

iv enanparq

Encontro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo
Porto Alegre, 25 a 29 de Julho de 2016

“NENHUMA CASA MODERNA DISPENSA O BAR”: COMPOSIÇÃO DOS INTERIORES DOMÉSTICOS BRASILEIROS NAS DÉCADAS DE 1930 E 1940.

SESSÃO TEMÁTICA: TEORIA E MÉTODO EM HISTÓRIA DA ARQUITETURA E
DA CIDADE

Co-autores

Clarissa de Almeida Paulillo
FAU/USP
claip@usp.br

Deborah Caramel Marques
FFLCH/USP
deborahcaramel@usp.br

Pedro BeresinSchleder Ferreira
FAU/USP
pedro.beresin@live.com

“NENHUMA CASA MODERNA DISPENSA O BAR”: COMPOSIÇÃO DOS INTERIORES DOMÉSTICOS BRASILEIROS NAS DÉCADAS DE 1930 E 1940.

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo analisar na revista ilustrada *O Cruzeiro* e na revista de arquitetura *Acrópole* a introdução do mobiliário/ambiente do bar no espaço doméstico, como parte dos novos programas da casa moderna, no período de 1930 a 1950. A entrada desse equipamento em meio às propostas de reorganização dos espaços da casa indica a construção de uma nova sociabilidade no universo doméstico, relacionada ao ato de beber e receber convidados.

O bar foi analisado, conjuntamente com o espaço arquitetônico que o abriga, sob a perspectiva da cultura material. Tomando por base sua materialidade, conformada por aspectos físicos e representativos, procuramos apreender seus usos simbólicos, sua participação nos ritos sociais, assim como seu papel no estabelecimento de novas práticas sociais e de gênero na domesticidade emergente e característica de um modo de viver 'verdadeiramente moderno'. A análise do artefato, associada a fontes escritas e iconográficas, foi mobilizada para a compreensão de aspectos socioculturais dos novos modos de morar, contribuindo, assim, para a aproximação da área da Arquitetura aos estudos da Cultura Material e da História Social.

Finalmente, por meio de publicidades e artigos publicados, podemos observar que a entrada do mobiliário e ambiente do bar em nosso país foi associada a um ideário de domesticidade para as classes médias de matriz norte-americana, visto na apresentação de móveis para o bar presentes em interiores internacionais e na casa de celebridades do cinema hollywoodiano. Nesse sentido, esse estudo também pretende contribuir para a compreensão dos modos pelos quais se deram esses trânsitos culturais e para a reflexão da sua influência na conformação da domesticidade brasileira à época.

Palavras-chave: Bar; espaço doméstico; modernidade; cultura material.

“NONE MODERN DWELLING PRESCINDS A BAR”: COMPOSITION OF THE BRAZILLIAN INTERIORS BETWEEN THE 1930s AND 1940s

ABSTRACT

The purpose of this paper is to analyse at the illustrated magazine “O Cruzeiro” and at the specialized magazine “Acropole” the introduction of the furniture/ ambient of the bar inside the domestic space, as part of the new modern home program, in the period between 1930 and 1950. The presence of this equipment and the reorganizational proposals for the home spaces indicate the construction of a new sociability, related with activity of drinking and receiving guests.

The bar was investigated, together with its architectural space, under material culture's perspective. From its materiality, conformed by physics and representatives aspects, we searched to apprehend its symbolic uses, its participation in the social rituals, as well as its role in the establishment of a new social and gender practices in the emergent domesticity, tracing possible observations about a way of living in the modernity, characteristic of the urban culture. According to this, the artifact analysis, associated with written and iconographic resources, was used for the comprehension of sociocultural aspects of the new way of living, contributing, in this way, for the Architecture approach to Material Culture and Social History studies.

Lastly, through published papers and advertisement, it can be observed that the introduction of this furniture/ambient in our country was associated to a domesticity ideas for a USA matrix of the middle class, seen in the furniture presentation for the bar presents in international interiors and inside north Americans movie celebrities houses. Therefore, this study also intends to contribute for the comprehension of the reasons for the cultural traffic and the reflection of this influence for the Brazilian domesticity conformation at that time.

Key words: Bar; domestic space; modernity; material culture.

1. INTRODUÇÃO

Entre as décadas de 1930 e 1950 a noção de modernidade no Brasil paulatinamente afastava-se dos preceitos da burguesia oitocentista e começava a ligar-se ao modo de vida proposto pelo *american way of life*. Dentre os variados aspectos compreendidos nesse novo modo de vida, ativemo-nos a algumas transformações ocorridas no ambiente doméstico. O mobiliário/ ambiente do bar, congênito com a prática do *cocktail*, serviu de plataforma de observação para esse fenômeno, por meio do qual pudemos indicar caminhos interpretativos para essa nova domesticidade, assim como verificar transformações operadas em diversas dimensões da existência cotidiana: desde a posse e uso de objeto (o bar, as bebidas, as roupas); perpassando a organização e idealização do ambiente doméstico; os ideais de beleza e comportamento; os gostos; as normas de conduta social; até as relações de gênero engendradas por esse código cultural.

Para tanto, valemo-nos como fonte documental da revista especializada *Acrópole*¹ e da revista de variedades *O Cruzeiro*², nas quais pudemos examinar os espaços, móveis, práticas e valores que eram apresentados a seus leitores como atributos desse novo ideal de vida. Na revista *Acrópole* encontramos fotografias de interiores, plantas residenciais e propagandas de móveis e decoração. Nela, pudemos observar o posicionamento do bar no interior doméstico, suas características físicas e formais, a linguagem das mobílias que o compunham, assim como a decoração empregada em seu ambiente.

Já na revista *O Cruzeiro*, além das imagens dos interiores domésticos, deparamos com alguns artigos que apresentavam o bar e seus objetos segundo a ritualística implícita na preparação e desfrute dos *cocktails* e das narrações episódicas e biográficas do estrelato hollywoodiano. Com base nessas matérias, foi possível apreender as apropriações simbólicas do bar, os novos significados adquiridos pelo espaço doméstico, bem como as relações de gênero subentendidas nesse novo rito de recepção.

Na conjugação desses dois grupos documentais, associamos a análise dos objetos tridimensionais com fontes escritas e iconográficas, a fim de obter uma compreensão ampla da vida social produzida e produtora do bar doméstico. Tomando por referência a

¹A *Revista Acrópole*, publicada em São Paulo pelas Edições técnicas brasileiras limitadas, no período de 1938 a 1971, suas páginas continham fotografias e projetos de construção de edifícios e casas residenciais, artigos sobre decoração, mobiliário e construção, além da divulgação de propagandas de loja de decoração e de materiais de construção ainda inéditos para a casa. Ver: PERPÉTUO, Daniela. A morada paulista moderna: espaços interiores nas residências de João Batista Vilanova Artigas. Dissertação (Mestrado), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2012.

² A revista *O Cruzeiro* foi fundada em 1928 e publicada pelos Diários Associados de Assis Chateaubriand. Possuía periodicidade semanal, com tiragem de 50 mil exemplares e impressa em quatro cores pelo sistema de rotogravura, com circulação nacional, introduziu importantes mudanças no mercado editorial ao utilizar fotografias em suas publicações. Ver: DE LUCA, Tania Regina. A Revista do Brasil: Um Diagnóstico para a (N)ação. São Paulo: Unesp, 1999.

materialidade do conjunto (arquitetura e mobília), conformada por aspectos físicos e representativos, procuramos assimilar seus usos simbólicos, sua participação nos ritos festivos e seu papel no estabelecimento de novas práticas sociais e de gênero durante o período estudado. Muito além dos aspectos relativos à forma, estética e funcionalidade, e condições materiais de produção e circulação, tradicionalmente estudados na história da arquitetura e do mobiliário, interessou-nos entender o móvel e o arranjo espacial do bar em seus contextos corriqueiros, na inserção e na apropriação social.

Cabe ainda ressaltar que ao estabelecer a relação do móvel/ambiente bar com as dimensões socioculturais daquele período, pretendemos aproximar a área da História da Arquitetura com o campo dos estudos da História Social. Essa aproximação se deu principalmente pelo entendimento alinhado com a perspectiva proposta por Ulpiano Bezerra de Meneses, para o qual a cultura material não constitui um campo do conhecimento, mas uma entrada possível para investigar e interpretar os problemas humanos³. Nessa visada, o bar foi analisado como “produto e vetor de relações sociais”, um resultado da ação humana que também se constitui como suporte e condutor concreto para a efetivação dessas interações⁴. Com essas considerações em mente, partamos para um breve itinerário na história dos anos 1930 e 1940 pelo viés do bar doméstico.

2. A CULTURA DO “COCKTAIL” E AS NOVAS FORMAS DE SOCIABILIDADE NO ESPAÇO DOMÉSTICO

Entre as décadas de 1920 e 1930, sob a forte influência da cultura norte-americana, verificava-se no Brasil a consolidação de novos costumes ligados à moradia, associados a um estilo de vida moderno e menos propenso aos antigos rituais de formalidade do século XIX. Nesse embalo, as campanhas publicitárias, ao lançarem suas linhas de móveis e artigos de decoração, apostavam no enfraquecimento da sala de visitas como lugar de distinção social e o seu fortalecimento como área de convívio familiar, íntimo e confortável, denominado então de *living-room*⁵. Nos projetos de residências divulgados nas revistas *Acrópole*, nas décadas de 1930 e 1940, observamos a ampliação do *living-room* nas

³MENESES, Ulpiano Bezerra de. Do teatro da memória ao laboratório da História: a exposição museológica e o conhecimento histórico. Anais do Museu Paulista, São Paulo, v. 2, p. 9-42, 1994.

⁴REDE, Marcelo. História e Cultura Material. In: CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (org). Novos Domínios da História. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

⁵CARVALHO, Vânia Carneiro de. Gênero e artefato: O Sistema Doméstico na Perspectiva da Cultura Material. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo/ FAPESP, 2008.

tipologias modernas de habitação em detrimento das salas de jantar, de visita e do *fumoir*, cujas áreas foram se reduzindo na mesma medida que suas práticas altamente formalizadas.

A entrada do bar no interior domiciliar é representativa da adequação do programa da casa às novas formas de sociabilidade e recepção, impulsionadas pela influência do cinema norte-americano e das revistas ilustradas que apresentavam os padrões do arranjo do bar nas residências, as regras de conduta e do bom modo de preparo dos *drinks*. Muito mais que o simples ato de beber, verificamos a criação de uma cultura do *cocktail*, que instigou tanto o consumo alcoólico como a criação de um estilo de vida.

Originário dos Estados Unidos, entre as décadas de 1920 e 1930, o termo *cocktail* refere-se não apenas ao *drink* preparado, como também a uma reunião social em que são servidas bebidas e comidas leves - as *cocktails parties*. Segundo Murdock, tais eventos se consolidaram no período marcado pela famosa “Lei Seca” – normativa federal que proibiu a produção, o transporte e a comercialização de bebidas alcoólicas entre 1920 e 1933⁶.

Até então o consumo do álcool era amplamente praticado em locais públicos ou de uso coletivo – *saloons*, tabernas e bares – que se caracterizavam pela frequência majoritariamente masculina e por rituais marcados pelos excessos de bebida. A condenação aos exageros praticados nesses espaços foi uma das principais bandeiras levantadas pelas campanhas puritanas que defenderam o estabelecimento da Lei Seca, apoiado por grupos religiosos, industriários e até mesmo grupos feministas.

A condenação da “subcultura dos salões” e a proibição que vigorou mais de uma década nos Estados Unidos, ainda que não intencionalmente, propiciaram a consolidação da cultura doméstica de beber, uma vez que a normativa não condenava o consumo, mas apenas a comercialização de bebidas⁷. Com o fechamento dos salões e dos bares em hotéis, os homens levaram os encontros sociais para suas casas, tornando esses eventos mais propensos a ser compartilhados com as mulheres da família. Esse tipo de prática tendeu a adequar-se aos padrões do consumo doméstico de bebidas, circunscrito a familiares e convidados, e caracterizado pela moderação e um certo refinamento. O *cocktail* mostrou-se a bebida ideal desse evento, uma vez que o álcool era oferecido em pequenas quantidades e diluído em ingredientes adocicados e suaves, mais propícios ao comedimento doméstico.

A partir da década de 1930, conforme mostra a revista *O Cruzeiro*, tomar *cocktail* tornou-se moda entre as camadas médias e abastadas no Brasil. Diversas matérias apresentavam

⁶MURDOCK, Catherine G. *Domesticating Drink: Women, Men, and Alcohol in America, 1870-1940*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2002.

⁷*Idem*. p. 109.

cocktail parties, organizados por instituições ou indivíduos de posição privilegiada na sociedade, realizados tanto nas residências do anfitrião como em clubes privados ou em bares de hotéis. O mesmo termo também designava encontros menores e mais informais, até mesmo espontâneos, para se tomar uma bebida e conversar, tanto em bares públicos quanto em casa.

Independente do caráter da ocasião, o ato de tomar um *drink* foi associado a um modo de vida moderno que projetava a sociedade brasileira para um futuro promissor. Em uma matéria de 1931, intitulada “Para a história do nosso progresso”, o *cocktail* é alçado como um “factor importante da civilização”, sendo o aperitivo “um hábito de gente civilizada, [...] uma instituição. Uma coisa muito séria. É um alto depoimento de nosso progresso”⁸. O hábito foi incorporado sob o signo do avanço e o indicativo de civilização, sendo representado por meio de uma série de ritos corporais, como na manipulação dos objetos para o preparo das bebidas, no controle do corpo diante do álcool e na preocupação com a indumentária para tais encontros.

Com base na análise desses artigos sobre a prática do *cocktail*, podemos perceber a consolidação desses costumes, que envolveram tanto o ambiente doméstico como seus moradores. Enquanto parte dos novos programas da casa moderna, o bar proporcionava essa experiência inédita, vivenciada no domínio privado, segundo determinadas regras pré-estabelecidas: a *cocktail party* era uma reunião realizada comumente entre às seis e nove horas da noite, em que se serviam bebidas acompanhadas de petiscos. O evento era perpassado por diversos rituais, como os descritos em exaustivo tom didático na matéria “A arte de servir um cocktail”, na edição 38, de 1933:

Si o ‘cock-tail party’ se destina apenas a oito ou dez convidados, a festa terá mais encanto si o dono ou a dona da casa é quem prepara as combinações das bebidas, à vista de todos. E, nesse caso, é necessário que o anfitrião se transforme em ‘barman’, metamorfose essa obrigatória [...] Com todos os trucs de prestidigitação, os do ‘barman’ requerem, além da desenvoltura dos movimentos, uma ‘mise-en-scene’ cuidadosamente preparada de antemão (O Cruzeiro, 1933, p.35).

Com duração determinada e número de convidados restrito, o *cocktail party* representava uma reunião íntima, mas não por isso desobrigada da exibição social. O anfitrião deveria desempenhar um papel específico, o de *barman*, demonstrando aos convidados grande desenvoltura corporal no manejo dos equipamentos do bar e também o conhecimento específico no preparo das bebidas. A *mise-en-scène* era composta pela organização, em

⁸ PEREGRINO JUNIOR. “Para a história do nosso progresso”. In: O CRUZEIRO, 30 de maio de 1931, ed. 30, p. 48.

ordem de importância, das garrafas, copos e cálices sob o balcão. Tal arranjo, juntamente com o bom manuseio demonstrado na preparação, compenetrado “do verdadeiro espírito de quem sente a vocação de empregar formulas mágicas”⁹, transmitiam aos convidados a familiaridade dos donos da casa com o universo glamoroso dos *cocktails*.

Essa intimidade também estava exposta nas prateleiras, elemento que, para além de garantir veracidade ao cenário, adquiria significado singular em sua domesticação. Se no bar público a prateleira exibia produtos a serem vendidos, o bar privado expunha, como em uma pequena estante de troféus, as mercadorias consumidas. A coleção de copos e garrafas rotuladas atestava o gosto dos anfitriões, sua capacidade de distinguir entre os produtos de alta qualidade e da moda, assim como a capacidade de combiná-los adequadamente, sem contar o poder pecuniário para adquiri-los. Não apenas comprar, mas saber combinar era essencial.

Muitas receitas de *drinks* eram publicadas na revista, a fim de proporcionar ao leitor conhecimento das combinações de bebidas e sofisticação necessária para conduzir adequadamente sua festa. Se ao homem cabia preparar ao menos a primeira rodada de *cocktails*, demonstrando familiaridade com as bebidas e instrumentos, qual deveria ser o papel desempenhado pela mulher? Diante de cartas endereçadas à revista sobre as maneiras de servir o *cocktail*, vemos a publicação de uma resposta que esclarece em parte a questão: “Os homens é que servem as bebidas. A você, leitora, cabe apenas servir um refresco, um chá ou um cafezinho”¹⁰. À esposa, dona de casa, era reservada a função de preparação da festa, principalmente dos acompanhamentos das bebidas: “azeitonas simples ou recheadas; amendoins e castanhas de caju, torradas e com sal; batatas palha; sanduiches pequeninos, quase sempre picantes; canapês, etc”¹¹.

Longe dos salões e jantares formais da casa burguesa, o rito do *cocktail* propôs um novo paradigma, o da “descontração”, ainda que intensamente controlada por regras sociais, principalmente no que tocava o consumo alcoólico. Por outro lado, parecer à vontade com as bebidas ingeridas e com os utensílios denotava uma associação com a modernidade estampada nas revistas e, principalmente, em Hollywood.

⁹ MONGOFIER, Marthe. “A arte de servir um ‘cock-taill’”. In: O CRUZEIRO, 12 de agosto de 1933, ed. 38. p. 35.

¹⁰ SANGERARDI, Helena. “Como servir coquetéis”. In: O CRUZEIRO, 02 de outubro 1948, ed. 50. p. 96.

¹¹ *Idem*.

3. MIMETISMO, GLAMOUR E DOMESTICAÇÃO

As reportagens normativas e didáticas da revista *O Cruzeiro* fizeram parte da intensa “cinematografização do cotidiano” que abarcou o período, na qual os espectadores do *star system* procuraram assemelhar sua vida cotidiana à vida das estrelas, dentro e fora das telas¹². Nas páginas desta revista, o hábito de tomar *cocktail*, associado ao cotidiano das *stars*, aparecia não apenas como um signo arrojado e moderno de levar a vida, mas também como uma expressão do *glamour*. O termo era frequentemente empregado para expressar “uma beleza especial, com um toque de exótico e sinistro” possuído por algumas estrelas, como Greta Garbo e Marlene Dietrich, ou pelas famigeradas *glamour girls*. Para além de remeter à originalidade e a singularidade, o *glamour* também era construído por uma mistura exata entre adequação e ousadia, que podemos observar em diversos aspectos do *american way of life*: o corte justo e maroto do terno do mocinho, os penteados arrojados e bem delineados, bem como nos gestos cortesês e sedutores das mulheres¹³.

O rito do *cocktail* era transpassado e constituído em diversos aspectos por esse *glamour*. Na edição 37 da revista *O Cruzeiro*, publicada em 1936, uma de suas páginas exibia uma extensa lista de receitas de *cocktails* juntamente com uma fotografia de duas jovens moças sendo servidas por um garçom em um pequeno jardim residencial. Conjuntamente ao elogio fotográfico do ritual de bebericar entre amigos, encontra-se uma leve advertência, logo abaixo das duas moças:

O hábito do cock-tail, embora não pareça, além de ser altamente elegante, evita o gosto pelas bebidas, muito temido em muita gente. O mau bebedor é aquele que bebe muito, mas o cock-tail toma-se sempre com sobriedade (O Cruzeiro, 1936, p.25).

¹²MENEGUELLO, Cristina. Poeira de estrelas: o cinema Hollywoodiano na mídia brasileira das décadas de 40 e 50. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1996: 172.

¹³ MENEGUELLO, Cristina. Op. Cit.

COCKTAIL



O hábito do cocktail, embora não pareça, além de ser altamente elegante, cria o gosto pelas bebidas, muito temido em muita gente. O mau bebedor é aquele que bebe muito, mas o cocktail toma-se sempre com sobriedade. É necessário porém que haja uma grande diversidade de receitas, e para isso de nossos leitores oferecemos aqui mais algumas, para serem acrescentadas à lista das outras que estamos publicando.

AUTOMÓVEL CLUB COCKTAIL
Gelo, 1/2 de vermouth italiano, 1/2 de gin, 1 colher de licor de granadine e o suco de 1/2 laranja.

FANCY BRANDY COCKTAIL
Gelo, 1/2 cognac, 1/2 de água pura, 1 lance de curaçã, 1 lance de Angostura. Bata-se, passe a mistura para um copo "grivé" com 1 cereja no fundo.

AVENIDA COCKTAIL
Gelo, 1/2 de Jerez secco, 1/3 de vermouth italiano, 1/6 de água de flor de laranjeira. Agite e sirva guarnecido com 1 uva dentro.

DU BARRY COCKTAIL
3/4 de gin, 1/4 de vermouth francez, 2 lances de Angostura, 3/4 de absintão, 1 sf. de suco de laranjas. Gelo.

PARA UM BOM COCKTAIL É NECESSÁRIO UM BELLO COPO E UM BOM AMBIENTE. NEM COPO SEMPRE, ALGUMAS BEBIDAS COMBINADAS DE APENAS UMA "MISTURA", MAS NEM COPO ESPECIAL, ESTA MEMA COMBINAÇÃO É UM "COCKTAIL"...



LADY COCKTAIL
1/2 de vermouth francez, 1/2 de suco de laranja, 3 gotas de Angostura. Sirva guarnecido com frutas da época.

LADY BEST COCKTAIL
Gelo, 1/2 dose de Irish whisky, 1 colher de anisette, 1 lance de Angostura. Sirva guarnecido com casca de laranja.

LITTLE DEVIL COCKTAIL
Gelo, 1/3 Canadian Club whisky, 1/3 Benedictine, 1/3 de suco de limão, 1 lance de Angostura.

LONDON COCKTAIL
1/3 de dry gin, 1/3 orange bitter, 1/6 xarope de goeima, 1/6 de absintão; gelo. Sirva com uma pequena quantidade no fundo do copo e uma fatia fina de limão em cima.

CLOVER CLUB COCKTAIL
Gelo, 1 clara de ovo, suco de 1/2 limão, 1 colher de chá de xarope de groselhas, 2/3 de gin, 1/3 de vermouth francez, sacuda fortemente e sirva.

LOOP THE LOOP COCKTAIL
Gelo, 1/3 de Rye whisky, 1/3 de Dry Gin, 1/3 de rum Bacardi.

LOUISIANA COCKTAIL
2/3 de Bourbon whisky, 1/6 de vermouth italiano, 1/6 vermouth francez, 1 lance de orange bitter.

CLARIDGE COCKTAIL
1/3 de Dry Gin, 1/3 de vermouth francez, 1/6 de Apricot Brandy, 1/6 de cointreau, 1 cereja para guarnecer.

CLOVER LEAF COCKTAIL
Este cocktail é igual ao precedente, batido com dois galhos de hortelã verde e decorado com duas ou tres folhas em cima.

ARACK COCKTAIL
Gelo, 2 salpicos de xarope de goma, 1 sf. de Bitter Russo, id. de curaçã e 3/4 de arack (guardiente de arroz). Agite e sirva com casca de limão.

16 de Junho de 1936 — 25 — O CRUZEIRO

Figura 1 –Beber com sobriedade. O Cruzeiro, 1936, ed.37, p.25.

Beber com sobriedade. Esse é o sutil paradoxo que conforma a jovialidade propagada pelo *american way of life*: arrojada e conservadora. No caso das duas moças, essa moralidade provavelmente estava associada ao risco de comprometer-se a uma relação sexual ou amorosa indevida. Não à toa, em 1939, em “Garotas e Cocktails”, Alceu Penna reflete que as “garotas não adoram com fervor o deus Baccho. Elas possuem tanto fogo nas veias, neste clima tropical em que vivemos, que o álcool seria um verdadeiro perigo”¹⁴. Sem rodeios, Alceu Penna fala diretamente sobre o perigo do apetite sexual feminino, à época tido como mais nocivo que o masculino, pelas mulheres não serem dotadas de racionalidade suficiente para controla-lo¹⁵. O mesmo se vê na resposta da coluna “De mulher para a mulher” à leitora Sandra, que reclama de um rapaz ousado por quem se encontrava apaixonada. Após denominá-lo como um *big badwolf*, a redatora adverte-lhe:

¹⁴ PENNA, Alceu. “Garotas e Cocktails”. In: O CRUZEIRO, 10 de junho de 1939, ed. 32. p. 7.

¹⁵ CARVALHO, Vânia Carneiro de. Op. Cit.

Tenha muito cuidado e acredite no que lhe estou dizendo, que é a expressão absoluta da verdade. E sobretudo evite os encontros a sós, quando a música e os cocktails são bons aperitivos para os sentidos...(O Cruzeiro, 1941)

Entretanto, ao mesmo tempo em que reforçava e atualizava as diferenciações de gênero estabelecidas no século XIX, a revista também tensionava suas convenções. Após a reprimenda, na mesma matéria, Alceu Penna propunha que para as mulheres “de quando em quando, um *cocktail* passa, para justificar salgadinhos e batatinhas” e em seguida introduz algumas receitas sugeridas por garotas para serem experimentadas pelos leitores. Paradoxalmente, o autor não só publicou misturas fortes (como a “Receita Proibida”, que mistura whisky, rum, conhaque, absinto, vodka, *champagne* e paraty), mas também exibiu ilustrações, feitas de seu próprio punho, extremamente provocativas e contrastantes com o tom conservador do texto introdutório.

Essa dupla representação do feminino nas matérias da revista corresponde à uma complexa negociação de costumes em curso no momento. Tratando-se de um periódico de ampla circulação entre as classes médias do país, era conveniente demonstrar respeito aos preceitos morais ainda correntes na sociedade, para assim apresentar e difundir os hábitos *modernos*. Ao apresentar o rito do *cocktail*, as advertências iniciais dos textos parecem procurar uma mediação entre as novas práticas e costumes e a moral corrente, suavizando e evitando o amedrontamento frente à transformação nos hábitos e comportamentos femininos anunciados nas imagens e no correr das matérias.



Figura 2 – Trecho da matéria “Garotas e Cocktails” com diálogos ilustrados. O *Cruzeiro*, 1939, ed.32, p.8.

A promoção do “beber sobriamente” proposto pela cultura do *cocktail* também se relacionava com a complexa mistura de ousadia e conveniência estabelecida pelo *glamour*. Para as mulheres, não eram confiadas às virtudes do autocontrole, portanto, a elas eram geralmente recomendadas a ingestão de misturas com baixo teor alcoólico, embora com exceções, conforme visto na reportagem.

No entanto, à mulher que se espelhava nas estrelas não era conveniente a abstinência completa. Era importante, ao menos, parecer ousada, com comportamento vigoroso, vivaz e presente, que caracterizava a singular beleza do *glamour*, estreitamente ligado ao emergente culto à sensualidade. A cultura do *sex appeal* ganhou força em Hollywood com o estabelecimento do Código Hays de Censura, adotado em 1930 pela indústria norte-americana. Tornando-se proibidas as menções explícitas ao ato sexual, as atrizes passaram a sexualizar seu gestual, com auxílio de certos objetos, como o cigarro e, evidentemente, o *cocktail*. O *sex appeal*, porém, deveria ser sofisticado, inconfundível com a vulgaridade de uma prostituta. Nesse entremeio de sexualidade e contenção se formaram nas telas e nas

páginas das revistas imagens que rapidamente foram tomadas como um novo ideal feminino¹⁶.

Esse ideal estava diretamente ligado com a vida social, na qual o *glamour* e o *sex appeal* passavam a ser elementos centrais para a mulher conquistar um bom casamento, mas também, e essa é uma novidade desse período, para concretizar a manutenção romântica de sua relação. A união amorosa, em contraposição à formação da empresa familiar da burguesia oitocentista, passa de exceção no XIX a um ideário hegemônico a partir dos anos 1930, principalmente por sua massiva difusão através de Hollywood. Nesse novo arranjo, à mulher caberá não apenas cuidar da familiar e representar o marido em eventos sociais, mas tornar-se a sua única e mais profunda companheira para a vida¹⁷. Para tanto, passará a estar em seu escopo não apenas ser bela para conquistar o casamento, mas ser sedutora e interessante com a finalidade de manter o marido perto de si. Assim, o batom *rouge*, as roupas com contornos provocativos, os gestuais insidiosos, antes associados estritamente ao meretrício, incorporaram o jargão feminino cotidiano das classes médias e altas¹⁸.

Diante da defesa do amor matrimonial, o desfrutar do álcool em casa adquiria ainda um novo significado. O bar, até então, tido como um local público majoritariamente masculino, ao ser transportado para o espaço da casa estabeleceu uma nova dinâmica social entre seus usuários. No universo privado, homens e mulheres embora com vivências diferenciadas, não se segregavam mais na socialização, permitindo aos anfitriões e convivas a exibição da alegria conjugal, signo de distinção em uma sociedade que cultuava o *happy end*. O bar doméstico ainda permitia a vivência apenas em companhia selecionada, excluindo os conflitos sempre possíveis na convivência com pessoas indesejadas ou desconhecidas. No caso das mulheres jovens, era uma possibilidade de vivenciar o *glamour* de aventurar-se em um clube, desfrutar do convívio social e embriagar-se um pouco, mas sem estar exposta à sedução dos “lobos solitários”. Para os homens, uma garantia para a esposa de que o marido não se meteria em bordéis ou *garçonnières* para encontrar diversão.

Para garantir o *glamour* feminino, mas sem romper o puritanismo moral ainda em vigor, eram extensas nas páginas da *O Cruzeiro* receitas extremamente adocicadas à base de licores e vinhos, ou muitas vezes sem álcool. Como visto, no caso da imagem das moças que tomavam *cocktails* em um pequeno jardim, adquirir o gosto pela bebida, ao menos no

¹⁶ MENEGUELLO, Cristina. Op. Cit.

¹⁷ MENEGUELLO, Cristina. Op. Cit.; PROST, Antoine. A família. In: História da Vida Privada: da Primeira Guerra aos nossos dias, vol. 5. São Paulo, Cia das Letras, 1992.

¹⁸ SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. La recherche de labeauté. Une contribution à l'histoire des pratiques etreprésentations de l'embellissementfémininauBrésil. Tese de doutorado, Paris, Université Paris – VII, 1994.

dizer da matéria, constituía um medo social. A mistura do álcool com sucos, chocolate, ovos e açúcar evitava que as mulheres adquirissem o receado paladar para os alcoólicos. Por outro lado, essas misturas muitas vezes também eram colocadas junto com bebidas fortes, como o gim, uísque e vodka, permitindo às elas o consumo de bebidas moralmente proibidas.

Na construção da masculinidade, por sua vez, as bebidas geralmente eram servidas puras. Para os homens, as bebidas fortes como o uísque, gim e conhaque eram escolhidas ao invés de *cocktails*. O controle do corpo quanto à quantidade de álcool ingerido eram qualidades imprescindíveis para a exibição e comprovação da virilidade, central na conformação da personalidade ambiciosa e inabalável do homem, e da retitude moral, numa época em que os vícios eram compreendidos como decorrentes de perturbações mentais, sendo alvo de internações em sanatórios.

Se o *cocktail* era um ritual glamoroso, um beber atrevido e comedido, não é de se espantar que os aparatos que mediavam o ritual também obedecessem a essas características. A começar pela domesticação do bar, ou seja, pela operação de emular um espaço - até então vivenciado apenas na esfera pública - dentro do espaço privado. Antes reservado aos bares de saguões dos hotéis, o bar é uma inserção da ambiência urbana dentro de casa. Essa operação permitiu que o rito do *cocktail* pudesse ser desfrutado com o excitante gosto de estar em um bar externo, porém sob o controle e a segurança vigilante do lar e da família.

Não à toa, em muitas das residências encontradas na revista *Acrópole*, o bar era posicionado em um ambiente particular isolado do resto da casa e muitas vezes associado ao jardim/terraço, ou alocado em um cantinho próprio, que permitia a sua vivência de maneira mais ou menos resguardada do quase sempre contíguo *living-room*. O bar em um cômodo autônomo pode ser observado na residência de Hainz Arthur Ravache, assim como na Vila Rafaela, propriedade de Adolfo Manzi, que possuía um mirante destacado do volume principal da residência, onde estava montado o ambiente das bebidas.



Figura 3 – Fotografia do bar e planta da residência de Hainz Arthur Ravache. *Acrópole*, mar. 1949, p.322.

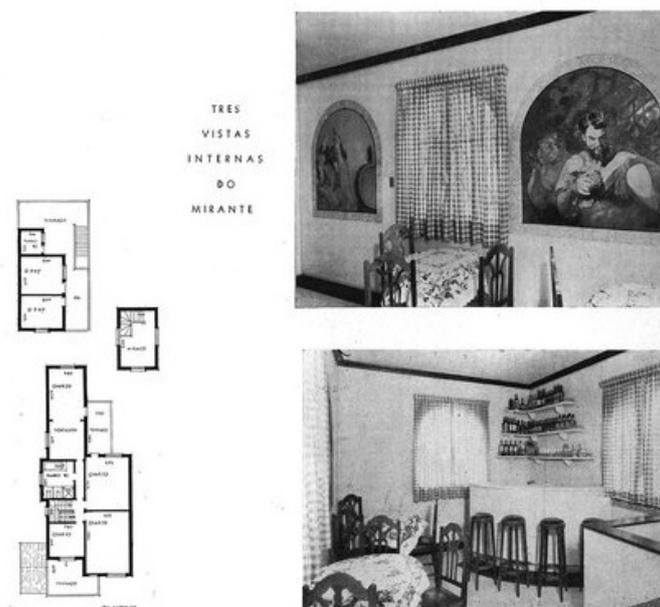
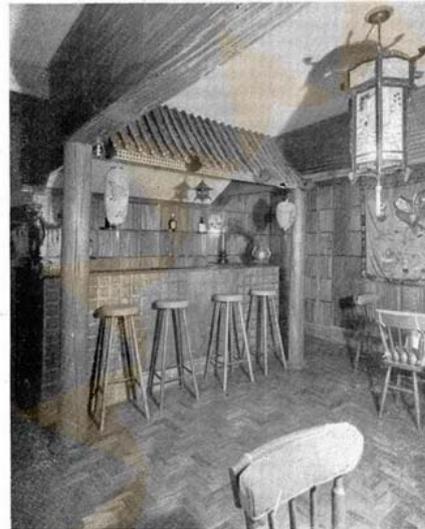


Figura 4 – Planta e vistas internas do mirante da Villa Rafaela. Notar na planta o mirante descolado do edifício principal da residência. *Acrópole*, out. 1948, p.197

Esses arranjos espaciais visavam permitir que o bar pudesse ser experienciado como um universo à parte da vida doméstica. Sob o acolhimento espacial o cenário era construído pela decoração e mobília. Dentre as residências analisadas, o ápice dessa emulação encontra-se na Casa Santo Amaro, publicada na edição de dezembro de 1947. Essa possuía um “bar chinês” e um “bar rústico”. Os nomes já qualificavam esses espaços como pertencentes a lugares distantes do universo no qual estavam inseridos, o primeiro remetendo à grande nação do Oriente, o segundo a ambientes próprios da vida campesina.

No bar chinês, vemos que, apesar de locado em espaço interno, o cômodo era contornado por um peristilo apoiado em vigas e colunas de madeira redonda, coberto por um telhado cenográfico. As paredes eram forradas com placas de madeira. Em uma delas se vê pendurado uma tapeçaria de seda, com traços orientalistas, tendência que também era seguida no lustre que está no centro do pátio encenado pelas telhas, vigas e pilares.



BAR CHINEZ

Figura 5 – "Bar chinês" na Casa Santo Amaro. *Acrópole*, dez. 1947, p.217.

Para além do exotismo do bar chinês, a maioria dos bares encontrados na *Acrópole* simulavam situações que remetem aos *saloons* do Velho-Oeste americano, assim como lanchonetes, ambientes praianos e os próprios saguões de hotel. A tematização decorativa favorecia não somente a evasão, mas também proporcionava a experiência de uma beleza exótica e misteriosa, característica do *glamour*. A escolha de temas rústicos e despojados para o interior dos bares, algumas vezes em intenso contraste com outros cômodos da casa, ainda reverentes ao cerimonial oitocentista, como podemos ver na residência de Rogerio Giorgi.

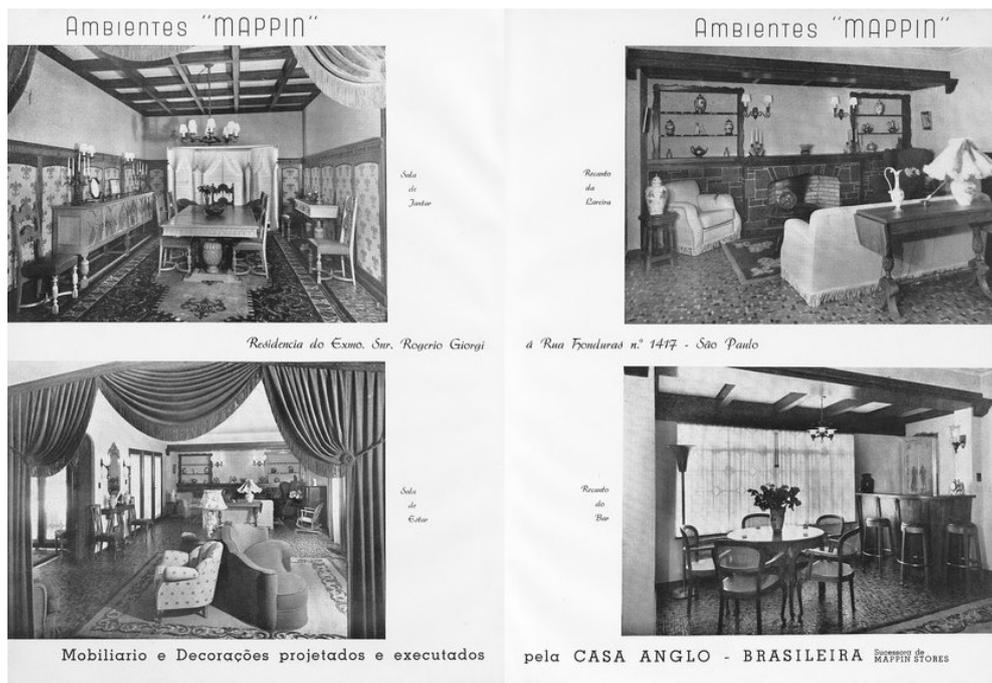


Figura 6 – Tema rústico e despojado para o interior dos bares em contraste com outros cômodos. Residência Rogerio Giorgi. *Acrópole*, dez. 1941, p. 336-337.

Sendo assim, além de aliciar o olhar à ilusão de evasão, o bar também permitia que homens e mulheres encenassem e vivenciassem o *cocktail* com o despojo de um bar público. Assim, os espaços do balcão e das pequenas mesas de quatro lugares distribuídas no ambiente, permitiam que pequenos grupos se reunissem em um mesmo espaço, realizando gestos e estabelecendo sociabilidades que remetiam diretamente às encontradas em bares e restaurantes, performatizadas no cotidiano, nas páginas das revistas ou nas telas do cinema.

4. CONSUMO SIMBÓLICO

O bar doméstico não tinha apenas uma função prática, mas também simbólica. Afinal, simultaneamente à sociabilidade que sua materialidade permitia, sua forma transmitia informações para os visitantes da casa. Na construção do bar e na interação diária com os objetos também foram constituídas identidades sociais e de gênero.

Na residência do Sr. Jarbas de Andrade Fernandes, em São Paulo, podemos ver um cômodo destinado ao bar, mobiliado pelos Moveis Paschoal Bianco. Na escolha dos materiais para a composição do ambiente observamos a predominância do couro, tanto no bar como nos assentos. O assento de couro, que migrou dos ambientes estatais e religiosos – onde predominavam homens e as lideranças eram prerrogativamente masculinas – para o ambiente doméstico, tornou-se símbolo do poder patriarcal¹⁹.

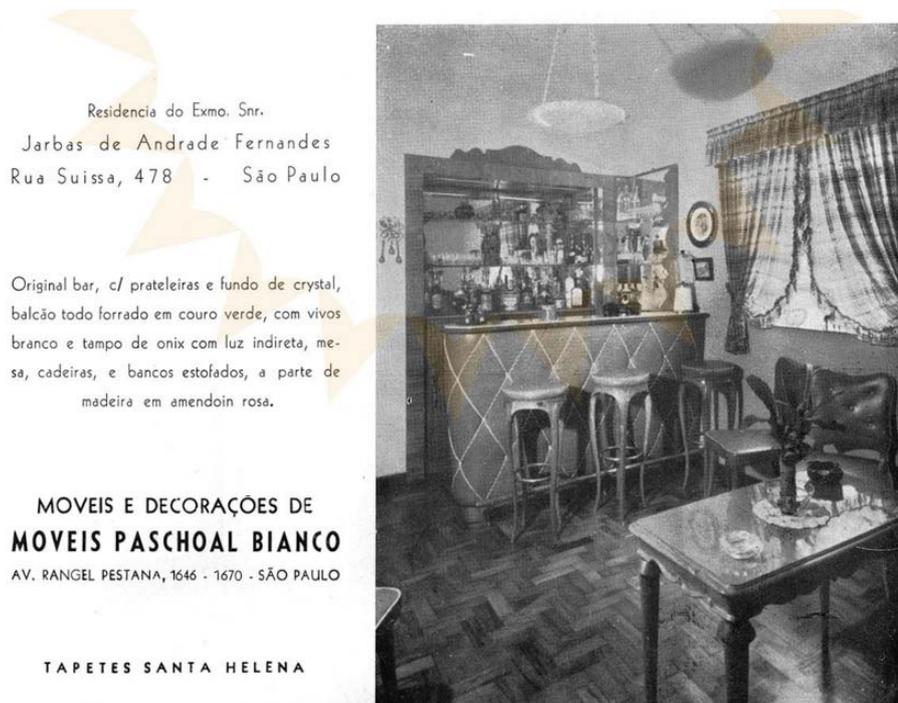


Figura 7 – Residência Jarbas de Andrade Fernandes. *Acrópole*, set. 1948, p. 145.

Os repertórios masculinos, segundo Carvalho, eram regidos por uma lógica estritamente pessoal, sendo que os objetos apontavam para a construção de uma masculinidade voltada para a máxima individualização²⁰. Dessa forma, são dados destaques na composição do bar o balcão revestido, numa continuação das cadeiras e bancos também forrados pelo mesmo material, sendo finalizados nos cinzeiros, num conjunto de ações desenvolvidas pelo homem dentro do espaço doméstico - o beber e o fumar.

Nos anúncios da Casa Alemã, vemos o bar inserido em ambientes onde ocorria o trabalho intelectual, ação tida como masculina. Um referente a uma biblioteca e bar, e outro uma sala de estar e escritório. Na biblioteca, a madeira escura, as linhas retas, ausência de ornamentação e o bar embutido no móvel da estante apresentam um único móvel

¹⁹ CARVALHO, Vânia Carneiro de. "Gênero e Cultura Material: uma introdução bibliográfica". In: Anais do Museu Paulista. São Paulo, v.8. 2003.

²⁰CARVALHO, Vânia Carneiro de. Op. Cit.

cumprindo as funções de armazenamento de livros e de bebidas. Dessa forma, a leitura e a bebida poderiam também ser justapostas pelo homem.



Figura 8 – Anúncios de bares comercializados pela Casa Alemã. Fonte: *Acrópole*, dez. 1939, p. 25 e mai. 1940, p. 13.

No oposto à individualização do masculino, como esclarece Carvalho, a presença feminina espalha-se por toda a casa, como no embelezamento dos ambientes²¹. Na figura 7, a toalha bordada em cima da mesa e da cortina, ainda que em cores neutras, busca minimizar a rigidez da composição, nos leves babados da cortina xadrez e nos poucos quadros na parede vemos elementos do repertório associado ao feminino atuando com um toque artístico à decoração.

Já na constituição dos ambientes ditos “modernos”, é interessante observar as fotografias dos bares domésticos apresentadas na revista *O Cruzeiro*. A maioria das matérias retrata ambientes norte-americanos pertencentes a residências de astros do cinema, cenários de filmes ou algum exemplo notório de decoração.

Nesses artigos, era mostrada também a emergência de novas atividades do espaço doméstico. Observamos cômodos de múltiplas funcionalidades que abrigavam mesas de jantar, hall e bar, outros com escrivaninhas de estudos, ou ainda, cama ao lado do móvel bar e um fogão. Da mesma forma, mobiliários que se transformassem ou apenas aparentassem outro móvel também eram apresentados em tom de elogio à sua funcionalidade, como sofás-cama ou o próprio bar que parece uma "simples cômoda".

A flexibilidade era também celebrada no bar portátil. Nele eram armazenadas tanto garrafas de bebidas, como taças de vidro, recipientes para gelo, *shakers* e outros objetos. Na revista

²¹CARVALHO, Vânia Carneiro de. Op. Cit.

O *Cruzeiro*, era predominante a presença de móveis bares de linhas mais simples, retas, sem ornamentação, uma vez que seu público alvo era a classe média, garantindo o acesso ao consumo dessa parcela da população.

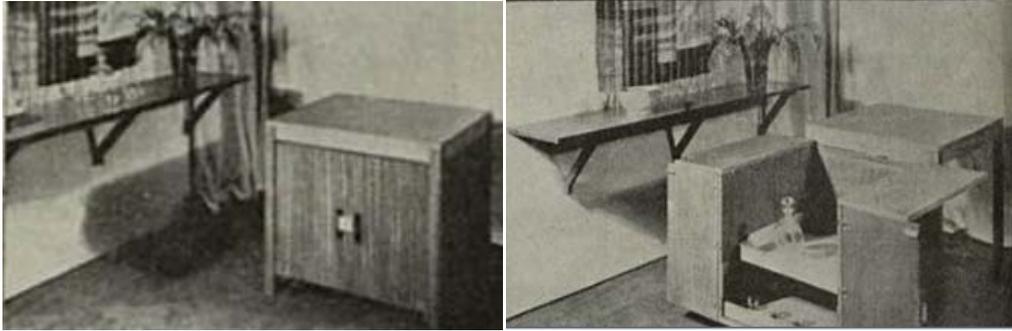


Figura 9 – Bar portátil. “O Lar Moderno”. *O Cruzeiro*, 13 de abril de 1935, ed.23, p. 26

Além da praticidade, o uso de determinados materiais também era associado ao móvel e ambientes modernos, como a madeira, o ferro cromado, os vidros e o tampo em mármore. Em uma matéria de 1935, o correspondente especial de Nova York argumenta que o homem moderno: "não suportará mais os estylos antigos, demasiadamente complicados para a civilização em que vivemos, onde tudo obedece a um rythmo novo". O despojamento das formas é valorizado em detrimento dos antigos "esculpidos caprichosos onde a poeira tinha larga margem para pousar e onde nem os aspiradores de vácuo a podem expulsar", sendo seu lugar, portanto, "nos museus onde o culto do passado ainda subexistiu".²²

Por outro lado, verificamos o bar receber diversos tratamentos estilísticos a despeito dessa narrativa pautada pelo apelo visual, em que a estética é fortemente vinculada à noção de modernidade. Os casos da revista *Acrópole* elucidam bem esse aspecto, ao apresentar bares bastante variados no que tange ao estilo: podemos observar desde projetos de bar *Art Déco* de John Graz, como os tipos orientais ou rústicos da casa de Santo Amaro, os decorados em ouro por Felipe Dinucci, ou ainda, os em estilo Luis XV de Paschoal Bianco - todos igualmente divulgados durante os anos 1930 e 1940.

Tais diferenciações podem ser entendidas como um meio de distinção social. A utilização de elementos decorativos em ouro, como o móvel-bar escolhido por Felipe Dinucci, colocava as preferências dos consumidores, que viam nos materiais empregados e a referência ao ornamento um meio de se diferenciar da classe média.

²² “O Lar Moderno”. *O Cruzeiro*, 13 de abril de 1935, ed.23, p. 26

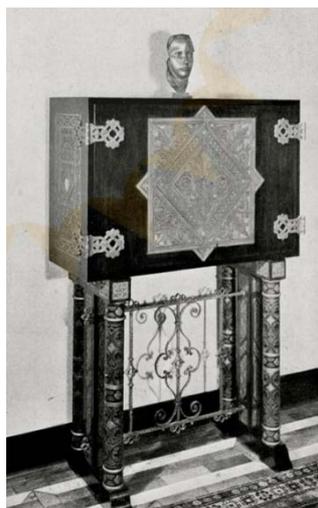


Figura 10 – Móvel Bar – Felipe Dinucci. *Acrópole*, maio de 1939, p.21.

No entanto, independente de estilo, era a própria presença do ambiente/ móvel bar que se configurava como um fator de distinção e modernidade. Notamos, por exemplo, na revista *O Cruzeiro*, a matéria sobre ter um bar em casa como um “desejo supremo que muita gente considera como sendo o *supra-sumo* do bom gosto num apartamento [...], embora depois de construí-lo não chegue a usá-lo senão ‘uma vez na vida e outra na morte’²³. A simultânea evocação do *status* e desse ambiente/móvel conjugada com sua evidente inutilidade compõe a sugestão de que esse era consumido por certos grupos sociais no que Thorstein Veblen (1986) chamou de consumo conspícuo. Produtos consumidos nessa lógica não são adquiridos por seu valor de uso, mas por seu efeito de demonstração. São objetos que permitem a seus proprietários a emulação de hábitos e qualidades dos quais são desprovidos na vida cotidiana.

O *status* social advinha não somente pelo poder de aquisição, mas pelas qualificações ligadas à ação primordial que o bar sugeria à época: a diversão e descontração em companhia de amigos durante um *cocktail*. A capacidade de realizar uma cerimônia dessas, por sua vez, englobava uma série de ações e qualidades pressupostas em sua execução: o conhecimento das práticas de bom gosto, a habilidade em organizar uma boa recepção, a disponibilidade pecuniária para adquirir os produtos necessários para a preparação de bons *drinks*, a disponibilidade de tempo da mulher para realizar essas atividades, assim como todas as predicções de gênero relacionadas anteriormente.

²³ PENNA, Alceu. “Bar”. *O Cruzeiro*, 28 de setembro de 1946, ed.49, p.71.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A associação analítica das revistas *Acrópole* e *O Cruzeiro* permitiu que percorrêssemos o espaço doméstico dos anos 1930 a 1950 sob o enfoque de seus consumidos e usuários. Esse caminho de pesquisa nos permitiu elaborar novas questões e significações para objetos e fontes já largamente estudados na História da Arquitetura – ainda majoritariamente concentrada na perspectiva dos produtores, ao menos no Brasil –, como os ambientes domésticos do século XX e as revistas especializadas.

Por meio da leitura das reportagens sobre a cultura do *cocktail* e dos elementos que o envolviam, conjuntamente com os espaços e móveis apresentados, pudemos apreender não somente os diferentes usos do bar doméstico – simbólicos, práticos e ritualísticos – mas também compreender o seu papel na conformação de um novo modo de vida “moderno”, baseado nas referências ao *american way of life*, propagadas através do cinema hollywoodiano e nas páginas dos periódicos. Assimilando os pressupostos da cultura material, abordamos o bar e o ambiente doméstico como elementos produzidos e produtores da cultura moderna propagandeada e vivenciada no período. Nesse sentido, nos valem do bar como plataforma de observação para a conformação de novos hábitos e costumes da sociedade brasileira, no âmbito dos significados do espaço doméstico, das relações de gênero, das práticas e hábitos sociais, e das estratégias de distinção.

Cabe ainda notar que por intermédio do bar doméstico pudemos perceber a importância do esforço ativo dos meios de comunicação na propagação da modernidade norte-americana, que chega à domesticidade mediana brasileira em grande parte por esse viés, e não somente pela divulgação da elite profissional do campo arquitetônico.

BIBLIOGRAFIA

CARVALHO, Vânia Carneiro de. *Gênero e artefato: O Sistema Doméstico na Perspectiva da Cultura Material*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo/ FAPESP, 2008.

------. “Gênero e Cultura Material: uma introdução bibliográfica”. In: *Anais do Museu Paulista*. São Paulo, v.8. 2003.

DE LUCA, Tania Regina. *A Revista do Brasil: Um Diagnóstico para a (N)ação*. São Paulo: Unesp, 1999.

MENEGUELLO, Cristina. *Poeira de estrelas: o cinema Hollywoodiano na mídia brasileira das décadas de 40 e 50*. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1996.

MENESES, Ulpiano Bezerra de. Do teatro da memória ao laboratório da História: a exposição museológica e o conhecimento histórico. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 2, p. 9-42, 1994.

MURDOCK, Catherine G. *Domesticating Drink: Women, Men, and Alcohol in America, 1870-1940*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2002.

PERPÉTUO, Daniela. *A morada paulista moderna: espaços interiores nas residências de João Batista Vilanova Artigas*. Tese (Mestrado), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2012.

PROST, Antoine. "A família". In: *História da Vida Privada: da Primeira Guerra aos nossos dias*, vol. 5. São Paulo, Cia das Letras, 1992.

REDE, Marcelo. "História e Cultura Material". In: CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (org). *Novos Domínios da História*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. *La recherche de la beauté. Une contribution à l'histoire des pratiques et représentations de l'embellissement féminin au Brésil*. Tese de doutorado, Paris, Université Paris – VII, 1994.

VEBLÉN, Thorstein. *A teoria da classe ociosa*. São Paulo: Nova Cultural, 1986.

PERIÓDICOS

O Cruzeiro (1930-1950)

Acrópole (1938-1950) disponível em <http://www.acropole.fau.usp.br/>

ACERVOS CONSULTADOS

Hemeroteca do Arquivo Público do Estado de São Paulo