



## Carlinhos da Malvina: Algumas Histórias



Autor: Carlos Antunes de Souza

Carlinhos da Malvina, um bom vivant na sua própria definição: viagens, vida noturna, parques ...

17 de março de 2021



# Sumário

<b>Introdução</b>	<b>7</b>
<b>1 Viagens Marcantes</b>	<b>9</b>
1.1 O Casttel Saint Andrews (SA)	9
1.2 Suíte Topázio do Hotel Casttel Saint Andrews - SA - em Gramado – 5/3/2020	12
1.3 Chile, suas frutas e seus vinhos	13
1.4 Buenos Aires: Réveillon de 2008	14
1.5 Gramado: 29/2/2009	15
1.6 Chile – Réveillon de 2009 – Hotel Providence – Bairro da Providência	17
1.7 Viagem à Europa - 07/10/2014	17
1.8 Viagem a Foz de Iguaçu em 18/4/2014 com o Sidnei Friage	19
1.9 Viagem ao Leste Europeu – 12/9/2010 - Com a Eulália	20
1.10 Casamento em Assunção	25
1.11 Las Vegas City, alone	29
<b>2 A Vida Noturna e Gastronômica de São Paulo</b>	<b>33</b>
2.1 Restaurante Fuentes	33
2.2 Bar Copacabana	34
2.3 Don Curro	34
2.4 Peruchão	34
2.5 Galinhada do Bahia	34
2.6 Frangó	35
2.7 Bar do Luiz Português - Santana	35
2.8 Bar do Luiz Nozoie - Jabaquara	35
2.9 Churros do Ipiranga	35
2.10 Bar dos Cornos do Jaguaré	36
2.11 Valadares na Lapa	36
2.12 Bar Léo na Santa Ifigênia	36
2.13 Bar Brahma na Ipiranga	37
2.14 Bar cu do Padre	37
2.15 Botequim do Hugo	37
2.16 Degas	38
2.17 Pizzaria Castelões no Gasômetro	38
2.18 Terraço Itália	38
2.19 Plano's Bar	39
2.20 Confraria queijos e vinhos	39

2.21	Pirajá . . . . .	40
2.22	150 Night Club no Maksoud Plaza . . . . .	40
2.23	Victoria´s Pub . . . . .	40
2.24	Avenida Club . . . . .	41
2.25	Saint Paul . . . . .	41
2.26	Show Days Saloon . . . . .	41
2.27	Casa de shows do Shopping Eldorado . . . . .	41
2.28	Stardust . . . . .	42
2.29	Bar do Alemão . . . . .	42
2.30	Gallery . . . . .	42
2.31	Café Piu-Piu . . . . .	42
2.32	Café Society . . . . .	43
2.33	Papagaio . . . . .	43
2.34	Patropi . . . . .	43
2.35	Roof´s . . . . .	43
2.36	Regine´s . . . . .	44
2.37	Tamatete . . . . .	44
2.38	Barracão de Zinco e Moema Samba . . . . .	44
2.39	Inverno Verão . . . . .	45
2.40	Ilha . . . . .	45
2.41	Senzala . . . . .	45
2.42	Clyde´s e Na mata café . . . . .	45
2.43	Restaurante do Carlinhos no Brás . . . . .	45
2.44	Restaurante Eldorado na Avenida São Luiz . . . . .	45
2.45	Almanara - rede de restaurantes árabes . . . . .	46
2.46	Effendi Esfiharia . . . . .	46
2.47	Brasserie Vitória . . . . .	46
2.48	Star City . . . . .	47
2.49	Restaurante Grego Acrópolis . . . . .	47
2.50	Jardim di Napoli . . . . .	47
2.51	Massadoro na Rua Sete de Abril . . . . .	47
2.52	Jogral . . . . .	48
2.53	Festival de New Orleans no Bourbon Street . . . . .	48
2.54	Rancho do Turquinho - Restaurante em Salto de Pirapora . . . . .	49
2.55	Bar do Estadão do São Paulo . . . . .	50
2.56	Ponto Chic . . . . .	50
2.57	Comidas e acepipes . . . . .	51
<b>3</b>	<b>Ibirapuera e outros espaços públicos paulistanos</b>	<b>59</b>
3.1	Parque e Auditório Ibirapuera . . . . .	59
3.2	Museu da Casa Brasileira, da Faria Lima . . . . .	62
3.3	Sesc Paulista, Casarão das Rosas e Itaú Cultural . . . . .	62

# Introdução

Muito bem: não tenho a menor pretensão de arrastar seguidores então vou escrevendo e mudando de assunto sem preocupação com a ordem cronológica ou um roteiro estudado ou pré estabelecido. A ideia é fazer apenas um registro de todas as experiências boas que vivi, assisti ou presenciei. Como já vivi bastante e pretendo viver muito mais, vou ter muita história para contar. Em matéria de viver eu quero dar VDO como se dizia no tempo do fusca que só marcava 120 km/h e depois embaixo estava escrito VDO que seria 140 ou 150 km/h.

Veja que este não é um livro de História no sentido científico da palavra e, portanto, está sujeito as traições da minha memória. Sinta-se a vontade para nos comunicar algum deslize ou falha nas nossas recordações.

Então, como dizia o bordão do contador de histórias do Castelo Rá-tim-bum, na TV Cultura, sinta que lá vem história!





# Capítulo 1

## Viagens Marcantes

### 1.1 O Casttel Saint Andrews (SA)

Localizado dentro do Condomínio Vale do Bosque, a cerca de 1 quilômetro do centro de Gramado. Ou seja, privacidade total. Gramado por si só é uma cidade pacatíssima onde você pode caminhar tranquilamente à qualquer hora da noite. O hotel, dentro de um condomínio oferece mais segurança e tranquilidade ainda. O condomínio Vale do Bosque é ocupado por lindas residências, muitas no estilo *enxaimel*, de origem bávara, com janelões do tipo *bay window*. Muito vidro, muita treliça, muito branco. Tudo no meio de um bosque de árvores altaneiras que sombreiam praticamente todas as suas charmosas alamedas. Existe uma outra pousada dentro do Condomínio, com o mesmo nome que tentei conhecer hoje, andando de bike pelo suntuoso bairro, mas estava fechada, devido à época de baixíssima temporada. Tenho dito aos amigos que estou aprendendo a viajar depois de velho (motor 7.3 ou seja 73 aninhos, mas com este *corpicho* de 72, kkkkk). Para aproveitar lugares como o SA só mesmo na baixíssima temporada. A diária normal na alta temporada varia numa faixa de 3.400 a 6 mil reais. Então não é para um simples mortal como eu. Nesta época do ano, considerada baixíssima temporada esses valores diminuem cerca de 70%. Ou seja, considerando o custo/benefício do hotel, este valor passa a ser interessantíssimo. E haja benefícios: troca de roupas de banho duas até três vezes por dia bem como a arrumação da suíte quantas vezes se fizer necessário, com mordomo de plantão 24 horas. Brinde de chegada com espumante Dumanis Brut e um comitê de recepção com gerente, mordomo, *chauffeur*, chefe de cozinha além dos *maitres*, garçons e o pessoal da recepção. No dia de ontem, Dia da Mulher, distribuíram rosas com uma mensagem escrita à mão, personalíssima, e lógico o espumante Brut. Eu tomo o cuidado de usar o termo espumante porquê ouvi dizer que *Champagne* só deve ser usado para o espumante produzido na região francesa de *Champagne* mesmo. Seria talvez uma marca própria, ou uma grife de domínio da região francesa, um *DOC* denominação, ou domínio de origem controlada?. O serviço de *transfer* é feito em um Land Rover branco, conduzido por um *chauffeur* educadíssimo, de vasta cultura que só conversa com o hóspede se for instado a falar. Claro que bebi dos seus conhecimentos descrevendo as cidades por onde fomos passando no trajeto de cerca de uma hora e quarenta minutos desde o aeroporto Salgado Filho em Porto Alegre até o SA. Passamos pela região calçadista de São Leopoldo e por pequenas cidades que vivem dos curtumes que preparam os couros para os finos calçados, bolsas, botas e afins produzidos na região. Pelo percurso vários *outlets* com vasta oferta dos produtos locais, com preços diferenciados do comércio de Gramado e Canela.

O idealizador do SA, Sr. Guilherme de Jesus Paulus, dono da CVC comprou há cerca de 10 anos

a propriedade no Vale do Bosque, que nada mais era do que uma residência particular edificada no formato de um castelo e a transformou no suntuoso CASTLE SAINT ANDREWS. São onze suítes e 33 funcionários. Três funcionários por suíte ou praticamente um funcionário para cada hóspede. As suítes têm os nomes de Safira, Turquesa etc e a decoração segue a cor sugerida pelo nome. E as suítes são muito preciosas. Iguais às pedras que lhes dão a designação. Posteriormente adquiriu uma pousada no terreno contíguo e ali instalou outra ala do hotel conhecida por Mountain. A que estamos é o *Castle*. Este tem decoração clássica: móveis de Sierra aqui de Gramado em imbuia ou outra madeira de lei, pés de bronze pata de leão, lustres tchecoslovacos, escrivaninhas que acredito serem réplicas dos famosos móveis *Chippendale* ingleses. Cortinas e brocados usando tecidos com motivos de inspiração italiana, tules finíssimos com delicados desenhos e fechando tudo por dentro as cortinas tipo *black-out* que proporcionam aquele escurinho delicioso para adormecer. Nenhum fiapo de luz penetra por essas cortinas. Nesta suíte a TV tem uma moldura larga idêntica à dos quadros de arte, com um aparador que pode ser de mármore, acredito que italiano.

O design foi inspirado em algum castelo ao redor do mundo. Ou seja: foi chamado um designer de móveis que viajou e coletou modelos de móveis de época, por isso falei nos *Chippendale* ingleses, desenhou e trouxe o projeto para ser executado pela Sierra. Olhando os móveis espetaculares você percebe as linhas clássicas da movelaria italiana, francesa, inglesa etc. mas na verdade foram fabricados aqui mesmo em Gramado, obedecendo aos ditames dos designers originais dos móveis de época. A iluminação dentro da suíte é feérica e os botões regulam a intensidade da luz. No seu ponto máximo resplandecem melhor ainda a majestade e a beleza dos lustres e dos objetos de adorno. Alguns tem componentes de cerâmica, com delicados desenhos pintados a mão. Uns mais imponentes que os outros. Nas suítes existe sempre uma escrivaninha cheia de estilo, confortável, daquelas de tampa dobrável cheia de escaninhos, com papéis, envelopes e pastas estilizadas e uma caneta com o logo do SA. O que convida a trabalhar e a escrever um pouco. O bar do SA tem uma coleção incrível de uísques, conhaques, *brandies*, *xerez*, licores etc. : Os preços das cartas de bebidas são de embasbacar qualquer simples mortal, à exemplo dos preços dos conhaques do gazebo da charutaria: um vinho do Porto *Warre's Quinta da Cavadinha 1996* custa 200 a dose. Um *Marsala Marco de Bartoli Vecchio Samperi Ventennale Fortificado* branco seco por módicos 270 a dose (sempre de 50 ml). Um *Johnnie Walker Blue Label Ghost* a 200 e, acredite um *Johnnie Walker Sons & Odyssey* a 900 a dose.

Os preços em hotéis dessa categoria podem assustar mas há que se levar em consideração todo o conjunto da obra como o atendimento especial do bar tender, o seu profundo conhecimento das bebidas e drinques que serve, o ambiente em que é servido e claro os copos *finérrimos* além do requintado mobiliário que ornamenta o local, seja no próprio bar, na biblioteca ou mesmo no *lobby* do hotel, ali chamado de *conciergerie*. O mobiliário é todo especial com largos sofás muito aconchegantes, daqueles que nos abraçam quando sentamos. Aparadores estilosos estão à disposição para que você apoie sua bebida onde melhor lhe aprouver. Sopeiras antigas de porcelana, lustres tchecos, quadros de arte em belíssimas molduras, abajures e outros itens do mobiliário, sempre com design exclusivo, inspirado em algum castelo da Europa completam o clima dos ambientes sempre descortinando para o vastíssimo Vale do Quilombo, que convida a flutuar pelo amplo espaço de domínio do vale. Os escoceses e americanos *Macallan*, *Glenfiddish*, *Johny Walker* série especial, licores os mais variados drinques e digestivos e uma curiosidade espetacular: uma máquina que faz cubos de gelos..... redondos. Ela tem uma prensa côncava e outra convexa e transforma o gelo quadrado em redondo. Pode?

10/03/2020 – 13:14 h. Estou escrevendo de outro ponto privilegiado, agora dentro da suíte Danúbio

numa mesa redonda com cadeiras tipo marquesa tendo à frente uma *terrine* de frutas frescas que foram trazidas há pouco pelo mordomo. Maçãs de duas cores, morangos vermelhíssimos, kiwi, ameixa e uvas Niágara de um néctar incomparável, que só tinha provado nas frutas chilenas, que descreverei oportunamente. Nunca degustei uma Niágara tão doce e saborosa. Tanto a grafia Niágara como Niagara são aceitas segundo o professor Google.

### 1.1.1 O café da manhã do SA

Como já falamos o café da manhã é servido *à la carte* e não um buffet enorme com mil coisas. O serviço segue um protocolo impresso descrito em um cartão e previamente definido para cada dia, podendo ser modificado ao bel prazer do hóspede. Começa com um suco de frutas, fazendo mesclas totalmente inusitadas como suco de morango com couve e hortelã, depois vem frutas já picadas servidas ao seu gosto juntamente com um finíssimo iogurte com *corn flakes* ou algum tipo de semente como a de alpiste e uma pequena bandeja de queijos e frios variados. Destaca-se o queijo *Cabranca*, branco e levíssimo, ou seja pouca gordura, feito logicamente de leite de cabra e os frios: presunto italiano *San Danielle*, ou *jamon serrano* e ainda o sensacional *culatello*, acompanhando ainda uma torta doce. Depois o *ovo perfeito* com uma fatia de jamon e sempre enfeitado com brotinhos de alpiste ou alfafa. Uma cesta de pães variados com brioches, pão da colônia, croissants doces e salgados e outros que tais. Pode-se pedir um chá para acompanhar ou então um expresso curto meticulosamente tirado em uma máquina italiana completado com leite ao gosto do hóspede. Para fechar ainda tem uma sobremesa que tanto pode ser uma torta de frutas ou a rabanada com vinho do Porto, açúcar e canela. Um senhor *breakfast*.

O *culatello* da região da Emilia Romagna na Itália é feito a partir da carne da parte traseira da perna do porco preto originário da região da Lombardia, vizinha da Emilia Romagna. Ele é mantido numa cama de sal grosso por uma quarentena dentro da bexiga do próprio porco. Após é retirado, lavado cuidadosamente e depois de adicionados os temperos, volta ao interior da bexiga do porco imerso em vinho branco também típico da região e ali fica por..... hum ano. A bexiga é pendurada em um varal, no tempo, sem defumação, e toma o formato de uma pera. Nessa região da Itália um clima único, exclusivo da região, provoca uma cerração enfumaçada que auxilia na cura do embutido. O sabor é semelhante ao do jamon, mas traz o perfume e o sabor do vinho nele impregnado tornando-se mais magro e mais enxuto que o primo jamon. O Carlinhos de Salto de Pirapora, amante dessas iguarias já conhecia o embutido na região do Mercado da Cantareira em São Paulo, onde sempre foi assíduo frequentador levado pelo pai, o Elias Turco que sempre procurou bons produtos no famoso mercado paulistano, meca de produtos de excelência provindo das mais diversas regiões daqui ou do exterior. O Carlinhos me relatou que encontrou o *culatello* mas que o mesmo só era vendido em peças inteiras a R\$ 900,00 o quilo.

O *Ovo Perfeito* é um ovo com gema mole e clara praticamente em neve de tão macia. Este ovo é preparado em uma máquina especial, cujo vídeo vamos anexar, de forma peculiar: 'São imersos vários ovos com casca dentro de uma meia de mulher para facilitar a retirada e imersos em uma máquina que vai cozinhá-los por duas horas à uma temperatura mantida cravada nos 62.7 graus e o tempo nunca pode ser inferior a isso ou não vai estar finalizado corretamente. É chamado ovo perfeito porquê esta máquina faz um cozimento por igual, ou seja cozido perfeitamente por igual. Daí o nome. Após o cozimento é quebrado em uma travessinha de fundo redondo e adornado com presunto San Danielle, umas folhinhas de broto de alpiste, verdes e delicadas para dar o toque final. O resultado, para variar, é simplesmente fantástico. Um ovo de gema mole para ser comido com aquele naco de pão da colonia mergulhado na gema e uma clara em neve, levíssima. O serviço

é impecável e os garçons, se não souberem te dar a informação vão à cozinha e voltam com os detalhes, que são tantos que resolvi gravar vídeos com os próprios narrando o cuidadoso preparo de cada item servido no café da manhã.

Saindo do café duas bikes nos convidam a uma pedalada pelas dependências do hotel e pelo condomínio anexo, um exercício para as pernas e para a vista pois casas suntuosas tornam o passeio mais agradável ainda.

## 1.2 Suíte Topázio do Hotel Casttel Saint Andrews - SA - em Gramado – 5/3/2020

Escrevo da janela da minha suíte Turquesa no segundo andar do *charmosíssimo* Castle Saint Andrews, com vista para a fonte jorrando no meio do lago, um ombrelone com uma sombra refrescante e sofás aconchegantes, convidando para uma boa espreguiçada. O lago é adornado por um caminho de lajotas de pedra e sombreado por um bosque de chorões, plátanos, pinheiros altaneiros, araucárias, palmeiras com folhas em leque e outras espécies exóticas como a *Liquidamia*, uma árvore fina e longa de uns 3 metros de altura, quase sem copa e plantada por inspiração dos castelos da região italiana da Toscana. Por baixo gramados entremeados de pedras irregulares com bordaduras formadas pelas coloridíssimas subpatiens: tem roxas, vermelhas, brancas e amarelas. A *subpatiens*, uma parente da *impatiens*, de rara beleza. À minha direita um gazebo com portas de vidro arredondadas entremeadas por treliças, tudo branco, angelicalmente branco. Dentro abriga uma charutaria, com aconchegantes sofás, livros mostrando locais e pessoas interessantes, tais como o criador da Localiza, da Boticário e outras histórias de gente de sucesso. Haja sucesso. Revistas tipo Gentle & Quality ou seja sempre o *quem é quem*. Não vou discorrer sobre charutos porque não sou *connoisseur* do assunto. Para acompanhar os *puros* cubanos uma adega com conhaques mundialmente famosos e caros tais como: Henessy XO (R\$ 148,00 a dose), Remy Martin Louis XIII (1.500,00/dose) e ainda calvados, um destilado feito de maçã na região da Borgonha francesa e os repoados, tequilas exclusivíssimas daquelas que o nosso amigo Ernesto Alarcon tem na sua adega.

Ao fundo músicas clássicas num volume educadíssimo que permite tanto uma conversa tranquila como uma imersão solitária no mundo dos conhaques, do charuto e das boas revistas que mostram desde os novos Aston Martin que são vendidos agora em combos: apenas em duos, gêmeos pela bagatela de 5 milhões de libras esterlinas. Não é exclusivo. É exclusivíssimo. Outra revista mostra a Bruna Lombardi, mais linda que nunca, seu marido Carlos Alberto Ricelli, bonitão e charmoso e seu filho Kim, já moço. Os três trabalham juntos em projetos diversos como de merchandising, filmes, peças de teatro e afins. Muito bonito ver a família que se mantém unida acredito que por mais de 30 anos, trabalhando coesa, no mesmo seguimento e muito felizes com isso. Outra revista conta a trajetória de Pedro Lima que comanda o café Três Corações. Dali pincei a seguinte frase dele: “O sentido da vida é criar laços legítimos e duradouros com todas as pessoas. E o mais importante é ser simples, o que é diferente de ser simplório. E ser simples não é fácil, pois é a essência da sofisticação”. Simples assim, né?

Olhando para a esquerda outro gazebo idêntico, igualmente charmoso que abriga um forno para pizzas, mesas e cadeiras confortáveis para saborear as redondas praticamente ao ar livre, com o lago à frente. Tudo isso fora do corpo do castelo do hotel. Agora que escrevo para vocês estou dentro da suíte turquesa, sentado em uma mesa redonda, pequena, com duas cadeiras do tipo marquês, um aparador de porcelana e anjos de bronze sustentando o prato onde são colocadas

diariamente as frutas frescas e à noite o chá do sabor eleito para cada noite, numa térmica pequena de prata, acompanhado por um pratinho com petit fours: docinhos ou biscoitinhos para antes do adormecer. Chique né? O som que vem da TV agora mescla jazz e blues, uma paixão minha. A suíte é suntuosa com uma cama de casal super king que mais parece um quadra de futebol de salão e uma profusão imensa de travesseiros de fazer inveja ao Luciano Pavarotti que quando veio ao Brasil e se apresentou no estádio do Pacaembu, exigiu um camarote com mais de cento e cinquenta travesseiros e igual número de toalhas além de uma cozinha montada dentro do camarim para que ele próprio pudesse elaborar suas *pastas al burro ou ao molho pesto*, uma quantidade incalculável de pomodori e claro um elenco estelar de azeites, parmesãos e azeitonas, incluindo as negras *azapas* chilenas gigantescas.

## 1.3 Chile, suas frutas e seus vinhos

Fiz duas viagens ao Chile, uma com a Eulália e outra com o Carlinhos do seu Elias, daqui de Salto. Em ambas vi uma Santiago limpa e moderna, com bairros residenciais esplendorosos e o que mais me marcou na primeira viagem foi conhecer as frutas chilenas. Ao provar um simples morango achei que nunca tinha provado a fruta antes. Extremamente doce bem como as ameixas e as *brevas*, pequenos figos muito doces também, além dos pêssegos e nectarinas. As cerejas, em duas colorações, então nem se fala. Essas frutas podiam ser compradas em bancas pequenas em plena rua. A explicação da qualidade é relativamente muito simples: a água, escassa e retirada de poços artesianos, é dosada na medida certa na irrigação para apenas garantir a sobrevivência da planta. Então o açúcar se concentra e resulta numa fruta muito doce e diferente das nossas, que muitas vezes são aguadas, por excesso de chuvas. Por isso disse que tive a impressão de nunca ter comido morango antes na vida. Outro fator é que essas frutas são colhidas de madrugada no Vale dos Vinhedos nos arredores de Santiago e chegam de manhãzinha fresquinhas nas bancas e no comércio. Nós aqui no Brasil estamos comendo bananas e outras frutas provenientes de estufas e não diretamente da lavoura. As bananas, por exemplo, são colhidas totalmente verdes e armazenadas nas estufas que utilizam um gás que acelera ou retarda o amadurecimento da fruta conforme a conveniência mercadológica. Ainda criaram o neologismo *frutas climatizadas* para dourar a pílula. Outras frutas de aspecto brilhante são imersas no espalhante que é um produto químico usado para outra finalidade e neste caso apenas para dar aparência bonita. No feijão vem sendo usado o glifosato (Roundup e outros) que é na verdade um herbicida potente, o popular *mata-mato*. Ou seja, o agricultor quando percebe que tem condições climáticas favoráveis para colher o feijão antecipa a sua colheita aplicando o tal *mata-mato* para derrubar suas folhas e forçar o seu amadurecimento, quimicamente. Acontece que o glifosato é sistêmico, ou seja ele percorre todo o sistema da seiva da planta, desde as raízes até os grãos de feijão, que vão receber uma parte desse agrotóxico, que acaba indo parar no nosso prato.

Mas voltando ao Chile, é um país muito bonito e muito interessante. Não tem chuvas de setembro a março e daí a necessidade da irrigação, com água pura tirada do subsolo e fornecida na medida certa para a planta, nem mais nem menos. O corolário dessa prática é a doçura das frutas. O famoso Vale Nevado, que domina o horizonte, nessa época é chamado de Vale Empoeirado, tal a secura. No centro de Santiago tem um restaurante giratório na cobertura de um prédio antigo. Você tem uma vista magnífica de 360 graus de toda a cidade e seu entorno. Programa imperdível.

Outra visita muito interessante foi com o Carlinhos do Elias, meu xará daqui de Salto, nos vinhedos da *Concha y Toro*. É um tour monitorado dando todas as explicações sobre as vindimas e o processo

de produção dos vinhos. Começa mostrando o Palácio Concha y toro, do século XVII, lindíssimo. Ao contrário do que imaginamos a variedade da uva usada para produzir o vinho é bem pequena, semelhante à Isabel, muito cultivada na região de São Roque mas de qualidade muito inferior. Portanto a semelhança é apenas no tamanho. A uva ali cultivada, como se sabe produz um dos melhores vinhos do mundo. O *grand finale* do passeio é dentro da adega e é então apresentado um teatrinho contando a origem do nome *Casillero del Diablo*, marca mais conhecido da cava *Concha y Toro*. A tradução é Armário do Diabo e conta a lenda que Don Melchor de Concha y Toro espalhou o boato de que o próprio diabo era o guardião da adega particular. Os rumores tinham a finalidade de preservar as preciosas garrafas, que eram furtadas com frequência, por seu alto valor comercial. A apresentação se dá com luzes apagadas e um som estrondoso quando surge o diabo, vestido de vermelho e brandindo um forcado. Depois fomos almoçar no restaurante Concha y Toro Wine Bar, local discreto com poucas mesas, serviço muito bom e comidas idem. O Carlinhos ainda lembra das nossas escolhas: eu pedi paleta de cordeiro na cerveja preta e ele pediu um filé mignon à Tornado, no estilo do filé à Chateaubriand do Moraes, na Praça Júlio Prestes na região da Luz, em São Paulo: alto e mal passado. No Moraes, tradicional reduto boêmio da capital paulista era acompanhado de salada de agrião, mas um agrião especial com talos bem grossos, quase da grossura do meu dedo mindinho. Escolhemos os vinhos ícones da longa carta de vinhos exibida pela casa: branco para mim e tinto para o Carlinhos. Depois o Carlinhos enrolou a língua com umas turistas, num *castelhanês saltopiraporês*. Tinha inclusive uma indiana, e *unas otras catitas* que foram fazer curso de espanhol em Santiago. Ou seja, interagimos internacionalmente. Quando digo que o meu xará enrolou a língua é porquê no embalo de *hablar* espanhol ele colocava a língua no céu da boca e pronunciava como se tivesse uma batata quente na boca. Adorava falar o nome de uma das estações de metrô: *Tobalaba* mas falava de uma forma tão engraçada que se tornou o nosso repetitivo mote na viagem.

## 1.4 Buenos Aires: Réveillon de 2008

### 1.4.1 Hotel St Martin

Na Av. St. Martin, perto da Calle Florida e Avenida Nove de Julho com 11 faixas. Na verdade mais uma esperteza portenha: foram desapropriando imóveis e juntando ruas para poder ostentar a avenida mais larga do mundo. Será????

### 1.4.2 Avenida Alvear

Comércio das lojas e das grifes de luxo e ainda Galeria e Hotel de mesmo nome onde se hospedou o Príncipe Charles, com uma magnífica porta giratória de vidro *bisotée*.

### 1.4.3 Café Tortoni

Um bar formidável com casa de shows de tango nos fundos. Na entrada uma extensa fila para ocupar suas mesas disputadíssimas.

#### 1.4.3.1 Chá de Las Violetas

Perto da Rivadávia, já numa zona afastada do centro e mais perigosa. Um casa de chá de mais de cinquenta anos com doces tentadores exibidos em balcões de vidro bisotê, num ambiente

nostálgico. Nesse lugar me marcou uma cena: um homem com terno surrado, barba por fazer, cabisbaixo, ensimesmado, tomando um café e fumando totalmente absorto em seus pensamentos, talvez angústias. A imagem típica do argentino que perdeu a ilusão com o seu país que chegou a ser a terceira economia do mundo, um dos maiores produtores de carne e trigo. Por conta do endêmico problema político, o país foi esfoliado por Perons, Menens, Kirchners, Macris sem contar a desastrosa ditadura militar. Observei o mesmo semblante desse senhor num motorista de táxi. Você sente no ar a desilusão do povo. Que pena: um país tão bonito e de cultura tão rica chegar no fundo do poço por conta da abjeta política.

#### 1.4.4 Puerto Madero

Um antigo espaço de armazéns abandonados, decadentes, sujos e outrora habitado por ratos e desocupados. Enfim uma zona perigosa que foi transformada num bairro com mais de cem restaurantes de excelente qualidade, seguro, limpo e que acabou transformando também todo o seu entorno. Passei o réveillon ali, numa farra memorável quando a rua interna, marginal ao pequeno rio que corta o bairro, inclusive com uma miniponte estaiada, fica tomada pelos frequentadores de todos os restaurantes, que tocam a mesma música, distribuem apitos, buzinas, bonés e outros brinquedos e dessa forma integram todo mundo numa alegre brincadeira saudando o desabrochar do Ano Novo.

#### 1.4.5 Cemitério da Recoleta

Mostra nitidamente a decadência do país: grandes mausoléus, verdadeiras residências com portas de bronze, puxadores dourados, vidros bisotês mas tudo num estado de conservação lastimável, o que denota a decadência financeira dessas famílias que exibiam seu poderio em seus túmulos, mas provavelmente não tiveram mais recursos para fazer a manutenção desses majestosos monumentos fúnebres.

#### 1.4.6 Piazzolla

Um antigo teatro com frisas e balcões transformado numa casa de exibição de tango com shows muito bonitos, bons vinhos e comida.

### 1.5 Gramado: 29/2/2009

Saída de S. Paulo pela BR 116, com pernoite em Curitiba, no Hotel Pestana e jantar no Velho Madalosso: rodízio de radicchio com bacon e vinho, polenta, galetto, fígados de frango ao vinho, spaghetti, canelone, frango atropelado, asinhas e coxas de frango fritas, ravióli de mandioquinha, tudo repetido até satisfação plena da gula. Descida para Gramado passando por Caxias do Sul, e depois a brava serrinha (à noite) até Gramado, com estrada estreita, cheia de curvas com os carros *encochando* a gente como disse a bela gaúcha de olhos azuis da loja de agasalhos no Hotel Laje de Pedra. Eu e a Eulália nos hospedamos no encantador Vila Bella Hotel

#### 1.5.1 Vila Bella Hotel

Na Rua Villa Bella, 125, com vista deslumbrante para o Vale do Quilombo, piscina aquecida, lareira deliciosa, quartos com calefação, café da manhã muito farto.

### 1.5.2 Galeto Al Primo Canto

Restaurante bem perto do hotel na rodovia que liga Gramado a Canela: *Farturoso* rodízio com costelinha de porco, polenta brussolada, salada de almeirão com bacon, etc. etc e o carro-chefe: o maravilhoso galetinho Al Primo Canto.

### 1.5.3 Restaurante Avenida 31

R. Madre Verônica, 31. Esta é a famosa rua coberta de Gramado, uma ruela de uns 50 metros de comprimento totalmente coberta, abrigada da garoa e do frio. Na última viagem que fiz em março de 2020 conheci a parte nova dessa rua, abaixo da avenida, ao lado da Catedral.

### 1.5.4 São Francisco De Paula

Galpão crioulo com uma valeta para preparar o churrasco, gaúchos bem *pilchados*, tocadores de gaita, roda de chimarrão. A visita vale mais pelo caráter folclórico, do que pela comida. Para quem não conhece os termos: PILCHADO – é o peão vestido a caráter: poncho, chapéu, pala, pantalonas e duas adagas colocadas bem na linha da bunda. CUSCO – Cachorro. Quando está muito frio se diz: *Tá um frio de rengueá cusco*. RENGUEÁ: Arcar, fazer o cachorro encolher de frio. PECHADA: batida de carro LANTERNEIRO: funileiro BERGAMOTA: mexerica ALPERCATA: uma espécie de sapatilha com elásticos laterais, muito confortável. Comprei uma dessas na última viagem e também *uma calça de farra*. CHIMIA: qualquer tipo de geleia

### 1.5.5 Hotel Rita Hopner

Maravilhoso Chá Colonial com gôndolas de salgados e doces, bolos, chás, chocolate, wafers para forrar com chimias caseiras, tarteletes de morango etc. etc. Ambiente muito bem decorado, com música ambiente na linha de Frank Sinatra mas infelizmente uma chata viciada em celulares (dois ao mesmo tempo) falando alto de negócios (julgava-se uma empresária), tirou grande parte do encanto do local. Me arrependo até hoje de não ter mandado calar a boca.

### 1.5.6 Passeios

Cascata do Caracol, Museu de Carros Antigos, museu Mundo a vapor, Igreja de pedra em Canela e o Pequeno Mundo anexo ao Hotel Rita que já descrevemos na última viagem à Gramado.

### 1.5.7 Fábrica de Vidros

Vimos o processo de sopragem de vidros. Passeio bonito com preços das peças assombrosamente caros.

### 1.5.8 Viagem de Volta

Passamos ao lado de São Francisco de Paula, almoçamos em Campina Grande do Sul, visando alcançar a *Rota do Sol* ou seja a volta por outro caminho diferente da descida. Passamos ao lado dos *Canyons do Itaimbezinho*, e tomamos a BR 277, rumo a Joinville onde pernoitamos e no dia seguinte a volta para casa, em São Paulo.



## 1.6 Chile – Réveillon de 2009 – Hotel Providence – Bairro da Providência

Esta foi a primeira viagem ao Chile com a Eulália. A segunda foi com o Carlinhos do seu Elias. Foi o primeiro réveillon que passei à luz do dia. O jantar por volta de 21.30 horas o sol ainda deitava seus raios sobre as janelas do restaurante do hotel. Destaque para as frutas que já descrevemos.

### 1.6.1 Passeios

Viña del Mar e Valparaíso passando por belíssimos vales, vinícolas, plantações de uva etc., Cerro de Santa Lucía e Cerro de San Cristobal.

### 1.6.2 Shopping Parque Arauco

No restaurante Benihana um show do mestre cozinheiro batucando suas espátulas, picando e jogando cebolas para o alto, quebrando ovo na espátula e outros malabarismos fantásticos, preparando a comida numa chapa quente integrada à mesa para 8 comensais.

### 1.6.3 Shopping Alto de Las Leonas

Shopping chiquérrimo com restaurante (Utópico Spa) com vista espetacular para a Cordilheira dos Andes.

### 1.6.4 Restaurante Giratório

No topo de um prédio no centro de Santiago, as mesas vão girando lentamente enquanto a cozinha, no centro da circunferência se mantém no mesmo local. Além da comida a atração é a vista panorâmica da cidade, sempre com a cordilheira agora realçada pela iluminação das ruas e uma vista fantástica que vai se descortinando aos poucos, lentamente, no ritmo do giro do restaurante carrossel.

### 1.6.5 Hotel Sheratton

No final da Avenida da Providência, margeando o rio fica o imponente e suntuoso Sheratton onde acontecia uma festa de Réveillon mas, mal pude *olhar pela fresta* da porta pois o convite individual para o evento custava na época 500 dólares.

## 1.7 Viagem à Europa - 07/10/2014

Esta viagem foi com os amigos do clube de campo Sorocaba: os casais Robeni e Roseli, Moraes e Giane e a irmã da Giane

### 1.7.1 Museu do Vaticano

09/10/2014 - Primeiro dia de passeio em Roma. Fizemos uma visita guiada pelo MUSEI VATICANI.

### 1.7.2 Siena

12/10/2014 - Chegamos em Siena vindo de Roma em uma SUV gigantesca para acomodar as gigantescas malas das mulheres. Cidade muralhada e quando chegamos estava interditada devido a um jogo de futebol. À noite as alegres comemorações das equipes que disputarão o *El Pálio*. Esta corrida de cavalos acontece no centro de Siena, quando a praça central é fechada e no seu entorno é montada uma pista de 3 metros de largura, coberta de areia e onde as escuderias vão disputar o torneio. Lindíssimas escuderias uniformizadas, com belas moças e rapazes se esmerando nas roupas coloridíssimas. A disputa propriamente dita é em outra data mas pudemos assistir a uma espécie de convenção para inscrição das escuderias e o acontecimento toma conta da cidade numa festa colorida e muito alegre: bares e restaurantes lotados pelas escuderias e seus fiéis torcedores.

### 1.7.3 Museo Teatrale Alla Scala

18/10/2014 – Eu e o Robeni visitamos o *Museo Teatrale Alla Scala* na *Piazza Scala Largo Ghiringhelli 1* em Roma.

### 1.7.4 Verona

Em Verona, depois de andarmos de Ferrari em Módena visitamos a Piazza Cidadela e a Via Mazzini, rua das lojas de grandes grifes. Um casquinho curto de chinchila tinha o preço de 3.900 euros. Não vamos nos esquecer que Verona é a terra de Romeu e Julieta!

### 1.7.5 Toscana

San Gimignano, Pozzibongi, Certaldo (terra do filme Cinema Paradiso) e Gambarzo são alguns pequenos povoados que vimos na belíssima região da Toscana. Em Florença, na Via Larga recolhi esta frase, exposta numa lousa de uma loja de rua: *Las chicas son belas, hermosas, charmosas e olorosas* como una rosa pero com muchas spinas. Na Itália e a frase em espanhol. Gostei e registrei.

Por falar em *coperto* lembrei de outra história na mesma viagem. Em Florença depois da visita à Catedral de Santa Maria del Fiore, a quinta maior do mundo, obra dos arquitetos Brunelleschi e Giotto onde galgamos mais de quatrocentos e cinquenta degraus, a 114 metros do solo para alcançar o Duomo e desfrutar da vista fantástica em 360 graus que se descortina para a cidade toda, a joia italiana da Toscana. Depois do passeio na praça de mesmo nome fomos até a Galeria Vittorio Emanuele II, uma imponente edificação de pé direito altíssimo e cobertura em forma de abóbada com vitrais multicoloridos e multifacetados filtrando a luz solar e projetando raios coloridos nas suas chiquérrimas galerias. Lojas como Prada, Luiz Vitton e outras que tais marcam presença no templo da moda e da gastança. Cafés, restaurantes e gelaterias dão o suporte gastronômico ao charmoso local. No chão do hall central um touro desenhado em alto relevo e a tradição é que tem que pisar e rodar o pé no..... saco do touro para dar sorte. Tradição idêntica em *Wall Street* onde se tem que pegar nas bolas do touro mesmo. Dizem que dá sorte. As pessoas flanavam por ali espiando as *carésimas e chiquérrimas* vitrines com um *gelatto* na mão que custava cerca de 5 euros. Resolvi que queria tomar o mesmo sorvete porém em grande estilo e fomos sentar na mesma sorveteria porém na sua parte interna, em uma mesa servida por um *ragazzo* de pouca simpatia. Pedimos *due gelatti*, que vieram em finas taças e colher de prata e uma água mineral. A conta foi de cerca de 40 euros. Surpreso corri os olhos pela mesma e constatei que o mesmo sorvete de 5 euros ali dentro custava o triplo e além da água igualmente cara apresentava o item *coperto* de

3,50 euros. Perguntei, com meu perfeito domínio do italiano: *Questo, coperto que es?* O antipático garçom levantou a ponta da toalha sacudindo vigorosamente e quase jogando a louça no chão, gritando: *Questo, questo, questo* numa finesse digna de um elefante evacuando na loja de cristais Leipizg (hoje só existe Swvarovsky) na Rua do Arouche em São Paulo. Ou seja, cobra-se até a toalha e realmente constatamos nas praças as mesas dos bares: de um lado com o caro *coperto* e do outro sem o dito cujo e portanto com contas mais baratas.

### 1.7.6 Barcelona

Ainda fomos a Barcelona e o tradicional *Paseo de La Rambla*, e voltando a Madri fomos almoçar no *El sobrino de Botín*, restaurante que serve o famoso *cochinillo*. Data de 1935 e é o restaurante mais antigo do mundo. O *cochinillo* é um leitãozinho de leite, com uma cabecinha de não mais do que uns 8 centímetros e costelinhas de mais ou menos meio centímetro (a conferir) e conheci o tradicional prato espanhol ainda em São Paulo, na Avenida Santo Amaro, perto do Esporte Clube Banespa, isto há uns quinze anos atrás. O leitão assado inteiro e recheado vai às mesas inteiro e vai sendo dividido em partes com um prato de sobremesa, tal a maciez e da textura nem se fala. O restaurante tinha o mesmo nome do porquinho mas não existe mais. Como acompanhamento era servido um viradinho de pinhões e *pinoli*. Algumas palavras e expressões: Melocotones – pêssegos enormes e carnudos, muito saborosos. Nas frutarias o dono não deixa ninguém colocar as mãos nas frutas. Tem que apontar a escolhida porquê ele avisa: *No ponga las manos, jo voy a recorrer para usted*. No nosso país as pessoas escolhem as frutas com as mãos apertando 5 ou 6 e colocando uma na cesta. Imagino a perda no fim do dia com frutas amassadas de tanto aperto. Uma atitude desprovida de qualquer valia, pois não dá para saber a qualidade e muito menos a doçura da fruta pelo toque. Fassoletto – lenço de bolso ou panuelo, Halloween – festa do Halloween com cerveja – Adorei a junção.

## 1.8 Viagem a Foz de Iguaçu em 18/4/2014 com o Sidnei Friage

Saímos de carro de Salto de Pirapora de manhãzinha e fomos tomar café em Angatuba. Passamos por Cascavel, bairro Boa Vista em Céu Azul, onde morei, Matelândia, Medianeira, São Miguel do Iguaçu e Santa Terezinha. Hospedagem no hotel meia estrela a 35 por cabeça (alegria intensa do viajante importador). Visita noturna aos bares Capitão Bar e Raphain. Ficamos no primeiro com música ao vivo, paquera da garçonete que não deu em nada e absoluto fracasso na paquera geral. No domingo café da manhã na bela padaria Família Maran: o dono é filho do Levi Maran, que foi gerente do Banestado em Céu Azul, onde fui cliente. Compras com o importador na Ciudad del Leste, aquela 25 de março piorada, com gente mal educada dando tranco na gente, congestionamento na rua, nas lojas, caos no trânsito além da fila incrível para atravessar a ponte da Amizade. Vans paraguaias fazendo loucuras, furando a fila, atolando nos gramados para cortar caminho ou retornar. Na volta a minha grande aventura de moto táxi: vans, motos e carros tirando *finca do suã* da gente como diria o saudoso Mauro Bezerro. Verdadeiro *programa de índio*. Abandonei o importador sozinho e fui para as Cataratas do Iguaçu, que já conhecia de longa data mas uma atração totalmente remodelada desde a estrada que passa ao largo do Parque Nacional do Iguaçu e nem sinal do Hotel Naipi, que gerenciei nos tempos de Ramon, Iracema e a filha Estela, minha namorada. Estacionei o carro num bolsão e ali tomei um ônibus panorâmico tipo *sightseeing*\* com o piso de cima todo aberto para melhor apreciar a beleza do exuberante Parque Nacional do

Iguaçu. Já com a vista das cataratas, quatis passeavam pelas escadarias tentando conseguir alguma comida e até *invadindo sacolas de turistas distraídos*. O almoço foi no deck do Restaurante Porto Canoas onde a moqueca baiana de surubim e a tilápia grelhada estavam fantásticas além da picanha ao molho de madeira e sobremesas. Vista das Cataratas, lado brasileiro, mostrando as fantásticas cortinas de água entremeadas pelos raios do arco íris num espetáculo de encher os olhos. Na volta almoçamos em Juranda num rodízio muito bom: O Sidney adorou o preço de 35 pila. Pernoitamos em Londrina no Hotel Igapó, após intensa e acirrada discussão sobre dormir em Londrina ou voltar direto pro marasmo\* de Salto de Pirapora. Convencimento e muita persuasão para concordar com o preço da hospedagem. Depois gostou, inclusive da sacada para poder *pit*ar à vontade e do café da manhã do dia seguinte. Visitamos os gostosos e animados barzinhos da Rua Cândido de Oliveira: o da Silva e outros três, um de samba onde não tivemos coragem de encarar a *criolada*. Acabamos indo para um bar enorme, aberto, com MPB ao vivo onde a paquera com a morena da mesa seguinte ficou só na vontade. O saldo da viagem foi bom, o moço é motorista responsável e cauteloso e bem *catequizado*, como duvidavam que eu o fizesse foi excelente companhia. Reclamou do som dos meus pen drives de jazz, blues e música instrumental mas vendo que o rádio não pegava nenhuma estação na estrada, acabou se conformando. Por isso insisti de ir com meu carro pois aí quem mandava na viagem era eu.

## 1.9 Viagem ao Leste Europeu – 12/9/2010 - Com a Eulália

### 1.9.1 Madri

Em 12 de setembro de 2010 aterrissamos no gigantesco aeroporto de Barajas em Madri. Eu e a Eulália, viajando sozinhos sem bovinos grupos de excursão. Tomamos o metrô que apenas para sair dos limites do aeroporto tinha quatro estações. No dia da chegada conhecemos El Jardim Brugal, Casa América, o Palácio do Marquês de Salamanca, um lindo palacete com uma escadaria triunfal logo na entrada, salões no estilo persa, com pinturas formando teias parecidas com tapetes daquele país, profusão de lâmpadas francesas provocando uma feérica iluminação. Ambientes lindíssimos: Salão de baile, capela, salão do comedor principal, quarto do Marquês e da Marquesa que como não eram casados oficialmente ocupavam quartos distintos ou seja, tinham um romance dissimulado mascarando a situação. A Casa das Munhecas, ou casa das bonecas, um mini palacete com tudo em miniatura, constituindo uma réplica charmosíssima em tamanho pequeno do próprio palacete. Depois o *Paseo del Ricoletto* e o *Paseo del Prado*, com o famoso museu de mesmo nome, numa alameda arborizada, fresca e agradável. Os Paseos começam na florida Praça de *Cibéles*, ao final da Avenida Gran Vía e nessa região, segundo a guia do palacete, começou a florescer a classe média madrilenha. Almoçamos no *El Pavillion de Los Espejos*, um gazebo formando como que um coreto com belíssimos azulejos, espelhos bisotées, madeiras nobres e mesas ao ar livre com aquela vista deslumbrante do Prado se esparramando aos nossos olhos.

### 1.9.2 Berlim

No dia 12/9/2010 chegamos em Berlim e nos hospedamos no hotel Movenpick. No dia seguinte visitamos as ruínas e partes do que sobrou do Muro de Berlim que ruiu em 1989. As ruínas foram mantidas propositalmente, decoradas com grafites e fotos inclusive a famosa foto do beijo entre Brejnev e Adenauer. Do muro sobraram apenas marcas no chão e pelas ruas simulações de barricadas, tanques e guardas armados fingindo uma batalha e posando para as fotos dos

turistas, devidamente remuneradas a 2 euros. Almoçamos no Vaca Verde (supermercados Marché) e depois visitamos a Igreja da Memória, mantida propositalmente semi destruída, com apenas uma parte do teto, justamente para mostrar os efeitos nefastos dos bombardeios. Um belíssimo museu com paredes pintadas no estilo persa por influência da construção de mesquitas muçulmanas, do tempo da dominação árabe e que depois se transformariam em Igrejas católicas. No passeio pela cidade visitamos o Reichstag, a Porta de Brandenburgo e a Alexander Platz, a praça de Alexandre. Fomos a Potsdam a uma hora de Berlim visitar os Castelos de Neues Palais que fazem parte do complexo de Sans Souci. Portentosas construções do século XVIII com janelões duplos, cerca de 200, todos brancos num imponente castelo formado por igualmente duzentos aposentos. Visitamos alguns desses aposentos, ricamente decorados, pisos de madeira formando incríveis desenhos geométricos, espelhos, brocados, pinturas nas abóbadas, afrescos, riquíssimos vestuários de época, tudo incrivelmente bem conservado numa exposição que retrata o estilo faustoso de vida do Rei Frederico, o Grande que ali viveu sozinho pois assim que se casou deixou a esposa em Berlim e construiu o seu castelo. Ali foi viver longe da esposa e paira no ar a suspeita de um romance homossexual.

O acabamento do imponente Castelo é em arenito e a uns 100 metros de distância outra enorme construção para acomodação dos criados e a parte da cozinha, separadamente da construção principal. Pela distância entre as construções dá para deduzir que os nobres gostavam de tomar a sopa fria. No conjunto todo forma um enorme parque que abriga pequenas propriedades com características peculiares de cada país como por exemplo com jardins e carpintaria italiana, outra apenas para armazenamento de água, outra com moinhos de trigo com suas imensas pás, lembrando Dom Quixote de La Mancha, ou seja diversas pequenas quintas como se diz em Portugal, destinadas a servir o melhor de seus países de origem ao Castelo. Visitamos os majestosos jardins no estilo francês, com um belíssimo trabalho de topiaria (esculturas vivas em árvores) e impressiona o conjunto de estufas em diversos níveis do chão. Vamos descendo as escadas e avistando alamedas de estufas para manter mudas e exemplares de vegetais do mundo inteiro. As estufas são nichos com 2,50 metros de altura e profundidade de 1,5 metros com portas de vidro, onde são mantidos pés de figo, de uvas, limão, laranja em grandes vasos.: são 50 a 60 estufas de cada lado da escada com mais de 30 níveis. Ou seja perto de 4.000 estufas para proteger as plantas do rigoroso inverno, com muita neve.

A visão do conjunto todo é impressionante. Uma curiosidade: ao lado do túmulo de Frederico IV, com portentosa lápide estão pequenas lápides onde foram sepultados seus fiéis cães de caça, galgos de estimação e dizem que o monarca preferia a companhia dos cães à dos seres humanos. Sans Souci significa sem preocupação e diziam que este rei era mais afeito às companhias masculinas do que de mulheres.

### 1.9.3 Dresden

No dia 14.9 fomos a Dresden, a Florença do Elba e nos hospedamos no Hotel Maritim. Esta cidade foi intensamente bombardeada na noite de 13 de fevereiro de 1945, num raide aéreo que matou cerca de cem mil pessoas. Dizem que foi uma vingança dos Aliados pois a guerra já estava praticamente definida.

A cidade foi dizimada totalmente e perfeitamente reconstruída. Os prédios tem um aspecto escurecido devido às pedras de granito, com ferro na sua composição. Nota-se pela construção da igreja com pedras de várias tonalidades, algumas mais claras já polidas e restauradas O centro

histórico da cidade é formado por um belíssimo conjunto de igrejas. A Igreja da Memória tem esse nome para lembrar a herança nefasta da guerra. Foi mantida sem as torres, cúpulas e teto. Dentro um museu belíssimo com teto rebaixado de vidro, mostrando o céu aberto pela ausência total do teto original, ou seja as paredes se erguem para o vazio. Na construção sempre a influência persa com destaque para o conjunto barroco Zwuinger, Ópera Semper e um impressionante painel de mosaicos de porcelana de Meissen *A Procissão dos Duques*.

#### 1.9.4 Polônia

Em 15 de outubro já na Polônia na cidade Wroclaw o imponente edifício da *Ópera* e ao seu lado um museu fantástico exibindo obras do holandês Veermer, além de Rubens, Rembrandt e outros pintores da época do Renascimento. Uma joia da arquitetura contemporânea com interior ricamente decorado com colunas de mármore negro, afrescos e pinturas esplendorosas no teto.

#### 1.9.5 Cracóvia

Em 16/10/10 estávamos na Cracóvia, na Polônia, fazendo uma visita a pé pelo patrimônio da humanidade, o bairro onde foi filmada grande parte da *Lista de Schindler*, o Monte Wavel com o Castelo Real e visita ao interior da Catedral onde foi bispo Carol Wojtila, o papa João Paulo II, a Praça do Mercado com suas inúmeras esplanadas e bancas de floristas e de artesanato. Depois excursão às minas de Sal de Wieliczka, Patrimônio da Humanidade. Uma cidade subterrânea feita de sal onde a gente desce a 160 metros de profundidade por escadas de madeira em zigue-zague.

No seu interior belíssimas esculturas de sal. Como apenas uma parte da rocha é de sal as figuras tem aspecto de esculturas de pedra mesmo. Nas profundezas da mina uma imensa *catedral* com pontes levadiças e espelhos de água e impressiona quando ecoa pelo imenso salão a divina sinfonia de Beethoven criando um efeito mágico e inebriante e você entra numa catarse pelo fato de saber estar tão abaixo da terra e aquela música forte, marcante que flui pelas esculturas, escadarias e salões da imensa Catedral. . . . . de sal.

#### 1.9.6 Auschwitz

Em 17/9/2010 visitamos o campo de concentração de Auschwitz na Polônia, um tenebroso documento da história onde milhões de judeus foram exterminados.

Lá vimos as celas dos judeus encarcerados, as câmaras de extermínio, as claraboias por onde era jogado o gás, exposição de cabelos, roupas, malas e até dentaduras. Achei que seria um verdadeiro programa de índio mas é história, no mais puro sentido da palavra e ali senti que tinha que conhecer aquele tenebroso local para condenar com mais veemência ainda os gestos tresloucados de um homem que manipulou como bem entendeu países inteiros pois muita gente embarcou na sua paranoia. O pior é que vemos a continuidade desses malucos degenerados, manipuladores de massas, enganadores, alquimistas que literalmente transformam merda em ouro, e o povo ali, bovinamente, pagando o alto preço dessas aventuras tresloucadas. Pudemos entender a história *in loco* vendo fotos e documentos da chegada dos judeus, sendo espoliados de todos os seus bens logo na chegada: bocas examinadas em busca de dentes de ouro, malas e roupas tomadas à força para depois vender e até cabelos cortados para trançarem cordas. Celas apertadíssimas com doze ou mais pessoas que tinham que dormir em pé pois não havia espaço nem para se sentarem.

À tarde visitamos o santuário de Czestochowa, a Virgem Negra, o maior centro de peregrinações deste país profundamente católico.

### 1.9.7 Parque Choppin

Pernoitamos no Hotel Radisson Blue Centrum em Varsóvia e pela manhã fomos visitar o parque de Choppin com seu busto em tamanho real, com os cabelos revoltos, seu piano original e bancos de jardim que executam melodias do compositor a um simples toque. Nesse parque ele gostava de se inspirar, sentindo o vento e viajando por suas notas musicais.

Na cidade vimos o gueto onde houve o levante dos judeus em 1944. À tarde visitamos o museu da igreja de Santa Ana com ricas pinturas e muito ouro.

À noite jantar típico polonês numa espécie de celeiro em uma propriedade rural com mobiliário de época, grades e arados de madeira toscos e artesanais, inclusive um espremedor de laranja datado do ano de 1700. O cardápio: peru com molho de cereja. Depois exibição de folclore com roupas coloridíssimas. Dançamos juntos com os bailarinos e ainda ganhei o prêmio de *Grande Chicoteador* ao mostrar habilidade na arte de estalar o chicote.

### 1.9.8 Hungria – Budapeste

No dia 19/9/2010 chegamos a Budapeste e nos hospedamos no Novotel Congress. Dia seguinte, tour pelo centro da *Princesa do Danúbio*. Na verdade são duas cidades: Buda e Peste, a primeira a cidade das águas termais, nas colinas e a segunda Peste, que significa pão e fica na planície ambas cortadas ao meio pelo Rio Danúbio onde almoçamos a bordo de um barco com música e animação.

O passeio de barco mostra a ponte branca de Sissi. Alguém da minha faixa se lembrará dos maravilhosos filmes de Sissi, a Imperatriz estrelados pela estonteante Romy Scheneider. Ainda A Ponte das Correntes, o Parlamento, o morro de São Gerardo com a estátua da Liberdade (deles).

Depois visita ao Parque e Castelo do Conde Drácula. Os húngaros são também chamados de magiares, em memória dos povos primitivos e guerreiros. É a terra de Franz Litz e Bela Bártok, grandes compositores clássicos.

Tokay 6 é o vinho típico do país. A catedral tem um telhado de cerâmica majólica formando um imenso painel como a trama de um tapete persa. Sempre a influência persa. Para despedida um café completo na Rua Vassy, a mais elegante e charmosa da cidade.

### 1.9.9 Áustria

Em 22/9/2010 chegamos na Áustria com hospedagem no Hotel Arcotel Wimberger. Jantar no Restaurante Callas na chiquíssima Rua Andrassy, ao lado do Prédio da Ópera. Pianistas brasileiros como Arthur Moreira Lima e João Carlos Martins se apresentaram ali. Restaurante em estilo grego com orquestra e um violino mavioso homenageando os turistas das mais diversas partes do mundo e uma versão pessoal do músico para Ave Maria, simplesmente emocionante e lógico Aquarela do Brasil.

### 1.9.10 Eslováquia

Em 23/9/2010 viagem para Bratislava na Eslováquia. Percorrendo imensas e longas planícies a estrada e os arredores parecem imensas mesas de sinuca, pela *planura* com muitas torres de captação eólica. São *fazendas* produtoras de energia. Cada uma delas concentra lotes de cerca de 50 torres e respectivas turbinas ao pequeno custo de 5 milhões de euros cada uma.

O governo financia o equipamento para pagamento em prazos que podem chegar até 50 anos e compra a energia a 60 centavos de euro e a revende a 10 centavos e isto ainda fica muito mais barato do que construir termelétricas. Os países não tem abundância de rios como nós e as hidrelétricas são raridades. Daí a iniciativa de bancar as torres e arcar com os subsídios. Pelos campos se veem enormes fardos de forrageiras envelopados em bobinas recobertas por plástico para fazer frente ao rigoroso inverno. Ficam no relento mesmo pois estão impermeáveis.

Em Bratislava, uma linda cidadezinha da Eslováquia se veem pelas ruas as curiosas estátuas dos espões parcialmente escondidos nos bueiros, ou nas esquinas espionando as pessoas para lembrar os tempos duros sob a cortina de ferro soviética. Sempre a mesma história da dominação opressora.

### 1.9.11 Praga

Em 24/10/2010 chegamos à Praga na capital tcheca e nos hospedamos no hotel Diplomat e no dia seguinte visita à *Cidade das Cem Torres* com destaque para a célebre ponte Carlos, autêntica galeria ao ar livre que evoca a figura do mais dileto filho da cidade, o Imperador Carlos IV. Esta ponte cruza o Rio Moldávia e ostenta figuras em ferro fundido que estavam sendo restauradas com o maior esmero: belas moças com máscaras, pinceis e cinzéis faziam a recuperação das marcas do tempo e se podia fazer a comparação entre o antes e o depois do restauro. Um belo trabalho. Passeio pela Cidade Velha com encantadoras praças e ruelas calçadas por pedras irregulares, terminando na Praça Velha, a mais famosa da cidade com o relógio astronômico, na verdade uma torre com mais de 10 metros de diâmetro e mais de 20 metros de altura onde nas horas cheias guardiões anunciam as horas entoando seus clarins, vindos do interior e assomando nas quatro janelas na direção dos quatro pontos cardeais. Espetáculo ansiosamente aguardado pela multidão que vai ali se aglomerando e aguardando bebendo ou tomando lanches. Destaque para os fotógrafos para documentar o casamento das noivas em carros antigos, aproveitando o cenário da praça e da igreja.

Maravilhosas carruagens com cavalos robustos de um tamanho impressionante cruzam as ruas levando turistas extasiados. A pedra típica da cidade é o âmbar e passando pela cidade havia uma importante rota de comércio chamada Caminho de Ambar, desde o tempo dos romanos. Jantamos em Praga num restaurante onde era o antigo Parlamento, um local belíssimo com vitrais, muita madeira e música típica apresentada por um casal: ele com acordeon e ela com baixo de pau, daqueles enormes, entoando canções dos países dos visitantes. Depois fomos ver o teatro negro de Praga, que eu já tinha visto em São Paulo. Os atores se vestem de negro e aparecem aos poucos ou nem aparecem. Assim velas e castiçais dançam sozinhos pelo palco e figuras voam no espaço, literalmente. Seres gigantescos se projetam sobre o público como se fossem uma assombração ou um monstro com um efeito surreal e impressionante. São atores que não aparecem e içados por cabos e guindastes criando um efeito surreal, num espetáculo simplesmente deslumbrante.



### 1.9.12 Karlo Vivary

Em 25/9/2010 fomos a Karlo Vivary, a maior e mais famosa cidade balneária tcheca. Charmosa cidadezinha com águas de qualidade terapêutica com fontes que jorram água a 45 graus ou mais, que o rei Karlos mandou construir após uma caçada de veados. Um dos caçadores sofria de artrose e obteve a cura após o contato com essas águas termais que saltam da terra como gêiseres e temos que tomar cuidado para não sofrer queimaduras com o seu vapor. Belíssimas lojas de grifes, joalherias com muito âmbar, jade e outras num comércio para lá de inacessível devido aos preços nas nuvens. Belíssimos hotéis e num deles, o Grande Hotel Richmond foi filmado Cassino Royale, um dos filmes da serie James Bond apesar de no filme aparecer a história como se fosse em Monterey. O lugar foi eleito pela alta nobreza da Europa: artistas (Maddona, Sylester Stallone, Cristiano Ronaldo) e outros milionários como o balneário das elites. Nas auto estradas observamos longas barreiras de aço com cerca de 3 metros de altura terminando em formato de concha para o alto e a explicação foi de que é para conter o furor das nevascas que invadem as estradas.

Final da viagem e retornamos a Madrid onde no jantar procuramos desesperadamente por um bife ou churrasco porquê não aguentávamos mais comer carne cozida. No cardápio constava boeuf au carbon e perguntamos ao garçom se era mesmo churrasco. Ele respondeu: \*si, em la brasa. Quase me ajoelhei para comer sem acreditar que estava enfim matando a vontade de comer um bom churrasco.

## 1.10 Casamento em Assunção

Lá pelos anos 80 eu morava em Céu Azul, cidadezinha menor que Salto de Pirapora, na região oeste do Paraná, entre Cascavel (100 km.) e Foz do Iguaçu (150 km.). Tinha ido para lá para gerenciar a parte comercial de uma fazenda de 1.200 alqueires com produção de sementes de soja e trigo e com uma agricultura muito desenvolvida em moldes de modernidade que eu nunca tinha ouvido falar por aqui: plantio em curvas de nível, correção de solo com calcário, sementes plantadas com inoculantes, armazém com capacidade para mais de 200 mil sacas e outros avanços tecnológicos agrícolas como plantadeiras de 8 linhas, bateria de colheitadeiras John Deere, moegas e elevadores de caneca, separando as impurezas dos cereais pela técnica de túneis de ventilação. A fazenda, do grupo Carambeí, comandada por Carlos Pereira Paschoal, um *self made man* que prosperou no ramo de tecidos e paralelamente migrou para a agropecuária de ponta, praticada na região oeste do Paraná. Abri e comandeí uma pequena empresa, a Sementes Carpas (Carlos Paschoal) que era na verdade o braço comercial da fazenda que além de soja, milho e trigo, ainda tinha gado de corte e produção de carvão vegetal. Uma curiosidade: na colheita da soja que se estendia noite adentro a colheitadeira trabalhava em um quadro imaginário e ia *fechando o quadro* que ia se estreitando por igual. As codornas e perdizes, assustadas com o barulho das máquinas iam se refugiando na parte mais alta da lavoura até que na última passada, o operador descia da máquina e pegava as aves, cegas pelos potentes faróis, com seu boné, pois sabia que se avançasse sobre elas saíriam num voo cego que poderia inclusive atingi-lo na cabine ou quebrar os faróis da colheitadeira.

Carlos Paschoal, um homem visionário, sem medo de riscos e de contrair empréstimos bancários em grande escala, resolveu expandir seu negócios para o Paraguay. Adquiriu uma fazenda muito maior, cerca de 10 mil alqueires, no país vizinho, com terras de excelente qualidade, apenas comparáveis ao fértil solo da Ucrânia, considerado o melhor do mundo. Terra roxa encaroçada de melhor qualidade ainda do que a região de Cascavel. Fui mandado para Assunção para cuidar da parte comercial. Alugamos uma verdadeira mansão na avenida Mariscal Lopes, endereço chiquérrimo

da capital paraguaia. Ali me hospedava no Hotel Guarany, um dos melhores do país ao lado do Casino Hotel Itá Enramada. Logo que cheguei, representando um grupo forte com promessas de grandes investimentos fui cercado pelos bajuladores de plantão, querendo cair nas boas graças do Carlos Paschoal, *the boss* e até então tido como o *homem do dinheiro*. Fui levado para os melhores restaurantes, Confeitaria Caracol, uma discoteca fantástica, cujos sofás tomavam o formato de caracóis, com as suas linhas brancas realçadas pela luz negra, tão em voga na época no país vizinho, porém já fora de moda no nosso país. Ali conheci as novidades da culinária local: sopa paraguaia, que de sopa nada tinha, era uma espécie de torta salgada, *jamón com melon* inspirado na culinária espanhola e as *chipas guazu* que também comprávamos na estrada e que eram na verdade uma espécie de biscoito de polvilho ou pão de queijo. O Carlos Paschoal dizia que as *chipas* eram excepcionalmente saborosas por que eram enroladas nas coxas das gordas índias sentadas ao longo da rodovia Foz-Assunção, oferecendo seu produto em cestas trançadas em vime. E mais: que essas mulheres não depilavam as pernas escondidas por baixo de grossas e longas vestes. Muito bem: logo nos primeiros dias das minhas incursões pelas noites paraguaias Don Oswaldo Barchini, um dos puxa sacos de plantão, me carregou para bons restaurantes para *mangiare una bela pasta* ou então para visitas sociais. Conheci o *modus vivendi* paraguaio na intimidade familiar de almoços aos domingos, e uma preguiça contagiante depois das refeições, quando as famílias se juntavam nos quintais, sombreados por frondosas árvores centenárias. Redes e espreguiçadeiras espalhadas, a conversa correndo solta regada a Campari ou Carpano Punt & Mes, importados da Itália, com um *bouquet* muito superior aos nossos nacionais. De visitas familiares, fui sendo entronizado também nas festas da alta sociedade local, culminando com um convite para um casamento de gala, que teria, talvez a presença do próprio Alfredo Stroessner.

Oswaldo Barchini me aplicava o verdadeiro *cerca Lourenço* para cair nas graças do manda chuva Carlos Paschoal. À essa altura eu até desconfiava que a história da presença do poderoso presidente não seria mais uma balela para granjear a minha simpatia e por tabela a oportunidade de realizar bons negócios com *el poderoso grupo brasileño*. Se eu pedisse uma cotação para compra de pequenos aviões para uso do Seu Carlos ou para nossos deslocamentos entre as fazendas além fronteira em menos de 24 horas eu tinha os orçamentos em mãos, na varanda do Hotel Guarany, ou então no seu secreto sub solo, onde se negociavam Mercedes-Benz, remessas ou câmbio de valores e desconfio que *muchas otras cositas más* das quais procurei tomar distância. Tinha um leão de chácara que batia ponto no Guarany, oferecendo de um tudo para os clientes estrangeiros: *Lo que quieres, mujeres, comprar una linda Mercedita?* De que necesitas ahora, mi patron? Valiente estava sempre onipresente onde farejasse alguma possibilidade de ganho. Vivía de bicos, seja como cafetão ou indicando quem poderia nos vender alguma coisa, desde que ele tirasse a sua casquinha. Tempos depois provou ser um escroque perigoso mas isso fica para depois.

Avisado do casamento perguntei como deveria me vestir para a ocasião: qual o costume local? Fui informado que terno e gravata seriam imprescindíveis. Não estava preparado e fui procurar no fraco comércio de *trajes para se alquilar* e não encontrei nenhum terno. Aluguei um *summer* amarelo pois nem ao menos um smoking preto tinha disponível. Fui para a cerimonia realizada ao entardecer, num amplo clube frequentado pela *high society* da metrópole paraguaia, ao ar livre. Um amplo espaço do tamanho de uma quadra de futebol de salão, com piso de ladrilhos hidráulicos daqueles que só tinha visto na igreja católica de Salto de Pirapora, quando era coroinha.

As mesas dispostas nas laterais formando um quadrilátero vago no meio. Árvores centenárias iluminadas por debaixo das copas por luzes fluorescentes verdes. O calor da noite de Assunção, tempo seco sem ameaça de chuva e nós instalados em uma mesa na primeira fila, localização privilegiada.

Enquanto o serviço de bebidas ia esquentando as conversas naquele entardecer dourado, com o sol deitando seus últimos raios, os noivos adentraram para o centro do quadrilátero, acompanhados por quatro duplas de violinos, que executaram uma valsa vienense, daquelas tradicionais em cerimônias de bodas.

Os noivos iniciaram a dança ladeados pelos violinistas, também valsando no seu entorno, com os arcos apontando para o firmamento em perfeita sincronia e com a música envolvente sublimando a dança apaixonada dos nubentes. Um ambiente de sonho: tarde calorenta, luzes verdes tornando ainda mais verdes as copas das frondosas árvores, música celestial e violinos com arcos apontando para os céus: um deslumbre para este caipira que nunca tinha visto nada igual. Mas, o melhor ainda estava por vir. Fomos convidados a adentrar um amplo salão com mesas e cadeiras *vestidas* de branco. Começou o serviço de bufê, servido na mesa por garçons vestindo *smokings* negros. Ainda bem que eu trajava um *summer*, um primo do smoking, e ainda num tom bege mais para o amarelo senão poderia ter sido confundido com um garçom e instado a servir uma mesa.

Cascatas de camarões pistola, frios e salgados os mais variados, acompanhados de vinho branco, destilados e fermentados. Um bolo daqueles de 3 andares no centro do salão, com o tradicional casal de noivinhos no topo e fitas brancas pendendo harmoniosamente distribuídas, com delicados embrulhos nas suas pontas. De repente uma dama muito bem vestida percorre o salão todo bradando: *El anillo, el anillo* e as moças casadoiras se levantando alvoroçadamente das mesas e correndo para o entorno do bolo, formando uma roda de moças muito bonitas. Da típica beleza indígena feminina paraguaia: cabelos negros, pele acobreada e um sotaque delicioso: *Vamos mi amor, para lo ceremonial del anillo*. Levantei-me com os demais para assistir um ritual também desconhecido para mim. As lindas moças tomaram os pequenos embrulhos em suas mãos, esticando as fitas e formando um carrossel todo branco, pois as moças acompanhavam o tom do magnífico vestido da noiva, com cauda longa etc. etc. .

Completada a formação, a mesma dama que conclamou as moças para o evento, com discotecagem vibrante ao fundo, deu a ordem: *Ahora* e as moças puxaram os pequenos embrulhos, destacando-os das fitas e uma delas irrompeu em gritos saltitantes: *El anillo, el anillo* e todas à sua volta a cumprimentaram numa profusão de beijos e abraços. À moda do buquê jogado para trás nas nossas festas de casamento, e de acordo com a tradição local, a moça que foi agraciada com o *anillo* seria a próxima a se casar, entre as demais que participaram da brincadeira. Mais uma vez este caipira deslumbrado teve que segurar o queixo.

O Valiente nos deu trabalho, tempos depois quando levamos todo o pessoal de um grande banco, agência de Sorocaba para conhecer as delícias de Assunção. Meses depois dessa caravana de alegria e festa para fazer uma média com o pessoal do banco e o Carlos Paschoal era bom nisso, recebemos um telefonema de Sorocaba, de um funcionário graduado do banco, dizendo que o Valiente, o escroque cafetão, lhe pedia um depósito de dez mil dólares pois tinha em mãos elementos que poderiam comprometê-lo junto à sua família. Esse pedido foi feito no meio da madrugada, o cara dormindo com a esposa e se viu apavorado.

Foi escalado o Carlos Roberto, diretor do grupo em Céu Azul, para resolver o *imbróglio* e marcou um encontro com o chantagista em Puerto Stroessner, divisa com Foz do Iguaçu para dar-lhe um *cala boca* e liquidar o assunto. Carlos Roberto Anizelli, um dedicado funcionário que cuidava das fazendas como se fossem dele, vestia a camisa do time com muita competência e fizemos uma dupla que funcionou muito bem: eu cuidava da parte comercial, financeira e administrativa do complexo agropecuário e o Carlos Roberto se ocupava inteiramente da parte operacional da fazenda: plantio,

tratos culturais, colheita, armazenamento e toda a parte técnica de um complexo respeitável que incluía várias colheitadeiras, tratores e um sem número de empregados. A colheita se estendia até de madrugada quando o tempo estava propício. Eu cuidava da parte comercial. Consegui romper meu acanhamento comercial pois não tinha experiência em vendas.

O primeiro grande cliente, irmãos Puhl de Santa Terezinha levei uma semana para tomar coragem de entrar e oferecer as sementes de soja que eram produzidas na fazenda e por uma dezena de agricultores cooperados que entregavam sua produção de soja comercial, que era selecionada e preparada pela Fazenda Carpas, para se transformarem em sementes que serviriam para o plantio da próxima safra. Superado o *cagaço* inicial virei um *picareta* de respeito. Vendedor na região era chamado de picareta. Consegui apenas em uma cooperativa de Palotina-PR comercializar metade da safra de 150.000 sacas de 60 kg. Para se ter uma ideia da dimensão e quilate do negócio agropecuário na região oeste do Paraná (Cascavel era uma espécie de capital regional) a CooperVale, de Palotina, tinha um armazém inflável da Sansuy, dotado de ar condicionado, apenas para armazenar as sementes para o plantio da próxima safra, fosse soja ou trigo. Na entressafra, quando este armazém não estava sendo utilizado, foi realizada uma assembleia dos cooperados para distribuição de lucros e outros assuntos.

Foram colocados dentro desse armazém cerca 2.500 pessoas sentadas nas respectivas cadeiras. Há que ressaltar ainda que as cerca de 70.000 sacas de sementes que lhes vendi, era apenas uma parte do estoque de sementes armazenadas, talvez uns 30% do total. Nunca vou me esquecer que em uma reunião na Fazenda Carpas em Vera Cruz d'Oeste com churrasco que se estendia pra lá da meia noite e o Carlos Paschoal mamava uma garrafa inteira de vodka, se discutiam vários assuntos do cotidiano da fazenda, inclusive qual era o meu paradeiro nos finais de semana, o *poderoso chefão* me inquiriu: Antunes, e a comercialização da safra como está? Literalmente, joguei na mesa o pedido, pois estava puto da vida porquê o cara queria controlar até a minha vida pessoal e saber por onde eu andava nas horas de folga. Quando ele viu o tamanho da duplicata que iríamos sacar, tomou o pedido nas mãos e bateu na mesa ainda mais forte do que eu: Isto é que me interessa, vendas e faturamento o resto dos problemas vocês se virem e resolvam. A partir daí comecei a ser respeitado e inclusive paquerado pelos diretores das outras empresas do grupo, como a mãe de todas, a Carambeí de São Roque. O Zé Maria Pinheiro, diretor financeiro me ligava para Céu Azul, onde eu tinha assento e perguntava: Antunes, tem dinheiro para emprestar para nós, preciso pagar a folha. Eu consultava o Carlos Paschoal e repassava somas vultosas, à título de empréstimo que nunca retornavam, tanto à Carambeí como às outras empresas do grupo. Era o *Mister Grana* do grupo. O Carlos Paschoal era uma cara visionário, peitudo, corajoso mas não era muito correto na hora da recompensa. Como eu, além do salário da folha de pagamentos, tinha a promessa de gratificações por safra que nunca eram sequer estipuladas, resolvi por conta própria fazer valer as tais promessas que para outros como o engenheiro agrônomo Kanda, nunca se concretizaram. Comecei a sacar valores do caixa, deixando no controle um recibo de adiantamento. Saques nos valores de hoje de dez, vinte mil reais.

Numa auditoria interna fui questionado do porquê de tais saques e simplesmente respondi que eram por conta dos acertos de gratificações de safras que nunca houveram. Inquirido pelo chefão respondi que não tinha deixado, família, faculdade e noiva para trás para ir fazer turismo a mil quilômetros de casa. Discutimos por causa da liberação do meu FGTS, que ele estava segurando e saí batendo a porta. Ele ainda me disse que eu voltaria implorando e rastejando, com o rabo entre as pernas, no seu costumeiro linguajar chulo e provocativo. Respondi: se Deus quiser isso não vai acontecer e não aconteceu mesmo. Ao contrário do que ele imaginava sobrevivi sem a sua *caridade* exploradora.

Para se ter uma ideia do seu linguajar, uma vez ao telefone, ele na sede em São Roque e eu em Céu Azul, me questionando sobre algum assunto gritou na frente de vários diretores: Antunes, tira o cu da cadeira e vai à luta. Naquele momento tive que respeitar a hierarquia profissional mas depois fui à forra e me orgulho até hoje da minha impertinência. O Carlos Paschoal era péssimo na hora de pagar mas afiadíssimo na hora de receber. Quando uma empresa de Céu Azul, a Oleolar do grupo Alfredo Ruaro, ameaçou nos dar o cano o Seu Carlos virou um bicho. Me fez protestar o documento, apanhar o Oficial de Justiça e levar à casa de um diretores da empresa para ser citado.

A partir da citação conseguiu um mandado judicial autorizando a retirar o gado de propriedade dos Ruaro, para garantia do pagamento da dívida. Foram arrombados os cadeados das porteirolas e retirado o gado nelore, bravo e chucro que foi conduzido até à nossa fazenda, tocado por mais de dez cavaleiros, a maioria armados e prontos para qualquer entrevero. Acontece que como a região não tinha tradição pecuária e sim agrícola não haviam cercas lindeiras nas propriedades e se esse gado estragasse uma roça de milho ou soja, teríamos que pagar os prejuízos. Foi uma verdadeira *operação de guerra*, arquitetada pelo Carlos Paschoal e executada pelo Carlos Roberto, o gerente bom de sela e de gatilho, que comandou o *sequestro* do gado que foi conduzido sem acidentes de percurso e permaneceu na fazenda de Vera Cruz do Oeste, até que a dívida fosse saldada. E o foi, direitinho, com juro e tudo. Para receber o Seu Carlos era muito bom mesmo. Já, na hora de pagar *necas de pitibiriba*.

Aliás, vivi essas situações por várias vezes em minha vida profissional como todos vocês, em algum momento de suas vidas tiveram que engolir em seco esse tipo de humilhação. Foi assim na Matarazzo em Salto de Pirapora e na Bataro em São Roque onde saí do escritório fechando as gavetas da escrivaninha *no chute* depois de uma discussão com o tchecoslovaco Stephan Báthory, neurótico de guerra que contava ter comido grama cozida, quando foi recrutado e feito prisioneiro pelos nazistas para fazer parte de uma equipe de engenheiros que trabalhavam no setor de armas bélicas, para aquele que foi o maior louco varrido da humanidade: Adolph Hitler. Mas finalmente a vida me sorriu, no âmbito profissional e conheci um cara fantástico chamado Odilon Castriota, de uma incorporadora imobiliária em São Paulo. E isto é mote para outra história que será contada.

## 1.11 Las Vegas City, alone

Isso mesmo, fui sozinho para Las Vegas. Nem tentei encontrar amigos pois sabia da dificuldade de encontrar companheiros de viagem: a maior parte dos amigos casados e os eventuais solteiros nem pensar. Pensei: ou vou sozinho mesmo ou não vou conhecer a *capital do pecado*. Reservei o pacote na esperança de que me enturmava em algum grupo ou com alguma pessoa que fosse para o mesmo hotel e as estadias coincidissem. Me hospedei no Stratosphere em um de seus 105 andares numa suíte gigantesca com uma *baita* cama de casal, que dava para jogar futebol, e outra de solteiro *de lambuja*. Sempre critiquei viajar em grupo devido ao espírito de rebanho e os costumeiros atrasos de alguns dos participantes na hora de sair para os passeios. Mas desta vez, queria ter de quem reclamar mas não tinha mesmo. Acabei me adaptando e como sempre aproveitei muito bem a estadia. O hotel com seu restaurante giratório na cobertura, a mais de 300 metros do solo descortina uma vista deslumbrante da cidade que não dorme com sua iluminação feérica e o giro do restaurante em 360 graus acentua ainda mais a beleza desse espetáculo. Ainda havia na cobertura a opção de saltar de *boogie jump* ou despencar no vazio de uma espécie de trenó que se projeta no ar e te coloca literalmente de *cabeça para baixo* mas, abdiquei dos dois.

Como não fui a Las Vegas para nenhuma das três hipóteses que todos imaginam que a gente vá

procurar, me delicieei com os shows, o espetáculo *Nature* do *Cirque de Soleil* em que os artistas se apresentam pelados e me diverti mesmo no *Piano Duets* que vou contar em detalhes mais adiante. Mas vamos às três perguntas mais frequentes a alguém que vai a L. V.:

1) Foi para jogar, se divertir nos cassinos? Não, nem encostei em uma máquina caça-níquel sequer. Não tenho queda por jogos de azar, acho solitário demais ficar dialogando com uma máquina e o pior: lhe dando grana, que nem um trouxa.

2) Então foi para *pegar mulheres*? Aquelas sereias que aparecem nas revistas masculinas ou nos *santinhos* distribuídos fartamente nas ruas, até para casais? Também não. Outro programa para trouxas, o custo daquelas *máquinas de fazer amor* é exorbitante para o meu parco orçamento. Cerca de 700/800 dólares o que hoje passa dos cinco mil reais. Programa de índio porque você mal vai conseguir dialogar, bater um papo ou trocar ideias pela absoluta falta de traquejo no idioma. O inglês falado pelos americanos, muita gíria, *nik names* em abundância, muitos maneirismos além da velocidade ultrassônica não permite qualquer tipo de diálogo. Seria um encontro com duração máxima de 30/40 minutos. Ou seja exatos R\$ 125,00 por minuto de sexo absolutamente profissional. O que você acha da relação custo/benefício? Péssima, né?

3) Então foi para fazer compras nos grandes magasins?

Absolutamente não: péssimo destino para compras, lugar de turistas onde tudo é muito mais caro. Se fosse para comprar iria a Miami ou Nova Iorque. Além dos passeios pela Strip, a avenida central que corta a metrópole do luxo ao meio, as visitas aos magníficos hotéis como o Venetia, o Paris, o Bellagio, Circus e tantos outros onde rolam muitas atrações, o point de observação que criei no lugar mais movimentado da rua central me permitia dar boas risadas e saborear gostosamente minha cervejinha de U\$ 8, a long neck.

Ponto alto cotidiano foi o *Piano Duets*, duelos de piano num dos bares do hotel Paris. Você entra e se depara com um palco oval com dois pianos de cauda, com as respectivas pianistas muito bem vestidas, shortinhos curtos e belas pernas à mostra atendendo pedidos ao piano. Você senta numa espécie de balcão também ovalado e recebe *vouchers* para fazer a escolha musical. Em cima de cada piano tem um vaso enorme de acrílico onde o pedido, junto com a gorjeta logicamente, é depositado e as pianistas vão atendendo os pedidos. Ali, rola de tudo. Clientes que sabem cantar sobem ao palco e nos surpreendem com apresentações absolutamente informais e..... competentes. Outra sobe e executa uma dança sexy e voluptuosa no palco. Até um pedido de casamento presenciei. O rapaz pediu uma música, subiu ao palco, chamou a noiva, que absolutamente surpreendida pelo inusitado, recebeu a aliança e o pedido do noivo ajoelhado à sua frente. Lágrimas e aplausos. Uma negra estonteante, no estilo J.Lo. (Jenifer Lopes) subiu ao palco e desfiou uma linda música aos passos de uma dança sensual. Depois da apresentação eu a segui avidamente com o olhar mas no outro balcão do bar tinha um negro de quase 2 metros de altura de braços abertos para lhe dar os parabéns e um beijo..... na boca.

O fugaz apaixonado aqui, desviou até o olhar..... de ciúmes. Aí aconteceu uma paquera acidental. A americana ao meu lado, ao ver minha alegria e vibração, pediu uma cerveja para ela e outra para mim, sem ao menos termos trocado sequer um olhar. Brindei, agradei e logo estávamos dançando.

Voltando aos lugares tentei engatar um papo: na verdade foi uma comédia.

No meu fluente inglês ginasiano: The book is on the table, umbrella etc. mandei a pergunta:

-What's your name?

-Elizabeth, and you?

-Charles, little Charles. Pleasure, pleasure.

Até aí a coisa foi bem e entusiasmado mandei a pergunta seguinte:

-Where are you from?

E ela:

-Iachintan.

-What's? Iachintan. Please, I don't understand.

-Iacintan.

-Sorry, my English is very bad. What's? Iachintan.

Somente na quinta tentativa consegui descobrir que era de Whashington e aí desisti de continuar o pouco prolífico diálogo. Optei pela dança, modéstia à parte, o meu forte. Mas, descobri que a moça gostava mesmo era de beber e chegou um ponto que tive que *correr da raia*, pois o termômetro etílico da moça já estava ameaçando jogar o mercúrio para fora da cápsula.

Além disso tudo o desfile de tipos, malabares, artistas de ruas, prostitutas de luxo em suas Audis conversíveis com as belas pernas à mostra na Strip eram uma delícia.

Ainda tinham os shows das fontes e dos vulcões, um deles no Bellagio. Depois que vim embora descobri que alguns hotéis fazem animadas matinês à beira da piscina com intensa paquera e turistas locais ou não ávidas por beber, se divertir e arrumar companhia. Mas aí já era tarde.

Detalhe pitoresco depois da viagem foi a argumentação do Naile, em Salto de Pirapora, discutindo acirradamente as distâncias comigo e querendo fazer apostas. Ele é um viajante contumaz. . . . . pela internet. Disse que da cabeceira da pista do aeroporto até o centro da cidade davam exatos quatrocentos metros. Eu argumentei que não pois tinha gasto 40 dólares de táxi para chegar ao hotel, o que é uma fortuna para os parâmetros de lá. Garantiu, com extrema segurança que, do hotel onde eu estava até o centro a distância seria de no máximo um quilômetro e argumentei que não pois o *shuttle* que usava diariamente fazia cerca de 7/8 paradas para chegar ao coração da cidade: Hotel Belagio ou Paris. E que a distância entre as paradas equivalia à das estações de metrô, resultando numa distância de cerca de 6/7 quilômetros. Bateu o pé argumentando que o *Google* é preciso e desafiou para uma aposta: 140 reais. Para liquidar a conversa inócua, respondi que toparia a aposta mas nos meus termos:

Viajaríamos para Las Vegas em primeira classe, hospedagem em hotel *five stars*, munidos de uma trena de 50 metros e um giz para fazer as marcações no chão e então apuraríamos a distância correta, ao vivo e a cores, e o perdedor. . . . . pagaria todas as despesas da viagem.

Pulou fora argumentando ainda que eu estava *apelando*. Dei a cartada final e definitiva: Você tem tanta certeza na precisão do Google, então vamos apostar e você ganha uma linda viagem, totalmente de graça.

Não precisa contar o resto né?

Outra história curiosa em que paguei um *tremendo mico* que por sorte não tinha ninguém para presenciar foi quando, depois da escala em Charleston, desci do avião já em Las Vegas e, parando

para apanhar um café com leite na Starbucks, perdi o cortejo que se dirigia para a ala de desembarque e retirada de bagagens.

Entrei no primeiro trenzinho interno que vi e fui parar no Terminal 2 e ao tentar obter informações ouvia sempre a mesma resposta: gate 47. Fui até o portão 47 mas não havia absolutamente nada no local e o aeroporto totalmente deserto. Consegui falar com um *cucaracha* e na base do *portunhol* descobri que o ônibus interno fazia parada no gate 47 para levar ao Terminal 1. Andei mais de 30 minutos de ônibus para chegar finalmente ao local de retirada de bagagens, já entrando em desespero. Lá chegando, depois de tanto tempo, as bagagens não retiradas já haviam sido recolhidas e foi outra maratona para descobrir como recuperar as malas. Coisas de viajante solitário.



## Capítulo 2

# A Vida Noturna e Gastronômica de São Paulo

Hoje, 25.3.2020, trocando mensagens com meu grupo de whatsapp *VELHOS DE GUERRA*, formado pelo Zé Antonio de Campinas, que morou em Sorocaba e conviveu com a nossa turma de Salto de Pirapora, aqui trazido pelo Tomás do Sr. Olézio, mais o Nelsinho Pazetti, o Joãozinho, relojoeiro desde garoto e depois instrumentador, que faz funcionar meus relógios antigos, o Ernesto, Edson e Darci Alarcon, o Ico Alcoléa. Trocamos figurinhas diariamente e o Nelsinho comentou do Restaurante Fuentes em São Paulo e isso me fez lembrar do roteiro gastronômico e boêmio da Capital paulista. Vamos lá.

### 2.1 Restaurante Fuentes

Na pequena Rua do Seminário, que começa na rua Antônia de Godoy, imediações do Largo Paissandu, do largo Santa Ifigênia e da Polícia Federal e termina no Vale do Anhangabaú. “Ruica pititica”, como diria a Maju, famosa pelas suas lojas de chapéus e que no seu finalzinho abrigava o famoso restaurante espanhol, com sua Galinhada Caipira, uma variante do nosso tão conhecido arroz com frango. Mas a sua vocação era mesmo a cozinha espanhola: puchero, paella e o Arroz de Marajá com frutos do mar e um gigantesco camarão espetado no topo da montanha de arroz: O supra sumo das paellas. Este lugar, disputadíssimo e com filas de espera na década de 80 (hoje não existe mais) me lembra duas figuras marcantes e carismáticas que por ali desfilavam. O primeiro, um dos donos, na faixa de uns oitenta anos, que vinha às mesas e recitava versinhos em espanhol, alegrando seus clientes. Outra figura era o General do Exército da Salvação: Pequenote, atarracado e vestido com uma farda e quepe vermelhos, característicos da seita religiosa, que na verdade nunca soube se existe mesmo ou não. Chegava dando um papelucho com um pensamento, do tipo daqueles que o papagaio do realejo tirava para a gente. Uma frase bobinha de auto ajuda e ele chegava com seu jeitinho quase infantil de falar: “Não cheguei a General por causa do meu tamanho mas quando crescer vou subir de patente”. Já estava na faixa dos quase oitenta também mas na estatura mal atingia um metro. Aí, logicamente, saía a contribuição para o tal exército, arrancada à fórceps mais pela simpatia do baixinho.

Na rua Antônia de Godoy há mais de trinta anos existia uma padaria que fazia pizzas brotinho servidas no balcão, que as pessoas disputavam avidamente. As redondinhas eram servidas na mão

mesmo num pedaço de papel de embrulhar pão. Saíam do forno e desapareciam rapidamente. As pessoas saíam comendo pela rua. A fila, ou melhor a desorganizada aglomeração, nunca tinha um número menor do que dez ou doze pessoas. Quentinhas e deliciosas com ingredientes de primeira. Daí o sucesso e a dúvida do velho ditado: O pãozinho vende mais porque é quentinho ou está sempre quentinho porque vende mais?

## 2.2 Bar Copacabana

Deve estar até hoje no começo da Avenida São João, esquina com o Vale do Anhangabaú. Era o bar mais antigo de São Paulo, fundado na década de 20, pioneiro e famoso por ter na sua vitrine de salgados aquela “*coxona* de frango, que você segurava pelo osso mesmo e servia praticamente de almoço pelo tamanho. Fazia também um filé à cubana respeitável. Sua vitrine tinha moelas de frango, fígado acebolado, escabeche de sardinha, ovos de codorna e por aí afora. O Planeta ‘s no final da Martins Fontes, comecinho da Rua Augusta, também era famoso pelo seu filé à cubana. Um filé com banana à milanesa e um ovo frito. Fim de noite, depois de uma passada em frente das boites Waggon Plaza e Dakar já quase na praça Roosevelt o programa era degustar o famoso filé. Eu disse uma passada pelas boates pois nessa época, na década de 60 não tínhamos grana para entrar em tais ambientes caros. Nos contentávamos em ver as putas da rua mesmo, entrando e saindo. Íamos a lugares mais baratos como o Atlântico, um inferninho no subsolo da Avenida Ipiranga, perto do Poupatempo onde as *moças* tentavam arrancar a graninha suada deste caipirinha “do Sarto”.

## 2.3 Don Curro

Restaurante espanhol famoso pelas suas paellas, no bairro de Pinheiros. Na minha opinião o seu famoso prato, apesar de muito mais caro e com grande fila na porta, tinha menos excelência que o Arroz de Marajá do Fuentes.

## 2.4 Peruchão

Junto à Escola de Samba Unidos do Peruche, no bairro do Limão, ao lado da Marginal Tietê, famoso pelo seu carneiro assado e frequentado por jornalistas do Estadão, ali perto. Uma vez vi lá almoçando o repórter Geraldo Nunes que sofreu num acidente de helicóptero perto da ponte Eusébio Matoso, há uns 3 anos atrás, mas saiu ileso. Fazia também uma espetada de camarões pistola gigantescos. Nunca tinha visto daquele tamanho. Outro prato famoso que nunca cheguei a provar era um espeto de tripas de carneiro. Apenas vi sendo preparado. A tripa ia sendo enrolada no sentido diagonal, formando um bolo, semelhante ao “rojão”, espeto de carne moída agregada numa espécie de cabo de vassoura, que é assado na churrasqueira.

## 2.5 Galinhada do Bahia

Rua Azurita, perto do campo do Nacional e da academia da CMTC onde vi o Alfredinho do Lauzão lutar boxe uma vez, também ao lado da Marginal Tietê, lado oposto do Terminal Rodoviário do Tietê. Lugar badalado, pois figurava nos anais da Veja São Paulo, a Vejinha, que era meu guia

gastronômico e cultural. Quando fui conhecer cheguei à conclusão que nunca tinha ido num lugar tão feio. A entrada parecia de um cortiço e acho que era mesmo pois tinha um poste de energia com muitos relógios da EletroPaulo. Mesas vagabundas cobertas por toalhas xadrez igualmente vagabundas. Um parte dessas mesas, fora do barracão do bar, era coberta por lonas azuis de plásticos, já dilaceradas pelo vento e pela chuva. Servia a famosa galinha à cabidela, acompanhada de macaxeira, maxixe, feijão de corda e outros itens da gastronomia nordestina. Tinha também as buchadas de bode, que nunca tive coragem de provar. Dizem que o cheiro é muito forte.

## 2.6 Frangó

Na praça da Matriz Nossa Senhora do Ó, Freguesia do Ó, daí a fusão do frango com o Ó do bairro. Este tinha muito charme. O bairro da Freguesia, na altura dos anos 90, parecia uma cidadezinha do interior, com a Igreja dominando a praça por onde corriam crianças tranquilamente, sempre com uma atração musical ao vivo: bandas no estilo antigo ou grupos de choro ou MPB. Uma vez vi ali Isaías e seus Chorões, figuras carimbadas da TV Cultura. Em volta bares charmosos bem frequentados. Tudo numa atmosfera interiorana que nem parecia que você estava a poucos quilômetros do centro da Pauliceia desvairada. O Frangó era famoso pela sua coxinha e tinha na época a maior carta de cervejas de São Paulo. Isto antes do advento das cervejarias artesanais. Você encontrava a Bohemia, que ainda era a original de Petrópolis e não tinha sido absorvida pela Ambev, tinha a Xingu, a gaúcha SerraMalte que diziam que era cerveja de macho. Muitas outras do norte/nordeste como Cerpa (do Pará) e Cerma (do Maranhão), além de outras marcas que só ali você encontrava.

## 2.7 Bar do Luiz Português - Santana

Este era o Seu Luiz português, com balcão de petiscos, onde reinava o bolinho de bacalhau feito pela sua mulher, uma portuguesa bem típica nos trajes e no falar que também atendia o balcão. Aperitivos dos mais variados como escabeche de sardinha, azeitonas portuguesas e as gigantescas chilenas azapas, além de salames, copas, queijos etc. etc.

## 2.8 Bar do Luiz Nozoie - Jabaquara

Este era o Seu Luiz japonês, e servia no balcão aperitivos de frutos do mar: camarões, polvos, lulas e que tais servidos em pratos abastecidos pelos próprios garçons. Se o de sobremesa custava dez, por exemplo, o prato raso era 20 e o prato fundo 30. Era famoso por mergulhar as cervejas na salmoura de uma antiga geladeira de fazer sorvetes, amarradas com um barbante no gargalo. Puxava o barbante e saía uma cerveja geladíssima. Como se sabe a salmoura não deixa a cerveja congelar, apesar da temperatura negativa.

## 2.9 Churros do Ipiranga

Dizem que o velhinho servia os churros em um carrinho daqueles de pipoqueiro, enrolados em folhas de jornal e ninguém se preocupava com isso. Quando conheci já tinha uma configuração mais moderna mas confesso que nunca fui apreciador de churros.

## 2.10 Bar dos Cornos do Jaguaré

Ficava na confluência da avenida Jaguaré com a Corifeu de Azevedo Marques, que na continuação vinha a ser a Avenida dos Autonomistas, já em Osasco. Este bar fazia uma carteirinha de corno para o cliente que tirava uma foto na frente da cabeça do boi chifrudo e ganhava um número de sócio: Corno número 10.425 por exemplo. Isto não é exagero. Os sócios cornos passavam da casa dos dez mil. Quero deixar claro que nunca me filiei, kkkkkkk. O bar era famoso pelas codornas e rãs fritas. Tinha um Galaxy azul escuro, muito bonito com uma cabeça de boi no capô, com chifres enormes, bem no estilo Sinhozinho Malta, que era usado para buscar um cliente. Funcionava assim: o Tunico (Zé Antonio de Campinas) iria fazer aniversário e nós, seus amigos, preparávamos uma surpresa para ele com relação ao local da comemoração e mandávamos buscá-lo em sua casa. Digamos que ele morava num apartamento em Moema, no décimo andar. No horário marcado o carro do boi chifrudo encostava na portaria e disparava o berrante: móóóóóóóóó e pedia para o porteiro chamar o Tunico. Os vizinhos saíam todos na janela e o mancebo entrava no carro dos cornos e ia para o bar receber a sua carteirinha de corno número 10.426. Uma puta brincadeira legal e muito bem sacada. Tinha que entrar na onda.

## 2.11 Valadares na Lapa

Na Rua Faustolo servia testículos de boi e de ..... galo, acreditem. Servidos à milanesa ou ao alho e óleo. Nunca tive coragem de experimentar mas o bar era super legal, com um chope bem tirado e uma boa seleção de aperitivos. Por falar em testículos de galo descobri no Globo Rural, programa que adoro, que o galo capão se torna uma verdadeira galinha: choca os ovos e cria os pintinhos, liberando a galinha para voltar ao seu ofício de poedeira e chocadeira. Mostrou uma senhora mineira com cerca de 80 anos que era conhecida como “capadora de galos”, uma profissão de que nunca tinha ouvido falar. O “serviço” é feito com uma agulha e os testículos ficam logo abaixo da linha da junção da asa com a carcaça. Trabalho de extrema precisão para localizar e retirar as “bolinhas” do galináceo.

## 2.12 Bar Léo na Santa Ifigênia

Na Rua Aurora, 100, famosa “Boca do Lixo”, antônimo da “Boca do Luxo” na Vila Buarque, ficava o tal bar do mais famoso chopp de São Paulo mas, na minha opinião o bar mais antipático que já conheci. Por ser muito badalado, e frequentado pelos “boqueiros” do comércio de carros, homens grosseiros vestindo camisas bregas de manga comprida arregaçadas e desabotoadas na medida para exibir grossos cordões de ouro ou prata, falando alto e se sentindo os reis do pedaço. Os donos e garçons tratavam os demais clientes com suprema arrogância. Na minha primeira tentativa de conhecer o famoso chopp passei por ali por volta de 11.45 da manhã e mesmo de portas abertas, negaram-se a me atender. Só abria ao meio dia. Insistente, voltei uns 40 minutos depois e pedi um chopp e um croquete de carne, no balcão. Vendo todas as mesas vazias, sentei numa delas para melhor degustar a bebida e o acepipe. O garçom veio até mim e perguntou se eu iria almoçar. Respondi que não e ele disse que eu não poderia sentar à mesa apenas para o chopp e o salgado. Respondi no mesmo tom de arrogância e grossura: Vou me levantar e vou sair sem pagar ou vou terminar meu chopp sentadinho aqui. Você decide.

Na segunda visita fui com o Ivan, meu sobrinho dentista com consultório na Guaianazes, ali perto.

Mais ao fundo do bar tinha uma turma de rapazes numa alegria juvenil e irreverente. Talvez estudantes gazeteando uma aula. Faziam a brincadeira do *Escravos de Jó jogavam caxangá* passando um copo de cerveja de mão em mão e cantando animadamente. O garçom foi até a mesa e deu um tremendo esporro dizendo que não aceitavam a alegre algazarra. Nesse momento pedi a conta para nunca mais botar os pés no local. Tempos depois se descobriu que a viúva do Léo estava atolada em dívidas e servia um chopp de inferior qualidade como se fosse Brahma.

## 2.13 Bar Brahma na Ipiranga

Com portas tristemente fechadas nesta semana, maio de 2.020, por conta da pandemia que grassa nosso planeta, o bar Brahma foi um marco na noite paulistana. Ali vi Demônios da Garoa, Jamelão, Cauby Peixoto além de artistas menos conhecidos como Arnaldinho, exímio violão sete cordas, hoje morando e tocando em Sorocaba. Este bar, sempre lotado e barulhento era um dos mais famosos e conhecidos de Sampa. Chegou a montar o seu bar na pista da Avenida Marquês de Sapucaí e você, do seu camarote podia praticamente tocar nas pessoas das escolas de samba. O estabelecimento com aluguel na casa dos 40 mil reais não suportou a crise e simplesmente faliu. Mais uma perda irreparável: uma tradição que talvez nunca mais será retomada. Ambiente mítico, barulhento, frequentado por boêmios, putas e indefectivelmente por turistas ávidos para conhecer o supra sumo da noite paulistana.

## 2.14 Bar cu do Padre

Era na rua Padre Carvalho, no largo do de Pinheiros atrás da Igreja Católica. Muito frequentado pelos estudantes da USP, eles combinavam de sair para beber e quando o pessoal perguntava a localização, respondiam: Vamos no cu do padre, atrás da Igreja do Largo de Pinheiros. Era tocado por 2 gêmeos (um deles se chamava Mário mas nunca revelou a sua história atrás do armário). Tinham um estoque incrível de batidas já preparadas: batida de ovos (já levou uma?), e outras tantas inusitadas. O bar era um pouco menos feio que o Galinhada do Bahia, e ganhava no quesito do “barracãozão” do Peruchão. As portas laterais eram fechadas por aquelas cerquinhas baixas de ripas de madeira apontadas em “V” invertido. O teto tinha garrafas antigas penduradas por barbantes. Garrafas muito antigas, cheias de “picumã”, aquele “veuzinho” preto, característico de cozinhas que tinham fogão à lenha. Deduzi que eram “salvados de incêndio”. Você pedia uma batida e um dos gêmeos, já na casa dos cinquenta, pegava uma garrafa da prateleira fazia mil malabarismos, jogando para o alto, pelo meio das pernas até tirar a tampa e servir. O aperitivo famoso era Linguíça à Joana D’Arc. Porquê eram feitas na espiriteira à álcool, ou seja numa pequena fogueira. Ou então jogava as calabresas na chapa, esmigalhava com uma espátula, juntava cebolas fatiadas e recheava um pão francês, também tostado na chapa. Um barato total. A freguesia, entremeada de bichos grilos da USP, simplesmente adorava o *Cu do Padre*.

## 2.15 Botequim do Hugo

Era na rua Joaquim Floriano no bairro do Itaim Bibi. Frequentado por executivos da região da Faria Lima, parecia uma venda daquelas de sítio mesmo, de beira de estrada. Tinha as tuias: caixas de madeira, daquelas que se usavam para vender cereais, recolhidos na concha (tenho duas com mais de 50 anos) e pesados na balança Filizola vermelha de prato. Aliás se diz que os italianos chamados

de “carcamanos” aqui no Brasil, ganharam essa alcunha, porquê colocavam a mercadoria no prato da balança e “carcavam a mão” com a ponta da faca no braço da balança fazendo aumentar o peso cobrado. Nas prateleiras de madeira antiga, escuras pela falta de verniz, balanças de pratinho e ponteiro, máquinas polaroides, relógios despertadores redondos com borboletas de dar corda, rádios tipo capelinha, rádios Spica, os primeiros portáteis à pilha que surgiram por aqui. Um bar de Sorocaba que segue a mesma linha, porém com um acervo muito maior que o do Hugo é o bar do Seu Antenor. Fica no lado oposto ao Shopping Olga vizinho ao Santiago, famoso pela sua feijoada.

## 2.16 Degas

Este restaurante existe até hoje e, em 1.969 o João Turco, apenas um vereador em Salto de Pirapora nos levou para conhecer o lugar. Nós saímos de Salto para ir para o Guarujá, mais precisamente na Ilha Porchat, e paramos para conhecer a famosa feijoada do lugar. Está até hoje na Rua Teodoro Sampaio, 568 no bairro de Pinheiros.

## 2.17 Pizzaria Castelões no Gasômetro

Pense num outro lugar feio: uma rua com sobrados antigos e desbotados, parecendo um cenário de terra arrasada do pós guerra. Mas foi sem dúvida a pizzaria mais famosa de São Paulo, lá pela década de 90. Tão famosa quanto a Camelo na rua Lorena, nos Jardins. Para não dizerem que só frequentei lugares feios e fuleiros vou agora para os mais chiques:

## 2.18 Terraço Itália

Localizado na Avenida Ipiranga, de frente para a praça da República. Sem dúvida um dos lugares mais charmosos de Sampa. O inusitado é estar na altura do quadragésimo andar do Edifício Itália. Para chegar ao topo precisa tomar dois elevadores. Um até o vigésimo segundo andar e outro para concluir a escalada. Lá em cima um terraço externo ao ar livre, circundando o restaurante e o bar, descortinando toda a vista de São Paulo: desde a Rua Augusta todinha, desembocando na Avenida Paulista, ou seja o topo do Planalto, com a vista da Praça da República, Sé, Largo do Arouche, chegando até o sopé da Serra da Cantareira, mais ao norte, e o início da Castelo Branco, a oeste. No complexo um piano bar muito charmoso, com sofás de couro daqueles que abraçam a gente quando se senta e uma pista redonda, de vidro verde, iluminada por baixo. Se fosse espelhada dava para ver a calcinha da namorada. Na sequência um restaurante dançante com música de alta qualidade, comida e preços idem. Estive lá também com o pessoal do Clube de Campo Sorocaba: os casais Robeni/Morais e a Ângela, o mesmo pessoal com quem viajei para a Europa. Uma noite memorável. Agora me lembrei que estive lá com o Zé Antonio, quando saímos com uma amiga dele, herdeira de uma fortuna porém, no momento mais quebrada do que aquele famoso arroz, pois não conseguia reaver sua parte que pertencia à massa falida de uma empresa quebrada pelo pai. O Toninho vai lembrar e contar melhor a história. Só lembro que a moça morava num apartamento na Rua Afonso Brás, no bairro classe alta da Vila Nova Conceição, um dos mais caros de São Paulo. E o Toninho querendo ajudar: dando conselhos jurídicos e eu como assistente do causídico. Garanto que naquele dia papou a velhota, depois de tanto conselho e de aguentar a lamentação da rica falida. Aliás tempos depois ele me colocou em outra fria, numa viagem de navio que fizemos. Paquerou uma *véia* e sobrou pra mim o bagaço da laranja. A *véia* dele era bem feia mas a minha

era pior e por cima chata. E eu no restaurante chique do navio que tinha que reservar e marcar hora, tendo que “segurar a peteca” para “fazer escada” para o amigo. A minha sorte que numa mesa enorme com uma turma idem, uma garota nova fazia acenos na minha direção. Eu olhei para trás, achando que não era comigo mas era. A moça era comissária de bordo da TAM e viajava com amigos da empresa: meninas bonitas e rapazes simpáticos e eu tinha dançado com elas na beira da piscina. Larguei o Toninho com os dois bagulhos e me mandei para a alegre e jovem mesa. Nesse dia essa menina fez questão de me pagar uma champagne de U\$ 50, sim cinquenta doletas. Mas não era nada do que vocês estão pensando e já querendo me chamar de mentiroso. Eu tinha feito uma “baita” farra na beira da piscina e dançado com todas elas. Gostaram da minha alegria e animação. Mal imaginavam de que fria estavam me tirando. E acho que o Tunico ficou chupando o dedo pois a “sua *véia*”, com certeza não recolheu o mancebo na cabine, por conta da companheira chata, a famosa “empata foda”.

## 2.19 Plano 's Bar

Na rua Oscar Freire, templo da música bem no estilo do Stardust da Franz Schubert, com formação clássica dos trios: piano, baixo e bateria, música de primeiríssima qualidade. Vi ali Jane e Herondy mas com outro repertório e não as baboseiras que fizeram sucesso na TV. Conheci essa casa com o meu grande amigo Emílio Magina, que mandava prender e mandava soltar no local. O Emílio merece um capítulo especial. Chegamos ao Plano 's e ele já ordenou ao *maitre* servir uma rodada de whisky para os músicos. O Emílio era assim, um português hoje na faixa de noventa anos e que ainda toma seu wiskynho diluído em água. Mas bebeu muito, conheceu o melhor da noite paulistana e pode-se dizer que nela reinou. Queridíssimo onde chegava, namorou muitas mulheres, um boêmio de classe. Educadíssimo, quando uma mulher se levantava da mesa ele também se levantava e quando ela voltava à mesa para se sentar ele se levantava novamente. Ganhou muita grana no nordeste trabalhando para a Cotton Machine, que dominava o mercado de linhas de costura na década de 40, mais ou menos. Eu o conheci morando em São Paulo, nos idos de 1.990, onde imperava na Caixa Econômica Federal, agilizando financiamentos para custear grandes empreendimentos imobiliários. Numa das vezes que o vi atuando na CEF, quando entrou no salão com mais de quarenta funcionários as mulheres se excitavam à sua chegada: Dr. Emílio, Dr. Emílio e ele ia tirando presentinhos do bolso do paletó de um terno muito elegante: oi querida, foi seu aniversário semana passada né? E assim granjeava a simpatia nos tempos em que o departamento imobiliário da autarquia era dominado pelo Giongo e pela Heloísa, donos da chave de ouro dos financiamentos imobiliários. Seus amigos do peito. O Emílio alugava uma casa na praia de Itamaracá no Recife, em caráter permanente mesmo que permanecesse fechada a maior parte do ano. Levava para lá tanto os amigos como pessoal dos bancos e sabia receber muito bem. Preparava as provisões para levar de São Paulo ou do Recife e não faltavam maltes envelhecidos das melhores marcas e procedências e a sua inseparável companheira: a pimenta Tabasco, além de bacalhau *Ghadus Morua*, queijos e embutidos e outros tipos de bebidas. Verdadeiros banquetes patrocinados por ele aos amigos do peito. Nesse mercado era um dos agentes *free lancer* mais conhecido e respeitado. Sabia conduzir as negociações com classe e finesse.

## 2.20 Confraria queijos e vinhos

Era uma confraria de vinhos mesmo na Avenida Dr. Arnaldo, mas tinha também um corpo de músicos e cantores de alto quilate: Zé Tobias, que com noventa anos se apresentou no Sr. Brasil, seu

irmão Zé Mario, seresteiros de alto quilate, Adilson Godoy, irmão do Hamilton Godoy, este fundador e líder do Zimbo Trio e da CLAM(Centro Livre de Aprendizado Musical), em Moema, que lapidou muitos músicos bons, e de Amilson Godoy, músico também. Juliana Godoy, filha do Adilson, excelente cantora. Era a casa da seresta. Ali se ouvia muito Lupicínio Rodrigues e outros mestres da dor de cotovelo. Numa das vezes que fui encontrei Yamandu Costa, o gênio do violão de sete cordas. Nesse dia numa apresentação do trio da casa, o baterista na sua vez de solar, deixou a bateria e com as baquetas nas mãos foi fazendo percussão no mármore do balcão, nas banquetas redondas de madeira, nas mesas dos clientes, transferindo a bateria para o mobiliário do bar todo.

## 2.21 Pirajá

Bar de inspiração carioca na praça dos Omáguas no começo da Avenida Pedroso de Moraes, em Pinheiros. Trouxe para São Paulo o famoso bolinho de abóbora com carne seca. Trazia artistas cariocas a exemplo de Walter Alfaite, lendário sambista da noite, parceiro do grande Nei Lopes que até compôs um samba inspirado no amigo: “Mande fazer um terno cor de tomate, no amigo Walter Alfaite, com botões cor de abacate . . . . .”. O Walter era alfaiate mesmo mas gostava de compor e cantava muito bem. Dei uma esticada na livraria Fnac na mesma praça para ver um pocket show e depois atravessei a rua, fui para o Pirajá, e terminado o show engatei um papo gostoso com o Walter. Simplesmente esqueci da hora e quando fui pegar meu carro estacionado no subsolo da livraria, o estacionamento já tinha fechado. Tive que ir embora de táxi e retornar pegar o veículo no dia seguinte, e ainda tive que pagar o pernoite.

## 2.22 150 Night Club no Maksoud Plaza

Dominou a cena na década de 70 mais ou menos. Lugar classudo que apresentava cantores americanos como Bobby Short, Billy Echstine e o brasileiríssimo show man Miéle, além de bons músicos nacionais. O hotel mais chique da capital na época foi onde passei minha noite de lua de mel em 16.10.82 antes de fazer uma viagem para o nordeste com a Eulália. Ainda levei um balde de prata para acomodar a champagne comemorativa para tomar a dois. Este hotel era a joia da coroa de Henry Maksoud, dono da construtora Hidroservice, que construiu o aeroporto do Galeão, e dono também da Revista Visão, além de prédios incorporados nos melhores endereços da capital. Henry ao contrário da elegância do local, era um tipo baixinho, atarracado e com gosto duvidoso por gravatas espalhafatosas. Foi apelidado de Mr Magoo, personagem que enxergava mal, mas Maksoud sempre teve grande visão empresarial. Pena que os herdeiros entraram numa briga sem fim e tempos atrás seus filhos e netos se engalfinhavam numa disputa judicial encarniçada pelo butim.

## 2.23 Victoria's Pub

Na Alameda Lorena um local com decoração vintage de inspiração inglesa. Fui uma vez com uma morena estonteante que por algum tempo me colocou de quatro aos seus pés. Quando saí com ela a primeira vez, levei-a ao Terraço Itália e como trabalhávamos no mesmo prédio na Sete de Abril, 59, tivemos que atravessar a rua inteira à pé até a Praça da República. Era hora do *rush* e eu, de terno e gravata, ao lado daquela mulher maior do que eu, chamava a atenção dos farristas que faziam o *happy hour* nos bares do caminho. Alguns saíram dos bares com o copo de cerveja na



mão e gritavam: Oh baixinho, tá precisando de ajuda, é muita mulher para você e por aí fora. Por sorte o relacionamento foi curto senão eu teria entrado com pedido de falência na pessoa física.

## 2.24 Avenida Club

Na Pedroso de Moraes, no canto oposto do Pirajá na mesma praça dos Omáguas. Tinha um salão oval com pista de dança à moda dos antigos clubes como Recreativo e Sorocaba Club, com capacidade para 500 pessoas. A banda da casa era a famosa HeartBrackers e os bailes e a paquera eram animadíssimos. Ainda tinha um escola de dança gratuita para ensinar o mambo e a salsa, antes do início dos bailes. Às sextas tinha fila de espera que dobrava o quarteirão. A casa precisava de reformas urgentes mas, o dono que conheci junto com um amigo nos disse que não tinha como fechar para incluir melhorias no local, para não perder sua clientela cativa. Se o Lee do Expresso Sorocabano o tivesse conhecido nunca fecharia sua casa para remodelação.

## 2.25 Saint Paul

Ficava na Alameda Lorena nos Jardins e fazia domingueiras super concorridas. A casa bombava nos domingos à tarde e criou um esquema imaginativo para atrair clientela. Oferecia um bolo e entrada de graça para os aniversariantes. Estes convidavam os amigos, entravam sem pagar, ofereciam o bolo da casa e ainda ganhavam presentes. Entrei numa dessas pois não conhecia o esquema. Fui com a Eulália achando que o convite para aniversário seria um festa num lugar fechado, às expensas da aniversariante. Que nada: tive que gemer na hora da conta. Essa pessoa fez várias festas de aniversário. Comemorou a data em muitos locais diferentes até que os amigos perceberam a esperteza e deixaram de atender seus convites.

## 2.26 Show Days Saloon

Ficava no último andar do Shopping Eldorado, uma casa country que fez sucesso nos anos 70. Em cima do balcão as bailarinas, vestidas à caráter e com espartilhos apertadinhos e a indefectível cinta liga reveladora das belas pernas faziam a dança do *can-can*.

## 2.27 Casa de shows do Shopping Eldorado

Não consigo lembrar o nome nem achei registros na internet. Tinha como figura de proa o apresentador Miéle, com sua verve, seu humor e muita tarimba para comandar um show. Numa das vezes que estive lá assisti a Rosimeire, aquela vedete famosa pelas pernas belíssimas. Anos depois em Cascavel fui jantar no Hotel Deville, do governador do Paraná Jaime Canet Júnior e lá estava ela, com uma acompanhante negra. Não a conheci pois não tinha nenhum glamour fora dos palcos e até comentei com um amigo. Ué, as putas estão fazendo ponto aqui? Mas, o garçom falou de quem se tratava e tive que segurar o queixo: a sua acompanhante deveria ser sua maquiadora ou algo do gênero mas a Rosimeire estava mais mal vestida do que a outra e ainda sem pintura parecia uma mulher comum, sem nenhum atrativo pois as pernas não estavam à mostra. Há cerca de dez anos atrás fiz um cruzeiro, o MSC Música onde estavam Miéle, Wanda Sá, Roberto Menescal, Os Cariocas e muitos músicos bons e engatei um papo com o Miéle que me surpreendeu com sua

conversa. Eu elogiando sua forma, presença de palco e tudo o mais que sempre admirei nele mas ele me disse que não estava em boa forma coisa nenhuma, que a idade estava lhe castigando mas que tinha uma solução para essa situação: o suicídio. Fiquei desnorteado com a conversa e mudei o papo para o Roberto Menescal e a Wanda Sá. Esta, para quem nunca ouviu falar, foi *backing vocal* do famoso Sérgio Mendes & Brazil 66 (com z mesmo) e depois virou musa da bossa nova porém nunca teve o mesmo destaque das colegas, apesar de excelente cantora.

## 2.28 Stardust

Na pequena rua Franz Schubert onde reinaram Kremlin, Allure e Limeligh, uma casa para dançar a dois, de rosto colado tendo como crooner ninguém menos do que Dave Gordon, o negro elegante pai do Tony Gordon e da Izy Gordon, de quem já falamos.

## 2.29 Bar do Alemão

No Viaduto Antártica, perto do estádio do Palmeiras, Eduardo Gudín montou esse bar com o Alemão, que se não me engano era um exímio violonista que faleceu e deixou a incumbência para o Eduardo continuar tocando o bar. Gudín, autor da célebre: “Na Paulista, os sinais já vão abrir. . . . .” que gravou com Vânia Bastos. Lá vi o Miltinho, aquele carioca que foi crooner da legendaria Orquestra do Severino Araújo. Miltinho tinha um estilo muito peculiar de cantar, atrasando o compasso e dando um charme especial com sua pronúncia de carioca. Emílio Santiago também se utilizou do recurso com grande competência. Jamelão também foi crooner dessa banda antes de encetar a carreira solo. Aliás quando fui à uma apresentação do Severino Araújo no clube Piratininga, na Avenida Angélica ele abriu o baile dizendo que era o de número dez mil e tantos. Também dancei com a sua orquestra nas areias da praia de Copacabana, naquele réveillon tenebroso que o Comando Vermelho assustou a cidade mas, como eu e a Eulália já tínhamos hotel reservado fomos assim mesmo e nada de anormal vimos na cidade, que estava de quarentena, obedecendo os “salves” das quadrilhas organizadas. Nesse ano houve o assassinato de uma linda modelo capixaba que vinha para o Rio, em um ônibus que foi tomado de assalto por um desses comandos.

## 2.30 Gallery

Casa de José Vitor Oliva com projeto de Sig Bergamin inaugurada em 18.04.79 (obrigado Dr. Google) em noite de rigor, ao som da Gallery Band, comandada por ninguém menos que Hector Costita. Misto de casa noturna, bar, boate e restô exclusivo tinha apenas dez mesas. Era um clube privê mas depois foi abrindo para o público que não se preocupava em ficar em pé para desfrutar daquele ambiente elegantíssimo. Estive lá por duas vezes mas na última foi para buscar meu sobrinho e dar-lhe a notícia do falecimento de sua mãe, portanto esta vez não conta.

## 2.31 Café Piu-Piu

Ficava na Rua 13 de Maio, no coração do Bexiga. Ambiente informal com música de excelente qualidade. Numa das muitas vezes que lá estive fui com o Agesinaldo, um cearense de um grande banco, onde eu dava os primeiros passos na contratação de financiamentos imobiliários para o Odilon

da OCF Empreendimentos Imobiliários. Na primeira vez que fui conversar com o Agesinaldo levei “um chá de banco de hora e meia”, na segunda já levei a revista Playboy de presente e depois foram jantares e baladas, além de puteiros chiques claro. Tudo por conta da empresa e eu era chamado pelo pessoal do banco de empresário. Kkkkkkk. No Café Piu-Piu se apresentou um excelente cantor da noite, com chapéu e voz à la Frank Sinatra com uma banda muito boa e eu doido para dançar aquelas coisas maravilhosas: New York, New York, My way e outros standards. Não via mulheres disponíveis desacompanhadas então as chances de dançar eram zero. Mas, observei uma garçonete dançando e a abordei. Ela respondeu que se não tivesse mesas para servir, a casa permitia que ela dançasse com os clientes. Levei a moça para o meio do salão e demos um show, deixando de lado a modéstia que é uma característica minha. A moça dançava muito bem e num dado momento apontou para um garçom postado à beira da pista e me contou que era o seu marido, mas, foi logo explicando, que ele não se importava que ela dançasse com os clientes.

## 2.32 Café Society

Na mesma 13 de Maio, a poucos metros do café Piu Piu. Esta casa frequentei um sem número de vezes com meu irmão Salvador que praticamente batia ponto diariamente no local. Também dei muitos volteios na pista nesse gostoso e intimista barzinho. Ali perto ainda tinha o Café Maravilha mas sem pista de dança.

## 2.33 Papagaio

Esta discoteca ficava no primeiro andar do Edifício Cal Center na Avenida Faria Lima, perto do Shopping Iguatemi e dominou a cena na década de 70. Criação do onipresente Ricardo Amaral, rei da noite paulistana. Fui uma vez mas era muito caipira e fiquei só na observação.

## 2.34 Patropi

Jocosamente chamado de *patrepá*, ficava na Rua Cubatão no Paraíso e dominou as tardes de domingo lá pela década de 60. Também conheci na minha fase tímida de caipira do interior, deslumbrado com as novidades da capital, mas absolutamente sem coragem de abordar alguém ou iniciar uma paquera.

## 2.35 Roof's

Na cobertura do Edifício Dacon, na Avenida Faria Lima, o primeiro prédio redondo que vi na minha vida, na Avenida Faria Lima, ao lado do Museu da Casa Brasileira, onde também assisti muitos shows. Lugar requintado muito bem frequentado que fui com a Eulália mas não me lembro de nenhum detalhe. Li que as empresas que montavam escritório comercial no prédio sofriam para arrumar móveis que se enquadrassem no formato arredondado das salas.

## 2.36 Regine 'S

Na Avenida Nove de Julho, antes da Avenida Faria Lima ter o seu prolongamento. Ou seja ela morria na Nove de Julho e, se não me engano, a casa foi demolida para dar lugar à nova avenida. Tinha música ao vivo e restaurante tocados por uma francesa de mesmo nome mas disso não tenho certeza pois não consegui achar mais detalhes no Google. Esta casa como o caviar do Zeca Pagodinho, não cheguei a conhecer. Mas lembro de como era comentada. Na época acho que não teria coragem de entrar lá.

## 2.37 Tamatete

Esta, conheci com a Eulália já no final do seu reinado. Inaugurada em 5.5.1977 foi o primeiro triplex noturno da cidade: american bar, discoteca e restô, como os chiques pronunciavam. Ficava na Avenida Nove de Julho, 5725. O restaurante era sofisticadíssimo e contava até com lareira, no andar superior. A discoteca funcionava no meio subsolo e o american bar no primeiro andar. No meio da edificação tinha um espaço circular que interligava todos os ambientes e protegido por vidros esfumaçados e espelhos. Desta maneira quem estava no restaurante podia ver a discoteca sem ouvir a música e vice-versa.

## 2.38 Barracão de Zinco e Moema Samba

Estas casas especializadas em samba marcaram época na Avenida Ibirapuera, na década de 70. Pude dançar ali com uma moça de Osasco, a Kátia, parente do Gernozinho de Salto de Pirapora, com quem pulei muitos carnavais aqui em Salto, nos tempos de Máscara Negra e Não se esqueça de mim, que já descrevi em detalhes. Aliás a casa do Genorzinho sempre foi pródiga em namoradinhas fortuitas para mim. Sempre vinha alguém de fora se hospedar lá, para ir aos bailes e carnavais e depois da festa, fui muitas vezes visitar aquele muro da frente, na rua Belarmino, e namorar gostosamente com toda a inocência pura vigente na época. Aquele muro assistiu “mudamente” muitos beijos e abraços do Degas aqui. Voltando à Avenida Ibirapuera, esta dominou a cena na década de 80 quando o footing de veículos migrou da Augusta para o novo *point*. A Rua Augusta nos anos 60/70 simplesmente travava no trecho entre a Avenida Paulista e a Estados Unidos. Via de duas mãos, os paqueradores emparelhavam os carros em sentido contrário e ficavam jogando conversa fora enquanto os *tróleibus* da CMTTC com seus longos suspensórios estaqueavam no lugar e os passageiros desciam e prosseguiam a pé. Quem morava longe, como na Cidade Universitária, ponto final da linha, tinha que permanecer resignadamente sentado aguardando. Fiz muitas vezes esse trajeto à pé pois morava no apartamento do Salvador na Augusta, quase esquina com Estados Unidos. Ali perto tinha uma pequena lanchonete famosa pelo seu picadinho de carne, o Frevinho que era o reduto dos *boyzinhos* da época. Não raro, com o trânsito fluindo normal, quando os pesadões *tróleibus* paravam no ponto em frente, eles tiravam os suspensórios da linha elétrica e faziam descer motorista e cobrador xingando e tentando encaixar novamente o carretel no trilho a 3, 4 metros de altura em várias tentativas frustradas até conseguir. Puro delírio da moçada que vibrava e urrava ensandecida.

## 2.39 Inverno Verão

Esta casa ficava na Vieira de Moraes mas teve vida relativamente efêmera. Pontificou a noite na década de 60/70 por uns dez anos. Lá vi o Sílvio César cantar uma das coisas mais lindas que já ouvi “Ah se eu fosse você, eu voltava pra mim, voltava sim. . . . .”

## 2.40 Ilha

Na Avenida São Guálter, no chiquérrimo bairro City, Alto de Pinheiros. Era uma verdadeira ilha mesmo, cercada de vegetação por todos os lados e o restaurante no meio com uma parte coberta e outra ao ar livre. Fantástico. Os melhores loteamentos de São Paulo, incluindo Jardim América e Jardim Europa, foram empreendimentos da City São Paulo Improvements, uma companhia formada por sócios ingleses, franceses e brasileiros, com matriz em Londres desde 1.911 que se estabeleceu em São Paulo e trouxe para cá o conceito de cidades-jardim, moda na Inglaterra. Loteamentos planejados meticulosamente para atrair os ricos emergentes que fizeram fortuna com o café na década de 40. Além dos luxuosos bairros citados fizeram também o City Alto de Pinheiros e o City Boaçaava na Lapa. Teve empreendimentos também em Itu e a Fazenda Carolina em Itatiba, considerado um dos loteamentos mais caros e exclusivos do Brasil. O Zé Antonio morou na cidade e deve conhecer o empreendimento.

## 2.41 Senzala

Na Praça Panamericana em Pinheiros, perto da Marginal. Um restaurante bar debruçado sobre a enorme praça, com um chopp digno de nota, aperitivos variados. Mesas ao ar livre com guarda-sóis coloridos. Acredito que sejam os inventores do provolone à milanesa, ou pelos para mim o é.

## 2.42 Clyde´s e Na mata café

Ambos na Rua da Mata que também abrigava o Baretto, “ruica” como diria a Maju da Globo, que desemboca na Nove de Julho. Casas de respeito onde também vi a família Gordon em ocasiões diferentes: Dave, Tony e Izzy Gordon.

## 2.43 Restaurante do Carlinhos no Brás

Fica na rua João Teodoro, 1476 quase no Pari e está lá até hoje. Tradicional reduto da comida armênia com o famoso “arais” e a picanha servida em finíssimas fatias como se fosse *sashimi*. Atendimento especialíssimo. Quando fui serviam aperitivos e chopp na longa fila, cobrando só a bebida.

## 2.44 Restaurante Eldorado na Avenida São Luiz

Frequentei muito pois trabalhava ali pertinho, na Sete de Abril e o Odilon, dono da empresa patrocinava os almoços. Um self service de qualidade e, curiosidade: num determinado dia, muito concorrido por sinal, serviam pasteis de carne com arroz e feijão. O Zé Mário, ex cunhado do Odilon,

com uma circunferência abdominal respeitável já ia provando tudo que tinha no bufê, pegando com a mão mesmo e eu dizia que ele tinha que tirar a tara na entrada e conferir o sobrepeso na saída para incluir o incremento na conta. O Maurício, engenheiro da empresa adorava a musse de maracujá e quando chegava já garantia a sua. Mas, num dia que ia repetir o ritual da operação, uma gorda que estava na frente dele, na fila, catou as últimas três e levou para a mesa dela. O Maurício queria morrer. Nessa época frequentamos muito o restaurante do Hotel Hilton, na Avenida Ipiranga, em frente ao Edifício Copan e nesse também o Maurício levou a pior. O Odilon perguntava à nós quem tinha cartão de crédito com data de vencimento mais propícia para pagar a conta, que depois era reembolsada. O Maurício deu o cartão dele só que a razão social do restaurante era “Sauna mista do Hotel Hilton”, algo assim e quando a mulher dele viu a fatura ele teve que se desdobrar em mil explicações.

## 2.45 Almanara - rede de restaurantes árabes

O primeiro e mais tradicional fica na Rua Basílio da Gama, 70 quase praça da República e tem dois ambientes. No primeiro um extenso balcão com banquetas redondas para quem tem pressa. Esfihas e quibes deliciosos e quentinhos, michui de carne, frango ou peixe e o mezze: um trio de entrada que traz coalhada seca, homus e babaganuche acompanhados do pão sírio torrado e quentinho, saladas diversas servidas em potes e as sobremesas tradicionais: malabie de damasco ou de ameixas pretas, o ataif, um pastelzinho de massa delicadíssima com nozes e com mel de acompanhamento e outros doces árabes tradicionais. No segundo ambiente é um restaurante com mesas com toalhas de linho e talheres de prata onde se pode pedir o rodízio ou à la carte. Tem diversas filiais nos shoppings e uma na Oscar Freire nos Jardins mas em todas que frequentei a excelência da comida é a mesma.

## 2.46 Effendi Esfiharia

Fica na rua Dom Antonio de Melo, 77, uma travessa da rua São Caetano, a famosa rua das noivas. Lugar bem simples no estilo dos bares antigos mas que faz esfihas sensacionais. Posso assegurar que nunca comi outra igual. O local era uma antiga sapataria que se transformou em restaurante especializado em comida armênia. Tem uma esfiha de basterma, um tipo de carne seca com temperos especiais como o cominho, muito saborosa. Seria o pastrami, mais conhecido. No mais a culinária armênia tradicional incluindo ótimos quibes, charutos e outros que tais mas as esfihas são realmente a excelência da casa.

Serve também o tradicional Arak, espécie de cachaça árabe que nunca tive coragem de tomar pois dizem que é muito mais forte que a similar brasileira.

## 2.47 Brasserie Vitória

Na Juscelino Kubitschek, quase em frente ao antigo Mappin Itaim, hoje Extra. No estilo Almanara tem a parte do rodízio e também a parte do à la carte. Da última vez que estive lá, há mais de dez anos vi a Dona Vitória, com quase noventa anos enrolando os quibes que são o carro chefe da casa e seguramente também os melhores que experimentei. É preparado de uma forma diferente. A massa de trigo forma como se fosse o interior de um pilão e a carne muito bem temperada é acondicionada ali e não misturada com o trigo como tradicionalmente se faz.

Para não perder a deixa vou contar do quibe que comi no bar do Hugo, aqui em Salto de Pirapora. Comecei comendo pela ponta e fui avançando preparando para saborear a parte da carne mas nunca chegava na dita cuja. Falei para o Hugo que deveriam ter esquecido de rechear o meu quibe e ele me perguntou como se fosse a coisa mais natural do mundo: "Você nunca comeu quibe sem carne" Confesso que nunca tinha comido nem ouvido falar.

## 2.48 Star City

Continua desde 1.953 até hoje na Frederico Abranches, 453 no bairro Santa Cecília. Por mais paradoxal que pareça é um rodízio de feijoada. Como assim? Pois bem, cheguei lá levado por algum amigo que não me lembro quem era, sentamos e veio a feijoada numa enorme cumbuca, cheirosa e fumegante e partimos para o ataque com voracidade. Na metade da cumbuca vem o garçom e a retira da mesa. Chiei, argumentando que ainda estava comendo e ele me tranquilizou dizendo que já voltava. E voltou com uma cumbuca completa, nas mesmas condições de temperatura e odor que a anterior e explicou que enquanto estivéssemos comendo a substituição iria acontecer até que estivéssemos satisfeitos. Por isso batizei de rodízio e a grande sacada que ficava aberto 24 horas. Se o cara trabalhou a noite inteira, como era o caso do meu cunhado Paulo, e quisesse comer feijoada às seis horas da manhã o Star City estaria de plantão. Bem como a qualquer outra hora do dia. E que feijoada! Para mim melhor que a famosa feijoada do Bolinha no final da Augusta e Colômbia, carésima por ser endereço de grife nos Jardins.

## 2.49 Restaurante Grego Acrópolis

Fica na Rua da Graça, bairro Bom retiro e a especialidade é o mussaká, uma espécie de lasanha de berinjela deliciosa. O proprietário Sr. Thassos às vezes vem à mesa e é muito simpático com a clientela. Lugar pequeno e apertado que exige contorcionismos para se movimentar. Os pratos ficam expostos num balcão entre a cozinha e o salão mas apenas para dar uma mostra do aspecto e tamanho. Serve o tradicional queijo grego fêta na entrada.

## 2.50 Jardim di Napoli

Na rua Martinico Prado, nos altos da Avenida Angélica, há mais de 30 anos considerado o melhor polpetone de São Paulo. Uma espécie de almôndega em tamanho grande, coberta de molho vermelho e queijo. Sensacional.

## 2.51 Massadoro na Rua Sete de Abril

Era uma cantina italiana com ótimas lasanhas e um cassoulet muito bom e como trabalhei por duas vezes nessa rua, sendo a primeira na década de 80, no número 264 como comprador da Carambeí e depois na década de 90 no número 59 com o Odilon, frequentei muito o local. O cassoulet é um prato francês, com feijão branco, carne de porco e frango e legumes. Quase uma versão branca da nossa feijoada. Excelente para os dias de inverno.

## 2.52 Jogral

Fundada por Luís Carlos Paraná, jornalista, músico, cantor e compositor que, segundo o Dicionário Ricardo Cravo Albin de MPB, residiu no campo e trabalhou como lavrador até os 19 anos. Transferiu-se para o Rio de Janeiro nos anos 50 onde trabalhou como comerciante e dividiu com João Gilberto um quarto em uma pensão carioca. Na época, tocava em várias boates cariocas. Anos mais tarde mudou-se para São Paulo. Durante muitos anos foi o responsável artístico do famoso João Sebastião Bar, situado no centro de São Paulo. O bar privilegiava o melhor da música popular brasileira, tanto os valores já consagrados na época, quanto os novos valores emergentes, como Chico Buarque que, no início da década de 1960, levado por Jorge Mautner, fez a sua primeira apresentação em público. Em São Paulo abriu um barzinho onde recebia amigos para noites de violão, mais tarde, transformado na Boate Jogral, ponto de encontro de intelectuais, músicos, poetas e compositores, entre os quais, Paulo Vanzolini, com quem fazia porfias (desafios de moda-de-violão) no palco do bar. Ficava na Galeria Metrôpole e em 1968 transferiu-se para a Rua Avanhandava. Gravou músicas de Paulo Vanzolini, como Capoeira do Arnaldo e Napoleão e compôs, por exemplo, Maria carnaval e cinzas, sucesso na voz de Roberto Carlos, aqui cantada pelo próprio autor.

Um dos destaques da Jogral foi o cantor, músico, compositor e produtor musical Filó. Multi-instrumentista (bateria, violão, teclados e percussão). Viveu em Paris por oito anos onde gravou regularmente com artistas daquele país tendo entre seus admiradores Michel Legrand e Paul Mauriat. Voltando da França passou a residir em São Paulo quando foi cantor em casas noturnas, principalmente na Jogral. Não atoa destacamos de sua vasta obra como compositor, com parceiros do naipe de Aldir Blanc, Fátima Guedes e Cacaso, a jazzística Jogral, composta com Djavan e José Neto.

## 2.53 Festival de New Orleans no Bourbon Street

O Bourbon Street que já descrevi promovia um festival anual que trazia os músicos da cidade americana para emular aqui o *Mardi Gras*, carnaval de rua animadíssimo de New Orleans que se transferia para o bairro de Moema, com um palco montado na rua dos Chanés, endereço da casa. A rua ficava tomada por mais de dez mil pessoas e era impossível chegar perto do palco. As pessoas iam se acotovelando e quando você se dava conta, estava espremido quase sem ar no meio daquele “povarê”. O festival se estendia para outros locais como o Parque Ibirapuera onde era mais confortável. Ali no parque pude curtir a festa sem o risco de ser esmagado no meio da massa. Os cantores no palco tinham a seus pés caixas de colares coloridos: brancos, azuis, vermelhos escarlates e à medida que música e público atingiam aquela interação extasiante, o crooner, descalço, pescava com os dedos do pé os colares coloridos que iam sendo lançados em direção à plateia e avidamente disputados. Pelo meio do povo desfilavam figuras com enormes pernas de pau, com grande habilidade, que apoiados em apenas uma perna de 2 metros de altura passava a outra por cima das nossas cabeças. Uma farra animadíssima. A banda com poderosos instrumentos de sopro inclusive uma tuba gigantesca entrava no palco desordenadamente fazendo piruetas e literalmente bagunçando o coreto. O da tuba enquanto tocava enfiava a enorme boca do instrumento na cabeça de outro músico mais baixo e o transformava num músico sem cabeça. E a coisa transcorria nesse clima de muita alegria, descontração e irreverência. Apresentavam um ritmo chamado *zideco* que era executado por um músico que era um verdadeiro malabarista. Ele empunhava uma pequena sanfona, tipo 8 baixos, e entrava correndo para o meio do palco tirando um som vibrante do pequeno instrumento e dando rodopios e piruetas no ar. A parte triste dessa



história foi quando houve aquele rompimento do dique em New Orleans e esses músicos estavam jantando perto do prédio onde eu morava. A pizzaria, maravilhosa se chamava La Gloria e ficava na Rua Macuco entre a Arapanés e a Avenida Ibirapuera. O Carlinhos do Elias daqui de Salto esteve lá comigo uma noite e adorou o local. Logo na entrada tinha um forno enorme com pães gigantescos de vários sabores dispostos em uma prateleira em volta do forno. Tinha um mezanino onde também serviam as redondas. No meio charmosas tendas cobrindo aconchegantes sofás e as mesas. E o mais surpreendente, toda a construção com um teto retrátil que nas noites quentes ficava aberto. Eu morava na Arapanés, no décimo quarto andar e da minha janela podia enxergar todo o interior da pizzaria, a correria dos garçons e a efervescência da clientela. O pessoal de New Orleans no meio do jantar recebeu a notícia que o seu voo marcado para a manhã do dia seguinte havia sido cancelado pois não havia mais aeroporto nem cidade, tudo coberto pela água. Sem ter o que fazer os músicos vararam madrugada adentro cantando e bebendo e eu na janela, algumas dezenas de metros acima do piso da pizzaria, ouvi a algazarra a noite toda e me arrependo até hoje por não ter tirado o pijama e descido para participar da festa. Os músicos só foram saber no dia seguinte a extensão da desgraça que se abatia sobre a sua terra naquele momento.

## 2.54 Rancho do Turquinho - Restaurante em Salto de Pirapora

Até agora só falamos de bares e restaurantes famosos na capital mas vamos abordar os “tupiniquins”: O RANCHO DO TURQUINHO, é um restaurante localizado na Rodovia João Leme dos Santos, que liga Salto de Pirapora a Sorocaba, mais precisamente na altura do bairro Parque Pirapora, ou Morro Branco a uns 3 km de Salto.

O Turquinho, nascido Rafael Abdalla, sobrinho do famoso fazendeiro Pedro Turco do bairro do Cercado em Araçoiaba da Serra é um homem de características muito peculiares. É *inventivo* como diria meu pai. Além disso é perspicaz e obstinado e quando se propõe a executar um projeto se agarra com unhas e dentes e persiste até atingir seu objetivo. No terreno de sua propriedade ergueu uma fileira de colunas de concreto, perfeitamente alinhadas. O projeto era cobrir uma área de mais de 10.000 metros quadrados e ergueu tais colunas de modo rudimentar: com um guincho em cima de um velho caminhão da marca FENEMÊ (Fábrica nacional de Motores: FNM).

Acabou deixando o ambicioso projeto para depois dizendo que “O Senhor proverá aos meus herdeiros os meios para terminar essa obra de tamanha envergadura”. Partiu então para uma construção bem mais modesta com fogão à lenha, mesas e bancos rústicos confeccionados por ele e sua equipe e ali instalou o Rancho do Turquinho. Criou um cardápio bem simples e relativamente de custos mais baratos e lançou um self service caipira à base de carne de porco e frango a R\$ 15,00 para comer à vontade. Manteve esse preço por mais de 3 anos, trabalhando com a equipe familiar e a conjugação de preço barato mais fartura foi fazendo a propaganda do lugar no melhor estilo: o famoso “boca a boca”. Foi aumentando o salão, sempre com grossas toras de eucaliptos e mobiliário rústico de fabricação própria.

A coisa tomou tal vulto que num dia das Mães ele atendeu cerca de 3.500 pessoas no seu Ranchinho, já ganhando vulto de Ranchão. A estrada chegou a congestionar, tal o fluxo de veículos, aguardando vez para adentrar ao seu pátio de estacionamento. Carros se aboletaram no acostamento, nos barrancos e onde houvesse uma pequena brecha para estacionar.

O local agrada pela rusticidade, pelo pé direito alto e a visão das grossas toras de madeira que sustentam o telhado é impressionante: chegou a usar “esteios” com mais de um metro de “topo” (diâmetro do tronco). Fechou depois a propriedade com muros de alvenaria formando um enorme

estacionamento e agora se dedica à um projeto de construção de um pergolado, que será coberto por pequenos troncos de um metro de comprimento de “Bambu Brasil”, uma variante da taquara de calibre mais grosso e com as cores verde e amarelo. Uma “lindeza” de se admirar a cor do tal bambu. Na tarefa está empregando mais de 15 toneladas do material que foi duramente retirado de grandes touceiras ao lado do meu loteamento e que demandaram uma imensa mão de obra para cortar, transportar (são muito pesados) e cortar em seções de um metro, que foram furadas e atadas com uma cinta e um cabo de aço, sendo depois içadas com potentes catracas e formando uma espécie de tapete aéreo de extrema beleza.

Parabéns ao Turquinho por sua inventividade, tenacidade, persistência e criatividade, não necessariamente nessa ordem.

## 2.55 Bar do Estadão do São Paulo

No viaduto Nove de Julho, centro de São Paulo, imediações do início da Rua Augusta. Tinha esse nome porquê estava ao lado da redação do jornal Estadão. Tinha um longo balcão em formato de “U” e servia refeições ligeiras do tipo *comercial* ou *prato feito* mas o sanduíche de pernil era o seu carro chefe. Um enorme pernil, de cerca de 8 kg, assado no forno, repousava dentro de uma assadeira, rodeado por um farto molho de tomates, cebolas e pimentões coloridos. Para o preparo do sanduíche eram cortadas fatias finas do cheiroso pernil e esquentadas na\*chapa onde o pão francês, aberto já dourava na mesma chapa. As fatias dispostas no “filãozinho\*” e cobertas com o molho espesso completavam a maravilha de lanche. Nos meados dos anos noventa, já raiando a virada da década, estive por lá com amigos. Para incrementar a história vi no P.G. (Professor Google) que o bar foi fundado em 5/12/1968 e desmanchava cerca de 30 pernis por dia! Era considerado o bar mais democrático de Sampa, pois recebia jornalistas, artistas, comerciários e funcionava vinte e quatro horas por dia. Somente o faturamento com a venda do sanduíche de pernil já garantia a sobrevivência do bar.

## 2.56 Ponto Chic

Em 2017 completou 80 anos de existência e por lei foi declarado patrimônio cultural e imaterial de São Paulo. Tudo começou na matriz do Largo do Paissandu, que depois abriu filiais em Perdizes e no Paraíso. Na pesquisa do Google não consta mas, conheci também a loja de Moema, na Avenida Ibirapuera, em frente ao shopping de mesmo nome. Um jornalista chamado Casimiro Pinto Neto, apelidado de Bauru, chegou ao bar com muita fome e pediu ao garçon para fazer um sanduíche incrementado. Orientou que derretesse os queijos, acrescentasse o rosbife, rodela de tomate e pepino em conserva e quando estava degustando o *mata fome* chegou um colega e pediu para experimentar o lanche, que adorou e gritou para o chapeiro : “Oh russo me faz aí um sanduíche igual ao do Bauru” e o nome pegou e o lanche foi sendo mais incrementado ainda com quatro queijos: mussarela, gouda, estepe e suíço fundidos na chapa com uma tampa que não deixava escorrer para os lados. No pão aberto tostado na chapa era colocada a massa fundida e acrescentados os demais ingredientes. Foi reduto de encontro dos modernistas Mário de Andrade, Anitta Malfatti e inclusive Monteiro Lobato. Continua aberto até hoje, pelo que eu saiba e acabou gerando o bauru que conhecemos hoje com presunto cozido, queijo e tomate mas a receita original é muito melhor, sem dúvida. Serviam também um geladíssimo chopp da Brahma. José Carlos Alves de Souza, de 71 anos, que era o dono do tradicional Ponto Chic morreu no domingo 28/02/2021, vitimado pela COVID-19.

## 2.57 Comidas e acepipes

### 2.57.1 Queijo da Serra da Estrela em Portugal

Este queijo que na verdade mais parece um requeijão é um dos bons produtos portugueses e que é muito procurado e apreciado pelos locais e pelos turistas. Meu amigo Carlos Alberto Elias, o Carlinhos a última vez que viu o preço na Padaria Real, aqui de Sorocaba, disse que estava a 600 reais o quilo. Ele vem envolto em um guardanapo de pano, que lembra as pessoas antigas que quando tinham dor de cabeça colocavam fatias de batata na testa e o tal pano para mantê-las no local. Quando era dor de dente passavam o pano no queixo com a medicação externa e amarravam na cabeça para também manter o remédio. Esse queijo da Serra da Estrela deve ser aberto por cima, retirando-se a tampa e revelando o seu interior cremoso e macio. Cheira um pouco forte e passado de preferência no pão papo seco português é um manjar dos deuses. A irmã do Carlinhos trouxe três de Portugal. Uma proeza pois minha ex mulher teve os 3 dela confiscados no aeroporto por se tratar de produtos proibidos por questões de protocolo sanitário. O Carlinhos e a irmã juravam que o queijo estava estragado e também não o abriram da maneira correta. Levamos o queijo para o bar do Hugo, compramos pãezinhos franceses mesmo no mercado Ouro Branco e degustamos a iguaria, regada a cerveja bem gelada. Uma delícia. Não tinha nada estragado não. Por falar em queijos um dos mais peculiares de que já ouvi falar, no programa Globo Rural, é o Vacherin de Mont D'Or. Esta cidade fica na região leste da França, quase divisa com a Suíça. O queijo é feito de leite de vaca (*vache*) e tem processo de feitiço e cura semelhante ao lusitano da Serra da Estrela. A diferença é que ele é envolto em uma tala de casca de pinheiro. O queijo é vendido em uma caixinha de madeira que pode ser levada ao forno. Eles retiram as tiras da costaneira do pinheiro, com um instrumento semelhante ao descascador de legumes japoneses, que por sua vez é semelhante a um aparelho antigo de barba da Gillete. Essas talas vão envolver as laterais do queijo para que ele mantenha o formato e vão impregnar o mesmo com suas fragrâncias florestais, dando um gosto amadeirado e odor de cogumelos. O resultado é um queijo semelhante ao similar português, porém é consumido com batatas gratinadas no forno, acompanhado de charcutarias, ou embutidos como dizemos aqui. O leite suíço, segundo meu amigo Carlinhos, é de superior qualidade tanto que ele conta que na Suíça tomava leite o dia todo, pelo seu excepcional sabor. Estamos falando de uma região colada à Suíça. As vacas são estabuladas e recebem tratamentos especiais especialmente aveia. O queijo sensível de massa mole e casca lavada nunca foi importado pelo Brasil por ser curado em 21 dias, ou seja não atende ao critério mínimo de cura de 60 dias, e é feito exclusivamente de leite cru. Outra curiosidade é que o soro obtido no processo de feitiço e cura do Vacherin, é recolhido em caminhões tanques e levado para outras cidades da região da *France Comté*, onde é utilizado na criação de porcos de boas linhagens que vão dar origem à linguiça defumada e perfumada de Morteau. É uma linguiça que é consumida cozida e por ser defumada com madeira de pinheiros da região traz um perfume silvestre que marca o produto. O Globo Rural da época, mais de 20 anos atrás, mostra o defumador que na época era agregado com a cozinha da residência, e cuja chaminé tinha uma altura de mais de quinze metros. As linguiças são enchidas e colocadas em varais ao ar para descansar por 24 horas e depois seguem para o defumador. O clima característico dessa região que apresenta densos nevoeiros na madrugada é único e propicia uma preparação especial. Mas como diria o Zeca Pagodinho, tanto a linguiça de Morteau como o Vacherin de Mont d'Or nunca vi, nunca comi, só escutei falar. Cheguei a procurar os produtos no Mercado Santa Luzia, templo do consumo gastronômico triple A nos Jardins em São Paulo mas não encontrei. Agora estou procurando dois queijos que vi domingo, 11.5.2020 no Globo Rural: o chabichou e o capriccio. Deu água na boca de ver o creme escorrendo de dentro deste último. Estão

sendo produzidos em Minas Gerais no Laticínio Serra das Antas. Tentei comprar pela internet mas não despacham para a nossa região.

### 2.57.2 As comidinhas do Degas aqui

Sempre gostei de brincar na cozinha. Mesmo porquê fazer “sem obrigação” e apenas por diversão é muito gostoso e gratificante. Abro uma cerveja para incrementar o trabalho e coloco um jazz de boa qualidade para embalar a trilha sonora na cozinha. Em todas as academias e clubes de tênis que frequentei sempre levava esses aperitivos e talvez pelo inusitado ou mesmo porquê as pessoas gostavam da qualidade, sempre recebi elogios pela obra. Vamos à elas:

**CAPONATAS** – O carro chefe é a de berinjela, cortada em pequenos cubos, imersa em vinagre e sal grosso para tirar a “fortidão” como se diz por aqui e acrescentando pimentão, cebola tala larga, grandes dentes de alho, tudo regado no vinagre, sal e óleo comum para não grudar. A assadeira é levada ao forno com papel alumínio para apressar o cozimento, o qual é retirado cerca de 40 minutos depois, quando passa a assar propriamente dito. Estando pronto, recebe uva passas, nozes e azeitonas pretas tudo fartamente regado num azeite de oliva de boa qualidade. As uvas passas incham, absorvendo o tempero formando o conceito de prato agridoce. O segredo é deixar na geladeira por mais de um dia e vai se formar um caldo que vai umedecer o naco de pão ou então uma torrada, exaltando o seu sabor e tornando o produto final com excelente textura e suavidade. A mesma receita uso para as caponatas de abobrinha, quiabo e jiló. Caponata em italiano significa tira- gosto. A grande vantagem é ser um prato extremamente saudável por evitar a fritura dos ingredientes.

**HOMUS** – Bato no processador grão de bico cozido, sal, limão, alho e azeite, mais o Tahine, formando uma pasta que, de preferência, poderá ser passada no pão sírio previamente esquentado no forno. O Tahine é uma pasta de sementes de gergelim, que vai dar a textura de patê, que adere à espátula para ser espalhado no pão.

**BABAGANUCHE** – O mesmo processo, apenas mudando para miolo de berinjela assada ou aferventada.

**CARPACIO DE ABOBRINHA** – As tiras largas de abobrinhas bem fininhas, tiradas no *fatiador* de legumes levam um *susto* na água fervente com sal, apenas para amolecer um pouco. São dispostas numa travessa redonda e cobertas com queijo parmesão e azeite em abundância.

**PATÊ DE GORGONZOLA** – O queijo gorgonzola amassado apenas com azeite, dispensa o sal e acrescido de um pouco de creme de leite forma uma massa pastosa, ideal para untar o pão.

**MALABIE DE DAMASCOS** – É um manjar branco, feito de Mayzena, leite, leite de coco e coco ralado. Um creme de damascos deixados previamente de molho e depois fervidos, parte em formato de calda açucarada e parte em pedaços vai regar o simples manjar dando-lhe uma roupagem dourada majestosa e de sabor inigualável. As receitas árabes ainda recomendam acrescentar água de folhas de laranjeira mas acho frescura.

**MALABIE DE AMEIXAS PRETAS** - O mesmo processo, apenas utilizando as ameixas sem caroço. **SARDINHAS EM CONSERVA** – Sardinhas ou cavalinhas de preferência espalmadas, ou seja abertas ao meio e previamente salgadas e marinadas no limão são dispostas no fundo de uma panela de pressão. A camada seguinte é de cebolas e a próxima de tomates em rodela. As camadas vão se repetindo e são imersas em um caldo de vinagre e água, na proporção de 30 e 70 por cento respectivamente. Vai para o fogo por cerca de uma hora e se recomenda abrir somente no dia seguinte. Finaliza com azeite de preferência. As sardinhas vão esfarelar no cozimento misturando-se aos tomates derretidos e às cebolas também desfeitas. Tive um amigo do tênis em São Paulo que, no final da cumbuca entornava o caldo puro goela abaixo.

**O CHURRASCO DO DEGAS AQUI** – A primeira vez que fiz o “churrasco by Little Charles” na academia Family, dos Takeda, em Sorocaba o pessoal ficou intrigado. Cheguei anunciando o churrasco e lá pelas tantas me perguntaram onde estava o carvão e que já estava na hora de acender a churrasqueira. Fui ao carro e voltei com uma panela elétrica, com regulagem de quentura e desligamento automático. Retirei do cooler os grossos bifes de alcatra, com espessura de 3 dedos mais ou menos, espalhei o sal grosso e joguei na panela, já bem aquecida. Selei de ambos os lados, retirei, fracionei em tiras de um dedo de largura e fui servindo na tábua, no chamado ponto de “boi berrando”. Houve quem pedisse para entornar o caldo no seu prato para umedecer o pão. Tirando a minha singular modéstia de lado, posso lhes garantir que foi um sucesso. E ainda mais pelo inusitado de não ter que “pilotar” uma churrasqueira incandescente num dia de calor. A grande vantagem dessa modalidade que os *chatos de plantão* não podem palpar: “Tá na hora de virar o espeto”. “Eu gosto mais torrada”. “Tira essa pontinha para mim”. São todos colocados para *escanteio*. Ou come boi berrando ou vai para o fim da fila. Eu *se me divirto* com essa situação.

**PAPARDELE À BOLONHESA** - Pode ser feito com spaghetti, penne tricolore ou conchiglione mas o papardele de grão duro, característico das pastas importadas da Itália como Barilla ou Di Cecco, deixa o prato mais bonito. O macarrão (heresia chamá-lo assim) é cozido “al dente” na água com sal e óleo comum. Depois de escorrido recebe o molho bolonhesa. Faço o refogado de carne moída, puxado no molho de tomate caseiro, patinho de primeira, cebola e alho e algum cheiro verde. Desligo o fogo e acrescento requeijão, de boa marca além de azeitonas pretas sem caroço. O requeijão não deve ser fervido junto com o molho. Ele vai se diluir com a quentura do molho dando uma cor rosada e uma consistência pastosa. Meu restrito público familiar adora.

### 2.57.3 Comidas da roça ou delícias caipiras

**Carne de porco da lata** – quando era feita a matança do porco tinha que aproveitar tudo: ou se come em dois ou três dias ou é necessário armazenar. As partes mais nobres eram fritas e colocadas em uma lata de 18 litros mergulhadas em gordura do próprio porco, as quais conforme ia esfriando ia se transformando numa camada espessa de banha que substituíu o congelamento (modernidade que não existia). Era mantida ali por meses e quando se retirava um pedaço já vinha com a banha que serviria para a fritura. Simplesmente uma delícia.

**Torresmos à pururuca** – torresmos bem carnudos, com uma pequena camada de gordura e bem crocantes, de fazer “creck” nos dentes.

**Virado de feijão** – um feijão rosinha ou carioca, “bom de cor”, cozido formando um caldo grosso e bem temperado é levado a panela e vai sendo acrescentada a farinha de milho, da branca ou da amarela e dando o ponto certo: nem muito molhado e nem muito seco. O ponto ideal é ir “enxugando no prato”. Acrescentando um carré de porco e um ovo fritos, mais uma couve refogada e arroz branco, tem-se o icônico *Viradinho à Paulista*. Irresistível.

**Tutu à mineira** - Já na versão mineira o feijão, já temperado e com caldo, é amassado ou batido no liquidificador (viva a modernidade!) e adiciona-se a farinha de mandioca aos pouquinhos, sempre mexendo, até o ponto certo: uma pasta delicada, lisa e fumegante. Para efetuar o prato são fritos os torresmos e acrescentados com rodela de ovo frito, acrescenta-se, também, couve à mineira (rasgada ou cortada beemmm finiiiiinha, refogada no azeite ou banha de porco, com muito alho). Em algumas regiões de Minas, como na Zona da Mata, arredores de Juiz de Fora, pode-se utilizar o feijão preto

**Viradinho de feijão verde** – O mesmo processo do virado, só que com feijão verde, colhido no pé antes de começar a secar, resultando em grãos verdes macios, com cozimento muito mais rápido.

**Viradinho de miúdos de porco ou frissuras** – separadas as miudezas: fígado, rins etc. são

levados à panela e repete o processo do virado, molhadinho no ponto certo. Dona Malvina chamava essas miudezas de frissuras.

**Arroz com frango** – o frango *caneludo* tinha pernas longas pois era criado solto, correndo pelo quintal e pelo terreiro e só sossegava à noite quando procurava os galhos das laranjeiras para dormir. Prá pegar o bicho era usado o “método da vara”. Com um bambu comprido o matuto matreiro sondava a “frangada” e escolhida a presa, que debandava na correria, desferia um golpe certo no pescoço do frango caipira, amarrava suas pernas, acabava de degolar e pendurava na cerca de taquara, de cabeça para baixo, e com o pescoço cortado sangrava totalmente. Fervia-se a água para fazer a retirada das penas, uma a uma. Eram separados o pescoço, os pés que muita gente adorava, a moela que tinha que ser limpa por dentro por ser o “bucho do bicho”. Tudo isso era salgado com capricho e as partes iam para a fritura, previamente marinadas na vinha de alho. Quando estava num determinado ponto da fritura era acrescentado o arroz que dourava junto com a carne. O resultado era um arroz quase mole, retirado ainda num estado de sopa. Colocado no prato fundo em cima de um feijão caboclo com farinha de milho, comia-se bem quente. E tinha que ser com colher pois estava úmido e o arroz puxava o sal e o gosto do frango. Na capital e em várias regiões do Brasil, é conhecido como galinhada. Hoje, na falta do frango *caneludo*, pode-se usar o frango do supermercado mesmo, tomando cuidado para não danificá-lo na fritura pois o processo deve ser muito mais rápido. Tem gente que gosta de um arroz com frango menos molhado, com o arroz mais soltinho, como na *paella* espanhola. Também é muito gostoso.

**Galinha de Cabidela ou Frango ao Molho Pardo** - prato comum em regiões de Minas Gerais e no Nordeste, a galinha de cabidela, galinha à cabidela ou arroz à cabidela é um prato de origem portuguesa encontrado em várias partes do mundo devido ao processo de colonização portuguesa. O frango ou galinha é temperado e preparado como acima deixando com um bom caldo. Quando a ave está pronta é adicionado seu sangue (por isso o molho fica pardo) que foi reservado na hora do abate e misturado com vinagre. Esse sangue engrossa rapidamente o caldo e confere um sabor incrível! O Frango ou Galinha à Cabidela pode ser servido com arroz branco ou angú de fubá (ou ambos) ou o arroz pode ser misturado, já cozido, na panela do frango antes de ser servido. Sempre fica delicioso! Me convidem!

**Arroz com suan de porco** – exatamente o mesmo processo do arroz com frango. O suan nada mais é do que a espinha dorsal suína e se bem tirada, no formato T-Bone, traz generosos nacos do lombo, a carne mais nobre do porco.

**Paçoca de carne** – separava-se um bom pedaço de carne de boi cortado em cubos, acrescentava-se uma parte de carne de porco (eu coloco meio a meio) para “engraxar” e deixar menos seca a paçoca e iam juntas para a fritura, com boa quantidade banha, de cebola e alho. Depois eram levados ao pilão feito de tronco de árvore de madeira de lei, acrescentava-se a farinha de milho e boa porção de cheiro verde e socávamos com a pesada mão de pilão. O resultado era uma paçoca úmida que podia ser levada pelos cavaleiros em longas cavalgadas à procura de bois ou muares para comprar. Suportava vários dias sem estragar. Para acompanhar e ajudar a *rodar* a paçoca que ia ficando cada vez mais seca levavam umas laranjas bahianas daquelas umbigudas. Muitas vezes os cavaleiros na pressa da viagem iam retirando com a mão bocados da paçoca engolidos *à seco* mesmo. Banana também acompanha bem essa paçoca. No Nordeste ela é chamada de passoca de pilão e a farinha de milho é trocada pela de mandioca, já que farinha de milho é *coisa de paulista*. Dica importante: na hora de socar a passoca é fundamental pensar nos seus inimigos ou nos times para os quais você não torce. Isso confere mais potência à socagem e sabor à paçoca!

**Fritada ou farofa de içá** – na época certa as formigas içá ou tanajura saem em bandos e há uma verdadeira caçada para fazer os pratos que ainda hoje são tradição na serra da bocaina e no vale do paraíba. Em Salto de Pirapora corria todo mundo, tresloucadamente “catá içá”. Era uma farra e

tanto. Não me lembro se tive coragem de experimentar.

**Sopa de mandioca ou vaca atolada** – a carne pode ser costela ou coxão mole. A mandioca “puxa” o sabor da carne formando um caldo grosso muito saboroso, além dos nacos de carne e pedacinhos de mandioca. Tenho no meu quintal a “mandioca pão” excepcional para esse prato. Eu acabei criando um jeito diferente de comer a mandioca: cozinho com sal e alho, retiro os pedaços macios bem quentes e rego azeite por cima. Menos trabalhosa e mais saudável do que a mandioca frita.

**Sopa (ou mingau) de milho verde com frango** - Tempera-se o frango a gosto, com sal, limão e pimenta do reino e deixa-se por um tempo para *pegar* o tempero. Pode-se usar o frango inteiro, caipira se possível, ou os pedaços de preferência. Frita-se bem o frango, com cebola e alho picadinho. Com ele douradinho adiciona-se boa quantidade de água e deixa-se em fogo baixo, para formar aquele caldo denso e saboroso. Enquanto isso, rala-se o milho verde ou corta-se com uma faca para tirar do sabugo e bate-se no liquidificador com pouquinha água. A pasta resultante deve passar por uma peneira fininha retirando o farelo todo. O caldo resultante vai para a panela em que está o frango, em fogo brando. Deve-se mexer de vez em quando sem deixar grudar no fundo. Vai engrossar. Se engrossar muito coloque mais água quente. Quando estiver já cozido e numa consistência de mingau, coloque cambuquira limpa e em pedaços não muito pequenos. Na cidade grande onde é difícil achara cambuquira, pode-se utilizar abobrinha verde das bem novinhas, cortadas em palitos grossos sem as sementes. Uma outra possibilidade, mais difícil fora de Minas Gerais, é colocar folhas de ora pro nobis. Todas as três opções são deliciosas, principalmente se adicionarmos limão no prato! Atenção: não jogue o farelo fora! Veja o bolo delicioso que dá pra fazer com ele logo abaixo!.

### Doces caipiras

**Geléia de pé de porco ou boi** - os pés, ou melhor pés e canelas do animal, são raspados meticulosamente, lavados e postos para cozinhar no fogão de lenha a noite toda. Lá pela meia noite Dona Malvina levantava e ia colocar mais lenha embaixo da chapa de 4 ou 5 bocas, para manter o fogo vivo até a manhã do dia seguinte. O resultado era uma gordura espessa formada pelo tutano de dentro do osso. Dali eram retiradas as impurezas e o excesso de gordura resultando numa gelatina cinza clara que levada ao fogo com açúcar, cravo e depois deixada para descansar, se transformava numa geleia deliciosa. Curiosidade: no sul os gaúchos chamam as geleias de chimias: chimia de pêssego, chimia de uva e assim por diante.

**Arroz doce** – doce onipresente nas quermesses e festas de São João. A receita original da Dona Malvina era basicamente arroz cozido, leite, ovos e um pau de canela. Aprendi uma receita mais moderna acrescentando leite condensado ao invés de açúcar e leite. Gostei muito do resultado deixando naquele ponto “molhadinho” e aspergindo uma canela em pó por cima.

**Curau e pamonha** – pense num negócio trabalhoso. Colhidas as espigas de milho diretamente na roça, eram descascadas com muito cuidado para não estragar a palha que iria conter a massa de milho durante o cozimento. Somente Dona Malvina sabia retirar os “calcanhares” das espigas. Estes eram formados por 4 ou 5 camadas das palhas internas juntamente com a parte inferior da espiga. Esse era o tal calcanhar que ela falava. O milho era ralado no tal ralo feito com furos de prego, passado por uma peneira e o caldo final fininho com açúcar e leite era *enformado* no tal *calcanhar* e amarrado com uma tira da própria palha com muito cuidado para não deixar vazar. Colocava-se as dúzias e dúzias de pamonhas para cozinhar num enorme caldeirão e tinha que saber o ponto certo do cozimento para finalizar. Na nossa região o normal é a pamonha doce. Já em Goiás, onde mais se consome pamonha, e outras regiões são comuns as pamonhas salgadas recheadas com queijo ou liguica. O Curau é feito com o mesmo milho ralado, só que coado para

tirar o farelo e deixar so o caldo com o amido, leva mais leite que na pamonha e açúcar. Essa mistura vai ao fogo brando numa panela e deve ser mexido sem parar com uma colher de pau. Ele vai engrossando nesse processo até a textura desejada. Quando atinge essa textura, coloca-se em potinhos individuais ou numa travessa para corte e deixa-se esfriar antes de levar para a geladeira. Pode-se polvilhar com canela. Em outras regiões pode ser chamado de canjica, jimbê, papa ou mingau. No nordeste é chamado de canjica, onde a nossa canjica (a verdadeira, claro!) é chamada mungunzá ou munguzá! E muita gente diz que no Brasil todos falamos a mesma língua!!! Só para provocar os mais tradicionalistas, hoje dá para cortar o milho verde com uma faca para retirar do sabugo e bater no liquidificador, mas não digam para suas mães ou avós que eu escrevi isso!!

**Bolo de farelo de milho verde** - pegue o farelo que sobra da feitura do cural ou da sopa de milho verde com frango e faça um bolo. Ponha no liquidificador 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de óleo, duas xícaras do farelo e uma xícara de leite. Bata bastante até ficar lisinho. Numa tijela coloque 1 xícara de farinha de trigo e meia de fubá, com uma pitada de sal, tudo peneirado. Vá adicionando o conteúdo do liquidificador aos poucos e batendo com um fuê ou um garfo. No final coloque uma colher de sopa de fermento químico e misture. Asse em assadeira untada e polvilhada com fubá por uns 45 minutos em forno aquecido previamente, a 180°C. Desenforme e me chame para ajudar comer! Dá para fazer sem o liquidificador batendo na mão. Vai resultar num bolo mais rústico, ainda delicioso!

**Rapadura de cidra ou amendoim** – as rapaduras eram de confecção muito demorada. Primeiro tem que limpar muito bem a cana *caiana* e passar pelo engenho para obter a garapa. Esta ia para fervura, retirando-se os grumos com uma escumadeira ou espumadeira (são sinônimos). Depois ia engrossando esse caldo que era despejado numa forma com vários compartimentos com aquele formato final de como a conhecemos. Depois se fosse para venda ou para a quermesse tinha que embrulhar na palha de milho seca e amaciada.

**Fios de ovos** – requer uma dúzia de ovos, sendo 11 gemas e 1 ovo inteiro. As gemas são passadas pela peneira com muito cuidado para retirar as películas e vão ao fogo juntamente com a calda com açúcar, água e baunilha. As gemas são passadas em um funil próprio para fios de ovos. O resultado é uma espécie de spaghetti com fios dourados. Usava-se também para decorar assados no Natal como peru por exemplo. Confesso que não consigo me lembrar do gosto.

**Suspiro** - Claro que você não vai jogar fora as 11 claras não usadas na receita anterior! Seria um pecado mortal! Ponha as claras numa panela e misture açúcar (umas 3 colheres de sopa de açúcar para cada clara, neste caso 33 colheres!), misture bem em fogo brando até esquentar um pouco (ponha o dedo e veja que está quente mas sem queimar o seu dedo). Coloque na batedeira e bata até *montar* a massa e esfriar. Pode adicionar limão ou raspas da casca do limão enquanto estiver batendo. Coloque num saco de confeitar e forme os suspiros numa assadeira untada com óleo. Se não tiver saco de confeitar, pode usar um saquinho plástico cortando o bico ou colocar às colheradas na assadeira. Colocar para assar em temperatura baixa (100 a 120°C) por uns 15 minutos. Pode até deixar a porta do forno com uma pequena abertura caso a temperatura seja alta. Você não jogou comida fora e respeitou as galinhas pelo esforço que fizeram, além de ter docinhos deliciosos! Rende muito.

**Cocada em calda** – essa também dava muito trabalho. Não existia coco ralado de saquinho. Os cocos secos era levados ao fogo de lenha inteiros para ficar mais quebradiços e partia com um martelo. Tinha que retirar com dificuldade os pedaços de coco que saíam com uma casquinha de cor marrom. Essa película era retirada na faca, com muito cuidado para não perder nada da polpa. Depois de ralados num ralo caseiro, feito de lata com grossos furos de prego “caibrão” eram levados para o fogo numa calda de açúcar sendo acrescentadas as gemas batidas que vão dar o aspecto final amarelo. Comia-se junto com um queijo fresco quase sem sal, daqueles cheios de furinhos, também



caseiros.

**Shiringa** – Nada mais é do que o *papo de anjo* que consiste numa massa frita e recheada embebida numa calda de açúcar e cravo. Minha mãe chamava de shiringa porquê a massa era colocada num pano e escorrida por uma espécie de funil diretamente na gordura quente. Como o processo emulava o êmbolo de uma seringa, que era chamada por aqui de “shiringa”.

**Doce de cidra, figo, mamão ou abóbora em calda** – Cidra ralada e cozida numa calda de açúcar e cravo. O mamão era cortado em pedaços ou em tiras e deixado na cal virgem para ficar durinho por fora e macio por dentro, a abóbora também era cortada em pedaços maiores e passada pela cal (dá um resultado semelhante usando fermento químico), O figo era descascado com muito cuidado para tirar aquela pelezinha e no processo de cozimento eram furados com garfo para penetrar a calda. Todos incomensuravelmente deliciosos. Cuidado: no caso do mamão e da abóbora, vão para a água com a cal por pouco tempo (uns 10 minutos) e depois devem ser lavados muito bem antes de ir para o cozimento na calda.

**Queijadinhas** – uma massa de coco ralado e ovos dentro de pequenas forminhas redondas e papel no mesmo formato para desgrudarem com facilidade depois. Levadas ao forno saiam com o coco e a crosta levemente queimados. Indescritível o sabor.

**Resumo da ópera** - como nossas mães trabalhavam incansavelmente para dar conta de tantas tarefas! Já narrei a epopeia da Dona Malvina numa véspera de Natal toda atarefada e de olho no relógio para não perder a *Missa do Galo*.



## Capítulo 3

# Ibirapuera e outros espaços públicos paulistanos

### 3.1 Parque e Auditório Ibirapuera

O parque Ibirapuera concebido no seu todo pelo grande arquiteto Oscar Niemeyer é, sem dúvida, o local mais democrático de São Paulo, por onde desfilam maratonistas, atletas de fim de semana, corredores amadores, bicicletas e até carrinhos de bebê ou simplesmente pessoas passeando, conversando e namorando ou levando seus cães para um determinado ponto, estabelecido informalmente como de encontro dos animais, que se integram a si e aos donos, desde que sejam de temperamento dócil, ambas as partes, diga-se de passagem. Vi ali muitos shows mesmo antes da construção do Auditório: Ray Charles, Kiri Te Kanawa, a soprano holandesa maravilhosa, Winton Marsalis, Ray Coniff, João Bosco e a orquestra alemã de Nuremberg e muitos outros artistas fantásticos. Tudo ao ar livre, o povo sentado no chão ou trazendo cadeiras e banquetas. Normalmente no início dos shows há uma guerra entre os espectadores quando os primeiros, encostados às grades teimam em permanecer em pé. Sem dar ouvidos aos gritos de senta, senta costumam levar uma saraivada de objetos atirados mas, persistem na sua insistente e obstinada posição sem ligar para os xingamentos e papéis atirados. Isso por si só já é um espetáculo divertido, apesar de que essa intolerância teimosa atrapalha o espetáculo e a comodidade dos que querem assistir sentados na grama. De qualquer forma o espetáculo vale a pena. Alguns dançam, outros fumam maconha tranquilamente e outros como eu tomam cerveja, cuja venda oficialmente proibida, é feita sem nenhum obstáculo. O Auditório Ibirapuera Oscar Niemeyer é uma construção em formato de cunha, formando uma pista inclinada por onde as vezes os gaiatos se aventuram até o topo. A entrada pelo teatro fechado é pelo lado da Oca, e sua entrada tem uma escultura em ferro fundido sugerindo uma língua vermelha que se ergue para o céu, contrastando com o branco da construção toda. Essa escultura foi executada pelo meu amigo baiano Wilson, engenheiro civil que tem uma empresa de construções metálicas. Dentro é bastante confortável, com uma rampa em curva levando ao *foyer* do teatro, as cadeiras são confortáveis e o som e a iluminação muito bons. O palco espaçoso é voltado para o seu interior nos espetáculos pagos ou executados no ambiente fechado. Geralmente nos domingos à tarde este palco se abre para o parque, para shows abertos com o público na grama, como já descrevemos. Ou seja, o palco é ambivalente, servindo perfeitamente aos dois espaços. O parque tem vários espaços segmentados, interligados pelas pistas de corrida e caminhada:

### **3.1.1 Viveiro Manequinho Lopes**

O espaço tem viveiro de mudas, ambientes tranquilos, O Cantinho da Leitura à sombra de caramanchões ou ainda um espaço coberto, com as laterais abertas, uma antiga serraria com pé direito alto com uma talha gigante, que deve ter servido para transportar madeiras pesadas e está ali para simples exposição.

### **3.1.2 Marquise**

Um caminho sinuoso onde esquiteistas e patinadores aproveitam o cimentado liso e propício para a prática dos seus esportes. Eventualmente abriga mostras itinerantes.

### **3.1.3 Oca**

Espaço para exposições temporárias formado por uma meia bola gigantesca, côncava e com claraboias como se fossem olhos voltados para o céu e para o verde do parque. Prédio majestoso de arquitetura idem.

### **3.1.4 Museu de Arte Moderna - MAM – Prédio Ciccilo Matarazzo**

Abriga a Bienal de Artes e nos interstícios entre as Bienais, o espaço amplo em vários níveis ligados por rampas externas, deliciosas para galgar de bicicleta ou a pé mesmo, apresenta mostra as mais diversas inclusive um famoso encontro de cibernética que atrai aficionados do mundo inteiro que normalmente acampam no seu interior em barracas improvisadas.

### **3.1.5 Museu Afro Brasileiro**

Espaço interessantíssimo com uma coleção de mais de 6 mil peças de artesanato, rouparia e outros objetos de tradição afro.

### **3.1.6 Planetário**

Espetáculo fantástico no seu interior que mostra as constelações, os planetas e você sentado em uma cadeira parece que tem o céu na sua cabeça em uma apresentação de som e luzes simplesmente deslumbrante.

### **3.1.7 Jardim Japonês**

Um cantinho oriental delicioso com um bangalô de madeira que foi construído sem um único prego, apenas com entalhes e encaixes na madeira. Tem um terraço aberto, sobre um lago onde as coloridíssimas carpas \*nishi goy nadam tranquilamente. Você ainda pode comprar um saquinho de ração para atraí-las para a flor da água, mais perto ainda de você.

### **3.1.8 Figuras Folclóricas Do Parque**

No Ibirapuera existem muitas pessoas que vivem ali há muitos anos, fazem do parque suas casas e dali tiram seu sustento.

### Chico

Vendia água na *Praça do Porquinho*, que ganhou esse nome devido a uma escultura metálica onde um garoto persegue um porquinho.

### Salve

O Salve era um barbudo frequentador diário e eterno do parque que cumprimenta as pessoas dessa maneira: *Salve*. Soube que organizava caminhadas pelo parque ou em outros espaços, dando instruções sobre respiração aeróbica etc. e que tem um público cativo.

### Maisena

Foi, sem dúvida, o personagem mais emblemático do parque. Um negro alto e forte, um pouco gago, que ganhou esse apelido porque frequentava o parque desde garotinho acompanhando a mãe, que tirava o sustento da família como ambulante no parque. Ele ganhou esse apelido, um contrassenso com a sua negritude, porquê a mãe levava uma pacote de bolachas Maisena para matar a fome do garotinho. Esperto e como gostava de bicicletas, levava chaves precárias e improvisadas para auxiliar os ciclistas em pequenos reparos e aproveitar para pedir a *bike* emprestada para dar uma voltinha. Foi crescendo ali, consertando as magrelas sem nada cobrar e cativando a simpatia dos frequentadores e ganhando gorjetas. Conseguiu comprar suas próprias bicicletas e quando o conheci, por volta de 1.995 já deveria ter mais de cem bicicletas de aluguel, uma equipe de 4 ou 5 mecânicos, atendendo *full time* os pedidos para encher pneus, remendar furos das câmeras, regular a corrente que escapou e por aí afora. Chegou a ter um pequeno balcão com uma moça para atender os locatários das *bikes*, segurando sua identidade até a devolução do equipamento, sempre com pagamento antecipado. Chegou a montar conjuntos de bicicletas interligadas de 5, 6 e até oito lugares onde famílias inteiras ou amigos pedalavam juntos naqueles veículos diferentes e desengonçados, mas sem dúvida muito divertidos. Nos sábados e domingos à tarde ligava potentes caixas de som e fazia bailes *funk* de arrasar quarteirão: diversão gratuita que formou freguesia cativa.

Passou a colecionar alguns carros antigos que, dizem, alugava para casamentos. Tinha um Aero Willis 2.600 recuperado que dava gosto de ver.

Tentei fazer com ele uma parceria para colocar *walk machines* para alugar no parque e ele ficou todo entusiasmado falando para os funcionários: “Agora vamo alugá vaimachine” e eu morria de rir. Acabei desistindo pelo risco de os equipamentos causarem acidentes ou serem proibidos por possuírem motorização.

A *farra do Maisena* acabou quando Gilberto Kassab assumiu a prefeitura e foi demarcada uma ciclovia no parque, que inviabilizou o gostoso espaço construído arduamente por ele ao longo de quase uma existência. Uma pena. Começou a *farra das ciclovias*, construídas pelo poder público e que se mostraram as mais caras do mundo, cinco ou seis vezes ao que se gastou em Paris ou Londres pois se tornaram mais uma fonte de arrecadação super faturada para os gananciosos políticos. A coisa virou tamanha febre que o bairro de Moema foi inundado pelas tais ciclovias, o que inviabilizou o comércio em muitos locais, pois as ruas estreitas não comportavam fluxo e estacionamento de veículos e mais uma faixa exclusiva, bem em frente aos estabelecimentos comerciais. Coisas do nosso Brasil.

Acredito que as ciclovias são muito importantes e interessantes mas em grandes avenidas e parques e sem interferir em demasia no cotidiano da cidade.

### 3.1.9 Quadras de Esportes

O parque ainda contava com várias quadras, inclusive um conjunto de 4 quadras rápidas de tênis onde joguei por muitas vezes. Com as comemorações dos Quinhentos anos do descobrimento do Brasil, as quadras foram eliminadas, sem aviso prévio, para dar lugar às instalações do evento incluindo uma nau gigantesca, emulando a de Cabral. Chegamos num domingo, equipados e prontos para o jogo habitual e demos de cara com tapumes cercando todo o espaço. Houve briga, reclamações em revistas e jornais, mas a proibição foi fato consumado.

## 3.2 Museu da Casa Brasileira, da Faria Lima

Além da exposição permanente do mobiliário brasileiro, desde os tempos de colônia, exibe ainda outras mostras itinerantes. Nos fundos um terraço enorme, aberto para o magnífico gramado e o jardim com árvores centenárias. No centro do terraço um piano de cauda e um palco com música e músicos de qualidade. Num desses shows o grupo executou Santa Morena, de Jacob do Bandolim, com certeza o choro instrumental mais lindo que já ouvi. A música fechava o show já na hora do bis, um choro com batida de guitarra espanhola, emocionante, bem ritmado e vibrante. Nisso a Dolores, uma conhecida nossa dos shows do SESC, se levanta e com seu lenço vermelho, bem no estilo das bailarinas de flamenco vai para a frente do palco e começa seu bailado espetacular, fazendo volteios no ar com a echarpe, numa sincronia de corpo, passos e o lenço coroando a exibição. Não me contive e fui acompanhá-la mas, apenas fazendo escada para a sua galante exibição pois o máximo que podia fazer era estalar os dedos e dançar em volta dela pois não tinha “altura” para fazer jus à sua apresentação. Aproveitei a oportunidade e saboreei os aplausos dirigidos à ela, com uma rebarba para o Degas aqui. Ainda tinha um restaurante *finérrimo* no local que servia ostras frescas de Santa Catarina e eu fazia o meu charme pedindo uma taça de vinho branco para acompanhar a iguaria.

## 3.3 Sesc Paulista, Casarão das Rosas e Itaú Cultural

No final da Paulista, defronte ao Itaú Cultural, quase Praça Oswaldo Cruz e Shopping Paulista o SESC ocupando um prédio de uns dez andares, tinha um teatro no subsolo daqueles com a plateia em desnível onde às segundas feiras batíamos ponto nos shows instrumentais e todo o meu conhecimento de música instrumental vem desse maravilhoso local. Seja pelas narrativas dos artistas ou pelo profundo conhecimento do gênero de alguns frequentadores com vasta bagagem cultural. Ali vi Baden Powell, Zé Menezes, orquestra de piano (depois explico), Pereira da Viola, Celso Pixinga, o baterista Edu Ribeiro, Trio Corrente e Rosa Passos e outros grandes músicos. Na cobertura tinha a comedoria com mesas e banquetas altas e apresentação de choro e samba às terças e jazz e blues às quintas. No meio daquelas mesas, num espaço bastante exíguo, dancei muito e por muitas vezes fui *tirado pra dançar*. Era o pé de valsa de plantão que não deixava nenhuma mulher frustrada de vontade de vultear na apertada pista. Do SESC ainda esticávamos para alguma apresentação no Casarão das Rosas ali ao lado. Um dos marcos da Avenida Paulista dos tempos do *corso* com baratinhas e Fords T 1.929 desfilando no Planalto e este casarão, um legítimo exemplar da época de ouro dos barões do café. Construção em granito cinza, um verdadeiro palacete se debruçando sobre um roseiral em extensa área com rosas de vários matizes, formando alamedas e até túneis cobertos por caramanchões sustentados por arcos de ferro. No lado oposto o Itaú Cultural, museu, vasto arquivo da cultura popular e um teatro nos moldes do vizinho SESC. Ali vi Lia de

Itamaracá, a cirandeira pernambucana da ilha de mesmo nome que, do alto dos seus quase oitenta anos botou a plateia toda para dançar inventando brincadeiras com as suas cirandas ingênuas e maliciosas ao mesmo tempo. Numa dessas na brincadeira de pega pega a gente podia tocar nas moças bonitas que entraram gostosamente na farra ingênuas. Será? Vi também Mestre Ambrósio, um grupo de forró pé de serra animadíssimo, liderado pelo “rabequeiro” Siba, mais um zabumbeiro animadíssimo fazendo piruetas com o enorme instrumento e com sua enorme cabeleira afro toda desordenada, um sanfoneiro oito baixos, tambor e guitarra todos tocando “Fuá na casa de Cabral” e fazendo malabarismos com seus instrumentos e gingando num ritmo altamente contagiante pela alegria e irreverência. A letra da música mostra um Cabral desapontado dizendo: “O Brasil que descobri quero cobrir de novo”. Mais uma vez o ritmo contagiante fez a plateia pular das cadeiras para os corredores e a frente do palco.