

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**

**KARLLA DE PARIS**

**DAS OSTRAS AOS TESTÍCULOS DE TOURO: NARRATIVAS SOBRE A  
POTENCIALIDADE DOS ALIMENTOS AFRODISÍACOS**

**CURITIBA  
2015**

**KARLLA DE PARIS**

**DAS OSTRAS AOS TESTÍCULOS DE TOURO: NARRATIVAS SOBRE A  
POTENCIALIDADE DOS ALIMENTOS AFRODISÍACOS**

Monografia apresentada como requisito parcial  
para a conclusão do curso de História –  
Licenciatura e Bacharelado, do Setor de Ciências  
Humanas da Universidade Federal do Paraná

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Roseli T. Boschilia

**CURITIBA  
2015**

*À memória do professor Carlos Antunes.*

## AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer à minha orientadora Roseli Boschilia, pelo acolhimento, compreensão e ajuda durante esse período maravilhoso, porém, conturbado. Ao professor Carlos Antunes dos Santos (*in memoriam*) por ter acreditado em mim e neste projeto desde o começo, por ter dado auxílio e força em momentos que nem eu acreditava que conseguiria.

À minha família, pelo suporte emocional e material que me permitiu estar aqui hoje, agradeço ao meu pai Anselmo, Kelly, Ico e Maria Clara, aos meus avôs e avós, ao meu tio Jacir e, principalmente, minha mãe Maria Gessi, que é e sempre será meu exemplo de melhor pessoa do mundo. À minha irmã da vida, Ariana, por todo o companheirismo.

À minha companheira Luanna que ao estar do meu lado sempre me faz seguir adiante.

Aos vários professores e professoras que tiveram papel crucial em minha formação, principalmente agradeço à professora Martha, na esperança de que, com seu auxílio, tantas outras “tralhas” se formem.

Agradeço também aos colegas, amigas e amigos que de um modo ou de outro foram essenciais para estar aqui. De maneira especial, aos meus queridos Gabi, Xande e Fran, porque eu sei que é difícil aguentar meus surtos e continuar me amando. Às minhas lindas Clara, Amanda, Carol e Hellen, sem as quais eu não saberia viver, obrigada por tudo.

À toda companheirada do Levante Popular da Juventude, por me fazer acreditar. Quero agradecer pela ajuda e o carinho que sempre encontro em Maria, Cauê e Malu.

Agradeço às Auroras feministas de minha vida. Aos trabalhadores e trabalhadoras da UFPR, primordialmente Sandra e Isabelle do DEHIS, às “tias” do RU, agradeço Eva e Mari por nunca me deixarem sem comer só pela falta da carteirinha. Ao pessoal do MAE por todos os anos de aprendizado, sabendo que levarei para a vida o que descobri com Laurinha, Aline, Geraldine, Andréia e Bruna. Aos colegas da Biblioteca Central pelo ano de convivência.

Aos amigos de bar, porque para mim a comensalidade é a melhor forma de relação social. Agradeço Carla, Flávia, Beruski e Bárbara pelas tardes de café. Agradeço cada momento dividido à mesa com: Larissa, Augusto, Ivan, Luan, Victor, Beatriz, Sara, Ana, Vinicius, Douglas, Kamila, Catarina, Boing, Raíssa, Nicolle, Anne, Luana, Gabrielle, Giovana, Toninho e Paulo. Agradeço ao apoio de Lucas “Hanks” e S. Antônio. Agradeço pontualmente aos meus entrevistados Ferri, Alemão, Dino, Tião, Joelson, Olavo e Jamil, não só pela disponibilidade, mas também por cada risada dada nas mesas do Bar Stuart, e também aos demais bares e cafés que serviram como local de estudo durante esse período. Para que continuem sempre acervos vivos de memória e história.

*Essa história ou esses versos são únicos e preciosos:  
ninguém os disse nem dirá nesse tom, com esse ritmo,  
com essa voz particular ou essa intenção precisa.*

**Isabel Allende – Afrodite:...**

## RESUMO

Os alimentos afrodisíacos podem ser considerados um elemento síntese entre dois atos primordiais para a sobrevivência do ser humano: o ato de comer e o ato sexual, ambos permeados por aspectos culturais como ritos, simbologias e a busca pelo prazer. Nessa direção, este trabalho tem como objetivo analisar os discursos construídos acerca dos alimentos afrodisíacos a partir de duas perspectivas distintas. Num primeiro momento, analisamos a narrativa literária produzida por Isabel Allende na obra *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos* e, na sequência, as narrativas obtidas por meio de entrevistas com frequentadores do Bar Stuart. As potencialidades relacionadas aos alimentos afrodisíacos são analisadas sob a luz da História e Cultura da Alimentação, contando ainda com a metodologia da História Oral.

**Palavras-chave:** História e Cultura da Alimentação, alimentos afrodisíacos, Bar Stuart.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>07</b>
<b>1. DAS BALIZAS TEÓRICO-METODOLÓGICAS.....</b>	<b>11</b>
1.1 – HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO.....	11
1.2 – HISTÓRIA ORAL E MEMÓRIA.....	18
<b>2. DOS ALIMENTOS AFRODISÍACOS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>25</b>
<b>3. DAS OSTRAS: AS RECEITAS AFRODISÍACAS DA OBRA <i>AFRODITE</i>, DE ISABEL ALLENDE.....</b>	<b>33</b>
<b>4. DOS TESTÍCULOS DE TOURO: O CARDÁPIO DO BAR STUART.....</b>	<b>47</b>
4.1 – “IMAGINA, UM BAR DE 110 ANOS!”: UM PEQUENO HISTÓRICO DO BAR STUART.....	47
4.2 – OS ENTREVISTADOS.....	50
4.3 – “LEVANTA ATÉ DEFUNTO!”: AS NARRATIVAS SOBRE OS ALIMENTOS AFRODISÍACOS.....	51
4.4 – “OUTRAS HISTÓRIAS TAMBÉM, AÍ FUGINDO DO TEU PRATO”: BAR UM LUGAR DE MEMÓRIA.....	57
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>61</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>63</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>65</b>

## INTRODUÇÃO

A alimentação vai muito além da comida que está em nossos pratos. Ela assume em nossas vidas um papel que ultrapassa o nutricional e se fortalece em elementos culturais, tornando-se elemento de identidade. Justamente por estar associada às necessidades básicas de sobrevivência do ser, a alimentação toma presença constante em nossas vidas, no entanto, nos últimos tempos tem ocupado um lugar diferente. O alimento deixa de estar apenas sobre a mesa e passa a aparecer no cinema, nos livros, no mercado de trabalho, e também na produção acadêmica. A alimentação como área do saber tem por estrutura a História e Cultura da Alimentação, que traz uma proposta de interdisciplinaridade, que não tira o alimento do campo da nutrição ou biologia, mas que o percebe em sua multidisciplinaridade.

“O coração começa pela boca.”. Esta foi a frase que deu início à disciplina de História e Cultura da Alimentação ministrada pelo professor Carlos Antunes dos Santos no segundo semestre de 2010. A afirmação era muito intrigante e não demorou muito para que a temática dos alimentos afrodisíacos constituísse a motivação desta pesquisa, cujos estudos estão intimamente ligados ao campo da História e Cultura da Alimentação. Percebemos que os dois principais atos de sobrevivência do ser humano: comer, para manter-se vivo; e reproduzir, para manter a espécie viva; não eram ações mecânicas mas constituíam-se de diversos rituais, simbologias e buscavam constantemente o prazer. Notamos, então, que os alimentos afrodisíacos seriam o objeto símbolo da síntese desses dois elementos culturais.

Nessa direção, este trabalho tem como objetivo analisar os discursos construídos acerca dos alimentos afrodisíacos a partir de duas perspectivas distintas. Num primeiro momento, analisamos a narrativa literária produzida por Isabel Allende na obra *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos* e, na sequência, as narrativas obtidas por meio de entrevistas com frequentadores do Bar Stuart. Compreendemos as fontes a partir de suas diferentes características de interlocução: a obra de Allende remete a uma visão feminina e se relaciona muito mais com o âmbito privado; as fontes orais, por outro lado, estão relacionadas ao discurso masculino atrelado ao espaço público do bar. Sabendo que para a História da Alimentação “a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”<sup>1</sup>, procuramos também entender o que são os alimentos afrodisíacos,

---

<sup>1</sup> SANTOS, C.R.A. dos. A comida como lugar de História: as dimensões do gosto. **História, Questões & Debates**. Curitiba: Editora UFPR, ano 28, n. 54, jan/jun. 2011. p. 108.



quais comidas são assim classificadas, como e por que isso acontece, enfim, qual a potencialidade dos alimentos afrodisíacos nas narrativas construídas nas fontes.

Para isso, dividimos esta monografia em quatro capítulos, sendo que no primeiro deles apresenta as discussões teórico-metodológicas que embasaram a pesquisa. Primeiramente discorreremos sobre as contribuições da História e Cultura da Alimentação, usando como principais referências os textos dos professores Carlos Roberto Antunes dos Santos e Henrique Carneiro. Os autores tratam de esboçar os fundamentos usados ao trabalhar com o tema da alimentação, além de abordar as possibilidades da área, fazendo uma minuciosa exposição acerca da produção que trata da História e Cultura da Alimentação. Da mesma forma, tais autores pautam a cozinha como um microcosmo da sociedade, analisando as relações entre: memória gustativa, patrimônio imaterial, identidade, tradição, simbologias; com os hábitos culinários de uma sociedade. Com os estudos de Maria do Carmo Brandão Rolim encontramos no bar um espaço de sociabilidades, comensalidade e memória, que possibilitou compreender os aspectos dos alimentos afrodisíacos relacionados com a sociedade na sua vivência cotidiana, de forma mais direta que a literatura.

Ainda no primeiro capítulo apresentamos o uso da metodologia da História Oral, que contou com a obra organizada por Marieta Ferreira e Janaína Amado, através da qual tivemos acesso a vários textos, por vezes contrastantes entre si, que abordam os diferentes vieses da oralidade na historiografia. Desse modo a História Oral foi utilizada como metodologia, pois não se fez uso da técnica de entrevista para meramente obter fontes, e tampouco se arriscou pensar que apenas com a oralidade o tema aqui proposto seria esgotado. É preciso destacar ainda que as fontes orais criadas com este projeto se enquadram enquanto história oral temática, uma vez que o interesse foi o de focar um tema específico – os alimentos afrodisíacos – e sua relação com o entrevistado e o estabelecimento estudado. Para estruturar o roteiro e dar seguimento ao processo de entrevistas, encontramos em Paul Thompson as indicações necessárias, tanto para pensar a finalidade e o roteiro da entrevista, quanto todo o processo de execução, gravação, transcrição e armazenamento.

Para a análise das entrevistas pensada a partir da memória, foi importante pensarmos a partir de alguns pontos levantados pelos autores Michael Pollak e Alessandro Portelli sobre o assunto, e apresentados no fim do primeiro capítulo. Para Pollak, a memória é um campo de disputa, mesmo possuindo diversas flutuações possui alguns elementos imutáveis: acontecimentos, personagens e lugares – conhecidos e vividos diretamente ou projetados – atribuem à memória as características de ser seletiva e construída. Portelli, da mesma forma

que Pollak, atenta para o fato de que a subjetividade pode ser encontrada em qualquer outro tipo de fonte, e não apenas nas fontes orais.

Entendendo o tema da alimentação como interdisciplinar, no segundo capítulo procuramos destacar o que fora produzido sobre os alimentos afrodisíacos em outras áreas, e como são apresentados. Encontramos, então, trabalhos acadêmicos e livros que exploram de algum modo o tema dos afrodisíacos na gastronomia, psicologia, comunicação, turismo e, principalmente, literatura. Percebemos que esta temática está sendo cada vez mais abordada, podemos ver exemplos disso no cinema, em diversos gêneros literários e na tendência de alguns bares e restaurantes, que passaram a oferecer comidas afrodisíacas em seus cardápios.

O termo *afrodisíaco* remete à deusa do amor da mitologia grega: Afrodite. Segundo a lenda, ela teria nascido das espumas do mar depois que Cronos castrou seu pai e jogou os testículos na água. A deusa grega também dá nome ao livro analisado no terceiro capítulo como uma das fontes dessa pesquisa, *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos*<sup>2</sup> da escritora chilena Isabel Allende. A obra é resultante de um projeto idealizado pela autora após completar 50 anos e perceber a relação que comida e sexo tiveram em sua vida. Para isso, contou com a participação do ilustrador Robert Shekter; de sua mãe, Panchita Llona, responsável pelas receitas; e Carmen Balcells, agente literária. A obra de Allende se destaca por aprofundar o tema dos afrodisíacos sem se restringir ao paladar, mas destacando que a audição, visão, olfato e tato também caracterizam o alimento e o relacionam com as emoções e sexualidade. Um dos alimentos mais enaltecidos pela autora são as ostras, “rainhas da cozinha afrodisíaca, protagonistas de todos os jantares eróticos registrados na literatura ou no cinema”<sup>3</sup>. Aves com carne escura, carne de caças, testículos, úberes, carne crua bovina, rã, caracol, cérebros de alguns animais, são colocados como afrodisíacos por Allende primordialmente por serem exóticos e despertarem a curiosidade, considerada pela autora uma das fontes da potência sexual, excitando e instigando o cérebro humano a criar pratos e posições eróticas.

Na busca pela criação das fontes orais que apresentassem uma abordagem diferente sobre afrodisíacos, o Bar Stuart – contemplado pela prefeitura da cidade com o título de bar mais antigo de Curitiba, fundado em 1904 – foi escolhido para a realização desse projeto, pois foi o único bar encontrado com indicação explícita de alimentos afrodisíacos no cardápio. Para a realização desta pesquisa foram utilizadas fontes orais obtidas a partir de sete

---

<sup>2</sup> ALLENDE, I. **Afrodite**: contos, receitas e outros afrodisíacos; Trad. de Claudia Schilling. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998. 325 p.

<sup>3</sup> *Ibidem*. p. 147.

entrevistas com pessoas que trabalham ou frequentam o Bar Stuart, dois proprietários, três garçons e dois clientes indicados pelos funcionários. Todos do sexo masculino, com mais de 40 anos, e que conhecem o bar há muito tempo. Por meio das entrevistas foi possível não só analisar as narrativas referentes aos alimentos afrodisíacos, como também nos permitiu pontuar a relação entre os entrevistados e o Bar Stuart enquanto um espaço de comensalidade, sociabilidade e memória, indo além da temática dos alimentos afrodisíacos.

Algumas questões tangenciais aparecem nas entrevistas e na obra de Allende de uma maneira muito semelhante, bem como, outros elementos são completamente diferentes. As relações entre as narrativas sobre as potencialidades dos alimentos afrodisíacos presentes nas fontes são estabelecidas de maneira mais pontual nas conclusões finais.

## 1. DAS BALIZAS TEÓRICO-METODOLÓGICAS

### 1.1 – HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO

A História e Cultura da Alimentação vem se estruturando com cada vez mais força no cenário da historiografia mundial e brasileira. Por ser essencial à vida, a alimentação e o ato de comer sempre despertaram interesses na produção de conhecimento humano sendo pensada e exposta de diferentes maneiras. Durante boa parte desse tempo os estudos acerca das praticas alimentares não foram focados por historiadores, mas sim por outras áreas de pesquisa, como por exemplo, a dos antropólogos e folcloristas.

No artigo *História da Alimentação: balizas Historiográficas*<sup>4</sup>, usado como uma das bases teóricas para esse trabalho, os autores Henrique Carneiro e Ulpiano Menezes consideram a publicação de Brillat-Savarin, escrita em 1825, *A fisiologia do gosto*, uma importante guinada que levou a História a adentrar ainda mais o campo da alimentação, trazendo as relações que o ser humano estabelece com suas práticas gastronômicas. Segundo Menezes e Carneiro, no fim do século XIX e primeira metade do século XX, vários outros trabalhos com recortes menores e regionalizados surgem tratando da mesma temática<sup>5</sup>.

No entanto, é com a Escola dos Annales, na França da década de 1960, principalmente na segunda geração, com Fernand Braudel, que a História da Alimentação estabelece sua afirmação enquanto campo de pesquisa histórica. Juntamente com a ascensão da micro-história e Nova História, que segundo Peter Burke não possui uma descrição fechada e simples, mas mostra características específicas como, por exemplo, uma História que rompe com os padrões tradicionais de trabalhar essencialmente o político, passando a ver toda a atividade humana como tema digno de interesse do pesquisador: a infância, a morte, a loucura, os odores e a alimentação<sup>6</sup>. Um pouco mais adiante nesse contexto, outra obra é essencial para difundir as novas abordagens históricas adotadas pelos pesquisadores, em 1974, Jacques Le Goff e Pierre Nora lançam a coletânea *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos* que apresenta a possibilidade de uma História “em fatias”.<sup>7</sup>

---

<sup>4</sup> MENEZES, U. T. B. de & CARNEIRO, H.S. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. v. 5. Jan/dez. 1997

<sup>5</sup> *Ibidem*. p. 28.

<sup>6</sup> BURKE, P. Abertura: a Nova História, seu passado e seu futuro. In: BURKE, P. (org.) **A Escrita da História: novas perspectivas**. Trad. Magda Lopes. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

<sup>7</sup> SANTOS, C.R.A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História, Questões & Debates** Curitiba: Editora UFPR, ano 22, n. 42, jan/jun. 2005. p.14.

Outros nomes se destacam nesse cenário são Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin, que em sua obra *História da Alimentação*<sup>8</sup>, reúnem textos de quarenta autores com resultados de trinta anos de pesquisa. O livro possui 47 capítulos divididos em sete partes organizadas cronologicamente desde a pré-história até a contemporaneidade, porém, com abordagem temática. Segundo os organizadores:

Na maioria dos períodos, encontraremos estudos sobre os aspectos econômico e demográfico (ou seja, sobre o binômio produção-consumo), sobre as diferenças entre alimentação das cidades e do campo, sobre a arte culinária, a dietética, as refeições e os costumes à mesa, os aspectos simbólicos da alimentação, etc.<sup>9</sup>

A obra mostra sua preocupação com as estruturas cotidianas e as mudanças lentas e significativas acerca das formas de fazer, produzir e consumir alimentos, como mostra o conceito de longa duração de Braudel. Mostrando os trabalhos já realizados e as possibilidades futuras no que tange os alimentos desde a plantação, preparação e consumo, até a questão da fome e carestia e os *fast foods* da atualidade e suas implicações sociais.

Nesse sentido, a História da Alimentação se mostra enquanto inter e multidisciplinar, possibilitando um trabalho que dialogue com a literatura, a antropologia, a biologia, geografia, nutrição, entre outras áreas do saber. É assim que, no Brasil, começa-se a pensar os estudos culinários, gastronômicos e alimentares. Um marco essencial para a História da Alimentação no Brasil é o livro *História da Alimentação no Brasil*, do sociólogo e folclorista Luís da Câmara Cascudo, publicado em 1967, que trata da formação de uma cozinha brasileira partindo dos paladares: indígena, negro, português e viajante, tratando de caracterizar a alimentação do Brasil Colonial. Outros dois importantes nomes da historiografia brasileira trataram sobre os hábitos alimentares e a influência na organização social. Gilberto Freyre, em *Açúcar* de 1939, fala da identidade da sociedade açucareira vista perante seus hábitos culinários, não só do uso do açúcar, mas também das tradições populares cotidianas, como os conhecimentos passados de geração em geração nos livros de receitas. Por outro lado, Sérgio Buarque de Holanda traz com uma análise diferente – mais voltada à Antropologia e Sociologia – porém, também atrelada à relação entre alimentos e sociedade, tratando da civilização do milho e da formação do caráter nacional, as dificuldades e carências ligadas à escassez de alimento, na obra *Caminhos e Fronteiras*.<sup>10</sup>

Na historiografia brasileira História da Alimentação ganha força a partir da década de 1990 e conta, principalmente, com trabalhos na área da Economia, Antropologia, História

---

<sup>8</sup> FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

<sup>9</sup> *Ibidem*. p. 23.

<sup>10</sup> SANTOS, C.R.A. dos. A comida como... *Op. Cit.* p.117-118.

econômica e demográfica. A tese *Alimentar o Paraná Província: a formação da estrutura agro-alimentar*<sup>11</sup>, de autoria do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, apresentada no concurso para professor titular em História do Brasil, ao Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, no ano de 1992, foi publicada três anos mais tarde no livro *História da Alimentação no Paraná*<sup>12</sup>. A obra apresenta a formação do território social e econômico do Paraná provinciano partindo de um viés ainda pouco usado na época, o da História e Cultura da Alimentação. Segundo o autor: “Uma história dos alimentos, do abastecimento, da propriedade rural, do campesinato foi produzida, com raras exceções, como uma história do pitoresco.”<sup>13</sup>. Santos expõe de forma precisa os dados quantitativos da pesquisa relacionando-os com a análise qualitativa e, por fim, apresentando conclusões que facilitam a compreensão da situação econômica paranaense até hoje.

Os trabalhos dos professores Henrique Carneiro e Ulpiano Menezes, *A História da Alimentação: balizas historiográficas*; e Carlos Roberto Antunes dos Santos, *Por uma História da Alimentação*, ambos publicados em 1997, merecem destaque nesse contexto da estruturação da História e Cultura da Alimentação no Brasil.

O artigo de Carneiro e Menezes é mais objetivo, e traz um panorama detalhado dos estudos acerca da alimentação, a formação e consolidação da História da Alimentação enquanto campo de estudo, uma caracterização geral da bibliografia histórica<sup>14</sup>, e também questões específicas como: a fome, o universo religioso, a mundialização, o gosto e a gastronomia. Mesmo alegando que as fronteiras entre as diversas percepções do alimento são difíceis de serem definidas e nem deveriam ser, os autores acabam por dividir em cinco os enfoques básicos sobre alimentação: biológico, econômico, social, cultural e filosófico. Na produção brasileira os autores são veementes em afirmar a insipidez do tema:

A historiografia brasileira da alimentação é muito pobre. É um tema que, efetivamente, ainda não foi descoberto pelos historiadores, embora sua presença possa ser detectada, sempre como apêndice, em várias circunstâncias. Como se verá adiante, apenas no seio da História econômica e em filões abertos pela Antropologia e pela História do cotidiano ou da vida privada é que começa a surgir uma produção mais continuada e sistemática.<sup>15</sup>

---

<sup>11</sup> SANTOS, C.R.A. dos. **Alimentar o Paraná Província**: a formação da estrutura agro-alimentar. (Tese) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1992.

<sup>12</sup> SANTOS, C.R.A. dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

<sup>13</sup> *Ibidem*. p. 12.

<sup>14</sup> É importante salientar que a bibliografia analisada pelos autores é focada na produção europeia e estadunidense, tratando muito pouco da brasileira. Alguns recortes sobre a historiografia brasileira em específico são apresentados no fim do texto dos autores.

<sup>15</sup> MENEZES, U. T. B. de & CARNEIRO, H.S. *Op. Cit.* p. 52.

O texto de Santos é um pouco mais otimista e, mesmo considerando o tema ainda timidamente abordado na historiografia brasileira da época, aponta a direção dos estudos acerca da alimentação para a multidisciplinaridade, sem que a História perca sua identidade nesse processo. Desse modo, o autor demonstra que a alimentação caminha lado a lado – e se mistura – com a história econômica, política, social e cultural. Desde a descoberta dos cereais básicos em cada cultura: o arroz no oriente, o trigo no ocidente e o milho nas Américas; até as distinções sociais determinadas pelos modos à mesa, e pelo que se serve em cada mesa; os alimentos não só matam a fome como mostram sua historicidade nessas relações. A produção e distribuição de alimentos, fome, escassez, restrições alimentares – como as impostas pela religião, por exemplo –, da mesma forma que a construção cultural do gosto, dos espaços de comensalidade e da memória gustativa, são alguns dos apontamentos do autor para demonstrar as possibilidades de estudos na área da História da Alimentação. Bem como, a vastidão de fontes que a ampliação do universo da alimentação traz: fontes orais, cinema, literatura, cadernos de receitas, inventários, jornais, cardápios; são alguns dos exemplos citados. Santos termina seu texto instigando trabalhos futuros:

História da alimentação aponta na direção dos estudos e pesquisas multi e interdisciplinares, integração necessária para se dar um passo adiante. Nesse sentido, o gosto alimentar é portador de laços sociais. Os fatores culturais, sociais e psicológicos atuam na formação e transmissão do sabor. [...] A História em torno de uma mesa cria e recria os espaços de sociabilidade ativa, os rituais de comensalidade e alteridade. As novas fontes vislumbram esses horizontes. É um desafio aos historiadores, principalmente aos historiadores brasileiros. Portanto, à mesa!<sup>16</sup>

Assim como os textos citados, o artigo intitulado *A Alimentação e seu Lugar na História: os tempos da memória gustativa*<sup>17</sup>, também de Carlos Antunes dos Santos, aborda as possibilidades de trabalho na área, e faz uma minuciosa exposição acerca da produção que trata da História e Cultura da Alimentação. Bem como, pauta a cozinha como um microcosmo da sociedade, analisando as relações entre: memória gustativa, patrimônio imaterial, identidade, tradição, simbologias; com os hábitos culinários de uma sociedade.

Do mesmo modo, outro texto de Henrique Carneiro, *Comida e Sociedade: significados sociais na História da Alimentação*<sup>18</sup>, parte desse viés para discutir a função da comensalidade e sociabilidade do alimento, bem como, as representações do ato de comer: “O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os

<sup>16</sup> SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. **História: questões & debates**. Curitiba, ano 14, n. 26/27, dez. 1997. p. 169-170.

<sup>17</sup> SANTOS, C.R.A. dos. A alimentação e seu lugar na História... *Op. Cit.* p.18.

<sup>18</sup> CARNEIRO, H.S. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. **História, Questões & Debates** Curitiba: Editora UFPR, ano 22, n. 42, jan/jun. 2005.

de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas<sup>19</sup>”. Por meio da análise da feijoada, prato tido como tipicamente brasileiro, o autor apresenta as diversas relações entre alimento e sociedade, fontes e campo de estudo.

É necessário destacar, como fizeram os autores supracitados, a possibilidade e importância do uso de diferentes tipos de fontes no campo da História da Alimentação. Um exemplo é o livro ou caderno de receita, documento essencial de uma cozinha, não porque seja necessário para cozinhar, mas, porque é essencial para preservar memória e identidade. Sendo a cozinha um núcleo de organização social, o caderno de receita poderia ser seu livro de História, que transmite de geração em geração o que se produz nesse ambiente: “A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade, valores esses demonstrados pelos cadernos de receitas.”<sup>20</sup>. Mantendo tradições, porém trazendo a cada receita uma nova adaptação, mudanças como a modernização da cozinha e a industrialização dos alimentos, a cozinha pode criar e destruir pratos e receitas, manter gostos e temperos ou ainda os perder em medidas inexatas e nos modos de preparo. Dos cadernos de receitas da gaveta da avó aos livros de receitas de renomados *chef's* de cozinha, encontramos ingredientes, medidas e modos de fazer que caracterizam o ambiente e a região em que a receita foi criada, ou, em que é preparada.

Não só dentro da cozinha que estas novas fontes podem ser encontradas e estudadas. Dois importantes textos acadêmicos da área da História e Cultura da Alimentação abordam os bares e restaurantes como possibilidade de trabalho: *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60*<sup>21</sup>, tese de Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim; e *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)*<sup>22</sup>, dissertação de Mariana Corção.

A obra de Rolim foi publicada em um contexto de baixa produção brasileira na área da História e Cultura da Alimentação, e entende que seu trabalho é de certa forma uma continuidade com o que se havia produzido nas áreas da Economia, Antropologia e Ciências Sociais, mostrando o caráter multi e interdisciplinar dos estudos sobre alimentação. Sua tese, segundo a autora, busca “melhor entender o gosto dos frequentadores de bares e restaurantes de Curitiba nos anos 50-60 e, ao mesmo tempo, os padrões alimentares vigentes na maioria

---

<sup>19</sup> *Ibidem.* p. 72.

<sup>20</sup> SANTOS, C.R.A. dos. **Os pecados e prazeres da gula: os cadernos de receitas como fontes históricas.** p. 02. Disponível em <[www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf](http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf)>. Acesso em: dezembro/2012.

<sup>21</sup> ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidades: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60.** Tese (Doutorado – História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1997.

<sup>22</sup> CORÇÃO, M. **Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006).** Dissertação (Mestrado – História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2007.



desses locais e que propiciava momentos de prazer para todos aqueles que os frequentavam.<sup>23</sup> Para isso, analisou a memória dos bares a partir de entrevistas com proprietários, garçons e frequentadores, e ainda, fazendo uso do discurso midiático de jornais da época. Desse modo, a autora apresenta a memória dos bares como diretamente relacionada à comensalidade e sociabilidade desses espaços físicos. Sendo a comensalidade o ato de comer junto no âmbito das relações pessoais, principalmente, a amizade. Rolim começa seu texto abordando a construção da pesquisa e a caracterização de termos como, por exemplo, tempo, espaço, memória e gosto, convergindo ao consumo alimentar no contexto curitibano das décadas de 1950 e 1960. Dando sequência a autora analisa a cozinha ao longo do tempo, e mais especificamente os contornos da cozinha brasileira com suas variantes regionais, bem como os padrões de consumo. Rolim apresenta então as especificidades dos bares e restaurantes de Curitiba, as preferências alimentares relativas ao “comer fora”, a influência da imigração para o estabelecimento das cozinhas desses estabelecimentos como tradicionais. Segundo a autora:

A cozinha familiar daí resultante foi compreendida ao lado da chamada cozinha tradicional, pois os restaurantes mais lembrados eram aqueles nos quais existiam um serviço, um atendimento e um cardápio bastante tradicionais, que permaneceram ao longo dos anos. [...] significados esses que vão desde a especialidade dos bares e restaurantes frequentados até a publicidade veiculada, passando pela sociabilidade inerente ao fato de as pessoas se reunirem ao redor de uma mesa.<sup>24</sup>

A comida enquanto elemento cultural gera sociabilidade, e a sociabilidade em torno da mesa envolve emoções, fazendo do comer junto também um ato social cultural. E esta percepção permite compreender a alimentação como linguagem da sociedade, não só na obra de Rolim, mas em outros estudos que buscam desenvolver uma temática parecida.

Ao trabalhar com o contexto de um bar específico, Mariana Corção apresenta em seu trabalho o Bar Palácio como patrimônio curitibano devido à relação do estabelecimento com o meio social, fazendo uma análise a partir dos discursos do Bar, dos clientes e mídia jornalística, para entender as correlações entre proposta do bar, expectativas, experiências e lembranças dele reminiscentes. A discussão estabelecida pela autora se dá por meio da História e Cultura da Alimentação e atenta para a memória gustativa como atributo da construção do bar como um espaço de memória, tradição e patrimônio. A alimentação enquanto categoria histórica tem no ato de alimentar-se relação com diversos aspectos sociais, e traz consigo sensações manifestadas a partir de sabores, comidas e locais que, quando relacionada à História da Alimentação, encontram na memória gustativa um ponto de

---

<sup>23</sup> ROLIM, M. do C. M. B. *Op. Cit.* p. 01.

<sup>24</sup> *Ibidem.* p. 06.

interseção. Para Corção “A sensação incita o indivíduo a buscar nele próprio o que seria aquela sensação. A memória gustativa é a referência narrada a partir desse estímulo externo que conduz o indivíduo a lembranças e experiências, algumas já postas ‘esquecidas’.”<sup>25</sup>. A autora situa o Bar Palácio como um restaurante noturno – o único lugar para comer de madrugada na época de sua fundação, em 1930 – que marcou a sociabilidade curitibana desde sua fundação e foi símbolo do “comer fora”, principalmente até a década de 1950. Reconhecido por seu ambiente rústico e simples, com churrasqueira à vista e fumaça característica, até hoje o Bar Palácio mantém cardápio e serviço basicamente intactos como determinante de sua identidade. Para a autora, o Bar:

Continua sendo valorizado pela qualidade e pela tradicionalidade, mas seu reconhecimento e limita ao universo dos que o conhecem como lugar de memória e lugar de rememorar. O ineditismo do Palácio atual é a possibilidade de experimentar o antigo conservado. Diferentemente de épocas anteriores em que se buscava ineditismo do sofisticado-chique, paradoxo que marca tanto o cardápio como o serviço e o ambiente.<sup>26</sup>

Com o trabalho de Corção é possível notar que o gosto transcende ao tempo e se relaciona diretamente com a memória e os sentidos, sendo artífice para caracterizar o espaço de sociabilidade dos bares, em questões muito próximas com as encontradas na experiência do Bar Stuart.

Ainda na direção dos trabalhos acadêmicos que tratam da História e Cultura da Alimentação, encontramos uma recente monografia de conclusão de curso, de autoria de Lucas Piccoli de Lima e intitulada *O Banquete de Babette: História, Literatura e Cultura da Alimentação*<sup>27</sup>, que aborda a literatura e autobiografia sob a ótica da alimentação. Nesse texto, Lima apresenta o conto “A Festa de Babette”, da escritora dinamarquesa Karen Blixen (com uso do pseudônimo masculino Isak Dinesen), para analisar sua possível relação com a vida da autora, enquanto um conto autobiográfico. E vai além, buscando entender o papel da alimentação na obra já que o conto trata de Babette, uma refugiada acolhida por duas irmãs em uma vila religiosa e melancólica, que ao ganhar na loteria oferece um verdadeiro banquete francês para as irmãs e toda a comunidade. Segundo Lima:

No momento em que as irmãs e a população do vilarejo veem os ingredientes chegando, se assustam e temendo uma luxúria demasiada, o que era proibido pela seita, fazem um pacto com os outros fiéis de ir ao jantar, mas não tecer nenhum

---

<sup>25</sup> *Ibidem.* p. 19.

<sup>26</sup> *Ibidem.* p. 108.

<sup>27</sup> LIMA, L. P. F. de. **O Banquete de Babette: História, Literatura e Cultura da Alimentação.** Monografia (Graduação – História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014.

comentário sobre a comida. [...] Os habitantes do vilarejo vão aos poucos se deixando levar pelas sensações provocadas pela comida e pela bebida.<sup>28</sup>

O autor, entendendo que em cada obra literária o escritor ou escritora acaba colocando um pouco de sua própria subjetividade, problematiza desde o uso do pseudônimo masculino, até as nuances da obra que permitem um paralelo entre as personagens e algumas pessoas da vida pessoal de Karen Blixen. Entendendo nesse contexto que a alimentação se torna um elemento de fronteira cultural, de trocas e novas experiências vivenciadas por Blixen no decorrer de sua vida. E também elemento de memória: "Aqui ocorre a grande transformação no estado de espírito dos presentes, a congregação que há algum tempo estava dominada por uma cizânia, encontra no jantar e nas maravilhas oferecidas por Babette, paz de espírito e a redescoberta das amizades."<sup>29</sup> O banquete presente nesta obra literária é analisado por Lima mostra como a alimentação esta intimamente relacionada com as sociabilidades cotidianas, e que visão da literatura permite entender, ainda que de maneira descompromissada, a complexidade do ato de comer junto, de sentar a mesa, e de ver a alimentação como arte.

## 1.2 – HISTÓRIA ORAL E MEMÓRIA

A História Oral, assim como a História e Cultura da Alimentação, é uma das áreas que vem crescendo desde o fim do século XX e conseguindo avanços expressivos. No Brasil, a História Oral vem ganhando campo, principalmente, depois de publicações que buscaram traduções de pesquisadores e pesquisadoras estrangeiros, desencadeando a ampliação do debate e a produção de obras em português, como é o caso do livro *Usos e Abusos da História Oral*<sup>30</sup> organizado por Marieta Ferreira e Janaína Amado, que se propõe a “ser exatamente um elemento de estímulo à reflexão sobre o uso da história oral, mostrar sua riqueza e suas dificuldade, seu desafios e seus resultado. Mais que isso, pretende contribuir para a reflexão sobre temas e questões ligados à história como um todo”<sup>31</sup>. Esta obra é muito significativa justamente por propor na sua elaboração a compilação de diferentes textos, por vezes contrastantes entre si, que abordam as diversas facetas que a oralidade se mostra na historiografia e na produção de novas fontes.

Um aspecto que define o desenvolvimento da história oral é sua herança proveniente de três outras áreas específicas: a sociologia, a antropologia e a psicologia. Segundo Jorge

---

<sup>28</sup> *Ibidem.* p. 08.

<sup>29</sup> *Ibidem.* p. 49.

<sup>30</sup> FERREIRA, M.; AMADO, J. (Orgs.) **Usos & Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro. Editora FGV, 1996.

<sup>31</sup> *Ibidem.* p. xi.

Lozano<sup>32</sup> os historiadores orais, ao se aventurarem nesse processo, puderam contar com os avanços da antropologia em seu campo etnográfico, com métodos, técnicas e conteúdo, como pode ser observado no interesse dos historiadores em estudar as mentalidades e identidades coletivas. Da mesma forma, a sociologia contribuiu com o aperfeiçoamento de instrumentos técnicos e na validade e representatividade de dados colhidos nas entrevistas. Também com a psicologia a história oral avançou no sentido da análise das entrevistas principalmente, a partir da psicanálise, para entender não só o que foi dito e transcrito, mas bem como perceber as influências do inconsciente, entre outros aspectos que influenciam na formulação das fontes. Além dessas áreas, Lozano expõe a multidisciplinaridade da história oral que toma emprestado especificidades da semiótica – na análise do discurso – e da linguística – na técnica da transcrição.

Ao colocar como ponto inicial do debate a questão do *status* da história oral, Amado e Ferreira situam os três principais posicionamentos a respeito do tema. Enquanto técnica, a história oral teria o interesse focado em gravar os testemunhos, transcreve-los e armazená-los adequadamente, compondo vastos acervos orais, que mesmo sendo muito importantes teriam a fragilidade de faltas teóricas e metodológicas. Aos defensores da história oral enquanto uma disciplina, as particularidades de suas práticas e conceitos comporiam um campo teórico próprio. Na terceira corrente apresentada é que se encontram as autoras citadas, tendo a história oral enquanto metodologia que estabelece e ordena os procedimentos de trabalho, funcionando como ponte entre a prática e a teoria, não sendo só técnica, mas também não apresentando a autonomia necessária para responder as próprias questões que levanta, necessitando das bases da teoria da história para tanto. Enquanto metodologia, a história oral contempla seu caráter interdisciplinar, permitindo o recorrente trânsito de conhecimento com outras disciplinas que contribuem significativamente para a análise das fontes orais, como já vimos, por exemplo, com a teoria sociológica e a psicanálise<sup>33</sup>.

Após a aproximação e leituras sobre o tema, esse trabalho se coloca perante a história oral enquanto metodologia, pois não fez uso da técnica de entrevista para meramente conseguir fontes, e nem arriscou pensar que apenas com a oralidade o tema aqui proposto seria esgotado. No entanto, a metodologia proposta pela história oral mostrou a possibilidade da formulação de um trabalho mais completo, que pudesse explorar de forma aprofundada a

---

<sup>32</sup> LOZANO, J. E. A. Prática e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, M.; AMADO, J. (Orgs.). *Op. Cit.* p. 15-25.

<sup>33</sup> FERREIRA, M.; AMADO, J. (Orgs.). *Op. Cit.*

temática, tomando o cuidado essencial para não fazer da história oral uma ciência meramente complementar, mas sim, usando-a como ponte entre a teoria e prática.

Analisar o que se pensa acerca de comidas afrodisíacas no cotidiano de um bar da sociedade contemporânea curitibana parece uma missão unicamente possível com a utilização unicamente de fontes orais. O intuito de colocar na responsabilidade da história oral essa tarefa, não era de buscar provas incontestáveis sobre o tema, ou ainda, colocar os depoentes no patamar de excluídos sociais cujas vozes nunca antes ouvidas e eles, somente eles, poderiam nos contar suas versões sobre fatos, ou mesmo pensar que os entrevistados trariam em seus depoimentos verdades absolutas por serem testemunhas de um momento e um processo histórico no qual a temática se insere. Não. A história oral foi buscada para agregar aqui fontes únicas, que trouxessem uma abordagem sobre afrodisíacos diferente da encontrada na literatura. Encontrar na literatura as discussões e relatos sobre comidas afrodisíacas, como veremos adiante, não foi difícil por ser um tema recorrente em diversos livros e filmes. Mas, como teríamos dados suficientes para afirmar que a vida imitaria a arte nesse caso? Era preciso saber se o afrodisíaco, tão romanceado, era assim também no cotidiano, e se fosse diferente, então, como seria?

Aqui visualizamos a finalidade da busca por fontes orais nesse trabalho: encontrar relatos fora da literatura que falassem de afrodisíacos, relacionando com o cotidiano de uma determinada parcela da sociedade, nesse caso os frequentadores de um bar em específico. Nesse sentido, as fontes orais criadas com este projeto se diferenciam da história oral pautada em história de vida, pois não seriam primordiais para o desenvolvimento da pesquisa os relatos sobre a vida do narrador que não fossem relacionados ao contexto do bar, se enquadrando enquanto história oral temática, uma vez que o real interesse do trabalho era justamente focar em um tema específico – os afrodisíacos – e sua relação com o entrevistado e o estabelecimento estudado.

Determinada a metodologia, partimos para a parte da prática da entrevista, encontrando em Paul Thompson uma base teórica que auxiliasse nessa tarefa, tanto para pensar a finalidade da entrevista, quanto seu roteiro, processo de entrevista, gravação, transcrição e armazenamento. Em seu livro *A Voz do Passado: história oral*<sup>34</sup>, Thompson, principalmente nos capítulos VI-Projetos e VII-Entrevistas, discorre sobre os projetos e práticas de entrevista e armazenamento que envolvem a história oral e seu dinamismo, explorando as características específicas em determinados contextos como a escola – mostrando que o uso da história oral

---

<sup>34</sup> THOMPSON, P. **A Voz do Passado**. Ed. Paz e Terra. Trad. Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro, 1992.

pode ajudar no desenvolvimento das habilidades de estudantes e aumentar a relação da escola com seu contexto social e histórico – e o teatro – com peças escritas com base em depoimentos orais, por exemplo. Thompson alerta para o risco do academicismo demais: “Um risco mais específico é o de deixar que o ensino do método se afaste demais do aspecto prático e se torne abstrato”<sup>35</sup> Evidenciando, portanto, que a metodologia da história oral pode, e deve, extrapolar os limites da academia, auxiliando na compreensão de temas específicos como é o caso deste trabalho: “A discussão teórica precisa entrelaçar-se com a experiência prática, e deve também dirigir-se para temas histórico específicos”<sup>36</sup>. Sobre a entrevista, Thompson alerta que esta deve ser minuciosamente pensada pelo pesquisador ou pesquisadora, que, tendo feito a preparação prévia com leituras acerca do tema e pesquisa exploratória que mapeie o campo de pesquisa colhendo ideia e informações, possa então estruturar uma “pesquisa piloto”. Tendo em vista que:

O argumento em favor de uma entrevista completamente livre em seu fluir fica mais forte quando seu principal objetivo não é a busca de informações ou evidências que valham por si mesmas, mas sim fazer um registro ‘subjutivo’ de como um homem, ou mulher, olha para trás e enxerga sua própria vida.<sup>37</sup>

A construção do roteiro de entrevista deve visar perguntas que direcionem o entrevistado, porém, que não determinem as respostas por ele dadas. Não devendo ser estritamente fechado e inflexível, onde as respostas serão somente objetivas, nem totalmente aberto fazendo com que os depoimentos conseguidos fujam demasiadamente do tema proposto. Thompson ainda alerta para outros cuidados a serem tomados na condução da entrevista. Quando o pesquisador ou pesquisadora possui o roteiro mapeado mentalmente, facilita assim seu contato com o entrevistado, uma vez que não é mais necessário manter o olhar fixado no papel com perguntas na mão. A entrevista precisa ser estimulada, com perguntas mais gerais em princípio, por exemplo, para depois retomar as questões específicas da pesquisa. O local da entrevista deve ser confortável para o entrevistado, no caso desse trabalho, o ambiente do bar estudado se mostrou o mais propício para a realização das entrevistas. O autor aponta ainda a necessidade de uma boa aparelhagem para a captação das entrevistas, o posicionamento adequado do gravador e a busca pelo local menos ruidoso possível. E o mais importante de tudo, a postura do pesquisador ou pesquisadora deve demonstrar sensibilidade e empatia, simpatia e apreço.

Com planejamento e roteiros prontos, seguindo as conjecturas de Thompson, ainda faltava refletir sobre o modo como seriam feitas as análises das entrevistas. Era necessário

---

<sup>35</sup> *Ibidem.* p. 236.

<sup>36</sup> *Ibidem.* p.237.

<sup>37</sup> *Ibidem.* p. 258.

então pressupor que todos os depoimentos trariam consigo a carga da *memória*, uma vez que nas perguntas propostas havia a relação entre o tempo presente e o tempo passado. Para tanto, foi cara a discussão sobre memória que, embora transversal à história oral, tem caráter definidor para este trabalho.

A história oral abre novos campos de pesquisa para os quais a discussão sobre memória é muito significativa. Nesse aspecto é importante destacar alguns pontos levantados pelos autores Michael Pollak e Alessandro Portelli. Se a memória parece partir do individual, ainda assim deve ser analisada também pelo seu viés coletivo, como já destacou Maurice Halbwachs. Ao trabalhar com a memória como um campo de disputa, principalmente política, Pollak critica Halbwachs acerca da ideia de memória coletiva como apenas de negociação e coesão, inserindo o caráter dominador e destruidor da memória institucional. Para o autor, memória não é só coesão como também é coerção. A partir disso seria adequado, segundo ele, o conceito de Henry Rousso de memória enquadrada e sua necessidade em ser legitimada pelo discurso para ser aceita. Pollak apresenta as várias contradições entre memória individual e imagem oficial do passado, contradições essas que podem provocar o silêncio, mas nunca o esquecimento, uma vez que essa memória se mantém nas redes informais, como a família e amigos<sup>38</sup>. Essa característica flutuante encontra elementos estruturantes que se mostram imutáveis. Para Pollak, esses elementos são os acontecimentos, personagens e lugares, conhecidos e vividos diretamente ou não – e, nesse último caso, apenas retomados por uma memória projetada – atribuem à memória suas características de seletiva e construída. Segundo o autor nem tudo é registrado e com sua construção, consciente ou inconsciente, pois quando o indivíduo “grava, recalca, exclui, relembra, é evidentemente o resultado de um trabalho de organização”<sup>39</sup>.

Os acontecimentos podem ser aqueles vividos pessoalmente ou relacionados ao grupo e, dessa forma, vividos por “tabela”, segundo o autor, a relevância do evento é tanta que toma projeção no relato do indivíduo. Para Pollak é possível falar aqui em cronologias no plural, pois acontecimentos diferentes podem tomar proporções determinantes em discursos distintos. O que não significa, no entanto, que o correto é aquele cujas datas estão de acordo com a memória oficial, mas permite perceber que os indivíduos apreendem de maneira diferente um mesmo período, dando maior ênfase a um evento que assim adquire papel principal em sua cronologia. Os personagens e pessoas, encontrados também direta e/ou indiretamente com o

---

<sup>38</sup> POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

<sup>39</sup> POLLAK, M. Memória e identidade social. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992. p. 05.

indivíduo, permeiam as lembranças sendo, muitas vezes, os protagonistas de determinados relatos. E por fim, os lugares, que podem ser tanto relacionados a uma lembrança específica ou locais de memória que despertam várias lembranças. E, assim como os demais critérios, podem ser lugares em que o indivíduo já esteve ou locais que se relacionam com o grupo, nos quais a pessoa talvez nem mesmo conheça pessoalmente. Portelli, por sua vez, foca no narrador, no informante do qual parte a constituição da fonte, no seu papel enquanto personagem principal da história relatada: “E história oral não tem sujeito unificado; é contada de uma multiplicidade de pontos de vista, e a imparcialidade tradicionalmente reclamada pelos historiadores é substituída pela parcialidade do narrador.”<sup>40</sup> Portelli, da mesma forma que Pollak, atenta para o fato de que a subjetividade pode ser encontrada em qualquer outro tipo de fonte, e não apenas nas fontes orais.

Por outro lado, um dos fatores que torna a história oral diferente para Portelli é justamente os silêncios e reticências que um relato pode conter e que acabam por contar, certas vezes, mais que as palavras ditas. Assim, tanto Portelli quanto Pollak, apresentam a importância do posicionamento do historiador oral desde a realização das entrevistas até a análise dos silêncios nos relatos, principalmente, nas entrevistas que tratam de histórias de vida e lembranças traumáticas, como na história de vida testemunhal. Podemos afirmar também que, com menor impacto, o mesmo ocorre com lembranças que se relacionam com temas considerados *tabus* pela sociedade. O “não-dito” acaba se tornando uma forma de proteção muito mais que um esquecimento. Para Pollak: “Na ausência de toda possibilidade de se fazer compreender, o silêncio sobre si próprio – diferente do esquecimento – pode mesmo ser uma condição necessárias (presumida ou real) para a manutenção da comunicação [...]”<sup>41</sup>E, segundo Portelli: “Nestes casos, a informação mais preciosa pode estar no que os informantes escondem e no fato que os *fizeram* esconder mais que no que eles *contaram* [grifo no original].”<sup>42</sup> Nesse sentido, o enfoque se dá na ética do trabalho do historiador tanto na obtenção quanto análise das entrevistas, sua postura deve ser a de ouvinte. Tanto Portelli quanto Rovai mostram a necessidade de dar voz ao narrador e aprender com ele. Entender que nenhuma entrevista será exatamente igual a outra, mesmo que elementos se repitam em

---

<sup>40</sup> PORTELLI, A. O que faz a história oral diferente. **Revista Projetos História**. São Paulo, (14), fevereiro 1997. p. 25-39

<sup>41</sup> POLLAK, M. Memória, esquecimento... *Op. Cit.* p. 14.

<sup>42</sup> PORTELLI, A. *Op. Cit.* p. 34.



relatos de um mesmo indivíduo ou de um grupo, sua singularidade ainda se mantém. Por isso a necessidade de prestar atenção aos detalhes de pausa, velocidade e expressões<sup>43</sup>.

Pollak e Portelli atentaram que, para o historiador e historiadora, é crucial trabalhar com a fonte oral como qualquer outra fonte, questioná-la, historicizá-la. É comum que o entrevistado relate trechos do que seria considerado “oficial”, muitas vezes, para dar credibilidade ao seu discurso, e é indispensável contrapor as informações para situá-las no texto, até mesmo para expor contradições. Porém, isso não significa dividir as entrevistas em “verdades” e “mentiras”, mas entender que um relato é composto por múltiplas interpretações – do narrador, do historiador e do leitor<sup>44</sup>. Ou seja, é fundamental perceber que o valor dos depoimentos orais não está em relatar o passado, nem buscar verdades absolutas, mas em ressignificá-los pela memória.

---

<sup>43</sup> ROVAI, Marta Gouveia de Oliveira. Aprendendo a ouvir: a história oral testemunhal contra a indiferença. **Revista História Oral**, v. 16, n. 2, p. 129-148, jul./dez. 2013.

<sup>44</sup> PORTELLI, A. Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. **Revista Projeto História**. São Paulo, (15), abril 1997. p. 27.

## 2. DOS ALIMENTOS AFRODISÍACOS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A temática dos afrodisíacos, com foco nos alimentos principalmente, não é nova. Mesmo sendo ainda pouco abordado na área da História, esse tema protagoniza e instiga as mais diversas produções. Ao ser procurado em sites de busca na internet o termo “alimentos afrodisíacos” rende mais de 600 mil resultados, os principais deles relacionados à saúde, evocando listas de alimentos considerados afrodisíacos por suas propriedades estimulantes. Outro aspecto comum é o das receitas afrodisíacas destinadas a comemorações como o “Dia dos Namorados” (12 de junho) ou o “Dia do Sexo” (06 de setembro), com a finalidade de *apimentar* a relação.

O termo *afrodisíaco* remete à deusa da mitologia grega Afrodite, uma das doze divindades do Olimpo, deusa relacionada ao amor, à beleza e à fertilidade. Segundo uma das lendas mais conhecida, ela teria nascido da espuma do mar (*aphros*, em grego) depois que Cronos castrou seu pai Urano e jogou os testículos na água. A palavra grega *aphrodisiakós*, que daria origem ao ter afrodisíacos, significa “restaurar as forças geradoras”, “excitar os apetites carnis”, segundo o chef Allan Villa Espejo, autor do livro *Comer fez o homem: receitas afrodisíacas*<sup>45</sup>. A obra de Villa Espejo é um dos exemplos de como a temática dos alimentos afrodisíacos é encontrada, uma vez que os livros de culinária ganharam mais espaço em livrarias nos últimos anos. O interesse pela gastronomia como arte invadiu o mercado e é comum encontrar um título novo nas estantes de vendas. Com esse crescimento, pode-se notar um aumento também nas publicações e procura acerca dos alimentos afrodisíacos, seja em revistas de saúde e boa forma ou livros de receitas. Esse é o caso da obra citada, na qual o autor aborda de maneira simples e clara a questão dos alimentos afrodisíacos, citando a origem do termo, como já foi visto, ou ainda apresentando uma possível explicação para quais são esses alimentos:

Após muita pesquisa em livros e na nossa querida internet, vejo que a conclusão é unânime: não existe seguramente nenhum alimento capaz de provocar efeitos afrodisíacos no ser humano; não existe um aroma, muito menos uma música ou uma atitude. Logo, podemos concluir que a soma de vários elementos que nos circundam em determinado momento cria uma atmosfera afrodisíaca ou propícia para o amor. Mais precisamente, para o sexo.<sup>46</sup>

Na intenção de criar o clima, Villa Espejo mostra a possibilidade de incrementar um jantar com o ambiente propício: óleos aromáticos, incensos, meia-luz, uma taça vinho, morangos e chocolate. Além do clima ideal, o autor exalta as características do próprio

<sup>45</sup> VILLA ESPEJO, A. **Comer fez o homem: receitas afrodisíacas**. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2006.

<sup>46</sup> *Ibidem*. p. 06.

alimento, já que uma dieta equilibrada resulta em um corpo disposto às atividades sexuais. Assim, apresenta uma tabela nutricional com alguns dos alimentos comumente creditados como afrodisíacos: açafrão, amendoim, aspargo, canela, cravo-da-índia, curry, gengibre, morango, noz-moscada, ostras, ovo de codorna e diversos tipos de pimenta. Em sequência, Chef Allan aborda de maneira mais detalhada esses alimentos – que comporão as receitas por ele apresentadas no livro – sobre seu potencial enquanto afrodisíacos. As receitas apresentadas pelo autor contam com fotografias<sup>47</sup> que maravilham o leitor e, provavelmente, potencializam o efeito esperado da preparação. No livro se pode encontrar receitas de bebidas, entradas, saladas, pratos principais e sobremesas, para compor a totalidade de um jantar afrodisíaco, terminando com a indicação do autor: “Atenção: Não sirva... Lambuzem-se!”<sup>48</sup>.

Um maior interesse por livros de receitas afrodisíacas pode ser até recente, porém, essa temática já era encontrada em publicações anteriores. Em 1976 o *Dicionário Sexual*<sup>49</sup>, do médico e sexólogo francês Georges Valensin, ganha sua versão brasileira<sup>50</sup> e traz em meio a seus diversos verbetes o termo “Afrodisíacos”, cuja descrição é:

Substâncias que estimulam ou renovam o desejo sexual e produzem a ereção. Há milhares de anos os homens têm recorrido aos afrodisíacos, muitas vezes com a ajuda de suas companheiras. Alimentos, em razão do simbolismo de sua forma, foram tidos como afrodisíacos; o aspargo, a cenoura lembravam o pênis; os ovos, o resultado de seus esforços. Os testículos ou mesmo os pênis de animais, desde a Antiguidade, tiveram a fama de ser uma ajuda direta sobre os órgãos semelhantes daqueles que os ingeria. [...].<sup>51</sup>

O autor continua a explicação do verbete expondo alguns estimulantes como as especiarias que podem irritar as vias urinárias quando consumidas em grandes quantidades e tal fato ser associado ao início de uma ereção. Trata também das trufas, alho, cebola, salsão, ostras e mel, aos quais não atribui valor real de afrodisíacos, exceto sua fama, já que nada teria sido provado sobre o efeito resultante. Valensin fala ainda dos produtos que por serem exóticos têm forte apelo afrodisíaco – cita, por exemplo, a batata no momento de sua introdução na Europa. Outro verbete relacionado ao tema é o “Álcool e Sexo”, no qual o autor expõe que a ingestão de bebidas alcoólicas pode servir como desinibidor, quanto tomadas em pequenas doses, mas que é um risco grande, já que os efeitos contrários podem ser ainda maiores, chegando a inibir completamente o ato sexual. A presença do verbete, e sua explicação em termos próximos ao que foi encontrado em outras obras, chama a atenção, pois

<sup>47</sup> As fotografias do livro são creditadas à fotógrafa Helena de Castro.

<sup>48</sup> VILLA ESPEJO, A. *Op. Cit.* p. 51.

<sup>49</sup> VALENSIN, G. *Dicionário sexual*. Trad. J. L. César. São Paulo: IBRASA, 1976.

<sup>50</sup> A 1ª edição francesa data de 1967.

<sup>51</sup> VALENSIN, G. *Op. Cit.* p. 09.

o Dicionário de Valensin trata de diversos outros temas de maneira muito diferente, inclusive com posicionamentos que hoje seriam vistos como antiquados<sup>52</sup>.

A literatura contém um grande arsenal de obras que tratam da alimentação, entre as quais estão as que relacionam comida e sexo, ou amor, em suas páginas. O livro *Como Água para Chocolate*<sup>53</sup> é o primeiro romance da escritora mexicana Laura Esquivel, adaptado para o cinema em 1992, conta com traduções em diversos idiomas, demonstrando o grande sucesso da obra. A história tem como cenário a casa da família De la Garza, mais especificamente a cozinha, espaço onde nasceu e cresceu Tita, a personagem principal. Todos os doze capítulos do livro são iniciados com uma receita e seu modo de preparo, nesse ponto a autora tem a delicadeza de misturar a sua história com os ingredientes, e isso é o mais cativante em sua obra. Tita é privada da expectativa de casamento pela tradição da família, segundo a qual, por ser a filha mais nova, deve manter-se solteira sob o pretexto de cuidar da mãe até o fim da vida<sup>54</sup>. No entanto, tal proibição não impede Tita de se apaixonar e exprimir todos os seus sentimentos no que mais sabe fazer: na comida. O livro trabalha com uma relação intrínseca entre as emoções e os alimentos, desde o choro de Tita que, misturado à massa, traz nostalgia junto ao gosto do bolo, até a luxúria a florada com o sabor do molho feito com as rosas dadas pelo seu amado:

Parecia que o alimento que estava ingerindo produzia nela [Gertrudis] um efeito afrodisíaco, pois começou a sentir que um intenso calor lhe invadia as pernas. Um formigamento no centro do corpo não a deixava ficar sentada direita em sua cadeira. Começou a suar e a imaginar o mesmo que sentiria se estivesse sentada no lombo de um cavalo, abraçada por um soldado villista, um desses que tinha visto uma semana antes entrando na praça da cidade, cheirando a suor, a terra, a amanheceres de perigo e incertezas, a vida e a morte. Desse jeito parecia que num estranho fenômeno de alquimia seu ser tivesse se dissolvido no molho das rosas, no corpo das codornas, no vinho e em cada um dos odores da comida.<sup>55</sup>

A obra de Esquivel é singular no tange a alimentação, pois esta não é apenas uma alegoria em sua história, pelo contrário, torna-se personagem principal em algumas passagens do livro. Além disso, ao relacionar a comida com as emoções, a autora aborda outras questões como a cozinha tradicional mexicana, as receitas passadas de geração em geração pelas mulheres, e principalmente, a memória gustativa. A escrita fantasiosa de Esquivel permite estipular a cozinha como um ambiente mágico em que, por meio das emoções, a comida se eleva enquanto elemento de comunicação e veiculação do amor e desejo das personagens.

<sup>52</sup> Dois exemplos disso: o autor trata da homossexualidade masculina enquanto um desvio ou inversão comportamental, e da homossexualidade feminina, também chamada por ele de “lesbianismo”, como algo “ocasional, raramente permanece”.

<sup>53</sup> ESQUIVEL, L. **Como Água para Chocolate**. Trad. Olga Savary. Rio de Janeiro: Ed. Record, 1989.

<sup>54</sup> Mamãe Elena teve três filhas: Gertrudes, Rosaura e Tita.

<sup>55</sup> *Ibidem*. p. 41-42.

Em uma direção muito semelhante encontra-se *A Panela de Afrodite*<sup>56</sup> da filósofa e “bruxa” brasileira Márcia Frazão. O livro é uma espécie de oferenda à deusa Afrodite, no qual a autora estabelece todo um ritual específico para a preparação das receitas. A cozinha de Frazão é mágica e feminina, destinada às mulheres que, enquanto cozinheiras-feiticeiras, fazem do alimento uma alquimia. Mesmo sem ter ido à Grécia, a autora apresenta receitas gregas destinadas a conquistar, renovar, reconquistar, fidelizar ou esquecer um amor. Os afrodisíacos de Frazão não se concentram especificamente nos alimentos, mas também no intuito do preparo:

Assim que se sentir suficientemente relaxada, dirija-se à cozinha e prepare o alimento, concentrada no ser amado. Pense nele, a cada mexida na panela, principalmente nos momentos em que provar a receita. Nessa hora, concentre-se no seguinte encantamento:

“Sinto o gosto de... (nome do pretendido)  
Engulo o coração de... (nome)  
Guardo o sabor em meu ventre  
E que meu amor o alimente!”

Com o alimento já preparado, tome um outro banho. Coloque-se à mercê de todos os cremes, perfumes e maquiagens. Escolha uma roupa provocante e sirva o alimento para o amado ao som de uma boa música, com flores e tudo aquilo que sua imaginação mandar.<sup>57</sup>

Frazão transpõe a imagem da Afrodite apenas sedutora e a coloca também dentro da cozinha com “avental sujo de ovos”, aproximando a deusa das mulheres comuns, que seduzem e cozinham diariamente. A ritualística das receitas envolve a preparação prévia do corpo e da alma de quem cozinha, instigando as mulheres a pensarem, verem e amarem suas formas, curvas e corpos, demonstrando a cumplicidade da autora para com suas leitoras. Na abordagem das ervas, condimentos, frutas, flores e instrumentos de cozinha que potencializam o efeito afrodisíaco das receitas, a autora mantém a relação mágica que estes possuem com a deusa Afrodite. Em um livro permeado de aspectos esotéricos, Frazão explora o mundo da feitiçaria muito mais que da gastronomia, mostrando os alimentos afrodisíacos de um modo muito peculiar.

Os alimentos afrodisíacos são encontrados em diversas áreas e abordagens, com diferentes potencialidades e narrativas. Nesse sentido, o tema já suscitou problemáticas em trabalhos acadêmicos que percorrem vários campos de pesquisa sob olhares diferenciados. No Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, duas monografias para conclusão da Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar foram defendidas no fim

<sup>56</sup> FRAZÃO, M. *A Panela de Afrodite*. 4ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001

<sup>57</sup> *Ibidem*. p. 66.

de 2004. Marina Basso em *Alimentos Afrodisíacos: mitos, ritos, crenças e verdades*<sup>58</sup> afirma que a motivação de sua pesquisa foi a necessidade em elucidar as curiosidade sobre a eficiência dos alimentos afrodisíacos desde o surgimento até as crenças que os envolvem. Ao fazer uma revisão bibliográfica, Basso apresenta trechos de vários autores que ilustram alimentos afrodisíacos em diferentes contextos como: literatura, sexologia e mídia (sites e blogs da internet). Após apresentar listas de afrodisíacos, receitas e “frases que ficaram imortais” sobre a temática da alimentação, para a autora:

O que se conclui, na verdade é que: independente da ciência ter ou não comprovado o efeito de estimulante sexual de algumas substâncias, o que realmente interfere na resposta de atração sexual é equilíbrio da relação, associado ao estado emocional dos indivíduos, ou seja, é sua percepção sobre o que é erótico, afrodisíaco ou não.<sup>59</sup>

No mesmo campo de pesquisa, Soraya Sousa de Albuquerque apresenta *A Gastronomia e o Amor: os alimentos afrodisíacos*<sup>60</sup>, onde analisa a relação entre gastronomia e amor dando destaque aos alimentos afrodisíacos e as lendas que os envolvem. Para a realização de sua revisão bibliográfica em busca de uma “verdade” acerca dos alimentos ditos afrodisíacos. A autora percorre um histórico da gastronomia mundial, analisa o modelo de sensualidade extraído do mito da deusa Afrodite, buscando relacionar os alimentos com as lendas e efeitos afrodisíacos. Albuquerque também trabalha com a literatura, principalmente para expor uma lista de alimentos e bebidas afrodisíacos, e os relaciona com o corpo humano enquanto afrodisíaco em potencial. Por fim, conclui que:

Viu-se que não existe um consenso sobre a existência ou não de alimentos com poderes afrodisíacos. Mas isto não importa tanto, uma vez que grande parte das pessoas tem consciência de que o poder afrodisíaco relaciona-se mais à mente que ao corpo, e utilizando-se de todos os recursos, tais como, cores, aromas, texturas, temperos e boas intenções para compor não apenas as receitas, mas também todo um ambiente afrodisíaco.<sup>61</sup>

Relacionado às áreas da comunicação e psicologia, o livro *Comida: prazeres, gozos e transgressões*<sup>62</sup>, recorte da tese de doutorado de Angelina Bulcão Nascimento, contribui com os estudos acerca da alimentação por trabalhar com aspectos psicossociais, relacionando qualidade de vida com prazeres sensoriais e estética corporal. Partindo da análise freudiana do mal-estar social, a autora percorre o discurso midiático e depoimentos de entrevistados para

<sup>58</sup> BASSO, M.R. **Os Alimentos Afrodisíacos:** crenças, mitos e verdades. Centro de Excelência de Turismo (Monografia – Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar). Universidade de Brasília. Brasília, 2004.

<sup>59</sup> *Ibidem.* p. 98.

<sup>60</sup> ALBUQUERQUE, S. S. **A gastronomia e o amor:** os alimentos afrodisíacos. Centro de Excelência em Turismo. (Monografia – Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar). Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

<sup>61</sup> *Ibidem.* p. 60.

<sup>62</sup> NASCIMENTO, A. de A. B. S. **Comida:** prazeres, gozos e transgressões. 2. ed. Salvador: EDUFBA, 2007.

relacionar os prazeres, desejos e vícios com a gastronomia. A autora perpassa aspectos sociais, religiosos, literários, históricos para entender as relações psicossociais da alimentação. No sexto capítulo do livro, Nascimento trata dos aspectos sexuais relacionados aos alimentos, abordando cinema, comida e sexualidade. Inicia a discussão atentando para os “duplos sentidos” de algumas palavras e expressões que designam tanto o ato de comer quanto o ato sexual, ou então, que deslocam características dos alimentos (apetitosa, doce, “pele de pêssago”) para o corpo humano. Indo além da questão linguística, a autora aponta questões referentes aos alimentos afrodisíacos e suas propriedades nutricionais:

Várias reportagens têm sido feitas abordando o tema. A química de alguns alimentos vem sendo dada como explicação para o fato de certos frutos do mar, como a ostra, por exemplo, serem associados ao aumento da libido desde os tempos do Império Romano. Por ser rica em zinco, metal que estimula a produção de testosterona e aumenta o desejo masculino, ela seria afrodisíaca. A vitamina B3, por sua vez, presente nos aspargos, amendoim e peixe, dilata os vasos sanguíneos, o que faz supor ter repercussões nos órgãos genitais. O mel, também chamado “manjar dos deuses”, estimularia a produção de hormônios sexuais devido às vitaminas B, C e aos minerais do pólen das flores.<sup>63</sup>

Nascimento fala ainda da literatura, a partir de Márcia Frazão e Isabel Allende principalmente, dos alimentos afrodisíacos caracterizados por seu formato ou receitas com nomes sugestivos. A internet é vista pela autora como um método atual de perpetuação das crenças acerca dos afrodisíacos, principalmente sobre o chocolate: “Tendo poder libidinoso ou não, o chocolate é de tal forma adorado por um sem número de pessoas que o termo ‘chocólotra’ sugere sua capacidade de viciar.”<sup>64</sup>. Por esse motivo, Nascimento dá ênfase ao fato da relação entre comida e sexualidade ser explorada no cinema, tendo como principal “ator” o chocolate, nas exposições feitas por ela.

A tese de doutorado de Adriana Sacramento, intitulada *A culinário dos sentidos: corpo e memória na literatura contemporânea*<sup>65</sup>, apresenta a memória dos sentidos na relação entre Literatura e culinária. A partir das especificidades do espaço da cozinha, tido como ritualístico, capaz de transformar corpos e alimentos, a autora elucida a representação do feminino na construção do corpo com relação à culinária. A obra apresenta relações antropológicas entre culinária e literatura e faz um recorte epistemológico para observar as representações do corpo em contato com elementos da bruxaria, encontrados nas obras por ela

<sup>63</sup> *Ibidem.* p. 113.

<sup>64</sup> *Ibidem.* p. 114.

<sup>65</sup> SACRAMENTO, A. **A culinária dos sentidos: corpo e memória na literatura contemporânea.** Tese (Doutorado – Literatura) Universidade de Brasília. Brasília, 2009.

estudadas<sup>66</sup> como, por exemplo, livros de Isabel Allende e Márcia Frazão. Desse modo, a autora busca compreender como o feminino está revelado nas narrativas pesquisadas por ela, tendo a construção do corpo por elemento de fronteira. É no segundo capítulo que Sacramento trata especificamente dos alimentos afrodisíacos como forma de representação do corpo feminino enquanto desencadeador das práticas relacionadas a essa cozinha dos sentidos e da magia:

Essa confluência do “corpo sexualizado” aponta para um terceiro elemento que envolve a bruxaria: a lida com afrodisíacos, poções elaboradas para liberar a magia. Aqui se dá um cruzamento bastante comum na literatura latino-americana Contemporânea: a comida como um agente disseminador de saberes ancestrais. Ou seja, o alimento, assim como sua feitura, é considerado como um objeto identitário, cuja simbologia reflete um conhecimento primevo, quando a mulher seria a matriz das relações de produção. [...] ou seja, o encontro de conhecimentos tradicionais, disseminados em práticas cotidianas, encontrar-se-ia focado nas práticas cotidianas.<sup>67</sup>

A autora atenta para o recorte espacial latino-americano das obras estudadas para definir a questão dos afrodisíacos serem vistos por ela como elemento de bruxaria nas obras. O corpo feminino, enquanto agente de poder, transforma os alimentos e transborda suas emoções para as preparações. Vendo, dessa forma, os alimentos afrodisíacos como canalizadores da emancipação do corpo feminino na cozinha, Sacramentos os relaciona à sexualidade, aos sentimentos, às raízes identitárias, e descritos na literatura de maneira mágica ao serem vistos como elemento da bruxaria.

Foi possível então perceber os alimentos afrodisíacos sob diversos vieses e em diferentes campos de conhecimento. As obras expostas representam apenas algumas produções acerca do tema, demonstrando que, quando se trata de afrodisíacos e comida, as possibilidades são vastas. No cinema, o binômio amor e comida já foi muito explorado e vale destacar cenas específicas que apresentam uma relação ainda mais explícita entre comida e sexo. Em *Estômago* (Direção: Marcos Jorge. Brasil/Itália, 2007), por exemplo, Raimundo Nonato mantém relações sexuais com a profissional Íria enquanto cozinha para ela, desde a mais simples coxinha até o elaborado “macarrão à putanesca”. Esse filme permite perceber uma exposição crua do que poderia ser, verdadeiramente, os alimentos afrodisíacos em pelo menos dois exemplos de cenas. Em uma delas, Nonato e Íria encontram-se no meio do coito enquanto ela come com as mãos um prato de macarrão em sua frente. Em uma das cenas

---

<sup>66</sup> A autora trabalha a partir das obras de Laura Esquivel e Rachel de Queiroz, principalmente, mas traz ao debate também outras escritoras como: Isabel Allende, Márcia Frazão, Adélia Prado, Cora Coralina e Heloísa Helena.

<sup>67</sup> *Ibidem.* p. 84.



finais, a culminação do duplo sentido de *comer* e de *carne*, na qual Nonato cozinha um pedaço de carne que se descobre ser uma das nádegas de Íria, cortada após tê-la matado.<sup>68</sup>

Com o aumento do interesse pela gastronomia, é comum observar uma abordagem cada vez maior sobre os alimentos afrodisíacos, incluindo produções literárias, acadêmicas, fílmicas. E até mesmo uma tendência nova do mercado de bares e restaurantes que tendem a inserir em seus cardápios preparações consideradas e intituladas como afrodisíacas. Nesse sentido, é compreensível que se aumente também a curiosidade sobre o tema e a necessidade de explorá-lo em diversos sentidos.

---

<sup>68</sup> Para mais informações sobre o filme consultar o site oficial: <http://www.estomagoofilme.com.br/>. Acesso em: junho/2015.

### 3. DAS OSTRAS: AS RECEITAS AFRODISÍACAS DA OBRA *AFRODITE*, DE ISABEL ALLENDE.

Três anos já tinham passado após o fim do livro *Paula*<sup>69</sup>, e Isabel Allende buscava um bom motivo para continuar escrevendo. Como uma saída para sua depressão, Allende resolve se envolver com um tema que ficasse distante da dor, e encontrou o que buscava em “uma divagación sobre la lujuria y la gula, los únicos pecados mortales que valen a pena”<sup>70</sup>. Tal divagação tomou forma em *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos*<sup>71</sup> (título original: *Afrodita: cuentos, recetas y otros afrodisíacos*), publicado pela primeira vez em 1997. Com muito sucesso, a obra vendeu mais de 57 milhões de cópias, foi traduzida para 37 idiomas e publicado com mais de 700 artes de capa diferentes.<sup>72</sup>

Não consigo separar o erotismo da comida e não vejo razão para fazê-lo; ao contrário, pretendo continuar desfrutando de ambos enquanto tiver forças e bom humor. Daí vem a ideia deste livro, que é uma viagem sem mapa pelas regiões da memória sensual, onde os limites entre o amor e o apetite são tão difusos, que às vezes os perco totalmente.<sup>73</sup>

Esse projeto contou com a participação de Robert Shekter, um desenhista suíço que a autora conheceu em uma livraria nas redondezas de sua casa, e cujos desenhos de ninfas, sátiros e bruxas ilustram e protagonizam o livro, e segundo a autora “Sem a amizade de Robert Shekter este livro não existiria. Sem seu humor e sua sabedoria, eu seria uma avó formal escrevendo tragédias.”<sup>74</sup>. Outra figura crucial para o sucesso do livro é Panchita Llona, carinhosamente retratada como a bruxa na cozinha, rodeada por todos os apetrechos necessários para cozinhar receitas e fazer filtros do amor. Panchita é a mãe de Isabel Allende, e segundo ela a melhor cozinheira que conhece, sendo a responsável por toda a sessão de receitas do livro. Também participou da concepção da obra a agente literária Carmen Balcells que já acompanhava o trabalho de Allende desde seu primeiro romance e contribui não apenas na difusão da obra, mas também com uma receita que compõe o capítulo das orgias. Para Isabel Allende restou o trabalho da pesquisa sobre o tema, os contos e a materialização literária de todas as experiências que permeiam *Afrodite* e fazem do livro um misto de autobiografia, caderno de receitas, lista de afrodisíacos e apanhado de contos.

<sup>69</sup> A obra tem como ponto de partida dezembro de 1991, quando a filha de Isabel Allende fica gravemente doente e entra em coma. Enquanto conta, da doença de sua filha, Allende fala também da questão política de seu país, o Chile. Mais informações em: [www.isabelallende.com/en/book/paula/summary](http://www.isabelallende.com/en/book/paula/summary). Acesso em: junho/2015.

<sup>70</sup> “uma divagação sobre a luxúria e a gula, os únicos pecados mortais que valem a pena” [tradução livre].

<sup>71</sup> ALLENDE, I. **Afrodite**: contos, receitas e outros afrodisíacos; Trad. de Claudia Schilling. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998. 325 p.

<sup>72</sup> Informações retiradas do site < [www.isabelallende.com](http://www.isabelallende.com) >. Acesso em: maio/2015.

<sup>73</sup> ALLENDE, I. *Op. Cit.* p.11.

<sup>74</sup> *Ibidem.* p.20.

O livro chegou ao Brasil em 1998 pela editora Bertrand Brasil, traduzido por Claudia Schilling, possui 325 páginas, contando com: trinta receitas de molhos, nove de aperitivos, vinte e cinco sopas quentes, frias e caldos; quinze entradas para “jogos amorosos”; trinta e cinco pratos principais separados em frutos do mar, aves, carnes e vegetarianos. E por fim, onze molhos e caldas doces para acompanhar as vinte receitas de sobremesas, que por acaso a autora aconselha não ingerir devido ao excesso de calorias, menos o arroz-doce que, segundo ela, “as calorias se justificam”. A sessão das receitas de Panchita é a única separada do texto, atuando como uma espécie de segunda parte da obra, contando com os comentários de Allende sobre cada tipo de preparação e em algumas das receitas. No restante da obra Allende navega por trechos de outras histórias, contos extraídos de sua vivência – ou talvez apenas de sua imaginação; listas de diversos tipos de afrodisíacos: ervas, frutas, carnes, aves, vegetais, frutos do mar e bebidas; vários devaneios, próprios de sua escrita, que viajam da antiguidade mitológica aos seus sonhos orgiásticos. Com essa lista de ingredientes, e para quem já leu o livro sabe que isso não é tudo o que ele apresenta, parece que só se vai conseguir um apanhado de trechos estranhos e insípidos. Porém, pelo contrário, Allende conseguiu misturar delicadamente tudo isso em uma obra fascinante, difícil de ser classificada em uma categoria literária específica, mas definir o aporte literário da obra não é a pretensão deste trabalho.

A partir do livro *Afrodite*, podemos perguntar, enfim, qual narrativa é desenvolvida pela autora e qual o poder dos alimentos afrodisíacos na obra. Allende, no início do texto diz buscar se aproximar de uma possível verdade: “Nestas páginas tento me aproximar da verdade, porém nem sempre é possível. [...]. Às vezes é preciso inventar...”<sup>75</sup> e é nesse aspecto que trabalha com a questão dos alimentos afrodisíacos. Da mesma forma que não é possível nem necessário buscar uma verdade absoluta sobre o tema, muito menos na História. Sendo assim, qual é e o que se enquadra na concepção de alimento afrodisíaco, e ainda, como isso acontece, com quem, onde? Perguntas que parecem, em um primeiro momento, muito amplas, mas que se mostram fundamentais para definir esse objeto de estudo.

Allende inicia a discussão sobre a temática com a proposição de uma questão e mesmo não trabalhando com uma definição fechada e estática, arrisca uma resposta que sintetiza algumas das asserções que perpassam todo o livro:

Como definir um afrodisíaco? Digamos que se trata de qualquer substância ou atividade que desperta o desejo amoroso. Alguns têm fundamento científico, mas a maioria atua por impulso da imaginação. Cada cultura e cada pessoa reage à sua maneira diante deles. [...] Alguns afrodisíacos funcionam por analogia, como as ostras em forma de vulva ou o aspargo, de falo; outros, por associação, porque nos

---

<sup>75</sup> *Ibidem*. p. 11.

recordam algo erótico; também por sugestão, porque acreditamos que, ao comer o órgão vital de outro animal [...] adquirimos a sua força.<sup>76</sup>

Partindo desse início, Allende apresenta a relação intrínseca que há entre os afrodisíacos e os sentidos humanos. Ou seja, não trabalha apenas com os alimentos, mostrando também que ao ver, ouvir, cheirar ou tatear, as percepções acerca da comida mudam, principalmente quando o proposto é ser afrodisíaco.

A preparação do jantar é tão, ou até mais, importante quanto o que vai ser servido. Para Allende, o efeito afrodisíaco começa não só na escolha do cardápio, mas também na forma como ele é preparado. O interessante para a autora é o ato de cozinhar juntos para que isso resulte em experiências que ultrapassam os limites da cozinha e se consolidam da cama ou no chão, como, por exemplo, despir-se enquanto prepara os pratos. A questão das vestes, da arrumação da mesa e dos ornamentos é vista por Allende como um prenúncio do que virá, logo, também é necessária atenção a esses detalhes, tendo em vista que o melhor de um jantar romântico é a simplicidade e elegância. Durante toda a obra aparece esse delicado balanço entre o demasiado e o comedido, mostrando-se uma saída criativa para essa encruzilhada: moderação e variedade. Os excessos e abusos tanto na mesa quanto na cama são um limiar muito tênue entre o prazer e o desgaste. Se a abundância for usada de forma adequada pode resultar em um poderoso afrodisíaco para acabar com o tédio em um jantar ou uma relação. Tanto é possível perceber essa insistência aos extremos que a autora invoca várias vezes na obra os pecados capitais da gula e luxúria, pensando que:

Os afrodisíacos são a ponte ente a gula e luxúria. Em um mundo perfeito, suponho que qualquer alimento natural, saudável, fresco, atraente para a vista, saboroso e leve – isto é, as mesmas virtudes que desejamos em nossos parceiros – seja afrodisíaco, mas a realidade é bem mais complicada.<sup>77</sup>

É com a visão que começam as primeiras aproximações, por isso os humanos tem a necessidade, ou mania, de usar diversos adereços para ficarem ou se sentirem mais bonitos. Isso também acontece com a alimentação, quando encontramos pratos com mais enfeites que comida – boa parte da culpa vem da *Nouvelle Cuisine*<sup>78</sup>, segundo Allende. Independente da quantidade de supérfluos que acompanha o prato, o visual atrelado à comida pode definir também seu caráter afrodisíaco. A autora afirma:

A comida também entra pelos olhos. O frescor dos ingredientes naturais deveria ser suficiente, mas a incansável inventiva cozinha humana, mistura, transforma e decora

<sup>76</sup> *Ibidem*. p. 26.

<sup>77</sup> *Ibidem*. p. 29.

<sup>78</sup> Para saber mais sobre a *nouvelle cuisine* francesa: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi\\_francesa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF)> Acesso em: junho/2014.

os alimentos com a mesma paixão utilizada no arranjo pessoal. A associação entre as formas e as cores dos alimentos e as do corpo é inevitável.<sup>79</sup>

Sendo assim, uma forma encontrada na obra para classificar afrodisíacos é seu formato associado ao corpo humano. Aspargos e cogumelos com formas fálicas, ostras e figos parecendo vulvas que ao compor um prato trazem com o erotismo de sua aparência a possibilidade da denominação afrodisíaca. Allende exalta as virtudes do olhar para a cozinha afrodisíaca com um conto que – como outros ao longo do livro – aparece sem título e sem separação com o corpo do texto, poderíamos chamá-lo talvez de “O conto do jantar erótico intocado”, pois é isso que mais chama atenção em sua narrativa. Na história um casal se encontra para um jantar elegante em um restaurante situado em um antigo palacete renascentista, ambos muito bem vestidos e se olhando discretamente, sem poderem se tocar, enquanto imaginam o que virá:

Ela ergue o garfo, abre os lábios e, do outro lado da mesa ele adivinha o sabor de sua saliva e a tibieza do seu hálito, sente a língua dela movendo-se em sua própria boca como um marisco sufocante e terrível. [...] Ela olha fixamente para a última ostra do prato do seu companheiro, uma vulva inchada, palpitante, indecente, molhada de leite oceânico, síntese do seu próprio desvario. Nada revela a turbacão de ambos.<sup>80</sup>

E assim, sem toques ou palavras sugestivas no conto, Allende consegue descrever e seduzir com o que seria um jantar erótico regido pela visão, com comparações entre as texturas e formas das comidas e dos corpos humanos.

Para acentuar a afirmativa do poder da visão para a consolidação de um alimento afrodisíaco, nas receitas de aperitivos podemos encontrar exemplos do que a autora argumenta no livro. Seja nos figos cortados ao meio com molho de pimenta dos *Figos do Viúvo* ou nos *Aperitivos de Camarão* que Allende afirma serem vistosos e eróticos. Na receita escolhida para ser analisada: *Conchas em Molho*, podemos perceber a alusão aos órgãos genitais femininos com o comentário de Allende, sendo que depois disso, Panchita evoca novamente esse caráter ao sugerir servir os mexilhões em suas conchas. Detalhe também para o parêntese de Panchita afirmando que o caldo resultante da preparação também é afrodisíaco por ser revigorante, mas, aconselha-se servi-lo depois – quando houver a necessidade de tonificante – e não como aperitivo. Segue a receita:

**Conchas em molho (p. 237)**

*Os mexilhões são vistosos – fazem lembrar os órgãos sexuais femininos – apetitosos e fáceis de preparar. Na América do Sul, são considerados a ostra dos pobres.*

Ingredientes

---

<sup>79</sup> *Ibidem.* p. 60.

<sup>80</sup> *Ibidem.* p. 68.

1 kg de mexilhões em suas conchas  
 ½ xícara de vinho branco  
 ½ xícara de água  
 1 rodela de limão  
 Orégano fresco  
 3 colheres de maionese  
 1 colher de cebolinha picada fina  
 2 colheres de coentro , salsa e aipo  
 picados bem fininhos.

#### Preparação

Lave e escove bem os mexilhões em água fria e cozinhe-os durante 10 minutos em água, vinho e a rodela de limão. (O caldo que sobrar é muito afrodisíaco, guarde-o; ofereça-o ao seu amante quando ele começar a perder as forças, à meia-noite.) Descole os mexilhões da concha para ficar mais fácil de comê-los sem sujar o sofá. Faça um molho verde, misturando a maionese com todas as ervas picadas. Tempere cada marisco com um pouco de molho e sirva-os em suas conchas em uma travessa enfeitada com limões cortados em quatro.

Oferecido o aperitivo da visão, pode-se perceber com *Afrodite* que os afrodisíacos também tomam forma pelo que se ouve. Allende mostra que a audição está ligada ao alimento, tornando-o erótico, do mesmo modo que está relacionada ao sexo. Por sua origem chilena a autora ressalta o quanto a boa lábia latina em sussurros ao pé do ouvido faz diferença durante a sedução, assim como as palavras escolhidas para serem ditas. Segundo ela “Também na cozinha a linguagem é afrodisíaca; comentar os pratos, seus sabores e perfumes é um exercício sensual para o qual dispomos de um vocabulário vasto, cheio de graça, metáforas, referências, humor, jogos de palavra e sutilezas.”<sup>81</sup>

Allende também evoca os sons dos alimentos ao serem preparados como um prelúdio do prato final, bem como, uma história contada antes da relação pode ter efeito semelhante no sexo. Talvez seja esse o motivo de Allende ter dividido sua obra em receitas, *contos*, e outros afrodisíacos, sempre realçando da importância e da beleza das palavras ditas. Os sons descritos, por sua vez, não são unicamente de alimentos ao fogo ou sussurros em espanhol, mas também de barulhos provocados pelos beijos e pelas sopas. Allende em excerto d’*O Jardim Perfumado* que retrata como um beijo para ser adequado deve ser sonoro, com todos os barulhos que envolvem a língua, os lábios e a saliva, do mesmo modo que isso se aplica para as sopas suculentas, ruins de serem tomadas nas mesas com etiqueta e perfeitas para os momentos íntimos com o parceiro ou parceira. Allende adverte que é difícil encontrar uma música erótica – mesmo tendo vários ritmos e batidas sugestivas que “convidam ao amor” – pois, isso é muito subjetivo, de tal forma que os sons ruidosos de uma sopa ou um beijo

---

<sup>81</sup> *Ibidem.* p. 111.

podem surtir mais efeito. A audição, assim como a sopa, serve para aquecer os ânimos e ser o alimento da alma:

**Caldo Dourado (p. 252)**

*Não é igual a sopa de cebolas. Este consomê é um preambulo delicado para as carícias mais atrevidas.*

Ingredientes

4 xícaras de caldo de carne quente

2 cebolas médias picadas fininhas

1 dente de alho

Sal e pimenta preta inteira

1 cravo

1 jorro de óleo vegetal

4 colheres de vinho do Porto

Algumas gotas de molho Perrins

2 colheres de queijo gruyère ralado

Preparação

Frite a cebola, o alho, o sal e a pimenta preta no óleo. Acrescente o caldo, o licor e o molho Perrins. Deixe ferver durante 10 minutos. Retire o alho e o cravo, e bata o resto no liquidificador. Coloque queijo ralado em cada tigela no momento de servir.

Com a alma já aquecida por sopas, sons e palavras, o jantar toma sequência e Allende evoca o sentido do olfato. Assim como o corpo humano tem seus diversos e específicos cheiros, as comidas também os têm. Os odores do corpo são enaltecidos pela autora devido às suas características únicas, segundo ela os feromônios são responsáveis por esse aspecto, podendo tanto uma mãe identificar seu filho de olhos fechados, quanto um casal se sentir atraído um pelo outro sem qualquer explicação lógica. Isso seria denominado como “química” entre dois amantes e explicaria a importância do olfato no erotismo e também nas comidas que buscam não só o prazer da alimentação.

Acentua-se o poder afrodisíaco de uma preparação partindo do seu aroma. Assim vemos em um dos contos, o que para alguns pode ser apenas o “modo de fazer” de uma receita, para outros isto chega a se tornar um conto erótico capaz de causar arrepios, principalmente nos amantes da cozinha, alçando a receita ao patamar de afrodisíaca:

Assim como o aroma do corpo é excitante, também o é o da comida fresca e bem preparada. Os perfumes da boa cozinha não só nos fazem salivar, como também nos fazem palpitar de um desejo que, se não é erótico, é muito parecido. Feche os olhos e tente recordar a fragrância exata de uma frigideira com azeite de oliva onde se fritam cebolas delicadas, nobres dentes de alho, estóicos pimentões e tomates tenros. Agora imagine como esse cheiro muda quando caem na frigideira três fibras de açafraão e depois um peixe fresco refogado em ervas e finalmente um jorro de vinho e o suco de um limão...<sup>82</sup>

---

<sup>82</sup> *Ibidem.* p. 54.

O cheiro do alho é colocado por Allende em associação aos odores corpóreos, sendo possível inserir a cebola também, talvez por isso o sucesso de ambos na cozinha afrodisíaca. Caso você não sinta os arrepios provenientes pelo cheiro de alho e cebola, e busque uma sofisticação maior, Allende fala ainda das trufas – cogumelos raros, muito caros e de fragrância inconfundível – que tem o poder de perfumar um prato e transformar qualquer cozido de cogumelos com aspecto de ensopado de lama em um prato aromático e sedutor. Pelo seu exotismo, e provavelmente pelo alto preço também, o cogumelo com maior fama afrodisíaca: “basta um sopro de seu intenso perfume para vencer o tédio em qualquer relacionamento e levantar os membros completamente desmaiados”<sup>83</sup>.

Os aromas do corpo e da comida são tão importantes que poderíamos considerá-los a entrada de um jantar a dois. Como se pode ver, a receita abaixo conta com várias especiarias de perfume singular, além de trazer o frescor tão valorizado nos relatos de Allende o que pressupõe a qualidade do sabor e do aroma da receita:

#### **Salada Chilena (p.273)**

*Muito simples, prepara-se com dois vegetais afrodisíacos: tomate e cebola.*

##### Ingredientes

2 cebolas médias

3 tomates

Pimentão picante fresco

2 ramos de salsa fresca

Sal, pimenta-do-reino, azeite e vinagre

##### Preparação

Pique a cebola bem fininho e deixe-a de molho em água quente com vinagre durante meia hora. Deixe escorrer e seque com papel absorvente. Descasque os tomates e corte-os ao comprido em gomos. Pique o pimentão picante e misture com a cebola e o tomate. Tempere com sal, pimenta, azeite. Enfeite com salsa.

Na expectativa do prato principal, como falar da função do paladar para a caracterização de um afrodisíaco dentro de *Afrodite*? Um gosto é tão difícil de ser definido quanto um cheiro. A associação entre afrodisíacos e seu sabor remete aos sabores do corpo, muito singulares. Cada dobra, cada secreção, cada pessoa possui da mesma forma que um cheiro um gosto também específico. A língua como órgão principal do paladar é o ponto de ligação mais direta que encontramos entre alimentação e sexualidade, já que é a língua que explora o corpo e a comida para descobrir seus mais íntimos sabores. Ao paladar se reservam os gostos mais acentuados, como num prato principal. Se um jantar bem feito é um crescente de sensações e sabores, reserva-se ao prato principal os mais intensos, as especiarias mais picantes e fortes, os pratos com maior consistência e sustância.

---

<sup>83</sup> *Ibidem.* p. 170.



Seria impossível falar de um gosto propriamente afrodisíaco a partir da obra de Allende sem pensar nos demais sentidos. Assim como a autora não definiu uma música ou um aroma afrodisíacos, isso também não ocorre com o gosto. Porém, há algumas condições que norteiam essa definição, da mesma forma que não se espera uma relação sexual desprovida de sentimentos e emoções, igualmente não seria afrodisíaca uma comida insossa. O uso de especiarias é recomendado para dar vida e gosto a um prato e, em alguns casos, disfarçar “erros culinários”. Allende alerta para o fato de que nem sempre funcionam na primeira pitada, e que deveria ser um costume usar certas especiarias com alguma frequência, para que estas surtam o efeito desejado.

As ervas frescas e as pimentas costumam ser as mais utilizadas, estas pelo seu sabor picante – que remete ao calor e aumento da circulação sanguínea – e aquelas pelo frescor e perfume. No entanto, Allende apresenta uma lista de ervas e especiarias afrodisíacas que contam com temperos encontrados em diferentes formas. Em pó: açafraão e curry, que por seu sabor forte são usados em pouca quantidade, servindo também para colorir os pratos. Sementes para serem moídas ou raladas na hora: anis, cardamomo, cravo-da-índia, endro, mostarda e noz-moscada, que podem dar sabor a uma preparação ou uma garrafa de azeite. Folhas frescas (ou secas, o que não é tão aconselhado, pois perdem sabor e aroma rapidamente) de: louro, orégano, sálvia, hortelã, salsa, estragão, tomilho e manjerição, além de dar frescor e gosto para a comida, ajudam a manter o bom hálito quando mastigadas – um hálito ruim sempre será o oposto de afrodisíaco. E ainda outras especiarias como: canela, gengibre e pimenta, que movimentam e esquentam o sangue.

A busca do sabor afrodisíaco geralmente se refere ao encontro da essência dos alimentos, como nos cozidos de diversas carnes e legumes do qual se tenta extrair os mais profundos sabores. Essa experiência é descrita por Allende na sua narrativa sobre a festa na Ilha de Páscoa onde o cozido é feito em um buraco com frutos do mar, peixes, aves, carnes suína e de cordeiro, batata e milho, empilhados sobre pedras quentes e coberto com folhas de bananeira, panos limpos e terra para que assim cozinhem no calor demorado das pedras. Assim Allende descreve:

[...] ao destampá-los, uma imensa lufada de um cheiro maravilhoso percorre a praia. Ao redor do buraco ocorre um minuto de silêncio, até o vapor levantar e aparecerem as conchas abertas dos moluscos e os crustáceos vermelhos, e então um imenso clamor celebra o curanto. [...] E assim vão emergindo por camadas os tesouros daquele buraco, começando pelos produtos do mar, seguidos das carnes e vegetais e, por último, do caldo das vasilhas de barro, que é servido fervendo em copinhos de papelão. Um gole equivale a meia garrafa de vodca. Quem experimentou esse caldo, essência concentrada de todos os sabores da terra e do mar, nunca mais poderá se

conformar com outros afrodisíacos. Ninguém seria capaz de descrever o sabor, só se fala do seu efeito: é uma explosão de dinamite no sangue.<sup>84</sup>

Aqui observamos outra característica dos alimentos afrodisíacos expostos por Allende, além do seu sabor forte, espera-se que sejam substanciais e com grande potencial energético, como observado no curanto acima. Tanta energia é necessária quando a autora convida seus leitores a pensar na orgia, a mais pura veneração ao erotismo e alimentação, que costuma demorar horas – talvez dias, dependendo da disponibilidade dos comensais – e dispendem de muita força e vigor. Segundo Allende, as festas orgiásticas remontam aos povos gregos e romanos, geralmente festas dedicadas à fertilidade e aos deuses mais festivos como Baco e Afrodite. Tais eventos feitos para extravasar as “tensões cotidianas e pesares do coração”, teriam perdido sua força com o advento do moralismo religioso e sofisticação dos períodos posteriores, mas nunca se extinguiram. Hoje em dia uma orgia serviria para variar cardápio e práticas no sexo e na mesa de todos os dias. Assim como todo bom jantar, o sexo precisa de variedade e os afrodisíacos cumprem essa dupla função.

Allende não é tão pretensiosa e sabe das dificuldades de se fazer uma orgia hoje, logo, oferece receitas de pratos consistentes e saborosos para poder variar o cardápio mesmo sendo para apenas duas pessoas:

#### **Filé Oriental (p.295)**

*É rápido, fácil e sempre dá certo. Serve-se por cima de macarrão al dente ou de arroz branco.*

#### Ingredientes

½ kg de filé mignon cortado em fatias finas

2 colheres de azeite

1 dente de alho picado

½ cebola

½ xícara de champignons picados finos

½ xícara de pimentão vermelho picado fino

½ xícara de aipo picado fino

5 colheres de molho de soja

1 colherinha de curry em pó (se for picante, coloque em menor quantidade)

6 lâminas de gengibre fresco (ou 1 colherinha em pó)

1 colherinha de estragão picado

1 colherinha de sálvia picada

#### Preparação

Frite as fatias de carne no azeite quente e retire-as da frigideira. No mesmo azeite, frite a cebola, o alho, o aipo, o gengibre e o pimentão durante 6 a 8 minutos. Acrescente os champignons e cozinhe durante 10 minutos em fogo médio. Tempere com sálvia, estragão, soja e curry. Misture com a carne e sirva.

---

<sup>84</sup> *Ibidem.* p. 88-89.

Podemos observar nessa receita o uso das especiarias e o sabor mais acentuado do prato. Allende afirma que “Assim como o orgasmo é a apoteose do encontro amoroso, o momento supremo do canto da espécie, assim também o prato principal é ponto culminante de um almoço ou jantar.”<sup>85</sup>. Ao invocar o paladar como sentido que poderia remeter ao prato principal, é necessário ter consciência de que um gosto não é sentido apenas pela língua, mas também pela memória. A memória gustativa é determinante na definição de um alimento enquanto afrodisíaco. As tradições culinárias familiares e culturais acabam por ditar o que será servido em uma mesa, e ao serem levados à boca, esses pratos despertam lembranças que costumam afetar os ânimos de quem os come. Com um *ratatouille*<sup>86</sup>, por exemplo, podemos fazer um jantar afrodisíaco a uma amante vegetariana, ou então, fazê-la lembrar de sua infância na casa da avó, principalmente se ela for francesa, e isso não ser nada sedutor.

Depois das emoções e sabores fortes da fanfarra do prato principal, restam as carícias devidas à sobremesa e ao repouso dos amantes. Como os outros sentidos, o tato tem papel crucial na definição dos afrodisíacos para Allende. O contato físico com a comida e o corpo permite sentir tanto as texturas quanto os sabores. Espera-se em algum momento do jantar afrodisíaco o abandono da etiqueta e a liberdade de comer com as mãos, senti-las também pelo tato. Allende fala muito das texturas tenras, suculentas, suaves e encorpadas para as comidas como se descrevesse um corpo e o prazer do toque durante uma relação sexual. Espera-se que os toques após o sexo, ligeiramente anteriores ao descanso remetam à sobremesa do jantar, onde os amantes já extasiados possam desfrutar de um último acalento gastronômico. Na sessão de sobremesa das receitas encontramos o doce favorito de Isabel Allende cuja textura desperta a sensualidade do toque:

#### **Arroz-Doce do Consolo Espiritual (p.323)**

*Lembra-se de meu sonho<sup>87</sup> do arroz-doce no início deste livro? Não posso imaginar sobremesa mais sensual... Esta receita é para 8 pessoas normais, mas me parece um crime reduzi-la. Sou capas de devorá-la em um piscar de olhos, e por isso, leitora ou leitor, não vejo por que seria diferente em seu caso. Se por ventura sobrar algo, pode guardar na geladeira e, se estiver de bom humor, use os restos para cobrir seu amante dos pés à cabeça com este luxuriante arroz-doce e depois lambê-lo lentamente. Nestas ocasiões, as calorias se justificam.*

#### Ingredientes

½ xícara de arroz

10 xícaras de leite

2 xícaras de açúcar

<sup>85</sup> *Ibidem*. p. 277.

<sup>86</sup> *Ratatouille* é uma preparação francesa de origem camponesa que consiste, basicamente, em um guisado de legumes. No livro, Allende dá ênfase ao uso da berinjela neste prato.

<sup>87</sup> Na página 24 do livro, Isabel Allende descreve um sonho que teve em uma noite de janeiro de 1996, no qual se jogava em uma piscina cheia de arroz-doce e mergulhava “com a graça de um boto”.

- 1 rama de canela
- 1 colher de canela em pó
- 1 pedaço de casca de limão
- 4 xícaras de água morna

#### Preparação

Deixe o arroz de molho na água morna durante meia hora, e depois pode coá-lo. Coloque o arroz, o leite e a rama de canela para ferver, até ele ficar macio, por mais ou menos meia hora. Acrescente o açúcar e a casca de limão e continue a fervê-lo em fogo brando, mexendo de vez em quando para não grudar, até engrossar (cerca de meia hora). Coloque-o em uma travessa, deixe esfriar na geladeira e, antes de servir, salpique com a canela em pó.

Assim como na receita de arroz-doce, encontramos no conto de Guy de Maupassant descrito por Allende a descrição da sensualidade envolvida no toque e relacionada aos desejos sexuais, demonstrando essa conotação nos alimentos afrodisíacos. O prazer destinado ao tato perpassa o alimento e complementa o aspecto afrodisíaco encontrado na obra:

Na cozinha erótica, o pão é acompanhamento indispensável – o trigo é considerado afrodisíaco e é um símbolo de fertilidade – [...]. Em um conto de Guy de Maupassant, a jovem criada de uma casa burguesa vai com a cesta embaixo do braço comprar o pão de cada manhã. Por uma janelinha espia o jovem padeiro amassando o pão e leva consigo a imagem das suas costas largas, dos seus braços poderosos, a pele brilhante de suor e aquelas mãos sensuais sovando e sovando a massa com determinação de amante, assim como ela gostaria de ser tocada. E como é um conto de amor, sua fantasia realiza-se sobejamente. A visão de um desses grandes pães camponeses me traz a recordação inevitável do padeiro de Maupassant e suas mãos na massa e na carne firme da moça... Existem mãos e mãos, algumas pesadas e torpes, outras pequenas e fortes, leves e temerosas, grandes e gentis, mas para fazer pão e fazer amor, o que importa é a intenção que guia a mão.<sup>88</sup>

Porém, não se restringe à percepção dos cinco sentidos a acepção das características e de qual a potencialidade dos afrodisíacos dentro da obra. Algumas questões tangenciais aparecem na análise de Allende e se mostram definidoras para o tema. Ao apresentar as listas de afrodisíacos separadas em: ervas e especiarias, carnes, frutos do mar, frutas, licores, vegetais e “outros” – como mel, chocolate, chá e café – a autora permite perceber elementos em comum que definem seu caráter erótico: o formato, as associações e analogias, relação com a fertilidade e várias mitologias.

As formas dos alimentos que se parecem com o corpo humano – principalmente órgãos genitais ou seios – produzem efeito erótico à primeira vista, ocorrendo com boa parte dos frutos do mar que remetem sua aparência e textura à vulva. Segundo Allende, o mexilhão ou amêijoia, por exemplo, “faz lembrar os órgãos femininos”<sup>89</sup> e as ostras “são as rainhas da cozinha afrodisíaca, protagonistas de todos os jantares eróticos registrados na literatura ou no

---

<sup>88</sup> *Ibidem.* p. 133.

<sup>89</sup> *Ibidem.* p. 145.

cinema”<sup>90</sup>. Os vegetais como cogumelos e aspargos lembram falos, bem como os pepinos, cenouras e alho-poró, com menor intensidade. As frutas provavelmente são as que mais recordam as formas corporais, morango e framboesa como mamilos; pêssegos, damascos e ameixas parecem seios quando inteiros e vulvas quando cortados verticalmente, assim como as amêndoas, figos e abacate; este último também pode remeter aos testículos, também representados pela manga; ou ainda a forma fálica da banana e o corpo feminino visto em uma pera. As associações entre comida e sexo não se limitam às formas, alguns alimentos devem sua fama afrodisíaca às analogias criadas em outras dimensões sexuais. Ovos em geral, por serem os óvulos, sejam os de galinha em um omelete, ou os de codorna servidos como aperitivo, e ainda mais o caviar – ovas de esturjão – “um dos afrodisíacos mais caros do mundo”<sup>91</sup>, tem forte conotação como afrodisíaco, sendo consumidos crus ou cozidos. O tomate, com sua polpa suculenta e carnuda, associa-se aos prazeres do sexo oral.

Alimentos calóricos, ou então, aqueles ricos em substâncias nutricionais, como já foi visto, são colocados como afrodisíacos pela sua capacidade de fornecer energia e revigorar o corpo, principalmente se consumidos em pequenas porções. Assim são o abacate, a tâmara, o pistache, o feijão e o grão-de-bico. Os produtos do mar – excetuando os mamíferos aquáticos que, segundo Allende, não merecem o destino da frigideira – são afrodisíacos por terem elevado valor nutritivo e ainda “sabor delicioso e um cheiro que evoca os mais íntimos aromas do corpo”<sup>92</sup>. O espinafre associado à força, também conta com alto potencial nutricional. O mel é rico em vitaminas e minerais que estimulam a produção de hormônios e o coco, acredita-se na cultura indiana, pode aumentar a quantidade e qualidade do sêmen. O café, chá e chocolate, famosos energéticos, também assumem sua fama de excitantes, principalmente pelos alcaloides como cafeína e teobromina, como afirma a autora. As bebidas alcoólicas, entre elas vinhos e licores, têm o poder de desinibir e estimular a prática sexual quando tomadas com moderação.

O arroz, trigo e milho, grãos básicos da alimentação mundial, são classificados como afrodisíacos pela sua simbologia relacionada à fertilidade em diversas sociedades, os pratos e produtos derivados destes possuem a mesma conotação. A romã é uma fruta da fertilidade, utilizado em cerimônias de casamento em alguns lugares no Oriente. Boa parte dos afrodisíacos apresentados por Allende conta com um fundo mitológico relacionado, geralmente, às culturas grega e romana. Os frutos do mar relembram o mito de origem da

---

<sup>90</sup> *Ibidem.* p. 147.

<sup>91</sup> *Ibidem.* p. 155.

<sup>92</sup> *Ibidem.* p. 135.

deusa do amor Afrodite – que dá nome ao livro e de onde deriva a palavra *afrodisíaco*. As uvas e o vinho remetem às festas destinadas a Baco, Dionísio e Príapo, nas quais comida e sexo eram intimamente ligados. Ou ainda a maçã, conotação do “fruto proibido” bíblico e símbolo da tentação. O mel é invocado não só pelas vitaminas, mas por ser relacionado ao costume de Cleópatra em fazer uma pasta com mel e amêndoas para ser lambida em suas partes íntimas.

Percebemos na obra de Allende a sugestão do alimento afrodisíaco como exótico tanto pela sua relação com uma possível origem mitológica quanto pela excentricidade dos produtos. Aves com carne escura como patos e perdizes, caças como lebre e cervo, testículos, úberes de vaca, carne crua bovina em *carpaccio* ou *tártaro*, rã, caracol, ouriço-do-mar e até mesmo cérebros de alguns animais, são colocados como afrodisíacos primordialmente por serem exóticos e despertarem a curiosidade, considerada pela autora uma das fontes da potência sexual, excitando e instigando o cérebro humano a criar pratos e posições eróticas.

Ainda na concepção da obra, a autora contou com a participação voluntária de alguns amigos – maiores de 40 anos, já que para Allende não precisa de muito mais que um chá de camomila para excitar os mais jovens – predispostos a experimentar as receitas, segundo ela:

[...] os amigos que desfrutaram dos afrodisíacos informados do seu poder revelaram pensamentos deliciosos, impulsos velozes, arroubos de imaginação perversa e conduta sigilosa, mas os que nunca souberam do experimento devoraram os alimentos sem mudanças aparentes. Em uma ou outra ocasião bastou deixar o manuscrito em cima da mesa, com o título bem visível, para seu poder afrodisíaco surtir efeito: os comensais começaram a morder as orelhas uns dos outros mesmo antes de o jantar ser servido.<sup>93</sup>

Para a Allende a imaginação e o cérebro são dois dos principais responsáveis pelo efeito erótico dos afrodisíacos, já que a indução influencia no resultado. Mesmo não sendo um manual de “cozinha e cama”, Allende ajuda seus leitores e leitoras nos momentos de falta de criatividade, oferecendo uma sessão de receitas completa e repleta de ingredientes afrodisíacos abordados na obra. Um dos elementos que mais chama atenção nas receitas apresentadas é o nome das preparações. Além dos clássicos como “molho bechamel”, “sopa de cebolas” ou “*coq au vin*”, Allende e Panchita batizam suas receitas com nomes sugestivos que indicam sua função afrodisíaca: aperitivos como as “ameixas frívolas”, “champignons festivos” e “tentação de salmão”; sopas “levanta defunto” ou “vida nova”; entradas como “suspiros de alcachofra” e “salada das odaliscas”; pratos principais com nomenclatura de “galinha do bom romance” ou “coelho picante”; e principalmente as sobremesas como “delícia de pêssego”, “maças feiticeiras”, “seio de noviça”, “espuma de vênus” e “carlota dos

---

<sup>93</sup> *Ibidem*. p. 15-16.

amantes”. A sugestão advinda desde o nome do prato toma forma de afrodisíaco por despertar na imaginação o efeito desejado. Por esse motivo é muito comum encontrar receitas de comidas e bebidas ditas afrodisíacas com nomes que façam referência às partes do corpo humano, ou à sexualidade, buscando despertar por analogia direta as emoções e desejos.

#### 4. DOS TESTÍCULOS DE TOURO: O CARDÁPIO DO BAR STUART

##### 4.1 – “IMAGINA, UM BAR DE 110 ANOS!”: UM PEQUENO HISTÓRICO DO BAR STUART.

“O Rio é o mar, Curitiba, o bar” já dizia o poeta e boêmio Paulo Leminski, e com toda a razão. A célebre frase poderia muito bem ter sido escrita em uma das mesas do Bar Stuart que, em 110 anos de funcionamento, contou não apenas com a clientela fiel do poeta, mas também com a de tantas outras figuras ilustres. Fundado em 18 de novembro de 1904 – informação dada no cardápio – o Bar Stuart é considerado o bar mais antigo de Curitiba, reconhecido pela Prefeitura Municipal por meio de um marco histórico em frente à sua porta.

O bar já foi situado na Rua Comendador Araújo, quando fundado pelo casal Stuart, de onde, então, teria vindo o nome do estabelecimento que nunca mudou. Passou a funcionar na esquina das ruas XV de Novembro e Voluntários da Pátria após a compra do bar por seus funcionários Afonso e Leopoldo Mehl, em 1934. Ainda sob a gerência dos irmãos Mehl, como eram conhecidos, o Bar Stuart mudou pela última vez de endereço em 1957, quando foi realocado para a esquina da Praça Osório com a Alameda Cabral. Nessa última sede, onde o bar se encontra até hoje, a sociedade dos irmãos Mehl foi desfeita, ficando apenas Afonso no comando do Bar Stuart, enquanto Leopoldo Mehl fundava a Confeitaria Iguazu. Tempo depois o bar passou às mãos do cunhado de Afonso Mehl, Ronald Abrão, conhecido como “Ligeirinho”, que se associou a Dino Chiumento, que já trabalhava no Stuart desde 1950<sup>94</sup>. Em 1974, Ligeirinho saiu da sociedade e apenas Dino continuou como dono do Stuart, permanecendo assim até 2008, quando vendeu o bar para o empresário Nelson Ferri. Porém, Dino mantém ainda uma pequena parcela na sociedade: “ainda sou um pouquinho [dono] ainda, seguramos”<sup>95</sup>, afirma o italiano, de cabelos inteiramente brancos, que não consegue ficar longe do Bar Stuart depois de tantos anos de dedicação.

Durante todo esse tempo, principalmente nos últimos 60 anos referentes ao endereço atual, o Bar Stuart manteve-se muito fiel à tradicional fachada e decoração, com cadeiras, mesas e balcão de madeira, para atender às preferências do público. Quando se tornou o único dono do bar, Dino conta que tentou trocar os móveis do estabelecimento por mesas de fórmica branca, que eram moda na época, mas foi duramente criticado pelos clientes e voltou às antigas mesas e cadeiras de madeira maciça. Hoje o interior do bar concilia tradição e

<sup>94</sup> ROLIM, M. do C.M.B. *Op. Cit.* p. 184-185.

<sup>95</sup> CHIUMENTO, D. **Entrevista 03**. Curitiba, 14/10/2014. Concedida a Karlla de Paris.



modernização: esses clássicos móveis dividem espaço com televisões modernas; os quadros com fotos antigas, que mostram clientes de outros tempos, dividem as paredes com fotos atuais de celebridades que frequentam o estabelecimento; a chopeira de gelo deu lugar à elétrica, mas ainda fica no mesmo balcão que o vidro dos tradicionais *rollmops* – petisco muito comum em bares que consiste basicamente em uma conserva de peixe e cebola, enrolados e transpassados por um palito.

Uma parte do cardápio também se manteve inalterada, com preparações que já eram conhecidas no bar desde as décadas de 1950 e 1960, período em teve “sua fase brilhante”<sup>96</sup>, segundo Brandão Rolim. Excetuando apenas a porção de peru e os mariscos, todos os demais pratos citados por ela ainda são servidos no bar:

O Bar Stuart, em função dos pratos exóticos servidos à sua clientela na época, e até hoje, não pode ser considerado apenas um bar, ele se enquadra muito mais na categoria bar-restaurant, onde se pode saborear uma série de petiscos, mas também pratos especiais como: testículo de boi, miúdos, codorna, coelho, porções de peru, bucho, lambari, siri, mariscos, ovas e outras guloseimas, tais como a “carne de onça” – uma fatia de pão preto coberta de carne moída crua salpicada de cebolinha verde.<sup>97</sup>

Uma constatação importante de ser apontada é que Bar Stuart não se identifica hoje como um bar-restaurant, principalmente depois de algumas mudanças efetuadas pelo atual proprietário Nelson Ferri. O bar se caracteriza pelas porções servidas para acompanhar um copo de chope ou uma dose da vasta carta de destilados, como é possível perceber na afirmação de um dos garçons: “Nós não trabalhamos com refeições, trabalhamos só com as porções né, então a especialidade nossa é isso aí.”<sup>98</sup>. E ainda pontua que o que se costuma fazer no Bar Stuart: “Não é nem comer, é experimentar. Porque comer, você vai num restaurante e vai almoçar e vai jantar, aqui não, aqui é petiscar, então você vai experimentar.”<sup>99</sup>. Sobre as mudanças no cardápio serem creditadas a Ferri, ele comenta:

É, tem algumas coisas que mudou o cardápio né, deu uma aumentada no cardápio. Esse dono que assumiu agora deu uma aumentada no cardápio, jacaré não tinha, outras coisas aqui não tinha, não tinha, esses bolinhos aqui, sete tipo de bolinhos, aqui não tinha nenhum, de um tempo pra cá que começou a ter, bolinho de carne seca, tomate seco, aipim com queijo, é, são vários aqui né. E várias outras coisas ali né, o jacaré, o rabo de jacaré, a isca de jacaré.<sup>100</sup>

O cardápio do Bar Stuart chama atenção no momento em que algum dos garçons o entrega, não só pela qualidade gráfica, mas também pela invocação da memória desde a capa, ilustrada por uma foto antiga da fachada do bar. A primeira página faz referência ao marco

<sup>96</sup> ROLIM, M. do C.M.B. *Op. Cit. Loc. Cit.*

<sup>97</sup> *Ibidem.* p. 186.

<sup>98</sup> SILVA, S. F. da. **Entrevista 04**. Curitiba, 14/10/2014. Concedida a Karlla de Paris.

<sup>99</sup> *Idem.*

<sup>100</sup> *Idem.*

histórico em frente ao bar que atesta sua condição de bar mais antigo da cidade de Curitiba. Conta ainda com mais algumas fotos, em cor sépia, onde se pode ver novamente a fachada – que pouco mudou até hoje –, alguns clientes sentados à mesa, a prateleira de bebidas e no balcão alguns funcionários, entre eles Dino ainda jovem, no mesmo lugar em que é possível encontra-lo hoje em dia. As mudanças adquiridas com o tempo podem ser notadas no cardápio, já na primeira página está a informação de que o bar aceita pagamento em cartão, fato comum nos estabelecimentos atualmente, mas que certamente é sinal de adaptação do centenário Stuart. O bar abre todos os dias às 9h da manhã e fecha de segunda à sexta às 23h, aos sábados às 18h e aos domingos às 15h, dados também encontrados ao abrir o cardápio.

No entanto, o que cativa os olhos curiosos que percorrem o cardápio buscando mais que apenas os preços das comidas e bebidas é a frase: “Conheça nosso cardápio afrodisíaco: Testículo de touro \* Coelho à passarinho \* Bucho ao molho. Experimente o famoso ‘Pernil com Verde’, desde 1929.”. O Bar Stuart é o único bar da região que apresenta a nomenclatura de *afrodisíacos* para alguns de seus pratos, dentre eles o petisco mais tradicional do bar: os testículos de touro. Além disso, tais pratos se encontram equiparados em destaque ao pernil com verde, sanduíche muito apreciado pelos curitibanos e encontrado em vários bares com a mesma exaltação. Quais outras surpresas traria, então, o cardápio do Bar Stuart?

Começando pelas bebidas, o cardápio apresenta dos clássicos chopes branco e escuro, às cervejas artesanais de marcas celebradas atualmente. Drinques como caipirinhas e batidas, e destilados tais quais runs, vodcas e tequilas também são servidos, além de uma pequena carta de vinho, que o proprietário afirma não ser a especialidade do estabelecimento. Por outro lado, os conhaques, uísques e cachaças são oferecidos com orgulho por quem tem as melhores bebidas do segmento, com marcas brasileiras e internacionais. Na sessão destinada às cachaças a frase instiga: “Aqui você degusta as 20 cachaças do Ranking Brasileiro, entre outras...”, e o cliente encontra desde marcas comuns por seis reais a cada dose, até a caríssima Havana<sup>®</sup>, famosa por ser a aguardente favorita do ex-presidente Lula é colocada no cardápio, inclusive, como a “cachaça do presidente”, e uma única dose custa noventa reais.

Os uísques são ainda mais raros, encontram-se em uma lista com diversas opções de idade e preços, com valores tão elevados que nem são divulgados no cardápio, apenas disponíveis “sob consulta”. Este diferencial do bar em servir produtos exóticos e raros, é muito enaltecido pelos funcionários e proprietário, e traz um aspecto de exclusividade ao cardápio, mas não se restringe às bebidas. A lista de comidas é menor, conta apenas com duas páginas para apresentar as preparações, preços e algumas fotos, mas não perde em variedade e qualidade. As porções de fritas, aipim e calabresa, petiscos que podem ser encontrados em

basicamente qualquer outro bar, dividem espaço com os testículos de touro, iscas de jacaré e coelho à passarinho, iguarias típicas do Bar Stuart. São justamente esses pratos considerados exóticos que motivaram as entrevistas feitas com o intuito de buscar fontes que permitissem encontrar novas percepções sobre o tema dos alimentos afrodisíacos

#### 4.2 – OS ENTREVISTADOS

Para a realização desta pesquisa foram entrevistadas sete pessoas que trabalham ou frequentam o Bar Stuart, todos do sexo masculino, sendo:

**Nelson Ferri**, 65 anos, proprietário do Bar Stuart e auditor independente, sempre trabalhou no ramo de bares e restaurantes, sendo sócio de vários empreendimentos.

**Jorge Almeida Moura**, chamado de “Alemão” por todos que frequentam o bar, tem 46 anos de idade e 30 anos de Stuart, além de garçom, sua atual função, já foi balconista no mesmo estabelecimento.

**Dino Chiumento**, italiano de 78 anos, atendente de balcão, começou a trabalhar no Stuart em 1950 e já foi proprietário no período de 1974 a 2008, ainda hoje mantém uma pequena participação na sociedade.

**Sebastião Ferreira**, mais conhecido por “Tião”, não informou a idade, mas é garçom do Bar Stuart há 30 anos.

**Joelson da Silva Penteado**, 42 anos, com 26 anos de casa afirma ter trabalhado exclusivamente no Bar Stuart e sempre como garçom.

**Olavo Oliveira**, 58 anos, eletricitário aposentado, é cliente e conheceu o Bar Stuart em 1989: “Quando cheguei em Curitiba foi o primeiro bar que eu vi na minha frente, resolvi entrar e gostei.”<sup>101</sup>. Afirma que frequenta o bar diariamente, mesmo depois de 25 anos da primeira aproximação;

**Jamil Messmar**, 57 anos de idade e mais de 40 como freguês do bar, costumava trabalhar em uma lotérica que existia ao lado do Stuart e o frequentava todos os dias, hoje, já aposentado, vai apenas duas ou três vezes por semana, quando questionado sobre como conheceu o bar ele conta que: “Quando o Dino e o sócio dele [Ronald Abrão, o Ligeirinho] eram garçons. O

---

<sup>101</sup> OLIVEIRA, O. S. **Entrevista 06**. Curitiba, 14/10/2014. Concedida a Karlla de Paris. p. 1.

sócio casou com a filha<sup>102</sup> do dono [Afonso Mehl] e abriu uma Cinelândia [da Ermelino de Leão]. Eu frequentava os dois com 16 anos. Aí comecei a frequentar o Ligeirinho e o Dino [Bar Stuart].”<sup>103</sup>.

#### 4.3 – “LEVANTA ATÉ DEFUNTO!”: AS NARRATIVAS SOBRE OS ALIMENTOS AFRODISÍACOS.

Na busca pela criação das fontes orais que apresentassem uma abordagem diferente sobre afrodisíacos, o Bar Stuart foi escolhido para a realização desse projeto, pois foi o único bar encontrado com indicação explícita de alimentos afrodisíacos no cardápio. Para dar continuidade à pesquisa foram utilizadas fontes orais obtidas a partir de sete entrevistas com pessoas que trabalham ou frequentam o Bar Stuart, dois proprietários, três garçons e dois clientes indicados pelos funcionários. Todos do sexo masculino, com mais de 40 anos, e que conhecem o bar há muito tempo.

Os entrevistados quando questionados apresentaram o perfil do público do bar como composto majoritariamente por homens de idade mais avançada, com alto poder aquisitivo, que costumam frequentar o estabelecimento assiduamente há anos: “Sempre foi mais ou menos igual. É uma classe de bastante idade, entre 50, 60 anos, 70 anos. Jovens são poucos que vem aqui, que frequentam.”<sup>104</sup>. O fato pode ser comprovado facilmente, basta entrar no Bar Stuart, principalmente no período do meio-dia ao meio da tarde, para encontrar velhos amigos conversando nas mesas ou em pé na frente do balcão. Todos são homens – nessa faixa de horário é muito incomum encontrar mulheres frequentando o Stuart – bem vestidos, com blazers e calças sociais, muito provavelmente tomando “a de sempre”. Ferri afirma que o bar conta com: “um público de jornalista, televisão, profissionais liberais de todas as áreas”<sup>105</sup> e Dino ainda diz que: “Tem vários políticos que vem aqui.”<sup>106</sup>, segundo ele, dois nomes conhecidos da política paranaense– Jaime Lerner e Roberto Requião – frequentam o bar há anos, do mesmo modo que a família de Carlos Massa, o “Ratinho”.

As fotos na parede enaltecem hoje essas figuras famosas no cenário político e artístico, lá estão: a Banda Blindagem, o jogador de futebol Neymar Jr., o senador Álvaro Dias, a atriz

<sup>102</sup> Pode haver uma pequena discrepância de informações com relação a este dado, outras fontes afirmam que Ligeirinho teria sido cunhado de Afonso Mehl, e não genro, como afirmou o entrevistado. Mais informações em: ROLIM, M. do C.M.B. *Op. Cit.*

<sup>103</sup> MESSMAR, J. **Entrevista 07**. Curitiba, 14/10/2014. Concedida a Karlla de Paris. p. 1.

<sup>104</sup> SILVA, S. F. da. *Op. Cit.*

<sup>105</sup> FERRI, N. **Entrevista 01**. Curitiba, 10/10/2014. Concedida a Karlla de Paris.

<sup>106</sup> CHIUMENTO, D. *Op. Cit.*

Letícia Sabatella, dentre tantas outras imagens que mostram duas tendências com relação ao público alvo do bar. A primeira é uma questão de continuidade, pois é possível perceber tanto pelas entrevistas consultadas nessa pesquisa quanto pela tese de Maria do Carmo Brandão Rolim, que os clientes do Bar Stuart sempre tiveram um perfil muito semelhante com o que é encontrado hoje. Em segundo lugar, há uma predisposição à renovação natural dos frequentadores. Seja porque os mais clientes antigos, com o tempo, acabam falecendo e então seus filhos e netos continuam a tradição familiar de frequentar o Stuart. Ou então, porque o Bar Stuart se consagrou no cenário de bares curitibanos, atraindo cada vez mais novos clientes locais e turistas, dispostos a experimentar os pratos e bebidas exóticos oferecidos e conhecer o mais antigo bar da cidade. E ainda, uma terceira tendência que mostra que o Bar Stuart adaptou-se, com o passar dos anos, às mudanças de sociabilidade, principalmente com relação ao atendimento às mulheres. Era comum em bares e restaurantes curitibanos, antigamente, que mulheres não pudessem entrar, ou então, tomar bebidas alcoólicas quando não estivessem acompanhadas de um homem. No Bar Stuart não era diferente:

D: Mais homens ou mais mulheres?

T: Homens. Porque, tem um ditado aqui né, antigamente aqui era proibido a entrada de mulheres né. E até hoje é meio, eu sinto assim que é meio..., o pessoal fica assim meio, a mulherada perguntam se dá pra entrar, tem medo de entrar sozinha. Aí eu digo “Não, agora tá liberado, tá livre né, são livre né.”

D: Por que era proibido antes?

T: Não, isso eu não posso te responder porque não...<sup>107</sup>

Para Brandão Rolim, essa prática, além de comum nos bares, era um reflexo das normas de conduta social, demarcada por posições sexistas que definiam o “lugar da mulher”, e acabavam por determinar os padrões de moralidade da época. Desse modo, vários bares curitibanos do período estudado por Rolim (1950-60), dentre eles o Stuart, tornaram-se espaços quase que exclusivamente masculinos, direcionando até mesmo a escolha do cardápio de comidas e bebidas para o “gosto dos homens”, com muitos tipos de carnes, sabores fortes e picantes. Os tempos no Stuart são outros, que aos poucos foram se modificando, e as mulheres ainda precisam de um pouco de coragem para adentrar ao bar, o espaço não de todo convidativo a elas: apenas homens atendem e quase só homens frequentam. Mas, é possível perceber que essas características não impedem que a noite as mesas do Bar Stuart sejam divididas entre pessoas dos dois sexos. E as mulheres não só passaram a frequentar o bar, como se tornaram consumidoras assíduas destas que por tanto tempo foram consideradas iguarias “para homens”, Alemão conta sobre os pedidos de testículo de touro:

---

<sup>107</sup> SILVA, S. F. da. *Op. Cit.*

Sabe que agora tá igual, as mulheres tão bebendo mais do que os homens. E as mulheres chegam agora, antigamente, as mulheres não pediam porção de testículo, ficavam meio envergonhada, agora elas pedem porção de testículo de touro: “Alemão me vê uma porção de testículo de touro”. Só falam baixinho né, falam assim: “Mas fale baixinho”. Aí eu saio dali e dou um grito: “Dá um testículo de touro!” [risos]<sup>108</sup>.

Os testículos de touro são denominados como afrodisíacos no cardápio do Bar Stuart. Mas, seria o termo reconhecido dessa forma pelos funcionários e fregueses? Todos os entrevistados afirmam conhecer alimentos afrodisíacos, e relacionam diretamente essa informação com Bar Stuart: foi no bar que o garçom conheceu “essas coisas”, que o cliente já comeu bastante, e que o proprietário diz que “temos aí”. Poucos dos entrevistados usam abertamente o termo *afrodisíaco* no decorrer da conversa, mas mesmo assim, é possível identificar em suas falas como eles compreendem a ideia dos alimentos afrodisíacos, e ainda, como constroem sua própria narrativa acerca do tema. Em um primeiro momento, os entrevistados afirmam conhecer alimentos afrodisíacos, mas não atestam ou contestam seus potenciais logo de cara, apenas um cliente é enfático ao assegurar, logo no início da conversa, que não acredita, pois, para ele “não surtiu efeito”<sup>109</sup>.

Segundo os entrevistados, o testículo de touro é o prato representativamente afrodisíaco: “Pessoal vem aqui e pergunta ‘Alemão, testículo é afrodisíaco?’ Lógico! Levanta até defunto”<sup>110</sup>. No momento em que foram questionados os entrevistados não recorreram de imediato ao exemplo do bucho ao molho ou coelho à passarinho, que também são classificados como alimentos afrodisíacos pelo cardápio do Bar Stuart. Alguns dele chegam até mesmo a mencionar outros petiscos que são servidos no bar atualmente como a rã à milanesa, ovas de peixe, jacaré, miúdos de frango e carne-de-onça, alimentos aos quais não dão tanto destaque. Outros recordam pratos que saíram do cardápio do bar, como exemplifica Alemão: “[...] testículo de galo, testículo de coelho, de peru, que tinha antigamente também, esses eram os pratos afrodisíacos que tinha aqui.”<sup>111</sup>. Em concordância com a afirmação de Jamil: “tinha o testículo de coelho e de peru também que era gostoso, mas não sei, tiraram do cardápio agora não sei.”<sup>112</sup>.

Todos concordam, o testículo de touro é o carro-chefe da casa, servido de três maneiras: à milanesa, ao molho e frito, é o prato mais pedido pelos clientes. O que começou quase como uma brincadeira acabou fazendo sucesso. Três versões muito semelhantes de uma mesma história foram contadas para contextualizar o surgimento da iguaria no bar. Segundo Ferri: “A

<sup>108</sup> MOURA, J. L. A. **Entrevista 02**. Curitiba, 14/10/2014. Concedida a Karlla de Paris.

<sup>109</sup> OLIVEIRA, O. S. *Op. Cit.*

<sup>110</sup> MOURA, J. L. A. *Op. Cit.*

<sup>111</sup> *Idem.*

<sup>112</sup> MESSMAR, J. *Op. Cit.*

ideia veio, veio um fazendeiro aqui uma vez e trouxe um testículo pra experimentar daí nós fizemos.”<sup>113</sup>. Para Alemão: “Essa ideia teve foi de um fazendeiro que veio aqui uma vez, e deixou as porção aí pro Dino né pra colocar no cardápio pra ver se realmente o pessoal gostava né, e aí colocou e deu certo.”<sup>114</sup>. E Dino apresenta uma versão mais completa:

O testículo foi um fazendeiro que era freguês aqui, de Mandaguari, então um dia ele disse “Vou trazer um aperitivo pra vocês fazerem, mas só você espalha aí e não diga o que que é.” Aí nós fizemos. Ele trouxe, eu acho, que uns 20kg aí. Daí nós fizemos aperitivo lá, todo mundo comeu, mas ninguém sabia o que era, né. Aí depois nós fizemos um cartaz assim: vocês comeram tal aperitivo. [risos] Aí tem muito que ficaram meio assim, mas pegou bem.<sup>115</sup>

Esses três entrevistados recorreram à história do fazendeiro quando questionados sobre o surgimento da ideia de colocar tais alimentos como afrodisíacos. Um aspecto chamativo é a concordância dos três entrevistados sobre a origem do petisco. No entanto, o que mais se destaca nesses relatos é que a resposta se restringe a como o *testículo de touro* entrou para o cardápio do Bar Stuart, mas não como o termo *afrodisíaco* passou a caracterizar o prato. Como a motivação para o estudo desse bar em específico partiu da denominação de afrodisíacos no cardápio, foi questionado aos entrevistados se esses alimentos servidos e considerados pelo estabelecimento como afrodisíacos estariam assim colocados no cardápio. As respostas obtidas são as mais curiosas para a análise proposta, uma vez que apenas dois garçons afirmaram que, de fato, assim estão nominados os pratos. Um garçom negou a referência aos afrodisíacos no cardápio ao dizer que:

D: Na sua opinião, quem pede o testículo, ou um desses pratos, sabe que é afrodisíaco? Pede por saber que é ou não?

J: Não. Tem uns que não sabem né, tem uns que sabem, aí quer experimentar né.

D: E essas comidas, elas são colocadas no cardápio como afrodisíacas?

J: Não, esse não. Só tá ali “testículo de touro”, nada mais. A gente que fala né, que é afrodisíaco.<sup>116</sup>

Os dois clientes entrevistados disseram nunca ter reparado, e acreditam que “[...] não direciona pra esse lado aí não.”<sup>117</sup> e que esta seria uma informação transmitida “[...] boca-a-boca mesmo, todo mundo sabe, todo mundo comenta.”<sup>118</sup>. O mais curioso é que a frase: “Conheça nosso cardápio afrodisíaco: Testículo de touro \* Coelho à passarinho \* Bucho ao molho. Experimente o famoso ‘Pernil com Verde’, desde 1929.”, presente na primeira página

<sup>113</sup> FERRI, N. *Op. Cit.*

<sup>114</sup> MOURA, J. L. A. *Op. Cit.*

<sup>115</sup> CHIUMENTO, D. *Op. Cit.*

<sup>116</sup> PENTEADO, J. da S. **Entrevista 05**. Curitiba, 14/10/2014. Concedida a Karlla de Paris.

<sup>117</sup> OLIVEIRA, O. S. *Op. Cit.*

<sup>118</sup> MESSMAR, J. *Op. Cit.*

do cardápio, junto com as fotos e um pequeníssimo histórico, está também reproduzida na toalha que cobre as mesas do bar, local da realização das entrevistas.

Os entrevistados afirmam que os pedidos desse prato são grandes devido à curiosidade das pessoas em conhecer o bar e experimentar sua especialidade. Apenas um garçom alega que o interesse pelos testículos viria da classificação como afrodisíaco no cardápio: “Geralmente eles pedem porque colocam na cabeça que é afrodisíaco, e perguntam pra mim ‘Alemão, isso aqui faz efeito?’ Lógico que faz efeito! Faz um efeito espetacular! Não sei se faz né, eu tenho que vender meu peixe.”<sup>119</sup>, o proprietário diz que ao testículos saem: “Mais por propaganda, tal, afrodisíaco na verdade eu considero o cérebro, se eu quero fazer sexo com ela, [...] mentalizo e se tiver pirulito, pá.”<sup>120</sup>. Aos dois clientes entrevistados foi perguntado se eles já haviam pedido algum dos pratos afrodisíacos do bar, e se o fizeram por assim estar denominado. Ambos alegaram sempre pedir os pratos, principalmente os testículos, mas nenhum afirmou fazer o pedido por considerar o prato afrodisíaco, mas sim, por “Curiosidade, só curiosidade.”<sup>121</sup> e também porque “[...] o tempero é gostoso.”<sup>122</sup>.

A ideia de que a denominação dos testículos de touro enquanto sinônimo de alimentos afrodisíacos no Bar Stuart é fruto da divulgação “boca-a-boca” é exposta por Ferri: “Na verdade, o meu bar é pequeno aqui, mas um fala pro outro, às vezes eu to num lugar ‘Ah, lá em Curitiba tem um bar que vende testículo de touro, eu quero ir lá!’, já ouvi várias vezes isso.”<sup>123</sup>. E mostra relação com a publicidade utilizada pelo estabelecimento, aspecto anteriormente abordado por Rolim:

Com relação à propaganda comercial por parte dos bares e restaurantes no sentido de induzir a clientela à sua frequência, constatou-se, pelos dados coletados, que predominava a divulgação “gratuita” de informações sobre determinado bar e restaurante em jornais e rádios, porque o radialista ou o jornalista conheciam o proprietário. Vivia-se uma época em que predominava as relações pessoais e elas influenciavam sobremaneira na divulgação da “especialidade” da casa.<sup>124</sup>

Para falar da “gratuidade” da propaganda, Rolim direciona aos estudos de Mauss sobre a *dádiva*, sendo então essa divulgação feita pelos jornalistas, principalmente no caso do Bar Stuart, uma *troca* com o estabelecimento. A palavra “gratuita” é colocada entre aspas justamente por não ser isenta de uma forma de pagamento, que não se dá pelas vias monetárias, mas pelo bom atendimento, íntima relação com o proprietário e funcionários do bar, e talvez até mesmo por um ou outro petisco ou bebida “por conta da casa”. Tal fato pode

<sup>119</sup> MOURA, J. L. A. *Op. Cit.*

<sup>120</sup> FERRI, N. *Op. Cit.*

<sup>121</sup> OLIVEIRA, O. S. *Op. Cit.*

<sup>122</sup> MESSMAR, J. *Op. Cit.*

<sup>123</sup> FERRI, N. *Op. Cit.*

<sup>124</sup> ROLIM, M. do C.M.B. *Op. Cit.*, p. 230.



ser observado até hoje como uma prática comum no Bar Stuart. O testículo de touro há muito é considerado a especialidade do Bar Stuart, faz parte das conversas nas rodas de amigos, e é motivo para convidar alguém a conhecer o bar. Segundo Dino, o apresentador Ratinho já o convidou a divulgar a iguaria em seu programa de televisão:

Há uns dois anos eu fui ao programa do Ratinho, em São Paulo né. Ele disse “Vem aqui divulgar o prato teu aqui” né. E aí ele fez pra dar pra plateia lá, né. Mas eu disse que era melhor não fazer, porque tem muitos que é capaz de fazer mal né. Até levei uns 15, 20kg pra lá. Dei uma ideia pra ele: então vamos pegar peito de frango, cortamos bem toquinho que aí parece ensopadinho daí você dá pra eles, aí você diz que é, mas depois vamos dizer que não é, desmentir né. [risos] Aí todo mundo comeu lá. Aí ele disse assim “Olha aqui o que vocês comeram”, aí tinha uma sacola. “Vocês comeram isso aí”, “Ih”, já começaram [risos]. Daí disse “não, é mentira, é mentira”, diz ele, “É peito de frango”.<sup>125</sup>

Hoje, a tendência é não haver mais tanta publicidade, muito menos paga. Ferri afirma que o espaço físico do bar é muito pequeno e, caso fosse amplamente divulgado, não comportaria um aumento significativo de público. Mesmo assim, não pensa em ampliar o estabelecimento, o proprietário prefere expandir para fora da cidade, abrindo filiais do Bar Stuart em outros estados. A ideia de modificar a estrutura do bar em Curitiba não é desejada por ele, pois desse modo perderia identidade e não agradaria aos seus já fieis frequentadores.

Quando se fala em identidade do Bar Stuart logo se remete aos testículos de touro, sendo possível tal observação uma vez que, ao serem questionados sobre o assunto dos alimentos afrodisíacos no bar, os entrevistados direcionavam as respostas sempre a este petisco. Para tratar do tema de modo mais amplo era necessário que os entrevistados fizessem uma conceituação própria do que concebiam enquanto alimentos afrodisíacos. Portanto, os entrevistados foram indagados sobre outros afrodisíacos que eles conheciam ou que já teriam ouvido a respeito, e dessa forma alguns alimentos e características foram pontuados.

Vários alimentos *exóticos* apareceram nos relatos como, por exemplo, ovas de tainha, miolo de jacaré, testículos de vários animais (pato, galo, coelho, peru e codorna), ostra, tatu e paca: “Afrodisíaco mesmo pode ser o testículo, pode ser o bago do pato, nós temos aí, só pra diretoria, temos um, a cabeça do jacaré, que é tipo um miolo.”<sup>126</sup> E também as mais conhecidas como ovo de codorna, amendoim e catuaba: “Aqui sai muito ovo de codorna e *rollmops*. Mas ovo de codorna é uma delícia, uma delícia, uma delícia. Tem ali ainda.”<sup>127</sup>

Foi possível perceber algumas relações estabelecidas pelos entrevistados para explicar o que seria um alimento afrodisíaco seja, por exemplo, pela analogia com o animal onde: “[...] é a própria natureza do animalzinho, o coelho tem uma potência sexual grande. Testículo de

<sup>125</sup> CHIUMENTO, D. *Op. Cit.*

<sup>126</sup> FERRI, N. *Op. Cit.*

<sup>127</sup> MESSMAR, J. *Op. Cit.*

touro, por que ele é afrodisíaco? Porque diz que ele também reforça a relação.”<sup>128</sup>. Ou então, pela indução, pois: “Tem que acreditar né? Se você acreditar que o testículo faz efeito, se você comer, vai sair daqui, vai fazer efeito. Realmente, então, você colocando na cabeça dá certo, tem que tá com pensamento positivo.”<sup>129</sup>.

Boa parte das respostas girou em torno dos pratos servidos pelo Bar Stuart hoje em dia: “Tem coelho, tem porções de coelho, não sei se é afrodisíaco, rã, ovo de codorna.”<sup>130</sup>; ou então remetiam a pratos que eram servidos antigamente pelo bar mas já saíram do cardápio: “Vendia tatu e paca aqui antigamente. Tatu e paca era a coqueluche.”<sup>131</sup>. Os relatos dos entrevistados demonstram que mesmo quando questionados sobre um tema específico – os alimentos afrodisíacos – a ato de recordar abrange elementos além da temática proposta, colocando o Bar Stuart como um lugar de memória.

#### 4.4 – “OUTRAS HISTÓRIAS TAMBÉM, AÍ FUGINDO DO TEU PRATO”: BAR UM LUGAR DE MEMÓRIA.

Na busca pelas narrativas criadas sobre os alimentos afrodisíacos a partir do cardápio do Bar Stuart, as entrevistas realizadas revelaram muitas outras histórias e aspectos do bar, que não estavam diretamente ligados à temática. Resultando na percepção do bar enquanto um lugar de memória que entrelaça a cidade de Curitiba, o Bar Stuart, a sociabilidade e comensalidade, os frequentadores e funcionários. Rolim já havia afirmado em seu estudo que data do fim da década de 1990 que:

Por meio das entrevistas realizadas pode-se perceber que a memória é uma ligação do vivido com o sempre presente. As lembranças que vieram à tona sobre as características dos bares e restaurantes dos anos 50-60 só foram possíveis, porque essas pessoas viveram intensamente esse tempo passado, em vários espaços de sociabilidade, e agora fazem sua reconstrução, a partir do tempo presente, um outro momento de sua história de vida.<sup>132</sup>

Mesmo que esta pesquisa não tivesse a pretensão de se remeter necessariamente a tempos passados, o que se pode observar é que os entrevistados falam do bar de acordo com as experiências por eles vivenciadas ou apreendidas, remontando naturalmente períodos anteriores. Uma das questões presentes no roteiro de entrevista instigou os entrevistados a relembra o passado do Bar Stuart, ao serem perguntados sobre possíveis mudanças no

---

<sup>128</sup> SILVA, S. F. da. *Op. Cit.*

<sup>129</sup> MOURA, J. L. A. *Op. Cit.*

<sup>130</sup> PENTEADO, J. da S. *Op. Cit.*

<sup>131</sup> MESSMAR, J. *Op. Cit.*

<sup>132</sup> ROLIM, M. do C.M.B. *Op. Cit.*, p. 231.

consumo alimentar com o passar dos anos, as respostas foram variadas. Alguns afirmaram que nada mudou, que continua a mesma coisa, pois as preparações são basicamente iguais, os temperos usados não foram substituídos. Para o proprietário, com o passar do tempo o consumo “só aumenta”. As mudanças citadas foram as relacionadas a uma modernização do espaço, a instalação de televisores, por exemplo, ou ainda porções e bebidas que deixaram de ser servidas. A resposta que mais se destaca é a de Jamil, que se mostra muito saudoso em recordar uma sociabilidade que parece ter se perdido, segundo ele:

D: E você acha que o consumo dessas comidas era diferente antigamente?

J: Ah, mas era, era, antigamente o pessoal sentava, vinha com a família e era uma diversão. Hoje em dia é tudo rápido, não é. Antigamente tinha um ritual, o pessoal sentava.. era bacana, hoje é tipo *fast-food*, come e já vão embora. Era diferente, era diferente.<sup>133</sup>

Alguns dos entrevistados demonstraram uma enorme necessidade em rememorar histórias que hoje, talvez, ninguém mais se interessa em ouvir, principalmente, devido à rapidez das trocas sociais, e também ao pouco tempo destinado à comensalidade. Nesse sentido, uma última questão foi apresentada aos entrevistados, indicando que relatassem se fosse pertinente, alguma “história de bar”. As respostas obtidas não devem ser analisadas enquanto verdades ou mitos, mas sim como modos de recordar e ilustrar a relação do entrevistado com o Bar Stuart. Algumas poderiam ser classificadas como anedotas, outras como contos autobiográficos, mas o crucial é percebê-las enquanto narrativas que caracterizam o bar, relacionadas ou não com a temática dos alimentos afrodisíacos. Seguem algumas dessas narrativas. Alemão conta algumas histórias dos afrodisíacos no bar:

A: Inclusive teve um senhor que veio aqui e falou assim “Alemão, testículo é afrodisíaco?” Meu filho, lógico, levanta até defunto né?! Aí ele falou assim “Verdade?”, ele veio com andador, empurrando com as duas mãos o andador ele falou assim “Tem certeza?” tenho certeza “Então me dá uma porção” Eu trouxe uma porção pra ele, ele comeu uma porção, você acredita que ele saiu andando e deixou o andador?

D: Fez milagre

A: Fez milagre [risos].

[...]

A: Aí tem umas pessoas também que vem e quer enganar a mulher. Quer enganar a mulher, fala pra mulher assim “Alemão, vai lá e pede uma porção pra mim de testículo de touro e fala que é peixe, que é alguma coisa”. Aí eu pego levo a milanesa [...] a mulher comeu, colocou na boca, comeu um, comeu dois, no terceiro assim ela falou “Alemão, o que que é isso?”. Eu falei assim “Isso aí é um testículo de touro!”. Ela saiu pro banheiro vomitar [risos]. Enganou a coitada da mulher dele, saiu vomitando daqui e foi pro banheiro, passou mal a mulher do cara, ela ficou bravo comigo, falou “Alemão, que que é isso!”. Eu falei “Teu marido que mandou, não fui eu”.

<sup>133</sup> MESSMAR, J. *Op. Cit.*

D: Nesse dia não funcionou como afrodisíaco, então, o testículo?

A: Não, de jeito nenhum! [risos]<sup>134</sup>

Tião revela outras histórias sobre o Bar Stuart:

T: Aqui, outras histórias também, bom aí fugindo do teu prato, aqui [aponta pra mesa do canto] morreu um sentado, nessa mesa. Se matou, um cara se matou aqui. [...]. Chegou, pediu uma laranjinha, acho que já foi, acho que falei já. O cara se matou nessa mesa, descobriu que tinha levado chifre da mulher... Veio aqui com veneno, pediu uma laranjinha, pegou o copo, misturou tudo aqui. Quando foram ver o cara tava duro aqui. [...]. Na escadaria aqui em cima também, apareceu um cara, teve outro que se matou aqui. Dizem que sempre escutam gemido lá em cima, as coisas lá em cima. A mulherada sai correndo lá de cima. [risos] Aí nós vamos fazer barulho também na escadaria pra assustar mais. Aqui tem de tudo! [risos] Imagina, um bar de 110 anos! Isso que eu sou novinho, isso aí é coisinha... [...] antes os cara entravam, aqui era cheio de cavalaria, os caras andavam a cavalo, charrete, carroça, aqui não tinha carro, essas carraiada ai, tinha só charrete, cavalo. Eles amarravam ali, penduravam o paletó, tinha uns negócio pra pendurar, por chapéu, pendurar paletó, pendurar capa ali ó. Os caras tomavam cada porrete ali. Entravam aqui dentro a cavalo, bebiam, aí vinham a cavalo aqui dentro, pra tomar a cavalo no balcão aqui, antigamente.<sup>135</sup>

Cada entrevistado, quando questionado sobre o tema específico dos alimentos afrodisíacos, retomou em seu discurso aspectos que relacionavam a temática com sua vivência no Bar Stuart. Ferri, por exemplo, fala muito de sua experiência pessoal, por ser maratonista, atenta para a necessidade da boa saúde pontuada pela alimentação equilibrada e a prática de exercícios físicos, onde os alimentos afrodisíacos são associados diretamente à resposta do corpo saudável aos estímulos obtidos por meio da comida. Alemão parte sempre da questão do riso, apresentando relatos anedóticos como já foi visto: “Tanto é que até já dei receita de comidas afrodisíacas pra alguns fregueses aí.”<sup>136</sup>, afirma ele. O garçom conta, em diversos trechos da entrevista, histórias sobre conselhos dados por ele aos clientes, que depois de consumir a porção de testículos de touro no bar teriam voltado para falar das experiências satisfatórias resultantes.

Dino, talvez por ser o entrevistado com idade mais avançada, não fala diretamente dos alimentos afrodisíacos, nem mesmo usa essa palavra, quando questionado sobre essa questão, o entrevistados tangencia suas respostas direcionando para assuntos que envolvem o histórico do Bar Stuart, falando com propriedade. Em outras entrevistas Dino aparece como portador da história do Bar devido a sua vivência enquanto garçom e proprietário, tornando-se para muitos uma referência. E, desse modo, ele relata com detalhes fatos como a troca de gerência do bar, a incorporação dos testículos de touro ao cardápio e sobre as relações do estabelecidas na história do bar com sua freguesia. Tião apresenta sua narrativa voltada ao enaltecimento do

<sup>134</sup> MOURA, J. L. A. *Op. Cit.*

<sup>135</sup> SILVA, S. F. da. *Op. Cit.*

<sup>136</sup> MOURA, J. L. A. *Op. Cit.*

Bar Stuart, nega-se a falar, por exemplo, de questões polêmicas, pois quando relata o fato de mulheres não poderem frequentar o bar há alguns anos atrás, diz:

D: Por que era proibido antes?

T: Não, isso eu não posso te responder porque não..

D: Sem problemas.

T: Até ele [aponta para Dino] não, 64 anos de balcão e não respondeu assim porque que era proibido.<sup>137</sup>

Além disso, quando questionado sobre os alimentos afrodisíacos, Tião mantém seu discurso atrelado ao Bar Stuart, falando basicamente do que está ou não no cardápio. E ainda, enaltecendo sempre a questão da exclusividade do bar, a procura e o consumo das porções consideradas afrodisíacas é explicada por ele pelo fato do Bar Stuart ser o único que possui as receitas, ou então, por ter criado as preparações.

O último garçom entrevistado, Joelson, é muito mais sucinto que os demais, demonstrando a busca pela objetividade em suas respostas. Uma explicação possível para essa constatação é a relação do entrevistado com os alimentos afrodisíacos, e com o próprio termo, ser considerado ainda um *tabu*. Mesmo afirmando a existência dessa caracterização para alguns alimentos do cardápio, o entrevistado demonstrou certa indisposição em relacionar alimentação com sexualidade. A entrevista concedida por Olavo, um dos clientes, parte de um pressuposto muito parecido. Ele também responde às questões propostas de modo conciso, porém, sua antipatia pelos os alimentos afrodisíacos é colocada logo no início da conversa, ao afirmar que não acredita no potencial erótico dos alimentos. Sobre a relação com a memória do Bar Stuart, Olavo não alonga suas respostas e se restringe em dizer apenas que frequenta o bar há 25 anos e que consome as porções do cardápio por serem gostosas e não pela denominação dada, inclusive estendendo essa percepção aos outros clientes:

D: Em sua opinião, quem pede esses pratos que o bar coloca como afrodisíaco, pede por que razão?

O: Por uma razão nada afrodisíaca, é por gostar mesmo, paladar.<sup>138</sup>

O segundo cliente entrevistado, Jamil, é o mais saudosista. Ele fala dos alimentos afrodisíacos afirmando serem frutos do “mito” ou “folclore”. Para ele também não faz diferença as porções estarem colocadas como afrodisíacas no cardápio, uma vez que ele as consome apenas pelo gosto das preparações. Seu relato constantemente evoca uma afinidade antiga com o Bar Stuart, lembrando com esmero, desde a primeira aproximação até sua atual fidelidade ao estabelecimento, que tanto exalta em seu relato.

<sup>137</sup> SILVA, S. F. da. *Op. Cit.*

<sup>138</sup> OLIVEIRA, O. S. *Op. Cit.*

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Algumas questões tangenciais aparecem nas entrevistas e na obra de Allende de uma maneira muito semelhante. Os afrodisíacos aparecem em ambos como folclore, mito, ou “coisa que se coloca na cabeça”, sendo então a *imaginação* e o *cérebro* os principais agentes da potencialidade de um prato afrodisíaco. A preocupação com a *moderação* e *boa saúde*, para manter o corpo saudável e assim desfrutar dos prazeres da comida e do sexo também está presente tanto em Allende quando no discurso de alguns dos entrevistados, principalmente, Ferri. A *curiosidade*, advinda em alguns casos pela necessidade em aumentar a libido, mas em diversos outros pelo *exotismo* e *exclusividade*, enquanto iguaria. Elementos trabalhados por Isabel Allende e, inclusive, constantemente exaltados durante as entrevistas no Bar Stuart. Bem como a questão do *riso*, que para ambas as fontes, foi colocada como algo benéfico: se o afrodisíaco funcionar ou não, não importa, contanto que dele resulte pelo menos uma boa história ou uma risada.

Foi possível perceber pontos concordantes entre a percepção dos afrodisíacos da obra de Allende e dos relatos do Bar Stuart. Por outro lado, outros tantos foram contrastantes. As fontes despertaram interesse por trazer os alimentos afrodisíacos como tema do livro de Allende e na especificidade do cardápio do Bar Stuart, e ambas as fontes ao serem questionadas tenderam a desmistificar o termo afrodisíaco. Allende inicia cada apresentação dos alimentos aparentemente os tirando de um patamar místico, trazendo-os para a realidade para só então construir seu discurso sobre os alimentos afrodisíacos a partir dos sentidos, momentos e emoções envolvidas. No Bar Stuart, mesmo colocando essa informação no cardápio, os entrevistados afirmaram que os alimentos afrodisíacos só são vistos dessa forma porque as pessoas *acreditam* que possam funcionar, e não por esse aspecto estar comprovado em sua função de estimulante. É preciso perceber que as características do interlocutor permeiam o discurso construído e empregado, e definem o papel dos alimentos afrodisíacos em cada âmbito estudado.

Allende apresenta os alimentos afrodisíacos como complexos e construídos, que dependem do momento, da intenção e da aproximação com os sentidos e emoções: “Foi um ano feliz, porque não bastam as comidas estimulantes para que o erotismo floresça; também é indispensável criar um ambiente em que os espíritos se regozijem e não caibam palavras adversas, humores melancólicos nem quebrantos.”<sup>139</sup>. Em sua obra, os alimentos afrodisíacos assumem o potencial de reestabelecer a vitalidade. Todavia, no Bar Stuart os pratos

---

<sup>139</sup> ALLENDE, I. *Op. Cit.* p.208.

afrodisíacos do cardápio acabam se restringindo basicamente ao testículo de touro, que toma maior dimensão enquanto identidade do bar do que propriamente por ser considerado afrodisíaco. A classificação especial dada para os pratos afrodisíacos pode ser chamariz para novos fregueses e turistas, muitas vezes atraídos pela fama do Bar Stuart e seu status como mais antigo da cidade. Mas, não importa tanto para seus frequentadores de longa data, aos quais a publicidade gerada pela divulgação “boca-a-boca” contribuiu para a consolidação do bar e de sua especialidade – os testículos – independentemente do cardápio.

Foi possível averiguar com as entrevistas que a denominação de *cardápio afrodisíaco* se mostra como um artifício de divulgação que reflete no, mas não define o consumo dos pratos, principalmente do testículo. Os testículos de touro se tornaram símbolo<sup>140</sup> do Bar Stuart, e sua atribuição enquanto afrodisíaco diz mais sobre a relação entre fregueses e garçons, e desses com o estabelecimento, que propriamente sua colocação no cardápio com esse diferencial. Os testículos – bem como outros petiscos e bebidas – quando invocados pela entrevista trazem lembranças da memória gustativa, estendendo-se ao Bar Stuart como um lugar de memória, constituindo assim a identidade do bar.

Os afrodisíacos levantados pelas fontes demonstraram que há várias outras temáticas relacionadas, como relações de gênero, representações no imaginário e sexualidade, que esse trabalho não buscou aprofundar, mas indicou a importância nos questionamentos propostos. Desse modo, os alimentos afrodisíacos mostram que seu potencial transcende apenas o de estimulantes sexuais, as potencialidades destinadas a esses alimentos e preparações envolvem questões complexas e diversas. Da mesma forma que a memória do bar se mostra viva e rica em informações, com potencial para outros temas e problemáticas de pesquisa, principalmente, quando a abordagem está voltada à sociabilidade e alimentação. Afinal, o bar é um lugar repleto de histórias para contar, e aos historiadores e historiadoras cabe ouvi-las.

---

<sup>140</sup> ROLIM, M. do C. M. B. *Op. Cit.* p. 218-219

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBUQUERQUE, S. S. **A gastronomia e o amor: os alimentos afrodisíacos**. Centro de Excelência em Turismo. (Monografia – Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar). Universidade de Brasília, Brasília, 2004.
- ALLENDE, I. **Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos**; Trad. de Claudia Schilling. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998. 325 p.
- BASSO, M.R. **Os Alimentos Afrodisíacos: crenças, mitos e verdades**. Centro de Excelência de Turismo (Monografia – Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar). Universidade de Brasília. Brasília, 2004.
- BURKE, P. Abertura: a Nova História, seu passado e seu futuro. In: BURKE, P. (org.) **A Escrita da História: novas perspectivas**. Trad. Magda Lopes. São Paulo: Editora UNESP, 1992.
- CARNEIRO, H.S. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. **História, Questões & Debates** Curitiba: Editora UFPR, ano 22, n. 42, jan/jun. 2005.
- CORÇÃO, M. **Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. Dissertação (Mestrado – História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2007.
- DEMETERCO, S. M. da S. Sabor e saber: livros de cozinha e hábitos alimentares. Curitiba – 1902-1950. Curitiba, 2003. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná.
- ESQUIVEL, L. **Como Água para Chocolate**. Trad. Olga Savary. Rio de Janeiro: Ed. Record, 1989.
- FERREIRA, M.; AMADO, J. (Orgs.) **Usos & Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro. Editora FGV, 1996.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Orgs.). **Historia da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRAZÃO, M. **A Panela de Afrodite**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001
- GUIMARÃES, M.L. Do livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal às receitas eletrônicas: o sabor e o saber no tempo. In: GUIMARÃES, Marcela Lopes. **Capítulos de História: o trabalho com fontes**. Curitiba: Aymará Educação, 2012.
- GUIMARÃES, L.M. de B.; SILVEIRA, Juzelia de Moraes. **Diários, cadernos de receitas, escritas de si e outras feminilidades**. Disponível em: (Acessado em fevereiro de 2013) [http://projetos.extras.ufg.br/seminariodeculturaavisual/images/anais/112\\_diarios\\_cadernos\\_de\\_receitas\\_escritas\\_de\\_si\\_e\\_outras\\_feminilidades.pdf](http://projetos.extras.ufg.br/seminariodeculturaavisual/images/anais/112_diarios_cadernos_de_receitas_escritas_de_si_e_outras_feminilidades.pdf)
- LIMA, H.C. de L. **A construção da memória coletiva na comunidade remanescente de quilombo Adelaide Maria da Trindade Batista (Palmas – PR)**. Monografia (Graduação – História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2013
- LIMA, L.P.F. de. **O Banquete de Babette: História, Literatura e Cultura da Alimentação**. Monografia (Graduação – História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2014.
- MENEZES, U. T. B. de & CARNEIRO, H.S. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. v. 5. Jan/dez. 1997



NASCIMENTO, A. de A. B. S. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2. ed. Salvador: EDUFBA, 2007.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989.

\_\_\_\_\_. Memória e identidade social. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992.

PORTELLI, A. O que faz a história oral diferente. **Revista Projetos História**. São Paulo, (14), fevereiro 1997

\_\_\_\_\_. Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. **Revista Projeto História**. São Paulo, (15), abril 1997.

ROLIM, M. do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidades: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60**. Tese (Doutorado – História) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1997.

ROVAI, Marta Gouveia de Oliveira. Aprendendo a ouvir: a história oral testemunhal contra a indiferença. **Revista História Oral**, v. 16, n. 2, p. 129-148, jul./dez. 2013.

SACRAMENTO, A. **A culinária dos sentidos: corpo e memória na literatura contemporânea**. Tese (Doutorado – Literatura) Universidade de Brasília. Brasília, 2009.

SANTOS, C.R.A. dos. **Alimentar o Paraná Província: a formação da estrutura agro-alimentar**. (Tese) Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1992.

\_\_\_\_\_. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

\_\_\_\_\_. Por uma história da alimentação. **História: questões & debates**. Curitiba, ano 14, n. 26/27, dez. 1997.

\_\_\_\_\_. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História, Questões & Debates** Curitiba: Editora UFPR, ano 22, n. 42, jan/jun. 2005.

\_\_\_\_\_. A comida como lugar de História: as dimensões do gosto. **História, Questões & Debates**. Curitiba: Editora UFPR, ano 28, n. 54, jan/jun. 2011.

\_\_\_\_\_. **Os pecados e prazeres da gula: os cadernos de receitas como fontes históricas**. p. 02. Disponível em <[www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf](http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf)>. Acesso em: dezembro/2012.

THOMPSON, P. **A Voz do Passado**. Ed. Paz e Terra. Trad. Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro, 1992.

VILLA ESPEJO, A. **Comer fez o homem: receitas afrodisíacas**. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2006.

VALENSIN, G. **Dicionário sexual**. Trad. J. L. César. São Paulo: IBRASA, 1976.

## ANEXOS

### Entrevista 01 (Editada)

**Entrevistado:** Nelson Ferri

**Data:** 10 de outubro de 2014

**Local:** Bar Stuart, Al. Cabral.

**Formato:** gravação em áudio em 3GPP

**Nome do arquivo:** entrevista\_ferri\_stuart.3gp

**Duração:** 00:33:28

**Legenda:** Karlla Deparis (D)/ Nelson Ferri (F)

**Obs 1:** Entrevista acompanhada por uma colega do curso de História Memória e Imagem, Amanda Barbosa (A).

**Obs 2:** O entrevistado se refere à pesquisadora durante a entrevista por “Justin Bieber”.

F: Alô Justin Bieber. [risos]

D: Sr. Ferri gostaria que o senhor se apresentasse então, nome, idade, profissão...

F: Idade não vou falar. [risos] Nelson Ferri, minha profissão era de auditor independente né, idade vou falar 56 [movimento com a mão indicando inversão de números].

D: Ok. Há quanto tempo o senhor é proprietário desse bar?

F: Bom, eu to, é... 9 meses de gestação da minha mãe né, e mais 65 anos.

D: Aqui no Stuart.

F: Agora contei a idade [risos]

D: E o senhor já trabalhou em algum outro bar?

F: Eu sempre tive bares porque, o que que eu tenho, cada bar meu, hoje eu sou sócio do John Bull, Lucas Restaurante, [...] Bar Stuart, [...] eu ponho um *computer* aqui o cara administra aqui, ele administra aqui pra mim os estoque ó.

D: Uhum.

F: Estoque, tá. Eu tenho lá bebida, aí as vendas, tipo de uísque, cardápio, eu mando um contador meu conferir aí e só venho conferir a financeira. Administro tudo, primeiro eu ponho no *computer* senão cê não consegue daí.

D: Sim.

F: Aqui eu vejo uma dinâmica de quanto saiu de aperitivo, quanto saiu de bebida, quanto que entrou de dinheiro, dou uma conferida percentual. Cada duas semanas eu escolho dois dias pra pegar os funcionários, tudo é câmara né, mas mesmo assim os cara roubam pegam essa

bolsa aqui por exemplo quando não tem nada lá eles embrulham e ponham aqui, tem que revistar daí na saída. Eu não faço isso todo dia...

D: E do bar Stuart a quanto tempo o senhor é proprietário?

F: Ah, 40 e poucos anos, você não era nascido ainda.

D: Não.

F: Cê também? [Para Amanda]

A: Não.

F: Cê não tem 39 anos? [Para Amanda]

A: Ainda não, 38.

F: Você também não tem, Justin Bieber?

D: Não ainda não [risos].

F: Justin Bieber tem 18 né?

D: [risos] mas eu sou um pouco mais velha do que ele.

F: Tu tem 22? [Para Amanda]

A: 25.

F: Justin Bieber 27?

D: 22 [risos]

D: Tem uma proposta específica pro bar Stuart?

F: Tem.

D: Ele busca atender um público específico?

F: Primeiro um público de jornalista, televisão, profissionais liberais de todas as áreas, e o bêbado, o cara que não tem condição, porque o bar é aberto, ele vem, ele toma uma água e paga 5 reais, então ele vem uma ou duas vezes e vai embora. Mas o meu publico eu não tenho preferencia, porque hoje você não pode descaracterizar o cliente, mas eu seleciono, com certeza absoluta.

D: É... o senhor já ouviu falar de alimentos afrodisíacos, imagino.

F: Sim, nós temos aí.

D: Qual prato, petisco ou bebida desse bar pode ser considerado afrodisíaco?

F: Testículo, testículo de touro. Testículo de touro ele é considerado afrodisíaco, ovas de peixe também, a rã, jacaré também, mais ou menos isso. Que a rã ninguém prova que tem percentuais de Viagra®.

D: E bebida, tem alguma bebida?

F: Bebida é o seguinte, nós temos as 20 do ranking brasileiro, tão aqui pela ordem, tem a melhor cachaça do mundo que é a Havana, que ela é 90 reais a dosinha aqui, pequenininha,

[...] de Santiago. Depois, os 20 uísque os melhores do mundo, os mais caros, 195 a dose, 180, 180, 180, e esses aqui de 50 anos é sob consulta, porque é 1300, e esse aqui é 1100 a dose. Alguém comprou? Hoje foi vendido duas, cara da grana. Então esse aqui é um uísque caríssimo. Quando aparece um cara, [...] não tem condições físicas [...] Poucos bares no brasil tem 3 tipos de uísque de 30 anos.

D: E dá pra considerar alguma dessas bebidas afrodisíacas também, entra no cardápio dessa forma?

F: Não, eu morei em New York, dois anos, tive em Paris, tive em Londres, nos bares lá e nenhuma bebida é afrodisíaca. Tem uma que nós fazemos que é: conhaque, [...] grego, uísque 12 anos, menta, bate, ponha gelo, ponha um vermelhinho lá que é a ameixa né? Essa é afrodisíaca.

D: Que legal. E o senhor acha que as pessoas que pedem os pratos afrodisíacos ou as bebidas, enfim, elas pedem por saber que são afrodisíacos ou não?

F: Mais por propaganda, tal, afrodisíaco na verdade eu considero o cérebro, se eu quero fazer sexo com ela, com você, eu e esqueço o corte de cabelo, tal, mentalizo e se tiver pirulito, pá. Eu acho assim, viajei o mundo inteiro, morei nos estados unidos, tive nos outros. Eu acho que... se a mulher for redondamente feia, acho que aí não tem [...] sexo. Mas se ela for limpa, bonita de saúde e tal, aí ótimo, daí fica no cérebro, se for bonita então, daí é pau. Bota-lhe pau, Requião. [risos]

D: Eu percebi que no cardápio vocês colocam como afrodisíacos alguns desses pratos...

F: Que o pernil né

D: De onde veio a ideia de colocar essa denominação?

F: É o seguinte, na verdade, se o cara mentaliza o testículo, se mentaliza a mulher, mesma coisa de você tomar um Viagra<sup>®</sup>. Ce já tomou Viagra<sup>®</sup>?

D: Não.

F: Você já tomou? [Para Amanda]

A: Não.

F: Olha [...] existe pra mulher. É a mentalização, eu acho que é o cérebro, meu irmão é médico, ele fala “[...] se não der bronca...”. Se largar aqui pros velhos isso aqui vira uma zona cara, o bar entendeu? O que que você perguntou daí?

D: Da onde veio a ideia de colocar no cardápio os afrodisíacos?

F: A ideia veio, veio um fazendeiro aqui uma vez e trouxe um testículo pra experimentar daí nós fizemos. Todos os meus parentes que tem bar, inclusive eu, nós temos formação de Senac e Centro Europeu, e algumas especialidades internacionais. Eu já fiz curso no Peru que é

famosa a gastronomia, fiz em Roma, fui na Grécia, aí você complementa. Porque às vezes eu namoro uma guria e eu conquisto ela aí pela comida lá em casa, entendeu? Se eu fizer uma comida pra você, carne, peixe, é.. outro tipo de ... você vai adorar, e se você estiver afim de mim, vai ficar sempre comigo, e não vai brigar, porque eu deixo a mulher brigar comigo. Aí você vai conquistando mais.

D: Então o senhor consegue ver uma diferença entre o alimento afrodisíaco que vocês vendem aqui no bar e quando ele é consumido aqui, do que quando é feito em casa.

F: É que os velhos aqui, o que quer é hoje? Você pega a mulher. [ruídos exteriores à entrevista]. Eu não gosto que fale alto assim no bar. Eu penso o seguinte: o cara que é casado, dois anos, três anos, que... Tinha um rei, que ele casou com a mulher mais bonita, que é a rainha, e o fidalgo “pomba rei, você tem tudo na vida”. Vamos por o Rei Arthur. “Você tem uma mulher bonita e tal” e sempre falava pro rei isso, aí o rei passou três nos, aí falou “Você vai escolher uma mulher aqui dentro”, escolheu, ficou lá depois de 6 meses disse “ah eu não quero, eu quero voltar minha vida anterior!” [risos] Porque que é isso? Maioria dos velhos que vem aqui que tem grana não quer sair mais com a mulher dele, quer conquistar. Então só de falar que é testículo então o cara ponha na cabeça e funciona com Viagra®. Afrodisíaco mesmo pode ser o testículo, pode ser o bago do pato, nós temos aí, só pra diretoria, temos um, a cabeça do jacaré, que é tipo um miolo, porque senão o Japão seria o maior centro de... o japonês pequenininho e não funciona, funciona [...], japonês só trabalha. [risos]

D: E o senhor acha...

F: Mas não é verdade?

D: De certa forma é.

F: Que sexualmente no mundo quem é os mais [?] [ruídos exteriores] Eu acho que é mais o cérebro e você comer as comidas normais. Você bebe, come sal, come gordura, come essas bostas, desculpe a expressão, de supermercado, salgadinho tal, poxa, porque não faz igual eu? Eu corro, eu como minha comida natural. Só se tem uma genética muito forte, mas eu duvido.

D: A qualidade da alimentação influencia, então?

F: A morfina, como é o nome? Você corre você tem um...

A: Endorfina?

F: Endorfina. Meu irmão também é corredor, faz maratona, no mundo inteiro, meu irmão tem 71 anos e ele não precisa mentir, ele fala “ó, tenho minha mulher, tenho uma amante legal, duas vezes por semana e de vez em quando ele assassina, cinco contra um, sabe o que é? [sinal com as mãos indicando masturbação]. Cinco contra um, de vez em quando, se ele fica sem a mulher e sem a outra, assassina. Você entende o que eu estou falando? Eu acho que é o

cérebro a bobina. Beberrão, gordão, gordo já é propício a vagabundez e a falta de higiene, o cara tá... Concorda, Justin Bieber?

D: E o senhor acha que essas comidas que são colocadas assim no cardápio, como afrodisíacas, elas saem com mais frequência por estarem assim no cardápio?

F: Sai muito, muito. Ontem, por exemplo, saiu uma barbaridade de testículo, principalmente quando vem turista de fora, uma loucura. Ontem veio um aí de, português, comeu dois: um à milanesa e um ao molho, e levou pro filho dele que está em Curitiba, que é chef de cozinha.

D: E o senhor conhece, lembra ou já ouviu falar de alguma outra comida que as pessoas chamam de afrodisíaca, ou que o senhor já ouviu serem afrodisíacas?

F: Ah tem cara que come a cabeça de peixe né, come batata doce com casca, batata salgada com casca. O amendoim, por exemplo, ninguém prova que é afrodisíaco, se fizer os testes dele também, aí os cara “não, come amendoim e tal”. Eu, pra mim, eu vou voltar a falar, é o cérebro. Você põe aquela mulher, não quero, não quero, você não vai sair com ela. Eu penso assim.

D: E com o tempo, esse consumo mudou no bar?

F: Não, aumentou, aumentou, só aumenta. Na verdade, o meu bar é pequeno aqui, mas um fala pro outro, às vezes eu to num lugar “ah, lá em Curitiba tem um bar que vende testículo de touro, eu quero ir lá!”, já ouvi várias vezes isso.

D: Há quanto tempo que tá no cardápio dessa forma, os alimentos afrodisíacos, com o caráter especificado?

F: 54, desde 1954.

D: Ah, faz bastante tempo.

F: Porque o boi sempre existiu, o que os caras faziam, a ova de tainha? Jogava fora, antigamente jogava fora, hoje ela é uma iguaria, ovas de tainha. Já comeu ovas de tainha?

A: Não.

F: Uma delícia. Eu, pra mim, ainda tem um pouquinho de, além de ômega 3, tem um pouquinho de afrodisíaco. Alguma coisa tem que ter né? Agora, os velhos, só com a... nem com o...Viagra<sup>®</sup>, só com Cialis<sup>®</sup> [outra marca de estimulante sexual], a maioria. Por que? Eu sou corredor e vou te falar. Pode escrever aqui? [pega o roteiro de entrevista sobre a mesa]

D: Pode, fica à vontade.

F: O Viagra<sup>®</sup> é 70% de 100%, o Cialis<sup>®</sup> é 100% de 100%, os outros menos de 70, de 01 a 70, são diversas características [?], sem controle médico e tal. Muitas pessoas tomam o Viagra<sup>®</sup> e o pirulito ao invés de ir pra cima vai para baixo, não tem... esse não, esse é 100%. Esse vai pra lá [aponta para cima]. O que acontece?

D: Qual é o nome?

F: Cialis<sup>®</sup>.

D; Ah, não conhecia.

F: Então, o Viagra<sup>®</sup> aqui, 100%, aqui tá o seu coração [mostra desenho], tem a aurícula direita, a aurícula esquerda, bombeamento, esse daqui, teu coração tá aqui, você toma esse aqui, teu coração faz isso aqui, tuas pupilas aumentam, tá? Teu sangue é assim, ele continua assim ó, então, é um vaso dilatador, dilatador, dilatador, dilatador. Você tem 30 anos “ah, tomo Viagra<sup>®</sup>, e tal”, você tem 35 anos, que pena, 40 anos, 50 anos, você pode morrer com Cialis<sup>®</sup>, pode morrer com Viagra<sup>®</sup>, pode morrer. Teu coração faz isso aqui normal, você tomou o Cialis<sup>®</sup> meia hora depois teu coração tá assim já, aqui aumenta, dilata as pupilas, teu coração tá bombeando aqui ele começa a bombear aqui.

D: Mais rápido.

F: A tua estrutura, todo o sangue, todos os vasos, tá indo pro coração, tá tirando, tá tirando, como é o nome disso aqui?

A: Da batata?

F: É, como é o nome da batata aqui?

D: A panturrilha?

F: A panturrilha é uma grande, é um segundo coração. Vai pra cá. Você pode ter um ataque cardíaco, você pode morrer na hora. Quando você é novo “ah, não”, por que nas maratonas acima de 30 mil corredores, morre 1? Com certeza absoluta, morre um maratonista. Nova Iorque tem 60 mil, morre 2 ou morre 3 por ano na maratona, dentro da maratona. Por quê? Porque o cara não treinou, o cara tem um ataque cardíaco por causa do esforço. É o mesmo esforço do Viagra<sup>®</sup> pro coração. Por isso que eu falo, é coisa natural. Não deu vontade? Esqueça! Põe o carro na garagem.

D: E o senhor acha que alguma comida que as pessoas consideram afrodisíacas pode ter esse caráter também, pelo fato de acelerar o batimento ou algo assim?

F: Não, não, porque o alto índice de dilatação não existe, ele passa pelo intestino, a comida vai naturalmente.

D: Nem pimenta ou algum outro condimento?

F: Pimenta ela tem, ela ajuda o anticoagulante, ela ajuda o, ajuda o sangue, ajuda o coração, ajuda as veias. A pimenta é espetacular! Por que no Peru vive mais? Porque é apimentada a comida. Por que o japonês com essa coisa que ele cai e já quebra a perna? Não é como o arroz, o feijão: alto índice de proteínas, carne é proteína, peixe, peixe é o que?

D: Ômega 3?

A: Ômega 3, é, não é?

F: Hã?

A: Eu só sei do ômega 3.

D: Eu só sei do ômega 3 também.

F: É, a alface, espetacular. Agora, o afrodisíaco é um mito. Voltando lá: o japonês. O japonês qualquer problema ela já machuca a perna e fica mais de um mês pra se recuperar. O brasileiro não, o brasileiro é por causa da rapadura, aquela coisa do nordeste, do arroz, o feijão, rico em vitaminas e tudo. Agora, japonês vive mais, peruano vive mais, por que? Comida deles vai pro peixe, 70% é peixe. Eu como 40% proteína, 40% de macarrão, como é o nome? Macarrão produz o que?

A: Carboidrato.

F: Carboidrato, ó a menina. Daí o peixe, esses negócios é complemento, por causa dos meus músculos. Eu corro 15km por dia.

D: Uhm, sim.

F: Senão eu não aguento a maratona. Aliás, depois você vai ver as últimas medalhas minhas: Paris, *London* e República Tcheca, Praga. Tem que conhecer, entendeu? Quero que vocês olhem ali. E agora vai ser *New York*, dia 02 de novembro.

D: Legal.

F: Que mais, Justin Bieber? Não quer comer nada? Quer um testículo?

A: Não sei se eu...

D: Não sei se eu aguento...

F: Hã? Vocês que sabem, eu não vou comer porque estou indo embora. Mas se quiser eu, ou comam, se não estiver com muita fome come um bolinho de bacalhau, uma delícia, ou escolham um prato.

D: É, é melhor.

F: Justin Bieber!

D: E a apresentação dos pratos? Tem alguma...

F: Ah sim, sim. A apresentação desses pratos fui que fiz a, não só ele aqui, os pratos, a comida, o molho argentino que ele é sócio meu lá em Buenos Aires, já faz tempo. E aqui o pernil. Por que o meu pernil é o mais gostoso? Porque o sal e a manteiga é francês. Entendeu? É o melhor que tem no mundo né? Então, o que, porque tão dando risada? Ah, é lá. [outra mesa do bar].

D: E tem diferença na apresentação dos pratos que vocês colocam como afrodisíacos? Por exemplo, o testículo, as ovas...



F: O testículo é normal, ovas normal, ovas de peixe é normal, a rã é bonito, tudo igual. Porque ele vem com o chimichurri, limão e um pouquinho de... Carne de onça é famosa, casquinha de siri é campeã, codorna é um prato bom, coelho zero de gordura, o coelho meu é zero de gordura. Você entendeu aqui o batimento cardíaco né? [Para Amanda].

A: Aham.

D: Sim.

F: O que mais, Justin?

D: Bem, Seu Ferri, só isso na verdade. Estou tentando fazer uma mapeação aí de como as pessoas veem o alimento afrodisíaco, essa questão mesmo da cultura popular, a memória que a gente mantém sobre...

F: A cultura popular é uma coisa, o cara diz “ah, come isso aí”. Aquela macaxeira lá do nordeste que eles põem aqueles negócios lá, o baiano, lá o acarajé, o acarajé é aquela sujeira, não trocam a banha, aquilo lá é uma nojeira, eu comi lá, eu falei “ó...”

D: Mas tem pimenta!

[risos]

F: Tem a pimenta né, mas, a pimenta é..., a pimenta ela tem, eu acho que a pimenta corta muita coisa ruim do nosso organismo, por isso que ela tampa algum buraco de alguma comida. Mas, eu como pimenta três vezes, minha azeitona é tudo apimentada, eu como do Peru e a outra normal. Da tabasco, não é muito forte e não é muito... Eu acredito que a pimenta acrescentada em um ou outro prato ela tem alguma coisa mexendo com o pirulito, eu acho que estimula, não posso falar né, não sou médico. Mas, se fosse pegar a fórmula do Viagra<sup>®</sup> alguma coisa vem da proteína, né? E daí, quem que vai falar? Daí seriam os italianos, italiano come muito. Não, não, italiano não, o espanhol o [?].

A: Os argentinos iam estar...

F: Os argentinos, mas daí tem uma coisa a mais, tem o colesterol daí, a carne.

A: Sim.

F: Eu, no meu treinamento, como muita carne, aliás, está convidada um dia pra vir aqui no nosso restaurante comer o bife de chouriço, você tem o meu telefone, liga pra mim. Menos segunda e sexta que é muita gente. Ai, graças a deus! Ó como é que o cara sai [aponta com a cabeça para cliente saindo do bar], ó! Parabéns Alemão! [bate palmas] Alemão! O que vocês querem comer? Amanda, você não vai pagar nada, Justin Bieber, você não vai pagar nada.

[risos]

D: Agradeço. O que você quer? [Para Amanda]

A: É, eu também não estou [com fome], se quiser escolher aí, pode escolher?

F: Nada?

D: O que o senhor indica pra gente então? Vou deixar...

A: Ninguém tem medo de comida aqui não, senão..

F: Estão com vontade de comer? Como é que está a fome de vocês?

A: Não, tá bem média assim, não tá...

D: Bem moderada.

A: É.

[pausa, Ferri analisa o cardápio]

F: Carne de onça, então! Carne crua, macia, pão.

D: Pode ser.

[sons indecifráveis e conversa externa à entrevista com um garçom]

F: Justin Bieber! Se você estivesse com fome você ia comer o sanduíche, mas é muito forte.

A: Seviche?

F: Não, sanduíche.

A: Ah, sanduíche de pernil? É, é bastante né?

F: É.

A: Acho que eu não consigo comer não.

F: Então, você pode comer uma carne de onça que é legal esse prato, carne crua!

A: Uhum.

F: Ou uma codorna, ou um bolinho.

D: Eu aceito uma carne de onça.

F: Eu não posso indicar, porque eu gosto de todas.

[risos]

F: Alemão! Uma pinga né? [para pesquisadora]

D: Não... [risos]

F: Pro Justin Bieber uma carne de onça, pra Dona Amanda uma carne de onça, por conta da casa. Uma, uma, o que eu estava tomando? Uma água tônica pra mim. Tudo por nossa conta.

[rabiscando no papel sobre a mesa] Amo o Justin Bieber, e amo a Amanda. [risos] Tá aprovado aqui, aprova aqui Justin! Justin Bieber.

D: Seu Ferri eu agradeço...

F: Dá um visto aqui!

D: Oi?

F: Dá um visto!

A: Um visto. [risos]

D: Agradeço muito a atenção do senhor, a ajuda...

[barulhos indecifráveis]

F: Tira uma foto ai. Isso! Esse é o Alemão! Olha aí.

D: Obrigada pela ajuda, e agente mantém contato aí, qualquer coisa conversamos novamente, eu vou continuar vindo aqui sem dúvida! Aí eu trago, na próxima semana pro senhor assinar, o contrato, daí pro senhor também ler e todo o mais, pra me permitir usar essa entrevista parcial e tudo mais.

F: Você tá falando com o velhinho ali? [aponta para outra mesa]

D: Oi?

F: Você está falando “senhor”, é com ele então. [risos] Fica falando “senhor, senhor”. Tá bom, senhor Bieber. Blindagem, um conjunto muito famoso [aponta fotografia na parede] tocava lá no John Bull, ele morreu [aponta para um homem na foto].

D: Ah, sim.

F: E aqui [mostra outra fotografia na parede, da atriz Letícia Sabatella] eu quis namorar ela e ela não me quis.

A: A Letícia Sabatella?!

D: Quem não gostaria?!

[risos].

**Entrevista 02****Entrevistado:** Jorge Luiz Almeida Moura (Alemão)**Data:** 14 de outubro de 2014**Local:** Bar Stuart, Al. Cabral.**Formato:** gravação em áudio em 3GPP**Nome do arquivo:** entrevista\_alemao\_stuart.3gp**Duração:** 00:14:44**Legenda:** Karlla Deparis (D)/ Jorge “Alemão” (A)

D: Primeiro eu gostaria que você se apresentasse, nome idade, profissão.

A: Meu nome é Jorge Luiz de Almeida Moura, mais conhecido como Alemão, tenho 46 anos, sou do estado de SP, vim pra Curitiba estou aqui no Stuart desde 85.

D: Você já trabalhou em outro bar, em algum outro lugar?

A: Trabalhei lá no bar fronteira, no estado de São Paulo, Ribeira...

D: Você já trabalhou em alguma outra função no bar?

A: Trabalhei atrás do balcão, balconista né.

D: E você acha que tem algum público específico que costuma frequentar o bar, o Stuart, no caso?

A: Tem, tem, agora tá mudando o público, os mais velhos morreram todos, tá mudando agora tão vindo os mais jovens agora, tá tipo assim de pai pra filho, os pais traz os filhos ai os pais morrem os vós lá morrem e os filhos agora estão frequentando, a nova geração né.

D: E você percebe que mantem a família, a tradição familiar de vir pro Stuart?

A: Isso, a família de pai pra filho.

D: Imagino que você já tenha ouvido falar de comidas afrodisíacas uma vez que tem no cardápio

A: Sim, com certeza, tanto é que até já dei receita de comidas afrodisíacas pra alguns fregueses aí.

D: Sério? Tipo o que?

A: Tipo ovo de codorna, biotônico, testículo de touro. Inclusive teve um senhor que veio aqui e falou assim “Alemão, testículo é afrodisíaco?” Meu filho, lógico, levanta até defunto né?! Aí ele falou assim “Verdade?”, ele veio com andador, empurrando com as duas mãos o andador ele falou assim “Tem certeza?” tenho certeza “Então me dá uma porção” Eu trouxe uma porção pra ele, ele comeu uma porção, você acredita que ele saiu andando e deixou o andador? [risos].

D: Fez milagre

A: Fez milagre [risos]

D: Quais pratos ou bebidas do bar que você considera afrodisíaco aqui no Stuart?

A: Bebida não, bebida eu não digo, mas os pratos é o testículo de touro, codorninha, testículo de touro, testículo de galo, testículo de coelho, de peru que tinha antigamente também, esses eram os pratos afrodisíacos que tinha aqui.

D: Na sua opinião, quem pede um desses pratos, sabe que é afrodisíaco, pede por causa disso?

A: Geralmente eles pedem porque colocam na cabeça que é afrodisíaco e perguntam pra mim “Alemão, isso aqui faz efeito?” Lógico que faz efeito! Faz um efeito espetacular. Não sei se faz né, [risos] eu tenho que vender o meu peixe né?

D: Sem dúvida, é.. elas são colocadas, algumas dessas comidas são colocadas como afrodisíacos, por que eu elas são colocadas assim?

A: Ah, pra velharada aqui né, geralmente vem mais senhores de idade aqui, aí a gente coloca e o pessoal acredita, as vezes tem gente que come o testículo, vai pra casa e fala “ Alemão eu consegui” Coloca na cabeça né? [risos]

D: E da onde surgiu a ideia de colocar como afrodisíaco no cardápio?

A: Essa ideia teve foi de um fazendeiro que veio aqui uma vez, e deixou as porção aí pro Dino né pra colocar no cardápio pra ver se realmente o pessoal gostava né, e aí colocou e deu certo.

D: E ele que contou pra vocês que dava pra chamar de afrodisíaco?

A: Isso, o fazendeiro que trouxe pra ele contou e deu certo.

D: E você percebe que esses pedidos de comidas afrodisíacas saem com mais frequência por estarem como afrodisíaco no cardápio?

A: Não, sai mais frequente. É o que mais sai né? Testículo de touro é o que mais sai. Testículo, codorna, isso é o que mais sai.

D: Você conhece, lembra ou já ouviu falar de alguma outra comida que as pessoas também chamam de afrodisíacas?

A: Chamam geralmente ovinho de codorna também e o testículo de codorna

D: Testículo de codorna?

D: Testículo de codorna, só que hoje não temais, testículo de codorna saía bastante. Mas tinha que ser muita codorna pra dar um monte de testículo, então é difícil né. Mas tinha, testículo de codorna saía bastante, era fora de sério. E era mais forte que esse testículo de touro né, muito mais forte.

D: Em gosto?

A: O gosto, o sabor dele era muito forte.

D: E você acha que o consumo desse tipo de comida, caracterizada dessa forma ele era diferente quando você entrou no bar, por exemplo?

A: Não, continua a mesma coisa, né? Desde que eu entrei em 85, continua a mesma coisa o mesmo tempero, o mesmo molho, não mudou nada o testículo, é a mesma coisa.

D: E sempre foi meio que o carro-chefe do bar?

A: Sim, o carro-chefe com certeza! [risos] Carro-chefe do bar.

D: E o pessoal que frequenta o bar, costuma perguntar se tem alguma outra coisa talvez que eles considerariam afrodisíaco?

A: É a gente tava tentando fazer agora uma outra coisa afrodisíaca que era testículo de pato, mas isso é muito forte também, muito duro assim, acho que não vai pegar, mas é o testículo de pato, nós tava querendo, tavam tentando colocar aqui, mas é foda, não sei se o povo vai acostumar né?

D: Pelo gosto mais forte?

A: Pelo gosto muito mais forte da carne e mais duro ainda né, forte e duro, eu acho que a velharada aí não vai conseguir comer [risos]

D: E do pessoal mais novo que frequenta o bar, que não costuma vir tanto, mas vem, também pede? Ou você acha que eles têm um receio maior, por não conhecer?

A: Eles realmente pra conhecer né, eles que não conhecem pedem daí geralmente quando eles pedem que não conhece, eu falo “melhor comer o testículo a milanesa”, que você não sente tanto o gosto no testículo à milanesa, fica como tipo filé de peixe, aí coloca um limãozinho um chimichuri em cima, pessoal come e acha bom, geralmente o pessoal come e acha bom, primeira vez já acham bom, impressionante.

D: E voltam pra comer de novo?

A: Voltam pra comer de novo.

D: Que legal, e as outras carnes que tem, por exemplo, carne de caça, ovas de tainha que eu já vi que tem no cardápio, o pessoal também considera isso afrodisíaco, vocês também oferecem isso como afrodisíaco?

A: Ovas sim, ovas o pessoal considera afrodisíaco, ovas, casquinha de siri, também o pessoal considera afrodisíaco os dois, casquinha de siri e ovas de peixe, que por sinal diz que é né, não sei, se diz.

D: E você acha que da onde que veio essa cultura de achar que essas coisas são afrodisíacas, como que isso é colocado pras pessoas imaginarem ou algo assim?

A: Ah, sei lá, acho que é por causa da idade do pessoal aqui, eles vem aqui e colocam na cabeça “eu preciso comer um testículo de touro pra ver se eu consigo alguma coisa”, entendeu?

D: Pela necessidade mesmo.

A: Exatamente [risos]

D: Entendi. Bom, acho que é só isso, a não ser que você tenha alguma consideração, mais alguma história de bar que você tenha ouvido falar sobre isso.

A: Ah a história que falei pra você foi aquela que... ah tem o outro senhor também que uma vez, qu’ele chego e tem as batidinhas aqui de maracujá, de limão que os caras dizem que é muito boa e o povo dizia que também deixa o cara louco né, tanto é que eu falo pros caras: isso aí é batidinha caseira, “Alemão, batidinha caseira?”, batidinha caseira você toma aqui e morre em casa [risos]. Não, tem a batidinha também, tinha um senhor que veio com uma muleta na mão aqui, aquelas muletas de mão assim, [nome da pessoa] sentou na janela ali e falou “Alemão, me vê uma batidinha”, e deixou as muletas do lado, num sábado, aí eu dei a batidinha pra ele, dei a segunda, terceira, dei a quarta batidinha, ele falou “Alemão, vê a conta”, levei a conta pra ele, ele falou “alemão muito obrigado, essa batida é sensacional, um espetáculo”, deixou as muletas aqui e foi embora sem muleta, quando ele chegou na metade do salão eu falei “Dr. O senhor esqueceu a muleta”, falou “ah, é mesmo Alemão!” e começou mancar. [risos] Aí tive que levar a muleta pra ele. A batidinha fez um milagre também. Então essa batidinha nossa de maracujá e limão aí, é fora de serio, batidinha caseira mesmo, toma aqui e morre em casa. Depois de uma semana ele morreu né [risos].

D: E essas cachaças, aqui eu não vi nenhuma na verdade, mas essas cachaças que é com erva, com fruta, vocês já tiveram no bar em algum momento?

A: A gente ainda tem ali umas com fruta ali, tem guaco, tem losna, tem mentruz, canela, tem, ainda tem ali um bom tanto, sai bastante. Um disse né toma uma losna que to com dor no fígado, tudo é remédio né [risos], losna é bom pro fígado, guaco pra quem tá com dor de estômago, mentruz to com dor na junta, diz que tudo é santo remédio, a pinga. Mas não é nada, é só dizer né? É um santo remédio.

D: E alguém já pediu alguma dessas cachaças tipo “ah, essa eu soube que funciona como afrodisíaco também” e pediu algo.

A: Não, tinha aí uma cachaça que agora não tem mais né, mas tinha uma cachaça que a gente falava que era afrodisíaco e o pessoal adorava, que era o pau-pereira, chamava o nome da cachaça. Falava “ó, isso aqui é afrodisíaco”, pessoal tomava o dia inteiro a cachaça pau-pereira, mas não era nada, era só pra vender a mercadoria [risos].

D: E por que que não tem mais hoje em dia?

A: Não tem, acho que pararam de fabricar, a gente tinha uns pau dentro da cachaça que os cara trazia pra gente, e a gente falou assim: essa cachaça aqui é afrodisíaca, tinha um cheiro assim e tal, e o pessoal, o que vendia daquela cachaça era impressionante, pessoal saia “não alemão, essa cachaça é boa viu? Não vende o litro?”, “o litro não vende, só a dose, tem que tomar só duas dose e chega senão faz muito efeito”. [risos] Mas é mentira, nada a ver.

D: E alguém já reclamou, “não funcionou alemão, você me falou que era e não deu certo”

A: Não, ninguém reclama, tem vergonha né?! Funcionou? Não, funcionou! Teve uma vez que o cara chegou lá de salvador aqui e tava com problema. Sentou na mesa ali e falou “Alemão, to com problema aí.” Falei “que problema que é?” Ele falou “to precisando pegar um remédio que não funciona mais, não sei o que” falei ”faz o seguinte: testículo de touro pra você, come um testículo de touro”. Daí ele comeu o testículo de touro, comeu uma codorna, [...] Ele falou “mas alemão, será que vai funcionar?” Ele tava num hotel aqui, falei “agora vou te passar uma receita” aí falei pra ele “você pega dois ovos de pato, um biotônico Fontoura, um vinho quinado, canela, bate tudo no liquidificador e deixa na geladeira, aí quando chegar de manhã, você toma de manha de tarde e a noite, toma três colherinha de manha, três colherinha a tarde e três colherinha a noite, aí você vai pro motel com a menina e veja lá, se não funcionar vem falar comigo”. Daí ele comeu o testículo, comeu a codorna, foi pra casa, fez. Outro dia ele chegou aqui “alemão, muito obrigado, tava quase separando da minha mulher, agora to indo pra Salvador encontrar minha mulher porque funcionou”. Mas eu dei a receita por dar, eu não sabia que ia [risos] e deu certo, ele veio me agradecer e foi pra Salvador e salvei o casamento do cara.

D: Que ótimo.

A: Mas não que ia funcionar, ele colocou na cabeça, comeu testículo, comeu, fez o negócio que eu mandei fazer, tomou e foi, e deu certo, mas não que ia dar certo, eu dei uma receita ele colocou na cabeça e teve fé, deu né. Diz que a fé vale mais que o café [risos].

D: Você acha, então, que é mais pelo que a pessoa coloca na cabeça do que pelo que tem realmente no alimento.

A: Exatamente, mais pelo que coloca na cabeça né, impressionante. Tem que acreditar né? Se você acreditar que o testículo faz efeito, se você comer, vai sair daqui, vai fazer efeito. Realmente, então, você colocando na cabeça dá certo, tem que ta com pensamento positivo. [para fora da entrevista: Meio maracujá].

D: Você comentou que alguns sentem vergonha, já teve alguém que teve vergonha de pedir um alimento afrodisíaco por tá com esse nome?



A: Ah já, teve moças que veio o marido e a mulher, veio tipo dois casais, ele falou assim “amor, o que que a gente vai comer?” ela “não sei”, aí olha pra mim, olhou assim pra mim “alemão, você tem testículo?” daí o marido dela falou assim “mulher, mas que pergunta você faz pro Alemão, ele tá gordo, tudo bem mas lógico que ele tem testículo, ele não é capado! Tá só gordo” [risos] Falei não, “tem testículo!”. Aí foi à milanese aquele dia. Aí tem umas pessoas também que vem e quer enganar a mulher, [pra fora da entrevista: Meia!] Quer enganar a mulher, fala pra mulher assim “Alemão, vai lá e pede uma porção pra mim de testículo de touro e fala que é peixe, que é alguma coisa”. Aí eu pego levo a milanese [...] a mulher comeu, colocou na boca, comeu um, comeu dois, no terceiro assim ela falou “Alemão, o que que é isso?” eu falei assim “Isso aí é um testículo de touro” ela saiu pro banheiro vomitar [risos] Enganou a coitada da mulher dele, saiu vomitando daqui e foi pro banheiro, passou mal a mulher do cara, ela ficou bravo comigo, falou “Alemão, que que é isso!” eu falei “Teu marido que mandou, não fui eu”.

D: Nesse dia não funcionou como afrodisíaco, então, o testículo? [risos]

A: Não, de jeito nenhum! [risos]

D: Ah, que ótimo. E você percebe que são mais homens ou mais mulheres que pedem?

A: Não, sabe que agora tá igual, as mulheres tão bebendo mais do que os homens. E as mulheres chegam agora, antigamente as mulheres não pediam porção de testículo, ficavam meio envergonhada, agora elas pedem porção de testículo de touro “Alemão me vê uma porção de testículo de touro” só falam baixinho né, falam assim “Mas fale baixinho”, aí eu saio dali e dou um grito “Dá um testículo de touro!” [risos] Mas aqui é impressionante, há uns anos atrás o cara chegou aqui, sentou ali na mesa, o telefone dele tocou, aí ele pediu pra mim uma carne-de-onça e um chopp, aí o telefone dele tocou, o telefone tocou ele atendeu e falou assim “Amor, acabei de chegar no médico.” E eu dei um grito lá “Dá uma onça e um chopp!” daí a mulher dele falou assim “ah, então quer dizer que o Alemão agora virou médico então?! Você tá no Stuart, vagabundo!” [risos] ele falou assim “Alemão você puxou meu tapete” eu falei “mas eu nem sabia que você tava falando com tua esposa” [risos] Puxei o tapete dele aquele dia.

D: Nada como levar um afrodisíaco pra casa e dar um jeito de se desculpar, então?

A: É, com certeza! [risos] [para fora da entrevista: já vou lá]

D: Perfeito então, Alemão, não quero te atrapalhar mais, agradeço pela sua entrevista.

A: Valeu? Valeu então!

D: Conversamos ainda nessa próxima semana.

A: Com certeza, valeu!

**Entrevista 03****Entrevistado:** Dino Chiumento**Data:** 14 de outubro de 2014**Local:** Bar Stuart, Al. Cabral.**Formato:** gravação em áudio em 3GPP**Nome do arquivo:** entrevista\_dino\_stuart.3gp**Duração:** 00:11:50**Legenda:** Karlla Deparis (KD)/ Dino (DC)

KD: Bom, boa tarde Dino, primeiro eu gostaria que você se apresentasse: seu nome, idade, profissão.

DC: Pode falar?

KD: Pode, fica a vontade!

DC: Bom, meu nome é Dino Chimento, minha profissão é comércio.

KD: A idade do senhor?

DC: A idade é 78, 78 anos.

KD: Há quanto tempo o senhor trabalha no Bar Stuart?

DC: No Bar Stuart eu comecei em 1950, já faz 64 anos de casa.

KD: Você já trabalhou em algum outro bar?

DC: Não, não, não, comecei aqui, me criei aqui, me aposentei aqui. Continuei aqui.

KD: Já trabalhou em alguma outra função dentro do bar?

DC: Não, não, não, só aqui.

KD: Mas sempre de.. atrás do balcão?

DC: Sempre atrás do balcão.

KD: Já me falaram que o senhor foi dono aqui uma época.

DC: Foi, foi, ainda sou um pouquinho ainda, seguramos.

KD: Em que época mais ou menos o senhor foi?

DC: Eu vendi, faz 8 anos que eu vendi. Eu comprei em 74 aí vendo em 2008, 2008.

KD: Você nota que tem um público específico no Bar Stuart? Que costuma frequentar o bar?

Um perfil específico de público?

DC: Olha só, estou suando. Tem vários políticos que vem aqui, tem velho.

KD: E esse público mudou com o tempo, ou foi sempre o mesmo estilo de pessoas que frequentam?

DC: Não, foi mudado. Os aperitivos foram mudados bastante, né.

KD: E o público que frequenta, antes era diferente? Ou era a mesma coisa?

DC: Antigamente era melhor né, antigamente já vinha, fazia o aperitivo, ficava bastante tempo, agora hoje em dia é tudo rápido né, tudo corrido que nem diz outro.

KD: Imagino que o senhor já tenha ouvido falar em comidas afrodisíacas, já que tem no cardápio do bar, o senhor conhece comidas afrodisíacas, o senhor entende esse termo?

DC: O que temos... o nosso especial aqui é testículo de touro, nós que começamos aqui, em 1974, nós começamos e até hoje nós temos. É o prato mais procurado, o mais procurado.

KD: Algum outro prato ou bebida do bar pode ser considerado afrodisíaco também?

DC: Não, bebida aqui nós só vendemos chopp, né. Chopp, caipirinha, mas o que é mais é chopp, né.

KD: E algum outro prato além do testículo?

DC: Não, aqui no bar, nós temos carne de rã, temos jacaré, temos coelho, temos o que mais? Temos.. é.. codorninha, temos vários tipos, temos bastante, né.

KD: E da onde surgiu a ideia de colocar como afrodisíaco no cardápio do bar?

DC: O testículo foi um fazendeiro que era freguês aqui, de Mandaguari, então um dia ele disse “Vou trazer um aperitivo pra vocês fazerem, mas só você espalha aí e não diga o que que é.” Aí nós fizemos. Ele trouxe, eu acho, que uns 20kg aí. Daí nós fizemos aperitivo lá, todo mundo comeu, mas ninguém sabia o que era, né. Aí depois nós fizemos um cartaz assim: vocês comeram tal aperitivo. [risos] Aí tem muito que ficaram meio assim, mas pegou bem.

KD: Pegou bem?

DC: Pegou bem.

KD: Hoje em dia dá pra considerar o carro-chefe do bar, testículo de touro?

DC: É, o principal.

KD: É o que mais sai?

DC: É o que mais sai. É, sai... frango a passarinho sai bastante, mas o que mais sai é esse prato, né.

KD: E, em sua opinião, o senhor acha que as pessoas que pedem esses pratos que vocês colocam como afrodisíaco, eles pedem por saber que é afrodisíaco, ou por algum outro motivo?

DC: Não, não, eles sabem, eles querem experimentar, eles sabem o que que é né, só no começo que não contamos o que que era. [risos]

KD: E o pessoal que pede sem saber que o testículo é afrodisíaco, o pessoal pede por gostar, por ter comido em outro lugar, ou eles vem pensando “não, é afrodisíaco, eu vou comer”?

DC: Eles já vêm pra comer isso mesmo.

KD: Ele sai com mais frequência que outros pratos do bar, o testículo?

DC: É o que mais tem saído. Temos três tipos: temos à milanesa, temos molho e o frito no óleo, né. Mas, o que mais sai é o molho, o molho com aquele pãozinho tudo né.

KD: E o senhor já ouviu algum comentário do pessoal no bar depois que vieram conta pro senhor alguma experiência específica por ter comido o testículo, contado uma história, uma piada.

DC: Não, tem muitos que vem aqui, que diz “olha...”, que trazem os amigos né “vamos experimentar o tal prato que eu gostei”, né.

KD: Pra ver se funciona, talvez?

DC: É [risos]. É, tem... apareceu, há uns dois anos eu fui ao programa do Ratinho, em São Paulo né. Ele disse “Vem aqui divulgar o prato teu aqui” né. E aí ele fez pra dar pra plateia lá, né. Mas eu disse que era melhor não fazer, porque tem muitos que é capaz de fazer mal né. Até levei uns 15, 20kg pra lá. Dei uma ideia pra ele: então vamos pegar peito de frango, cortamos bem toquinho que aí parece ensopadinho daí você dá pra eles, aí você diz que é, mas depois vamos dizer que não é, desmentir né. [risos] Aí todo mundo comeu lá. Aí ele disse assim “Olha aqui o que vocês comeram”, aí tinha uma sacola. “Vocês comeram isso aí”, “Ih”, já começaram [risos]. Daí disse “não, é mentira, é mentira”, diz ele, “É peito de frango”. Porque é capaz de fazer mal [...] muito né.

KD: Sim..

DC: Daí ele me perguntou: “Você já experimentou? É bom?”, digo: eu nunca comi, nunca comi!

KD: O senhor nunca comeu testículo de touro?

DC: Nunca comi, “como é que você vai fazer propaganda aí?” [...], ah, porque a freguesia gostou né, mas agora, eu nunca comi.

KD: Por que o senhor nunca comeu?

DC: Ah, não deu, não deu vontade.

KD: Não teve curiosidade?

DC: É não teve, não, não teve.

KD: E o senhor conhece, lembra ou já ouviu falar, alguém já comentou de outro tipo de comida que as pessoas consideram afrodisíacas, também?

DC: Não, que eu lembro não.

KD: Ninguém que veio falar tipo “ah, falta alguma coisa no cardápio..”?

DC: Não, porque no cardápio tem bastante coisa né, ah de vez em quando tem algum que dá uma ideia, mas não vale a pena não, mas é bem difícil, bem difícil.

KD: E o senhor acha que o consumo dessas comidas ele era diferente antigamente? Mudou demais com o tempo, continua parecido?

DC: Não, não, não, era igual, porque sempre faz, nunca mudamos né, o tempero é o mesmo, é tudo o mesmo, só que agora temos mais quantidade, né. Antes era menos... agora tem mais.

KD: E o senhor acha que alguém deixa de pedir, por exemplo, o testículo, ou o coelho a passarinho, ou o bucho ao molho, por estar como afrodisíaco no cardápio? Talvez por ter vergonha, por ter medo ou algo assim?

DC: Não, não.

KD: Não é um problema?

DC: Não é, não tem problema. Até, uma pena, eu tinha... não me lembrei, senão eu ia trazer uns papéis já, com a história do bar, a não ser que você passe aqui depois de amanhã.

KD: Ah, eu posso passar. Por o Stuart ser o bar mais antigo de Curitiba imagino que várias pessoas já vieram entrevistar, fazer perguntas, escrever sobre.

DC: Já, já, já.

KD: Alguém já perguntou especificamente sobre esse ponto do cardápio que são os alimentos afrodisíacos?

DC: A maior parte de todos eles, é, vieram vários estudantes vem aí, vários já [...] Antes da Copa do Mundo, e eu não vou mentir, mas acho que em um mês, 20 dias viram tudo diferente.

KD: Pra fazer pesquisas também?

DC: Pra fazer pesquisa, tudo.

KD: Tem pessoas de fora que costumam vir bastante, que não frequentam o bar comumente, mas vem por ter ouvido falar que tinha testículo?

DC: Tem, tem bastante, principalmente no fim de semana, sábado e domingo, maior parte é tudo de fora.

KD: Nos dias de semana o público é mais tradicional, é mais, as pessoas que já vinham antigamente..

DC: Vem pra conhecer porque é divulgado em bastante lugar né, então vem pra conhecer né, o bar mais antigo [risos].

KD: Sim.

DC: Deve ser o quarto ou quinto mais antigo do Brasil né.

KD: Do Brasil?

DC: É, vai pra 110 anos já.

KD: Quando que faz 110? Quando é a data de fundação?

DC: Pra dizer a verdade nós escolhemos uma data aí em novembro.

KD: Em novembro? E vocês costumam fazer algum tipo de evento na época de aniversário?

DC: Não, tem muitos que.. a gente não divulga nada, senão tem que fazer né. Aí quando vem um, ah, toma um chopp, daí toma mais um em homenagem ao bar.

KD: Ah, que ótimo.

DC: Tinha uma foto.. essa foto ali, tá meio apagada agora.

KD: Dos 85 anos. [foto de 85 anos do bar]

DC: Esse foi um dos primeiros donos. Daí o segundo dono foi funcionário do primeiro e eu fui funcionário do segundo. Só mudou três até agora.

KD: Só três até agora?

DC: Em 110 anos só mudou três.

KD: Que legal. Isso eu não sabia, realmente, é uma curiosidade. Um dos garçons comentou comigo que tem um evento tradicional no bar, no qual vocês fazem sorteio de carne, nos fins de semana.

DC: Antigamente nós fazíamos bastante, todo dia, agora é só aos sábados.

KD: Só aos sábados.

DC: A gente faz os número, faz uma porção, aí pode escolher né.

KD: E vocês costumam sortear testículos também?

DC: Também, também, aí o freguês que ganhar escolhe né. Escolhe o aperitivo que prefere né.

KD: Ah, entendi.

DC: Antigamente era todo dia que a gente fazia né, leitão, peru, tatu [risos] leitãozinho.

KD: Já teve alguém que veio perguntar pra vocês como é que faz em casa testículo? Por que é um prato diferente né?

DC: Não, não, já veio, já filmaram aí também, nessa TVÓ né, do canal doze né. Vieram, foram na cozinha, pra ver como é que faz.

KD: Não tem segredo o prato então? [risos]

DC: Não, não, não tem.

KD: Não tem um segredo da casa, assim.?

DC: O segredo é o tempero [...]

KD: Bem, das perguntas que eu tenho, são essas, se o senhor tiver mais alguma coisa que queria contar.

DC: Não, não, foi uma pena que não me lembrei, eu fui no dentista né, cheguei em casa meio-dia e pouco, tinha almoçado e não me lembrei.

KD: Mas não tem problema a gente se vê ainda essa semana, aí eu pego com o senhor os papéis.

DC: É com a história, tudo, freguesia antiga, político, tem tudo, tudo né.

KD: Ah, então tá bem. Obrigada senhor Dino, só isso.

DC: Tudo bem, peço desculpa que não me lembrei.

KD: Sem problema, obrigada.

DC: Mas aí amanhã eu trago, mando tirar xerox de tudo né.

KD: Perfeito.

**Entrevista 04****Entrevistado:** Sebastião Ferreira da Silva**Data:** 14 de outubro de 2014**Local:** Bar Stuart, Al. Cabral.**Formato:** gravação em áudio em 3GPP**Nome do arquivo:** entrevista\_tiao\_stuart.3gp**Duração:** 00:19:26**Legenda:** Karlla Deparis (D)/ Sebastião “Tião” (T)

D: Primeiro eu queria que você se apresentasse, dissesse nome, idade e profissão, por favor.

T: Tá ok, eu sou Sebastião Ferreira da Silva, trabalho aqui no Stuart já há em janeiro 30 anos, e a minha profissão é garçom, trabalho aqui de garçom.

D: Você já trabalhou em algum outro bar, ou em alguma outra função aqui no bar.

T: Já. Já. Trabalhei em outros bares antes de começar aqui.

D: Sempre de garçom?

T: Não. Bem, afinal, desde novinho já ajudava meu pai atrás do balcão, nós tinha venda no interior, né. Trabalhava atrás do balcão, como apoio, ou ajudando ou atrapalhando né. [risos].

D: Você nota que este bar tem um público específico que costuma frequentar?

T: Sim. Sim senhora.

D: Esse público ele mudou com o tempo? Ou sempre foi mais ou menos igual?

T: Não, sempre foi mais ou menos igual. É uma classe de bastante idade, entre 50, 60 anos, 70 anos. Jovens é poucos que vem aqui, que frequenta.

D: Mais homens ou mais mulheres?

T: Homens. Porque, tem um ditado aqui né, antigamente aqui era proibido a entrada de mulheres né. E até hoje é meio, eu sinto assim que é meio..., o pessoal fica assim meio, a mulherada perguntam se dá pra entrar, tem medo de entrar sozinha. Aí eu digo “Não, agora tá liberado, tá livre né, são livre né.”

D: Por que era proibido antes?

T: Não, isso eu não posso te responder porque não..

D: Sem problemas.

T: Até ele [Dino] não, 64 anos de balcão e não respondeu assim porque que era proibido.

D: Sem problemas. Você já ouviu falar em comidas afrodisíacas, eu imagino.

T: Sim.

D: Foi aqui com o bar, ou já conheceu antes, assim o termo..?



T: Não, essas coisas vim conhecer aqui, vim tá com intimidade aqui né.

D: Você acha que algum prato, petisco ou alguma bebida desse bar pode ser considerada afrodisíaco?

T: Sim.

D: Quais?

T: São vários. O testículo de touro, carne de onça, rã à milanesa, e há uma séries de outras, porque aqui, não há em outros lugares, somente aqui praticamente. Outros lugares estão copiando daqui agora, tem vários outros que tão copiando. Por exemplo, a carne de onça foi inventada aqui, quem inventou foi ele ali [Dino] há uns 50, 60 anos atrás.

D: Por que você acha que esses alimentos são considerados afrodisíacos?

T: Porque são diferenciados né, de outros locais que muitos vem de viagem e muitos que vem aqui que são de fora, de outros estados, de outros países, vem conhecer aqui, vem tirar a curiosidade aqui, cada instante pessoal que vem de fora, de outros estados, de outros países, vem aqui matar a curiosidade, saber o que é carne de onça. Você sabe a diferença de carne de onça e da onça? Você sabe?

D: Sim sei [risos]

T: Você sabe? Tem o de e tem o da. E o testículo, é testículo de boi ou de touro?

D: De touro? Vira boi só depois de tirar né? [risos]

T: É que na verdade o pessoal lá que trabalha com esse negócio eles tem que capar o touro pra poder engordar né, enquanto ele for completo ali, se estiver com os baguinhos lá ele não pode ser, não pode entrar em boi de engorda, você sabia dessa? São obrigados a [tirar]. Daonde, que eles servem aqui. Isso é iguaria.

D: Na sua opinião quem pede esses pratos aqui no bar, eles pedem por ser afrodisíaco?

T: Sim. Exatamente, por ser afrodisíaco.

D: Pra conhecer, ou porque já conhecia e queria ver se funciona.

T: Pra conhecer, pra experimentar né. O pessoal chega, vou experimentar o testículo de touro, vou experimentar, ou o coelho também, que não é em qualquer lugar que é servido, somente mais aqui né. Coelho à passarinho, coelho à passarinho, não assado, à passarinho. Em outros lugares não serve, em outros lugares você pode até encontrar assado.

D: E essas comidas elas são colocadas como afrodisíacas no cardápio?

T: Sim.

D: Da onde surgiu essa ideia de colocar no cardápio assim?

T: Não, isso já não é da [minha época], já vem de antes, vem já bem lá de trás, já veio, quando eu comecei a trabalhar aqui já tava em andamento. Se fosse um dos primeiros donos do bar,

que fundou em 1904, um dos primeiros donos que comprou em 1904, foram eles que lançaram essa diferenciação, essa iguaria no cardápio nosso.

D: E você percebe que essas comidas que são colocadas no cardápio como afrodisíacas elas saem com mais frequência do que os outros [as outras] ou não?

T: Sim, sim. Frango à passarinho tem normal aí mas o pessoal não pede nunca. Tem mesmo, quando tá mesmo com fome que o cara “Não, aí eu quero um frango à passarinho”. Tem muitos também que tem medo de pedir porque não conhece né, não sabe se vai gostar, sim ou não né. Tem muitos que gostam né, dessas nossas porções aí é porque são diferente, vem uns que gostam muitos e uns que já não gostam muito. Já comem um pouquinho ali e levam pra casa, pra levar pra outros experimentarem.

D: E você acha que alguém já deixou de pedir algum desses pratos por estar colocado como afrodisíaco no cardápio?

T: Sim, sim.

D: E o por quê disso?

T: Não, porque, a pessoa carrega um tipo, tem um sistema deles lá né, que não vai né, fica meio com medo de achar, de não gostar, aí vai pedir as porções que são conhecidas dela né, geralmente.

D: Você acha que chega a ser por vergonha também ou alguma coisa assim?

T: Ah, pode ser também, que nem, nós trabalhamos aqui na voz alta né, nós trabalhamos aqui “DÁ UMA PORÇÃO DE TESTÍCULO!”, Ai o cara “não, peça baixinho”, peça baixinho.

D: Ah, tem isso também, as pessoas pedem pra não falar alto.

T: Aqui tem um senhor que foi famoso por programa de televisão, trabalhou toda a vida no circo, de palhaço. Ele vem uma ou duas vezes por semana, ele vem comer os testículos de touro. O Palhaço Guabiroba fez programação na televisão, hoje tá com 80 anos já.

D: E você conhece, lembra ou já ouviu falar de alguma outra comida que as pessoas consideram afrodisíacas também?

T: Assim, no momento assim, vamos dizer assim, a gente não tem aquela estatística assim de outras pessoas, mas geralmente quase todas as porções nossa aqui é meio diferenciada. Nós não trabalhamos com refeições, trabalhamos só com as porções né, então a especialidade nossa é isso aí. E geralmente o pessoal acha comeu qualquer coisa, um bucho desse aqui ao molho, né, um coelho, frango, testículo, lambarizinho, tem o cascudinho, a isca de merluza, então é diferenciado o pessoal “ah, vou comer porque tem isso, tem aquilo, vou pegar essa porção aqui...”. O coelho mesmo, o coelho é light, não tem nada de gordura é só carne e osso,

você não encontra nada de gordura nele, ele é light. Então geralmente alguém vem comer o coelho diz que acha também que é afrodisíaco.

D: Por que você acha que as pessoas pensam que essas carnes de caça são afrodisíacas?

T: Pois é, cada um tem uma maneira de pensar né.

D: Você já ouviu alguma dessas histórias de bar de alguém falando o porque de....

T: Ah, é a própria natureza do animalzinho, o coelho tem uma potência sexual grande. Testículo de touro, por que ele é afrodisíaco? Porque diz que ele também reforça a relação. Eu costumo dizer que quando vem um casal aqui né, assim, “ó, o testículo de touro é pra levantar a moral, a moral do casal, não adianta só o homem comer, tem comer a mulher também, a mulher também tem que experimentar, os dois.” Senão um fica e outro cai, um cai e o outro fica.” [risos]

D: As mulheres, você comentou aqui que tá voltando esse público feminino a frequentar, elas também pedem esse tipo de comida? Ou você acha que elas tem mais vergonha?

T: Sim [por frequentar]. Não não [por mais vergonha], pedem, pedem normal, exatamente.

D: E o consumo dessas comidas já mudou durante o tempo que você tá aqui, antes era diferente do que é agora?

T: É, tem algumas coisas que mudou o cardápio né, deu uma aumentada no cardápio. Esse dono que assumiu agora deu uma aumentada no cardápio, jacaré não tinha, outras coisas aqui não tinha, não tinha, esses bolinhos aqui, sete tipo de bolinhos, aqui não tinha nenhum, de um tempo pra cá que começou a ter, bolinho de carne seca, tomate seco, aipim com queijo, é, são vários aqui né. E várias outras coisas ali né, o jacaré, o rabo de jacaré, a isca de jacaré.

D: E se hoje em dia tivesse que escolher um carro-chefe pro bar, qual que você acha que poderia ser, o prato que mais sai.

T: Não, aí eu te digo assim o que eu mais gostaria, porque não tem como né, peixe são quatro tipo de peixe, frango são uns quatro ou cinco que tem coração, a isca de frango, tem tulipa, *drumett* [coxinha da asa], a coxa e sobrecoxa, e os bolinhos são sete porções de bolinho. Então, o que você mais gostaria de querer experimentar. Não é nem comer, é experimentar. Porque comer, você vai num restaurante e vai almoçar e vai jantar, aqui não, aqui é petiscar, então você vai experimentar.

D: E qual é o prato que mais sai, comumente?

T: Aqui são os peixes, o testículo de touro é o carro-chefe, o testículo de touro, aí os peixes os frango à passarinho ali que são quatro tipo de porções né.

D: E quando começou a ser servido o testículo aqui no bar?

T: Ah, isso já não e nem da minha época, já vem...

D: Vem de antes?

T: É, ele [Dino] que deve descobrir desde quando mais ou menos, tem 64 anos de balcão [...]. Já quando eu cheguei aqui, já tava em andamento, o barco andando aí.

D: E desde que você começou a trabalhar aqui sempre saiu com essa mesma frequência os pratos de testículo?

T: Ah sim, já. Inclusive é o único que é servido em três sistemas: à milanesa, ao molho, frito. Daí o que manda é o que você gostaria mais de experimentar, mas daí quando a pessoa não tem opção, daí eu digo assim: “Ó, hoje o que mais é provado é o milanesinha e tal, escolhe o à milanesa pela primeira vez, depois se você quiser experimentar os outros aí vem outra hora.”. É assim que funciona né, você vai pegando o ritmo né.

D: E alguém já reclamou que vocês falaram que era afrodisíaco que não deu certo?

T: Não, até hoje não. Que eu ouvi falar até hoje não, até hoje ninguém reclamou, casais que vem aí, há muitos anos que vem senhores aí, velhinho aí que vem aí pra consumir e até hoje não falaram nada. Acho que tá dando, dá certo né.

D: E o contrário, depois de consumir, as pessoas voltam pra contar alguma história, por exemplo, pra falar se deu certo?

T: É que não abre o jogo né, a maioria já é bem de idade, não abre o jogo, são secreto.

D: Deixando no privado, não querendo tornar pública a história.

T: Não, não, já não entra porque nós já não temos comunicação porque é pessoas de idade, pessoas de idade são muito...

D: E mesmo no sentido do riso, da piada às vezes, chega como uma piada uma anedota de bar, do tipo “ah Tião, funcionou...”?

T: Ah aí eles vem “ah, funcionou”, “tá bom”, “tá ótimo”.

D: Entendi.

T: Que vai direto no assunto assim não né. Como que é, tudo certo lá?! Eu digo meio que assim, na verdade, eu digo, ele pode ter, mas não é muito aquelas coisa lá, se for no médico se for pra resolver o problema lá ou ir direto naqueles produtos pra sexualidade, acho que isso aí [afrodisíacos] é meio mito, acho que é mito.

D: Mito?

T: Acho que é mito.

D: É mais cultural, realmente, do que pelo que a comida traz?

T: É mais cultural, acho que são várias as coisas, acho eu tem também aí, “ah, se você comer tal coisa você vai melhorar a sexualidade e tal”. Tem, nós não temos aqui, o amendoim, “ah se você comer amendoim” já me falaram “ah, porque vai ficar...”, meu irmão. [risos]

D: Alguma bebida também, que você já ouviu falar que as pessoas comentam ou que até pedem como...?

T: Não, ah, aquela catuaba, bebida ou é.. bom, aqui temos catuaba com álcool, tem a catuaba suco eu acho, uma coisa assim, essa aí é.. várias outras coisas, não lembro já bem direito... [risos].

D: Não, mas, perfeito. Minhas perguntas são só essas se você tiver mais alguma consideração, mais alguma coisa a dizer, pra contar.

T: Não, eu acho que o que eu tinha que responder era essa parte né, e como que eu digo vem pessoas, você não perguntou sobre políticos, pessoas importantes que já vieram experimentar aqui. Então, já atendi pessoas importantes aqui, o ministro de trabalho da época, o Ratinho, inclusive agora por último, sabe o que eu, vamos dizer assim, dei ideia pra ele e ele gostava de bucho pra caramba, comia três, quatro, cinco porção, bem dizer, agora eu passei eles comerem eu que fiz eles passarem a comer frango à passarinho, a porção de tulipa, a tulipinha, a asinha da tulipa, que aqui é uma delícia. Então o cara vem aí, domingo mesmo veio aí, se lambuza tudo com as porções né.

D: E quem vem uma vez volta pra comer de novo?

T: Sim, esse Ratinho mesmo frequenta aqui há mais de 40 anos, e esses velinhos aqui, tem velinho de 60, 70 anos que vinha com o avô, que vinha com o tio, que vinha com a vó. O Requião mesmo, sempre veio o Requião, o Jaime Lerner, o Requião, o Greca, eles tão sempre aí. E sabe quem que tomava cada porrete aqui? O pai do Requião, a mãe do Requião e todos os irmãos do Requião, toda a família do Requião, tomava cada porrete aqui!

D: Já é de família isso, tradição de família vir pro Stuart...?

T: Sabe quem que chegava, quem frequentava aqui também? Quem frequentava aqui também e já morreu, morreu com 100 anos?

D: Quem?

T: Aquela lá... aquela maluquinha lá, me fugiu da cabeça o nome. Ela tinha uma namorada aqui, no prédio de esquina aqui, a... Dercy Gonçalves.

D: A Dercy?!

T: Sim.

D: Frequentava?!

T: Sim, e foi [...]

D: Sério?! E ela não falava alguma coisa? Porque ela gostava de falar né.

T: Não, besteirenta! Não, mais ou menos. Ela teve aqui, teve aqui há 30, 40 anos atrás.

D: Ah, muito tempo.

T: Ela tinha uma namorada aqui no prédio, ela vinha lá de São Paulo, do Rio, sei lá da onde ela morava lá, vinha sempre aqui, vinha sempre. Ela tinha um esquema aqui, só amizade e tal, gostava da pessoa.

D: É, que ótimo.

T: Aqui, outras histórias também, bom aí fugindo do teu prato, aqui [aponta pra mesa do canto] morreu um sentado, nessa mesa. Se matou, um cara se matou aqui.

D: Se matou?

T: Chegou, pediu uma laranjinha, acho que já foi, acho que falei já. O cara se matou nessa mesa, descobriu que tinha levado chifre da mulher... Veio aqui com veneno, pediu uma laranjinha, pegou o copo, misturou tudo aqui. Quando foram ver o cara tava duro aqui.

D: Nossa! Ah, sem dúvida o bar é lugar que mais tem história pra contar.

T: Na escadaria aqui em cima também, apareceu um cara, teve outro que se matou aqui. Dizem que sempre escutam gemido lá em cima, as coisas lá em cima. A mulherada sai correndo lá de cima. [risos] Aí nós vamos fazer barulho também na escadaria pra assustar mais. Aqui tem de tudo! [risos] Imagina, um bar de 110 anos! Isso que eu sou novinho, isso aí é coisinha... Agora por último, imagine há... antes os cara entravam, aqui era cheio de cavalaria, os caras andavam a cavalo, charrete, carroça, aqui não tinha carro, essas carraçada ai, tinha só charrete, cavalo. Eles amarravam ali, penduravam o paletó, tinha uns negócio pra pendurar, por chapéu, pendurar paletó, pendurar capa ali ó. Os caras tomavam cada porrete ali. Entravam aqui dentro a cavalo, bebiam, aí vinham a cavalo aqui dentro, pra tomar a cavalo no balcão aqui, antigamente.

D: Nossa!

T: Isso quando não tinha carro em Curitiba. Quando começou a aparecer o primeiro carro ai foi outra história, não sei quem foi o primeiro que comprou um carro aqui em Curitiba, tem o nome do carro, até esqueci. Quando apareceu o primeiro carrinho em Curitiba, você nem imagina, aí tem história, aí que some do nosso conhecimento.

D: Sim, que só se aprende por escutar falar.

T: Uma vez, você imagina, uma vez, ele lavando copo lá, o Dino, o museu velho, lavando copo lá, o cara colocou o revólver em cima do balcão ali e não é que estourou o, disparou o revólver ali, quase acertou, quase acertou no cavalo.

D: Nossa. Realmente, histórias de todos os tipos.

T: É, tem de tudo né, vamos dizer assim, tem de tudo né.

D: Perfeito.

T: Eu tinha um vizinho, eu trabalho com frete de dia né, chego essa hora pra trabalhar de segunda a sexta, eu tinha um vizinho que foi policial, trabalhou muitos anos aqui no centro de Curitiba. Diz que, sentado nessa janela ali, ele me contou agora há pouco tempo, e agora morreu faz o que, um ano faz que ele morreu, ele sentado ali com mais um colega dele, outro policial, sentado lá pra fora, nessa janela ali, e esqueceu o revólver lá, deixou o revólver lá e foi, entrou ali dentro pra ir no banheiro, e quando voltou o revólver não tava mais.

D: Roubaram.

T: Isso ele me contou agora a pouco tempo, um vizinho meu! Trabalhava, foi policial, só que ele tava aposentado, tava velhinho já. Ih, tem história aqui que a gente fica bobo. Os caras chegam “sabe tal pessoa? Morreu”, “ah, sabe tal outro lá? Ah, morreu”. Teve um frequentador de Santo Antônio da Platina, ele era dono de um time e o time lá era o Corinthians de Santo Antônio da Platina, Sport Club Corinthians de Santo Antônio da Platina, e ele sofria uma doença né, o cara sempre tava aqui, no final de semana, o apelido dele era Casquinha, o que que aconteceu [interrupção] ele tinha uma doença degenerativa, aí um dia ele chegou aqui “Tião, vou te deixar uma camiseta do time, do nosso time lá, aqui pra você.”, “ah, se eu não estiver aí pode deixar.”, um dia ele deixou a camiseta aí, aí passado um tempo o cunhado dele começou a vir aqui, e eu peguei a camiseta e guardei em casa “sabe que eu vou usar essa camiseta desse cara, do meu amigo lá”. No dia em que usei a camiseta ele morreu.

D: Nossa.

T: No dia em que usei a camiseta ele morreu. Daí usei a camiseta numa semana, na outra semana apareceu o cunhado dele aqui né e disse “você sabia que o Casquinha?”, “sério, o que que ele tem?”, “morreu”. E me deu vontade de usar a camiseta dele praticamente no dia em que ele morreu. E não sou de usar, a única camiseta de time que eu tenho na minha casa é essa camiseta desse rapaz, não sou de usar, não tenho time, não tenho camiseta de time na minha casa.

D: Ah, foi uma homenagem pelo menos né.

T: Deixa eu atender o cliente ali.

D: Ah, perfeito. Tião, eu vou...

T: Pode ficar à vontade. Falou?

D: Perfeito, obrigada.

**La Entrevista 05****Entrevistado:** Joelson da Silva Penteadado**Data:** 14 de outubro de 2014**Local:** Bar Stuart, Al. Cabral.**Formato:** gravação em áudio em 3GPP**Nome do arquivo:** entrevista\_joelson\_stuart.3gp**Duração:** 00:07:34**Legenda:** Karlla Deparis (D)/ Joelson (J)

D: Primeiro eu gostaria que você se apresentasse, dissesse nome, idade e profissão, por favor.

J: Meu nome é Joelson, garçom, 42 anos.

D: E há quanto tempo você trabalha no Bar Stuart?

J: 26 anos

D: Você já trabalhou em algum outro bar.

J: Não. Só esse. É o único.

D: Já trabalhou em alguma outra função dentro do bar?

J: Não.

D: Sempre de garçom?

J: É, trabalhei 3 anos no balcão daí passei pra garçom.

D: E você nota que o Bar Stuart tem um público específico que costuma frequentar?

J: Sim, tem, mais é pessoas de idade né, já velho de casa também, frequentador antigo né.

D: Esse público mudou com o tempo, hoje em dia é diferente do que era quando você entrou pra trabalhar, por exemplo?

J: Mudou, tem mais pessoas novas, o tempo passa vai vindo mais, vindo os netos dos avôs.

D: Você já ouviu falar em comidas afrodisíacas?

J: Já.

D: Foi aqui no bar ou foi antes de vir pra cá?

J: Aqui.

D: Você acha que alguns pratos, petiscos, ou alguma bebida aqui do bar pode ser considerada afrodisíaca?

J: Sim.

D: Quais, por exemplo?

J: Testículo de touro, esse é o prato afrodisíaco.

D: Mais algum?



J: É, acho que só esse aí, que eu sei é esse aí.

D: Na sua opinião, quem pede o testículo, ou um desses pratos, sabe que é afrodisíaco, pede por saber que é ou não?

J: Não. Tem uns que não sabem né, tem uns que sabem, aí quer experimentar né.

D: E essas comidas, elas são colocadas no cardápio como afrodisíacas?

J: Não, esse não. Só tá ali “testículo de touro”, nada mais. A gente que fala né, que é afrodisíaco.

D: Porque as pessoas perguntam, ou é parte de vocês mesmos apresentar aquele prato como afrodisíaco talvez, ou é curiosidade da pessoa?

J: Não. Às vezes as pessoas perguntam, às vezes só querem provar né.

D: E você percebe nos pedidos que essas comidas saem com mais frequência do que as outras, no caso o testículo de touro sai com mais frequência por estar como afrodisíaco, por ser apresentado assim?

J: Sim, esse é o mais pedido da casa.

D: E de onde veio a ideia de afrodisíaco do testículo, de colocar o testículo com essa classificação?

J: Ah, não. Isso aí é de muitos anos atrás, já. Acho que desde [19]50.

D: De antes de você entrar, já era assim.

J: Bem antes né. [risos]

D: E você conhece, lembra ou já ouviu falar de alguma outra comida que as pessoas também consideram afrodisíacas?

J: Não, que eu saiba não. Tem coelho, tem porções de coelho, não sei se é afrodisíaco, rã, ovo de codorna.

D: Ovo de codorna, verdade. Alguma bebida também que poderia ser colocada como afrodisíaca? Você acha?

J: Não, eu acho que não né.

D: Catuaba talvez?

J: Catuaba, é verdade. [risos]

D: Já ouviu falar muito de catuaba.

J: É, catuaba.

D: E você acha que o consumo dessas comidas mudou com o tempo? Antes era diferente do que é agora?

J: É, tem uns que mudou né, tem uns que continua o mesmo.

D: Quais, por exemplo?

J: Ah, tipo refri né, mudou o gosto né, desse mudou o gosto.

D: Você comentou que o testículo é o prato que mais sai. Você consideraria o carro-chefe da casa?

J: Sim, esse é o carro-chefe.

D: E sempre foi muito consumido, ou antes, era diferente? Talvez mais antes e menos agora, ou menos antes e mais agora?

J: Bom, esse sempre foi né, esse sempre foi prioridade, testículo de touro sai bastante.

D: E essa ideia de colocar o testículo como afrodisíaco, vocês divulgam isso pra fora ou é quando ela entre aqui que ela descobre, e no boca a boca, um conta pro outro, como que você acha que essas pessoas se relacionam com essa informação nova de que testículo é afrodisíaco, por exemplo?

J: Não, o freguês que pergunta o que é a porção da casa, aí fala que é o testículo de touro, o carro-chefe, aí eles já pedem, já gostam, aí já vem no outro dia e já pede de novo, e por aí vai.

D: Costumam voltar pra consumir novamente?

J: É, daí vem com os amigos, filho, vem com a família, parente.

D: E já surgiu alguma dessas histórias de bar com relação ao testículo de touro? De alguém chegar pra você pra falar ou que deu certo ou que deu errado, contar alguma coisa depois?

J: Não, não. Bom, isso falam, não sei se dá certo.

D: E você acha que a ideia do testículo ser considerado afrodisíaco é pelo que tem dentro da comida ou é aquilo que as pessoas pensam da comida que é colocada como afrodisíaca? Mesmo que funcione ou não funcione.

J: É, mas eu acho que eles pedem mais pra provar né, não sabem do gosto, tem uns que não conhecem né, então já pedem pra... Agora esses tempos mesmo veio um casal ali, aí pediu uma porção de testículo, daí pediu a metade e [a outra] metade mandou embrulhar. Mas, só que não né. Aí eles comeram metade e pediram a outra metade, que ia levar para o cachorro a outra metade né, não daí comeu a porção de testículo e pediu mais uma ainda. Gostou.

D: Ah, que ótimo. As perguntas que eu tinha eram só essas, não sei se você tem mais alguma coisa que você queira contar, compartilhar.

J: Não, só isso mesmo.

D: Só isso? Então, perfeito Joelson, obrigada.

J: Obrigada você.

D: Agradeço muito.

**Entrevista 06****Entrevistado:** Olavo S. Oliveira**Data:** 14 de outubro de 2014**Local:** Bar Stuart, Al. Cabral.**Formato:** gravação em áudio em 3GPP**Nome do arquivo:** entrevista\_olavo\_stuart.3gp**Duração:** 00:04:31**Legenda:** Karlla Deparis (D)/ Olavo (O)

D: Primeiro eu gostaria que você se apresentasse, dissesse nome, idade e profissão, por favor.

O: Meu nome é Olavo, 58 anos, sou eletricitário aposentado.

D: Com que frequência você vem ao Bar Stuart?

O: Diariamente.

D: E como você conheceu o bar?

O: Uhm, em [19]89 quando cheguei em Curitiba foi o primeiro bar que eu vi na minha frente, resolvi entrar e gostei.

D: E você já ouviu falar em comidas afrodisíacas?

O: Já, já. Não acredito muito.

D: Não?

O: Não acredito.

D: Por que você não acredita?

O: É, não, não surtiu efeito pra mim. [RISOS]

D: Você acha que algum prato, petisco ou bebida do Bar Stuart pode ser considerado um afrodisíaco?

O: Não, acho que não.

D: Em sua opinião, quem pede esses pratos que o bar coloca como afrodisíaco, pede por que razão?

O: Por uma razão nada afrodisíaca, é por gostar mesmo, paladar.

D: Você já reparou se essas comida ou bebidas são colocadas no cardápio com a denominação de afrodisíacas?

O: Não, nunca notei não. Pelo menos nesse cardápio deles aqui acho que não tem nenhuma, não direciona pra esse lado aí não.

D: Você nunca reparou, mas o cardápio tem exatamente essa parte [mostra escrita na toalha de mesa], essa frase que tá aqui na mesa também.

O: Ah é, tem é?

D: Tem na primeira folha. Você já pediu algum desses pratos que o bar coloca como afrodisíacos: o testículo de touro, o coelho à passarinho ou o bucho ao molho, por exemplo?

O: Dois aqui: bucho ao molho e os testículos de touro.

D: E você pediu por saber que era afrodisíaco, por algum garçom ter falado?

O: Não, não. Curiosidade, só curiosidade.

D: Curiosidade em conhecer o prato, o gosto?

O: É, o bucho ao molho eu já conhecia, testículos de touro eu não conhecia daí pedi por curiosidade.

D: Foi o primeiro lugar que você viu servir testículos de touro? Você já tinha visto em algum outro bar?

O: Não, já tinha visto em outros, mas nunca tive a oportunidade de experimentar, né.

D: Que ótimo. E você conhece, lembra ou já ouviu falar de alguma outra comida que as pessoas considerem afrodisíacas, ou que já tenham comentado contigo?

O: Ostra.

D: Ostras. Mais alguma?

O: Não lembro, é só ostras mesmo.

D: É? Alguma bebida já ouviu falar também, algum tipo de cachaça talvez ou outro tipo de bebida?

O: Ah já, por exemplo, catuaba né.

D: Na sua opinião por que você acha que as pessoas consideram esse tipo de coisa afrodisíacas? Por que entrariam nessa denominação?

O: Acho que isso aí é mais senso comum. Informação que vem com o tempo, assim, vai passando de pai pra filho.

D: Sério? Já que você comentou de passar de pai pra filho, você acha que o consumo desse tipo de comida aqui no bar, testículo, bucho, entre outras que eles tem aqui, era diferente antigamente? No começo, quando você começou a frequentar o bar?

O: Não, acho que não. Não lembro direito quando eu conheci o bar, mas acho que já tinha, acho que esse cardápio deles é antigo.

D: Bom, por mim é só isso. Agradeço. Se tiver alguma consideração que você queira fazer, talvez alguma história de bar que você lembre, que envolva esses pratos ou a sua relação com o Stuart, com o Bar Stuart.

O: Não, acho que não.

D: Bom, perfeito, então está bem, tá ótimo, obrigada.

**Entrevista 07****Entrevistado:** Jamil Messmar**Data:** 14 de outubro de 2014**Local:** Bar Stuart, Al. Cabral.**Formato:** gravação em áudio em 3GPP**Nome do arquivo:** entrevista\_jamil\_stuart.3gp**Duração:** 00:11:50**Legenda:** Karlla Deparis (D)/ Jamil (J)

D: Primeiro eu gostaria que o senhor se apresentasse, seu nome, idade, profissão.

J: Jamil Messmar, 57 anos, agora tô aposentado.

D: Você vem ao Bar Stuart com que frequência?

J: Antigamente eu abria e fechava, porque eu trabalhava aqui dentro, eu tinha uma loteria aqui do lado. Agora não, agora é duas ou três vezes por semana.

D: E como você conheceu o bar?

J: Quando o Dino era garçom, aquele senhor ali [aponta], e o sócio dele, tá lá. E o sócio casou com a filha do dono, abriu uma Cinelândia. Eu frequentava os dois com 16 anos, daí comecei a frequentar o Ligeirinho [outro bar da região] e o Dino.

D: O senhor continua frequentando alguns outros bares da região? Ou dá preferência pro Stuart?

J: Não, não, só aqui, só aqui.

D: Então imagino que você já tenha ouvido falar em comidas afrodisíacas, já ouviu?

J: Já comemos bastante aqui. [risos]

D: Você acha que algum prato, bebida ou petisco desse bar pode ser considerado afrodisíaco?

J: É, bom, o testículo de touro, os miúdos de frango também é gostoso, e tinha o testículo de coelho e de peru também que era gostoso, mas não sei, tiraram do cardápio agora não sei.

D: Na sua opinião, quem vem pro bar e pede um desses pratos sabe que é afrodisíaco, pede por causa disso ou não tem consciência disso.

J: Curiosidade, curiosidade e depois acaba gostando, que é uma delícia né, muito bom.

D: Você já reparou se essas comidas são colocadas no cardápio com essa denominação de afrodisíacas?

J: Não, mas, é boca a boca mesmo.

D: Boca a boca?

J: Boca a boca, todo mundo sabe, todo mundo comenta. Também, há quanto tempo existe esse bar, é de boca a boca mesmo, com tantas reportagens na televisão já que o pessoal já conhece né, conhece o local já.

D: Você já pediu algum desses pratos?

J: Não, várias vezes, várias vezes, e levo sempre pra casa, principalmente o testículo de touro, adoro, adoro, adoro.

D: Mais algum outro?

J: Gosto muito dos miúdos e o bucho.

D: E você pede esses pratos por eles serem afrodisíacos?

J: Não, não, mais porque a gente... o tempero é bom e o pessoal da cozinha capricha mesmo, o tempero é gostoso.

D: Você conhece, lembra ou já ouviu falar de alguma outra comida que as pessoas possam chamar de afrodisíacas?

J: Tatu!

D: Tatu?

J: Vendia tatu e paca aqui antigamente. Tatu e paca era a coqueluche, e camarão também tinha muito naquela época, mas não é afrodisíaco, mas tinha muito. Mas o tatu e a paca antigamente, é que a cozinha era diferente, a cozinha era aqui [aponta para um canto], mudou bastante isso aqui, mas era tatu e paca, paca tinha muito, e era normal né, porque era comprado normalmente, não era caçado ilegalmente, o pessoal trazia do açougue mesmo pra cá.

D: Mas por que você acha que as pessoas chamam essas comidas de afrodisíacas?

J: Porque são exóticas. O pessoal acha que uma coisa combina com a outra. Mistura uma e coisa acaba saindo né.

D: E sempre carne? Ou tem algum...

J: Ah! Mas antigamente tinha, quando eles faziam o leitão, que antigamente eles faziam o leitão e faziam lombo com arroz e maionese, aí parou e ficou só porção, mas antigamente tinha muito disso. Quando o Dino e o Ligeirinho [dono de outro bar da região] eram sócios, aí foi parando, parando, parando, ficou só as porções mesmo, que o pessoal quer comidinhas rápidas né, ficou mais fácil daí.

D: E ovo de codorna, você não acha que pode ser um afrodisíaco também?

J: Ah, bom, bom, bom, aqui sai muito ovo de codorna e *rollmops*. Mas ovo de codorna é uma delícia, uma delícia, uma delícia. Tem ali ainda.

D: E você acha que o consumo dessas comidas era diferente antigamente?

J: Ah mas era, era, antigamente o pessoal sentava, vinha com a família e era uma diversão. Hoje em dia é tudo rápido, não é. Antigamente tinha um ritual, o pessoal sentava.. era bacana, hoje é tipo *fast-food*, come e já vão embora. Era diferente, era diferente.

D: E a história de ter afrodisíacos no bar já rendeu alguma história legal ou uma história divertida?

J: Ah, muita coisa, muita coisa! Tem gente que não perdeu o casamento por causa disso! [risos] Comia e achava que era legal mesmo, trazia a mulher e a mulher também aceitava, era bacana, bacana isso. Era aqueles senhor e senhoras de antigamente, hoje não tem mais isso né. Hoje aquele senhor e senhora não tem mais, agora só é jovem, a jovem e a criança, vem duas três criança, mudou muito, mudou muito. Mas era gostoso antigamente. Tinha aquele clima né, era tudo de madeira, uma coisinha mais simples, hoje é tudo sofisticado, com televisão pra tudo que é lado, antigamente não, era um ambiente assim de bar mesmo, boteco. Era gostoso.

D: E as bebidas, tem alguma que dá pra considerar afrodisíaco também?

J: Ah mudou muito, mudou, mudou. Batida de amendoim, a batida de caju, é... Ah! Tinha até batida de... tanto a caseira como a outra que ainda existe, mas é industrializado, todo mundo fazia natural antigamente, era de amendoim, ovo de codorna também que junto com a batida de amendoim era uma delícia, hoje em dia é tudo industrializado, agora não tem mais graça nenhuma né, não tem, não tem.

D: E você já pediu pra algum garçom ou pessoal da cozinha a receita pra tentar fazer em casa algum desses pratos do Stuart?

J: Não, eles não dão também né. [risos] Não dão, quem conhece é o Dino e mais um outro ali mesmo que faz os molhos, é o Dino que faz os molhos. Não fala pra ninguém. As batidas também é o Dino que faz, ele não fala pra ninguém, principalmente de caju e de maracujá é só o Dino que faz.

D: E mesmo sem a receita você já tentou fazer alguma coisa dessas em casa?

J: Não, não, não, porque eu sempre levo, ou crua e tento fazer o molho, mas geralmente levo pronto daqui. Esse é o segredo né?!

D: Sem dúvida.

J: E o Dino é triste, ele não dá a receita mesmo.

D: E qual é o prato que você mais pede no bar?

J: Ah, eu adoro peixe, peixinho frito bem torrãozinho e miúdos também, eu adoro miúdos acebolados, uma delícia, uma delícia, uma delícia. Os peixes todos são bons. Peixe, dobradinha também é boa. Mas, eu aprecio mais uma cozinha seca pra tomar com cerveja, peixe é ótimo, ótimo, ótimo, ótimo. É o cascudinho, o lambari, uma delícia, uma delícia.

D: O cardápio variou muito com o tempo?

J: Variou, com o tempo variou, ficou mais sofisticado, ficou mais harmonizado no prato. Antigamente era uma folhinha de alface, hoje não, vem molho, vem quatro ou cinco molhos em separado, vem esses “trocinhos” que não tinham antes: pimenta, palito. Tá mais sofisticado. Tem um molhinho no pernil também que não tinha antes, muito bom.

D: E das bebidas, mudou muito também?

J: Ah mudou bastante, meu deus como mudou, mas antes tinha a tradicional era a choppeira com barra de gelo em cima, não era elétrica, tinha uma barra de gelo que picava e punha em cima. Mas cerveja é coqueluche, cerveja pra mim é.. só cerveja comigo. Mas tem um monte né, tem, você olhando a prateleira ali, pelo amor de deus, tem até bebida de 80 reais, 90 reais a dose. Tem freguês pra todos os gostos. Até a pinguinha tem preço de cerveja, de whisky, tem pinguinha ali de 50, 60 reais a dose.

D: Hoje em dia eu vejo que não tem tantas cachaças com fruta dentro, com folha dentro. Antigamente tinha mais?

J: Não tem, antigamente tinha, era o outro cara que saiu daqui que fazia, mas era muito bom! Tinha de acerola, de jabuticaba, tinha de ameixa, era muito bom. Mas o cara saiu daqui, ele que sabia fazer, e acabaram parando de fazer, mas vendia horrores, mas como vendia, vendia bem!

D: E alguma dessas cachaças que existia antigamente com alguma erva, algum cipó...

J: Mentruz e Losna, como saía antigamente mentruz e losna, meu deus...

D: O pessoal costumava beber mais pelo gosto, pelo petisco, ou usava de remédio... usava por algum outro motivo?

J: Ah, remédio, remédio. Quando bebia um pouquinho demais era losna e mentruz.

D: E alguém já pediu alguma dessas cachacinhas, que você tenha ouvido pedir ou algo assim, por ser afrodisíaco também? Tipo “ah, me dá uma cachaça de tal coisa porque essa eu sei que funciona”, ou algo parecido?

J: Catuaba! A catuaba era a coqueluche da época. “Dá uma catuaba que resolve em casa!”. [risos] Era boa, nem sei se existe mais, acho que não existe ainda catuaba, mas era o que todo mundo tomava! “Toma catuaba que catuaba é bom pra deixar a pessoa mais forte, mais viril”. Tudo folclore né. Nem sei se tem aí mais.

D: Você acha que.. você usou a palavra folclore, você acha que essa mentalidade que se criou acerca de algumas coisas se criou como, ou por que, pelo menos?

J: Ah, as pessoas conversavam mais, tinham mais liberdade de conversar, uma contava uma história, a outra aceitava. Hoje em dia é tão corrido, hoje em dia ninguém pra pra conversar,



o pessoal bebe e já vai embora, não conta uma história, não conta uma coisa do passado. Folclore sempre é bom, mas ninguém tem paciência pra escutar né?

D: É na contação de histórias, então, que se inventa alguns desses mitos?

J: Ah, exatamente! Aí um passa pra outro e vai indo né? Era gostoso antigamente assim.

D: Então tá bem, perfeito. Das minhas perguntas é só isso mesmo, a não ser que o senhor tenha alguma coisa, alguma história pra contar.

J: Não, não. Só que eu adoro esse bar, é minha segunda casa, são 42 anos aqui. Já passei por poucas e boas aqui. Já frequentei a casa do Dino. Nas épocas boas e ruins. Foi morrendo um, outro, vários amigos já faleceram, garçons faleceram. E a vida é essa.

D: E você já apresentou o bar pra alguém?

J: Mas eu só conheço sobre o bar aqui, todo mundo me conhece. “Onde que o Jamil tá?” Bar Stuart! Pensou em Jamil é o Bar Stuart!

D: E você já apresentou o testículo de touro, por exemplo, ou algum outro prato, pra alguém falando “ah, isso aí é afrodisíaco, esse aí funciona”?

J: Todo lugar, todo lugar eu falo. Vem pessoal de Santa Catarina, São Paulo, “vão lá comer”.

D: E essa recepção do pessoal, de vir, é normal, é tranquila, o pessoal come, ou...

J: Mas é gostosa porque o Dino tá até hoje aqui, e ele não muda o atendimento com ninguém! Essa figura aí, bacana. Eu conheci assim ó [aponta o Dino], é bacana, bacana, bacana.

D: Você não acha que as pessoas que consomem esses pratos tem algum *tabu*, por exemplo, pelo fato de ser afrodisíaco?

J: Ah, mas alguns têm, alguns têm, alguns acham que é... o pessoal “ah, você tá brincando comigo, só pra mim comer”. Mas depois o pessoal consome e fala que era mesmo uma idiotice, não quis experimentar por bobice aí acaba gostando. E é um prato gostoso.

D: Bom, só isso mesmo. Agradeço muito.

J: Tá bom! [risos]

D: Obrigada.