

CRONICA DE PAULO MENDES CAMPOS

Os bares morrem numa quarta-feira. Um amigo de Kafka conta que este arquitetaava o seguinte: em homem desejando criar uma reunião em que as pessoas aparecessem sem ser convidadas. As pessoas poderiam se ver ou conversar sem se conhecerem. Cada uma faria o que lhe aprouvesse sem chatear o próximo. Ninguém se oporia à entrada ou à saída de ninguém. Não havendo propriamente convidados, não se criariam obrigações especiais para com o anfitrião. E o espinho da solidão doeria mais ou menos. É possível que Kafka não haja escrito esta alegoria por ter percebido que a mesmo já existia corporificada sob a fora de cafés, restaurantes e bares. Mas o episódio pode levar-nos a considerar com súbita estranheza o mil vezes conhecido: os bares já eram kafkianos quando surgiram no mundo. Ou este, o mundo, é que foi o primeiro bar, quando se encontraram num jardim duas criaturas desconhecidas, e a mulher, buscando comunicação, ofereceu ao homem uma fruta. Foi o primeiro ponto de encontro. E não durou muito. Pois os bares nascem, vivem, parecem eternos a um determinado momento, e morrem. Morrem numa quarta-feira, como diria Mário de Andrade. O obituário dessas casas fica registrado no livro de memórias. Recordá-los, os bares mortos, é contar a história de uma cidade. Melhor, é fazer o levantamento das cidades que passaram por dentro de uma única cidade. Mesmo num lugar como Paris, que apesar dos pesares procura preservar a imagem histórica, os cafés de Leon-Paul Fargue não foram os cafés de Alphonse Daudet, e este não respirou a atmosfera dos cafés de Stendhal. O curioso é que os bares do presente, por seus serviços e por sua freqüência, podem merecer até o nosso entusiasmo, mas não recebem jamais o nosso amor. O bom freguês só ama o bar que se foi. Só na lembrança os bares perdem suas arestas e se sublimam. João do Rio tinha sete anos e se batia contra um enorme sorvete na Confeitaria Paschoal, quando ouvia a Baronesa de Mamanguape exclamar encantada: "Oh! Senhor Olavo Bilac!" Esta cena não se passou conosco, mas é como se tivesse sido. Seu conteúdo emocional repetiu-se na existência de todas as pessoas que freqüentaram bares e confeitarias. E repetiu-se para o próprio João do Rio, que num livro de 1912 já escreve sobre a decadência das casas de chope; ou simplesmente chopes, como eram chamadas. Conta como esses chopes surgiram e morreram, partindo

a invenção da Rua da Assembléia, nas mesas de mármore do Jacó, onde estas, imitando Montmartre. Inauguraram o prazer de discutir literatura e falar mal do próximo. Por esse tempo, uma mulher com voz de barítono, chamada Ivone, montou um cabaré satânico na Rua do Lavradio, com tudo o que havia de mais rive gauche, inclusive recitativos macabros de Baudelaire. Era o Chat Noir que perdeu fôlego por falta de verba. Outros chopes apareceram nas ruas da Assembléia e Carioca, esmerando-se o proprietário na invenção promocional; seus chamarizes são inventariados nessa ordem cronológica de João do Rio: tenores gringos de colarinho sujo e luva na mão, acompanhados ao piano; grandes orquestrar tocando trechos de óperas e valsas perturbadoras; depois, árias italianas servidas com sanduíches de caviar, um chope chegou a apresentar uma harpista capenga, mas formosa. Foi aí que um empresário genial estreou um cantor de modinhas. Foi de endoiçar. "A modinha absorveu o público. Antes para ouvir uma modinha tinha a gente que arriscar a pele em baiúcas equívocas e acompanhar serestas ainda mais equívocas. No chope tomava logo um fartão sem se comprometer. E era de ver os mulatos de beicho grosso berrendo tristemente: Eu canto em minha viola ternuras de amor, mas de muito amor... E os pretos barítonos, os Bruants de nanquim, maxixando cateretês apopléticos". Na Rua da Assembléia, à meia-noite, Catulo da Paixão Cearense erguia um triste copo de cerveja para soluçar dorme que velo, sedutora imagem. Tudo isso é narrado já no comecinho do século já em afinação de nostalgia; pois os chopes tinham morrido no início da segunda década. Uns poucos anos antes, só na Rua da Carioca, eram uns dez; na Rua do Lavradio, ficavam de um lado e de outro; alastraram-se pela Riachuelo, pela Cidade Nova, Catumbi, Estácio, Praça Onze. Num relampejar brilharam e sumiram as estrelas daquelas noites, esquecidas pela cidade, "a mais infiel das amantes". Mas o chope deu um jeito e conseguiu sobreviver; só mudou de cara e personalidade. Quando cheguei ao Rio, era chope o que se tomava em muitos bares famosos, hoje mortos: Túnel da Lapa, 49, Nacional, Brahma... Aí se misturavam pequenos empregados do comércio, a gente de boa roupa e até os derradeiros malandros. No antigo Vermelinho, as mesas eram ocupadas por escritores, jornalistas, pintores, gente do palco e estudantes da Escola de Belas-Artes. Suas figuras mais constantes eram Santa Rosa, com o cigarro pendurado na boca, Vinícius de Moraes, Rubem Braga, Lúcio Rangel. João Cabral de Menezes.

Nota do Editor: esta crônica encontrada na Internet pelo nosso Presidente Caiuby, foi publicada sem autorização de qualquer espécie.

SCOTCH VERSUS IRISH – WHISK(E)Y

Manoel Vidal (pela descoberta na Internet) e Kleber Prado (pela tradução)

Na Escócia é Whisky. Na Irlanda Whiskey. Mas as diferenças – e similaridades – entre os melhores uísques do mundo são maiores do que a forma de grafá-los.


Para começar, há os seus sabores altamente distinguíveis – o sabor leve e bastante delicado do Irish; o sabor limpo, profundo e turfado do Scotch. Diferentemente dos demais uísques, com datas de nascimento que remontam a páginas primitivas da história, o Irish e o Scotch são drinks civilizados e sofisticados para serem apreciados devagar e ponderadamente, como se faz com um Cognac bem envelhecido.

Ambos, Irish e Single Malt Scotches, são destilados pelo método lento e antigo de séculos, de alambiques de cobre (os "pot stills"). A maioria dos Blended Scotches é fabricada nos modernos destiladores contínuos (nota do tradutor: na realidade este método é empregado apenas nos Grain Whiskies que compõem um Blended Whisky). E ambos são produzidos a partir dos mesmos dois elementos, cevada e água. Mas daí em diante Irish e Scotch tomam caminhos bastante distintos.

As diferenças entre os dois tipos de uísque se refletem nos seus aromas e sabores individuais e na forma em que são produzidos. Se ambos usam cevada e água, o Irish é destilado a partir de uma combinação de cevada maltada com não maltada, se for um Single Malt Irish. E de uma combinação de cevada maltada com outros grãos se se tratar de um Blended Whiskey.

Outra diferença é que a cevada usada para produzir Irish é secada em fornos sem defumação, enquanto que aquela usada para Scotch é secada sobre fumaça de turfa, que propicia ao Whisky um sabor assertivo. A terceira diferença é que o Single Malt Scotch é destilado duas vezes e o Irish três vezes. Esta terceira destilação é a principal responsável pela leveza de seu gosto, pois tende a extrair sabores, deixando um destilado puro e suave.

DE GOLE EM GOLE


 Margareth Mendes, uma de nossas sócias mais animadas, recebeu de herança de uma tia que faleceu há pouco tempo um kit de whiskies para sua degustação. Muito gentilmente ela o trouxe para a **SBW**, para que todos possamos compartilhar. Grande Meg!



 **À PORTA DE UM PUB EM DUBLIN**



WHISKY PARAGUAIO

 Larissa Riquelme:
"Depois falam mal do uísque paraguaio."



O NOME É ÓTIMO

- Tem um botequim na estrada, indo para São Paulo, que vende, com sucesso, sua pinga caseira, fortíssima. É a "Jegue Daniels".

A VOLTA DO MACSCOTT

O amigo aí embaixo nos deixou por uma temporada. Foi visitar a Sociedade Germania por ocasião da palestra realizada pela **SBW**. Mas já está de volta, vigiando impávido a entrada do nosso Private Bar. E o nosso diretor Haroldo Sprenger conseguiu, depois de muito esforço descobrir seu nome: MacScott (pronuncia-se "mascote").



SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY

AV. RUI BARBOSA, 830 / 102
RIO DE JANEIRO - 22.250.020 - BRASIL
Tel/Fax: (21) 2551-2297
E-mail : whisky.sbw@sbw.org.br



A **SBW** É UMA SOCIEDADE INDEPENDENTE E SEM FINS LUCRATIVOS, FUNDADA EM 1988 E MANTIDA POR APRECIADORES DO MAIS NOBRE DESTILADO DE CEREAIS.

Site: www.sbw.org.br

EDITORIA DO WHISKY NEWS: KLEBER DAMASCENO PRADO, ARIDES VISCONTI

COLABORADORES: JOSÉ AUGUSTO CAIUBY, CARLOS RUBENS BRAGA NEGREIROS, SÉRGIO CABRAL, ROBERTO BRANDÃO, LAGILDO BRASILEIRO DE LIMA, JAGUAR, HAROLD SPRENGER, JOSÉ LUIZ DE SOUSA GOMES, MARIO SÉRGIO BRETAS, JOÃO BAPTISTA MAGALHÃES

FOTOGRAFIAS e DIAGRAMAÇÃO: RICARDO ORTIZ - DIGITAÇÃO: MARIA LUCIA GIUDICELLI

DIRETORIA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY - BIÊNIO 2009-2011

DIRETORIA EXECUTIVA:

PRESIDENTE: José Augusto Caiuby
VICE-PRESIDENTE: Carlos Rubens Negreiros
DIRETOR SECRETÁRIO: José Luiz de Sousa Gomes
DIRETOR FINANCEIRO: Waldir Moreira Garcia
DIRETOR: Haroldo Sprenger
DIRETOR: Aldo Carlos Moura Gonçalves
DIRETOR: Márcio Castro de Almeida

CONSELHO FISCAL:

TITULARES: Lidiana Salgado, Paulo Villela de Moraes e José Carlos Audifáce de Brito
SUPLENTES: Jezer Menezes dos Santos, Ronaldo Chaer do Nascimento e Matheus Areal

DIRETORIAS ESPECIAIS:

CULTURAL: Arthur Rêgo Lins

DE SEDE: Antonio Carlos Vianna Novaes

DE EMPOLGAÇÃO: João Baptista Magalhães

DE IMPRENSA: Arides Visconti

DE RELAÇÕES EXTERNAS: Luiz Fernando Moraes Machado

JOVEM: Bruno de Leão Caiuby

CONSELHO JURÍDICO:

Salvador Cícero Veloso Pinto, Álvaro Pires da Costa e Maurício Palmeira

CONSELHO TÉCNICO DE MALTES E CEREAIS:

Júlio Graber, Ivana Mendes dos Santos, Gustavo Werneck R. de Carvalho e Pedro Paulo Machado

VICE PRESIDÊNCIAS REGIONAIS:

REGIÃO AMAZÔNICA: Francisco Rodrigues da Silva Filho

REGIÃO CENTRO-OESTE: Ruy Celso Barbosa Florence

REGIÃO MINEIRA E CERCANIAS: Paulo Márcio A. F. de Souza

REGIÃO NORDESTE: Lagildo Brasileiro de Lima

CEARÁ: Francisco Deusmar de Queirós

REGIÕES PAULISTA E SUL: Sidney Stahl e José Laerte Dutra

CONSELHEIRO e REPRESENTANTE junto à **SWA** - Scotch Whisky Association: Kleber Damasceno Prado