

A TERRA DA CAIPIRINHA

Como a caipirinha nasceu, foi batizada e cresceu em Santos

Marco Antonio Batan



A ORIGEM DA CAIPIRINHA

É conhecida a história de que a pintora Tarsila do Amaral, biografada por sua sobrinha, organizava famosas feijoadas em Paris na década de 20. E segundo sua sobrinha, “o feijão era fácil de arrumar nos mercadinhos mas a pinga vinha do Brasil e passava pela alfândega francesa rotulada como produto de beleza”. Esta afirmação que circula na internet faz crer que o nome “caipirinha” já existia nesse tempo no Brasil. O que não é verdade. Possivelmente a sobrinha da Tarsila referia-se à batida de limão ou “brasileira”, mas como escreveu essa biografia muitos anos mais tarde, utilizou o nome caipirinha hoje consagrado. Muita gente também confunde, por conveniência, a caipirinha e a batida de limão apesar de serem bebidas com sabores diferentes. Mas essa é uma boa oportunidade para refletir sobre a origem da caipirinha e seu nome.



Batida de limão é uma bebida feita com suco de limão, aguardente de cana de açúcar e açúcar e como era feita em quantidade para muitos copos, era acondicionada em litro e guardada na geladeira. Esse procedimento foi inibido pela vigilância sanitária graças ao Decreto 73.267, de 1973, que regulamentava a Lei 5.823. visando proteger a saúde do consumidor, o Decreto do presidente Médici proibia produzir, preparar, acondicionar, ter em depósito ou comercializar bebida de forma artesanal. Por sua vez, a caipirinha é individual feita com o próprio limão cortado em pedaços e macerado no copo em que vai ser servida, com açúcar, acrescentando-se após a aguardente de cana e gelo. É, então, aerada com ajuda de outro copo invertido sobre o primeiro e a mistura está pronta para ser bebida na hora. Não dá para guardar.



Vamos por partes. O gelo à vontade só surge no Brasil a partir de 1954 com os refrigeradores elétricos, sendo que ainda nos anos 50 predominavam as geladeiras com gelo em pedra grande, que era muito precioso para ser quebrado em pedrinhas para colocar em bebida. Era nessa “geladeira de gelo” que se resfriava o litro de batida de limão, um armário de madeira com uma portinha onde se colocava $\frac{1}{4}$ de gelo e tinha prateleiras onde ficava a comida para refrescar.

Outra coisa que vai delimitar o tempo é o limão e o fato de que antes do final dos anos 60, não tinha sentido se falar de caipirinha com casca ou sem casca, porque a caipirinha era feita com o limão galego que é esférico, tem muito sumo e uma casca muita fina para ser descascada. Só a partir da praga que dizimou a plantação do limão galego no Brasil na década de 70 é que se desenvolve a produção e utilização do limão Taiti, que é elíptico e de casca rugosa. Ambos são bastante ácidos, mas o galego é mais suave de paladar e aroma. Foi com o limão galego que surgiu a caipirinha em Santos. Portanto, a acidez de sua casca fina era um dos componentes da caipirinha original. O limão em geral só ficou popularizado no Brasil depois que foi utilizado como remédio no combate à Gripe Espanhola em 1928. Era um fruto raro.

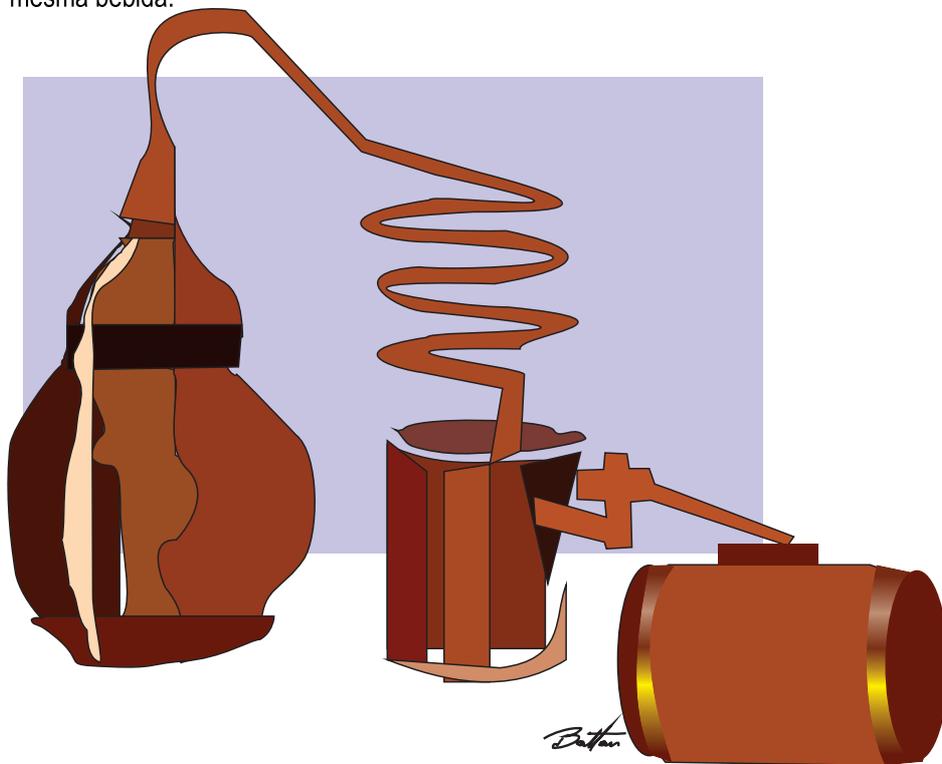


Essas características dos ingredientes gelo e limão abundantes delimitam o aparecimento da caipirinha entre o final dos anos 30 e 60. Provavelmente, a caipirinha nasceu no final dos anos 50 pelo surgimento dos refrigeradores elétricos e pelo consequente aumento da oferta de gelo.

No final da década de 50 era preferência entre os jovens uma bebida feita também com gelo, Coca-Cola, rum e uma rodela de limão, a famosa Cuba Libre, e a sua versão com cachaça chamada de “Samba”. Na região Sudeste estas bebidas embalavam as “festinhas americanas” e as baladas da época. Os mais velhos bebiam a “purinha” dando preferência para a pinga artesanal, licorosa, envelhecida e aromatizada



Curiosamente, tanto o rum como a cachaça são aguardentes de cana de açúcar. Nem mesmo se diferenciam do modo inicial de produção. Ambas utilizam o melaço do açúcar e aditivos químicos para acelerar a fermentação, pois são industrializadas e exigem grande produção, mas são muito diferentes da pinga citada pela sobrinha da Tarsila, que é destilada do caldo da cana, é artesanal e produzida em pequenas quantidades. Dessa forma, cachaça e pinga são coisas diferentes, apesar de popularmente e, agora, a partir de 2001, legalmente serem consideradas a mesma bebida.



Qualquer apreciador de caipirinha sabe que a pinga artesanal não dá boa caipirinha porque o aroma e o paladar do carvalho ou bálsamo onde foi envelhecida, assim como o seu sabor acentuado, interferem no resultado final da mistura. O recomendável é fazer a caipirinha com a cachaça mais forte, porque vai ser diluída com gelo. E deve ser branca, sem sabor de madeira, para não interferir com o limão, de preferência o galego. Isto quer dizer que a cachaça industrializada é melhor para fazer a caipirinha do que a pinga artesanal.

É exatamente por causa disto, que a história da origem da caipirinha origina-se em Santos, no litoral de São Paulo. O primeiro engenho de cana de açúcar do Brasil, o Engenho dos Erasmos, construído em 1530, fica no sopé do Morro da Nova Cintra, local onde moram até hoje descendentes de portugueses açorianos e da Ilha da Madeira. No local havia na metade do século XX diversos alambiques e considerável plantação de cana de açúcar. O “Morrão” produzido no Morro da Nova Cintra, famoso na década de 50, era uma pinga artesanal comparável às melhores de Parati. Entretanto, a cachaça industrializada também vendida em garrafas na região - Três Fazendas, Tatuzinho, Pirassununga, Velho Barreiro, Pitu - era originária da região de Piracicaba e adjacências e, portanto, vinha do interior e era chamada pelos caiçaras da região de cachaça caipira, para diferenciar da pinga artesanal ou morrão que era nobre demais para ser misturada com gelo e limão. Caipirinha foi o nome dado à mistura feita com cachaça do interior, diferenciando-se desde o nome do “Morrão”, que era para ser degustado puro.



Ruínas do Engenho São Jorge dos Erasmos em Santos

A caipirinha era conhecida desde o final dos anos 50, em qualquer lugar de Santos e do litoral paulista. Desde o internacional Parque Balneário Hotel, meca da elite e turistas paulistas, Cassino Atlântico, restaurantes A Balneária, Boa Vista, Olympia, Gáudio, até às barracas de praia e qualquer botequim, as pessoas sabiam fazer uma boa caipirinha. Quanto a isso, é intrigante o fato de que até locais sofisticados de Santos aceitaram difundir uma bebida desprovida de status, feita com a popular e malvista cachaça. Para que se possa entender, é necessário esboçar o cenário de Santos no final da década de 50 e início da década de 60 e a forte questão cultural existente. A cidade era o local perfeito para o surgimento de qualquer produto que representasse o novo, diferente e traduzisse o nacionalismo que aflorava entre os jovens numa cidade que era revolucionária e conhecida como “Cidade Vermelha”. No meio cultural, Gilberto Mendes, Patrícia Galvão, Plínio Marcos, Geraldo Ferraz, Sergio e Cláudio Mamberti davam o tom do inconformismo da vanguarda da época. No esporte é a era do fantástico time do Santos de Pelé. Na política, Mario Covas e Esmeraldo Tarquínio são alguns dos exemplos da atividade de Santos. As “Bocas” tinham a maior concentração de boates por metro quadrado do Brasil sendo um importante polo turístico e de difusão cultural e interação com o mundo inteiro, graças ao maior porto da América Latina



Arte sobre autorretrato de Pagu

Neste ambiente é fácil compreender o sucesso de uma bebida que representava a brasilidade, o popular e que, graças ao limão macerado e ao gelo, adquirira um paladar mais suave e menos agressivo que a cachaça “in natura”, mas ao mesmo tempo conservava o jeito de bebida de gente forte e poderosa bem ao gosto dos estivadores que predominavam no cenário sindical, político e econômico local. E por que uma nova bebida e não a batida de limão que já era chamada de “brasileira”? Porque a batida de limão tinha uma aparência ruim de água suja, o líquido oxidava e dava um amargor após algum tempo na geladeira, ao contrário da caipirinha, que tem o aspecto agradável de coquetel.

Para contrastar com esse fato, ainda universitário em 1969, fui um dos voluntários do Projeto Rondon que pela primeira vez utilizou o transporte marítimo para conduzir os jovens da região Sudeste até o Pará, no Norte do Brasil. O Transporte de Tropas Barroso Pereira, navio do tempo da 2ª Guerra Mundial, a partir do Rio de Janeiro precisava parar em todos os portos por onde passava para se abastecer de água potável. Como jovem, fiz uma pesquisa de campo involuntária sobre a caipirinha desde São Paulo capital, de onde saiam os participantes de São Paulo para o embarque no porto do Rio de Janeiro. Fortaleza, Recife, Natal, São Luiz e Belém, ninguém contatado nesses locais, dos bares das zonas do cais aos clubes sociais, jamais ouviu falar em “caipirinha”. Todos só conheciam a batida de limão ou brasileira.



Em outra história de 1975, um amigo universitário foi convidado para uma “pingada” em Piracicaba que não passava de um churrasco universitário com clima local. Na viagem de Santos até Piracicaba, já no interior de São Paulo, os ocupantes do carro pararam em um bar de beira de estrada e pediram ao balconista uma caipirinha. A reação do homem foi violenta diante do que achou que era uma ofensa às mocinhas locais! O homem só se acalmou quando explicaram que caipirinha era uma bebida com sumo de limão, cachaça e açúcar. Então o homem, sem pestanejar, tirou a garrafa do refrigerador com a batida de limão e ofereceu. Quando o meu amigo disse que não era aquilo, teria que ser feita na hora, novamente o homem ficou danado de raiva e os expulsou do botequim.

Esses ocorridos servem para reafirmar que o nome caipirinha não nasceu no interior de São Paulo, onde era ofensivo aos locais. Diferentemente do morador do litoral, que chama o do interior de “caipira” pelas costas. E o do interior, por sua vez, chamava o nativo do litoral de “caiçara”... Nesse contexto, por evidência, o nome da bebida não poderia surgir no interior de São Paulo e sim no litoral de São Paulo.



As caipiras

Desde o desenvolvimento do turismo e do jogo em Santos, na década de 40, destinado principalmente para os endinheirados paulistanos e interioranos de São Paulo, existe uma troca de experiências e sintonia muito grande entre os hospedeiros e os visitantes. É óbvio que no caso da caipirinha, os turistas frequentadores da Baixada Santista tiveram contato e conheceram a bebida típica de Santos que acompanhava um bom prato de camarão “paulistinha”. Não é de estranhar aparecer citação à caipirinha no livro *Código da Vida*, de Saulo Ramos, que morava aqui e trabalhava no jornal *A Tribuna de Santos* nos anos 60.



A música e a literatura também servem de indicadores do momento em que se popularizou a caipirinha. Por exemplo, em 1962 no poema *Feijoada à Minha Moda* do livro *Para Viver um Grande Amor*, Vinícius de Moraes só fala em whiskey com gelo na sua receita de feijoada, o que é compreensível dada sua notória preferência. Por sua vez, Carlos Drummond de Andrade em *Feijoada Mineira* sugere apenas uma caninha para acompanhar a refeição e Chico Buarque de Holanda dá a sua receita na música *Feijoada Completa* de 1977: «uca, açúcar, cumbuca de gelo, limão e vamos botar água no feijão». Apesar destes serem os ingredientes da caipirinha, não consta da letra o nome caipirinha, o que dá para inferir que ou o coquetel ainda não tinha nome, o que é pouco provável, ou o nome caipirinha não dava samba naquela época para os intelectuais cariocas e mineiros. Bem diferente é a situação na primeira década do século XXI quando Martinho da Vila e Gabriel Pensador em *Sou Carioca*, *Sou do Rio de Janeiro* afirmam: Pelo menos por aqui(?) quando tudo se acalma/ Rola uma l ourinha espumante/ Refrigerante/ Chopinho é coisa nossa/ Caipirinha é coisa nossa/ Angu à

baiana, Feijoada... Vale observar que além da apropriação da paternidade da bebida, hoje o nome caipirinha dá samba, sertanejo universitário e axé. Que o digam Cláudia Leite, David Psirico e Carlinhos Brown com Maria Caipirinha, J. Júnior e Rodrigo, Daniel, em músicas diferentes com o termo Capirinha.

Apesar de amplamente difundida no litoral de São Paulo, da Praia Grande até São Sebastião, em 1975 a caipirinha ainda não tinha status para frequentar os restaurantes e hotéis sofisticados fora do litoral. É dessa época a campanha do Rum Bacardi que vai tornar a bebida aceita socialmente em todo o Brasil. “A Caipiríssima” da Bacardi era a caipirinha que substituía a cachaça pelo rum. Essa campanha fazia parte do esforço mundial da Bacardi para tornar-se a líder mundial de coquetéis de misturas diversas. A Bacardi aproveitava a bebida local e a trocava pelo rum. A partir da “caipiríssima”, a bebida entrou em ambientes nunca antes permitidos à cachaça. Daí passando pela “caipiroska”, que é a receita com vodka, até retornar à cachaça foi só uma questão de gosto, moda, preferência dos estrangeiros e brasilidade.

Voltando à questão do nome caipirinha, que é o que interessa neste ensaio, pode-se presumir que só existe algo quando este algo pode ser nominado, para que o produto possa ser diferenciado de outra coisa que lhe seja próxima. A caipirinha, como a própria cachaça, nasceu em Santos e aqui foi batizada com o nome famoso que a distingue. Consultado pelo autor, em 2009, o historiador Valdir Rueda não tinha dúvida sobre o fato, já que, na região, a cachaça começou a ser adicionada aos sucos de frutas na época da escravidão. O coquetel conhecido como caipirinha surge no final dos anos 50 como uma bebida de praia, influenciada pelas barracas de praia e balneários, combinando sol, praia, tempo de relaxar e férias. Seu nome deriva do hábito local de chamar o que vinha do interior de caipira e a caninha industrializada que se tomava em Santos era caipira. Portanto, CAIPIRINHA, com o maior carinho.

Marco Antonio Batan é doutor em Ciências da Comunicação (USP). Economista, publicitário, pesquisador, professor universitário e artista plástico, com diversas obras publicadas.



Outeiro de Santa Catarina
Rua Visconde do Rio Branco, 48.
Centro. Santos-SP. 11013-030.
Tel./Fax: (13) 3202-1240
www.fundasantos.org.br



Clã de Comunicação

Rua Riachuelo, 66 cj. 103.
Centro. Santos-SP. 11010-020
Tel. (13) 3216-1450
cla@bignet.com.br