

PETRÓPOLIS

Guia prático, histórico e saboroso do bairro

Comida, bebida, noite, cultura
e histórias



Gustavo Sobral

PETRÓPOLIS
Guia prático, histórico
e saboroso do bairro
Comida, bebida, noite, cultura
e histórias

1ª edição

Offset[®]
EDITORA

Natal/RN - 2014

Copyright © 2014 Gustavo Sobral

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, transmitida por qualquer forma eletrônica, mecânica, fotocopiada ou gravada, sem a citação da fonte.

Capa , projeto gráfico e ilustrações.

Gustavo Sobral

Impressão

Offset Editora

Catálogo na Fonte: Ana Cláudia Carvalho de Miranda – CRB15/261

G677p Sobral, Gustavo

Petrópolis: guia prático, histórico e saboroso do bairro: comida, bebida, noite, cultura e história. / Gustavo Sobral. – Natal: Offset, 2014.

119p.

ISBN: 978-85-65739-77-1

1. História - Natal (RN). 2. Guia - Natal (RN). 3. Natal (RN) - Bairro de Petrópolis. I. Título.

CDU: 94 (813 - 2)

Este livro não é informe publicitário nem tampouco os lugares citados ofereceram alguma vantagem ou pagamento ao autor para serem referendados.

SUMÁRIO

7	NO BOULEVARD DE PETRÓPOLIS Vicente Serejo
13	TUDO É POSSÍVEL EM PETRÓPOLIS
16	PARA COMEÇO DE CONVERSA
18	MODERNINHA
21	SEUS LIMITES
24	DOMINGO EM PETRÓPOLIS
26	A BANCA E OS HABANOS
29	ACERCA DO FUMO
31	COMPRAS E COMPRINHAS
33	MASSA E PRONTA
35	PETRÓPOLIS IMORTAL E FRANCESÍSSIMA
37	EXUPÉRY POUSOU POR AQUI
38	O CIVISMO E AS FLORES
41	COMIDA ÁRABE
45	CLUBE, HOSPITAIS, ESCOLAS, ETC E TAL
50	VINHOS E COZINHA
56	DOCES E SALGADOS
60	NATAL, COSMOPOLITA:
63	CERIMÔNIA DO CHÁ
66	CONFEITARIAS
69	CAFETERIAS
72	DO CAFÉ
74	CREPE E CREPERIA
77	GOURMET AVARANDADO
79	PÃO E ACOMPANHAMENTO
82	PASTEL
85	CHOPE, CHOPE E CHOPE
91	POUCOS CAUSOS
94	FALTA DRINQUE EM PETRÓPOLIS
98	COZINHA E REGIONAL
102	O REGIONAL EM PETRÓPOLIS
105	MERCADO PETRÓPOLIS
108	DE COMER DE GARFO E FACA
112	RESTAURANTES
116	PETRÓPOLIS TAMBÉM DÁ BADALO



NO BOULEVARD DE PETRÓPOLIS

Ouvi dizer que assim se passou...

Newton Navarro

Andei um tempo interessado nos caminhos da cidade. Não os físicos, no sentido de tentar percorrê-los, de ir e vir nas suas trilhas. Os literários - caminhos por onde os olhos andam.

Talvez influenciado pelo *Guia Sentimental de Olinda*, invenção de Gilberto Freyre ou, quem sabe, pelo lirismo do poeta Manuel Bandeira no seu *Guia de Ouro Preto*, com ilustrações de Luís Jardim, que tenho na edição francesa, numa belíssima encadernação em couro pleno, com douração e arabescos nas capas.

Daí pra frente não parei mais de segui-los.

E se fosse para lembrar um olhar mais antigo sobre a cidade, talvez esse olhar fosse cair nas páginas de *Roseira Brava*, de Palmyra Wanderley, livro de 1929. Nas suas saudações poéticas tão idílicas cantando a colina de Petrópolis, Praia do Meio, Areia Preta, Rocas - *o lugar que nasceu sem mãe*; Tirol - *direitinho uma paisagem bíblica*. Natal amanhecendo nas pedras do Refoles com *o boi filosofando vagaroso* entre gaiolas de passarinhos. O Alecrim, *verde, todo verde, como um sonho*. Barro Vermelho, Passo da Pátria e Lagoa Manuel Felipe, tudo transfor-

mado em partes de um território lírico nos versos da poetisa reinventando sua cidade.

Vinte anos depois, em 1949, foi a vez de João Amorim Guimarães, cronista e poeta, com seu *Cidade do Natal* também cantando em versos a sua vila, bairros, lugares, gente. No prefácio, depois de descrever a figura do poeta, Câmara Cascudo constata:

Nada falta ao retrato feito de memória.

Em 1958, há mais de meio século, a cidade ainda não era um point turístico, mas ganhou um *Guia da Cidade do Natal* organizado por J. A. Negromonte e Etelvino Vera Cruz com colaboração de Fernando R. da Silva. Seus organizadores descrevem logo abaixo do título, no alto da folha de rosto: *Obra informativa de interesse dos turistas, viajantes, comerciantes, industriais, profissionais e do povo em geral*. São 231 páginas com textos e anúncios de patrocinadores e com informações sobre a cidade, sua história, bairros, pontos turísticos, folclore, monumentos, datas comemorativas, música, indicador de ruas, mapas e endereços comerciais.

Depois, em 1972, veio o texto poético de Newton Navarro, com ilustrações também suas, e lançado pelo livreiro Walter Pereira: *Natal Colorida*. Impresso em policromia, na gráfica Brunner, São Paulo, com apresentação do então governador Cortez Pereira, fotos de

Francisco Améndola e a versão para o inglês de Dalton Melo de Andrade. Foi seu primeiro retrato colorido.

Dos anos setenta pra cá, com a construção da Via Costeira e seus hotéis, Natal virou um destino turístico. Ganhou vários guias, folhetos e mapas, e um pequeno roteiro elaborado no início anos setenta pela jornalista Rejane Cardoso para a Ancar, hoje Emater, distribuir aos convidados de um encontro de Extensão Rural. E Manuel Onofre Junior organizou um Breviário e o Guia poético.

De repente, Petrópolis que era bairro residencial sombreado de quintais de casas de família, virou um point. E veio então a idéia de Gustavo Sobral de retratar Petrópolis num *Guia Prático, Histórico e Saboroso*. Estão aqui os velhos e novos personagens e seus lugares. Não uma história formal, mas o roteiro que inclui bebida, comida, noite, cultura e histórias de um território que ao mesmo tempo é físico e lírico, comercial e sentimental. Aqui as estórias substituem as histórias. No sentido de um boulevard, não parisiense, mas tropical. Cheio de sol. E que o autor consegue decalcar como se libertasse suas ruas, becos e vilas da frieza dos mapas urbanos e das estatísticas para traçá-lo num desenho mágico e humano.

A literariedade do seu texto não revoga ou substitui a informação. Ele sabe servi-la com bom gosto e apuro. Como se fizesse parte do cardápio enquanto leva o leitor

a passear nas suas ruas. Sequer abre mão dos seus prédios, pomposos, austeros, modernos ou simples, de suas vilas e becos, de toda sua pequena humanidade que se espalha nos altos e baixos do seu relevo sensual.

Por isso, todas as coisas estão aqui, cuidadosamente informadas: delicatessens e docerias, cafés, padarias, lanchonetes, choperias, creperias, restaurantes, pontos de baladas, galerias, bancas de revistas, hospitais, mercados e quitandas.

Gustavo Sobral cumpre como desenhista atento no seu olhar cuidadoso o ofício de retratar Petrópolis sem fazê-lo melhor só para encantar os olhos do leitor. Nem pior. Não quer convencer a nativos, frequentadores ou turistas. Mas quer que seja útil a revelar a vida como ela é em Petrópolis. Suas manhãs primaveris, suas tardes azuis, suas lojas. Sua gente e suas noites agitadas ou mansas, até seu cansaço quando a madrugada vem.

Não a Petrópolis homônima, a que recebeu o nome do imperador Pedro II nos tempos do Brasil Imperial. Nem a outra, nascida do olhar aristocrático de Pedro Velho, o proclamador da República entre nós. A que nasceu de uma floresta encantada, a Mata de Petrópolis, onde o jovem Câmara Cascudo passeava a cavalo de polainas e monóculo. Aqui está a Petrópolis de hoje, entre casinhas e arranha-céus, lojas sofisticadas e padarias. Vizinha dos últimos quintais onde resistem, como se não aceitassem morrer de tédio, as mangueiras e os cajueiros veneran-

dos que nos velhos sítios de ontem fizeram a sombra que abrigou um tempo imenso de vida.

Quando Roberto DaMatta estudou *A Casa e a Rua* como um complexo antropológico, em 1985, avisou:

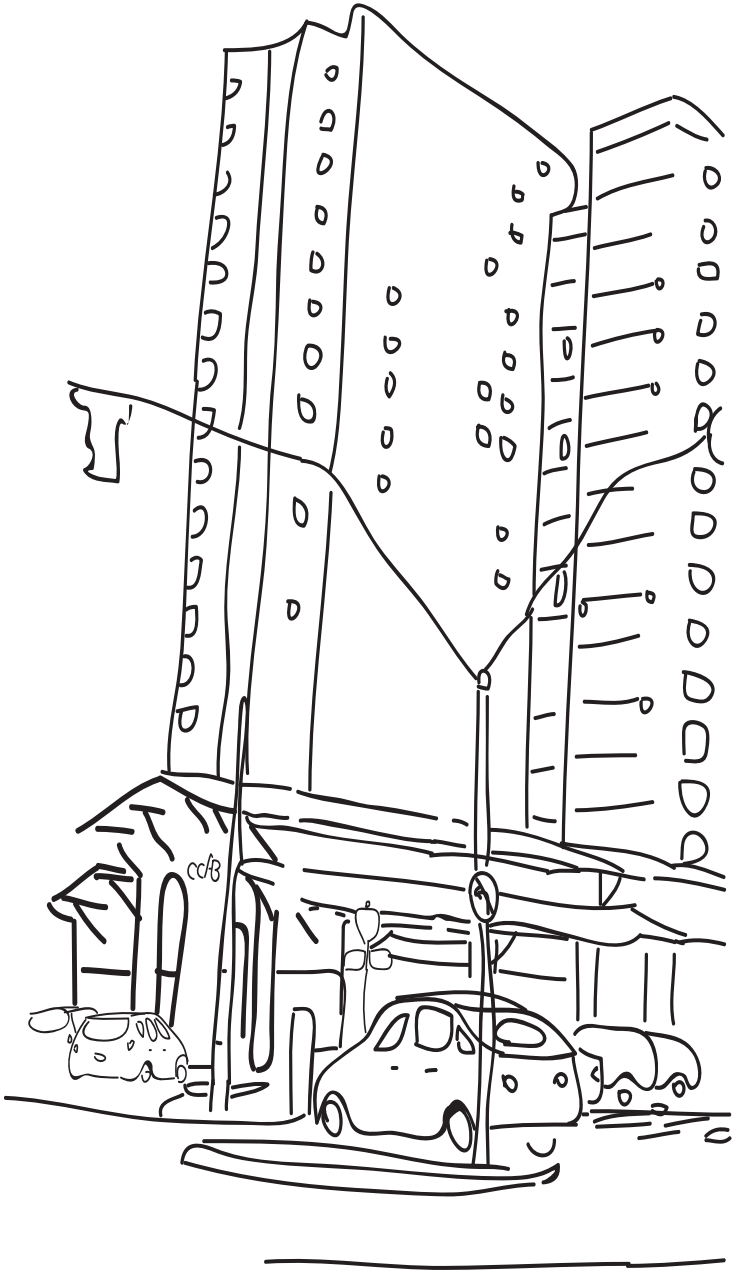
Cada sociedade tem uma gramática de espaços e temporalidades para poder existir enquanto um todo articulado e isso depende fundamentalmente de atividades que se ordenem também em oposições diferenciadas, permitindo lembranças ou memórias diferentes em qualidade, sensibilidade e forma de organização.

Este guia não é uma *sociologia da saudade*, para usar a expressão de DaMatta. Nem, por decorrência, uma *sociologia da memória e da recordação*. É o retrato de um instante. O instantâneo que fotografa, revela e fixa a Petrópolis de hoje. Desta nossa contemporaneidade, posto que amanhã pode não ser a mesma. Para o antropólogo, tudo são passagens quando o tempo é a matéria de que é feito o olhar sobre uma rua, um bairro, um lugar. De pequenos e grandes mundos.

É o caso da Petrópolis de Gustavo Sobral com seu olhar flaneur a desenhar, como se fosse um dândi, a vida de um boulevard que nasceu de sua própria invenção.

Lua grande de março de 2013.

Vicente Serejo



TUDO É POSSÍVEL EM PETRÓPOLIS

Petrópolis está sempre fervilhante. Carros trafegam para lá e cá. Pessoas passam a pé. Manhã cedinho, caminham pela Afonso Pena, formando uma legião de atletas. É preciso ver as turmas animadas, a conversa franca e o passo apressado, afinal, é caminhada!. Basta ver como todos se conhecem e como os “bom dia!” são entusiasmados. À noite já é outra coisa, sendo a mesma.

Petrópolis é dos praticantes da corrida de rua toda disposição e fôlego de quem tem passo e canela firmes. Petrópolis é também esporte e como se verá, lazer. Recentemente, a iniciativa da prefeitura tornou a av. Afonso Pena uma via livre aos domingos. A proposta é que as pessoas caminhem, pedalem, tragam a criançada, juntem os amigos. E isto bem que acontece. Domingo bem cedo há movimento.

Petrópolis é também *boulevard* de compras, lojas na boca da rua com o charme das galerias, como em Paris. Simplesmente ao ar livre, sem o plasticismo dos *shoppings*, e com o charme de se estar fruindo a cidade. Em Petrópolis, as melhores casas de modistas e as mais badaladas grifes femininas e masculinas se concentram na av. Afonso Pena. Também é o espaço dos cafés, que são uma delicadeza. E restaurantes excelentes. Do badalado

Boungustaio à varanda do Armazém Goumert, passando pelo chope de calçada e bossa da Choperia Petrópolis. Em Petrópolis há de tudo. Almoço, café, jantar, lanchinho, pão da hora, balada noturna com picapes e DJs. Tudo é possível em Petrópolis.

Além de comer, beber e comprar, Petrópolis se faz por histórias e por coisas da cultura da cidade e da cultura da mesa e do copo. Neste livrinho está selecionado o de comer e de beber mais conhecido e mais desejado do bairro; aqui está como acontece a noite em Petrópolis (não muito diferente de como acontece por aí); aqui está a cultura da cidade nas suas personagens e nas suas vivências do bairro; aqui também está um pouco do que se entende e serve, e do que é comida, bebida, hábitos de comer e de beber. Fruto de conversa, leitura e reflexão sobre a vida, sobretudo gastronômica, de um bairro de uma cidade e dos espaços consagrados pela frequência.

Aqui, também se contam histórias que se ouviu, de gente que provou, de gente que frequenta, que foi vista, das pessoas que vivem Petrópolis noite e dia e das memórias que trazem consigo. Não nomeados, mas citados em suas histórias de mesa e que se reconhecerão, tão logo leiam, nas histórias que viveram, presenciaram e narraram. Já dizia Gabriel Garcia Márquez, o escritor, que a vida é também para contar e, que é mais, é como a

gente recorda e conta. Por isso, isto aqui também é feito de recordações que se contaram.

Também serve a quem não conhece Petrópolis, uma oportunidade de ser apresentado não só ao que há de interessante para se comer, beber e provar no bairro, mas também de conhecer um pouco da vida e dos costumes de Natal e do natalense. Aqui se conhecerá um pouco do jeito de ser do bairro. Já quem conhece e frequenta Petrópolis não deixará de se identificar com o que está exposto, pela sua vivência da cidade e do bairro, dos seus saberes, seus sabores.

O leitor completará a experiência, com a experiência que traz dos outros lugares em que viveu e visitou, das viagens que realizou, das leituras que fruiu, porque sempre nos completamos com aquilo que vivemos e com aquilo que trazemos em nós mesmos, por isso, não se trata propriamente de um guia, mas de uma apreciação do que há no bairro para que o leitor reflita e encontre a sua Petrópolis. E seja nas últimas páginas, nas margens, ou não, o leitor poderá completar e escrever também a sua Petrópolis. Este livro nada mais é que uma experiência compartilhada, escrita a cada dia por cada um que passa por Petrópolis.

PARA COMEÇO DE CONVERSA

A Petrópolis de hoje é um tanto diferente da primeira Petrópolis, de quando surgiu e se fundou o bairro. Diz a história, por Cascudo, que temos Petrópolis por duas razões. Uma delas, é o charme da sua homônima, no Rio de Janeiro, cidade de veraneio do Imperador Pedro II, que fugia do calor do verão do Rio para o frio da serra. Uma cidade feita para ele e por isso levou o seu nome, a *polis* (cidade, em grego) do imperador Pedro, por isso Petro + *polis*, Petrópolis. Outra, e vamos chamar de lenda, que simplesmente cidade de Pedro mesmo, mas outro Pedro, o nosso oligarca e governante da republica velha potiguar: Pedro Velho de Albuquerque Maranhão.

Petrópolis a quem cederam a homenagem do batismo ao impávido líder político do tempo, no tempo em que se sonhava uma Natal do futuro no planalto onde só havia dunas e cajuais. Um planalto que se ocupou timidamente por chácaras logo depois que foi estabelecido como bairro, em 1901, e desenhado por plano urbanístico que fez das ruas todas elas com os nomes de rios que escorrem pelo estado, Seridó, Potengi, Açú. E por aí vai. E de avenidas, uma homenagem aos governantes que chegaram com o novo e recente regime. Os presidentes do Brasil já republicano que queria ser moderno, e Natal,

porque não, também. Assim as avenidas Deodoro da Fonseca, Prudente de Moraes, Afonso Pena...

Petrópolis perdeu neste meio tempo as chácaras, ganhou residências modernas, e delas passou para os edifícios residenciais, numa sucessão de sobe e desce de arquiteturas, mas sempre fincadas e plantadas naquele desenho de ruas e canteiros que não se apaga. E ocupou-se de serviços, antes reservados à Cidade Alta, centro do comércio, e aos gostos tão impregnados dos cafés, dos magazines, dos restaurantes.

Timidamente as famílias de Petrópolis tantas dela descendentes das famílias das chácaras, e depois das casas modernas, e que agora habitam os edifícios, viram na sucessão dos dias para as noites, o bairro ganhar a robustez dos serviços que o torna bem servido como a Copacabana dos anos 1950 e a Ipanema dos anos 1990. Basta ganhar as ruas do bairro, arborizadas (ainda) e percorrer as suas calçadas (ainda transitáveis, até quando?), para encontrar toda a sorte de serviços necessários ao nosso bem-estar e vida moderna (graças a Deus!).

MODERNINHA

Petrópolis soube se modernizar, o necessário está sempre à mão. Do bistrô ao supermercado, passando pela padaria, mercadinho, curso de língua, consultório médico, tem de tudo. Petrópolis é mini cidade bem servida para quem tem endereço e residência fixa naquele pedaço. Um pedaço que se espreme nas dunas e se esconde do mar aos pés do Alto do Juruá. Ligada ao vizinho-irmão Tirol e à vizinha-irmã Mãe Luiza, acessível à Ponta Negra pela via Costeira, e à Zona Norte pela ponte nova (Newton Navarro); e bem perto de suas irmãs mais velhas, os bairros de Cidade Alta e Rocas. É possível ir e vir da cidade de todo canto para se chegar a Petrópolis. Por isso, não só da sua gente que habita, mas da gente que sabe e conhece e a frequenta.

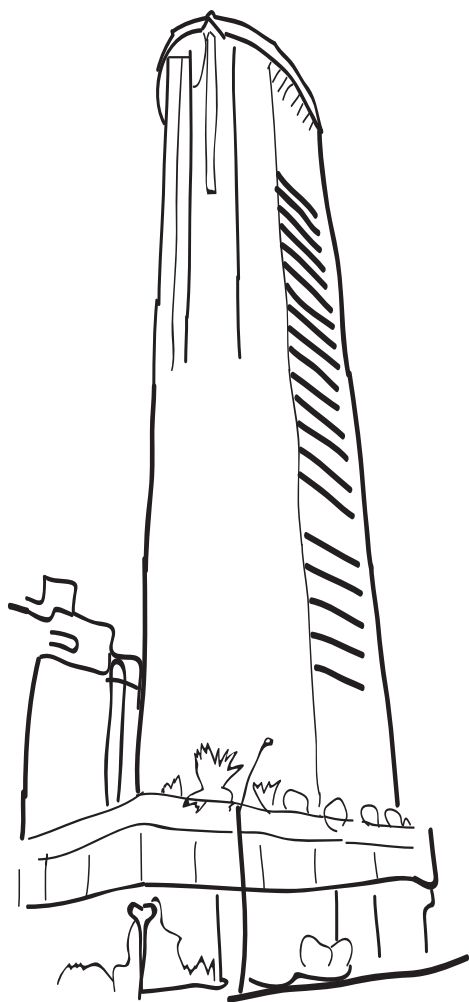
Em Petrópolis, tudo tem vida e tem história e, acima de tudo, sabor. Petrópolis é parte de uma cidade que se dorme sonolenta na brisa da tarde e raia em força, energia e disposição o ano todo. Em Petrópolis, chega a brisa do Atlântico, vaporizando um frescor que afasta o morço do sol quente em uma cidade em que é sempre verão. Tanto que o adágio se tornou gracejo: Natal só tem duas estações, o verão e a de trem! Mas tragédia em Petrópolis, só nos tempos da chuva. Alaga. Sobretudo a rua Seridó. Uma calamidade para qual a prefeitura torce

os beijos, nem aí para. Teve restaurante que se mudou porque não aguentou os constantes alagamentos na sua porta. Em dia de muita chuva e enchente, as reclamações de um cliente desfiando o rosário, dizendo absurdos, culpando o restaurante pela água da rua, como se o restaurante fosse prefeitura, responsável pelas obras públicas. Cliente feroz e exaltado. E o restaurante de tanto se repetir a cena, resolveu mudar...

Petrópolis é também espaço das ousadias não mais tímidas da cidade. Um bairro que se verticaliza numa velocidade avassaladora, a contar com dos primeiros *flats* da cidade, o Potengi Flat, que substituiu, e os mais antigos não deixam de lamentar, uma casa das mais lindas e imponentes da cidade, mais que casa, era um palacete, com porão e sótão, dessas de não se acreditar. Um palácio dos sonhos com escadaria e que hoje apenas habita a memória. Outro pernosticismo de Petrópolis foi a escolha de plantarem um edifício das alturas, bem chantado no seu núcleo central, no exagero de possuir 34 andares em espelho verde.

Uma torre de marfim que afirma que existe espaço ainda para ostentação e para o alto luxo dos *empires*, no tempo em que vivemos, em que a preleção dos urbanistas lamenta este tipo de proposta pelo alto custo de manutenção, e que os mais lúcidos temem que, no caso

de uma catástrofe, não haja meios para o socorro. Um ponto que ainda não se ousou levantar e debater, mas que um dia será preciso.



SEUS LIMITES

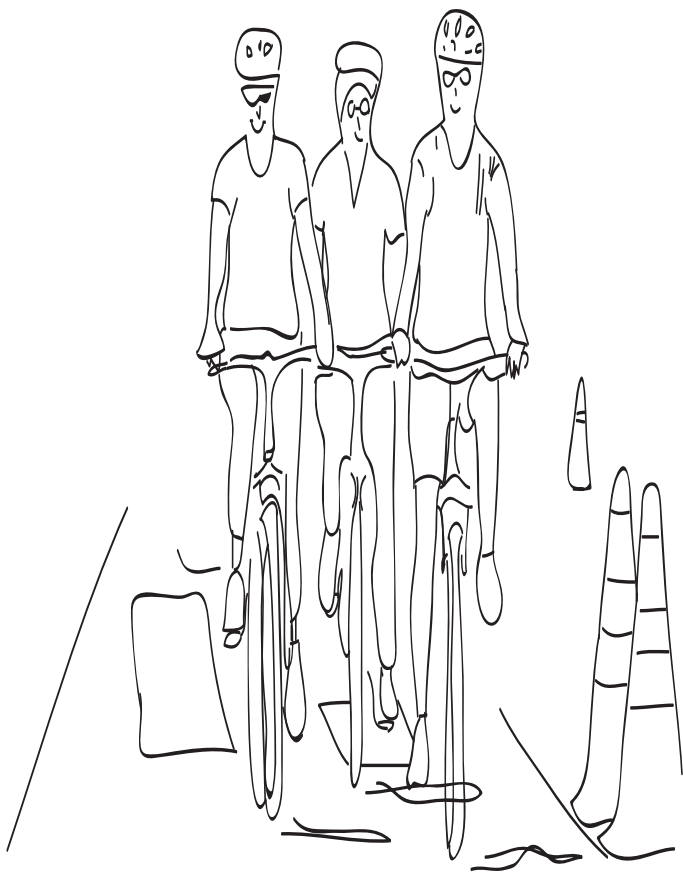
O canteiro central da rua Mossoró marca o limite entre Petrópolis e Tirol. Dois bairros irmãos, praticamente a mesma coisa. Considerados inseparáveis, um a extensão do outro. Seria até um absurdo falar de Petrópolis e não dizer nada sobre Tirol. Mas absurdos também são cometidos. Falar também de Tirol neste apanhado aqui seria apresentar tanta coisa que para o trabalho ser completo não se veria o fim, e que para uma leitura assim rápida e indicativa se perderia o propósito.

Petrópolis e Tirol foram bairros novos da cidade que nasceram da expansão planejada pela Intendência Municipal em 1901. Isto mesmo, são cento e poucos anos. Pouca coisa para uma cidade tão antiga de 400 anos. A história conta que Natal foi uma cidade que cresceu acanhada até metade do século XX e que nas últimas seis décadas resolveu tirar o atraso. Depois da Segunda Grande Guerra e da presença norte-americana praticamente se fez outra. Mas antes disso uma resolução, de número 55, de 30 de dezembro de 1901, trazia as especificações que diriam o que seria os novos dois bairros chamados de Cidade Nova, desenhada por plano urbanístico e tudo.

Cidade Nova era Petrópolis e Tirol. Bem próxima das dunas. Onde antes só havia cajuais e sítios distante da

Natal antiga que se resumia aos bairros Rocas, Ribeira, Cidade Alta e Alecrim. O Plano Geral de Sistematização de Natal (1901-1904) assumia para Petrópolis e Tirol, a Cidade Nova, a forma de grelha por serem os quadradinhos e retângulos que as ruas e avenidas cortam de tamanho diferente. Ampliado durante a sua execução, coube ao agrimensor italiano Antonio Polidrelli riscar a área, traçando no eixo horizontal (leste/oeste) as avenidas e, no eixo vertical (norte/sul), as ruas. Palumbo veio bem depois completar o serviço. É preciso que se corrija a informação que se difamou por aí, do colunismo de jornal que taxou aquele pedaço de chão de Plano Palumbo para fazer bossa e tropeçou feio na história, fazendo jus apenas há mais um adágio antigo e ainda com todo propósito: Natal não há tal...

As avenidas que cortam os dois bairros recebem o nome dos presidentes brasileiros: Deodoro da Fonseca, Floriano Peixoto, Prudente de Moraes, Campos Sales, Rodrigues Alves, Afonso Pena e Hermes da Fonseca; as ruas, os nomes dos rios do Rio Grande do Norte, da primeira, rua Seridó, até a última, rua Ceará-Mirim. Pela ordem: Seridó, Potengi, Trairi, Mipibu, Mossoró, Açú, Jundiá, Apodi, Maxaranguape e Ceará-Mirim. Total de sete avenidas e dez ruas. O plano correspondia a uma área de aproximadamente 1.648.510 metros quadrados distribuídos em sessenta quarteirões, originalmente quarenta e oito. E foi só o começo.



DOMINGO EM PETRÓPOLIS

Como sempre os dias de domingo são de sol. Como sempre é sol em Natal, o dia estará lindo e a caminhada terá mesmo valido a pena. Impressiona a padaria Pão Petrópolis, na Afonso Pena, imediações do CCAB Petrópolis. O tanto da gente no domingo de caminhada na fila do pão e mais ainda se fartando no café da manhã da padaria. Café com leite, ovos mexidos, pães de toda qualidade, queijo prato, presunto, frutas, e três ou quatro qualidade de bolo, desde o mesclado àquele irresistível bolo da moça. E o suco de laranja é pra pedir ao atendente. Fica uma loucura de gente em entra e sai, como um café da manhã de hotel animado. E é no peso. O preço, em conta. A padaria não é sofisticada. Bem simples como o pão da manhã. E completa. Também funciona como mercearia, sucos, pães de forma, bolachas, biscoitos, tem de todas estas coisinhas necessárias que a gente vai passando e abarrotando a cestinha.

Depois do café da manhã, mesmo fartos, sempre vem aquele pensamento, quem sabe eu precise, em casa está faltando, ou vai que mais tarde vem aquela vontade de comer uma biscoito, ai a gente leva por precaução. Também, qual é a padaria hoje que não tem de tudo? A comodidade exige que quando se vai comprar o pão já quebre o galho levar também uma coisa ou outra que falta em casa e que a preguiça e o fato de já está ali tiram

de qualquer questão uma fila de supermercado abarrotada.

Outro artigo de domingo é o jornal. Em Petrópolis jornal é na banca Cidade do Sol, a banca de Tota, para quem conhece, Tota, o proprietário. A banca está ali há uma vida. Foi das primeiras da cidade onde se encontrava tudo que se precisasse arranjar em revista e jornal. Sempre os jornais locais ali a disposição, e mais a Folha de São Paulo, que no domingo cai por lá depois das dez da manhã (não passe antes, ou, então, peça para reservar, os clientes do tempo de outrora, já são *habitués* e fica lá reservado, e sai anotado na conta!, a banca tem o charme do “anota na conta”), Estadão, Valor Econômico. O que mal chega sai voando é a revista Caras.

E, depois, em preferência, a Contigo!. Que também voa. Voa, porque o mundo das fofocas não para e não tem conversa fiada que se sustente que não venha com aquele “eu vi na Caras”, ou, “saiu na Contigo!”. Uma intelectual da cidade, dessas que a gente não pensa nunca que sequer sabe que existe este tipo de revista, acreditem!, lê Caras. E não manda alguém comprar e fica ali na esquina esperando, escondida por óculos escuros, capote e chapéu para que jamais a vejam. Entra toda senhora de si, apanha a sua Caras e sai feliz da vida. E dizendo: quem não gosta de ver beleza, quando as semanais só estampam escândalos, tragédias e corrupção?

A BANCA E OS HABANOS

Na banca você sempre encontrará com um conhecido apanhando a Veja, gente em busca de cigarro, um chocolate, chiclete ou até um picolé para amenizar o calor. O jornalista Vicente Serejo é sempre visto por lá, encontra um e outro naqueles papos rápidos. O que já é motivo para uma crônica; aliás, é um dos nossos cronistas mais tarimbados e de muito tempo de serviço no jornal diário. Os que mais se demoram ainda comentam os assuntos da semana, mandam reservar uma publicação ou outra, ou que não chegou ainda (as coleções da Folha de São Paulo e afins).

Há o fenômeno do Nordeste, ainda, e em tempos mais que globalizados, das revistas mensais só chegarem depois do dia dez, e as coleções serem lançadas primeiro no Rio/São Paulo. Acreditem! Mas aí a gente fica naquele charme, no tempo em que não há mais ansiedade para esperar qualquer coisa, porque tudo está na internet, de passar sempre em Tota ou telefonar para saber se já chegou.

A quantidade de publicação não se conta, porque hoje o mercado editorial, sobretudo de revistas, está cada vez mais diversificado e especializado. Revistas de culinária, arquitetura, moda, negócios, informática, fotografia, gi-

bis, esportes, e se fosse mais enumerar os títulos, haja lista!, e ainda era de esquecer alguma coisa. Seria imperdoável, talvez. Os desavisados também devem atentar que lá você encontra alguns dos lançamentos literários dos escritores da terrinha. O autor potiguar está lá bem prestigiado, e vende. Na banca de Tota também muita coisa boa em CD. Depois que se extinguiram as lojas de CD, as bancas além de livros assumiram esta função de apresentar aos clientes alguma coisa boa para se ouvir. Música popular brasileira, Jazz e Rock estão bem representados por Tom Jobim, Frank Sinatra, e outros e tantos. Basta procurar que você deve encontrar alguma coisa de agrado. A seleção é de primeira. Também foi das primeiras bancas de charutos da cidade. Quando o consumo caiu no gosto do natalense, as cigarrilhas e os charutos cubanos e baianos chegaram à banca de Tota.

E mesmo com o fumo fora de moda, com a ferrenha campanha contrária ao tabaco, há os que ainda não dispensam o prazer de uma boa baforada. E de charuto pode se dizer que há vários tipos e tamanhos, dos menores até uns robustos que tomam hora e meia para serem consumidos. Uma prática que prescinde paciência e prazer. Cascudo foi dos apreciadores. Há célebre retrato dele na cadeira de balanço carregando nos lábios um legítimo cubano. Dos de Cuba, conta a história, que a relação entre o nome que ganharam é direta aos gran-

des romances universais como O Conde Monte Cristo e Romeu e Julieta. Tudo porque os enroladores (os operários que enrolavam as folhas do fumo nas fábricas de charuto) enquanto trabalhavam, ouviam de um contador de histórias, chamado o leitor, a narração dos romances clássicos. Outros tempos...

ACERCA DO FUMO

Os charutos mais divulgados são os cubanos. Mas Costa Rica, Honduras, Nicarágua, República Dominicana e Brasil também são produtores. De Cuba, entre outros os mais apreciados e conhecidos são o Cohiba (esse é do qual Fidel Castro fuma e prefere). A produção é pequena, o fumo selecionado e o sabor, para quem fuma é sem igual. Montecristo, considerado um habano forte e para os apreciadores exigentes. Partagás, de aroma e sabor forte, e Romeu Y Julieta de bom fogo e boa combustão. Dos brasileiros são destaque: Alonso Menendez, Dona Flor e Gabriela. Todo antigo, novo, atual ou aposentado fumador de charuto confirma estes nomes como conhecidos, apreciados e desejados. Se Tota estiver na banca, peça uma indicação, e não deixe de acompanhar sua coluna mensal na revista de gastronomia local, a Deguste, nela Tota escreve sobre as particularidades do charuto.

Matéria que toma tempo é degustação de charuto. Um ritual, praticamente. Tem utensílios necessários como furador, cortador, isqueiro e cinzeiro (próprio). Quem os fuma quando os retira da caixa de madeira faz com que deslize entre os dedos diante do nariz para sentir o aroma. É um gesto conhecido. Depois trata de verificar o estado, se não há rachadura, se está úmido, se está seco. Se em perfeitas condições, corta-se o fundo e

acende-se o pé. Os fumantes de charuto sabem: não se deve tragá-los. Nunquinha. É um fumo que se degusta e que evolui na medida em que vai queimando e que as baforadas se perdem no ar. Há quem fume combinando com bebidas como o uísque, o rum, o conhaque e o vinho do Porto. A combinação sempre é por afinidade do sabor. Diferente não são as cigarrilhas, que se pode dizer que são charutos pequenos, e que vem numas embalagens fininhas de lata.

O ensaísta Antonio Bivar diz que era um momento não só de confraternização, mas também de regalo e de conversa inteligente, o hábito inglês dos homens, após as refeições, dirigirem-se a sala de fumo, comum nas casas inglesas, para fumar e papear. Charuto é também das coisas que cai bem com cafezinho. Nas varandas de veraneio ainda se acendem algumas cigarrilhas. Na casa de padre de Brito Guerra em Caicó, escreveu Manoel Dantas, advogado e jornalista, parece que foi que o charuto do baiano entrou por estas bandas ainda no século XIX. O padre vindo do Rio de Janeiro trouxe o costume fino de servir charuto aos convidados após a refeição e em bandeja de prata como mandava a etiqueta. Num descuido, dois visitantes que desconheciam aquele tipo de fumo pensaram ser coisa de comer e achando amargo o gosto depois de uma primeira mordida só viram alternativa de botar para dentro bem picadinho misturado na farinha. Com farinha, tudo desce diz o adágio do sertanejo.

COMPRAS E COMPRINHAS

Basta deixar a banca e virar logo ali, na esquina do restaurante Boungestaio (esquina da av. Afonso Pena com a rua Trairi), depois de passar pelo resto Basílico's. Petrópolis vai lhe brindar com o charme das quitandas. Quitanda, mercearia dedicada ao comércio de frutas e verduras frescas. A Quitanda do Lucas, conhecido de todos por Luquinha, é a cara de Petrópolis. Luquinha e o pessoal que trabalha com ele já sabem da preferência de cada cliente e já vão cumprimentando e perguntando, “vai levar aquela uva hoje?, está bem doce!, do jeito que o senhor gosta... a banana quer da mais verde ou da mais madura?” E assim vão atendendo e já montando a feira do cliente que vai se acumulando no balcão. Das coisas de destaque a goma sempre nova. Depois vem Luquinha e soma tudo na calculadora e apresenta a conta. O atendente leva as compras para o carro e deseja bom dia. Há coisa mais cômoda?

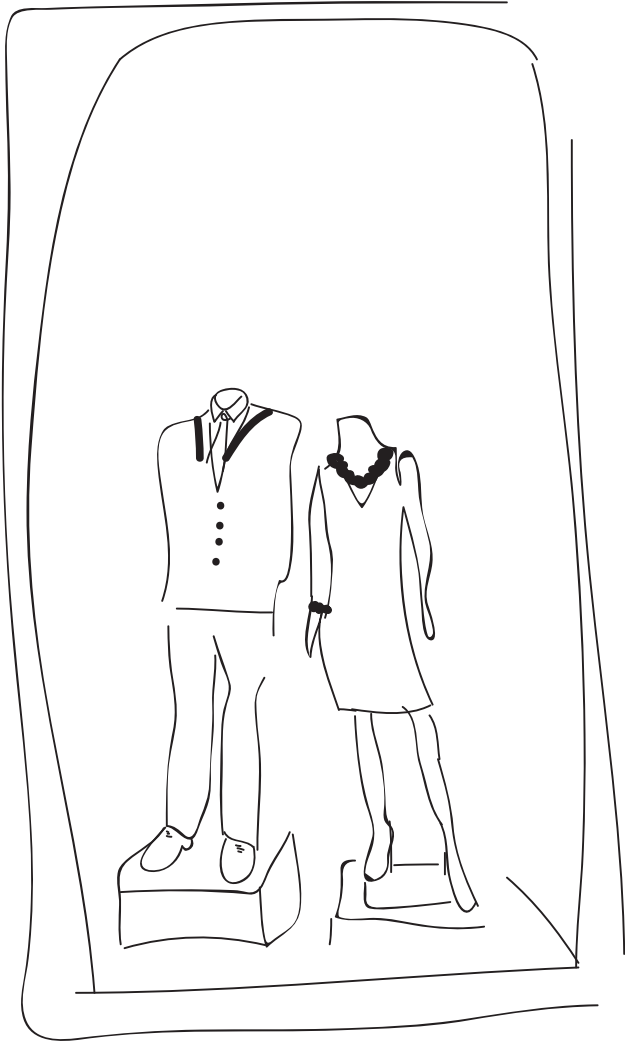
Você nem precisa escolher o que está melhor ou não. Ali não se compra gato por lebre. Se não quiser se dar ao trabalho de passar em Luquinha, ou não tiver tempo mesmo, telefone. Telefone que ele manda a Kombi vir deixar em casa tudo do jeito que você gosta e escolheria. Um luxo! De mais de frutas e verduras, de coisas de mercado, a esquina da Afonso Pena com a Trairi: o

Centro Comercial José Freire de Souza. Um mercado-quitanda de Petrópolis. Na calçada o feijão verde fresquinho é debulhado na hora. Pelo menos, era. Os carros param na linha da calçada e pela janela do carona já se pergunta o preço do quilo, que o vendedor vem trazer no carro. Precisa nem descer, muito menos procurar um ponto para estacionar. Lembra os mercados das cidades pequenas, das cidades do interior. Ali também frutas e verduras de toda ordem você encontra: melão, banana, mamão e mais. Tudo exposto na calçada da Afonso Pena. Para o lado da Trairi fica mesmo em frente ao Zequinha Center, de esquina, endereço de muitas boutiques e da famosa sorveteria Real de 14 que, infelizmente, mudou de ponto. Sorvetes artesanais que eram um primor, sabores tradicionais e inusitados, hoje endereço de venda de água mineral.

MASSA E PRONTA

De mais do *pret-à-porter* em Petrópolis, a melhor e boa saída quando a gente quer servir bem em casa e ser prático, seja naquela reunião que se organiza em casa, informal, para reunir os amigos, ou seja quando quer oferecer um jantarzinho, a solução não poderia ser mais simples e mais prática. E todo mundo que prova e pergunta logo se foi do Massa Mia. Quem não conhece já anota a dica para quando quer, sem erro, servir uma massa fresca e de bom gosto. O Massa Mia na Joaquim Fabrício, 289. Sempre foi a opção de uma amiga que tanto gosta de receber como não gosta de ter trabalho. Mora ali, bem vizinho. E já sabe o que pedir.

Compra a massa congelada e escolhe o molho sem drama, certa que vai abafar. E abafa! Quem é convidado sempre já teve a oportunidade de provar muita da variedade do Massa Mia. O *rondelle*, principalmente, o seu preferido. O molho você também encontra lá nas opções tradicionais quatro queijos e sugo (tomate) e os também apreciáveis de nozes e funghi. Uma delícia! Basta passar lá e ter a difícil tarefa de escolher entre tantas apetitosas opções, levar para casa e deixar na geladeira até perto de servir. Depois leva a massa ao forno, esquentando o molho, e se quiser ser mentiroso diz que passou a tarde preparando (quem já não assim ousou, e foi logo desmascarado!). Vai ter quem acredite, porque tem o melhor sabor da comida de casa. Uma massinha é assim sempre uma boa e certa pedida!



PETRÓPOLIS IMORTAL E FRANCESÍSSIMA

Em Petrópolis se fixaram algumas instituições e marcos, hoje históricos e constituídos da cidade, como o prédio-sede dos imortais potiguares, a Academia Northerio-grandense de Letras. Fundada em 1936, por Cascudo e uma trupe de intelectuais, que hoje se sucedem na dança das cadeiras da imortalidade em muito chá e muito discurso. Nos assentos muitos nomes conhecidos da prateleira dos autores potiguares, dos muitos poetas e dos poucos ficcionistas aos tantos pesquisadores, juristas, médicos, de quem escreveu alguma coisa e registrou em livro. É que para ser imortal tem que ter pelo menos um livro publicado, unzinho que seja.

No primeiro andar do prédio, o auditório das reuniões e cerimônias de posse, cujo excesso de batentes fez um visitante bissexto afirmar que, devido à iminência de quedas e tropeços (fazem parte também da história da academia os tantos tropicões assinalados), há muito batente para matar imortal. Uma imortalidade morrível, como bem notou um acadêmico ilustre, dizendo, “sou imortal, mas não sou imorrível”, e está publicado por aí pela crônica. E daquele mesmo visitante bissexto, ainda se anota, que quando viu que o negócio ia terminar com chá e torrada, era uma cerimônia de posse, depois de horas intermináveis de discurso, foi logo dizendo: “ami-

go, vamos em busca de um uísque com gelo que é mais futuro que esse negócio de chá com torrada!”

Também em Petrópolis o berço da língua francesa na instituição mais tradicional, a casa da França no mundo, que são as alianças francesas. A Aliança Francesa de Natal se desenvolveu graças ao empenho de uma nata cultuadora e admiradora dos hábitos e costumes dos nativos da língua de Voltaire. A casa promove a cultura francesa e exalta a arte potiguar. A galeria de exposições sempre abriga o que de melhor há em artes plásticas, e os saraus poéticos também são bastante frequentados. E tudo é bem divulgado pela imprensa. Os diretores são enviados pelo Ministério da Educação da França e, no quadro dos professores, sempre há um nativo que se extraviou e caiu por lá para a alegria geral dos estudantes. Todos que chegam ali, chegam com o propósito da paixão pela língua francesa e são bem recebidos por um corpo de funcionários que já são patrimônio da Aliança. Lúcia, a bibliotecária, vai lhe apresentar dos clássicos às histórias em quadrinho de Tintin, com o sorriso mais feliz no rosto.

EXUPÉRY POUSOU POR AQUI

A cidade tem uma ligação forte com a cultura francesa não só pelo culto de alguns potiguares apaixonados pela literatura, costumes e culinária francesa, e o primeiro nome que se escreve é o de Américo de Oliveira Costa, mas também pela mítica e lendária presença do aviador e escritor francês Saint-Exupéry em Natal. Autor, dentre tantos outros, da clássica leitura consagrada mundialmente pelas candidatas a miss, O pequeno príncipe. Há quem afirme que o escritor pousou nas águas do Potengi com o seu hidroavião quando vinha e voltava da Europa, passando pela África, com destino a América do Sul responsável que era pelo *aeropostale*.

Um serviço de correio aéreo que trouxe muitos outros aviadores franceses à Natal. Alvamar Furtado certa vez, em conferência, lembrou da passagem destes aeroplanos pelos céus da cidade. Até houve testemunha da presença de Exupéry, nunca comprovada, um certo Ney Marinho conversou com o escritor francês, afirmou em artigo para o jornal, um intelectual da terra ao que outro contestou, este jornalista, em sua coluna. Disse o colunista imaginar Ney Marinho aos seis anos de idade falando em francês fluente com Exupéry. Também contam que Exupéry visitou encantado o Boabá que há na cidade e, os mais exagerados, que Exupéry mesmo quem o plantou. E Natal também tem as suas lendas urbanas.

O CIVISMO E AS FLORES

Duas praças se destacam em Petrópolis. Uma delas, maior em tamanho e importância, recebeu o nome do pai do bairro, o Pedro Velho, que a Ditadura Militar de 1964 fez Praça Cívica para sustento do regime. Com bancos de praça, jardim e até lago artificial, oscila por períodos de deterioração total e reformas mirabolantes e, como toda praça, esvaziada do seu conceito de praça, porque hoje as praças utilizadas em razão da segurança e do ar-condicionado são as praças de alimentação dos shoppings centers. A outra fica em frente aos melhores restaurantes da cidade, que completam uma rua definitivamente destinada à boa mesa, o trecho da rua Seridó no circuito da pracinha das Flores. Depois dos patronímicos que se sucederam durante toda a sua história homenageando nomes da terra, ficou conhecida e chamada por Praça das Flores.

Inúmeras reformas, muitas obras, e um resultado de poucas mudanças, faz desta praça um eterno dever ser. Na praça das flores o trio de restaurantes descolados, de bom cardápio, chiques, concorridos e bem frequentados, que sempre fizeram daquele cantinho de Petrópolis o céu da boa gastronomia da cidade. Lá figuram os bem de comer e beber Cascudo, Jobim, e Bigi, este último, que infelizmente fechou as portas recentemente, mas

que merece registro para a posteridade. O Cascudo é um bistrô, e na lenda que cerca os bistrôs reserva o aconchego de ser um restaurante pequeno com a cara do que o patrono mais gostava, o folclore brasileiro, tema da sua decoração, por isso também viva e colorida, longe do sóbrio dos restaurantes clássicos, e com um cardápio desenhado pelo chef que é o proprietário da casa. No Jobim, música ao vivo, sempre bossa, jazz, e a sensação de se estar ao mesmo tempo num bar e num restaurante, o cardápio é bem servido de petiscos e de pratos. Enquanto se conversa à mesa, a história da música brasileira é testemunha nos quadros que enchem as paredes com momentos marcantes da história da música brasileira, da qual Jobim foi tom maior.



COMIDA ÁRABE

A cozinha árabe no Brasil é mistério revelado. Dos salgados compõe mesa diversa e farta, entre tabule, composto de farinha de semolina com legumes miudinhos cortados, pimentão, cebola, tomate; charutinho de repolho, a folha de repolho abraça a carne temperada formando um charuto; e mais quibe cru ou frito e outra sorte de assados com molho. Sempre carnes nobres como a carne de cordeiro, da qual é feita o esplêndido bolinho de carne temperado chamado Kafta. Uma cozinha de encher os olhos e faltar o paladar. Na conta dos sabores ainda entram as lentilhas, o homus (pasta de grão de bico supimpa) e a coalhada seca. Um primor! Conta a história que a cozinha árabe no Brasil assumiu esta feição própria que ditamos.

Imigrantes sírios e libaneses cada um contribuiu com uma porção para formar esta mesa árabe-brasileira muito própria. Mais não conseguimos averiguar deste encontro de sabores. Em Natal, se come mesa farta na casa de particulares cuja ascendência tenha um pé sírio ou libanês, tudo com bom gosto dos anfitriões, não se sabe se árabe ou brasileiro, ou se brasileiro-árabe a tradição de mesa sempre cheia reunindo muita gente. A comida árabe é uma comida que se come aos bocados, levando a boca sua preferência sem ordem de pratos, sucessão ou

importância que não o que lhe agrada no menu. Não se pode esquecer o pão árabe, capítulo nada à parte. Típico, próprio, simples, macio, redondo como uma roda achatada, pouco maior que a palma da mão, cortado, às vezes, para servir em pedaços que formam pequenos triângulos, ou tirado ao naco com a mão. Aliás, pão deve se comer com mão como se ensina na Escola Doméstica de Natal, exemplo de bons modos à mesa, sem erro. Pão árabe, um pão fino na espessura e que acompanha bem todo regalo da mesa árabe.

Assuntar sobre a culinária árabe e não reservar espaço para os seus doces é sacrilégio. Os doces árabes são um capricho e exigem muito domínio para fazer. Mãos santas fazem a sua delicadeza sempre em folhados e recheados com as iguarias da terra pátria: nozes, tâmaras, figos, damascos e amêndoas. Repare na fineza. Sucesso de doce árabe em São Paulo é obra de um descendente nascido em Natal, que conservou a tradição e as receitas e tem a mão boa para o negócio, é sucesso de público pela qualidade reconhecida.

Pena que ainda não temos boa casa dedicada a estes doces aqui na terrinha. Em São Paulo, na rua que leva ao Mercado Municipal, comércio das redondezas, uma lojinha tímida que é um mundo árabe, tem de tudo, das frutas, farinha, toda sorte de artigos, e até os doces! Uma

bandeja de isopor coberta por papel filme, média, sortida e variada com exemplares diminutos destes docinhos para levar para casa. A lojinha da qual se perdeu o nome se formos exagerar é um pedaço do mercado do Líbano no Brasil. No Rio de Janeiro, também se registra que há da boa cozinha árabe, o árabe da Galeria Menescal, em Copacabana, entre a av. Nossa Senhora de Copacabana e a rua Barrata Ribeiro é uma boa pedida.

Em Natal, conhecido é o Quibe da Praça das Flores, propriedade de seu Semir, de quem já se ouviu falar, mas que ainda não provamos. Merece, pelo visto em razão das indicações e respaldos. Também a cadeia de fast foods Habib's e no Mercado de Ponta Negra um pequeno restaurante, simples, servem quitutes da cozinha árabe brasileira que expomos. Menos os doces. Deles fica o sabor deste relato. No quesito harmonização comida e vinho, coisa rara de se ouvir, mas não muito de combinar e casar os quitutes árabes com bons vinhos.

Dito logo de primeira que nem só França, Chile, Argentina produzem vinho, os libaneses também e de qualidade, são dos maiores produtores de vinho do mundo! Mas não só os vinhos libaneses servem à comida árabe. No quesito harmonização para acertar reza o bom senso comando do amigo, compadre e enófilo Marcelo Chianca, que aponta o vinho libanês Château Kefraya,

e emenda apontando que a questão é simples, acertar para o casamento no paladar é impedir o contraste de sabores entre o acepipe e os temperos e o vinho. Vale a regra: prato leve, vinho leve; prato forte, vinho robusto, encorpado. A coalhada seca por ser ácida, por exemplo, pede um vinho ácido. Cada prato pede o seu vinho.

CLUBE, HOSPITAIS, ESCOLAS, ETC E TAL

Petrópolis ainda é dos clubes, o Albatroz bem em frente a praça Cívica, um prédio com a bossa de ter a porta de entrada na esquina. É famoso pelos seus bailes dançantes desde que um dia abriu as portas na década de 1960. Muitos garotos foram ali para a primeira dança, e tantos senhores e senhoras hoje vão à casa para dançar, transformado o salão em baile que é alegria de uma turma que não dispensa um hábito que conquistou nos tempos do Clube América e do Clube do ABC, quando os bailes eram a sensação da cidade com orquestra e as famílias com filhas nos melhores vestidos das melhores fazendas e os rapazes alinhadíssimos nos ternos bem cortados, num retrato antecipado que ainda se pode ler no romance *Gizinha* de Polycarpo Feitosa. É costume, hoje, das senhoras, por precaução de não encontrarem um bom pé de valsa, já trazerem a tira colo um escolado professor de dança, que se reveza entre as contratantes em forrós e boleros.

Hospitais, Petrópolis também os têm. O universitário Onofre Lopes, cujo prédio foi construído no começo do século passado para residência de verão. Quando assumiu a vocação de hospital, batizaram com nome dos primeiros médicos ilustres da terra, e por fim, uma justa homenagem ao também médico Onofre Lopes. Volta-

se para o mar. Está na cabeceira da av. Getúlio Vargas, avenida dos prédios de varanda e cobertura, endereço dos mais nobres da cidade. Neste hospital se internou Cascudo e foi onde escreveu um libelo, dentre os tantos livros, um manual de doente, de aprendiz de doente assim chamado Manual do Doente Aprendiz. Irônico e bem humorado, Cascudo chega a classificar os tipos de visita que recebe um doente, dos que acham que a doença que lhe levou a internação é exagero; dos que sempre a doença deles ou de algum parente foi muito maior e mais grave que a sua, até os indiferentes e tantos outros tipos mais, bem dizendo coisa que muito se verifica hoje nas maternidades e quarto de hospitais dos convalescentes, mostrando que, se mudaram os tempos, a gente não mudou muito...

Na mesma linha de rua do Hospital Onofre Lopes, mais abaixo, um prédio pomposo, a Maternidade Januário Cicco (1950). O prédio pertence a linhas dos edifícios neoclássicos de monta; assim como a antiqüíssima, e hoje não mais cadeia pública, que cedeu lugar para as dependências do Centro de Turismo da cidade (construída em 1911), em que se destaca uma das únicas galerias de arte da cidade. Ali está representada a arte potiguar no que há de melhor. Imagine poder contemplar uma das muitas expressões de Monet, uma de suas telas sobre a Catedral de Ruen e ao olhar para o lado de

fora, seja em qual momento do dia, poder perceber com seus olhos que impressão de luz captou o pintor, como se a tela estivesse próxima do tema que lhe deu motivo. Como se o quadro fosse vizinho da paisagem que representa. Pois isso é possível na galeria. Basta olhar as tantas impressões de Thomé que preenchem as paredes da galeria e, pelas janelas que se abrem para o Potengi, ver o rio correndo lá embaixo e divisando com o mar. O mesmo rio que Thomé traçou em suas telas...

Do Centro de Turismo se pode ver toda a cidade. Se esticar a vista ainda verá, à outra margem, a Redinha traçada nos nanquins de Newton Navarro e objeto de suas crônicas, em volumes que tem nome de poesia, como Beira-Rio. E lá na galeria mesmo, você pode encontrar destas e outras publicações. No Centro de Turismo, nas demais dependências, tudo o que é conhecido por artesanato, e entram os bordados de todos os tipos, confecções e pinturas de artigos de vestuário e casa, e mais um sorte de bibelôs e enfeites que fazem a alegria do turista e porque não da gente de casa.

Dos colégios, dentre tantos outros, o maior de todos e o mais importante colégio estadual, onde figuras importantes da política, das letras, e do mundo jurídico, mundo médico e do funcionalismo público aprenderam todas as letras e aprofundaram os seus conhecimentos,

o Colégio Atheneu, na rua Potengi. Uma construção magnânima para a época (anos 1950), um símbolo e excelência de educandário, a que se fez avizinhar anos depois a maior e, até pouco tempo, única biblioteca pública do estado, a Biblioteca Câmara Cascudo (1969). Em estado lastimável há muito tempo e proprietária de um acervo considerável de volumes em péssimo estado de conservação por falta de interesse e investimento público, como denunciam diariamente os jornais apelando para o inapelável, a sensibilidade do governante em exercício.

Também em Petrópolis, uma homenagem a solidariedade e amizade entre os homens, o Monumento a Amizade, na Praça do Rotary (1961). Encomenda do Rotary pela comemoração dos seus vinte e cinco anos ao artista Dorian Gray Caldas. Artista, o poeta, tapeceiro e pintor, pioneiro na pintura moderna potiguar, ícone das nossas artes plásticas, respeitado e consagrado, Dorian Gray Caldas é também autor de marinhas onde se avivam as cores da nossa orla e de cenas da cultura da praia e do sertão em espaços cubistas. O monumento é uma estrutura de ferro cujo símbolo é a solidariedade humana. É um pouco do que se apresenta da cidade em Petrópolis, visibilidades escondidas pelo apelo da vida no dia-a-dia frenético, quando não nos damos conta de que nos cerca a vida e a história impressa nestes espaços de uso e monumentos.



VINHOS E COZINHA

O fora protege o que você encontrará dentro, como a garrafa abriga e protege o vinho: a sensação de estar numa *cave* onde se guardam tonéis de vinho e repousam garrafas. Num salão aconchegante, mesas convidam para o *happy hour* no *Wine Bar* e cardápio harmonizado. Você sempre será surpreendido pelo simpático proprietário da casa, Marcelo Chianca, autoridade em Natal quando o assunto é vinho. E quem pensa que se trata de um pretensioso e empertigado vinochato vai se surpreender e aprender com Marcelo Chianca que vinho é simplicidade e prazer. Marcelo poderá lhe indicar dentre os inúmeros rótulos da casa o vinho que você procura, e de quebra você poderá levar para combinar um pão da casa, molhos, quiches, queijos, frutas secas, produtos de mercearia e ainda encomendar pratos e tábuas de frios.

O cardápio é obra da proprietária da casa e esposa de Marcelo, Verônica Chianca, que como ele compartilha do bom gosto e entende da boa cozinha. Marcelo e Verônica selecionaram com cuidado e apreço os vinhos que dispõem na sua adega que é um verdadeiro passeio pelas vinícolas do mundo. Há vinho representante de quase todas as regiões produtoras, muitas delas conhecidas pelo casal que nas andanças pelo mundo chegou a acompanhar todo o processo da viticultura, e do qual entendem muito bem.

Não seria exagero acreditar que se Natal fosse uma Serra Gaúcha, Marcelo e Veronica produziriam vinho, e de excelência!

O apreço pelo vinho ainda sofre dos preconceitos a ele impregnado e que não lhe pertence. Disseminou-se uma cultura de idolatria do vinho como um néctar dos deuses inalcançável pelo preço, na errada equação de quanto mais caro melhor, e em outros reducionismos como as combinações únicas de carne com tintos e brancos com peixes. Entre o tinto e o branco há uma infinidade de matizes, que vão do país produtor, da região de origem, do tipo da uva, da safra, somando questões do solo, do clima, que é o que chamam no mundo do vinho, de *terroir*, até o processo de produção.

Também não se quer dizer que, para usufruir de uma simples garrafa de vinho, é preciso ser um total conhecedor com diploma de faculdade em vinho e tudo mais no assunto. Basta simplesmente consultar quem conhece, um enófilo, um *sommelier*, buscar na internet publicações especializadas, ou livros na livraria (e tem as pencas) e pensar que o vinho tem todas essas variedades porque nos brinda com a oportunidade de sempre uma garrafa de vinho ser uma surpresa.

Imbua-se deste espírito, e deixe para quem realmente quer mergulhar na cultura do vinho a seriedade que é

reconhecer um bom pela cor do vinho, aroma e sabor, processo conhecido como degustação. O vinho é uma bebida nobre e desejada, mas, ao mesmo tempo, rechaçada por aqueles que não se propõe a entregar-se ao prazer de desvendá-lo e não apenas de simplesmente bebê-lo. Um negócio intrincado que para puxar um fio de meada podemos dizer que é produzido nas zonas temperadas que lhe dão mais excelência. Se os mais famosos são os franceses, os mais vendidos são os espanhóis e os italianos, em número; que há vinho de guarda, aqueles que envelhecem e tornam a máxima verdadeira de quanto mais velho melhor, e há aqueles que só servem para o consumo, se jovens, que são os que encontramos por melhor preço e maior quantidade, sendo estes os vinhos produzidos no Chile e Argentina e na região da Califórnia. O que não quer dizer que haja um produtor melhor que outro tampouco um produto melhor que o outro. O que há é preferência e escolha quando se trata de vinho. O Brasil também é promissor, o sucesso está na produção dos espumantes na Serra Gaúcha. Os especialistas festejam-no, e o mercado internacional também, pela qualidade excelente que as condições do *terroir* da região proporcionam.

Pois nada surpreende que Petrópolis não tivesse um cantinho como o Magazzino. Toda a cidade que se preza e no seu bairro nobre abriga uma *delicatessen*. Aliás, o ca-

sal foi quem introduziu esse tipo de negócio na cidade, há onze anos, quando abriram a casa na rua Potengi. No livro dos marcos figurará como a primeira adega climatizada da cidade e como primeira casa a apresentar ao público local a cultura do vinho. No Magazzino são frequentes os jantares harmonizados e os cursos de vinho, e há a oportunidade de encontrar iguarias muito apreciadas por quem preza pelo que é bom ao paladar: codorna recheada, bacalhau norueguês, queijos raros e finos (volta e meia você pode dar sorte de encontrar um Serra da Estrela) e carne de pato. Quem cruzou as suas portas pela primeira vez não esquece o caminho e sempre volta. Os clientes habituais têm o prazer de se sentirem plenamente em casa e como a todos são recebidos com Marcelo com muita simpatia e generosidade. Ali se é sempre cortês, é norma da casa. Também quem frequenta os restaurantes da cidade não há de se surpreender quando o *sommelier* sugerir um bom vinho, muitas das cartas têm vinho Magazzino.

O melhor do Magazzino é chegar no final da tarde, pedir uma sugestão de vinho a Marcelo, sacar de um pedido no cardápio harmonizado e ficar conversando horas a fio, até o gongo da casa bater. Fecham às oito horas da noite, impreterivelmente. De Marcelo você ouvirá histórias sobre o vinho como se escutasse contos de mil e uma noites. O que atesta que o vinho não é uma

bebida mais uma tradição e milenar. No salão onde recebem os clientes, um extenso mapa do Rio Douro adorna a parede.

O mapa original foi desenhado por um lendário barão inglês que apaixonado pelo vinho não encontrou outra razão na vida que não mudar-se para Portugal e trabalhar nos vinhedos, e nos conta Marcelo que o dito barão morreu de morte trágica em um naufrágio no rio Douro, quando as damas se salvaram suspensas pelas armações dos vestidos que as fizeram boiar, e o inglês mergulhou nas águas profundas porque atado ao seu cinturão carregava pesadas moedas de ouro e prata, o seu tesouro, que foi ao fundo do rio junto com a vida dele, e isso se passou no século dezoito.

E se sua opção for apenas escolher o vinho, não deixe de aproveitar os produtos da casa bem *prêt-à-porter*, prontos para consumir e ideais quando se vai receber para um *happy hour*, ou mesmo para uma reunião de família, no momento de sossego e lazer. Também é sempre bom ter uma guarnição em casa à nossa espera, para quando bate aquela vontade de tomar um suco de uva legítimo, ou e ter uns biscoitinhos finos para servir ou tomar com aquele café, quem sabe aquela legítima manteiguinha para o pão fresquinho, ou para aquela receita com que viemos sonhando. Tem de tudo isso na mercearia do

Magazzino. É garantia de bom gosto ter na geladeira e na dispensa uma iguaria fina e saborosa atestada com selo Magazzino. E é fácil de estacionar ali na Potengi, um trecho em que há sempre vagas disponíveis.

DOCES E SALGADOS

Não vivemos sem um doce. Há quem não deixe nunca de ter na dispensa uma emergencial barra de chocolate, quem não passe sem uma geléia no café da manhã, e quem não pense depois do almoço e não fique sem uma colherada de um bom doce caseiro ou quem sabe uma fatia da torta preferida. O doce é um desejo que primeiro se come com os olhos. Por isso, sempre teve aquela apresentação que é puro apetite. Sempre fizeram da sua cara a sua publicidade, tanto que os vidros de doce de cristal da casa da avó sempre foram transparentes para vermos como a o doce se acomoda bem no vasilhame. Nas docerias, as tortas não deixam de estar enfeitadíssimas, se fatiadas, mostram cada camada de puro leite, apresentando a fartura de que são feitas, para simplesmente fazer com que não resistamos nunca, nunquinha mesmo.

É a magia do doce. E sem ele não se passa quando uma refeição pede para ser completa, ou quando simplesmente queremos mesmo é adoçar a vida, ter um prazer de colher ou garfo. Uma casa de doces e bolos conhecida há muito de todos os moradores de Petrópolis é Zelia's Doce Caseiro. Um infinito de guloseimas que se apresenta numa tímida portinha que também se abre para a rua Potengi e para as palmeiras imperiais. Ajardinamen-

to daquele trecho de Petrópolis obra do governo municipal quando resolveu embelezar a via transplantando as árvores imperais. Únicas de Petrópolis, que conferem um ar de leveza ao peso dos dois maiores edifícios públicos do bairro que tomam todo o quarteirão, ou quase, o colégio Atheneu e a Biblioteca Câmara Cascudo.

Mais adiante se instalou uma sanduicheria que é o quebra-galho de quem está com aquela pressa e com aquela fome de tudo rápido e quer comer um sanduíche com mais cara de coisa de casa. E que também não quer perder um segundinho só. Passa bem ali, rápido, ou também lancha bem rápido nas poucas mesas que oferece. O Subway chegou a Petrópolis como um local de trânsito. Você mesmo monta o seu sanduíche de acordo com os ingredientes disponíveis, e se não estiver criativo, já pede das opções que eles oferecem pronto. Olivier Anquier, padeiro famoso, no seu livro sobre pães, matou a curiosidade de sabermos a origem deste lanchinho rápido e que sacia bem. Conta a história que um tal inglês, nobre e conde por nome Sandwich tinha por lema nunca abandonar uma mesa de pôquer. E o jogo poderia durar até um dia inteirinho. Certa vez, com muita fome, pediu que lhe preparassem alguma coisa que pudesse comer ali, rápido, sem deixar o jogo. O cozinheiro serviu fatias de pão sobrepostas e recheadas, e o conde emprestou o nome, estava criado o sanduíche.

Zélia's oferece doces chamados caseiros, ou seja, produzidos artesanalmente, e feitos a partir da fruta. A sua cartela de matéria prima é a fruta regional e da estação, e sempre há o doce de coco, daqueles que deveria vir uma advertência porque desperta a salivação, sinônimo do desejo de se fartar. Zélia's incrementa o doce de coco propondo variações com leite e com mamão, e para quem não dispensa as afamadas e bem-vindas tortas, Zélia também as oferece, a tradicional de chocolate, um convite para devorá-la.

Cascudo na abertura da antologia sobre alimentação no Brasil é claro ao dizer que o doce é uma herança nossa européia. É Gilberto Freyre quem nos conta porque dos doces e, sobretudo, dos biscoitos caseiros terem sido batizados assim de bem-casado, casadinho, dedo de moça, beijinho. Diz Freyre que eram confeccionados pelas freiras enclausuradas com a intenção de aumentar os fundos e as rendas dos conventos e casas religiosas. As freirinhas na preparação dos doces, frustradas, colocavam no fogo e no tacho toda a sexualidade reprimida pela clausura que de alguma forma brotou no nome que conferiram aos doces. E traziam as receitas de família, pois muitas das noviças vinham das famílias abastadas. Receitas secretas e bem guardadas como herança e tesouro e de família. Esta história está nas páginas de Casa Grande & Senzala, um tratado sobre as origens da

formação do brasileiro, quando se conta a história da nossa miscigenação cultural, apontando a contribuição de cada povo para o que hoje habita o nosso cotidiano.

Combinação que hoje mais do que nunca se reflete e se mostra na exploração e junção de condimentos e casamento entre alimentos, despertando novo prazer ao paladar. Dois cozinheiros no Brasil se destacaram por esta proposta de uma nova cozinha que explora o novo, o chef francês Cloude Troigrois, que acertou bem a cozinha brasileira à técnica francesa; e o chef afamado e mundialmente respeitado e brasileiro Alex Atala, que se propõe a uma atividade de experimentador e explorador na cozinha, excursionando pelo país em busca de conhecer a nossa culinária típica e novos produtos para compor pratos sofisticados e proporcionar uma nova experiência de sabor.

Também porque a gastronomia invadiu as nossas casas pelos programas de tevê e pelas revistas. Resposta ao crescimento deste mercado, temos mais estabelecimentos em Natal e de uma sorte de variedade. Outras mudanças também se vê claramente na mesa, Rogério Fasano, do grupo Fasano, sinônimo de alta gastronomia no Brasil, apontou que nos anos 1980 os clientes jantavam com uma garrafa de uísque. Hoje, o que se vê é a predominância maciça de jantar com vinho.

NATAL, COSMOPOLITA?

Afirmava-se, e ainda hoje é certo, que apenas duas grandes cidades do mundo se poderia realmente comer e provar de toda culinária existente sem sair de suas cercanias, trata-se de Paris e de Nova Iorque, as cidades não só maiores, mas as mais cosmopolitas, e um gaiato de Natal certa vez disse, e o que tem seu fundo de verdade, que aqui se passa a mesma coisa, e não mente, porque dispomos de muitas opções. Pensar em Petrópolis como um espelho e microcosmo desta diversidade é enxergar que neste eixo de ruas e avenidas que forma o bairro, você poderá encontrar de um tudo, tomar vinhos que vem da Europa, no Magazzino, comer doces de cajueiros que estão ali vizinho, em Zélia's, e por aí vai, do longe e do perto, tudo se pode comer e provar ao alcance da mão e do bolso, é claro.

O ato de estar a mesa deixou de ser uma simples questão de se alimentar e se tornou uma necessidade conhecer, provar, aprender, e se permitir à novas experiências pelo sabor. E a comida tem disto, ela encanta pelo olhar, ela encanta pelo aroma, e tem que encantar pelo sabor. Desperta assim todos os nossos sentidos. Há os que acusam a audição de também provocar a expectativa que se completa na boca, e não se fala da música ambiente, que também pode induzir, e que também pode contribuir

para uma refeição ou lanche mais agradável e inesquecível, mas do apito da cafeteira, do gesto de bater às claras e do chiado da temerosa panela de pressão. E se faz isto de forma instintiva, quando no vinho se faz de forma planejada quando o assunto é degustar para avaliar, pois não é a degustação o ato de atentamente e por etapas reconhecer por cada sentido as qualidades do produto que se sorve? Perceber a cor do líquido, o aroma que exala e por fim provar o sabor. E aí fica a pergunta: o que há de pedantismo e de pernóstico nisso? Nada, é apenas a materialização do que já fazemos com tudo aquilo que vamos pôr na boca.

É assim com o vinho e a comida, é alias, para tudo, até na arte, a combinação pode resultar na harmonia ou não. É tudo uma questão de tato. Queijo com goiabada é uma harmonização, e tão do dia-a-dia que ninguém discute que é uma combinação infalível, e da mesma forma pode ser um prato e um vinho, uma sobremesa e um vinho, e há quem estuda isto como uma arte e se especializa, e que com seu conhecimento nos sugere como dica aquilo que poderá nos agradar. O especialista em vinhos, *sommelier*, como se designa. A cultura gastronômica é essencialmente francesa, por isso, os profissionais envolvidos ainda são grafados em francês, *maître, conesseur, chef de cousine*. O *sommelier* Manoel Beato fez uma observação a que se deve atentar: o *som-*

melier deve conversar sempre com o cliente, e a partir do que o cliente deseja, do que pretende comer, sugerir o vinho; ou, a partir do vinho que o cliente pretende tomar, indicar um prato.

CERIMÔNIA DO CHÁ

O chá é de todo especial porque nasceu e se conserva num ritual. Quando o Ocidente descobriu o Oriente a primeira coisa que fez foi beber chá. Um império, o inglês, se rendeu apenas a duas bebidas, uma delas, o chá – a outra foi o vinho do Porto português. O vinho do Porto foi de todo produzido para o consumo inglês e fez uma nação se curvar a outra em tantos tratados e trocas que o direito internacional, a política e a diplomacia transformaram em história como celebre tratado econômico entre Portugal e Inglaterra, cujo objetivo era a troca do vinho do Porto pelo tecido inglês. O que fez dos dois países nações amigas, e que terminou como a causa da proteção inglesa à mudança da família real para o Brasil, nos idos de 1808.

Com o chá a história não foi outra, também foi de todo incorporado e exportado como tipicamente um gesto inglês, o de impreterivelmente beber o chá com biscoitos, doces e torradas com geléia, e bolos, às cinco da tarde. E o chá das cinco atravessou continentes e resistiu ao tempo e exportou a pontualidade e exatidão inglesa. Mas o caminho do chá é mais antigo do que se pensa. Os ingleses acrescentavam o leite por temerem trincar as finas porcelanas com chá quente. E assim o chá preto passou a beber-se com o leite. Na China, o chá se en-

volve por uma cerimônia que chega a ser um ritual de devoção à bebida.

Ao contrário dos ingleses que bebem em xícaras, os chineses tomam-no em pequenos copos de porcelana desenhados com cenários e paisagens ou desenhos abstratos, geométricos. Seguram o pequeno copo com as duas mãos e entendem que estará pronto para beber quando as mãos aceitarem a temperatura da porcelana, e assim o corpo estará preparado. A asa da xícara engana. Quem já não queimou a língua com chá? E com café? Experimente a técnica encostando dois dedos na xícara para sentir a temperatura, se for suportável aos dedos, está no ponto de se beber. A razão dos desenhos é que, após beber o chá, em silêncio, contemplemos a delicadeza da arte desenhada no copo. Não é um charme?

O chá também aderiu às dietas da moda. No Brasil, onde o consumo de chá é atrelado a propriedades terapêuticas, o chá é utilizado como remédio caseiro. Bebe-se o chá das ervas, como boldo, camomila, hortelã, indicados para amenizar certos desconfortos. O de camomila é calmante; o de hortelã, recomendação da nutricionista Fátima Nunes, no seu livro sobre alimentação funcional, serve para combater os gases. O chá também desperta o olfato, e quem toma o chá de jasmim não esquece jamais do perfume da flor, o que torna a fato

de bebê-lo muito agradável. O chá geralmente vem em sache porque é a forma que a indústria encontrou de torná-lo prático para o consumo, mas também é possível encontrar a erva, quando o socorro será o coador. E já existe coadores próprios para o chá, muito práticos, por sinal, e a venda em casas de utensílios domésticos. O processo de obtenção do chá é simples, por infusão. Mergulha-se o sache ou as folhas na água quente e se extrai da erva a composição. As nossas casas de chá que não são assim chamadas, atendem mais por docerias, e são mais que docerias, porque no balcão também figuram os apetitosos salgados que se tornaram presentes no hábito de um pequeno lanche de doces e salgados, sobretudo, tortas, docinhos e salgadinhos. Mas tem o mesmo propósito das casas de chá. E destinam um espaço para pequenas reuniões em que no fim de tarde se servirão comidinhas, ideal para o lanche entre amigas, reunião da turma do escritório, ou mais a comemoração do aniversário de forma singela numa tarde agradável. Muitos dos “enta”, os sessenta, setenta e oitenta já foram bem celebrados nos espaços de chá, num lanche informal e agradável que as docerias proporcionam. O hábito vem de muito, e quem vai a cidade do Rio de Janeiro não deixa de passar, para viver o passado, na Confeitaria Colombo.

CONFEITARIAS

É das confeitarias de antigamente que as docerias de hoje herdaram o motivo. Tomar um café e provar um doce na Colombo da Gonçalves Dias, no centro do Rio, é ter a impressão, cercado por todos aqueles vitrais e espelhos, piso de ladrilho, mármore raro, de que a qualquer momento Machado de Assis vá entrar e que você vai cumprimentá-lo com um aceno de cabeça.

O serviço também expõe o glamour que é frequentar uma destas casas. A porcelana requintada, os guardanapos impecáveis, hoje já substituídos pelo de papel, mas de bom papel, em que está impresso o anagrama, a toalha da mesa bem alva. A disposição milimétrica e harmônica das mesas no salão, o que torna o simples ato do lanche uma ocasião para desfrutar de um momento prazeroso e isso tudo sem falar do momento que é consultar o cardápio ou ir até o balcão ver com os próprios olhos aquilo que lhe aguarda. Pasteis de nata, quindins, croissants, bolinhos, biscoitos, doces, tudo de dar água na boca mesmo.

Mesmo charme e mesma pretensão há nas casas de doce de Petrópolis. As confeitarias vieram muito antes da moda dos cafés quando já era hábito os comentados cafés famosos de Paris, onde os escritores sentavam à tarde

para escrever seus livros e comer alguma coisa. Não há quem não vá a Paris e não trate logo de se deixar aboletar num café, só para experimentar a emoção que é imaginar que ali um Satre escreveu Náusea; que um Camus, talvez, tenha pensado um romance, e por aí se vai longe. Histórias que estão no guia da Paris dos escritores, tudo anotado de onde comiam, bebiam, frequentavam, e recheado de histórias de Hemingway, Fitzgerald, Gertrude Stein & Cia. Pela editora Casa da Palavra, autoria do jornalista (cultural) e ensaísta Sérgio Augusto. Que sabe bem o que está dizendo.

Nas docerias de Petrópolis não é diferente o *leimotiv* dos que transpassam a porta. Provar um doce é uma atividade premeditada, quando se liga o “estou nem aí para balança”. E assim se vai mesmo em busca do doce, e o hábito surgiu do lanche na parada do expediente, ou do desejo do doce depois do almoço, ou simplesmente porque comer qualquer comidinha é sempre uma provocação do paladar. Vontade de doce nunca passa, só se satisfeita.

As docerias de Petrópolis também ultrapassam o lanche nos seus serviços. Montam *kit* para festas, alugam o salão, fornecem os quitutes para o chá da tarde, confeccionam receitas próprias de bolos, pães, tortas, docinhos e salgados e salgadinhos. Na rua Açú, 576, o Bombocado; na av. Campos Sales, 468, a Borelli Tortas Finas,

ambas trarão muita alegria ao seu paladar, porque é em Petrópolis, no Bombocado e na Borelli onde você vai encontrar salão de chá, os tais kits de festa, os doces e os salgados. Quando a turma do escritório e das lojas das imediações quer comemorar os aniversários do mês ou festejar alguma data, quando a gente só quer servir um bolinho em casa para não passar em branco o aniversário, ou vai passar o final de semana na praia de visita e não quer chegar de mãos abanando, a solução é sempre passar nas docerias.

Basta dizer para quantas pessoas e combinar previamente o que pretende servir e organizar a festa. Um hábito que cada vez mais se torna corriqueiro, porque uma cidade quando cresce e a vida urbana quando se intensifica empurra as pessoas para a rua. É mais fácil sair ali e comer um doce bem feito e poder ter uma gama de opções do que sair em busca de uma receita, acender o fogão, procurar os ingredientes. A rua é um hábito moderno e o comer e beber fora uma praticidade, e não só isso, é também uma forma de atender ao paladar cada vez mais exigente e que procura experimentar novos sabores e repetir os velhos. Tanto que as casas estão cientes e cada vez mais procuram ganhar pela boca a preferência dos seus frequentadores. Em Petrópolis a tradição é familiar, a família toda está envolvida no ramo dos doces e segue o amor e a paixão que é uma das razões da arte culinária, sem exceção.

CAFETERIAS

Ao aproximar-se da Afonso Pena, Petrópolis chega ao seu ninho central, capitaneado pela estrela guia que é o celeiro de compras chamado CCAB Petrópolis. Uma pena que a reforma tenha tirado do passeio os banquinhos. As pessoas sempre sentavam por ali, livrando-se um tanto do peso das sacolas, ou parando para atender ao celular, ou se via um marido não mais impaciente ali à espera, enquanto a esposa fazia bom uso de um cartão de crédito atualizando o guarda-roupa. O CCAB é parte inerente daquele canto de Petrópolis, capitaneado como se uma extensão sua fosse, na rua Potengi, a livraria, o salão de beleza, a loja de presentes. Enquanto o CCAB é dos perfumes, da moda masculina e feminina, dos calçados e das bijus e de dois concorridos lanches que reúne *habitués* sempre no mesmo horário em papo e no cafezinho.

Já parte integrante da paisagem de Petrópolis, impreteavelmente senhores de todo santo fim de tarde, numa espécie de confraria do café não instituída. Ali se deixam ficar nas mesas do Pé de Moleque, transitando entre o cafezinho expresso e os doces e salgados. Há dois passos dali, a franquia Le Chocolatier e sua cartela de trufas, barrinhas e bombons, também parada para café, conversa, e sossego. Outro endereço para o cafezinho, procu-

radíssimo em Petrópolis, sobretudo depois do almoço, por quem almoça pelas imediações, é o café Koppenhagen, na Trairi, 640. Bem pertinho do Nemo Pescados, no mesmo quarteirão. Parada para tomar café ou apanhar aquele chocolate que nos agrada e que é sempre bom ter à mão. Indispensável o crocante e o gosto de canela da Lajotinha, modernizado agora na versão colher; ou o chocolate tradicional ao leite, língua de gato. E outros tantos e quantos bombons que são a marca e tradição da franquia. E pra quem quer levar um agrado, pode apostar no chocolate da Koppenhagen, que sempre faz a alegria de quem recebe.

Um endereço recente da Afonso Pena quando o assunto é café, é a Casa di Maria Caffé. Passando o restaurante Agaricus, você verá logo um terraço alto e charmoso com mesas onde poderá comer um doce ou tomar um café ao ar livre de olho no movimento da Afonso Pena. Se preferir, o espaço fechado ficará com o encanto e um charme de um salão que parece uma casa de boneca, arrumado com muito bom gosto e delicadeza. O que a Casa di Maria prova é que combina com o charme de Petrópolis. Ambiente ideal para o papo do final de tarde. Que uma amiga reclama porque ainda não entrou na onda dos *cupcakes*, bolinhos agora em moda, para os lanchinhos. Aquela amiga viciada no Massa Mia, agora descobriu estes *cupcakes*, depois de ter passado pela febre

dos *macarons* (e já está ansiosa para a próxima sensação), quando organiza uma reuniaozinha em casa não deixa providenciar para alegria dos convidados.



DO CAFÉ

É comum servi-lo quente. Mas há as suas versões geladas e cremosas. Descoberto e utilizado no Oriente como estimulante, o café ganhou o gosto do mundo para sempre. Assim como o chá, é obtido por infusão. Serve para ajudar na digestão e combate a sonolência. Só para listar seus principais benefícios. A Europa disseminou o seu consumo tratando de abrir as primeiras casas de café, chamadas cafeterias. Mas é apenas no século XX que surgem as primeiras máquinas de expresso. De fabricação italiana, a Moka revolucionou o método tornando o ato de preparar café das coisas mais fáceis, conservando a qualidade e o sabor.

Na primeira propaganda já asseverava, em tempo que os homens passavam longe da cozinha, que até o homem poderia preparar o café com uma Moka. E é verdade até hoje, até os sem habilidade na cozinha sabem manejar uma cafeteira Moka. E tem garantido o seu cafezinho de cada dia. A ciência da cafeteira é muito simples, espanta o tanto que se demorou para inventá-la. A água que está no recipiente de baixo da cafeteira esquenta, sobe passando pelo coador, onde se deposita o pó do café, e atinge a parte alta já fumegando como café. Simples assim.

Já para tirar o expresso e deixar com aquela espuma que toma a parte superior da xícara é preciso técnica. Quem

domina é o conhecedor do café, o barista, diplomado e entendido na arte de preparar um bom expresso ou de propor bebidas à base de café. É ele que inventa drinques saborosos e mirabolantes que até quem não gosta de café toma, e sai feliz da vida dizendo que nem gosto de café tem. Além do simples expresso, as cafeterias oferecem variações de bebidas preparadas com café, as mais usuais nos cardápios são o *macchiato*, quando se acrescenta espuma do leite; *capuccino*, quando se mistura ao expresso leite, chocolate em pó e canela; *mocha*: café com leite e chocolate; e o *affogato*, servido com sorvete.

Opções, entre tantas outras. No Brasil se consome café de duas espécies, a mais nobre, mais pura e saborosa e matéria do expresso, da qual o país é o maior produtor mundial, é a espécie arábica. Que resulta num café mais ácido, constante e denso. Os cafés gourmet são 100% arábicos; enquanto os tradicionais são elaborados com a variedade robusta.

CREPE E CREPERIA

Um sobradinho que é um charme destes de porta e janela na calçada. De dá gosto. Parece uma casinha de Gramado. E a gente pode pensar assim, porque a idéia muito exposta é que num singelo sobrado se encontrem o Rio Grande do Norte e o Rio Grande do Sul. Meio a meio. E a divisa e o encontro estão no cardápio. Os nomes dos pratos (crepes!) homenageiam os literatos de lá e de cá, potiguares da cepa de Cascudo e gaúchos da cepa de Luis Fernando Veríssimo preenchem a carta. Nas paredes, retratos dos escritores; no salão, um piano e o clima de aconchego que o gosto complementa. Os crepes são divinos e caprichados, e se você quiser pensar que está em Gramado só falta o friozinho do Sul. Os sabores são os convencionais e conhecidos, o que dá uma sensação que o cardápio é da casa, coisa sempre acertada como espinafre com ricota.

Popularíssimo na França, o crepe é uma massa simples que ganha requinte com o recheio. Há quem diga que é o mesmo que panqueca. Como o pão, não tem segredo. Mistura de farinha, água, leite e ovos. A massa fica fofoquinha, macia. Esta história de rechear tapioca, no crepe se inspirou. O crepe é um prato assim leve que tanto pode ser uma refeição quanto um lanche e aceita a combinação que você quiser propor de recheio. Há quem

prepare a massa em casa para comer no café da manhã com geléia e faça de recheio banana, canela e mel; ou até mesmo trame a urdidura de um recheio caprichado para um jantar em casa mais apetitoso e inovador, driblando o trivial café-com-leite do dia-a-dia. Há quem conheça o crepe por panqueca, e nos livros de receita de casa herdados das avós é com este nome que se vai encontrar. Também é membro do cardápio de outros tipos de casas que não as especializadas. Sua forma arredondada (é dobrado ao meio servindo de base e cobertura para o recheio) vem do formato da frigideira em que são preparadas. Há quem afirme que, se os americanos têm os sanduíches, os franceses têm os crepes.

ARMAZÉM GOURMET



GOURMET AVARANDADO

Mesas na varanda. E ter uma varanda é sempre um charme. A varanda tem aquele ar de descontração de se estar ao ar livre, mas protegido, e tem a vista da calçada e da rua. A varanda é um terraço para o mundo. Mário de Andrade disse que Natal tinha ares de chácara, isso em 1928, quando aqui esteve. Oitenta anos depois, se fosse a Petrópolis diria que Natal merece ter ares de varanda. Vinicius de Moraes foi outro que, segundo Tônia Carreiro (no documentário Vinicius), inventou o esquema de reunir um grupo para bebericar na varanda de casa, provando a utilidade da varanda como espaço de descontração e sossego. Varanda nas casas do sertão é alpendre de se armar rede e de se escorar ou sentar na mureta, do que as cartas do Seridó de Paulo Balá, em que narra as coisas dos sertão, já devem ter dado conta, caso contrário, fica a deixa.

Pois uma varanda e poucas mesas convidam a estar no Armazém Gourmet (rua Potengi, 613). Sob o toldo com as letras do nome do empório demarcadas, ali é certo você aproveitar e se for dias de verão para tomar uma cerveja – Cascudo dizia que Natal só tem duas estações, o verão e a de trem. Ali sabem bem servir no tipo de copo adequado e ideal. A de trigo vem naquele copo que mais parece um combinado de *long drink* com ca-

neca. Um deleite para aplacar uma sede de cerveja. Na cartilha também as *pilsens* e as pretas. Salvo engano foi por onde a Devassa, quando mais recatada, entrou em Natal no quesito das cervejas gourmet. E todo mundo se esbalda com a loura, a preta e a ruiva. No espaço de dentro do Armazém, um salão que é mercearia e restaurante ao mesmo tempo.

Ali, tomar um vinho também é uma boa pedida. Há muitos rótulos à disposição nas prateleiras. O cardápio vai bem para acompanhar da cerveja ao vinho. Entradinhas com torradas e pastas serve bem uma mesa para quatro. E tem os sanduíches, e tem os risotos, os secos e molhados em queijos, salames, pistache, essas coisinhas de beliscar vendidos a granel. Um sonzinho *lounge* deixa tudo um sossego com charme. Geralmente MPB. Sempre bem frequentado e com caso de reserva de mesa, porque como toda casa boa que se preze tem os seus clientes fidedignos que toda semana não perdem de estar por ali exercendo a arte do bom gosto. Volta e meia vem novidade na mercearia e degustação de cerveja em clima de confraria.

PÃO E ACOMPANHAMENTO

A melhor coisa da vida é chegar um fim de tarde ou combinar um lanche de domingo que cada um se farte do que quer e que, nos papos no terraço emendando com café com leite ou suco de laranja, assim se vá tecendo o fim do dia. Dos quitutes, o *buffet* é a alegria geral das empadinhas, croissants recheados ou não (e tem aquela manteiguinha para acompanhar!), quiches, pão de queijo, pastel de nata, e mais bolo de maçã com nozes de comer rezando e *brownie* dos mais bem feitos. Quem não se animar para o lanchinho-*buffet* pode ir de sanduíche feito na hora e montado a gosto do freguês no balcão e no pão que desejar.

E você pode escolher se quente ou se frio. Se for domingo, à tarde, ou sábado, à tarde, você verá as pessoas que saem da missa parando para o lanchinho ou atrás do pão de levar para casa. E não conte a quantidade de carros que param e partem levando o pão fresco e quentinho. Ponto inquestionável na qualidade e no gosto também são as pastas ideais para servir numa reuniaozinha em casa, antes de um jantar, como aperitivo. Aliás, não poderia haver melhor nome para esta padaria, que não fosse tratar não apenas do seu carro chefe, o pão, mas daquilo tudo de bom que lhe acompanha.

Alimento de todo o dia, o pão, desde o dia que chegou à mesa pela primeira vez, tornou-se essencial e necessariamente diário. Um alimento tão rico e tão diversificado, mas que na sua simplicidade se basta em ser uma mistura de farinha de trigo, água, sal, fermento, tempo de descanso e forno. O pão é dos alimentos mais lendários e dos que mais se elaborou receitas das mais diversas, cada país, região e cultura tratou de fazer o seu pão empregando na receita uma forma ou um novo ingrediente que o fizesse não só o alimento comum e necessário, mas a alma do lugar. Em Benin, na África, se prepara o pão chato, em Uganda, o pão crocante, na França a baguete, e em cada lugar surge um tipo de pão típico. Na França, o pão ganhou status de essencial e de tradutor de uma cultura, bem notado por uma amiga que disse que não se reconhece um francês (quando morou na França) sem uma baguete (um pãozinho francês alongado), que carrega sempre debaixo do braço, faça chuva ou sol, como se fosse uma parte integrante de si. E é.

O *boulangier*, padeiro, deve por lei respeitar o pão e manter as características ancestrais da profissão que são a devoção e o sacerdócio à arte de manusear a massa do *pane*. Dos pães franceses o mais cobiçado e desejado é *croissant*. Um pão de massa folhada em forma de meia lua que leva além dos ingredientes essenciais, leite, manteiga e ovo. Outro pão francês que adquiriu fama foi

o *brioche*, por um celebre alheamento da rainha Maria Antonieta. Quando o povo sacudindo o Palácio de Versalhes reclamava a fome, a rainha perguntou o que desejavam. Um conselheiro disse que era pão (simbolizando a falta de comida), ao que a tonta da rainha respondeu que se não havia pão, poderiam muito bem comer *brioche*. Na Itália, onde também o pão tem a sua força e presença, chama-se *companatico* o comércio de tudo que vai ser servido e comido com o pão, são os queijos, as manteigas, os patês e as conservas. A *focaccia* (tipo de pão italiano) é italiana de origem, um pão fofo, macio e saboroso, que leva queijo ralado na cobertura, alecrim e sal grosso, consumida pelo italiano como aperitivo. A sua versão recheada também é um sucesso.

PASTEL

A cozinha argentina é reconhecida pelo sabor das empanadas que casam muito bem com um *malbec* novinho. Sugestão que o *maitrê* de qualquer casa portenha haverá de lhe indicar. E se fosse falar de mais delícias tradicionais, o bife de *chorizo*, a *morcilla* (lingüiça), e o super hiper doce de leite. Mas se tem uma coisa que não tem e que não conhecem e que apaixona qualquer um é o pastel. Pois um portenho chegado para uns dias de férias foi levado a um lanche em Petrópolis. Como era para ser coisa rápida, foram ao pastel. O encanto foi todo. E tanto que todo santo dia, enquanto estive na cidade, saía de onde estava para uma passada obrigatória no Pastel Petrópolis.

Fica ali no hoje chamado Largo do Atheneu, em frente ao colégio Atheneu, no canteiro central, um quiosque bem arrumado no sóbrio do preto e decorado com painéis de uma Natal em preto e branco, fotos do tempo da cidade dos casarões e do bonde. As mesinhas ficam ao redor do quiosque. À noite fica um charme. A iluminação indireta e a cobertura das árvores e dos sombreiros nos transportam para outro tempo e lugar. O cardápio é simples e direto e também atende na choperia em frente, a Choperia Petrópolis. Para quem aprecia bacalhau, não perca tempo e vá de pastel de bacalhau. Os pasteis

doces também são de primeira sem segunda, e dá até para dividir diminuindo a culpa de depois de se fartar num pastelão salgado ainda devorar um doce, que nestas horas faz às vezes de sobremesa, disfarça-se. Outra coisa que o portenho aprendeu logo que pastel se acompanha de caldo de cana. E lá tem!

O pastel do Pastel Petrópolis é bem servido. E está longe da má-fama de alguns pastéis, os chamados de vento, que só tem massa e não tem recheio. Ao que só havia como driblar com o sábio conselho de pedir de queijo, porque no queijo as pastelarias não economizavam, mas já no camarão... o pastel também é a cara das feiras livres, tanto que já existe a qualidade dos pastéis de feira como designativo próprio, pasteis que são um sucesso. Em São Paulo, não há feira livre que se preze que não se complete com uma banca de pastel. O que não entra nesta categoria de pastel frito e recheado, são os conhecidos pastéis de nata ou de Belém. Outra coisa. Há quem diga que pastel de Belém é pastel de nata, mas pastel de nata não é todo que é de Belém. Um amigo, uma vez já investido da alma portuguesa, por ter morado lá uns anos, enervava-se quando chamavam o pastel de nata de pastel de Belém, porque, ora pois, pasteis de Belém só em Belém...

A culinária consagrou os pasteizinhos de nata como de Belém, porque os pastéis de Belém são de nata, mas os pasteis de nata só são de Belém se feitos em Belém. E o que é esta delícia portuguesa? Danuza Leão nas suas andanças por Portugal frequentou a tradicional confeitaria Pastéis de Belém. Em atividade há pouquíssimo tempo, desde 1937, imagine!, e ressalta a qualidade de serem estes originalíssimos servidos bem quentinhos polvilhados com canela e açúcar. De dar tanta água na boca mesmo. Danuza confessou ter devorado bem rapidinho uns seis, para começo de conversa, e que ainda levou mais seis numa caixinha. A receita secretíssima destes pastéis pertence a Fábrica de Pasteis de Belém (em Lisboa). Conta a história que veio do mosteiro, como toda doceria portuguesa. Mosteiro dos Jerônimos. Um pastel que é a alegria de um cafezinho quente para acompanhar, e por que não de um vinho do Porto...

CHOPE, CHOPE E CHOPE

Em Petrópolis, o chope é no antigo Delícia, atual Choperia Petrópolis. No cardápio, além do chope, sanduíche de pernil e empadinha de queijo do reino. Tira-gostos ideais (há outras opções, no consagrado quesito comida de boteco) para acompanhar o primeiro e os demais chopinhos da noite. Que são de lei em todo dia que Deus dá e mais ainda nas sextas-feiras, quando é tempo dia e hora de *happy hour*. Um hábito que já se consagrou e que não poderia não cair no gosto e no hábito do pós-expediente. E chope é cerveja. Cerveja servida sob pressão e sem pasteurização e que traz de brinde um colarinho. Espuma que fica na parte superior e que é utilíssima para conservar a temperatura da bebida.

A cerveja é uma bebida fermentada produzida a partir da fermentação da cevada, mas também pode ser da fermentação do trigo, do arroz, do milho ou da aveia. O tipo depende da fermentação. De baixa fermentação se produzem as *pilsens*, tipo mais difundido, e que é a cerveja clara, a nossa tão falada paixão nacional; há também a cerveja *malzebier*, de cor escura, a mais encorpada, maltosa e doce; e as *ales*, de fermentação alta, processo que tira a cerveja do trigo.

Se for sexta-feira de *happy hour*, na Choperia Petrópolis você vai ouvir um chorinho, uma Bossa Nova, o que

confere à choperia de mesas na calçada a trilha sonora ideal para consagrar o terreno como área definitivamente de boteco. Os botecos ou botequins têm desta pretensão das coisas simples, de se esparramarem na calçada sem limite de território entre o dentro e o fora, imperando a sensação de liberdade da rua, de servir tira-gosto e bom chope como alimento da alma e necessidade basal. Pão e a água do bebedor. Os fregueses se tornam também patrimônio da casa, amigos dos garçons, conhecidos um do outro pelo nome.

Preferências já assinaladas, quando o garçom sabe de cor a preferência de cada cliente, de um jeito que o cardápio fica bem que obsoleto, porque o *habitué* sempre arrisca a mesma pedida. Neste caso quem arrisca também petisca, e se estabelece uma convivência que consagra a informalidade e o prazer de se estar numa mesa de bar. No bar, boteco ou choperia, à vontade, reina a harmonia, a paz e o amor, porque nele se exerce a solidariedade que a comunhão do chope congrega, uma espécie de fraternidade. Há quem chame o bar de escritório do pós-escritório, onde os serões sempre são produtivos e entram pela madrugada.

O formato do boteco é consagrado no Rio de Janeiro. Vinicius de Moraes frequentava vários, todos as noites que Deus dava, e foi num boteco, olhando o movimen-

to da calçada, que a mais conhecida história da música brasileira se realizou. Viram, ele e Tom (Jobim), Helô Pinheiro descendo para a praia e rabiscaram a canção das canções: Garota de Ipanema. O bar era o Veloso, hoje chamado Garota de Ipanema, bem na rua que ganhou o nome do poeta, hoje, a Vinicius de Moraes. Também foi num boteco que Tom Jobim recebeu telefonema de Frank Sinatra convidando-o para gravar umas bossas novas. Quando mandaram, lá do balcão, chamar Tom Jobim, dizendo que Frank Sinatra queria falar com ele ao telefone, a turma da mesa começou a gozação. Todo mundo achou logo que era presepada de alguém, para tirar onda, pregar uma peça. Felizmente não era. Tom foi para os Estados Unidos e gravou com Sinatra. Ruy Castro conta todas as histórias, além desta que desmente para nossa infelicidade, nos seus livros *Chega de Saudade* e *Garota de Ipanema*. Recomendados.

Jaguar, o cartunista, foi outro que contribuiu para a cultura do boteco. Escreveu um guia de bar em bar dos bares do Rio de Janeiro dos morre em pé aos bebe sentado. Tacou de título: *Confesso que bebi: memórias de um amnésico alcoólico*. E recheou as páginas de bares e histórias de mesa de bar, um gênero literário que bem poderia classificar-se de literatura de boteco. Coisa que rende muita história, contáveis e incontáveis. Uma conversa que bem pode continuar numa mesa na Choperia Petrópolis...

A Choperia Petrópolis fica em um prédio de esquina na rua Seridó, tem charme de esquina e se debruça sobre o Largo do Atheneu. Pertence a rua. Um prédio comum como desses que fizeram o charme dos anos 1950. Teve um tempo, inclusive, que foi loja de tapete persa, bem antes, muito antes, de assumir sua vocação de choperia. Esta no trecho da Seridó que a chuva sempre lava e torna navegável como rio. Para a rua virar córrego, basta uma chuva mais demorada ou intensa, ou as duas coisas. O nível da água vai subindo, subindo, subindo e não há o escoamento necessário. A rua forma um grande lago e tudo é muito instantâneo. Se se deixar ficar encantado pelo espetáculo, em pouco tempo não conseguirá mais sair. A não ser atravessando à pernas a piscina de chuva que se forma ou, então, nem esquentando, fica no chopinho, tira os sapatos, deixa os pés no chão. Em pouco tempo vai sentir a água chegar ao tornozelo. E só resta se imaginar em um barzinho de lagoa, daqueles em que as mesas ficam dentro da água. Uma delícia. E não se trata de conversa de boteco. Quem parte antes, temendo o poder das águas, deixa de experimentar uma sensação daquelas únicas e inimagináveis, mas completamente possível.

Por ser de calçada tem o movimento dos ambulantes. Seu Pequeno, com suas castanhas e amendoins; e até um poeta que leva versos pela noite. Recita e tudo, se você os pedir. Já está no segundo volume. A melhor surpresa

para quem gosta de poesia é um dia dizerem: ontem à noite lembrei de você, passou um poeta na noite de chope, e lhe comprei os versos, e assim você recebe o livrinho (o poeta da última vez que me consta já ia no segundo volume) como se recebesse a vida. Ter amigos já é uma benção, e tê-los lembrando da gente, é uma oração ao bem-querer. Tive o privilégio. Tantas outras histórias de boteco podem se somar e se perder na sucessão das noites, acontecimentos e conversas que se esvaem como toda madrugada, mas que se repetem como todas as noites, por isso é sempre certo que a noite tem todos os mistérios e é de toda poesia.

Hábito de bar também é a saideira. Inclusive, já empresta nome a um. Saideira é dose extra. Não se sabe de onde veio, mas é muito usada. Largamente. Um hábito comum e certo de anunciar a partida antes de partir, mas sem se saber ao certo se se vai mesmo partir. A saideira é uma arte, e não é uma arte simples, de equação fechada, sai muita raiz quadrada, enviesada, e até se esquece da raiz. Os mais escolados saem-se assim: a saideira e a conta. Porque já teve gente que saiu de casa apenas para tomar uma, e de saideira em saideira não saiu mais, e fez o porre.

José Alexandre Garcia, nas Acontecências da Confeitaria Delícia, conta o caso do folclorista gaúcho Carlos

Galvão Krebs que esteve em Natal e deixado no bar por Cascudo. Cascudo saiu antes e Krebs, que não conhecia do hábito de tomar aquela e partir, ficou a noite toda esperando que Cascudo volta-se... Em bar, segundo Garcia, tudo tem a poética do diminutivo, quando se pede cachaça, é “traz uma branquinha”, para bebericar com queijo, pede-se “um queijinho aqui, para acompanhar”. A única coisa que não tem diminutivo (de jeito nenhum!) é a conta. É pedida sempre de forma séria, sem o doce tom com que se pede também uma cervejinha...

POUCOS CAUSOS

As leis já foram mais poéticas.... Em Natal, nos tempos da República Velha, quando se instalou a iluminação pública, a luz de candeeiro, um decreto municipal manifestou que se acenderiam os postes todos os dias, mas com uma ressalva, não se acenderiam jamais em noite de lua cheia. Itabujá, poeta, pintor de parede, violeiro, trapezista de circo, e outros tantos poetas nossos fizeram de Natal num certo tempo uma cidade boemia. Uma cidade de violeiros e poetas.

Tanto que a cidade tinha este adágio, mais ou menos assim: Natal em cada esquina um poeta, em cada rua um jornal. O nosso primeiro poeta moderno que nem conhecia Manoel Bandeira e nem sabia de Modernismo, já fazia versos sem rimas e moderno, Jorge Fernandes, quem disse que os cajus eram virgulados por castanhas, se disse ser, como se dissesse que nossa alma é boemia, basta uma provocação da noite, “sou como os antigos poetas natalenses/ ao ver o luar sobre as dunas...”

Cidade também de causistas, como um Zé Areia e um Celso da Silveira. De muitas histórias que se perderam no tempo, ficaram no sabor da memória e que despertaram tanta incredulidade quanto riso. Histórias que revivem nos livros em que se reúne o que disseram e

viveram estas e outras figuras do humor natalense. De Zé Areia muito se conta. Vendeu papagaio cego a um americano que veio reclamar por isso. E Zé: você quer papagaio para falar ou assistir cinema? De Celso, conta ele mesmo, em livro (O homem ri de graça, de sua autoria) que, no bar, bebia acompanhado de amigos, comentou que justo naquele dia completava um ano longe do cigarro, o filho tinha posto na mesa dele o livro “Como deixar de fumar”, e assim se convencera. Ao que foi interpelado: e no dia que ele lhe der “Como deixar de beber”. E Celso: aí eu faço que não vejo.

Outro bom contador de causos, Armando Negreiros, médico, reuniu em livro conversas poucas e boas dessas que já circulam por mesa e balcão de bar, entre bebidas e petiscos, das inesquecíveis, entre várias, episódios da vida do casal Raimundo Soares e dona Iolanda no Rio de Janeiro e seus doze filhos. Certa vez, dona Iolanda atravessava a rua com três filhos em cada lado, e o guarda: madame, por que a senhora não deixou metade desses meninos em casa? Foi o que fiz, seu guarda, lá ainda tenho uns seis.

Figuras do tempo que Natal era o Grande Ponto, onde Natal acontecia e falava. Hoje a cidade se dispersa entre tantos pontos, e tantos bares, e perdeu o poeta de cada esquina, embora conserva um jornal em cada rua,

mas tem os seus bares e as suas histórias, como na Choperia Petrópolis, do tempo que ainda era Delícia. Dois clientes habituais e conhecidos da sexta, e também da quinta, e volta e meia do sábado (domingo fecha!) viram quando uma senhora gritava da cabeça da rua, acabava de ser assaltada, “olha o ladrão!, olha o ladrão!”. Era cedo de uma noite de sábado. Poucos clientes na casa. A primeira mesa ocupada por estes dois e seus choques ficou no caminho do roubo. Quando do alarme da vítima, não contaram os dois conversa, anteciparam o trabalho da polícia. Um colocou o pé pro meliante cair e o outro partiu pra cima em captura. O dito cujo cambaleou e, perdendo o ritmo da fuga, foi se escafeder lá à frente, quando outros lá trataram de segura-lo enquanto a polícia não vinha. O sucesso da ação foi comemorado com mais um chope, agora cortesia da casa. E não existe boteco de que o frequentador não traga a sua lenda.

FALTA DRINQUE EM PETRÓPOLIS

O que Petrópolis não tem é um bar exclusivamente de drinques. Os drinques bem que povoam as cartas dos restaurantes e bares. Um que não falta é a caipirinha. Limão batido com a cachaça gelo e açúcar, que a gente sabe; e a caipiroska, versão com vodka no lugar da cachaça. Figuram porque se há uma bebida para cada nacionalidade, embora tomemos bastante cerveja, e as propagandas anunciem como a preferência nacional, mesmo que a cachaça seja também um produto brasileiro, em drinque e em bebida, a caipirinha é nossa e junto ao futebol, samba e carnaval ela não faz feio de jeito nenhum. Há quem tome para abrir o apetite.

Vinicius de Moraes mesmo no poema receita de feijoada tendo posto o uísque como acompanhante do cozinheiro, entendia que feijoada caia e bem, harmoniza, com a caipirinha. E também serve para abrir o apetite. Com pasteis vai bem a cerveja gelada; na refeição um bom vinho; para tomar com o café, um conhaque; e com a sobremesa um licor ou um Porto. Vinicius também ensinava que outras coisas mais, além do apetite, se resolvem com a bebida. Problema de diurese, gim com tônica é tiro e queda. Conta-se que a rainha mãe (da coroa Britânica, mãe da rainha Elizabeth), morreu velhinha, velhinha, e que conservou a saúde até os últimos

dias porque desde sempre todas as noites antes de dormir tomava uma boa dose de Campari.

E a brincadeira, até deixa de sê-lo na reflexão de Maurício Nabuco. Diplomata, filho do famoso Joaquim Nabuco. Maurício Nabuco escreveu um pequeno opúsculo sobre drinques, chamado Drinkologia. Uma raridade. Só encontrado hoje nos sebos. Foi editado em 1945 e feito para os amigos. Na abertura do volume trata a bebida como uma medicina natural. Para problema de insônia, diz Maurício Nabuco, a receita seria uma caminhada e meia garrafa de cerveja; se o problema fosse de marasmo, algo estimulante: aguardente ou vinho. E não se trata de apologia a bebida, mas de procurar pensar a bebida além dos seus efeitos nocivos, alias, do seu efeito nocivo que é apenas um: o excesso.

Dos drinques, o *cocktail* talvez seja o mais famoso. Substituiu até a denominação para recepções e a lançamentos de livros e exposições, quando é sempre de bom tom oferecer um cocktailzinho. Nabuco explica: *cocktail* é bebida misturada cuja matriz é um gim ou é uma cachaça. Hoje também entra a vodka, que com tudo se dá. Os mais célebres de todos imortalizado junto ao charme e as peripécias do agente 007 é o *dry martini*. E se formos descendo as vistas na seção das bebidas de qualquer cardápio que se preze encontraremos os imor-

tais e clássicos como o *hi-fi*, *bloody mary*, vodka e suco de tomate, o *mojito* e o *daiquiri*, entre mais outros que a memória não alcança e que ainda vão inventar. Escritores do quilate de um Hemingway e um Fitzgerald eram bem chegados, sobretudo, a misturar bebidas e a inventar drinques. Ruy Castro escreveu um bom artigo, presente na reunião dos seus textos, em O leitor Apaixonado, só sobre os bebuns da literatura, listou apenas na literatura americana e sua conta chegou a 39. Bons de letra e bons de copo.

Também bons de mesa, principalmente Hemingway. Todo bom bebedor tem também uma séria pretensão a ser bom de garfo. Pantagrue para poder realmente refestelar-se e comer de tudo e muito, tomava uma dosezinha de bicarbonato antes da refeição para dilatar o estomago e caber mais. Uma personagem de As Pelejas de Ojuara, romance de Nei Leandro de Castro, era tão glutão que numa parada num restaurantezinho em Ceará-Mirim com um amigo, vendo-o o pedir para os dois, dois pratos grandes e completos, achando pouco resolveu pedir mais dois só para ele.

Um advogado conhecido, bom de mesa e de copo, conseguiu comer numa só sentada, assim de chegada como quem aprecia o *covert* sem enfado, 268 corações de galinha, e não no espeto, mas tomando de punhado como

castanha e amendoim. E só sabe que foram 268 porque o garçom embasbacado foi quem lhe disse. Vinicius de Moraes immortalizou um verso célebre, epítáfio a essa gente. Expôs num poema porque não comeria alface, que chamou de a verde pétala, dizendo ao final: “e eu morrerei, feliz, do coração/De ter vivido sem comer em vão”.

Do outro lado da mesa, as confrarias de apreciadores de bons pratos, menos preocupados com a quantidade e mais cientes do sabor. Um *gourmet* não muito sabido da gente foi o filólogo, diplomata e escritor de enciclopédias e dicionários Antonio Houaiss. Em 1958 já havia juntado uma turma de escritores, diplomatas, advogados, médicos e empresários para degustar o que havia de melhor na culinária internacional e brasileira. Toda semana um almoço da turma que exigia tudo do bom e do melhor. Entre champanhe e caviar, caipirinha e vatapá, passaram por tudo. Houaiss só deixou a confraria em 1975 quando admitiram o presidente-milico Medici, o que ele não aceitou. Confraria não harmoniza com repressão. Depois de um jejum de cinco anos, tratou de formar outra, e foi na década de oitenta que repetiu a dose fundando para o mesmo motivo o Companheiros de Mesa.

COZINHA E REGIONAL

Existe uma cozinha do Rio Grande do Norte? À pergunta, responde a tradição. O que se come e bebe genuíno do lugar é aquilo que a sua terra e o seu mar, quando tem, lhe dão. A culinária do Rio Grande do Norte é tão sertaneja quanto praieira. Do mar os peixes e crustáceos que abundam em toda a costa e fazem a alegria da tapioca servida com a ginga frita. E de mais peixes: a cioba, o dentão, o robalo, servidos com pirão do peixe (farinha de mandioca misturada ao caldo do peixe). Também indispensável é o peixe frito, muito servido nas beiras de praia com uma cervejinha. Dos crustáceos, o camarão ditou o nome para o norte-rio-grandense, porque diz-se também que o norte-rio-grandense é potiguar, “comedor de camarão”; mas também a lagosta chega em mesma ordem e peso à mesa do potiguar. É o que se tem, em resumo, do mar.

Do sertão, as carnes. A campeã de audiência é a carne de sol, a paçoca (carne de sol pilada com farinha), o carneiro, o guisado, a buchada de bode. Das guarnições, o feijão cozido verde, a macaxeira, a farofa de água, ou de ovos, e com banana em rodela, e o arroz de leite. E o afamado queijo de manteiga, e a manteiga de garrafa também conhecida por manteiga do sertão. A mesa é farta e segue nestas variações. Também é o potiguar pa-

pa-jerimum, aquele que papa, come, jerimum; também uma leguminosa comum e presente na dieta do sertanejo, como o inhame e a famosa macaxeira. Do jerimum também se faz um purê que é uma delícia, ou então se come com leite no café da manhã. Das propriedades alimentares todos ricos em vitaminas, fortes e nutritivos, conservam a saúde e conferem força e disposição para o trabalho do sertanejo.

Força do homem do sertão na lida diária na roça, no gado, de sol a sol, de domingo a domingo, levando para o serviço o farnel de carne seca com farinha e um pedaço de rapadura para derreter na boca, numa imagem cara a Euclides da Cunha e que nunca se apagou do repertório sertanejo. Uma imagem também pintada por Celso Furtado (no seu clássico *A Formação Econômica do Brasil*) quando fala do ciclo do couro e da figura do caboclo, que é senão o vaqueiro que lida com as reses soltas pela terra, no tempo em que o gado se criava solto e o tal ferro de ferrar era que demarcava a propriedade do animal. A necessidade de garantir o alimento sempre foi imperiosa e a forma de tratá-lo firmou o que se pode chamar de cozinha potiguar, completa pelos doces e pelas frutas *in natura*. Presente na mesa de refeição, o umbu, o cajá, a manga, o melão, a melancia, o abacaxi. Frutas doces e refrescantes ideais para o clima quente.

Celina Bezerra, pintora e escritora, sertaneja, nas memórias da infância partilhadas com os irmãos em livro, *Meninos do Sítio*, fala que tudo da casa do sertão era produzido na propriedade. Como se criava de tudo, vaca de leite, carneiro, bode e galinhas, faltava pouco. Da galinha também o ovo nunca faltava, e não só de galinha, também de pato e guiné. E como o ovo se fazia de um tudo de comer, do doce e do salgado, refeição e engana fome: ovo mole no café da manhã, fritada no almoço, gemada no lanche, omelete na ceia. Outro artigo que tinha em tudo: a nata do leite. Celina conta que tinha a porção de nata no cuscuz do café da manhã, no arroz de leite do almoço, no caldo do picadinho e da buchada e até na umbuzada.

Da cana-de-açúcar implantada no tempo da colônia, o sabor do caldo de cana permanece, e a cana cortada em rolete para chupar até ficar um bagaço dispensável. De outras culturas transplantadas, também o milho, que traz a graça dos pratos de inverno nas festas de São João e São Pedro, das quadrilhas, forró e fogos juninos, a canjica e a pamonha de carro-chefe. Um utensílio doméstico foi muito importante na confecção dos pratos da culinária do sertão e do mar. A ele se deve a invenção da paçoca. O faz tudo da cozinha sertaneja foi o pilão. Utensílio que o liquidificador tratou de aposentar nas casas modernas.

Paulo Balá escreveu das Cartas do Sertão do Seridó tratando do pilão e de sua serventia. Disse que era meio para tirar casca de arroz da terra, desfilar carne assada batida com farrinha seca e desmanchar o café comprado em grão. Apontou também os tipos de pilão usuais: de uma ou duas bocas, pequeno ou grande e feito de madeira dura. Os grandes ficavam de pé no chão e eram chamados pilão de cintura.

Já do pilão do povo da praia quem dá conta é o advogado e etnógrafo Hélio Galvão em cartas que mandava da praia, Tibau do Sul, e que eram publicadas no jornal Tribuna do Norte, coisa dos anos 1960. O pilão do povo da praia tinha da mesma serventia, mas havia um lado só para um uso. No lado dos muitos usos se pilava sal, farinha de castanha e milho; do lado de só um uso, o café, porque deixava a boca do pilão escura e imprestável para outra coisa. E já anotava naquele tempo do sumiço do pilão na cozinha. Dizendo-os de dois tipos, os dois em sumiço, o de duas bocas, que aparentava uma ampulheta, e o deitado. E que ao pilão acompanhava uma mão (espécie de porrete) que ainda servia para abater os bichos de criação.

O REGIONAL EM PETRÓPOLIS

Na praia, a alimentação sempre foi espartana: peixe e farinha de mandioca figuraram sempre. Era o de todo dia, o mesmo que “feijão com arroz”, como hoje se diz do trivial. Variava a mesa os caranguejos, siri, aratu, goiamum e uça. Da dieta da praia vem o caranguejo para comer desmanchando as partes, como se faz hoje, muito, nas beiras de praia, sobretudo, nas barracas, acompanhado de cerveja. Os caldos, de peixe e de camarão, também são pratos desta cozinha. O camarão do mar, cada vez mais raro, substituído pelo de água doce que abunda em fazendas de camarão que povoam o litoral potiguar de ponta a ponta. O pescador sabia identificar as diversas espécies (enumeradas nas cartas de Hélio Galvão): camarão do fogo, cachorro, rajado, pistola, barba do ferreiro, tamaru. E que melhor se come de tira-gosto de cachaça e com tapioca de coco.

Na capital, Natal, de tanto se ir e vir a gente da praia e do sertão calhou de fixarem as duas cozinhas no costume de casa. As facilidades dos novos tempos introduziram outros alimentos, práticas e formas de fazer, diversificando o que hoje se encontra na mesa do potiguar e a sua cozinha única, trivial, do dia-a-dia, ganhou o status de culinária regional. E outros pratos se inventaram nos festivais e na cuca dos chefes que aqui experimentam

com os ingredientes da terra, principalmente com o camarão e com a carne de sol. Do bom do regional em Petrópolis, você encontrará a dispensa sertaneja e o cacuá do praiano no Cantinho Sertanejo, uma espécie de mercearia dos produtos do sertão e do mar. O Cantinho está instalado na Av. Afonso Pena, 585. Do que há de comida de refeição, das carnes e dos peixes, ao granel, do arroz da terra, etc, até tudo que se manja em doceria, e os mais conhecidos divertimentos de boca, para entreter-se num papo na cozinha com café, ou na frente da tevê: biscoitos e doces que são os tarecos, os biscoitos de polvilho, de nata, os casadinhos, a rosquinha de queijo que desmancha na boca, a raivinha que é ótima como café.

Em restaurante, o Ancora Caipira. É como se o sertão estivesse em Petrópolis depois que você passa das escadas e chega ao terraço. Terraço e casa nova, mudou da Rua Seridó, em razão dos alagamentos de chuva, e está agora na av. Campos Sales, 474. A decoração lembra uma casa de fazenda e todos os motivos levam ao sertão. A cozinha é de tudo do melhor de bom, dos pratos desta arte culinária que ainda enche de sabor e de memória quem passou pela vida ou conheceu um pouco do que é o sertão. A mesa é farta e diversa e a pedida é sempre uma carne de sol com nata que alimenta e fortalece. E satisfaz. Também pode experimentar do guiné que é

uma iguaria sertaneja mais próxima das caças, hábito do índio que chegou para a alimentação brasileira, e tudo vem com o acompanhamento que é o de guarnição da mesa: o feijão verde a macaxeira e a farofa. E tem mais cabrito, galinha, peixe cozido e ensopado de fruto do mar. Regionalíssimo.

MERCADO PETRÓPOLIS

Hoje, as cidades não os têm mais como tinham. Toda cidade que se prezasse possuía o seu mercado. Um edifício público ocupado por todos os serviços e produtos necessários para abastecer a dispensa de casa. Todos os artigos de comer, carnes, hortaliças, e todos os artigos de temperar, e o que havia de grãos, o feijão, o arroz, o café, e ainda mais utensílios: panela, colher de pau, etc. Também ponto de encontro, a bodega com cachaça e cerveja para servir. E alguma coisa há mais de serviço: um sapateiro, engraxates, etc. Natal ainda conserva o seu famoso Mercado Público do Alecrim, reservando ainda a tradição de compra e venda de gêneros alimentícios que os hipermercados tomaram para si. Os mercados tiveram que se reinventar.

O municipal de São Paulo virou ponto turístico. Assumiu uma vocação de praça de alimentação para se comer um apetitoso e hercúleo sanduíche de mortadela que é a cara de São Paulo e um desafio à gula. O sanduíche é para mais de generoso e farto, meio quilo de mortadela. No mínimo. Não fica para trás em pedido e preferência o pastel de bacalhau. Farto, sequinho e saboroso. De quebra você vai encontrar todo tipo e qualidade de fruta. Exótica, não-exótica, nova, bonita,

madura, para comprar assim como quem compra um doce especial, uma coisa fina, rara, única. Lichia, morangos, bem vermelhos, carnudos, doces, avantajados, de tudo tem. De granel, frutas secas e as cristalizadas, de toda qualidade, figo, abacaxi, laranja, etc.; e queijos de todos os tipos; e castanhas, e amendoins e amendoins coloridos. O mercado é uma festa aos olhos e de comer primeiro com eles. O municipal de Salvador, Mercado Modelo, também foi outro que mudou de propósito. Resposta ao tempo. Se antes era um mercado de feira, hoje é um mercado essencialmente de artesanato e vocação turística.

O que de música quiser ouvir, show de capoeira, com berimbau envenenado, capoeirista jogando na roda, e de comprar em pano, enfeite, bibelô. Tem de tudo da Bahia, da baiana com acarajé às fitas do Senhor do Bonfim. No pavimento superior, um restaurante de culinária baiana e, se brincar, do tempo em que inventaram a cozinha baiana. E tem de um tudo. A moqueca é de se refestelar, como também é de se refestelar, a vista, para toda a Baía de Todos os Santos. Isso, sim, um espetáculo. O mercado está na Cidade Baixa e para subir e descer até lá ou de lá, tem o Elevador Lacerda. Mercados reinventados. Uma mesma idéia e proposta acatada, aceita e implantada no Mercado Petrópolis, o nosso, em Natal.

O Mercado Petrópolis, na av. Hermes da Fonseca, 407, foi uma resposta ao incêndio do Mercado da Cidade Alta em 1967. Natal já era uma cidade grande e o sistema de mercados deveria ser descentralizado para evitar que uma catástrofe daquelas parasse o comércio de alimentos da cidade. O prefeito achou por bem reformar o do Alecrim e mandar fazer mais dois. Um na Ribeira, outro em Petrópolis. 54 boxes para abrigar tudo de mercado. De lá para cá os mesmos boxes assumiram a mesma vocação do Mercado Modelo de Salvador. Deixa de ser mercado de feira para assumir outra vocação. O Mercado Petrópolis voltou-se para as artes e para a cultura. Sebos e antiquário também se chegaram, arrumaram seus boxes misturando-se no mercado as coisas de comer e beber, buscando a tradição e o tempo que consagraram o Café da Dalila.

O Café da Dalila está há tanto tempo no Mercado Petrópolis quanto aquele mercado está de pé. Dalila, hoje aposentada, passou à família os cuidados com o café da manhã que já é tradição na cidade para os notívagos inveterados. O Café da Dalila recebe os fregueses que vem das noitadas e festas para o café da manhã. Seu horário de funcionamento é a madrugada. Quatro da manhã ao meio dia. Na mesa a pedida é a culinária regional, a cozinha nutritiva e simples de nossa tradição de mesa: guisado, tapioca, cuscuz, queijo, ovo e café com leite.

DE COMER DE GARFO E FACIA

Com pouco mais de duzentos anos é a idéia de restaurante como conhecemos hoje com cardápio, garçons e mesas em um salão. E de origem inglesa. O primeiro foi fundado em Londres (1782). O restaurante lançou uma moda e depois um hábito: o de se comer fora de casa. As refeições mais importantes e as mais fortes: o almoço e o jantar. Um hábito de comer fora que se difundiu com a ascensão dos burgueses e a queda da aristocracia, pós-revolução francesa, na França, onde também se conheceu o que se considera hoje por culinária moderna. Esta mesma que ainda hoje se serve.

Quando os norte-americanos fizeram seus restaurantes, copiaram o tal serviço à francesa, que nada tinha de francês. A clássica bandeja prata servida pelo garçom com uma tampa que retirada revelava um prato saboroso e fumegante é uma criação russa, embora de divulgação francesa... O comandante do restaurante é o chefe, quem define o cardápio da casa, organiza a cozinha e supervisiona todo o serviço. Ao seu lado, o subchefe, um misto de substituto e braço direito. Em seguida, os ajudantes de cozinha e os cozinheiros responsáveis por cada setor da cozinha: molhos e acompanhamentos, prato principal e sobremesa.

Os restaurantes, mais que alimentos, servem refeições porque a atividade não se trata apenas de satisfazer ao paladar ou matar a fome, mas de proporcionar uma mistura de sabores agradáveis, harmônicos e que combinados entre si despertam o prazer à mesa. Leia-se isto como gastronomia e gastronomia é uma arte que vai além da culinária. A culinária trata da técnica e da manipulação dos alimentos. A este movimento do restaurante emprega-se o resgate e o prazer de se deliciar e se dedicar a refeição como um tempo importante e necessário em que além de se brindar com o sabor de uma comida bem feita, se possa partilhar deste momento à mesa com a família e os amigos.

Almoçar ou jantar num restaurante é um ato coletivo, com começo, meio e fim. A entrada vem para abrir o apetite. O *couvert*, aqueles pãezinhos com manteiga e pastas, é o que se poderia chamar também de antepasto, o antes da pasta, que seria, na culinária italiana, o que se serve antes da pasta (massa), prato principal. *Couvert* que nos restaurantes tradicionais são servidos obrigatoriamente e obrigatoriamente debitados na conta. A sua função à mesa é de abrir o apetite quando se chega ao restaurante e para o restaurante é uma espécie de taxa para repor a louça, cutelaria e os copos que se perdem no uso e manuseio durante a vida.

Da entradinha, passa-se aos pratos principais e deles se chega ao café e a sobremesa para finalizar. Na sucessão, a conta, conta que graciosamente os franceses chamam *la doloureuse* (a dolorosa). A frequência ao restaurante, quando se demora a mesa, encampa a ideia difundida do *slow food*. Movimento que, dentre outras defesas, prega a apreciação da refeição. Uma filosofia da mesa em que se valoriza o ato de comer e que denuncia o descaso das pessoas com a alimentação, resultado da vida corrida nas cidades, ao exíguo horário de almoço que os negócios invadiram, transformando muitas vezes o momento sagrado da refeição em “almoço de negócios”, ou negligenciado com um lanche rápido no esquema do *fast food*. E os que querem fugir desta pedida apostam nos cardápios executivos dos restaurantes, que são nem tanto *slow*, nem tanto *fast*, e de preço mais em conta.

Se por um lado, cresce o interesse pela culinária; por outro lado, as pessoas desconhecem a capacidade de misturar os alimentos. E são muitas vezes incapazes de refletir sobre o que comem, de perceber e atentar para os sabores da comida, preocupadas muitas vezes com a quantidade servida como se fosse o único critério de valor. E temem ousar para o novo, preferindo o trivial como o certo de uma mesa bem servida. No entanto, as escolas de gastronomia incitam aos jovens chefes o dever e a capacidade de criar novos pratos, de experimentar

sabores e de propor uma nova mesa instigante para que o simples ato de se alimentar proporcione uma refeição inesquecível, capaz de ficar guardada na lembrança como um momento feliz e prazeroso que se espera repetir um dia.

RESTAURANTES

Aquele que um dia foi a uma pizzaria e restaurante chamado Tibério's, de cozinha italiana na sua mais autêntica substância, que são as massas, que é a pizza de massa tão fina, e tão crocante, e em forno de lenha, ou dos risotos que são a alegria de um prato quentinho e aconchegante, hoje vai se deliciar com o mesmo mas agora de nome Basilico's, homenageando um ingrediente, tempero da culinária de muito cheiro e sabor, o manjericão da folha larga. Passado por algumas reformas, que lhe tirou as varandas, mas que o deixa com um charme de cantina italiana, quando você escutará uma boa bossa ou jazz, ou música francesa, numa altura que compõe a trilha sonora daquele momento de vida e que não atrapalha o andamento do roteiro de servir-se *a priori*, de entrada, de uma brusqueta da casa, com pão caseiro; ou de umas berinjelas que são também um primor.

Vinho, cerveja ou uísque para beber, e sempre a possibilidade de antes de chegar a mesa cruzar com muitos conhecidos que lhe cumprimentarão em festa. Está sempre lotado por mesas de amigos e mesas de família. Há uma família destas que tem mesa cativa desde sempre, logo na entrada, já integrando o clima fraterno da casa e que a cada vez ganha mais adeptos (com a chegada dos netos), casal a quem se permitiu, o que

acontece em raríssimas ocasiões, em qualquer cardápio do mundo, tiveram o privilégio de ter o nome numa pizza porque dela bolaram o recheio tornando-a prato da casa. E quando estiver de saída, o *maitre*, seu Sílvio, lhe desejara uma boa tarde ou noite e um retorno breve, que com certeza pelo serviço da casa e pelo capricho da comida será em breve mesmo.

Boas-vindas também se recebe à porta no Agaricus. Antes mesmo de indicar a mesa e para quantos lugares, e se tiver sorte, vai tomar uma mesa na varanda, protegida por uma vidraça que permite que se esteja dentro do restaurante e ao mesmo tempo fora. Senão outro lugar agradável lhe será destinado e você vai poder provar maravilhas do cardápio como o inesquecível risoto de pato e solicitar ao *sommelier* que, por favor, lhe recomende um bom vinho, porque é imperioso naquela casa aproveitar o serviço de excelência e qualidade que tem a oferecer. Está na Afonso Pena, 529.

Na carta vinhos, a adega do Magazzino, dos melhores. Numa conversa rápida conhecendo do seu pedido e procurando apreender o seu gosto, o vinho certo virá à mesa e você não precisará se preocupar com mais nada, apenas em simplesmente aproveitar o sabor a mesa e desfrutar da conversa. Bem frequentado está sempre com as mesas ocupadas de quem está certo que encontrará um ambiente certo para almoçar ou jantar.

Noutra esquina da Afonso Pena, o badalado Buongustaio. Feito para ser visto de fora. Por isso, as pessoas preferem o terraço ao salão fechado, embora não menos convidativo e aconchegante. Recentemente passou por uma reforma, ganhando mais requinte e charme na decoração. À noite, a iluminação confere um toque especial às áreas interna e externa. Concorridíssimo. E se se chega cedo para almoçar, se sai tarde e depois de um derradeiro e último drinque que se posterga ao infinito. Logo que deixou de ser Xique-Xique, dos primeiros e tradicionais a *la carte* da cidade, o ponto cedeu lugar e ganhou bandeira de restaurante italiano Boungustaio. No estilo restaurante de qualidade, lá não se vive só de massa, que são espetaculares. Quem prova, aprova, endossa e recomenda, porque a cozinha é caprichada. Há os peixes e as carnes também bem elaborados e requintados.



Buongustaio

PETRÓPOLIS TAMBÉM DÁ BADALO

Nunca antes da meia-noite, e só à meia noite quem tem nome na lista. Para não perder de pagar a metade, ou entrar de cortesia. É assim que funciona a noite em todo canto do mundo. Ter nome na lista só se o amigo, do amigo, daquele ou daquela descolado que provavelmente você deve ter conhecido na balada e só não já se encontraram na rede social do momento porque conversaram e não perguntaram nem o nome. Tampouco trocaram telefone. Conhecer o/a figura chamada *promoter*, na verdade o dono da lista, que avisa da festa, que faz a publicidade, que chama o povo que anima e não pode deixar de faltar na festa. Ou, então, se você for boa pinta, estiver num dia de sorte, ou forem com a sua cara, lhe botam para dentro.

E não procure entender a filosofia da balada, cada modo de ser das coisas tem o seu contrato social, seus códigos de conduta e a sua ética. Se prepare que a conta, sempre em comanda individual com seu nome e telefone registrado, em cartelinha de papel ou cartão magnético, não sairá por menos de três cifras de real. E se perder o bilhete não sairá por menos. E você se dará conta de que tudo tem seu preço e que festa mesmo se compra caro. Todo mundo que cai na balada quer se perder. E é assim mesmo. Mesmo que você não queira. Então você

fica na fila, quando todo mundo vai se chegando por ali em frente da balada discutindo se fulano vem, se não sei quem desistiu mesmo, e um manda uma mensagem para não sei quem que está em outra balada para saber como está, se vale a pena ir até lá e desistir desta, se é melhor ficar por ali mesmo, as decisões são todas de última hora e para fazer a noite é preciso todos os contatos e um tanto de sorte para acertar que é aquela mesmo que vai bombar plenamente.

E fica-se no entra ou não entra, ou se migra para outro *point*. Isso tudo também é a cara da noite. É que a noite é indecisa para ser certa. É verdade que há uma tentativa prévia de combinar para onde se vai, mas nunca se está resolvido de todo, nem quando se entra na balada escolhida. O importante é que a noite aconteça e pronto, porque senão se corre o risco de faltar resenha no outro dia, e não há noite que não termine povoada de histórias e comentários, as famosas resenhas. Na fila, as paqueras já começam adiantando o que pode acontecer lá dentro. E é lei lá dentro, um ambiente que se fosse para caber dez tem que ter cem. Toda balada é um inferno de gente, senão não bomba, fica fraca, e cai em decadência.

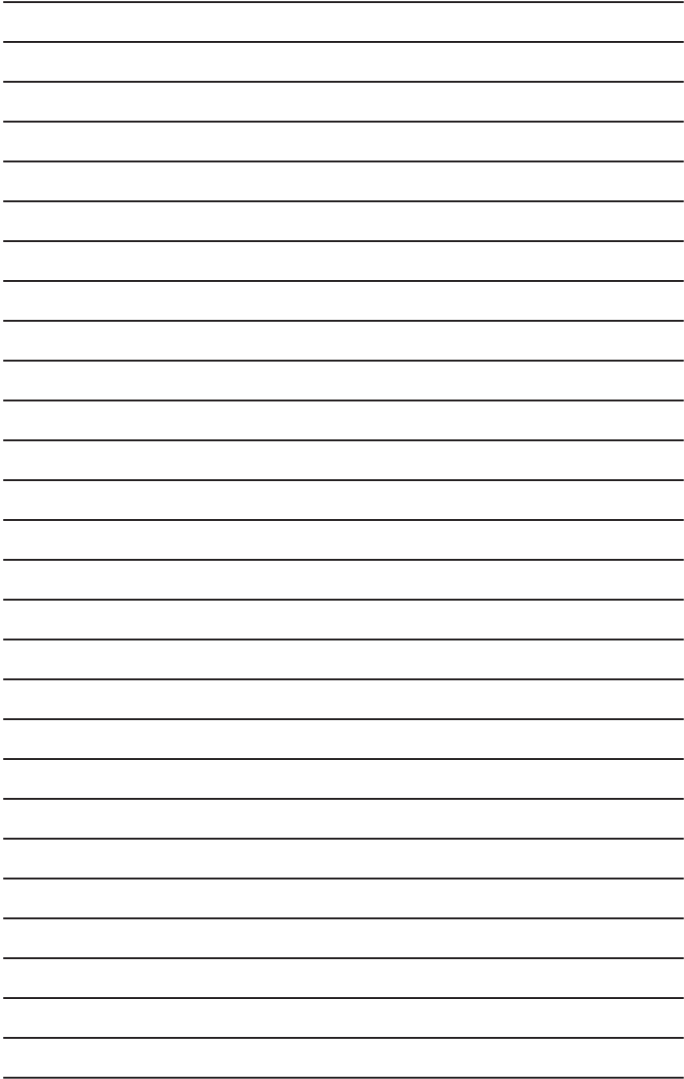
E na noite sempre, mas sempre mesmo, vai ter não sei quantas bandas, pode ser axé, pode ser pop e rock, e não sei quantos DJs, porque não há noite que aconteça

sem ter umas trezentas atrações já nomeadas como os melhores, de maior sucesso, ou revelação, se não tiver estas palavrinhas no *flyer* de divulgação, desista que boa coisa não é. O som será sempre o que está na crista da onda, os sucessos, as mais tocadas, as que estão na boca do povo, infinitamente repetidas nas rádios e com milhões de acesso no *youtube*. Quando elas tocam, a pista ferve. E a noite é muito mista. De 20 a 35 anos tem de todos os numerais, vestidos de todo jeito, de todo tamanho, de todo gosto e sempre em turma. Ninguém sai para a noite sozinho, sempre vai em pacote com a sua galera. De vestir bomba o que está na moda porque todo mundo, mesmo que queria ser diferente, não deixa de se vestir sempre igual. E nem precisa reparar, basta ver. Apertado, muitas vezes quente, sem opções no cardápio, mal-servido, geralmente não há garçom e o bar fica apinhado e escuro. Mas todo mundo adora com todas as letras, porque mais vale se divertir, ouvir o som da balada e paquerar, o resto é mero acessório e cenário. E a toda balada acompanha o fenômeno da pré-balada, o tal esquentar.

Porque ninguém sai assim de casa com a cara mais lavada, porque é preciso chegar na balada no gás, então é bem provável que as turmas já se tenham visto nos barzinhos onde rola o esquentar. Balada em Petrópolis é sinônimo do *Medievo* e *Seven*, na rua Seridó, com pro-

gramação e comportamento que não fogem a esta regra. No Seven, a quinta é a noite, porque acaba acontecendo um fenômeno típico da balada, sempre cada casa tem o seu melhor dia, é quando a noite que acontece ferve mais naquela casa. O som é sempre o mais alto possível e a sensação é de estar no interior de uma potente caixa de som. E nem tente conversar que ali mesmo que se fale ninguém ouve. O Seven é bem apertadinho, uma estrutura metálica e futurista por fora, preta e *under (ground)* por dentro. A pedida da galera é uma garrafa da vodka na mesa. Sensação do momento das baladas em Natal, bebida em todas as festas misturada com energético.

O mesmo se repete no Medievo, balada, festa, noite, bebida e música. E como tudo termina, até a noite, quando a madrugada passa e chega a hora de ir, e com certeza já deve ser manhã, e já haverá o primeiro sol da manhã despontando sobre o Atlântico. Se ainda houver forças, subir até a av. Getúlio Vargas proporcionará um espetáculo sempre deslumbrante, que é ver o mar, infinito, coberto apenas pelo céu, radiante pela manhã, anunciando que tudo recomeça, depois que tudo termina. A vida é cíclica e uma sucessão de tempos. A esta hora as padarias de Petrópolis já devem estar abertas. O cheiro do pão fresco no ar, e, com certeza já deve ter gente caminhando na rua, o dia está começando para alguns quando a noite termina para os outros. Petrópolis permanece noite e dia.



Offset[®]
EDITORA

Este livro foi impresso em cartão Duo Design 250g. (capa) e
Luxcream 80g. (miolo) pela Offset Editora, Natal/RN, 2014.
www.offsetgrafica.com.br