sendo encontrada a 2.200 e até 2.400. A charque ficava em torno de 5.400 e 5.600, ao passo que a carne verde havia empacado em 3 cruzeiros. Um único ovo subia para 300 réis para os que muito pesquiassem, mas o normal era encontrá-lo a 400, enquanto que uma galinha - magra, diga-se – podia chegar a 8 ou 9 cruzeiros. A carne de porco já era considerada artigo de luxo e os salários não acompanhavam as altas, com os mais pobres tendo que simplesmente apertar os cintos e comer menos. Enquanto isso, açambarcadores iam tirando vantagem da situação e tornando ainda pior a situação do povo¹¹⁰³.

O Governo do Estado até havia concedido aumentos aos seus funcionários, por conta da carestia atribuída à guerra, mas estes eram uma parcela ínfima da população, com as demais profissões, especialmente as mais humildes, permanecendo com seus salários estagnados, a bem dizer, desde antes do conflito. “Todos, sejam funcionários públicos, sejam auxiliares do comércio, das indústrias, da agricultura, diaristas, mensalistas, carregadores de frete, precisam de ser amparados com qualquer majoração, para que não morram à fome”, defendia Mário Melo. “A desgraça que a guerra nos trouxe é de tal natureza que, ainda que os vencimentos ou as diárias tivessem majoração de 50% não bastaria o equilíbrio, porque muitos artigos dobraram de preço nestes últimos anos¹¹⁰⁴”.

Enquanto isso, até mesmo os aluguéis de imóveis disparavam, com a exigência de fiadores que, de tão alta renda e possuindo tantos bens em seus nomes, bem que poderiam ser milionários, dificultando ainda mais a vida de quem buscava um lugar para morar¹¹⁰⁵. A Comissão Municipal de Tabelação de preços era então chamada a agir, de modo que

¹¹⁰² Idem, pág. 04.

¹¹⁰³ Idem.

¹¹⁰⁴ *Jornal Pequeno*, 11 de maio de 1942, pág. 04.

¹¹⁰⁵ *Jornal Pequeno*, 15 de maio de 1942.

os fiscais da Prefeitura permanecessem vigilantes. As tabelas em si, confeccionadas pela Fazenda Municipal, deveriam ser afixadas em local visível ao público por todas as casas de varejo, e reclamações podiam ser feitas pelo telefone 6909, junto à Diretoria de Estatística, Propaganda e Turismo. Esta repartição possuía, à sua disposição, um policial da Delegacia de Ordem Social para averiguar casos de contravenção, e a comissão pedia também a ajuda da própria população para que auxiliassem com a fiscalização¹¹⁰⁶.

E assim, reuniões foram realizadas, visando discutir as mudanças pelas quais o comércio do Recife deveria passar, principalmente na questão do acesso à alimentação. Ainda em agosto de 1942, a Comissão de Tabelamento estudava um relatório da Federação dos Sindicatos Industriais de Pernambuco, solicitando a suspensão do trabalho noturno em padarias. Os motivos para isso eram a redução do transporte de bonde e também da luz e força, devido à crise do petróleo na praça. O pedido foi julgado de forma favorável, desde que condicionado às vistas da Delegacia do Ministério do Trabalho, de forma a garantir os direitos dos funcionários, especialmente aqueles que, tradicionalmente, trabalhavam à noite, como era o caso dos padeiros. Dessa forma, o pão deveria começar a ser produzido apenas a partir das seis da manhã, o turno se encerrando às 20 horas e com o pão sendo exposto no balcão apenas a partir das 10. Este horário marcava o início da sessão comercial para os estabelecimentos do ramo, a partir do qual se poderia vender também o que havia sido produzido no dia anterior. Até mesmo as entregas em domicílio estavam sujeitas a essa regra e qualquer venda realizada antes da hora afixada estava sujeita a penalidades legais. Finalmente, decidia-se manter, ao menos por enquanto, o preço das carnes verde e suína, enquanto que o do açúcar refinado seria estudado em outra ocasião¹¹⁰⁷.

No começo de 1943, nada parecia ter melhorado. Mário Melo comentava em sua coluna as reportagens realizadas pelo Jornal do Comércio, com estatísticas acerca do aumento do custo de vida na cidade desde a ascensão de Hitler ao poder, em 1939. Os destaques eram, como sempre, os gêneros alimentícios. O bacalhau havia dobrado de preço, enquanto que o café havia sofrido um aumento de 25%. A farinha havia subido 40%, o açúcar 45%, a manteiga 60%, a charque 80%, a banha 95% e o ovo, 100%, ao passo que a batata chegava a inacreditáveis 200%. Durante esse tempo, havia existido aumentos salariais entre 25% e 30%, aos quais os funcionários públicos não tiveram

¹¹⁰⁶ Jornal Pequeno, 18 de maio de 1942.

¹¹⁰⁷ Jornal Pequeno, 05 de agosto de 1942.

acesso, sendo valores que, de qualquer forma, não chegavam a acompanhar as altas dos preços¹¹⁰⁸.

Enquanto isso, buscava-se fixar o preço ao menos da carne de sol, além de se tabelar o preço dos pescados comercializados no Recife e em Olinda. Assim, a Comissão, junto à Prefeitura e à Capitania dos Portos, dividia os frutos do mar em categorias, cada uma com um valor diferente. A 4ª classe, mais baixa de todas, continha os peixes Coró, Xira Barbuda, Bagre, Saúna, Camurupí, Agulhão, Piraúma, Boca-Mole, Espada, Sapé e também a lagosta, cada um a Cr\$ 4,50. Na 3ª, Agulha, Sapuruna, Galo, Biquara, Pena, Piranema, Salmonete e Mariquita, a Cr\$ 5,50. Na categoria acima, Arabaiana, Albacora, Bonito, Pampo, Bejupirá, Serigado, Aracimbora, Xaréu, Mero, Saloma, Caranha e camarões a Cr\$ 6,50. Os pescados de primeira classe eram Camorim, Carapeba, Curimã, Pirapiranga, Serra Cavala-Aipim, Cioba, Bicuda, Carapitanga, Pargo, Garoupa, Pescada, Tainha, Dourado, Garajuba, Ariocó, Xixarro, Guiauba e Cururuca, vendidos a Cr\$ 8,00. Havia ainda uma categoria especial para a Cavala, a Cr\$ 10,00 e qualquer peixe que não se encaixasse em nenhuma das propostas deveria ser comercializado a Cr\$ 3,50¹¹⁰⁹.

Em Olinda, as coisas pareciam estar ainda piores do que no Recife. O cronista do *Jornal Pequeno* e morador da cidade, A. Alves Barbosa, se queixava principalmente da escassez de carvão e de carne. Este último gênero já não se encontrava mais verde, apenas congelado, e era oferecido apenas aos fregueses habituais ou aos que compravam algo mais junto aos cortes bovinos. O tabelamento era desrespeitado e o feijão saía a Cr\$ 1,80, quando no Recife havia dele 40 centavos mais barato, ao passo que o carvão, que deveria ser vendido a Cr\$ 5,50, era encontrado apenas por Cr\$ 6,50¹¹¹⁰. Este último item era absolutamente essencial para a maioria dos recifenses, sem o qual não conseguiriam cozinhar seus alimentos. Os fogões a gás começaram a surgir no Brasil durante as décadas de 1920 e 1930, mas eram inicialmente de custo proibitivo para a maior parte da população. O alcance da malha de encanamento, quando havia, era mínimo e a logística da entrega de botijões deficiente, que ainda por cima eram considerados perigosos pelos consumidores, que temiam acidentes e explosões. Incomum fora das casas dos abastados de São Paulo e do Rio de Janeiro durante a década de 1940, o fogão demorou a se estabelecer na cozinha nacional. Mesmo nos anos 1950 as empresas fabricantes e

¹¹⁰⁸ *Jornal Pequeno*, 25 de janeiro de 1943.

¹¹⁰⁹ *Jornal Pequeno*, 26 de janeiro de 1943.

¹¹¹⁰ *Jornal Pequeno*, 18 de fevereiro de 1943.

importadoras precisavam investir em propaganda para convencer as brasileiras de que o aparelho era não apenas uma forma mais moderna de preparar alimentos, mas mais prática, higiênica e segura também¹¹¹¹.

Assim, no Recife desabastecido dos tempos de guerra, eram os vendeiros, os peixeiros e também os carvoeiros os novos reis da cidade, senhores do cutelo e das pás contra os quais ninguém podia. Para mitigar os prejuízos, Alves Barbosa fazia comprava apenas na vizinha Olinda e havia organizado seu jardim em canteiros, já colhendo de sua horta as primeiras safras de batata-doce, tomates, pimentões e outras verduras¹¹¹². Enquanto isso, açougueiros e merceeiros ocultavam seus melhores produtos debaixo do balcão ou nos fundos dos armazéns, e a população se via obrigada a aprender certos códigos, quase maçônicos, a fim de obtê-los. Havia ao menos um varejista que prestava atendimento especial aos fregueses que lhe abordavam com o indicador estendido, dizendo “Bio 100!”, a fórmula mágica fazendo surgir um quilo de rara carne verde, sem osso, a 5 cruzeiros. E assim, os açougueiros iam se dando ares de importância, ao menos de acordo com os jornais, não mais sujeitos madrugadores humildemente a talhar carnes, mas recebendo seus clientes com desdém e até impropérios¹¹¹³.

Com o ano chegando já à metade, um dos alimentos mais básicos para os pernambucanos ia se tornando quase inacessível. Anunciando dificuldades na obtenção da farinha de trigo, as padarias do Recife passavam a instituir uma espécie de racionamento do seu principal produto, ao mesmo tempo em que diminuía o tamanho e o peso do pão, que ainda era vendido por unidades. “Com uma sem-cerimônia interessante, as padarias ostentavam, nos seus balcões, pães verdadeiramente microscópicos que, a olho nu, sem necessidade de recorrer-se à balança, se verificava não ter mais que cinquenta gramas¹¹¹⁴”, exagerava um jornalista. A Comissão de Tabelação era então acionada pelo clamor público, com os infratores sendo multados e o órgão público divulgando que o fornecimento de farinha de trigo estava normalizado, de modo que não se justificavam quaisquer alterações no tamanho e peso do pão. As padarias recuavam por um tempo, mas logo voltavam a instituir seu racionamento particular, oferecendo pães do tamanho de comprimidos farmacêuticos, a se fiar na palavra do

¹¹¹¹ OLIVEIRA, Débora. Dos Cadernos de Receitas às Receitas de Latinha: indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

¹¹¹² Jornal Pequeno, 18 de fevereiro de 1943.

¹¹¹³ Jornal Pequeno, 04 de maio de 1943.

¹¹¹⁴ Jornal Pequeno, 21 de maio de 1943, pág. 02.

cronista. Alguns estabelecimentos eram reincidentes, e a maioria parecia pouco se importar com a fiscalização da Comissão e possíveis punições legais¹¹¹⁵. Não faltavam dores de cabeça, portanto, mas elas não afetavam apenas os brasileiros.

Logo que os primeiros observadores militares norte-americanos chegaram no Recife, ainda em 1941, considerava-se que a situação de fornecimento de gêneros alimentícios era bem razoável. Entre fevereiro e outubro encontravam-se bananas, laranjas e limões, enquanto que de outubro a março havia tomates, batatas e cebolas, tudo muito fresco, desde que se respeitasse a época de cada hortaliça e fruta. Enlatados e desidratados eram quase inexistentes, precisando ser importados quase que exclusivamente dos Estados Unidos, em pouca quantidade e a preços exorbitantes. Carne verde, de abatedouros locais, podia ser conseguida em quantidades moderadas, assim como de aves, a preços baixos, enquanto que carnes enlatadas e congeladas podiam ser encomendadas do Sul do país, em quantidade razoável. A farinha local, requerida por lei a ser comercializada como uma mistura de 80% de trigo e 20% de mandioca, era considerada de má qualidade, obrigando sua importação. Provisões em geral podiam ser adquiridas de pequenos comerciantes em mercados locais ou de atacadistas, capazes de fornecer quantidades maiores e trabalhar com contratos e licitações. Firms como a Ayres Son & Co., a Eiras & Co., o Armazém Coutinho, o Frigorífico Wilson do Brasil, entre outros, eram capazes de fornecer grandes quantidades de frutas, vegetais e carne a bons preços. Com a guerra ainda não tendo atingido diretamente nem o Brasil e nem mesmo os próprios Estados Unidos, ainda uma presença modesta na capital pernambucana, não parecia haver motivos para preocupação¹¹¹⁶.

Em 1944 tudo havia mudado, e até mesmo a marinha norte-americana se preocupava com a situação de abastecimento no Recife, com relatórios que demonstravam que a escassez era cada vez mais grave. A lista de alimentos frescos obtidos através dos atacadistas locais minguava em suas opções, enquanto tudo se tornava mais caro. A Sementeira vendia uma galinha a Cr\$ 12,00 e uma dúzia de ovos por metade desse valor, enquanto que hortaliças como vagens, cebolinhas, tomates, cenouras, rabanetes, repolho, alface e pepino ficavam a Cr\$ 4,00 o quilo. Já a firma M. Souza Soares fornecia batatas a Cr\$ 5,00 o quilo, e cebolas a Cr\$ 8,00, sendo que estas últimas não

¹¹¹⁵ Idem.

¹¹¹⁶ Logistics: provisions, fuel, lubricants, water, general stores, port data, miscellaneous. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

podiam mais ser encontradas na praça. A Cooperativa de Laticínios fornecia leite, raramente comprado por ser de má qualidade e pouco higiênico, a Cr\$ 2,00 o galão, e o sorvete saía a Cr\$ 10,00. Paulo Britto negociava manteiga a Cr\$ 18,00 o quilo, queijo a Cr\$ 17,50 e peixe a Cr\$ 15,00. Ferreira D’Almeida ainda possuía maçãs a Cr\$ 15,00 o quilo, e pêras um pouco mais em conta, a Cr\$ 10,00. O fornecedor Augusto Gomes provia o pão a Cr\$ 2,60 o quilo, ao passo que o gelo que vinha da Fratelli Vita chegava aos norte-americanos por 20 centavos, também o quilo. Pescados, frutas, açúcar e vegetais eram todos produzidos localmente, mas os enlatados, leite desidratado e condensado e a farinha de trigo eram importados. A carne vinha de um açougue local, vendida fresca no dia do abate, mas alguns cortes congelados chegavam de longe, encomendados de São Paulo. Mesmo com o desvalorizado cruzeiro equivalendo a cerca de cinco centavos de dólar, o comando da Quarta Frota via seu orçamento sendo cada vez mais corroído enquanto a guerra persistia¹¹¹⁷.

Se adquirir os gêneros alimentícios cotidianos e de primeira necessidade estava difícil, comer fora de casa era tarefa quase impossível, principalmente para os brasileiros. Os hotéis, cujos restaurantes muitos recifenses davam preferência, aumentavam os preços dos seus pratos, enquanto filés, bifes e carnes assadas encolhiam em suas porções. A quantidade de estrangeiros no Recife havia feito a profissão de hoteleiro multiplicar-se e prosperar na cidade, e eram eles quem monopolizavam a atenção dos açougueiros locais. A eles iam as melhores peças do gado, o público em geral precisando se contentar com os ossos, pelancas e cortes menos nobres. Enquanto isso, o dono da mercearia, ainda que retalhista, vendia a grosso para os hotéis, onde mantinha as suas amizades. E onde antes se comia bem a 3 ou 4 cruzeiros, agora se serviam os pratos mais humildes a preços muito mais elevados, em quantidades tão ínfimas que eram devorados em segundos¹¹¹⁸.

Até as sorveterias, todas quase sempre cheias de fregueses no verão, estavam prontas a aumentar seus preços para 60 centavos, fazendo evocar a imagem da prosperidade do sorveteiro japonês Gemba, encontrado com uma pequena fortuna em seu colchão e acusado de espionagem¹¹¹⁹. Já a cerveja era retida pelos grossistas, principalmente quando se aproximava a época de festas populares, como o carnaval, de modo a inflar seu preço de maneira artificial. A bebida, produzida no Rio de Janeiro e ali

¹¹¹⁷ State of Pernambuco. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

¹¹¹⁸ Jornal Pequeno, 29 de janeiro de 1943.

¹¹¹⁹ Jornal Pequeno, 17 de março de 1943.

vendida a Cr\$ 2,40, era comercializada no Recife a seis ou sete cruzeiros, valor muito acima de quaisquer custos relacionados ao seu frete. No final de 1944 se espalhavam rumores de que não faltava cerveja na capital pernambucana, mas que ela era estocada nos fundos dos armazéns em aguardo às celebrações de Natal e Ano Novo¹¹²⁰. A bebida acabaria surgindo misteriosamente nos dias 24 e 25 e a preços exorbitantes, demonstrando que não estavam realmente escassas na praça. Não sendo artigo tabelado, a população e mesmo os donos de bares precisaram desembolsar os valores exigidos pelos atacadistas, sob o risco de celebrar a seco as festas dezembrinas¹¹²¹.

Mário Melo, cuja postura combativa em suas colunas frequentemente o transformava em uma espécie de disque-denúncia informal, cansava de ouvir e divulgar histórias sobre abusos que iam ocorrendo pela cidade. Certa vez, atendeu o telefonema de uma mulher, mencionando um novo bar na Rua da Aurora, cujo nome se escusou em mencionar, mas que quase certamente era o Silver Star. Explicou que ali havia consumido um refrigerante e dois bolinhos, dos que se vendiam nos tabuleiros a 20 centavos e nos cafés a 30. Uma refeição que, ainda em se considerando a exploração dos últimos anos, não deveria totalizar mais do que 2 cruzeiros e meio, valor chutado pelo jornalista. “Pois está enganado. Cobraram-me dez cruzeiros. Reclamei e disseram-me que cada bolinho daquele era vendido no bar a quatro cruzeiros. Fiquei indignada com a exploração. Sabe o que me disseram?”, perguntou a transtornada mulher ao curioso cronista. “Que aquilo não era bar para brasileiros, mas para americanos, e que os brasileiros tinham que pagar pela tabela organizada para americanos¹¹²²”.

O influxo de dólares no mercado do Recife aquecia mesmo a economia local, especialmente no setor terciário, com prestação de serviços e comércio de bens, incluindo-se alimentos e bebidas. O próprio almirante Ingram, em entrevista à imprensa pernambucana, detalhava a quantidade de dinheiro que suas tropas, tanto as aquarteladas quanto as de passagem, deixavam no Recife. Estimava-se que a guarnição de um destróier visitante gastava, em terra, cerca de 100.000 cruzeiros, enquanto que a de um cruzador consumia quatro vezes esse valor. Já os norte-americanos estacionados na capital pernambucana empregavam um pouco mais que vinte milhões de cruzeiros por mês desde

¹¹²⁰ Jornal Pequeno, 15 de dezembro de 1944.

¹¹²¹ Jornal Pequeno, 26 de dezembro de 1944.

¹¹²² Jornal Pequeno, 17 de agosto de 1943.

1941, nos mais variados tipos de negócios encontrados na cidade¹¹²³. Mas a valorização da moeda estrangeira, sua grande quantidade em circulação e a liberalidade através da qual os norte-americanos a utilizavam acabaram inflacionando preços. Esses efeitos eram sentidos por todos os pernambucanos, que frequentemente se viam obrigados a encarar cardápios elaborados para o público estrangeiro, tendo apenas a moeda nacional em suas carteiras, e raramente em quantidade satisfatória. Dessa forma, comer e beber fora de casa acabava se tornando um luxo inacessível para a maior parte da população, que urgia ao Estado por um controle de preços mais justo, eficiente e rigoroso.

Em agosto de 1943 finalmente se procedia ao tabelamento de refeições em hotéis, restaurantes, cafés e bares, depois de inúmeras reclamações e de investigações da Diretoria de Estatística, Propaganda e Turismo, que fez publicar uma lista de valores nos jornais do Recife. Assim, um café pequeno ou meio pão com manteiga deveriam ser vendidos a Cr\$ 0,20 cada, um leite duplo a Cr\$ 0,80, e papas de aveia e de maisena, a Cr\$ 1,40. Bananas fritas estavam afixadas a Cr\$ 0,80, enquanto que uma sobremesa como a cartola saía por Cr\$ 1,20. Sanduíches de carne ou queijo não deveriam passar de Cr\$ 1,00, nem uma macarronada de Cr\$ 1,50, ao passo que uma feijoada popular ficava em Cr\$ 2,50 e pratos com carne de boi, Cr\$ 3,50. Se em lugar de um bife o cliente consumisse porco, o valor máximo deveria ser de Cr\$ 4,50, enquanto que peixe (de 2ª classe) e galinha ficavam em até Cr\$ 5,00. De fora do tabelamento ficavam as preparações com filé, fígado, língua e peixes de 1ª classe, embora a Comissão recomendasse que mesmo os estabelecimentos mais caros mantivessem um certo número de pratos populares, de forma a não alienar a população menos favorecida. As tabelas deveriam estar inclusas nos cardápios distribuídos aos clientes, e os infratores poderiam sofrer as punições previstas na lei¹¹²⁴. Um ano depois, contudo, a medida parecia ter sido um retumbante fracasso, com refeições simples e parcas que custavam entre dez e doze cruzeiros sendo comercializadas nos estabelecimentos locais, fugindo a qualquer controle do governo. “A exploração por parte dos proprietários de cafés, restaurantes, ‘bars’, etc. é feita às claras, sem o menor artifício e alimentada pela impunidade que os preservam das multas e

¹¹²³ FONSECA, Manoel Felipe Batista da. Base Fox: aspectos do estabelecimento e desenvolvimento da base naval da *U.S. Navy* no Recife durante a Campanha do Atlântico Sul (1941-1943). Dissertação (Mestrado em História). Recife, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFPE, 2014.

¹¹²⁴ Idem.

repreensões a que estão sujeitos os negociantes de outras categorias”, denunciava um cronista do *Jornal Pequeno*¹¹²⁵.

O tal bolinho que havia custado quatro cruzeiros à mulher anônima da crônica de Mário Melo, era agora tabelado a 30 centavos, e o jornalista comemorava a notícia. Sabia que a exploração não cessaria, estava claro, mas ao menos o consumidor já possuía um instrumento para defender-se, e recomendava a todos que andassem por aí com suas tabelas nos bolsos, a fim de compará-las com os menus que lhes fossem apresentados, devendo os infratores ser denunciados. “Ficar-lhes-á, aos negociantes inescrupulosos, a ‘defesa’ com os norte-americanos. Estes não estão muito a par do valor da nossa moeda em dólar e pagam o que lhes pedem”, esclarecia o jornalista. “Ou melhor, dão uma cédula de maior valor e guardam, quando guardam, o troco que lhes entregam, sem a menor investigação¹¹²⁶”. Portanto, alertava a população para que atentassem ao cumprimento da tabela, posto que os negociantes locais estavam ficando viciados, e seguiriam praticando preços inflacionados mesmo depois dos militares estrangeiros terem partido ao fim da guerra.

O mesmo Mário Melo que insuflava seus leitores contra os açambarcadores do varejo recifense também tinha seus momentos conciliatórios, opinando que a situação estava ruim, isso não se discutia, mas não eram apenas os pernambucanos que tinham motivos para queixas. Em viagem à capital federal no final de 1944, o jornalista atestou que o velho ditado “a galinha da vizinha é sempre mais gorda” fazia mais sentido do que nunca naqueles tempos. Enquanto o povo do Recife se lamuriava dos seus problemas, parecia haver uma ideia geral de que apenas eles estavam passando por dificuldades durante a guerra, enquanto que no Rio de Janeiro tudo era abundância. Assim que chegou à esta cidade o cronista verificou que havia ali racionamento oficial de açúcar e também de leite, com porções que eram distribuídas por cabeça em enormes filas matinais. A carne verde iria passar a ter seu fornecimento limitado, com cada indivíduo tendo direito a menos de meio quilo por semana, sem acesso à sua versão congelada. Faltava água também, uma crise hídrica tão grande que o próprio Melo havia tentado lavar as mãos antes de almoçar em três restaurantes diferentes e nada saía das torneiras, mesmo no andar térreo¹¹²⁷.

¹¹²⁵ *Jornal Pequeno*, 03 de agosto de 1944, pág. 02.

¹¹²⁶ *Jornal Pequeno*, 23 de agosto de 1943, pág. 04.

¹¹²⁷ *Jornal Pequeno*, 11 de setembro de 1944.

De fato, a Capital Federal sofria há tempos com faltas e aumentos também, tantos que chegavam a assustar até mesmo os militares norte-americanos que ali se hospedavam. Um relatório de maio de 1945 recomendava que a cidade passasse a ser classificada como Grupo 5 em relação ao seu custo de vida. Assim, oficiais necessitariam de, no mínimo, 5 dólares ao dia para subsistir com dignidade, enquanto que os alistados deveriam se virar com \$ 3,90. Quase não se encontravam lugares para se viver na Cidade Maravilhosa, com as opções quase sempre variando entre proibitivas ou absolutamente indesejáveis. De fato, as acomodações cariocas refletiam a realidade social local, onde uma diminuta classe média era ensanduichada entre uma elite extremamente rica e uma massa de miseráveis. As poucas casas e apartamentos disponíveis eram arrendados apenas com o pagamento de um sinal equivalente a entre três e seis meses de aluguel, que frequentemente não era devolvido aos locatários. Já os serviços de reparo doméstico comuns - encanamento, fogões, aquecedores de água, etc. – custavam o dobro ou o triplo do que se cobrava nos Estados Unidos. Carne e laticínios realmente haviam sumido dos mercados e o que podia ser encontrado era extremamente caro. Restaurantes com um mínimo de qualidade, “*suitable for Americans*”, como explicita o relatório, cobravam entre \$ 1,50 e \$ 2,00 por jantar. Artigos em lojas, transporte, serviços como de limpeza, lavanderia, conserto de sapatos e entretenimento em geral haviam se tornado tão caros que faziam estragos preocupantes até mesmo no orçamento dos militares norte-americanos¹¹²⁸.

Ao Norte do país, a situação parecia tão ruim quanto no Rio ou talvez pior. Em 1942 havia escassez de gêneros alimentícios em Belém, com o pequeno número de estadunidenses que começava a chegar na cidade já desestabilizando a balança comercial local. Relatórios davam conta de que cerca de 90% dos alimentos consumidos na região eram produzidos, em sua maior parte, no longínquo Sul, literalmente no outro extremo do país. Mas também chegavam barcos semanalmente do Ceará, Pernambuco e São Paulo, vapores de cabotagem que se arrastavam em viagens que levavam entre dez e vinte dias até o Pará, a um custo médio de dez dólares por tonelada. De tudo se enviava: cereais, enlatados, bacalhau, manteiga, queijo, feijão, leite evaporado e condensado, açúcar, café, cebolas, batatas, óleos comestíveis, vegetais, maçãs, temperos e ainda bebidas como cervejas e vinhos. O pouco que se produzia localmente de arroz, feijão e mandioca mal dava para as necessidades dos nortistas, mas eram ao menos artigos secos, de duração

¹¹²⁸ United States Atlantic Fleet Headquarters of the Commander Fourth Fleet. Com 4th Fleet.RD 132. Record group 313, Entry Number CD 1046, stack 310, row 34, compartment 10, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

prolongada. Gêneros perecíveis, ainda que houvesse firmas com capital suficiente para trazê-los em quantidade apreciável, rapidamente apodreceriam em uma Belém desprovida de armazéns refrigerados¹¹²⁹.

Havia considerável criação de gado na Ilha de Marajó, contudo, além de uma infinidade de pescados nas águas paraenses. Mas tanto a carne verde quanto os frutos do mar haviam sumido da noite para o dia dos mercados locais, e não era segredo que os comerciantes ocultavam seus estoques, no intuito de forçar um aumento nos preços. De fato, o varejo de alimentos havia sofrido uma alta entre 30 % e 40% desde o ano anterior, e a situação do povo já podia ser considerada desesperadora. Buscando sanar os problemas, o Interventor do Pará havia criado dois grupos de trabalho, com o objetivo de controlar a produção e distribuição de alimentos no estado. Um era a Comissão de Abastecimento Alimentar, que seria responsável pela venda de alimentos no retalho, ao passo que a Junta de Alimentação se concentraria no atacado. Enquanto isso, o povo seguia mal-nutrido ou simplesmente faminto, em um estado que praticamente nada produzia, importando do resto do país roupas, maquinário, alfinetes e até charque. A comida encarecia, mas também desaparecia, principalmente com o recente influxo de seringueiros vindos do Nordeste do Brasil¹¹³⁰.

De fato, a menos que a agricultura local fosse grandemente reforçada, simplesmente não haveria como alimentar os milhares de trabalhadores que chegavam para extrair o látex da floresta. A situação, insustentável, explodiria em protestos por parte da população, no episódio conhecido como a Revolta do Açúcar de Belém. Em meados de outubro de 1942, a imprensa local começou a anunciar a distribuição de açúcar em sacas de um quilo, que estariam disponíveis logo de manhã cedo. Multidões assomaram nos endereços divulgados em busca daquele item básico de alimentação, esperando de forma mais ou menos paciente até o final da tarde, ainda de mãos vazias. À noitinha a comoção teve início, com grupos enfurecidos marchando rumo à residência do Interventor, sendo dispersados apenas pela ação da polícia. Os populares amaldiçoavam a ineficiência do governo e este se aferrava às notícias de que novos carregamentos

¹¹²⁹ Food Situation at Pará, Brazil. CDF – 1940 - 1944. Record group 59, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

¹¹³⁰ Idem.

estavam para chegar a qualquer momento. E todos rezavam para que nada interrompesse a navegação costeira do país naqueles tempos incertos de guerra¹¹³¹.

No Rio Grande do Norte, os “gringos” e “galegos” foram chegando aos poucos, entre 1941 e 1946, dividindo-se entre Natal e, principalmente, Parnamirim, em função de sua base aérea. A capital potiguar já tinha visto sua população dobrar recentemente em consequência da última seca, e ambas as cidades passaram a hospedar o maior número de tropas estrangeiras durante a guerra em todo o Brasil. Isso, acrescido ao fato de que ambas eram muito menores do que o Recife, fazia com que os norte-americanos se destacassem ainda mais, milhares e milhares de homens zanzando pelas ruas. Como era de praxe, os alugueis dispararam nesses lugares e as crises de desabastecimento se tornaram uma constante para os brasileiros, atingindo todas as classes sociais. Onde praticamente não existiam geladeiras, a compra de carne verde era feita diariamente, pelos mais pobres ou pelas empregadas das famílias abastadas, mas ela logo começou a rarear. Os soldados estadunidenses, contudo, estavam quase sempre bem providos pelos carregamentos que chegavam do seu próprio país, não faltando carne congelada, retirada dos porões dos navios por estivadores brasileiros¹¹³².

Fazendas-modelo espalhavam-se pelo interior, com nomes como Jiqui e Milharal, plantando milho e iniciando criações de aves e suínos, direcionadas principalmente aos militares. Ainda assim, os estrangeiros enxameavam as lojas e mercados locais, comprando de tudo e em grandes quantidades, restando à população local lidar com preços cada vez mais inflacionados. Mas os norte-americanos raramente eram vistos consumindo iguarias típicas da terra, em vez disso sendo vistos pelos bares e restaurantes com garrafas de Coca-Cola e copos de uísque nas mãos. Vez por outra, cansavam da comida dos seus refeitórios, nutritiva, higiênica e perfeitamente balanceada que era, e provavam algo da cozinha local. Com a ajuda de algum menino da região, conseguiam contrabandear para as bases marmitas de charque, jabá e farofa acebolada, além de cerveja, para eles proscrita. E assim, se rodeavam de comida, preparada por brasileiros e pelos próprios norte-americanos, enquanto a população local encarava despensas e carteiras vazias¹¹³³.

¹¹³¹ Foodstuffs Imported into the State of Pará, Brazil. CDF – 1940 - 1944. Record group 59, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

¹¹³² PEDREIRA, Flávia de Sá. Chiclete eu misturo com banana: carnaval e cotidiano de guerra em Natal (1920-1945). Natal: EDUFRN, 2005.

¹¹³³ Idem.

De São Paulo chegavam notícias semelhantes, lá onde o açúcar andava escasso e por vezes só era conseguido pelo mercado negro, a preços extorsivos¹¹³⁴. Os recifenses se queixavam a Mário Melo da dificuldade em se conseguir charque, perguntando-se o motivo da falta se tanto havia dessa carne no Rio Grande do Sul. E esqueciam que os gaúchos há muito se viam obrigados a beber café sem açúcar, produto que não faltava em Pernambuco. Havia alguma escassez e sem dúvida bastante especulação, é verdade, mas com dinheiro em mãos, comprava-se praticamente o que se bem entendesse. Além disso, havia ainda a ação da Comissão de Tabelamento, que se não era lá muito respeitada, ao menos buscava mitigar os piores abusos. A situação do Recife, portanto, era complicada, mas mais vantajosa do que no Rio, onde a fome de cada um era ditada pela política de racionamento implementada pelo governo. Mas o argumento mais forte de Melo para apaziguar os pernambucanos era deixar claro que mesmo nos Estados Unidos havia dificuldades e carestia, que dirá no Brasil.

Quem vê o soldado norte-americano passar à larga aqui julga que a vida nos Estados Unidos está uma delícia. Desse engano ledó e cego veio nos tirar a senhora Alencastro Guimarães, que acaba de regressar de Washington, onde residiu quatro anos: Não há empregados para o serviço doméstico. Por muito empenho, alguns se alugam por hora, por salário elevadíssimo. Quem faz compras é a própria dona de casa. Como não tem criado nem o vendedor se compromete a entregar a mercadoria em domicílio, são as próprias grã-finas que as carregam. Para comprar qualquer alimento é preciso o cupom com que o comprador é racionado. A própria carne, a manteiga, a banha são racionadas. Diz a senhora Alencastro ser preferível, ali, perder uma nota de cinco dólares (cem cruzeiros) a um cupom que lhe permite a compra de 250 gramas de manteiga, por onde se deduz que um quilo de manteiga, que aliás não pode ser vendida a um único indivíduo, anda beirando os quatrocentos cruzeiros. Não há racionamento de leite, mas a entrega é dia sim, dia não. Diante disso, não é o caso de levantarmos as mãos ao céu¹¹³⁵?

Havia alguma verdade na história reproduzida por Mário Melo, mas ela não chegava a refletir a real situação da alimentação dos norte-americanos durante a guerra, dentro e fora do seu país. Mesmo no início da década de 1940 ainda era possível sentir os efeitos da Depressão da década anterior, quando os desempregados chegaram a somar 15 milhões e pessoas desmaiavam de fome nas ruas de cidades como Chicago. Enquanto os Estados Unidos faziam seus preparativos para entrar em guerra, sua Junta de Recrutamento já havia concluído que dois em cada cinco homens não atingiriam os

¹¹³⁴ Jornal Pequeno, 20 de março de 1944.

¹¹³⁵ Jornal Pequeno, 15 de março de 1944, pág. 04.

requisitos mínimos necessários, devido a deficiências ligadas à má nutrição. O conflito, contudo, acabaria trazendo um enorme *boom* econômico, com as indústrias nacionais absorvendo a força de trabalho que, poucos anos antes, perambulava em busca de emprego. Entre 1941 e 1944 mesmo os cidadãos de menor poder aquisitivo haviam dobrado seus rendimentos, pessoas que haviam passado fome e se endividado ainda na década de 1930. Famílias que antes lutavam para viver com um mínimo de dignidade agora trabalhavam produzindo munições ou testando rádios para a força aérea, e conseguiam pagar o aluguel e colocar comida na mesa, com dinheiro sobrando ao final do mês. Tanta prosperidade faria os norte-americanos apelidarem a Segunda Guerra Mundial de “*the good war*”¹¹³⁶.

A mudança na economia significava que a produção de alimentos também era catapultada, mas a maior parte era direcionada para as necessidades militares. Dessa forma, mesmo os civis norte-americanos precisaram aceitar racionamentos e alguma medida de escassez, embora em escala bem menor do que em outros países. Os Estados Unidos foram a única nação diretamente envolvida na Segunda Guerra que não adotou medidas intervencionistas por parte do Estado na economia, a não ser na questão alimentar, e ainda assim de forma bastante cautelosa. Enquanto outros países buscavam alterar os hábitos dos seus cidadãos, direcionando-os para alimentos mais nutritivos e acessíveis, o governo estadunidense havia decidido não interferir no poder de escolha da população. A ojeriza dos norte-americanos por qualquer intromissão estatal nos aspectos privados de suas vidas, junto à uma cadeia produtiva de extraordinária abundância alimentar, faziam com que tentativas nesse sentido fossem extremamente malvistas. As políticas de racionamento introduzidas no país visavam distribuir a escassez de certos gêneros de maneira mais igualitária entre todas as classes sociais, mas elas pouco impactaram a população em geral¹¹³⁷.

Houve poucas mudanças nas dietas dos civis e talvez a maior queixa de todas tenha sido a diminuição no consumo de café, de três xícaras ao dia para apenas uma. De quando em quando, alguns alimentos desapareciam dos mercados, quase sempre requisitados pelo Exército, mas acabavam retornando em abundância na estação seguinte, em tal quantidade que não se sabia o que fazer com eles. Esses sumiços eram

¹¹³⁶ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

¹¹³⁷ Idem.

inconvenientes e um tanto frustrantes para as donas de casa norte-americanas, mas pouco mais do que isso. Em nenhum momento, suas famílias chegaram a ser ameaçadas pelo espectro da fome ou mesmo da má-nutrição, posto que um alimento em falta geralmente podia ser substituído por outro. A exceção era a carne vermelha, considerada componente básico de uma refeição, e que era quase toda direcionada para os militares. Assim, os tradicionais *steaks* realmente rarearam por um tempo, mas havia cortes menos nobres disponíveis nos açougues, além de porco, aves e peixes. A carne era o que mais movimentava o mercado negro dos Estados Unidos, e não eram poucos os que usavam seus pontos de ração – os tais cupons mencionados por Mário Melo – para obter cortes de melhor qualidade em abatedouros clandestinos ou pouco escrupulosos. Já a imagem das norte-americanas “grã-finas” fazendo e carregando as suas próprias compras nos mercados era bastante verdadeira. Metade das mulheres negras que trabalhavam como empregadas e cozinheiras havia abandonado seus antigos empregos por melhores salários na indústria da guerra, enquanto que boa parte dos funcionários do varejo estava lutando fora do país¹¹³⁸.

No Brasil, os problemas de fornecimento, carestia, racionamentos e exploração perdurariam por todo o período da guerra, parecendo ter atingido o seu ápice no final de 1944. A possibilidade de não se obter os alimentos tradicionais do Natal naquele ano levou à uma luta mais acirrada contra os açambarcadores por parte da população e da imprensa. “Castanhas, arma secreta dos gananciosos”, dizia uma manchete do Correio Paulistano, exigindo que as frutas estrangeiras, normalmente tão presentes nessa época do ano, passassem a ser tabeladas. Quando tudo parecia perdido, vários navios contendo castanhas, nozes, avelãs e frutas estrangeiras chegaram ao Rio de Janeiro, exatamente no dia 24 de dezembro. Em São Paulo, o governo buscou apaziguar a população aumentando a cota de açúcar per capita, que havia diminuído de um quilo para 750 gramas em novembro, e que agora era aumentada para um quilo e meio. Já o Natal dos soldados da FEB, mesmo em pleno inverno italiano e sob risco de fogo inimigo, foi ao menos mais abundante que a de muitos civis no Brasil. Havia bolos, doces, ovos, presunto e, claro, peru, além de duas toneladas de presentes, arrumados junto à uma dúzia de árvores de Natal decoradas¹¹³⁹.

¹¹³⁸ Ibidem.

¹¹³⁹ CYTRYNOWICZ, Roney. Guerra sem Guerra: A mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial. São Paulo: EDUSP, 2000.

A escassez que se experimentava no Brasil, contudo, era menos em função da guerra e mais devido à exploração praticada por muitos dos varejistas na época. De fato, o conflito servia para ocultar as verdadeiras motivações por trás das faltas de gêneros e preços abusivos, com a especulação tornando-se algo naturalizado entre comerciantes e clientes. Na opinião do historiador Roney Cytrynowicz,

Não foi a guerra que provocou, em termos absolutos, a carestia em 1944. Tampouco foi a guerra, a guerra na Europa, que produziu – objetivamente – a especulação. É à medida que se constitui o *front* interno e se mobiliza a população para o Estado Novo, para a guerra, que se passa a falar – como questão nacional e importante – na alimentação e na saúde do povo e a escassez relativa e sua percepção, tornada alarme, são produtos desta mobilização, mais do que da guerra. A guerra tampouco agravou a situação alimentar, mas deu, no entanto, o alibi aos comerciantes, especialmente os atacadistas, e aos industriais, para que agissem sem quaisquer restrições¹¹⁴⁰.

Para além da exploração nas relações trabalhistas, houve acúmulo de capitais e um relativo crescimento da indústria brasileira durante o conflito, mas estavam condicionados à própria guerra, cessando quanto esta chegou ao seu final. Não houve sequer, durante este período, uma política cambial favorável à importação de maquinário e equipamentos que pudessem aperfeiçoar os processos produtivos no Brasil e, ainda mais necessária, no Nordeste. Dessa forma, após 1945, a indústria nacional seguiu sucateada e obsoleta, uma deficiência que se tornava ainda mais evidente quando comparada ao progresso de potências como os Estados Unidos e outros países¹¹⁴¹. Assim, o desenvolvimento econômico experimentado por alguns países pela duração do conflito – e também depois dele - não chegou a ser experimentado no Brasil, como demonstra o historiador Francisco César Ferraz.

O aumento do custo de vida foi a contrapartida para as classes trabalhadoras. Produtos que antes da guerra eram destinados ao mercado interno e que durante o conflito eram requeridos para a exportação tiveram seus preços inflacionados. Com as dificuldades de importação, o consumo de alguns produtos foi racionado, como no caso dos combustíveis e do trigo. Registrou-se também o desabastecimento de gêneros alimentícios, provocados por comerciantes e intermediários que os estocavam e especulavam com a escassez, para auferir mais lucros. Na “economia da guerra” brasileira, portanto, uma parte dos industriais e comerciantes pôde lucrar e acumular capitais com a privação dos consumidores e com os rendimentos excedentes da

¹¹⁴⁰ Idem, pág. 233.

¹¹⁴¹ FERRAZ, Francisco César. Os Brasileiros e a Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 2005.

superexploração dos trabalhadores. Para estes últimos, como consumidores e produtores de riquezas, a guerra significou um conjunto de privações e dificuldades cotidianas¹¹⁴².

E quando a população, em suas diferentes classes sociais, se via explorada em suas relações comerciais cotidianas, impossibilitada de obter os gêneros necessários ao seu dia-a-dia e incapaz de confiar na ação do Estado para fazer valer os seus direitos, outros caminhos surgiam para intermediar os que vendiam e os que compravam. Nas palavras da historiadora britânica Elizabeth Collingham, “O nível de atividade do mercado negro em qualquer país durante a guerra pode ser lido como um indicador do nível de aceitação do racionamento alimentar entre a população. Ele também age para indicar se esse racionamento estava proporcionando comida o suficiente para as pessoas¹¹⁴³”.

No Recife, o câmbio paralelo de alimentos era uma realidade diária, surgida de uma dificuldade que era quase democratizante, posto que atingia todas as classes. Os mais afluentes, é claro, tinham os meios para até certo ponto contornar a situação, assim como os hoteleiros e donos de restaurantes, clientes preferenciais de açougueiros e outros comerciantes de alimentos. Se a capital pernambucana escapou aos racionamentos impostos pelo Estado, por outro lado sofreu com aqueles organizados pelo próprio varejo local, com padeiros que ocultavam suas produções para torná-las artificialmente escassas e, portanto, mais valiosas. Houve ainda a ação de revendedores de bebidas que especulavam seus produtos ao retirá-los do mercado, especialmente durante a época de celebrações populares. Além disso, diferente da maior parte do Sul e do Sudeste do Brasil, o Nordeste se viu forçado à posição de anfitrião de milhares e milhares de soldados, que precisavam ser alimentados da melhor forma possível. Essa Batalha da Produção local também se refletia no cotidiano da população, com suas Hortas da Vitória voltadas para as necessidades militares ou, em alguns casos, para uso civil. Finalmente, a forte presença de militares norte-americanos em capitais como Natal e o Recife desequilibrava o mercado local. Preços inflavam e afetavam ainda mais o poder de compra dos brasileiros, que chegavam a ser preteridos em função dos clientes estrangeiros e desapegados dos seus dólares.

¹¹⁴² Idem, pág. 27.

¹¹⁴³ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013, pág. 374.

Todas essas dificuldades acarretadas ou, melhor dizendo, atribuídas à guerra não se traduziam necessariamente a surtos de fome na população. Mas ela estava lá, sendo uma velha companheira dos brasileiros e nordestinos, as dificuldades de acesso ao alimento existindo muito antes do início do conflito na Europa ou da chegada dos norte-americanos. Mas também surgiam armas para combatê-la, as formas apropriadas de nutrir o ser humano deixando de ser uma questão de caridade e se tornando um problema do Estado.

Guerra à Fome

No Recife e em outras cidades, além do interior de Pernambuco e também em outros estados do Nordeste, a ordem era de limpar terrenos, semear os campos, e colher as frutas e legumes das hortas que iam brotando mesmo nas áreas urbanas. Mas essa produção precisava chegar até os seus principais beneficiários, os militares que inchavam cidades como Parnamirim e Natal, no Rio Grande do Norte, além da própria capital pernambucana. Era necessário providenciar uma infraestrutura capaz de receber os insumos, limpá-los, porcioná-los, e prepará-los para o consumo dos homens, com cozinhas e refeitórios onde pudessem se alimentar. Havia, claro, os quartéis e bases onde ficavam os elementos do exército, aeronáutica e marinha, mas eram insuficientes para servir todas as tropas que passavam pelo Recife. Além disso, era preciso proporcionar um ambiente de relaxamento aos soldados, algo semelhante às unidades do USO que os norte-americanos haviam estabelecido primeiramente na Zona Sul da cidade, na beira-mar do bairro do Pina, e depois em maior escala no Centro, na Rua do Sol. Assim, tendo o Brasil declarado guerra às potências do eixo, iniciava-se a construção das Cantinas do Combatente.

As primeiras movimentações nesse sentido se deram a partir da capital federal, onde se instalou uma USO Canteen ainda em 1942, conhecida como Cantina do Marinheiro Norte-Americano, situada no edifício de número 42 da Avenida Rio Branco. Ela serviria de modelo para o similar brasileiro, com o embaixador estadunidense Jefferson Caffery estendendo convites à alta sociedade local para que visitassem as suas dependências. Foi assim que o major Coelho dos Reis, diretor do Departamento de

Imprensa e Propaganda – DIP, vistoriou a instalação, acompanhado pelas senhoras Rosinha Mendonça Lima, Lia Amaral e Sílvia Régias, representando a LBA¹¹⁴⁴. A entidade filantrópica havia sido fundada pela primeira-dama Darcy Vargas naquele mesmo ano, através do Decreto-Lei Nº 4.830, publicado em 15 de outubro¹¹⁴⁵. Era criada com o intuito expresso de “amparar os soldados convocados para a guerra e seus familiares¹¹⁴⁶”, embora não tenha se limitado apenas a estas atividades. A instituição surgia, desde o início, fundamentada nos conceitos de cooperativismo social e voluntariado através de uma mescla de iniciativas públicas e privadas, visando contribuir no esforço de guerra brasileiro¹¹⁴⁷.

As políticas centralizadoras de Vargas, implementadas a partir de 1930, continuariam sua lógica durante os tempos de guerra, com o Estado buscando fortalecer o nacionalismo dos seus cidadãos e encorajar o alistamento dos brasileiros ao lhes oferecer contrapartidas. Desse modo, os homens deveriam se concentrar em lutar e derrotar o inimigo, com o governo prometendo que suas famílias receberiam provisões alimentares, atenção médica e, em alguns casos, até mesmo moradia. Essa rede de amparo seria um dos projetos assistencialistas mais ousados realizados no país até então, assim ajudando a construir uma imagem da Primeira-Dama como protetora das famílias dos bravos combatentes brasileiros¹¹⁴⁸. Esse tipo de atuação não era estranho a Darcy Vargas, que já vinha desenvolvendo formas de atuação política, se não feministas, ao menos femininas, desde a década de 1930. Foi quando ela criou a Legião da Caridade, no Rio Grande do Sul, uma associação de mulheres oriundas da elite gaúcha, dedicadas a angariar roupas e alimentos para as famílias dos homens que haviam seguido seu marido em sua aventura revolucionária. Pouco tempo depois fundaria a Casa do Pequeno Jornaleiro, em benefício às crianças que ganhavam a vida nas ruas do centro do Rio de Janeiro, vendendo jornais aos transeuntes por alguns tostões¹¹⁴⁹. Estas iniciativas serviriam como prenúncio e ensaio para a LBA, que surgiria já na década seguinte.

¹¹⁴⁴ BARROS, Orlando de. *A Guerra dos Artistas: dois episódios da história brasileira durante a Segunda Guerra Mundial*. Rio de Janeiro: E-papers, 2010.

¹¹⁴⁵ MARCANTONIO, Marcela Sanches. *A Legião Brasileira de Assistência e o Processo de Interiorização das Políticas Assistenciais em Espaço Escolar*. Brasília, XXIX Simpósio de História Nacional, 2017.

¹¹⁴⁶ BARBOSA, Michele Tupich. *Legião Brasileira de Assistência (LBA): o protagonismo feminino nas políticas de assistência em tempos de guerra (1942-1946)*. UFPR, Departamento de História, 2017, pág. 31.

¹¹⁴⁷ Idem.

¹¹⁴⁸ Ibidem.

¹¹⁴⁹ SIMILI, Ivana Guilherme. *Mulher e Política: a trajetória da primeira-dama Darcy Vargas (1930-1945)*. São Paulo, UNESP, 2008.

A instituição passaria a ter seu funcionamento garantido através de convênios com a Confederação Nacional da Indústria e com a Federação das Associações Comerciais do Brasil, as quais seriam responsáveis pela maior parte dos seus recursos. O Decreto-Lei Nº 4830, contudo, regulamentava a contribuição do Estado, que repassaria à entidade 1% dos salários recebidos e 2% da folha de pagamentos do Conselho Nacional do Trabalho. Assim, a LBA via a luz do dia com uma Comissão Central que trazia Darcy Vargas como Presidente Geral, além de Rodrigo Octávio Filho, João Daudt de Oliveira e Euvaldo Lodi, respectivamente, como Secretário Geral, Tesoureiro Geral e Diretor Técnico. Sua sede foi instalada no Rio de Janeiro, primeiramente em uma sala cedida pela Associação Comercial na Rua da Candelária Nº 9, para depois encontrar dependências permanentes na Rua México, Nº 158¹¹⁵⁰. Com fundos garantidos e espaço físico definido, chegava a hora da Legião fazer jus ao seu nome e passar a formar as suas próprias fileiras, em preparação à entrada do Brasil no conflito mundial.

Nesse sentido, as campanhas publicitárias veiculadas pela imprensa nacional foram fundamentais para convocar as brasileiras - muitas ainda desacostumadas com o conceito de trabalho voluntário - aos cursos oferecidos pela LBA. Assim, a assistência social no país ganhava ares mais profissionais enquanto as mulheres deixavam, ao menos por algum tempo, suas casas e o ambiente familiar. Se especializavam nos mais diversos segmentos considerados úteis em tempos de guerra, em funções que quase sempre refletiam o ideário da sociedade e do Estado acerca das funções femininas dentro do lar. Havia as voluntárias de Defesa Passiva-Antiaérea, preocupadas em prevenir e minimizar possíveis ataques vindos dos céus, e também Visitadoras e Educadoras sociais, cujo objetivo era assistir as famílias dos soldados. As Samaritanas Socorridas, criadas em esforço conjunto à Cruz Vermelha, atuavam como uma espécie de reserva de enfermeiras, caso o país viesse a precisar delas. Enquanto isso, havia aquelas que se ocupavam com a alimentação, instruindo as donas de casa brasileiras acerca de economia na cozinha e o correto consumo dos alimentos. Entre as milhares que acorreram ao chamado de Darcy Vargas, havia ainda aquelas que não se formavam nos cursos oferecidos pela LBA, mas que acabavam doando o seu tempo e esforço de outras formas. Atuavam como costureiras, lidando com suprimentos médicos e uniformes dos soldados; organizavam bibliotecas e

¹¹⁵⁰ BARBOSA, Michele Tupich. Legião Brasileira de Assistência (LBA): o protagonismo feminino nas políticas de assistência em tempos de guerra (1942-1946). UFPR, Departamento de História, 2017.

doações de livros para o pessoal aquartelado; e até mesmo amadrinhavam os homens que combatiam no front, lhes escrevendo cartas regularmente¹¹⁵¹.

Com a LBA estabelecida, as futuras Cantinas do Combatente no Brasil puderam ser planejadas e implantadas, gozando de grande atenção da mídia durante o período de guerra. Assim como ocorria com os USOs, artistas brasileiros eram conclamados a contribuir com o entretenimento dos soldados de forma voluntária e gratuita, sendo muitas vezes “emprestados” pelos donos e dirigentes dos cassinos locais, principalmente no Rio de Janeiro. Assim, artistas do rádio, músicos, atores e atrizes do teatro e da recém-fundada Atlântida cinematográfica podiam ser encontrados realizando shows em suas dependências, ao menos na capital federal. Por vezes, também eram levados para fora do Rio de Janeiro, geralmente os de menor renome ou que ainda estavam se firmando no início de suas carreiras. Mas eram poucos os que se dispunham ou tinham condições de realizar a viagem, com as Cantinas do Norte e Nordeste recebendo bem menos recursos do que a sede carioca. Concorriam para as dificuldades os problemas acarretados pela própria guerra, como a falta de combustíveis para o transporte aéreo e o perigo do transporte marítimo. Para além disso, o regime varguista simplesmente não demonstrava tanto interesse em investir fora do Rio de Janeiro, com esta cidade cumprindo a contento sua finalidade propagandística com os grandes artistas nacionais¹¹⁵².

Apesar disso, foi justamente o Saliente Nordestino a região que mais receberia Cantinas e que acabaria atendendo mais homens. As unidades seriam implementadas após as senhoras da LBA, em sua feição local, decidiram se reunir, no Grande Hotel do Recife, para tratar do assunto. As Cantinas seriam construídas na capital pernambucana e em outros pontos do país, devendo servir como oásis para as tropas brasileiras ainda em território nacional. A organização dos seus serviços seria dividida em seis seções diferentes, cada uma comandada por uma senhora: secretaria, tesouraria, fiscalização, higiene, despensa e cozinha. Os estabelecimentos, que já existiam no Rio de Janeiro e em Salvador¹¹⁵³, começariam a ser montados, no Recife, no pavilhão do Parque 13 de Maio, bem no coração da cidade, e o prefeito Novaes Filho já havia se comprometido a doar uma mesa de bilhar para o lugar. Da mesma forma, pratos, talheres, jarras, copos e uma

¹¹⁵¹ SIMILI, Ivana Guilherme. *Mulher e Política: a trajetória da primeira-dama Darcy Vargas (1930-1945)*. São Paulo: UNESP, 2008.

¹¹⁵² BARROS, Orlando de. *A Guerra dos Artistas: dois episódios da história brasileira durante a Segunda Guerra Mundial*. Rio de Janeiro: E-papers, 2010.

¹¹⁵³ O pesquisador Orlando de Barros afirma que a unidade recifense teria sido a segunda do país, logo após a carioca, mas há indícios de que Salvador teria recebido a sua antes.

geladeira já haviam sido conseguidos, mas era preciso mais. Assim, a senhora Mendonça Lima, delegada local da LBA, foi recebida no salão nobre da Associação Comercial do estado, onde discursou perante sua diretoria, e também da Federação das Indústrias. A Legião precisava de cada vez mais recursos, pois a Cantina do Recife era apenas o começo. Logo, a própria senhora Mendonça Lima viajaria para o Norte do país, com o objetivo de estender a iniciativa para a região¹¹⁵⁴.

Em janeiro de 1943, a primeira Cantina do Combatente de Pernambuco era inaugurada, em solenidade que contou com a presença do interventor Agamenon Magalhães, do general Mascarenhas de Moraes e outros oficiais de alta patente do exército e da marinha, além do prefeito Novaes Filho, secretários do estado, famílias e representações de classe. O edifício e sua biblioteca foram abençoados pelo monsenhor João Olímpio e, após o corte da fita simbólica, as autoridades civis e militares presentes procederam a vistoriar as instalações. Assim, elas puderam visitar a biblioteca, a área de correspondência, de jogos, a secretaria e outras mais, além da cozinha e do refeitório. No Teatro da Cantina houve apresentações com elementos do Teatro de Amadores de Pernambuco e do Rádio Clube, com números de canto e variedades. Junto às autoridades civis e militares e do público presente, havia 400 soldados do Exército, Marinha e Aeronáutica, pertencentes à todas as unidades aquarteladas no Recife. Estes se espalhavam pela Cantina, folheando livros, jornais e revistas na biblioteca, redigindo cartas para as suas famílias ou divertindo-se no salão de jogos. Fizeram ainda uma refeição de gelados e doces, recebendo cigarros, fósforos, chocolates e outros produtos de consumo cotidiano¹¹⁵⁵.

Dois meses depois, a Cantina seguia funcionando a todo vapor, superlotando suas instalações ao receber, em um único dia, 600 soldados, que consumiram mais de mil envelopes e 1.300 papéis de carta, além de muitos cartões-postais. Houve apresentações de teatro, show com a cantora Dorinha Peixoto e até um soldado músico que entretia seus companheiros com uma gaita. O cinema exibiu jornais e documentários, um deles mostrando o papel da mulher norte-americana durante a guerra, e outro explicando os detalhes técnicos de um novo esporte inventado pelos ianques, conhecido como “bola ao cesto”. No cardápio, sardinha, fiambre, arroz doce, biscoitos, doce de goiaba e refrescos

¹¹⁵⁴ Jornal Pequeno, 01 de dezembro de 1942.

¹¹⁵⁵ Jornal Pequeno, 29 de janeiro de 1943.

de maracujá e Nescau, além de café¹¹⁵⁶. Enquanto isso, a Cantina seguia sendo visitada pelos ilustres locais, tais como o teatrólogo Valdemar de Oliveira, além das esposas do general Newton Cavalcanti e do prefeito Novaes Filho. Mais uma vez, as tropas consumiam envelopes e papéis de carta às centenas, com cartões-postais que mostravam a imagem do Duque de Caxias e também das vilas populares construídas pela Liga Social Contra os Mocambos. Quando não estavam redigindo sua correspondência para casa, os homens assistiam os filmes que mostravam a situação da guerra que talvez viessem a enfrentar do outro lado do Atlântico. Entre as ofertas disponíveis no refeitório, pão com carne (cachorros-quentes?), mungunzá, Nescau, refrescos, biscoitos, café e cigarros¹¹⁵⁷.

Em 10 de maio de 1943, os cerca de 800 soldados brasileiros presentes na Cantina do Recife celebravam a vitória dos Aliados no Norte da África, com os homens dando vivas, abraçando-se e entoando a canção “Nós somos da Pátria Amada” repetidas vezes, entusiasmados como se eles mesmos ou seus compatriotas houvessem participado da ação. Houve homenagem por parte do Teatro Infantil às forças armadas nacionais, às enfermeiras e ao operariado relacionados à guerra, com apresentação do tenor Vicente Cunha, da cantora Ducinha Pinto e da orquestra de Nelson Ferreira. A sopa de verduras degustada pelas tropas foi oferecida pela Cooperativa de Horticultores, e o menu também constou de carne à brasileira, bolo de fubá, doces, bombons, refrescos, Nescau e café, com cigarros sendo distribuídos como de costume¹¹⁵⁸. Em julho, a LBA completava seis meses de atividade na capital pernambucana, uma presença que havia se iniciado junto à criação da Cantina do Combatente. A imprensa foi convocada e falou-se do trabalho desenvolvido pela entidade até então, além dos projetos para estender-se também pelo interior. A instituição humanitária pretendia investir na criação de monitores agrícolas e em serviços de assistência social, mas o que lhe mantinha mais ocupada ainda era a sua parceria com as forças armadas¹¹⁵⁹.

Assim, celebrando aquele semestre de conquistas, a Legião distribuiu entre os quartéis de Pernambuco 500 livros, 14 mapas grandes para as bibliotecas, 9 bolas e 6 redes de voleibol, 2 bolas de – agora mais familiar - basquete, 16 bolas grandes de borracha e 20 petecas. Havia ainda peças de vestuário para a prática de esportes, tais como chuteiras, meias, tornozeleiras, joelheiras, camisetas, além de atacadores e bombas de

¹¹⁵⁶ Jornal Pequeno, 18 de março de 1943.

¹¹⁵⁷ Jornal Pequeno, 25 de março de 1943.

¹¹⁵⁸ Jornal Pequeno, 20 de maio de 1943.

¹¹⁵⁹ Jornal Pequeno, 12 de julho de 1943.

encher. Para os que preferiam atividades menos físicas, havia ainda dominós, ludos, tabuleiros de damas, de xadrez e de firo, três conjuntos de cada jogo. Quase vinte e cinco mil maços de cigarros e caixas de fósforos foram distribuídos como brinde, bem como mais de doze mil caixas de bombons e chocolates, além de número semelhante de pacotes de biscoitos. As enfermarias receberam ampolas variadas, além de colchões, lençóis, fronhas, leite, frutas e verduras. Uma unidade aquartelada na cidade de Garanhuns, no agreste do estado, recebeu presentes semelhantes, além de escovas e pasta de dentes, moringas, lápis, canetas e papel. Dessa forma, a LBA provia não apenas para a Cantina do Combatente do Recife, mas também para as unidades militares em seus próprios quartéis, mesmo as que se encontravam no interior do estado¹¹⁶⁰.

Ainda em julho, a entidade mostrava sua disposição em expandir suas atividades, inaugurando uma Cantina também na cidade de Olinda, em prédio situado na Praça do Carmo. Além das autoridades civis e militares de praxe, compareceram ainda moças vindas do interior, que se encontravam na capital para realizar o curso intensivo de Serviço Social promovido pela Legião. Já se anunciavam planos para mais uma unidade na Vila Militar Floriano Peixoto, no bairro do Socorro, na cidade de Jaboatão dos Guararapes, nos meses vindouros¹¹⁶¹. E em outubro, o presidente da LBA, Jarbas Maranhão, entregava a Cantina dessa cidade, com apresentação dos estudantes de uma escola da região e banda de música¹¹⁶². Esses artistas amadores e locais constituíam, como já se falou, a maior parte do entretenimento oferecido nas unidades do Norte e Nordeste, mas houve também apresentações mais profissionais e contando com nomes famosos. A partir de 1943, os Diários Associados de Assis Chateaubriand passariam a dar a sua contribuição, organizando os Shows da Vitória junto à LBA. Como a Cantina do Recife não comportaria o espetáculo, ele foi trazido para o teatro de Santa Isabel, capaz de abrigar grande número de soldados brasileiros e também norte-americanos. Lá, teve lugar uma espécie de festival de grandes talentos nacionais, com números musicais estrelando Ari Barroso, Dorival Caymmi, Grande Otelo. Houve ainda apresentações de comediantes, como o humorista Badu, emprestado da Rádio Tupi de São Paulo, além de danças, com a dupla Vic and Joe e a famosa bailarina Madeleine Rosay. Não faltaram aplausos, pedidos de bis, vivas em prol da democracia e canções populares, não apenas a “Aquarela do

¹¹⁶⁰ Idem.

¹¹⁶¹ Jornal Pequeno, 30 de julho de 1943.

¹¹⁶² Jornal Pequeno, 20 de outubro de 1943.

brasil” sendo cantada em uníssono, mas também o hino norte-americano “God Bless America”¹¹⁶³.

Os Shows da Vitória se repetiriam com alguma regularidade até o ano seguinte, esbarrando na falta de recursos e dificuldades acarretadas pelo conflito. Mas foram extremamente bem recebidos, como se poderia imaginar, tanto pelos norte-americanos quanto pelos brasileiros. Seriam eles que mais senttiriam falta daqueles grandes espetáculos, mas não teriam muito motivo para lamentar seu fim. Ainda em 1943, o USO se encarregaria de proporcionar diversão não apenas aos estadunidenses acantonados no Norte e Nordeste do país, mas também aos próprios brasileiros. Grandes estrelas de Hollywood eram trazidas de avião para a região, principalmente para o Recife e para Natal, que chegou a receber o galã Humphrey Bogart, conhecidíssimo por sua atuação em Casablanca. Além dele, atores e atrizes como Paulette Goddard, Ilona Massey, Joel MacCrea e Frederick March deram o ar da graça, bem como a bailarina Judy Lane e comediantes como Danny Cohan e Joe Brown. Junto a eles e outros mais, vinham músicos, tenores, coristas, técnicos de som e luz e toneladas do equipamento, muitas vezes em aviões militares. A presença daqueles astros e estrelas de Hollywood atraía multidões e causava frenesi entre os brasileiros, deixando bastante claro o quanto o cinema norte-americano havia se tornado presente na cultura nacional. De fato, acabavam eclipsando as suas contrapartes brasileiras, também contratados pelo USO, artistas do quilate de Linda Batista e Grande Otelo¹¹⁶⁴.

Assim, junto aos USOs e seguindo seu exemplo, as Cantinas iam se expandindo e os soldados brasileiros tinham seu entretenimento e sua alimentação atendidos, no que eram essencialmente clubes sociais para as tropas acantonadas no Recife e municípios vizinhos. Dessa forma, os homens podiam se distrair com apresentações teatrais, números de canto e dança, filmes, noticiários, documentários, livros, revistas, esportes e jogos. E faziam refeições, é claro, não apenas com as comidas mais simples, mas ocasionalmente também com alguns mimos como bombons e cachorros-quentes. As Cantinas, contudo, não contavam com a eficiência gerencial e muito menos com os mesmos recursos das suas contrapartes norte-americanas, o que exigiu adaptações em seu funcionamento. Assim como os *camp shows*, o trabalho voluntário, de relativa pouca tradição no Brasil,

¹¹⁶³ BARROS, Orlando de. A Guerra dos Artistas: dois episódios da Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: E-papers, 2010.

¹¹⁶⁴ Idem.

acabaria sendo incorporado aos poucos, com essas ideias sendo bem assimiladas à realidade local com o passar do tempo. Os USOs ainda durariam até 1946, acompanhando a retirada dos norte-americanos do Brasil ao final da guerra, mas sua festa oficial de encerramento se daria em 25 de outubro de 1945. A celebração, com espetáculos seguidos por um baile no Automóvel Clube do Rio de Janeiro, seria muito divulgada pela imprensa, não faltando notáveis da política local e entre os norte-americanos. Já a planejada festa de despedida das Cantinas do Combatente acabaria não acontecendo, com a deposição de Vargas e o fim do Estado Novo. Elas fechariam portas e findariam suas atividades em tom melancólico, para ser raramente lembradas no futuro, embora tenham sido uma das iniciativas de maior sucesso da Legião Brasileira de Assistência¹¹⁶⁵.

Entidades como a LBA, fortemente apoiadas no voluntariado feminino, partiam de ideias que vinham se desenvolvendo na Europa e nos Estados Unidos desde o século 19, quando as mulheres passaram a buscar mais direitos políticos e atuação na sociedade. Essas feministas lutavam por uma maior participação na esfera pública, buscando até certo ponto igualar-se aos homens, mas reconhecendo – e valorizando – aquilo que então era considerado próprio do seu gênero, como a maternidade. Esse discurso se alinharia com o que o Estado passaria a praticar nas décadas seguintes, adotando uma postura protetora quanto à infância e à função reprodutiva feminina, um posicionamento apoiado também pela Igreja Católica. As mulheres passavam a ser valorizadas por uma ideia de domesticidade, atuando enquanto mães e esposas, cujas qualidades mais desejáveis eram a piedade, a compaixão e a generosidade. Tais características, essenciais para a harmonia familiar dentro de um lar, seriam expandidas para fora dele, justificando o cuidado feminino sobre os pobres e desvalidos. As donas-de-casa passavam a exercer e ter reconhecida uma autoridade moral própria também fora do ambiente doméstico, com as mulheres das classes mais privilegiadas passando a atuar junto a entidades filantrópicas, uma atividade que aos poucos era encarada como uma extensão natural dos seus afazeres domésticos. No Brasil, foi a partir das primeiras duas décadas do século 20 que organizações voluntárias femininas passaram a surgir, principalmente no Sudeste do país, dando origem a grupos tais como a Liga das Senhoras Católicas da Bahia e de São Paulo, a Cruz Vermelha, a Aliança Cívica das Brasileiras e outras mais¹¹⁶⁶.

¹¹⁶⁵ Ibidem.

¹¹⁶⁶ BARBOSA, Michele Tupich. Legião Brasileira de Assistência (LBA): o protagonismo feminino nas políticas de assistência em tempos de guerra (1942-1946). UFPR, Departamento de História, 2017.

Entidades assim buscavam, muitas vezes, oferecer cursos técnicos voltados para o público feminino, em consonância ao pensamento industrializante de início de século XX, que passava a valorizar menos uma cultura intelectualista e mais a capacidade de manufatura, atrelada à operacionalização do maquinário das fábricas. As escolas profissionalizantes, portanto, eram voltadas para que os homens brasileiros, e não apenas os estrangeiros já treinados, pudessem aprender um ofício útil, em sua maioria visando atender a demanda de mão-de-obra de São Paulo. A partir da década de 1930, contudo, instituições como a Liga se voltaram para a formação das mulheres, ofertando o diploma de professora de economia doméstica. Formavam-se instrutoras que apenas ensinavam justamente aquilo que haviam acabado de aprender, o curso possuindo pouca aplicação prática inicialmente e sendo claramente voltado para as futuras donas-de-casa. O objetivo era criar boas administradoras do lar, que empregassem de forma racional os recursos trazidos para casa por seus maridos e que fossem capazes de diminuir desperdícios na cozinha. Estas escolas técnicas femininas eram entidades privadas, muitas vezes associadas a instituições religiosas, posteriormente firmando parcerias com o governo em busca de maiores recursos¹¹⁶⁷.

A LBA seguia essa lógica, atuando junto ao Estado e sob um discurso nacionalista que se inflava em tempos de guerra, as Cantinas do Combatente surgindo como uma expansão lógica e necessária dos seus trabalhos. De fato, a alimentação do soldado já despertava também preocupações de ordem mais técnica entre os especialistas nacionais, com a imprensa acompanhando suas explicações sobre o assunto. Em 1943, o *Jornal Pequeno* publicava uma matéria acerca das rações das tropas brasileiras e de que forma elas poderiam ser mais eficientes, dando a palavra ao especialista Josué de Castro. Assim, o médico pernambucano comentava os trabalhos realizados pelo Serviço de Alimentação e Previdência Social e do Centro de Pesquisas de Alimentação de São Paulo, ambas entidades de sua criação. Investigavam-se opções que pudessem fornecer um maior aporte nutricional aos soldados, através da pesquisa com alimentos como a farinha de arroz integral, farinha de casca de ovos, a castanha do Pará, a soja e a até mesmo a alfafa. Sobre sua parceria com os militares, buscando a melhor forma de alimentar os homens, Castro afirmava que “o Exército brasileiro, em sua formidável preparação para fazer face às suas

¹¹⁶⁷ OLIVEIRA, Débora. *Dos Cadernos de Receitas às Receitas de Latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

obrigações do momento, não podia esquecer nenhum setor de sua máquina de guerra, e a alimentação é uma peça fundamental desta gigantesca engrenagem¹¹⁶⁸”.

Assim, procurava-se criar uma ração complementar à alimentação regular das tropas, uma espécie de concentrado de vitaminas e sais minerais. Esta deveria não apenas suprir as carências alimentares dos soldados, mas também ser mais fácil de transportar, assim eliminando ou amainando eventuais problemas de abastecimento. Esses suplementos em forma de comprimidos eram apenas um dos indicativos de uma maior preocupação do Estado pelo modo como seus cidadãos se alimentavam, a começar pelos militares¹¹⁶⁹. Mas não apenas eles. De fato, havia já uma esperança de que os desenvolvimentos acarretados pela guerra se traduzissem em benefícios que perdurassem para além do conflito e em prol da população em geral. Em matéria sobre a Batalha da Produção, o cronista Lamartine Vasconcelos louvava o esforço que se realizava em Pernambuco e no Nordeste, opinando que exército nenhum era capaz de lutar de alforje seco e nem o povo deveria sofrer em um período de vacas magras que podia ser evitado através de planejamento e trabalho duro.

O problema da alimentação no Nordeste já constituía um magno ponto a estudar e resolver. Pois se o problema alimentar no Brasil vem sendo tido como muito sério, com mais razão assim o consideramos aqui. A Batalha da Produção melhora o aspecto da questão, pelo lado do abastecimento, de vez que visando o tempo de guerra, ela pretende com justa probabilidade perpetuar-se através do após guerra, dos tempos de paz. Tem, por consequência, dois nobilíssimos fins: primeiro, a satisfação das necessidades militares, das nossas necessidades de país em luta, de país que quer repelir a agressão sofrida; segundo, o de resolver de uma forma efetiva, até o limite do valor das nossas terras, tanto quanto possível, a questão de abastecimento alimentar no após guerra. Presentemente, o nosso prato tem que sofrer as restrições que o momento impõe. Passado este, finda a guerra, a mesa do Nordeste deve ser mais farta para uma melhor alimentação, uma melhor engorda do nosso povo.

A abundância alimentar parecia ser uma espécie de herança justa para as privações sofridas pela duração do conflito - cujo fim, aliás, ainda não se tinha em vista -, tirando proveito dos estudos, avanços e investimentos ocorridos em sua função. Como dizia Vasconcelos, a tropa era composta da própria população, afinal de contas, e esperava-se que os benefícios da boa alimentação estivessem disponíveis para o povo como um todo

¹¹⁶⁸ Jornal Pequeno, 23 de março de 1943, pág. 04.

¹¹⁶⁹ Idem.

ao término da guerra. “Se a Batalha da Produção resolve a magna questão do presente e provavelmente será perpetuada no futuro, resta a parte científica, médica, de técnica alimentar, hoje tão em voga, cujo Chefe é o prof. Josué de Castro, para que estudemos e seja encontrada uma fórmula prática e aplicável entre nós¹¹⁷⁰”, complementava o escritor. Ganhava força a ideia de que o homem pouco nutrido ou alimentado de forma ineficiente era incapaz de funcionar de forma adequada e, talvez mais importante, contribuir com sua força para o desenvolvimento da nação. O organismo humano exigia calorias para executar suas funções, e apenas através de uma alimentação racional era possível atingir todo o seu potencial. “A palavra de ordem é, pois, nutrir. Nutrir o brasileiro. Nutrir o homem. Dar-lhe vida e saúde. Dar-lhe energia. Em troca, ele dará trabalho e riqueza humana, o que, aliás, é uma grande compensação¹¹⁷¹”, garantia um cronista do Jornal Pequeno.

Essa preocupação com uma nutrição de bases científicas realmente foi catapultada pelas necessidades da Segunda Guerra. Conhecimentos “em voga”, nas palavras de Lamartine Vasconcelos, por toda a década de 1940 e depois, mas que vinham se desenvolvendo desde o final do século 19. Já se sabia então que os alimentos se compunham de proteínas, carboidratos e gorduras, e cientistas oriundos da Medicina e da Bioquímica buscavam melhor compreender de que forma o corpo humano processava a comida. No início do século 20 as vitaminas foram descobertas, e por volta do final da década de 1930 já se sabia que a quantidade de calorias necessárias diferia entre cada indivíduo, levando-se em consideração sua idade, gênero e nível de atividade física. Ainda não havia uma ideia muito clara acerca do funcionamento de vitaminas e minerais na manutenção da saúde, mas já existia um consenso na comunidade científica de que proteínas animais deveriam ser priorizadas em relação às de origem vegetal. Assim, alimentos como carne, leite e seus derivados, vegetais e frutas passaram a ser considerados protetores, capazes de escudar o organismo de uma variedade de doenças. Surgia assim uma nova ciência, a da Nutrição, e países como o Japão e a Alemanha a utilizavam para reformar a alimentação de suas forças militares, já em preparação para uma guerra vindoura. Logo passariam a voltar a sua atenção também para a população

¹¹⁷⁰ Ibidem, pág. 04.

¹¹⁷¹ Jornal Pequeno, 16 de junho de 1943, pág. 02.

civil, como uma forma de depender menos de importações e obter trabalhadores mais saudáveis e, portanto, mais produtivos¹¹⁷².

A Segunda Guerra Mundial trouxe não apenas a oportunidade de fazer circular mais dinheiro e criar empregos, dessa forma arrancando os Estados Unidos da depressão, mas também associou definitivamente a produção de alimentos à tecnologia. As ciências da alimentação se voltavam cada vez mais para o auxílio da indústria de alimentos, e as necessidades do conflito acabaram estimulando pesquisas custeadas pelo governo norte-americano, em um esforço para melhor alimentar as suas forças armadas. Esses desenvolvimentos foram benéficos para toda a população do país, com os civis também tirando vantagem das novas descobertas e técnicas introduzidas. As de desidratação, por exemplo, conseguiam retirar até 99% da água presente em um alimento, resultando em produtos que não requeriam refrigeração, eram extremamente leves – e, portanto, mais fáceis de serem transportados – e mais duradouros. O Estado também passou a exigir o melhoramento de certos alimentos, de forma a compensar possíveis carências, comuns em tempos de guerra. Assim, mesmo com o fim do conflito e também da legislação federal que exigia esses aditivos alimentares, a maioria dos estados norte-americanos passou a exigir que pães, cereais e farinhas seguissem sendo enriquecidos com substâncias tais como ferro, cálcio e riboflavina, além de diversas vitaminas¹¹⁷³.

Com a deflagração do conflito e um maior direcionamento de alimentos para as necessidades dos militares, todas as nações combatentes precisaram empreender alguma forma de racionamento. Portanto, havia quase sempre um sacrifício em termos nutricionais por parte das populações civis, em maior ou menor grau, com uma compreensão mais ou menos generalizada de que era justo de que a maior parte da comida fosse para os soldados. Estes, todavia, nem sempre possuíam uma ideia muito clara do motivo de estarem lutando. Os alemães acreditavam, em grande parte, na ideia do *Lebensraum* de Hitler, de um espaço vital para onde pudessem se desenvolver, o que se traduzia necessariamente em terras que pudessem ser cultivadas pelo povo, em função de uma independência alimentar em relação a outros países. Propagava-se, é claro, noções grandiosas de luta pela democracia entre os países Aliados, enquanto franceses e ingleses procuravam defender suas pátrias do perigo bastante concreto de um invasor estrangeiro.

¹¹⁷² COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

¹¹⁷³ MCINTOSHI, Elaine N. *American Food Habits in Historical Perspective*. Westport: Praeger Publishers, 1995.

A maior parte dos norte-americanos, contudo, não saberia dizer o porquê de terem se envolvido na guerra, ainda sentindo os efeitos da Grande Depressão e, em boa parte, contrários à ideia do seu país intervir em mais um conflito que não lhes parecia dizer respeito, quando já possuíam seus próprios problemas¹¹⁷⁴.

O *boom* industrial acarretado pela guerra, como já foi dito, fez com que os Estados Unidos passassem da depressão econômica para a fartura, de bens e também de alimentos. Após o conflito, o abismo de acesso à proteína animal que existia entre os mais pobres e os mais abastados começou a diminuir. Os famosos *steakes*, símbolos de prosperidade e que rarearam nas mesas da maioria dos civis durante o conflito, agora eram um luxo muito mais comum entre os norte-americanos. A maior parte das famílias consumia cálcio em quantidades adequadas e as mais de vinte milhões de Hortas da Vitória plantadas no país introduziram novos gostos e vitaminas nos cardápios da classe trabalhadora. Comia-se muito, mas também comia-se melhor, com vegetais ganhando mais espaço no prato até mesmo das crianças, e o consumo de leite, manteiga e ovos dobrando em relação à década de 1920. A atitude liberal do governo norte-americano permitia que a indústria de alimentos se autorregulasse e priorizasse seus lucros, mas houve ao menos algumas iniciativas para formar uma política nacional de alimentação: a Junta de Alimentação e Nutrição e o Comitê de Hábitos Alimentares. Suas pesquisas e conclusões eram largamente publicizadas, com recomendações dietéticas para as forças armadas, operários e famílias. Assim, jornais, revistas e transmissões de rádio levavam aos norte-americanos informações acerca dos alimentos e sua composição. Ao final da guerra, a população em geral já era capaz de distinguir vitaminas de calorias, além de compreender a importância de uma dieta saudável e de uma refeição balanceada¹¹⁷⁵.

O Brasil também lutava para tratar a alimentação de forma mais científica e não apenas em reconhecimento aos problemas acarretados pela guerra ou como uma forma de melhor alimentar seus soldados. No começo de 1944, o ministro da Mobilização Econômica, João Alberto Lins de Barros, ia à imprensa divulgar a Campanha Nacional de Vitaminas, fomentada por uma Coordenação de sua pasta, e que deveria se iniciar na capital federal, posteriormente se alastrando pelo resto do país. O político pernambucano reconhecia a alimentação deficitária do brasileiro, especialmente após participar de algumas reuniões das Ligas das Nações e tomar conhecimento de iniciativas levadas a

¹¹⁷⁴ Idem.

¹¹⁷⁵ Ibidem.

cabo no Canadá e na Inglaterra. Embora houvesse já uma ideia generalizada de que a maioria dos brasileiros não se nutria de forma eficiente, o ministro admitia que havia diferenças mais gritantes entre o Sul e o Nordeste do país, e opinava que as pessoas desta última região, especialmente no interior, se alimentavam de forma inadequada por questões culturais. Comia-se muita farinha de mandioca, considerada elemento essencial da dieta local, sem a qual o homem sentia-se insatisfeito, preferindo-a a opções mais nutritivas, dizia. Como se a má alimentação fosse uma questão de escolha para os sertanejos das regiões mais pobres do país¹¹⁷⁶.

Na Coordenação (...) procuramos desde o primeiro dia dar um certo caráter científico a esta improvisação tão comum entre nós a respeito de alimentação. Assim é que a Coordenação criou o Serviço Técnico de Alimentação, o qual vai desenvolvendo-se e procurando dar uma feição nacional ao problema que estava esparso aqui e ali, em determinados laboratórios ou órgãos do governo, que se digladiavam, que se combatiam mutuamente. Chegamos mesmo a instituir comprimidos de vitaminas e concentrados e já com aceitação bastante notável. Desfizemos o desinteresse aparente que existia sobre o assunto, a ponto de hoje podermos contar com a quase unanimidade dos Estados da União e esperamos, dentro em breve, a unanimidade nesta campanha¹¹⁷⁷.

As ideias do ministro eram, em parte, calcadas em regionalismos quase folclóricos, mas ao menos seu discurso denotava uma preocupação por parte do Estado quanto à qualidade e quantidade da alimentação consumida pela população brasileira. Buscava-se, assim, organizar uma frente de caráter mais científico no tocante à questão da nutrição no Brasil, uma espécie de consolidação de ações que haviam se iniciado ainda na década de 1930. Foi a classe dos médicos, influenciados pelas escolas europeia e norte-americana, que primeiro passou a dedicar-se a pesquisas de natureza biológica, clínica e experimental, em um ramo da ciência que passou a ser conhecido inicialmente como “fisiologia da nutrição”. Desde o começo, havia uma preocupação acerca das questões sociais e econômicas relacionadas à alimentação, com alguns nomes se destacando, principalmente no Departamento Nacional de Saúde Pública, no Rio de Janeiro, e com o grupo de estudos liderado por Josué de Castro, no Recife. Passava-se a reconhecer, portanto, o papel da pobreza na falta de acesso ao alimento e os problemas daí decorrentes, com um suporte científico a essas ideias. Contudo, as soluções inicialmente

¹¹⁷⁶ Jornal Pequeno, 15 de janeiro de 1944.

¹¹⁷⁷ Idem, pág. 05.

apresentadas focalizavam menos nas questões sociais e mais nos aspectos educativos, buscando ensinar a população formas de comer corretas e racionais¹¹⁷⁸.

Ainda assim, houve impactos significativos na sociedade, com o Estado começando a assumir um papel na alimentação da população a partir de 1917, com a Primeira Guerra Mundial ainda a um ano do seu término. O conflito havia causado um duradouro desabastecimento no Brasil, agravando a carestia já existente e deixando grande parte da população à míngua. Foi assim implantado o Comissariado de Alimentação Pública - CAP, sob a presidência de Venceslau Brás, com o objetivo declarado de intervir no setor de alimentos, da produção ao consumo. Vinculado ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, tinha o poder de fixar preços de gêneros considerados de primeira necessidade no varejo. Além do tabelamento no mercado interno, também se realizou um controle dos alimentos que eram exportados em grandes quantidades para os países envolvidos na guerra, em detrimento do mercado nacional. Medidas que desagradavam os grandes produtores rurais, ávidos a escoar sua produção na Europa e auferir maiores lucros, enquanto que no Brasil cresciam as manifestações e a revolta do povo faminto. Sob forte pressão dos setores produtivos, o CAP seria extinto em 1919, sendo substituído pela Superintendência de Abastecimento, que acabaria extinguindo qualquer controle governamental sobre o preço dos alimentos¹¹⁷⁹.

A partir da década de 1930, o governo Vargas passaria a implantar iniciativas de caráter menos liberal e mais socializante, principalmente no tocante à alimentação do brasileiro. A primeira foi a própria criação do salário mínimo, que tinha entre seus objetivos oficiais a satisfação das necessidades nutricionais do trabalhador e de sua família. A década seguinte, como já se falou, veria o nascimento de uma das instituições mais importantes para a segurança alimentar do brasileiro, o SAPS. Em 1942 era criada a Coordenação da Mobilização Econômica – CME, que incluía o já citado Serviço Técnico de Alimentação Nacional, que buscava orientar a produção tanto agrícola quanto industrial de alimentos. O órgão mantinha um laboratório de tecnologia dos alimentos que prestava assistência técnica à indústria e investigava formas de racionalizar a produção agropecuária e a sua comercialização¹¹⁸⁰. Os achados e recomendações dos

¹¹⁷⁸ BARROS, Maria Sylvia Carvalho. A Política de Alimentação e Nutrição no Brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. *Alimentação e Nutrição*. Araraquara, v. 14, n. 1, p. 109-121, 2003.

¹¹⁷⁹ MENEZES, Francisco, PORTO, Silva e GRISA, Cátia. *Abastecimento Alimentar e Compras Públicas no Brasil: um resgate histórico*. Brasília: Athalia Gráfica Editora, 2015.

¹¹⁸⁰ SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. *Estudos Avançados*. Av. vol. 9 n° 23, São Paulo. Jan/Abr. 1995.

cientistas e técnicos envolvidos nesses estudos foram amplamente divulgados, não apenas na forma de livros e revistas especializados, mas também através de artigos e matérias jornalísticas, que levavam aos leigos essas informações.

Ao mesmo tempo, a alimentação deixava de ser apenas mais um campo da ciência para se tornar uma política pública implementada pelo Estado, pondo em prática as ideias traçadas pela ainda jovem “nutrologia”. O poder e o saber se juntavam, portanto, para buscar soluções para a questão da alimentação do povo brasileiro, dentro da política trabalhista de Vargas¹¹⁸¹. Também o exército brasileiro passava a tratar a alimentação de suas tropas sob critérios mais científicos, um impulso dado pela Missão Militar Francesa no Brasil, entre 1919 e 1940. Através dela, os militares tupiniquins iriam não apenas entrar em contato com a doutrina marcial praticada na França, em termos de estratégias, táticas, equipamentos, instalações, uniformes, veículos e armas, mas também no que dizia respeito à ração dos homens. A primeira tabela alimentar baseada em princípios nutricionais foi criada em 1933, já condenando o emprego generalizado da carne-seca, prática tradicional no exército brasileiro, como sendo uma iguaria de difícil digestão. Contra o alimento também pesava o fato de que, em um país de tão vasta extensão territorial, os hábitos alimentares de cada região precisavam ser levados em conta, em detrimento de um cardápio único. As ideias introduzidas pela Missão, contudo, não tardariam a ser substituídas pelos preceitos do exército norte-americano, impostos aos brasileiros durante o treinamento e a ação ao longo da Segunda Guerra¹¹⁸².

O conflito, como já se falou, serviria mesmo para aguçar o interesse do mundo acerca de uma nutrição mais científica, de modo a formar combatentes mais eficientes. Em 1943, a Liga das Nações convocou uma Conferência Nacional de Alimentação, na cidade de Hot Springs, nos Estados Unidos, envolvendo cerca de quarenta países. Tinha como objetivo, além da melhoria dietética dos soldados ainda engajados na guerra, apagar as manchas de fome e subnutrição que ainda persistiam ao redor do globo. Foram justamente essas reuniões que deixaram tão fortes impressões no Ministro João Alberto Lins de Barros. Mas ele não foi o único pernambucano a visitar os Estados Unidos em busca de conhecimento, com o governo Vargas enviando seu maior especialista em

¹¹⁸¹ BARROS, Maria Sylvia Carvalho. A Política de Alimentação e Nutrição no Brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. *Alimentação e Nutrição*. Araraquara, v. 14, n. 1, p. 109-121, 2003.

¹¹⁸² FARIA, Durland Puppin de. Mudança de Cardápio e Impacto Cultural: um estudo sobre a alimentação da Força Expedicionária Brasileira. Universidade Salgado de Oliveira, Programa de Pós-Graduação Mestrado em História, 2017.

alimentação. Josué de Castro, chefiando o Serviço Técnico de Alimentação Nacional, voltaria de sua viagem cheio de ideias para serem aplicadas entre as tropas brasileiras, em sua longa preparação antes de finalmente entrarem em combate. Assim, o Estado buscava cientificar a alimentação do seu exército, desenvolvendo conhecimentos que poderiam, posteriormente, ser aplicados às populações civis. E não apenas no Brasil, mas também no resto do planeta, como anunciou o próprio castro ao retornar ao país¹¹⁸³.

Graças a vitória da técnica, (o) soldado norte-americano continua sendo o mais bem alimentado do mundo. Claro que, para manter esse *standard* de nutrição de suas tropas, as populações civis se privam de luxos e excessos, tendo sua alimentação, em parte, racionada. (...) Cheguei a conclusão insofismável de que a alimentação racionada do povo norte-americano, na atual emergência da guerra, é muito melhor e muito mais racional do que a de todos os outros países do mundo em tempo de paz. Para manter esta alimentação perfeita dos exércitos das Nações Unidas, os Estados Unidos têm o maior interesse em apoiar os planos de ampliação e de racionalização da produção de alimentos dos seus aliados, de acordo com as recomendações da Conferência de Hot Springs. O Brasil é um dos países de maiores possibilidades de produção de alimentos e, portanto, daqueles que poderão prestar maior auxílio nesse esforço hercúleo de bem alimentar metade do mundo¹¹⁸⁴.

De fato, a questão em seu âmbito civil começava a dar seus primeiros passos mais organizados. Ainda em 1945 era instalada a Comissão Nacional de Alimentação, objetivando estudar os hábitos alimentares do brasileiro, corrigir problemas em sua dieta, realizar pesquisas, estimular campanhas educativas e auxiliar no desenvolvimento da indústria de desidratados. Essas iniciativas sobreviveriam ao fim do Estado Novo, com a fundação do Instituto Nacional de Nutrição, em 1946, que se dividia entre as seções de pesquisa biológica, social, educação alimentar e patologia clínica¹¹⁸⁵. Nesse mesmo ano era lançada a obra “A Alimentação no Brasil: Problemas e Sugestões”, do já citado Antônio da Silva Mello, onde o autor defendia que a desnutrição e a carência alimentar eram fatores primordiais para a compreensão da fraqueza e da falta de saúde dos brasileiros, além do atraso econômico e social do país. Talvez ainda mais importante, Mello reconhecia que não apenas a própria sociedade precisava melhor se informar sobre

¹¹⁸³ AMORIM, Helder Remigio de. Um Pequeno Pedaco do Incomensurável: a trajetória intelectual e política de Josué de Castro. Tese (Doutorado em História). Recife, Centro de Filosofia Ciências Humanas, UFPE, 2016.

¹¹⁸⁴ A Noite, Rio de Janeiro, 09 de agosto de 1943. Acervo Pessoal Josué de Castro. Fundaj-Cehibra. Pasta 76.

¹¹⁸⁵ BARROS, Maria Sylvia Carvalho. A Política de Alimentação e Nutrição no Brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. alimentação e nutrição. Araraquara, v. 14, n. 1, p. 109-121, 2003.

o assunto, mas que o poder público deveria nutrir igual interesse e trabalhar no sentido de garantir a segurança alimentar da população. E que para que isso acontecesse, era necessário que o Brasil reconhecesse suas falhas nesse âmbito, por mais doloroso que fosse, em vez de varrer a realidade para debaixo do tapete. As palavras do médico mineiro soavam particularmente duras ao comparar o povo da Argentina, onde havia passado um mês em estudos, aos brasileiros, mesmo os da então capital federal do Rio de Janeiro¹¹⁸⁶.

Entre nós: muita gente pequenina, enfezada, desnutrida, de aspecto raquítico, anêmico, parecendo sofrer de sífilis, tuberculose e muitas outras moléstias. Gente magra, de cara chupada, dentes estragados e mal ordenados, pele suja, amarela, enrugada. Há falta de cor, de músculos, de gordura. Grande parte da população parece atrofiada, torta, até na maneira de andar e ficar de pé; cabeça caída, costas abauladas e ossudas, pernas como que fora do lugar, uns tristes e miseráveis exemplares da espécie humana, E, de mistura com tudo isso, a grande abundância de negros, de mulatos, de mestiços, de toda a sorte, a maioria dos quais também não se salva nem pela beleza da fisionomia, nem pelas linhas do corpo. Além disso, muita gente malvestida, dando uma deplorável impressão de pobreza, de fome, miséria. É essa, aliás, a impressão que os estrangeiros recebem dos habitantes da Cidade Maravilhosa, e sobre a qual eles têm o cuidado de não dizer palavra. E qual seria, na verdade, nossa reação? Não seria de revolta, de indignação, talvez de querer esbofetear o forasteiro atrevido, malcriado? No entanto, é essa realmente a situação, a verdade, a dura verdade. E o essencial é que nós próprios a vejamos e reconheçamos, que nós próprios saibamos encará-la de frente, que não tenhamos medo nem fuçamos da realidade¹¹⁸⁷.

Uma situação tão terrível que chegava a ser racialmente democratizante, com brancos e negros quase que em igual estado de penúria, mas aos poucos o país ia abrindo os olhos para a fome do seu povo e reconhecendo seu papel no sentido de combatê-la. Já em 1952 surgiria o ambicioso plano de Conjuntura Alimentar e Problemas de Nutrição no Brasil, no intuito de elaborar inquéritos nutricionais, assistir à alimentação de adolescentes, apoiar a indústria e promover a expansão da merenda escolar. Este seria o único programa que continuaria ativo após 1955, sob o comando do Ministério da Educação e com o apoio do Fundo Internacional do Socorro à Infância, que posteriormente se transformaria na Unicef. Quase metade das doações obtidas vinham do *World Food Program* e do *Food for Development*, programas humanitários internacionais, com os alimentos sendo distribuídos em iniciativas de atenção materno-

¹¹⁸⁶ MELLO, Antônio da Silva Mello. *A Alimentação no Brasil: problemas e sugestões*. Rio de Janeiro: Edições Cruzeiro, 1946.

¹¹⁸⁷ Idem, pág. 18.

infantil e trabalhistas, além de organizações religiosas¹¹⁸⁸. O SAPS, é claro, acabaria extinto em 1967, sofrendo diversas alterações em sua organização e funcionamento ao longo de sua existência, assim como em seus objetivos técnicos e políticos. Sua instituição criadora, o Serviço Central de Alimentação, era dirigido em sua maior parte por médicos dedicados a estudar a nutrição humana, tendo à sua frente Josué de Castro¹¹⁸⁹.

O médico pernambucano seria um dos primeiros e também um dos maiores defensores da ideia de que a fome que corroía o Brasil, ainda mais em sua região Nordeste, era não o resultado de um fenômeno natural e irremediável, mas o reflexo de séculos de exploração econômica do setor privado e da omissão do Estado. Para Castro, era preciso, antes de tudo, deixar de lado o velho alarmismo demográfico Malthusiano, que profetizava o crescimento exponencial da população e a crise conseguinte, em um mundo incapaz de alimentar seus habitantes simplesmente pela enorme quantidade de bocas. Havia, defendia, áreas de baixa densidade demográfica onde a subnutrição ainda assim persistia, em lugares como a África ou a própria América Latina. “A fome não é um produto da superpopulação: a fome já existia em massa antes do fenômeno da explosão demográfica do pós-guerra”, garantia o médico já na década de 1960. “Apenas esta fome, que dizimava as populações do Terceiro Mundo, era escamoteada, era abafada, era escondida. Não se falava do assunto que era vergonhoso: a fome era tabu. Hoje já se fala abertamente e o problema transformou-se num grande escândalo internacional¹¹⁹⁰”.

Era essa vergonha citada por Josué de Castro que, inicialmente, levava o governo e a imprensa a se referir à fome brasileira meramente como uma falta de educação alimentar. Como se a comida estivesse disponível a todos igualmente, preferências culturais arraigadas assumindo a culpa pela deficiência nutricional de certas parcelas da população. Aqui e ali, contudo, surgiam relatos que demonstravam que o Brasil, especialmente o Nordeste, era uma civilização baseada na fome, fato que se tornava mais notório quando contrastado com o seu oposto, a abundância. No final de 1943, Mário Melo franqueava aos seus leitores mais uma crônica sobre os problemas da alimentação no Recife em tempos de guerra. Dessa vez, contudo, não era uma diatribe acerca da carestia de vida e dos preços inflacionados em função dos açambarcadores, com o conflito

¹¹⁸⁸ SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. Estudos Avançados. Av. vol. 9 n° 23, São Paulo. Jan/Abr. 1995.

¹¹⁸⁹ BARROS, Maria Sylvia Carvalho. A Política de Alimentação e Nutrição no Brasil: breve histórico, avaliação e perspectivas. Alimentação e Nutrição. Araraquara, v. 14, n. 1, p. 109-121, 2003.

¹¹⁹⁰ CASTRO, Ana Maria de (Org.). Fome, Um Tema Proibido: os últimos escritos de Josué de Castro. Recife: Cepe, 1996, Pág. 36.

mundial servindo de bode expiatório. Também não era uma queixa acerca de padarias que instituíam racionamentos artificiais, açougueiros que ocultavam suas melhores mercadorias ou bares que favoreciam os clientes estrangeiros. A história que o jornalista trazia era uma que descrevia a fome em sua crueza mais terrível, da forma como era encontrada na capital pernambucana, entre pessoas cuja dignidade há muito havia sido substituída pelo desespero.

Assim foi que um certo senhor Gilberto Paranhos, residente no bairro do Tejipió, relatou a forma como os norte-americanos acantonados no Ibura, junto à base aérea local, atiravam fora os alimentos deteriorados e por eles considerados imprestáveis para o consumo humano. “Acontece que verdadeira multidão de patrícios nossos, gente paupérrima, acorre a esse lixo, a disputar os alimentos jogados. É um espetáculo deponente, que enche de tristeza e compaixão a quantos a ele assistem”, lamentava o missivista, tomado pela vergonha de testemunhar tamanha miséria, acrescentando que havia ainda quem se aproveitasse da triste cena para fotografá-la. “Que atestado comprometedor estamos dando nós habitantes da terceira cidade do Brasil! Que vergonha e que tristeza para todos os pernambucanos!¹¹⁹¹”. A resposta de Melo ao seu leitor era de um pragmatismo brutal, talvez por acreditar que a fome, no Brasil, era fenômeno normal e incontornável, ainda que lamentável, semelhante às secas que fustigavam os nordestinos de tempos em tempos. “O espetáculo é doloroso, mas não é privilégio nosso. Em todas as grandes cidades há uma cota de miséria, em maior ou menor proporção”, contemporizava. “Demais, sabido que o estadunidense, com sua facilidade de vida, joga fora muita coisa útil e que pode ser aproveitada pelos necessitados¹¹⁹²”, concluía. E assim, normalizava a horrenda visão de pessoas atirando-se umas sobre as outras a disputar os restos apodrecidos que os estrangeiros desprezavam.

Foi o que aconteceu em Natal, entre os retirantes da seca que se amontoavam nas periferias da cidade, famílias inteiras passando a viver a “riqueza” do lixo norte-americano. Os militares estrangeiros, sempre mantendo altos padrões de higiene para seus homens, condenavam os alimentos que apresentassem os menores defeitos: latas de carne em conserva e de leite condensado, com leves manchas de ferrugem nas tampas, eram enviadas para fora das bases, consideradas impróprias para o consumo. Sacas de boa farinha de trigo norte-americana eram descartadas e enormes tonéis de banha de porco

¹¹⁹¹ Jornal Pequeno, 25 de outubro de 1943, pág. 03.

¹¹⁹² Idem.

eram rolados para longe das vistas dos soldados. Por vezes, surgiam até mesmo chocolates e talheres de prata, que acabavam encontrando o caminho até as mesas da multidão de famintos da capital potiguar. E aquele povo, expulso de suas casas pela seca, após dias de marcha pela secura do Sertão, fazia uma verdadeira festa ao se deparar com um lixo assim tão rico. Era como uma feira, diziam, coisa boa e muita, ao alcance da mão e sem exigir pagamento, uma verdadeira festa para os flagelados pela fome do interior do estado. Para eles, o que se via ali não eram dejetos, mas uma abundância de alimentos tal qual jamais haviam visto em suas vidas¹¹⁹³.

A imagem de fartura relacionada aos norte-americanos é, possivelmente, sua presença cultural mais marcante em outros países, mesmo nos dias atuais. A abundância alimentar em si, mais do que qualquer prato, bebida ou técnica culinária específicos, parecia ser definidora da própria essência dos Estados Unidos. E foi durante a Segunda Guerra que o país passou a consolidar essa ideia, de uma sociedade que, com o término do conflito, colheria os frutos da vitória. Estes eram simbolizados pelas quatro liberdades imaginadas por Roosevelt, eternizadas pelo pincel do artista Norman Rockwell. Suas pinturas coloridas mostravam uma América idealizada, de pessoas simples, mas que amavam os conceitos de democracia e liberdade que deveriam ser próprios de sua história e cultura. O quadro intitulado *Freedom from Want*, ou seja, a Liberdade da Carência, publicado em 1943 no *The Saturday Evening Post*, mostrava uma ceia típica de Ação de Graças. Trazia uma família reunida ao redor de uma mesa repleta de quitutes e uma matriarca, ao lado do seu esposo, servindo um gigantesco peru assado para filhos e netos sorridentes¹¹⁹⁴. A pintura “incorporava símbolos proeminentes de abundância, ordem, poder, e, não menos importante, unidade”, nas palavras da historiadora Amy Bentley. “Todos os americanos, clamava a imagem, poderiam fazer parte do sonho americano. Todos eram fortes e saudáveis o suficiente, e os recursos abundantes do país iriam fisicamente satisfazer a sua fome¹¹⁹⁵”. Era uma simbologia que agradava ao governo e que tinha seus usos, especialmente durante as incertezas e provações dos tempos de guerra, mas que não refletia de forma precisa a contemporaneidade estadunidense. A cozinheira negra que talvez houvesse sido a responsável por aquele banquete não podia

¹¹⁹³ PEDREIRA, Flávia de Sá. Chiclete eu misturo com banana: carnaval e cotidiano de guerra em Natal (1920-1945). Natal: EDUFRN, 2005.

¹¹⁹⁴ BENTLEY Amy. *Eating for Victory: food rationing and the politics of domesticity*. Urbana: University of Illinois Press, 1998.

¹¹⁹⁵ Idem, pág. 84.

ser encontrada na imagem, e outros setores da sociedade também permaneciam invisíveis, literalmente barrados à mesa¹¹⁹⁶.

Uma visão que, ainda que limitada, era internalizada pelos estadunidenses, particularmente aqueles que estavam longe de casa, ostensivamente combatendo em nome de ideais altivos de liberdade e democracia, mas que na realidade eram pouco claros para a maioria. Soldados que foram entrevistados durante o conflito e questionados acerca dos motivos por estarem lutando respondiam vagamente que o faziam por suas famílias e, com frequência, até pelo presidente. Mas muitos diziam que desejavam apenas uma casa grande com um jardim na frente, um sonho de (sub)urbanidade comum também aos civis que haviam ficado no país. As saudades que sentiam do lar distante quase sempre se resumiam em imagens de abundância alimentar, especialmente entre aqueles que eram obrigados a viver de uma dieta de alimentos enlatados e desidratados. Contudo, aonde quer que os norte-americanos fossem durante a guerra, eles possuíam mais comida do que todos os outros, inimigos e mesmo aliados. E essa foi uma parte importante da imagem que outros povos construíram para eles, mas também da que elaboraram para si próprios¹¹⁹⁷. “Se comida boa e farta passou a simbolizar a América para os americanos, ela também se tornou central para a visão que outras nacionalidades tinham dos Estados Unidos”, afirma Lizzie Collingham. “Para aqueles cujos países foram utilizados como bases, libertados ou derrotados pelos americanos, a fartura de comida se tornou um símbolo da superioridade econômica dos Estados Unidos¹¹⁹⁸”.

O fim do conflito traria um mundo em grande parte economicamente alquebrado e faminto, com os países derrotados reduzidos a um estado de miséria alimentar. Pessoas passavam fome na Alemanha e na Áustria e o antigo Império do Japão estava em frangalhos, especialmente após as duas bombas atômicas que finalmente haviam destruído sua vontade de seguir lutando. Havia uma fome tremenda na Ásia, e milhões de chineses sofriam sem ter o que comer, forçados a uma dieta de raízes, grama, cascas de árvores e até barro. Os vitoriosos, muitas vezes, estavam em situação pouco melhor. Camponeses soviéticos em áreas liberadas ainda sobreviviam de folhas selvagens e batatas congeladas, enquanto que a capacidade europeia de produzir alimentos havia sido reduzida em quase quarenta por cento. As nações menos arrasadas e de economias mais

¹¹⁹⁶ Ibidem.

¹¹⁹⁷ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

¹¹⁹⁸ Idem, pág. 461.

sólidas conseguiam garantir uma média de 1.900 calorias diárias aos seus cidadãos, mas outros países proporcionavam apenas metade disso, enquanto a subnutrição e a tuberculose devastavam as crianças na antiga Checoslováquia, na Grécia e na Itália. Mesmo na América Latina, distante e comparativamente protegida do conflito, a inflação resultante da guerra significava que os mais pobres empregavam quase toda a sua renda para comprar alimentos, e em quantidade bem menor do que obtinham em 1939¹¹⁹⁹. A fome deixava de ser invisível no pós-guerra, uma “descoberta” que ocorria em paralelo aos processos de independência de diversos países. O imperialismo europeu já não podia mais ocultar o fracasso de sua suposta presença civilizatória na África e na Ásia, reduzidas à miséria. E não apenas por causa da guerra, mas pela sua triste e longa trajetória de exploração colonial¹²⁰⁰.

Os Estados Unidos foram a única nação combatente a deixar o conflito com uma economia não apenas saudável, mas operando a todo vapor, concentrando dois terços de toda a produção industrial do mundo. Nos países ocupados pelos norte-americanos a fome era uma realidade cotidiana, e suas bases militares se tornaram ilhas de afluência em meio à miséria. Era junto a elas que crianças alemãs mendigavam comida, recebendo dos soldados os restos de suas refeições compostas de sopa, vegetais e bifes, enquanto que meninos e meninas japoneses rapidamente aprenderam a abordar os ianques uniformizados com pedidos por chocolate. Na Europa, pedia-se por Coca-Cola, ajudando o refrigerante a consolidar-se mundialmente, e a ajuda humanitária proporcionada pelos Estados Unidos ao continente e também ao Japão impressionava seus habitantes pela fartura, servindo como uma espécie de vitrine para as conquistas da economia norte-americana. Esta não demoraria, no pós-guerra, a voltar à lógica predominante no país durante a Depressão: comprar era uma forma de fazer o dinheiro circular, gerar riquezas, promover a industrialização e manter os homens em seus empregos. Acreditava-se que se o povo tivesse acesso aos frutos da abundância econômica, a igualdade política e social se seguiria, fazendo com que o consumismo substituísse a ideia de um estado de bem-estar social¹²⁰¹. O país agigantava-se no cenário mundial e uma parte predominante da imagem que projetava era a da fartura alimentar.

¹¹⁹⁹ Ibidem.

¹²⁰⁰ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

¹²⁰¹ COLLINGHAM, Lizzie. *The Taste of War: World War II and the battle for food*. New York: Penguin Books, 2013.

O Brasil, enquanto isso, debatia-se com seu oposto, com a fome passando a ser reconhecida como um problema social que exigia uma solução política, não apenas produtiva ou de educação alimentar. E o tema, ainda que vergonhoso, passava a ganhar mais atenção da mídia, com os jornais trazendo aos seus leitores a dura realidade da qual preferiam desviar o rosto em seu cotidiano. No final da década de 1950, o Diário de Pernambuco trazia uma reportagem sobre uma criança que morava com sua família em um mocambo no bairro de Santo Amaro, no centro do Recife, junto ao Capibaribe. Narrado em primeira pessoa, como se o próprio menino houvesse escrito a matéria, o texto descrevia a vida de Heleno, de apenas 10 anos de idade, junto aos seus nove irmãos mais novos. Na pequena casa viviam os pais, os avós e, por algum tempo, também os bisavós de Heleno, todos eles com a pele “da cor da lama do rio”, com o qual também compartilhavam o mau cheiro. O pai, que já ia em seus 70 anos, passava as noites estirado no catre, gemendo de reumatismo, e gargalhava sem humor quando o repórter lhe perguntava onde estavam seus sapatos, coisa que havia usado apenas uma vez na vida, em uma infância distante. Descalços também viviam Heleno e seus irmãos e irmãs, chapinhando pela lama fétida que se insinuava entre os dedos dos pés, para depois padecerem das bicheiras que passeavam pelas suas peles sujas. As crianças se banhavam nas águas escuras e imundas, odiadas pelo pai, mas amadas pelos filhos. Dentre eles, o mais velho acordava ao raiar do dia sob os gritos da mãe para trabalhar nos mercados e feiras da região. De balaio sobre a cabeça, passava o dia para lá e para cá a conduzir feiras, pacotes, frutas e verduras, gêneros que jamais surgiam em sua pobre mesa¹²⁰².

Aqui está uma relação de coisas que nunca comi: arroz, macarrão, manteiga, queijo, frutas, carne verde, bolo, biscoitos. Nem invejo os que se deliciam com tais quitutes, porque não conheço seu sabor. Nos meus dez anos de existência, os pratos são outros muito diferentes. De manhã, por exemplo, tomamos café, sem açúcar, é claro. Café com farinha seca é bom. Mamãe usa botar uma pitadinha de sal, para que a farinha não fique insossa. Se não há farinha, vai o café puro. No almoço, graças a Deus que não falta o feijão. Feijão na água e no sal, como dizem os mais velhos. Quando meu pai ganha algum dinheiro, volta da rua com um embrulho e diz para a minha mãe:

- Zefa, olha aí um pedaço de charque!

E o almoço, então, sai gostoso. Senão, fica mesmo no feijão. Ou então, aparece seu Manuel, um vizinho, com a mão cheia de guarús. Guarú é aquele peixinho de beira de maré – piaba, como muita gente chama – que os pescadores jogam fora. Ninguém vende nem compra guarú. E

¹²⁰² Diário de Pernambuco, 02 de agosto de 1959.

nós damos graças a Deus quando existe guarú em nossa mesa. Jantar? Bem, jantar é café puro. Quando há café, é claro¹²⁰³!

Ainda que transformado pela verve do jornalista que escreveu a matéria, o relato do menino Heleno trazia um retrato cru da realidade de milhares de recifenses pobres que faziam da lama o seu habitat e que conviviam todos os dias com o espectro da fome. Esse era o Ciclo do Caranguejo descrito por Josué de Castro, falando do Recife de sua mocidade, ainda na década de 1930. A crônica do médico pernambucano narrava de forma ficcional o cotidiano miserável da família Silva, retirantes sertanejos enfiados nos mangues urbanos da capital. Foi uma das primeiras tentativas de erguer o véu da vergonha e falar de maneira franca sobre a fome que devastava o Brasil e, principalmente, o Nordeste¹²⁰⁴. Castro sabia bem do que falava, não apenas através dos seus estudos e sua atuação como médico, mas pela sua própria história de vida. O pai havia sido retirante e a mãe, filha adotiva de senhores de engenho decadentes, um e outra frutos da seca e da decadência do ciclo da cana no final do século 19. Ambos deixaram Sertão e Zona da Mata para tentar uma vida melhor no Recife, onde Josué nasceria em 1908. E assim, viveu ainda menino aquela “mucambópolis” na beira do Capibaribe, de casas mal-ajambradas e gente idem. Segundo o próprio Castro, foi a sociedade dos mangues, dos carangueijos e dos homens aos quais os bichos se hermanavam, que ele primeiro conheceu. O resto viria depois, em complemento àquela realidade de lama. Realidade que ele denunciaria na década de 1930¹²⁰⁵.

Três décadas depois, contudo, muito pouco havia mudado, e o Recife inchava com uma população de 800 mil pessoas, metade das quais subempregadas ou perambulando pelas ruas em busca de trabalho, qualquer que fosse. Das zonas rurais, mais pessoas, famintas e aos milhares, chegavam à capital, para se assentarem em mocambos, precariamente equilibrados na beira do rio, que invadia os cômodos com sua água malcheirosa. Quando a maré baixava, homens, mulheres e crianças se atiravam à lama que lhes engolia pés e canelas, à cata dos caranguejos que pudessem matar a sua fome,

¹²⁰³ Idem, pág. 22.

¹²⁰⁴ CASTRO, Josué de. Geografia da Fome, o Dilema Brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

¹²⁰⁵ SILVA, Mercês de Fátima dos Santos. Josué de Castro: um autor do legado esquecido? Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Saúde). Campinas, Faculdade de Ciências Médicas, UNICAMP, 2016.

comendo o que podiam e vendendo o que porventura sobrasse¹²⁰⁶. Essa jornada entre a secura desesperada do interior e o litoral cheio de promessas foi melhor retratada pelo poeta paraibano João Cabral de Melo Neto. Auto de Natal lançado em 1955, a obra *Morte e Vida Severina* narra a dura retirada do protagonista, caminhando do Sertão ao Recife em busca de uma vida menos sofrida. Poema longuíssimo, costuma ser mais lembrado e referenciado pelos trechos que mostram a passagem de Severino pelo interior de Pernambuco, atravessando o Agreste e a Zona da Mata, à procura de trabalho e chão. Menos comentada é a sua chegada na capital, mais um entre muitos que se desencantavam com aquela existência entre barracos sobranceiros ao Capibaribe. Entre os novos vizinhos e companheiros de infortúnio, testemunhava o nascimento de uma criança, qual menino Jesus moderno, a repousar em manjedoura de lama. Era ela que fornecia e se transmutava em alimento, presentes que chegavam dos mocambos próximos para o recém-nascido e sua família. Um dos poucos dias de fartura que conheceriam na vida, em uma miserável Cocanhe ribeirinha.

— Minha pobreza tal é
que não trago presente grande:
trago para a mãe caranguejos
pescados por esses mangues;
mamando leite de lama
conservará nosso sangue.

— Minha pobreza tal é
que coisa não posso ofertar:
somente o leite que tenho
para meu filho amamentar;
aqui são todos irmãos,
de leite, de lama, de ar.

— Minha pobreza tal é
que não tenho presente melhor:
trago papel de jornal
para lhe servir de cobertor;
cobrindo-se assim de letras
vai um dia ser doutor.

— Minha pobreza tal é
que não tenho presente caro:
como não posso trazer
um olho d'água de Lagoa do Carro,
trago aqui água de Olinda,
água da bica do Rosário.

— Minha pobreza tal é
que grande coisa não trago:
trago este canário da terra
que canta corrido e de estalo.

¹²⁰⁶ CASTRO, Ana Maria de (Org.). *Fome, Um Tema Proibido: os últimos escritos de Josué de Castro*. Recife: Cepe, 1996.

— Minha pobreza tal é
 que minha oferta não é rica:
 trago daquela bolacha d'água
 que só em Paudalho se fabrica.
 — Minha pobreza tal é
 que melhor presente não tem:
 dou este boneco de barro
 de Severino de Tracunhaém.
 — Minha pobreza tal é
 que pouco tenho o que dar:
 dou da pitu que o pintor Monteiro
 fabricava em Gravatá.
 — Trago abacaxi de Goiana
 e de todo o estado rolete de cana.
 — Eis ostras chegadas agora,
 apanhadas no cais da Aurora.
 — Eis tamarindos da Jaqueira
 e jaca da Tamarineira.
 — Mangabas do Cajueiro
 e caju da Mangabeira.
 — Peixe pescado no Passarinho,
 carne de boi dos Peixinhos.
 — Siris apanhados no lamaçal
 que há no avesso da rua Imperial.
 — Mangas compradas nos quintais ricos
 do Espinheiro e dos Aflitos.
 — Goiamuns dados pela gente pobre
 da Avenida Sul e da Avenida Norte¹²⁰⁷.

O Severino dos versos de João Cabral de Melo Neto era mais uma vítima do sistema que Josué de Castro buscava não apenas denunciar, mas também explicar, para que o Brasil reconhecesse e compreendesse suas desigualdades históricas. Desigualdades que perduravam e se avultavam mesmo enquanto a industrialização avançava a passos largos a partir de 1930, mas concentrando-se no Sul e no Sudeste do país, fomentada pelos incentivos e planos governamentais. Enquanto isso a agricultura, de maneira geral, sofria com a falta de investimentos e de interesse do Estado, permanecendo em um sistema quase feudal mesmo no início da década de 1960. Era uma realidade de métodos e técnicas atrasados e onde os grandes latifundiários exploravam duramente os trabalhadores do campo, transformados em bagaço como a cana que era moída nos engenhos. Dessa forma, a metalurgia nacional expandia-se, fabricavam-se automóveis, erguia-se Brasília, e o povo seguia faminto, as capitais mais industrializadas transformando-se em ilhas de riqueza cercadas por um mar de miséria humana. E os

¹²⁰⁷ NETO, João Cabral de. *Morte e Vida Severina e Outros Poemas*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2010, págs. 98 e 99.

contrastes econômicos e sociais do Brasil, que até haviam diminuído pontualmente nas últimas décadas, ainda definiam o país como uma das grandes áreas da geografia universal da fome¹²⁰⁸. “Ganhou-se nos últimos anos uma melhor consciência da realidade do problema. Governo e povo debatem a matéria. Conhecem-se melhor os princípios essenciais da higiene alimentar”, ponderava o médico. “Mas pouco foi obtido, como resultados concretos para melhorar de fato a nossa situação alimentar¹²⁰⁹”.

Uma situação de carência e, em muitos casos, de quase total ausência de comida, criando legiões de famélicos no Nordeste, região que, surpreendentemente, compartilhava problemas históricos e sociais semelhantes com a terra da fartura. Para o choque da comunidade mundial, o final da década de 1950 e início da seguinte trariam à tona o impensável: a fome dentro dos Estados Unidos. Livros como *A Sociedade da Abundância*, de John Kenneth Galbraith, e *A Outra América*, de Michael Harrington, traziam a realidade das parcelas menos favorecidas do país, particularmente os guetos negros da região Sul. O próprio John Kennedy havia declarado, em um discurso célebre de 1963, que a cada noite mais de dez milhões de norte-americanos iam para a cama sem terem comido. O espanto dos telespectadores era compartilhado – ao menos ostensivamente – pelos políticos estadunidenses, que só então pareciam ter percebido que havia fome em seu país, e que a pobreza gerava não apenas subemprego, más condições de habitação e analfabetismo, mas também desnutrição. Três dias antes do seu assassinato, Kennedy autorizou um plano de enfrentamento ao problema, uma espécie de declaração de guerra à pobreza e também à fome que ela ensejava nos Estados Unidos. Recaía sobre Lyndon Johnson, agora chefiando a nação, a tarefa de criar um *Poor Corps*, à semelhança do *Peace Corps*, com voluntários dedicados não à conquista da paz, mas ao combate à pobreza. O programa mal chegou a ser posto em prática¹²¹⁰.

Os custos da Guerra do Vietnã, que consumia quarenta milhões de dólares ao ano, junto aos investimentos no programa espacial Apolo, que levaria o primeiro homem à Lua, acabariam por engavetar a iniciativa. Enquanto isso, as populações marginalizadas nas grandes cidades se agitavam em função da pobreza em que viviam e da falta de iniciativas do governo para enfrentá-la. As ações implementadas, como a distribuição de cupons para refeições, eram basicamente em nível de caridade, lidando com as

¹²⁰⁸ Idem.

¹²⁰⁹ Ibidem, pág. 75.

¹²¹⁰ Ibidem.

consequências e sem atacar as raízes sociais e políticas do problema. Enquanto isso, doenças associadas à má nutrição podiam ser encontradas por todo o país, tais como o bócio, o raquitismo, a pelagra e a anemia. Uma situação de gravidade semelhante à encontrada em países pobres da América Latina, tais como a Nicarágua e El Salvador. O governo, de sua parte, negava que os baixos salários recebidos por certos grupos sociais dentro do país pudessem ser um fator determinante na questão da fome norte-americana. Estudos independentes, contudo, mostravam que a base do problema era a própria estrutura social dos Estados Unidos, apoiada sobre a injustiça social e a exploração de grupos discriminados. Negros, indianos, porto-riquenhos e demais cidadãos de ascendência latina contestavam os programas paternalistas do governo e denunciavam a sua ineficácia. Parecia haver duas Américas diferentes: uma que havia levado o homem à lua e outra que, no começo do governo Nixon, apresentava um quarto da sua população em situação de má-nutrição, com vinte milhões entre elas podendo ser consideradas famintas, tanto em termos quantitativos quanto qualitativos¹²¹¹. Um verdadeiro escândalo em escala mundial, mostrando que a fome não era uma prerrogativa exclusiva ao assim chamado Terceiro Mundo, como observaria Josué de Castro.

Hoje, nos Estados Unidos, a civilização da abundância caminha ao lado da civilização da miséria. A presença de famintos no território do país mais rico do mundo, apresentado até hoje como modelo a ser imitado, justifica a contestação e a revolta que se propalaram no mundo contra a civilização da tecnologia, chamada pós-industrial, e na qual são criadas cada vez mais novas necessidades artificiais pela publicidade posta a serviço dos interesses da produção. As necessidades alimentares de certas classes da população não são satisfeitas, apesar dos desperdícios incríveis – uma das características deste país superindustrializado – e que é do conhecimento de todos¹²¹².

No começo dos anos 1960, a Guerra Fria que opunha ideologicamente a União Soviética e os Estados Unidos parecia prestes a se aquecer, enquanto as superpotências lutavam pelo controle de narrativas presentes e futuras. Para o governo norte-americano, a pobreza de países subdesenvolvidos, especialmente na vizinha América Latina, se constituía em alvo fácil para a proliferação de ideias comunistas. Temia-se uma espécie de “cubanização” de nações de grande valor estratégico, mas onde a miséria que há séculos perdurava poderia estar levando a população à beira de uma revolução. Assim,

¹²¹¹ Ibidem.

¹²¹² Ibidem, págs. 65 e 66

como parte das ações ligadas à iniciativa Aliança para o Progresso, a revista Life enviou o fotógrafo Gordon Parks para o Brasil, em 1961. Ele acabaria rodando por toda a América Latina, mas uma de suas fotos mais famosas seria tirada no Rio de Janeiro, na hoje extinta favela da Catacumba. Ela trazia o menino Flávio da Silva, prostrado entre dobras de um cobertor grosseiro, a luz barroca pintando contrastes nos braços esqueléticos e costelas protuberantes. A expressão sofrida do garoto correria o mundo pela revista, encimada pelo título “Uma família das favelas do Rio: a miséria, inimiga da liberdade”, com uma matéria que trazia o cotidiano da pobreza carioca. Nela, via-se os pais de Flávio dormindo na mesma cama que seus sete filhos no casebre onde moravam, além da chocante imagem de um cadáver amortalhado com um pano branco. O corpo trazia velas aos pés e, segundo Park, se encontrava estirado em algum lugar da favela não muito longe da casa dos Silva¹²¹³.

A reportagem acabaria causando forte impacto nos Estados Unidos, onde doações de norte-americanos chocados e compadecidos com a pobreza brasileira chegavam aos montes até a redação da Life. Com elas, comprou-se uma casa de alvenaria em um bairro de classe média, além de novas roupas para toda a família, com Flávio sendo ainda levado até os Estados Unidos para tratar da forte asma que sofria. O menino reapareceria estampando uma capa da revista meses depois, sorridente e saudável, com a matéria destacando a generosidade dos seus leitores. Uma história, enfim, que servia bem aos propósitos do governo dos Estados Unidos, mostrando o desprendimento dos seus cidadãos e a força de sua economia. Um final feliz, portanto. Ou seria, se os brasileiros não houvessem detestado a matéria, que causaria consternação por todo o país. O troco não demoraria a ser dado, com a revista O Cruzeiro enviando o fotógrafo franco-brasileiro Henri Ballot aos Estados Unidos, em busca da miséria que pudesse haver lá¹²¹⁴.

Não demorou a encontrá-la na maior e mais rica cidade do país, acompanhando a vida de uma família de porto-riquenhos vivendo em condições execráveis em um cortiço a poucos quarteirões da famosa Wall Street. Abusada, a matéria reproduzia fielmente o roteiro traçado pela Life no Brasil, em forma de diário e escolhendo uma família humilde para retratar, imitando-lhe até mesmo a identidade visual. A matéria seria publicada ainda em 1961, com a chamada “O repórter Henri Ballot descobre em Nova York um novo

¹²¹³ TACCA, Fernando de. O Cruzeiro versus Paris Match e Life Magazine: um jogo espetacular. Revista Líbero – Ano IX – nº 17 – jun 2006.

¹²¹⁴ Idem.

recorde americano: MISÉRIA”. A matéria da Life havia chocado os brasileiros, mostrando uma família de retirantes nordestinos, porém branca, em uma favela carioca, lugar comumente associado à pobreza negra. O Cruzeiro devolveria o favor, mostrando que Brasil e Estados Unidos não eram, afinal, tão diferentes assim, e que este último deveria limpar o próprio quintal antes de apontar o dedo para o dos vizinhos. Acusado de manipular suas imagens e de tirar proveito da pobreza norte-americana em uma matéria sensacionalista, Ballot se tornaria *persona non grata* entre os norte-americanos, sendo proibido de voltar ao país¹²¹⁵.

Assim como ocorria nos Estados Unidos, a fome do Brasil, tão naturalizada por seus próprios habitantes, ignorada pelo Estado e escamoteada pela imprensa começava a romper as barreiras nacionais. Antes da foto-reportagem de Gordon Parks causar uma comoção nacional ao mostrar a pobreza branca na Cidade Maravilhosa, a miséria nacional começava a ganhar o mundo. No final de 1960, o jornalista Tad Szulc publicava um artigo no New York Times acerca das tensões sociais no Nordeste, de tamanha repercussão que chegou a ser lido pelo próprio presidente John Kennedy. De repente, era como se a região fosse redescoberta pelos norte-americanos, quinze anos depois de terminada a Segunda Guerra Mundial. E assim, milhões de pessoas nos Estados Unidos voltavam seus olhos para o Nordeste e seus problemas, a pobreza desenfreada, a miséria histórica agravada pelas secas e a fome que arrasavam a região. Esta era mostrada, em tons alarmistas, como terreno fértil para a influência comunista, com personalidades como o cubano Fidel Castro e o chinês Mao Tsé-Tung angariando a simpatia não apenas de camponeses, mas de trabalhadores urbanos e estudantes também. E no centro dessa efervescência despontava a cidade do Recife, soberana sobre a ilha de Fernando de Noronha, na época ainda sendo utilizada pela força aérea norte-americana para testes de mísseis¹²¹⁶.

No começo da década de 1960, ainda havia quem se lembrasse dos tempos da Quarta Frota, quando os soldados ianques circulavam pela capital pernambucana, com seus jipes e dólares para, com o fim da guerra, partir sem efetivamente prestar um auxílio real ao desenvolvimento local. Uma região que podia apresentar, em certas áreas, uma renda *per capita* anual de apenas cinquenta dólares, onde mais de dois terços da população era composta de analfabetos e onde metade das pessoas morria antes de chegar aos trinta

¹²¹⁵ Ibidem.

¹²¹⁶ CASTRO, Josué de. Sete Palmos de Terra e um Caixão: ensaio sobre o Nordeste, área explosiva. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.

anos de idade. Um lugar onde a população campesina era tão explorada pelos grandes proprietários de terra, que não chegava a ser consumidora nem tampouco produtora de nada. Preocupava-se puramente em sobreviver dia após dia, sem perspectivas de um futuro melhor, até que a próxima seca surgisse e a fome os expulsasse das terras que há muito os tratava com severidade. Tornavam-se então retirantes, para se marginalizar nas periferias de cidades como o Recife ou migrando para o Sul e o Sudeste do país em busca de uma vida melhor que raramente chegava. Assim, o descontentamento e a revolta se espalhavam como fogo em um campo ressecado, e já era possível escutar a palavra “revolução” sendo murmurada aqui e ali. Para o jornalista norte-americano, não demoraria para que Pernambuco inteiro se sublevasse em um levante comunista, do que resultaria uma situação mil vezes pior – e mais perigosa – do que a que havia acontecido em Cuba¹²¹⁷.

Foi justamente para conter novas revoluções de cunho socialista e o avanço da influência da União Soviética na América Latina que Kennedy lançaria, em 1961, o plano econômico denominado Aliança para o Progresso. A ideia era que recursos públicos e privados dos Estados Unidos fossem injetados em programas de desenvolvimento elaborados por países latinos. Imaginava-se que até a década seguinte seria possível sanar ou atenuar alguns dos problemas sociais mais graves da região, como o analfabetismo – particularmente da população adulta – e o déficit habitacional. Além disso, buscava-se realizar reformas importantes no setor agrário, fiscal e tributário, promover a indústria local e fortalecer a iniciativa privada. Finalmente, o programa procuraria estimular o comércio entre as nações latinas através da diminuição de barreiras tarifárias, além de encorajar um maior intercâmbio cultural com os Estados Unidos. Dessa forma, esperava-se que a pobreza que há tanto afligia os povos da América Latina fosse atacada com maior eficiência, consolidando sua estabilidade social. Mais importante, traria a região mais para junto da esfera de influência norte-americana e de um ideal de desenvolvimento liberal. E ao fazê-lo, isolava Cuba dos seus vizinhos, tanto política quanto economicamente¹²¹⁸.

O Brasil seria um dos grandes beneficiários da Aliança, com o governo de Jânio Quadros negociando um auxílio econômico inicial de cerca de 200 milhões de dólares,

¹²¹⁷ Idem.

¹²¹⁸ SILVA, Vicente Gil da. A Aliança para o Progresso no Brasil: de propaganda anticomunista a instrumento de intervenção política (1961-1964). Dissertação (Mestrado em História). Porto Alegre, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UFRGS, 2008.

no intuito de sanar a crise inflacionária pela qual o Brasil passava. O aporte financeiro só chegaria no ano seguinte, após a renúncia de Quadros e com seu vice, João Goulart, subitamente alçado à presidência. Levaria mais de um ano para a crise sucessória ser finalmente estabilizada e o fantasma do parlamentarismo ser exorcizado via plebiscito, com Goulart readquirindo plenos poderes relacionados ao seu cargo. O presidente logo passaria a elaborar um programa de estabilização financeira do Brasil, encabeçado por San Tiago Dantas como Ministro da Fazenda e Celso Furtado com a pasta de Planejamento Econômico. Este Plano Trienal seguia à risca as exigências dos organismos de financiamento internacionais e também da própria Aliança para o Progresso, durando de 1963 até 1965. Mas essa ajuda financeira, embora polpuda, era atrelada a relações comerciais extremamente favoráveis a empresas norte-americanas. Além disso, o governo dos Estados Unidos considerava que Goulart era um ultranacionalista, de tendências perigosamente socialistas, sendo ainda contrário a intervenções estrangeiras em Cuba ou em qualquer outro país da América Latina. Avaliava ainda que ele, assim como Quadros, continuaria levando o Brasil à uma política externa de independência e também a uma aproximação cada vez mais maior com mercados do leste europeu, além da própria União Soviética. Em razão disso, os Estados Unidos passaram a fomentar grupos políticos em oposição a Goulart, enquanto fortaleciam seus laços com os militares brasileiros. Uma relação útil, caso o presidente do Brasil não se decidisse por uma conduta mais alinhada aos interesses de Washington e um golpe se fizesse necessário no futuro¹²¹⁹.

E assim, a terra da abundância dirigia seu olhar para a terra da fome, preocupada com os estertores sociais pelas quais passava, incapaz de ignorar o som de milhares de barrigas roncando e os sussurros revolucionários que se alastravam pelo campo. O Brasil e, principalmente, o Nordeste desejava mudanças, e já não era mais possível ocultar as questões relacionadas à escassez alimentar do povo. Os Estados Unidos voltavam a se interessar pela região, que aparentava estar pronta a pegar em armas em uma guerra à fome e à exploração as quais vinha sendo submetida há tanto tempo. Parecia já não ser mais possível esconder os problemas da alimentação nacional, restando assim enfrentá-los, algo que só poderia ser feito alterando-se profundamente as estruturas políticas e de poder no país. Mudanças que assustavam as elites locais e que iam de encontro à política

¹²¹⁹ Idem.

externa dos Estados Unidos, com o Recife se tornando um dos pontos focais da agitação social que se avolumava e que seria brutalmente atacada no dia primeiro de abril de 1964.

Considerações Finais

Em 31 de março de 1964, as primeiras movimentações militares se iniciaram, com tropas saindo em Minas Gerais rumo ao Rio de Janeiro, há alguns anos não mais a capital do país, mas ainda símbolo do poder executivo nacional. João Goulart, ao dar-se conta do golpe que avizinhava, escolheu um caminho de não enfrentamento, mesmo tendo condições de debelar a revolta em seu início. Em vez disso, decidiu asilar-se no Uruguai, esperando que o levante não passasse de uma típica quartelada, na gíria militar, durando alguns meses ou no máximo uns poucos anos, com o poder eventualmente sendo devolvido aos civis e a democracia restaurada. Mas não foi o que aconteceu¹²²⁰. Os setores do exército brasileiro que desejavam depor Goulart contavam com o apoio de grande parte do empresariado, da mídia conservadora e mesmo da igreja católica. Pior, tinha como aliado os Estados Unidos, prontos para intervir na questão caso houvesse resistência dos setores legalistas e democráticos do Brasil. Décadas depois, uma farta documentação comprovaria que o embaixador Lincoln Gordon foi um dos coordenadores do golpe, com apoio da CIA. Os militares norte-americanos, em alerta para intervir na questão, tinham um porta-aviões pronto para singrar para águas nacionais, na operação que seria conhecida como *Brother Sam*. Nem chegou a ser necessário¹²²¹.

No dia 1º de abril, o golpe se cristalizaria, se espalhando pelas capitais do país, com os militares realizando prisões ilegais, deposições e perseguições. No Recife, o governador eleito Miguel Arraes tomaria conhecimento do levante, mas se recusaria a abandonar seu compromisso político e renunciar o cargo, a não ser preso. E foi o que aconteceu, sendo retirado do seu gabinete por soldados armados e escoltado para a prisão, primeiro em dois quartéis diferentes, em seguida para a ilha de Fernando de Noronha. Tropas e tanques de guerra eram despejados pelas ruas da capital pernambucana, com a população tomando conhecimento do golpe em curso, enquanto alguns setores da sociedade ensaiavam resistências difusas. Não muito longe do Palácio do Governo, no bairro de Santo Antônio, estudantes da região decidiram demonstrar repúdio ao levante e solidariedade à Arraes, marchando pelas ruas com bandeiras do Brasil e cantando o hino

¹²²⁰ SCHWARCZ, Lília M. e STARLING, Heloísa M. Brasil: uma biografia. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

¹²²¹ GREEN, James Naylor. Apesar de vocês: oposição à ditadura brasileira nos Estados Unidos, 1964-1985. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

nacional. Seu objetivo era chegar ao Campo das Princesas, onde o governador deposto ainda era mantido, antes de ser removido para as suas sucessivas prisões. Na esquina da avenida Dantas Barreto com a rua Marquês do Recife, se depararam com uma barreira de soldados militares, que dispararam para o alto visando dispersar a movimentação. Os estudantes permaneceram, gritando palavras de ordem, arremessando pedras e cocos vazios contra a tropa. E então vieram os disparos. Horizados, os populares ao redor viram quando os militares atiraram contra os jovens, todos eles desarmados, ferindo muitos deles. Dois deles morreriam ali mesmo, Ivan Rochar Aguiar, de 23 anos de idade, e Jonas José de Albuquerque Barros, de apenas 17. E assim, com sangue e morte, tinha início a ditadura civil-militar no Recife e no Brasil¹²²².

O período seria marcado não só pela censura, perseguições políticas, sequestros, torturas e assassinatos promovidos pelo regime, mas também pelos problemas econômicos. Em grande parte, uma continuação da industrialização falha e das discrepâncias regionais que o Brasil havia mantido nas décadas anteriores, em que pesem alguns avanços obtidos. Entre as décadas de 1930 e 1960, o Nordeste sinalizaria algum progresso em sua indústria, principalmente em Pernambuco, mas os grandes investimentos se concentravam mesmo no chamado Centro-Sul do país. E o Recife, capital que liderava econômica e politicamente a região, seguia decaindo enquanto ia perdendo as ilusões de sua importância nacional. Do interior, do estado e de fora dele, marchavam as legiões de famélicos para engrossar as ossadas de mocambos atolados nas beiras de rios, enquanto outros empreendiam a longa caminhada rumo ao Rio de Janeiro e a São Paulo. A indústria local teimava em se diversificar, ser mais do que antiquados engenhos de cana-de-açúcar e tecelagens de algodão, muito ao custo da qualidade de vida do seu operariado. Surgiam fábricas de alimentos também, vocação antiga da região, manufaturando biscoitos, doces em lata, sucos de frutas, refrigerantes e bebidas alcóolicas. Mas a pesca nas costas nordestinas denunciava o atraso dos seus modos de produção, explorando o trabalho barato de pescadores miseráveis, arriscando-se por entre as ondas em jangadas frágeis ou caminhando entre os arrecifes afiados atrás de lagostas. O “ouro do mar” que quase havia arrastado o Brasil para uma guerra absurda com um antigo aliado da época da 2ª Guerra Mundial, a França.

¹²²² COELHO, Fernando de Vasconcelos et al. Comissão estadual da memória e verdade Dom Hélder Câmara. Relatório Final, volume 1. Recife: Editora CEPE, 2017.

Um conflito que deixaria marcas no país, onde a política pendular de Vargas finalmente se definiria contra as potências do Eixo e, conseqüentemente, para junto da zona de influência dos Estados Unidos. Brasileiros e norte-americanos lutariam lado a lado no norte da Itália, de 1944 até o fim da guerra no ano seguinte, com os Pracinhas da FEB precisando se acostumar às estranhas rações enlatadas providenciadas pelos aliados estrangeiros. Mas desde 1941 que a política de Boa Vizinhança de Roosevelt aproximava seu país da América Latina de forma mais intensa, acelerando uma expansão cultural que já vinha da década anterior, com revistas ilustradas, músicas no rádio e, principalmente, o cinema de Hollywood. Os estrangeirismos ditos civilizatórios, tão caros às elites nacionais, iam passando do francesismo ao americanismo, com os brasileiros admirando-se cada vez mais com aquilo que vinha da terra do Tio Sam. O poderio industrial, econômico e militar daquela nação do norte, quase tão jovem quanto o Brasil e com marcantes semelhanças históricas, ia se tornando cada vez mais sedutor. Essa invasão midiática se transformaria em presença física, quando os militares estadunidenses receberiam permissão de Vargas para utilizar e montar bases em solo nacional. E assim, o Nordeste assistia enquanto as ruas de suas capitais se enchiam de homens fardados, locais e estrangeiros, sob o comando da 4ª Frota Naval dos Estados Unidos, cujo quartel-general seria instalado em sua cidade mais importante, o Recife.

E assim, em primeira mão, o povo da capital pernambucana travaria contato direto com os norte-americanos, perambulando para cima e para baixo com seus uniformes vistosos, jipes possantes e carteiras cheias de dólares. Observavam desconfiados enquanto aqueles rapazes bebiam Coca-Cola do gargalo e uísque nos bares, a suspeita logo cedendo espaço à admiração e, finalmente, à emulação. As elites iam aprendendo novas formas, menos formais, de festejar e receber em suas casas, bebericando coquetéis e oferecendo canapés para se comer com os dedos, como aliás já se fazia com as comidas típicas de tabuleiro nas ruas. Com as mãos também é que se seguravam os sanduíches, invenção britânica, mas adotada pelos norte-americanos, que criaram e espalharam pelo mundo alguns dos seus exemplos mais famosos, como o cachorro-quente. A guloseima podia ser encontrada nas quermesses e festas populares, realizadas nas ruas do Recife, contando-se aí também o São João, desde a década de 1930, expulsando as comidas das barracas dos vendedores locais. O pós-guerra traria ainda outras novidades, alterando – e em alguns casos, consolidando – os hábitos alimentares dos brasileiros. Bebidas estrangeiras eram cada vez mais valorizadas, tais como a vodca, o gin e o rum, destilado caribenho criado

a partir do melaço de cana e técnicas brasileiras no século 18, depois sendo produzido artesanalmente no Recife ainda na década de 1940. Da mesma forma, os enlatados eram cada vez mais comuns nas mesas das famílias brasileiras, trazendo até mesmo receitas consideradas típicas, como a feijoadá.

Tudo isso e muito mais podia ser encontrado em mais uma invenção norte-americana: o supermercado. Eles se espalharam pelas cidades do Brasil, crescendo ao lado das antigas bodegas, empórios, mercados públicos e feiras livres, sem jamais fazer com que desaparecessem, mesmo nos dias atuais. Mas seus corredores, adornados de prateleiras repletas de todos os tipos de produto eram uma vitrine para as supostas benesses do capitalismo defendido pelos Estados Unidos. Uma abundância alimentar melhor representada pelo peru de Ação de Graças, feriado inexistente no Brasil, mas que compartilhava da mesma ave e dos mesmos signos de fartura no Natal tupiniquim. Mas os brasileiros precisaram encarar de frente não apenas a abundância alimentar, local ou estrangeira, mas também o seu contrário, a fome. Reconhecê-la pelo que era e não mais escamoteá-la, enquanto as multidões de famélicos cambaleavam em direção ao Recife e aos estados do Sul e do Sudeste. E enquanto o mundo descobria, espantado, que mesmo nos poderosos Estados Unidos havia quem passasse fome, o Estado brasileiro passaria a reconhecer a escassez alimentar no país e assumir um papel ativo em seu combate. Mas muita coisa mudaria com o golpe.

A ditadura civil-militar teve lá seus surtos desenvolvimentistas, alguns dos quais até pareceram surtir efeito durante algum tempo. No projeto econômico dos generais, o plano era facilitar o investimento estrangeiro, reduzir o Estado e, com isso, acelerar o crescimento do país. A ideia era incentivar as exportações através da desvalorização do cruzeiro junto ao dólar, além de implantar medidas de estabilização extremamente duras para os trabalhadores. Assim, salários foram congelados, a idade legal mínima de trabalho foi diminuída, empregos perderam sua estabilidade, sindicatos foram reprimidos e greves proibidas. E tudo isso foi feito sem contestação, a ditadura atribuindo a si mesma régios poderes, sem que o Legislativo ou o Judiciário pudessem lhe fazer frente. Em meio à cada vez mais violenta repressão, entre o final da década de 1960 e o início da seguinte, a economia de fato se aqueceu, a tal ponto que havia quem falasse em “milagre econômico brasileiro”. A indústria automobilística havia triplicado sua produção, faltou cimento para tantas obras realizadas pela construção civil e os índices da Bolsa de Valores disparavam. Enquanto esse período durou, as classes médias e altas do país se beneficiaram de crédito

fácil, financiamento para a casa própria e um paraíso de consumismo: novíssimas TVs em cores, toca-fitas modernos, câmeras Super 8 e automóveis hoje clássicos, frutos da indústria nacional, como o Corcel, o Galaxie, o Opala e o Chevette¹²²³.

Mas o milagre durou pouco e preço pago por ele foi alto. A concentração de renda que se seguiu ao crescimento econômico escancarou ainda mais o abismo entre as classes mais altas e as mais baixas, com empresas que lucravam muito sem repassar os ganhos aos trabalhadores. A dívida externa saiu completamente do controle, agora mais vulnerável às variações do mercado internacional. Por volta de 1973, o preço da gasolina, dependente da oferta de países árabes, havia quadruplicado no Brasil, enquanto a inflação não parava de crescer, chegando a 110% em 1980. Obras faraônicas, como a infame Transamazônica, devoraram bilhões de dólares que o governo não possuía, violentando a floresta para entregar uma estrada que era praticamente intransitável em vários pontos. Em 1985, quando os militares cederam às pressões e entregaram as rédeas do país, que finalmente se redemocratizava, a dívida externa era colossal, enquanto a inflação já batia em absurdos 235%. Os inúmeros casos de corrupção foram abafados, bem como qualquer voz dissonante à ditadura, enquanto a miséria se aprofundava no país, principalmente em suas regiões mais economicamente fragilizadas, como o Nordeste¹²²⁴.

E o Recife, que por tanto tempo havia se gabado do duvidoso título de “terceira cidade do país”, agora não conseguia mais esconder sua outra face. Como as fantasias de um longo carnaval que chegava à sua quarta-feira de cinzas, as máscaras finalmente caíam, revelando toda a sua realidade e feiúra. A partir da década de 1990, um grupo de jovens músicos de Pernambuco passaria a cantar as mazelas urbanas do Recife, agora com novo epíteto, bem menos elogioso que o anterior: “quarta pior cidade do mundo”. A música feita por Chico Science e sua Nação Zumbi era, do nome da banda aos instrumentos, uma estranha mistura de sons dos Estados Unidos e do Brasil. Guitarras elétricas e atabaques vibravam lado a lado, fundindo os ritmos de duas terras tão diferentes. Rock ‘n roll, hip hop, rap, soul e funk de um, maracatu, samba, ciranda, embolada, coco e outros ritmos regionais do outro, todos esses estilos trazidos ao mundo por mãos negras em ambos os países¹²²⁵. O manifesto Caranguejos com Cérebro, lançado

¹²²³ SCHWARCZ, Lília M. e STARLING, Heloísa M. Brasil: uma biografia. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

¹²²⁴ Idem.

¹²²⁵ VARGAS, Heron. Híbridos Musicais de Chico Science & Nação Zumbi. São Paulo: Ateliê Editorial, 2008.

em 1992, explicava o que era esse tal Mangubeat, colocando em evidência a capital pernambucana. Nele, o músico Fred Zero Quatro, fundador da banda Mundo Livre S/A, falava do sangue de lama que circulava no Recife, cujas veias e artérias eram os próprios rios. Seus estuários, no encontro de águas doces e salgadas, eram áreas de criação e desova de dezenas de espécies diferentes, sendo essenciais para a manutenção da pesca no Brasil e em outras partes do mundo¹²²⁶.

Assim, era preciso arrancar a Manguetown pernambucana do ciclo de marasmo econômico e cultural que vinha sofrendo nas últimas décadas. Uma cidade que parecia afundar na lama do Caibaribe e no abandono sócio-econômico de décadas e décadas de esquecimento do poder público e do setor privado. Com uma poesia que misturava termos em inglês e gírias locais, o Movimento Manguê trouxe um Recife de caos urbano e belezas ocultas, onde os ricos ficavam mais ricos, os pobres mais pobres, e a miséria se aprofundava nas periferias. Uma cidade onde os alagadiços que por séculos haviam sido aterrados pelo homem constantemente ameaçavam reconquistar seu território, com as águas abundantes de vida por todo os lados. E ainda assim a fome persistia, a mesma fome que um dia havia sido acobertada, mas que agora era cantada para o Brasil e o mundo, embalada pelas batidas da música eletrônica e das alfaias. E com a intimidade de um conterrâneo, Chico Science dialogava com aquele quem primeiro havia escancarado a penúria alimentar do nordestino, bradando “Ô Josué, nunca vi tamanha desgraça, quanto mais miséria tem, mais urubu ameaça”.

Mas tudo isso é, também, uma outra história.

¹²²⁶ TELES, José. *Do Frevo ao Mangubeat*. São Paulo: Editora 34, 2000.

Referências

Periódicos

Acervo Diverso, Hart Preston, 1941, LIFE Magazine, © Time Inc.

Álbum do Porto do Recife, 1957, 1958.

Anuário de Pernambuco para 1934 e 1935.

A Noite, Rio de Janeiro, 09 de agosto de 1943.

Boletim Informativo da Associação dos Comerciantes, agosto de 1952.

Boletim Informativo da LBA, número 1, 1945.

Buena-Dicha, junho de 1938.

Carnaval, março de 1946.

Contraponto, dezembro de 1950.

Diário de Pernambuco, de 23 de maio de 1933 a 31 de outubro de 1963.

Faustina, 1938.

Faustina Edição Carnavalesca, número único, 1938.

Independência, novembro de 1945.

Jazz-Band, 1938 e 1943.

Jornal da Tarde, 25 de dezembro de 1949.

Jornal Pequeno, de 07 de fevereiro de 1942 a 28 de agosto de 1946.

Mauricéa, 1939 e 1940.

Moderna, década de 1930.

P'ra você, 1930.

Presente de Natal, 1942, 1943, 1946, 1949, 1951, 1953.

The Saturday Evening Post, March 6, 1943.

Acervo do National Archives de Maryland

A History of the South Atlantic Campaign. Com. 4th Fleet RD 132. Record group 313, entry number CD 1046, stack 310, row 34, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

Amin Mamede Faran's Request to open Pina's District to the American Armed Forces. Com 4th Fleet. Record group 313, stack 310, row 34, compartment 11, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

Behavior of Certain Enlisted Men. Com 4th Fleet. Record group 313, stack 310, row 34, compartment 11, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

Carnival in Brazil. Com 4th Fleet. RD 132. Record group 313, Entry Number CD 1046, stack 310, row 34, compartment 10, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

Depredations against Property of supposed Axis Sympathizers in Rio Grande do Sul. CDF 1940-1944. Box/Item number requested 4474-4480. Microcopy Misis Reels 12-18. Record group 59, entry number UD 1046, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

Destruction of Property of Alleged Axis Nationals at Pará, Brazil. CDF 1940-1944. Box/Item number requested 4474-4480. Microcopy Misis Reels 12-18. Record group 59, entry number UD 1046, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

Details of Places. 202-AA, Box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

Extension of Brazilian Food Supply Agreement. Com 4th Fleet. RD 132. Record group 313, Box 5205, Entry Number VD 1046, stack 370, row 34, compartment 10, shelf 5. National Archives at College Park, College Park, MD.

Food Situation at Pará, Brazil. CDF – 1940 - 1944. Record group 59, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

Foodstuffs Imported into the State of Pará, Brazil. CDF – 1940 - 1944. Record group 59, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

Geography – Cities & Towns. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

Logistics: provisions, fuel, lubricants, water, general stores, port data, miscellaneous. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

Servicemen's Council USO Town Club & Beach Club. Com 4th FLT. Record group 313, entry number UD 1046, stack 310, row 34, compartment 11, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

Shore Activity for 1943. National Archives at College Park, College Park, MD.

State of Pernambuco. 208 – AA, box 10. National Archives at College Park, College Park, MD.

Telegram from Rio de Janeiro. CDF 1940-1944. Box/Item number requested 4474-4480. Microcopy Misis Reels 12-18. Record group 59, entry number UD 1046, stack 250, row 33, compartment 21, shelf 2. National Archives at College Park, College Park, MD.

The First Recife Contact. Com. 4th Fleet RD 132. Record group 313, entry number CD 1046, stack 310, row 34, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

United States Atlantic Fleet Headquarters of the Commander Fourth Fleet. Com 4th Fleet. RD 132. Record group 313, Entry Number CD 1046, stack 310, row 34, compartment 10, shelf 3-5. National Archives at College Park, College Park, MD.

Áudio

Arquivo Sonoro: AER111. O Onze Completo, programas de Frances Halawell, na BBC.

Depoimentos

NAVAS, Glenn. Entrevista I. [jan. 2019]. Entrevistador: Frederico de Oliveira Toscano. Recife, 2019. 1 questionário. A entrevista na íntegra encontra-se transcrita no Apêndice A desta tese.

Sites

ABE, Maria Carolina. Com Meio Litro Anual por Pessoa, Recife é a Capital Brasileira do Uísque, 2012. Disponível em: <<http://economia.uol.com.br/ultimas-noticias/redacao/2012/09/20/com-meio-litro-anual-por-pessoa-recife-e-a-capital-brasileira-do-uisque.jhtm#fotoNav=9>>. Acessado em 27 de setembro de 2016.

COUTO, Diogo do in Artigos de Apoio Infopédia [em linha]. Porto, Porto Editora, 2003-2017. Disponível em <[https://www.infopedia.pt/\\$diogo-do-couto](https://www.infopedia.pt/$diogo-do-couto)>. Acessado em 09 jul. 2017.

DÓRIA, Carlos Alberto. Um Conto de Natal. Ebocalivre. Disponível em <<http://ebocalivre.blogspot.com.br/2009/12/um-conto-de-natal.html?m=1>>. Acessado em 09 jul. 2017.

MESQUITA, José Carlos Vilhena. Tradições do Natal Português. Disponível em <<http://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/5665>>. Acessado em 10 de jul. de 2017.

OLIVEIRA, Regiane. “O Brasil está experimentando uma das maiores desindustrializações da história da economia”. Considerado de direita na Coréia do Sul e de esquerda na Inglaterra, economista critica rumo das políticas brasileiras e defende o protecionismo nos países emergentes. El País. São Paulo, 15 de jan. 2018. Economia. Disponível em <https://brasil.elpais.com/brasil/2018/01/05/economia/1515177346_780498.html?id_externo_rsoc=FB_BR_CM>. Acessado em 06 de janeiro de 2019.

SOBRAL, José Manuel e RODRIGUES, Patrícia. O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa, *Etnográfica* [Online], vol. 17 (3) | 2013, Disponível em <<http://etnografica.revues.org/3252>>. Acesso em 10 de jul. de 2017.

Disponível em <<http://www.pilar.ind.br/nossa-historia>>, acessado em 30/06/2018.

Disponível em <<http://www.pitu.com.br/#!/pitu-cola>>, acessado em 28/08/2018.

Disponível em <<http://www.pitu.com.br/sobre-historia?idade=sim>>. Acessado em 18/11/2018.

Filmes

Casablanca. Direção e Produção de Michael Curtiz e Hal B. Wallis. Estados Unidos: Warner Bros., 1942, 1 DVD.

Jurando Vingar. Direção e Produção de Ary Severo e Gentil Roiz. Brasil: Aurora Filme, 1925, Acervo do Museu da Imagem e do Som de Pernambuco.

My Darling Clementine. Direção e Produção de John Ford e Samuel G. Engel. Estados Unidos: 20th Century Fox, 1946, 1 DVD.

Stagecoach. Direção e Produção de John Ford e Walter Wanger. Estados Unidos: United Artists, 1939, 1 DVD.

Pinochio. Direção e Produção de Ben Sharpsteen, Hamilton Luske Walt Disney. Estados Unidos: Walt Disney Productions, 1940, 1 DVD.

Scarface. Direção e Produção de Howard Hawks, Richard Rosson e Howard Hughes. Estados Unidos: United Artists, 1932, 1 DVD.

The Thin Man. Direção e Produção de W. S. Van Dyke e Hunt Stromberg. Estados Unidos: Metro-Goldwyn-Mayer, 1934, 1 DVD.

The Karnival Kid. Direção e Produção de Walt Disney e Carl Stalling. Estados Unidos: Celebrity Productions, 1929, 1 DVD.

Wonder Bar. Direção e Produção de Lloyd Bacon & Busby Berkeley. Estados Unidos: Warner Bros. Pictures, 1934, 1 DVD.

Teses, Dissertações, Artigos e Relatórios

ABBADE, Robinson José Costa. “Alô, Tio Sam!”: americanização da Força Expedicionária Brasileira durante a Segunda Guerra. Monografia (Graduação em História). Curitiba, Setor de Humanas, Letras e Artes, UFPR, 2008.

ABREU, Berenice. O Raid da Jangada São Pedro: Pescadores, Estado Novo e Luta por Direitos. UFF, Instituto de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História. Tese de Doutorado, 2007.

ALBUQUERQUE, Deise, BRANDÃO, Sylvana. Santuário de Nossa Senhora da Conceição e o Processo de Romanização. In: III Colóquio de História – Brasil: 120 Anos de República; 2009, out 19-22; Recife, Brasil.

AMORIM, Helder Remígio de. Entre a Mercearia e o Supermercado: Memórias e Práticas Comerciais no Portal do Sertão. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Recife, Departamento de Letras e Ciências Humanas, UFRPE, 2011.

_____, Helder Remigio de. Um Pequeno Pedaco do Incomensurável: A Trajetória Itelectual e Política de Josué de Castro. Tese (Doutorado em História). Recife, CFCH, UFPE, História, CFCH, 2016.

ANDRADE, Emanuelle Lins de. Tio Sam Dançando Frevo: a presença estadunidense nos periódicos do Recife (1937 a 1942). Dissertação (Mestrado em História). Recife, CFCH, UFPE, 2010.

ARARIPE, J.C. Alencar. A Glória de um Pioneiro: a vida de Delmiro Gouveia. Rio de Janeiro: Edições O Cruzeiro, 1965

ARRAES, Marcos Alexandre de M. S. Novos Itinerários da Modernidade no Recife: o Americanismo como Paradigma. Revista Clio de Pesquisa Histórica. n. 28.2, 2010.

ASSIS, Cláudia de. Dossiê do Frevo – Letras representativas de Frevos. ANEXO VI. Recife, 2003.

Relatório “A L.B.A. e os Soldados do Brasil”.

BARBOSA, Michele Tupich. Legião Brasileira de Assistência (LBA): O Protagonismo Feminino nas Políticas de Assistência em Tempos de Guerra (1942-1946). UFPR, Departamento de História, 2017.

BARROS, Maria Sylvia Carvalho. A Política de Alimentação e Nutrição no Brasil: Breve Histórico, Avaliação e Perspectivas. Alimentação e Nutrição. Araraquara, v. 14, n. 1, p. 109-121, 2003.

BELLO, Rita de Cássia Guaraná. Revisitando o Estado Novo através das Imagens da Grande Exposição Nacional de Pernambuco, 1930-1940. UFPE, CFCH, Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2006.

BENTLEY, Amy. American Abundance Examined: David M. Potter's People of Plenty and the Study of Food. Digest: A Journal of Foodways and Culture, Vol. 15. Madison, University of Wisconsin-Madison, 1996.

BRAGA, Cláudio da Costa. A Guerra da Lagosta. Rio de Janeiro, Serviço de Documentação Geral da Marinha, 2004.

BURITY, Luiz Mário Dantas e PINHEIRO, Antônio Carlos. "A Batalha da Produção": a Escola de Agronomia do Nordeste durante a Interventoria de Ruy Carneiro (Paraíba, 1940-1945). VII Congresso Brasileiro de História da Educação, 2013.

CABRAL, Renan. 1959: Das Ideias à Ação, a SUDENE de Celso Furtado – Oportunidade Histórica e Resistência Conservadora. Cadernos do Desenvolvimento vol. 6 (8), maio de 2011.

CARVALHO, Gustavo de Lemos Campos. O mar territorial brasileiro de 200 milhas: estratégia e soberania, 1970-1982. Rev. bras. polít. int., Brasília, v. 42, n. 1, p. 110-126, Junho, 1999.

CORREIA, Bruno Celso Vilela. Mais que uma Oferenda: Representações e Resistências Afro na Cozinha Brasileira (Recife 1926 – 1945). Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Recife, Departamento de Letras e Ciências Humanas, UFRPE, 2016.

CORREIA, Telma de Barros. Delmiro Gouveia: A Construção de um Mito. Cadernos de Estudos Sociais. Recife, v. 12, n. ja/ju 1996, p. 25-62, 1996.

COSTA, Luciana Santiago. Práticas Cotidianas nos Espaços Públicos do Recife – 1920:1940. Architecton – Revista de Arquitetura e Urbanismo. Recife, Vol. 03, Nº 04, 2013.

DEBRET, Jean-Baptiste. Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil. São Paulo: Editora USP, 1989.

DOMINGUES, Luís Manuel. O Processo de Industrialização em Pernambuco (1890-1920). Revista Symposium, ano 4, nº 1, janeiro-junho 2000.

ESQUENAZI, Rosamary. “Aqui fala Francis Hallawell, o Chico da BBC”: o correspondente na imprensa e no rádio na Segunda Guerra Mundial. Dissertação de Mestrado. Pontífica Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de História, 2013.

FARIA, Durland Puppin de. Mudança de Cardápio e Impacto Cultural: Um Estudo sobre a Alimentação da Força Expedicionária Brasileira. Universidade Salgado de Oliveira, Programa de Pós-Graduação Mestrado em História, 2017.

FERNANDES, Antônio Gonçalves et al. Problemas do Abastecimento Alimentar no Recife. Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1962.

FOGAGNOLI, Marcela. O SAPS e a Boa Alimentação: O Serviço de Alimentação da Previdência Social e os trabalhadores (1940-1950). Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH. São Paulo, julho 2011.

FONSECA, Manoel Felipe Batista da. Base Fox: Aspectos do Estabelecimento e Desenvolvimento da Base Naval da *U.S. Navy* no Recife durante a Campanha do Atlântico Sul (1941-1943). Dissertação (Mestrado em História). Recife, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFPE, 2014.

Frevo: Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. Dossiê de Candidatura, Prefeitura da Cidade do Recife, 2006.

FRIEDMANN, Harriet. What on Earth is the Modern World-System? Foodgetting and Territory in the Modern Era and Beyond. Journal of World-System Research. Volume XI, Number 2, Summer/Fall 2000.

GALINDO, Betânia Flávia Cavalcanti. A Cidade das Chaminés: História da Industrialização de Pesca. Recife, Centro de Pesquisa e Pós-Graduação em Administração, Faculdade Boa Viagem, 2007.

KNOKE, William. O Supermercado no Brasil e nos Estados Unidos: Confrontos e Contrastes. São Paulo, Revista Administração de Empresas, vol. 3, n. 9, set-dez, 1963.

LEÃO, Karl Schurster Veríssimo. A Guerra como Metáfora: Aspectos da Propaganda do Estado Novo em Pernambuco (1942-1945). Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Recife, Departamento de Letras e Ciências Humanas, UFRPE, 2008.

LESSA, Antônio Carlos. A Guerra da Lagosta e outras Guerras: conflito e cooperação nas relações França-Brasil (1960-1964). *Cena Internacional*, v. 1, n. 1, p. 109-120, 1999.

LEVY, Henrique. A História da SUDENE: Breve Análise de uma Agência Nacional para o Desenvolvimento Regional. *CLIO – Revista de Pesquisa Histórica*. Nº 04, 1981.

MARCANTONIO, Marcela Sanches. A Legião Brasileira de Assistência e o Processo de Interiorização das Políticas Assistenciais em Espaço Escolar. Brasília, XXIX Simpósio de História Nacional, 2017.

MARQUES, Francisco Cláudio Alves. O País de São Saruê: Um Correlato da Cocanha Medieval no Sertão Nordestino. *Catalão, II Sinael - II Simpósio Nacional de Letras e Linguística - I Simpósio Internacional de Letras e Linguística*, UFG, 2014.

MAYNARD, Dilton Cândido Santos. O "modernizador dos sertões:" intelectuais brasileiros e as memórias de Delmiro Gouveia. *Mester Journal*, 36(1), 2007.

MONTEIRO, Fernando. O Coronel Visionário. *História Viva*, ano I, Nº 12, outubro de 2004.

MORAES, Julio Lucchesi. O Magnata de Valência: capitalistas, bicheiros e comerciantes do primeiro cinema no Brasil (1904-1921). São Paulo: *Revista Movimento*, ed. 01/julho de 2012.

MOURA, Jamerson Kemps. Nossa Senhora e o Morro da Conceição: história, igreja e comunidade católica em encontros e desencontros. Dissertação (Mestrado em História). Recife, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFPE, 2008.

MUNIZ, Túlio de Souza. O Ouro do Mar: do surgimento da indústria da pesca da lagosta no Brasil à condição do pescador artesanal na história do tempo presente (1955-2000). UFCE, Centro de Humanidades, Programa de Pós-Graduação em História. Dissertação de Mestrado, 2005.

NASCIMENTO, Arthur Gustavo Lira do. Uma Cena Pernambucana: história e cinema no Recife de 1923 a 1945. XXVII Simpósio Nacional de História – Conhecimento Histórico e Diálogo Social. Natal, 2013.

POGGIO, Guilherme. A Guerra da Lagosta e Suas Lições. Revista Forças de Defesa. Ano 3, Nº 8, 2013.

PUREZA, Fernando Cauduro. Economia de Guerra, Batalha da Produção e Soldados Operários: o impacto da Segunda Guerra Mundial na vida dos trabalhadores de Porto Alegre (1942-1945). Dissertação (Mestrado em História). Porto Alegre, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UFRGS, 2009.

REBELO, Francisco Manoel (2011). Hospitalidade e patrimônio cultural: o olhar de Francisco Rebêlo sobre Recife (1920 a 1940). São Paulo. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi.

RIAL, Carmem Sílvia Moraes. De Acarajés e Hamburgers e Alguns Comentários ao Texto “Por uma Antropologia da Alimentação” de Vivaldo da Costa Lima. Revista Antropologia em Primeira Mão. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina. n.1 (1995) - Florianópolis: UFSC / Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, 1995.

RIOS, Lêda Maria Rivas. O Diário de Pernambuco e a II Guerra Mundial: o conflito visto por jornal de província. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1988.

RODRIGUES, Jaime. “De farinha bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História. São Paulo: v. 37, nº 75, 2017.

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição. Estudos Avançados. Av. vol. 9 nº 23, São Paulo. Jan/Abr. 1995.

SILVA, Mercês de Fátima dos Santos. Josué de Castro: um autor do legado esquecido? Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Saúde). Campinas, Faculdade de Ciências Médicas, UNICAMP, 2016.

SILVA, Vicente Gil da. A Aliança para o Progresso no Brasil: de propaganda anticomunista a instrumento de intervenção política (1961-1964). Dissertação (Mestrado em História). Porto Alegre, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UFRGS, 2008.

SOUZA NETO, José Maria. Sonhos de Nabucodonosor: aspectos da propaganda do Estado Novo pernambucano. Recife. Tese (Doutorado em História Social do Nordeste). Centro de Filosofia e Ciências Humanas, UFPE, 2000.

SIMILI, Ivana Guilherme. Educação e Moda na Segunda Guerra Mundial: as propagandas das campanhas da Legião Brasileira de Assistência. Estudos Ibero-Americanos. PUCRS, v. XXXIII, n. 1, p. 160-171, junho 2007.

TACCA, Fernando de. O Cruzeiro versus Paris Match e Life Magazine: um jogo espetacular. Revista Líbero – Ano IX – nº 17 – jun 2006.

THEODORO, Mário Lisboa. A Formação do Mercado de Trabalho no Recife Pré-Sudene: alguns aspectos históricos. Cad. Est. Soc. v. 6, o. 2, P. 301-316, jul./dez., 1990.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. The Only Thing Like Coca-Cola is Coca-Cola Itself - agency of matter and food culture in the city of Recife in the 1940s. In: Dublin Gastronomy Symposium 3., 2016, Dublin. Anais. Dublin: Dublin Institute of Technology, 2016.

VAINFAS, Ronaldo. História da Vida Privada: dilemas, paradigmas, escalas. anais do Museu Paulista. São Paulo: N. Sér. v.4 p.9-27 jan./dez. 1996.

VAROTTO, Luís Fernando. História do Varejo. São Paulo: Revista GV-executivo, vol. 5, n. 1, fev-abr, 2006.

VAZ, Lílian Fessler e JACQUES, Paola Berenstein in JEUDY, Henri Pierre e JACQUES, Paola Berenstein (Org.). Corpos e Cenários Urbanos: territórios urbanos e políticas culturais. Salvador: EDUFBA; PPG-AU/FAUFBA, 2006.

VELDEN, Felipe Ferreira Vander. As Galinhas Incontáveis: tupis, europeus e aves domésticas na conquista do Brasil. Jornal de la Société des Américanistes, Vol. 98, N 2, 2012.

Livros

ANDRADE, Mário de. Contos Novos: Edição Comemorativa aos 70 Anos da Morte do Autor. São Paulo: Projeto Livro Livre, 2016.

ARAÚJO, Maria Marta de; et al (Coord.). O tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo. Braga: CITCEM, 2012.

ARAÚJO, Paulo César de. Eu não sou cachorro não: música popular cafona e ditadura militar. Rio de Janeiro: Editora Record, 2002.

ARRUDA, Gustavo. A História da Fratelli Vita no Recife. Recife: Edição do Autor, 2014.

AZEVEDO, Thales de. As Regras do Namoro à Antiga. São Paulo: Editora Ática, 1986.

BALTAR, Carolina Spinola. Livro de Cozinha. Recife: Livraria Colombo, 1945.

BARRETO, Castro. População, Riqueza e Segurança. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército Editora, 1961.

BARROS, Orlando de. A Guerra dos Artistas: dois episódios da Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: E-papers, 2010.

BATAILLE, Georges. A Parte Maldita. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013.

BENTLEY, Amy. Eating for Victory: food rationing and the politics of domesticity. Champaign: University of Illinois Press, 1998.

BERNARDES, Denis. Recife, o Caranguejo e o Viaduto. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2013.

BRANCO, Isabel Araújo et al (Org.). Descrição Geral do Reino do Peru, em Particular de Lima. Braga: PUBLITO, 2013.

BRANCO, Manoel Thomaz Castello. O Brasil na II Grande Guerra. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1960.

BRAUDEL, Fernand. Civilização Material, Economia e Capitalismo: séculos XV - XVIII. São Paulo, Martins Fontes, 1996.

BURNETT John. Plenty and Want: a social history of diet in England from 1815 to the present day. Londres: Scolar Press London, 1979.

- CABRAL, Sérgio. No Tempo de Ary Barroso. Rio de Janeiro: Lazuli Editora, 2016.
- CALDWELL, Mark. A Short History of Rudeness: manners, morals and misbehavior in modern America. New York: Picador, 1999.
- CANSANÇÃO, Elza. E Foi Assim que a Cobra Fumou. Rio de Janeiro: Imago, 1987.
- CARLIN, Joseph M. Cocktails: a global history. Londres: Reaktion Books, 2012.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARSON, Julia M. H. Home Away from Home: the story of the USO. New York, London: Harper & Brothers Publishers, 1946.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.
- CASTRO, Ana Maria de (Org.). Fome, Um Tema Proibido: os últimos escritos de Josué de Castro. Recife: Cepe, 1996.
- CASTRO, Josué de. Sete Palms de Terra e um Caixão: ensaio sobre o Nordeste, área explosiva. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.
- _____, Josué de. Geografia da Fome, o Dilema Brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.
- _____, Josué de. As Condições de Vida da Classe Operária no Recife: estudo econômico de sua alimentação. Recife: Editora Massangana, 2015.
- CAVALCANTI, Carlos Bezerra e CAVALCANTI, Vanildo Bezerra. O Recife e suas Ruas: se essas ruas fossem minhas. Recife: Editora Poço Cultural, 2015.
- _____, Carlos Bezerra. O Recife e seus bairros. Recife: Editora Poço Cultural, 2016.
- CERTEAU, Michel de. A Invenção do Cotidiano: artes de fazer. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.
- CHARTIER, Roger. A História Cultural: entre práticas e representações. Lisboa: Difel, 2002.

- COELHO, Fernando de Vasconcelos et al. Comissão estadual da memória e verdade Dom Hélder Câmara. Relatório Final, volume 1. Recife: Editora CEPE, 2017.
- COFFEY, Frank. Always Home: 50 Years of the USO. McLean: Brassey's (US), Inc., 1991.
- COLLINGHAM, Lizzie. The Taste of War: World War II and the battle for food. New York: Penguin Books, 2013.
- COOKE, James J. American Girls, Beer and Glen Miller: GI morale in World War II. Columbia: University of Missouri Press, 2012.
- CORREIA, Telma de Barros. Pedra: plano e cotidiano operário no Sertão. Campinas: Ed. Papirus, 1998.
- CORTESÃO, J. Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o Achamento do Brasil. Texto integral. São Paulo: Martin Claret, 2003.
- COSTA, Maria Thereza A. Suplemento às Noções de Arte Culinária. São Paulo: Instituto D. Anna Rosa, 1931.
- COSTA, Pereira da. Anais Pernambucanos. Recife: FUNDARPE, 1987.
- COUTO, Diogo do. Décadas. Lisboa: Régia Officina Typográfica, 1779.
- COUTINHO, Edilberto. Bar Savoy. Recife: Editora do Autor, 1995.
- CUNHA, Nininha Carneiro da. Comida & Tradição: receitas de família. Recife: Edição da Autora, 2002.
- CYTRYNOWICZ, Roney. Guerra sem Guerra: a mobilização e o cotidiano em São Paulo durante a Segunda Guerra Mundial. São Paulo: EDUSP, 2000.
- DICKENS, Charles. A Christmas Carol and The Cricket on the Hearth, illustrated by Charles Edmund Brock. London: J. M. Dent, 1905.
- DÓRIA, Carlos Alberto. A Formação Da Culinária Brasileira. São Paulo: Publifolha, 2009.
- DOUGLAS, Mary e ISHERWOOD, Baron. O Mundo dos Bens: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro, UFRJ, 2009.

ELIAS, Norbert. O Processo Civilizador: uma história dos costumes, vol. I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990.

FELTEN, Eric. How's Your Drink? cocktails, culture and the art of drinking well. Chicago: Surrey Books, 2007.

FERRAZ, Francisco César. Os Brasileiros e a Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 2005.

FILHO, Carlos Pena. Os Melhores Poemas de Carlos Pena Filho. São Paulo: Editora Global, 2000.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. Cocanha: A história de um país imaginário. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FREEDMAN, Paul (Org.). A História do Sabor. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

FREYRE, Gilberto. Ordem e Progresso. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1974.

_____, Gilberto. Ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1977.

_____, Gilberto. Um Natal bem Brasileiro. Revista Bandepe, dez., 1982.

_____, Gilberto. Manifesto Regionalista. Recife: Editora Massangana, 1996.

_____, Gilberto. Sobrados e Mucambos. São Paulo: Global Editora, 2004.

_____, Gilberto. Guia Prático, Histórico e Sentimental da Cidade do Recife. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

_____, Gilberto. Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global Editora, 2006.

_____, Gilberto. Vida Social no Brasil em Meados do Século XIX. São Paulo: Global, 2008.

Gaspar Peres in FREYRE, Gilberto et al. O Livro do Nordeste. Recife: Arquivo Público Estadual, 1979.

GRAMSCI, Antonio. Cadernos do Cárcere, volume 4: temas de cultura, ação católica, americanismo e fordismo. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

GREEN, James Naylor. Apesar de vocês: oposição à ditadura brasileira nos Estados Unidos, 1964-1985. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

HARRISON, John. Fairwing Brazil: tales of the South Atlantic in World War II. Atglen: Schiffer Publishing, 2014.

HARTER, Eugene C. The Lost Colony of the Confederacy. College Station: Texas A&M University Press, 2000.

HÉLIO, Mário. João Carlos Paes Mendonça: vida, ideias e negócios. São Paulo: Editora Ática, 2004.

ISDELL, Neville and BEASLEY, David. Inside Coca-Cola: a CEO's life story of building the world's most popular brand. New York: St. martin Press, 2011.

JACQUES, Kathryn Ann; LYONS, T. P.; KELSALL, D. R. The Alcohol Textbook: a reference for the beverage, fuel and industrial alcohol industries. Nottingham: Nottingham University Press, 2003.

KITTLER, P. e SUCHER, K. Food and Culture in America. New York: Van Nostrand Reinhold, 1989.

KOSELLECK, Reinhart. Futuro Passado: contribuição à semântica dos tempos históricos. Rio de Janeiro, PUC Rio, 2006.

KOSTER, Henry. Viagens aos Nordeste do Brasil. Rio – São Paulo – Fortaleza: ABC Editora, 2003.

KRAIG, Bruce. Hot Dog: A Global History. Londres: Reaktion Books Limited, 2009.

LANZA, Joseph. The Cocktail: the influence of spirits in the American psyche. New York: St. Martin's Press, 1995.

LE GOFF, Jacques. História e memória. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

LELLIS, Francisco e BOCCATO, André. Os Banquetes do Imperador: receitas e historiografia da gastronomia no Brasil do século XIX. São Paulo: Editora Senac, 2013.

- LEVINE, Robert M. A Velha Usina. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1980.
- _____, Robert M. The Brazilian Photographs of Genevieve Naylor, 1940-1942. Durham and London: Duke University Press, 1998.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O Suplício do Papai Noel. São Paulo: Cosac Naify, 2008.
- LEWIS, Susan. Indesejáveis e Perigosos: o antissemitismo e a Questão Alemã em Pernambuco durante o Estado Novo (1937-1945). Recife: Editora UFPE, 2014.
- LIMA, Cláudia. Tachos e panelas: historiografia da alimentação Brasileira. Recife: Ed. Da Autora, 1999.
- LINDSEY, Brick. The Age of Abundance: how prosperity transformed America's politic and culture. New York: HarperCollins Publishers, 2007.
- LINS, Marcelo. Mercados do Recife. Recife: Edição do Autor, 2007.
- LOBO, Luís e CÂMARA, Leopoldo. A Arte do Rabo-de-Galo: Breve Discurso em Torno de Copos e Garrafas. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira S.A., 1966.
- LOCHERY, Neil. Brazil, The Fortunes of War: World War II and the making of modern Brazil. New York: Basic Books, 2014.
- LODY, Raul. Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- LUCA, Tania Regina de. Indústria e Trabalho na História do Brasil. São Paulo: Contexto, 2016.
- MAGALHÃES, Agamenon. Ideias e Lutas. Recife: Fundarpe, 1985,
- MALHEIROS, Artur. Cidade do Recife. Recife: Companhia de Pernambuco, 1976.
- Fonte: MALTA, Albertina Otávia Lacerda (Org.). Alcir Lacerda: fotografia. Recife: CEPE, 2012.
- MARCENA, Adriano. Dicionário da Diversidade Cultural Pernambucana. Recife: Edição do Autor, 2010.
- MAUSS, Marcel. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MCINTOSHI, Elaine N. *American Food Habits in Historical Perspective*. Westport: Praeger Publishers, 1995.

MCMICHAEL, Philip. *Food Regimes and Agrarian Questions*. Halifax, Fernwood Press, 2013.

MELLO, Antônio da Silva Mello. *A Alimentação no Brasil: problemas e sugestões*. Rio de Janeiro: Edições Cruzeiro, 1946.

MENEZES, Francisco, PORTO, Silva e GRISA, Cátia. *Abastecimento Alimentar e Compras Públicas no Brasil: um resgate histórico*. Brasília: Athalia Gráfica Editora, 2015.

MONTANARI, Massimo (Org.). *O Mundo na Cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

MORAES, Roberto Mascarenhas de (Org.). *O Cruzeiro do Sul: coleção completa dos 34 números do órgão especial da FEB editado na Itália, durante a 2ª Guerra Mundial, entre 3 de janeiro e 31 de maio de 1945*. Rio de Janeiro: Léo Christiano Editorial, 2010.

MOTA, Mauro. *O Cajueiro Nordestino*. Recife: CEPE, 2011.

_____, Mauro. *Cem Crônicas Escolhidas*. Recife: CEPE, 2011.

_____, Mauro. *Cem Poemas Escolhidos*. Recife: CEPE, 2012.

NABUCO, Maurício. *Drinkologia dos Estrangeiros*. Rio de Janeiro, Editora Nova Fronteira, 1982.

NETO, João Cabral de. *Morte e Vida Severina e Outros Poemas*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2010.

O'CONNEL, Libby H. *The American Plate: a culinary history in 100 bites*. Naperville: Sourcebooks, 2014.

OLIVEIRA, Débora. *Dos Cadernos de Receitas às Receitas de Latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

PARAÍSO, Rostand. *Antes que o Tempo Apague... (Crônicas dos anos 40 e 50)*. Recife: Comunicarte, 1993.

_____, Rostand. *Esses Ingleses...* Recife: Edições Bagaço Ltda, 1997.

_____, Rostand. O Recife e a II Guerra Mundial. Recife: Bagaço, 2003.

PEDREIRA, Flávia de Sá. Chiclete eu misturo com banana: carnaval e cotidiano de guerra em Natal (1920-1945). Natal: EDUFRN, 2005.

PENDERGAST, Mark. For God, Country & Coca-Cola: the definitive history of the great american soft drink and the company that makes it. New York: Basic Books, 2013.

PERROT, Martine. Noël. Paris: Le Cavalier Bleu, 2002.

POTTER, David M. People of Plenty: economic abundance and the American character. Chicago: The University of Chicago Press, 1954.

PRASAD, Monica. The Land of Too Much: American abundance and the paradox of poverty. Cambridge and London: Harvard University Press, 2012.

QUEIROZ, José Maria Eça de. Cartas da Inglaterra. Porto: Livraria Chardron, 1905.

RAMOS, José de Oliveira. A Epopeia dos Apeninos. Rio de Janeiro: Gráfica Laemmert, 1947.

RIBEIRO, Maria Izabel Branco (Org.). O Brasil e Monte Castelo: memória do Exército Brasileiro e do Jornal do Brasil. São Paulo: Fundação Álvares Penteado, 2006.

ROSA, João Guimarães. Primeiras Histórias. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

ROSAS, Fernanda Jenner. Os Doces da Fidalguia. Recife: GCJ Gráfica e Editora, 1988.

ROSSI, Paolo. Comer: necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

ROUVILLOIS, Frédéric. A História da Polidez: de 1789 aos nossos dias. São Paulo: Grua Livros, 2009.

SANGIRARDI, Helena B. A Alegria de Cozinhar. São Paulo: Livraria Martins Fontes Editora, N/D.

SCHWARCZ, Lília M. e STARLING, Heloísa M. Brasil: uma biografia. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

SETTE, Mário. Maxambombas e Maracatus. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 1981.

SHURTLEFF, William and AOYAGI, Akiko. History of Soybeans and Soyfoods in South America (1882-2009): extensively annotated bibliography and sourcebook. Lafayette: Soyinfo Center, 2009.

SILVA, Paula Pinto e. Farinha, Feijão e Carne-Seca: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2016.

SILVEIRA, Joaquim Xavier. A FEB por um Soldado. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

SIMILI, Ivana Guilherme. Mulher e Política: a Trajetória da primeira-dama Darcy Vargas (1930-1945). São Paulo: UNESP, 2008.

SINGER, Paul. Desenvolvimento Econômico e Evolução Urbana. São Paulo: Editora Nacional, 1974.

SISMONDO, Christine. America Walks into a Bar: a spirited history of taverns and saloons, speakeasies and grog shops. New York: Oxford University Press, 2011.

SMITH, Andrew F. The Turkey: an American story. Urbana: University of Illinois Press, 2006.

_____, Andrew F. Eating History: 30 turning points in the making of American cuisine. New York: Columbia University Press, 2011.

_____, Andrew F. Hambúrguer: uma história global. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

SMITH, Daniel. The Spade as Mighty as the Sword: the story of World War II's Dig for Victory Campaign. London: Aurum Press Limited, 2013.

SOARES, Astréia. Outras Conversas sobre os Jeitos do Brasil: o nacionalismo na música popular. São Paulo: Annablume, Funec, 2002.

SOUSA, José Colombo de. Industrialização das Regiões Tropicais. Fortaleza: Editora Fortaleza, 1951.

SOUTO MAIOR, Mário. Comemorações e Bebidas do Nordeste. Recife: Massangana, 2012.

STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 Copos. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

STEWART, Amy. *The Druken Botanist: the plants that create the world's greatest drinks*. New York: Algonquin Books, 2013.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. *Gastronomia Sertaneja: receitas que contam histórias*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2010.

SULLA, Giovanni e TROTA, Ezio. *Heróis do Brasil: história fotográfica da Força Expedicionária na Itália (1944-1945)*. Fiorino – Modena: Edizioni il Fiorino, 2015.

SZMRECSÁNYI, Tamás e SUZIGAN Wilson (Org.). *História Econômica do Brasil Contemporâneo*. São Paulo: Hucitec/ Associação Brasileira de Pesquisadores em História Econômica/ Editora da Universidade de São Paulo, 2002.

TANNAHILL, Reay. *Food in History*. New York: Stein and Day, 1973.

TELES, José. *Do Frevo ao Manguebeat*. São Paulo: Editora 34, 2000.

TOLLENARE, L. F. *Notas Dominicais: tomadas durante uma residência em Portugal e no Brasil nos anos de 1816, 1817 e 1818*. Recife: Empresa do Jornal do Recife, 1905.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. *À Francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife*. Recife, CEPE, 2014.

_____. *O Terceiro Homem: a fotografia e o Recife de Ivan Granville*. Recife: CEPE, 2017.

TOTA, Antônio Pedro. *Os americanos*. São Paulo: Editora Contexto, 2013.

VARGAS, Heron. *Hibridismos Musicais de Chico Science & Nação Zumbi*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2008.

VEACH, Michael R. *Kentucky Bourbon Whisky: an American heritage*. Kentucky: University Press of Kentucky, 2013.

VISSER, Margaret. *The Rituals of Dinner: the origins, evolution, eccentricities and meaning of table manners*. New York: Penguin Books, 1991.

WALSH, Robb. *Legends of Texas Barbecue Cookbook: recipes and recollections from the pitmasters*. San Francisco: Chronicle Books, 2016.

WILSON, Bee. *Sandwich: a global history*. Londres: Reaktion Books, 2010.

WINCHELL, Megan K. Good Girls, Good Food, Good Fun: the story of USO hostesses during World War II. Chappel Hill: The University of North Carolina Press, 2008.

WRIGHT, Marie Robinson. The New Brazil, Its Resources and Attractions: historical, descriptive and industrial. Philadelphia: George Barrie & Son, 1901.

APÊNDICE A

Entrevista com Glenn Navas

P – Onde seu pai morou e qual foi a trajetória dele durante e logo após a 2ª Guerra?

R - Morou na Rua Confederação do Equador nº 111 até o final do casamento em 1953, porém, em 1945 passou uns meses na Colômbia, retornando em seguida ao Brasil, onde teria servido na Embaixada dos EUA no Rio de Janeiro até princípios de 1947, voltando ao Recife e aí residindo, agora na Rua Dr. Vicente Meira, nos Aflitos, até retornar à Porto Rico no final dos anos 50. No seu retorno a Porto Rico, passou a residir em San Juan, no bairro Santurce, no Ed. Darlington, apartamento 120,4 até sua morte. Tinha um escritório de Engenharia e Projetos, sempre trabalhando até seu final. Em Vega Alta morava a maior parte dos seus familiares.

P – Como era a fabricação do rum?

R - Fabricava o Rum Siboney por conta própria. Recebia o melaço do Engenho Uchôa, de Lourival Gouveia de Melo, cunhado de minha mãe que nesta época produzia a Cachaça Uchôa bem como o melaço do mesmo nome. O Rum era fabricado em grandes toneis com cavacos de carvalho e seria de longa maturação. Vários toneis cheios aguardando envelhecimento até serem engarrafados e posteriormente comercializados. A ideia inicial realmente foi para presentear os amigos, porém, devido ao sucesso, as vendas foram iniciadas. O Engenho Uchoa foi um desmembramento da "Usina Bom Jesus".

P – Onde o Siboney era fabricado?

R - A rumeria (sic) onde era produzido o Rum Siboney realmente ficava na Av. Boa Viagem, 118, local do atual Ed. Ubatuba. Era um espaço grande onde o rum era envelhecido e após engarrafado e rotulado, pronto ao consumo.

P – Como o Siboney chegou ao fim?

R - Antes da volta à Porto Rico, a marca Siboney foi vendida ao Rum Merino, que foi vendido ao Rum Montilla. A tratativa comercial com a Merino não resultou em bom termo, não sendo a marca mais comercializada. Em seguida a Bacardi, expulsa de Cuba, migrou para Porto Rico e para a Bacia do Pina, em Recife. Os tempos eram outros, sem lugar para pequenos.

P – Saberla dizer se restaram amigos, colegas ou outras pessoas que conviveram com seu pai?

R - Seu rol de amigos era muito grande: jornalista Paulo do Couto Malta, José de Souza Alencar (Alex) escritor e cronista social do JC, família Salles, Lula Brotherhood e muitos outros. Infelizmente não tenho como contatar seus descendentes pois já estou ausente de Recife algumas décadas. Juquinha Moura foi seu grande amigo e procurador - continuou como seu representante até sua morte - era nosso contato com "Tony Navas", como ficou conhecido.

APÊNDICE B

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu Glenn Navas, CPF 488.964.708-20,
RG 570.247 SSP/PE,

depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador Frederico de Oliveira Toscano (CPF 028.071.754-73), do projeto de pesquisa intitulado “Yes, Nós Temos Coca-Cola: a abundância dos Estados Unidos na Mesa do Recife (1930-1964)” a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos (seus respectivos negativos) e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto Nº 3.298/1999, alterado pelo Decreto Nº 5.296/2004).

São Paulo, 14 de Janeiro _____ de 2019

Pesquisador responsável pelo projeto

Sujeito da Pesquisa