

## Capítulo II

Aspectos sociais: a comida como instrumento de agregação e doação

Angelina Bulcão Nascimento

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NASCIMENTO, AB. Aspectos sociais: a comida como instrumento de agregação e doação. In: *Comida: prazeres, gozos e transgressões* [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 52-80. ISBN 978-85-232-0907-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

# Capítulo II

# Aspectos sociais: a comida como instrumento de agregação e doação

Convidar alguém significa ocupar-se da sua felicidade durante todo o tempo em que estiver sob nosso teto. (Apócrifo)

Comida é refeição, é convívio. O simpósio<sup>1</sup>, o banquete e o festim tornaram-se instituições sociais<sup>2</sup>. “Comer junto significa aliar-se. Comer o pão ou provar o sal significa irmanar-se. Comer no mesmo prato é uma afirmativa de fraternidade”<sup>3</sup>. E o prazer de comer estimula e desdobra-se no prazer de interagir, na medida em que é instrumento de comunicação e, conseqüentemente, de agregação. Segundo Da Matta<sup>4</sup>, “não há nada mais básico do que o pertencer”.

Brillat-Savarin chamou atenção dos elos entre o prazer de comer e a sociabilidade ao afirmar que tudo o que acontece à mesa recapitula o que acontece na sociedade: a civilidade, a delicadeza, a atenção, a polidez e o cuidado com o outro e consigo mesmo, a despesa etc.<sup>5</sup> Destacou o papel da mesa como ponto de encontro de todas expressões da sociabilidade moderna: o amor, a amizade, os negócios, o poder, as solicitações, o protecionismo, as ambições, a intriga. Isso faz do paladar um sentido social por excelência: aprendemos a comer em família, festejamos os aniversários com bolos e gelados, oferecemos banquete aos convidados de um casamento, à mesa discutimos questões de amor e negócios<sup>6</sup>.

Depois dele, muitos escreveram sobre o tema, destacando a função simbólica de fraternidade que tem a refeição. Segundo Lima, “comer é uma fórmula de entendimento, de irmanação. Alimentar-se foi o único ato natural que o homem cercou de cerimonial e lentamente o transformou em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta”<sup>7</sup>.

Outros estudiosos da alimentação corroboraram o sentido da união buscado nas refeições em conjunto. Visser escreveu extenso capítulo sobre os significados do “comer junto”. Além de sinal de amizade e igualdade, ajuda as pessoas a superar brigas<sup>8</sup>. Muitas sociedades se uniram através de festas<sup>9</sup>. Come-se mais quando se come junto, disseram alguns autores citados por Visser<sup>10</sup>.

“Convidamos uns aos outros não para comer e beber, mas

para comer e beber **juntos**", comentou Plutarco<sup>11</sup>. Comer junto implica seletividade. Embora tenha considerado o paladar um sentido menos nobre do que a visão e audição, Kant admitiu ser ele o sentido da convivência<sup>12</sup>. Em algumas culturas, duas pessoas só se dispõem a conversar amigavelmente uma com a outra depois de terem feito refeições juntas, o que equivale a uma "apresentação correta"<sup>13</sup>. Sentar-se junto para comer significa deixar de lado as diferenças e por isso existe o tabu contra discutir assuntos controversos durante as refeições, nos diz Jackson<sup>14</sup>.

"Os pesares da existência se evaporam quando nos encontramos, entre amigos, ao redor de uma mesa", escreveu Onfray<sup>15</sup>.

Mudaram os hábitos, mas as pessoas continuam se encontrando em torno de comes e bebes. Do cafezinho com biscoitos à pinga no boteco da esquina, das iguarias servidas em restaurantes grã-finos aos tira-gostos improvisados nas barracas de praia, a oralidade impera. As homenagens exigem coquetéis, banquetes. Em cerimônias religiosas, tais como batizados, primeira comunhão e casamentos, não se alimenta apenas o espírito. Alguns se identificam e aprofundam vínculos através das preferências gastronômicas e/ou étlicas.

Mudanças advindas da urbanização crescente e progresso tecnológico transformaram os costumes. A maioria das mulheres substituiu a profissão de dona-de-casa por empregos fora do lar, gerando alterações no almoço em família. O bate papo em restaurantes se multiplicam. Os casais não mais trocam visitas. Jantam fora. Come-se em pé e com pressa. Mas a comida continua presente e até sendo motivação principal de muitos encontros.

## BANQUETES E FESTAS

A celebração que um banquete promove uma boa analogia, um bom similar, com o espetáculo teatral. (ADERBAL FREIRE FILHO<sup>16</sup>)

Os banquetes são rituais quase universais. Muito se tem escrito sobre eles, não só ensinando como prepará-los, mas mergulhando em sua história e tradição<sup>17</sup>.

A palavra "ágape" também é usada para designar uma refeição formal, solene, lauta, de confraternização. Em grego (*agapé*) significa "amor" e passou a denominar a refeição comunitária dos primitivos cristãos.

No trabalho intitulado *O Banquete: metáfora do ethos humano*<sup>18</sup>, o psicólogo Gilberto Safra teceu considerações sobre o tema.

Na metáfora do Banquete existe uma matriz que auxilia a

compreender dimensões fundamentais do *ethos* humano (*Ethos* é aqui entendido como um vértice que possibilita a compreensão das condições fundamentais para que alguém se sinta acontecendo no mundo com os outros). Metáfora do conceito de *sobornost* (palavra russa que pode ser traduzida por comunidade e entendida como pan-idade) que integra, de maneira eficaz, dimensões significativas das necessidades fundamentais do ser humano. Por meio deste conceito, é possível afirmar que o homem singulariza a história de toda humanidade. Toda ruptura de *sobornost* leva a uma fenda ética que produz formas de sofrimento em que o rosto humano precisa ser reencontrado.

O Banquete proporciona uma situação de convívio em que o alimento é cultura, em que a presença dos ancestrais acontece em transmissão para gerações futuras. É uma celebração que conjuga, paradoxalmente, vida e morte; presente, passado e futuro; o familiar e o estrangeiro; a imanência e a transcendência.

O assunto foi focado em um sem número de livros. Famosa obra da antiguidade, que persiste como tema de estudos sobre o amor, a transferência psicanalítica, entre outros, é *O banquete*, de Platão<sup>19</sup>. O texto discorre sobre o amor debatido por filósofos. A refeição regada a vinho foi oferecida pelo poeta Ágaton a seus amigos em comemoração ao prêmio ganho por uma de suas tragédias. Uma das frases proferidas neste evento, por Aristófanes quando falou da teoria dos andróginos, é até hoje citada. “dá-se o nome de amor ao desejo de se voltar ao antigo estado”<sup>20</sup>.

Ao contrário do dinheiro, a comida e a bebida não podem ser guardadas. Devem ser consumidas e o excedente partilhado. “Toda sociedade pressiona os convidados a se tornarem anfitriões” inspirando um provérbio ibô: “hospitalidade gera hospitalidade”<sup>21</sup>. Oferecer refeições, dar festas, além de produzir poder e influência<sup>22</sup> pode ser também uma forma de doação. A dádiva faz parte do comportamento humano, e varia das mais simples às mais radicais, como as de pessoas que doam, em vida, parte de seus órgãos a entes queridos<sup>23</sup>. Em muitos casos, a refeição simboliza este impulso doador, através do prazer de cozinhar para agradar alguém, oferecendo alimentos que deliciam o paladar. Dar de mamar é a oferta mais completa, pois a mãe dá algo do seu próprio corpo, e assim estabelece um laço afetivo com a criança.

Para Da Matta,

receber é uma arte e a hospitalidade é uma dimensão muito séria da

vida social brasileira. [...] Apesar de tudo, inclusive do neoliberalismo, ainda vivemos ao redor do verbo “dar”. Esse verbo que comanda os nossos banquetes e almoços sérios, pomposos ou simplesmente caseiros e cotidianos. Damos para receber, mas o próprio tecido social, incapaz de tecer-se sem os pequenos gestos que implicam dar: do bom-dia banal, triste ou alegre; ao presente cobiçado pelo filho, netinha, pai ou mulher; ao almoço trivial marcado pelo arroz com feijão, mas feito com capricho e amor.<sup>24</sup>

### Um outro lado da questão foi levantado:

um banquete fabrica vários problemas. [...] O ‘tratamento’ ou, melhor ainda, o ‘bom tratamento’ inclui sempre a casa limpa, a mesa posta e adornada, com pratos, talheres e copos brilhando, os donos da morada recebendo com bebidas e sorrisos, bem vestidos e, *last but not least*, as varandas, salas e banheiros imaculados, ‘limpos’, impecáveis. Para os ‘donos’ da festa, o banquete oscila entre ser paraíso e inferno. Há de se pensar na comida (que, no Brasil, deve sobrar) e na complicada e, às vezes, impossível lista de convidados<sup>25</sup>.

A **festa** é um dos elementos identificados como constituinte de formas de sociabilidade na sociedade contemporânea. Quando Lacan disse que “amar é dar o que não se tem”, expressou a concepção psicanalítica do amor que, por ser do registro do imaginário, não existe na realidade, ninguém o tem, e, portanto, não pode dar. Dá-se, então, “o que se tem, isso é a festa”, nos disse em seu seminário sobre a Transferência<sup>26</sup>. Mesmo sem enveredar nos caminhos apontados pelo psicanalista francês, para muitos dar uma festa é uma maneira de dar amor aos convidados. O dom, a oferta estão implícitos nas comidas, na decoração, nos gastos. Através de festas, várias sociedades solidificaram sua união<sup>27</sup>.

Mas há outras motivações e conseqüências: além de estreitar elos, elas produzem poder e influência<sup>28</sup>. E podem ser também formas de exibição, de puxa-saquismo. Costuma-se dizer que “no Brasil tudo acaba em festa” (ou em pizza...). Tais associações têm seu lado positivo, ao sugerir o caráter festivo do nosso povo, mas também uma conotação pejorativa insinuando descaso com a ordem.

A festa é um marcante elemento constitutivo do modo de vida brasileiro. Não deve ser encarada simplesmente como divertimento ou canalização de tensões. Em sua tese de doutorado, Amaral<sup>29</sup> defendeu a necessidade de compreensão das festas, sua finalidade, o significado para os que a produzem e para o povo. Citando Del Priore e baseando-se em uma revisão histórica, a autora reafirmou seu papel na construção da nossa sociabilidade.

Na virada do século, no contexto de uma era do espetacular, algumas cerimônias, como as comemorações de formatura e de casamento, aniversários infantis e de adolescentes tornaram-se megafestas. O fenômeno chama a atenção da imprensa e motiva matérias em revistas.

Comparada a rituais de passagem contemporâneos, a festa de 15 anos ressurgiu com pompa e circunstância. No passado, o requinte se limitava aos vestidos longos e luvas de cano alto, à dança de quinze pares portando velas acesas para serem sopradas pela aniversariante. Atualmente, artistas são contratados para dançarem com as tietes e os bufês se superam em invenções gastronômicas<sup>30</sup>.

Observa-se uma voracidade de rituais com características de confraternização: os formandos dos dias atuais exigem colação grandiosa nas quais a comida é um dos itens principais. Apela-se para efeitos especiais de raio laser, cascatas de fogos, *skypaper* (chuva de papel). Tem até balão dirigível colocado no local do baile com uma câmera de vídeo acoplada para transmitir as imagens captadas nas mesas e na pista de dança para os telões instalados no salão, que também servem para exibir fotografias dos formandos na infância. Além de mestre de cerimônias, música ao vivo, mais de uma valsa, samba, pagode e axé, alguns bailes têm jantar regado a vinho, uísque e champanhe<sup>31</sup>.

Ficou enterrada no passado a época em que os prazeres dos endinheirados estavam longe de ser ostensivos. Em parte, porque era considerado aristocrático o estilo de vida elegantemente discreto, em parte por temor de serem confundidos com os desprezados e ridicularizados *nouveaux-riches*.

Os tempos mudaram. Embutido no mandamento da supervalorização da aparência que rege comportamentos na virada do século, as megafestas são uma das formas de comprovar riqueza e sucesso. Os excessos se superam como forma que dispõem as famílias “poderosas” para reafirmar seu prestígio, numa espécie de competição pelo requinte mais espetacular.

## ENCONTROS EM VOLTA DE UMA MESA

As pessoas não vão a um restaurante só para comer, vão para se divertir, se reunir com os amigos, ser felizes. (SÉRGIO ARNO)

Os restaurantes são os locais preferidos por aqueles que valorizam o prazer de comer. Mas são também para quem quer

fazer negócios, estabelecer contatos amorosos ou profissionais, homenagear pessoas e aparecer nas colunas sociais.

O prazer de comer é acentuado com uma boa companhia, declarou o *chef* italiano Sergio Arno em entrevista à *Revista da Folha*<sup>32</sup>. Em cidades como São Paulo, que não oferecem muitas opções de lazer, o restaurante acaba preenchendo a necessidade de convívio social, opina o *restaurateur* Rogério Fasano, proprietário de uma das mais famosas grifes gastronômicas<sup>33</sup>.

Os guias gastronômicos<sup>34</sup>, em número crescente, indicam e dão estrelas aos estabelecimentos que se destacam por seus pratos, não só em termos de sabor, mas de originalidade, sofisticação, qualidade. Em geral, as estrelas designam preços elevados e prestígio do *chef*. Não é à toa que a mídia revela o nome daqueles que os freqüentam, sugerindo que boa situação econômica, sucesso profissional estão atreladas ao bom gosto, condições necessárias para aumentar a fama do estabelecimento e atrair curiosos e deslumbrados.

Em *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*, Spang (2003) contou como um simples caldo vendido em um armazém evoluiu para o estabelecimento comercial que introduziu uma nova forma de interação na vida urbana. Tudo começou no século XVIII, na França, quando um certo Monsieur Boulanger, que vendia caldos destinados a restaurar a energia, pendurou na fachada de seu pequeno estabelecimento uma placa que anunciava: “Boulanger vende restaurantes divinos”. Na época, a palavra restaurante era sinônima de “fortificante”. Mas a idéia de Boulanger abriu caminho para que seus fregueses comessem a sentar-se em mesas improvisadas para comer, no próprio local de venda, o alimento que compravam.

Como se pode ver, saúde e comida caminham juntos há mais tempo do que muitos pensam. A história do restaurante o comprova, pois a palavra que designa hoje um estabelecimento comercial onde se come, nomeava outrora um caldo destinado a pessoas que padeciam de doenças crônicas<sup>35</sup>.

No Brasil, as mudanças foram graduais. Inicialmente foram os imigrantes que abriram casas de comidas típicas de seus países de origem. Aos poucos, “comer fora” entrou na moda. Na capital carioca, as mulheres limitavam-se aos chás em confeitarias com sotaque parisiense, e, no fim da tarde, os intelectuais se reuniam na *Colombo*, inaugurando o que hoje é chamado de *happy-hour*. No Rio, os “brotos” das altas classes médias costumavam ir aos chás dançantes do Clube Fluminense ou a confeitarias.



A capital baiana demorou a absorver as influências do sul. Assim como em outras cidades pequenas, as mulheres satisfaziam a oralidade duplamente: batendo papo e regalando-se com doces caseiros quando se visitavam.

Era costume, amigas 'passarem a tarde' na casa umas das outras, sem aviso prévio, logo após o almoço. Só as mais chiques marcavam encontros em casas de chá. Após o jantar, os casais apareciam para um dedo de prosa na casa dos amigos e familiares. Havia sempre uma compota, um bolo fresco, um suco gelado de prontidão. Não se usava ainda tira-gostos ou pastas, e as bebidas alcoólicas se limitavam, no máximo, a um licorzinho caseiro. (Sexo feminino, 1942, funcionária pública, Salvador, 1999)

Quando éramos jovens, íamos às matinês (cinema de noite, nem pensar!) e nos encontrávamos depois para 'merendar' na 'Confeitaria Chile', na 'Cubana', na Sorveteria da Ribeira que tinha um maravilhoso spumoni, ou tomávamos o coco espumante da 'Sorveteria Oceania' do Farol da Barra. Ali era local de paqueras que, naqueles tempos, eram chamadas flertes. (Sexo masculino, 1940, arquiteto, Salvador, 1999)

Eu era de classe média baixa. Nosso programa era ir para a pracinha do bairro. As gulodices eram os algodões doces, pipocas ou picolés. (Sexo feminino, 1942, professora primária, Salvador, 1999)

Os restaurantes eram poucos. Não havia o hábito de fazer refeições fora de casa como uma forma de lazer. Lembro do 'Chez Bouillon', 'Chez Suzanne', 'Jangadeiro', 'Galo Vermelho', 'Chez Bernard'. Nos restaurantes dos clubes se comemorava uma data especial, ou se convidava alguém de fora. (Sexo masculino, 1943, médico, Salvador, 1999)

Fosse qual fosse o programa, a comida estava presente, sendo inseparável dos encontros entre amigos, conchavos políticos, dos papos de negócios, dos estudos noite adentro.

Toda mulher se preparava para o casamento aprendendo a cozinhar, mesmo que jamais precisasse chegar perto de um fogão. (Sexo feminino, 1949, advogada, Salvador, 1999)

Quando o Rio de Janeiro era capital do país, ditava costumes. Lembro quando começou a virar moda bater papo em volta de uma mesa fora do lar, lá pelo final dos anos 40, começo dos 50. A refeição, como programa, foi se estendendo para a população classe média, que começou a encher as churrascarias nos fins de semana. (Sexo masculino, 1916, advogado, Rio de Janeiro, 1999)

Nos anos dourados, os redutos do 'Café Society', (expressão inventada por Ibrahim Sued para designar a alta sociedade carioca) eram o

'Vogue', o 'Golden Room' do Copacabana Palace, a boate 'Casablanca', e o 'Sacha's'. (Sexo masculino, 1921, empresário, Rio de Janeiro, 1999)

Os intelectuais se reuniam em algumas residências de escritores, tais como Aníbal Machado, Rubem Braga. Na casa de Plínio Doyle havia os famosos sabadoyles. Tanto o pessoal dos jornais, das letras como os estudantes batiam ponto, nos dias de semana, nos cafés na Cinelândia ou botequins dos bairros. (Sexo masculino, 1925, professor, Rio de Janeiro, 1999)

Escritores e poetas, como Silva Jardim, Lopes Trovão, Olavo Bilac, Emílio de Menezes, Guimarães Passos, Bastos Tigre tornaram famoso o 'Bar Luiz'. Ele ficava na Rua da Carioca, centro da cidade. Foi inaugurado no século passado, mudou de endereço, de nome e de proprietários. (Sexo masculino, 1921, músico, Rio de Janeiro, 1999)

O 'Llamas', e depois a 'Fiorentina', no Leme, eram os preferidos pela inteligência carioca. (Sexo masculino, 1940, jornalista, Rio de Janeiro, 1999)

A história do Rio de Janeiro nos anos 50 e seus costumes gastronômicos foram imortalizados graças à gulodice do cronista Antônio Maria. Um roteiro de restaurantes ilustrava suas colunas cujo subtítulo era: "comer e depois viver"<sup>36</sup>. E foi assim que os pratos dos restaurantes *Luca's*, do *Au Bom Gourmet*, do *Bec Fin*, do *Cervantes*, entre outros, passaram a ser experimentados pelos não colunáveis. A moda de comer fora, de bater papo em volta de uma mesa, de fazer negócios, de cantar uma mulher, aos poucos, ia sendo instituída nas grandes capitais.

Pratos fixos do cardápio popular de São Paulo, naquele esquema de "um para cada dia da semana", costume herdado da colonização portuguesa, podem ainda ser encontrados em restaurantes populares do centro da cidade. Em geral, as sugestões são escritas em um quadro-negro na porta, como chamariz, ou em cartazes pendurados no interior.

Um dos memorialistas da capital paulista, Jorge Americano, escreveu livro sobre o assunto. Através deste, ficamos sabendo que, no final do século XIX, em grande parte dos lares, segunda-feira era dia de rosbife; na terça, comia-se camarão com chuchu; na quarta, cozido; na quinta, filé; na sexta, peixe ou bacalhau; no sábado, frango; domingo, carne de porco ou de cabrito. Dobradinha, fígado, miolo e rins, cuscuz e feijoada também faziam parte do cardápio de fim-de-semana. No princípio do século XX, esta lista foi copiada, com algumas variações, por restaurantes criados para homens que não podiam almoçar em

casa. Surgiu, assim, o “Prato do dia”, ou PF, sigla de “prato feito”<sup>37</sup>.

Neste estilo, resiste aos tempos o *Ao Guanabara*, inaugurado em 1910 na Rua Boa Vista, e mudando-se para a avenida São João na década de 70. Entre seus freqüentadores famosos, são citados políticos como Ademar de Barros, Jânio Quadros e Laudo Natel. A escritora Lygia Fagundes Telles não esqueceu as concorridas rodas literárias promovidas pelos alunos do curso de advocacia no Itamarati. Eram programadas sempre antes ou depois da refeição<sup>38</sup>.

## COMIDA: INSTRUMENTO DE DIFERENCIAÇÃO SOCIAL

Comer e beber à vontade era uma forma de exibicionismo que muitos impérios ostentavam para impor seu poder diante da sociedade e do mundo. (PERELLA E PERELLA<sup>39</sup>)

A mesma cultura que une e intermedia a comunicação é a cultura que separa ao se tornar um instrumento de distinção e que legitima as diferenças<sup>40</sup>.

A alimentação favorece o elitismo em sociedades igualitárias, onde diferenças de classe são disfarçadas. Da mesma forma que o vestuário é, para os estratos altos, mais do que cobrir e enfeitar o corpo, sendo uma das formas de exibição de status social, o saber beber e ter modos à mesa revela a educação e dá pistas da origem social.

Até bem pouco tempo, cozinhar era tarefa de subalternos. E quando o interesse pela culinária, despertado na classe média, foi exacerbado nos segmentos econômicos mais altos, tornou-se para muitos um atestado de prosperidade e requinte.

A diferenciação, contudo, se manteve. Cursos de *haute cuisine* e de enologia não são para qualquer um. São, em geral, freqüentados por executivos que oferecem jantares por eles mesmos preparados, e incluem receitas e dicas de pratos e restaurantes nas suas conversas, fugindo ao monotematismo – dinheiro, dinheiro e dinheiro.

Em *La distinction* (1979), ao mostrar que as escolhas estéticas são prioritariamente condicionadas pela origem social, cujas normas foram profundamente interiorizadas, e pelo *lôcus* que ocupamos na hierarquia social, Bourdieu procurou fundar as bases de uma sociologia do gosto, pois o gosto é campo privilegiado da classe dominante e de produção cultural na medida

em que expressa a inserção em uma classe. Não é objeto de ensino na escola, escapando, assim, da reprodução das estratificações sociais.

Para Bourdieu, os homens estão em luta permanente em busca do prestígio e da ascensão social. A pequena burguesia é um espaço social marcado pela incerteza, um conjunto de lugares de passagem, com as trajetórias ascendentes e descendentes, nos quais se dá muita importância ao estatuto e às representações desse estatuto. Mais do que qualquer outra categoria social, a pequena burguesia procura incessantemente produzir “distinção”, graças a seu “gosto”, para diferenciar-se das categorias populares e se aproximar da burguesia propriamente dita.

Através de um estilo de vida, as pessoas ou grupo de pessoas se comportam e fazem escolhas. O estilo de vida é estabelecido pelas diferenças relativas às necessidades básicas – relativas à sobrevivência, sem as quais o homem não pode viver. A alimentação é a principal delas. Mas a maneira como uma pessoa come, os diferentes tipos de comida que escolhe, o uso de talheres e os diferentes materiais destes, a bebida que se toma para acompanhar determinado prato, são indicadores de distinção no meio social. Por conseguinte, os elementos que preenchem os critérios de livre escolha, como os relativos à alimentação, assim como os estéticos, artísticos, religiosos, passam a ser significativos para a definição do estilo de vida de um determinado grupo social.

À medida que aumenta a distância às necessidades, o estilo de vida vai se tornando o produto de uma “estilização da vida”, preferência que orienta e organiza as diversas práticas cotidianas, desde a escolha de um prato, de uma bebida, até a decoração da casa, a religião a que se adere ou as opções de lazer. O gosto pode funcionar, portanto, como um elemento aglutinador dos indivíduos em grupos.

Nesse sentido, as reportagens que informam sobre os gostos que estão na moda, as pessoas que os elegem, contribuem para despertar o desejo de experimentação e adesão. E a alimentação é um deles, (restaurantes, cursos de gastronomia e enologia, tipos de vinhos, utensílios culinários etc.). É preciso salientar que tais preferências são moldadas por condições concretas de vida. Gostar ou não de caviar, por exemplo, é condicionado pelo acesso que indivíduos ou grupos tenham a esta iguaria e a sensação de uma pessoa ao saboreá-lo não basta para lhe dar significado se não for feita também em referência a outros gostos em relação aos quais se diferencia.

O conceito de poder simbólico em Bourdieu também pode ser invocado para analisar um poder que consegue impor significações e impô-las como legítimas. Os símbolos afirmam-se, assim, como os instrumentos por excelência de integração social, tornando possível a reprodução da ordem estabelecida.

As formas ou estilos de consumo contribuem fundamentalmente para o conhecimento do significado atribuído pelos grupos às suas ações e da própria imagem social do grupo<sup>41</sup>. O filme de Agnès Jaoui, *O Gosto dos outros* (2000), é um excelente exemplo da atração, inveja, curiosidade que podem exercer as referências e práticas culturais dos “outros”, e também as dificuldades de se enfrentar certas barreiras sociais e as incompreensões que suscitam estratégias de identificação com grupos aos quais um indivíduo não pertence.

Cada indivíduo, condicionado por seus *habitus*<sup>42</sup>, evolui em um ou vários *campos* da economia, da política, da literatura, etc. Cada campo é uma pequena parcela do mundo social ao qual o sujeito pertence: trata-se de um universo de conviências que funciona de modo mais ou menos autônomo a partir de leis específicas. Para pertencer a um determinado “grupo de afinidade” (político, artístico, intelectual...) é preciso dominar seus códigos e suas regras internas. Descrevendo o modismo, as reportagens contribuem para uma epidemia de hábitos e prazeres novos. Lendo e vendo fotos, uma pessoa comum pode saber o que existe nas mansões de olímpianos, os pratos servidos em restaurantes estrelados, por exemplo. E muitos se esforçam por imitar o discreto charme da burguesia, nem que seja gastando todo o salário para entrar e degustar as iguarias dos templos gastronômicos. Se os castelos da nobreza européia são abertos ao público para uma visita guiada, e assim a plebe tem uma idéia de como vivia a aristocracia nos seus áureos tempos, algumas revistas possibilitam que a classe média brasileira possa ficar a par do estilo de vida dos poderosos economicamente e fique com água na boca simbólica e literalmente falando...

O conceito de “bom gosto” foi inventado no início do século XVII por um inglês chamado John Dryden. Havia fórmulas para serem seguidas por quem quisesse possuí-lo e demonstrá-lo. Com a ascensão econômica da burguesia, ficou cada vez mais difícil estabelecer diferenças entre nobres e plebeus arrivistas. O “bom gosto”, que implicava conhecimento e familiaridade com determinados tipos de comida, pinturas, músicas, ou vestuários, caminhava paralelo às boas maneiras (na língua francesa era ser *comme il faut*) adquiridas desde o berço. Esta concepção de educação foi uma forma de marcar as desigualdades de

classe social. Neste contexto, fazia parte controlar o apetite, e adotar um ar *blasé* diante das coisas...<sup>43</sup>

As regras de etiqueta modificaram os comportamentos à mesa e funcionaram como mais uma coerção da liberdade e um elemento de diferenciação social.

Na França do século XVII, foi instituída uma espécie de “escola de maneiras”, descrita com detalhes por Visser em seu livro<sup>44</sup>.

Três gerações são necessárias para fazer um cavalheiro. Este comentário, escrito em 1837 por uma especialista americana em comportamento, exemplifica a mentalidade aristocrática europeia. Ironicamente, ela foi imitada depois pelos próprios burgueses que, com o tempo, sentiram-se no direito de entregar a alcunha pejorativa criada pela nobreza – *nouveaux-riches* – aos chamados emergentes de hoje.

No mundo contemporâneo das aparências, o desejo de mostrar refinamento, aliado a uma boa situação econômica, motiva a frequência aos cursos citados e a restaurantes estrelados. Atrelada às aparências, a etiqueta não poderia deixar de sofrer o impacto das mudanças, e surgiram novas exigências nos comportamentos e interação que envolve as refeições. A conhecida frase “beleza não põe mesa” está completamente em desacordo com os tempos pós-modernos em que a importância dada à aparência rege comportamentos. Decorar e enfeitar uma mesa de refeições envolve até profissionais de *design* de interiores e arquitetos.

## OS CAFÉS COMO PONTO DE ENCONTRO

Existe muita gente que prefere comer, beber, conversar em locais tradicionais, que atravessam décadas mantendo o mesmo cardápio, a mesma decoração, e até os mesmos garçons. Alguns destes já inspiraram crônicas e livros. Assim como os bares, os cafés conheceram tempos áureos no Brasil, e sobrevivem incólumes em algumas cidades, onde continuam sendo ponto de encontro de políticos, artistas, escritores e jornalistas. Na França, nunca deixaram de ser uma instituição onde é possível passar horas e horas lendo jornal, tomando apenas uma xícara de cafezinho, sem ser perturbado ou pressionado pelos garçons.

O século XIX foi a idade de ouro dos cafés. “As pessoas se encontravam ao meio-dia e às sete da noite, hábito que durou até o início da segunda guerra mundial. Trata-se também de um

costume popular, relatado nos livros de memórias e romances ambientados nas classes ricas ou aristocráticas”<sup>45</sup>.

Nos anos recentes, freqüentadores de cafés no Quartier Latin, ou na Place de Bastille têm feito tentativas de retomar a tradição intelectual promovendo palestras e debates filosóficos. O modismo, inventado por Marc Sautet e propagado pela mídia, foi batizado de *philosophie au café*. Uma capa da revista *Magazine Littéraire* deu destaque à iniciativa, com manchete intitulada “Filosofia, a Nova Paixão”<sup>46</sup>. É possível interpretar nesta retomada, um desejo de resgatar os tempos sartreanos, em que comer, beber e filosofar andavam juntos e teorias eram criadas naqueles ambientes esfumaçados.

Mas nem só de filosofia vivem os cafés. Surgiram novas ondas: os *cyber-cafés*, procurados pelos viciados em computador (mas que também adoram *brownies*, pizzas e *waffles*)<sup>47</sup> e os cafés-livrarias. Passaram a ser os novos *points* do Rio, onde estrelas da telona e da telinha dividem espaço com intelectuais. Seja pela idéia diferente, seja pela oportunidade de olhar de perto celebridades, a idéia atraiu gente comum que senta, manuseia livros, enquanto come pratos leves e especiais.

Os cafés-livrarias atraem aqueles que amam os livros e aqueles que amam a noite. A exemplo de Paris, é possível folhear uma revista ou livro tomando apenas um café. Nos fins de semana o papo rola até de madrugada, dando a impressão de que a boemia carioca ressuscitou em um corpo diferente<sup>48</sup>.

São Paulo não ficou atrás. Uma “livraria *gourmet*”, como definiu sua proprietária, foi inaugurada nos Jardins<sup>49</sup>.

## BARES E BOTEQUINS

Bares e botequins são os locais onde mais se consome bebidas alcoólicas. Em seu livro sobre experiências etílicas, o cartunista Jaguar (2001) transcreveu a descrição feita por Martinho da Vila de um botequim, comparado a um templo:

O bar é realmente um lugar sagrado. [...] todo butiquim (*sic*) que se preza tem que ter imagens de santo”. Além do mais, “as mesas quase sempre se transformam em alegres confessionários”<sup>50</sup>.

Bom para fazer amizade, onde um amigo quase oculto dá ótimas dicas para solução de problemas materiais ou de ordem sentimental. Funciona também como um consultório democrático onde ora se é paciente, ora se é analista. [...] nada melhor que um amigo de boteco, porque eles não se visitam nas casas e nem pedem dinheiro emprestado. Só falam de mulher, de futebol, de samba e de política, sem

discutir de forma tensa, visto que ninguém vai a um boteco para esquentar a cabeça.

São escolhidos para curtir só ou acompanhado, e tornaram-se uma instituição em quase todas partes do mundo. Neles, o prazer de beber mistura-se ao prazer de falar, e o falar é embalado pela bebida, que solta amarras e o riso. Depois de alguns copos, assuntos inconfessáveis e impublicáveis vêm à tona, assuntos que não são ditos nem a si próprio quando se está sóbrio. Os bares são pontos de encontro onde pessoas se reúnem pelas afinidades étlicas ou pelo amor à boemia.

Boemia remete ao prazer de atravessar a noite, a tempos perdidos desmanchados pelo progresso. Sobrevive sob formas diferentes, sofisticadas, mas tem pouco a ver com comportamentos de épocas passadas que incluíam serestas, o perambular e amanhecer nas ruas, os bares com bebidas baratas onde se misturavam todas as classes sociais.

Na Bahia, por exemplo, sumiu a maioria dos pontos de encontro da boemia histórica e com eles o prazer de andar tranqüilamente pelas ruas, altas horas da madrugada, ou ver o dia raiar numa mesa de bar.

“Beber em praia, beber cerveja e comer caranguejo, não é coisa de boêmio”, protestou o jornalista José Olympio da Rocha em entrevista a Simone Ribeiro para *A Tarde*<sup>51</sup>.

Lembranças de histórias ocorridas nos botecos e bares são inúmeras. E as vivenciadas no Rio de Janeiro mostram diferenças entre cariocas e baianos no que se refere a costumes motivados pela comida, diferenças aos poucos diluídas, pois os modismos do sul influenciaram comportamentos das cidades nordestinas.

No folclore de Ipanema ainda se conta que Hugo Bidê molhava o pão na genebra e o dava ao ratinho branco que o acompanhava sempre. Foi este rato que inspirou Jaguar a criar o Sig (diminutivo de Sigmund Freud), mestre de cerimônias do irreverente *Pasquim*.

Alguns bares foram berço da MPB, comprovando a importância dos pontos de encontro em volta da bebida, *lócus* da boemia. Cantores e compositores, como Elis Regina, Sérgio Mendes, Jorge Ben Jor, César Camargo Mariano, Wilson Simonal, Luiz Carlos Vinhas, Tamba Trio iniciaram a carreira, na virada dos anos 60, num beco sujo, apelidado *Beco das Garrafas*, perto da praia de Copacabana, onde existiam os chamados “inferninhos”. Ali nasceu muita música que até hoje faz sucesso e que, no final da década de 50, ficou conhecida como *samba-jazz*, *samba-rock* e *samba-soul*<sup>52</sup>.



Segundo Santos (1998), “Não faltava bar, não faltavam bêbados célebres e, conseqüentemente, anedotas antológicas que contribuíram para tornar a crônica jornalística um dos mais eficazes meios de criação das lendas urbanas da época”<sup>53</sup>.

No Rio de Janeiro ninguém da minha geração pode esquecer o ‘Villarino’, o ‘Amarelinho’ e o ‘Bar Mourisco’, onde se jogava sinuca. Alguns resistiram bravamente às mudanças que afetaram a cidade maravilhosa nos anos 50. Mas pouco a pouco, os boêmios e bebedores foram saindo do centro da cidade. Estabelecimentos do Leblon e de Ipanema transformaram-se no ponto de encontro das celebrações. O ‘Antonio’s’, assim como o ‘Jangadeiros’, o ‘Zepelim’, o ‘Velooso’, são marcos da história carioca. Neles nasceram canções e amizades. (Sexo masculino, 1941, psicanalista, Rio de Janeiro, 1999)

O ‘Antonio’s’ tinha, entre seus freqüentadores, o poetinha Vinicius de Moraes, Chico Buarque, Tom Jobim, Carlinhos de Oliveira e vários representantes da inteligência brasileira. (Sexo feminino, 1943, atriz, Rio de Janeiro, 1999)

As ruas da Lapa têm muita história para contar. Um pouco dessa história ainda resiste nos Arcos por onde passam os bondes de Santa Tereza, nos antiquários e brechós do bairro. Além do ‘Vermelho’ que funcionava ao lado da Escola Nacional de Música, havia o botequim do antigo ‘Capitólio’ e vários clubes e boates. (Sexo masculino, 1943, ator, Rio de Janeiro, 1999)

Enquanto os grã-finos bebiam nas boates da zona sul, e os intelectuais tomavam homéricos ‘porres’ em bares ou botecos, sem preconceito de bairro, nós, os jovens da época, ensaiávamos os primeiros goles de ‘hi-fi’ e cuba-libre nos bailes de formatura, festas de quinze anos, de debutantes e nos arrasta-pés improvisados. Pois dançar é um dos comportamentos que a bebida ajuda a soltar. (Sexo feminino, 1942, professora, Rio de Janeiro, 1999)

No final dos anos 50, a dança foi saindo das salas domésticas. O ‘Black Horse’ foi o pioneiro do som ensurdecedor. O modismo de boates mais descontraídas e mais acessíveis aos bolsos, e das gafeiras que reunia todas as classes sociais, permitia, graças a uns goles a mais, encontros mais atrevidos entre os corpos, longe de vigilâncias incômodas. (Sexo feminino, 1950, jornalista, Rio de Janeiro, 1999)

As festas dançantes, chamadas de ‘assustados’, quando eram improvisadas, à boca pequena, eram apelidadas ‘bate-coxa’. Dançar bolero podia levar ao orgasmo[...] (Sexo feminino, 1940, tradutora, Rio de Janeiro, 1999)<sup>54</sup>

Nunca se dançou tanto, e nunca se bebeu tanto como nos anos dourados. Havia bailes de gala no Itamarati, e para os mais ousa-

dos, no bar-navio 'Corsário' situado na Barra (Rio de Janeiro) que ainda era um deserto. (Sexo masculino, 1939, jornalista, Rio de Janeiro, 1999)<sup>55</sup>

A "geração mustafá", outro apelido inventado por Ibrahim Sued, se caracterizava por garotas liberais que freqüentavam boates e chegavam em casa de manhã. (Sexo feminino, 1944, pintora, Rio de Janeiro, 1998)<sup>56</sup>

Como se pode concluir, as reminiscências que envolvem bebidas e bares também contribuem para a história de gerações.

Lembranças de José Olympio da Rocha trazem de volta uma Salvador que não existe mais. A capital baiana tinha características de província, e "todos se conheciam guiados pelo mesmo copo". Eram boêmios resistentes "que só deixavam o *Tabaris* quando as portas se fechavam. O major Cosme de Farias era um grande bebedor de cerveja quente e cachaça pura que tomava no escritório de rábula que tinha, no Terreiro de Jesus".

O prazer de beber empurrava os notívagos para os mesmos locais. No *Cacique*, no *Triunfo* e no *Anjo Azul*, "a boemia corria solta", relembrou o jornalista. "Formávamos uma população jovem, criativa, boêmia, alegremente nauseada, piadista, e que apostava no futuro". Os repórteres que, como ele, trabalhavam à noite na redação, costumavam tomar um chope quando saíam. "A gente fechava o jornal e ia para o *Cacique*, na Praça Castro Alves. Os jornalistas se reuniam nos botecos, tanto ou mais do que na redação". Escritores, artistas plásticos, compositores faziam dos locais de comes-e-bebes seu quartel-general, confirmando que diversão de intelectual não é a praia. Buscavam o prazer do papo entremeado de bebidas e tira-gostos. Foram apelidados "geração uísque", embora só poucos tivessem condições econômicas de pagar destilados. A cerveja ou uma branquinha estimularam muita prosa e poesia, amizades e até mesmo conchavos e decisões políticas<sup>57</sup>.

Até os anos 60, a 'Pastelaria Triunfo' foi um dos redutos da boemia e da intelectualidade baiana. Em seu lugar existe hoje mais um banco. Morreu também o 'Colon', situado primeiro na Piedade, e depois, na rua Visconde São Lourenço. Este último ficava cheio no final da tarde onde se tomava o primeiro copo da noite que se prolongaria para alguns fora do lar. (Sexo masculino, 1936, advogado, Salvador, 1998)<sup>58</sup>

E houve um tempo, que não está tão longe, dos 'cabarés', onde moça de família não entrava. O 'Pigale' foi um deles. Localizado na Ladeira do Pau da Bandeira, era tão disputado quanto o 'Rumba Dancing'.<sup>59</sup>

Professores da Universidade, juízes, e outras figuras de projeção, freqüentavam, sem disfarces, tais ambientes. Mesmo nas 'casas suspeitas', como eram chamadas à época, havia uma certa inocência. Em uma delas, perto do Sete Candeeiros, desembargadores soleníssimos sentavam-se a uma mesa, pediam cerveja enquanto despachavam pilhas de processos e davam eruditas sentenças. Às vezes interrompiam, iam 'lá dentro', para continuar depois. (Sexo masculino, 1938, professor universitário, Salvador, 1996)<sup>60</sup>

O 'Tabaris' era um misto de cabaré, cassino, bar, restaurante. Durante décadas reuniu várias gerações. Seus dias de glória terminaram com a proibição do jogo. Mas o local tornou-se um mito da boemia baiana. (Sexo masculino, 1940, comerciante, Salvador, 1998)<sup>61</sup>

As gerações boêmias das décadas passadas não vão esquecer nunca o 'Luso-Brasileiro', o 'Cicle Ball', o 'Império', o 'Bar Brasil', o 'Café das Meninas', o 'Mimosa', e de outros pontos de encontro como o 'Café Bernadette', o restaurante 'Regina', a 'Taba dos Orixás'. (Sexo masculino, 1935, jornalista, Salvador, 1998)<sup>62</sup>

O *Anjo Azul* tornou-se o *point* preferido de escritores e artistas baianos. Por causa do rosto de um anjinho pintado num azulejo, azul como eram todos os antigos azulejos, o local, mistura de boate, bar e ponto de encontro, foi batizado e ficou conhecido. A idéia partiu de um grupo de intelectuais que o instalaram numa velha casa da rua do Cabeça. Durante muitos anos foi o reduto da boemia intelectual, local de encontros furtivos, e também atraiu a curiosidade de turistas. Estes, provavelmente, nunca haviam visto um ambiente profano decorado com objetos sagrados. Pois além das mesas redondas de jacarandá, cercadas de cadeiras de palhinha, havia sacrários com imagens de santos barrocos. No corredor de entrada, podia-se admirar o imenso painel pintado por Carlos Bastos, também inspirado em figuras celestes. A penumbra típica de boate confirmava a sensação de se estar num terreno santificado, ou na sala de uma tradicional família do século passado. Mas a música, as danças por entre as mesas, a bebida que rolava, logo desmanchavam essa impressão... O *Anjo Azul* não sobreviveu às mudanças do lazer e costumes baianos.

Bebia-se, muito, mas a bebida mais famosa era uma espécie de batida servida em um pinquinho de barro, o 'xixi de anjo'. E também se podia pedir, além das biritas corriqueiras, o 'sangue de anjo' feito com campari para dar ao coquetel a cor sanguinolenta. (Sexo masculino, 1938, médico, Salvador, 1999)<sup>63</sup>

Em *Feijão*, *Angu* e *Couve*, Frieiro resumiu a trajetória dos bares e botequins em Belo Horizonte. Na primeira década do século

XX, ainda não se usava o nome “bar”. Aos poucos os chamados *american-bar* foram substituindo os cafés em todo o país<sup>64</sup>.

Na última década do século, os motivos para se freqüentar um bar não se limitavam ao prazer da bebida e de um papo. Decoração, originalidade e aprovação dos olímpianos passaram a ser o chamariz. No vale-tudo para atrair mais gente aos vários *points* e faturar mais, a originalidade tem pesado mais do que a gastronomia. Além de oferecer boa comida e bebidas incrementadas, os donos dos *points*, onde se encontram jovens e antigas gerações, inventam novidades constantes para lidar com a concorrência. Não basta oferecer comes e bebes gostosos. Para ser badalado, é preciso renovar os atrativos, pois o interesse pelos locais da moda não duram muito.

### Modismos inesgotáveis

A cadeia de lanchonetes chamadas *Hooters* – palavra que pode ser traduzida por “seios grandes”, na gíria americana emprega garçonetes peitudas que são obrigadas a vestir camisetas muito justas para justificar o título apelativo. Já existem 300 lojas em dez países, cujo chamariz principal não é a comida, mas a aparência física das garotas que servem os freqüentadores<sup>65</sup>.

Outro modismo que tem dado certo são os ‘jantares românticos’ produzidos por uma microempresária paulista. O pacote dá direito, além de um clima favorável ao amor, como flores e aromas, a alternativas temáticas segundo as preferências de cada um: é possível variar do estilo ocidental, ao oriental e exótico<sup>66</sup>.

Parecem inesgotáveis as idéias usadas para alavancar locais em que comida e bebida sejam motivação por si só, ou pretexto para encontros.

Segundo reportagem publicada na revista *Isto É* de 3 de janeiro de 2001, os que enjoam das discotecas têm buscado novos tipos de bares que imitam as tendências londrinas e nova-iorquinas. No Rio de Janeiro, alguns estabelecimentos ousaram colocar camas com travesseiros. Em um deles, foi instalado um dormitório com 22 camas *king size* e mesas de cabeceira. O que não impede que o *rock* e o *funk* rolem soltos. Para evitar conclusões de que o local é um motel disfarçado, o dono garante: “não é lugar de sacanagem”.

Mesas comunitárias são a atração de outro bar carioca onde o cardápio também foge ao convencional, oferecendo sopa gela-

da de melão e banana-da-terra crocante<sup>67</sup>. Microcervejarias fazem sucesso desde 1995, em várias capitais brasileiras. Nos anos 60, as macro estouraram. Elas haviam substituíram os boliches, moda passageira e que, por sua vez, viraram locais de grandes *shows*, como o *Canecão*, no Rio de Janeiro. Agora a juventude parece ter descoberto o que os europeus instituíram há muito tempo: a cerveja tomada em ambiente barulhento. Como esta novidade parece ser destinada à geração dourada, os clientes servem-se, eles mesmos, nas torneiras de onde jorra o líquido<sup>68</sup>.

Freqüentadas e elogiadas na mídia por gente famosa, essas novas casas aproveitam o sucesso garantido, até serem trocadas por outras com idéias mais ousadas...

## VIAGENS GASTRONÔMICAS E VIAGENS AO PASSADO

Ver um país não basta, é necessário também ouvi-lo e prová-lo, deixar-se penetrar por todos os poros. (MICHEL ONFRAY)

Agências de viagens têm se empenhado em criar roteiros para aqueles que querem conciliar a visita a locais de cultura e a restaurantes estrelados. O chamado “turismo gastronômico” permite provar as iguarias, e depois poder falar delas, ou lembrá-las, prolongando o prazer obtido.

Excursões com guias turísticos especializados “favoreceram a descoberta das cozinhas regionais, a descentralização dos modelos culinários e a associação do turismo à gastronomia. A visita de um castelo, de uma catedral ou de um museu será combinada facilmente com a descoberta de pratos e de vinhos regionais.”<sup>69</sup>

O depoimento de Alberto Villas, publicado em *O Globo*, do dia 17 de outubro de 2003, o exemplifica:

Nunca vou me esquecer do quibe assado preparado com carne de carneiro que comi na casa de um tio da minha ex-mulher, em El Methein, no Líbano. Daquela musaka que saboreei com minha mulher no bairro de Plaka, em Atenas, numa noite quente em que o cozinheiro insistia em querer aprender a dançar a lambada com ela. Nunca vou me esquecer do bacalhau na nata da cervejaria Continental em Lisboa. Nem dos pastéis de Belém, no bairro de Belém. E a tábua de frios do Café Tortoni, em Buenos Aires? E aquele sanduíche de pão rústico com presunto de Javali que a gente só encontra na Pizzicheria de Miccoli, em Siena, na Itália? E aquele carneiro assado

que comi numa noite fria e solitária no povoado de Kirmakli, na região da Capadócia, Turquia? Que delícia o primeiro cuscuz marroquino do Kalifa, um simpático restaurante no coração do Quartier Latin! Mas foi na calçada do Restaurante Popular, em Parintins, no Amazonas, que comi uma maravilhosa costela de tambaqui com pimenta muripi. No mercado municipal de São Paulo encontrei o mais gostoso sanduíche de carne assada. Foi em Florença, na Itália, que comi um inesquecível coelho ao vinho. Foi num calçadão de Viena que experimentei as batatas fritas mais gostosas da Europa. Nunca vou me esquecer da salsicha com mostarda que devorei em frente a estação ferroviária de Frankfurt, no início da década de 70, depois de caçar as últimas moedas de marco alemão que guardava no fundo do bolso de uma velha calça Lois. É num espaço de poucos metros quadrados ali no boulevard Saint Michel, bem em frente ao jardim de Luxemburgo, em Paris, que se come o melhor croque-monsieur do planeta Terra. Tudo isso sem falar do sorvete de carambola do Seu Domingos, em Belo Horizonte. E do salmão ao molho de alho poró com batatas assadas do Hotel Sarah, em Estocolmo. Foi no mercado de Abdijan, na Costa do Marfim, que tomei uma impressionante sopa de peixes com mandioca e pimenta selvagem. E foi no subterrâneo de um restaurante no centro de Praga que conheci o verdadeiro goulasch<sup>70</sup>.

Além de viagens reais e virtuais, existem também viagens ao passado.

Comemos lembranças da família, comemos história e comemos valores culturais. A primeira sensação que o paladar vivencia é o leite do seio da mãe. Ingere com o leite amor, carinho, segurança e bem-estar. É, portanto, a sensação interior de prazer que fica marcada como tatuagem para o resto da vida. Muito comum é ouvirmos alguém dizer: “tem gosto de infância”... Ou como se costuma dizer, comida de infância é quitute ao qual recorremos quando desejamos nos sentir reconfortados, como carinho de mãe ou colo de avó.

Um simples bolinho mergulhado no chá e saboreado depois, trouxe reminiscências a um escritor, lembranças que pareciam para sempre submersas... Em um dos volumes de *Em busca do tempo perdido*, a *madeleine* levou Proust a escrever que

[...] o gosto e o cheiro apenas, mais frágeis porém mais duradouros, mais insubstanciais, mais persistentes, mais fiéis, permanecem pairando por longo tempo, como espíritos, lembrando, aguardando, alimentando esperanças entre as ruínas de todo o resto... então, naquele momento, todas as flores do nosso jardim e do parque do Sr. Swann e as ninféias do Vivonne e a boa gente da vila e suas pequenas casas e a igreja paroquial e Combray inteira e seus arredores, assumindo forma e solidez, emergiram de súbito, a idade e os jardins, da minha xícara de chá.<sup>71</sup>

O cheiro de pão quente, de café fresco, e bife frito no alho, podem despertar não só o apetite, mas momentos adormecidos. A especialidade que levava Dalí ao êxtase era um pedaço de

72 {

pão com tomate, típico da gastronomia catalã. Ao comê-lo, o pintor dizia ter de volta a infância, através do alimento oferecido pela mãe que o esperava quando voltava da escola<sup>72</sup>. É essa idéia da “comida da minha mãe” ou “da minha casa” que pode provocar conflito diante do apelo da novidade. Se o novo atrai, e a comida propicia experimentação, existe também o medo da mudança, nítido nas situações em que o indivíduo, preso ao paladar da infância, hesita experimentar sabores desconhecidos<sup>73</sup>.

O escritor Ignacio Loyola Brandão dedicou crônica aos extintos sabores da sua cidade, sabores da memória e que considerou a assinatura de épocas. Nostalgicamente lembrou a salada de batatas com salsichas da extinta *Salada Paulista*, o “filé alpino” da *Caverna do Bugre*, as rãs do *Parreirinha*, o frango assado com macarrão do *Giovanni*, o picadinho do *Clubinho*<sup>74</sup>.

Em artigo para o jornal *O Globo*, Alberto Villas discorreu sobre o papel da comida, fazendo parte da vida e trazendo momentos do passado.

Não posso sentir um cheirinho de fumaça que viajo até a Fazenda do Sertão, lá no interior de Minas Gerais, onde se cozinhava, num fogão de lenha, o melhor frango com quiabo e polenta do mundo.

Sinto saudade de coisas simples como a ervilha com ovos que minha mãe preparava, as balas de coco que dona Olívia fazia na rua Grão Mogol, o quibe frito da minha primeira sogra, o nhoque da segunda, os ovos nevados do meu pai e o bife na chapa que o meu tio Izidro preparava lá no Hotel Villas, em Cataguases. [...] Até hoje sinto o gosto do cafezinho que tomei no Pérola do Bolhão, na cidade do Porto (foto externa). Era um simples cafezinho. Mas que nunca mais me esqueci.<sup>75</sup>

Grande parte dos sabores extintos tem circulado na Internet, em correntes anônimas, provavelmente escritas por aqueles que insistem recuperar o passado e desejam contagiar os internautas com suas saudades. Volta e meia são repetidos *e-mails* mencionando o *amendocrem*, os amendoins confeitados em cores, os biscoitos São Luiz comidos na “hora do lanche, que hora tão feliz”, as bolachas *Aimoré* e *Piraquê*, o bolo Marta Rocha, os bonequinhos de açúcar cor-de-rosa.

Saudosistas lamentam o fim do café feito em coador de pano, dos refrigerantes *Crush*, *Grapete*, *Mirinda*, dos chocolates da *Sönksen*, do “colchão-de-mola” feito com duas bolachas *Maizena* ensanduichando uma maria-mole, dos dadinhos da *Diziolli*, da geléia de mocotó *Colombo*, da geléia vermelha coberta de açúcar, vendida em padarias, das gotas de Pinho

*Alabarda*, do *Kresto*, da “machadinha” vendida nas portas das escolas, das pastilhas cristalizadas *Bhering*, do sorvete *Ki-Show*, das balas *toffes* enroladas em papel azul de bolinha branca, da *Tubaína*, do *já-já* de coco, o *eskibom*, o *chica-bom*, o *tombom* da *Kibon*, os espetinho de salsicha e queijo espetados no melão servido nas festas, a “televisão de cachorro” (frangos rodando num forno de tampa transparente).

Os que viveram na Bahia dos anos 50 não esqueceram do abará vendido por um velhinho em frente ao *Clube Palmeiras* da Barra, nem do acarajé de uma baiana mal-humorada, na Marquês de Caravelas, dos alferes puxa-puxa expostos em tabuleiros na rua, da banana-real da *Drogaria Chile*, do *beijo-frio*, ou o *esquimó* da *Sorveteria Primavera*, dos bolinhos de estudante que as baianas fritavam perto das escolas, do *dusty-miller* do *Oceania*, das gasosas *Fratelli-Vita*, da *laranja turva*, do mil-folhas da *Iglu*, do pão bengala da *Padaria Favorita*, do “pãozinho delícia” e do suco de maracujá ou laranja servidos em cones de papel na *A Gruta de Lourdes*, do picolé do *Mata Quentúria* na Praia do Porto, do picolé do *Fino Real*, das pipocas embaladas em sacos decorados com imagem de um santo cheio de feridas, do sangue de anjo e do xixi de anjo do *Anjo Azul*, do sorvete de *Lambeu e Bebeu* da Pituba, do *sundae* “Adão e Eva na jangada” das *Duas Américas*, dos já citados bolinhos e *milk-shake* da *Cubana*, da batida de limão do *Diolino*, no Rio Vermelho, do pastel de queijo e da esfiha do Chinês da *Good Day*, da pizza da *Guanabara*, do suco “da fruta” na Rua Barão de Serigy.

Sem perceber, os ressuscitadores de tais lembranças estão ajudando a fazer história. O saudosismo tomou conta de nossos entrevistados quando convidados a falar dos tempos idos. É curioso observar como o prazer propiciado pelo paladar persiste nas suas lembranças<sup>76</sup>. Gulodices dos anos dourados trouxeram água na boca de muitos deles, confirmando que parece mais gostoso o que não existe mais.

Os cariocas de mais de 40 anos citaram o *frappé* de coco da confeitaria *Lalet*, as uvas e damascos caramelados no espeto vendidos na porta da Casa Sloper de Copacabana, docinhos cristalizados da Confeitaria Colombo. “Em 58 nada superava o prazer de comer um Sanduíche Vitória no balcão das *Lojas Americanas* em Copacabana”, escreveu o jornalista carioca Joaquim Ferreira dos Santos<sup>77</sup>.

Nina Horta (1995) traz de volta os anos 40, em São Paulo, quando as vendas eram de portugueses, e

onde as crianças se perdiam em volúpias de balas de goma”. [...] e aos domingos, em casa, D. fazia empadinhas de camarão, e frango



assado, aprendidas nos dois volumes do Rosa Maria<sup>78</sup>. [...] De 1955 a 1960 só me lembro de luaus, melancias com saladas, abóboras recheadas de camarão, cocos rachados ao meio equilibrando sorvetes. E galantine de presuntada<sup>79</sup>.

Encontramos publicados dezenas de depoimentos de pessoas de ambos os sexos, das mais variadas idades e profissões, misturando reminiscências de tempos felizes com os sabores e locais de outrora. O que reforça a onipresença da comida nos momentos marcantes de uma vida.

Seis irmãs de uma família baiana, juntamente com seus filhos, conseguiram eliminar as distâncias geográficas que os separam ao trocar, via Internet, receitas que marcaram suas vidas e resgatar lembranças adormecidas. Inicialmente, sem pretensão de as publicarem. Mas os textos se multiplicaram. Vindos de Boston, Roma, Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, Porto Alegre, ou Salvador, vão se tornando uma forma de perpetuar tradições dos pais e avós e transformar-se em mais um livro. Exemplo de que, através dos sabores da infância, é possível manter os elos familiares, preservar a memória e permitir enriquecer o acervo culinário de leitores desconhecidos.<sup>80</sup>

Na casa em que passei a infância em Castro Alves, Bahia, aos sábados, a movimentação de nossa casa refletia o ambiente que dominava a cidade. A variedade dos alimentos, as fruteiras cheias, a cozinha em reboleio, fartura de produtos recém-adquiridos iam para os cuidados das três figuras mágicas e adoradas de nossa casa – Zara, Lena e Elza – que, acompanhando mamãe por toda a vida tornaram-se para nós segundas mães [...] Eram elas três excelentes cozinheiras, cada uma destacando-se numa modalidade de prato, sendo Elza a rainha dos ensopados; Lena, a campeã dos bifes finos passados com cebolas, e Zara, a insuperável preparadora da galinha de molho pardo. Mas elas sabiam fazer de tudo o que permitia a culinária daquela porta do sertão. A carne de sol de Castro Alves, reconhecida como a melhor da região, era preparada por qualquer uma delas, sem que uma superasse a outra.

Era também nos sábados que íamos para o fundo do quintal, e com ajuda de uma das três, construíamos as nossas fantasias de crianças, brincando de cozinhar, fazendo comidinhas nas panelas de barro compradas na feira.

Casadas, sofremos a influência das origens dos nossos maridos. Oliveiros, (Guanais de Aguiar) vindo de Caetitê, era louco por pequi, fruto abundante nos cerrados do Brasil Central. Os que nascem perto dos pequizeiros adoram o sabor dessa iguaria, que é cozida com arroz ou feijão, deixando um aroma forte e um sabor que eles consideravam divino. Até então, eu ignorava a sua existência, assim como desconhecia a importância para a culinária local; a procura pelo fruto era muito grande. Na hora do almoço, o ar da cidade se impregnava com o cheiro do pequi. Para mim, isto foi uma coisa nova.

Mas aquilo que foi plantado no começo das nossas vidas não perdem sua força, e a mesa de Castro Alves continua presente e forte. (Simone Campos Guanais de Aguiar, nutricionista, Salvador, Bahia)

Os saberes e os sabores oriundos da região da mata, Conceição do Almeida, através da minha mãe, migraram para se instalar e se adaptar à região da caatinga.

Na casa dos nossos avós maternos houvera a fusão de culturas, oriunda do meu avô João Coni, imigrante italiano, com a culinária do recôncavo, de Conceição do Almeida, berço da família do meu pai Osvaldo Caldas Campos.

Em nossa família se guardavam as raízes. A referência maior estava na casa dos nossos avós na Mombaça, em tempo de férias. A longa mesa da casa comportava mais de 10 lugares. Sentado à cabeceira, o meu avô, tendo a minha avó Sinísia ao seu lado, acompanhado da filha Belita e dos netos, todos apreciavam e degustavam as iguarias recém-saídas do forno e do fogo: requeijão quentinho, bolos, do tipo bem casado (amarelo corado) e mal casado (amarelo pálido). Cada um deles tinha o nome de um filho. As bebidas eram variadas: refrescos de frutas, chocolate quente e chá. Entre as crianças havia a crença de que o café com leite era tirado da vaca preta e branca. (Selma Campos Nascimento, professora universitária aposentada, Salvador, Bahia)

O autor de *Boêmio e bebidas* ressuscitou em livro os bares extintos do Rio de Janeiro, em cada bairro da 'cidade maravilhosa':

A garotada do Leblon, na Zona Sul da cidade, lota as calçadas e a rua em frente ao *Clipper*: na José Linhares, é o famoso *Bracarense* que reúne gente de quase todas as idades, sem a presença dos adolescentes. Pousos de jornalistas, artistas, empresários, mulher-belas”<sup>81</sup>.

Queijo quente do 'Bob's', pizza do 'Caravelle', milho das barracas de domingo na orla selvagem de São Conrado, a fondue do (finado) 'Mazot', os doces e salgadinhos da (finada) 'Colombo' de Copacabana, o salsichão e a salada de batatas do 'Luca's', a lasanha da 'Fiorentina', o bife (de ouro) do 'Copacabana Palace', as sardinhas fritas dos botecos da Salvador de Sá ou do (então) pé-sujíssimo 'Bracarense' no Leblon [...]”<sup>82</sup>

Acho que a comida é sempre uma fonte de sedução. Através da comida me lembro de pessoas, lugares, épocas, afirmou o diretor de teatro Aderbal Freire Filho<sup>83</sup>.

Inesquecíveis são os pãezinhos da vovó Chiquinha. Depois de retirados do forno, devem ser acariciados, afagados e apalpados para, então, abertos e pincelados de manteiga, serem degustados com gemidos de muito prazer. (Laet, advogado)<sup>84</sup>

Enquanto se enchem e se esvaziam os estabelecimentos que estão sempre renovando cenários, pratos e algo a mais, os saudosistas reclamam do sumiço dos pianos-bares que perderam espaço com o vai-e-vem dos modismos. Mas quando a nostalgia volta à moda, os ambientes lusco-fusco com música dor-de-cotovelo são ressuscitados. Para surpresa de muitos, jovens casais estão se misturando a sexagenários, para namorar e

trocar carinhos ao som do piano, provando que o que é velho pode transformar-se em novidade...<sup>85</sup>

Para agradecer os nostálgicos, os gaúchos trouxeram de volta à cena as cafeterias que tanto sucesso fizeram nos anos 50. Segundo descrição do poeta Mário Quintana, eram “cafés sentados, fumados, conversados, onde a gente arrasava o sonho, o ideário, a vida”<sup>86</sup>. Mas o despojamento de outrora foi substituído por uma decoração requintada e receitas novas. E a exemplo de Paris, onde palestras e debates vêm ressurgindo em alguns cafés, noites culturais são programadas atraindo intelectuais de todas as gerações.

Alguns restaurantes paulistas incluíram comida caseira no almoço executivo como, por exemplo, arroz com feijão, couve e pastéis de queijo<sup>87</sup>. Um deles resgatou os anos 60. *Dry martini*, bossa nova, fotos preto-e-branco de Juscelino, Nara Leão, Leila Diniz, Tom Jobim e Chico Buarque, todos com cara jovem. Os garçons usam “roupas de pingüim” e o salão reproduz o estilo Niemeyer. No cardápio tem melão com presunto, coquetel de camarão, estrogonofe, lagosta à Thermidor, lombo de porco com arroz e farofa, pratos *demodés*<sup>88</sup>.

As receitas se misturam e enriquecem quando as famílias se misturam, dando origem a novos pratos que, no entanto, não perdem suas raízes.

muitas vezes assistia a Nega Elza matar um peru, dando-lhe antes goles de cachaça para amaciar a carne. Ali, eu ficava naquela cozinha cheia de curiosidades. Provando e saboreando de tudo procurei saber os detalhes, pegar as receitas .

Quando me casei [...] meu ex-marido Echio Reis se originava de uma família tipicamente baiana. As moquecas, os camarões secos, o peixe a galinha de xinxim ,os sarapatéis, o feijão fradinho, o dendê corriam em suas veias. E, de repente eu me vi sendo exigida a temperar outros sabores . Foi vivendo e experienciando temperos, que cheguei às comidas baianas. Hoje sou tida como uma boa quituteira. Eu acho que a cozinha é um processo de arte. Sempre vou à ela, desconfiada, medrosa, audaciosa, tentando dar o melhor de mim, inovar [...] Tudo isso fruto da união de duas famílias: a família Campos e a família Reis . (Maria Dolores Coni Campos, educadora-andarilha, Rio de Janeiro)



## REPORTAGENS SOBRE O PRAZER DE “COMER JUNTO”

Na virada do século XXI, não foram poucas as idéias mirabolantes que os donos de restaurantes e bares apelaram para

atrair a clientela. Comida só não bastava para um local virar ponto de encontro badalado. Foi preciso também criar atrações inusitadas.

Entre os anos 1999-2001, novidades e modismos tornaram pontos de encontro sedutores, não só pelo prazer de comer e beber. Em algumas reportagens percebemos pinceladas de propaganda. Uma pizzaria construiu um heliporto para facilitar a vida dos que não queriam enfrentar o tráfego. E também para fazer marketing. Pois era freqüentada por artistas, cantores, empresários, políticos. Desconhecidos só eram recebidos com indicação de clientes vips. O estabelecimento não tinha garçons nem talheres, e a pizza era comida com a mão. Em contrapartida, tinha como decoração um Rolls-Royce 1950, avaliado em 150.000 dólares, da coleção do dono<sup>89</sup>.

O *Bar do Romário* foi um desses pontos de encontro criados para os que gostam de se aproximar de celebridades. Reportagens destacaram atrações e a decoração inusitada: portas dos banheiros com retratos dos desafetos do proprietário, entre outros temas relativos ao futebol. Além da possibilidade de ver ao vivo o próprio e outros olímpianos, quem ia lá podia degustar uma musse bicolor com o nome de Pelé e Tostão, ou comer um *chorizo* argentino, batizado 'Maradona'<sup>90</sup>. O restaurante-bar não durou muito tempo.

Em 1999, surgiu mais um ponto de encontro para adolescentes. Eram as *after-hour*, danceterias que abriam as portas 5 horas da manhã e fechavam ao meio-dia. O horário não poderia ser mais tranqüilizador para pais preocupados. Pois eram jovens, entre os 16 e 30 anos, com características da geração saúde, que freqüentavam os locais. Ao invés de drinques alcoólicos, consumiam muita água mineral, bebidas energéticas e, antes de sair, tomavam o café da manhã. Inicialmente a idéia, lançada no final da década de 80 em outros países, destinava-se aos que consideravam a noite uma criança. Em Nova York, Londres e Ibiza, os estabelecimentos matutinos fizeram sucesso, assim como os *lounges*, boates que substituíram a pista de dança por camas e sofás. No Brasil, a moda deu certo nas grandes metrópoles, onde foi anunciada a abertura dos *chill-outs* – nome dado às festas que vão do meio-dia às 5 da tarde<sup>91</sup>.

Na capital francesa, um restaurante batizado *Favela Chic* motivou reportagens e recomendações no *New York Times*, *Le Monde*, e revistas estrangeiras. As proprietárias brasileiras se inspiraram nas favelas cariocas e no mobiliário colonial. A decoração incluía uma cama barroca, cristaleiras, vasos cheios de plumas vermelhas, lustres de cristal com poucas lâmpadas, um altar para lemanjá, uma pintura da Iracema de José de Alencar, no estilo das antigas estampas. Além de freqüentado por celebridades, o estabelecimento servia 'comida brasileira com sotaque francês'. Sobremesas eram oferecidas em bandeja com uma imagem de lemanjá. Nomes inusitados batizavam os pratos: quem pedia "Cinderela vegetariana" comia creme de abóbora com palmito passado no azeite de oliva<sup>92</sup>.

Segundo um levantamento feito nas dez maiores cidades brasileiras, Belo Horizonte é a capital com mais bares e restaurantes per capita do país. Em um dos seus livros autobiográficos, Pedro Nava escreveu sobre bares que foram quartel-general dos intelectuais mineiros, como o próprio autor, Carlos Drummond de Andrade, Hélio Pellegrino, Otto Lara Resende, Paulo Mendes Campos e Fernando Sabino. A trajetória de Milton Nascimento e da banda Skank também foi iniciada em um bar. "Os bares de

Belo Horizonte sempre funcionaram como comitês políticos e espaços de cidadania”, afirmara o escritor Roberto Drummond. Em cidades sem praia, eles têm um ibope maior<sup>93</sup>.

O café da manhã também é pretexto para encontros, em especial os de negócios. Segundo entrevista do consultor Simon Franco, “É uma boa hora para começar uma conversa, pois todos estão com a cabeça mais fresca “<sup>94</sup>.



## REPORTAGENS SOBRE O PRAZER DE FESTEJAR COMENDO

Encontramos inúmeras matérias sobre o prazer buscado em eventos festivos, dos mais simples aos mais sofisticados, no Brasil e fora dele. Ficou evidente o paradoxo de, num país de terceiro mundo, onde a fome impera, o exagero acintoso de algumas comemorações que, sem as reportagens, não seriam do conhecimento popular. Não havia limite para os gastos e para a criatividade.

Crítica severa foi feita pelo jornal inglês, o *The Guardian*, contrapondo megafestas dos emergentes da Barra, no Rio, e a pobreza da maioria dos brasileiros. A deslumbrante festa de aniversário oferecida pela socialite Vera Loyola, considerada “maior símbolo de extravagância da Barra da Tijuca”, para sua cadela de estimação o exemplifica. Entre os presentes ganhos, roupas, echarpe, cesta de café da manhã e até um pingente de ouro. Brinquedos de borracha para morder e ossinhos sintéticos foram os brindes dados aos convidados. Um *pug* vestia um smoking estilizado. Um *cocker spaniel* usava gravata vermelha e sua esposa colar de pérolas de cinco voltas. Os ‘pais’ cantaram *Parabéns au Você* substituindo as palavras por latidos. Ração, biscoitos caninos sabor frango, caldo de carne geladinho foram algumas das iguarias servidas por um bufê especializado em festas para animais. Ao dar detalhes como estes, a reportagem de *VEJA* deixou aos leitores a possibilidade de refletir sobre a disparidade social existente em nosso país <sup>95</sup>.

A onda no final do ano 2000, nas grandes cidades, foi comemorar aniversários e formaturas, e até vernissages, em motéis. Ao contrário do que se poderia pensar, não se tratava de orgia, nem ninguém transava. Os convidados —de todas as idades— podiam deitar na cama, assistir filmes eróticos, tomar banho de piscina térmica<sup>96</sup>.

As mudanças de costumes atingiram as festas de aniversário das crianças de alto poder aquisitivo. Pessoas abastadas se esmeraram em produzir megafestas para os filhotes. Contrataram atores para interpretar personagens de história em quadri-nhos que viravam realidade em cenários com efeitos especiais dignos de cinema. Os pais, confortavelmente acomodados, viam tudo em telões e ainda tinham direito a uma fita gravada. Em certas casas de festas havia monotrilha, semelhantes ao da Disney World. Tais novidades evidenciam as mudanças ocorridas nos últimos anos do século, deixando nítido que, para muita gente com possibilidades econômicas, o prazer exigia muito dinheiro e muita criatividade.

Nos tempos dos pais das crianças tratadas como príncipes e princesas, os locais das festinhas eram a casa do aniversariante, e no máximo um *playground* ou clube. Tudo terminava no começo da noite. A animação tinha, quando muito, um mágico ou palhaço, ou um desenho animado passado em Super 8. As brincadeiras eram o pique, o esconde-esconde e chicotinho-queimado. As fotos eram tiradas pelo pai ou, em casos especiais, por um fotógrafo amigo. Na virada do milênio, os locais eram bufês especialmente criados para os eventos. Os horários foram esticados e avançaram até a madrugada com a presença dos pais. Os *shows* eram ao vivo. Equipes especializadas filmavam tudo o que acontecia. As brincadeiras eram jogos eletrônicos e os adultos se divertiam e comiam tanto ou mais do que as crianças. Carpaccio, crepes, tortas substituíram o bolo enfeitado com glace, os brigadeiros, sanduíches, cachorro-quente e pipoca. Mais um exemplo de que o prazer de comer acompanha a sofisticação dos costumes. Tudo indica que as crianças de hoje não curtem mais saborear um brigadeiro ou lambuzar a cara com um picolé como outrora. Pois elas não precisam de festa para ter acesso a estas gulodices, tampouco para se encharcar de refrigerantes, que, no tempo dos avós só eram servidos em refeições especiais. Embora o paladar ainda seja agrado com cajuzinhos e sorvetes caseiros, estes perderam o *status* social...

Ficou também no passado a preocupação dos ricos de tradição terem comportamentos discretos temendo serem confundidos com os desprezados e ridicularizados *nouveaux-riches*. Em tempos de valorização da aparência, os casamentos motivaram megafestas. Uma reportagem citou exemplos: um milionário comprou terreno vizinho, demoliu a casa existente, e mandou construir outra só para a realização da comemoração, pois a derrubou no dia seguinte ao evento. As idéias se multiplicaram: piscinas enfeitadas de flores, cobertas de vidro se transformam em pistas de dança, corais de crianças, colar de brilhantes presenteado à mãe da noiva em plena festa na vista de todos os convidados; ar condicionado instalado provisoriamente nas igrejas. Não existiu limite para a originalidade<sup>97</sup>. Em um casamento realizado em Recife, entre arranjos florais e anjos de mármore dispostos na passarela, havia homens vestidos com um manto, que baixavam o capuz e cantavam quando a noiva passava por eles. O efeito provocado em quem presenciava um desses eventos, variava entre o deslumbramento e a perplexidade. “*A sensação de desperdiçar Royal Salute foi inesquecível!*” foi um dos comentários anotados pela reportagem de *VEJA* que listou alguns detalhes que fizeram do modismo: entre tantos, duas costureiras de plantão nos banheiros femininos<sup>98</sup>.