

**BELA VISTA**

# BELA VISTA

*Um Olhar sobre o Biviga*

Amanda Valeri, Daniel Theodoro, Érika Ramos, Luciana Nemeth

“O Bixiga é um estado de espírito.  
Você sente quando está no Bixiga,  
você cheira à Bixiga”.

**Armandinho Puglisi**

Copyright © by Amanda Valeri, Daniel Theodoro, Érika Ramos, Luciana Nemeth

1ª Edição  
Novembro de 2007

*Capa*  
Eduardo Nemeth

*Paginação e Produção gráfica*  
Eduardo Nemeth

---

L767 Livro-reportagem: Bela Vista, um olhar sobre o Bixiga /  
Amanda Valeri et al. 2007.  
138 f.

Monografia (graduação em jornalismo) – Faculdade de Jornalismo e Relações  
Públicas da Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo, 2007.  
Orientação de: Rodolfo Martino.

1. Bixiga (Bairro) - São Paulo - História 2. Diversidade. I. Valeri, Amanda

---

CDD — 070.4

Todos os direitos reservados à Amanda Valeri, Daniel Theodoro,  
Érika Ramos, Luciana Nemeth

## DO “CATSO” AO “EITA”.

*Quase um milhão e meio de habitantes apertados em 2,3 quilômetros quadrados de área. Noventa e oito anos depois que Antônio José Leite Braga, último proprietário da Chácara do Bexiga, loteou a área compreendida entre a Avenida Luis Antônio, Paulista e Vale do Anhangabaú, a Bela Vista ainda é um bairro que resiste.* Assim começava o editorial **E o bairro cresce** do Jornal da Bela Vista de setembro de 1976. Hoje são pouco mais de 63 mil habitantes distribuídos nesse espaço localizado no centro expandido da cidade de São Paulo.

É na Bela Vista que se localiza o “Bixiga”. Apesar da época, sempre foi difícil definir e delimitar o que era o Bixiga no bairro Bela Vista. Por exemplo, no livro *Brás, Bexiga e Barra Funda* (1961), de Alcântara Machado, o nome Bexiga aparece sete vezes. Já o termo Bela Vista não aparece.

Para fins metodológicos, adotamos a nomenclatura da Prefeitura da Cidade de São Paulo e apresentamos o Bixiga como uma divisão administrativa não oficial localizada entre as ruas Rui Barbosa, Nove de Julho e dos Franceses. É isso mesmo. O bairro do Bixiga não existe no papel oficioso, embora tenha sido fundamental no processo de composição da história paulistana.

Outro embate histórico do Bixiga acontece entre duas vizinhas. Registros históricos do francês Saint Hilaire contam que Bexiga se escreve com “e” pois remete ao apelido dado à Varíola – doença freqüente no bairro na segunda década do século 18. Já os moradores antigos relembram que Bixiga – com “i” – ficou em definitivo a partir da fala coloquial dos imigrantes italianos que misturavam as duas vogais. Outros moradores afirmam que os primeiros bondes foram os responsáveis por encerrar o debate uma vez que traziam a seguinte identificação: Bixiga – ponto final.

Em função da importância sócio-cultural do Bixiga nas décadas passadas, corre-se o risco de imaginá-lo um reduto de filhos, netos e bisnetos de imigrantes italianos que se reúnem anualmente na tradicional Festa de Nossa Senhora Achiropita, cantando canções napolitanas que relembram o anseio pela chegada ao Brasil. Seria um olhar simplista e pouco apurativo. O Bixiga revela-se hoje composto predominantemente por migrantes nordestinos; vítima da especulação imobiliária e publicitária; carente de áreas de lazer.

Para a composição dos textos de **Bela vista – um olhar sobre o Bixiga**, fugimos da excessiva contemplação histórica natural quando se trata de bairros tradicionais de uma metrópole. Pretendia-se o livro como o resultado

de um olhar crítico dos autores sobre o atual momento do Bixiga. A partir de então, definiu-se que seria necessário escutar as vozes do Bixiga de 2007. Valorizou-se, pois, histórias do cotidiano de pessoas sob o ponto de vista de quatro sub-temas: gastronomia, boemia, cultura e rua. Apesar da divisão em assuntos, os textos foram organizados respeitando a melhor compreensão do leitor sobre os personagens. Por exemplo, primeiramente Cauby Peixoto é apresentado como uma “personalidade emergente”, em seguida – num outro texto – aparecerá no meio de uma cantina como “uma presença ilustre acompanhado de amigos”. Assim registra-se a evolução do processo temporal nas pessoas e no bairro.

Os estilos dos textos se aproximam das entrevistas biográficas e crônicas urbanas. Detalhes na descrição dos ambientes e personagens aproximam o leitor da cena narrada. Uma linguagem que lembra roteiros de cinema. Por exemplo, em “Um pé na cozinha e outro na televisão”, descreve-se: O jaleco branco, agora com alguns pingos de molho de tomate do almoço, é colocado novamente. Já em “Lar compartilhado” o texto aprofunda-se no cotidiano dos travestis: As mulheres ficam no quarto do primeiro andar que, além das camas e da televisão pequena, tem uma cômoda para cada.

— Mas porque o Bixiga?

Era a pergunta que fazíamos ao longo dos seis meses de preparação do livro apresentado com trabalho de conclusão de curso. De início, cogitamos a representatividade do bairro em uma metrópole refém do processo acelerado de urbanização; ponderamos também sobre a possibilidade de estar em algumas ruas do bairro o espaço de resgate das brincadeiras infantis; pensamos até no princípio marxista da divisão de classes representado na dicotomia cortiços/prédios. No entanto, fomos lembrados por nossos orientadores que somos jornalistas. Precisaríamos andar pelas ruas, escutar histórias e aprender a olhar. Como resultado, tiramos saborosos relatos do período de glamour e belas histórias da atualidade bixiguense. E como alento a nossa dúvida, por fim, encontramos a resposta na voz de Seo Walter Taverna, que citou uma frase do antigo companheiro e amigo de farra, Armando Puglisi, o Armandinho do Bixiga:

— O Bixiga é um estado de espírito, entende?

*Hoje o Bexiga é Bela Vista. Quem mora como nós nesta região estufa o peito para as visitas e afirma que o bairro tem de tudo: supermercados, teatros, bons restaurantes, comunicação fácil com qualquer ponto da cidade.* Assim termina o editorial citado no começo dessa apresentação. De lá para cá, já se vão mais de 40 anos. O Bixiga mudou e carecia de um livro que ouvisse da boca de seus

moradores as transformações acontecidas. Por isso, registramos aqui várias gentes, daí num mesmo período de texto caminhamos do “catso” italiano ao “eita” nordestino.

## 1 Oficina de idéias

Contem comigo, disse o moço:

— *Um, dois, três e quatro...*

Não passou de mais uma tentativa. Vã tentativa. Em segundos, sete mil pessoas fizeram desaparecer dez toneladas de bolo, acondicionadas em sacos plásticos de origem duvidosa. Despedaçou-se o gigantesco símbolo de um importante aniversário para a cidade de São Paulo. O padre da igreja Nossa Senhora Achiropita nem chega a fazer o sinal da cruz. Assim que solenemente começa a oração “*Em nome do Pai...*” as pessoas se atiram sobre o bolo. É um salve-se quem puder. Não há tempo para

cantar o “Parabéns pra você...”.

Coisa de louco? Não. Apenas o jeito do Bixiga reverenciar mais um aniversário de São Paulo. Há mais de 20 anos acontece a brincadeira na Rua Rui Barbosa. Ao relembrar essa história, o homem que ameaçou a contagem solta gargalhadas espontâneas. Chama-se Walter Taverna, o Seo Walter. Ele ainda se admira. Diz que sempre é pego de surpresa. Mal se dá conta da largada e, quando vê, há um embolado de fotógrafos clicando freneticamente o formigueiro humano com mãos e bocas salpicadas de marshmallow. Um prato cheio para os flashes.

— *Dei muita risada. Coloco [o bolo] na rua e não quero saber o que vai acontecer. Coitado, o padre nem consegue fazer o sinal da cruz...*

A idéia de fazer o bolo em homenagem a São Paulo saiu da cabeça de Armando Puglisi, o Armandinho do Bixiga. Eram amigos de infância e de farrá. Figura emblemática do lugar, Armandinho não queria um bolo qualquer. Queria o maior de todos. A princípio a idéia pareceu mais uma de suas maluquices. No entanto, foi apenas uma forma de dar visibilidade ao bairro, cada vez mais esquecido no dia-a-dia da metrópole.

Taverna lembra que o bolo hoje figura no Guinness

Book<sup>1</sup>. Imbatível em seus números. As placas de farinha misturadas com açúcar, leite, ovos e cobertas por uma camada razoável de marshmallow alcançaram o recorde de 30 toneladas por 1,5 quilômetros de extensão, no dia 25 de janeiro de 1985. Nem tudo foi festa, porém. Os mestres-cuca enfrentaram a dificuldade de, ano após ano, superar a marca do ano anterior. Taverna explica que assim não haveria limites. Por isso, uma pitada de originalidade salvou o projeto. A nova proposta é de que o bolo tenha o tamanho equivalente à idade que a cidade comemora. Isto é, em 2008 São Paulo completa 454 anos, assim teremos 454 metros de doce.

A cada aniversário é assim: uma surpresa, uma alegria, uma nova conquista. E pensar que o projeto andou por um fio. Em 1994, com a morte de Armandinho, o Bixiga perdeu seu principal escudeiro e defensor. Mesmo triste, Seo Walter entendeu que a herança que o amigo lhe deixou foi exatamente aquela de continuar com as idéias de promover o Bixiga para São Paulo, para o Brasil, para o mundo.

— *Faz parte da vida, mas não podemos parar, não é?*

Este legítimo bixiguense continua até hoje no

1. Livro Guinness dos Records (Guinness World Records, antigo Guinness Book of Records) é um livro, publicado anualmente, que contém uma coleção de recordes e superlativos reconhecidos internacionalmente, tanto em termos de performances humanas como de extremos da natureza.

comando do barco. Saiu um tanto caro para o bolso. Mas os sonhos não podem ser abandonados no meio do caminho.

— *Vendi uma quitinete ali na região da Paulista e um carro do ano. Não podia jogar para o alto o que o Armandinho planejou.*

Estatura mediana, cabelos grisalhos, passos lentos e firmes, Seo Walter tem voz calma acompanhada de um carregado sotaque. Presidente e fundador da Sociedade de Defesa das Tradições e Progressos da Bela Vista, esconde por trás das grossas lentes os 73 anos de uma caminhada árdua, sofrida, mas também de grandes felicidades.

Suspensas ao longo da Rua Rui Barbosa, desde a Rua Manoel Dutra até a Rua 6 de Janeiro, as roupas coloridas que compõem os varais do Bixiga alegram e acompanham os ventos do verão de dezembro. Remetem à tradição milenar da cidade de Nápoles, na Itália. Mais essa obra criativa saiu da caixa de idéias de Seo Walter. Para ele, este é o único espaço onde os pobres e os ricos se encontram numa sociedade tão diferente. Em meados de 1983, cerca de três mil peças de roupas foram apanhadas na comunidade. Outras vieram dos brechós. Todas foram suspensas por um fio de náilon pelas ruas do bairro. Uma alegria montada nas ruas estreitas em declive, nas calçadas esburacadas, em meio às ruínas. Mas essa alegria

durou pouco. Apagou-se na escuridão da madrugada. A Prefeitura não aprovou a idéia. Uma burocracia que Seo Walter considera “*sem nenhum propósito*”. Houve várias reclamações, que demoraram a surtir efeito. Uma longa conversa com o prefeito da cidade resolveu o problema. Depois de muita insistência, é claro. Um dia de glória para Seo Walter? Sim, mas muita coisa tinha por vir. Um mendigo chegou a oferecer o que restava de seus andrajos para compor a obra.

— *A atitude daquele mendigo me comoveu tanto que descii o varal, parei o trânsito e comecei a costurar no meio da rua. Os carros buzonavam e pediam para eu sair. E depois disso eu consegui recuperar as minhas roupas! Eu queria mais o quê?*

Na noite do dia de tantas vitórias, Seo Walter tinha apenas uma certeza: o espírito de Adoniran Barbosa<sup>2</sup> baixou. Ele compôs o Hino do Bixiga e a música do varal. Músicas que, ao lembrá-las, ainda hoje enchem os olhos azuis de lágrimas. Lágrimas que escorreram num rosto carregado de rugas, carregado de tanto trabalho, de tanto sacrifício. Tudo por amor ao bairro.

— *Eu sou um chorão mesmo.*

2. Adoniran Barbosa, nome artístico de João Rubinato, (nascido em Valinhos, 6 de agosto de 1910 – morto São Paulo, 23 de novembro de 1982) foi compositor, cantor, humorista e ator brasileiro. Compôs canções como: Saudosa Maloca, Samba do Arnesto, Trem das Onze, Tiro ao Álvaro, entre outras.

Este verdadeiro baú de idéias trabalha 18 horas ininterruptas durante os 365 dias do ano. E, quase sempre, surge mais uma invenção. Em 1995, foi a criação de um sanduíche gigante para as crianças. Uma padaria do bairro adotou a proposta e aí surgiu um baguetão de 560 metros de comprimento e 25 centímetros de espessura. A tradição de todo dia 12 de outubro é obra regada de muita mortadela. Este aqui também já conquistou o seu lugarzinho nas páginas do livro dos recordes.

— *Tudo montado ali, horas antes da comemoração. Tudo fresquinho.*

Ambicioso, idealista e com vontade de recheiar ainda mais seu diferente currículo, Seo Walter conseguiu ainda bater mais um recorde. Agora o megaevento é uma pizza gigante. A primeira aparição foi em 2003, a partir de um desafio lançado por sua falecida mulher. A massa é um pãozão em formato retangular e com espessura de três centímetros. A cobertura? Mortadela. O palco do evento? O Elevado Costa e Silva, o Minhocão.

— *Ela dizia que eu nunca ia conseguir fazer isso, que era doido. A maior pizza do mundo é uma homenagem a ela.*

Dizem por aí que ele não tem as idéias no lugar certo na cabeça. Doido para uns, maluco para outros. Para ele, apenas cumprimento de ordem médica. Depois de bater muita cabeça por aí, procurando resposta para os

acontecimentos da vida – acompanhadas de solidão e momentos de depressão – a receita foi uma só: trabalho, trabalho, trabalho. A tal da terapia ocupacional. Ele apenas seguiu à risca os conselhos.

— *Mas era só isso que eu fazia e continuei a fazer.*

Chocetas, Scapriciatello, o Poderoso Chefão, o Atlanta, mais Conchetas, o São José, o Taverna, Bixiga Amore Mio. Esses são os outros amores que ocupam um importante lugar no coração de Walter. Cozinheiro de mão cheia, este neto de sicilianos queria manter o cardápio original do bairro e, para isso, montou diversas cantinas na região. Nem todas deram certo. Corajoso nas ações, queria salvar os que corriam riscos de morrer. Esse fiel bixiguense exala um humor único de quem só é alimentado com o melhor do passado. Citando o amigo Armandinho, explica o que é o Bixiga na essência:

— *É um estado de espírito, entende?*

## 2 Corte Esfarrapada

Uma segunda-feira qualquer de fevereiro ou março.

Sempre às duas e meia da tarde. Não importa. Faça chuva ou faça sol. É quando o encontro acontece. É assim há 60 anos e assim será. Diz a tradição entre os velhos moradores do Bixiga – e alguns novos também – que o bloco Esfarrapados não pode morrer. Por isso, aquele senhor baixo, de cabelos brancos, continua na ativa, à frente do desafio de ano após ano colocar o bloco na rua. Ele se diz cansado, ajeita os óculos aros grossos e desabafa:

— *Desde o ano passado, 2006, venho falando que vou*

*entregar a presidência. Mas, não tem ninguém que queira pegar. Estou cansado. E não é de desfilar não!*

O senhor de 71 anos, nasceu em 1936. Foi registrado no cartório como Milton Credidio. Mas é conhecido no Bixiga como Tinin. Em 1995, a pedido da esposa de Armandinho, Tinin assumiu o compromisso de manter o bloco na rua.

— *O Bloco é tradição do bairro. Com a morte do Armandinho, ele ia acabar.*

Tinin desfila nos Esfarrapados desde a criação em 1947 e até bem pouco tempo sabia de cor o nome dos participantes. Hoje, ele diz que já não é mais possível saber com precisão o número de pessoas que se reúne na Rua Conselheiro Carrão com a Rua Dr. Luís Barreto, lugar da concentração.

— *Em 2007 tivemos umas cinco mil pessoas seguindo o trio elétrico. E cada ano aumenta mais.*

Participam foliões de todas as idades, credos, raças e paixão futebolística. Senhores de cabelos grisalhos, crianças que dão seus primeiros passos – alguns ainda na barriga da mãe. Mulheres bonitas, feias e as nem bonitas e nem feias. Tem os homens que se vestem de mulher só para a ocasião. *E os que sempre são mulher capricham ainda mais no visual.* Não há preconceito, nem espanto.

Toda a corte esfarrapada do Bixiga diverte-se no

cortejo que dá os primeiros passos rumo à Rua Marques Leão. Nem sempre o participante é do lugar. Tem gente que vem de longe, como Ludmila Rabelo, da Vila Santa Catarina, zona sul de São Paulo.

— *Desfilo há cinco anos. Meu namorado mora no Bixiga e desfila desde pequeno. É uma felicidade participar dessa festa na segunda-feira de carnaval.*

A alegria é a mãe dos foliões. Eles seguem pela Rua Una e retribuem os acenos dos moradores nas janelas de prédios e casas da Rua Rocha. Mal sabem das dificuldades e do cansaço de que se queixa o velho Tinin. Há doze anos, organiza o desfile dos Esfarrapados. A verba do patrocínio já não é suficiente, apesar do apoio dos políticos. Mal dá para ajudar na locação do trio e a compra das camisetas.

— *Tenho uma lista de cada ano que os cantineiros, moradores e comerciantes contribuíram. Eles hoje ajudam menos. Sei que é duro para eles também. Mas cada dia está pior. Por isso quero entregar a presidência.*

Um momento especial do desfile é quando o bloco pára em frente à quadra da Escola de Samba Vai-Vai. As marchinhas são cantadas por todos. Sabem as letras de cor. Outra atração são os jipes, o avermelhado e cinza claro de 1976, que transportam os 250 litros de cachaça distribuídos pelo percurso – aliás, um estoque que não dura muito não.

— *A polícia anda batendo em cima do jipe. Mas tem de ter a cachaça.*

No caminho para a Praça 14 Bis, os esfarrapados continuam a sina de mais um ano. Aqui e ali pode acontecer alguma pequena confusão. Nada que a turma do “deixa disso” não resolva. Tudo como dantes, vida que segue.

A caminhada é longa ainda. Vem a Rua Manoel Dutra, em seguida a Maria José. Claro que agüentam – e querem mais. Há quem explique. Fazem muito mais esforço para trabalhar todas as manhãs. Não é agora, para se divertir, que vão esmorecer.

— *Eu pulei carnaval ontem e estou pulando agora, à noite vou trabalhar. Só vou para casa amanhã de manhã, conta Alexandre Teixeira, economista, e folião feliz.*

Ao contrário dos outros dias do ano, parte da famosa Avenida Brigadeiro Luís Antonio não tem trânsito de carro, nem de ônibus. Só para ver os Esfarrapados passar. É a multidão que toma conta das calçadas, do meio fio, e anda despreocupada no meio de uma das ruas mais movimentadas da cidade. Tudo autorizado pela prefeitura e pela Companhia de Engenharia de Tráfego (CET). Depois ainda perguntam por que é que brasileiro gosta tanto de carnaval.

— *Essa festa é uma explosão, é o dia do povo se divertir*

*e por as tristezas para fora, explica Zé Pé.*

Os foliões seguem pela Rua Major Diogo sabem que está perto, mas não ousam pensar no fim. A essa altura o bloco aponta na Treze de Maio. A subida não intimida o público na rua que tem nome de liberdade. Até a Igreja Nossa Senhora Achiropita parece aprovar a empolgação. Aos poucos as pessoas se apinham novamente onde tudo começou.

Chegam aos montes na Conselheiro Carrão e param no Morros do Ingleses. Ninguém quer saber de despedidas. Já passam das cinco da tarde e o público continua animado. O contrato do trio era até às 17 horas, culpa da verba. O senhor de cabelos brancos e óculos grosso tenta convencer a Polícia Militar de que é só por mais alguns minutos. São 18h30. Como faz há doze anos, o velho vai ao microfone e finalmente anuncia: “O ano que vem tem mais”. Tomara, senhor presidente.

### 3 Rua em dia de festa

Faz calor no final de tarde do domingo de outono. Pode ser que caia chuva. Isso não parece assustar as pessoas de mãos dadas que compõem a corrente humana no meio da Rua Treze de Maio. A maioria veste blusa branca e boina, uma espécie de uniforme, outros, em trajes comuns, são atraídos pelo convite que sai das enormes caixas de som espalhadas pela rua:

— *Vamos dar as mãos aos amigos e irmãos, equipistas e coordenadores que emprestaram o seu trabalho ao longo de mais um ano.*

É assim que Antonio Bogaz, pároco da Paróquia

Nossa Senhora Achirópita abençoa os voluntários e participantes do último dia da Festa de Nossa Senhora Achirópita, tradicional festa italiana em homenagem à padroeira do Bixiga, que em 2007 comemorou 81 anos.

Faltam poucos minutos para as 18 horas e tudo já está preparado nas barracas que se estendem ao longo da Rua Treze de Maio e, agora, com o crescimento da festança, em parte da Rua Dr. Luís Barreto, atrás da Igreja. A rua enfeitada com fios prateados já recebe os primeiros visitantes famintos.

— *Eu venho todo ano lá do interior para comer o macarrão. Não tem igual. Nem o da minha avó consegue se igualar*, diz Cristiane Oliveira, frequentadora da festa.

Os voluntários, devidamente vestidos, de toucas no cabelo e avental, dão os últimos arremates nos pratos de pimentão, nos antepastos de berinjela, nos copinhos com sardela. Às vezes são famílias inteiras que participam da Festa. A equipista da Barraca de Típica, Fernanda Santos, é uma delas:

— *Trabalho aqui há mais de dez anos. Já fiquei um tempo sem vir, mas faz muita falta. Minhas duas irmãs também são voluntárias.*

Antes que os caixas das barracas estejam liberados para vender a fila já vai se formando. A campeã é a fogazza, iguaria italiana mais disputada da festa. Quem

diz é Maria Helena, senhora de 60 anos, moradora do bairro e devota da santa, sem arredar o pé da fila.

— *Se duvidar sai briga por causa dessa bendita fogazza. Estou aqui desde às 17h15.*

Quando, enfim, os caixas são liberados para vender, às 18 horas em ponto, os frequentadores já estão com o dinheiro em punho, e a boca cheia de água para apreciar os alimentos preparados pelas nonas que passam a semana inteira antecipando as receitas para os finais de semana. Sempre no mês de agosto.

Aos poucos a rua vai sendo tomada pelos visitantes que sobem e descem em busca de sua comida favorita e tentam equilibrar em uma das mãos os pratos com macarrão, ou polenta, e na outra, o copo de vinho, a latinha de cerveja ou refrigerante. Quem deu sorte conseguiu apoio nas mesinhas altas que estão espalhadas pelas calçadas, ao lado de algumas barracas. O público come em pé, mas come com vontade.

A música italiana pode ser ouvida por toda parte e se alternam entre românticas e tarantelas animadíssimas. No meio da multidão que agora tenta caminhar ao mesmo tempo, subindo e dando de frente com os que estão descendo, houve-se o grito:

— *Olha o molho, olha o molho!*

Parece sirene de ambulância. O povo se aperta e dá

espaço para os rapazes que seguram uma vasilha enorme de molho de tomate e se encaminham para a barraca de macarrão. Basta que eles passem para a multidão preencher de novo o espaço havia ficado vazio.

Tem para todos os gostos. Quem não gosta de comida italiana prova o churrasquinho ou a calabresa no pão. Para quem gosta de doce tem bolos, tortas, morangos recheados de chocolate e como não poderia deixar de ser, mais especiarias italianas. São canolis, sfogliatellis, crustoli, que concorrem também com os churros e bolinhos de chuva. Na barraca Delícias da Nona, Leonor Cristina Tala, moradora da região, explica o sentido da Festa:

— *Adoro o clima da Festa. É muito alegre e motiva as pessoas a trabalharem. Estou há cinco anos como voluntária. Para mim é um grande orgulho ver que o dinheiro arrecadado com a Festa ajuda crianças, idosos, pessoas em situação de rua e aproxima a comunidade.*

São 20h30 quando começam a cair os primeiros pingos da chuva. No começo o povo não liga, finge que é só garoa e permanece comendo e andando na rua. Como a chuva engrossa o jeito é procurar abrigo debaixo das marquises, dentro da Igreja, nos bares, onde der.

O pessoal das barracas começa a subir suas sacolas para cima das cadeiras, engradados de refrigerantes,

ou mesas. Um ou outro corre protegendo com a mão o prato ou o copo. Mães com crianças de colo abrigam-se como podem.

Quem tem guarda-chuva vai abrindo e colocando debaixo dele quem não tem. Muitas pessoas abandonam as filas e deixam a vontade para lá. Algumas barracas ficam quase vazias. Menos uma. Por incrível que pareça, apesar das gotas que não param de cair, na barraca da fogazza o que se vê é um colorido de sombrinhas e guarda-chuvas um atrás dos outros, é a fila que continua imbatível.

#### 4 Só acontece no Bixiga

Fevereiro, mês de carnaval em São Paulo e no País. Então, para que brigar contra os fatos? Verão, calor, sol e a agitação do batuque incansável dos tamborins, pandeiros, surdos, cuícas do samba paulista. Gianfranco Caccia quer distância disso tudo. Não que não goste. Mas, reconhece, é o momento ideal para uma pausa. Por isso, o pequeno portão da Rua Santo Antônio, nº 855, permanece fechado nesse período. As quatro semanas que antecedem o carnaval no País se transformam em momentos únicos e fascinantes para este filho de italiano. Pode parecer um capricho para uns, mas é, digamos, uma

hora de se reabastecer as energias para os outros onze meses do ano.

— *Todos acham que sou louco, mas depende de como cada um encara a vida.*

As pessoas que passam por ali, muitas vezes, não reconhecem o lugar, menos ainda o tanto de tradição que encerra. Os poucos visitantes que caminham pela rua larga e mal iluminada andam com passos largos e rápidos. A vizinhança não é elegante e nem um pouco charmosa: botecos sujos com cadeiras e mesas de plástico nas calçadas, um posto vazio e às moscas, e uma mecânica repleta de pôsteres de mulheres nuas, pneus espalhados por todos os cantos a exalar graxa e óleo. Não dá mesmo para desconfiar que ali está a pequena e simpática entrada de uma cantina italiana. Como tantas outras, ela resiste no bairro do Bixiga.

O discreto e bem cuidado jardim com flores coloridas é o início de uma viagem gastronômica. A grande porta de madeira entalhada abre caminho para os visitantes, que se deparam com as tradicionais panelas penduradas, acompanhadas pelo pano de fundo formado pelos mais diferentes temperos engarrafados. O paladar é aguçado com o prato do dia escrito numa lousa verde, em letras manuscritas: Penne com lingüiça e lentilha. A recepção é discreta e educada. O senhor alto, magro, de cabelos

brancos, óculos delicados e um sorriso no canto da boca, sai de trás do balcão e diz para todos que chegam:

— *Boa noite! Sejam bem-vindos ao Cacciatore.*

Os clientes têm à disposição dois aconchegantes ambientes: durante o verão é possível saborear a refeição em mesinhas que ficam em um jardim e, nas noites frias, o salão interno oferece uma lareira para aquecer o ambiente. O local é rústico, cheio de detalhes minuciosamente pensados a fim de retratar a melhor imagem das trattorias<sup>3</sup> instaladas nas montanhas italianas.

Há uma diferença, porém. Poucas ainda guardam o cheiro da Itália. Nenhuma outra fecha durante todo o mês de fevereiro – e é assim há mais de 20 anos.

— *Hoje, eu considero isso um tiro no pé. Mas como faço isso há muito tempo...*

Gianfranco não se arrepende. Diz que este é um momento singular de volta às origens. À bela Itália dos nonos e das mamãs. O retorno à terra que dá sustento àquele pedacinho escondido no Bixiga. A clientela não estranha. Pelo contrário. Já conhecem essa tradição.

— *Os clientes são da ‘antiga’. Tem família que frequenta aqui e está na terceira geração.*

3. A Trattoria é um local ou tipo de restaurante na Itália. Nas trattorias o ambiente é informal e os preços das comidas são baixos. O nome provém de trattore, que em italiano significa: “preparar”.

O trabalho foi iniciado pelo pai italiano Pietro Caccia – natural de Lombardia –, já falecido, que veio ao Brasil com a missão de repetir alguns pratos feitos para os nobres num castelo de Varese, uma pequena cidade ao norte da Itália. Depois de alguns anos de trabalho na mansão de uma família de industriais ítalo-paulistanos, a família Caccia começou seu negócio no território dos restaurantes napolitanos. Em 1952, o menu foi implantado pelo pai e continua inalterado até hoje. Porém, as novidades trazidas das visitas anuais à bela Itália – durante o seu mês de descanso – dão um toque sutil às iguarias já presentes no cardápio.

— *A concorrência hoje é muito grande, não acha?*

Considerado um momento de idéias novas, acompanhadas de novos sabores e diferentes pratos para o restaurante, os segredos das montanhas da cidadezinha Varese<sup>4</sup> são desvendados ao frio de mais de oito graus negativos no auge do inverno italiano. Os passeios pela Itália são acompanhados do irmão – que apresenta os mais renomados chefes de cozinha do local –, da cunhada e da mulher, Rita, que também comanda a cozinha.

4. Província de Varese é uma província italiana da região de Lombardia com cerca de 812 477 habitantes, densidade de 678 hab/km<sup>2</sup>. Faz fronteira a norte e a leste com a Suíça (Cantão de Tessino), a leste com a província de Como, a sul com a província de Milão e a oeste com a região do Piemonte (província de Novara e província do Verbano Cusio Ossola).

— *Os chefes nunca revelam tudo, sempre escondem algum ingrediente... Aí fica por conta da minha imaginação e do meu paladar,* conta Rita.

Este pequeno pedaço da Itália não acompanhou as mudanças do bairro para, simplesmente, vender mais.

— *Aqui o nosso negócio é bem particular, bem familiar. E é disso que o cliente gosta, sabe?*

Com a mão na massa, Gianfranco Caccia faz a diferença, apesar de fechar as portas durante o carnaval.

Coisas que só acontecem no Bixiga.

## 5 O Bar

*Boemia, aqui me tens de regresso/ E suplicante te peço a  
minha nova inscrição/ Voltei para rever os amigos que um dia/  
Eu deixei a chorar de alegria, me acompanha o meu violão.*

É quase inevitável. Boa parte das pessoas que escutam a palavra boemia se lembra da célebre interpretação de Nelson Gonçalves para a letra escrita por Adelino Moreira. Tudo bem, os mais novos podem nem conhecer a canção; por isso desconhecem a verdadeira boemia.

Naquele tempo, era uma coisa para homens que varavam a noite em bares. Cantavam, compunham, faziam versos. Não tinham hora para chegar em casa.

O mais comum, hoje, é ver as pessoas se reunindo num bar só para relaxar. A palavra boemia não se difere muito de um “happy hour” nos tempos modernos. Mas, para variar, no Bixiga, em meio às coisas comuns e da moda, ainda se encontram alguns poucos redutos que mantêm a tradição. Não pelo lugar, e sim por seus boêmios freqüentadores, que guardam a essência simples de estar lá por opção, dia após dia.

Um bom exemplo disso é o Bar do Gera, na Rua São Vicente. Janis Joplin, Jimi Hendrix e Raul Seixas, famílias, cachorros e rostos de pessoas comuns. São essas as imagens que revestem as paredes do espaço de doze metros quadrados. As fotos que cobrem duas paredes do boteco são deixadas espontaneamente pelos visitantes e muitas estão lá há anos. São fotos 3x4, pedaços de carteirinhas, fotos em tamanho normal e ampliadas. Seja como for, estão lá, estrategicamente posicionadas em volta de quadros, pôsteres e outras fotos de ídolos. Ou melhor, de outros ídolos, porque o dono é fã de todos. É como uma relação de confiança, que não precisa ser explicada.

O bar tem 23 anos de idade e tem freqüentadores que juram visitá-lo todos os dias, desde seu nascimento.

Além das fotos que já tornam o lugar mais familiar, a música atrai os curiosos. Já que os botecos têm fama de só tocarem forró risca-faca, certamente, um que soa

Black Sabbath, Led Zeppelin e Rolling Stones chama a atenção.

— *O bom daqui é que toca o que a gente gosta, né?! E só vem quem gosta mesmo de Rock'n'roll*, afirma Paulo Veras, corretor de seguros, estudante de direito, que vai todos os dias ao bar, há pelo menos dois anos, antes da aula.

— *Todo dia não, venho toda noite.*

As pessoas se ajeitam nas modestas cadeiras de plástico que, vira-e-mexe, são levadas pelas tropas do Psiu<sup>5</sup>. As *da Brahma* só ficam dentro do bar, para não haver o risco de serem apreendidas. Tão perigosas essas cadeiras.

Se fosse só isso, já seria um lugar bem diferente dos botecos que existem espalhados pela cidade. Mas tem mais. Não é cerveja, nem pinga, nem conhaque a bebida mais procurada do bar. É a jurupinga. Uma bebida feita a partir de uvas verdes, de sabor bastante adocicado, que atrai gente de tudo quanto é lado.

— *Como o Bixiga fica aqui no meio da cidade, vem gente de todos os lugares, tem gente rica, pobre, artista. O Léo Maia<sup>6</sup> vem direto. E tem muito estudante também. PUC, Mackenzie, Uninove, Faap... E tem mais: a minha*

5. PSIU: Programa de Silêncio Urbano da prefeitura de São Paulo – SP – Brasil.

6. Léo Maia, músico, filho de Tim Maia.

*jurupinga é a original*, afirma o tal do Gera.

Aliás, este é, talvez, o maior diferencial. O Gera. Dono do bar que se dedica inteiramente a seus clientes.

— *Amigos. São todos meus amigos. Você não sabe o valor que isso tem para mim e é por isso que eu faço questão de manter a ordem. Você não vê briga aqui. Eu respeito as pessoas e elas me respeitam também.*

Juntando tudo, tem-se um bar modesto, que, olhando de longe, ninguém dá nada, mas, que, segundo seus assíduos visitantes, é muito especial.

## 6 O Dono

Como esse cearense de Tauá, não tem igual. Saiu do nordeste aos 12 anos, de mala e cuia. Passou um tempo em Curitiba, depois foi para o Rio, mas foi em São Paulo que se achou.

Começou a trabalhar em uma grande construtora, como assistente de almoxarifado. Isso, aos 16 anos. Foi crescendo e se interessando pelo trabalho dos engenheiros. Começou a trabalhar com topografia. Esse emprego lhe proporcionou muitas longas viagens. Chegou a morar em seis países.

— *Só digo um, porque não gosto de ficar falando. Venezuela.*

E aí, aos 23, resolveu uma coisa:

— *Não estava mais a fim de ser empregado. Resolvi abrir meu negócio.*

Então, em meados de 1984, com três opções na cabeça – Bixiga, Vila Nova Cachoeirinha ou Santa Cecília – escolheu a da Rua São Vicente. Está lá até hoje.

— *As pessoas me perguntam como eu consigo administrar, se não tenho o estudo para isso. Já tive dez sócios. Hoje, estou sozinho de novo e digo uma coisa: a vida, em si, é uma administração.*

Depois de montar o bar, a contragosto da esposa da época – uma das quatro –, Geraldo decidiu que não seria um boteco normal, onde as pessoas vão só para encher a cara.

— *Mesmo porque, quando eu vejo que o cara está exagerando, chego na manhã e falo que volante e bebida não são muito parceiros. Aproveito e ofereço uma água para ir melhorando.*

A música, que, invariavelmente, tem raízes roqueiras, é do gosto do dono.

— *Assim que eu cheguei, já instalei minhas caixinhas ali no teto e meu radinho. Cheguei com uma sacola de fitinha. Ainda tenho, mas uso mais os CD's. Meus amigos me dão também, né?!*

Lugar escolhido, som na caixa e muita vontade de

trabalhar. E os clientes? De onde surgiram? Nem ele sabe explicar. Fala que foi muito do boca-a-boca.

— *Um vai trazendo o outro, contando para o outro. As pessoas gostam e sempre voltam, com mais pessoas novas. Assim vai. Não entendo bem como se formou, mas sei que é um público maravilhoso.*

Ainda hoje, a luta do então comerciante não pára por aí. A casa dele não fica nada perto. Cerca de 60 quilômetros de distância do bar. Ele mora em São Roque, interior de São Paulo. Faz sua viagem diária ao Bixiga. Chega por volta das 17 horas, faz a limpeza e abre o bar lá pelas 18 horas. Fica até 1 hora.

— *É, eu tenho carro, né?! Tenho um fusca lá na minha garagem. Mas não venho de carro não. Porque sou ruim de estacionar. E aí, todo mundo vai ficar olhando. Pego um ônibus mesmo.*

A volta também é puxada. Saindo do bar, caminha até a Escola de Samba Vai-Vai e lá pega um ônibus que o leva até o Butantã. Pega o ônibus que o leva de volta a São Roque. Detalhe: este sai às 5h30.

— *Fico lá deitadinho no banco, descansando, enquanto espero.*

Talvez essa rotina acabe logo. Até o início do ano de 2007, o Bar do Gera ficava aberto madrugada adentro. Fechava perto das 5 horas da manhã. Mas, com a Lei do

Psiiu<sup>7</sup>, o boteco ficou fechado por quatro meses.

— *E ainda vem a ‘desembarcadora’ e fala para o meu advogado que, se eu tivesse dado o dinheirinho do fiscal, eu não teria passado por isso. Vê se pode!*

Depois de reaberto, o pequeno valente começou a perder as forças. Já reuniu um grupinho de amigos – engenheiros, arquitetos e advogados – para abrir seu bar em São Roque.

— *É, é que desestimula. Todo mundo já fez baixo-assinado, coisa no ‘orgüit’<sup>8</sup>, essas coisas. Mas já falei que não adianta. Estou cansado já, sabe? Cheguei a ter 27 mesas, quase 100 cadeiras. Agora, tenho cinco mesas. As que estão com uma pontinha para calçada podem ser levadas. Eles nem querem saber quando passam. A moça daquele bar ali da frente perdeu uma geladeira da Kibon, cheinha de sorvete, porque uma das rodinhas tava para fora da loja. Ela foi embora. Não agüentou a pressão.*

Gera continua o desabafo.

— *Não é muito justo, sabe? Porque a gente trabalha*

7. Art. 1º A emissão de ruídos de quaisquer espécies, produzidos por quaisquer meios, deverão obedecer ao disposto nas legislações federal, estadual ou municipal, prevalecendo a mais restritiva.

8. Orkut é uma comunidade on-line que conecta pessoas através de uma rede de amigos confiáveis, proporcionando um ponto de encontro on-line com um ambiente de confraternização, onde é possível fazer novos amigos e conhecer pessoas que têm os mesmos interesses.

*na honestidade, faz tudo certinho na paz. Até floricultura já foi fechada! Nesses anos todos, já peguei vários mandatos: Jânio, Erundina, Maluf, Pitta – que veio pedir voto nessa última eleição para deputado e eu mandei ele embora –, Marta... Nenhum desses foram assim. Esse prefeito de agora está fazendo a coisa certa, mas, do jeito errado. É triste, mas vou embora, sim.*

— *Oi Jaque, meu amor. E a baby?*

— *Oi, querido! Então, foi mal pra caramba no Enem...*

— *Jura? Ah, mas não se preocupa. Ela é inteligente. Você não sabe quem eu encontrei na rua da casa do Landucci...*

Jaque é uma produtora de teatro, que faz pequenas peças ali para os teatros do Bixiga mesmo. Ela deixa seu recado:

— *Achei um lugar que é tudo diferente. Bar no Bixiga é o bar do Geraldinho.*

Mais uma pausa.

Um vendedor de alho chega:

— *Vai alho hoje?*

— *Xü, amigo. Inda tenho bastante. Fica pra semana que vem. Um abraço e boas vendas!*

— *Amém...*

## 7 Donato Frederico

Crianças brincam no campo enquanto os pais estão na lavoura. Colhe-se uva, azeitona, berinjela e chuchu nas terras da província de Salerno, sul da Itália. De repente, um estouro. Correria em direção às crianças. Um pequeno corpo em meio à fumaça se define. Um homem pega a criança e inicia o choro pela morte do filho. Donato Frederico assiste tudo de perto. É mais um amiguinho que morre depois de pisar na mina terrestre.

A cena contada ainda rende algumas lágrimas nos olhos. Seo Donato, velhinho tímido e de fala enrolada, também se lembra de outros episódios da

Segunda Guerra Mundial.

— *Os soldados alemães chegavam nas plantações e comiam o milho no pé. Era tudo morto de fome. Uns traziam pão duro que demorava dois dias para amolecer na água.*

Há também boas recordações da vida na Itália. O dia começava às 7 horas da manhã na mesa da cozinha. Depois do café e do pão com nata, Donato, aos oito anos de idade, ia para a lavoura ajudar o pai. Ao meio-dia todos se reuniam para almoçar lá mesmo. À noite, a família ia para fora da casa procurar no horizonte escuro pontos iluminados que anunciavam a chegada da guerra.

O sítio da família nunca foi atingido por bombas, mas a destruição chegou de outra maneira. A crise financeira da Itália após a Segunda Guerra Mundial obrigou a família de Giacomo Frederico, pai de Seo Donato, a tentar a vida em terras brasileiras. A memória registra a viagem de navio – *“foram onze dias”* –, o nome da embarcação – *“Salta Argentina”* – e a chegada em São Paulo – *“Bixiga, 1952”*. Aos 24 anos, Seo Donato se instalou no centro de São Paulo em função de uma proposta de emprego recebida ainda na Itália. Domingo Paladino, amigo da família, deu emprego a Seo Donato, que não sabia que tinha habilidade para trabalhar em padaria. O serviço rendia um bom salário, pois Seo Donato quase não saía para se divertir. Nada de namoro ou visita aos tradicionais

bailes do Bixiga. Durante a mocidade, queria trabalhar. Por diversas vezes, ele sequer ia para casa. Dormia sobre os sacos de farinha para não correr o risco de perder a hora da primeira fornada do pãozinho. No entanto, não perdia a oportunidade de perguntar às mulheres com quem tinha mais proximidade:

— *Quer casar comigo?*

Sempre terminando a frase com uma risada. Seo Donato nunca ouviu uma resposta afirmativa ao convite matrimonial. Azar no amor, sorte no trabalho. Seo Donato construiu sua estabilidade financeira trabalhando nas padarias do Bixiga. Hoje está aposentado e mora no bairro do Morumbi, região nobre da cidade. Quase todo dia, ele pega o ônibus e demora cerca de uma hora para chegar até a Rua Major Diogo, onde costuma ficar sentado até o começo da tarde na companhia de alguns novos amigos.

Enquanto termina de lembrar sua história, se despede da turma e entra na padaria principal da rua. Pede um café e paga a bebida com uma nota de vinte reais. O balconista tem dificuldade em achar troco no caixa. Seo Donato diz a frase que seu pai, Giacomo Frederico, sempre lhe dizia:

— *“Trabalhar para o dinheiro para o dinheiro trabalhar para você”*.

## 8 História em construção

A grande porta de madeira está entreaberta. O dia só está começando no número 634 da Rua 13 de Maio. As cadeiras e mesas dispostas de uma forma harmoniosa no primeiro salão quase não são vistas por causa da luz apagada e das janelas fechadas. Mas o clima nunca muda. Talvez porque as garrafas de vinhos expostas junto com as fitas com as cores da Itália penduradas permitam lembrar que ali é um tradicional reduto da culinária italiana.

Os mais de cem degraus para chegar ao escritório ainda não intimidam as pernas nem as costas de Afonso Roperto Neto, um senhor de cabelos grisalhos, com as

entradas já acentuadas, óculos delicados, a fala mansa e baixa, e um sorriso sempre estampado no rosto. Lá no último andar do antigo casarão, muito bem preservado, está o cérebro dessa cantina que recebe mais de 160 pessoas no sábado à noite. Os primeiros degraus revestidos de madeira escura levam ao segundo andar do salão. Nele, naquela hora da manhã, ainda as mesas não estão bem organizadas, com os pratos, talheres, copos e guardanapos dispostos igualmente. As cadeiras estão sobre a mesa. O chão ainda precisa receber uma limpeza extra antes do almoço. A caminhada é levemente interrompida para pegar um pouquinho de ar.

No canto direito do salão está a estreita porta de madeira com alguns espelhos que separa o segundo do terceiro andar. É a abertura para o coração da cantina. O cheiro forte de comida denuncia o que está por vir. A escada, que agora não é mais de madeira e sim de piso frio, demonstra a mudança de ambiente. As paredes também não estão mais pintadas de amarelo claro e sim cobertas por azulejos brancos. O corrimão, que no andar anterior era de madeira, agora acompanha o piso que reveste o chão. A primeira visão é a comprida pia que está sem nenhuma louça. Ao lado, está o grande fogão preto com várias bocas que abriga apenas uma tímida panela que infesta o ambiente com o cheiro de molho.

A cozinha ainda está silenciosa e os poucos funcionários ajeitam tudo para o primeiro turno do dia.

— *Olá José. Olá Hamilton. Bom dia!*

Os funcionários param o que estão fazendo e respondem, ao mesmo tempo, com o mesmo tom de voz – com um forte sotaque nordestino:

— *Bom dia, Seo Afonso.*

O último lance de escadas é mais estreito, escuro e já tem um clima diferente. O cheiro bom ficou para trás e agora uma porta aberta com o sol forte batendo no chão é a visão inicial. À direita está escondida uma pequena porta de madeira clara, já um pouco velha, com uma plaqueta escrita “Escritório”. A porta é aberta e se escuta uma voz feminina. É Ana, a secretária. Uma mulher de mais ou menos 35 anos, loira, alta e um pouco acima do peso.

— *Bom dia senhor Afonso. O rapaz da Coca-Cola ligou e disse que o pedido virá um pouco atrasado, mas para o senhor não ficar preocupado, que hoje à tarde ele estará aqui.*

A resposta é transmitida com um balanço positivo da cabeça. Mas as idéias estão voltadas para outro assunto: o levantamento histórico da família Roperto. A mesma questão sempre bate à porta: como e por que a família chegou ao Brasil? A busca começou pelos arquivos do jornal O Estado de S. Paulo, passaram pela Internet e foram até ao encontro da irmã do tio de seu pai,

Filomena Roperto.

— *Coitada. Ela estava num asilo há tempos, pois já não batia bem da cabeça. Fui tentar falar com ela e nada. Mas, quando estava indo embora, acho que uma luz baixou e ela pegou no meu braço e contou absolutamente tudo da família Roperto.*

Com um sorriso no rosto e os gestos com as mãos, Afonso se sente vitorioso por resgatar a história da sua família. Agora, em frente ao seu computador de tela LCD, o próximo passo é registrar todos os dados captados num documento de Word e imprimir para entregar aos clientes da casa.

Foi com um armazém aberto na década de 20, na Rua da Consolação, que a família iniciou sua trajetória cantineira. Em meio ao aroma de queijos e vinhos, o calabrés Caetano Roperto, tio de seu pai, mostrou o gostinho italiano.

— *Não, não! Isso todo mundo já sabe. Temos que mostrar a trajetória do irmão do meu bisavô, o meu tio-bisavô. Foi ele o primeiro a desembarcar aqui.*

A história parece coisa de cinema ou de novela das oito, mas é real. O tal do tio-avô veio ao Brasil *por amor*, atrás de uma “ragazza”, em 1886, com apenas 14 anos. Três anos depois de muito suor e trabalho, trouxe a família – pais e irmãos. Entre os viajantes estava o seu

bisavô, Afonso Roperto. Até aí, parece tudo normal.

— *O meu bisavô e meu tio-bisavô montaram uma lojinha de secos e molhados lá na Praça do Patriarca. Depois mudaram para a Praça da República, já com o nome de Cantina Roperto.*

Neste local, um episódio trágico aconteceu. Sua bisavó, uma bela italiana, que ajudava nos serviços da cantina, era sempre admirada por um militar brasileiro, que aproveitava as saídas de Afonso para jogar um charme. Num belo dia, em meados de 1915, seu bisavô estava voltando das compras e passava em frente a um bar da região quando escutou alguém chamá-lo. Ao virar-se para ver quem era, acabou levando um tiro.

— *Uns dizem que foi acidente, outros que foi assassinato. Mas a irmão do tio do meu pai me garantiu que ele foi morto. E quem encomendou foi o militar que era apaixonado pela minha bisavó.*

A vida continuou. A bisavó viúva colocou os filhos para trabalhar. De bisavô, para avô, que passou para pai, que ainda está no batente junto com o filho. A história da família agora está disponível em um encarte para todos que visitam o restaurante.

— *Mas chega de história trágica, por favor!*

Grandes tragédias deixadas de lado dão espaço para as pequenas tragédias que acontecem no dia-a-dia dessa

sexagenária cantina comanda por Afonso Neto. Com a ambição de chegar aos 100 anos, ele preserva, acima de tudo, boa qualidade nas comidas e produtos oferecidos pela casa. Numa ocasião, uma família quis comemorar o aniversário de uma integrante e resolveu trazer o bolo de casa.

— *A mãe implorou para trazer o bolo que a filha mais gostava. Nós não costumamos fazer isso, mas eu abri uma exceção.*

Depois de muita perna de cabrito, acompanhada de massa e vinho, a hora dos parabéns chegou. Os procedimentos ocorreram normalmente. O garçom trouxe da cozinha o bolo que estava na geladeira. Acenderam as velas, cantaram a música e chegou a hora de repartir o doce entre os convidados.

— *A minha mulher foi cortar o bolo e quando retirou a primeira fatia viu que tinha alguns fiapos. Sabe o que eram os fiados? Cabelo! A mãe da moça tinha feito quimioterapia e os cabelos estavam caindo e caíram dentro do bolo quando ela estava fazendo.*

Depois dessa ocasião, Afonso nunca mais deixou ninguém trazer nada que não fosse feito pela casa ou comprado por ele.

— *Não quero que a minha casa tenha fama que serve bolo com cabelo ou que tem uísque falsificado.*

Sem brigas. Apenas o melhor para os clientes. A casa tem que trazer resultados, tradição que aprendeu com o pai, Humberto Roperto, que aos 96 anos ainda participa ativamente das atividades da cantina e que ajudou a construir o império da Rua 13 de Maio, 634.

## 9 Semitom

Os acordes da canção napolitana *Luna Rossa*, de A. Vian, ecoam pela Rua Maria José. O som alto vem do piano *Rob. Funther Berlin* que chegou ao Brasil em 1928. A encomenda trazida da Europa de navio tinha como destino a casa da família Gullo, no bairro do Bixiga.

Helena Aquino e Silva Gullo, uma menina de oito anos de idade, foi quem ganhou o presente. Iniciada na música pela mãe musicista, Helena entrou no Conservatório Musical de São Paulo em função da habilidade musical revelada desde cedo. O talento pueril foi fundamental para fazer parte do grupo, pois lá

somente crianças maiores de 12 anos poderiam estudar.

— *La três vezes por semana ao conservatório que ficava na Avenida São João.*

Recordações também das aulas de História da Música. Um senhor alto e calvo, de óculos de armação redonda explicava com extrema elegância a matéria. Em alguns momentos de descontração, falava sobre suas últimas viagens à Amazônia e tradições dos povos das selvas.

— *Era Mário de Andrade. Foi um ótimo professor. Não dava nota baixa para ninguém.*

A ex-aluna do escritor modernista também foi professora de música. No entanto, em função da restrição imposta pelo marido, ela só podia dar aulas para mulheres. Silvio Mazzuca foi um dos poucos alunos que escapou do olhar ciumento do marido de Helena. Silvio se tornaria, na década de 1950, maestro da Orquestra da Rádio Nacional de São Paulo e da TV Tupi de São Paulo. Tocaria ao lado de personalidades emergentes como Cauby Peixoto, Hebe Camargo, Antonio Rago e Seu Regional, Moacir Franco e Sílvio Santos – um jovem simpático e muito eufórico no início da carreira de locutor.

Em 1938, aos 25 anos, Helena teve Álvaro de Aquino e Silva, filho que até hoje mora com a mãe na Rua Maria José. Ambos foram testemunhas de

episódios famosos no bairro do Bixiga.

— *Eu estava na gravação do Sai da Frente, afirma Álvaro, lembrando o filme em que Amácio Mazzaropi<sup>9</sup> teve de encarar a câmera pela primeira vez.*

Álvaro também se lembra de ter visto, aos oito anos de idade, uma senhora andando pelas ruas do bairro na companhia de dois enfermeiros. Era Dona Yayá, herdeira de posses no centro de São Paulo e vítima da loucura.

— *Nós éramos pequenos e tínhamos medo porque ela gritava. Ficou 38 anos trancada em casa. Mas foi uma mulher pioneira, queria dirigir carro, lia muito livro.*

Álvaro é sociólogo aposentado pela Universidade de São Paulo (USP). Nunca levou jeito para a música, prefere os problemas sociais. Quando fala sobre aquilo que considera a degradação do Bixiga, Álvaro deixa o discurso acadêmico e fala como cidadão que sempre residiu à Rua Maria José.

— *Os moradores mudaram muito. Não têm o mesmo cuidado que antes. Hoje quando nos reunimos para conversar sobre o estado do Bixiga o principal assunto é o abandono.*

Toda última segunda-feira do mês, Álvaro participa de um encontro entre líderes locais e representantes da

9. Amácio Mazzaropi nasceu na capital de São Paulo, em 09 de abril de 1912. Aos dezesseis anos foge de casa para ser assistente do faquir Ferri. Em 1940, monta o Circo Teatro Mazaropi e cria a Companhia Teatro de Emergência. Em 1948, vai para a Rádio Tupi, onde estréia o programa Rancho Alegre.

sub-prefeitura para debater saídas e melhorias no Bixiga. Aos 69 anos e sem muita esperança de mudança no bairro, ele continua freqüentando as reuniões.

*Ando distraidamente abandonado/ Os olhos sob o chapéu escondidos/ Mãos no bolso e gola levantada/ Ando assoviando às estrelas que surgiram.* É a primeira estrofe de Luna Rossa, música que Helena toca ao piano. Os dedos firmes sobre as teclas amareladas se preparam para mais uma apresentação no começo de outubro.

— *Ela se apresenta com freqüência, quase duas vezes por mês. Fora isso tem os encontros nas casas das amigas.*

Álvaro fala com orgulho, enquanto Helena, aos 94 anos, não tira os olhos da partitura.

## 10 Um pé na cozinha e outro na televisão

Às 8h30 a movimentação já começa para mais um dia de trabalho. O corre-corre terá a mesma intensidade durante toda a quarta-feira. O primeiro destino é a Rua Rui Barbosa, 192. Lá Roberto Stippe confere todos os deveres a serem cumpridos. A gorda agenda de capa de couro preta é marcada por diversos cliques, pequenos papéis entre as páginas com anotações de nomes, telefones, endereços e coisas a cumprir. Após conferir os detalhes do dia, a agenda é fechada, a cadeira de rodinhas é afastada da mesa, o corpo é erguido e um grito é solto:

— *Bruno, estou indo até o Ceagesp<sup>10</sup> fazer as compras. Quer alguma coisa além do que está na lista?*

Um rapaz alto, gordo, com uma enorme barriga e um bigode surge com um sorriso no rosto e com um pano na mão.

— *Acho que mais nada, pai. Qualquer coisa eu te ligo.*

A chave do carro já está nas mãos, junto com a lista de mais de dez itens do dia. O percurso até o maior centro de distribuição de produtos perecíveis da América Latina é longo. Mas nada que desanime este veterano que faz isso há pelo menos 10 anos.

O tempo de compras é cronometrado no relógio. As horas são escassas e o dia só está começando. Os produtos da lista são escolhidos a dedo, tudo com muito cuidado e olhar atento.

— *Compro todos os legumes sem agrotóxicos. Tenho que pensar na saúde dos meus clientes. Olha só este lindo tomate. Já viu algo parecido?*

O tomate é quase do tamanho de um mamão. O principal ingrediente da casa recebe a atenção redobrada. Entre um passo e outro, Roberto cumprimenta os velhos companheiros das coloridas barracas de legumes. O trabalho é interrompido quando a hora é vista no

10. Ceagesp: Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo. O maior centro de distribuição de produtos perecíveis da América Latina.

relógio. O tempo se esgota e o dia ainda é longo.

— *Tenho que apressar o passo!*

As sacolas recheadas de elementos fundamentais para uma cantina italiana funcionar já estão no portamalas da camionete branca que segue rumo ao Bixiga. A chegada é acompanhada do mesmo corre-corre, pois os preparativos para o turno do almoço já estão fervendo na cozinha. As sacolas são deixadas em cima da mesa, junto com as chaves, celular e a lista amassada. O jaleco branco, que estampa no braço direito o símbolo da Federazione Italiana Cuochi (FIC) Delegazione Brasile, é retirado do cabide e colocado para o começo da jornada na cozinha. O movimento não é tão intenso como à noite, mas exige a mesma atenção.

— *Um bom restaurante italiano deve ter as seguintes características: boa música, bom atendimento, dignidade comercial, preços justos e produtos de qualidade. Sem isso, pode esquecer. Não vai para frente.*

Palavras de mestre. A carreira foi iniciada ainda menino, quando tinha apenas treze anos e já era ajudante de cozinha. A profissão estava no sangue. Seu avô, um imigrante italiano da Sicília, trouxe, em 1931, na bagagem os ensinamentos de seu tataravô, um cozinheiro de navio. Em 1944, surgiu a cantina Mamma Rosa, a matriarca da família, na própria casa dos avós.

Entre mudanças de nomes, de local, a passagem natural do comando para as mãos dos seus pais e alguns *obstáculos que a vida traz*, C...que Sabe, também conhecida como ‘Casa da Tarantela’, completou 25 anos de muitas bandejas no chão – durante a apresentação da música Tarantela os garçons as jogam no chão –, boa comida e música alta. E assim os dotes culinários foram passados de geração em geração. Do avô, para o pai, para o filho e agora para o neto. A emoção bate.

— *Me dá uma saudade até hoje! Agradeço a Deus todos os dias por tudo que pude aprender com eles.*

O trabalho continua. Tudo ocorreu bem durante o almoço. À tarde, outra rotina começa. A da televisão. A correria agora segue para os estúdios da TV Comunitária, onde ele e o filho, Bruno, gravam o programa “Pilotando o Fogão”. O dote de apresentador-chef foi descoberto em 1978, quando mostrou suas habilidades culinárias de modo descontraído e com muito humor no programa “O Machão e a Frigideira”, transmitido pela TV Gazeta. Aí o ponta-pé foi dado. Em 1999, participou de 50 capítulos do seriado “Meu Cunhado”, do SBT – até fez papel de Dom Pedro ao lado de estrelas como Dercy Gonçalves. Durante a uma hora do programa “Pilotando o Fogão”, os mestres apresentam os mais variados pratos tipicamente italianos para os telespectadores

brasileiros da televisão aberta.

— *Eu quebrei o tabu e fui o primeiro homem a aparecer na televisão cozinhando. Imagina só!*

As gravações terminam e a cabeça agora já começa a esquentar para o turno da noite, o mais importante para a cantina. Uma passada em casa para um banho e a troca de roupa é fundamental e *renova o espírito* para mais uma maratona. O jaleco branco, agora com alguns pingos de molho de tomate do almoço, é colocado novamente. A atenção agora é redobrada. O tempo é dividido entre o fogão e os clientes da casa. Entre uma conversa e outra numa mesa, os olhos estão atentos ao vai-e-vem dos garçons, no filho que está no piloto das panelas e nas pessoas que chegam.

— *O contato próximo com os clientes é maravilhoso. É mais que isso, é fundamental, pois isso vai fazer com que ele volte mais uma vez e indique o local para os amigos. Mas sou um radar. Estou de olho em tudo.*

Por um instante, o olhar é desviado para os quadros que abrigam fotos de famosos, celebridades e pessoas importantes que já passaram por lá. Uma tradição que começou com o pai, que tinha um amigo fotógrafo da Folha de S.Paulo que sempre estava no restaurante e era responsável por registrar os momentos mais importantes daquele pedacinho da Itália.

— *Eu só não tenho foto do Silvo<sup>11</sup>. Ele sempre diz que vai vir, mas até agora... E eu só coloco foto de quem já esteve aqui. Caso contrário, não coloco.*

Ele respira fundo e segue com a rotina. A noite continua com um movimento acima do esperado e, claro, com presenças ilustres – Cauby Peixoto, acompanhado de alguns amigos, está sentado numa mesa do canto, escondido para não ser visto. Como de costume, Roberto vai à mesa do cantor para cumprimentá-lo. Após alguns minutos de conversa, a cozinha já chama por Roberto. E lá segue ele com seus passos pesados, mas sempre sorrindo e cumprimentando os clientes. As tarefas continuam na beira do fogão por mais algumas horas. São paralisadas quando do salão se ouve a voz de Cauby, que está de pé, no meio das mesas, cantando para os clientes.

E, assim, continua mais uma noite nesse canto que mistura o glamour artístico, as tradições italianas, a boa comida e a música alta. Tudo com um jeitinho brasileiro de fazer várias coisas ao mesmo tempo.

— *O calor humano da casa é que alimenta a vida deste lugar. Sem isso, ela seria como um barco sem direção.*

Ele sorri, coloca o pano no ombro e segue em direção à cozinha.

---

11. Silvio Santos, pseudônimo de Senor Abravanel, (Rio de Janeiro, 12 de dezembro de 1930) é um apresentador de televisão e empresário brasileiro, dono do Grupo Silvio Santos (que inclui inúmeros negócios como o Baú da Felicidade e o Banco Panamericano) e do Sistema Brasileiro de Televisão (SBT). Como apresentador do duradouro Programa Silvio Santos, tornou-se uma das mais destacadas celebridades da televisão no Brasil.

## 11 Os clientes

Sábado, quase meia-noite. Em uma mesa repleta de amigos, Tarcísio Meira solta uma alta gargalhada entre um gole e outro de vinho tinto italiano. Ao seu lado, é claro, sua mulher, Glória Menezes, sempre com um largo sorriso no rosto. Na mesa ao lado está Fernanda Montenegro, que comemora, com um prato de capelete à romanesca, mais um de seus inúmeros sucessos em um teatro de São Paulo. Mais atrás, está o ator Marco Ricca, que vem para mais um jantar, após gravar cenas da novela global Paraíso Tropical, obra de Gilberto Braga e Ricardo Linhares. De repente, a porta automática se

abre e Gustavo Leão – o jovem ator revelação também da trama das oito, Paraíso Tropical – já arranca suspiros de uma e outra moça que esperam na entrada.

Cenas que se repetem cotidianamente ali, um lugar que, de um lado, abraça um pedaço da Rua Consolação, do outro, um canto mais elegante do Bixiga. Que lugar é esse?

Gigetto.

Desde sua abertura, em 1938, o local se mantém como um reduto de gente bonita e rostos famosos. Os 32 primeiros anos de vida, quando estava instalado num galpão em frente à TV Excelsior, na Rua Nestor Pestana, o cantinho era palco de descanso de figuras carimbadas da televisão entre um intervalo e outro de algum programa. A terceira geração, comandada por Ana Paula Lenci, uma simpática jornalista-administradora, se orgulha da herança artística.

— *Novelas, filmes, programas que vimos na televisão surgiram nessas mesas aqui. Idéias apareceram e contratos foram fechados, tudo aqui. Olha só!*

Em meados da década de 1970, a casa se mudou para o número 63 de uma sinuosa rua chamada Avanhandava. O nome pode até assustar, mas o asfalto colorido, as calçadas bem conservadas e a dificuldade de circular dois carros, desperta a atenção de quem passa por ali.

A efemeridade de uma grande metrópole como São Paulo passa longe deste lugar. A rapidez na troca do velho pelo novo, o sumiço das antigas casas e casarões do centro da capital paulista, o abre e fecha de bares e restaurantes, com novos donos e novos nomes, a torto e direito, não assustam este quase septuagenário.

O estilo e a aura de uma cidade que, um dia, teve menos vidro, acrílico e concreto ainda estão no ar deste pequeno e quase escondido reduto da boa comida italiana. As boas memórias do passado são cultivadas no dia-a-dia, nos pratos, nas conversas dos antigos com os novos funcionários, dos clientes fiéis, que até foram homenageados com mesas cativas.

— *Essa aqui é do Doutor Elias, aquela ali é do Seo Basílio e aquela outra, atrás do pilar, é do Seo Francisco.*

Anônimos, conhecidos, figuras carimbadas, gente normal. O lugar fez e faz história. A conciliação do moderno com o tradicional, com o costume de manter as portas abertas e os serviços a mil até o último cliente, tornou-o uma referência histórica que, para uns, é uma lenda na capital paulista.

Momentos de descontração, alegria e casos à parte. Chegou a ser batizado de escritório pelo saudoso dramaturgo Plínio Marcos, que estava sempre à sua mesa cativa, principalmente no horário noturno.

— *As pessoas ligavam aqui, aqui no telefone do Gigetto e perguntavam se Plínio se encontrava. Acredita?*

O velho ditado já dizia que gosto não se discute. O cardápio, com o melhor da comida italiana e com sucessos criados na década de 50, como o capelletti à romanesca, reserva algumas particularidades que são acompanhadas pelos gostos esquisitos dos fiéis freqüentadores.

— *O Walmor Chagas<sup>12</sup> adora rim. Nós falamos aqui, entre os funcionários, que compramos rim por causa dele. Não é comum ver alguém que goste tanto de rim...*

Nesses 69 anos de funcionamento, o Gigetto já foi palco de eventos animadíssimos, momentos angustiantes e cenas memoráveis. Em uma das festas, a então candidata à prefeitura de São Paulo em 1988, Luiza Erundina, chegou ao restaurante após a apuração dos votos e foi recebida por uma salva de palmas. Em outro episódio, na época da ditadura, figuras da época – sem nomes citados – vieram ao restaurante para realizar um almoço em família, com a presença de pequenos pimpolhos correndo entre as mesas. A repressão descobriu.

12. Walmor de Souza Chagas (agosto de 1931, em Porto Alegre, Rio Grande do Sul) é ator, diretor e produtor. Homem de teatro de larga atuação, criador de personagens de grande impacto nos empreendimentos em que atua, entre eles o Teatro Brasileiro de Comédia (TBC) e o Teatro Cacilda Becker.

— *Teve gente que já saiu vestido de garçom para fugir da perseguição.*

Foi em uma dessas mesas que foi realizada a compra dos direitos autorais dos filmes “Pagador de Promessas”<sup>13</sup>, o único filme brasileiro a ser premiado com a Palma de Ouro no Festival de Cannes, na França. O esporte mais popular do Brasil também já deixou sua marca registrada entre as mesas e cadeiras, entre guardanapos e pratos. Após um jogo da Copa Libertadores da América em 2006, o trio de juízes latino-americanos resolveu recheiar a barriga com a farta e boa comida da casa. No entanto, nunca imaginaram que iriam se deparar com torcedores brasileiros, ali, num cantinho escondido do Bixiga.

— *Foi um bate-boca incrível! Coisas de futebol. Não dá para entender muito bem.*

Os políticos do partido PSDB Aécio Neves<sup>14</sup> e Geraldo Alckmin<sup>15</sup> já se encontraram mais de uma vez

13. O filme o “Pagador de Promessas”, com direção de Anselmo Duarte, foi inspirado na peça de Dias Gomes e tem com tema principal a religiosidade na sociedade brasileira, principalmente, os conflitos entre a religião organizada e a crença popular. O único filme brasileiro premiado com a Palma de Ouro no Festival de Cannes, na França, em 1962, como o melhor longa-metragem.

14. Aécio Neves é o atual governador de Minas Gerais. Está no cargo desde 2002. Foi reeleito nas eleições de 2006, com 77,03% do total de votos.

15. Geraldo Alckmin assumiu o governo de São Paulo em 2001, após a morte de Mário Covas. No ano seguinte, foi reeleito governador do estado e permaneceu no cargo até 30 de março de 2006, quando apresentou carta de renúncia, já que dias antes havia sido oficializado pelo PSDB como candidato do partido à presidência.

para tratar de assuntos políticos.

— *Eles chegaram no meio da tarde, mais ou menos umas 15 horas. O restaurante já estava vazio, pouco movimento de pessoas. A conversa ali foi longa.*

Mais do que um reduto de boemia e gente de teatro, televisão, cinema, o Gigetto foi uma escola. Muitos ilustres donos de restaurantes – Pieros, Giovannis, Lellis – aprenderam ali o bê-a-bá das panelas e fogões. Começaram lá debaixo, como lavadores de pratos, garçons, passando para chefes e maîtres.

O charme do local é a conservação da alma do passado, mas com cara de século XXI. Um lugar com *alma própria*, com situações *únicas*, sempre com uma pitada de afetividade. Do bom e melhor jeito italiano com cara de brasileiro.

— *Esse jeito Gigetto de ser que conquistou e continua conquistando as pessoas.*

## 12 Auto da Rua Major Diogo

Se a rua estivesse iluminada podia contar que era noite de espetáculo. Nos dias de glória do Teatro Brasileiro de Comédia (TBC), a Rua Major Diogo era tomada por carros e pessoas vindas de todos os lugares.

— *Não dava para andar na calçada nessas ocasiões. Era um vai e vem, um alvoroço.*

Eunice Peixoto Mazza, a Dona Nice, uma senhora baixa, de cabelos louros e curtos, nasceu e cresceu no burburinho do Bixiga. Em 1948, ela tinha onze anos quando o TBC foi inaugurado pelo empresário italiano Franco Zampari, que investia no teatro amador

paulistano. A peça de estréia era *La Voix Humaine*, de Jean Cocteau. Foi dirigida por Henriette Morineau. Outras encenações foram feitas e, em 1949, a contratação do ator e diretor italiano Adolfo Celi marcou o início da profissionalização do grupo.

Cacilda Becker é a primeira atriz profissional a integrar o elenco. Outros artistas completaram o “cast” do TBC, por exemplo, Paulo Autran, Madalena Nicoll, Marina Freire, Nydia Licia, Ruy Affonso, Sérgio Cardoso, Cleide Yáconis, entre outros.

— *O TBC foi um marco histórico. Era onde se reuniam os vagabundos que atualmente são os astros da televisão.*

Naquela época, a televisão ainda não tinha a força que tem hoje. Os artistas eram mal vistos por se comportarem de forma livre, diferente do que a sociedade da época pregava.

— *Eles fumavam. Diziam o que pensavam. Eram consideradas “personas non gratas”.*

O teatro era o lugar onde o texto de grandes autores ganhava vida. O público não era motivado pelo sucesso dos artistas da novela. Eram os autores e diretores, além dos atores, que importavam nos espetáculos. Nos 16 anos em que o TBC esteve ativo, muitas peças foram levadas ao grande público. Assim é... (Se lhe parece), *Mortos sem Sepultura*, *Santa Marta Fabil S. A.*, *Maria Stuart*,

*Gata em Teto de Zinco Quente*, *Moral em Concordata*. Autores como Jean Paul Sartre, Marc-Gilbert Sauvajon, Luigi Pirandello, Gonçalves Dias, Schiller, Tennessee Williams e Gianfrancesco Guarnieri tiveram seus textos dirigidos por Luciano Salce, Ruggero Jacobbi, Flaminio Bollini, Maurie Vaneau, Ziembinski, Alberto D’aversa e outros. Atrizes e atores como, Tônia Carrero (que teve um romance com Celi), Fernanda Montenegro, Walmor Chagas, Maria Della Costa foram consagrados no palco do TBC. Fora dele, durante os dias normais, era comum para os moradores da rua se depararem com os artistas a andar tranqüilamente pelos arredores do teatro.

— *O Gianfrancesco Guarnieri não saía daqui.*

Em 1956, quando tinha uns 19 anos, a jovem Nice foi algumas vezes ao TBC para assistir aos espetáculos.

— *Era um ambiente de glamour.*

Os anos que seguem essa época foram marcantes para o Teatro, que já enfrentava crises financeira e artística e também de repertório. Muitos artistas haviam deixado a companhia – Cacilda Becker, Fernanda Montenegro, Walmor Chagas – e outros fundaram os próprios grupos.

Em 1960, foi a vez de Franco Zampari sair, deixando a direção para uma sociedade administradora. Pela primeira vez desde a sua fundação, a companhia terá a direção artística conduzida por um brasileiro, Flávio

Rangel e, posteriormente, por Antunes Filho.

O ano de 1964 foi fatal para a companhia. Após uma troca constante na administração, o teatro começou a perder características da proposta original. Os grupos e elencos já não eram fixos e peças de vários gêneros foram encenadas. Se a decadência se abatia sobre o maior teatro brasileiro até então, o mesmo não acontecia com a vizinha Dona Nice. Era a fase áurea da bixiguense. Dona Nice se casou em 1967 e foi morar no bairro de Higienópolis com o marido, engenheiro químico e empresário. Teve que escolher entre os dois empregos que mantinha na época – para horror da sogra italiana que achava o cúmulo mulher trabalhar fora.

— *Só casei bem tarde, aos 30 anos, depois que ela morreu. Imagine, naquele tempo, as mulheres que trabalhavam eram tidas quase como prostitutas.*

Dona Nice relembra, aos risos, que optou pelo cargo de assistente social na Santa Casa de Misericórdia de São Paulo. Após treze anos longe do Bixiga, em 1980, com a falência e a morte do marido, ela retornou ao bairro.

— *Perdemos tudo o que tínhamos por causa de uma sociedade do meu marido. Nervoso com as contas, ele sofreu um enfarte fulminante.*

Assim, ela deixou para trás uma casa grande no bairro nobre de São Paulo, empregados, carros com motoristas,

objetos de valor, tudo para o pagamento das dívidas. Por sorte ainda tinha a casa construída pelos sogros em 1913, na mesma Rua Major Diogo, nº 616. Voltou para o Bixiga com a mãe de 70 anos e a filha adolescente.

— *Ainda bem que nesses anos todos nunca deixei de trabalhar. Sempre tive o meu dinheiro e até depois de casada continuou sendo assim. Apesar das dificuldades, da saudade do meu marido, eu tinha esperança de vencer.*

Para sustentar a mãe doente e a filha, ela teve que arrumar outro trabalho. As tarefas de casa eram feitas no final dos dois expedientes. Lavar roupa, passar, deixar a comida pronta para o dia seguinte. Tudo era feito tarde da noite.

No número 315 da Rua Major Diogo, a crise não era muito diferente. Antônio Abujamra assumiu a direção do TBC até o final dos anos 80 e passou a encenar peças infantis. Outros teatros ainda fizeram da rua um ambiente propício à aparição de intelectuais e à vida cultural, como os espetáculos do Teatro Bela Vista na década de 90; mas a boemia e a efervescência já não eram iguais às de antigamente.

Em 1991, o prédio do TBC foi alugado para a Prefeitura de São Paulo e, depois de muito tempo fechado, passou por uma grande reforma sendo reaberto em 1999 com a inauguração de outras salas. Nos dias de hoje a casa aluga

suas salas para eventuais espetáculos.

Semelhantemente ao vizinho TBC, Dona Nice traz em sua trajetória o fato de ter nascido e vivido grande parte de sua história no Bixiga. Com o trabalho, após alguns anos, conseguiu formar a filha em Direito. Com a aposentadoria ainda cuida da mãe, hoje com 93 anos. Com o carinho de avó, cuida dos dois netos de quatro e oito anos.

Assim como o teatro, ela teve altos e baixos, momentos de grandes alegrias e enormes tristezas. Aos 70 anos, D. Nice continua a ter esperanças.

— *Eu ainda quero terminar de construir a minha casa. Vou puxar a sala para cá. E ali vai ficar a cozinha...*

E a senhora baixinha e forte aponta para as estruturas em construção, sem tirar os olhos do futuro.

## 13 Ppppprofessor

— *Ooo...oooi. Mmmeu nononome é Ricardo. Eeeu soooou proffffessor de pppportuguês. Vvvenho há muitos anos para cá. Gogogosto de estudar o bairro do Bixiga.*

*Duas cervejas depois.*

— *Você ssssabe o que significa Bixiga?*

*Mais três goles.*

— *Ttem váárias explicações. Tem aqq...quela da Bbb... bela vista.*

*Desce mais uma, Gera!*

— *Olhando lálá de cima, você vvê a Bela Vista. Dadaqui debaixo, é a parte feia. É a bixiga do bairro.*

Uma outra história conta que nos anos 30 ou 40 havia uma clínica para o tratamento de varíola, conhecida, naquele tempo, como doença de bexiga.

Quase na saidera, surge a conclusão de que os livros descrevem várias outras histórias sobre a região, mas as histórias mais ricas são dos moradores.

— *Tenho pesquisado isso há alguns anos. Quando eu descobrir a real, eu conto.*

O professor Ricardo frequenta o bar do Gera *para refletir*. Toma cerveja e conversa com outras pessoas, já que é estudioso do bairro, segundo ele.

## 14 Sexta-feira

05h40. Quatro homens na calçada tiram do isopor as “quentinhas” que trazem arroz e filé de frango acebolado. Pão e Coca-cola se misturam àquela que será a única refeição até às 15h. Os primeiros que terminam colocam o uniforme – avental e botas. Sobem no caminhão e estendem a lona laranja, amarrando-a ao portão de um estacionamento do outro lado da rua. Mais à frente, pessoas tiram o último sono nos caminhões e Kombis que impedem o trânsito local. Sem novidades. Todos os moradores do Bixiga sabem que sexta é dia de feira na Rua Maria José.

O barulho da montagem das barracas acorda Joaquina de Almeida Bezerra. Aos 72 anos, ela é uma velhinha atarracada de sorriso constante, veste saia preta, avental branco, meia preta, sapatinho gasto, agasalho de lã azul, chapéu de tricô, e relógio prata. Joaquina deixa os bancos da frente da Kombi placa DIO – 8410 – que comprou graças à renda tirada da feira – e caminha entre os caminhões até sua barraca de verduras. Ao chegar, está tudo montado. Em função de uma grave bursite no ombro direito, Joaquina não participa da colocação das varas, balcões e lonas. Hoje os filhos a ajudam, mas Joaquina relembra:

— *Já montei muita barraca. Já são 31 anos aqui na Maria José.*

06h30. Ela começa a amarrar os maços de almeirão. A mão direita manuseia com habilidade uma faca afiada enquanto a esquerda ajunta as folhas. O dedo anelar da mão esquerda ainda traz a aliança de casamento com Abdén Néri Bezerra – *único marido* – que faleceu há oito anos vítima de um ataque cardíaco. Joaquina e Abdén vieram da Paraíba no ano de 1972 e chegaram a São Paulo na companhia dos nove filhos (cinco homens e quatro mulheres) com a esperança de oportunidade de emprego. Com o problema cardíaco do marido,

Joaquina “caiu” na feira.

— *Só sabia costurar. Sem emprego, caí na feira e trouxe meus filhos. Desde os oito anos de idade eles trabalham comigo. Não tínhamos carro, a gente vinha com sacola na mão, de ônibus.*

As mãos carregadas de sacolas de verduras ajudaram no sustento da família, mas o esforço excessivo contribuiu também para as fortes dores nas costas que se intensificaram na velhice.

06h34. Em frente à barraca de Joaquina está Judite, aposentada, 54 anos, que vende café, leite e pão na feira. O copo de leite quente adoçado será a primeira refeição de Joaquina, que está acordada desde as 02h da madrugada. Na casa, que fica na região de Itaquera, Zona Leste, ela não toma leite.

— *Faz mal. Aqui não. Tomo até dois e não acontece nada.*

Outra restrição à alimentação de Joaquina são as verduras. Embora trabalhe numa barraca de verduras, ela não gosta de folhas nas refeições.

— *Não como verdura. Não fui ensinada.*

Na infância, os únicos alimentos verdes eram o Pé de Juazeiro e o Cajuzeiro. Ela experimentou verdura aos 19 anos, em Campina Grande. Mas foi em São Paulo que

conheceu a variedade de verduras.

Judite anota na caderneta o valor de 50 Centavos pelo copo de leite consumido por Joaquina. Para as demais pessoas, Judite cobra um real.

— *As velhas gostam de ajudar as velhas, brinca Joaquina.*

07h30. Um jovem moreno de olhos inchados pelo sono se aproxima da barraca. É Maicon Ezequiel, neto de Joaquina. Ele veste o avental azul e vasculha uma caixa a procura dos limões que irá vender. Por mês, Maicon tira no máximo 500 reais da feira. Pouco para um jovem de 18 anos cheio de sonhos e pai da pequena Rebeca – bisneta de Joaquina. Maicon só estudou até a sexta série e conhece a dificuldade de encontrar emprego bem remunerado. Por isso investe na compra de uma moto para iniciar a atividade de motoboy.

— *Dá para tirar até 1.500 reais por mês. Mas quero começar só com entrega de pizza. É mais tranquilo.*

Maicon já foi reprovado duas vezes no exame teórico do Detran e pretende tirar a carteira de habilitação no interior.

— *Para os motoqueiros daqui eles dificultam.*

Maicon encontra os limões, pega alguns caixotes e caminha até o início da feira, lugar onde acre-

dita vender mais rápido.

08h00. Joaquina está no segundo copo de leite e já tirou o agasalho. O espaço que começa na Rua Maria José, nº 200, e vai até a Rua Conselheiro Carrão, nº 150, está preenchido com cerca de 100 barracas. Nessa hora, a feira é tomada por um cheiro forte, sinal de que os caminhões de peixe foram abertos. Joaquina começa a receber os primeiros clientes, todos descendentes de orientais.

— *Eles chegam cedo porque sabem que vem tudo fresquinho.*

A maioria é de velhos e falam muito mal o português. A primeira cliente chega quando as verduras nem foram lavadas ainda. Joaquina tem o cuidado de limpá-las e mergulhá-las no balde antes de irem para o balcão.

— *A barraca de verduras é a que dá mais trabalho. Nas outras [barracas] é só passar um pano nas frutas e legumes. Aqui precisa lavar tudo.*

08h45. As verduras de Joaquina estão todas lavadas e postas no balcão. Uma breve interrupção no trabalho, apenas para um respiro mais fundo, pois o constante movimento de mergulhar as folhas no balde de água intensificaram as dores nas costas.

Além da aposentadoria de 380 reais, Joaquina vive da

renda de outras três feiras. Terça-feira, na Vila Mariana; quarta-feira, no Cambuci; e domingo, Baixada do Glicério. Em todas, o trabalho começa muito antes das seis da manhã, pois a fila na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) exige que os feirantes cheguem de madrugada para seleção dos melhores produtos.

Para Joaquina, a feira já não rende como antigamente. Além do cansaço da idade, ela reclama do prejuízo em função da competição com os supermercados.

— *A Feira Maria José era muito maior do que isso. Subia lá pela Rua Fortaleza.*

A concorrência com os supermercados obriga os feirantes a aumentarem a jornada de trabalho. Segundo Joaquina, na década de 1970, a Feira Maria José acabava às 12h. Hoje as barracas atendem clientes até às 15 horas, sendo que todas correm o risco de serem multadas, pois extrapolam em uma hora o tempo da feira para terem uma pequena margem de lucro.

As dores no corpo fazem Joaquina pensar se vale a pena validar a matrícula para o ano que vem.

— *Provavelmente não estarei aqui. Não compensa mais, lamenta Joaquina enquanto atende uma cliente. Ao receber o dinheiro em mãos, ensaia um sorriso e diz:*

— *Melhor pingar do que minguar.*

10h00. O movimento na feira aumenta. Um velho se aproxima da barraca:

— *Deixa eu fazer uma pergunta: essa babosa tem agrotóxico?*

— *Meu filho, essa a gente compra. Não tem como saber.*

Joaquina vai até a frente da barraca e se aproxima do velho interessado nos efeitos medicinais da planta. Ele reclama que está com a próstata um pouco inchada e gostaria de saber a utilidade da babosa. Joaquina sugere um chá e passa a receita ao velho. Um dos segredos dela é o conhecimento sobre as ervas medicinais, adquirido ao longo dos anos e que ela faz questão de passar aos clientes. Com isso, já ganhou muitos fregueses. Outra habilidade de Joaquina está no atendimento. Enquanto conversava com o velho, ela segurou mais dois clientes.

A simpatia do tratamento desperta a inveja. Um jovem feirante da barraca da frente apanha um galho de arruda do balcão de Joaquina e benze a barraca dele. Sem sucesso. Ele não terá muita sorte nas vendas até o final da feira.

11h00. Uma movimentação estranha na feira denuncia a chegada dos fiscais. Os marreteiros – feirantes sem matrícula – ficam nervosos enquanto os mais antigos como Joaquina reclamam:

— *De novo? Semana passada eles já vieram.*

Quando questionada, Joaquina apresenta com orgulho a Matrícula 202.742-01-08 que autoriza a participação na Feira Maria José.

— *Essa é do tempo da Erundina.*

Agora dois fiscais esticam uma fita métrica da barraca de Joaquina até a barraca dos pastéis. Feirantes receosos conversam enquanto a medida para o próximo “reajuste” é feita. O Supervisor de medição, Bianor Guimarães Pereira, anota as medidas e comenta com alguns feirantes:

— *Vai ter uma mexida terrível.*

Há menos de seis meses um “reajuste” – mudança no tamanho da feira – foi realizado pela Superintendência Geral do Abastecimento da Prefeitura de São Paulo. O motivo alegado pelos fiscais foi a necessidade de mudar a feira de posição para facilitar o trânsito local. No entanto, os feirantes sabem que a “mexida” tem com único objetivo excluir os marreteiros, que ocupam espaço de gente matriculada. Problema para Maicon, neto de Joaquina.

11h30. As barracas de pastel estão cheias. Muitos trabalhadores de terno e pasta na mão que descem a Avenida Brigadeiro Luis Antônio pagam dois reais no pastel e um real e cinquenta centavos no caldo de cana.

A maior renda da feira é tirada por essas barracas bem equipadas com balcões de inox e cobertura de plástico rígido. Joaquina se aproxima de uma delas para almoçar. Ela não chega a tirar dinheiro do bolso, pois a dona da barraca dá um pastel de pizza e mais uma garapa a velha vizinha de feira. De volta à barraca, Joaquina quase não tem tempo de terminar o almoço. Três fregueses a esperam.

12h45. É o horário de pico da feira. Os gritos dos feirantes quase abafam a voz de Joaquina que ajuda uma antiga freguesa a ajeitar as compras no carrinho.

— *Nunca gritei. Não gosto. Não gosto nem de igreja que grita.*

Ela é Cristã Adventista desde 1965 e acredita em Deus sua personalidade tranqüila. Todo dia, lê a Bíblia. Mesmo quando tem de levantar às 2 horas, ela reserva um momento na madrugada para as orações pela família. Aos sábados ela não trabalha, vai à igreja e segue a Lei Mosaica do descanso sabatino.

13h15. De um carro da prefeitura descem três funcionários vestidos de uniforme laranja e carregando vassouras na mão. Os garis são os homens da limpeza, responsáveis pela arrumação do lixo ao final da feira. O trabalho deles foi facilitado recentemente por uma lei municipal que

obriga os feirantes a recolherem o próprio lixo e organizá-lo. Caso a ordem não seja cumprida, a barraca recebe uma multa. Por isso, nos intervalos de um cliente para o outro, Joaquina pega uma velha vassoura vermelha e ajunta restos de verdura.

Enquanto termina a varrição, Joaquina é surpreendida por Lucinéia Barreto, uma antiga cliente. Nos últimos anos, a amizade das duas se intensificou. Lucinete ao receber a aposentadoria se encontrou no dilema de finalmente ter tempo para cuidar de casa e investir no hábito de cozinhar todo dia. Para isso contou com a ajuda de Joaquina que contribui até hoje com dicas de receitas.

— *Foi ela quem me ensinou as coisas. Eu não sabia cozinhar e hoje meu feijão tem até folhas de louro, fica uma delícia.*

Entre abraços e beijos das duas amigas, sobra espaço para recordarem juntas o episódio de três semanas atrás quando Joaquina, desanimada com feira fraca do dia, permitiu a Lucinete arriscar algumas vendas.

— *Ela me ajudou. Deu até para tirar um dinheiro a mais.* Lucinete se despede e some no corredor de barracas.

14h10. Os primeiros pedintes chegam com carrinhos. São mães acompanhadas dos filhos e juntos aguardam

o final da feira para garantir nos restos das barracas uma variedade maior nas refeições. A feira já está acabando e os prestadores de serviço cobram os honorários. Entre eles aparece Judite. Ela tira a caderneta do bolso e cobra os dois copos de leite de Joaquina. Na seqüência aparece o “investigador”, um jovem de olhos claros, camisa vermelha, cabelo bem cortado, calça jeans e tênis. Ele é responsável pela segurança particular da feira e passa por todas as barracas ao final para cobrar uma “caixinha”.

— *Ele cuida pra não ter batedor de carteira. Só dou um real pra ele,* conclui Joaquina.

Ao caminhar pela feira, nota-se alguns espaços vazios entre as barracas, sinal de que muitos feirantes já foram embora. Joaquina continua atendendo e começa a baixar os preços das verduras.

— *No final tem que abaixar para não voltar com a Kombi cheia.*

15h13. Joaquina ajuda na desmontagem da barraca. As verduras que não foram vendidas são distribuídas entre os pedintes e vizinhos de barraca os quais sempre compartilham entre si os produtos que sobraram. Hoje Joaquina leva para casa algumas garrafas de garapa e mudas de flores da barraca do Seo Durval. Ela deixa para o neto a tarefa de carregar as caixas e os balcões até a

Kombi. Enquanto observa o neto, descansa. Senta sobre um balde sujo e lê um catálogo de lingerie apanhado do chão. É primeira vez que ela senta depois das nove horas de trabalho em pé. No bolso esquerdo do avental, ela carrega um pouco mais de 100 reais, valor que não cobre o investimento na compra das verduras para a Feira Maria José.

— *Não deu o capital. Tem sido sempre assim.*

Chega o gari para limpar o espaço usado por Joaquina. Ela tira do bolso umas moedas, dá a gorjeta e agradece a ajuda. É o final da feira.

## 15 Lar compartilhado

A parte externa da construção de dois andares na Rua Major Diogo nem de longe sugere o que acontece dentro casa. Na placa pendurada na entrada da garagem, o aviso é claro: 'Proibido Estacionar Saída de Ambulância'. Já a pequena placa pendurada no alto dá nome ao lugar: Casa de Apoio Brenda Lee.

A casa nasceu palacete num antigo projeto de Brenda Lee, nome de uma cantora pop americana da década de 60 e codinome adotado por Cícero Caetano Leonardo depois de se assumir travesti. A idéia inicial era transformar a casa em uma pensão muito especial.

No Palacete das Princesas, batizado assim por Lee, os travestis que não tivessem lugar para morar poderiam, a preços módicos, ter um abrigo e a companhia das amigas. Além disso, contariam com a ajuda de Brenda para tirar documentos e ir ao hospital quando precisassem.

Era 1984. Aconteciam atentados contra os travestis – inclusive por policiais. Num deles, algumas moradoras do Palacete das Princesas foram atingidas por tiros de metralhadora. Uma delas morreu e as outras ficaram gravemente feridas. Brenda Lee foi procurada pelos repórteres para dar entrevistas sobre o assunto e disse que cuidaria das hospitalizadas, inclusive pagando suas despesas. Foi quando uma repórter perguntou se a Casa abrigaria um travesti com Aids. Lee respondeu que sim, mesmo tendo apenas ouvido falar sobre a doença. Na década de 1980, pouco se sabia sobre a Aids entre a população. Sabia-se apenas que era uma doença sexualmente transmissível e que atingia, pelo menos no início, o chamado grupo de risco, formado por homossexuais e usuários de drogas injetáveis. Uma pessoa da Secretaria de Saúde de São Paulo, que assistia à entrevista, ligou no dia seguinte para Brenda Lee e perguntou se ela poderia receber um paciente travesti portador do vírus HIV. Foi o início de tudo.

Outras indicações foram feitas por meio dos hospitais

e, em pouco tempo, a casa já abrigava pacientes infectados que não tinham onde ficar. Em 1986, já não havia inquilinos na casa para ajudar nas despesas e Brenda passou a receber uma verba da Secretaria de Saúde para cuidar dos internos. O lugar era referência, citado inclusive pela Organização Mundial de Saúde, como modelo a ser instituído em outros países. Muitas pessoas foram atendidas. Mas, os primeiros portadores da doença sofriam com as doenças oportunistas, a falta de estudos sobre o vírus, os medicamentos inadequados. Logo morriam. Mesmo assim, os indicados para a casa de Brenda nunca foram recusados.

— *Teve dia de chegarem os médicos aqui e a Brenda Lee estar dormindo no carro para ceder sua cama, como leito, para algum doente*, conta Maria Luiza Augusto Martins, voluntária há 17 anos e hoje presidente da Casa.

Passados onze anos de sua morte – Lee foi assassinada em 1996 por um funcionário de confiança da entidade – seus objetivos permanecem. Atualmente a casa continua atendendo travestis, mas também oferece abrigo para homens, mulheres e homossexuais soropositivos.

— *Hoje são 12 morando aqui, mas temos disponibilidade para 22 moradores*.

As mulheres ficam no quarto do primeiro andar que, além das camas e da televisão pequena, tem uma cômoda

para cada. O banheiro, tão limpo quanto às outras dependências, fica ao lado da sala de jantar próximo cômodo da casa. Subindo as escadas apertadas, no segundo andar, o quarto grande é reservado aos homens. São seis leitos e cômodas para os pertences pessoais do morador. Na cama em frente à janela está S. Sebastião<sup>16</sup>, 55 anos, que está na casa desde 1997. Um senhor de corpo magro e rosto abatido não se furta do hábito de encher cinzeiros e mais cinzeiros. Seo Sebastião reclama diariamente a Maria Luiza. Ele diz ouvir vozes, parece que tem um rádio na cabeça dele.

— *Pode deixar. Nós vamos desligá-lo da sua cabeça, Seo Sebastião.*

Mais a frente, encostado no outro canto da parede está Seo Joaquim, 69 anos, morador da casa há três anos. Ele constrói barquinhos de plástico e papel. E também abusa do cigarro.

— *Ele fuma de três a quatro maços de cigarros por dia. Precisa fazer uma cirurgia, mas só conseguirá se para de fumar.*

Quase no final do quarto há outra escada apertada que leva ao solário e mais um quarto, esse destinado aos homossexuais. Do lado esquerdo fica o quarto

dos travestis. Abaixo, no térreo, a primeira sala é a recepção. É lá que os moradores passam quando chegam das consultas no Hospital Emílio Ribas e Centro de Referência. Medicados pelos infectologistas, já trazem da farmácia do hospital seu coquetel de medicamentos para até dois meses em alguns casos. Os remédios são separados pelo plantonista da casa, que na maioria das vezes é um morador voluntário, ou um funcionário e que tem o dever de entregá-lo ao morador no horário prescrito pelo médico do hospital.

A convivência entre os moradores é pacífica e, quando não, é Maria Luiza, a diretora, faz a mediação das queixas e dificuldades de relacionamento entre o grupo.

— *Converso com eles e, na maioria das vezes, fica tudo bem. Os mais temperamentais são os travestis. Acredito que, por causa da própria discriminação que sofreram a vida inteira, são mais agressivos.*

Com o avanço dos estudos e medicamentos que atualmente garantem uma sobrevida melhor ao paciente, a Casa de Apoio Brenda Lee passou por modificações.

— *No princípio, era preciso amparar os doentes que estavam muito debilitados e não tinham onde ficar. Hoje, os remédios, apesar dos efeitos colaterais, combatem as doenças oportunistas com mais eficácia. O portador do vírus hoje vive mais. É interessante para ele que a passagem*

16. Os nomes foram alterados para preservar a identidade dos entrevistados.

*pela Casa seja temporária. Procuramos reintegração social para esses pacientes, ou seja, que eles venham, passem um tempo conosco até se estruturarem e depois sigam suas vidas lá fora.*

Mas nem sempre é o que acontece. Maria Luíza conta que há moradores de oito anos de casa, em bom estado de saúde, com trabalho fixo, mas sem condições emocionais de viver a vida por si.

— *As pessoas que chegam aqui, com raras exceções, já perderam o contato com a família. Não têm mais amigos, estão sozinhas. Quando o paciente consegue um trabalho, conhece novas pessoas, passa bem de saúde ele já deixou de ter as necessidades do começo. É preciso seguir em frente.*

O contrário também é visto todos os dias pela presidente. De posse da indicação do hospital, o paciente chega muitas vezes com a roupa do corpo e a sacolinha com os remédios da entidade. A primeira coisa que o paciente faz ao chegar na casa é ler e assinar o regulamento interno. Muitos, mesmo doentes e sem ter para onde ir, não querem ficar, pois se sentem presos às regras. O regulamento prevê apenas uma saída por mês, que pode ser um fim de semana. Apenas as pessoas que estudam ou trabalham podem sair regularmente é o caso de Leandro, 30 anos, morador há dois.

— *Terminei o curso de corte e costura básico e agora vou*

*fazer um mais avançado. Adoro as aulas. O maior problema é que não sei desenhar muito bem.*

No regulamento também constam alguns deveres dos moradores, como a responsabilidade de tomarem seus remédios na recepção no horário certo, ajudarem nas atividades de limpeza e cozinha, para as quais, inclusive, recebem gratificações. Outra norma pede que às 22 horas os televisores sejam desligados.

— *Não tenho como controlar a casa sem essa disciplina. Se abrir mão para um, todos os outros vão querer. Por isso, os que se adaptam as regras não querem mais sair, fazem daqui um reduto. E os outros que não se adaptam, não querem nem ficar, a sedução da rua é muito maior, explica Maria Luíza.*

A casa sobrevive de um convênio com a Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo e de doações. As comidas doadas são para consumo dos moradores e as doações de roupas, sapatos, produtos, eletrodomésticos são vendidas no brechó, instalado na garagem da instituição, e que conta com a clientela do Bixiga. O dinheiro arrecadado com as vendas entra como receita para o pagamento da luz, telefone, água e outras despesas.

A idéia original de Brenda Lee, de abrigar travestis sem moradia, foi além do que ela esperava. O terreno

em frente à Casa de Apoio foi conseguido com apoio da Fundação Bill Gates e aguarda a construção de um novo prédio que possa abrigar novos portadores do vírus capacitando-os profissionalmente e devolvendo-os para o mercado. Resta saber se, além da evolução dos remédios contra o vírus, a sociedade também avançará contra outra doença, o preconceito.

## 16 Cúmplices

O saco de pão pendurado na porta do bar era um convite à sobrevivência. De longe, os dois olhavam o momento do auxiliar da padaria dobrar a esquina para então atacarem os pães e as garrafas de leite deixados todas as manhãs na frente dos botecos da Rua Conselheiro Ramalho.

Alemão e Neném sabiam tirar da rua o sustento. Pela manhã, o café roubado. À tarde, os trocos por uma olhada nos carros. À noite, fuga do carro do Juizado de Menores. Era época da ditadura militar e o pior castigo

para os meninos de rua era ser levado pelo camburão para passar a noite no albergue. Mas antes mesmo do guarda-noturno chegar, Alemão e Neném já estavam na pensão abandonada da Rua Fortaleza prontos para dormir e levantar cedo no dia seguinte.

A amizade que nasceu da necessidade uniu os dois. Alemão, aos dez anos, perdeu o pai por motivo de infarto e a mãe em um atropelamento. Criado pela madrasta na Praça da Árvore, Alemão chegou até o centro da cidade atraído pela boa gorjeta dos motoristas que freqüentavam as cantinas do Bixiga. Neném era filho de policiais. Em uma incursão, a mãe levou tiros no joelho e ficou inválida. Sem motivação para viver, ela encontrou na bebida o alívio para a depressão. Além de morrer de cirrose, introduziu o marido no vício. Neném até visitou o pai em clínicas de recuperação para alcoólatras, mas apagou da memória aquele triste fim da figura paterna.

Sem pais e nem familiares para assumir a responsabilidade da criação, os dois amigos de vida em comum se encontraram nas ruas do Bixiga. Neném, Alemão, Ladico, Alemãozinho – irmão de Alemão –, e Celso, formavam uma turma de menores de rua conhecida no bairro. Todos pequenos, com a exceção de Alemão que sempre foi o mais forte e ganhava destaque pelos olhos verdes e cabelos lisos até o ombro.

A vida na rua exigiu destreza. Para almoçar de graça, o esquema era comer primeiro e depois pedir para o balconista pegar uma Tubaína na geladeira. Daí era só o atendente virar de costas e os meninos saíam correndo. Mas ao final da adolescência, aquele ritmo de vida já cansava Alemão. O desejo pelo acerto levou-o a ocupar uma vaga de auxiliar numa cantina. O patrão não pagava muito e logo o acumulado de dinheiro no cofre chamou mais a atenção do que a infinidade de trabalho na cozinha. A tentativa de furto impediu a correção de uma “vida estragada desde o começo”. Desempregado, Alemão voltou para a rua e buscou lá a sobrevivência a qualquer custo.

Interessados no estilo de vida proposto por um grupo de jovens traficantes do bairro, Alemão e Neném ingressaram no comércio das drogas. Os cigarros de maconha escondidos nos pneus dos carros estacionados eram vendidos facilmente e metade do dinheiro ficava com os traficantes. A outra metade Neném e Alemão transformavam em roupa e comida. Enfim a sobrevivência rala dava espaço para o sonho acumulado.

Aos 17 anos, Neném se apaixonou por uma prostituta três anos mais jovem. Na mesma época, Alemão ganhava fama como traficante e era procurado por todo tipo de gente. Mães com filhos de colo, compravam dele

cigarros de maconha; Alemão hesitava um pouco, mas entregava o produto e contribuía para desgraçar a vida de algumas crianças.

Neném continuava no comércio de drogas até que foi descoberto pela polícia. Em um episódio na Rua Conselheiro Ramalho no ano de 1977, Neném atirou em um policial para fugir do flagrante pelo porte de entorpecentes. A troca de tiros resultou em detenção e tortura no Deic, além da condenação de nove anos de reclusão.

No sétimo ano do cumprimento da pena na Casa de Detenção de São Paulo, Neném reencontra o amigo Alemão que “puxou” três anos de reclusão por furto em um episódio na cidade de Mauá.

Na prisão, Alemão conheceu o inferno. Numa noite, acordou assustado de um sonho no qual via almas saindo de dentro de um trem e brotando da terra. Ao abrir os olhos, viu um companheiro de cela possuído pelo demônio, o qual o ameaçava de morte. No dia seguinte, Alemão, atormentado, matou o detento aos chutes e socos. Como consequência, teve a pena estendida para 16 anos de reclusão. Nem a companhia do amigo Neném garantia segurança a Alemão.

— *Lá eu estava pronto para morrer. Só sai da cadeia quem tá pronto para morrer.*

No cárcere, Alemão e Neném sobreviveram ao massacre de 1985.

— *Foi pior que o de 1992. Ladrão entrava na cela de crente e estuprava e matava. Na torre tinha preso atirando, todos os pavilhões se rebelaram. Ficava só para ver onde o morto tinha levado o tiro.*

Mas nada se compara a dificuldade de reintegração à sociedade. Desde 1997, Alemão não consegue emprego fixo. Vive de bicos e responde informalmente como zelador de uma pensão na Rua Treze de Maio. Em liberdade, Neném teve dificuldades para conseguir um emprego.

— *É compreensível um cara não dar emprego para um ex—detendo, afirma Neném que precisou de uma ordem judicial para provar que estava apto a exercer a profissão de motorista de táxi.*

O trabalho o ajuda a esquecer a luta diária pela sobrevivência e o papo com os clientes até distraí da responsabilidade de acertar na vida aos 48 anos de idade. Já Alemão faz aulas de cavaquinho e escreve sambas. No bar, enquanto joga nas máquinas de caça níquel, canta a seguinte composição de autoria própria:

— *Essa situação já perdeu a razão/ não devia existir/ Tanta desilusão/ atrapalha a emoção de tudo que sonhei para mim.*

No fundo do bar do Silvano, na Rua Conselheiro Ramalho, nº 676, os dois velhos amigos jogam a sorte nas máquinas ilegais. Do encontro no ano de 1967 para cá, já se vão mais de 40 anos de cumplicidades. No entanto, a irreverência do destino brinca com eles desde muito antes; o nome de batismo de ambos é Roberto.

17 237

Um carioca, nascido em 1953. Mora em São Paulo há 30 anos, mas já viveu em muitos lugares por aí, como ele diz. Diz ser jornalista. Fez o curso lá no Rio e gostava de tirar fotos:

— *Era melhor do que escrever.*

Chegando em São Paulo, passou num concurso da polícia e foi ser perito criminal. Talvez o faro jornalístico o tenha ajudado. E está nessa até hoje. Isso tem uns 30 anos, como ele diz. Depois de velho, resolveu escrever. Pra contar duas histórias, uma de ficção científica:

— *E a outra, verídica.*

A de ficção fala de uma nova era do gelo. Sem o dilema do aquecimento global, o autor sugere que o clima pode até esquentar num primeiro momento, mas o perigo mesmo é esfriar. Já a história verídica se refere a um episódio que ele viveu no Carandiru, onde ficou preso por transportar umas 300 carteiras de habilitação “meio ilícitas”. E aí, ele já vai completando:

— *237. Esse é o número certo. Eles falam que foram 111, mas é mentira. Eu transportei as outras 126 fichas do IML.*

Essa é a fala de André. É um pseudônimo que ele usa para escrever seu livro sobre os ‘237’ mortos durante a invasão<sup>17</sup> de 1992, lá do complexo.

Além dos detalhes sórdidos desse fatídico episódio, André gosta de contar seu primeiro dia de Bixiga, no Bar do Gera:

— *A primeira vez que entrei no bar foi assim: cheguei com um amigo, no meu aniversário, há 23 anos, e disse ‘Eu nunca mais ponho meus pés aqui!’ E eu menti... menti feio, porque uns dias depois eu tava aqui de volta. Agora, eu digo: nunca mais vou embora. Até quando eu tava preso dei um*

17. No dia 2 de outubro de 1992, a rebelião dos presidiários do pavilhão 9, da Casa de Detenção do Carandiru, em São Paulo, foi reprimida pela invasão de tropas da Polícia Militar e resultou na maior chacina da história das penitenciárias brasileiras: a morte de 111 detentos.

*jeito de dar uma passada. Tinha privilégios.*

E continua:

— *Quando eu tô sóbrio, eu fico meio retardado. Fico audacioso. Me vem uma coragem, uma imprudência, sei lá de onde. Agora, quando eu tô mais alegrinho [se refere ao conhaque], cai um juízo divino na minha cabeça que eu fico parecendo uma freira. Paro até pros cachorros!!!*

Aí vem um cara e termina o papo:

— *Maior 171.*

## 18 Toddy

Tímido, calado e tranqüilo em sua cadeira predileta. Ele fica assim depois de uns bons minutos após chegar ao Bar do Gera, na Rua São Vicente. Logo que chega, só faz festa. Cumprimenta todo mundo, pula, cheira, lambe e mexe o rabinho.

Um basset preto, de cinco anos de idade que faz o maior sucesso entre a galera. Toddy. Frequentador assíduo da boemia do Bixiga tem muita história para contar. Ah, se ele falasse!

Já que ainda não aprendeu o português – apesar da

esperteza – quem fala por ele é seu dono, Mário. Artista plástico e músico, já viajou o mundo mostrando sua arte. Europa, Estados Unidos, África. Vai todos os dias ao bar, com Toddy a tiracolo.

— *É especial demais. Porque além de vir aqui todos os dias, esse lugar já foi minha casa. Na verdade, passei um ano e meio morando na rua. Eu ficava aqui na frente do bar, debaixo desse toldo amarelo, que já não é tão novo assim. Perdi muitas coisas e não tive alternativa. Ainda bem que tenho meu companheiro. E quando eu falo: — vamo pro Gera, Toddy?, ele fica doido. Ele adora vir aqui, porque todo mundo paparica. Sempre foi assim. Já passei fome, mas ele, nunca. E o Gera foi muito legal deixando a gente ficar por aqui no nosso momento de dificuldade. Porque, pra ele, podia queimar o filme, sabe? Mas é camarada demais. Hoje eu moro na Santa Cecília. Mas venho pro Bixiga todos os dias. E não é só o vício da bebida. As ruas, o lugar, o ambiente, a atmosfera é viciante.*

## 19 Idade Regressiva

— *Psiu! , Oh!, Psiu!*, exclama o velho China na calçada da Rua Conselheiro Carrão, altura do nº 380. No outro lado da via, Seo Genaro não escuta o chamamento do amigo que quase não tem força para a segunda convocação. China está com fibrose pulmonar, doença que apareceu 17 anos depois de vencer o vício do fumo. Qualquer esforço o obriga a parar e buscar fôlego.

Persistente, China, aos 74 anos, lança um forte “psiu” e atrai o olhar de uma pessoa que está ao lado de Seo Genaro. Com a mão, pede para o transeunte chamar

o amigo. Seo Genaro atende ao pedido e atravessa a rua com dificuldade. Ao se aproximar, ficam evidentes o aparelho auditivo no ouvido direito – motivo pelo qual não respondeu aos berros de China – e o olho vermelho de choro.

— *Mas tá chorando?*, pergunta China.

— *É o Rafael, meu filho, tá com os “rim” parado*, lamenta Seo Genaro. O sotaque italiano denuncia a herança fônica desse filho de imigrantes.

— *Catso, já tenho 86. Eu não preciso mais, quem precisa é meu filho.*

China, cansado, se apóia no telefone público e observa o amigo. Seo Genaro veste uma calça social preta gasta; no bolso, um chaveiro do Palmeiras; sapatos pretos novos, camisa pólo azul cheia de manchas e uma outra por debaixo, cor marrom; os óculos de armação prata têm lentes que dão mais precisão aos olhos vermelhos; à altura da cintura, Seo Genaro carrega um dreno.

— *E tem isso daqui ainda.* Seo Genaro mostra o saquinho plástico que concentra o fluxo de urina. Há três anos, ele percebeu uma hemorragia no canal urinário. Foi encaminhado ao hospital. Além do diagnóstico de rompimento da bexiga, só se lembra da presença de seus três filhos na sala de recuperação comunicando-lhe o livramento.

— *Era para eu morrer e nem perceber.*

No bolso da calça próximo ao dreno, Seo Genaro carrega o Registro Geral, recentemente tirado. Lá consta que ontem, dia 6 de agosto, ele completou mais um ano de vida. China desconhece a data, e nem imagina que, no documento, Seo Genaro é na verdade Januário Frederico, que por sua vez não sabe que China é apelido para Nelson.

China aproveita o silêncio do amigo para contar a novidade.

— *Comecei uma campanha de sete semanas na igreja.*

A afirmação tem tom de convite.

— *Isso é bom*, retruca o amigo.

China frequenta uma igreja do bairro há pouco tempo e acredita que lá poderá ser curado da fibrose pulmonar. Além de ir à igreja, ele assiste aos programas de televisão evangélicos que apresentam solução para a doença – condição única para quem já ouviu dos médicos a palavra “incurável”.

Seo Genaro também se apóia no telefone público. Está cansado. Já são 17 horas. Desde as 15 horas está na rua para encontrar os companheiros do bairro e colocar a conversa em dia.

— *Lembra do Rago? Também está mal, se sujando todo.*

China recebe a notícia com surpresa, pois há duas

semanas o velho Rago estava firme e forte tocando seu violão na Rua Treze de Maio. Ainda perplexo, China comenta com o amigo:

— *Estamos em idade regressiva.*

Ambos se despedem e seguem caminho pela Rua Conselheiro Carrão.

## 20 Conversa de Botequim

Conversas de botequim rendem boas histórias, pois nem todas são verdades.

Enquanto caminho pela Rua Afonso de Freitas, bairro do Paraíso, região central de São Paulo, penso como entrevistar uma personalidade cujas últimas notícias dos bares da Rua 13 de Maio me informaram sobre seu estado semivegetativo. A tese fora reforçada dois dias antes quando liguei para confirmar a entrevista e uma voz feminina do outro lado da linha disse:

— *Seja breve e paciente, ele anda esquecendo*

*algumas coisas.*

Fui esperando o pior. E o pior para um aspirante a repórter é voltar sem respostas.

Toco o botão 34 do porteiro-eletrônico e a mesma voz feminina libera minha entrada. Subo dois lances de escadas e no corredor, uma voz forte atrás da porta chama:

— *Pode entrar!*

É Antonio Rago. Um velho alto, olhos verdes, camisa social azul clara, calça escura com vinco e sapato preto.

Rago me convida para ficar a vontade. Conversamos durante 40 minutos sem interrupções e maiores dificuldade. Procuo nele as informações dos botequins e da voz feminina. Nada. A não ser o tronco um pouco encurvado pelos 91 anos de idade.

Lúcido, Rago até me sugere como fonte de pesquisa o livro autobiográfico “A Longa Caminhada de Um Violão”, onde conta toda a história de sua carreira musical como violonista. Aceito a sugestão e ganho um exemplar autografado por esse músico que tem no currículo a assinatura da primeira gravação de “Samba do Ernesto”, de Adoniran Barbosa.

Peço para ele tocar “Gente Humilde”. Quero testá-lo. Rago pega o violão e acerta de primeira. Uma memória impecável para música. Ao final, exclama:

— *Agora lembrei!* E inicia novamente. Talvez tentando corrigir algumas imperfeições da primeira vez, as quais não notei.

Os dedos com unhas bem aparadas percorrem o braço do violão, um companheiro que garantiu a Rago um prêmio Roquete Pinto em 1950 e muitas parcerias com gente famosa, por exemplo, Armandinho, Carlos Galhardo, Caçulinha, Hebe Camargo e Orlando Silva. Rago também afirma ter sido o primeiro músico a usar o violão-elétrico no Brasil.

— *Existiam algumas guitarras-elétricas americanas de colegas que tocavam em orquestras como guitarra-base e às vezes solando trechos de músicas, mas com a palheta entre os dedos polegar e indicador, enquanto que eu tocava o instrumento, dedilhando como um violão comum.*

Pergunto-lhe sobre os problemas de saúde e o repentino afastamento dos bares do Bixiga, ambiente do qual nunca se separou desde o tempo de moço.

— *Tive um começo de pneumonia de tanto jogar dominó lá na 13 de Maio.*

Segue uma risada do entrevistado.

Não sei se acredito na história, afinal pode ser mais uma conversa de botequim.

## 21 Ensaio Geral

São três horas da tarde e o corre-corre na rua já é grande. Homens e mulheres arrumam cadeiras e mesas, instrumentos são colocados para fora do prédio. Homens gritam uns com os outros enquanto carregam os freezers com gelo e cerveja.

Ao lado da sede um grupo de mulheres aguarda o começo da festa. É domingo, é festa de rua. No palco externo, entre as ruas Dr. Lourenço Granato e a Cardeal Leme as portas de ferro já estão levantadas. As letras em cima informam: 'Vai-Vai Meu Povo, Minha Gente,

Minha Raça, Minha Escola'. Nada mau para quem nasceu cordão em 1928, às margens do Riacho Saracura, no Bixiga e há 77 anos foi reconhecida oficialmente como Grêmio Recreativo Cultural Escola de Samba. Em baixo, na frente do palco, o lugar na frente está reservado para a bateria. Do lado esquerdo fica área vip, com cadeiras e mesinhas da cerveja patrocinadora.

Homens de sapato branco, camisa preto e dourado passam apressados com cavaquinhos. As mulheres do grupo trocam a roupa tradicional pelas saias rodadas, típicas de baianas. São em sua maioria, senhoras.

— *Eu não gostei dessa saia aqui não. Olha está grande, diz a baiana puxando o elástico da saia na cintura e mostrando-a para a costureira.*

A costureira, também vestida com a saia branca de bolinhas pretas, olha por cima dos óculos e responde sem titubear:

— *Eu fiz grande porque você é gorda, mulher!*

A costureira explica que aquela é uma saia para ensaio. Fora essa, possuem outros dois modelos:

— *Uma saia para o ensaio no Anhembi, que é dourada. E a do desfile, que é surpresa.*

Uma senhora de camisa preta e branca escrito em letras garrafais BATERIA se aproxima do grupo e pede um favor para uma delas.

— *Vou no banheiro, pode segurar meu ganzá para mim?*, pergunta Dona Rosa.

Leonice, moradora do Brás e há dois anos integrante da Ala das Baianas, assume a responsabilidade de cuidar do instrumento.

Quando volta do banheiro Dona Rosa é abordada por uma baiana que pergunta como faz para mudar de ala. Tem interesse em sair na bateria. Com paciência de quem já tem vinte anos de casa Dona Rosa explica:

— *Ah é fácil. Você vai lá na Contemporânea e compra o instrumento. Diz que é da Vai-Vai que tem desconto. Paguei quarenta pilas no meu. Depois vem aqui e fala com o coordenador.*

A Contemporânea a que se refere Dona Rosa é uma antiga e tradicional loja da Rua General Osório, no centro de São Paulo, de onde grande parte dos instrumentos das escolas de samba paulistanas é proveniente.

A esta altura as ruas ao lado da sede já foram fechadas pelas grades altas de ferro encobertas por sacos de plástico pretos. Quem está dentro não sai. Quem está fora se quiser entrar, não sendo “de casa” deve passar na bilheteria e pagar dez reais para adquirir o ingresso.

Enquanto o show não começa a garotada providencia uma roda de capoeira. Logo aparecem os berimbaus, as palmas de quem está de fora da roda ajudam a marcar

o ritmo. Bexiga, fogos, barracas, bateria à postos, quase tudo preparado.

O leão-de-chácara à frente de uma das entradas do público abre a portinha para mais um integrante atrasado. Enquanto isso ao microfone o coordenador de ala avisa:

— *A partir de hoje os ensaios começam às cinco da tarde e terminam às nove. Diretores de bateria têm que chegar cedo. Quem não tiver contente entrega o cargo. Diretor tem que ter responsabilidade.*

São 17 horas quando o mestre de cerimônias anuncia do palco o começo da festa. Pede as bênçãos de Nossa Senhora Achiropita e a licença e a compreensão dos moradores vizinhos para a realização do ensaio, que agora terminam obrigatoriamente às 21 horas. A roda de capoeira dispersa, as pessoas vão se ajeitando umas ao lado das outras.

Não é uma festa comum nem um simples ensaio. Trata-se da escolha do samba-enredo para 2008. Foram 26 sambas inscritos. O samba vencedor de hoje vai representar a Escola na Avenida. São três finalistas e que vença o melhor.

Preferência todos tem, mas não arriscam o palpite. Franklin explica o porquê:

— *Sou coordenador da Harmonia. Não tenho como eleger esse ou aquele samba.*

Quem escolhe o samba para valer é um júri composto pelo Presidente da Escola, Tobias, Mestre Tadeu da Bateria, Mestre Caio, Buiú, diretor da Harmonia, Lourival Almeida e Fernando Penteado.

— *Isso aí já está mais do que escolhido. Tem carta marcada nesse jogo, revela o homem forte que não quer se identificar.*

Finalmente o batuque começa. Mestre Tadeu rege a bateria com o apito e está atento a todos os movimentos. Dois auxiliares ajudam apitando. A galera se aproxima do barulho que sai dos surdos, caixas, repiques, chocalhos, ganzás, cuícas, reco-recos, agogôs e pandeiros. Um bêbado pede passagem entre a platéia e consegue chegar até o ferro que isola a área restrita aos membros da Bateria. Alegre, levanta os braços para o alto, ainda traz os pontos de um corte no rosto. Ele pensa por um instante ser o maestro daquela alegria. Como os elementos ignoram sua presença aos poucos ele abaixa os braços, resmungando alguma coisa, e sai pedindo licença. O público sacode os ombros e balança as pernas na cadência do samba.

Antes que os sambas comecem a ser cantados as baianas já estão em posição de ensaio. Em frente à bateria estão as passistas. Moças jovens, elas equilibram-se nas sandálias pratas de salto enormes enquanto dão uma canja da coreografia que farão no sambódromo.

O público recebe panfletos com as letras dos sambas que estão concorrendo ao primeiro lugar. Os primeiros intérpretes e compositores se apresentam. O tema para todos é “Vai-Vai” – Acorda Brasil.

São 20 horas de domingo e a Praça 14 Biz ecoa a batucada. O barulho é alto e constante. Só param para a troca de intérpretes. Há queima de fogos, palmas. Nos prédios do Bixiga que cercam o ensaio, nenhum morador na janela. E olha que o som da bateria ultrapassa a Avenida Nove de Julho. Talvez estejam acostumados à algazarra da vizinha. Talvez conformados. Ou inconformados. Como é o caso de João<sup>18</sup>:

— *Conheço um monte de gente que se mudou daqui por causa do barulho. Quem tá na bagunça não quer saber. Mas fica na sua casa com essa batucada para ver. É insuportável.*

Indiferentes ao barulho os próximos intérpretes mostram a que vieram e fazem o público cantar junto o refrão fácil.

Nos freezers as latinhas de cerveja já estão lá embaixo, difíceis de pegar. Nas churrasqueiras os espetinhos estalam. Lá no chão as baianas não parecem nem um pouco cansadas de rodar, muito menos as passistas que

requebram sem parar.

Mais um intervalo e chegam os últimos intérpretes da noite. Fazem seu show e conseguem manter o público animado. Ninguém arreda o pé do lugar até o fim da apresentação. E depois dela também não. É hora da decisão. Quem será o vencedor?

Alguns minutos e anunciam o samba-enredo escolhido para 2008. Cumprindo o ditado que diz que os últimos serão os primeiros, vencem os derradeiros intérpretes da ordem de apresentação. Começa tudo de novo. A bateria, as baianas, as passistas. O desabafo do participante é esclarecedor:

— *Não disse que já sabiam o ganhador. Tem treze anos que o Zé Carlinhos ganha os sambas na Vai-Vai. Quando não está com o próprio nome no samba, ganha com os pseudônimos. É brincadeira?*

Desilusão de uns, felicidade de outros. A bateria continua arrepiando agora com a presença da rainha da Bateria, Ingrid Guimarães e a madrinha, Amanda Françoso. Rainha e madrinha ainda realizam performances no palco. Faltam dez minutos para o prometido final do ensaio, “nove em ponto”, como disse o apresentador. É impossível acreditar que aquela rua repleta de ritmo vai cumprir a regra. Todos se preparam para o encerramento. Vão se encaminhando para a sede. Primeiro entram

---

18. O nome foi alterado para preservar a identidade do entrevistado.

as baianas, depois as passistas, a rainha e a madrinha entram junto com a bateria, o último membro portando instrumento entra no prédio, alguns curiosos da platéia também entram. As portas de ferro são baixadas. A bateria silencia. São 21 horas.

## Agradecimentos

À Suzana Dente que nos apresentou o Bixiga e algumas das fontes fundamentais para a realização deste trabalho.

A Walter Taverna que trabalha para manter no bairro a tradição e a memória italiana.

À Sandra Amorim, Chola, Candinho, Valério Bemfica, Kátya Teixeira, Vidal França, Mazé e Júnior da Peruche que nos possibilitaram um melhor entendimento da cultura, da diversidade humana e da música presentes na região.

Ao historiador Egydio Coelho da Silva e ao arquiteto e urbanista Kazuo Nakano pelas explicações sobre o contexto histórico e situação atual do Bixiga .

Ao professor orientador Rodolfo Martino que nos conduziu pela mão e nos deu liberdade para treinarmos nossos estilos, respeitando nossos textos e opiniões.

A Eduardo Nemeth pelo processo de diagramação e gráfico, nosso muito obrigado.

À professora Verónica Aravena Cortes que nos auxiliou no desenvolvimento deste projeto.

Aos pais, amigos, familiares e namorado nosso muito obrigado pelo apoio, atenção e, principalmente, paciência nos momentos de desespero, crises, choros e, sobretudo, nos momentos de ausência.

A todos que de alguma forma colaboraram para a realização deste livro.

Esse livro foi composto em Goudy e impresso sobre  
papel Mohwak natural white 90 g  
em novembro de 2007