Memórias do cacau

A saga de uma cultura feita de sangue, sonho e esperança que transformou o sul da Bahia num cenário de fastígio e aventura. Um enredo de coronéis, jagunços, tocaias, mundanas e bacharéis. Personagens de um passado que a memória não consegue esquecer nem a decadência ousou silenciar

Por Claudio Cerri / Fotos Ernesto de Souza



Raymundo Sá Barreto, personagem e cronista de uma época de ouro da lavoura



Certas palavras têm o poder de vasculhar e sacudir sentimentos profundos da alma brasileira, sintetizando em algumas letras um universo nostálgico de aventura, arrojo, esplendor e conquista. Cacau é uma dessas palavras-chaves que instigam o imaginário brasileiro. A literatura colorida de Jorge Amado certamente contribuiu para isso ao incorporar pólvora, sangue e sexo no relato da impetuosa instalação da cacauicultura no sul da Bahia. Mas não explica tudo. O ciclo do cacau na realidade foi talvez o que mais se aproximou dos contornos de uma saga. Ou pelo menos foi o mais arrebatador e romântico dos ciclos que determinaram a formação do espaço agrário brasileiro e do próprio capitalismo no país. Foi, curiosamente, uma saga sem vencedores. O cacau não inaugurou uma linhagem, como o café. Não consolidou um espaço de poder, como o açúcar. Não se espraiou, como a pecuária. Não se internacionalizou nem se compôs, como a laranja ou a soja. Foi um jorro que se consumiu sem poupar. Um rompante de um Brasil aventureiro e ingênuo, não raro obscurantista e violento, mas sedutor pela vontade de fazer e de construir, de conquistar e ousar. Um Brasil sem as projeções paralisantes dos números. Sem a barreira ▷



de gráficos que antecipam a derrota. Sem o aturdimento de um presente extirpado de futuro, e de projeto, pelos erros do passado.



Assim é a herança apaixonante do cacau. Cindida, desagregada, fragmentária, paradoxal. Mas que força ela ainda guarda. Raymundo Sá Barreto ouve a palavra cacau e afasta a cabeça da cadeira de balanço que embala com pachorrenta intimidade, senhor absoluto da ampla varanda que ladeia a casa de linhas modernas mas de ar patriarcal, no Jardim Savóia, em Ilhéus. "Cacau para muitos é também um estado d'alma, um ranço, um vício difícil de largar", confessa remoendo 69 anos desse vício, armazenados numa memória prodigiosa e requisitada. Cacauicultor, "quarta geração de uma espécie em extinção", como gosta de dizer, ou "o último representante da descendência dos coronéis", segundo o amigo Jorge Amado, que lhe dedicou o livro *Tocaia Grande*, Sá Barreto prefere apresentar-se como simples tabelião, sem pretensões outras que não lavrar escrituras, procurações e testamentos no Cartório de 1º Ofício de Notas de Ilhéus, do qual foi titular por 41 anos. Mas sua história está irremediavelmente impregnada do visgo do cacau, um enredo do qual ele foi personagem e testemunha apaixonado, a ponto de se transformar hoje numa voz por onde ainda falam o coronel, o jagunço, a mundana, o silêncio da tocaia, o pipocar da *repetição*, os homens e as mulheres dessa aventura.

A cabeça grande ressalta no corpo alto, marcada por óculos pesados de lentes grossas. Dentro dela fervilham intactos destinos e personagens que o tornam fonte obrigatória de consultas, inclusive do *cumpadre* Jorge Amado, que não raro chama de Paris para confirmar datas, parentescos, nomes, ma-

O cacau mole é trazido das roças no lombo da tropa de burro. A geografia impede a mecanização da cacauicultura

lediscências... Sá Barreto apóia-se n bengala encastoada de ouro, heran do avô que o fez herdeiro de fazend de cacau aos 6 anos. Pede atenção co um gesto de indicador e escancara a portas desse mundo que o domina e d qual não consegue se desenredar, co cedendo-se apenas o distanciament de um humor esparramado, que hon a tradição baiana de não mascarar verbo, nem subtrair o pecado da bio grafia dos homens. "Engana-se quem imagina que aquilo tudo era uma enor me fudelança. O Bataclan, por exem plo, era uma casa de respeito em Ilhéus Aliás, era um ambiente muito mai respeitoso que muitas festas familiare de hoje em dia. Mas o Bataclan não er uma casa de mulheres, era um cabaré Um lugar de jogo e de danças. A mulheres estavam ali, mas no Bataclan não havia quartos." Sá Barreto interrompe-se para servir-se de uma dose de uísque, puro, sem gelo. "A humanidade levou décadas para chegar a esse destilado, não vou retroagir agora misturando água novamente", justifica e continua, vez por outra recorrendo à esposa, Itassucê Leite Sá Barreto, neta do famoso coronel Basílio de Oliveira, arquiinimigo do sanguinário Juca Badaró e imortalizado na literatura de Jorge Amado na pele do coronel Horácio da Silveira. "Sucê, traga-me uma *repetição* aqui pra mostrar aos jornalistas", despacha Sá Barreto. Segundos depois lá está ele na varanda, *repetição* engatilhada na mão direita, telefone sem fio do outro lado, atendendo uma das dezenas de ligações que recebe por dia.

"Desde pequeno vivi mergulhado no mundo do cacau. Com 14 anos já passeava por aí acompanhando a Machadão, cafetina citada por Jorge Amado. Eu a tratava por dona Antônia. Era mulher gorda, educada, que gostava muito de montar a cavalo. Os ▷



Lagoa Pequena (Ilhéus): uma trajetória emblemática, agora na tevê

A fazenda que virou novela

A Sesmaria Serrapilheira, ao norte de Ilhéus, vivia às voltas com disputas de terras entre famílias rivais até que um dia Álvaro Simões, corretor de seguros e jogador inveterado, ganhou o grande prêmio da Loteria Federal, isso por volta dos anos 40. Álvaro mudou de vida e de nome. Virou "Álvaro Cinco Milhões" e comprou todas as terras da Serrapilheira. Seu neto, o agrônomo Eduardo Simões, conta que quando foram abertos os alicerces para construir a casa-grande da fazenda descobriu-se um cemitério de jagunços no lugar. Mesmo assim a construção foi mantida. Está lá até hoje, imponente, no topo da fazenda, de onde se avista a exuberante Mata Atlântica, que recobre toda a serra do Castelo Novo, onde viceja o cacau. O Rio Cachoeira honra seu nome no terreiro, em frente à casa, formando mantas de espuma branca nos degraus de pedra escura. O filho de "Álvaro Cinco Milhões", Hélio — pai do agrônomo Eduardo —, foi um herdeiro típico. Vendeu uma parte da propriedade, mudou-se para o Rio e enfurnou-se nos salões de pôquer do Automóvel Clube, de onde saiu pobre. A casa-grande (a do cemitério de jagunços) virou sede da Fazenda Lagoa Pequena, que até recentemente pertenceu ao cacauicultor Osvaldo Mendonça. A crise obrigou-o a vendê-la ao Grupo Chaves, de Itabuna, que domina o comércio de cacau na região. Cheia de encantos e de mistérios, a Lagoa Pequena segue seu destino dramático. É nela que vêm sendo filmados vários capítulos da novela *Renascer*.

passeios terminavam invariavelmente na casa de Durica, que também tinha raparigas na rua do Sapo, hoje Visconde de Ouro Preto, e na rua do Dendê, rebatizada de Araújo Pinto. Além de Durica e Machadão, Ilhéus teve outras mulheres inesquecíveis. Madame Belinha, por exemplo, Zizi Garrafão e Maria B.F., que carregava no nome as habilidades mundanas." Sá Barreto faz uma pausa e cria expectativa agitando o indicador no ar, como quem saboreia antecipadamente uma lembrança garimpada do fundo da memória. "Mas, entre todas elas, uma se destacava", sussurra marcando o suspense com um gole de uísque: "Veneranda era seu nome. Mulata de seios belíssimos, despertava paixões terríveis". Ele garante que Gabriela nunca existiu, é pura ficção de Jorge Amado. Mas Veneranda sim, era carne e osso, da melhor qualidade.



Raymundo Sá Barreto tem hoje 200 hectares de cacau numa fazenda de 320 hectares administrada pelo filho Raymundinho, perto da Serra do Macuco, em Buerarema. A propriedade tem luz, água e telefone, mas as roças estão tomadas pelo canoão. Um cenário de abandono que se repete por toda a cacauicultura do sul da Bahia. "O preço do cacau não paga a limpeza da plantação", justifica. "Antes, com 1 arroba você tinha o salário de um trabalhador. Agora são necessárias 7, 8 ou mais arrobas. Às vezes me ligam para comprar a fazenda", reclama Sá Barreto, "mas não dão nem a metade do valor patrimonial. Não vendo não", garante, disposto a não engordar a lista dos produtores cujas terras vêm sendo arrematadas pelos comerciantes de cacau.

A Bahia tem 22 mil propriedades de cacau espalhadas por 600 mil hectares e 80% delas, segundo o agrônomo Joaquim Cardoso, ex-secretário-geral da Ceplac — Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira —, encontram-se em estado de total abandono. Os preços do cacau estão em queda há mais de 12 anos. Depois de atingirem a cotação





O cacau é cortado nas roças, onde a vassoura-de-bruxa ataca galhos, folhas e frutos, impondo perdas dramáticas à produtividade

recorde de US$ 5.000/t em 1978, recuaram progressivamente, oscilando hoje abaixo de US$ 1.000/t. Os estoques mundiais, armazenados em Amsterdã, Holanda, são da ordem de 1,3 milhão t e representam cerca de 60% do consumo total, de 2,2 milhões t/ano. Em 1980 esses estoques eram inferiores a 510 mil t. "É bom ressaltar, porém, que não estamos diante de uma galocha, um produto que ninguém mais usa que perdeu seu valor de troca. O chocolate continua sendo um alimento nobre, os produtores é que precisam se reciclar, e o primeiro passo é controlar a produção e diversificar", diz Cardoso. Mas a lógica da crise aponta em outra direção. Os produtores estão descapitalizados e não têm crédito junto aos bancos, onde a dívida da cacauicultura supera a faixa dos 300 milhões de dólares. Apreensivos, grandes comerciantes, que viram quebrar empresas tradicionais do ramo, do porte de uma Barreto de Araújo, em 1980, também cortaram os adiantamentos a seus fornecedores tradicionais. "Com a desvalorização do patrimônio, é cada vez mais difícil a recomposição do pe-



O pisoteio nas barcaças limpa e dá acabamento às amêndoas

nhor", explica Waldeck Ornellas, secretário de Planejamento, Ciência e Tecnologia do Estado da Bahia. O resultado é que, para saldar dívidas, muitas propriedades estão passando para as mãos de comerciantes, por um preço 70% abaixo do valor patrimonial.

"A situação é terrível e nós nem podemos dizer que não há interesse pelas terras porque isso acarretaria uma desvalorização ainda maior", confidencia em tom grave o advogado José Amorim, vice-presidente da Companhia Brasileira Exportadora, empresa do Grupo Chaves, de Itabuna, atualmente uma das maiores forças do comércio de cacau da Bahia, que já detém 55 fazendas. Uma das compras mais recentes do grupo foi a Lagoa Pequena, onde estão sendo filmadas cenas da novela *Renascer*. "O momento é espetacular para comprar", assegura Amorim. "Uma roça de 1.000 arrobas de cacau vale 1 bilhão de cruzeiros, mas os negócios estão sendo feitos hoje na base de 30% desse valor", explica.

É uma aposta alta, como gostavam de fazer os coronéis no Bataclan. As cotações do cacau estão baixas. O Grupo ▷

A crise que virou suco

A tradição está intacta na arquitetura das barcaças e no trabalho da tropa de burros carregada de cacau. Mas a Fazenda Tororó, no município de Itabuna, sul da Bahia, é mais que um postal do passado. Ela é um símbolo de uma das transições viáveis para a região. Ao lado das barcaças seculares, ergue-se a fábrica de polpa de frutas da Tororó, inaugurada há um ano e com produção mensal de 30 toneladas de polpas de cacau, cajá, acerola e maracujá. "Vende-se tudo o que se produz. A demanda é enorme tanto na região quanto no Sudeste", explica Tadeu Dória, agrônomo do projeto. Waldeck Ornellas, secretário de Planejamento, Ciência e Tecnologia da Bahia, calcula que essa florescente atividade do sul baiano, com mais de 120 projetos em funcionamento, pode proporcionar um aumento de 40% na renda do cacauicultor. Partes antes desperdiçadas do cacau são aproveitadas, bem como frutas regionais, abundantes nas matas que sombreiam a plantação. Mas o maior incentivo mesmo é o preço. Enquanto a arroba da amêndoa de cacau é comercializada a 250 mil cruzeiros, a de polpa para suco custa 600 mil cruzeiros e a demanda é firme. Tanto que os problemas de armazenagem da Tororó estão sendo resolvidos com a instalação de câmaras frigoríficas, que exigem investimentos em torno de 800 milhões de cruzeiros para 30 toneladas. Outro incentivo é a exportação. A Ceplac desenvolveu uma tecnologia de pasteurização que viabiliza a entrada no mercado externo. E a Cajuba, processadora de frutas do Grupo Econômico, inaugurou os negócios: vendeu 50 toneladas de polpa de cacau à Alemanha.

Chaves, que já exportou 200 milhões de dólares, viu sua receita cair para 60 milhões de dólares em 1992. Além disso, há a vassoura-de-bruxa — um fungo avassalador que chegou ao sul da Bahia em 1989 e hoje já atinge 95% dos cacaueiros, destruindo folhas, galhos e frutos, com perdas drásticas de produtividade.

"Se forem executar as dívidas dos produtores", dispara Sá Barreto, "não vai sobrar um com terra no sul da Bahia. A dívida é impagável", sentencia e cospe fogo: "Comerciante de cacau sempre foi um boca-de-lobo. Fala-se muito dos Badaró, que faziam isso, faziam aquilo, tomavam terras e roças, mas a verdade é que eles não passavam de simples arruaceiros perto de um Misael Tavares, por exemplo. Fui vizinho de Misael na rua Conselheiro Saraiva, onde nasci. Aquilo era um sujeito inteligente, empreendedor, mas também era comerciante de cacau e boca-de-lobo. Tanto que a luta mais sangrenta entre coronéis da região teve como pivô central a execução de uma dívida do Antonio Firmo para Misael. Avalie como funcionavam as coisas", recomenda Sá Barreto, que se ajeita na cadeira e toma fôlego para refrescar a memória.



"Misael não era homem de ter jagunços, mas tinha dinheiro e influência. Vai daí que acionou os Badaró de Ilhéus, onde morava, para tomarem as terras de Antonio Firmo, cuja roça ficava em Itabuna, numa região de influência do coronel Basílio de Oliveira, a quem o produtor pediu ajuda. Essa coisa de tomar terra para executar dívida não era assim como é hoje, não. Corria sangue, e esse episódio do Antonio Firmo foi talvez o mais violento da história do cacau", diz Sá Barreto, que pede confirmação para a esposa, Itassucê: "Houve um tempo", endossa a neta do coronel Basílio, "que meu avô teve 600 homens em armas. Quando fugiu para escapar à intervenção do governo de Seabra, a quem os Badaró eram ligados, a jagunçada ficou sem freio e fez marcha em direção a Ilhéus. Foi bravo".



Coronel Basílio de Oliveira: 600 homens em armas contra Juca Badaró

Quando a *repetição* não conseguia resolver a cobiça dos coronéis, entravam em ação os bacharéis e o *caixixe*. "O *caixixe*", explica Sá Barreto, "era um macaquinho que roía o cacau por dentro sem deixar quase vestígio por fora. A grilagem bem-feita, juridicamente bem armada, acabou virando *caixixe* também. Ilhéus teve um bocado de bacharel sabidório, tudo caixixeiro. Teve *caixixe* sacramentado na madrugada do velório, tomando-se as digitais do defunto a quem pertenciam as terras griladas. Ouvi isso de testemunha ocular", ressalta nosso cronista.

O *caixixe* floresceu num período de fortalecimento das oligarquias regionais no país, que a partir da Lei da Terra, de 1850, não dependiam mais de concessões reais e podiam "adquirir" novas glebas direto no mercado. Com a República, em 1889, a legitimação da posse da terra passou a ser deliberada localmente, ampliando-se ainda mais o poder oligárquico e o mercado de trabalho dos bacharéis caixixeiros.

Mas o caráter extensivo e monocultor da cacauicultura baiana não foi obra só de coronéis, jagunços e advogados. Entre 1976/85, o governo lançou o Pró-Cacau, que acabou se transformando numa peça decisiva para agravar a crise do setor. "Em vez de ter como metas a diversificação, o adensamento e a renovação das plantações que contam hoje com idade média de 60 anos", explica o agrônomo Joaquim Cardoso, "o Pró-Cacau investiu na ampliação da área cultivada, que saltou de 450 mil hectares no país para mais de 700 mil hoje, sendo 600 mil só na Bahia." A ilusão de que os preços recordes de 1978 poderiam se manter gerou o pesadelo da superprodução e a concorrência internacional predatória. As roças foram abandonadas e a produção baiana em vez de aumentar caiu — de 410 mil t em 1968 para 250 mil t hoje. A produtividade média na região é de 380 kg/ha, bem abaixo da marca dos 450 kg/ha, a partir da qual uma roça de cacau torna-se economicamente viável. A crise deixou 250 mil desempregados no sul da Bahia, órfãos do cacau. "Chegamos a tal ponto", conclui Cardoso, "que perdemos a liderança do mercado mundial para a Costa do Marfim, que cultiva uma cacauicultura em bases tribais, mas ainda consegue produzir 1,5 t/ha."



Sem cuidados e sem preço, o cacau transformou-se de monocultura em puro extrativismo. Colhe-se da mão para a boca, para saldar as despesas da semana na fazenda. A fermentação nos cochos e a coreografia da secagem nas barcaças — dois emblemas da cultura — são cada vez mais raros na rotina descapitalizada dos produtores. Muitos descarregam o cacau direto no secador industrial, de onde sai um produto de péssima qualidade, uma amêndoa violeta, cujo único mérito é gerar receita em poucas horas.

Da varanda do Jardim Savóia, em Ilhéus, Sá Barreto rebusca na memória a origem dessa decadência. "O cacau produziu uma civilização meio isolacionista aqui no sul da Bahia. Viajava-se mais a Paris e ao Rio que a Salvador, que para nós ficava *lá na Bahia*", admite com certa gravidade na voz. "Além disso, os filhos da terra iam para o Rio estudar, vendiam as propriedades herdadas e não voltavam mais. Só tivemos presença na política nacional até Getúlio, depois foi um desastre. No sul, o café e os industriais tomaram ▷



Zé Correia ainda acaricia com intimidade o corpo da *repetição*

O jagunço que virou ancião

Zé Correia é um negro retinto, de olhos baços, que diz ter 85 anos, mas os amigos garantem que há um bocado de chuva ele atravessou os 90. Zé Correia nasceu no pé da Serra do Macuco, perto de Buerarema, no sul da Bahia, e colou sua vida no visgo do cacau. Viu coronel enricar e perder tudo. Viu gente sangrar e, dizem, fez correr sangue nas tocaias do Macuco. Mas ele nega tudo e afasta com as mãos cansadas um passado do qual não levou nada.

Os dedos trêmulos ainda escorregam com intimidade pelo corpo da *repetição*, como quem acaricia, como velhos cúmplices. Mas ele desconversa de sua história. Prefere contar causos, como um ancião. Prefere contar de outro Zé, outro preto, outro jagunço, o lendário Zé Nick, o mais famoso jagunço do cacau. "Aquilo tinha bestagem com o demônio. Tava aqui, de repente sumia. Virava toco de pau, ruma de cacau. Enfeitiçava a mira, tinha corpo fechado pra bala", garante Zé Correia sem esconder sua admiração. Zé Nick morreu picado de machado numa barcaça de cacau. "Mas o corpo só estrebuchou", conta o preto velho, "quando foi furado de punhal de prata no coração." Por que uma morte tão violenta, Zé Correia? "Porque ele mangava de coronel", responde o ancião. E conta sem disfarçar o espanto: "Zé Nick encontrava coronel pela frente e ia dizendo: '*Abre o bolso, coroné, pra Zé Nick mijá dentro*' " . A voz imita o tom debochado do pistoleiro e finaliza: "Depois que acabava ainda inquiria: *'Gostou ou tava ruim, coroné?'* " E Zé Correia liberta uma sonora gargalhada de quase um século.



Casa-grande da Bela Vista: festa e frenesi na loucura dos anos 20



Porto de Ilhéus, hoje: um retrato silencioso e deserto da crise

as rédeas do país e o cacau ficou para trás. Foi uma autofagia", diz Sá Barreto, como quem está testando uma palavra para responder às suas próprias indagações.

Nos anos 20, quando o Brasil ensaiava uma transição de um país oligárquico e rural para um Estado mais centralizado que viabilizaria a industrialização, o cacau vivia seu período de ouro. Em 1927, empresários paulistas fundavam o Centro das Indústrias do Estado de São Paulo. Em 1928, Getúlio chegava ao poder no Rio Grande do Sul preparando-se para assumir a liderança do país. Prestes sacudia a imagem de um Brasil portuário e litorâneo, refugiando-se na Bolívia depois de cortar 20 mil quilômetros de sertão. Havia um novo país em gestação, mas os panacus cheios de cacau mole continuavam a descer das matas no lombo da tropa de burro, até os cochos de fermentação. O cacau valia ouro e os exportadores compravam qualquer quantidade.

"Os cabarés regurgitavam", entusiasma-se Sá Barreto. Eram anos loucos. O mundo dançava em cima de um vulc Vivia-se um hiato confuso e inebriant entre uma guerra mundial e os sintom de uma depressão econômica avassa dora. Respirava-se um misto de torme ta e de bonança. Os ventos de u ansiosa liberalidade varriam os cos mes e revolucionavam as artes. As co ções do cacau subiam sem parar. De réis, em 1921, para mais de 2 mil con de réis em 1927. É o auge da vida m dana em Ilhéus. Há um frenesi de r tas e de sensualidade nos cabarés che de coronéis, de polacas, francesas e gentinas. Éter e cocaína viram moda salões chiques da Europa, onde o *fo trot* e o *charleston* animam o ritmo fe co das transformações. O cacau abre portas das fazendas para grandes fest



"Talvez o episód mais escandalo desse período borb lhante tenha ocor do numa das fest da Fazenda Bela V ta", conta Sá Bar to, sem disfarçar entusiasmo na voz no olhar. Até hoje casa-grande da Bela Vista, próximo Ilhéus, continua majestosa, dominand o alto de uma encosta que dá para u gramado, colorido de primaveras, salp cado de flores silvestres. "A Bela Vis sempre foi festeira", diz Sá Barreto, e fregando as mãos para ajudar a descer uísque. "E dona Amélia Sá, a proprietá ria, embora viúva, nunca descuidou d 700 hectares de terra cobertos de c cau", continua. "Mulher beata, don Amélia vestia os anjos nas festas d igreja, em Ilhéus. Mas era uma pesso alegre, que gostava de bailes e de ter casa cheia. Numa dessas festas, em 192 a casa-grande está lotada. São dezena de convidados que se espalham pel salão e se acomodam na varanda. Va começar um concurso de fantasia" anuncia Sá Barreto, deliciando-se com o que está por vir. "As donzelas sucu dem-se travestidas de palhaços, pier rôs, fadas e princesas. Há um burbur nho por toda parte e eis que irrompe no salão a estonteante figura de Car mem, enteada de João Mangabeira Veste unicamente uma pele enrolada na cabeça e sapatos de salto alto. Nada mais. Nua em pêlo, desliza pelos salões algumas vezes expondo seu corpo anguloso e provocante. Foi o primeiro *strip-tease* do Brasil", comemora Sá Barreto, que reverencia a pioneira de copo na mão: "Conheci-a sexagenária, mas ainda exuberante. Quando passeava de short pela avenida Atlântica, no Rio. Copacabana parava".



Homem vivido e relacionado, de cuja mesa privaram Juscelino e Jango, entre outras personalidades do país, Sá Barreto sabe que esse mundo folhetinesco não tem volta. A cacauicultura, que contribuía com 60% da arrecadação baiana nos anos 50, hoje participa com 8% dela. O produto não vai desaparecer do sul do Estado, até porque há na sua geografia ondulada extensas áreas de matas, grotas fundas e baixios úmidos onde cacau ainda é o que há de mais viável. Mas ele terá que diversificar seus mercados e se compor com outras frutíferas para conquistar a flexibilidade e a eficiência que a monocultura lhe subtraiu.

A nostalgia que a saga do cacau inspira, porém, não emana apenas do cheiro doce das amêndoas nas barcaças. Sá Barreto divaga sobre uma Ilhéus vestida de ternos brancos de legítimo linho inglês, S 120. Uma cidade onde não faltava serviço às passadeiras de roupas brancas. "As melhores eram Maninha, a Diú, e Machadinho, o primeiro viado do cacau", gargalha esse memorialista iconoclasta que se recompõe imediatamente para indagar inconsolável: "Que fazer agora? Plantar acerola?" Na verdade, a nostalgia que ele respira é mais profunda que um simples dilema frutífero. Ela remonta a um Brasil proporcionalmente talvez tão miserável quanto o atual, onde 31 milhões de pessoas, segundo o governo, não têm dinheiro para comer. Mas um país onde a palavra cacau resumia dois significados com os quais o Brasil moderno precisa urgentemente se reconciliar: sonho e esperança. ■



Conde Bada trocou a roça pela praia e a *repetição* pelo caiaque

O Badaró que virou surfista

Ali está um legítimo Badaró, sobrinho de Juca Badaró, o temível coronel do cacau que semeava roças e mortes pelas terras de São Jorge dos Ilhéus. Descendente direto da linhagem dos barões do passado, Teomar Astor Bahia Badaró montou seu negócio debaixo de duas Erythrinas, árvores que sombreiam as roças de cacau. Só que o negócio desse Badaró de 36 anos, tratado carinhosamente como Tio Bada pelas crianças de Ilhéus, Badalhoca ou Conde Bada pelos amigos mais próximos, não tem nada a ver com roça, cacau ou coronelismo. "Meu negócio é praia e caiaque", explica o Conde, que trocou o chapéu Panamá por um boné Ocean Pacific, o cacau pela areia e a *repetição* por uma frota de 35 caiaques que aluga na Praia do Pontal, em Ilhéus.

Bem que ele tentou seguir a tradição da família. Após uma fugaz passagem pela Escola Técnica de Agricultura de Cacau, o Conde quis introduzir técnicas modernas de plantio na fazenda do pai, o coronel Astor Fernandes Badaró. Mas não deu. O pai, explica Bada, era coronel de verdade. Combinava o temperamento rude dos ancestrais com a rigidez da carreira militar que havia abraçado. "Ele dispensou meus serviços dizendo que quem plantava cacau nas suas terras era o jupará, uma espécie de macaquinho que chupa as bagas da fruta espalhando sementes pela mata", conta Badalhoca sem ressentimento. A frustração rural levou-o a Salvador, onde fez Publicidade e Cinema. Mas, como todo bom filho à casa torna, um dia voltou a Ilhéus disposto a introduzir um novo aproveitamento para a sombra das Erythrinas. E foi assim que floresceu o *point* desse sobrinho descolado de Juca Badaró.