

Ordem do Dia

Rubem Braga

Muito boa essa noticia que está nos jornais: Dulcina vai para o Municipal oferecendo, a 10 cruzeiros a noite, peças de Bernard Shaw, Giraudoux e Garcia Lorca. O grande poeta que os esbirros de Franco mataram em



Granada (mataram como aqueles gordos e ferozes porcos haviam estracalhado um cordeiro na presença do poeta) vai reviver para a nossa gente nas cenas dramáticas de suas "Bodas de Sangre". Não deixem de ver. "Bodas de Sangre" é Espanha; é a mais alta e profunda Espanha, não essa de hoje, escravizada a cabeças tão pobres e corações tão vazios, esse

brejo morno de sangue coagulado em que voga, ao sabor de qualquer vento, a canôa de um pequeno caudilho. Nem com a ajuda de Hitler, de Mussolini, ou dos punhais dos mouros, o general Franco pode liquidar a Espanha. Ela está viva em "Bodas de Sangre": Garcia Lorca buscou as forças mais elementares de sua raça e se mostra poderoso como Shakespeare. O poeta assassinado trará ao Rio uma profunda mensagem de seu povo. A tradução é de Cecilia Meireles; não a li, mas não escolheria no Brasil outra pessoa para fazê-la.

Dulcina topou uma parada forte propondo-se a nos dar Garcia Lorca; façamos votos para que se haja bem.

É já que estamos no Municipal, vamos descer até o Assirio. Ali em baixo, onde era o cabaré vai ser inaugurado amanhã um restaurante do SAPS que servirá de escola para cozinheiros, copeiros e garçons. O publico terá suas refeições a 8 cruzeiros e meio. A idéia é boa. Podiam fazer tambem um restaurante que servisse de escola para... fiscais de restaurantes. Por falar nisso, haverá mesmo fiscais de restaurantes? Deve haver, em um país tão cheio de fiscais como o nosso. Mas com certeza eles não comem nos restaurantes nem muito menos examinam as suas instalações internas: são homens de estomago delicado e olfato sensível. Exploração do publico, suieira minuciosa, desde os copos sujos até as instalações sanitarias horrendas e, em muitos, as toalhas incríveis, denoduradas, molhadas, negras, que transmitem a cada mão a imundície de cinquenta mãos. Toda a pior tradição de suieira italiana e portuguesa brilha e pompa, aperfeicoada pelo calor dos trópicos, nos restaurantes cariocas. Ainda bem que não se vêem as cozinhas: laboratorios infernais povoados de moscas e restos. E como a exploração é totalmente livre (não há tabelamento nem nominal, nem deshonesto, nem de jeito nenhum) os pratos diminuem e os preços aumentam. A suieira é que fica no mesmo; não diminui porque isso dá trabalho e não aumenta porque não tem por onde.

O novo restaurante vai ensinar aos empregados essa historia de vitaminas, calorias e outras galinhagens profundamente científicas. Está muito bem: eu pessoalmente não gosto dessas coisas, que me tiram o apetite, mas enfim não creio que façam muito mal. Mas por que não começam por ensinar os meios de combate às moscas, às baratas, aos ratos e ao sujo, ao grande sujo, ao tremendo sujo, aos vergonhoso sujo carioca dos restaurantes, mais sujo que o italiano, mais sujo que o português, flôr imunda de mil raças sujas?

