

COLEÇÃO APLAUSOCINEMA BRASILEIRO

ESTÔMAGO

roteiro de
LUSA SILVESTRE
CLÁUDIA DANATIVIDADE
MARCOS JORGE

imprensa oficial

Roteiro de
Estômago

Um Filme de Marcos Jorge

Estômago

Roteiro de
Lusa Silvestre, Marcos Jorge e
Cláudia da Natividade

para filme de longa-metragem

versão para filmagem com
notas de Marcos Jorge

imprensaoficial

São Paulo, 2008



GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO
TRABALHANDO POR VOCE

Governador José Serra

Imprensa Oficial

Diretor-presidente

Imprensa Oficial do Estado de São Paulo

Hubert Alquéres

Coleção Aplauso

Coordenador Geral

Rubens Ewald Filho

Apresentação

Segundo o catalão Gaudí, *Não se deve erguer monumentos aos artistas porque eles já o fizeram com suas obras*. De fato, muitos artistas são imortalizados e reverenciados diariamente por meio de suas obras eternas.

Mas como reconhecer o trabalho de artistas geniais de outrora, que para exercer seu ofício muniram-se simplesmente de suas próprias emoções, de seu próprio corpo? Como manter vivo o nome daqueles que se dedicaram à mais volátil das artes, escrevendo, dirigindo e interpretando obras-primas, que têm a efêmera duração de um ato?

Mesmo artistas da TV pós-videoteipe seguem esquecidos, quando os registros de seu trabalho ou se perderam ou são muitas vezes inacessíveis ao grande público.

A *Coleção Aplauso*, de iniciativa da Imprensa Oficial, pretende resgatar um pouco da memória de figuras do Teatro, TV e Cinema que tiveram participação na história recente do País, tanto dentro quanto fora de cena.

Ao contar suas histórias pessoais, esses artistas dão-nos a conhecer o meio em que vivia toda

uma classe que representa a consciência crítica da sociedade. Suas histórias tratam do contexto social no qual estavam inseridos e seu inevitável reflexo na arte. Falam do seu engajamento político em épocas adversas à livre expressão e as conseqüências disso em suas próprias vidas e no destino da nação.

Paralelamente, as histórias de seus familiares se entrelaçam, quase que invariavelmente, à saga dos milhares de imigrantes do começo do século passado no Brasil, vindos das mais variadas origens. Enfim, o mosaico formado pelos depoimentos compõe um quadro que reflete a identidade e a imagem nacional, bem como o processo político e cultural pelo qual passou o país nas últimas décadas.

Ao perpetuar a voz daqueles que já foram a própria voz da sociedade, a *Coleção Aplauso* cumpre um dever de gratidão a esses grandes símbolos da cultura nacional. Publicar suas histórias e personagens, trazendo-os de volta à cena, também cumpre função social, pois garante a preservação de parte de uma memória artística genuinamente brasileira, e constitui mais que justa homenagem àqueles que merecem ser aplaudidos de pé.

José Serra

Governador do Estado de São Paulo

Coleção Aplauso

O que lembro, tenho.
Guimarães Rosa

A *Coleção Aplauso*, concebida pela Imprensa Oficial, visa a resgatar a memória da cultura nacional, biografando atores, atrizes e diretores que compõem a cena brasileira nas áreas de cinema, teatro e televisão. Foram selecionados escritores com largo currículo em jornalismo cultural para esse trabalho em que a história cênica e audiovisual brasileira vem sendo reconstituída de maneira singular. Em entrevistas e encontros sucessivos estreita-se o contato entre biógrafos e biografados. Arquivos de documentos e imagens são pesquisados, e o universo que se reconstitui a partir do cotidiano e do fazer dessas personalidades permite reconstruir sua trajetória.

A decisão sobre o depoimento de cada um na primeira pessoa mantém o aspecto de tradição oral dos relatos, tornando o texto coloquial, como se o biografado falasse diretamente ao leitor.

Um aspecto importante da *Coleção* é que os resultados obtidos ultrapassam simples registros biográficos, revelando ao leitor facetas que também caracterizam o artista e seu ofício. Biógrafo e biografado se colocaram em reflexões que se estenderam sobre a formação intelectual e ideológica do artista, contextualizada na história brasileira, no tempo e espaço da narrativa de cada biografado.

São inúmeros os artistas a apontar o importante papel que tiveram os livros e a leitura em sua vida, deixando transparecer a firmeza do pensamento crítico ou denunciando preconceitos seculares que atrasaram e continuam atrasando nosso país. Muitos mostraram a importância para a sua formação terem atuado tanto no teatro quanto no cinema e na televisão, adquirindo, linguagens diferenciadas – analisando-as com suas particularidades.

Muitos títulos extrapolam os simples relatos biográficos, explorando – quando o artista permite – seu universo íntimo e psicológico, revelando sua autodeterminação e quase nunca a casualidade por ter se tornado artista – como se carregasse desde sempre, seus princípios, sua vocação, a complexidade dos personagens que abrigou ao longo de sua carreira.

São livros que, além de atrair o grande público, interessarão igualmente a nossos estudantes, pois na *Coleção Aplauso* foi discutido o processo de criação que concerne ao teatro, ao cinema e à televisão. Desenvolveram-se temas como a construção dos personagens interpretados, a análise, a história, a importância e a atualidade de alguns dos personagens vividos pelos biografados. Foram examinados o relacionamento dos artistas com seus pares e diretores, os processos e as possibilidades de correção de erros no exercício do teatro e do cinema, a diferença entre esses veículos e a expressão de suas linguagens.

Gostaria de ressaltar o projeto gráfico da *Coleção* e a opção por seu formato de bolso, a facilidade para ler esses livros em qualquer parte, a clareza de suas fontes, a iconografia farta e o registro cronológico de cada biografado.

Se algum fator específico conduziu ao sucesso da *Coleção Aplauso* – e merece ser destacado –, é o interesse do leitor brasileiro em conhecer o percurso cultural de seu país.

À Imprensa Oficial e sua equipe coube reunir um bom time de jornalistas, organizar com eficácia a pesquisa documental e iconográfica e contar com a disposição e o empenho dos artistas, diretores, dramaturgos e roteiristas. Com a *Coleção* em curso, configurada e com identidade consolidada, constatamos que os sortilégios que envolvem palco, cenas, coxias, sets de filmagem, textos, imagens e palavras conjugados, e todos esses seres especiais – que nesse universo transitam, transmutam e vivem – também nos tomaram e sensibilizaram.

É esse material cultural e de reflexão que pode ser agora compartilhado com os leitores de todo o Brasil.

Hubert Alquères

Diretor-presidente da
Imprensa Oficial do Estado de São Paulo

Presos pelo *Estômago*

Começou quando eu e o Marcos começamos a trocar *e-mails*, mensagens até que meio formais, naquela onda do *deixa eu manter contato com o cara porque vai que*. Um dia, ele me chamou pra ir assistir um curta dele (Infinitamente Maio) no Cinesesc, na rua Augusta. Não fui – sou muito pijamão, pra sair de casa sou pior que monge beneditino. Mas perguntei: *ah, você faz cinemão?* Ele: *faço, e estou atrás de idéias*.

Eu: *ah, é?* Ele: *é*.

Eu tinha esse conto, o *Presos pelo Estômago*, que eu gostava muito. Era original, e tinha pelo menos dois personagens bastante inspiradores: o Alecrim e o Bujiú. Mandei pra ele ver. Diz ele que leu no Jardim Botânico daqui de Sampa, sentadinho na grama com o filho Pedro zoando ao redor. Influenciado pelos macaquinhos e preguiças e vitórias-régias do local, ele gostou e propôs fazer do conto um curta. Fomos almoçar e traçamos os planos. De cara, ele disse, como uma Carta ao Jovem Roteirista: *olha, Lusa, demora, viu!* Prepare-se para o curta ficar pronto só daqui dois anos. Tomamos um café e cada um voltou pro seu canto.

Daí ele sumiu. Ficou um mês sem dar satisfação. Cheguei a pensar que o projeto tinha ido pra cucuia. Um dia ele aparece do nada querendo fazer, do curta, um longa. E sugerindo uma trama paralela, onde iríamos contar o que o Nonato fez antes de ir em cana. Começamos a escrever, a princípio de uma maneira desesperada – havia um prazo a cumprir, um edital de premiação daqueles de alguma estatal (se não me engano; quem sabe dessas coisas de prazo e edital é a Cláudia). Ficamos um mês dedicados a isso - foi uma delícia. Um mês acordando e dormindo pensando e produzindo uma obra pra cinema. Melhor não pode ser. Melhor que isso, só fazendo a mesma coisa sendo milionário.

12

Entramos nesse primeiro edital e perdemos. Serviu pra gente sossegar um pouco, e refazer o que não estava bom. Aí começamos a reescrever o roteiro, num processo que só realmente parou quando o Marcos falou o último *corta*, depois de cinco semanas de filmagens. A gente refez o roteiro inúmeras vezes, eu e o Marcos suando no computador, a Cláudia dando palpites e toques. Chego a questionar se temos realmente versões intermediárias, os tais tratamentos. Na minha cabeça, refizemos o roteiro todas as semanas durante dois anos e pouco.

Um dia, toca o telefone. Marcos emocionado me contava, entre vivas da Cláudia e biribinhas

do Pedro, que a gente tinha ganhado o Edital de Filmes de Baixo Orçamento do Ministério da Cultura. Um prêmio muito disputado, bastante prestigiado, e que possibilitaria levarmos o Nonato do roteiro pro cinema.

A pré-produção do filme começou. Duzentas coisas a se pensar ao mesmo tempo. A Cláudia chegou a ter 11 contas de banco diferentes. Já pensou? Muitas coisas a se ver: elenco, locações, direção de fotografia, arte – e continuar a reescrever o roteiro, até a gente ficar satisfeito. Ou até chegar a hora de filmar e não ter outro jeito.

(Platão dizia que um artista não termina uma obra. Simplesmente a abandona).

13

Uma das coisas mais importantes era a escolha do elenco. Isso é determinante para termos um filme bom ou um filme ruim. Sobretudo no caso do Alecrim, da Íria e do Bijiú.

O que primeiro achamos foi o Bijiú. E, além de ter sido ótimo pro projeto, foi ótimo pra mim como escritor. Descobri de maneira empírica o comportamento da palavra em suas dimensões. Explico: para cada teste, a gente pinçou um trecho do roteiro. Normal, os atores têm que atuar sobre alguma coisa. Pro teste do Buijú, o Marcos escolheu um texto

que acabou nem entrando no corte final. Era uma passagem em que o Buiú reclamava que ele só gostava de macarrão com muito molho, e descia palavrão. Certo. Quando eu vi o Babu no teste, não conseguia parar de rir. Ele tinha dado ao texto uma pegada que eu, como escritor, não tinha imaginado. No papel, não era um trecho engraçado. Servia pra outras coisas, mas não tinha imaginado muita graça nele. Com o Babu, ficou muito divertido. Ou seja: palavras se comportam de maneiras diferentes no papel, no rádio, na telona.

14

Ainda no *casting*: a Íria. Outra que deu um pata-mar que eu não tinha imaginado pras palavras. Ela trouxe uma vida mais felliniana pro papel, pro escrito. Tudo bem, desde sempre a idéia era ter mesmo um filme felliniano, mas certos olhares, certas pausas, silêncios, tudo isso não estava previsto por mim inicialmente. João Miguel, a mesma coisa. Ele trouxe um Nonato perfeito, exatamente como a gente queria desde o primeiro segundo. Meio Macunaíma, um pé no João Ubaldo, outro no Guimarães Rosa. No tom certo, focado no que o Marcos queria – uma comédia dramática com temperinhos de humor negro.

Outra coisa – idéia da Cláudia – que foi determinante pra qualidade do roteiro foi o contato com o Luiz Mendes, escritor que ficou 32 anos

preso. Tive vários almoços com ele, repassamos o roteiro página a página juntos, eu perguntando se aquilo escrito correspondia um pouco – pelo menos – à realidade da cadeia. Algumas coisas não eram verdade verdadeira, mas consegui convencer o Mendes que cinema não precisa ser assim, tão verdade verdadeira. Uma experiência absolutamente inesquecível, esse contato com o Mendes. Nos ajudou muito.

Cinema é trabalho em grupo. Os atores acrescentam vida aos personagens. O diretor de fotografia sugere um movimento que dá mais ritmo. O montador dá um corte que simplifica. O roteirista refaz os *offs*. Enfim: esporte coletivo, todo mundo jogando pra fazer gol. Cinema é isso: outras opiniões somando ao roteiro – com a organização e orientação do diretor, que é quem sabe mesmo pra onde o filme deve ir. Um bando de gente que se juntou em torno de uma crença comum: temos um bom roteiro que vale a pena ser filmado e vai ser relevante. Funciona. Mas, repito: desde que o diretor mande. E o Marcos, se tem uma coisa que ele sabe fazer, é orientar. Mão segura, braço amigo – como o *slogan* das Forças Armadas.

No começo, era só uma brochura com um monte de papel junto. No quase-fim, já era um filme bom, com pegada, personalidade.

No fim, fim mesmo, é isso: ele publicado em forma de livro. Fomos das palavras às cenas, e agora voltamos às palavras.

Divirtam-se.

Lusa Silvestre

***Estômago* – O Filme**

O mais surpreendente era a originalidade do conto. Já tinha lido muito texto e visto muito filme sobre cadeia, mas em nenhum deles as relações sociais e de poder eram travadas através do recorte da comida dentro da cela. Por isso, quando o conto chegou, primeiro deu vontade de fazer um curta e depois, um longa.

Em 2004, a Zencrane Filmes ainda era pequena, eu e o Marcos Jorge tínhamos voltado há pouco tempo para o Brasil, feito alguns curtas e documentários, mas ainda faltava a experiência fundamental que é a realização de um longa-metragem. Naquele ano, estávamos bastante determinados a fazer um longa e aí chegou o conto do Lusa que virou roteiro e com o qual ganhamos o Edital de Produção de Filmes de Baixo Orçamento do Ministério da Cultura. Para ver o quanto estávamos determinados, naquele mesmo dezembro de 2004, na mesma semana, vencemos também outro edital, com outro projeto, para fazer um outro filme.

Esse outro projeto, o *Corpos Celestes*, acabou sendo filmado antes de *Estômago*, mas só vai ser lançado no próximo ano. Filmar o *Celestes* primeiro acabou sendo importante, porque pude-

mos entender toda a complexidade da produção de um longa-metragem, formar uma equipe de produção eficiente e entusiasmada e identificar possíveis problemas na realização do *Estômago*. Produzir é a arte da estratégia e, como na guerra, em um longa não se pode errar.

18

Mas, voltando ao Edital do Ministério da Cultura, processo super-democrático que premia bons roteiros realizáveis a baixo custo: O Edital era um bom início para o *Estômago*, mas os recursos não eram suficientes, considerando o tamanho da ambição que tínhamos e o filme que queríamos fazer. Daí a necessidade, que virou motivação, de vencermos a burocracia e fazermos uma co-produção internacional. A Itália era uma escolha óbvia, pela nossa experiência e pela própria gastronomia. E eis que o filme virou binacional, brasileiro e italiano. Com os recursos complementares da Itália pudemos ampliar os limites iniciais da produção e fazer o *Estômago* que foi para a tela; de outro modo, o filme teria acontecido também, mas seria outro filme.

No *Estômago*, desde a estruturação do roteiro, tivemos o cuidado de humanizar os personagens, deixá-los verdadeiros em suas naturezas, nem bons, nem maus, como qualquer um de nós. Tivemos também a pretensão de dessacralizar a

gastronomia, deslocando o convencional foco do prazer pela boa comida entendida como parte exclusiva do universo das classes privilegiadas. No Estômago, pobre também gosta de comida boa e de comer bem. Acredito que esses objetivos, colocados logo nas páginas iniciais do roteiro, são a energia pulsante do filme, que se manteve viva na excelente interpretação dos atores e na perfeita direção de Marcos Jorge.

O resto está nas páginas do roteiro e na imagem fixada do negativo. Olhando agora, até parece que nem deu trabalho.

Cláudia da Natividade

A Receita do *Estômago*

O homem é o único animal que cozinha, logo, poucas coisas são tão intrinsecamente humanas quanto a culinária. Além de fazer cinema, e de vê-lo como fabuloso instrumento de compreensão do ser humano, eu gosto muito de cozinhar. Aprendi a fazê-lo na Itália, onde vivi toda a década de 90. Lá, a culinária é coisa séria e bastante difundida entre a população: praticamente não há italiano que não cozinhe. Lá, aprendi a respeitar o momento das refeições como algo sacro, um momento de encontro privilegiado entre as pessoas. Um momento em que as pessoas se revelam, também, no que têm de melhor, e de pior.

21

Assim que li o conto *Presos pelo Estômago*, do Lusa Silvestre, percebi que tinha um assunto interessantíssimo nas mãos. A mistura de culinária e poder ganhou-me no ato, e o uso original do ambiente cadeia convenceu-me de que dali podia nascer um bom filme. E o que me pareceu ainda melhor era que o conto era um ótimo ponto de partida, mas estava longe de ser a receita do filme. Era necessário, para se chegar ao roteiro, inventar muita coisa ainda, que era justamente o que eu andava querendo fazer. Explico: depois de vários vídeos experimentais,

alguns documentários e dois curtas, que me deram mais de 50 prêmios, era chegada a hora de tentar o longa-metragem. E, fiel ao que vinha fazendo antes, queria fazer algo em que, além de dirigir, eu também escrevesse o que mais tarde realizaria.

22 Para mim, aquele mês intenso que passei praticamente trancado no escritório escrevendo a primeira versão do roteiro do *Estômago* foi um dos momentos mais felizes de minha vida. Escrever é tão mais simples do que filmar (não mais fácil, vejam bem!) Filmar é uma luta contra a natureza. Ao filmar, você está se esforçando para recriar a realidade e constrangê-la dentro dos limites do enquadramento, coisa que a realidade se obstina, o tempo inteiro, em não fazer. Já no papel, que diferença, no papel, praticamente tudo dá certo! E como davam certo nossas idéias naquele mês. Que delícia foi inventarmos a Íria (que tem o nome de uma tia minha, embora ela não saiba, e embora o personagem não tenha nada a ver com ela), o Giovanni (pensado a partir de diversos italianos que conheço, especialmente de um *chef* de Viareggio), o Zulmiro (nome de um dos porteiros do prédio onde então eu morava em São Paulo), e desenvolvermos a personalidade do Nonato relacionando-se com todos esses novos personagens! E a parceria com o Lusa deu certo

desde o início. Além de extremamente criativo e sensacional para diálogos, o Lusa ainda apresentava a enorme qualidade da generosidade, de não ser ciumento de suas invenções. Escrevíamos como possessos, cada um em seu escritório, comunicando-nos pela internet. E, além disso, eu trocava idéias diariamente com a Cláudia da Natividade (minha sócia na produtora e na vida), que colaborava enormemente com comentários e sugestões criativas.

Desde os primeiros encontros com o Lusa, estabelecemos que *Estômago* seria uma ode à gastronomia, mas não àquela refinada e culta, típica dos filmes internacionais sobre o assunto: o que nos interessava era a *baixa-gastronomia*, a culinária de boteco. Em geral, os filmes gastronômicos falam de *alta* cozinha. Basta lembrar de *Vatel*, *Como Água para Chocolate*, *Simplemente Martha*, ou *A Festa de Babette*. Mesmo *O Cozinheiro*, *O Ladrão*, *Sua Mulher* e *o Amante* (talvez aquele que, dentre os de tema culinário, mais tem a ver com o *Estômago*) abordam o tema a partir de um restaurante fino. No *Estômago*, o que queríamos era mostrar a beleza dos pratos populares, e a preparação deles em ambientes, como freqüentemente acontece, precários. Mesmo assim, queríamos que o filme deixasse o público com fome.

Uma questão com que nos deparamos logo no início e sobre a qual estivemos imediatamente de acordo foi a do uso do palavrão. O texto original do Lusa já era recheado de palavrões, e isso era lógico, afinal assim é que as pessoas falam na cadeia. Sabemos todos que nas cadeias brasileiras, especialmente nas celas coletivas, nunca vão parar os representantes da elite letrada de nossa sociedade. Cadeia, então, não é um lugar onde as pessoas pedem por favor ou cuidam para que seu linguajar seja polido. O que nos surpreendeu durante o processo de criação foi descobrir que também nas cozinhas a coisa não é diferente! Também as cozinhas são ambientes tensos, frequentemente competitivos, e em que não se está a pensar na elegância do linguajar enquanto o peixe está queimando. Então, em função do realismo que queríamos, nosso roteiro tem dezenas, talvez centenas de palavrões, mas nenhum que não esteja plenamente justificado pelo realismo do que narramos. Sempre estivemos conscientes de que essa postura apresentava o risco de não ser bem entendida, especialmente porque sabemos que existe um preconceito difuso em relação ao uso do palavrão no cinema brasileiro (herdado dos tempos da pornochanchada que, efetivamente, tendia a abusar do palavrão nos diálogos). Bem, decidimos ousar e até tentamos ser irônicos com isso: um dos *offs* de Nonato

ironiza o próprio uso dos palavrões no filme, quando ele dubla, com sua voz, os comentários chulos dos outros presos para sua comida. E o efeito é muito engraçado!

Enquanto escrevíamos ríamos muito, o que era ótimo pois estávamos querendo fazer o público rir também. Mas, como na grande tradição da 'comédia à italiana' (por mim adorada e à qual certamente este filme se filia), sob a aparência de um tema ameno e trivial, o que se buscava era lançar um olhar crítico sobre a realidade brasileira, e fazer rir, sim, mas também emocionar e refletir ao mesmo tempo. Um fato muito importante a ser destacado sobre o *Estômago* é que, apesar de sua aparência fabulosa (no sentido de fábula), trata-se de um filme bastante realista, especialmente no que se refere à vida dos protagonistas. A história é completamente inventada, mas poderia ter acontecido. E o relevante, ao afirmar isso, é que com *Estômago* procuramos escrever um roteiro que falasse da vida dos miseráveis de maneira não paternalista (coisa bastante comum no cinema brasileiro, desde sempre). Mesmo os muito pobres riem, se divertem juntos, fazem piadas, gozam. Nem tudo são lágrimas e sofrimentos na vida dos que sofrem e choram. E a culinária é certamente um dos poucos prazeres acessíveis a quase todos,

inclusive aos pobres. Aliás, a culinária é a única forma de *arte* acessível a quase todos (menos aos que passam fome, é óbvio).

Esse olhar crítico, às vezes cínico e ácido, esteve presente desde a primeira versão do roteiro: Nonato primeiro é praticamente encarcerado pelo dono de um boteco, onde trabalha em troca de comida e moradia, não tendo sequer direito a salário; mais tarde, vai trabalhar - com bem mais dignidade, é verdade - para o dono de um restaurante italiano, cujo caráter brincalhão não esconde, no entanto, o preconceito que o faz referir-se a Nonato às vezes como "paraíba", às vezes como "cearense", muito embora Nonato afirme, várias vezes, não vir nem de um nem de outro desses lugares. Estes preconceitos não são o tema do filme, mas estão lá, evidentes, para que se reflita sobre eles. E para que se ria, também, é claro, já que o riso inteligente é a melhor forma de crítica que se conhece.

26

Estômago acompanha a trajetória do protagonista em seu aprendizado do sistema. E o faz de maneira um pouco cruel. Ninguém nota, é óbvio, mas, desde a primeira versão do roteiro, tínhamos planejado que o filme começasse na boca do protagonista e acabasse em seu traseiro, assim como o sistema digestivo, que transforma tudo, todas as delícias que preparamos e comemos, em

excrementos. O percurso de Nonato pela história do filme refaz o percurso da comida em nosso corpo. Além de um filme divertido, queríamos que as pessoas vissem no *Estômago* também a metáfora de uma sociedade que, com seus mecanismos de poder, acaba degradando o talento (no caso de Nonato, o talento culinário) e o amor (claramente representado pela Íria), e mudando as posturas éticas. Não é uma metáfora sutil, concordo, mas acho que isto não a faz menos poética ou menos verdadeira.

Ainda antes de começar a escrever o roteiro propriamente dito, enquanto trabalhávamos com a *escaleta* (uma lista de cenas), surgiu a idéia de misturar o tempo de "antes" com o tempo da "cadeia", fazendo com que as duas fases da história (que eram praticamente duas histórias diferentes, mas com o mesmo personagem) interagissem entre si, completando-se. Logo percebemos que essa estrutura, apesar de complicada de lidar, apresentava ainda a grande vantagem de permitir que as duas histórias se precipitassem juntas em direção a um *granfinale*. Mas qual?

Depois de algumas semanas escrevendo, o roteiro tomava forma e ficava cada vez mais consistente, mas o final do filme não saía. O final do conto original e todos os outros finais que eu e o Lusa pensáramos eram fracos para dar conta

do suspense que vínhamos criando com a supressão do porquê do Nonato estar na cadeia. Uma noite, chego em casa e comento com a Cláudia o impasse. Ela me sugere então um final fortíssimo, surpreendente. Na mesma hora vacilei, disse que não dava, que era demais para a história, que não podíamos acabar o filme assim... No dia seguinte, em meu escritório, revi meu ponto de vista, lembrei-me do Manifesto Antropofágico de Oswald de Andrade (só a antropofagia nos une) e vi que o final sugerido por Cláudia era mesmo perfeito, e completamente coerente com a história que estávamos criando. Liguei para o Lusa e contei a sugestão da Cláudia. O Lusa reagiu exatamente como eu, no dia anterior: que não dava, que era demais, que não podíamos, etc. No entanto, naquela mesma tarde ele me ligou, tendo caído em si: o final era aquele, obviamente. E foi.

O título do filme também tem sua história. O título do conto (*Presos pelo Estômago*) não dava mais conta da história, que fora bem além da cadeia, e o primeiro nome do projeto foi *Uma História Gastronômica*. Mas o nome ainda não nos convencia completamente, precisávamos de um título mais forte, que fosse compatível com as tonalidades da história que estávamos escrevendo. Aí surgiu *Estômago*, simplesmente.

Não foi de aceitação imediata. *Estômago* nos falava obviamente da digestão, mas também de todas as metáforas relacionadas ao órgão: soco no estômago, ter estômago para enfrentar uma situação, dor de estômago... Numa rápida pesquisa me surpreendi que, depois de mais de cem anos de história do cinema, ninguém tivesse tido a coragem de usar este substantivo tão comum como título de um filme. Talvez pelas contra-indicações, que são muitas, e que os distribuidores não se cansam de me lembrar. Mas o título *Estômago* refletia bem a visceralidade da história e acabou prevalecendo. O curioso é que o título vem prevalecendo também no exterior. Neste momento em que escrevo, o filme já foi lançado comercialmente em alguns países e neles o título adotado foi *Estômago*, seguido do sub-título *Uma História Gastronômica* traduzido para a língua do país.

29

A primeira versão do roteiro foi escrita muito rapidamente, em cerca de 30 dias, pois tínhamos uma data final para participarmos de um concurso. E nela já estavam presentes todos os elementos fundamentais que acabariam no filme. Mas, depois disso, o roteiro passou por muitas revisões, muitas mesmo, mais ou menos umas dez. Nunca deixamos de trabalhar nele. As fases mais significativas dessas revisões foram durante

a *pré-produção*, em que recolhemos as sugestões de alguns colaboradores valiosos, como as do escritor Luis Mendes (que passou mais de 30 anos preso) e as do *script-doctor* Gualberto Ferrari; durante os ensaios, em que os atores deram muitas idéias, especialmente quanto aos diálogos (João Miguel, Fabiula Nascimento e Babu Santana certamente merecem crédito por alguns achados belíssimos); durante a própria filmagem, pois chegamos a escrever uma cena numa noite e filmá-la no dia seguinte; durante a montagem (muitas das cenas acabam bem antes do que tínhamos escrito, e funcionam bem melhor assim, compreensão obtida graças ao excepcional trabalho do montador, Luca Alverdi); e até durante a finalização do som, quando reescrevemos os *offs* do Nonato, e fizemos a adaptação dos diálogos para a versão italiana do filme, com a valiosa colaboração do Fabrizio Donvito. Um trabalhão, mas que, estou certo, valeu a pena para todos os envolvidos.

A versão que vocês vão ler neste livro é aquela que serviu-nos de guia durante as filmagens. Difere bastante da versão final do filme: o filme é mais curto (uma vez montada, a versão presente neste roteiro durava 40 minutos a mais) e algumas alterações significativas aconteceram também em relação à ordem em que as cenas

aparecem [montar é, de certa forma, reescrever o roteiro, mas podendo utilizar somente as palavras já filmadas.] Para facilitar a compreensão de quem lê o roteiro tendo em vista o filme, escrevi algumas breves notas que explicam o como e o porquê dessas diferenças.

Imagino que, se você está lendo este livro, é porque tenha gostado do filme e tenha tido prazer em assisti-lo. Partindo desse pressuposto, desejo que você tenha, ao lê-lo, um válido complemento ao prazer que teve ao vê-lo, e que este seja parecido com o que tivemos ao escrevê-lo e realizá-lo.

Marcos Jorge

TELA PRETA:

NONATO (O.S.)

Gor-gon-zo-la! O queijo Gorgonzola tem esse nome por causa da cidade lá onde ele foi inventado, nas Itália, ali perto dos Estados Unido.

1. INT. CELA - DIA

FADE IN:

Detalhe dos dentes de um homem falando. A câmera lentamente vai abrindo e mostrando um homem de mais ou menos trinta e cinco anos, que fala diretamente para a câmera, tendo ao fundo uma parede de concreto, velha e suja. Ele continua a fala iniciada ainda na tela preta:

33

NONATO

O Gorgonzola foi um dos primeiros queijo a ser inventado. Tem uns mil e tantos anos que se inventou esse troço, que teve uma iluminada que chegou, olhou praquele troço meio com as coisa verde parecendo filete de ranho, e falou: queijo bão! Queijo bão!



Foi assim, ó: o vaqueiro voltô prá casa depois de ficar andando o dia inteirinho em cima de um cavalo, tocando gado, essas merdas. Claro, o sujeito tinha que levar leite pra casa, que a patroa daquela época também enchia o saco pra levar comida na volta do trabalho. Vinha ele - pocotó pocotó - com uma bolsa dessas de couro cheia de leite nas costa, e chegando em casa, desce do cavalo, pendura a bolsa na varanda - e vai guardar o cavalo.

Só que nessa, ele tchum: entra em casa e esquece o saco com a porra do leite pra fora. Vira a noite, e o leite coalha, lá, penduradão. No outro dia, a mulher vê o saco pendurado e fica bem puta: essa merda vai ficar pendurada até ele tirar, onde já se viu?

Bom, o cabra volta no fim do dia, e vendo que a mulher não recolheu a bolsa, emputece também e larga aquele troço lá: que se foda! Vira mais um dia, solão em cima, imagina só que bosta que ficou.

A mulher - naquele tempo a mulher era menos teimosa - vendo que o marido não ia arredar um dedo pra tirar a bolsa de lá, foi jogar tudo no lixo, que mil anos atrás era em qualquer lugar, menos pendurado na varanda. Então, me

acompanhe: a mulher é curiosa pra cacete, isso todo mundo sabe. Pois a mulher do vaqueiro encasquetou de olhar lá dentro, e viu que o leite tinha virado queijo. Cheiro esquisito, mas era um queijo. Pegou um pãozinho, uma faca, tirou um lasco do queijo e botou no pão pra comer. Gostou! Meio manteigão... Gosto bem forte, coisa de macho mesmo. Porque o gorgonzola é queijo de macho. Tem até uma variação do Gorgonzola, mas feito pelos francêss - aquele povo que gosta duma putaria - chama Roqueforde, mas é mais frouxo no gosto que o Gorgonzola. Ihh, tem pizza de gorgonzola, tem sanduíche, tem sobremesa, tem macarrão com gorgonzola...

Nonato é interrompido por outro homem, Buijú, um negro forte, que entendemos era o destinatário do que acabamos de ouvir de Nonato.

BUJIÚ

Alecrim, esse gorgonzola pode ser o queijo do caralho que for, pode fazer o que quiser com essa merda, pode fazer macarrão, pode fazer pizza... Faz o que te der nessa cabeça chata que você trouxe lá da Paraíba...





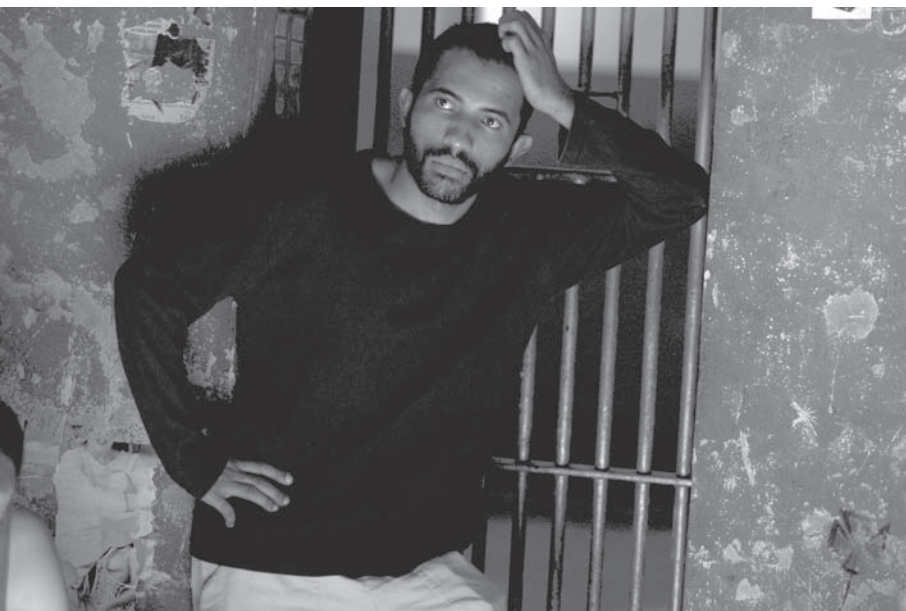
A câmera revela onde se dá a conversa destes dois homens: uma cela da penitenciária. Num espaço reduzido amontoam-se oito homens, alguns sentados no chão e alguns poucos em beliches. Os homens estão todos prestando atenção na discussão entre Nonato e Bujiú.

BUJIÚ

...mas esta merda não vai dormir aqui dentro nem fudendo...

CORTA PARA O TÍTULO DO FILME:

ESTÔMAGO





2. INT. RODOVIÁRIA - NOITE

De um ônibus coberto de poeira estão descendo várias pessoas, aparentando cansaço por aquela que parece ter sido uma viagem extremamente comprida. Muitos homens, muitas mulheres carregando crianças no colo.

NONATO (V.O.)

Primeiro, Raimundo Nonato foi um santo: São Raimundo Nonato. Depois, virou nome de cidade lá no Nordeste, em homenagem a esse mesmo Santo, né. Depois, virou nome de um monte de criança, porque na hora que o parto dificulta,

a mulher pede ajuda: Meu São Raimundo Nonato, se essa criança nascer boa de saúde, dou o nome do senhor. Assim fez minha mãe. Raimundo Nonato... é eu.

Nota: Este voice over, reescrito depois de terminada a montagem, foi movido para a cena 4. O texto dito pelo Nonato ficou assim: Primeiro, Raimundo Nonato foi um santo: São Raimundo Nonato. Quando ele tava pra nascer, em cima da hora mesmo, a mãe dele morreu. A sorte é que os médico daquela época era bem melhor que os de hoje... No puro, um médico enfiou a faca na barriga da mulher morta e tirou o menino de lá. Vivo! Depois desse milagre virou costume: qualquer um que nasce de parto assim mais difíciloso pega o nome do Santo. Foi o que sucedeu comigo. Raimundo Nonato. É eu!

41

Entre eles, desce do ônibus nosso protagonista Raimundo Nonato. Tem o olhar perdido. Na mão, um pedacinho de papel, um tíquete de bagagem.

Nonato espera pacientemente na fila enquanto o atendente entrega a bagagem para os outros passageiros. Finalmente, o rapaz tira de dentro do bagageiro do ônibus uma velha malinha, amarrada com barbante, e, fazendo cara







de nojo, confere o tíquete e entrega a malinha para Nonato. Nonato não faz caso ao atendente, apanha sua malinha e sai.

Nonato atravessa o corredor lotado da rodoviária. Muitos mendigos estão ali, se preparando para dormir.

Nonato pára em frente a uma lanchonete vendo algumas pessoas que jantam lá dentro.

Nonato pára em frente a um pipoqueiro e observa as pipocas atrás do vidro.

3. EXTERIORES DE METRÓPOLE - NOITE

Raimundo Nonato vaga a esmo pelas ruas de uma grande metrópole, andando da rodoviária até seu centro histórico, passando por viadutos, túneis, arranha-céus, e tropeçando em mendigos que dormem nas ruas.

Sobre estas imagens, a primeira parte dos créditos iniciais do filme.

45

Nota: Nesta seqüência aparecem somente os nomes dos atores. Os créditos iniciais serão completados pouco mais à frente, numa outra seqüência filmada especialmente para isso.

4. EXT. BOTEÇO - NOITE

Depois de muito caminhar, Nonato se depara com um boteco onde se encontram alguns poucos homens, bebendo. Nonato entra.

5. INT. BOTEÇO - NOITE

Nonato se aproxima do balcão, apóia a malinha no chão e senta-se numa banquetta.

O dono do bar, Zulmiro, um homem de aparentes 50 anos, se aproxima de Nonato e pergunta:

46

ZULMIRO

Vai o quê?

NONATO

Um... Copo d'água, por favor.

O homem faz cara de má vontade, mas mesmo assim abre a torneira e enche um copo com água.

Nonato toma um gole e observa o boteco ao seu redor. Sobre o balcão uma vitrininha de salgadinhos, com dentro uma lingüiça frita e duas coxinhas, com aparência terrível. Nonato olha para os salgadinhos, faz uma cara faminta e pergunta para o dono do bar:

NONATO

Pode me dar estas coxinhas, por favor?

Nonato come com voracidade as coxinhas e adormece com a cabeça apoiada sobre o balcão.

FADE OUT:

FADE IN:

6. INT. BOTEÇO - NOITE

Os últimos freqüentadores do boteco, bêbados, saem pela porta, acompanhados por Zulmiro. Zulmiro fecha duas das três portas de metal que dão para o exterior e voltando-se para Nonato, ainda adormentado, bate as mãos e fala:

47

ZULMIRO

Tou fechando, dá licença?

Nonato acorda espantado, pega a malinha e, cambaleante, se dirige para a porta de saída.

NONATO

Claro, desculpa.

Mas Zulmiro o intercepta, bem antes que chegue perto da soleira da porta:

ZULMIRO

Não tá esquecendo nada, não?

NONATO

Ah, sim, desculpe.

ZULMIRO

É três real.

Nonato faz cara de pena, põe as mãos no bolso procurando alguma coisa mas não encontra nada. Então fala, embaraçado:

NONATO

Não tenho dinheiro, não senhor.

48

ZULMIRO

Ihhh, já vi tudo.

NONATO

É que eu tava com fome.

ZULMIRO

Sei... Mas como faz, então? Sim, porque de graça, não dá.

O dono do boteco aproxima-se então do balcão, apanha um grande porrete, e com ele em punho passa a falar com Nonato.

ZULMIRO

Não tô aqui prá sustentá vagabundo.

NONATO

Eu podia fazê alguma coisa.

ZULMIRO

O que cê sabe fazê?

NONATO

Nóis faz de tudo um pouco...

Zulmiro pensa um pouco.

ZULMIRO

Tem uns prato aí prá lavá... Cê lava?

NONATO

Tá bom.

ZULMIRO

Vamo lá, então. Vô te mostrá a cozinha.

Zulmiro acompanha Nonato até a entrada da cozinha e abre a cortininha de um passa-prato:

ZULMIRO

É essa aí a cozinha.

NONATO (baixinho)
Vixe. Mas que catanga da porra...

ZULMIRO
Que foi?

NONATO
Não é nada, não... É que eu vô demorá a noite toda para limpar tudo isso aí. E o senhor tá indo, né...

ZULMIRO
Não... eu não vou longe não. Durmo aqui em cima.

50

NONATO
É que eu não quero atrapalhar, eu volto amanhã...

ZULMIRO
Não seja por isso. Você lava tudo, e depois de acabar, tudo bem: dorme ali naquele quartinho.

Zulmiro aponta, com o porrete, uma portinha no fundo da cozinha.

Nonato não esconde sua surpresa e estampa no rosto um sorriso de satisfação:

NONATO

Pode?

Zulmiro percebe o sorriso nos lábios de Nonato e se aproveita:

ZULMIRO

Pode. Mas é o seguinte, querido: só os pratos não dá. É pouco. Dupla de salgadinho, e mais a hospedagem... Você vai ter que lavar os pratos e o chão da cozinha.

NONATO

Tá justo.

Zulmiro se encaminha para a saída e antes de abrir a porta basculante, fala:

51

ZULMIRO

Mas olha lá, tô de olho, hem! Primeira barulhada, desço.

NONATO

Não, sossegado, vai, boa noite.

ZULMIRO

Como é teu nome?

NONATO

Raimundo Nonato.

ZULMIRO

Zulmiro.

Ele cumprimenta Nonato e sai pela porta, fechando-a atrás de si, com estrondo. Ouvimos o som da porta sendo trancada, por fora.

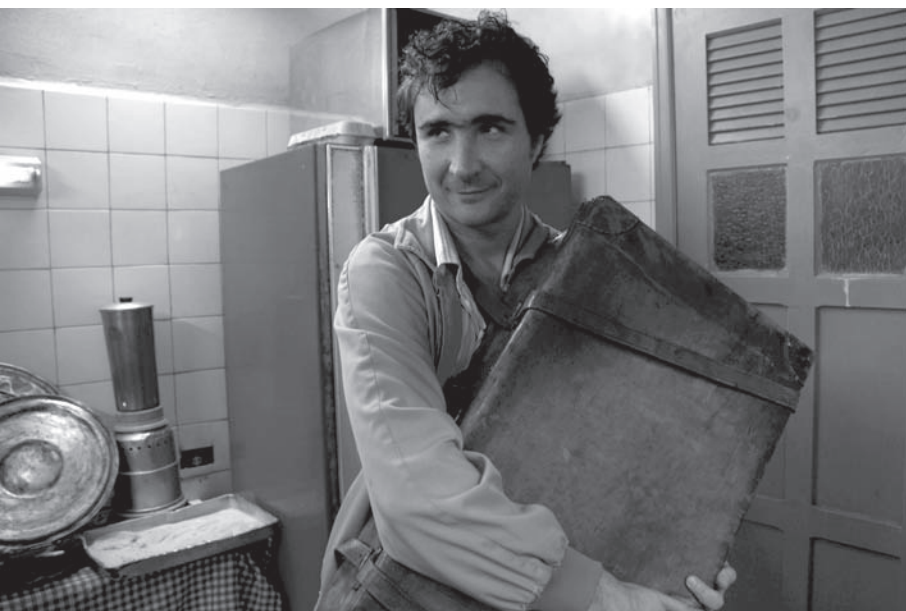
7. INT. COZINHA DO BOTECO – NOITE

Nota: Esta cena foi cortada, para acelerar o ritmo inicial do filme. Deste modo, a conexão entre a cena anterior e a seguinte não se deu mais, como planejáramos no roteiro, entre a fala de Nonato (tu é ferro) e o som do ferrolho da prisão se abrindo, mas entre o som da porta do boteco sendo fechada por Zulmiro e o som do ferrolho da prisão sendo aberto pelo carcereiro.

52

Nonato entra na cozinha: um cômodo estreito e escuro. Trata-se de um lugar deplorável. O fogão, a gás, é daqueles industriais, mas extremamente velho, enferrujado e preto de sujeira. As panelas são incrivelmente amassadas e enegrecidas pela fuligem. Por todos os lados, pratos, talheres e copos sujos.

Mesmo assim é com felicidade no rosto que Nonato olha para aquela cozinha suja:





NONATO

Caralho, o cara chega na cidade sem nem merda no cú prá cagá e já arranja comida e casa prá dormi. Raimundo Nonato, tu é ferro...

8. INT. CORREDORES DA PENITENCIÁRIA - DIA

Uma pesada grade de ferro se abre e deixa entrar Raimundo Nonato, acompanhado por um carcereiro.

Eles atravessam lentamente o comprido corredor da prisão.



NONATO (V.O.)

Raimundo Nonato era aaaaaaanntes, quando eu cheguei na cidade. Aqui na cana tem que ter outro nome. Raimundo Nonato não vai funcionar aqui. Eu vou ter que arrumar um nome mais de cadeia mesmo.

Raimundo Nonato e o carcereiro passam em frente a uma série de portas, por onde aparecem, amontoados, rostos de prisioneiros. Os prisioneiros olham curiosos e um pouco agressivos para Nonato, enquanto este devolve os olhares, estarecido.



NONATO (V.O.)

Nada de Alê, Pedrinho, Chico, Júnior, esses nome de escoteiro. Nome de bandido é Gatilho, Catorze, Uê, Mão Santa. Nonato, o..., o.... Cozinheiro! Não, depois da merda que eu fiz, tem que ser um nome mais de homem do cangaço. Nonato... o Canivete. Nonato Canivete. É eu.

O carcereiro segura Raimundo Nonato pelo braço e faz com que pare. O homem escolhe uma chave do molho que tem na cintura e abre a grade da cela.

VAGNÃO CARCEREIRO

Entra.

O carcereiro começa a fechar a porta, e fala, irônico:

VAGNÃO CARCEREIRO

Depois eu volto pra mostrar como funciona a hidromassagem, viu?

Nonato é praticamente jogado para o interior da cela. A porta se fecha, com enorme estrondo, atrás dele.

9. INT. COZINHA DO BOTECO – NOITE

57

Nota: Esta cena foi cortada, por motivos de ritmo narrativo.

Nonato abre a porta do quartinho e vê, dentro do cômodo pouco maior que um armário, por entre vassouras e baldes, um pequeno colchão. Atrás de Nonato, a cozinha do boteco, já diferente de como a víamos anteriormente: os copos, pratos e utensílios estão lavados e secos, enquanto as panelas, embora amassadas, brilham de limpas.

Nonato entra, tira os sapatos, apaga a luz e se deixa cair sobre o colchão. Um rato atravessa o cômodo, perto da parede, e se esconde num canto.

10. INT. CELA - DIA

Raimundo Nonato olha para a cela onde acaba de ser recluso. Num espaço reduzido amontoam-se oito homens. Muitos sentados no chão mesmo, enquanto três, privilegiados, ocupam as camas sobrepostas de um treliche.

58

Além de alojar oito homens onde deveriam estar três, a cela ainda tem um ocupante (ou será visitante): um gato. Que caminha por ali, aparentemente sem dono. Os homens não dão muita confiança para Nonato. Tratam-no como mais um intruso, mais um para ocupar o espaço escasso. Nonato dá um passo, mas lá do alto do terceiro beliche um negro corpulento, Bujiú, o interpela:

BUJIÚ

O sapato, ô parmalat.

NONATO

Quê?





BUJIÚ

Tira o sapato, porra. Tua mãe não te deu educação não?

Nonato tira o sapato e procura um espaço onde alojar-se, mas a cela parece totalmente ocupada, os homens não deixam nenhum espaço para um novo habitante. Nenhum espaço, vírgula: bem ao lado da latrina (latrina é licença poética, na verdade trata-se de um buraco no chão e uma garrafa de plástico com uma cordinha pra tapar o tal buraco quando fora de uso), um bom metro quadrado avança, vazio. É ali que acaba por instalar-se Raimundo Nonato.



11. INT. CELA – CREPUSCULO

Nota: Esta é a única cena prevista em roteiro que não conseguimos filmar. Foi substituída por uma vista do pátio da penitenciária de noite.

O sol se põe, através das grades.

12. INT. CELA – NOITE

Nota: Esta cena foi cortada, para diminuir a duração do filme.

Cai a noite e chega o jantar.

Os prisioneiros se animam e vão receber a ração do grupo. Alguns vasilhames são passados para fora da cela e cheios de comida são colocados em um armário improvisado. Arroz, feijão e alguns pedaços de algo que parece ser um primo distante do frango.

Os homens fazem fila. Nonato, como recém-chegado, é naturalmente o último dela, mas também ele recebe sua porção de alimento, se é que se pode chamar de alimento aquela gororoba.

62

Nonato, ao ver a parte que lhe cabe, faz uma cara de nojo. Mas, olhando para os homens em volta, percebe que nenhum deles rejeita a comida. Pelo contrário, estão todos muito silenciosos e devoram sofregamente a ração que lhes cabe.

Nonato, com cara de *fazer o quê?*, come também sua ração, esvaziando completamente o prato.

13. INT. CELA - NOITE

Os prisioneiros dormem. Nonato não. Gira-se para o lado e se depara com Seqüestro, um dos prisioneiros, que olha fixamente para ele. Nonato muda de posição, ficando numa posição esquisita: com a bunda virada para a parede.



14. INT. COZINHA DO BOTEÇO - DIA

Nonato dorme, no quartinho atrás do boteco. Dorme numa posição esquisita, pois a cama é muito pequena e não lhe permite alongar-se nela. A posição em que dorme lembra aquela adotada na cela, na cena anterior.

Sob a cama, um rato vasculha os sapatos de Nonato. Ouvem-se fortes batidas na portinhola do quarto.

ZULMIRO (V.O.)

Ô faxina!

64

Nonato abre os olhos, um pouco assustado. Mas logo se recupera do sono e responde:

NONATO

Pronto, pronto.

Nonato se levanta. Sai pela porta do quartinho e se depara com o dono do boteco, na entrada da cozinha. Ele está com o porrete na mão, mas olha satisfeito para a cozinha limpa.

ZULMIRO

Até que ficou decente, essa cozinha. E cozinhar, cê sabe?

NONATO

Alguma coisinha, um arrumadinho assim, eu me viro...

ZULMIRO

Vou abrir o bar. Vai adiantando o serviço, fazendo uma massa de pastel aí. Sabe fazer pastel?

NONATO

Não.

ZULMIRO

Quer aprender?

NONATO

Quero.

65

ZULMIRO

Lava as mão, tira essas coisa da mesa e pega um quilo mais ou menos de farinha lá no armário que eu já volto.

NONATO

Tá bom.

Segue-se uma seqüência de vários planos em que se detalha a preparação dos pastéis. Neste momento, Nonato descobre, maravilhado, possuir um talento até então desconhecido: ele tem mão boa para a cozinha.









Sobre estas imagens, a segunda parte dos créditos iniciais do filme.

Nota: Sobre estas imagens, aparecem os nomes da equipe técnica. Trata-se de algo incomum, a divisão dos créditos de um filme em duas partes. O efeito que se queria obter é o de um novo começo para o filme, que coincidissem com o novo começo que a vida de Nonato está conhecendo naquele momento em que descobre seu talento.

70

Nonato pega um pouco de farinha e coloca sobre a mesa, formando um pequeno monte. Faz uma cavidade no ápice do montinho e ali coloca um pouco de água. Mistura a água com a farinha, acrescenta um pouco de azeite e cachaça, e salga a mistura. Nonato abre a geladeira e procura um pouco de carne moída. Encontra. Encontra também, no armário, algumas cebolas, corta-as em fatias finas e coloca numa panela com azeite. Junta a carne e deixa cozinhando. Durante algum tempo remexe na cozinha até encontrar um rolo de madeira. Este rolo é meio quebrado, mas ainda serve para o que foi projetado. Com ele, estica e amassa seguidamente a mistura, até que a consistência fique certa. Estica a massa sobre a mesa e a corta em pedaços quadrados. A este ponto a carne já ficou pronta e ele prepara os pastéis.

Numa grande frigideira cheia de um azeite enegrecido Nonato joga os pastéis, que chamam ao contato com a gordura quente.

Zulmiro experimenta um dos pastéis feitos por Nonato. Com cara satisfeita, acena positivamente para o neocozinheiro.

ZULMIRO

Até que tá mais ou menos, este pastel. Você pode ficar por aqui, ajudando na cozinha. Se quiser.

NONATO

Pode?

71

ZULMIRO

Pode. E dorme no quartinho.

NONATO

E, desculpa, quanto é que eu ganho?

ZULMIRO

Não entendi. Ganhar? Você tá pensando o quê, na cidade não é assim não...

NONATO

Com sua licença? Olhe, comi ontem, limpei ontem: tá quites. Agora, cozinhar hoje, tem que ver salário, isso tudo.



ZULMIRO

Porra, o cara mal chegou da roça, qué salário, benefício e o caralho a quatro.

NONATO

Não, é que...

ZULMIRO

Fodido, cagado, olha o fedor do cara, fedido...

NONATO

É que o senhor não viu o quarto...

ZULMIRO

Cala a boca! Dá licença? Quem tá falando? Eu! Eu, que tenho onde dormir! E quem tá ouvindo? Você, que não tem onde cair morto! Seguinte: te dou comida e casa. Rango e teto. Quer, quer. Não quer, rua.

73

NONATO

Então, fico.

ZULMIRO

Como é mesmo teu nome?

NONATO

Raimundo Nonato.



ZULMIRO

Nonato, vai fritando aí os pastéis que vou atender os fregueses.

Zulmiro sai da cozinha. Nonato joga mais pastéis na frigideira e a câmara fecha neles.

15. INT. COZINHA DO BOTECO - NOITE

Sem corte, a câmara abre a partir dos pastéis fritando e enquadra Nonato, trabalhando, acabando de preparar coxinhas.

A cozinha encontra-se no mesmo estado em que a conhecêramos, ou seja, lamentável (e limpa), mas Nonato parece um pouco mudado. Move-se com extrema desenvoltura no espaço reduzido, encontrando rapidamente tudo o que precisa. Outra novidade, que estabelece que algum tempo passou desde a cena anterior, é que Nonato agora veste um quepe branco. É claramente o cozinheiro do lugar. De fato, está suando em bicas, pelo visto já faz tempo que está ali, cozinhando.

Nonato tira os pastéis da frigideira e joga dentro dela algumas coxinhas cruas. Pela porta entra Zulmiro, vestido bem melhor de quando o víamos pela primeira vez. Ele está afobado:

ZULMIRO

Nonato, as coxinhas. Tão prontas, como que tá, já tão prontas?

NONATO

Tão saindo, tão saindo!

ZULMIRO

Apresa, porra, que o povo tá enchendo o saco!

E Zulmiro volta para o bar, de onde ouvimos um barulho intenso.

76

Nonato tira da panela de fritura uma boa quantidade de coxinhas e coloca-as sobre uma peneira de metal, para que percam um pouco do óleo. Em seguida, coloca as coxinhas numa bandeja de alumínio e sai da cozinha.

16. INT. BOTEÇO - NOITE

Nonato se aproxima do balcão do bar. O boteco, embora seja o mesmo que víramos nas cenas anteriores, sofreu uma radical mudança: está lotado de pessoas. E de pessoas muito diferentes entre si. Além dos costumeiros freqüentadores, gente pobre das vizinhanças da rodoviária (operários, prostitutas, desempregados), encontram-se agora entre os clien-

tes gente um pouco rara por aquelas bandas: estudantes, intelectuais. Alguns engravatados até parecem políticos...

Zulmiro se aproxima de Nonato e apanha metade das coxinhas que este trouxe na bandeja de alumínio.

Zulmiro sai servindo as coxinhas pelas mesas cheias enquanto Nonato coloca as restantes na vitrininha do balcão.

Ao balcão estão sentadas diversas pessoas, em banquetas de madeira. Entra pela porta uma mulher daquelas que chamam a atenção pela aparência. Ela é uma mulher jovem, de pouco mais de vinte anos, rosto e corpo rechonchudos mas agradáveis ao olhar. Está coberta com um vestido curtíssimo e muito decotado, vermelho, e seu rosto está bastante maquiado.

Ela senta na frente do Nonato, enquanto ele agora está lavando os copos naquele utensílio típico de boteco, de plástico, onde o copo sujo é inserido dentro de uma escova em movimentos ritmados, e de lá sai lavado. Ela puxa papo:

ÍRIA

Que verão de bosta, né?

Nonato sorri sem graça e, desconfortável, passa a lavar os copos mais rápido, pondo e tirando copos de dentro do utensílio com a escova. Íria vê que o papo não flui.



ÍRIA

Essa coxinha, tá boa?

NONATO

Tá boa sim, fiz hoje.

ÍRIA

Joga uma na minha.

NONATO

Como faz?

ÍRIA

Me dá uma, hôme.

Nonato a serve. Ela morde a coxinha, e fala:

79

ÍRIA

Porra, que puta coxinha! Foi você mesmo que fez?

NONATO

Eu sim senhora.

ÍRIA

Ih, olha o cara, me chamando de senhora. Prazer, Íria.

Nonato limpa a mão no avental e cumprimenta Íria.

NONATO

Raimundo Nonato.

ÍRIA

Não lembro de você aqui antes.

NONATO

É que faz um mês, mais ou menos, que eu tô no bar.

ÍRIA

Esse boteco mudou, viu. Antes só dava mosca e bêbado. Agora, tem mosca, bêbado e coxinha. Dá outra?

80

Nonato pega outra coxinha, entrega para Íria e volta a lavar mais copos no utensílio de cozinha.

ÍRIA

Putá, essa coxinha tá de comê gozando. Olha, Raimundo Nonato, se eu soubesse cozinhar assim, tava noutra vida. Com certeza.

NONATO

A senhora não sabe cozinhar nada?

ÍRIA

Umás besteirinhas, só. Ovo, queijo quente, chá...

NONATO

Ih, não dá prá casá, então.

ÍRIA

Foda-se. Não sei cozinhá, mas eu adoo-
ooro comida. Outro dia vi na televisão, no
programa daquela loira do papagaio....

NONATO

O louro, né?

ÍRIA

Esse. Vi no programa da mulher um
macarrão que é a minha cara. Vai to-
mate, vai alcaparra, aliche, só coisa
boa. Cê não faz aqui não? Faz um dia,
conversa com o dono aqui pra ele ser-
vir. Olha, ia juntar de amiga minha pra
comer isso, ia sim.

81

Ela come o último pedaço da coxinha, e conclui,
meio mastigando, meio falando junto, a boca
mostrando a comida sendo mastigada, a fala
saindo enrolada:

ÍRIA

Chama macarrão a putanesca.

NONATO

Putá vesga?



ÍRIA

Que puta vesga o quê... PutaNESCA. É italiano, não tem nada a ver com puta, não. É italiano, é chique prá caralho!

Zulmiro interrompe a conversa, salvando Nonato:

ZULMIRO

Nonato, deixa de conversê. Faz mais coxinha que tá faltando.

NONATO

Sua licença, vou ter que voltar pra cozinha.

E falando baixo:

NONATO

Olha, vô fazê umas coxinha bem fresqui-
nha. Eu trago duas pra senhora.

Nonato se retira em direção da cozinha en-
quanto Íria o acompanha com o olhar.

17. EXT. BOTEÇO – NOITE

*Nota: Esta cena foi cortada, por motivos de rit-
mo. Perdeu-se um pouco a idéia, fortemente pre-
sente no roteiro, de que Nonato vivia trancado
no boteco, mas ganhou-se agilidade narrativa.*

83

Zulmiro está fechando a última das portas do
bar, trancando, como de costume, Nonato lá
dentro. Mas, antes que ele feche completamen-
te a porta, Nonato aparece no vão e fala:

NONATO

Pode dar uma volta, seu Zulmiro? Pode?

ZULMIRO

Tá bom. Mas, volta logo que eu tô que-
rendo dormi.

NONATO

Claro, imagina, claro, é só uma voltinha, seu Zulmiro.

Nonato sai andando, mas Zulmiro pensa um pouco e o detém:

ZULMIRO

Ei, Nonato, sabe de uma coisa? Fica com a chave e na volta tranca tudo direitinho. E juízo, heim.

Zulmiro fecha a porta e estende a chave para Nonato. Nonato apanha a chave e agradece.

84

NONATO

Obrigado, Seu Zulmiro.

Nonato sai andando pela rua desolada.

18. EXT. RUA DE PROSTITUIÇÃO – NOITE

Nota: Esta cena foi cortada para diminuir a duração do filme e aumentar o ritmo narrativo.

Nonato caminha pelas ruas. Um ônibus passa fazendo um grande barulho. Não passam muitos

carros, o que certamente se deve ao avançado da hora. Quase todas as portas estão fechadas e pouquíssimas pessoas andam por ali.

Perto de uma esquina Nonato enxerga, ao longe, um grupo de mulheres. Pelo comportamento e pela hora é evidente tratar-se de prostitutas. Nonato continua sua caminhada e ao passar por elas, Íria o reconhece.

ÍRIA

Ô, você!?

Nonato reage de maneira um pouco violenta, mas logo a reconhece.

85

NONATO

Que tem?

ÍRIA

É, você é aquele um que trabalha lá no boteco, o que faz a coxinha, né não?

NONATO

O da coxinha, é eu.

ÍRIA

Escuta, cê fez aquele macarrão que eu te pedi?

NONATO

O da Nesca? Fiz não. Seu Zulmiro meio que embaçou.

ÍRIA

Embaçou meu putanesca. Mas coxinha servia; uma coxinha agora, fim do expediente, ia cair bem.

NONATO

Bão, aqui não tem. Mas tem lá no bar, quer?





19. INT. COZINHA DO BOTEÇO - NOITE

Na cozinha do boteco encontra-se Íria, completamente nua. Ela está procurando alguma coisa na geladeira e seu corpo é iluminado unicamente pela pálida luz que escapa de dentro da geladeira. Revira as prateleiras e compartimentos dentro de eletrodoméstico, e demonstra sentir o frio que escapa pela porta aberta.

Finalmente, encontra o que estava procurando: numa pequena bacia estão algumas coxinhas, as poucas que sobraram.

Íria começa a comê-las com apetite. Mas algo ainda está faltando: ela recomeça a procura.

88

Num armário finalmente encontra o que procura: pimenta. Mas ao apanhar o vidrinho vermelho esbarra numa panela que cai no chão, fazendo um grande barulho.

Do andar de cima ouve-se o movimento de passos e a voz de Zulmiro:

ZULMIRO (O.S.)

Quem tá aí?

Da portinhola do fundo da cozinha aparece Nonato, vestindo somente uma cueca, e grita para o alto:

NONATO

Ô Seu Zulmiro, é eu. Desculpe.





E, cochichando, fala para Íria:

NONATO
Íria, entra aqui...

Íria apanha mais umas coxinhas do prato e as leva consigo para dentro do quartinho de Nonato. A porta do quartinho se fecha, atrás dela.

20. INT. CELA – DIA

Nota: As cenas 20, 21 e 22 foram “amalgamadas” numa só cena, e o que se narrava através da imagem foi rapidamente contado pela

voice over de Nonato. Tal redução deveu-se a questões de ritmo.

A porta da cela se abre e entramos na cela junto com a comida e o ajudante que a carrega. Nonato está varrendo o chão. Um dos detentos se levanta para apanhar a ração da cela. Começa a distribuição e percebe-se que o cardápio é bife com arroz.

O arroz é medonho, amarelo e com pequenos pontos escuros, e o bife não vai além, parecendo bem pouco convidativo. Sobre estas imagens de comida, o letreiro: TERÇA-FEIRA.

21. INT. CELA - DIA

91

Nonato está limpando o banheiro quando a porta da cela se abre e o ajudante distribui a comida. Vê-se com clareza o cardápio do dia: picadinho de carne com arroz. Sobre estas imagens de comida, o letreiro: QUARTA-FEIRA.

22. INT. CELA - DIA

Nonato está varrendo um canto, a porta da cela se abre e o ajudante distribui a comida: carne moída com arroz. Sobre estas imagens, o letreiro: QUINTA-FEIRA.



Nonato come seu prato com sofreguidão, como todos os demais na cela.

NONATO (V.O.)

Hoje, carne moída. Ontem foi picadinho de carne e antes de ontem, bife. Quer dizer, aproveitar bem aproveitadim a carne três dias seguido eles sabe. É coisa de quem vive o dia a dia da cozinha. Que nem o peixe.

A câmera se detém na comida, detalhando as texturas. No meio do arroz, alguns bichos.

NONATO (V.O.)

Peixe é de dia de sexta, que tá certo: é o dia que chega no mercado os peixe fresco. Agora, bicho, não: bicho é to-do di-a.

Mas uma voz interrompe os pensamentos de Nonato: dois detentos conversam:

BOQUENGA

Esta comida tá uma merda.

GUENTAÍ

Quer que eu chame o garçom procê reclamar?



BOQUENGA

O garçom não dá, né, mas podia trazer de volta aquele outro lá que foi pro de Piraquara; lembra aquele de cabelo ruim que cozinava pra nós?

GUENTAÍ

Aquele já Elvis; foi pro saco.

VALTÃO

Era um filha da puta.

BOQUENGA

Mas cozinava.

Nonato, que não pudera evitar ouvir a conversa dos dois, ousa interrompê-la:

NONATO

Sabia que se ponhar um alecrim e pimenta do reino, melhora?

Nonato não percebe, mas todos os detentos pararam de comer e olham para ele.

BUJIÚ

Você sabe como faz pra cozinhar?

NONATO

Sei. Trabalhava com isso.

BUJIÚ

Se nós arranjar isso que você quer, esses troço e a pimenta, você cozinha?

NONATO

Cozinho, ué. Mas e fogão?

BUJIÚ

Tem o brasinha que o outro lá usava, cadê o brasinha?

E Bujiú olha para um dos detentos no beliche de baixo. Este, depressa, responde:

96

LINO

Tá seguro. Eu guardei, sabia que era bom de guardar isso.

BUJIÚ

Firmeza, Lino. Amanhã é dia do quê, dia de servirem o quê?

E Nonato, sentindo-se mais seguro:

NONATO

Não carece de saber. Me arranja um pouco de alho, cebola, alecrim pode ser seco, azeite pra reforgar, queijo ralado sempre é bom, sal e pimenta do reino. Isso aí e com o que tive nós dá jeito.

E Bujiú, com jeito de chefe, fazendo carinho no gato que vimos perambulando pela cela algumas cenas atrás:

BUJIÚ

Ô, Lino, aquele na cozinha que você conhece, fala com ele. Arranja esses troço: sal, pimenta, alegrinho...

NONATO

Alecrim.

BUJIÚ

Então: arranja alecrim e pimenta pro... como é mesmo teu nome?

97

NONATO

Nonato Canivete.

Ao ouvir o apelido, todos os detentos caem na gargalhada.

BUJIÚ

Lino, arranja pro Nonato esse Alecrim, que amanhã eu quero comer bem.

E voltando-se para o Guentaí:

BUJIÚ

Guentaí? Tu é faxina de novo.

GUENTAÍ (baixinho)

Porra!

E completa as ordens, dirigindo-se a Nonato:

BUJIÚ

E você cozinha.

E Bujiú dá por encerrada a conversa, voltando a concentrar-se no prato de comida. Nonato sorri, satisfeito.

Planos dos detentos, um a um, comendo:

NONATO (V.O.)

É bom explicar umas coisa de poder aqui nesse xadrez. Esses dois que eu tava conversando é o Guentaí e o Boquenga. O Guentaí era o faxina, daí cheguei, pronto, virei eu o faxina. O Boquenga não faz nada, nem tomar banho toma. Só dá palpite. Do lado deles, no canto, tem esse aí, quietão, o Seqüestro. O nome diz tudo, né? Não dá papo pra ninguém, então deixa ele quieto. Esse com cara de quem comeu e não gostou é o Magrão. Coitado, o Magrão era mula. Não é xingo não; é que ele era daqueles que leva tóxico na barriga, engole os bagulho pra não pegarem. Fez tanto isso que pegou dor de estômago, e teve engolin-

do aquelas pastilha branca de azia. Que ele compra do Lino, esse aí. O Lino é o correria do xadrez; o cara que arranja as coisas pro resto da rapaziada. E cobra, né. Esse fumando e pensando na merda que é a vida é o Valtão. Laranja, ele. Deu merda, ele levanta o dedo e diz: fui eu. E, bom, esse negão suado é o dono do laranja, e do xadrez todo.

Close de Bujiú enquanto come. A imagem se torna muito lenta. Vemos Bujiú que engole e mastiga sua comida, enquanto ouvimos os comentários de Nonato:



NONATO (V.O.)

Manda nos outros porque faz umas coisas que nem sendo bem cruel mesmo a pessoa faz. Bujiú, o nome dele. Tem celular, tem visita de mulher - e não é só a dele não. É um sujeito do poder, percebe? Ele sabe convencer as pessoa do que quer, bem dizendo. É por causa disso que o xadrez aqui tem poucas pessoa, enquanto os de lá tem pra mais de trinta. Bujiú. Beliche de cima.

Enquanto ouvimos a descrição de Nonato, a câmara vai se aproximando lentamente da boca de Bujiú, até detalhar seus dentes, mastigando.

100

23. INT. BOTEÇO - NOITE

Uma indistinta grade metálica, com uma luz azul atrás dela. Lentamente a imagem foca e percebemos tratar-se de um daqueles aparelhos mata-moscas. Uma mosca penetra no interior do aparelho e é fulminada por uma faísca. A câmara se afasta do aparelho e percebemos estar no interior do boteco, cheio de gente. A câmara passeia por entre os freqüentadores até aproximar-se de um homem de uns 50 anos, sentado sozinho a uma mesa, tomando uma cerveja e comendo uma coxinha. Trata-se de Giovanni.

NONATO (V.O.)

Já esse aí na mesa é o seu Jovani. Ah, esse sim, merecia o beliche de cima, e até uma lanterna pra faze palavra cruzada quando apaga as luz.

Nota: Esta voice over foi reescrita após a montagem, e desenvolveu-se mais a birra de Nonato com os médicos. Ela ficou assim: Agora, aqui no bar do seu Zulmiro, quem tá mandando é a minha coxinha. Tem uns médico que diz que não pode, que é fritura. Diz que entope as veia e os caralho... Esses cara é médico ou encanador? Pergunta pro seu Jovani se fritura é ruim? Seu Jovani entende tudo de cozinha, moço. Parece até que primeiro inventaro a comida, e depois perguntaro assim – e agora, que que a gente faz com isso? – e então inventaro o seu Jovani, pra orientar... Oi ele aí. Seu Jovani! Ah, esse sim merecia o beliche de cima, e até uma lanterna pra faze palavra cruzada quando apaga as luz.

101

No balcão do boteco aparece Nonato, trazendo comida da cozinha: coxinhas, pastéis, outros petiscos. Ele sai de trás do balcão e leva uma coxinha pra mesa ao lado da mesa onde está Giovanni. Quando Nonato passa por ele, Giovanni puxa papo com Nonato.



GIOVANNI

Você que cozinha aqui?

NONATO

Sou eu sim senhor.

GIOVANNI

Gozado isso, porque eu tenho um restaurante aqui na área, o Boccaccio...

NONATO

Bocacho?!?

GIOVANNI

Bo-Cca-Ccio...! Cozinha internacional e ambiente familiar. E conheço todo



mundo, mas todo mundo daqui. E nunca te vi.

NONATO

Ah, é porque eu acabei de chegar do interior...

Giovanni olha para Nonato com desdém, enquanto acaba de comer a coxinha. Lentamente limpa a boca, toma um gole de cerveja e continua:

GIOVANNI

E você aprendeu a cozinhar lá no Ceará, é?

NONATO

Não sou do Ceará não... E quem me ensinou a coxinha foi o seu Zulmiro. Quer falar com o seu Zulmiro?

GIOVANNI

Não. Não quero nada com o Zulmiro. Agora, se ele te ensinou a fazer esta coxinha, você tem mão boa, porque a que ele faz fica uma merda. Uma merda.

Nonato não responde.

GIOVANNI

Catso, essa coxinha me abriu o apetite. Não tem nada aí que não seja fritura, quitute, essas coisas que engordam pacas?

NONATO

Tem! Ovo colorido.

GIOVANNI

Nem pensar. Então deixa, como em casa.

Nonato pensa um pouco e lembra-se de algo:

NONATO

Tem a carne de panela que eu fiz pro almoço. Acho que sobrou um prato, quer? Só pegar lá dentro. Trago com batata.

Foi cozinhado junto, é umas batata bonita, corada.

GIOVANNI

Traz, então.

Nonato vai para a cozinha. Giovanni abre o jornal e lê notícia sobre uma rebelião na cadeia. Nonato retorna trazendo consigo um prato: carne de panela com batatas coradas, um prato caprichado. Coloca-o na frente de Giovanni e fica esperando que ele experimente. Giovanni come uma garfada, faz um ar surpreso e pergunta:



GIOVANNI

Hummm, o que você pôs aqui? É alecrim?

Nonato sorri, um pouco envergonhado, mas orgulhoso:

NONATO

Um pouquinho, pus sim. Carne, né. Fica gostoso. Seu Zulmiro nem percebeu.

GIOVANNI

Que carne que é? Músculo?

NONATO

É músculo, sim. Fiquei um tempão batendo antes de ponhar na panela.

106

Giovanni dá mais uma garfada na carne e continua, com a boca meio cheia:

GIOVANNI

Cê precisava trabalhar com alguém que te ensinasse, alguém que entenda de cozinha... Escuta, quer trabalhar pra mim?

NONATO (desinteressado)

Ih, tem que ver; tou muito bem aqui, seu Zulmiro me paga um bom salário, benefício...

GIOVANNI

Benefício? Benefício é mandar o Zulmiro tomar no cu. *(No corte final, a cena foi interrompida aqui. Percebemos que o resto era absolutamente dispensável...)*

Venha trabalhar comigo. Tô precisando de um ajudante lá na cozinha. Você ia me dar uma mão boa. Restaurante Boccaccio. Cozinha internacional e ambiente familiar.

NONATO

Sei não. Seu Zulmiro paga a moradia também, sabe? Uma casa boa..., TV colorida...

GIOVANNI

Nem o Zulmiro mora bem, quanto mais você. Conheço... Eu te pago um salário decente, você arranja um lugar melhor para morar. Mas se não quiser, tudo bem.

NONATO

O senhor dá isso tudo mesmo?

GIOVANNI

Se eu tô falando...

NONATO

Então tá aceito. Raimundo Nonato, às suas ordens!

GIOVANNI
Giovanni, seu criado.

NONATO
Prazer, seu Jovani.

GIOVANNI
Gi-o-vanni, paraíba, Gi- o-va-nni... Giii.

FUSÃO:

24. INT. CELA - DIA

Nonato liga um fogareiro elétrico. Detalhe da resistência acendendo-se.

108 Nonato coloca sobre a resistência uma panela baixa e joga azeite de dendê dentro dela. Em seguida, frita alho e cebola no azeite. Valtão se aproxima, para lavar as mãos:

VALTÃO
Ô do Alecrim, qual a bóia de hoje?

Nonato levanta o pano que cobre um recipiente numa bancada ao lado da pia. Subjetiva de Nonato: a panela está cheia de um líquido amarelo, gosmento, com peles de galinha boiando.

NONATO
Cozido de galinha, Valtão. Já tinham me avisado lá da cozinha. Mas você vai ver uma coisa...

Nonato retira de dentro do recipiente alguns pedaços aproveitáveis de frango, desprezando as peles. Em seguida, lava os pedaços de frango sob a torneira da pia, retirando completamente o tempero.

Na panela onde está fritando o alho e a cebola, Nonato acrescenta o frango, um tablete de caldo de frango, um pouco de água, o suco de um limão, e deixa refogando.

Numa frigideira negra de tão suja, Nonato coloca o resto do azeite de dendê, mais alho e cebola, e joga um pouco de farinha de mandioca, que vai ficando dourada. Coloca também um pouco de coentro sobre a farofa.

Num recipiente cheio de arroz, Nonato despeja o conteúdo de uma garrafinha: leite de coco, lê-se no rótulo.

Por último, sobre o frango, coloca coentro e amendoim, e comenta, um tanto quanto misterioso, como se para si mesmo:

NONATO

Camarão... num tem, mas já dá pra enganar...

A este Valtão, que acompanhara toda a operação, não se contém e pergunta:

VALTÃO

Que que é isso, Alecrim?

Nonato, a partir de agora, na cadeia passa a ser chamado de Alecrim.

NONATO

Xinxim de galinha... Com arroz de leite de coco.

E gritando para os outros:

NONATO

Aí, pessoal, a bóia tá pronta.

25. INT. CELA – DIA

110

Nota: Esta cena e a seguinte foram cortadas, principalmente pelo fato de termos cortado, mais à frente, uma cena em que Nonato se vingava do gato de maneira mais cruel.

A mesma cela, algum tempo depois. Todos estão fora, com exceção de Nonato, que está tirando um cochilo, esperando a hora do jantar. Nonato é despertado de seu torpor por um barulho de panela. Olha para os lados do fogareiro e percebe um gato, comendo restos numa das panelas em que preparara o xinxim.



Nonato se levanta furioso, pega o gato com as mãos, aproxima-se de uma das janelas da cela e o joga furiosamente para fora, através da grade.

26. EXT. PRISÃO – DIA

Nota: Cena cortada.

A parede externa da prisão está repleta de panos, camisas e toalhas penduradas. Através da grade de uma das celas, passa o gato que fora atirado por Nonato.



27. INT. COZINHA DO RESTAURANTE - DIA

Giovanni e Nonato entram em cena descendo uma escada. Nonato veste uma roupa branca com um quepe, também branco, um uniforme de assistente de cozinha. Giovanni abre os braços e exclama, orgulhoso:

GIOVANNI

Então, Nonato. ISSO é uma cozinha.

Acompanhamos o gesto de Giovanni e vemos uma cozinha não muito grande mas bastante agradável: trata-se da cozinha do restauran-

te Boccaccio, de propriedade de Giovanni. As paredes são de azulejos brancos, um tanto encardidos mas razoavelmente limpos. Um fogão industrial ao centro, uma grande coifa sobre o fogão, e muitas panelas, armários, pias. Uma cozinha decente, em resumo.

Ao fogão estão dois homens cozinhando (o primeiro cozinheiro, Francesco, e seu assistente) e, mais ao fundo, numa pia, uma mulher lava louça.

FRANCESCO

Giovanni, dobbiamo parlare del mascarpone. È finito.

GIOVANNI

Lo facciamo dopo, Francesco.

113

Giovanni apresenta então Nonato:

GIOVANNI

Nonato, esse é o Francesco, o primeiro-cozinheiro. Depois de mim, é ele quem manda na cozinha.

E voltando-se para os outros:

GIOVANNI

Pessoal, este aqui é o Nonato, é o novo ajudante.

Os outros funcionários olham um pouco ressa-
biados para Nonato. Ninguém diz nada.

Nota: A cena, a partir deste ponto, foi cortada. Por questões de ritmo e duração do filme, passa-se diretamente à cena seguinte, na cantina. Perderam-se uma excelente descrição do caráter de Giovanni e algumas falas ótimas, mas ganhou-se, inegavelmente, uma maior agilidade narrativa.

114

Giovanni passa a apresentar a cozinha para Nonato e faz graça, apontando para uma panela:

GIOVANNI

Isso aqui o que é, Nonato?

NONATO

Que é isso, seu Jovani.

GIOVANNI

É, o que que é isso?

NONATO

Panela.

GIOVANNI

Certo. O mínimo você sabe. É panela. E isso?

Giovanni aponta para uma escumadeira, pendurada na coifa.

NONATO

Quê é isso, seu Jovani.

GIOVANNI

Isso é uma esCUMadeira. Cu, não esPUMadeira como dizem por aí.

Giovanni aponta então para um presunto cru, sobre o balcão. Nonato pensa:

NONATO

Parece carne de sol, mas não é, tô certo? 115

GIOVANNI

Não é charque, então, o que é?

NONATO

Então é... pernil!

GIOVANNI (um pouco irritado)

Não, isso aqui é presunto cru. Nunca viu presunto cru?

NONATO

Presunto cru, é? Então se ponhar isso na panela, dá no presunto aquele outro?

GIOVANNI

(um pouco mais irritado ainda)
Você só comeu farinha na vida, é?

NONATO

Ah, então isso se come?

Giovanni perde a paciência:

GIOVANNI

Mas, caraio, se está aqui na cozinha, vou fazer o que com isso? Roupa? Vou costurar uma fatia assim na outra, e em seguida uso um queijo para completar o modelito... caraio!

116

Os outros funcionários do restaurante olham de soslaio para a cena, divertindo-se com a situação e com o embaraço de Nonato.

GIOVANNI (quase gritando)

Pensa, Nonato, pensa senão não vai dar. Esquece esse Nonato que veio da casa do caralho num pau-de-arara. Esquece a tapera que você tinha, esquece a Maria Bonita, esquece. Agora você está em outra, e se não se ligar nas coisas, ah, não vai dar, tá me ouvindo?

NONATO

Tou, nem precisa falar alto assim, que eu tô pertinho.

Giovanni percebe que exagerara na dose e tenta se acalmar.

GIOVANNI

Mas se prestar bem atenção no que eu falo, se prestar bem atenção, pode ser que um dia esse severino saia do seu corpo e você vire um rapaz esperto, caraio.

NONATO

Tá bom.

117

GIOVANNI

Olha, pronto, vamos com calma. Você obviamente não nasceu sabendo, certo, acontece. Eu mesmo tive que aprender. Vou te ensinar as coisas aos poucos, tá bom?

NONATO

Tá bom.

GIOVANNI

Aos poucos vou te ensinando os truques, as técnicas, os macetes. Sabe um

macete bom? Mulher adora homem que cozinha.

NONATO

É?

GIOVANNI

Ô se é. A mulher quando come um troço gostoso, repara: ela naturalmente vai abrindo as pernas. É um troço involuntário. E isso elas fazem aqui, no restaurante; imagine em casa. É um ovo frito, e um boquete. Um macarrãozinho ao alho e óleo, uma xoxota. Se você fizer uma paella, eita, rola até o botãozinho cheiroso.

NONATO

Botãozinho cheiroso?

GIOVANNI

Elas liberam o cuzinho, Nonato. E com um vinhozinho na cabeça, então, imagina... Vem cá.

Giovanni atravessa a cozinha e lá no fundo, longe da entrada e dos fogões, abre uma porta e entra.

28. INT. ADEGA - DIA

Giovanni mostra uma pequena adega cheia de garrafas de vinho para Nonato.

GIOVANNI

Aqui, Nonato, aqui é aonde a gente guarda as garrafas de vinho.

NONATO

Tudo deitada?

GIOVANNI

Tudo deitada. Porque eu entendo de vinho, sabe? Você se deu bem; veio tra-



balhar com quem entende de vinho. Primeiro, tá vendo? Olha a distância do fogão. Percebe? O vinho tem que ficar numa temperatura amena, fresquinho, gostoso. Clima de montanha. Lá na Paraíba tem montanha?

NONATO

Não tem não senhor.

GIOVANNI

Putá, cê tá fudido, então. Aqui faz um frio do caralho, no inverno. Pode ir se preparando. Mas, olha, as garrafas deitadas, sabe por quê?

120

NONATO

Prá caber mais garrafa na parede?

GIOVANNI

É pra rolha não ressecar, baiano. Daí, quando você vai sacar a rolha, ela está inteirinha.

Giovanni olha orgulhoso para a adega:

GIOVANNI

Aqui tem bastante vinho italiano. Já foi mais barato, mas ainda dá pra vender por uns quarenta paus, sem assustar muito.



NONATO

Quarenta conto?

GIOVANNI

Às vezes o cara vem aqui querendo comer uma menina, pede um vinho, deixa ela meio tonta, e crau. Ah, e tem esse aqui. Olha esse aqui.

Giovanni apanha uma garrafa muito empoeirada, colocada um pouco à parte das outras, e mostra para Nonato.

GIOVANNI

Esse é especial. Italiano também, óbvio.

Olha o rótulo: Sassicaia. O Sassicaia eles chamam de super-toscano. É feito de uva cabernet-sauvignon e umas outras uvas da França, mas é um dos vinhos mais fudidos do mundo, melhor até que aqueles que os próprios franceses fazem.

NONATO

Os franceses...

GIOVANNI

É, os franceses, aquele povo que adora uma putaria... Esta garrafa eu ganhei do meu pai. Que Deus o guarde.

122

NONATO (fazendo o pelo-sinal)

Pra sempre seja louvado.

GIOVANNI

Tou guardando pra eu tomar quando completar sessenta primaveras.

NONATO

E quantos anos, desculpa perguntar, quantos anos falta?

GIOVANNI

Falta ainda seis anos. Tenho 54.

NONATO

Seis anos? E não vai perder o gás até lá?

GIOVANNI

Aputaquepariu. Olha, ainda bem que você vai ficar na cozinha, e não com os clientes. *Ma vaffanculo...*

Giovanni sai da adega e sobe a escada, blasfemando furiosamente. Nonato dá um sorriso, pega a garrafa de vinho, sacode para sentir o gás e imita Giovanni:

NONATO

Nonato, você se deu bem... *Afancuo.*



29. INT. CELA - DIA

Hora do jantar na cadeia. Os prisioneiros da cela de Nonato (ou melhor, de Bujiú) comem, com sorrisos satisfeitos.

A câmera enquadra Bujiú, o xerife da cela, devorando, com satisfação, uma coxa de galinha. Bujiú olha para seus camaradas e percebe Nonato, sentado no chão, perto do fogareiro.

Bujiú chama Lino, com um aceno, que rapidamente responde ao apelo do chefe e se aproxima. Bujiú cochicha alguma coisa no ouvido dele. Lino se aproxima de um rapaz magro, ocupante do beliche de baixo, e fala com ele em voz baixa.



O rapaz faz uma cara de desapontamento, mas se apressa em obedecer ao que lhe fora ordenado: começa a recolher suas coisas, desocupando o beliche. Bujiú observa a cena, satisfeito, palitando os dentes. Magrão acaba de recolher seus pertences, se levanta e olha para Bujiú:

BUJIÚ

Alecrim!

NONATO

Eu!

BUJIÚ

O beliche do Magrão é teu.



NONATO

Quê?

BUJIÚ

O beliche de baixo é teu!

Nonato leva um tempo para entender o que lhe diz Bujiú. Está evidentemente surpreso pelo que lhe disse o chefe, mas olha com medo para Magrão, o rebaixado, imaginando o que este poderá lhe fazer, em represália.

É o próprio Magrão a esclarecer a situação, aproximando-se de Nonato com suas coisas e sua cara submissa.

126 Nonato junta suas coisas do chão de cimento e se muda para o beliche.

29A INT. COZINHA DO RESTAURANTE – NOITE

Nota: Esta cena foi escrita na noite que antecedeu sua filmagem. Trata-se de um caso único no processo em que foi feito o filme. Custou-nos horas de trabalho (como os atores não a tinham ensaiado, o processo foi um pouquinho mais lento do que o normal), mas acabou sendo cortada, pois ficara muito longa e desacelerava demais o ritmo narrativo.

Nonato está limpando o fogão, num dos lados, enquanto Francesco, o primeiro cozinheiro, cozinha algo no outro lado do fogão. Francesco não parece muito contente com o que faz. A um certo ponto abre a panela que tem à sua frente, olha lá dentro, tem um acesso de vômito e sai da cozinha, em direção ao fundo, procurando, evidentemente, um banheiro. Nonato abre a panela e olha lá dentro uma língua de boi, cozinhando.

NONATO

Ah, mas é uma língua. Cara frouxo...

Tira a língua da panela e a coloca sobre a tábua de cortar. Com habilidade, tira a pele da língua e começa a cortá-la em fatias. Francesco volta do banheiro e surpreende Nonato enquanto trabalha.

127

FRANCESCO

Ma che cazzo fai, Nonato.

NONATO

Eu, eu, tava preparando a língua, aprendi a fazer lá no Nordeste... Tava querendo ajudar...

FRANCESCO

Eu odeio língua, Nonato. Odeio. Não posso nem ver essa porcaria na minha

frente. E o Giovanni me pediu para fazer uma pra ele.

NONATO

Deixa que eu preparo, então. Deixa comigo.

FRANCESCO

Obrigado, Nonato.

Francesco dá mais uma olhada para a língua na tábua de cortar e sai, novamente, atrás do banheiro.

Nonato corta a língua em fatias e experimenta.

NONATO (para si mesmo)

Tá sem gosto.

Nonato pega um potinho e vai até a geladeira. Tira de dentro dela um ovo cozido e alguns filés de enxovas. Vai até o armarinho no fundo da cozinha e pega algumas alcaparras. No balcão pega um pedaço de pão e algumas ervas de cozinha. Despeja tudo sobre uma tábua e, com o auxílio de uma meia-lua, pica tudo. Joga azeite de oliva e experimenta o molho. Despeja o molho sobre as línguas. Francesco volta do banheiro e senta-se à mesinha da cozinha.

NONATO

Qué experimentá, Francesco.

FRANCESCO

Per carità...

Entra Giovanni na cozinha.

GIOVANNI

Francesco, hai fatto la lingua che ti ho chiesto.

FRANCESCO

È lí, Giovanni. Mi ha aiutato Nonato. Io non riesco a mangiare lingua.

Giovanni experimenta uma fatia. Nonato o imita.

129

GIOVANNI

Porra tá bom. Bravo, Nonato. Francesco... Cozinheiro precisa experimentar de tudo, cazzo. Senão, como vai saber preparar de tudo? Experimentar pra ver se tá bom, essas coisas? Cozinheiro não pode ter preconceito. Vá prá casa, vai.

Francesco se despede. Giovanni come mais um pedaço da língua.

GIOVANNI

E esse molho toscano, foi o Francesco quem ensinou?

NONATO

Não foi não, seo Jovani. Peguei umas coisas por aí e misturei. Ficou bom?

GIOVANNI

Cazzo!

Giovanni olha espantado para Nonato e acena positivamente com a cabeça, enquanto come mais uma fatia de língua.

30. EXT. FACHADA DO RESTAURANTE - NOITE

Pela porta do restaurante Boccaccio sai Nonato.



31. EXT. ARREDORES DO RESTAURANTE - NOITE

Nonato caminha a esmo pelas ruas dos arredores. Passa por alguns personagens soturnos.

32. EXT. RUA DE PROSTITUIÇÃO - NOITE

Nonato acaba encontrando um grupo de prostitutas. Entre elas, Íria.

ÍRIA

Se não é o das coxinhas...

NONATO

Oi, cê tá boa, como tá?

ÍRIA

Ah, vou indo, vou levando...

Uma "colega" de Íria faz uma piada:

RITA

Levando no rabo...

ÍRIA (desconversando)

Outro dia fui lá no bar, não te achei.
Não tá mais no bar?







NONATO

Tô. Quer dizer, não: agora tou trabalhando na cozinha de um restaurante aqui perto, o Bocacho.

ÍRIA

Conheço. A coxinha lá no boteco voltou a ser o que era, uma bosta, sabia?

NONATO

É? Não sabia.

ÍRIA

E você? Saiu lá do quartinho, então.

NONATO

É, saí, saí sim. Agora tou aqui perto, numa pensãozinha. Lá praqueles lados, perto do restaurante.

ÍRIA

Sei. E, lá no seu quarto, tem o que comer?

Íria sorri, insinuante.

NONATO

Ói, não tem, mas a gente pode pedir uma pizza da padaria, é boa...

ÍRIA

Não, Nonato, mas você é mesmo muito inocente...

135

Íria engancha seu braço no de Nonato.

ÍRIA

Vamos lá; lá eu te dou de comer, viu? Inocente, que bonitinho...

Eles andam de mão dada. Ouvimos os dois dizerem, ao longe:

NONATO

Cê tá cheirosa, Íria.

ÍRIA

Brigado, Nonato. E se antes a gente passasse no restaurante? Tou meio com fome mesmo, e já que é no caminho...

33. INT. COZINHA DO RESTAURANTE - NOITE

Íria está sentada a uma mesinha, num canto da cozinha. Ela está acabando de comer um risoto, esquentado por Nonato dentre as sobras do dia. Ela come com apetite. Nonato está ao lado dela, vendo-a comer. Nonato observa as pernas de Íria que se abrem um pouquinho.

136

Íria termina, pega um guardanapo e limpa a boca. Nonato se aproxima dela e tenta beijá-la na boca. Íria se afasta, com nojo.

ÍRIA

Nonato, não beijo ninguém na boca, sabe? Nunca.

NONATO

Não pode?

ÍRIA

Não pode. Não beijo ninguém na boca! Faço tudo, tudo, menos beijo na boca. Não é ético. Ética. Tudo, menos beijo na boca.







NONATO

Sim senhora.

34. INT. CORREDORES DA PENITENCIÁRIA - DIA

No corredor da penitenciária vemos o vai e vem de presos e carcereiros.

35. INT. CELA - DIA

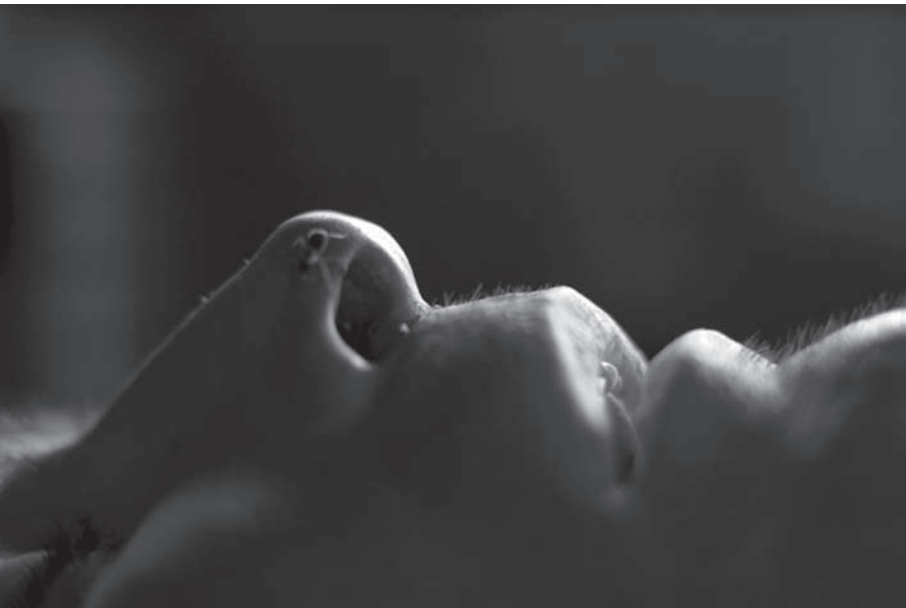
140 É dia, mas Nonato está dormindo, em seu beliche (de baixo). A câmera aproxima-se de seu rosto e vemos, passeando em sua cara, algumas formigas. Uma das formigas acaba entrando no nariz de Nonato, que acorda assustado. Nonato se senta na beira do beliche, desesperado, e começa a procurar, com um dedo, a formiga dentro de seu nariz. Nonato se demora bastante na tarefa, mas consegue apanhar o inseto. Nisto, percebe que um companheiro de cela o observava. Nonato fica meio sem-graça e fala para o outro:

NONATO

Essas formigas, ô bicho chato.

LINO

Ah, costuma. Se entrá na boca, cê mastiga e engole.



Magrão, que ouvira os comentários, intervém:

MAGRÃO

Lá na Colômbia, manja a Colômbia?

NONATO

Claro, porra.

MAGRÃO

Então. Sabe o que eles comem? Formiga. Que nem essa. Quando eu ia lá pegar coca, experimentei.

LINO

Porra, que miséria.



MAGRÃO

Não... É até bom. É uma formiga grande, como uma tanajura. Vende em barraca na rua. Eles comem bem torrãozinho, fica bom.

LINO

Eita, povo sem costume.

A conversa esmorece. Nonato fica um tempo olhando para as muitas formigas que passeiam pelo beliche e tem uma idéia:

NONATO

Sabe uma coisa? Olha minha idéia. Segura. Nós podia fazer a mesma coisa com essas formiga aí. Fritava bem com alho, cebola, metia uma salsinha e pronto: um troço pra beliscar antes da comida.

143

LINO

Eêêêêê...

MAGRÃO

Você não manja de fazê formiga.

NONATO

Manjo de fazê tudo, Magrão.

LINO

Sei não...

NONATO

Verdade, vai por mim, vai ficar gostoso. Não pode ter preconceito na cozinha. Já pisei com a rapaziada antes? Não, porra. É tudo porteína, coisa que faz bem pro indivíduo. E formiga faz bem pras vista.

MAGRÃO

Acho que eles não vão gostá, não.

NONATO

Vambora, rapais. Me ajuda a catá elas. Vai ter banquete colombiano hoje à noite..

36. INT. COZINHA DO RESTAURANTE – DIA

Nota: No corte final, esta cena foi movida para logo depois da cena 29.

Na cozinha do restaurante estão Giovanni e Nonato, além de Francesco e os ajudantes. Nonato usa um chapéu de cozinheiro, sinal de que foi promovido. Os ajudantes estão almoçando, na mesinha da cozinha.

Giovanni está preparando um macarrão, para ele próprio e os funcionários comerem antes

da abertura do restaurante, e conforme vai esperando o ponto certo da massa, ele vai explicando algumas coisas pra Nonato. Nonato está acabando de picar alho.

GIOVANNI

A água ferveu? Pronto: põe um pouco de sal - não me põe azeite, que é coisa de macarrão vagabundo - e coloca o espaguete. Daí, é só esperar ficar pronto.

NONATO

E como sabe quando ficou pronto?





GIOVANNI

Ah, tem que ter vivência, tem que ter experiência na cozinha, sereno no ombro, entende? Cozinhar é uma arte, é como pintar, é como cantar. É ter conhecimento pra misturar as coisas, é saber que isso vai ficar gostoso se colocar aquilo, é saber quanto tempo precisa pra ficar assado, sem perder o gosto dos ingredientes, muita coisa. Cozinhar é arte, e o nosso ateliê é aqui, na cozinha. Sendo que os temperos são as nossas tintas. Você pode até pensar num prato gostoso na rua, no ônibus, mas vai fazer aqui. É o ateliê.

Giovanni faz uma pausa e se perde.

GIOVANNI

Putaque o pariu... O que eu tava falando mesmo... Ah, o ponto do macarrão. Então, para saber do ponto, ou tem experiência, ou então só provando.

Giovanni põe uma colher de pau na panela e pesca um espaguete. Morde e olha o detalhe do macarrão. Mostra-o para Nonato.

GIOVANNI

Olha. Cê morde bem retinho e olha dentro do espaguete. Esse não tá no ponto ainda, mas quando tiver no ponto, no meinho dele tem que ficar um pouquinho mais claro que o resto, mas só no meinho. É esse o ponto. Al Dente. E tem que desligar o fogo nesta hora e tirar o macarrão da água, voando, senão passa.

147

NONATO

E o alho, põe agora?

GIOVANNI

Não, não ainda. Se você refoga o alho muito antes, ele fica douradinho, mas amarga um pouco, sabe? Já me fodi muito refogando alho. Parece fácil, mas não

é. Então eu deixo pra refogar só um tico antes do macarrão ficar pronto. Quando a coisa é simples, aí é que mora o perigo.

NONATO

Porque tem mais chance de dar no errado.

GIOVANNI

Porque você acha que é mole, e não é. Cozinhar simples é como... é como, é como um quadro do Picasso, sabe?

Nonato faz cara de quem não entendeu nada. Giovanni continua.

148

GIOVANNI

Simples, mas intenso. Quer ver um exemplo de arte com ingredientes simples?

NONATO

Quero.

Giovanni chama Francesco:

GIOVANNI

Francesco, finisci qui.

Giovanni vai para o outro lado da cozinha enquanto Francesco se aproxima do fogão. Nonato o espera e fala baixo, provocando-o:



NONATO

Finichiqui.

FRANCESCO

Stronzo!

GIOVANNI

Abre a geladeira ali. Pega a goiabada Cascão. Pega também aquele queijo ali, esse dentro do plástico. Isso, esse mesmo.

Nonato faz o que lhe manda Giovanni e apanha da geladeira os ingredientes. Mas olha para o queijo e sentença:

NONATO

Tá estragado, ó. Cheio de bolor.

GIOVANNI

Não, não, é assim mesmo. Queijo gorgon-zo-la. Um dos queijos mais antigos que tem. É embolorado mesmo, um te-são. Toma, experimenta.

Nonato come um pedaço do queijo.

NONATO

Parece manteiga estragada.

150 Giovanni vai preparando o prato que está explicando.

GIOVANNI

Teu rabo que parece. Agora, olha que coisa. Sabe o *Romeu e Julieta*? Então: tira o queijo Minas, põe Gorgonzola. *Anita e Garibaldi*, chama. Eu que inventei.

NONATO

Hmmmm, gostoso.

GIOVANNI

E sabe o que é melhor? Um *Romeu e Julieta* eu posso servir no meu restaurante?



Não! Porque é sobremesa de boteco, e eu tenho requinte. Sou um artista. Mas, pondo o Gorgonzola fica requintado, eu posso servir, e ainda cobro oito paus por isso. Uma fatia de Goiabada, e um teco de gorgonzola: oito paus. É arte, catso. Quanto tem de tinta num quadro? Cem reais? Eles vendem por milhões de dólares. Mesma coisa com a comida. É arte, é como um Picasso.

Nonato olha para o Giovanni. Olha para o prato sendo orgulhosamente arrumado pelo seu patrão, e timidamente sugere uma pergunta:



NONATO

Pode perguntar uma coisa?

GIOVANNI

Pode.

NONATO

A tinta. A que horas que a gente põe a tinta nisso? Um tico antes de servir só?

Nota: A parte final desta cena foi cortada, por motivos de ritmo. Mas para ganhar ritmo, perdeu-se aqui uma idéia interessante: Nonato inventa um jeito novo de fazer o Anita e Garibaldi, jeito que será, ao final do filme, copiado por

Giovanni de maneira traiçoeira. Até hoje não tenho certeza se acertei ao ordenar este corte.

Giovanni olha desolado para Nonato e se afasta, irritado, sem dignar-se a responder. Nonato fica com o prato de Anita e Garibaldi na mão. Aproxima-se do balcão de temperos, apóia o prato e pega um frasco com mel da prateleira. Com uma colherinha, faz um desenho no prato usando o mel como tinta, embelezando a sobremesa. Enquanto versa o mel, Nonato fala:

NONATO

ARTE... Pode ser arte, mas é fedido prá caralho...



37. INT. CELA - NOITE

Nonato está cozinhando em seu canto. Mas já não tem somente o pequeno fogareiro que até então usara em suas preparações culinárias. Os homens arranjaram algo bem melhor para ele: um fogareiro maior.

Ao lado do fogareiro, Nonato está cortando alguns dentes de alho em fatias. É muito difícil fazer isso pois ele só tem uma faca improvisada feita com uma gilete e dois palitinhos. Mesmo assim, com um instrumento rudimentar, ele consegue trabalhar pois já se vêem, ao lado, algumas cebolas, já também reduzidas a fatias finas pelo cozinheiro.

154

Nonato joga o alho e a cebola na panela, que começa a chiar. Apanha então uma grande caixa de plástico e a abre. Dentro dela, uma grande quantidade de formigas. Nonato joga as formigas dentro da panela, que chia ainda mais intensamente.

Um detento apanha um prato com as formigas já prontas, ao lado do fogão, e leva-o para Bujjú, do outro lado da cela.

Bujjú olha desconfiado para o petisco mas acaba pegando um punhado e colocando na boca. Faz cara de quem gosta e fala, em direção a Nonato:



BUJIÚ

Ô do Alecrim, gostoso essa porra. Que que é, hein ?

NONATO

Adivinha.

BUJIÚ

Fala logo, caceta. Parece coisa de viado, esta merda de adivinhar.

NONATO

É formiga, sabe?



BUJIÚ

Cê tá brincando, né, Alecrim.

NONATO

Verdade. Um tesão...

Bujiú olha o prato de perto, e percebe que realmente são formigas. Ato contínuo, levanta-se, irritadíssimo, e joga o prato com força na cara de Nonato, agressivo. Nonato se protege como pode. O gato se assusta. Bujiú espanca Nonato.

BUJIÚ

Tá me dando inseto pra comer, paraíba filho da puta? Tá pensando que eu sou

tamanduá? Vai já fazer uma comida decente pra mim, que esta merda o Bujiú não come, viu? Mas que idéia de cu...

Bujiú se cansa e sobe em direção ao seu beliche. Nonato se levanta, dolorido.

NONATO

É... É... Que o Magrão tinha comido isso na Colômbia, e daí o Valtão falou que você ia gostar, que você gostava...

VALTÃO

Opa, que fita é essa. Sai fora, Alecrim, qualé. Seguro as bronca do Bujiú, não as



tuas, caraio. Vou ser laranja agora seu também? Nem fodendo.

MAGRÃO

E eu não falei pra você fazer, Nonato. Só disse que tinha na Colômbia...

BUJIÚ

Porra, Alecrim, tua sorte é que eu não tou afim de dar porrada, viu, senão...

NONATO

Não precisa, não precisa, eu faço um macarrão.

158

Nonato se afasta, cabisbaixo, em direção ao seu fogareiro.

Nota: A cena montada acaba neste ponto. Questões de ritmo e de ligação com a cena seguinte (que mudou durante a montagem) recomendaram este corte.

Do outro lado da cela, dois outros prisioneiros conversam entre si:

LINO

Cê sabe que eu inté achei bão?

BOQUENGA

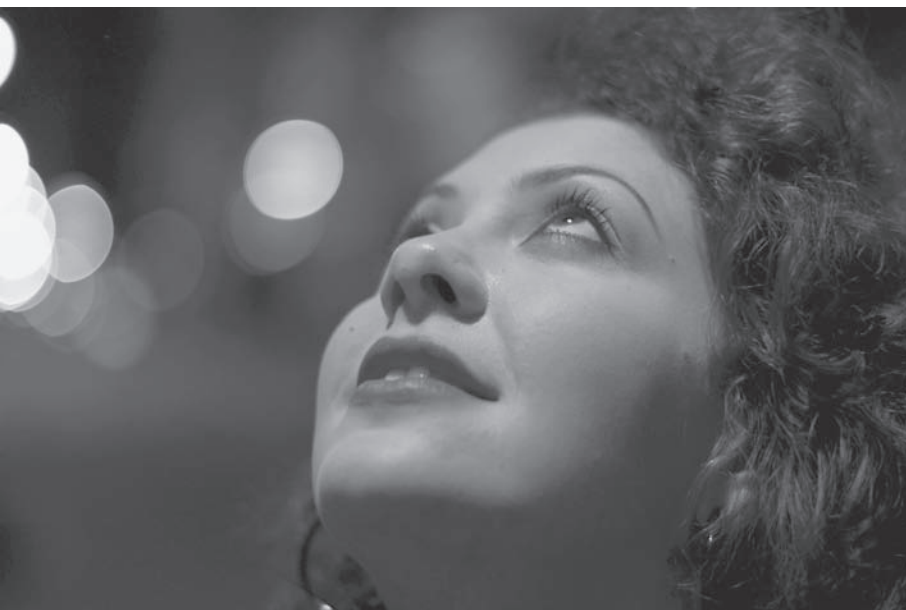
Eu também. Já tinha comido farofa de formiga, lá em Taubaté. Aquela formiga de bunda grande, sabe?

LINO

Bunda grande, é? Por isso é bom de comer. Ah, ah, ah, bunda grande, ah, ah, ah, eita porra.

37A EXT. PENSÃO - NOITE

A fachada da pensão de Íria. Nonato e Íria entram na pensão.





38. INT. CORREDOR DA PENSÃO - NOITE

A câmera mostra o traseiro de Íria, que caminha pelo corredor da pensão com Nonato.

39. INT. QUARTINHO DA PENSÃO - NOITE

Trata-se de um quarto pequeno, mobiliado com alguns móveis muito vagabundos e velhos, entre eles uma penteadeira com grandes espelhos, alguns quebrados e enferrujados pelo tempo. Nas paredes, páginas de revistas com galãs de telenovelas. Sobre a penteadeira, muitos frascos de perfume e vários enfeites, entre



eles uma boneca. A luz é pouca e vem de um abajur meio sujo, colocado sobre o criado mudo ao lado da cama.

Nonato e Íria fazem sexo. Íria está de quatro na cama e Nonato a está penetrando, por trás. A cama range muito com os esforços de Nonato. Nonato segura com força o traseiro de Íria, que é grande, branco e redondo. A câmera passeia pelo flanco e pelas costas de Íria até chegar em seu rosto. Na beira da cama, Íria está... Comendo. Ela pega, com as mãos, grandes bocados de comida e coloca na boca. Ela se atrapalha um pouco, pois seu corpo é jogado para frente e para trás por Nonato, mas mesmo assim ela come com sofreguidão, lambendo os lábios.

A câmara continua o movimento e desce em direção ao colchão, onde encontra uma marmitta aberta, com dentro uma boa porção de macarrão, preparado com molho à putanesca. Íria pega um bocado de macarrão e leva à boca.

40. INT. CELA – NOITE

Nota: Esta cena foi antecipada, na montagem

Detalhe de um prato de macarrão, na pia.

162 Bujiú e os outros detentos estão reunidos num canto da cela, jogando baralho com um maço de cartas improvisadas e conversando animadamente, enquanto bebem um líquido transparente em copos de plástico.

Nonato está junto à barraca, isolado, acabando de comer seu prato..

Bujiú, particularmente de bom humor, convida:

BUJIÚ

Alecrim!

NONATO

Oi?

BUJIÚ

Vem cá tomar um gole de Maria Louca.



NONATO

Daonde?

Os homens riem alto da ignorância de Nonato.
Bujú continua, animado:

BUJÚ

Maria Louca, cê nunca experimentou a
Maria?

Os homens riem ainda mais da piada de Bujú.
Nonato se aproxima do grupinho.

NONATO

Manda a Maria.



Os homens lhe passam um copo de plástico cheio. Nonato bebe, num só gole, e se engasga, fazendo cara de nojo.

Os homens riem muito da expressão dele.

BOQUENGA

Não aguenta a Maria, imagina o João.

NONATO

Que merda é essa?

BUJIÚ

Pinga, ué. Cachaça feita aqui mesmo, na cadeia. É, é pra macho.

165

Nonato responde, na lata, fazendo ares de entendido, imitando o Giovanni:

NONATO

Acho que ficaria melhor com um tico de angostura. Parece um pouco com o *negrone*.

Os homens se entreolham, cara espantada. Ninguém abre a boca. Bujú se irrita e ameaça outra bronca, daquelas violentas.

BUJIÚ

Quem é *negrone*? Tá me chamando do quê, Alecrim?

Nonato se amedronta, mas consegue responder:

NONATO

Não, Bujiú. *Negrone*. Bebida dos bacana. Faz com angostura, outro troço de gente rica. Eles pingam umas gotas desse angostura numas bebidas coloridas, e pronto: eles tomam como se fosse rabo de galo. E chamam de *Negrone*. É drink!

Bujiú se volta para um detento e recomenda:

166

BUJIÚ

Lino, arranja esse negócio aí pro Alecrim. Vamo vê se melhora mesmo essa merda. Como chama?

NONATO

Angostura.

BUJIÚ

Bem, enquanto não melhorá, vamo bebê assim mesmo.

Os homens continuam a beber e a jogar, inclusive Nonato.

41. INT. CELA – NOITE

Nota: Esta cena foi cortada. Percebemos que não deveríamos antecipar de maneira tão explícita a mudança do caráter de Nonato sob o efeito do álcool. Por consequência, tivemos que cortar também as cenas 25 e 26, que introduziam a birra de Nonato com o gato.

Na cela, todos estão dormindo, e alguns roncam alto.

Nonato não. Parece estar com náuseas, certamente a Maria Louca não lhe fez muito bem. Seu rosto está vermelho e os olhos meio fechados. Ele se senta no beliche, dá um arrotto murcho, e segura a barriga, como se estivesse com azia.

Um barulho chama a atenção de Nonato. Perto do fogareiro, o gato do Bujiú está fuçando nas panelas, procurando alguma coisa para comer. Nonato se levanta do beliche, meio cambaleante, e se aproxima do gato. Faz um carinho no bichano, procura um pratinho e o enche com leite. O gato come, ronronando. Nonato então envolve o gato no cobertor e o sufoca.

NONATO (V.O.)

Amanhã o Bujiú vai comer estrogonofe.

42. INT. CORREDOR DO MERCADO - DIA

Nonato e Giovanni caminham por entre os corredores do Mercado Municipal. A cena é coloridíssima. Os corredores são formados pelas bancas cheias de produtos alimentares dos vários feirantes do mercado, feirantes estes de todas as etnias, especialmente orientais.

Conforme vão andando, Giovanni vai parando em bancas de cereais, peixes, frutas e vai ensinando os truques e as mamatas. E também puxa papo com os vendedores, vai cumprimentando as outras pessoas, mostra conhecer os cantinhos do mercado. E, ciente do seu papel de mentor, realmente posa de professor.



GIOVANNI

Mercado Municipal, Nonato. Mercado Municipal. É aqui que começa tudo. É aqui que nasce a gastronomia. É aqui que se começa a cozinhar, se começa um jantar de despedida, um jantar de casamento. Respira, Nonato, tá sentindo? Cheiro de grão, cheiro de peixe, cheiro de fruta, tudo misturado. A culinária inicia com você sabendo escolher os ingredientes. E não adianta mandar qualquer um não: tem que vir você, o cozinheiro. *Chef* que é *chef de cozinha* tem que vir aqui pessoalmente, tem que conhecer os donos das bancas, os filhos dos donos





das bancas, tudo. Ele tem que olhar no rosto do feirante, e ver se ele está falando a verdade. Eu não preciso mais disso; venho aqui tem anos, então os caras me conhece, respeita. Sabem que se eu não gostar, não compro mais, e ainda falo mal dele. Agora, tem o outro lado da mão: eu gostando, compro sempre aqui, sempre. E ajudo, também. Tem um senhor ali na banca de cereais, o Luis Roberto, ele tem problema de gota no joelho. O que eu fiz? Luis Roberto sempre foi correto comigo. Quando tá ruim ele fala *tá ruim*, quanto tá bom ele guarda pra mim. Então eu arrumei uma médica,



que de vez em quando vai lá no restaurante, pra cuidar dele....

Giovanni saúda um conhecido numa das bancas.

GIOVANNI

Fala Toninho! Depois passo aí. (em voz baixa, para Nonato) Toninho: picareeeeta... Vamo ali no açougue, agora você vai ver sangue.

43. INT. AÇOUGUE NO MERCADO - DIA

Eles andam mais um pouco, estão agora na frente do açougue. Giovanni cumprimenta o



açougueiro, Zé Português, e passa para o lado de dentro do balcão.

GIOVANNI

Bom dia, Zé. Zé Português. Nonato. Nonato é assistente meu, lá no restaurante.

ZÉ PORTUGUÊS

Tá aprendendo, é?

GIOVANNI

Tou ensinando, vamo ver se ele aprende. Vou lá trás mostrar umas coisa pra ele.

44. INT. FRIGORÍFICO DO AÇOUGUE - DIA

Eles se dirigem para a parte detrás, onde se encontram grandes pedaços de boi sendo destrinchados. Giovanni vai explicando como cortar um boi.

GIOVANNI

Isso aqui, Nonato, isso aqui é a arte da arte. Separar a carne do boi. Cê olha a peça, e pensa: porra, tudo carne. Verdade. Mas, veja, isso aqui é coxão duro. Carne boa, mas logo aqui, na continuação, o que tem? A picanha. Coxão duro, oito paus o quilo, e vinte centímetros mais prá baixo, a picanha: quinze paus o quilo. Tá vendo? É arte. Bater o olho e ver que ali tem carne boa, aqui não. É que nem olhar pra uma mulher na rua, uma dessas magra, a falsa magra, e perceber que embaixo da roupa, tem uma mulher gostosa. Prá cortar carne tem que ter esse olho clínico.

173

Giovanni gira a peça da carne, faz uma pausa e recomeça:

GIOVANNI

Ah, e isso aqui, esse pedaço aqui, é o filé mignon, o que tem de melhor na carne.



Que nem a bunda é na mulher, o filé mignon é o melhor do boi.

NONATO

O filé mignon é na bunda do boi, é isso? Na bunda e é caro?

GIOVANNI

Eu falei que o filé mignon é o “correspondente” à bunda da mulher. O melhor. Cê não gosta de bunda de mulher?

NONATO

Ô.

GIOVANNI

Então. É o filé mignon. Quando você comer uma bunda, pense: é o filé.

NONATO

Bom, eu também gosto do peito.

GIOVANNI

Boa. Frango. Vamvê o frango.

175

45. INT. BANCA DE CEREAIS – DIA

Nota: Esta cena foi cortada. Questões de duração e ritmo.



Aproximam-se da banca do Luís Roberto.

GIOVANNI

Luisinho, querido, tem coisa boa aí?

LUISINHO

Tudo aqui é bom, Giovanni. Só não é bom os cliente.

GIOVANNI

Não fosse eu, nem tava de pé aí, felada-puta. E a perna?

LUISINHO

Beleza pura. Dá até pra bater escanteio. Mas só na cerveja. Senão o joelho reclama.

177

GIOVANNI

Olha aqui, Nonato. Isso é grão-de-bico. Muito gostoso, mas não é comida italiana, então não compro. Cozido, com uma saladinha, putaquepariu, fica um tesão. Mas é comida de turco, então não compro. E dá peido atrás de peido.

Nonato pega um pouco de feijão de um saco.

GIOVANNI

Feijão, Nonato: verde, branco, fradinho, uma caralhada de feijão. Enfia a mão nesse saco de feijão. Olha que delícia. Pode enfiar a outra. Visita no Mercado sem enfiar a mão aqui, não presta. Teve até um filme francês com uma cena dessa. Eu não assisti, porque não vejo filme francês. Mas tem um cliente que é cineasta, e me contou. Faz tempo que ele não aparece; deve estar sem grana...

178 **46. INT. CORREDOR DO MERCADO – DIA**

Nota: Esta cena foi cortada. Questões de ritmo.

Giovanni e Nonato atravessam um corredor. Passa uma menina por eles, Giovanni mexe com ela, olha pra bunda dela quando ela passa, e ri depois pro Nonato.

GIOVANNI

Olha aí uma falsa magra...

NONATO

Bonito, aqui. Tudo arrumadinho...

GIOVANNI

Claro que é bonito. É lindo. Parece até a Suíça, não parece? Coisa que lá na Amazônia você não tinha, né não?

NONATO

Não tinha não...

GIOVANNI

Mas vamos ali no japa comer um pastel... Adoro comida de boteco, essa gastronomia micha. Cacete, tou com água na boca só de pensar. Tá vendo, Nonato? Por isso que eu não emagreço, catso!

179

47. EXT - PÁTIO DA PENITENCIÁRIA – DIA

Nota: Esta cena tinha sido originalmente escrita pra ser filmada no interior da cela de Nonato. Quando passamos a dispor de um presídio inteiro à nossa disposição durante as filmagens, mudamos a ambientação para a barbearia da prisão. No dia de filmá-la, percebemos que não conseguiríamos iluminar aquele ambiente a tempo, e decidi adaptá-la para luz do dia, coisa possível somente no pátio da prisão. Tenho a certeza que foi uma mudança muito positiva. Além disso, na montagem final ela acabou sendo muito antecipada, figurando logo depois da cena 36.





No pátio da penitenciária, Nonato e Boquen-
ga assistem a uma partida de futebol entre os
detentos. Bujú lidera um dos times e reclama
muito durante o jogo. Vagnão carcereiro che-
ga, e aproxima-se de Nonato.

VAGNÃO CARCEREIRO

Alecrim!!! Vê ai se é isso que você queria.

Vagnão coloca um pacote no colo do Nonato.
Nonato abre e olha o conteúdo: é um pedaço
de queijo parmesão.

Nonato observa com atenção, cheira mais de uma
vez o queijo, dá uma bela risada e sentencia:



NONATO

É isso mesmo! Maravilha!

VAGNÃO CARCEREIRO

São quinze maço, mano.

NONATO

O quê? Quinze maço!! Ah, não, não fode.

VAGNÃO CARCEREIRO

Não fode você; essa merda foi um cu pra conseguir, tá percebendo?

NONATO

Mas quinze maço, nem sei se tenho quinze maço... Vamo fazê deis.

183

VAGNÃO CARCEREIRO

Devolve o queijo.

NONATO

Não, doze.

VAGNÃO CARCEREIRO

Fechado.

NONATO

Tá, deixa eu voltar pro xadrez que te pago.

VAGNÃO CARCEREIRO
Doze maço, então, e sem migué, mano.

Vagnão vai embora.

BOQUENGA
Depois diz que ladrão é nós...

48. INT. CELA – DIA

Nota: Esta cena, uma de minhas preferidas (o macarrão à carbonara é uma de minhas especialidades), por questões de duração, acabou sendo inteiramente cortada. Na verdade, ela se parecia muito com uma cena anterior (a 24), e por isso foi preterida.

184

No canto da “cozinha” da cela, Nonato está ralando o queijo num rudimentar ralador feito com um pedaço de lata cravejado de furos de prego. É uma tarefa difícil, pois o queijo é muito duro e o apetrecho bastante ruim. A câmara detalha o queijo e lê-se no pequeno rótulo que envolve o alimento: PECORINO. Nonato obtém uma boa quantidade de queijo ralado e o deixa à parte. Coloca a negríssima frigideira sobre o fogão e deixa esquentando um pouco de azeite. En-

quanto isso, pica várias fatias de toucinho em cubinhos pequenos. Joga tudo na frigideira e deixa fritando.

Apanha então uma caixa e a abre. Dentro dela estão umas duas dúzias de ovos. Nonato começa a abri-los, um por um, separa as claras num outro recipiente, e vai jogando as gemas dentro de um panelão. Depois de quebrar todos os ovos e separar todas as claras, joga dentro do panelão o queijo ralado e algumas pitadas de sal. Mistura tudo com uma colher de pau.

A porta da cela se abre e um dos detentos apanha a ração do dia. Bujiú olha lá dentro.

185

BUJIÚ

Macarrão sem molho?

NONATO

Fui eu mesmo que disse pra vim sem molho, Bujiú.

BUJIÚ

Já falei que macarrão tem que ter molho prá caralho, senão eu não como.

Nonato já está ao lado da panela, e responde a Bujiú:



NONATO

Cê vai gostar, Bujiú. Vai por mim. Vai na minha. Era um dos prato que eu fazia no restaurante. Chama carbonara.

BUJIÚ

É bom eu gostá disso aí, senão você não vai mais senti o gosto de porra nenhuma...

NONATO

Bujiú, se você não gostá disso, pode até tirá a minha vida...

Os detentos riem da audácia de Nonato. Bujiú responde, meio sério, meio brincando:

187

BUJIÚ

Tua vida não me interessa, mas se eu não gostá, eu vô é comê o teu cu.

Nonato pega o macarrão e joga-o dentro da panela em que preparara a mistura feita de queijo e ovos. Cozinha um pouco de tempo enquanto mexe com a colher de pau. Desliga o fogo e joga por cima de tudo o toucinho frito.

Os detentos, curiosos, esperam até o Bujiú experimentar.

BUJIÚ

É bom mesmo, essa porra... Como chama?

NONATO

Car-bo-na-ra.

BUJIÚ

Olha, esse *cabo nara* merecia ser no mínimo tenente.. Dá mais aí.

Assim que Bujiú aprova, todos os outros comem e riem da piada sem graça de Bujiú.

49. INT. INFERNINHO - NOITE

188

No interior de um esquálido inferninho, alguns clientes e algumas prostitutas se movem em meio à fumaça colorida pelas lâmpadas fracas que iluminam o ambiente.

Num palquinho improvisado, uma mulher muito magra se apresenta, num espetáculo um pouco triste de strip-tease.

Num dos cantos do salão, a câmera detalha um bar: um balcão, algumas bebidas numa vitrine e um barman, preparando os drinques. Em banquetas ao longo do balcão, alguns poucos clientes. Entre estes, Nonato e Íria. Parecem felizes, embora Nonato denote um pouco de acanhamento.



ÍRIA
Paga um drinque pra mim, Nô?

NONATO
Pago sim.

E voltando-se para o barman, Íria pede:

ÍRIA
Édson, dá um licorzinho daquele que eu gosto, e pro Nonato... o quê vai, Nonato?

NONATO
Sei lá, uma cerveja? Sou meio fraco pra bebida...

ÍRIA
Cerveja? Nonato, tenha dó. Édson, serve um negrone pro meu amigo aqui.

ÉDSON
Licor de ovos pra Íria, Negrone pro... cliente da Íria.

NONATO
Amigo. Nós é amigo.

O barman serve um licor num pequeno copo e o entrega para Íria. Íria vira o copo e bebe o licor num só gole.

Atrás deles, a mulher termina o *strip-tease* e algumas pessoas aplaudem, sem muita vontade. Íria apanha sua bolsa.

ÍRIA

Vou me preparar, Nonato. Fica aí, bem bonitinho.

Íria atravessa o salão e desaparece por uma portinha ao lado do palquinho.

O barman começa então a preparar a bebida de Nonato, misturando vários tipos de álcool. Pega uma garrafa de gim e coloca no copo uma dose. Acrescenta uma dose de campari e outra de vermouth. Apanha uma garrafinha de uma prateleira e despeja no copo algumas gotas de um líquido escuro. No rótulo da garrafa, Nonato lê: angostura. Por fim, coloca gelo, corta uma rodela de laranja e a coloca enfeitando o copo, e o serve para Nonato.

Nonato, que olhava tudo com grande atenção, experimenta a bebida e quase engasga.

NONATO (tossindo)

Porra, forte! Parece acetona!

ÉDSON

É? Talvez seja a angostura... Sei lá, eu não bebo!

Nonato fica sentado ao bar, tomando seu drinque com cara um pouco enjoada, bebendo goles como se o drinque fosse refrigerante.

Nesse momento, começa a tocar uma música bem alta, as luzes do palco se acendem e nele entra Íria.

Ela veste uma saia e uma camiseta bem justas, que apertam um pouco suas carnes prósperas mas a fazem bastante atraente. Íria começa um espetáculo de *strip-tease*.

192

Ponto de vista de Nonato: a bebida começa a confundir os sentidos de Nonato e este começa a confundir aquilo que vê. A imagem se faz turva, confusa, a câmera parece cambalear. Closes grotescos de olhos e bocas de homens e mulheres que assistem ao espetáculo de Íria e parecem selvagens. Os cortes se sucedem cada vez mais rápidos, as imagens se fazem cada vez mais coloridas e tremidas. Íria, já semi-nua, senta-se no colo de um cliente, numa autêntica e tradicional lap-dance. Nonato começa a se enciumar.

Close de Nonato: seus olhos parecem querer saltar fora das órbitas. Seu rosto está vermelho. Ele se levanta, apanha do bar uma garrafa e, segurando-a pelo gargalo, quebra-a sobre o balcão. E, armado com esta garrafa quebrada, avança, sobre o rapaz cujo colo servia de palco para Íria.





Mas, antes que possa atingir alguém, dois brutamontes, seguranças do local, seguram-no pelos braços e o levam, arrastado, para fora.

50. INT. CELA - NOITE

Close de um detento, dormindo no chão da cela. Perto de seu rosto passa, rapidamente, uma barata.

A câmera sobe em direção ao beliche de baixo e para nossa surpresa não enquadra Nonato, mas Lino, roncando alto.

NONATO (V.O.)

Nesses dia, ninguém na cadeia tá com mais moral que eu.

195

A câmera continua subindo e no beliche do meio enquadra Nonato, com os olhos abertos, pensando na vida:

NONATO (V.O.)

Tá certo, não há do que se queixar muito agora. Beliche do meio, tamo importante hem Nonato. A pessoa quando dorme embaixo se sente bem, prestígio e o cacete a quatro, mas se sobe pro de cima, meu irmão, descobre que aquilo lá não era nada. Picas.



Começa uma seqüência com vários momentos de vida cotidiana da cela, lembrança de Nonato enquanto pensa.

A câmera panorâmica no nível do chão da cela. Mostra-nos alguns homens dormindo, detalha seus rostos, enquanto pés descalços ou só de meias ficam parados perto deles.

NONATO (V.O.)

Primeiro porque é ilusão que dormir embaixo é muito melhor que no chão. No chão, tá certo, é o mesmo nível dos pé e das meia. Fedor do caralho.



A câmera sobe e nos mostra o ponto de vista de alguém que dorme no beliche de baixo. Vemos somente o ventre e as coxas de alguns homens que passeiam de um lado para outro na cela.

NONATO (V.O.)

Mas dormir no beliche de baixo não é tão muito melhor assim. Não tem pé na sua cara, mas a vista é ainda pior...

Plano de um detento sem camisa, exibindo sua barriga protuberante, e sua cueca um pouco desbeijada.

Os homens estão comendo. Ouvimos, baixinho, suas conversas.

NONATO (V.O.)

Podia pegar o beliche de cima, mas é do Bujiú, não dá pé não. Mas não posso reclamar, estamos bem. Todo mundo de bucho cheio, mutchos elogio.

Vários closes dos muitos companheiros de cela de Nonato. Estão todos elogiando a comida, com palavrões dos mais criativos. Nonato *dubla* os palavrões na boca de seus companheiros.

NONATO (V.O.)

Comem de limpar o prato, e dizem de tesão pra cima, e isso tá bom prá caraio, da hora, massa, tá o bicho, tá que o pariu... Até um *melhor que buceta* eu já ouvi! Vô até fazê um dicionário. Preso dá um bom consumidor. Cativo, né.

198

Nonato, no beliche do meio, pensando na vida enquanto os outros detentos dormem.

NONATO (V.O.)

O ser humano fraqueja, acostuma com os conforto. Amolece que nem músculo de boi em bife borguinhone. Falando nisso, preciso arrumar umas erva. Vou arranjar com o Vagnão Carcereiro um pouco de tomilho, alecrim tem ainda, salsinha fresca. Segura nós, vamos arranjar salsinha e cebolinha. E sálvia...

51. INT. QUARTINHO DA PENSÃO – DIA

Nota: Esta cena foi antecipada para logo depois da cena 49. Ao montar, notamos que neste momento seria bom ficar um pouco mais de tempo com o casal Nonato-Íria, ao invés de alternarmos estas cenas com as da prisão.

Nonato, cheio de curativos e hematomas no rosto, tenta se levantar da cama onde está deitado. Movendo-se devagar, sentindo dor e tontura, ele afasta o cobertor e senta-se na beira da cama. Cambaleia um pouco e quase cai.

199

Íria, sentada à penteadeira, percebe, através do espelho, Nonato tentando levantar-se. Ela corre em direção de Nonato e o ajuda a novamente deitar-se.

ÍRIA

Nonato, fica deitado.

NONATO

Que foi? Que aconteceu?

ÍRIA

Deita aí. Tranqüilo. Na boa.



Íria alcança um copo com água para Nonato e este bebe, rapidamente. Nonato vai melhorando e reconhece o quarto de Íria.

NONATO

Aqui é o teu quarto? O que eu tô fazendo no teu quarto?

ÍRIA

Você não lembra? Você aprontou o maior barraco no Dancing, queria matar todo mundo, e os segurança pnharam você prá fora. Depois de uma boa massagem, que sinceramente - você mereceu.

NONATO

Você que fez os curativo?

ÍRIA

Não, tua tia veio do Ceará especialmente pra cuidar do sobrinho.

ÍRIA

Tudo bem?

NONATO

Tô meio dolorido.

ÍRIA

Bom, vou sair. Trabalhar.





Nonato se lembra do trabalho.

NONATO

Porra, o seu Jovani.

ÍRIA

Já foi, cruzei com ele e avisei que você tá aqui. Que você vai ficar uns dias sem trabalhar.

NONATO

E ele não ficou cabreiro?

ÍRIA

Ele riu, disse que você não tinha nada nessa cabeça de cearense..., etc., o de sempre. Cê conhece ele tão bem quanto eu.

NONATO

Íria, brigado.

ÍRIA

Magina. Fui.

Íria aproxima-se de Nonato para beijá-lo na face, mas Nonato vira o rosto e oferece a boca para Íria. Íria, acintosamente, evita o contato com os lábios de Nonato e o beija afetuosamente nos olhos.

204

52. INT. CELA – DIA

Nota: Esta cena foi inteiramente cortada, para diminuir a duração do filme.

A porta da cela se abre e por ela entra Vagnão Carcereiro. Nonato está no seu beliche, que encontra-se com a cortina fechada. Vagnão chama:

VAGNÃO CARCEREIRO

Nonato!

Nonato abre a cortininha e senta-se no beliche:

Vagnão se aproxima de Nonato, olha para o lado para saber se tem mais alguém na cela e, satisfeito por vê-la vazia, tira de dentro das calças um pacote plástico e entrega o pacote para Nonato. Nonato sorri. Abre o pacote de plástico e cheira seu conteúdo.

NONATO

Vagnão, que merda é essa?

VAGNÃO CARCEREIRO

Maconha, mano. Você não pediu erva?

NONATO

Erva de cozinha, Vagnão. Vê o bilhete, o que está escrito no bilhete?

205

Nonato entrega para Vagnão um pequeno bilhete, que estava dentro do pacote de plástico. Vagnão lê:

VAGNÃO CARCEREIRO

Erva: Tormilio, Salsinha, Mangericão, Sálvia.

NONATO

Tá escrito maconha? Não, que que tá escrito? Tomilho, salsinha, mangericão,

sálvia. Isso que eu quero. E me arranja rápido, que eu quero fazer esse prato pro sábado de noite.

Enquanto fala, Nonato entrega o pacote com ervas para Vagnão.

VAGNÃO CARCEREIRO

Sábado de noite? Mas eu não tou na escala do sábado de noite, mano.

NONATO

Me traz uma quentinha junto com as erva, que eu separo um pouco.

206

VAGNÃO CARCEREIRO

Então, ponta firme, mano. Amanhã eu venho com essas parada.

NONATO

Certo?

VAGNÃO CARCEREIRO

Certo, mano.

NONATO

Então é nós.

VAGNÃO CARCEREIRO

Certo.

Vagnão sai da cela mas Nonato o chama:

NONATO

Vagnão ?

VAGNÃO CARCEREIRO

Que tem?

NONATO

Quanto é essa isso aí?

VAGNÃO CARCEREIRO

Cinquenta pratas.

Nonato vira-se e, tentando esconder o gesto, apanha um livro e tira de dentro da lombada uma nota de 50 reais. Passa a nota para Vagnão e apanha o saquinho com as ervas:

207

NONATO

Me dá essa maconha, foda-se.

53. INT. CORREDOR DO MERCADO - DIA

Nonato e Íria caminham pelos corredores do Mercado Municipal. É a primeira vez que os vemos juntos de dia.

Nonato tem no rosto alguns curativos, mas já está recuperado da surra. Eles se comportam

como se estivessem passeando num parque, embora Nonato tenha nas mãos uma lista de ingredientes que deve comprar, certamente elaborada por Giovanni.

Nonato agora conhece os feirantes e os cumprimenta pelo nome. É reconhecido e cumprimentado por todos.

Planos de Nonato negociando com um verdureiro e com um fornecedor de cereais.

54. INT. BANCA DE PEIXE - DIA

208

Nonato negocia com o peixeiro. Na peixaria, Íria aparece, ao lado de Nonato, tampando o nariz pelo cheiro. Tira da bolsa um frasco de perfume, espalha pelo pescoço. Joga um pouco no Nonato, que ri, apaixonado.

55. INT. BANCA DE QUEIJOS - DIA

Nonato e Íria entram numa loja de queijos. Por todos os lados, grandes queijos em formas, prontos para serem cortados. Ao fundo, um balcão frigorífico, também repleto de queijos. Nas vitrines, alguns vidros com vários tipos de azeitonas e outros petiscos.

Nonato pede alguma coisa para o vendedor e este lhe indica um queijo grande.





Nonato indica com as mãos a quantidade que deseja e o vendedor começa a cortar um pedaço do queijo. Íria estranha o aspecto do queijo e diz para Nonato:

ÍRIA

Nonato, este queijo tá estragado. Acho que tá velho. Tá cheio de mofo verde...

NONATO

Tá não, Íria. Esse queijo é assim mesmo. É o gorgonzola. Queijo de história...

56. INT. CELA – DIA

211

Nota: Esta cena, embora numerada aqui seqüencialmente, é a continuação da cena de número 1 do filme. O objetivo aqui, desde a primeira versão do roteiro, era voltar ao começo do filme, explicitar algumas questões cronológicas, e desta maneira inaugurar a terceira e última parte do filme.

Bujiú fala direto para a câmera, repetindo uma fala que já ouvimos no começo do filme:

BUJIÚ

...faz o que te der nessa cabeça chata que você trouxe lá da Paraíba, mas esta mer-

da não vai ficar aqui dentro da cela nem fudendo... que um troço catinguento e fedido da porra que nem esse Gorgonzola não vai ficar empestecendo o ar aqui dentro. É do lado de fora, junto com os tênis e com as meia. E falei.

Nonato está ouvindo Bujiú, muito concentrado. Bujiú, do alto de seu beliche, acaba de proferir as palavras e dá por encerrada a conversa, girando-se para a parede, dando de costas para os demais na cela.

212 A câmara aproxima-se das costas de Bujiú e detalha um pedaço de rego, aparecendo por cima da barra da cueca. Visto assim, de lado, o rego parece um meio-sorriso...

Nonato faz cara de *fazer o quê*, e obedece. Pega o pedaço de queijo que tem nas mãos, coloca dentro de um pacote de plástico e, através das grades, pendura-o para fora da cela. Mas seu sorriso esconde uma certa raiva.

57. INT. COZINHA DO RESTAURANTE - NOITE

Nonato, vestindo um chapéu de cozinheiro, está acabando de limpar o fogão da cozinha do restaurante. O rádio toca uma música, baixinho, quase imperceptível.

Pela porta da cozinha entra Giovanni.





GIOVANNI

Nonato. Tem visita.

Giovanni não dá tempo para Nonato responder. Pela porta deixa entrar Íria, sorridente. Nonato sorri ao ver a mulher. Limpa as mãos e a boca no avental e dá alguns passos em direção de Íria.

NONATO

Íria...

GIOVANNI

Juízo, hein.

Giovanni, ao sair, dá um tapa no traseiro de Íria, tapa que demonstra intimidade. Íria não dá muita importância à coisa.

Nonato acende o fogo embaixo de uma panela cheia com água. Pega uns dentes de alho e começa a descascá-los.

NONATO

Tu tá com fome?

ÍRIA

Eu nasci com fome, e não passou desde esse dia.

NONATO

Vou te fazer o macarrão da meia-noite...

215

Nonato, demonstrando grande perícia, começa a fatiar os dentes de alho em fatias bem finas. Íria passeia pela cozinha, movendo-se lentamente, observando os apetrechos, olhando as panelas. Íria encontra um vidro cheio de azeitonas pretas e começa a comê-las, cuspidando os caroços no lixo. Apesar dos gestos grosseiros, ela faz isso com delicadeza, graça até. Nonato a observa atentamente, enquanto cozinha.

A água ferve na panela. Nonato joga sal grosso e macarrão dentro dela. Em seguida, pega uma pimentinha vermelha, a mói com a mão e a joga dentro de uma pequena frigideira com azeite. Esquenta o azeite e joga nele as fatias de alho.

NONATO

Íria, queria te dizer uma coisa?

ÍRIA

Fala.

NONATO

É uma coisa, que eu venho pensando aqui tem dias.

ÍRIA

Manda.

NONATO

Eu queria casar com você.

216

Íria engasga com um caroço de azeitona e começa a tossir fragorosamente. Nonato corre a acudi-la, dando pequenos tapinhas em suas costas. Enquanto isso, o alho começa a queimar dentro da frigideira.

Nonato traz para Íria um copo d'água, que esta bebe num só gole. Seu rosto está vermelho. Nonato ajuda Íria a sentar-se numa cadeira, perto de uma mesinha.

Só então Nonato percebe que o alho está queimando demais, na frigideira. Ele corre a apagar o fogo.



NONATO

Merda, tá vendo?, o alho passou do ponto.

Então olha para o macarrão, na panela.

NONATO

Bosta, e o macarrão já tá passando também, bosta.

Nonato retira o passador de macarrão da panela e faz menção de jogá-lo no lixo:

NONATO

Vou ter que começar tudo de novo.

ÍRIA

Não, não, eu como assim mesmo.

Nonato se apressa, retira o macarrão da panela com água, balança o passador para que o macarrão fique bem seco, e joga tudo dentro da frigideira com o alho, azeite e pimenta.

CORTA PARA

Nota: Esta segunda parte dessa cena, quase uma cena em si pois foi filmada com os atores sentados à mesa, foi cortada.

218 Íria e Nonato, sentados à mesinha da cozinha. Íria está comendo o macarrão, com garfadas enormes. Nonato experimenta um pouquinho.

NONATO

Tá uma bosta.

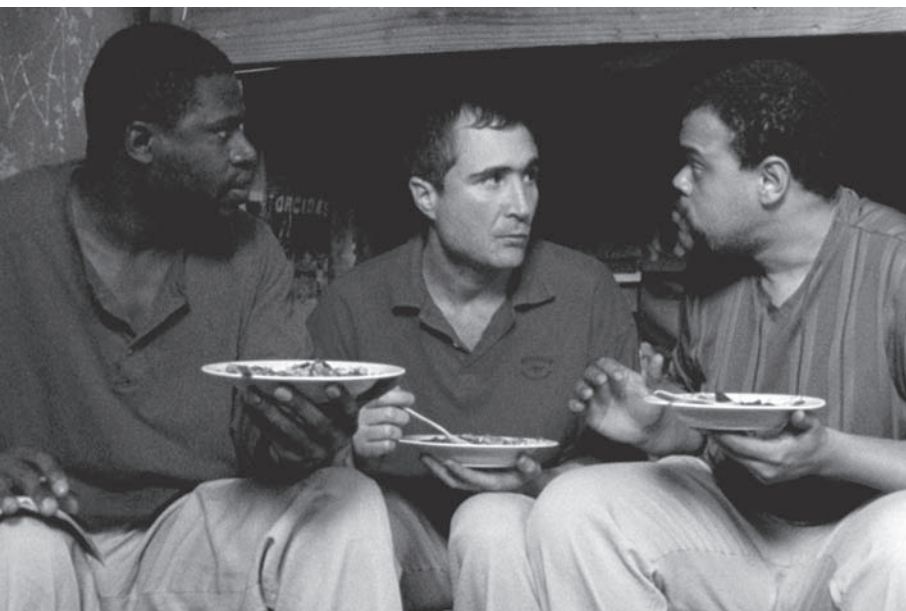
ÍRIA

Não tá não. Eu gosto assim, mais cozido.

NONATO

E o casamento, Íria, eu mais você?

Íria olha languidamente para Nonato, mastigando uma garfada enorme de macarrão.



58. INT. CELA - NOITE

Os homens estão comendo um belo prato de feijoada. Bujiú, palitando os dentes, chama Nonato para perto de si e começa a conversar com ele, em voz baixa:

BUJIÚ

Alecrim, seguinte, presta atenção que a parada é federal.

NONATO

Manda.

BUJIÚ

Se liga: tá vindo pra cá, pra ficar aqui no meio da moçada, o Etecetera. Já ouviu falar do Etecetera?

NONATO

Não ouvi não.

BUJIÚ

O Etecetera é o chefão, o cara que manda nos caras. Ele é do conceito, percebe? E a gente tem que receber o cara na firmeza, com todo o procedimento, tá ligado? Tá ligado?

220

NONATO

Tou ligado. Quer dizer, não tava, mas agora tou ligado.

BUJIÚ

E eu tou numas de ficar nos conformes com o cara, de ficar na moral com ele. Então quero que pro domingo você pense nuns troço tesudo de comer e beber, umas coisa que quando você come quase goza, tá ligado? Comida e goró de qualidade.

NONATO

Certo, Bujiú. Já é!

BUJIÚ

Então é domingo agora, pra comemorar a transferência do Etecetera. Nós vai consegui a cozinha principal aí prá você metê bronca, tá ligado?

LINO

A cozinha principal, Bujiú? Vai fica caro prá caralho.

BUJIÚ

Num interessa. Tem que ser a principal, Lino.

NONATO

Deixa comigo, Bujiú. Vou fazer um almoço de barão, um banquete.

221

BUJIÚ (RINDO)

Boquete?

NONATO (repete, como Giovanni)

Ban-que-te. Ban-que-te.

59. INT. BOTEÇO – NOITE

Nota: Esta cena (se excluirmos a 29A, escrita durante as filmagens) foi a última do roteiro a ser escrita, logo antes dos ensaios. Substituiu

uma cena em que Nonato pedia o restaurante emprestado para Giovanni. Perto de filmar, senti que seria muito mais interessante recuperar, ao final do filme, o personagem do Zulmiro, que ficara perdido lá atrás na história. É uma das minhas cenas favoritas.

Nonato entra no boteco de Zulmiro. O boteco voltou a ser o que era antes da chegada de Nonato, um lugar deprimente e pouco frequentado. Zulmiro está atrás do balcão, lavando uns copos. Zulmiro recebe Nonato com um ar de desaprovação:

NONATO

'Noite, seu Zulmiro.

ZULMIRO

'Noite o quê, seu filhadaputa.

NONATO

Que que é isso, seu Zulmiro?

ZULMIRO

Filhadaputa sim. Se mandou e me deixou na mão. Porra, Nonato, te abri minha casa...

NONATO

Não é nada disso, seu Zulmiro. O Seu Jovani me fez um proposta melhor, lei do mercado...

ZULMIRO

Sei, é o mercado. Mas o que você quer aqui. Veio cavar proposta?

NONATO

É um combinado de muita importância para mim, seu Zulmiro. Muita importância mesmo.

ZULMIRO

Caceta. Vou até sentar.

Zulmiro sai detrás do balcão e se senta numa banquetta, ao lado de Nonato.

223

ZULMIRO

Senta aí.

NONATO

Na segunda-fera o restaurante do seo Jovani tá fechado, tou certo? Então, eu pedi e ele me emprestou o restaurante prá modo de eu fazer um jantar especial, pra uns amigo, poca gente, tudo de confiança.

ZULMIRO

É? E o que que cê tá aprontando com o italiano? É putaria, com certeza.

NONATO

Se trata de meu noivado com Íria.

ZULMIRO

Íria? A Íria, Íria? Então agora noiva-se no meretrício?

NONATO

Seu Zulmiro, eu gosto dela, quero casar com ela, mas ela não quer casar assim, na precipitação... Não tá prenhe nem nada... Então que nós vamos noivá de primeiro.

ZULMIRO

Ah, não serve só o descaramento, o vuco-vuco. Você quer comer e morar junto, ter filho, esses compromisso?

NONATO

É, tava com essa vontade, se me permite.

ZULMIRO

Casar com a Íria, Nonato, que serventia isso tem? Mas, o pinto é teu, o bolso é teu. Cê que sabe...

NONATO

Antão, seu Zulmiro. Queria que o senhor fosse padrinho, convidado especial, de

honra. Sabe, o senhor foi quem primeiro me recebeu... Na outra segunda-feira, não nessa. O senhor aceita?

Zulmiro se emociona e aceita. Nonato se despede e, ao sair, faz piada:

NONATO

Ô seu Zulmiro, o senhor ainda não acertou o ponto da coxinha, né não?

E Zulmiro responde, sorrindo:

ZULMIRO

Filha-da-puta...

225

60. INT. COZINHA DA PRISÃO - DIA

Close de Nonato abrindo uma garrafa de vinho:

NONATO

Com licença, esse vinho aqui, que beleza, deixa eu explicar: é da Itália, tá aqui escrito, dá licença? Aqui: Itália. O país daquele filhadaputa do Paulo Rossi que fodeu com a gente em 82, lembra? É Chianti, a uva deste vinho. É, tem uva diferente, não adianta pegar aquelas uva rubi que tem na feira, que aquilo não dá

pra fazer vinho, não. Rapais, pra fazer o vinho, o sujeito pega a uva e maçaroca ela bem maçarocado, daí deixa fermentando, faz gás, e depois joga essa baba que sai das uva, joga nuns tonel de fazer pinga, tonel de madeira, bem grande, e deixa um tempo grande lá, mas só a baba da uva, sem a pinga. Por isso que o vinho tem essas coisa de sentir cheiro; ele fica o quê, um ano nesse barril, e os cheiro tudo fechadim lá dentro, então que quando se abre a garrafa vem um monte de cheiro diferente, vem cheiro de uva, daquelas frutinha vermeia, vem cheiro de madeira, e até de vez em quando vem um bodum de animal, de bicho mesmo. Tem uns com cheiro de cachorro molhado até...

Na cozinha da prisão está acontecendo o banquete de recepção do Etecetera. Além dos ocupantes da cela, participam alguns outros detentos de importância e amizade de Bujiú. Entre eles, o próprio Etecetera, o respeitado chefe dos chefes, ao lado de Bujiú, na cabeceira da mesa. Ao todo, são treze convivas. Na ponta da mesa, dois travestis. E é Etecetera, este grande personagem na hierarquia da cadeia, que olha para Nonato e o interrompe:



ETECETERA

Cheiro de cachorro? Cê me convidou aqui pra tomar um troço que cheira cachorro, Bujjú ?

BUJIÚ

Não, não, Etecetera, o Alecrim que tá querendo fazer graça. Ô Alecrim, abestaltou? Joga essa merda na privada, e traz uma cerveja, tem cerveja?

O Lino se levanta:

LINO

Cerveja, não tem.



ETECETERA

Dá Maria Louca mesmo, que cachorro o cacete.

Nonato olha desanimado para a garrafa e enche seu próprio copo com vinho, enquanto os ajudantes trazem para a mesa algumas garrafas de Maria Louca, acompanhadas por uma garrafinha de Angostura. Nonato serve então o primeiro prato, um carpaccio.

NONATO

Esse prato se chama carpacho.

O pessoal experimenta:



DUQUE

Porra, tá bom, mas a carne tá crua.

NONATO

Mas esta carne é prá comê crua mesmo.

Etecetera olha para Nonato com um certo desdém. Bujiú chama um ajudante e dá o prato de Etecetera e o seu próprio para ele, para que o esquente:

BUJIÚ

Tá boa, mas vamo deixa um poquinho mais passado, né.

Nonato, cabisbaixo, pede licença e vai em direção à bancada de preparação de alimentos supervisionar o trabalho. Lá, se depara com um ajudante que está, muito lentamente, picando cebolinhas. Nonato se enfurece e sai da cozinha, correndo.

61. INT. CELA – DIA

Nota: Esta cena foi cortada. Ritmo e duração do filme.

230

Nonato entra na cela, se aproxima de seu beliche e destaca, da parede, uma foto de mulher pelada. Atrás dela, um mocó com várias coisas escondidas. Do buraco, Nonato apanha uma faca tipo meia-lua que o Seqüestro andou fazendo para ele. Enquanto faz isso, Nonato resmunga:

NONATO

Um monte de asno misturado com porco. É o que eles são. Joga na privada esta bosta de vinho... Na privada... Aquilo é italiano, custa dólar, dólar!

62. EXT. PENSÃO - NOITE

Nonato entra na pensão onde mora Íria.

63. INT. PENSÃO - NOITE

Nonato entra e na portaria conversa com proprietária da pensão, que de pé arruma uma samambaia raquítica...

DONA DA PENSÃO

Ô minha lindeza, você não vai crescer, não? Aqui tá ruim?

NONATO

Boa noite. A Íria, ela está?



DONA DA PENSÃO
Íria, acho que saiu. Saiu sim, toda perfumada. Saiu não faz muito tempo.

NONATO
Brigado.

Nonato sai.

64. EXT. RUA DE PROSTITUIÇÃO - NOITE

Nonato caminha pelas ruas. Como outras vezes, passa perto do grupo de prostitutas, mas desta vez não encontra Íria entre elas.

232

NONATO
Vocês viram a Íria?

RITA
Ela não apareceu ainda. Mas você apareceu. Não quer variar hoje a comida, bem?

NONATO
Não senhora, brigado, tou satisfeito, já jantei.

RITA
Mas você, não devia estar lá no restaurante, jambrando, cortando alho, reforgando?

NONATO

Hoje é dia de folga, o restaurante tá fechado. Segunda-feira, né?

Uma outra menina comenta, de longe:

ROSANA

Vai comê coxinha, hoje, Rita?

Nonato aproveita a deixa e vai embora:

NONATO

Vou indo, até logo.

233

65. EXT. FACHADA DO RESTAURANTE - NOITE

Nonato continua a caminhar. Ao longe, percebe que no Restaurante Boccaccio estão acesas as luzes da sala principal. Curioso, se aproxima da janela da frente do restaurante e olha para dentro.

O salão está iluminado, mas Nonato não consegue perceber ninguém nele. Tenta a porta, está fechada. Fica intrigado e dá a volta no prédio, pensando em entrar no restaurante pela porta dos fundos.



66 EXT. LATERAL DO RESTAURANTE - NOITE

Nonato entra no restaurante por uma portinha lateral.

67. INT. COZINHA DA PENITENCIÁRIA – DIA

Nota: Esta cena foi montada na seqüência da cena 60, passando a constituir, com esta, uma única cena.

Nonato entra na cozinha com pressa. Consigo traz a faca que apanhou na cela. Afasta o aju-



dante que picava salsinha preguiçosamente e, com a meia-lua, pica num instante toda a salsinha que há sobre a mesa.

NONATO

É assim, ó. Tá com medo da salsinha, caceta. Corta feito macho, com vontade.

Vê-se claramente que está nervoso. Aproxima-se dos ajudantes que estão junto ao fogão, levanta a tampa de uma grande panela e olha para o arroz sendo feito lá dentro.

NONATO

Quem mandou aumentar o fogo, porra?



Controla o ponto das verduras, na bancada de preparação:

NONATO

Mas essa verdura está uma bosta. A batata tá dura e o brócole está desmanchando. Ó que merda. Mas ninguém faz porra nenhuma direito aqui?

BOQUENGA

Porra, Nonato, que deu em você.

NONATO

Meu pescoço tá no jogo, se eu perdê ele, você perde o teu também, porra.

Pela primeira vez, Sequestro fala:

SEQÜESTRO

Tô fazendo o que posso...

Nonato estranha a fala de Seqüestro mas não tem tempo para pensar muito agora. Caminha até o forno e abre a porta para conferir o que está sendo preparado. É um peixe na prateleira de cima e um leitão enorme, já quase pronto, na prateleira de baixo.

NONATO

Que pena ter que misturar peixe e carne na mesma fornada. O certo era fazer separado.

237

Nonato tira então a travessa com o peixe do forno e, ao fazê-lo, queima o braço. Ele quase derruba o peixe:

NONATO

Puta que pariu, me queimei. Foda-se, foda-se. Vambora servir o peixe.

Pega a panela com o peixe e vai em direção à mesa de preparação de alimentos, afobado, mal conseguindo carregar o peso.



NONATO

Saida frente que esta merda pesa, sai, sai...

68. INT. COZINHA DO RESTAURANTE - NOITE

Nonato entra na cozinha pela porta dos fundos do restaurante. A cozinha está escura. Nonato atravessa a cozinha sem fazer barulho em direção À porta do salão. Neste percurso, sente o perfume de Íria, franze os olhos, e se pergunta, baixo:

NONATO

Íria ?!



69. INT. SALÃO DO RESTAURANTE - NOITE

Numa mesa, no meio do salão, estão sentados, comendo, Giovanni e Íria. Íria lambe os lábios, está excitadíssima. Eles riem muito. Sobre a mesa, uma garrafa de vinho e uma outra de licor. Giovanni se levanta da mesa e caminha em direção à cozinha.

70. INT. COZINHA DO RESTAURANTE - NOITE

Nonato, percebendo a chegada de Giovanni, se esconde atrás do fogão.

Giovanni entra na cozinha, acende a luz e tira da geladeira um tablete de goiabada. Corta algumas fatias, que coloca sobre um prato. Em seguida, abre a geladeira novamente e apanha um grande pedaço de queijo. Gorgonzola. Corta várias fatias do queijo e as coloca no prato, sobre as fatias de goiabada. Em seguida, apanha um frasco de mel e desenha com ele um fio sobre a sobremesa, imitando a receita de Nonato.

Apaga a luz e sai da cozinha, levando o prato consigo. Nonato vai novamente até a porta, espiar a cena. Nonato treme. Apóia-se na parede, para não cair no chão.

240

71. INT. SALÃO DO RESTAURANTE - NOITE

Giovanni chega na mesa com a sobremesa e Íria ataca o prato. Giovanni senta-se ao lado dela e, enquanto esta come, tenta dar-lhe um beijo.

Íria acaba a sobremesa, apanha um guardanapo, limpa rapidamente a boca, e beija Giovanni na boca, longa e sensualmente.

Giovanni se levanta e conduz Íria em direção à cozinha. Giovanni apaga a luz do salão.



72. INT. COZINHA DO RESTAURANTE - NOITE

Giovani passa pela cozinha com Íria, subindo as escadas que dão acesso para o andar superior, onde mora Giovanni.

Nonato fica sozinho na cozinha escura.

73. INT. COZINHA DA PENITENCIÁRIA – DIA

Nota: Esta cena foi antecipada na montagem final, passando a figurar logo depois da cena 68.

Sobre a mesa somente a espinha, enorme, do peixe já completamente servido para os *convitados*. Todos comem, animados.



Nonato está sentado à mesa, comendo também ele uma porção de peixe com verduras e arroz. Continua bebendo a garrafa de vinho, que já está pela metade.

Ao seu lado está um detento *convidado*. Nonato percebe que o visitante traz, na mão esquerda, a palavra CRUEL tatuada, uma letra em cada falange. Ele puxa conversa:

NONATO

Ah, tatuagem. Eu também tenho tatuagem, ó.

E mostra, no antebraço, uma imagem colorida.

DUQUE

Bonita, colorida. Fez na onde?

NONATO

Aqui na cidade, mesmo. Essa estrela significa o talento, essa outra aqui é minha mãe e esse pássaro bicudo é a coragem. Legal, né? Todo mundo na cozinha tem que ter tatuagem, do cozinheiro ao ajudante. Respeito, sabe?

O detento levanta a manga da camisa e mostra outra tatuagem.

DUQUE

Eu também tenho essa daqui, ó. Fiz aqui na cadeia, com tinta de caneta Bic e ponta de compasso.

243

NONATO

Três cruís?

DUQUE

Significa os três PM que eu matei.

Nonato vira mais um copo de vinho.

74. INT. ADEGA E COZINHA DO RESTAURANTE – NOITE

Nota: Esta cena, originalmente pensada e filmada em plano-sequência, na montagem final aca-

bou sendo cortada em duas metades, a primeira restando em sua posição original e a segunda passando a dividir a cena 75 pela metade.

Cena abre com um close em uma garrafa de vinho. Detalhe da garrafa de Sassicaia, vinho especial de Giovanni, sendo aberta por mãos um pouco trêmulas. A rolha quebra, no meio da abertura. Uma mão calosa empurra o que resta da rolha para dentro da garrafa.

Nonato coloca um copo na mesa e o enche de vinho. Bebe tudo num só gole. Enche o copo de novo e bebe novamente num só gole. Ainda mais nervoso, Nonato vira a garrafa diretamente na boca, para beber mais rápido.



Nonato apanha da parede uma grande faca e sai da cozinha com ela.

75. INT. COZINHA DA PRISÃO - DIA

Nonato aproxima-se da mesa com dois ajudantes, carregando, numa grande tábua, um leitão assado com uma maçã na boca. Os detentos aplaudem.

ETECETERA

Eita porra! Agora vai!!!

Nonato não se perturba. Abre espaço e ajuda a colocar o leitão no centro da mesa.





A mesa quase cede com o peso do prato. Num movimento lateral a câmera descreve o leitão sendo atacado pelos convivas. Quando a câmera chega no final da mesa ela continua descrevendo o ambiente e mostra um grupo de carcereiros que observa a cena do jantar, com olhares invejosos. A câmera pára e volta para trás, voltando a mostrar a mesa, mas agora o leitão é quase um esqueleto, e os homens estão concentrados em comer seus pedaços. A câmera termina seu movimento em Bujú, que devora um prato com leitão. Bujú come como um cavalo, uma quantidade enorme de comida. Etecetera observa o amigo e avisa:



ETECETERA

Manera aí, meu irmão, cê tá comendo demais, cê vai ter um troço.

BUJIÚ

Num tá especial, esta comida?

ETECETERA

Realmente muito boa. Este Alecrim é da sentença. Firmeza.

BUJIÚ

Ô Alecrim, num tem aí um feijãozinho não, pra completar a mistura?



NONATO

Claro, Bujiú. Fiz só pra tu. Sabia que você ia querer.

ETECETERA

É treinado o cara, hem.

BUJIÚ

Eu, se não como feijão, até parece que não comi.

Nonato pega o prato de Bujiú e se levanta da mesa, indo em direção ao fogão. Lá, permanece um tempo completando o prato. Demora-se um pouco nessa operação: pára um segundo,

olha por cima do ombro pro Bujiú, pra ver se ele está vendo o que ele, Alecrim, está fazendo. Depois disso vira-se e volta à mesa, servindo o prato para Bujiú, que o recebe com satisfação.

BUJIÚ

Alecrim, pra que essa frescura de servir as coisa de pouco de cada vez? Primeiro, o bife cru...

NONATO

Carpacho.

BUJIÚ

Isso, Depois o peixe, e agora o porco. Põe tudo na mesa de uma vez, e senta, caceta.

249

NONATO

Não é pra comer tudo no mesmo prato, Bujiú. Tem que se aproveitar um pouco de cada, e sozinho. Pra perceber os gosto, os tempero, tudo.

Perto de Bujiú, Lino, já bem conhecido de Nonato, resolve discordar:

LINO

Pra quê? Vai misturar tudo na barriga mesmo. No bucho, fica tudo junto.

NONATO

Sim, é, mas você não come merda só porque a comida vai acabar virando merda no bucho, tá me entendendo? Você come merda, Lino? Alguém come merda?

Todas as pessoas riem muito do comentário de Nonato, inclusive Bujú e Etecetera. Um dos travestis comenta:

SUELY

Ai gente, que nojo! Tou comendo, catso.

Um detento toma a palavra:

250

LAMBARI

Eu, nunca comi merda. Mas já fiz um desinfeliz comer.

Etecetera se interessa pela história:

ETECETERA

E ele disse que gosto tinha, ele disse se é bão?

LAMBARI

Ói, ele não disse se é bão, mas deixô ele com um bafo desgraçado.

Todos os detentos riem, fragorosamente. Close de Nonato, que toma outro gole de vinho.

76. INT. RESTAURANTE BOCCACCIO- NOITE

Nonato toma um gole de vinho. Está na cozinha do restaurante. A luz está acesa e o rosto de Nonato está vermelho.

Nonato cozinha alguma coisa numa panela, sobre o fogão. Ele joga dentro da panela vários temperos, inclusive alecrim, salga, abaixa o fogo, experimenta a preparação. Close dentro da panela: um pedaço de carne gorda sendo cozinhado.

PLANO-SEQÜÊNCIA

A câmera recua e se afasta de Nonato, saindo da cozinha. Atravessa o salão do restaurante,



sobe as escadas que dão para o andar de cima, atravessa um pátio e se aproxima de uma porta. A porta está entreaberta e a câmera entra. Trata-se de um escritório. Num cômodo ao lado, um sofá cama aberto e, num mar de sangue, os corpos nus de Giovanni e Íria. Giovanni com a barriga para cima e Íria deitada de costas. A câmera se aproxima de Íria: de seu traseiro, bastante sujo de sangue, falta um naco de carne.

77. INT. CELA - NOITE

Os homens estão dormindo. A câmera passeia pelos rostos relaxados, primeiro pelos homens



deitados no chão, depois naqueles nos beliches de baixo e do meio, e termina no beliche de cima, aquele mais “importante”. Ali, onde nos acostumáramos a ver Bujjú, agora está Nonato, fumando um cigarro de maconha:

NONATO (V.O.)

Médico é um troço que eu não entendo direito, percebe? Você vai lá com febre, intestino totalmente desgovernado, e ele fala: virose. Vai com dor de garganta, é virose. Aparece com tosse e olho vermelho: virose. Quer dizer, os caras passam duzentos ano estudando gente morta e gente viva, e tudo que acontece é virose? Por mim, tudo bem. Os médico olharo o Bujjú gordo, azulado, e pronto, pensei: vão falar que é virose. Não era. Indigestão, foi o que falaram.

253

Enquanto Nonato pensa, vemos, num flashback, Bijiú ser retirado da cela numa maca. Na passagem pelo corredor, Bujjú vomita.

Na cela, Nonato continua seus pensamentos:

NONATO (V.O.) CONT.

Quer dizer que se morre disso, é? Achei que era o veneno que eu pus no prato de feijão, pra ele. Bom saber... Uns mor-



re, outros pega o beliche dele, ué. Agora quem aqui vai ter as manha de me peitar? Quero ver. Com o Etecetera de vem cá Alecrim, faz um refogado de carne, o que tem hoje, Alecrim... Quero ver bulir comigo. Como será o beliche do Etecetera, hem? Dizem que ele tem uma cela só pra ele, só. Possa ser. Possa ser que eu faça um filé pra ele, um penne na mostarda. Não, penne não, que ele não vai gostar do nome. Eu podia era mandar o Etecetera arrumar uma garrafa daquele da Itália, o Sassicaia. Manhã vou pôr o Etecetera pra percurar isso aí. E uma mulher, também, que faz quase um ano que nada.

Nonato vira-se no beliche e ajeita-se com a cara voltada para a parede, deixando as costas voltadas para o meio da cela. A câmera aproxima-se de suas costas, detalhando, nas calças um pouco arriadas, o começo do rego de Nonato, exposto, numa espécie de meio-sorriso.

FIM

ZENCRANE FILMES E INDIANA PRODUCTION

APRESENTAM



UM FILME DE MARCOS JORGE

ESTÔMAGO

UMA FÁBULA NADA INFANTIL SOBRE PODER, SEXO E GASTRONOMIA.

JOÃO MIGUEL FABIULA NASCIMENTO BABU SANTANA CARLO BRIANI ZECA CENOVICZ PAULO MIKLOS JEAN PIERRE NOHER em "ESTÔMAGO"
 PRODUÇÃO POR CLÁUDIA DA NATIVIDADE, FABRIZIO DONVITO, MARCO COHEN ROTEIRO GIOVANNI VENOSTA CENÁRIO JUSSARA PERUSSOLO MONTEJAZ LUCA ALVERDI FOTOGRAFIA TOCA SEABRA
 DIREÇÃO DE ARTE CLÁUDIA DA NATIVIDADE DIREÇÃO DE FOTOGRAFIA LUSA SILVESTRE, MARCOS JORGE MONTAGEM LUSA SILVESTRE, MARCOS JORGE, CLÁUDIA DA NATIVIDADE, FABRIZIO DONVITO

UMA PRODUÇÃO ZENCRANE FILMES E INDIANA PRODUCTION

DIREÇÃO MARCOS JORGE

produção

distribuição

patrocínio

apoio



ZENCHANE FILMES AND INDIANA PRODUCTION
PRESENT

ESTÔMAGO

A GASTRONOMIC STORY

A FILM BY MARCOS JORGE

AN ADULT FABLE ON POWER, SEX AND COOKING.

JOÃO MIGUEL · FÁBIO LA NASCIMENTO · BABO SANTANA · CARLO BRIANI · PAULO MIKLOS · JEAN PIERRE ROHER · "ESTÔMAGO - A GASTRONOMIC STORY"
CLÁUDIA DA NATIVIDADE · FABRIZIO DONVITO · MARCO CHEN · GABRIELE MUCCINO · GIOVANNI VENOSTA · JUSSARA PERUSSOLO · LUCA ALVERDI · JONAS TOGA SEABRA
CLÁUDIA DA NATIVIDADE · LUISA SILVESTRE · MARCOS JORGE · LUISA SILVESTRE · MARCOS JORGE · CLÁUDIA DA NATIVIDADE · FABRIZIO DONVITO

ZENCHANE FILMES AND INDIANA PRODUCTION PRESENTS A FILM BY MARCOS JORGE



ESTÔMAGO

um filme de **MARCOS JORGE**

uma produção **ZENCRANE FILMES** e
INDIANA PRODUCTION

com

JOÃO MIGUEL
FABIULA NASCIMENTO
BABU SANTANA
CARLO BRIANI
ZECA CENOVICZ

259

participação especial de
PAULO MIKLOS
JEAN PIERRE NOHER

direção **MARCOS JORGE**
produzido por **CLÁUDIA DA NATIVIDADE,**
FABRIZIO DONVITO,
MARCO COHEN e **GABRIELE MUCCINO**
roteiro **LUSA SILVESTRE, MARCOS JORGE,**
CLÁUDIA DA NATIVIDADE e **FABRIZIO**
DONVITO (para a versão italiana)

argumento **LUSA SILVESTRE E
MARCOS JORGE**
produção executiva **CLÁUDIA DA
NATIVIDADE**
diretor de fotografia **TOCA SEABRA**
montagem **LUCA ALVERDI**
direção de arte **JUSSARA PERUSSOLO**
música **GIOVANNI VENOSTA**
desenho de som **JEAN-CHRISTOPHE
CASALINI**
som direto **MARICETTA LOMBARDO**
figurinos **MARISOL GROSSI**
casting **GRAZIE LARA, RENATA MEDEIROS
E ROSE COSTA**
consultor de comportamento no cárcere
LUIS MENDES JR.
consultora de comportamento na cozinha
GERALDINE MIRAGLIA

Elenco (completo)

Raimundo Nonato (Alecrim) – João Miguel

Íria – Fabiula Nascimento

Bujiú – Babu Santana

Giovanni – Carlo Briani

Zulmiro – Zeca Cenovicz

Etcétera – Paulo Miklos

Duque – Jean Pierre Noher

Lino – Alexander Sil

Vagnão – Marco Zenni

Valtão – Marcel Szymanski

Boquenga – Sidy Correa

Magrão – Rodrigo Ferrarini

Guentaí – Tino Viana

Seqüestro – Helder Silva

Francesco – Andrea Fumagalli

Rita – Lilian Marchiori

Prostitutas – Flávia Strongolli

Patricia Saravy

Zilda Carvalho

Natasha Gandelman

Açougueiro – Altamar Cezar

Dançarina Nightclub – Débora Becker

Edson (barman) – Pedro Moreira

Cliente – Luimar Lang

Lambari – Luiz Brambilla

Maitê (travesti) – Ed Canedo

Suely (travesti) – Adriano Carvalhaes

Container – Dieizol Motta

Codorna – Ivan Tuir
Carcereiro 1 – Luis Mendes Júnior
Carcereiro 2 – Moacir Leal
Dona da Pensão – Betina Belli

Apêndice

O Livro de Receitas do *Estômago*

Compiladas por Raimundo Nonato, vulgo Alecrim

Cena 14

PASTEL DE CARNE

Pra fazer a massa

Peneire um quilo de farinha de trigo sobre uma mesa. Faça um monte com a farinha, abra um buraco no centro e ponha 4 ovos inteiros, 4 colheres (sopa) de óleo e 2 colheres (sopa) de pinga. Mas a pinga é pra massa, não é pra beber, não. Pelo menos não ainda.

Misture tudo muito bem, amasse e vá juntando aos poucos uma salmoura feita com água fria e sal, sempre amassando, até obter uma massa lisa, uniforme e de boa consistência (nem dura nem mole demais – mais ou menos como a bunda de uma mulher).

Coloque a massa numa tigela funda, cubra-a com um guardanapo úmido e deixe ela ali, na dela, durante pelo menos 1 hora.

Pro recheio, coloque a massa já descansada na mesa polvilhada com farinha de trigo e divida a bicha em 4 ou 5 pedaços. Abra cada pedaço com um rolo, formando uma faixa tipo aquelas de capoeira, comprida e bem fina. Sobre essa faixa, deixando uma beirada de uns 4 dedos, coloque montinhos de recheio, de tanto em tanto. Dobre por cima a beirada que ficou livre, corte junto

ao recheio com a carretilha de cortar massas e aperte cada pastel junto ao corte.

Quando todos estiverem prontos, frite os dois lados, poucos pastéis de cada vez, em frigideira ou panela funda. Óleo tem que estar quente. Quando estiver estufado e douradão, lindo de comer, tire e deixe escorrer em papel absorvente (papel, não aqueles de mulher usar).

Como faz o recheio de carne

500 g de carne moída (pode ser de segunda, é até melhor pois tem mais gordura)

2 colheres de sopa de azeite

2 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de cebola picada

2 colheres de sopa de salsinha picada

3 folhas de louro

1 pitada de noz-moscada

sal e pimenta do reino a gosto

Cena 15

COXINHA DE FRANGO

Rendimento: 40 unidades

Coisas para a massa

- 2 1/2 xícaras (chá) de purê de batata
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 7 1/2 xícaras (chá) de água
- 2 tabletes de caldo de galinha – compre pronto
- 2 colheres (sopa) bem lotadas de manteiga
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 dente de alho amassado
- 1 folha de louro

Coisas para o recheio

- 2 peitos de frango cozidos e desfiadinhos
- 2 tomates sem pele picados
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 folha de louro
- 1 pitada de noz-moscada
- 4 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 2 colheres de salsinha picadinha fino
- sal e pimenta-do-reino de acordo
- água e farinha de rosca para empanar

Como faz:

Para a massa: leve ao fogo em uma panela grande a água, a manteiga, o louro, o caldo de galinha, o sal e o alho. Quando começar a ferver adicione o purê de batata e misture bem, em seguida coloque a farinha de trigo de uma vez e mexa bem até obter uma massa inteira, bonita. Deixe cozinhar por 2 minutos, mexendo sempre. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Para o recheio: em uma panela refogue o óleo com a cebola, o alho e os tomates, até formar um molho grosso mas ao mesmo tempo fácil de mexer. Acrescente o frango desfiado, a polpa de tomate e os temperos e misture legal. Por último coloque 2 colheres de salsa picada e misture de novo bem legal. Deixe esfriar.

268

Coloque a massa em uma mesa seca (e limpa) e amasse bem, faça um ou mais rolinhos com aproximadamente 5 cm de diâmetro e corte em 40 pedaços. Abra cada pedaço com as mãos, coloque um pouco de recheio, feche e molde a coxinha.

Passe na água e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

E boa!

Cena 24

XINXIM DE GALINHA, COM LEITE DE COCO E FAROFA DE DENDÊ

Coisas que vão no xinxim

1 galinha em pedaços (tem gente que chama de frango)

suco de 2 limões

sal e pimenta-do-reino a rodo, de acordo com o gosto do freguês

3 a 4 dentes de alho picadinhos

1/2 cebola picadinha com a faca boa

1 caldo de galinha – vai knorr mesmo

3 colheres de sopa de azeite-de-dendê, eita!

folhas de coentro picadinhas, cuidado pra não usar cheiro-verde

bastante amendoim torrado

Como faz o xinxim

Limpe e corte a galinha, tempere com sal, suco de um dos limões, pimenta e um pouco do alho. Deixe pegar o gosto do tempero por 30 minutos

Refogue no azeite-de-dendê a cebola picadinha e o alho que sobrar. Ajunte os pedaços de galinha e frite até que fiquem douradinhos, feito mulher na praia. Acrescente água e o caldo de galinha e cozinhe até que a carne esteja macia e com um caldo grosso. Adicione o coentro picado e um pouco do amendoim. Ponha na mesa.

Enquanto prepara o Xinxim, use o suco de um dos limões para fazer uma espremidinha de pinga, e o resto dos amendoins pra beliscar.

ARROZ DE LEITE DE COCO

Coisa mais fácil do mundo: pegue uma panela de arroz já pronto, aquele que sobrou do almoço. Esquente e quando ficar no ponto, ponha o leite de coco. Pronto.

FAROFA DE DENDÊ – Uêba !

270

Coisas que vão na farofa
2 xícaras de farinha de mandioca
1/2 xícara de azeite-de-dendê
2 dentes de alho trituradinhos
1/2 cebola picadinha
sal
coentro picadinho de monte

Preparo

Numa frigideira aqueça o azeite-de-dendê, junte o alho, a cebola e refogue até que fiquem molinhos. Vá juntando aos poucos a farinha de mandioca até dar em uma farofa. Veja se o sal está bom e ponha o coentro picadinho.

Cena 33

RISOTTO ALLA MILANESE

Coisas que vão

2 colheres de sopa de azeite de azeitona caro

2 dentes de alho picadinhos

1/2 cebola picadinha

50 gramas de bacon em cubos – azar que é gordura, e pode entupir as veias

1 xícara de arroz arbóreo, um arroz só pra fazer risoto

1 xícara de vinho branco seco, nem precisa ser bom

1 abobrinha média cortada fina

1 litro de caldo de legumes

5 filetes de açafão ou meia colher de café de açafão em pó

1 colher de sopa de manteiga

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

271

Como faz

Numa panela aqueça o azeite, junte o bacon e frite tudo por uns segundos. Meta na panela o alho e a cebola e deixe até que fiquem macios. Daí ponha o arroz, misture bem e vai pondo o vinho, mexendo sempre até que pare de cheirar a pinga. Junte as lâminas de abobrinha e vá pondo o caldo aos poucos sem parar de mexer.

Quando o arroz estiver “ardente”, ou seja, mole mas ainda meio duro, coloque o açafão, misture

bem, junte o parmesão e a manteiga, misture novamente, tampe a panela e desligue o fogo. Espere uns cinco minutos e sirva.

CALDO DE LEGUMES (outra opção é comprar pronto)

Coisas que vão

1 cenoura pequena em pedaços
1 talo de salsão com as folhas destruídas em pedaços
1 cebola cortada ao meio espetada com 2 cravos
5 dentes de alho
algumas folhas de alho-poró, que vende em mercado
ramos de salsa
ramos de tomilho
folhas de louro
uma pitada de sal
pimenta-do-reino moída em cima da hora
noz-moscada de monte
1 e 1/2 litro de água fria

Como faz

Fácil: junte tudo e quando ferver, espere meia hora. Daí desligue e ponha de pouco em pouco no risoto até ficar pronto.

Cena 36

ANITA & GARIBALDI

Coisas que vão

1 fatia de meio dedo visto de lado (meio centímetro) de gorgonzola

1 fatia de meio dedo visto de lado (meio centímetro) de goiabada cascão

mel o quanto quiser

Pra montar o prato

Com um daqueles cortadores de fazer corte redondinho, recorte duas rodela de gorgonzola e duas de goiabada cascão. Ponha uma em cima da outra, e dê um talento no prato espalhando mel com uma bisnaga de catchup (sem catchup, só com mel).

Cena 37

FAROFA DE IÇÁ (isso mesmo, aquelas formiguinhas de bunda grande)

Ingredientes

Azeite

Alho e cebola picadinhos

Sal e pimenta

Farinha de mandioca

Formiga Tanajura ou Içá

Como faz

Aqueça o azeite, frite o alho e a cebola e junte as formigas. Acrescente a farinha de mandioca até que se forme a farofa, tempere com pimenta, ajuste o sal e sirva. Se desejar, acrescente salsinha picada.

274

Fica bom, mas é melhor avisar pras pessoas o que elas vão comer antes de servir.

Cena 39

PENNE ALLA PUTANESCA

para 2 pessoas

Coisas que vão

3 colheres de sopa de azeite caro

3 dentes de alho em fatiazinhas

4 filés de aliche (fala-se "alitchi")

pimenta vermelha picadinha ou gotas de tabasco

1 lata de tomate pelado ou 6 tomates muito maduros sem peles e sementes (lata dá menos trabalho)

2 colheres de sopa de alcaparras

2 colheres de azeitonas pretas em lâminas

salsinha milimetricamente picada

sal se precisar

250 g de penne cozido ardente

275

Como faz

Aqueça o azeite numa frigideira, junte o alho a pimenta e os filés de aliche. Frite até que dourem bonitos. Acrescente as alcaparras, azeitonas e o tomate. Cozinhe por alguns minutos, veja o sal se necessário.

Junte o penne cozido e a salsinha. Misture bem e coma no mesmo segundo.

Aviso: aliche dá uma baita sede. Bom pra vender vinho, como dizia o Seu Jovani.

Aviso 2: é putaNESCA. Não é VESGA, e tem nada a ver com puta não! (quem me disse foi a Íria, aquela gostosa)

Cena 49
NEGRONI

Conforme serviu o barman do Dancin'

1/3 de Gin

1/3 de Vermute tinto

1/3 de Bitter Campari

Gotas de Angostura

Montar em copo com gelo.

Decorar com meia fatia de laranja.

Servir com mexedor.

Beber de um trago só e pedir outro.

Cena 57

SPAGHETTI DI MEZZANOTTE

(macarrão com alho, azeite e pimenta)

Coisas que vão

Água de monte

Sal grosso, daqueles de churrasco

Spaguetti de um jeito que chama *grano duro*

Azeite de oliva caro

Alho cortado fininho

Pimenta vermelha esmagada

Sal

Parmesão (se preferir)

Como faz:

278 Cozinhe o macarrão até ficar no ponto (o ponto é ardente, mole, mas durinho ainda no meio). Enquanto isso acontece, esquite o azeite, ponha daí a pimentinha, o alho em fatias e doure tudo. Acrescente o macarrão, veja se o sal está no ponto e sirva com queijo ralado por cima.

O difícil é fazer tudo ao mesmo tempo sem que passe do ponto nem o macarrão nem o alho. Aí é que está a arte!

Cena 58

FEIJOADA

Coisas que vão

2 kg de feijão preto
1 kg de carne defumada
1 kg de carne de porco salgada
500 g de lingüiça
500 g de lombo
100 g de toucinho defumado
500 g de paio
1 pé de porco
1 língua de porco
1 orelha de porco
3 dentes de alho socados
6 colheres (sopa) de cebola batidinha
7 colheres (sopa) de óleo
1 folha de louro
sal

Como faz

Escolha e lave o feijão. Deixe de molho em água fria de véspera. Lave bem a mão, e depois as carnes para tirar o excesso de sal. Deixe também de molho em água fria, mas em vasilha separada, trocando a água de, tipo, quatro em quatro horas. No dia seguinte, cozinhe em panelas separadas o feijão e as carnes. Quando o feijão estiver macio, refogue o alho e a cebola no

óleo, junte 3 ou 4 colheradas de feijão, amasse, acrescente algumas colheradas do caldo do feijão e deixe ferver. Despeje em seguida na panela de feijão.

Quando as carnes estiverem cozidas, despeje-as também na panela de feijão, que deve ser bem grande. Deixe ferver durante 15 ou 20 minutos, para tudo tomar gosto. Se gostar de louro, pode acrescentar uma folha. Prove o sal e, se preciso, ponha mais. Como as carnes são salgadas, nem sempre é necessário pôr mais sal. Cuidado pra não fazer besteira; antes de por o sal veja se já não está bom. Pode servir a feijoada em tigelas individuais, de barro ou cerâmica, colocando em cada uma algumas colheradas de feijão e as várias carnes cortadas em pedaços. Normalmente a feijoada vem com arroz branco, couve à mineira, farinha de mandioca torrada, laranjas meio azedas, descascadas e cortadas em fatias, e molho. A bebida apropriada é a caipirinha de pinga, que amortece o lábio e facilita o consumo de pimenta. Maria-Louca também acompanha bem o prato.

Cena 60
CARPACIO
para 4 pessoas

Coisas que vão

120 g de lagarto congelado e fatiado bem fininho
molho de alcaparras (aquelas bolotas salgadas)
azeite de oliva extra-virgem, ou seja: azeite caro
parmesão deslascado fininho
folhas de rúcula, das pequenas
pimenta-do-reino, se você for home
sal (com cuidado, porque a alcaparra já é salgada
feito o mar)
algumas alcaparras inteiras para botar uma banca
pão ciabatta para comer junto (esse também é
difícil de arranjar)

281

O molho

1 e 1/2 xícaras de alcaparras miúdas bem escan-
galhadas com a faca
1 cebola grande bem picadinha lavada e escorrida
1 xícara de azeite de oliva caro
4 colheres de vinagre de estragão, que é coisa
de bacana
pimenta-do-reino moída na hora

Misture tudo e coloque no canto, esperando.

Como faz

É fácil, nem vai no fogão. Ponha as fatias de
carpacho pelo prato, como fazem com o salame

no boteco. Daí, por cima, jogue o molho de alcaparra. Pronto, já é.

Agora vem a hora de decorar, das bichices. Depois do molho, ponha por cima de tudo o parmesão, as alcaparras pra decorar, e a rúcula no meio do prato. Sirva junto com o pãozinho, pro caso de alguém querer comer carpacho tipo canapé.

Seu Jovani me contou que este prato tem esse nome por causa do nome de um pintor italiano, da Itália.

Cena 73

PEIXE AO FORNO

Coisas que vão

Um peixe (pode ser Dourado)

2 colheres de sal

1/2 cabeça de alho

1/2 tomate sem sementes

1/2 cebola média

1 colher de cebolinha

1/2 colher de mostarda

1/2 colher de sopa de molho de pimenta

3 colheres de sopa de vinho branco seco (pode tomar o que sobrar na garrafa)

1 1/2 colher de sopa de molho shoyu (aquele que japa usa pra comer peixe cru)

Caldo de 3 limões

283

Como faz

Limpe, escame e lave bem o Dourado, ou peça pro peixeiro fazer. Esfregue bem no bicho uma mistura de sal, cebola picada, salsa, pimenta-do-reino e louro, tudo socadinho. Depois, coloque o dourado em uma travessa e jogue em cima o suco de alguns limões – se for daqueles galegos, melhor. Para assar, passe o dourado para uma forma, aí regando o peixe com manteiga derretida, azeite e um pouco de molho que sobrou na travessa. Arrume deitado de comprido

ou com a barriga para baixo (fica mais bonito depois de assado). Enquanto o dourado assa, vá pondo às vezes o restante dos molhos. Se for necessário, ponha também mais azeite.

Depois de assado, coloque o dourado em uma travessa e enfeite com folhas de alface, rodela de ovos cozidos e de limão, azeitonas escuras e batatinhas douradas. Ponha essas coisas sobre o peixe e em volta dele, na travessa.

Na hora de assar, não asse junto com carne. Os cheiros podem misturar e não fica tão gostoso.

Cena 75

LEITÃO AO FORNO, olerê !

Ingredientes

1 leitão de 2 quilos e meio
3 litros de água fria
2 limões grandes em rodelas
1 e 1/2 colher (sopa) de sal
6 dentes de alho em fatias
4 pimentas-de-cheiro picadas
3 folhas de louro
1 galho de alecrim
1 litro de vinho branco seco
1/2 quilo de banha de porco
1/2 colher (sopa) de colorau

285

Para deixar bonito e decorar

1/2 maço de agrião lavado
12 maçãs assadas inteiras em forno por uma hora
casca de 1/2 laranja em tirinhas
6 losangos de pimentão vermelho
1/2 rodela de limão
6 lacinhos de fita vermelha de veludo

Como faz

Lave o leitão bem lavado por dentro e por fora, em água da torneira aberta. Coloque o porco em uma tigela grande. Junte a água, o limão e metade do sal e deixe nesse tempero por 2 horas. Jogue fora a água. Junte o sal restante,

o alho, a pimenta, o louro, o alecrim e o vinho branco. Molhe duas folhas de papel absorvente nesta mistura e cubra o leitão com elas. Deixe em lugar fresco até o dia seguinte. Coloque o leitão na assadeira e espalhe sobre ele banha de porco misturada com colorau.

Eita, lá vamos nós. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno quente por, tipo, uma hora. Jogue fora o papel. Regue o leitão com a gordura do próprio assado. Asse por uma hora ou até ficar bem tostado. Coloque o leitão na travessa em que será servido. Deixe-o esfriar por 30 minutos. Intercale as maçãs e os galhos de agrião em volta do leitão. Coloque os pimentões bem juntos, formando uma flor sobre a cabeça do leitão. Coloque as tirinhas de casca de laranja sobre o dorso e os lacinhos de fita em volta da travessa. Sirva o leitão com farofa de ovo, e arrume uma rede pra dormir depois.

Cena 76

BIFE GORDO AO ALECRIM

Coisas que vão

Um tanto de carne gorda, conforme a fome

Azeite pacas

3 pimentinhas inteiras, daquelas queima-cueca

2 dentes de alho cortados bem no meio

Sal

Pimenta do reino esbagaçada na hora

Um ramo de alecrim

Como faz

Esquente o azeite, ponha as pimentas e o alho e frite até o alho ficar douradinho. Cuidado pro alho não passar do ponto, senão amargueia. Ponha daí a carne, o sal, a pimenta do reino esbagaçada bem moída, e despene o ramo de alecrim por cima da carne. Daí ponha pra comer no ponto que o povo gostar. O melhor é mal passadinho, meio sangrando, pra ficar bem molinha.

O ideal é acompanhar com uma garrafa de vinho daqueles caros, tipo Sassicaia, mas se não tiver, Sangue de Boi também serve.

Notas da Crítica sobre *Estômago*

Belíssimo filme que sacia nossa fome de diversão inteligente.

Marcelo Janot

Críticos.com.br

Diretor acerta a mão em fábula indigesta.

Marcos Dávila

Folha de São Paulo

*Muito original, muito inteligente e divertido...
Promete virar uma das sensações do ano.*

Luiz Carlos Merten

O Estado de São Paulo

289

Pense num filme que mistura com inteligência todos os ingredientes que o Brasil e seu cinema têm de melhor.

Débora Miranda

Portal G1

Coloque uma pitada de ótimos atores, adicione um roteiro inovador, um punhado de personagens interessantíssimos e diálogos inteligentes. Pronto! Esta aí a receita de Estômago...

Marina Meira

Globo On-line

Drama mordaz, salpicado do mais fino humor e suspense.

Rubia Mazzini

O Dia On-line

... direção fluente, imaginativa e salutarmente despreziosa. (...) Jorge acerta tão bem a mão nos fundamentos básicos do cinema que não deixa muita dúvida: há chef novo na cozinha.

Isabela Boscov

Revista Veja

O Céu de Suely é poético, O Baixio das Bestas é forte, O Cheiro do Ralo é engraçado, mas ESTÔMAGO sai na frente de todos esses filmes dos novos realizadores brasileiros.

290

Leonardo Ferreira

Jornal Extra

A história deste nordestino, que se relaciona com os outros graças à arte de cozinhar, é contada por meio de um roteiro enxuto, recheado de diálogos saborosos e, acima de tudo, verossímeis. (...) É de uma precisão cirúrgica o ritmo com que Marcos Jorge conta a trajetória de Raimundo Nonato...

Eros Ramos de Almeida

O Globo

É possível rir e se emocionar simultaneamente com as experiências entre as caricaturas, com a doce visão dos presidiários, com a relação entre Nonato e uma prostituta felliniana, com a própria narração

do protagonista. São forças geradas por detalhes, sutilezas, pela explosão verbal de um Babu, por um olhar de lado de João Miguel, por um resmungo, por pequenas modulações de expressões e vozes. Um filme de minúcias, de um conjunto poderoso, que merece transpor certo gueto de circulação.

Cléber Eduardo

Cinética

Com roteiro e direção de artes primorosos, apesar de ter sido realizado com baixo orçamento, ESTÔMAGO consegue resumir em sua trama tragicômica a lei da selva que hoje impera neste país, uma pátria em que quem não almoça, seguramente será jantado. Sem pretensões, nem tampouco diálogos empolados, o diretor parece fazer do manifesto oswaldiano seu guia nesta produção em que apetite, humor negro e uma dose certa de luxúria são os temperos do filme.

Márcio Rodrigo

Gazeta Mercantil

A mélange of food, sex and power not seen since Peter Greenaway's The Cook, The Thief, His Wife And Her Lover, Marcos Jorge's feature film debut is a sleeper mystery. Fashioned less as a 'whodunnit?' than a 'what-he-done?', like a delicious meal in a foreign clime, it traverses the palate to deliver an unexpected but apt end-note. Perhaps not every patron will leave Estomago satisfied but it is not possible to watch this film without growing hungry.

Denis Seguin

Screen International

A nice tale about the relativity of happiness, Estômago gives you the grandfatherly advise that 'getting there' is often more fun than 'being there'. But it does so in such a riveting and pleasant way that I was entertained from start to finish. Highly recommended.

Ardvark

IFFR 2008

Food equals power in Marcos Jorge's sly culinary revenge drama Estomago: A Gastronomic Story. Lensed by Toca Seabra (Lower City) with an appropriate level of grit, Estomago picked up multiple prizes at the Rio fest, including the audience award, suggesting that even offshore arthouse diners may enjoy this tasty, though not fully digested, meal.

Jay Weissberg

Variety

292

Si Estômago tient en haleine par son suspense - mais pourquoi diable ce brave Nonato s'est-il retrouvé en taule? - c'est surtout la vision du monde dans lequel nous vivons qui s'avère passionante durant ces constants allers et retours entre présent et futur. (...) Car, sous ses airs de comédie joyeusement amoral, Estômago offre une métaphore gourmande et très juste sur le cynisme qui préside aux échanges sociaux contemporains. La vision de l'humanité du Brésilien Marcos Jorge a beau être sombre, elle est jouissive.

H.H.

La Libre Belgique

Em uma sociedade onde uns devoram e outros são devorados, o cozinheiro joga um papel decisivo,

e pode decidir qual é o melhor bocado. Este é o ponto de partida de Marcos Jorge para lançar um olhar nada complacente sobre a realidade brasileira contemporânea. Sob a aparência de uma comédia satírica, o filme nos oferece uma aguda reflexão social, que atravessa os diferentes extratos sociais. No país do fome zero e da cultura antropofágica exposta por Glauber Rocha, a parábola traçada pelo diretor aponta para as entranhas de uma contraditória realidade.

Jorge Jellinek

Diretor do Festival Int. de Punta Del Este

*Original, insolente e politicamente incorreto...
uma ferroz parábola do poder*

Agence France-Presse

293

Uma pérola sutil, inovadora e inventiva, Estômago certamente pode ser considerado uma pequena obra-prima.

Evrin Ersoy

Monsters and Critics, Londres

Os Autores

Marcos Jorge formou-se em Jornalismo no Brasil em 1988. Em 1989-90 estudou cinema na Itália, com ênfase em linguagem cinematográfica, roteiro e direção de atores. Por alguns anos trabalhou em Roma como assistente de direção e montador, em filmes de longa-metragem e documentários para a televisão. Em 1995 transferiu-se para Milão, onde passou a roteirizar e dirigir profissionalmente. Depois de mais de dez anos vivendo no exterior, no ano de 2001 retornou ao Brasil, onde criou, com Cláudia da Natividade, a produtora Zencrane Filmes.

295

Seus filmes, documentários e vídeos participaram de dezenas de mostras e festivais, no Brasil e no exterior, e venceram mais de 70 prêmios. Em 2002 lançou seu primeiro curta-metragem de ficção, *O Encontro*, que recebeu 23 prêmios em festivais brasileiros e fez ótima carreira internacional. Seu segundo curta-metragem, *Infinitamente Maio*, lançado em 2003, recebeu 17 prêmios. *O Ateliê de Luzia – Arte Rupestre no Brasil*, lançado em 2004, é seu primeiro documentário de longa-metragem e foi vencedor de prêmio do Programa 'Rumos Cinema e Vídeo' do Instituto Itaú Cultural.

É artista-plástico com vídeo-instalações expostas na França, Itália, Holanda e Japão. Expôs nos prestigiosos espaços da Triennale de Milão; foi artista-residente do CICV - Centre Internationale de Creation Video de Montbeliard, na França; seus espetáculos multimídia foram eventos especiais no *Invideo - Mostra Internazionale di Video D'Arte e Ricerca* de Milão e do *Festival Pontino*, na Itália.

Dirigiu dezenas de filmes publicitários, para empresas brasileiras e internacionais, com os quais venceu diversos prêmios, entre eles dois Profissionais do Ano da Rede Globo e duas medalhas de Ouro no Festival de Nova York.

296

No ano de 2007 lançou seu primeiro livro como fotógrafo, o volume *Brasil Rupestre – Arte Pré-Histórica Brasileira*, em co-autoria com os arqueólogos André Prous e Loredana Ribeiro.

Estômago, finalizado em 2007 e distribuído comercialmente no Brasil em 2008, é seu primeiro longa-metragem de ficção. O filme foi vencedor de vários prêmios, boa parte deles internacionais, e vem sendo distribuído em diversos países de vários continentes. Com *Estômago*, Marcos venceu também o prêmio de Melhor Diretor no Festival Internacional do Rio de 2007.

Filmografia Principal

2007

Estômago (ficção, longa-metragem);

2004

O Ateliê de Luzia – Arte Rupestre no Brasil (doc., longa-metragem);

2003

Infinitamente Maio (ficção, curta-metragem);

2002

O Encontro (ficção, curta-metragem);

2000

O Medo e Seu Contrário (exp., média-metragem);

1998

Paisagens (exp. curta-metragem);

1995

Vernichtung Baby (doc., média-metragem);

1994

Reflexões (exp., curta-metragem);

1993

Carta a Bertolucci (ficção, curta-metragem).

Lusa Silvestre começou a nutrir sua vocação para escreva em viagens com os amigos. Era sempre o encarregado de contar por meio da caneta esferográfica o que ele e os amigos viviam em viagens tipicamente pós-adolescentes. Saindo do colégio, foi amamentar as letras em um dos maiores berços de jornalistas e cineastas do Brasil: a Escola de Comunicações e Artes da USP.

Arrumou o primeiro emprego na propaganda, onde até hoje milita, na criação de uma das maiores agências do país. Entre 1997 e 1998 morou em Los Angeles, onde aproveitou para se envolver no maior número de produções que podia, para aprender.

298 A partir de 2002, começou a escrever em revistas, como *VIP*, *Playboy*, *Superinteressante*, *Criativa*, *Época*. Participou da coletânea de contos *Blônicas* junto com Xico Sá, Milly Lacombe, Antônio Prata, Léo Jaime e outros. Traduziu para a Editora Jaboticaba o sucesso dos blogs americanos *Alfabeto da Macheza*, primeiro da lista do NY Times antes mesmo do seu lançamento.

Publicou o livro *Pólvora, Gorgonzola e Alecrim*, que inclui o conto que inspirou *Estômago*.

É professor de criação publicitária da Escola Superior de Propaganda e Marketing e ex-vocalista da banda de rock-rodízio *Grupo Sérgio*.

Estômago é seu primeiro roteiro. Atualmente, trabalha com Marcos Jorge no segundo, o drama *2 Seqüestros*.

Cláudia da Natividade é formada em Filosofia e mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Paraná. Trabalhou como coordenadora de atividades de suporte para lançamento de produtos e com planejamento de merchandising publicitário e promocional para empresas no Paraná e em São Paulo. Em 1993, transferiu-se para a Itália, onde fez especialização em Ciências Políticas (Cooperação Internacional). De 1995 a 1999, em Milão, trabalhou com pesquisa, elaboração e divulgação de projetos sociais e educacionais para organizações não-governamentais e multilaterais.

Voltou ao Brasil no ano de 2000, quando criou a Citizencrane Produções Artísticas Ltda (Zencrane Filmes). Desde então, já produziu diversos projetos audiovisuais, sendo os mais importantes: os premiadíssimos filmes de curta-metragem *O Encontro* e *Infinitamente Maio*; o documentário de longa-metragem *O Ateliê de Luzia – Arte Rupestre no Brasil*; os longas-metragens *Estômago* (2007) e *Corpos Celestes* (em finalização).

Em 2007, publicou o livro de arte *Brasil Rupestre – Arte Pré-Histórica Brasileira*, levando a Zencrane a transformar-se também em editora.

Nestes poucos anos de atuação a Zencrane Filmes já venceu mais de 60 prêmios em festivais cinematográficos nacionais e internacionais.

Índice

Apresentação – José Serra	5
Coleção Aplauso – Hubert Alquéres	7
Presos pelo <i>Estômago</i> – Lusa Silvestre	11
<i>Estômago</i> – O Filme – Cláudia da Natividade	17
A Receita do <i>Estômago</i> – Marcos Jorge	21
Ficha Técnica	259
Elenco (completo)	261
Apêndice – O Livro de Receitas do <i>Estômago</i>	263
Notas da Crítica sobre <i>Estômago</i>	289
Os Autores	295

Crédito das Fotografias

Fotografias de still que ilustram este volume:
Eduardo Ribeiro

Coleção Aplauso

Série Cinema Brasil

Alain Fresnot – Um Cineasta sem Alma

Alain Fresnot

O Ano em Que Meus Pais Saíram de Férias

Roteiro de Cláudio Galperin, Bráulio Mantovani, Anna Muylaert e Cao Hamburger

Anselmo Duarte – O Homem da Palma de Ouro

Luiz Carlos Merten

Ary Fernandes – Sua Fascinante História

Antônio Leão da Silva Neto

Batismo de Sangue

Roteiro de Helvécio Ratton e Dani Patarra

Bens Confiscados

Roteiro comentado pelos seus autores Daniel Chaia e Carlos Reichenbach

Braz Chediak – Fragmentos de uma vida

Sérgio Rodrigo Reis

Cabra-Cega

Roteiro de Di Moretti, comentado por Toni Venturi e Ricardo Kauffman

O Caçador de Diamantes

Roteiro de Vittorio Capellaro, comentado por Máximo Barro

Carlos Coimbra – Um Homem Raro

Luiz Carlos Merten

Carlos Reichenbach – O Cinema Como Razão de Viver

Marcelo Lyra

A Cartomante

Roteiro comentado por seu autor Wagner de Assis

Casa de Meninas

Romance original e roteiro de Inácio Araújo

O Caso dos Irmãos Naves

Roteiro de Jean-Claude Bernardet e Luis Sérgio Person

O Céu de Suely

Roteiro de Maurício Zacharias, Karim Aïnouz e Felipe Bragança

Chega de Saudade

Roteiro de Luiz Bolognesi

Cidade dos Homens

Roteiro de Paulo Morelli e Elena Soárez

Como Fazer um Filme de Amor

Roteiro escrito e comentado por Luiz Moura e José Roberto Torero

Críticas de Edmar Pereira – Razão e Sensibilidade

Org. Luiz Carlos Merten

Críticas de Jairo Ferreira – Críticas de Invenção: Os Anos do São Paulo Shimbun

Org. Alessandro Gamo

Críticas de Luiz Geraldo de Miranda Leão – Analisando Cinema: Críticas de LG

Org. Aurora Miranda Leão

Críticas de Rubem Biáfora – A Coragem de Ser

Org. Carlos M. Motta e José Júlio Spiewak

De Passagem

Roteiro de Cláudio Yosida e Direção de Ricardo Elias

Desmundo

Roteiro de Alain Fresnot, Anna Muylaert e Sabina Anzuategui

Djalma Limongi Batista – Livre Pensador

Marcel Nadale

Dogma Feijoadá: O Cinema Negro Brasileiro

Jeferson De

Dois Córregos

Roteiro de Carlos Reichenbach

A Dona da História

Roteiro de João Falcão, João Emanuel Carneiro e Daniel Filho

Os 12 Trabalhos

Roteiro de Claudio Yosida e Ricardo Elias

Fernando Meirelles – Biografia Prematura

Maria do Rosário Caetano

Fim da Linha

Roteiro de Gustavo Steinberg e Guilherme Werneck; Story-board de Fabio Moon e Gabriel Bá

Fome de Bola – Cinema e Futebol no Brasil

Luiz Zanin Oricchio

Guilherme de Almeida Prado – Um Cineasta Cinéfilo

Luiz Zanin Oricchio

Helvécio Ratton – O Cinema Além das Montanhas

Pablo Villaça

O Homem que Virou Suco

Roteiro de João Batista de Andrade, organização de Ariane Abdallah e Newton Cannito

João Batista de Andrade – Alguma Solidão e Muitas Histórias

Maria do Rosário Caetano

Jorge Bodanzky – O Homem com a Câmera

Carlos Alberto Mattos

José Carlos Burle – Drama na Chanchada

Máximo Barro

Liberdade de Imprensa – O Cinema de Intervenção

Renata Fortes e João Batista de Andrade

Luiz Carlos Lacerda – Prazer & Cinema

Alfredo Sternheim

Maurice Capovilla – A Imagem Crítica

Carlos Alberto Mattos

Não por Acaso

Roteiro de Philippe Barcinski, Fabiana Werneck Barcinski e Eugênio Puppó

Narradores de Javé

Roteiro de Eliane Caffé e Luís Alberto de Abreu

Onde Andará Dulce Veiga

Roteiro de Guilherme de Almeida Prado

Pedro Jorge de Castro – O Calor da Tela

Rogério Menezes

Quanto Vale ou É por Quilo

Roteiro de Eduardo Benaim, Newton Cannito e Sergio Bianchi

Ricardo Pinto e Silva – Rir ou Chorar

Rodrigo Capella

Rodolfo Nanni – Um Realizador Persistente

Neusa Barbosa

O Signo da Cidade

Roteiro de Bruna Lombardi

Ugo Giorgetti – O Sonho Intacto

Rosane Pavam

Viva-Voz

Roteiro de Márcio Alemão

Zuzu Angel

Roteiro de Marcos Bernstein e Sergio Rezende

Série Crônicas

Crônicas de Maria Lúcia Dahl – O Quebra-cabeças

Maria Lúcia Dahl

Série Cinema

Bastidores – Um Outro Lado do Cinema

Elaine Guerini

Série Ciência & Tecnologia

Cinema Digital – Um Novo Começo?

Luiz Gonzaga Assis de Luca

Série Dança

Rodrigo Pederneiras e o Grupo Corpo – Dança Universal

Sérgio Rodrigo Reis

Série Teatro Brasil

Alcides Nogueira – Alma de Cetim

Tuna Dwek

Antenor Pimenta – Circo e Poesia

Danielle Pimenta

Cia de Teatro Os Satyros – Um Palco Visceral

Alberto Guzik

Críticas de Clóvis Garcia – A Crítica Como Ofício

Org. Carmelinda Guimarães

Críticas de Maria Lucia Candeias – Duas Tábuas e Uma Paixão

Org. José Simões de Almeida Júnior

João Bethencourt – O Locatário da Comédia

Rodrigo Murat

Leilah Assumpção – A Consciência da Mulher

Eliana Pace

Luís Alberto de Abreu – Até a Última Sílab

Adélia Nicolete

Maurice Vaneau – Artista Múltiplo

Leila Corrêa

Renata Palottini – Cumprimenta e Pede Passagem

Rita Ribeiro Guimarães

Teatro Brasileiro de Comédia – Eu Vivi o TBC

Nydia Licia

O Teatro de Alcides Nogueira – Trilogia: Ópera Joyce – Gertrude Stein, Alice Toklas & Pablo Picasso – Pólvora e Poesia

Alcides Nogueira

O Teatro de Ivam Cabral – Quatro textos para um teatro veloz: Faz de Conta que tem Sol lá Fora – Os Cantos de Maldoror – De Profundis – A Herança do Teatro

Ivam Cabral

O Teatro de Noemi Marinho: Fulaninha e Dona Coisa, Homeless, Cor de Chá, Plantonista Vilma

Noemi Marinho

Teatro de Revista em São Paulo – De Pernas para o Ar

Neyde Veneziano

O Teatro de Samir Yazbek: A Entrevista – O Fingidor – A Terra Prometida

Samir Yazbek

Teresa Aguiar e o Grupo Rotunda – Quatro Décadas em Cena

Ariane Porto

Série Perfil

Aracy Balabanian – Nunca Fui Anjo

Tania Carvalho

Ary Fontoura – Entre Rios e Janeiros

Rogério Menezes

Bete Mendes – O Cão e a Rosa

Rogério Menezes

Betty Faria – Rebelde por Natureza

Tania Carvalho

Carla Camurati – Luz Natural

Carlos Alberto Mattos

Cleyde Yaconis – Dama Discreta

Vilmar Ledesma

David Cardoso – Persistência e Paixão

Alfredo Sternheim

Denise Del Vecchio – Memórias da Lua

Tuna Dwek

Emiliano Queiroz – Na Sobremesa da Vida

Maria Leticia

Etty Fraser – Virada Pra Lua

Vilmar Ledesma

Gianfrancesco Guarnieri – Um Grito Solto no Ar

Sérgio Roveri

Glauco Mirko Laurelli – Um Artesão do Cinema

Maria Angela de Jesus

Ilka Soares – A Bela da Tela

Wagner de Assis

Irene Ravache – Caçadora de Emoções

Tania Carvalho

Irene Stefania – Arte e Psicoterapia

Germano Pereira

John Herbert – Um Gentleman no Palco e na Vida

Neusa Barbosa

José Dumont – Do Cordel às Telas

Klecius Henrique

Leonardo Villar – Garra e Paixão

Nydia Licia

Lília Cabral – Descobrimo Lília Cabral

Analu Ribeiro

Marcos Caruso – Um Obstinado

Eliana Rocha

Maria Adelaide Amaral – A Emoção Libertária

Tuna Dwek

Marisa Prado – A Estrela, o Mistério

Luiz Carlos Lisboa

Miriam Mehler – Sensibilidade e Paixão

Vilmar Ledesma

Nicette Bruno e Paulo Goulart – Tudo em Família

Elaine Guerrini

Niza de Castro Tank – Niza, Apesar das Outras

Sara Lopes

Paulo Betti – Na Carreira de um Sonhador

Teté Ribeiro

Paulo José – Memórias Substantivas

Tania Carvalho

Pedro Paulo Rangel – O Samba e o Fado

Tania Carvalho

Reginaldo Faria – O Solo de Um Inquieto

Wagner de Assis

Renata Fronzi – Chorar de Rir

Wagner de Assis

Renato Borghi – Borghi em Revista

Élcio Nogueira Seixas

Renato Consorte – Contestador por Índole

Eliana Pace

Rolando Boldrin – Palco Brasil

Ieda de Abreu

Rosamaria Murtinho – Simples Magia

Tania Carvalho

Rubens de Falco – Um Internacional Ator Brasileiro

Nydia Licia

Ruth de Souza – Estrela Negra

Maria Ângela de Jesus

Sérgio Hingst – Um Ator de Cinema

Máximo Barro

Sérgio Viotti – O Cavalheiro das Artes

Nilu Lebert

Silvio de Abreu – Um Homem de Sorte

Vilmar Ledesma

Sonia Maria Dorce – A Queridinha do meu Bairro

Sonia Maria Dorce Armonia

Sonia Oiticica – Uma Atriz Rodrigueana?

Maria Thereza Vargas

Suely Franco – A Alegria de Representar

Alfredo Sternheim

Tatiana Belinky – ... E Quem Quiser Que Conte Outra

Sérgio Roveri

Tony Ramos – No Tempo da Delicadeza

Tania Carvalho

Vera Holtz – O Gosto da Vera

Analu Ribeiro

Walderez de Barros – Voz e Silêncios

Rogério Menezes

Zezé Motta – Muito Prazer

Rodrigo Murat

Especial

Agildo Ribeiro – O Capitão do Riso

Wagner de Assis

Beatriz Segall – Além das Aparências

Nilu Lebert

Carlos Zara – Paixão em Quatro Atos

Tania Carvalho

Cinema da Boca – Dicionário de Diretores

Alfredo Sternheim

Dina Sfat – Retratos de uma Guerreira

Antonio Gilberto

Eva Todor – O Teatro de Minha Vida

Maria Angela de Jesus

Eva Wilma – Arte e Vida

Edla van Steen

***Gloria in Excelsior – Ascensão, Apogeu e Queda do
Maior Sucesso da Televisão Brasileira***

Álvaro Moya

Lembranças de Hollywood

Dulce Damasceno de Britto, organizado por Alfredo Sternheim

Maria Della Costa – Seu Teatro, Sua Vida

Warde Marx

Ney Latorraca – Uma Celebração

Tania Carvalho

Raul Cortez – Sem Medo de se Expor

Nydia Licia

Rede Manchete – Aconteceu, Virou História

Elmo Francfort

Sérgio Cardoso – Imagens de Sua Arte

Nydia Licia

TV Tupi – Uma Linda História de Amor

Vida Alves

Victor Berbara – O Homem das Mil Faces

Tania Carvalho

Formato: 12 x 18 cm

Tipologia: Frutiger

Papel miolo: Offset LD 90 g/m²

Papel capa: Triplex 250 g/m²

Número de páginas: 320

Editoração, CTP, impressão e acabamento:
Imprensa Oficial do Estado de São Paulo

Coleção Aplauso Série Cinema Brasil

Coordenador Geral	Rubens Ewald Filho
Coordenador Operacional e Pesquisa Iconográfica	Marcelo Pestana
Projeto Gráfico	Carlos Cirne
Editor Assistente	Felipe Goulart
Assistente	Edson Silvério Lemos
Editoração	Selma Brisolla
Tratamento de Imagens	José Carlos da Silva

© Lusa Silvestre, Marcos Jorge e Cláudia da Natividade, registrado no Escritório de Direitos Autorais da Biblioteca Nacional sob nº 305.140 – Livro 555 – folha 300

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Biblioteca da Imprensa Oficial do Estado de São Paulo**

Estômago / roteiro de Lusa Silvestre, Marcos Jorge e Cláudia da Natividade para filme de longa-metragem; versão para filmagem com notas de Marcos Jorge – São Paulo : Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2008.

320p. : il. – (Coleção aplauso. Série cinema Brasil / Coordenador geral Rubens Ewald Filho)

ISBN 978-85-7060-637-2

1. Cinema - Roteiros 2. Filmes brasileiros – História e crítica 3. Estômago (Filmes cinematográficos) I. Silvestre, Lusa. II. Jorge, Marcos. III. Natividade, Cláudia da. IV. Ewald Filho, Rubens. V. Série.

CDD 791.437 098 1

Índices para catálogo sistemático:

1. Filmes cinematográficos brasileiros : Roteiros : Arte
791.437 098 1
2. Roteiros cinematográficos : Filmes brasileiros : Arte
791.437 098 1

Foi feito o depósito legal na Biblioteca Nacional
(Lei nº 10.994, de 14/12/2004)
Direitos reservados e protegidos pela lei 9610/98

Imprensa Oficial do Estado de São Paulo
Rua da Mooca, 1921 Mooca
03103-902 São Paulo SP
www.imprensaoficial.com.br/livraria
livros@imprensaoficial.com.br
Grande São Paulo SAC 11 5013 5108 | 5109
Demais localidades 0800 0123 401

Coleção *Aplauso* | em todas as livrarias e no site
www.imprensaoficial.com.br/livraria

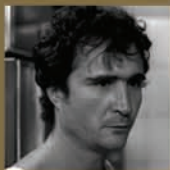
editoração, ctp, impressão e acabamento

imprensaoficial

Rua da Mooca, 1921 São Paulo SP
Fones: 2799-9800 - 0800 0123401
www.imprensaoficial.com.br

O prêmio especial do Festival de Biarritz, na França, em outubro de 2008, foi apenas uma das muitas honrarias e premiações que conquistou o filme *Estômago*, ou *Estômago – A Gastronomic Story* – seu título de exportação. O filme, primeiro longa-metragem do diretor curitibano Marcos Jorge, é inspirado no conto *Presos pelo Estômago*, do livro *Pólvora, Gorgonzola e Alecrim*, de Lusa Silvestre. Conta a história de Raimundo Nonato (João Miguel, de *Cinema, Aspirinas e Urubus*), imigrante nordestino, que chega a uma grande cidade sem dinheiro e sem profissão, mas dotado de valiosa qualidade: tem instinto de cozinheiro. Nonato encontra emprego em um bar no qual não recebe salário, apenas alimentação e um lugar para dormir. Mais tarde, seu ‘dom’ para a cozinha o leva a ser contratado por um bom restaurante e ali se inicia nos segredos da gastronomia italiana e dos bons vinhos. Com interessante cronologia, a partir de suas lembranças da prisão, sabe-se, desde logo, que cometera um crime – aos poucos sendo desvendado –, enquanto se empenha para conquistar espaço dentro da complicada hierarquia local.

O roteiro inteligente e expressivo mereceu esta edição especial, comentada e anotada pelo diretor (que teve o generoso gesto de incluir também as receitas dos pratos principais apresentados na história). Mais uma edição da **Coleção Aplauso** dentro de seu trabalho de registrar e resgatar a história cultural do Brasil.



ISBN 978-85-7060-637-2



9 788570 606372