

preá

REVISTA DA FUNDAÇÃO JOSÉ AUGUSTO
SECRETARIA EXTRAORDINÁRIA DE CULTURA DO RN

SABOR A NÓS

Antologia de comeres & beberes
papajerimuns, do Sertão ao Litoral,
da antropofagia à alta gastronomia

CULTURA PRA QUÊ, MESMO?

Consulta pública diz o que será
do Plano Estadual de Cultura

BALAIÃO DE EGOS

Ideias e arengas que movem o Substantivo
Plural, o sítio dos 'cabeções' na web

Muirakytan K. de Macedo renova a historiografia do Seridó

Quatro livros atravessam o nosso deserto de biografias

WM e Alex Nascimento em transe contra a média medíocre

#26

RS 5,00

Ano 10 | 2013 | Maio · Junho · Julho

preá

retratos potiguares



O NARRADOR DO SERIDÓ

Muirakytan K. de Macedo é um dos expoentes da nova historiografia regional, com obras que desafiam interpretações canônicas e renovam os estudos sobre os sertões potiguares

Por Adriano de Sousa | Fotos Giovanni Sérgio

UM SUJEITO QUE SE DEFINE COMO ALGUÉM DE NOME TÃO ESQUISITO QUANTO OS AMIGOS QUE TEM, É UM DOS EXPOENTES DA HISTORIOGRAFIA CONTEMPORÂNEA NO RIO GRANDE DO NORTE, COM UMA OBRA QUE RENOVA VISÕES E INTERPRETAÇÕES DO SERIDÓ. AOS 49 ANOS, MUIRAKYTAN KENNEDY (OU K., COMO KAFKIANAMENTE PREFERE) DE MACEDO ANUNCIA PARA JULHO O LANÇAMENTO DE *RÚSTICOS CABEDAIS: PATRIMÔNIO E COTIDIANO FAMILIAR NOS SERTÕES DO SERIDÓ (SÉC. XVIII)*, A DISSERTAÇÃO QUE LHE VALEU O GRAU DE DOUTOR EM HISTÓRIA SOCIAL E QUE AMPLIA SEU CAMPO DE ESTUDOS SOBRE O TEMA CONSAGRADO EM *A PENÚLTIMA VERSÃO DO SERIDÓ, DE 2005*. O NOVO LIVRO REFORÇA LHE A REPUTAÇÃO DE INTÉRPRETE DIFERENCIADO DOS SERTÕES DE CAICÓ E ADJACÊNCIAS, NA CONTRAMÃO DAS VERSÕES IDEALIZADAS PELA ELITE REGIONAL E DOS TEMAS DOMINANTES NA HISTORIOGRAFIA ACADÊMICA. CASADO COM A EDUCADORA E POETISA ANA DE SANTANA, MUIRAKYTAN TEM DOIS FILHOS, DOIS NETOS E É CAICOENSE DA GEMA. PROFESSOR DA UFRN HÁ 23 ANOS, DIVIDE-SE ENTRE A GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA NO CENTRO REGIONAL DE ENSINO DO SERIDÓ E O PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO NA CAPITAL. SUA PRODUÇÃO ACADÊMICA INCLUI A ORGANIZAÇÃO DE TRÊS LIVROS, AUTORIA DE CAPÍTULOS DE OBRAS COLETIVAS E ARTIGOS EM REVISTAS ESPECIALIZADAS. CRÍTICO DA LINGUAGEM E DA FORMA TRADICIONAIS NOS LIVROS DE HISTÓRIA, MUIRAKYTAN K. DE MACEDO É POETA COM LIVRO PUBLICADO (*PARTÍCULA ELEMENTAR*) E PINTOR DILETANTE. A PERSONA DE ESTETA ACRESCENTA LEVEZA À LIDA COM INVENTÁRIOS, REGISTROS PAROQUIAIS E OUTROS DOCUMENTOS QUE ALIMENTAM O COTIDIANO DA INVESTIGAÇÃO HISTÓRICA. UMA LEVEZA TRADUZIDA TAMBÉM NO HUMOR COM QUE ENCARA OS TEMAS DESTA ENTREVISTA POR E-MAIL À **preá** E DO ENSAIO SUBSEQUENTE SOBRE SUA PRODUÇÃO INTELECTUAL.

VOCÊ QUERIA SER MATEMÁTICO, MAS ACABOU HISTORIADOR. COMO EXPLICA A GUINADA?

Puro cálculo. Primeiro, o que sempre me fascinou foi a forma pura, a abstração. Encontrei isto na matemática, um gênero musical da ciência. O osso dela. Fiz um ano de matemática na UFRN. Mas, vi que não poderia ali criar nada, pois não tinha capacidade para tal. A matemática é um conhecimento para criadores precoces. Eu só estava jovem, não era precoce. Foi quando descobri a filosofia, outro gênero de abstração que andava *pari passu* com a literatura. Fugia das aulas de cálculo e álgebra para assistir as aulas de história da filosofia ministradas por padre Tércio, um esteta no magistério. E aí não tive como não cair nos encantos da história, que dava minha razão abstrata de literatura e ação. Nesta eu tinha alguma capacidade de criar e recriar pelo menos a história que eu vivia.

COMO VOCÊ SE DEFINE HISTORIADOR?

Defino-me como um historiador social da cultura. A história social da cultura é uma vertente da história que aborda os fenômenos humanos no tempo considerando a relação dialética entre indivíduos/ grupos/classes e as condições de produção cultural dos objetos e discursos. Emprego principalmente os métodos demográfico, com análise de documentos com dados populacionais (nome, idade, sexo, habilidades, patrimônio, doenças etc), e etnográfico (enquete de narrativas míticas, cultura material, rituais e percepção do ponto de vista “nativo”). Privilegiando a história colonial e do século XIX no Brasil, atuo hoje nas linhas de pesquisa da história da família, história da escravidão e história do corpo (saúde, doença e morte).

TEM ALGUMA FILIAÇÃO METODOLÓGICA OU DOUTRINÁRIA?

Parto da complexidade do fenômeno humano no sentido de suas múltiplas variáveis. A aventura humana é muito rica para ser explicada por uma metodologia só, uma única doutrina. É evidente que no mundo de conhecimentos altamente especializados, as explicações tendam a ser fragmentadas e focadas em recortes metodológicos muito específicos. Muita ciência de qualidade

se pratica desta maneira. Porém, a história humana requer a receptividade de outros domínios para entendermos melhor nossa experiência no tempo. A historiografia contemporânea está atenta e aberta a estas contribuições vindas de todos os campos da ciência. É evidente que não cabe ao historiador ser biólogo, matemático, antropólogo, estatístico, economista etc, mas cabe a ele saber dialogar produtivamente com estes campos, seus métodos e técnicas. Fiz a opção de pesquisar e enfrentar os meus problemas historiográficos considerando esta complexidade e analisando os vários atores sociais em suas diversas práticas culturais. Ou seja: não me basta estudar os sertões (outra opção teórico-metodológica-existencial) somente pelo foco de uma única classe ou ordem social; faço o esforço de entender a sociedade sertaneja, a forma como suas partes interagem. Não me basta entender o sertão por ele mesmo, mas sua interação com outras regiões e com o mundo. Não me basta procurar entender a materialidade do sertão (técnicas, objetos, economia) em uma objetividade que comece e termine em si mesma; tento entender quais os sentidos culturais desta materialidade. Partir dessa perspectiva me faz um praticante de história social e cultural. Um pesquisador mestiço no objeto, no método e na escritura. Por fim, tenho consciência de que produzo uma versão possível da história, que não quer dizer que é a narrativa tal qual foi a realidade. Basta sobre isto repetir Wallace Stevens em seu *Homem do Violão Azul*:

Disseram: “É azul teu violão,

Não tocas as coisas tais como são”.

E o homem disse: “As coisas tais [como são

Se modificam sobre o violão”.

É CORRETO DIZER QUE A HISTORIOGRAFIA CONTEMPORÂNEA POTIGUAR É MUITO FOCADA NO LITORAL E POUCO AFEITA AOS TEMAS DOS SERTÕES? POR QUÊ?

Se “historiografia contemporânea potiguar” for a praticada na academia fica a impressão que sim, especialmente no foco para o estudos dos fenômenos que se dão no âmbito das cidades. Uma das razões é que os programas

de pós-graduação das humanidades se encontram em Natal, onde a pesquisa metódica ocorre com mais rigor e visibilidade editorial (artigos e livros). Além do que a experiência da sociedade contemporânea se dá cada vez mais em ambiência urbana.

VOCÊ ESTÁ NA CONTRAMÃO DESSA CORRENTE. POR QUE FEZ DO SERTÃO (DO SERIDÓ ESPECIFICAMENTE) SEU OBJETO DE ESTUDOS?

Escrevi na introdução de *Rústico Cabedais*: ‘Há parcialidade na escolha e passionalidade na pesquisa. Parti de minha experiência como praticante deste espaço. Como vivente dele. E como pesquisador que quer compartilhar o pouco que aprendeu de seu lugar. Creio que este seja um gesto mestiço de retribuição e militância pela memória. Mas é também um exercício de afeto pelo saber metódico de historiador. Em meu livro *A Penúltima Versão do Seridó*, expri mi minha percepção das intermitências históricas do espaço seridoense. Para usar uma expressão cara a Milton Santos, das “rugosidades”, ou seja “tempo histórico que se transformou em paisagem, incorporado ao espaço”. Afinal, o Seridó como qualquer outra região, por ser objeto espacial e histórico, é um documento, e como tal passível da arteficialidade do historiador’.

QUAIS AS DIFERENÇAS E APROXIMAÇÕES ENTRE AS ABORDAGENS DOS NOVOS HISTORIADORES, COMO VOCÊ E HELDER ALEXANDRE MEDEIROS, E O SERIDÓ NA VERSÃO DE NOMES COMO JUVENAL E OSVALDO LAMARTINE, JOSÉ AUGUSTO BEZERRA DE MEDEIROS, MOACY CIRNE, OLAVO DE MEDEIROS FILHO, ENTRE OUTROS QUE ESTUDARAM E INTERPRETARAM A REGIÃO?

Estas últimas são abordagens diferentes, pois os lugares de produção historiográfica são outros. Perpassa nos autores citados um traço da memorialística e, com exceção de Moacy Cirne, um interesse pelas linhagens familiares fundadoras, geralmente brancas e proprietárias de terras. Há naqueles historiadores, em alguma medida, uma instrumentalização da história para dar sentido à experiência familiar na economia e na perpetuação política dessas famílias. Em termos metodológicos todas

elas se aproximam, pois não se utilizam explicitamente de teorias das ciências humanas para conduzir as pesquisas e explicar as ações dos sujeitos pesquisados. Era a história possível de ser feita fora do mundo da pós-graduação acadêmica. Ainda em termos metodológicos, todas elas dão um valor central ao documento escrito e à memória oral passada na tradição familiar. O que eu e Helder escrevemos deriva fundamentalmente do ambiente de pós-graduação (mestrado e doutorado). Diferimos daqueles, para o bem e para o mal, por praticarmos uma história ancorada em questionamentos teóricos da antropologia, da sociologia, da economia. Conceitos que instrumentalizam a forma como construímos nossa problemática, escolhemos e interrogamos os documentos escritos, orais e iconográficos. Por exemplo: fazemos aparecer em nossas análises, através dos mesmos documentos usados pelos demais historiadores citados, e para além deles, a diversidade dos sujeitos sociais, não importando se da elite ou das classes subalternas, nem de qual procedência étnica: indígena, negra, mestiça, branca etc. O que une a todos, inclusive nós, é esta aderência à entidade regional “Seridó”, seja para entender a relevância de sua feição identitária, seja até para denunciar o discurso regionalista que é, por vezes, excludente.

O SERIDÓ CONTINUARÁ NO FOCO DAS SUAS PESQUISAS?

Sim. Concluí o pós-doutorado em educação na UFRN com uma pesquisa final que resultou em um artigo (no prelo) sobre “Educação, instrução e assistência aos órfãos (Ribeira do Seridó, Capitania do Rio Grande do Norte, séc. XVIII)”. Continuarei partindo do Seridó, das fontes documentais dos séculos XVIII e XIX, mas alargando para o estado. Meu atual projeto de pesquisa é a história dos doentes e das doenças no Rio Grande do Norte nesse período. A perspectiva adotada é o entendimento das doenças como fenômenos sócio-históricos localizados em condições espaciais/ temporais e segundo circunstâncias biológicas dos indivíduos e agrupamentos humanos. Interessa à pesquisa a compreensão das representações documentais das doenças nas atribuições

de causa mortis (nos Livros de Óbitos paroquiais da Colônia e Império e nos Relatórios de Presidentes de Província no Império), além do exame das práticas de enfrentamento das enfermidades no âmbito familiar e comunitário.

COMO AVALIA O ENSINO DE HISTÓRIA NAS ESCOLAS?

Acho que já avançamos muito quando ultrapassamos a abordagem didática da decoreba de datas, lugares e heróis. Hoje, a história ensinada busca fazer um nexo com temas, linguagem e tempo presente do aluno. Por outro lado, há material didático razoavelmente selecionado e distribuído para dar conta desta abordagem. O problema é o óbvio ululante da educação como um todo: professores mal pagos e pessimamente formados para o ensino. Sim, repito, para o ensino. Acho que resolvendo esta primeira equação de duas variáveis teríamos um bom começo.

O HISTORIADOR PERNAMBUCANO EVALDO CABRAL DE MELO DISSE QUE UM DOS PROBLEMAS DA HISTORIOGRAFIA BRASILEIRA É QUE A MAIORIA DOS HISTORIADORES ESCREVE MAL, E QUE A PRIMEIRA OBRIGAÇÃO DO HISTORIADOR SERIA JUSTAMENTE COM A QUALIDADE E A CLAREZA DO TEXTO. A PROVOCAÇÃO DE EVALDO ESTÁ CORRETA?

Acho que Evaldo Cabral de Melo se refere ao academicismo da linguagem praticado por alguns muitos. Como se a legitimidade do texto viesse a reboque da explicitação conceitual ostensiva e da dificuldade de exposição. Isto é um fato. Mas, também é verdade que

Há naqueles historiadores, em alguma medida, uma instrumentalização da história para dar sentido à experiência familiar na economia e na perpetuação política dessas famílias.

o jogo da linguagem acadêmica é tão ritualizado, são tantas as cobranças por definições, documentação etc, que o texto que vem de uma defesa de tese dificilmente seria transportado para um livro sem perder ou chatear leitores. O que ocorre também é que a urgência pela produtividade faz com que o texto de dissertações não ganhe uma revisão estilística necessária para a aclimatação ao livro e para leitores que não leem (com razão) como um especialista que examina uma tese. E, francamente, a leitura fácil é produto difícil de um texto muito trabalhado pelo escritor. Por outro lado, é preciso que se reconheça que a historiografia contemporânea tem em seu horizonte programático o bem escrever. É tanto que se fala de um *retorno da narrativa*. Especialmente pela incorporação na escrita da história de técnicas que advêm do mundo da literatura ficcional. Creio que a clareza deve estar a serviço da explicação narrativa; forço-me a ser claro, mas há muito de fracasso neste esforço. O ideal seria que o texto fosse claro e prendesse a atenção do leitor pelo conteúdo e exposição inteligentes, de modo que a leitura fosse uma experiência prazerosa de aprendizagem até sobre coisas dolorosas.

POETA QUE VOCÊ É DETERMINA EM ALGUM GRAU A LINGUAGEM, A FORMA DA SUA NARRATIVA HISTÓRICA?

A história já foi um poderoso gênero literário, e Euclides da Cunha é um exemplo acabado disto. Mas a história perdeu muito de virtuosismo estético quando foi cobrada de sua narrativa a objetividade científica. Como se para produzir verdades científicas tivesse que abdicar da subjetividade e maneirismos literários, foi o pedágio pago para ser uma ciência "séria", universitária e laboratorial. Fala-se hoje, repito, que está se operando na escrita da história esse *retorno da narrativa*, no sentido de que o pesquisador pode, sem receio de ser menos "científico", narrar um fato, um processo histórico, uma biografia com técnicas própria da literatura ficcional e poética. Quanto à primeira, com um enredo instigante, com personagens bem delineados e com a criação de um clima narrativo que prendem a atenção do leitor. Quanto à segunda, a poesia, com a

linguagem que surpreende com a suspensão do sentido, com imagens e figuras que, quando funcionam, potencializam a descrição/explicação. Talvez não ficar em um único reino é o que salva o novo estilo historiográfico. Nem tudo à ciência, nem tudo à literatura. Talvez, fulgor com rigor. Acho que minha formação estética interfere, sim, na escrita da história, no meu caso a literatura e as artes plásticas, favorecem-me (tenho esta ilusão) na maneira de enfrentar a produção do texto historiográfico. Descrições, cenas, interpretações e sujeitos históricos tornam-se para mim uma experiência concomitantemente científica e estética.

EM QUE O HISTORIADOR AJUDA O ESTETA?

Pintar foi uma descoberta tardia, uma surpresa. Mas também, junto com a poesia, aquela história da paixão pela forma, uma e outra correm o mesmo risco da "carreira" de matemático. A literatura me interessa por seu estilo de refletir e de narrar esta reflexão. E isto, penso que de alguma forma esmerilha minha forma de narrar a história. Mas atrapalha muito, pois, por vezes tenho que dar conta de leituras/escrituras historiográficas e não consigo soltar os livros de literatura.

POR FALAR EM LITERATURA: MUIRAKYTAN K. DE MACEDO... ESSE K. É PARENTE DO SENHOR K. KAFKIANO?

K. de Kennedy, uma ascendência irlandesa improvável. Pertencem aos Kennedy que tiveram a sina de, ao redor do mundo, celebrarem este fatídico Dallas no sobrenome: Zezim Kennedy, Mané Kennedy, Quinca Kennedy, Muirakytan Kennedy etc. Mas, sempre que acordo em forma de inseto, o que é frequente, vem um cara e me entrega uma intimação para comparecer àquele Castelo de Engady!



Ana de Santana e Muirakytan K. de Macedo no estúdio

ESPAÇO E TEMPO: DA RIBEIRA AO CORPO

O TEMPO E O ESPAÇO ESTÃO INSCRITOS INDELEVELMENTE EM NÓS. IMPOSSÍVEL OPERARMOS NOSSA EXISTÊNCIA NO MUNDO SEM QUE ESTAS DUAS INSTÂNCIAS SEJAM CONCLAMADAS PELOS SENTIDOS PARA QUE COMPREENDAMOS O QUE NOS RODEIA. FOI NESTE SENTIDO QUE IMMANUEL KANT TOMOU O TEMPO E O ESPAÇO COMO CATEGORIAS DADAS PELA "INTUIÇÃO PURA".

Por Muirakytan K. de Macedo

Para o filósofo alemão, o espaço e o tempo não são criações do espírito, ou da mente, nem são exteriores a nós, mas algo dado concomitante à sensibilidade. Ou seja, algo que é inato, que veio junto com o programa humano, que nasceu junto com nosso, digamos, "sistema operacional". Sendo assim, o que nos é possível conhecer, isto é, a manifestação fenomênica das coisas, só nos pode vir à mente através destes atributos inatos na razão humana: o tempo e o espaço. Estas categorias obrigam inevitavelmente que pensemos através delas.

Kant era produto e produtor de um tempo que acreditava que, embora não fosse possível ao humano atingir a essência das coisas, a razão triunfaria através do melhor conhecimento acumulado sobre as coisas e a sociedade. Era um iluminista, regido pelo paradigma da ordem, da seta do tempo que aponta sempre para o futuro mais esclarecido. Daí, a esperança nas luzes da ciência, e daí o suporte que buscou na mecânica clássica newtoniana.

Mas a confiança iluminista iria ser colocada à prova pela história e pela própria ciência. Da mesma forma que a mecânica clássica da Física de Isaac Newton, fundamentou a filosofia kantiana, a Física de Einstein fundamenta nossas últimas versões da realidade. Einstein colocou na base de sua teoria o caráter

relativo do tempo e mais, a curvatura do espaço cósmico. Tempo e espaço perderiam na física contemporânea, sua constância, infinidade e uniformidade absolutas. Faria parte de sua própria natureza o caráter da deformação e do relativismo dado pelo observador.

O relógio está para Newton, assim como as nuvens para a física contemporânea. Estas imagens tão díspares são do filósofo Karl Popper. As ciências clássicas procurariam regulações internas de um real ordenado como um mecanismo, como um relógio. Era a lógica de Newton. E a nuvem instável, flutuante e etereamente mutante, para a versão da natureza redesenhada pela física einsteiniana e a física quântica.

Mas não me proponho aqui a aprofundar as teses kantianas e da física de Einstein, que não são, infelizmente, minha especialidade. Desta discussão creio que me servem: primeiro, a existência formal do espaço e do tempo; segundo, que as grandezas e conteúdos do tempo e do espaço, pelo menos para meu campo de estudo, têm duração e extensão historicamente variáveis. Questões presentes na tradição filosófica que discute se o espaço é um dado a priori, ou se ele é um reflexo das práticas sociais. Neste sentido, acompanho-me agora de Milton Santos, este geógrafo que elaborou uma noção de espaço que é prenhe de tempo, "O espaço que

nos interessa é o espaço humano, ou espaço social. (...) Neste sentido, "(...) o conhecimento do espaço como categoria universal se inclui no conhecimento do espaço como categoria histórica e vice-versa" .

O espaço tem esta mutabilidade no tempo, posto que se modifica com os homens na história, mas também tem uma apropriação cultural em diferentes lugares. Tomemos, por exemplo, a percepção do espaço em campos sociais opostos a partir de uma questão dramática: a terra. O que para índios e colonos poderia ter surgido de compreensões tão desiguais sobre o que era domínio territorial? Certamente quando os significados desses léxicos não foram traduzidos e aceitos nem por um nem por outro, adveio no século XVII a Guerra dos Bárbaros nos sertões da Capitania do Rio Grande do Norte. Afinal, como convencer os índios que sua terra, doravante ocupada pela pecuária, não era mais território deles por simples vontade de colonos estrangeiros?

Milton Santos conjura a história para dar sentido ao espaço atual, pois é sincrônico e diacrônico o tempo em que obra a geografia. O esforço de minhas pesquisas é, em alguma medida, aplicar esta noção de espaço de Milton Santos, com seus sistemas de objetos e ações, para o tempo passado. Embora tenha clareza de que muitos dos objetos e

ações talvez tenham se descontinuado na história, de maneira que nem sempre tenham um sucedâneo no presente.

Qual a ideia de Milton Santos? Pensar o espaço como um conjunto de duas categorias que incidem uma sobre a outra: sistemas de objetos e sistemas de ações. No primeiro caso, de um lado o que a natureza dispõe com o quadro de objetos naturais (rios, solo, clima, relevo etc.) e de outro, os objetos que a prática social elabora com seu desafio de sobreviver ao meio (pontes, estradas, mobília, roupas, transportes etc.). E nestes últimos assistimos ao trabalho do sistema de ações, que são nossas práticas sempre orientadas com uma intencionalidade, a organizar os humanos em sociedade, economia e cultura.

Sem querer reduzir um ao outro, as ideias de Milton Santos podem certamente dialogar com as de Henri Lefebvre, que também pensou a dialética entre as práticas temporais e espaciais. Lefebvre entendeu a produção do espaço como analiticamente separadas em espaço vivido (aquele referente às práticas espaciais materiais) e dois outros voltados para as representações: espaço concebido (aquele dos signos, significações e conhecimentos sobre as práticas materiais: engenharia, arquitetura, experiências populares das chuvas etc.) e espaço percebido (invenções mentais sobre o espaço: utopias, paisagens imaginárias, pinturas, representações materiais, como os museus, etc).

Tal perspectiva de Lefebvre ampliou as possibilidades de pensarmos historicamente o espaço, especialmente por desdobrar o espaço como representação, uma dimensão indispensável à construção de objetos historiográficos forjados na tensão com as categorias espaciais.

O que guardo de ambos os pensadores para minha perspectiva de pesquisador é justamente esta articulação dialética entre objetos e ações, próximo ao foco de Milton Santos e da produção do es-

paço como a tensão entre as práticas e representações em Henri Lefebvre.

Em pesquisa sobre o Seridó, parti de minha experiência como praticante deste espaço. Como vivente dele. Em meu livro *A Penúltima Versão do Seridó* exprimi minha percepção das intermitências históricas do espaço seridoense. Para usar uma expressão cara a Milton Santos, das "rugosidades", ou seja "tempo histórico que se transformou em paisagem, incorporado ao espaço." Afinal, o Seridó, como qualquer outra região, por ser um objeto espacial e histórico, é um documento, e como tal passível da artesanaria do historiador.

É evidente que penso que o discurso do historiador não ressuscita o passado. Os vestígios que seguimos, os cacós da história que nos chegam também são em parte transmutados por nossa imaginação criativa. Deve ser evidente também que esta imaginação tem controles próprios de nossa disciplina, do saber metodológico de nosso domínio. De maneira que, ao estudar um tanto recentemente a ribeira e freguesia do Seridó no século XVIII, objeto espacial de recortes imprecisos, atentei à lição de Marc Bloch n'O Curso de Fontenay, no ensaio "Como Escrever a História de uma Aldeia": "nessas unidades variáveis e acima delas, é ao historiador que cabe criar a região que tomará como seu objeto de estudo."

Em minha tese *Rústicos cabedais: patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII)*, fiz a opção ainda por este recorte espacial, e diante da infinitude que qualquer objeto, por menor que seja, nos apresenta, escolhi realizá-lo através do princípio da modulação escalar, do manejo de diversas escalas. Ou seja, ao tratar do cotidiano a partir dos teres, haveres e seres familiares através de inventários, testamentos, cartas de sesmarias, livros de óbitos, casamentos e nascimentos, passo de uma escala de maior para menor amplitude. Vou do território da terra ao corpo do indivíduo.

Desta maneira, abordando a sociedade dos sertões do semiárido seridoense, através da cultura material (terra, gado, fazendas, móveis, roupas etc.), regulei minha alça de mira para três distâncias. Em primeiro lugar, o tema de maior extensão, fica por conta da formatação territorial da freguesia da Gloriosa Senhora Santa Ana do Seridó. Eis um exemplo da produção do espaço tropical pelos saberes ocidentais, conforme desenhamos acima com os princípios de Lefebvre. Afinal, através do estatuto do Padroado Régio, a Coroa autorizou-se a aplicar no Brasil delimitações espaciais praticadas pela Igreja. As freguesias responderam por esta representação espacial que, híbrida de comandos civis e espirituais, jurisdicionava o controle estatal sobre os arraiais e as povoações. Espaço híbrido posto que territorializar desta maneira era também um ato de sacralização espacial, tanto da vastidão das freguesias, quanto das povoações e vilas. Nestes últimos casos, devido ao fato de que muitas das localidades surgiram de pequenas capelas familiares, que evoluíram para filiais e mais tarde para igrejas-matrizes, seguindo a prosperidade socioeconômica dos logradouros.

Em seguida, quando passei a analisar a terra possuída, reduzi um pouco a escala e cheguei aos domínios sesmarias, ou seja, aos territórios da propriedade fundiária dos súditos da coroa. Diminuindo ainda mais a distância focal, passei a enxergar na terra possuída, a unidade produtiva: ou seja, a fazenda de gados e lavouras. E nesta, miniaturizando mais ainda o enquadramento, investiguei a casa e seus objetos.

Nas casas de vivenda e seus móveis pude perceber bem o sentido dialético do conceito de espaço de Milton Santos – "os sistemas de objetos condicionam a forma como se dão as ações e, de outro lado, o sistema de ações leva à criação de objetos novos ou se realiza sobre objetos preexistentes". É comum julgarmos os objetos fabricados nos sertões semiáridos somente um sinal de pobreza, mas se pensarmos nessa ideia

de Milton Santos, podemos entender que, neste sistema de objetos, o mobiliário sertanejo, por exemplo, está inscrito na dinâmica entre os objetos naturais e as práticas sociais (as ações).

Analisando como o semiárido foi praticado, observamos que o gado possibilitou o movimento de mercadorias e pessoas; e, por outro lado, agenciou todo um complexo de artefatos e técnicas que foram se adequando e modificando-se para atender um modo de vida que era, antes de tudo, movido pela faina pastoril. A arquitetura das primeiras casas de taipa do século XVIII, e os móveis contidos nelas (baús, tamboretas, bancos e mesas), eram expressão de uma estética da escassez, de uma sociedade que se utilizou do pouco com a máxima eficiência, minimalismo cabralino de "faca só lâmina", de uma natureza "que faz de arame as ervas" e de uma cultura que "que medra não do que come porém do que jejua". Cultura material que tinha um sentido moldado por aquela dinâmica entre objetos e práticas sociais. Pois, prestavam-se ao fixo e ao fluxo. Além da serventia precisa, eram imóveis e móveis propícios a retiradas repentinas, demonstrando que tinham um sentido na lógica da fuga que

sempre esteve posta na vida no semiárido de imprevisíveis quadras chuvosas. A rusticidade não era simplesmente falta de criatividade e de capitais, portanto. Por outro lado, em circunstância de abundância a proliferação dos objetos domésticos abriu frestas para o processo civilizatório, polindo vagarosamente a aridez das técnicas corporais pastoris com o uso de etiquetas e equipamentos recriados do ordinário europeu.

Ao fim de minha pesquisa, que é tautológico, cheguei ao que é fim para alguns e começo para outros. Estudei a irreduzível dimensão espacial experimentada pelo ser humano: o corpo. Sim, o corpo cuja linha de fronteira é a pele que habitamos como um reino e cárcere epidérmico. O corpo é, em última instância, uma bitola, um padrão métrico, um referencial que gera valor espacial (alto, baixo, esquerda, direita, frente, atrás) para localização do homem no universo. O fato básico de o corpo humano estar no mundo, é suficiente para que o seu entorno seja modificado, modelado ou destruído por sua causa. Em minha pesquisa demoro-me em vários fenômenos de criação espacial a partir do corpo. Estudei isto por meio do acontecimento mais inevitável de nossas vi-

das: a morte. O fenômeno que poderia levar ao desaparecimento é também um fenômeno produtor de espacialização. Lugar de enterramento ad sanctos, as igrejas coloniais se transformaram em verdadeiros espaços de representação, uma vez que expressavam a cartografia celeste da salvação: quanto mais a sepultura ficava perto dos santos, maior a possibilidade de salvação. Da mesma forma que a morte – por meio das epidemias do cólera – , iria criar outra espacialidade nas vilas. No caso, os cemitérios públicos, que expulsos da igreja, por falta de espaço e temor de contágio, tomarão formato cada vez mais seculares, premidos também pelos novos valores dos saberes médico-sanitários.

Por isso imagino que parte do espaço é tempo, parte é "ficção", parte existe de se tocar e contar e recontar.

Referências

- BLOCH, Marc. A terra e seus homens. Bauru: EDUSC, 2001.
- CORBIN, Alain; COURTINE, Jean-Jacques e VIGARELLO, Gerges. Prefácio à História do Corpo. In: _____. (dir.) História do Corpo – da Renascença às Luzes. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 2009.
- ELIAS, Norbert. O Processo Civilizador. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- HARVEY, David. Condição pós-moderna. São Paulo: Edições Loyola, 1992.
- KANT, Immanuel. Crítica da Razão Pura. 5 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001.
- LEFEBVRE, Henri. La production de l'espace. 4 ed. Paris: Anthropos, 2000.
- MACÊDO, Muirakytan K. de Macêdo. A penúltima versão do Seridó – uma história do regionalismo seridoense. Natal: EDUFRN, 2012
- _____. Rústicos cabedais: patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII). 2007. 254 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2007.
- MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: _____. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac e Naify, 2003.
- MELO NETO, João Cabral de. Obra Completa. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1994.
- POPPER, Karl R. Conhecimento Objetivo: Uma Abordagem Evolucionária. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Limitada, 1975.
- PORTER, Roy. Das tripas coração (Uma breve história da medicina). Rio de Janeiro: Editora Record, 2004.
- ROCHE, Daniel. História das Coisas Banais – nascimento do consumo (sec. XVII-XIX), Rio de Janeiro: Rocco, 2000.
- SANTOS, Milton. Por uma geografia nova: da crítica da geografia a uma geografia crítica. 3.ed. São Paulo: Hucitec, 1986.
- _____. A Natureza do Espaço: Técnica e tempo, razão e emoção. 4 ed. São Paulo: Edusp, 2008.
- SENNETT, Richard. Carne e Pedra. Ed. Record, Rio de Janeiro, 1997
- TUAN, Yi-Fu. Corpo, relações pessoais e valores espaciais. In: _____. Espaço e lugar: a perspectiva da experiência. São Paulo: Difel, 1983.

RÚSTICOS CABEDAIS

(TRECHO DO LIVRO INÉDITO)

Armários e cômodas foram móveis tardios. Eram índices do sedentarismo que ficou patente durante o século XIX. Móveis de acabamento rebuscado foram objetos de posterior sofisticação. Enquanto eram somente "mestres carapinas", estes carpinteiros do sertão serravam e montavam desde o emalheamento das casas até os móveis domésticos. A mobília ainda pousava sobre o assoalho com seu peso sólido, seu formato robusto, austero e grosseiro. Os carapinas ainda não eram os marceneiros que iriam dar leveza aos móveis com de técnicas e ferramentas refinadas. Pontifica Daniel Roche que "o recuo relativo das arcas teve por corolário o aumento dos armários de início, o das cômodas em seguida". A profusão posterior de móveis de muitas gavetas é efeito do alargamento do consumo e da criação de novas necessidades ainda impensáveis em uma sociedade de escassez.

Para o século XVIII, nos sertões do Seridó, os poucos instrumentos de carpina eram o formão, serra de mão, escopos, goiva, compasso, plaina, enxós, machados e foices. Com os limitados recursos técnicos os mestres carapinas parafraseavam, na prática, sua matéria-prima, eram pau para toda obra.

Nada de guarda-roupas e armários com vários compartimentos e gavetas. Por todo o século XVIII e parte do século XIX, o mais comum era o acondicionamento de peças do vestuário, papéis, jóias etc. em caixas, malas, baús e canastras.

Os "caixões de despejos" serviam para armazenagem de farinha de mandioca, carne salgada e grãos em geral. Recipientes como estes, de muitos tamanhos e dimensões, fazem parte dos inventários e testamentos dos colonos. Alguns se prestavam mais à viagem, malas-caixões revestidas de sola, cujo peso do continente por vezes empataavam com o do conteúdo. Outras canastras mais leves eram caixas montadas com talas de folhas das carnaúbas.

Em comboios as arcas e os baús eram carregados para as feiras ou nas retiradas exigidas pelas secas. Ficava assim expressa a natureza do mobiliário sertanejo. Era conjunto de móveis de arribação. Nos primeiros momentos do

povoamento colonial eles atendiam a uma lógica da fuga. Afinal, parte deles, estes móveis-depósitos, já está pré-formatado para a viagem tropeira. E se era forçoso deixar bens para trás, que fiquem aqueles peças rústicas de menor importância (bancos, tamboretas e mesas) ou os bens de raiz, propriedades inamovíveis.

Vejamos um caso excepcional do rol de objetos de uso pessoal de João Antônio Ferreira das Neves (ver Tabela 18). Este elegante homem não tinha filhos declarados e era provavelmente solteiro, visto que legara seus bens à Joana Ferreira das Neves, mulher com mesmos prenomes e sobrenomes de João, possivelmente sua irmã ou parente muito próxima. A homonímia era rara entre marido e mulher do Setecentos. Mesmo casada, a mulher preservava todo seu nome de batismo. João era uma pessoa de posses. Possivelmente um negociante pela quantidade de gado cavalariço e malas e brucacas que possuía, além de "alção de sela bastarda, alção ginete, 10 cangalhas". A dezena de cangalhas denotava que ele seria proprietário de

um número significativo de montarias, o que poderia fazer dele um tropeiro. Nas malas guardava o prolixo vestuário, que nos dá uma ideia de como pessoas de sua classificação poderiam se vestir.

Possuía itens da indumentária masculina que para um homem de posses se constituía principalmente de dois tipos de casacos (véstia e casaca), calções (calças curtas e estufadas que iam até o joelho) e, surpreendentemente, no caso de João Ferreira das Neves, de meias. A surpresa está em que não encontramos a citação direta a sapatos ou botas nas listagens de herança do período colonial para a Ribeira do Seridó. Andar descalço era sinal de pobreza e de estatuto social de cativo e indígena. Mas mesmo para indivíduos de posses, nos inventários a presença de sapatos, tanto masculinos quanto femininos, é tangencial, só ocorrendo através da menção dos acessórios que os valorizavam: "dois pares de fivela de sapato", "fivela de prata de sapatos" etc.

Outro caso notável é o espólio de Francisco Alvares do Nascimento, solteiro,

cujo irmão inventariante em 1801, listou, dentre outros bens, um rico repertório para a época, de meias de seda: "par de meias de seda brancas velhas" (\$300), "par de meias de seda pretas velhas" (\$320), "par de meias de seda já velhas" (\$640), "toalha", "pescoço de bretanha de bom uso" (\$200). A presença das meias talvez fosse alusão ao luxo a que um homem solteiro e de posses se permitia.

Também ali nenhum sapato referido. Olavo de Medeiros Filho anotou que, segundo os inventários por ele pesquisados, o único calçado citado era a sandália de couro: "chinelas rasas" e "as de salto baixo". Mesmo calçado descrito por Henri Koster

As alparcatas são pedaços de couro de uma dimensão pouco maior do que as da sola dos pés das pessoas (...). Duas correias prendem a frente, outras passam pela parte anterior, segurando, como um anel de couro, ao jarrete, vindo estas pelos dedos do pé. São sandálias dos brasileiros que residem longe das cidades.

Nesse sentido as elites sertanejas eram quase descalças ou currulepes: usavam na labuta diária, sandálias de couro cru (chamadas de currulepe ou alpercatas de rabicho). Botas e sapatos não eram calçados práticos para os sertões semiáridos. Daí as alpargatas que dado à simplicidade e ao arejamento currulepes eram fáceis de fazer e manter. Talvez até os escravos usassem-nas.

Sapatos mais caros eram usados, principalmente para atividades sociais mais solenes. Todavia, não deixavam de ser uma peça muito desconfortável para quem passava a maior parte do tempo de chinelas, calcificando nos pés os machucões dos estribos, pedras e espinhos da luta cotidiana com o gado e roças.

É certo que na representação pictórica do sertanejo que Henri Koster encomendou na Inglaterra, a partir de suas lembranças, o vaqueiro usava sapatos ou botas, mas também é certo que a sua memória ter-lhe-ia traído ao fazer desenhar um chapéu que em nada lembra o tipo de chapéu dos vaqueiros das

TABELA 18 - Alfaias pertencentes a João Antônio Ferreira das Neves

- Doze malas pequenas de madeira
- Um par de brucacas novas grandes
- Uma mala encourada
- Doze garrafas (uma grande, uma de vidro preto, cinco pequenas, etc)
- Uma rede nova de fios travesas bordadas,
- Uma rede velha de fio travessa
- Uma casaca
- Um calção de pano fino azul com bastante uso
- Uma véstia e calção de ganga anil novos
- Uma véstia de fustão branco nova de linho
- Uma véstia e calção curto de fustão de algodão
- Outro calção de algodão curto novo
- Dois calções cumpridos de algodão novo
- Uma camisa de panho de linho, duas ceroulas de pano de linho
- Uma par de meias de fustão
- Outro de algodão
- Um timão de chita azul novo

Fonte: Inventário de João Antônio Ferreira das Neves, 1809

Ribeiras do Rio Grande, Paraíba e Pernambuco por onde ele passara.

Neste caso, uma imagem não vale por mil palavras, pois o mesmo Koster descreve a roupa de vaqueiro e calça com sandálias:

Sua roupa consistia em grandes calções ou polainas de couro taninado, (...) de cor suja de ferrugem, amarrados da cinta e por baixo viamos as ceroulas de algodão onde o couro não protegia. Sobre o peito (...) uma pele de cabrito, ligada por trás com quatro tiras, e uma jaqueta, também feita de couro (...). Seu chapéu, de couro tinha a forma muito baixa e com abas curtas. Tinha calçado os chinelos da mesma cor e as esporas de ferro eram sustida nos seus pés nus por uma correia que prendia os chinelos e as esporas.

Mas retornemos ao caso de João Antônio. O fato de esmiuçar no inventário suas indumentárias formais (camisa de linho), véstias e ceroulas, devia-se ao fato dessas roupas terem, mesmo usadas, valor monetário. Em uma sociedade em que imperava o usado, era costume tanto o reaproveitamento das roupas do defunto, quanto a venda delas em leilões ou em transações diretas. O morto não precisava delas nem no momento do sepultamento. Mesmo porque a indumentária do morto era invariavelmente as mortaldas devocionais, como veremos no capítulo seguinte. Somente com a maior secularização da sociedade, entre os séculos XIX e XX, os mortos passaram com maior frequência a serem sepultados em roupas civis. Nestes últimos séculos, conexões simbólicas e sanitárias tornavam desaconselhável o reuso, pelos familiares, das roupas diárias do defunto, posto que lembravam a todo o momento, o morto e sua morte, a pessoa querida e o que lhe vitimou. Por outro lado, foi se tornando cada vez mais clara a consciência do contágio. Males, como a tuberculose e o cólera morbus, poderiam ainda estar entranhados nas roupas.

As casas eram o lugar da permanência, do descanso e domínio da figura masculina. Quando os homens estavam em seu interior, o seu vestuário refletia esta domesticidade, daí o dono de casa poder aí circular à vontade de ceroulas e

camisas. Não eram roupas curtas as camisas chegavam ao joelho e as ceroulas tomavam a forma de calças e batiam nos tornozelos. A intimidade permitia com tolerável pudicícia o costume masculino de fazer uso da roupa de baixo em todos os espaços da casa. Vestido com esta roupa informal o homem poderia atender conhecidos e tratar com escravos e agregados. E podiam ir além. Nestes trajes os proprietários vistoriavam o trabalho na fazenda. Henri Koster descreve: “O major vestia a verdadeira indumentária de um brasileiro no inteiro. Estava de camisa e ceroulas, alpargatas nos pés, espingarda no ombro, espada ao lado suspensa por um boldrié, e uma faca de caça à cintura”.

Na América portuguesa as mulheres pobres e escravas domésticas vestiam-se, no verão, com as peças básicas do vestuário feminino: camisa e saia de algodão. O nosso viajante Henri Koster observa-as desalinhas e com o mesmo conjunto de saia e camisa, sem meias e trabalhando sem chinelos. Roupas com tecidos do reino somente para mulheres abastadas. Tais tecidos eram notadamente caros, pois o alvará de 5 de janeiro de 1785 proibia a manufatura de têxtil na colônia, abrindo exceção somente para a fabricação de tecidos grosseiros de algodão. Daí, tecidos como as lãs, linhos e as sedas serem consumidos

As casas eram o lugar da permanência, do descanso e domínio da figura masculina. Quando os homens estavam em seu interior, o seu vestuário refletia esta domesticidade, daí o dono de casa poder aí circular à vontade de ceroulas e camisas. Não eram roupas curtas; as camisas chegavam ao joelho e as ceroulas tomavam a forma de calças e batiam nos tornozelos.

pela faixa da população mais aquinhada. A tecelagem doméstica respondia pela demanda das roupas cotidianas de algodão ou consumiam-se os tecidos de ganga, originários da Índia, que, mesmo importados, eram baratos e de baixa qualidade.

Todas as peças de roupa eram indistintamente consideradas como patrimônio da família. Sendo assim, mesmo que morresse o marido e seus bens fossem inventariados, ali estava o vestuário da esposa ou vice-versa. Quando José Alvares de Freitas morreu, por volta de 1791, constava em seu legado o melhor do guarda-roupa de sua esposa viúva, Dona Anna Theresa Cavalcante: “timão de veludo carmim forrado, outro de seda branca forrada de tafetá, saia de veludo negro, saia de seda branca com forro de várias cores, saia de chamalote azul”. Tratava-se de um conjunto de peças que se destinavam a ocasiões de exposição pública solene. Não era roupa para o dia a dia.

O timão era uma espécie de chambre, usado especialmente para abrigo da friagem. Vestidos eram raros. Apareceram em nossa documentação somente uma vez. Era o “vestido azul de ganga forrada de durante” junto com o “timão de seda brilhante forrado de tafetá amarelo” de Maria do Espírito Santo. A passeio, as mulheres se vestiam com camisa, capote – espécie de casacão - saia e um manto que descia da cabeça aos ombros. As mais remediadas mostravam suas joias em ocasiões especiais. Tereza José de Jesus, esposa de José Gomes Nobre certamente exibia seus “cadeados”, brincos, “voltinha de cordão”, “anel com uma pedra azul” e rosicler. Dona Catarina Vieira ostentava seu “cordão de ouro com dois palmos de comprimento” e “dois pentes cobertos de ouro” para prender o penteado.

Os tecidos proibidos de serem manufaturados na colônia vieram de Portugal até 1808. Após a abertura dos portos foram comprados principalmente da Inglaterra. Na Tabela 19, os materiais têxteis em uso na Ribeira do Seridó no século XVIII. Alguns itens se encontravam em várias classificações, pois, embora recebessem o mesmo nome podiam variar segundo o material usado, tornando-se mais ou menos caros.

Vejamos exemplares do vestuário legado por Dona Adriana de Holanda Vasconcelos, poderosa fazendeira do Totoró de Cima, hoje localizado no município de Currais Novos. Prolixa sobrevivente a maridos, Dona Adriana casou entre 1747 e 1748 e enviuvou de Cipriano Lopes Galvão. Casou novamente com Félix Gomes Pequeno, que a deixou viúva pronta para contrair posteriores núpcias com o português Antônio da Silva e Souza. Após o terceiro casamento, a matrona findou-se com pouco mais que setenta anos, deixando um viúvo cerca de vinte anos mais novo.³⁷ Acumulou um rico cabedal de fazendas, escravos, joias, dinheiro, etc. Seu conjunto de roupas demonstra muito bem como uma senhora de posses se vestia e qual o valor de sua indumentária (ver Tabela 20)

Os herdeiros de Dona Adriana certamente tinham distribuído o vestuário de menor importância e posto no inventário somente aquele que tinha maior valor monetário. Peças que poderiam ser usadas, vendidas ou incluídas em dotes das netas e bisnetas. Era comum que peças de roupa muito velhas fossem doadas aos escravos o que podia ser o caso de Dona Adriana, que possuía um dos maiores plantéis da freguesia, 24 cativos.

TABELA 19 - Materiais têxteis encontrados na Ribeira do Seridó

Algodão	Lã	Seda	Linho
Bretanha	Baeta	Brilhante	Bretanha
Chila	Chamalote	Cetim	Brim
Algodãozinho	Droguete	Droguete	Cambraia
Droguete	Durante	Sarja	Cassa
Cassa	Camelão	Sarja	Fustão
Fustão	Cassimira	Tafetá	
Chita	Cetim	Veludo	
Ganga	Pano		
Madapolão	Lemiste		
Brim	Sarja		
Pano	Baetão		
Morim	Lila		
Sarja	Serafina		
Casimira	Veludo		
Veludo			

Fonte: Inventários do Primeiro Cartório de Caicó - Labordoc

TABELA 20 - Rouparia de Dona Adriana de Holanda de Vasconcelos

Uns aprestos de onça, com franja de droguete, encarnado, usados, forrados de brim, já velhos	5\$000
Um manto de seda negra, em bom uso	6\$400
Um capotão de pano fino, encarnado, com bandamento e cabeção circulado de ouro, com antigo feitio	8\$000
Um vestido de sarja preta, forrado de tafetá preto, com véstia, quartos de cetim preto, sem mangas, usado	3\$200
Uma casaca de pano fino roxo, forrada de tafetá roxo, com quartos de véstia do mesmo pano, e forro, com abotoaduras de cartacand [?], e galão de ouro, com calção de cetim negro	8\$000
Duas toalhas de elefante, em meio uso	1\$120
Duas toalhas de aguar as mãos, de Bretanha, cercadas de renda, já usadas	\$960
Um par de meias de seda, de cor branca	\$800

Fonte: Inventário de Adriana de Holanda de Vasconcelos (1793)

Sair do fojo. Manter o fogo

A **preá** sai do fojo onde esteve por ano e meio, caída na burocracia que lhe comeu um número fechado. A revista volta com ajustes no projeto editorial. Não se trata de, conforme a piada clássica no jornalismo, tirar ou botar fios gráficos. A mexida é por um perfil afirmativo para a revista tornada anódina pela descontinuidade e os outros fojos onde a cultura quebra as canelas.

A logomarca está mais limpa, sem interferir com a leitura da capa, que deixa de ser monoglota: passa a chamar as matérias e a falar outras linguagens visuais além da fotografia.

A pauta deixa de ser monotemática, embora nesta edição predomine o tema 'gastronomia', em tópica local e universal.

Aproveita-se parcialmente o número inédito, às vezes com atualizações e correções (nos textos, nos títulos, nas ilustrações), para frescor do material.

Uma joia do cardápio é Luís da Câmara Cascudo, autor-continente do comer & beber do brasileiro. Dom Luís, perfeito cozinheiro da cultura popular, é prato, no ensaio que flana por seu suffê enciclopédico. E é mestre cuca no manifesto em defesa da comida sertaneja e contra a cultura novirriquista que já lhe mostra as garras.

Entre as pequenas inovações, cria-se a seção 'Retratos Potiguarês', para destacar artistas e intelectuais que, à margem do círculo ungido, empenham-se por fazer a arte, o conhecimento e o pensamento crítico avançarem entre nós.

O primeiro retrato é o do professor caicoense Muirakytan Kennedy de Macedo, expoente da historiografia regional e estudioso dos nossos sertões (notadamente os do Seridó). Sua obra se destaca, na avaliação dos pares acadêmicos, pelo ineditismo metodológico e a riqueza interpretativa. Tudo em língua de gente.

Ao destacá-lo e aos outros temas (o conjunto sobre gastronomia, o Plano Estadual de Cultura, o sítio eletrônico Substantivo Plural, a produção simultânea de quatro biografias de artistas), a **preá** se presume: fixar as ideias e os nomes, as obras, os lugares e feitos que mantêm e passam o fogo.



Capa

Ilustração por Sinhá,

poetisa e artista visual radicada em São Paulo (<http://sinhacrua.tumblr.com/>)

O NARRADOR DO SERIDÓ · 2
ESPAÇO E TEMPO: DA RIBEIRA AO CORPO · 6
RÚSTICOS CABEDAIS · 10
OBRA INOVADORA E ESTIMULANTE · 14
BALAIO DE IDEIAS E DE EGOS · 18
PLANO ESTADUAL DE CULTURA NA WEB · 24
A VEZ DAS BIOGRAFIAS · 32
AS MÁSCARAS DE JESIEL · 35
HOMERO OBLITERADO · 37
O HOMEM DA FEITICEIRA · 38
O ANJO PROFANO · 40
EDILSON ARAÚJO · 42
VANTAGENS E BOBAGENS DA ANTROPOFAGIA · 44
LIÇÕES DE AFETO, DE COMUNHÃO · 46
RAQUEL DE QUEIROZ E O 'NÃO ME DEIXES' · 50
À MESA COM CASCUDO · 54
EM DEFESA DA CULINÁRIA SERTANEJA · 59
O SERTÃO NECTÁRIO · 60
NATAL DE BOTECO A BISTRÔ · 62
TODAS AS COMIDAS TÊM O MESMO SABOR · 76
OS APETITES DO EÇA DE QUEIROZ · 77
CESTA BÁSICA · 84
DO CORAÇÃO DE CADA UM · 92
DE BAR EM BAR · 94
PLANO EDITORIAL AVANÇA · 114
A CULTURA EM MOVIMENTO · 115

Governadora **Rosalba Ciarlini**
Secretária Extraordinária de Cultura **Isaura Amélia de Souza Rosado Maia**
Diretora Geral da Fundação José Augusto **Ivanira Ribeiro Machado**

Endereços

blog www.secretariadeculturarn.blogspot.com
site www.fja.rn.gov.br
twitter @Fja_RN e @Revista_Prea
telefone (84) 3232.5323
e-mail assecomfjarn@gmail.com

Os artigos assinados são de responsabilidade dos autores e não refletem necessariamente a opinião da revista. É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos e ilustrações por qualquer meio sem prévia autorização dos autores ou do editor da revista.

preá

Revista trimestral da
Fundação José Augusto
Secretaria Extraordinária de Cultura do RN
N. 26 | Ano 10 | 2013 | Maio · Junho · Julho

Edição

Adriano de Sousa
Mário Ivo Cavalcanti

Projeto gráfico e diagramação
Dimetrius Ferreira

Colaboração
Assessoria de Comunicação
da FJA/SECULT-RN

SUBSTANTIVO PLURAL

CULTURA + IDÉIAS + INFORMAÇÕES

Por Tácito Costa

Balaio de ideias e de egos

'Meu cinema fala de coisas que nos aterrorizam', diz Michael Han...
15 de maio de 2013 às 11:04 | Comentar

15 de maio de 2013 às 11:04 | Comentar

ENTRE DEBATES E ARENGAS,

O SUBSTANTIVO PLURAL

CONSOLIDA-SE COMO O

PRINCIPAL SÍTIO POTIGUAR

DE CULTURA NA WEB

para autores iniciantes (e algumas editorias também)

15 de maio de 2013 às 11:02 | Comentar

Tweetar Curtir 0

Por Pedro Vale

Um incauto que acesse o Substantivo Plural pela primeira vez pode ter a impressão de que está invadindo território alheio. Enquanto a maioria dos blogs opera sob um esquema no qual o autor escreve para o grande público da Web, o site criado por Tácito Costa parece mais uma comunidade auto-sustentável que produz conteúdo de si para si. Basta olhar a área de comentários de cada postagem para se ter essa idéia: os poemas, crônicas, notícias políticas e críticas culturais compartilhados pelos 31 colaboradores costumam suscitar discussões acaloradas entre os integrantes de um grupo ativo de leitores fixos e já estabelecidos. Contudo, os que perseveram e persistem em acessar o Substantivo, mesmo depois da intimidadora primeira impressão, encontram no site um riquíssimo espaço de debates e divulgação da literatura, música e arte produzida no Rio Grande do Norte – e, na pior das hipóteses, podem se divertir com as constantes e por vezes absurdas trocas de farpas entre os intelectuais que dão vida ao blog.

Os quatro mil acessos diários à página são, para Tácito, evidência do mérito que o Substantivo Plural tem, como uma revista cultural que leva à tona assuntos ignorados pela mídia potiguar tradicional, em vez de ser um espaço restrito para discussões exclusivas de alta intelectualidade. “Produz-se muita coisa na área da cultura em um estado do tamanho do Rio Grande do Norte, e os jornais daqui não podem tratar de tudo – seja por causa da linha editorial ou simplesmente por falta de espaço. O papel do Substantivo Plural e de outros blogs do estado é o de complementar o trabalho que é feito pelos veículos de comunicação locais mais antigos”, define o jornalista.

O discurso de Tácito é ameno, mas a insipidez do jornalismo cultural produzido pelos jornais e emissoras de televisão do Rio Grande do Norte é denunciada até mesmo pelo local onde ele concedeu sua entrevista para a **prea**. Conversamos longamente no saguão de entrada do prédio da Federação das Indústrias do RN, após eu ter sido impedido de subir à sala de assessoria por causa da minha indumentária deveras inapropriada: camiseta, bermudas e

chinelos de dedo. A respeitossíssima instituição é apenas uma das várias para a qual Tácito presta serviços de assessoria. Além disso, ele também atua como redator publicitário freelancer para complementar a renda. Não é exatamente o que se espera de um profissional que é, por excelência, um jornalista de cultura, mas é o que dá para se fazer quando as opções de trabalho nessa vertente do jornalismo são tão limitadas.

Nesse contexto, o Substantivo Plural é um ofício do coração para seus colaboradores. O blog não faz publicidade e não rende um centavo aos envolvidos, mas para muitos a oportunidade de tratar de temas como arte, literatura e música com a devida profundidade e para um público fiel e engajado é uma recompensa por si só. Foi essa vontade de falar de cultura, aliás, que incentivou Tácito a convocar alguns amigos e a inaugurar o site em junho de 2007 – antes de se falar sobre a origem do blog, contudo, falar-se-á da origem do homem.

A FORMAÇÃO

Tácito Costa nasceu em Santana do Matos, na região central do estado, há 53 anos. Quarto de 11 irmãos, sua infância não foi fácil. Os pais lutavam para conseguir alimentar toda a prole. As melhores lembranças da época revelam bastante sobre a personalidade do jornalista que fundaria o Substantivo Plural anos mais tarde. “Além de sempre ir ao circo e ao cinema, eu lia o tempo todo histórias em quadrinhos e aqueles livros de faroeste. Como eu e meus amigos não tínhamos dinheiro para ficar comprando novos exemplares, a gente costumava trocar os que a gente tinha entre nós mesmos”, lembra. Junto a outros fatores – como a consciência de que, por ser obrigado a conciliar os estudos com trabalhos informais, ele não teria chances de ser aprovado em um curso superior mais concorrido, essa inclinação literária de Tácito foi o que o motivou a cursar Jornalismo na Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

O ingresso na universidade é descrito pelo jornalista como um divisor de águas em sua vida, mas não necessariamente por causa do que ele aprendeu em sala



José Correia Neto

João da Mata

Marcos Silva

Michelle Ferret

Nina Rizzi

Jarbas Martins

de aula. Na verdade, mais importante ainda do que as noções de jornalismo que lhe eram ensinadas foi a formação cultural paralela que o ambiente acadêmico lhe proporcionou. Foi no campus que Tácito ficou amigo de gente como os escritores Marize Castro e Nelson Patriota e fez a transição das histórias de quadrinhos e livros de faroeste para uma literatura mais erudita. Depois da academia, o jornalista chegou a trabalhar nas redações da Tribuna do Norte, do Jornal de Natal e no semanário Dois Pontos, além de ter passado pela antiga TV Potengi e lecionado na UnP. Sua mais memorável experiência no mercado laboral, no entanto, também teve a ver com cultura: Tácito começou a trabalhar como assessor de imprensa da Fundação José Augusto durante a gestão de Geraldo Melo e continuou até a de Wilma de Faria. Foi no governo de Wilma, inclusive, que nasceu a **preá** que você agora tem em mãos, cria de Tácito e do jornalista François Silvestre, então presidente da Fundação e que hoje é um dos colaboradores do Substantivo Plural.

O SUBSTANTIVO

A idéia de criar o blog veio durante o ano que se seguiu após sua saída da FJA, em 2006. Embora sempre tenha sido figura carimbada nos eventos culturais da cidade, Tácito sentia falta de trabalhar como jornalista cultural. Lendo textos na web do Brasil afora, ele teve a idéia de criar um blog para compartilhar suas leituras mais interessantes e chamou os amigos Carlos de Souza, Nelson Patriota e Carmen Vasconcelos para ajudá-lo na tarefa. Em junho de 2007, nascia o Substantivo Plural.

Com o passar do tempo e de algumas reformas, o site cresceu em número de colaboradores e evoluiu para algo além dessa concepção inicial, fazendo com que a função do próprio Tácito acabasse se transfigurando. Ele ainda compartilha os textos que garimpa na Internet, mas é a posição de mediador que ocupa a maior parte do seu tempo. Nenhuma postagem ou comentário pode ser publicado sem o seu aval; a exceção fica para os comentários dos autores de cada postagem, que são publicados

automaticamente. Trata-se de uma tarefa desgastante, e não apenas devido ao grande volume do que é publicado no site. Com uma concentração tão grande de intelectuais e artistas por metro quadrado virtual, o Substantivo Plural por vezes se torna palco de homéricos embates de egos – e quando algum dos combatentes começa a apelar para a baixaria, cabe ao mediador intervir. “Apesar das diferenças de opinião, todos os colaboradores do Substantivo seguem de forma geral uma linha política mais progressista e humana. Você nunca vai ver no site alguém compartilhando textos de um Arnaldo Jabor ou Merval Pereira ou defendendo um ponto de vista racista ou homofóbico, então, ideologicamente falando, eu deixo o ambiente completamente democrático. Mas quando as discussões acabam virando trocas de ofensas pessoais eu sou obrigado a intervir e filtrar alguns comentários”, explica.

Apesar de esse ano estar sendo tranquilo, de acordo com as palavras do próprio Tácito, ainda não é difícil se encontrar arenguices e picuinhas na seção de comentários das postagens. No final de abril, por exemplo, François Silvestre protagonizou um entrevero com um comentarista de nome João Clemente da Silva. Segue o resumo da ópera: após a ação por improbidade administrativa (amplamente divulgada, diga-se de passagem) contra François implicando-o no escândalo do Foliaduto ter sido julgada impropriedade, ele convocou jornalistas e promotores a irem para as putas que lhos pariram devido à parca divulgação do fato. João Clemente, em um avassalador comentário de 51 linhas, acusou François de arrogante e egocêntrico, insinuou que ele era conivente com o desvio de recursos do estado e ainda aponstou uma suposta proteção do colonista por parte do mediador do blog. Tácito replicou, François treplicou e João Clemente não deu mais as caras no site. A discussão ficou por isso mesmo.

Durante os quase seis anos de história do Substantivo Plural aconteceu um sem número de embates semelhantes, alguns que fariam o bate-boca de François e João Clemente empalidecer – mas o fato é que os detalhes de cada briga acabam sendo perdidos na histó-

ria. Embora tenha os nomes dos participantes de cada peleja na ponta da língua, Tácito se esqueceu dos motivos que insuflaram boa parte das brigas, tamanha sua futilidade. E, por bem ou por mal, às vezes dá para se colher bons frutos até dos episódios mais lamentáveis. O mediador nunca chegou ao extremo de precisar expulsar alguém do blog, mas certos ex-integrantes da comunidade de colaboradores e comentaristas do Substantivo Plural já chegaram a sair por conta própria para nunca mais voltar. Alguns não acrescentavam nada e não chegam a fazer falta, afirma o jornalista, tendo a discrição de não citar nomes. Para os mais versados na história do site, a identidade das pessoas mencionadas por Tácito é fácil de adivinhar – uma delas provavelmente há de ser Laélio Ferreira, filho do poeta Othoniel Menezes, que depois de um período turbulento no Substantivo resolveu cortar vínculos e, tempos depois, chegou a criar um blog satírico chamado “Mediocridade Plural”.

Todos esses barracos, entretanto, são apenas o subproduto descartável da reação que acontece quando se reúne tantos pensadores em um mesmo espaço virtual, na visão do criador do blog. As discussões inteligentes e trocas de idéias produtivas superam as querelas e fazem com que todo o trabalho depreendido na manutenção e mediação do site valha a pena. “Tivemos debates excelentes no blog, como um sobre o Ulysses de Joyce e outro sobre o Dom Quixote de Cervantes. A Internet proporciona uma dinâmica e interatividade que não seriam possíveis nos meios mais tradicionais de comunicação, por isso o que nós fazemos no Substantivo é tão interessante. Não quero parecer arrogante, mas tenho certeza que é um site que eu acessaria diariamente mesmo se eu não fosse o editor”, finaliza Tácito.

‘ELOJOIOS’ DO PLURALISMO

Dentre as figuras que orbitam em torno do Substantivo Plural, o poeta e procurador federal Lívio Oliveira é, sem dúvi-

da, uma das mais ativas - e polêmicas. A maneira como se passou a entrevista que fiz com ele é bastante representativa dessas características. Havíamos combinado de nos encontrar em um café da cidade às 16h30 de uma sexta-feira. Quando eu já me encontrava a caminho do local combinado, contudo, Lívio me ligou e pediu para adiarmos o tête-à-tête em uma hora para que ele tivesse tempo de finalizar alguns recursos na procuradoria. Mais tarde descobri que, enquanto dava conta das pendências laborais, o poeta arranjara tempo de se meter em um mais um conflito no blog - dessa vez com o professor e colaborador Marcos Silva, que publicara uma postagem demonstrando sua ojeriza pelo cantor Lobão e suas declarações iconoclastas. Lívio saiu em defesa da liberdade de expressão do artista; Marcos tomou o comentário como uma crítica pessoal e achou que o poeta estivesse insinuando que o professor não tivesse conteúdo, por isso passou a desfiar o seu vasto currículo acadêmico em sua resposta ao comentarista para provar que ele tem conteúdo, sim senhor; Lívio rebateu afirmando que o narcisismo do professor ultrapassara todos os limites.

Já sentado comigo à mesa do café e checando seu tablet a cada minuto para acompanhar o desenrolar da polêmica com Marcos Silva, Lívio Oliveira – homem de 43 anos e mais simpático do que seus comentários no Substantivo Plural deixam transparecer – garantiu que não tinha nada contra o professor e até chegava a gostar dele. O problema é que Marcos (e boa parte dos colaboradores do Substantivo Plural) padece de uma soberba excessiva, argumenta Lívio. “O intelectual sempre é um pouco mais vaidoso do que os demais seres humanos. Por isso, alguns acabam levando o que começa como um debate de idéias para o lado pessoal. Eu mesmo já me meti em muitas confusões no site e admito que às vezes acabei me excedendo, mas nunca baixei o nível”, garante o poeta.

Essa sensibilidade excessiva a críticas que alguns colaboradores do site possuem dá margem para o surgimento de um fenômeno que Lívio chama de “elojoio”: elogios sem fundamento e que

têm a única função de agradar seus receptores. Apesar de todas as vantagens que a plataforma virtual representa para a divulgação de textos autorais, a frequência com que alguns comentaristas proferem tanto ataques de cunho meramente pessoal como elogios puxa-saco acaba fazendo com que o Substantivo Plural seja subaproveitado como espaço de produção literária pelos próprios colaboradores, principalmente no que tange a poesia. Como exemplo, Lívio cita Carlos de Souza e Carmen Vasconcelos: apesar de sua notável produção poética, ambos os escritores preferem publicar os seus poemas em outros veículos e usar seu espaço no Substantivo para a publicação de outros tipos de texto.

Embora enalteça as virtudes do caos controlado gerado pelo modelo democrático do blog, o poeta acredita que o site poderia ser mais bem aproveitado como espaço de produção artística caso Tácito desempenhasse seu papel de mediador de maneira mais rigorosa – sobretudo quando se trata da presença de comentaristas **fakes**. Não é preciso se cadastrar ao Substantivo Plural para comentar as postagens, basta dar um nome, escrever e esperar que o mediador aprove a mensagem. O lado negativo dessa configuração acessível é que qualquer alma mal-intencionada pode se esconder atrás de um nome falso e falar o que bem entender sem medo de retaliações, enquanto os colaboradores e a maioria dos comentaristas põem a cara à tapa. Boa parte das brigas em que Lívio se meteu contou com a presença de **fakes**, que, através de insultos, provocações e outras vilanias, conseguem transformar simples desentendimentos em verdadeiras batalhas. “Já falei sobre o problema dos **fakes** com Tácito. Ele argumenta que não tem como saber se os nomes que o pessoal põe são **fakes** ou não, mas tem uns que são tão esdrúxulos que fica até óbvio”, assevera.

Apesar de todos esses pesares, no entanto, Lívio se considera um verdadeiro devoto do Substantivo Plural. As dores de cabeça causadas por alguns desentendimentos fizeram com que ele abandonasse a posição de colaborador fixo múltiplas vezes, e hoje o poeta é apenas

um usuário comum; mesmo assim, sua presença no site é constante, seja como comentarista ou produtor de conteúdo. O impacto do blog em sua vida é tal que chega até a pautar sua produção literária. O último dos sete livros de poesia escritos por Lívio, "O Teorema da Feira", de 2012, conta com diversos poemas publicados originalmente no site e inspirados nas conversas e discussões que aconteceram no Substantivo: "Quando a pessoa aprende a identificar as críticas sem fundamento e elojoios, dá para aprender bastante com toda a comunidade em torno do blog. Não à toa, eu considero 'O Teorema da Feira' o meu trabalho mais maduro e de maior qualidade".

Para o escritor, o próximo passo é que as cabeças que fazem o site dêem um jeito de levar o conteúdo produzido em seu âmbito para um público mais amplo. Dentre seus planos para o futuro próximo, inclusive, está a publicação de um livro que provavelmente será intitulado "Pluralidades" e que reunirá as entrevistas que ele fez com escritores do naipe de Xico Sá, Afonso Romano de Sant'anna e Márcia Tiburi, e postou no site. "Ó, para você acabar a entrevista com uma frase de efeito: o Substantivo Plural já fez história. O importante agora é saber o que faremos com essa história" declamou o poeta, compassadamente, para encerrar a nossa confabulação.

O PROFESSOR

Embora as mensagens com as quais respondeu aos comentários de Lívio Oliveira na postagem sobre Lobão (ou "Lobinho", conforme escrito no texto) pudessem sugerir o contrário para o leitor superficial, Marcos Silva afirma também não ter nada contra o poeta e até gostar do que o outro escreve no Substantivo Plural. "Sou muito grato a ele pelo apoio que me deu quando lancei meu livro 'Rimbaud Etc' na Aliança Francesa de Natal. Pelejamos porque combatemos o bom combate. E ainda temos em comum o fato de sermos gordinhos – daí, nosso evidente peso no blog", escreveu ele para mim em um email bem humora-

do. "Pessoas inteligentes podem e devem divergir umas das outras. Acho que é coisa de irmão. Considero esse convívio entre diferenças muito importantes. Tribos de iguais são o que há de mais chato na vida. O que eu detesto são as agressões pessoais. Prefiro esquecer-las e quem as faz".

Como Marcos mora em São Paulo, o meu contato com ele se deu exclusivamente por email. Considerando que a presente reportagem trata sobre o amplo espaço de debate virtual criado por Tácito no Substantivo e que o entrevistado é uma das figuras mais emblemáticas e assíduas do blog, contudo, essa condição aparentemente desfavorável para a apuração jornalística acabou tornando-se um trunfo. Trilhado nas veredas da Web, Marcos imprimiu em seu email uma riqueza de informações que eu provavelmente não obteria através de um simples diálogo cara a cara. Nome, idade e profissão bastariam para responder a minha pergunta de "Quem é Marcos Silva?", mas a réplica que eu recebi felizmente foi além do que minha mente viciada de repórter esperava. Marcos Silva, pois, por ele mesmo: "Sou um homem de 1,81 m, 88 kg, 62 anos, historiador, professor, nascido em Natal e que gosta de escrever, ler, cantar, ouvir canto, ver filmes, cozinhar e comer. Também gosto de namorar, claro. O ritmo diminui com a idade, mas espero que o saber se mantenha para quem me acompanha na viagem".

Em relação ao seu perfil como colaborador do Substantivo, o professor se parece com Lívio Oliveira no que diz respeito à quantidade de postagens. Ambos estão dentre os comentaristas mais presentes e postadores mais prolíficos – só que, ao contrário do poeta, Marcos envereda mais pelo lado da prosa. É só dar uma olhada na seção de comentários do site para se poder comprovar a atenção que ele dedica ao blog. Das dez mensagens publicadas mais recentemente no blog no fechamento deste texto quatro eram da autoria do professor. Foi discutindo postagens alheias, aliás, que ele acabou se tornando colaborador. Após ter recebido referências do Substantivo através de um amigo de Natal, o professor se tornou um leitor religioso do blog e foi pouco a pouco galgando posições na

hierarquia do site, por assim dizer: de espectador se tornou comentarista e, depois de já ter virado uma figura reconhecida na seção de comentários, acabou tendo seu nome e foto estampados por Tácito na página inicial, junto aos outros trinta colaboradores fixos.

Com a sua sensata decisão de tentar esquecer as picuinhas e intrigas menores, as memórias mais fortes de seu tempo como integrante da comunidade dos pluralistas são dos grandes embates de idéias que representam o que há de melhor no site. A série de discussões que mais marcou o professor revolveu sobre um assunto que lhe toca pessoalmente: o aborto. Enquanto os comentaristas e colaboradores da ala mais progressista do Substantivo Plural naturalmente se posicionaram a favor da descriminalização do aborto, Marcos, um declarado defensor dos direitos do feto, fez parte do time contrário. Comovido com o que lia, ele acabou revelando algo que nunca antes havia levado a público e que acabou dotando o seu posicionamento de um incrível significado pessoal e emocional – quando ainda era menino, o professor flagrou sua mãe contando a uma amiga que havia tentado abortá-lo.

É bem verdade que nem todos os temas abordados no Substantivo Plural conseguem render tantos debates de alto nível como o tópico do aborto. Não obstante, mesmo os assuntos mais efêmeros, que nascem e morrem sem gerar nenhuma polêmica, são essenciais na constituição da infinita colcha de retalhos de pontos de vista e gêneros textuais que representa a verdadeira essência do blog, na opinião do professor. Para ele, a riqueza produzida no site é tanta que o seu conteúdo acaba extravasando da esfera virtual e pautando órgãos potiguares mais poderosos e estabelecidos. No final do email que me escreveu, Marcos afirma que não pretende que nenhum dos periódicos potiguares caia no esquecimento por causa do Substantivo, e sim que cresçam em conteúdo e até contratem colaboradores do blog para fazerem parte de seus quadros. Porém, avisa: "Não estou procurando emprego, estou velho e muito ocupado, mas tem uma molecada pluralista que é ótima".

Retalhos da Colcha (Lançamento do livro "Lívio Oliveira: Damasceno")

Numeralha

2.153 usuários cadastrados

110.716 visitas em abril (média de 3.690 por dia)

22.371 posts publicados de 09/junho/2009 a 12/maio/2013 (os posts anteriores a 2009 perderam-se na última reforma gráfica do site)

40.41GB de informação transferidos em abril (média de 1.35GB por dia)

SUBSTANTIVO

CULTURA + IDEIAS + INFORMAÇÕES

Por Tácito Costa



Nelson Patriota



Carmen Vasconcelos



Carlos de Souza



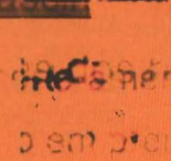
Gustavo de Castro



José Correia Neto



João da Mata



Marcos Silva



Michelle Ferret

A CONSTRUÇÃO DO PLANO ESTADUAL DE CULTURA

Consulta pública na Web recolhe sugestões ao texto que definirá diretrizes para o setor por 10 anos

Por Rosalba Ciarlini

O Plano Estadual de Cultura é mais um passo à frente no projeto coletivo para organizar o sistema de criação, produção e veiculação da arte e da cultura potiguar. Um projeto que envolve esforços e compromissos do setor público – municípios, estado, união –, mas também do setor privado, por meio de artistas, produtores e demais agentes envolvidos no processo.

É um momento enriquecedor para o Rio Grande do Norte, que tem a oportunidade inédita de definir políticas públicas de cultura para os próximos 10 anos. O texto-base do Plano vai transcrito nas próximas páginas da PREÁ e está na Web (www.fja.rn.gov.br e www.secretariadeculturarn.blogspot.com) para consulta pública no mês de junho, recebendo sugestões que serão levadas à Conferência Estadual de Cultura, para consolidação do texto final. Este será transformado em projeto de lei a ser votado na Assembleia Legislativa e sancionado pelo Governo do Estado.

A construção do Plano Estadual de Cultura é um exemplo de como a gestão cultural estimula o fortalecimento de um modelo muito interessante de

governança, com o poder público e a sociedade organizada mobilizados para realizar algo novo. Com transparência, com debate, com organização.

O texto-base em consulta pública foi elaborado em oficinas, seminários e conferências regionais de cultura, com participação pública e privada. Todos puderam apresentar sugestões, que foram discutidas, filtradas e sistematizadas por grupos de trabalho em várias instâncias, até a versão final organizada por Danielle Brito e Josenilton Tavares (consultores técnicos do MinC), e por Pablo B. Pinheiro, Maria das Graças Cavalcante Pereira, Ivonete Albano e Paula Georgia Fernandes.

Não estamos falando de um programa de governo, que começa e termina durante determinada gestão. Estamos falando de políticas permanentes de Estado, planejadas e aprovadas de forma aberta e democrática, para guiar o investimento público e privado na cultura pelos próximos dez anos. Uma responsabilidade coletiva que deve ser exercida desde já, durante a consulta pública na Web. Todos podem e devem participar da definição das políticas públicas, para fortalecer a cultura e a democracia.

Além desse aspecto social e político, de mobilização e participação, o Plano Estadual de Cultura tem outra face importante. Ele completa a estruturação do sistema de criação, produção e difusão cultural, que estamos fazendo no Rio Grande do Norte. De um lado, trabalhando em parceria com a União, os municípios, os artistas, produtores e financiadores da cultura; do outro, fazendo o que é de nossa responsabilidade institucional e legal.

Foi assim quando criamos a Secretaria Estadual de Cultura e, posteriormente, o Fundo Estadual de Cultura, duas antigas e legítimas aspirações de artistas e produtores culturais do estado. Com essa estrutura institucional e mais o Plano Estadual de Cultura, teremos construído a base para termos aqui, mais do que as realizações pontuais de uma gestão específica, um conjunto de políticas públicas permanentes, capazes de fomentar a criação e a produção, a difusão e a preservação, a consolidação e a expansão das artes como bens culturais, sociais e econômicos.

Rosalba Ciarlini é governadora do Rio Grande do Norte.

TEXTO-BASE PARA CONSULTA PÚBLICA



CAPÍTULO I DA GESTÃO E FOMENTO

O Plano Estadual de Cultura tem a função de estabelecer os objetivos, diretrizes, estratégias, ações e metas para os próximos dez anos, possibilitando um amplo desenvolvimento da atividade cultural no estado do Rio Grande do Norte.

Ampliar o fomento, a fruição e o acesso aos bens e serviços culturais para toda a sociedade potiguar, respeitando e valorizando a cadeia produtiva, tendo como norte sua função de reguladora, fomentadora e indutora, cuja missão é reconhecer, preservar e salvaguardar a diversidade e pluralidade cultural potiguar.

ESTRATÉGIAS, AÇÕES e METAS

1. Promover a qualificação de gestores culturais.

- 1.1. Ofertar cursos de graduação e pós-graduação na universidade estadual, fortalecendo a demanda cultural do estado.
- 1.2. Cursos técnicos e oficinas de capacitação para gestores de cultura e cadeia produtiva.
- 1.3. Promover o desenvolvimento das práticas criativas por meio do incentivo ao empreendedorismo e economia criativa.
 - 1.1.1 Um curso de graduação e pós-graduação implantados.
 - 1.2.1. Um curso técnico profissionalizante para as linguagens artísticas e quatro oficinas de capacitação anual.
 - 1.3.1. Quatro oficinas itinerantes de economia criativa e empreendedorismo cultural, por ano.

2. Intensificar o diálogo entre as redes de turismo, educação, assistência social e saúde.

- 2.1. Promover o turismo cultural sustentável a partir do planejamento de suas ações.
- 2.2. Estabelecer programa de intercâmbio para incentivo às festividades culturais dos municípios.
- 2.3. Incentivar a circulação de grupos artísticos culturais nas escolas do Estado.
- 2.4. Ampliar as atividades culturais aos programas de educação para a saúde.
- 2.5. Ampliar o estudo de cultura no currículo escolar, valorizando a diversidade e o patrimônio cultural.
- 2.6. Estabelecer atividades culturais que possibilitem a inclusão dos grupos em vulnerabilidade social.
 - 2.1.1. Um planejamento de ações realizado anualmente.
 - 2.2.1. Um programa de intercâmbio anual para incentivo das festividades.
 - 2.3.1. Um programa de circulação de grupos artísticos implantados em 30% das escolas do estado.
 - 2.4.1. Atividades culturais integradas anualmente aos programas de educação para a saúde.
 - 2.5.1. Um programa didático de conteúdos e atividades culturais implantado no currículo escolar.
 - 2.6.1. Um programa anual de inclusão das categorias dos grupos minoritários e de vulnerabilidade social.

3. Preservar o patrimônio cultural do Estado.

- 3.1. Mapear o patrimônio cultural do Estado.
- 3.2. Disponibilizar um Sistema de Informação e indicadores culturais.
- 3.3. Registrar o patrimônio imaterial.
- 3.4. Elaborar e implementar um plano de tombamento e restauração dos bens móveis e imóveis.
 - 3.1.1. Produção cultural mapeada e informações atualizadas anualmente.
 - 3.2.1. Informações coletadas e disponibilizadas em até cinco anos.
 - 3.3.1. Um registro audiovisual dos grupos, produtores e/ou atividades a cada três anos.
 - 3.4.1. Um plano de tombamento e restauração em três anos.

4. Instituir programas de financiamento de políticas públicas de cultura para os municípios.

- 4.1. Implementar projetos que financiem a construção e/ou recuperação de equipamentos culturais.
- 4.2. Executar um programa continuado com periodicidade anual de preservação e manutenção dos museus e equipamentos de memória.
 - 4.1.1. No mínimo três equipamentos recuperados por ano.
 - 4.2.1. Dez programas executados em até dez anos.

5. Descentralizar a ação administrativa

- 5.1. Criar diretorias regionais de cultura garantindo uma gestão democrática, transparente e participativa.
- 5.2. Realizar concurso público para agentes de cultura, historiadores, biblioteconomistas, arquivistas, turismólogo, museólogo, produtor cultural e outras funções da gestão pública.
- 5.3. Ampliar os pontos e novas Casas de cultura.
- 5.4. Criar birôs de economia criativa nas mesorregiões.
 - 5.1.1. 08 diretorias criadas, contemplando cada uma das microrregiões do estado.
 - 5.2.1. Em dez anos, 800 novos gestores contratados nas diferentes categorias.
 - 5.3.1. Cem dos municípios com um ponto de cultura.
 - 5.4.1. Oito birôs culturais, sendo um em cada microrregião.

6. Descentralizar os recursos financeiros da cultura.

- 6.1. Realizar edital público para a aplicação dos recursos relativos à cultura, tanto do Fundo Estadual como orçamentários.
 - 6.1.1. Pelo menos um edital por ano para os recursos oriundos do FEC, lei de Incentivo à Cultura e demais recursos orçamentários.
- 6.2. Regionalizar igualmente os recursos da Lei Estadual de Incentivo à Cultura.
 - 6.2.1. Destinação de 25% dos recursos para projetos executados em cada uma das quatro mesorregiões.
- 6.3. Implantar e garantir gestão compartilhada dos recursos para as Casas de Cultura.
 - 6.3.1. 10% dos recursos orçamentários da cultura destinados para a gestão compartilhada com as casas de Cultura.

7. Ampliar e qualificar os museus no Estado.

- 7.1. Viabilizar convênios entre Estado e municípios para implantação, manutenção, revitalização de museus e/ou assessoria técnica.
 - 7.1.1. Convênios firmados com 100% dos municípios em até dez anos.
- 7.2. Aquisição de acervos para museus, casas de cultura e demais equipamentos de memória e preservação cultural dos municípios.
 - 7.2.1. Recursos anuais, por meio de edital, para aquisição e organização de acervos públicos e/ou privados para os espaços de memória dos municípios, mediante acompanhamento de equipe especializada.

8. Ampliar o número de bibliotecas do estado.

- 8.1. Realizar parcerias com as escolas estaduais e municipais para disponibilizar as bibliotecas escolares ao público externo.
 - 8.1.1. Pelo menos uma biblioteca em cada um dos municípios conveniadas e/ou implantadas e disponibilizadas ao público, em 2 anos.
- 8.2. Garantir 100% das bibliotecas com 1 bibliotecário responsável.

9. Ampliar ações da economia solidária.

- 9.1. Criar programa específico que fomente a economia solidária.
 - 9.1.1. Um programa anual que contemple os produtos e participantes dos negócios característicos da economia solidária.



CAPÍTULO II DA DIVERSIDADE

A formação étnica potiguar se deu com a mestiçagem entre índios, brancos e negros; essa mistura se mostra nos traços do povo potiguar.

Os avanços que o Brasil viveu nos últimos anos – reconhecendo minorias historicamente esquecidas, cujas tensões e conflitos são travados há séculos – necessitam de soluções que apontem caminhos para o reconhecimento e estabelecimento de políticas, e possibilitem a esses grupos um papel de destaque dentro da construção cultural do Rio Grande do Norte, valorizando a diversidade, reconhecendo sua pluralidade e como elemento fundamental para o estabelecimento de uma nação potiguar diversa e plural.

ESTRATÉGIAS, AÇÕES E METAS:

1. Expandir os bens e serviços culturais dos municípios às comunidades carentes, assentamentos, comunidades rurais, indígenas, ciganas e quilombolas.

- 1.1. Criar oficinas de capacitação voltadas para o conhecimento e reconhecimento da nossa diversidade nas mesorregiões.
- 1.2. Adequação de um espaço nas Casas de Cultura para ações e atividades destinadas ao público infantil.
- 1.3. Implantar programa de valorização da diversidade cultural voltado para a juventude.
- 1.4. Ampliar a inclusão e circulação de bens e serviços dessas comunidades em festivais, feiras e mostras.
 - 1.1.1. 02 oficinas itinerantes por semestre.
 - 1.2.1. Uma sala adequada em cada casa de cultura popular para atividades infantis.
 - 1.3.1. Um programa implantado em até dois anos.
 - 1.4.1. 100% de bens, produtos e serviços das comunidades carentes inseridos em feiras, mostras e festivais em até cinco anos.

2. Ampliar o financiamento à diversidade.

- 2.1. Financiar as categorias de tradição, saberes, fazeres para construção de sede, para acondicionamento de equipamentos, figurinos, ensaios, encontros, oficinas, através de edital público.
- 2.2. Ampliar os benefícios da Lei do Patrimônio Vivo.
- 2.3. Destinar recursos para manutenção, restauro e/ou preservação do patrimônio material e imaterial das mesorregiões.
 - 2.1.1. Execução de um edital anual para construção de sedes.
 - 2.2.1. Ampliação da Lei do Patrimônio Vivo, para 60 beneficiários em até 10 anos.
 - 2.3.1. Recursos disponíveis anualmente por meio de fundo e convênios.

3. Criar e implementar política de acesso e fruição das culturas de tradição, novas linguagens e práticas culturais contemporâneas.

- 3.1. Inserir os folguedos e brincadeiras no calendário cultural do estado.
- 3.2. Formar facilitadores para acompanhamento na circulação de folguedos e brincadeiras.
- 3.3. Possibilitar o acesso à comunidade escolar dos mestres da cultura, agentes culturais e demais saberes, fazeres e novas práticas existentes.
- 3.4. Ampliar o apoio a criadores, festival, mostra ou circuito que contemplem as novas linguagens e práticas culturais contemporâneas.
 - 3.1.1. Folguedos e brincadeiras inseridos anualmente em agendas e calendários culturais do estado.
 - 3.2.1. Realização de uma oficina por semestre em cada mesorregião.
 - 3.3.1. Elaboração de um calendário anual itinerante para circulação de mestres e agentes culturais de tradição nas escolas públicas do estado.
 - 3.4.1. Festival, mostra ou circuito estadual por ano, em cada mesorregião.
4. Garantir o cumprimento da lei de direito autoral e da legislação patrimonial existente no tocante a produção dos mestres e fazedores da cultura popular.
 - 4.1. Cumprir com a legislação autoral e patrimonial vigente nas contratações de mestres e fazedores da cultura popular por meio de instituições públicas do Estado.
 - 4.1.1 Contratos legalizados e cumpridos.

5. Estimular o uso de novas tecnologias na área cultural

- 5.1. Ampliar os programas de inclusão digital para todos os elos da cadeia produtiva da cultura.
- 5.2. Fomentar a criação e desenvolvimento de programas que possibilitem a produção de conteúdos culturais para as novas mídias, através de edital.
 - 5.1.1. A garantia de acesso a internet e/ou a outros meios digitais a 100% dos grupos da cadeia produtiva da cultura em seus territórios.
 - 5.2.1. Uma chamada pública anual para projetos que contemplem a criação de produtos de software para as novas mídias culturais.



CAPÍTULO III DO ACESSO

Sabendo-se que a formação dos públicos da cultura não é fruto apenas da formação nos lares e nas escolas, apesar deste ser um ambiente de importância relevante, vimos uma terceira via se constituindo com um processo sólido desta formação ao considerar que a proximidade e fruição aos equipamentos e bens culturais, possibilitam ao cidadão a capacidade de reconhecer, valorizar, e ampliar a sua relação com a produção simbólica. Esta proporciona a sedimentação de valores culturais, que os dotam de novos processos informativos e diversos, portanto, um cidadão mais crítico e atuante.

É dever do estado dar as condições para que o povo potiguar tenha acesso aos bens culturais produzidos e aos equipamentos e ambientes culturais, para a sua formação integral.

Para isso é necessário que o estado amplie sua participação e ação, qualificando os ambientes e equipamentos culturais.

Por outro lado, é necessário aumentar as ofertas culturais, através dos agentes produtores de cultura, com a ampliação de sua atuação dentro das políticas e gestão públicas da cultura.

É o estado e a sociedade unindo esforços para a construção de novas relações, calcada em novos métodos e atitudes cooperativas entre produtores, artistas e gestores.

ESTRATÉGIAS, AÇÕES E METAS:

Difusão e acesso às produções artístico-culturais nos meios de comunicação locais, regionais e nacionais.

- 1.1. Criação de portal para a divulgação de conteúdos, atividades de pesquisa e promoção de produtos culturais.

- 1.1.1. Acervos históricos, artísticos e culturais existentes no estado digitalizados e disponíveis para acesso em um portal.

Manter e adequar os equipamentos públicos de cultura, garantindo o acesso aos bens, serviços e produtos culturais.

- 2.1. Adequar os equipamentos de cultura do estado, para que proporcionem o acesso irrestrito dos usuários.
- 2.2. Implantar e implementar o calendário de circulação de bens, serviços e produtos culturais, através de chamadas públicas.
- 2.3. Possibilitar a seleção e participação dos artistas locais em programas, projetos e atividades realizados pelo Estado, através de chamada pública.
 - 2.1.1. Cem por cento dos equipamentos existentes adaptados em até 10 anos.
 - 2.2.1. Em até cinco anos, 30 chamadas públicas convocadas.
 - 2.3.1. Duas chamadas públicas anuais que contemplem as categorias artísticas.



CAPÍTULO IV DA PARTICIPAÇÃO SOCIAL

A gestão pública não deve se abster da condição de instância decisória das questões políticas, que envolve, não necessariamente, todos os atores com objetivos comuns. Portanto, a tomada de decisão deve ser orientada tendo em mente a implementação, acompanhamento e execução das ações pretendidas, para que se possa vislumbrar o efeito da solução do problema e o bem público.

A utilização de outras instâncias decisórias para a tomada de resolução no âmbito da gestão pública vem acontecendo no Brasil desde o período pós-ditadura militar, num continuum que orienta para o fortalecimento de outras instâncias, para além das instituições governamentais.

O estado deve estimular a criação e manutenção de instâncias consultivas e de participação da sociedade civil, para subsidiar as tomadas de decisão dos gestores de cultura potiguar.

ESTRATÉGIAS, AÇÕES E METAS:

1. Garantir gestão democrática, transparente, participativa nas políticas públicas de cultura.

- 1.1. Realizar eleições diretas, juntamente com a comunidade artística e cultural, para gestão dos recursos do Fundo Estadual de Cultura e Conselho Estadual de Cultura.
- 1.2. Realização de Conferência Estadual de Cultura
 - 1.1.1. Eleição realizadas a cada três anos para membros da sociedade civil para gestão do FEC.
 - 1.2.1. Uma conferência anual realizada.

2. Fortalecer a atuação dos conselhos

- 2.1. Ampliar a participação da sociedade civil no Conselho Estadual de Cultura.
- 2.2. Criar o Conselho do Patrimônio do Estado.
- 2.3. Criação de Conselhos Regionais da Cultura.
- 2.4. Fortalecer os fóruns territoriais e Estadual de Cultura.
 - 2.1.1. Cinquenta por cento dos membros escolhidos democraticamente pela sociedade civil.
 - 2.2.1. Quatro conselhos regionais criados, um para cada mesorregião.

2.3.1. Quatro conselhos eleitos e nomeados, um em cada mesorregião.

2.4.1. Pelo menos três encontros anuais realizados, pelos fóruns territoriais e estadual.

3. Mediar a criação e a implementação dos Conselhos Municipais de Cultura.

3.1. Oferecer orientação técnica e jurídica para a formalização de entidades representativas da sociedade civil.

3.1.1. Um técnico disponível para orientar as entidades de acordo com a demanda.

4. Incentivar o coletivismo, o cooperativismo e a produção independente.

4.1. Capacitar e qualificar entidades representativas para a estruturação e realização de suas atividades.

4.1.1. Uma oficina itinerante de capacitação e qualificação por ano.



CAPÍTULO V DA POLÍTICA SETORIAL

O presente plano de políticas públicas setoriais está voltado para o teatro, música, dança, circo, artes visuais, audiovisual, literatura e patrimônio cultural.

Os programas, estratégias e ações têm como base as conferências, reuniões e fóruns realizados por artistas, produtores e os agentes públicos, estabelecendo um plano que atenda os entes envolvidos nos processos criativos e o desenvolvimento sociocultural de todos os cidadãos.

A política pública de cultura deve atuar de forma contundente, de modo a ampliar o seu espectro e suas transversalidades, constituindo-se numa ação mais sólida e mais abrangente, no sentido de inclusão sociocultural, para que a cultura, realmente, venha a ser um elemento de transformação do fazer e do ter cultura.

ESTRATÉGIAS, AÇÕES E METAS:

1. Garantir, fortalecer e estimular a criação de entidades representativas da arte popular e do artesanato.

1.1. Criar condições de acesso aos meios de comercialização para produtores de artesanato e de arte popular.

1.2. Garantir meios para o intercâmbio regional dos produtores.

1.1.1. Realização de rodadas de negócios quadrimestrais para comercialização de produtos.

1.2.1. Quatro programas de intercâmbio para as mesorregiões, beneficiando 100 artesãos ao ano.

2. Incentivar a realização e/ou criação de festivais itinerantes que contemplem todas as linguagens artísticas e culturais.

2.1. Realizar festivais e mostras itinerantes de artes e espetáculos.

2.2. Apoiar festivais e mostras itinerantes de comprovada relevância para as mesorregiões.

2.1.1. Realização de pequenas e médias mostras nas Casas de Cultura do Estado duas vezes ao ano.

2.2.1. Realização de quatro festivais ou mostras itinerantes.

3. Incentivar a produção audiovisual e a criação de salas e/ou espaços de exibição.

3.1. Criar editais para a produção audiovisual.

3.2. Realizar e/ou apoiar Festivais e Mostras de audiovisual que contemplem a produção do RN.

3.3. Adaptar auditórios de Casas de Cultura para as atividades do setor audiovisual.

3.4. Ofertar oficinas de capacitação técnica operacional para o audiovisual.

3.1.1. Um edital por ano, que contemple as etapas de roteiro, produção e finalização.

3.2.1. Realização de no mínimo um festival e uma mostra de audiovisual por ano.

3.3.1. Adequação em até dois anos e manutenção anual de auditórios e salas das Casas de Cultura em condições de promover exposições e encontros de fomento ao audiovisual.

3.4.1. Um programa de capacitação técnica para o audiovisual ofertado anualmente em cada mesorregião do RN.

4. Criar políticas de incentivo à aquisição de obras e/ou acervos de artes visuais, instrumentação de reservas técnicas, salvaguarda e conservação, ampliação de quadros funcionais e exposições de acervos públicos.

4.1. Criar dotação orçamentária para aquisição e conservação de acervos públicos

4.2. Ampliar o quadro funcional para exposições e conservação de acervos públicos.

4.1.1. Recursos anuais disponíveis por meio de edital público, para aquisição de obras e/ou conservação de acervos para as mesorregiões.

4.2.1. Aquisição anual de obras.

5. Estimular a criação de grupos, coletivos, redes e companhias artísticas para o desenvolvimento de suas respectivas atividades.

5.1. Criar núcleo de orientação contábil e jurídica para a grupos, coletivos artísticos e espaços de produção.

5.1.1. Dois técnicos e/ou profissionais especializados para consultoria disponibilizados pela SECULT para atender à cadeia produtiva da cultura do RN.

A vez das biografias

Projeto em finalização desafia a pobreza do gênero entre nós e resgata em quatro livros o brilho de artistas esquecidos



Por José Correia Torres Neto | Fotos Tribuna do Norte e Editora Caravela

O PROJETO BIOGRAFIAS 2011/2012 SURTIU DE UMA CONVERSA DESPRETENSIOSA DE QUARENTA E CINCO MINUTOS COM O JORNALISTA ALEXIS PEIXOTO. A TROCA DE IDEIAS NOS FEZ PERCEBER A AUSÊNCIA DE TRABALHOS BIOGRÁFICOS NA NOSSA ATUALIDADE E OS INÚMEROS PERSONAGENS QUE PODERIAM SER PESQUISADOS. LISTAMOS, DURANTE DEZ MINUTOS, EM TORNO DE DUAS DEZENAS DE NOMES QUE FIGURARAM EM DIVERSOS SEGMENTOS ARTÍSTICOS DO RIO GRANDE DO NORTE. COGITEI A POSSIBILIDADE DE ELABORAR UM PROJETO E SUBMETÊ-LO A UMA LEI DE INCENTIVO. FUI MATURANDO O CONCEITO E, POR FIM, NO PERÍODO DE UM MÊS, JÁ ESTAVA COM O PROJETO PRONTO E EM PONTO DE BALA PARA APRECIÇÃO DA FUNDAÇÃO CAPITANIA DAS ARTES – FUNCARTE, NA COMISSÃO AVALIADORA DO PROGRAMA DJALMA MARANHÃO.

A proposta foi submetida aos trâmites legais da instituição e seu escopo previa a pesquisa, a edição e a publicação da história de oito figuras relevantes do segmento artístico-cultural da cidade. Depois de aprovada, iniciei a parte mais difícil, indelicada e cruel do processo: a captação de recursos. Durante vários meses, entrei em contato com muitas empresas da cidade – em torno de quinze – para apresentar a ideia e todas, com exceção de uma, acharam o projeto “maravilhoso”, “importante”, “lindo”, mas não tinham condições de patrociná-lo. A única que se habilitou para a empreitada, o Colégio CEI, foi pragmática, incisiva, de poucos elogios, mas com firme decisão de apoiá-lo de todas as maneiras, inclusive financeiramente.

Neste momento, em virtude do tempo de execução e dos limites dos valores a serem patrocinados, o projeto precisou de alguns ajustes e, dos oito biografados, quatro foram excluídos do projeto. Ficaram os nomes de Homero Homem,

Newton Navarro, Carlos Alexandre e Jesiel Figueiredo. Convidei os jornalistas Alexis Peixoto, Sheyla Azevedo, Rafael Duarte e Luana Ferreira para trabalharem nesse desafio.

O trabalho de um pesquisador se compõe de outros tantos ofícios. Ele se dobra como investigador, confidente, psicólogo, estrategista, simpaticante de uma causa já perdida, mas sempre de acordo e em sincronia com as circunstâncias que a pesquisa lhe propõe. E para escrever uma biografia – estruturada como um livro-reportagem – o pesquisador dificilmente foge das variações impostas pelas ocasiões.

A proposta do projeto Biografias 2011/2012 se referencia na concepção do livro-reportagem, em que o produto final vai além do jornalismo cotidiano, mas sem perder a propriedade de sua técnica. O livro-reportagem expande determinados temas além das colunas dos jornais e das páginas das revistas e promove ao leitor o conhecimento aprofundado de assuntos que outros meios nunca permitiriam. O texto do livro-reportagem não é escrito com o mesmo imediatismo do texto de jornais impressos ou dos virtuais, nos quais o jornalista tem que realizar, dentro dos limites da cronologia e do espaço, a sua tarefa. Escrever um livro-reportagem demanda tempo para estruturar as ideias, buscar fontes, estudar previamente o objeto de pesquisa, viajar em busca de informações e de materiais iconográficos e conversar com pessoas conhecedoras dos assuntos, bem como com aquelas que os distorcem por completo.

As pesquisas foram sistematicamente estruturadas por cada pesquisador e cada um teve que, à sua maneira, desnovelar emaranhadas informações, dificuldades e incertezas. Por muitas vezes percebi, nas conversas com os quatro jornalistas, as angústias de cada um em escrever um livro que mostrasse pela primeira vez ao leitor brasileiro a história de quatro personalidades conhecidas nacional e internacionalmente. Esse sentimento me resgata, como pesquisador acadêmico, a impressão que sempre tenho de uma falta nunca identificada nos textos que escrevo. Isso nada mais é do que o comprometi-

mento de quem escreve para um sujeito desconhecido e plural chamado *leitor*. Os quatro biógrafos tiveram em torno de um ano e meio para buscar, sistematizar e escrever sobre os assuntos em pauta – tempo muito reduzido para produzir com calma uma obra biográfica. O tempo limitado fez com que os quatro jornalistas se empenhassem ainda mais e se dedicassem, de maneira sobre-humana, a cumprir os inelásticos prazos estipulados pela lei de incentivo e também por mim, claro!

Não sei se foi surpresa ou se foi a certeza do óbvio quando comecei a receber os fragmentos de textos. As informações colocadas de maneira ordenada pelos biógrafos conseguiram me envolver por dois motivos: primeiro, pelo ineditismo do conteúdo apresentado sobre os personagens, e segundo, pelo seu detalhamento e pela maneira como ele foi exposto. Percebi que, em meio aos dados e às tarefas de pesquisa, os autores conseguiram imprimir seus estilos, suas construções e suas particularidades de escritores. Tudo o que eu li foi muito além da transcrição de um relato ou de uma *contação* de história, foi a apropriação honesta e ética de uma narrativa que estava, aos poucos, se perdendo ao longo dos dias.

MÚLTIPLOS CAMINHOS

A necessidade de realizar o Biografias 2011/2012 foi percebida, evidentemente, pela possibilidade do resgate memorialista da cidade e do estado. O nosso conhecimento dos diversos artistas potiguares muitas vezes se limita às conversas de bares e se sabe pouquíssimo de suas vidas e de suas obras. A escolha dos quatro biografados não se deu de maneira aleatória, e foi priorizada de tal forma que o projeto pudesse contemplar o máximo de segmentos artísticos que cada biografado permitisse. Sendo assim, Newton Navarro foi selecionado pela sua inscrição definitiva como um dos nossos maiores nomes nas artes plásticas e na literatura; Homero Homem, pela trajetória literária na poesia, na prosa e na literatura infanto-juvenil; o cantor Carlos Alexandre, pela sua inigualável carreira musical, ceifada pela morte precoce, assim como Je-

siel Figueiredo, um ator e diretor teatral que não só tinha talento como também empreendeu e foi pioneiro, tendo como pano de fundo as artes cênicas.

Um sem-número de artistas deveria ter engrossado essa relação, mas motivos bem maiores moveram o escopo inicial do projeto – cronológicos e financeiros. Nomes como o do mestre Cornélio Campina, a romanceira Dona Militana, o escritor Manoel Cirilo, o pesquisador Oswaldo Lamartine, a educadora Noilde Ramalho, o escritor Enélio Lima Petrovich, o Manxa, o mestre dos Congos de Calçola José Correia, Chico Daniel, David Cunha, Paulinho de Macau, o fotógrafo Jaeci, dentre tantos outros, esperam pesquisadores que se empenhem em registrar suas vidas e, efetivamente, registrar a memória cultural do estado do Rio Grande do Norte.

Ainda poderemos ir muito mais longe e registrar a vida (em vida) e a obra de artistas e intelectuais que perfazem o cotidiano de nossa cidade, como Dorian Gray, Assis Marinho, Khrystal, Terezinha de Jesus, o grupo Clowns de Shakespeare, Tony Silva, Dimas Carlos, Zezo, Ney Leandro, Alexandre Garcia e, por aí, iríamos consignar o que há de mais importante na história da humanidade, que é a Memória.

José Correia Torres Neto dirige a editora Caravela, responsável pelo projeto Biografias. Os livros serão lançados segundo semestre deste ano.



As máscaras de Jesiel

Por Luana Ferreira

Quando José me pediu para escrever a biografia de Jesiel Figueiredo, me veio à mente vagamente o teatro infantil e vagamente o Alecrim. Por mais que me esforçasse, não lembrava de mais absolutamente nada. A partir daí, só por curiosidade, eu comecei a perguntar aos amigos (na verdade a qualquer pessoa com quem emendasse cinco segundos de conversa) se conheciam Jesiel. Minha memória nunca foi lá essas coisas, então eu precisava saber se aquilo era uma falha minha ou se meu personagem não era assim tão importante, ou assim tão popular. Será que eu era muito jovem e ele entrou em decadência?

O problema é que, quando eu era criança e adolescente, Jesiel fazia teatro para pobres, aliás, com enorme sucesso. Ele estava firme e forte, fazendo espetáculos todos os fins de semana sem parar. O seu teatro no Alecrim vivia cheio de gente e ele também se apresentava em escolas públicas. Mas acontece que eu estudava em escola particular e morava em Petrópolis. E talvez por isso nunca o tenha visto em cena.

Eu fico imaginando como seria. Falar dele sempre faz os olhos de uma amiga brilharem porque, por muitos anos, Jesiel foi o ator de todas as fantasias da sua infância. O meu namorado também conta como ia com a irmã ao Teatro Jesiel Figueiredo, no Alecrim, todos os domingos, a única opção de lazer para as crianças. Às vezes o relato de quem está na plateia vale tanto quanto quem viveu os bastidores.

Eu decidi que esgotaria a pesquisa em documentos, fotos, jornais, livros, dissertações, ensaios e vídeos, e tudo o que conseguisse sobre Jesiel, e então

partiria para as entrevistas fortemente munida de todas as informações sobre a sua vida.

A primeira coisa que descobri é que, com exceção de um livro fininho de Racine Santos, que aliás está esgotado, não há nenhum outro livro que fale sobre a história do teatro em Natal depois de 1950. Nem uma dissertação ou tese sobre Jesiel. Os arquivos de jornais têm lacunas e dependem de um trabalho hercúleo porque não há sistema de busca: se você não souber a data com precisão, tem simplesmente que ler TODAS as páginas do jornal. No meu caso, são quatro décadas.

Natal tem uma coisa esquisita. Ela cuida de apagar sistematicamente sua memória (ela fica escondida na cabeça das pessoas e vai embora com elas) e depois fica relançando continuamente coisas, como se fosse a primeira vez, num eterno retorno à estaca zero. Os professores devem sofrer bastante para encontrar material para as aulas. Será que alguém fala sobre Jesiel?

Uma vez eu assisti a uma palestra de Ruy Castro em que ele disse que escrever biografias com base em documentos era muito fácil: bom mesmo eram as entrevistas. Um amigo meu disse que gostaria de ver Ruy Castro fazendo uma biografia em Natal.

Ainda bem que Jesiel morreu faz apenas 19 anos e quase todo mundo que conviveu com ele ainda está por aí. A memória das pessoas, mesmo com lacunas, é bem mais rica que matéria de jornal produzida em Natal. Infelizmente, parte da família não colaborou - para o meu azar, justamente a parte que guarda o acervo de Jesiel. Mas os amigos

me contaram histórias incríveis e me confiaram fotos, vídeos e registros íntimos. A generosidade de um entrevistado sempre me comove.

É engraçado fazer uma biografia. Você cata informações aqui e ali e vai se aprofundando e conversando e lendo documentos, e de repente se vê na década de 50 assistindo a alguma peça no Teatro Alberto Maranhão, que aliás se chamou originalmente Carlos Gomes. A vaga ideia do Alecrim e do teatro infantil de repente se torna um mundo de coisas complexas e incoerentes, como são as vidas das pessoas. Eu ouvi que Jesiel fundou o teatro moderno, que era démodé, que bebia muito, que teve um bar chamado Arapuca, que foi revolucionário, que formou quase todo mundo que faz teatro hoje, que mudou comportamentos, que parou no tempo, que foi preso, que profissionalizou o teatro, que era inteligentíssimo, que era premiado, que foi o único a ter teatro, que formou plateia como nunca antes nem depois, que gostava de príncipes, que não suportava drogas, que era polêmico, um visionário, um míope, um canastrão, um sedutor.

Aí está o meu personagem, uma das principais figuras de toda a história do teatro potiguar. Tomara que depois desse livro ninguém mais pergunte se ele foi realmente importante, ou pelo menos não saia da estaca zero. Obrigada, José.

Luana Ferreira é jornalista.

Trecho do livro

“Foi Vêscio Lisboa quem pegou o microfone, posicionou-se em frente a um mural com recortes de jornal, cartas e abaixo-assinados do restaurante e, voz mansa, barba farta, começou a falar. Sugeriu que ali fosse discutida a vida cultural da cidade nas últimas décadas. Falou de luta, resistência, respeito, amor.

À sua frente estava sentado Jesiel Figueiredo. Olhar atento e silencioso, alternando goles de cerveja brahma e profundas tragadas de cigarro hollywood, Jesiel escutava. Estava cercado por jovens atores e atrizes que pertenciam à sua companhia de teatro.

O Amai era um restaurante remanescente do movimento hippie da 70, onde os quadros preenchiam a parede até o teto e os pratos ainda traziam o sabor da onda vegetariana. As mesas estavam cheias de pessoas de outras companhias de teatro, produtores e alguns jornalistas. Era começo de 91 e o Teatro Jesiel Figueiredo, que dividia com o Teatro Alberto Maranhão todas as peças encenadas em Natal, ameaçava fechar.

A ideia era fazer uma entrevista coletiva para dar visibilidade ao problema, por isso Vêscio encerrou a sua fala e começou a chamar pessoas ao microfone. As perguntas se misturavam a discursos em tom político, exaltação da liberdade sexual, histórias antigas do teatro e declarações de amor a Jesiel. O clima era alegre e descontraído.

– Por que você é chamado de Cacilda Becker?

Jesiel era mais velho que o restaurante, que o movimento hippie e que todas as pessoas que estavam lá. Começara a assistir e a fazer teatro simultaneamente na década de 50, quando o teatro ainda era visto e praticado apenas pelo *society* na caixa aveludada do então Teatro Carlos Gomes. Às custas de uma monumental disposição para a luta, uma incrível capacidade de persistência e uma paixão inquebrantável pelo teatro, se impôs no meio artístico, ousou trazer novos autores, foi premiado, respeitado, rechaçado, dominou a pauta do teatro durante décadas e fincou trincheira na formação de plateia e de novos atores.

Era quase impossível apontar alguém do teatro que não tivesse passado por sua direção rigorosa e paternal.

– De onde vem tanta força, tanta garra, luta?

Vestido formalmente, com camisa listrada azul e branca abotoada por cima de uma camiseta azul ensacada na calça social branca, cinto e sapatos de couro marrom, relógio analógico no pulso, olhos míopes atrás dos inseparáveis óculos quadrados fundo de garrafa, Jesiel também estava à vontade, e não demorou muito para comandar a própria coletiva, ora chamando amigos ao microfone, ora ele mesmo homenageando alguns presentes. Estava com 53 anos, e mesmo com a calvície das têmporas e o rosto cheio de saliências, aparentava bem menos. Tinha o porte atlético, a voz grave, um pouco empostada, levemente afetada. Fez piada, falou obscenidades, contou histórias. Explicou que os padres da igreja de São Pedro (proprietários do prédio) haviam estabelecido o prazo limite de seis meses para que deixasse o salão paroquial, transformado por ele em teatro oito anos antes. Não havia outro palco disponível para locação e muito menos onde guardar cenários, figurinos, equipamentos de luz e som acumulados ao longo dos anos em encenações ininterruptas. Os padres estavam impassíveis. Precisavam do salão paroquial para as atividades da igreja e não admitiriam nenhum dia a mais, não adiantavam os festivais de teatro, as matérias nos jornais e as manifestações de apoio de atores nacionais que surgiam aqui e ali. A fórmula arquitetada por Jesiel para acomodar teatro e celebrações eclesiais no mesmo espaço não foi sequer discutida. O movimento foi maliciosamente batizado pelos artistas de Guerra Santa.

– A que você atribui o silêncio do estado e da prefeitura?

Do fundo do restaurante surgiu o transformista Zezo vestindo uma túnica listrada branca e azul aberta até o umbigo, o corpo esguio, a cabeça raspada, os olhos muito vivos e brilhantes, o copo de cerveja na mão. Ele fez teatro com Jesiel por dez anos -- era chamado ao lado da atriz Delma Edna de “as

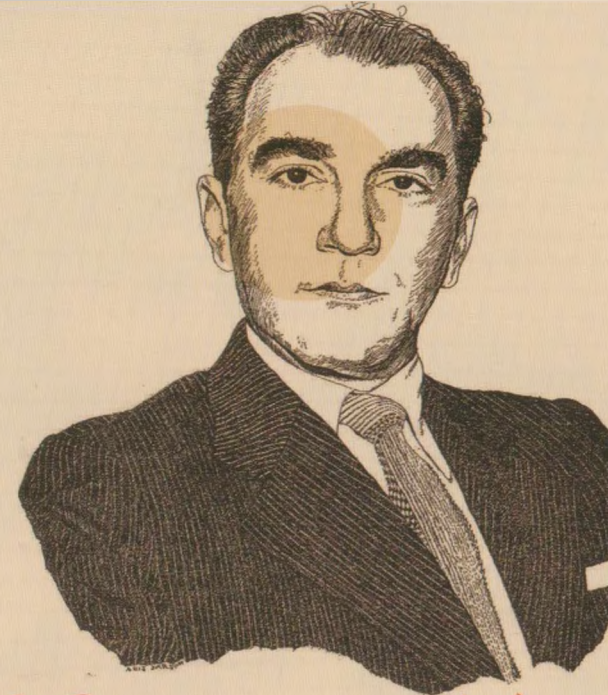
eternas” – e agora mantinha sua revista teatral em cartaz no espaço do amigo. Zezo era evitado no Teatro Alberto Maranhão.

– Por que você tem a necessidade de estar sempre lançando pessoas jovens?

Jesiel dirigiu a primeira peça aos 19 anos, rompeu com o teatro de gabinete praticado por Meira Pires e Sandoval Wanderley, dominou como poucos a carpintaria teatral, fez por mais de três décadas o Teatro do Operário do Sesi, apresentando-se para centenas de operários nas disputadas sessões semanais exclusivas. Seu elenco foi o primeiro a trabalhar com carteira assinada no Rio Grande do Norte. Criou o teatro de repertório, retomando e re-trabalhando várias peças ao longo dos anos, e fundou em sua companhia o departamento infantil – até hoje o mais longo do estado. Percorreu o mapa potiguar de ponta a ponta diversas vezes, apresentando-se em caminhões, ginásios, quadras, auditórios e praças, para pessoas que, não raro, viam pela primeira vez uma encenação teatral. Foi funcionário da prefeitura, dirigiu o Teatro Sandoval Wanderley, estudou e ensinou teatro na Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Deu régua e compasso a dezenas de atores, diretores, dramaturgos, músicos, iluminadores e sonoplastas potiguares. Foi o primeiro artista potiguar a viver exclusivamente do ofício teatral.

– O que acontecia no Arapuça?

Jesiel sorriu. Era sempre assim: há 23 anos o Arapuça sempre aparecia em algum momento das entrevistas. Ele pegou o microfone, ajeitou-se na cadeira e começou a falar.



Homero obliterado

Por Alexis Peixoto

VOLTA E MEIA O PAPO SURGIA, DE SUPETÃO: NA FILA DO SUPERMERCADO, NO PONTO DO ÔNIBUS OU NUMA ESCAPADA PARA O FUMÓDROMO. SEM NENHUMA NOVIDADE PRA CONTAR AO CONHECIDO QUE EU NÃO VIA HÁ SEI LÁ QUANTO TEMPO, SÓ ME RESTAVA BOTAR AS MÃOS NO BOLSO E ADMITIR QUE ANDAVA PESQUISANDO PARA ESCREVER UM LIVRO.

“Legal, sobre o quê?”, perguntava o outro.

A melhor tática nesses casos é responder sem entrar em detalhes: uma biografia, pronto. Alguns perdiam o interesse aí. Mas sempre há os audaciosos, os sedentos de saber mais.

“De quem? Alguém famoso?”

O truque é prolongar a tragada, fingir ar distraído e partir a resposta ao meio: “Homero Homem, um escritor aqui do estado” [PAUSA] “Morou no Rio de Janeiro e fez muito sucesso nos anos 60 e 70”.

Tiro & queda: o ônibus chega, a fila anda, tchau cigarro e fim de papo. Um amigo, notável pelo seu espírito suíno,

antes de se despedir ainda mandou um balaço à queima-roupa. “E quem vai querer ler sobre esse cara hoje em dia?”, perguntou.

Confesso que o comentário me deixou meio chateado na hora, mas conhecendo a figura, já esperava algo parecido. Frustrante mesmo foi descobrir que a pergunta fazia mais sentido do que eu temia.

No auge de sua produção literária, Homero Homem foi o escritor potiguar de maior projeção fora do Rio Grande do Norte.

Saiu da Província com 20 anos incompletos para perseguir carreira no jornalismo e na literatura em um Rio de Janeiro que ainda se orgulhava de ser capital federal. Antes dos 30 já tinha assinado reportagens de fôlego e comprado briga com gente poderosa ao sugerir, em uma série de crônicas inflamadas, a construção de uma ponte que encurtasse a distância entre Rio de Janeiro e Niterói.

Como poeta, absorveu o experimentalismo dos modernistas mas conservou a temática romântica de exaltação da

natureza e da mulher amada, fundando uma estética lírica personalíssima, tão bela quanto desconcertante. Na fase de engajamento social, chamou atenção para a realidade árida do Nordeste e escreveu O País do Não-Chove, um “livro-sangue” que emocionou seu amigo e leitor Carlos Drummond de Andrade. Em Terra Iluminada, criou uma narrativa poética e épica sobre o solo potiguar, descendente ribeirinha dos Lusíadas de Camões.

Mas foi como ficcionista que seu nome se tornou conhecido de verdade. No romance Cabra das Rocas, conseguiu retratar como poucos o misto de melancolia e aventura que marca a fase da pré-adolescência e da puberdade. Com a consultoria valiosa de sua esposa Zaira Kemper, criou o Menino de Asas, personagem do livro de mesmo nome, que transformou o escritor em ídolo entre os estudantes de todo o Brasil na década de 70. Graças ao sucesso dessas duas novelas, Homero Homem se tornou o primeiro ficcionista potiguar a ser publicado em outro idioma e por pouco não foi também o primeiro a ser adaptado para o cinema.

Cabra das Rocas e Menino de Asas não são apenas seus dois livros mais conhecidos, mas também os únicos que ainda permanecessem em catálogo, dentre os mais de trinta que publicou em vida.

Isso acontece com as melhores cabeças, eu sei, mas não vai faltar quem aponte a ironia como motor da História.

Durante a pesquisa para o livro, houve quem tentasse me convencer que Homero Homem era um sujeito excessivamente vaidoso. Dizem, por exemplo, que tinha o hábito de enviar às redações de Natal recortes das críticas positivas que saíam sobre seus livros na imprensa carioca, na esperança de que os colegas potiguares repetissem os elogios nas folhas locais.

Nada contra. Se bem dosada, a vaidade pode ser saudável e inspirar uma obra-prima à altura do ego. Mas no caso de Homero, os relatos são exagerados. O que muitos entendem como soberba de intelectual, eu vejo como uma reação natural ao medo de ser esquecido pela sua terra de origem.

Na sua correspondência com provincianos ilustres como Woden Madruga, Manoel Onofre Júnior e Veríssimo de Melo são frequentes as queixas sobre o descaso de Natal com sua obra, principalmente depois da realização das duas edições da Semana de Cultura Nordestina, evento que ajudou a coordenar e pelo qual injustamente recebeu todas as críticas e quase nenhum elogio. Mesmo apedrejado, Homero nunca deixou de honrar os compromissos com a sua terra. É dele a letra do hino do centenário de Canguaretama, composto em 1985 para homenagear o município onde nasceu.

Na época, os reclames talvez passassem por recalque, mas hoje são mais que perdoáveis. Afinal, o poeta estava certo em seus temores, que acabaram se concretizando de forma mais sombria do que ele imaginava. Vinte e dois anos depois de sua morte, Homero Homem é um escritor imerecidamente esquecido, ignorado não só pelo estado em que nasceu, mas também pelo resto do Brasil que uma vez lhe acenou com a promessa de reconhecimento nacional.

Muitas teorias correm para explicar o porquê do esquecimento de Homero Homem. A mais recorrente é que sua orientação política à direita teria lhe prejudicado a reputação. As opiniões de Homero, fossem quais fossem, não atingem a qualidade da sua literatura e tampouco lhe tiram o direito de ser lido, lembrado, reeditado, estudado & reconhecido como um dos maiores poetas e ficcionistas que a literatura potiguar teve a sorte de produzir.

Com essas mal digitadas e esse livro que eu vivi e escrevi por um ano e meio, espero ter feito a minha parte para reacender o interesse pelo escritor cangueiro.

Já passou da hora de trazer Homero de volta para casa.

Alexis Peixoto é jornalista.



O homem da Feiticeira

Por Rafael Duarte

ERAM QUATRO PERSONAGENS SOBRE A MESA. DOIS POETAS POPULARES, UM ARTISTA PLÁSTICO E UM CANTOR DE QUEM OUVIRA FALAR MUITO POUCO, A NÃO SER POR UMA TAL DE FEITICEIRA, ENIGMA QUE EMBALOU OS SONHOS DE VÁRIAS EMPREGADAS DOMÉSTICAS QUE PASSARAM PELA CASA DOS MEUS PAIS QUANDO AINDA MORÁVAMOS EM BRASÍLIA. O PROJETO BIOGRAFIAS JÁ ESTAVA EM ANDAMENTO HAVIA SEIS MESES E O PRÓPRIO EDITOR CLASSIFICOU O CONVITE COMO UMA PROPOSTA INDECENTE. ERA PEGAR OU LARGAR, PARA O BEM DO GRUPO, JÁ QUE O QUARTO CANDIDATO A BIÓGRAFO DESISTIU DA PARADA. NÃO PENSEI DUAS VEZES EM APONTAR O DEDO PARA CARLOS ALEXANDRE. É COMO SE ALGUMA COISA DISSESSE QUE VALERIA A PENA. NUMA TERRA QUE NÃO CONSAGRA NEM DESCONSAGRA NINGUÉM, ESCREVER SOBRE ALGUÉM QUE FEZ BARBA, CABELO E BIGODE NA CARREIRA LONGE DA ELITE CULTURAL DA PROVÍNCIA TINHA TUDO PARA SER UM DESAFIO DIVERTIDO.

Aceito o convite, me despedi do editor e peguei o rumo da cigarrreira do Gil, em Capim Macio, para comemorar o novo trabalho. Lá aproveitei para testar até onde ia o conhecimento das pessoas sobre meu personagem.

- Gil, você conhece Carlos Alexandre?

- Carlos Alexandre? É um vereador? Ele é candidato a quê?

Foi um balde de água fria. Tudo bem que era ano de eleição, mas mesmo puxando da memória Carlos Alexandre continuava sendo um desconhecido para o dono da cigarrreira. Foi, isso eu descobri com o andar da carruagem, meu primeiro erro de construção do personagem. Colhendo os primeiros depoimentos, percebi que, na verdade, o desconhecimento ali era meu. O último lugar do mundo onde eu deveria ter procurado Carlos Alexandre era a Zona Sul. Exatamente a zona do preconceito que transformou o gênero romântico em brega (ainda que o brega tenha sido absorvido sem preconceito pela camada mais popular do país). O cantor que morou e apareceu na Cidade da Esperança, assim como a maioria dos artistas do gênero, é filho da periferia. Sem entender isso, e toda a cultura que envolve as comunidades menos favorecidas pela distribuição de renda, não tinha como – e nem seria justo – apresentar Carlos Alexandre ao leitor.

Nesse trabalho também descobri que escrever sobre um ser humano é falar sobre suas contradições. Contradições familiares, contradições da formação como homem, contradições profissionais e, sobretudo, contradições internas, os traumas e as crises. Uma das coisas que mais me marcou e chamou a atenção foi o fato de Carlos Alexandre não ter sentido o peso do fracasso. Diferente dos artistas que ralam para fazer sucesso, atingem o auge e depois descem a ladeira do ostracismo, Carlos Alexandre só conheceu a fama e as consequências – boas e ruins – que conseguiu extrair dela.

Foi longe sem sair de perto das pessoas que mais amava. Agnaldo Timóteo, um dos ícones do gênero, considera Carlos Alexandre o primeiro artista do Brasil a fazer sucesso no Rio de Janeiro

e em São Paulo sem precisar morar no Sudeste. Vivendo na Cidade da Esperança, e depois na Zona Norte, foi na periferia que ele montou o alicerce da carreira.

Mas uma biografia não apresenta ao biógrafo nem ao leitor apenas um personagem. Sem contextualizá-lo no tempo e no espaço, o biografado é um ser mutilado. Carlos Alexandre é fruto de quatro décadas importantes da música e da história brasileira. Os anos 50, 60, 70 e 80 são estratégicos e fundamentais para a formação da sociedade. São décadas de democracia, de ditadura e de uma nova democracia. São tempos de Bossa Nova, de Tropicalismo, de rock'n'rol e de muita música romântica. São épocas que marcaram e massificaram a televisão e o rádio e seus programas populares de auditório. No Rio Grande do Norte, essas quatro décadas também ficaram marcadas pelo surgimento de um líder político que consolidou uma oligarquia e chamou de Cidade da Esperança um bairro que prometia sonhos; e por outro fenômeno que através do rádio conseguiu uma ascensão meteórica na política. Carlos Alexandre, nordestino e potiguar, é parte de tudo isso.

Outra lição tirada dessa experiência foi entender a importância para o personagem das pessoas que conviveram ou conheceram o biografado. Conversando outro dia com um amigo, ele disse ter chegado à conclusão de que as melhores biografias são escritas por jornalistas. A tese foi embasada a partir da relação repórter-fonte. Da minha parte, posso dizer que o contato com a fonte e o ato de entrevistar alguém é muito mais prazeroso que um trabalho. E vai muito além de obter informações sobre uma determinada pessoa, tempo ou espaço. É, sobretudo, a possibilidade de tirar da fonte impressões de vida que só alguém desarmado – sem a formalidade das entrevistas com o microfone ou o gravador na cara da fonte – consegue revelar. Enfim, é como transformar a entrevista numa conversa entre dois conhecidos que não se viam há muito tempo e decidiram se encontrar para falar sobre um amigo importante que já não está mais ali. Esse é o barato da coisa.

Carlos Alexandre é de carne e osso. E isso faz uma enorme diferença na hora de botar a história no papel. Apesar do distanciamento fundamental, o escritor não pode estar alheio aos sentimentos, alegrias e tristezas do personagem. Sem querer puxar a sardinha para o meu lado, mas a história do homem da Feiticeira daria um filme. Enquanto viveu, Carlos Alexandre foi um ídolo popular que conviveu com o preconceito das elites, fez sucesso num país extremamente desigual e acabou reconhecido num mundo particular do qual ele nunca quis se distanciar. Mas Carlos Alexandre também foi vítima. Uma vítima do sucesso que o fez acreditar que poderia romper qualquer limite. O dinheiro que tinha sido escasso antes da fama e passou a entrar fácil com ela, ia embora na mesma velocidade dos carros que voavam pelas estradas na mão do cantor. Apaixonado por automóveis e por seus velocímetros, chegou a possuir 36 carros em dois anos.

Depois de ralar para entrar na equipe de artistas que o então radialista Carlos Alberto de Sousa levava em caravana para tocar em circos e casas de shows pelo interior do Rio Grande do Norte, o mundo se abriu para o jovem Pedro Soares Bezerra. Ganhou o nome de Carlos Alexandre na tentativa de dar força ao personagem que até ali se apresentava como Pedrinho. De escrita rude e fácil, tocou o coração de uma gente tão simples como ele. Fez da música 'Canção do Paralítico' uma das mais incríveis e pioneiras ações de marketing da música brasileira ao oferecê-la ao então candidato a deputado federal, Carlos Alberto de Sousa, que tinha como marca assistencialista distribuir cadeiras de rodas à população carente. Com seu maior sucesso, Carlos Alexandre ganhou as paradas de sucesso e fez seu nome na música popular brasileira até a morte trágica num acidente de carro, entre os municípios de Tangará e São José do Campestre, naquele 30 de janeiro de 1989. O homem da Feiticeira é um pedaço da história do Brasil.

Rafael Duarte é jornalista.



CERTAMENTE, QUANDO A PROFESSORA PRIMÁRIA CELINA NAVARRO BILRO TRAZIA GIZ DA ESCOLA ONDE TRABALHAVA PARA QUE O PRIMOGÊNITO RABISCASSE PEQUENOS PÁSSAROS OU OUTROS DESENHOS NA CALÇADA DE CASA, ELA NÃO FAZIA IDEIA QUE DAQUELES SIMPLES RABISCOS INFANTIS, NO CHÃO DE CIMENTO, BROTARIA UM DOS MAIORES TALENTOS NAS ARTES DO DESENHO E DA PINTURA NO ESTADO. SEM FALAR NO SEU DOMÍNIO NA LITERATURA, PASSEANDO POR GÊNEROS COMO O CONTO, CRÔNICAS E POESIA. TAMPOUCO O PAI, O CLASSIFICADOR DE ALGODÃO ELPÍDIO SOARES BILRO, QUANDO SONHAVA QUE O FILHO SEGUISSSE A CARREIRA DO DIREITO, JAMAIS IMAGINARA QUE, EM NÃO SEGUINDO OS SONHOS ALHEIOS, O FILHO FICARIA INSCRITO DÉCADAS DEPOIS NA HISTÓRIA DE SUA CIDADE COMO O HOMEM QUE DÁ NOME A UMA DAS MAIORES OBRAS JÁ VISTAS ATÉ ENTÃO POR NATAL, A PONTE QUE LIGA A PRAIA DO FORTE À REDINHA, CHAMADA OFICIALMENTE PONTE DE TODOS NEWTON NAVARRO MAS QUE, AOS POUCOS, A FORÇA DA TRADIÇÃO FOI LARGANDO DE LADO AS VELEIDADES POLÍTICAS, E FAZENDO A APROPRIAÇÃO JUSTA DE SIMPLEMENTE SER RECONHECIDA COMO "PONTE NEWTON NAVARRO", OU "PONTE FORTE REDINHA", COMO CERTAMENTE ELE TAMBÉM APROVARIA, JÁ QUE CANTOU TANTAS VEZES AQUELE PEDAÇO DE CHÃO DA CIDADE QUE TANTO AMOU.

O anjo profano

Por Sheyla Azevedo

Newton Navarro teve uma infância cheia de restrições, por conta da saúde frágil. Não jogava bola, não tomava sereño, não podia brincar na rua como os outros meninos. O fato de ter perdido o primeiro filho deve ter influenciado no excesso de cuidados que a mãe, dona Celina, tinha com o primeiro filho que vingou, e que veio ao mundo na casa da avó materna, dona Clarinha, na Avenida Rio Branco, número 679, no dia 8 de outubro de 1928. Mas, as restrições infantis não abalaram a impetuosidade e o desejo de ir muito além dos rabiscos iniciados aos quatro anos de idade. Quando Newton Navarro se muda de Natal para Recife, com apenas 18 anos, em 1946, para se aventurar na capital nordestina onde fervilhavam ideias e movimentos artísticos acolhedores a sua inquietação, ele sentia que ali encontraria seu caminho. Contrariando a vontade paterna, não se matriculou para o exame de admissão para fazer o curso de direito. E, embora tivesse perdido o período de inscrição para o curso livre de belas-arts ministrado pelo mestre Lula Cardoso Ayres, foi exatamente isso que ele conseguiu. Com uma forcinha do então sociólogo e escritor (e deputado à época) Gilberto Freyre, que escreveu um bilhete de próprio punho pedindo que o amigo Lula aceitasse aquele jovem, nem que fosse para ser um assistente nas aulas. Tempos depois, Lula Cardoso Ayres deu o bilhete para Newton guardar.

Aliando às aulas e domínio de técnicas ensinadas pelo "primeiro mestre" as visitas a outros ateliês de importantes nomes na época, como Reinaldo Fonseca e Aluísio Magalhães, a sensibilidade artística de Newton foi cada vez mais tomando forma. E uma forma que não se assentava nos sofás largos do academicismo ou do figurativismo clássico. Newton queria mais. E, se ainda não sabia ao certo o quê exatamente, as dúvidas se dissiparam quando ele se deparou com a exposição do já renomado pintor pernambucano Cícero Dias, radicado na época em Paris e cuja pintura vanguardista e inovadora conseguia causar rebuliço até mesmo na cosmopolita Recife. Após essa experiência e esse "alumbramento" sobre que caminho das artes queria seguir, Newton resolveu expor pela primeira vez em

Natal. Já havia exposto numa coletiva promovida por Lula Cardoso Ayres. Mas, para sua terra-natal, aventurou-se sozinho e promoveu a "Primeira Exposição de Desenho e Pintura de Newton Navarro - Dezembro de 1948 / Janeiro de 1949", cujo local alguns defendem que teria sido na antiga Polar Sorveteria e outros que foi na Sorveteria Cruzeiro, ambas no Grande Ponto e que já não existem mais. Quadros como "Sejamos docemente pornográficos" e "Frutos do amor amadurecem ao sol" causaram, nas palavras do pintor e amigo Dorian Gray (que naquele evento fora apenas espectador) rebuliço e escândalo na cidade. Somente no final de 1949 foi que Dorian e o pintor Ivon Rodrigues se uniram a Newton para abalar novamente a cidade com o 2º Salão de Arte Moderna de Natal.

Sem dúvida, e não à toa, a primeira exposição de Newton Navarro trazia em definitivo os traços do movimento modernista, ainda desconhecidos (ou ao menos não compreendidos ou aceitos) da "pacata província", cujo início se dera 27 anos antes, na Semana de Arte Moderna de 1922, em São Paulo, e que, em algumas regiões já estavam até mesmo sendo superados. Uma cidade que, convenhamos, não conseguira despertar para um desejado cosmopolitismo mesmo após ter vivido intensamente a fase final da 2ª Guerra Mundial, de 1942 a 1945, quando sediou em Parnamirim a base aérea aliada, com os Estados Unidos à frente.

Daquele momento até os tempos atuais, Newton Navarro, mesmo após sua morte, permanece único, dominador de várias linguagens artísticas, contraditório e fascinante. A inquietação artística, o talento autodidata, a erudição, a vida desregrada e, muitas vezes, voltada para a boemia, para as farras de campari e uísque, permanecem vivas na memória dos que conviveram com ele e no imaginário daqueles que, como eu, partiram do desconhecido e se aventuraram a desbravar o universo rico e irrestrito que pode vir a se tornar a vida (e sua obra) de um homem que era anjo e profano, delicado e grosseiro; que era humano, por primeiro e derradeiro.

Sheyla Azevedo é jornalista.

EDILSON ARAÚJO



Edilson Araújo é potiguar de Jardim do Seridó. Há mais de 40 anos mora em São Paulo, onde expôs sua arte naif pela primeira vez no Salão Nacional de Artes Plásticas Santos Dumont, em 1980. Seus trabalhos integram coleções particulares e acervos de galerias e museus do Brasil, Europa e Estados Unidos.

Vantagens e bobagens da antropofagia

Por Gabriela Sales

Em agosto de 1501, uma expedição comandada por Gonçalo Coelho, Américo Vespúcio e Gaspar de Lemos aportou em Touros, no litoral norte do estado, para reconhecer e tomar posse das terras descobertas por Pedro Álvares Cabral. Além de cantar na praia o marco imperial português, os viajantes iniciaram os índios da terra na antropofagia de sabor europeu. Três marinheiros foram devorados na Ponta do Santo Cristo (veja relato na 'Cesta Básica' à página 86), restando de um deles apenas o crucifixo que, diz a tradição, originou o topônimo.

Hoje, mais do que nunca, consigo imaginar o terror nos semblantes dos marinheiros fugindo dos "selvagens" enquanto os companheiros eram assados e devorados à beira-mar. No ritual, as virtudes do homem branco e suas forças foram extraídas e, numa união festiva entre o mundano e sagrado, todos os membros da aldeia dançaram e encenaram, comemorando a resistência.

Os banquetes atuais ainda remontam ao que aconteceu há pouco mais de quinhentos anos. Paramos de comer carne humana – e estrangeira –, mas continuamos sorvendo a cultura alimentar e religiosa de outros povos, sendo eles nossos ancestrais ou não. O que nos diferencia é nossa falta de resistência. De selvagens passamos a colonizados. Imersos no paladar gringo, valorizamos cada vez mais o que se inseriu em nossa dieta por exigência, comodidade ou apenas por modismo. Pensamos que, ao pagar uma fortuna por míseras gramas de trufas ou *foie gras*, nos tornamos civilizados, globalizados e até superiores diante de outros pobres mortais.

Daí a pergunta: seria o Rio Grande do Norte – e em especial Natal – um estado e uma cidade antropofágicos?.

Na culinária, nós, que mantemos uma relação profissional com o fogão, entendemos a importância da utilização de ingredientes estrangeiros – mas com bom senso, respeitando nosso clima e

nossa cultura alimentar. O que podemos observar hoje, no entanto, são alguns comensais nativos que frequentam os restaurantes da moda e não querem nem ouvir falar, por exemplo, em *macaxeira*. Talvez porque a raiz remete a um tempo que eles preferem esquecer. Mas quando a macaxeira – surpresa – chega de "roupa nova e cara lavada", eles sorriem e perguntam: "Sério, é mesmo macaxeira?".

Parafraseando um cozinheiro amigo, Angelo Medeiros, respondo: "Sim, é macaxeira." E acrescento, sorridente: "Os franceses inventaram um milhão e quinhentas mil formas de preparar batata, agora chegou a vez de a gente fazer o mesmo com a macaxeira."

Memória e paixão

Todos os grandes nomes da gastronomia atual buscam referências da cozinha materna. Os *bouquerones* estão catalogados na memória gustativa do gênio catalão Ferran Adriá, assim como a ginga em algum lugar da minha memória, como uma espécie de herança pessoal. A cozinha de Adriá é a evolução moderna da cozinha mediterrânea: ele buscou unir tradição e pesquisa científica, criando assim a cozinha *tecnemocional*. Mas dentro de toda a *desconstrução*, como um verdadeiro artista, ele precisou construir, primeiro, e levar em consideração sua própria história durante o processo. Não se revoluciona sem embasamento, não se cria sem o devido conhecimento do que já foi concebido.

Também parte da gastronomia brasileira tem acompanhado o pensamento do chef espanhol – e assim conquistado espaço nas mesas mais exigentes do Brasil e do mundo. Com a valorização do que é nosso, estrelados cozinheiros estão cada vez mais curiosos quanto aos nossos ingredientes – também eles em busca de novos iguarias estrangeiras, "exóticas" e "selvagens", em

contraste com a antiga ênfase nas tecnologias e nas tradições locais.

Também o mundo é antropófago, senão por natureza, mas por necessidade do novo. Oswald de Andrade, em seu "Manifesto antropófago", já enunciava, em 1928: "Só me interessa o que não é meu. Lei do homem. Lei do antropófago." Já o historiador Ricardo Maranhão, professor de Cultura da Gastronomia na Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo, conta que "já havia, desde a Revolução Pernambucana de 1817, manifestações contrárias à exaltação do modelo de alimentação portuguesa". E completa: "Na época, os revolucionários insatisfeitos com os privilégios da corte de D. João VI instigavam a burguesia a comer mandioca em vez de bacalhau."

Neste constante e global ciclo de afastamento/retorno às raízes, o fato é que o Brasil tem surgido no cenário mundial como um novo *caminho das Índias*. E, desta vez, não acidentalmente. O que antes era apenas utilizado na alimentação de subsistência, agora empresta seu sabor, textura e aroma à nova cozinha brasileira e também às cozinhas de alguns dos melhores chefs do planeta. Em entrevista à *Folha de S. Paulo*, Ferran Adriá afirmou categoricamente que "os melhores *gourmets* do mundo estão no Brasil", país que o encantou especialmente pelas frutas que conheceu no mercado Ver-o-Peso em Belém do Pará, onde, segundo ele, as pessoas têm "paixão pela comida".

Aldeia universal

Todas essas descobertas e redescobertas têm movimentado a economia nacional e novos produtores surgem para saciar o mercado gastronômico. Mercado, diga-se de passagem, competitivo e sedento por novidades.

Quanto ao Rio Grande do Norte, nosso estado ainda está despertando. Aqui acontecem ações isoladas. Boas inicia-

tivas são os festivais gastronômicos, que acontecem em alguns municípios, em várias regiões do estado, e que têm contribuído na promoção e divulgação de ingredientes, produtos e culinária locais, através das releituras e "novas" receitas dos chefs participantes, que sempre enaltecem a cozinha sertaneja em seus menus.

Mas a cozinha não pode parar, o fogo não pode apagar e se faz necessário não apenas canibalizar informações gustativas e técnicas culinárias do resto do mundo, mas, também e principalmente, precisamos nos *reconhecer*. E entender que, do mesmo modo que se procura status na comida, do mesmo modo que o restaurante que serve cozinha internacional é vitrine e modelo de boa educação e cultura, também podemos encontrar um status diferenciado nos restaurantes que unem tradição e modernidade, que harmonizam o regional e o universal.

Que se faça agora uma reflexão, e dela brote o desejo de preservar nossas mais tradicionais receitas – e também o desejo de recriá-las. Que possamos, dentro de toda a canibalização cultural, nos deliciar também com o nosso *terroir* litorâneo e sertanejo.

E, ao extinguirmos o hábito de achar que somente o que vem de fora é atual e tem qualidade, poderemos enfim traçar uma gastronomia autêntica, original e sustentável, que possa dialogar com o universo a partir da nossa aldeia. Esse é o sentido da antropofagia gastronômica: beber de outras fontes, sem deixar a própria fonte secar.

Gabriela Sales é cozinheira, pesquisadora e professora do SENAC.

Lições de afeto, de comunhão

EM TORNO DA
MESA, FALAMOS
DE TUDO E
DE TODOS
E, ÀS VEZES,
ESQUECEMOS ATÉ
DO PUDOR DE
ANTIGAMENTE

Por Gracita Lopes | Ilustrações Andrea Ebert

Hoje, em mais um dia de trabalho, numa dessas lojas de cozinhas contemporâneas, vi um moinho. Não um daqueles de vento, tão presentes no sertão ou na saga de Cervantes, mas um de mesa, dos tempos da minha infância. Moinhos assim trituravam o milho para as canjicas das festas juninas e a carne para recheio do canudinho ou para o almoço da semana.

Ali, no meio daquela cozinha, moderna e sem cheiros, me senti no ambiente onde cresci, em Limoeiro, sertão do Ceará, por entre os cadernos de receitas de minhas irmãs normalistas, copiadas com letra bonita nas aulas de culinária e decoradas com fotos coloridas, recortadas das revistas, que ilustravam os pratos.

Fuçando a estante em laca sem brilho, lembrei do primeiro livro de culinária que vi na vida, o de Dona Benta, que minha mãe tinha desde 1954, com aquelas receitas que hoje são tão comuns e que eu não imaginava existir, nos anos 1960, em Limoeiro. Como *profiteroles*, a sobremesa real criada para Catarina de Médicis, na França do século 16, provada pela primeira vez no Douce France, de Laurence, nos anos 1990.

Minha mãe nunca demonstrou qualquer prazer em cozinhar – ao contrário de Dona Ângela, que sempre ensinou às filhas os segredos dessa alquimia. Para

o meu pai, a prioridade era a escola, as meninas tinham que ser doutoras.

E eu, mirrada e adulada para comer, limitava meu cardápio à sopa quentinha da casa do vizinho, Padrinho Monsenhor (Monsenhor Otávio Santiago, que morava com duas empregadas, Baía e Maristela, e que desenhou muitos edifícios da Diocese de Limoeiro), e aos bifinhos de filé no café da manhã que mamãe preparava antes de sair para a loja.

Do cardápio do dia a dia em minha casa, só gostava de bifes, galinha e filé – uma exceção às limitações culinárias de minha mãe, que até hoje faz de seu rosbife a atração dos almoços de sábado.

Odiava carne cozida, bolinhos de carne e bife à milanesa, um outro capítulo à parte dessa minha história – esse era o prato principal da casa de minha madrinha, em Fortaleza. Ela era vizinha do poderoso Edson Queiroz, no bairro da Aldeota, e vivia numa casa bela e aconchegante, com lambris de madeira e cortinas fluidas. O volume da televisão era baixíssimo, como se para nos obrigar a falar ainda mais baixo.

E assim cresci, entre a austeridade e a fartura da mesa generosa e aberta de minha casa, onde sempre cabia mais uma boca. Ao aviso da chegada de um amigo ou visitante na hora do almoço, a ordem era a mesma: "Mate mais um ovo e engrosse o caldo do feijão!"



Essa, aliás, é uma marca de nossa família. Em todas as casas dos tios onde chegávamos, em nossas "excursões", como na casa dos tios Antonio e Maria, em Mossoró, onde sempre parávamos para um farto café, uma vez com doze amigos, outra vez com sete. Não havia limites...

Vivíamos como o nordestino de Rachel de Queiroz, descrito no livro *O Não Me Deixes*, cuja frugalidade do dia a dia desaparece nas ocasiões de festa. Delas, lembro o ritual da Sexta-Feira da Paixão. Ou melhor, lembro da semana inteira. Os santos da igreja cobertos de roxo, a Via Sacra que éramos obrigadas a fazer, a matraca chamando os fiéis ao redor da Catedral com a triste notícia: "Cristo morreu!"...

Nesses dias, meu pai comprava um balaio de pães, distribuídos aos pobres que batiam à nossa porta, e o almoço era especial, com direito a vinho até para as crianças (diluído em água e adoçado com açúcar). Na mesa posta, pratos mais elaborados, tirados dos livros de receita pelas minhas irmãs: bacalhau, peixe, suflê e nada de carnes, bifês ou filês.

As horas lentas eram de silêncio e dor. O clima de angústia pela morte do filho de Deus. No rádio, a música era dolente, e a espera pela chegada do Sábado de Aleluia, com a queima do Judas e a

volta da alegria à terra, era o que nos dava esperança.

Lembro, também, dos banquetes que a Igreja e a Prefeitura ofereciam às autoridades e visitantes. Mesa posta em "U", o bispo, o prefeito, os convidados, e as normalistas em volta, servindo com todo requinte e etiqueta aprendidos na Escola Normal, distribuindo sorrisos e elegância.

Dia desses revimos algumas dessas fotos antigas e recordamos aquele tempo, em torno da mesa farta e aberta com que minha mãe nos recebe até hoje, nos sábados de sol ou de chuva.

Há mais de dez anos, Memena – minha irmã mais prendada – comanda a cozinha, ao lado de Paula, de onde saem pratos regionais como o baião de dois, carne de sol impecável, farofa, arroz de leite, carneiros, peixes, bacalhaus, costeletas de porco, camarões e outras iguarias.

A galinhada de Paula, delicadíssima, e os filês feitos por mamãe, como antigamente, são atrações à parte naquela mesa, que ainda hoje se ressentida da falta *dele* – meu pai Clóvis –, de suas histórias de boemia, de sua música e de sua poesia... e dói em todos nós.

Em torno da mesa, falamos de tudo e de todos e, às vezes, esquecemos até do pudor de antigamente, quando Jesus estava presente e não podíamos falar alto, nem os homens podiam sentar sem camisa ou usar chapéu.

Sempre ficamos até as três da tarde almoçando, comendo sobremesas e tomando café, entre histórias, sorrisos e até sessões de cantoria, ao violão de Ciro, que trouxe a música de volta à nossa casa.

As crianças e adolescentes correm para o quarto logo que chegam, para o computador. Os amigos, sempre bem vindos, aparecem e sentam à mesa. Os tios e primos de Mossoró, de João Pessoa, de Fortaleza, de Marcelino Vieira e Luizinho – que vem comer carneiro – estão sempre presentes. Lá em Petrópolis, no mesmo dia e hora, tio Lili também reúne a família em torno de sua mesa, igualmente farta e aberta como a nossa.

No verão, também temos almoços como esses, de comida dos deuses, conversas pra lá de agradáveis e amizade explícita e gratuita. Como os da casa de Otávio e da prima Joaquina, que recebem como ninguém e nos servem conversas incríveis com amigos como Josué e Iraci Maranhão e outros tantos.

E foi, justamente, por conta dessa família generosa, que nunca fui muito chegada a cozinhar. Sempre fui mais de apreciar uma boa mesa, trocando, talvez por isso, o forno e o fogão pelas prateleiras das livrarias, para descobrir Nina Horta, Gilberto Freyre, M. F. K. Fisher, Orietta del Sole, Alice B. Toklas, Anthony Bourdain, Rita Lobo, Rachel de Queiroz, autores que misturam receitas com crônicas de comida, e fazem literatura.

Aprendi com M. F. K. Fisher o prazer de uma refeição a sós ("Partilhar comida com outro ser humano é um ato muito íntimo, ao qual não devemos nos entregar levemente"). E com a angústia de Bourdain, depois de procurar todos os sabores da sopa de ostra que o estimulavam a ser chef, até descobrir na França de sua infância a origem de alguns vazios que sentimos na vida ("Que me importava visitar uma casa habitada por estranhos? Ou escalar uma duna? Ou encontrar a refeição perfeita? Eu queria era reencontrar o meu pai. E ele não estava lá.").

Depois de um dia inteiro trabalhando com arquitetura, é à noite, na cozinha, que me sinto como Adélia Prado, achando "tão bom, só a gente na cozinha, de vez em quando os cotovelos se esbarram, [...] o silêncio de como nos vimos pela primeira vez".

E sempre que chego em casa, especialmente às segundas, lembro Nina Horta e sua referência de comida para a alma: *quentinha*. Tomo uma sopinha ou saboreio um pão com manteiga imerso em café com leite morno.

Quando releio *O Não me deixes*, de Rachel de Queiroz, e encontro a receita de cajuína, lembro novamente de meus pais e de minha irmã Leca, ainda menina, a caminho de Fortaleza e da parada obrigatória, no meio do caminho, para uma cajuína gelada, acompanhada do

sabor inesquecível do misto quente, na fábrica da Cajubras, em Pacajus. Limoeiro ainda não tinha presunto para vender. Hoje, costume comprar cajuína em Natal, mas nunca lembro de fazer misto quente para acompanhar.

Uma vez, reuni sete poemas e os servi em forma de cardápio numa exposição realizada no restaurante Raro Sabor, na companhia das telas de Flávio Freitas:

Minha casa não tem cheiros. Não cheira a cedro nem a sopa. Minha empregada reclama [...] a lua como um beijo roubado, aquece o jantar da família.

Vejo em quando me dá vontade de reunir velhas receitas, de inventar novas, de ler e reler livros e estudar culinária e de aprender a cozinhar. E, com isso, espero esquecer que a vida não é eterna. Nem é só trabalho. Nem tampouco é verdade que tudo passa.

Em verdade, tudo fica guardado, em álbuns, prateleiras e cadernos de receitas. Ou no escondido da memória – como o *ratatouille* que surpreendeu o severo crítico Anton Ego e o fez despençar de sua torre Eiffel de soberba e voltar à simplicidade dos sabores da infância, no desenho animado genial (*Ratatouille*, 2007) que mostra a história de um rato que aprende, com o chef Gusteau, que "qualquer um pode cozinhar".

Cozinhar é como levantar a poeira da alma. Renova, enche a casa de vida e transmite a importância dos ritos para as novas gerações – porque são eles que fazem com que a gente *permanença*, como o nosso amor à terra. No meu caso, o amor ao sertão, e hoje ao litoral que aprendi a amar.

Toda vez que penso nisso, lembro do Jaguaribe, o rio seco de minha infância. Sempre achei que ele tinha inveja de nós, que tivemos o privilégio de partir, de deixar o sertão para trás e caminhar até encontrar o mar. Para nos tornarmos perenes, fartos, convidativos e generosos. Como uma boa mesa e a própria vida devem ser.



Gracita Lopes é arquiteta e poetisa.

Andrea Ebert é ilustradora, com trabalhos realizados para grandes agências de publicidade, e revistas nacionais. Site: <http://www.andreaebert.com.br/br/>



Guardiã de Memória: Rachel de Queiroz e O Não Me Deixes

Por Adriana Sacramento | Ilustração Dimetrius Ferreira

A transmissão da memória culinária através de receitas, de uma geração a outra, é uma forma de permanência do grupo social contra o esquecimento e, de outro modo, representa o fortalecimento da tradição. Como um percurso que conduz a uma via de mão-dupla, podemos dizer que essa maneira de apurar a tradição, por intermédio da memória culinária, também pode revelar a presença feminina como forma de expressão autorizada no âmbito da literatura contemporânea.

No livro *O Não Me Deixes* (2000), de Rachel de Queiroz, em colaboração com sua irmã Maria Luiza de Queiroz Salek, a tradição culinária fica mantida pela reprodução das receitas guardadas em antigos cadernos de *velhas senhoras* ou pelo registro oral de *sábias senhoras*. A marca da memória feminina torna-se presente tanto no momento da elaboração da receita quanto no registro que esses pratos recebem, os quais geralmente levam o nome da mulher que os introduziu no dia a dia do grupo. Rachel de Queiroz deixa evidências pela escrita do livro de que a reprodução de determinados pratos acontece no cotidiano também por outras vias – “de cabeça” ou “de boca a boca” – e é sempre acrescentado um tempero pessoal que personaliza a recordação executada ao prato.

Para Rachel de Queiroz, a cozinha do *Não Me Deixes* constitui um espaço significativo que alia o passado e o presente de sua família. A cozinha atua, nessa ordem, como lugar de fala de onde emerge a memória da casa e das histórias de vida por ali transitadas. Assim é que, metonimicamente, ao receber a fazenda como herança, a primeira iniciativa a ser tomada foi refazer, nos mesmos padrões, a antiga forma que compunha a *cozinha de sua avó*, que se prolongava para fora da casa, por outros espaços:

Quando chegamos ao Não Me Deixes quase nada havia no sítio do açude [...]. De outros tempos, só restavam uma grande mangueira, alguns cajueiros nativos e um velho coqueiro [...]. Mas logo, com o conserto e aumento que fizemos na parede do açude, esse sítio estava cheio de fruteiras [...]. Mais para o fundo descobriu-se um velho pé de laranja da terra [...]. Dessas laranjas, Nise fazia um doce, especialidade que aprendera com Antônia, ainda no Pici.

Portanto, o sítio do açude se configura como extensão da cozinha – é de lá que saem os produtos para a fabricação de compotas e geleias. Outro espaço significativo para a composição dessa *cartografia culinária* é o quintal, pre-

sente, segundo a memória individual da autora, nos fundos das casas de ricos e pobres. O quintal representa o lado de fora da cozinha e é onde estão as criações de galinha, capote (guiné) e, muito raramente, os perus, alimentos complementares dentro da principal dieta nordestina, composta basicamente de raízes e seus derivados e de grãos.

Corpo, Magia, Espaço

Outro ponto importante, de referência, é quanto ao aspecto do corpo feminino como um índice rememorativo. Ao repetir uma receita, a cozinha se concretiza como lugar de memória. Comemos o prato e de alguma forma o corpo que o produz. As mulheres guardam suas receitas e as transmitem de mão em mão, mas imprimem a sua marca pessoal como forma de (re)apropriação em relação ao esquecimento de certos termos (ingredientes, medidas, quantidades): uma “pitada” diferente marca a distinção entre mulheres que elaboram a mesma receita. Vale a pena observar ainda que as receitas atuam como índices que, ao se “repetirem” como um ritual, vão (re)desenhando o ambiente, tempo e espaço vividos, com códigos e sinais que falam sobre certa *magia* relacionada às *coisas de mulher* – pois é na transformação dos condimentos em alimentos que se expressa essa *mágica*: alimentando o corpo físico de “hoje”, de alguma maneira refaz-se o traçado do corpo alimentado de “ontem”.

O espaço da cozinha é, desse modo, uma extensão para que possamos observar o corpo feminino, que vai se restituindo à medida que intercambia as experiências culinárias. E a memória é o mecanismo de transmissão dos conhecimentos adquiridos pelas imagens do passado e que legitimam uma ordem social do presente.

A mulher transita muito frequentemente por esses lugares. Segundo Rachel de Queiroz, existem duas maneiras de perceber a inserção do feminino nos es-

paços da cozinha do *Não Me Deixes*: aquelas mulheres que ficam restritas ao preparo da comida e as que cuidam de toda a organização familiar. Em *Não Me Deixes*, espécie de correlato para outros organismos sociais, há inclusive uma metonimização da função exercida pelas mulheres. “As meninas da cozinha”, como são chamadas por Rachel de Queiroz, passavam o dia colocando em prática os afazeres culinários, saindo de lá somente após a janta, grande última refeição:

Na verdade, os fascínios da cozinha começavam antes de o sol nascer, quando uma das meninas acendia o fogão à lenha. Era um fogão enorme, bem no centro da cozinha com uma chaminé no meio. Tinha então início o dia na cozinha de minha avó, que iria funcionar, sem pausas, até a hora do jantar.

Na faixa intermediária desta organização, nas famílias mais abastadas, está uma espécie de *chefe de cozinha* e governanta, mulher mais antiga que já domina toda forma estruturada da memória culinária e que, portanto, reproduz os elementos dessa tradição. Em *Não Me Deixes*, podemos perceber a presença de duas mulheres que estariam no topo da habilidade culinária – são elas: Antônia e Nise. Essas mulheres cozinheiras são, via de regra, iniciadas pelas velhas matriarcas que ocupam e representam a ponta do iceberg de toda uma cadeia genealógica:

Falar da cozinha do Não Me Deixes é falar na Nise, herdeira da cozinha da Antônia, no Pici. Embora divergissem no correr da vida, foi com a cozinha da Antônia que a Nise se fez cozinheira. Mas antes preciso falar em Antônia [...]. Entrou para nossa casa aos dezoto anos [...] foi acumulando os cargos de governanta, supervisora da casa e do sítio, com autoridade sobre empregados e moradores [...]. Era ela quem abastecia a casa [...].

Transmissão, Memória, Registro

Como se pode perceber, as meninas são desde cedo introduzidas nos afazeres domésticos, mas não imediatamente no âmbito culinário. Elas vão, paulatinamente, recebendo por tabela todas as informações necessárias que as tornem aptas para assumir, no futuro, essa atividade. Essa missão é cumprida por uma “velha senhora”, dona de uma autoridade para reprodução do conhecimento adquirido ao longo da sua vida.

Essas foram as principais formas de transmissão encontradas no livro de receitas de Rachel de Queiroz. Em todos esses casos, podemos perceber a memória geracional atuando. Em *Não Me Deixes*, Rachel de Queiroz representa esse papel, porém não do ponto de vista da prática culinária, mas como guardiã desse conhecimento. Neste caso, ela representa alguém que resgata a memória culinária de sua geração a partir de sua própria experiência como narradora. Essa memória individual se transforma ainda em um registro da memória *regional*, entendendo esse termo como referência não só à região na qual está circunscrita a fazenda, como também parte do Nordeste brasileiro.

A escrita sobre o ambiente culinário – observado aqui neste breve artigo a partir do livro *O Não Me Deixes*, de Rachel de Queiroz –, e que se relaciona com o discurso literário, agrega um lugar de valor para as formas de representação sobre o feminino, porque será possível através desse procedimento, o qual denominamos de *narrativa culinária*, mapear e focalizar a culinária enquanto patrimônio cultural que precisa ser retransmitido a cada geração e que, dessa forma, faz o seu registro por meio da escrita literária, daí a sua relevância no contexto da literatura contemporânea e para os estudos culturais.



Adriana Sacramento é professora de Letras da Universidade Federal de Sergipe e doutora em Literatura pela Universidade de Brasília com a tese “A culinária de sentidos: corpo e memória na literatura contemporânea”.

À MESA COM CASCUDO

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL É O CENTRO DA OBRA MONUMENTAL DO ETNOGRÁFO SOBRE O TEMA

Por Pedro Vicente Costa Sobrinho | Ilustrações Sofia Bauchwitz

Luís da Câmara Cascudo confessava-se um provinciano incurável. De sua aldeia Natal, de modo solitário, varava noites em sua biblioteca, no velho casarão da avenida Junqueira Aires, de onde construiu uma das mais significativas obras do pensamento brasileiro. O volume, a densidade e diversidade de assuntos e interesses de sua produção intelectual causam espanto e admiração a qualquer um que se aventure a navegar o mar imenso de sua bibliografia.

Com seu perfil de intelectual de corte renascentista, em mais de uma centena de livros publicados, soube transitar com mestria e genialidade nas artes e ciências: o historiador, o antropólogo, o etnógrafo, o sociólogo, o biógrafo, o memorialista, o crítico, o musicólogo, o tradutor, o romancista, o ensaísta, entre outros, e, mais que tudo, o escritor.

O poeta Carlos Drummond de Andrade se referiu a ele: "Não é propriamente uma pessoa, ou antes, é uma pessoa em dois grossos volumes, em forma de dicionário que convém ter sempre à mão, para quando surgir uma dúvida sobre costumes, festas, artes do nosso povo".

Em entrevista ao poeta Lêdo Ivo para a revista *Manchete*, o próprio Cascudo se explicou: "A mim interessa tudo o que é do povo, até o que ele faz no banheiro ou no mato".

Paulo Rónai destacou o estilo e personalidade da escrita cascudiana, que reúnem o "poeta ousado e o pesquisador cauteloso", onde "a veia poética não atua em detrimento da fidedignidade científica": "É essa visão plástica que lhe permite dar a suas afirmações, além do apoio de provas pesquisadas, a persuasiva densidade do lirismo"

O HISTORIADOR DA COMIDA

Cascudo e Gilberto Freyre são os pensadores brasileiros que de modo primeiro e inovador trataram a questão da comida e da cozinha com ciência e arte. No pernambucano pode-se até afirmar, com segurança, que a comida e a cozinha perpassam toda sua obra – desde a preocupação inicial do *Manifesto Regionalista* (1926) e mais contundentemente em *Casa Grande & Senza-*

la (1933), *Nordeste* (1937) e *Açúcar* (1939). De Cascudo, diga-se o mesmo e ainda mais, pois desde sua veemente defesa da cozinha sertaneja em *Viajando o Sertão* (1934) – e daí em todo percurso de sua obra – tratou sempre a comida e a cozinha como indissociáveis valores da cultura de um povo. É de bom grado citar o que diz na introdução de sua monumental *História da alimentação no Brasil*:

Toda a existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo. A Fome e o Amor governam o mundo, afirmava Schiller.

Em Cascudo, o estudo da cozinha cobre décadas. Saudara Gilberto Freyre pelo seu *Açúcar*. Publicou diversos artigos sobre comida e bebida: "Folc-lore da cachaça" (1943); "O coquetel do Visconde de Mauá" (1943); "Doces de tabuleiro" (1944); "Um rito da cachaça" (1949); "Comendo formigas" (1954); "O bom paladar é dos ricos ou dos pobres?" (1964). E livros: *Dante Alighieri e a tradição popular* (1963 – onde se examina a evolução teológica sobre a gula); *A cozinha africana no Brasil* (1964); *Made in Africa* (1965); *História*

da alimentação no Brasil (1967/68); *Prelúdio da cachaça* (1968); *Sociologia do açúcar* (1971); *Civilização e cultura* (1973) e *Antologia da alimentação no Brasil* (1977). Neste último, afirmou que completava e fechava tudo que havia estudado sobre alimentação.

O meu encontro com a obra e pessoalmente com Luís da Câmara Cascudo aconteceu na década de 60 do século passado, quando voltei para o Rio Grande do Norte vindo de Pernambuco por obra e graça do golpe militar de 1964. Fui um assíduo frequentador de suas palestras e conferências. Levado pelo jornalista e correspondente no Rio Grande do Norte do jornal *O Estado de S. Paulo*, Arlindo Freire, fiz a primeira visita à sua casa e tive o prazer de conversar rapidamente com ele. Pedimos sua colaboração para um projeto de revista que não se concretizou, porém de sua parte mereceu apoio de imediato, inclusive o compromisso de artigo para o primeiro número. Naquela oportunidade, Arlindo o entrevistou, a pedido do *Estadão*.

O contato com sua vasta obra fora naturalmente acontecendo, até por curiosidade de saber coisas que haviam povoado a minha infância. Eu fui o editor, na década de 1970, quando diretor da Gráfica Manimbu da Fundação José Augusto, de dois dos seus livros: *Vaquejada nordestina* e *História da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte*; e voltei a ter a honra de ser seu editor quando estive na direção da Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Em 1998, data em que foram comemorados os seus cem anos (1898-1998), editei os seus livros ditos confessionais, em quatro volumes: *Pequeno manual do doente aprendiz*, *O tempo e eu*, *Na ronda do tempo* e *Ontem*; e mais *O livro das velhas figuras v. VIII* – e, ainda, uma segunda edição da revista *Província 2* (1968), que fora feita especialmente para comemorar os seus 50 anos de vida intelectual.

O estudo que fiz de sua obra sobre alimentação e culinária somente veio a acontecer a partir de 1980. Leitura que

eu considero necessária e obrigatória a qualquer um que queira entender alguma coisa sobre o assunto, pois nada é possível escrever sobre alimentação no Brasil sem se referir a Cascudo. Esse tipo de omissão é somente perdoável antes da publicação de *História da alimentação no Brasil* (todavia, Abguar Bastos, no seu livro *A pantofagia*, não sei por qual motivo não o cita).

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Em sua vasta obra, Câmara Cascudo revelou um profundo conhecimento da teoria da arte do bem comer. Não posso afirmar se ele tinha arguta sensibilidade enquanto realizador e também como apreciador do universo de iguarias que nos descortina. As referências ao vinho em sua obra memorialística ou confessional, salvo erros, são poucas, e não vão além de alguns portugueses e uma ligeira indicação ao excelente vinho húngaro Tokay. Da comida, mereceu-lhe especial atenção os pratos regionais, salgados e doces, a culinária baiana em particular, e os doces, especialmente os portugueses.

Seus textos dispersos que tratam da alimentação – não da nutrição, como gostava de frisar – estão carecendo de um organizador para completar o perfil desse pesquisador sem igual no país. Seu perfil, do ponto de vista gastronômico, da ciência e da arte do bem comer, só poderá ser revelado pelo mergulho profundo na obra do mestre e nas informações daqueles que conviveram mais intimamente com ele. O aforismo norteador da pesquisa certamente deverá ser a máxima de Brillat-Savarin: “Diga-me o que comes, e eu te direi quem és”.

No prefácio de sua obra principal sobre alimentação, Cascudo confessou que por mais de vinte anos coletou informações sobre o assunto. O projeto era desenvolver trabalho que tratasse da alimentação de modo diferenciado do problema da nutrição, isto é, fora do ângulo restrito da dietética. Daí o comen-

tário que fez quanto à parceria frustrada com Josué de Castro:

O Anjo da Guarda de Josué afastou-o da tentação diabólica. Não daria certo. Josué pesquisava a fome e eu a comida. Interessavam-lhe os carecentes e eu os alimentados.

Depois de anos de busca de financiador para o projeto, concluiu:

Acabei sem pensar no sonho teimoso e perseguidor, guardando em gaveta tranquila as notas adormecidas.

Em 1962, o jornalista Assis Chateaubriand chama Cascudo a São Paulo para discutir o assunto. Aprovado o tema, o plano, e assegurados os recursos, Cascudo pôs as mãos à obra:

Sacudi as primeiras cartas perguntadeiras para Norte, Centro e Sul. Para Europa e África. Espanei os cadernos. Reavivei as marcas nos livros abandonados. Mobilizei o sabido, deduzível e provável. A viagem começou.

Em pouco menos de dois anos, o primeiro volume da obra foi entregue ao editor e publicado na Coleção Brasília. A Companhia Editora Nacional lançou o livro em 1967, e no ano seguinte saiu o segundo volume. O projeto estava concluído em seis anos: pesquisa, texto e publicação. Cabe realçar que uma versão certamente inconclusa da obra foi publicada em Portugal, em 1963, a confirmar.

RECEITA DE UMA OBRA

Os dois volumes da obra de conformidade com sua segunda edição – Itatiaia/Edusp, 1983, 926 páginas – estão assim dispostos: prefácio, dois estudos introdutórios (“Todo trabalho do homem é para sua boca” e “Sociologia da alimentação”) e treze seções: “Cardápio indígena”,

“Dieta africana”, “Ementa portuguesa”, “Adendo”, “Elementos básicos”, “Técnicas culinárias”, “O ritmo da refeição”, “Farnel de trabalho e viagem”, “Superstições alimentares”, “As bebidas no Brasil”, “Comida de esteira e mesa”, “Mitos e realidades da cozinha africana no Brasil”, “Folclore da alimentação”, e mais a extensa bibliografia e notas.

No primeiro volume da *História da alimentação*, o autor discorre sobre os fundamentos e as contribuições mais importantes dos cardápios indígena, africano e português, inclusive suas técnicas de manuseio e preparo dos alimentos.

INGREDIENTES DE RAÇAS

Do cardápio indígena são destacadas as técnicas de cultivo, aproveitamento e transformação culinária da mandioca sob as formas de farinha, pirão, mingau, beijus, tapiocas e bebidas. E mais a maniveira que sangrava do tipiti, usada pela cunhã para o manipói, que até hoje se constitui em ingrediente básico para o tucupi que, por sua vez, deu origem ao tacacá e outras iguarias da Amazônia. Além disso, o milho, a batata, abóboras, feijão, palmitos, o mate chimarrão, a pimenta essencialmente como tempero, o pescado, a frutaria e caça silvestre (de pena e pata), e técnicas como o moquém e o forno subterrâneo. Para Cascudo, herdamos do indígena as bases da nutrição popular, os complexos alimentares decisivos na predileção cotidiana brasileira, acrescentando ainda que as moças indígenas foram as primeiras cozinheiras de que o português dispôs. Além disso, realça que, no que diz respeito às técnicas, a

culinária africana não vencera a indígena na feitura, extensão dos elementos disponíveis e aproveitamento.

Com relação à dieta africana, Cascudo estuda e informa sobre o padrão alimentar na África negra, principalmente nas áreas fornecedoras de braços para a empreitada colonial. No Brasil, a comida do escravo era a mesma das classes mais humildes e pobres. Segundo o autor, era até mais regular, diária, segura em sua limitação e com possibilidade de melhorias festivas. As trocas alimentares têm tratamento particular, com destaque para o que veio da África: o azeite de dendê, inhame, galinha-de-angola, melancia, e a banana, que considera a maior contribuição africana para a alimentação dos brasileiros.

Adiante, Cascudo destaca:

A mucama cozinheira aproveitou os elementos próximos. Comer camarão, lagosta, caranguejo, com molho seco de pimentas é tanto do gosto indígena quanto do apetite africano. Reúnem-se, numa nacionalização gustativa, elementos indígenas e portugueses, tornados africanos pelo batismo do dendê, e alguns amerabas, como moqueca e o caruru, ganham forma e viço na incessante adição dos novos componentes.

Ao tratar da instalação da cozinha portuguesa no Brasil, Cascudo pesquisou e resgatou de modo abrangente o que se comia em Portugal no século da colonização. Os fundamentos básicos para o estudo foram a farta documentação colhida de sua viagem a Portugal, os textos de Gil Vicente e outros escritores, e ainda mais Domingos Rodrigues – este último, autor de *Arte de cozinha*, considerado o mais antigo tratado de cozinha

em português. A partir daí, ele, então, recuperou e delineou de modo exaustivo todo o processo de transferência da cultura culinária do português (alimentos e técnicas), e também a incorporação e a adaptação desta aos recursos alimentares locais, inclusive técnicas. O português é por Cascudo considerado o mestre e organizador da cozinha brasileira. Pelas suas mãos, portanto, os africanos e indígenas dosaram os seus temperos e tiveram seus cardápios reelaborados e marcados por duas presenças definidoras do paladar nacional: o sal e o açúcar.

No segundo volume, ao esboçar uma sociologia da alimentação, Cascudo viaja continentes descrevendo costumes e preferências culinárias. E comenta e critica o embuste dos cardápios e pratos servidos pelos grandes restaurantes:

O paladar não tem quem o defenda naquelas que o perderam no embotamento mecânico das refeições distraídas, no automatismo displicente e diário.

Nos fundamentos da cozinha brasileira, Cascudo descreve os elementos básicos que a constituíram e lhe deram personalidade. As técnicas culinárias: assado, cozido, guisado e frito; os molhos e a doçaria. Os recursos locais, mais as trocas africanas e preponderantemente portuguesas deram-lhe corpo e alma. As influências culinárias de outras nacionalidades são consideradas inexpressivas com relevância apenas para as alemães e, principalmente, italianas que, no entanto, são postas no seu devido lugar. E afirma:

O português deu-nos o fundamento de nossa cozinha graças à maleabilidade da adaptação inicial. O italiano portou-se como um aliado comandando tropas pessoais sem miscigenação na panela brasileira.

O monumental livro encerra-se com um conjunto de artigos que, num arranjo harmonioso e original, complementam a mais vasta pesquisa até hoje realizada sobre a alimentação no Brasil.



MADE IN AFRICA

Cabe ainda especialmente realçar o ensaio, que é parte do livro mas que no conjunto do texto assume certa autonomia, sob o título: "Mitos e realidades da cozinha africana no Brasil". Nele Cascudo resgata o que é efetivamente africano, criticando os exageros sem fundamentos dos apólogos da tal herança de África. Para melhor compreensão dos argumentos enfatizados pelo mestre, dele destaco alguns trechos:

Ter-se-ia verificado na cidade do Salvador uma concentração negra mais homogênea, mais íntima e possibilitadora da defesa das velhas comidas africanas que em outras paragens. Seria ao redor dos candomblés, do culto jejê-nagô, que a cozinha pode manter os elementos primários de sua sobrevivência.

Citar-se "cozinha africana" é uma imagem tão indefinida e vaga como "cozinha europeia" ou "americana".

O material manuseado na Bahia é essencialmente brasileiro, feijão, milho, mandioca, cimentos do edifício culinário. O inhame é africano, mas já era conhecido em Portugal, citado em Portugal, citado em maio de 1500 pelo escrivão Pero Vaz de Caminha. Nenhum animal africano integra o cardápio brasileiro, excluindo a galinha-de-angola, Guiné (penélope), que lá dizem galinha-do-mato.

A culinária africana jamais foi complicada e complexa. Sê-lo-ia pela sugestão imitativa dos "cozidos" europeus, saladas, guisados, com a diversidade condimental, com a fabada, a olla, intermináveis de adubos. As fortalezas e residências europeias no litoral africano foram núcleos irradiantes de influência modificadora.

A variedade de condutos e temperos nos pratos afro-brasileiros tem alta dose de presença portuguesa, projeção de sua culinária já copiosa e farta, milenar e definitiva quando o Brasil foi encontrado.

E, ainda, em seu ensaio *A cozinha africana no Brasil*, complementa:

A cozinha africana contemporânea firmou suas características e elaborou suas técnicas já depois de o Brasil se povoar, na segunda metade do séc. XVI. Foi o período em que as espécies brasileiras foram enviadas e plantadas em África, mandioca, macaxeira-aipim, as pimentas, o milho, cajus, antes, o amendoim, e da Índia, diretamente para orla oriental ou através das ilhas que foram estações experimentais, passaram frutas, féculas, sementes. Todos os pratos vindos da África foram reelaborados, recriados no Brasil, com os elementos locais e o azeite de dendê, indispensável já no século XV, era do agrado do negro. Essa técnica brasileira do pitêu africano voltou para África, conservando as cores sápidas da Bahia. Ainda hoje no Daomé e na Nigéria resistem quitutes regionais levados pelos ex-escravos repatriados. Conservam a técnica e os nomes do outro lado de Atlântico. Continuam sendo denominados comida de brasileiro, moqueca de crustáceos e peixe, feijoada, mocotó, caruru de quiabos, galinha de caçarola, lombo de porco assado, com rodelinhas de limão, farofa, etc., como nitidamente observou Zora Seljan. Se fossem iorubanos não se distinguiriam na comunidade culinária. O mesmo ocorreu no Daomé, onde os pretos, regressando do cativo no Brasil guardaram as festas de Natal e do Senhor do Bom-Fim na cidade de Salvador, com reminiscências das comidas típicas das folias de janeiro em Itapagipe. Muitos desses acepipes que dizemos "afro-baianos" são considerados em África como brasileiros, porque foram inicialmente aprendidos e usados no Brasil e diferem do preparo na Nigéria, Ghana, Costa do Marfim, Daomé, terra natal, presumível dos mestres da culinária afro-baiana.

Num rápido balanço que fiz sobre o universo de estudos que tem a alimentação enquanto tema, eu posso, então, concluir que as obras de Câmara Cascudo, em especial, de Raimundo Moraes (1931), Gilberto Freyre (1933/1938),

Manoel Quirino (1938), Sodré Vianna (1939), A. J. De Sampaio (1944), A. da Silva Melo (1946), Darwin Brandão (1948), Hildegardes Vianna (1955), Josué de Castro (1960), Zora Seljan (1963), Guilherme de Figueiredo (1964), Eduardo Frieiro (1967), Bariani Ortêncio (1967), Osvaldo Orico (1972), Nunes Pereira (1974) – e ainda, incluindo mais recentemente, *Frutas comestíveis da Amazônia*, de Paulo B. Cavalcante (1978), Pinto de Aguiar com *Mandioca – Pão do Brasil* (1982) e *A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva* (1987), de Abguar Bastos – todas essas obras certamente fecham o ciclo clássico de estudos sobre práti-

Pedro Vicente Costa Sobrinho é membro da Academia Norte-riograndense de Letras.

Para saber mais:

De Luís da Câmara Cascudo: *História da alimentação no Brasil, A cozinha africana no Brasil, Made in Africa, Sociologia do açúcar, Antologia da alimentação no Brasil, Prelúdio da caça: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil*

De Anna Maria Cascudo Barreto: *O colecionador de crepúsculos*

De Francisco Fernandes Marinho: *A bibliografia cascudiana*

Revista: *Província 2*

EM DEFESA DA COZINHA SERTANEJA

Por Luís da Câmara Cascudo

A cozinha sertaneja está decadente. Menos por sua própria essência do que pelo acanhamento em mostrar-se. O primeiro cuidado de um fazendeiro de Minas Gerais ou São Paulo é provar que come bem e o que come é gostoso. O nosso sertanejo disfarça, esconde, mistifica sua culinária quando tem visitas. Crê ficar desonrado servindo coalhada com carne de sol, costelas de carneiro com pirão de leite, paçoca com bananas, milho cozido, feijão verde, o munguzá que o africano ensinou e a carne moqueada que ele aprendeu com o indígena.

Nada mais antipatriótico e desumano que esta modéstia criminoso. Nós devemos ter orgulho de nossa alimentação tradicional, formadora de rijos homens de outrora, vencedores da indiada, lutando com as onças a facão e morrendo de velhos.

Não sorriam destas afirmativas. O problema da alimentação é participar direito do valor racial. Os romanos diziam que o Império caíra porque o legionário deixara as iguarias seculares, o alho, o azeite, a broa de trigo e a carne meio crua. Com este repasto dominara Ásia e África. Quando, ao contato das delícias do paladar oriental, começou a comer miolos de pavão, língua de rouxinóis, carpas douradas e faisões, desaprendeu o segredo de ser invencível e recuou ante o bárbaro que chegara, uivando de ferocidade, devorando carne de cavalo e bebendo leite de jumenta.

Todos os fisiologistas atendem ao ponto de vista manducatório. Psicólogos tomam a liberdade de explicar a

obstinação do picardo, a arrogância do gascão, a teimosia bretã, a calma flamenga, a leveza do parisiense, pelo seu respectivo cibo. Regime de carne dá o inglês. Regime de vegetais dá o "mahatma" Gandhi.

Todos os países têm sua maneira peculiar de cozer, assar ou guisar carnes, peixes, moluscos e aves. Hoje, nas cidades como Paris, Londres, Berlim, Roma, Nova York, certos hotéis conservam os cardápios fiéis aos seus países de origem. No Café Inglês come-se o *beef-steck*. No Kornilov, o cabrito assado ao gosto do Cáucaso.

No sertão do Rio Grande do Norte a tendência é seguir o litoral no cosmopolitismo alimentar, quase sempre irracional e péssimo. Os tutanos de "corredor" de boi que, misturados com raspadura, constituíam o mistério as supremas vitalidades masculinas, já não têm apreciadores. Não vi comer farinha com açúcar, sobremesa típica, nem angu de ovos, prato de crianças em idade escolar, superior ao Toddy, ao Quaker Oats.

O sertanejo precisa convencer-se de que deve a sua forma de alimentar-se a justificação de sua resistência física. Não é a comida da praça que o reajustará ao ritmo das possanças antigas. Alexandre Magno só degenerou quando não aceitava a sólida comida da Macedônia.

O milho e o leite constituem bases alimentares de primeira ordem, e tendo a vantagem do sabor e da fácil aquisição. Defendamos a cozinha secular que nos douu músculos serenos e forças gigantescas. Podemos ir melhorando, diminuindo a intensidade rústica de

certos pratos históricos, mas não aboli-los do nosso sustento. É um desserviço à nossa nacionalização de cultura escrevermos em brasileiro e comermos à inglesa.

O outrora o sertanejo assombrava-se com uma salada de alface. Políbio, meu primo, quando lhe ofereci uma, recusou, formalizado:

– Sô lá largata prá comê foia?...

Hoje já se come tudo isto. Concedo o peru ao forno, a galinha verde, a salada russa, a "mayonesa" de peixe, o macarrão à milanesa. Vá que se comam estas coisas no Sertão como eu comi patas de rã – para saber até onde ia o pedantismo alimentar do elegante. Mas relegar os nossos velhos, simples, deliciosos e históricos quitutes, alimentadores dos nossos avós, base de sua energia incrível, a um canto do fogão e dizê-los exilados das mesas e dos paladares, ah! isto, por todos os santos do Céu, protesto, protesto, protesto.

Texto publicado originalmente em 1934, no livro *Viajando o Sertão*, atualmente em 4ª edição (Global).

preá

sabor a nós

O SERTÃO NECTÁRIO

Por Carmen Vasconcelos | Foto Clodoaldo Damasceno

Comida brotada das coisas áridas, mas também de um amor intenso à vida, de uma precisão de sobrevivência que o faz encolher-se para esperar a estação das chuvas. Às vezes, é preciso murchar para não morrer. Filho da penúria e do engenho, neto da astúcia, o fruto da palmatória se identifica com aquele outro, o filho da abundância adormecida e da penúria desperta. Eros: o pelo.

Em *O banquete*, de Platão, lá para as tantas, está narrado este mito: Eros, o amor, é filho de Pênia, a necessidade, e de Pórus, a abundância. Pênia, escassa de todas as coisas, aproveitou-se do momento em que Pórus adormeceu para copular com ele. Daí, dessa cópula fortuita, nasceu Eros. Não é bonito, como a maioria pensa, mas cobiça a beleza, é amante das coisas belas. Por sua natureza, Eros está sempre necessitado de tudo (a herança de sua mãe) e dirige seu desejo às coisas plenas e belas (herança de seu pai). Sente-se constantemente pleno e vazio ao mesmo tempo.

Assim também é o pelo, o fruto da palmatória. Sua plenitude depende das chuvas. A palmatória, como cacto que é, está sempre desejosa delas, sempre precisada. Na maior parte do tempo, a secura lhe rodeia, o solo lhe chupa as reservas de água. Mas a palmatória resiste. Quando as chuvas vêm, desencadeando os estrépitos verdes do sertão, a palmatória, coberta pelas chuvas, dá à luz seu fruto. A palmatória, ao recuar na seca, preserva-se para as chuvas, seu fruto é o símbolo da sua sobrevivência, é a floração da espera.

O gado, pelo sertão, sempre teve por destino comer o fruto da palmatória, na falta de outras comidas e de outros destinos. Nós, os humanos, em tempos imemoriais, também descobrimos que poderíamos consumi-lo e provamos seu gosto. Um fruto de casca verde, grossa, rodeada de pelos, daí o outro nome da palma: pelo. Para comer, há que primeiro desvendá-lo, ou seja, descascá-lo. Nós deciframo-lo para devorá-lo. Mas

nós o devoramos como os antigos vencedores de guerras devoravam os vencidos. Comemo-lo para receber dele seu heroísmo, sua resistência.

O fruto da palmatória é uma comida pertinente ao arisco, rebento da aridez. Lá, no meio das pedras e do tempo, ele brota. Não é à toa que é chamado de pelo. Para comê-lo, há que primeiro descascá-lo e, para descascá-lo, temos de envolver as mãos em luvas ou sacos plásticos, se não, os pelos presentes em sua superfície nos penetrarão a pele e aí só com muita cera de abelhas para arrancá-los.

Porém, contra tudo o que as palavras acima possam sugerir, basta a mais tênue e antiga lembrança do gosto azedo da fruta misturado à doçura do açúcar para contentar alguém que já tenha desfrutado, um dia, da experiência de comer pelo. Em contato com o açúcar, a umidade guardada no corpo do pelo vira néctar, seja ou não levada ao fogo para se transformar em doce.

Comer pelo era um ritual em antigos invernos no sertão de Angicos, e a palavra inverno é usada aqui com o significado de estação das chuvas e não uma estação fria e seca, como alhures. Esse ritual de prazer sobrevive ainda, quando o fruto se insinua viçoso, embora arisco, a cada começar das águas.

"Há um tempo para tudo debaixo do sol", diz o Eclesiastes bíblico. Pois nesta nossa terra, onde profecias rebentam facilmente, faça chuva ou faça sol, também há um tempo para tudo debaixo da chuva, e o melhor desse tempo é o tempo de comer pelo.

Há comidas para as quais não corresponde uma fome, mas uma vontade. E há fomes às quais só alguns tipos de comida saciam, porque não são fomes de comida, senão de sabores determinados. Não se come pelo porque se está com fome. Come-se pelo apetite, pelo desejo. Não é preciso uma barriga vazia para cobiçá-lo, a vontade de comer pelo é uma elaboração gustativa.

Comer está para o sexo assim como comer pelo está para o erotismo. O primeiro é função, o segundo é astúcia.

A comida é uma função fisiológica. Necessitamos de comida para alimentar o corpo vivente. Comer pelo é uma missão, não uma função. É uma missão de outra natureza, da natureza de seres nascidos e criados no sertão de Angicos.

Octavio Paz fala dos encontros de amor como predestinações que os amantes aceitam quando, a esses encontros, em algum tempo da vida, dizem sim. Pois gostar de pelo também é assim. É um destino, mas um destino que se aceita e, ao aceitar-se, escolhe-se. É assim porque o povo do sertão de Angicos é predestinado a gostar de pelo, mas, ao provar a fruta, diz sim ou não a esse destino, que o verdadeiro angicano sempre acaba por aceitar, com gosto e gáudio.

Lá, para além da cidade, no meio das pedras e do tempo, tão logo se desolam as fúrias das primeiras chuvas, as mulheres vendedoras saem à intempérie para arrancar os pelos das palmatórias, descascá-los e vendê-los de casa em casa, de rua em rua, na feira. Em todo lugar anunciam a boa-nova, a temporada dos pelos.

Geralmente desprovidas de luvas, essas vendedoras usam sacos plásticos para manuseá-los. Fora da casca, o fruto é de um branco transparente e repleto de sementes, as quais também são comíveis. Uma vez, veio uma menina do Norte, lugar onde a natureza exubera em frutos de toda espécie, chamou-o de morango branco.

No entanto, pelo e morango são muito diferentes. O morango é uma fruta de finuras. Não é dado a repelir agressões e, por muitas vezes, acolhe em si o mal que lhe é feito, enchendo-se das toxinas usadas para o seu crescimento. O morango só mostra beleza, mas pode também encerrar perigos invisíveis, por isso, se avizinha da traição.

Já a palmatória, como todo cacto, não parece ter delicadezas. Brotado da terra sem ser plantado, sob nuvens e relento, seu fruto diz logo a que veio e já vem eriçado, pronto para a briga. Pode ferir, é verdade, pois seus pelos, ao penetrar a pele humana, causam uma sensação de incômodo e dor. É preciso esfregar a pele com cera de abelha para arrancá-los. Mas alguém de sã consciência poderá condenar a palmatória pela sua aspereza? Lá, no arisco, na secura das pedras, a precisão provê os corpos de resistências e até de ataques (que me acuda Darwin quando digo isso). E, ao depois, uma vez vencido, o fruto do pelo entrega-se com lealdade à nossa *devoração*. Não nos cobrará a gula, no depois, em nacos de saúde.

Como todo cacto, parece não ter delicadezas, parece querer alijar-nos de suas proximidades ao escancarar seus espinhos. A palmatória contradiz-se. Pois, se é assim, como rotular um fruto cujo azedume, ao invés de repelir, dá vontade de comer mais um e mais um? Comer pelo é colocar na boca, no estômago, no sangue uma ternura esquisita que nunca mais se desapegará de nós.

A natureza não esgotou nos humanos suas cotas de incoerência. Aturada e intermitente, a palmatória murcha, mas não morre. Recua, mas não cessa. Pausa, mas retorna. De há muito é precisada e aprendeu esperas, como o povo nascido no solo onde ela mesma nasce. Como Eros, o deus "sempre poento, descalço, sem teto, sempre deitado no chão, sobre terra nua", seu fruto é um ser pedinte, mas sempre tendente às coisas vicejantes.

Carmen Vasconcelos é poeta e autora.

Clodoaldo Damasceno é fotógrafo e diretor de arte.



Painel executado pelos artistas visuais Afonso Martins, Flávio Freitas e Marcellus Bob, nas ruínas do Café Majestic, no qual são retratados Mário de Andrade, Jorge Fernandes e Câmara Cascudo

Até o século XVIII, na França pré-revolucionária, *restaurant* não era um lugar, mas algo para se comer. Constituíam-se num caldo "restaurador", quase medicinal, que se tornaria elemento essencial da *nouvelle cuisine* francesa. Nas décadas de 1760 e 1770, as pessoas elegantes passaram a tornar pública seu refinamento frequentando os novos estabelecimentos públicos conhecidos como "salas dos *restaurateurs*", nos quais havia lugares individuais e as pessoas faziam seus pedidos através de uma carta com opções de pratos - antes, só existiam as tavernas e estalagens com seus "pratos feitos". Essa revolução no paladar e na mesa mudou a vida social dos parisienses - e a do mundo. A partir dali, a gastronomia também ultrapassou os limites dos ingredientes, temperos e panelas e integrou-se aos escritos de Denis Diderot e Jean-Jacques Rousseau, e aos romances de Honoré de Balzac e Marcel Proust, dentre muitos outros.

Por Silvio Santiago

NATAL DE BOTEÇO, A BISTRÔ

Pequena história do comer & beber, seus lugares e as pessoas



Chef Nito Avelar, do Camarões

aconchegantes e sofisticados – características igualmente encontradas na ambientação da quarta unidade da marca: o Camarões Potiguar Midway Mall, localizado no maior shopping da cidade. Nele, são 800 m² divididos em quatro salões com capacidade para 250 pessoas. Ele integra o Espaço Gourmet, que reúne outros três grandes restaurantes natalenses no terceiro piso do centro comercial: Guinza, Abade e Piazzale.

O cardápio criado pelo chef e consultor francês François Schmitt oferece pouco mais de 30 pratos – sendo 14 de camarão, três de peixe, quatro de saladas e dez de carnes, aves e cordeiro. Conforme o maître Guilherme Volkart, o mais pedido é o camarão internacional, quase sempre harmonizado com o vinho branco argentino Catena Chardonnay. A excelência de sua comida e de seu atendimento fez com que nos últimos anos o Camarões recebesse vários prêmios. Entre eles estão o Marcas que

Marcam, concedido pelo jornal *Diário de Natal*, o Top dos Tops, pela *Tribuna do Norte*, e o Top of Mind, pela revista *Viagem e Turismo*, quando leitores de todo o Brasil escolheram as marcas que lhes vinham à mente em cada categoria. O Camarões ficou entre os cinco mais lembrados do país inteiro, ao lado de nomes clássicos nacionais, como o carioca Porcão e os paulistanos Fasano – que foi o vencedor –, Família Mancini e D.O.M. – este último eleito recentemente como o quarto melhor restaurante do mundo e primeiro da América do Sul pela revista britânica *Restaurant*. “É uma alegria ser lembrado no meio de tantas feras da gastronomia. Esse prêmio aumenta nossa responsabilidade e a vontade de fazer melhor, sempre”, garante Clara Bezerra de Medeiros, que assim como o irmão Gabriel, primogênito do casal fundador, também participa da administração das empresas da família, que totalizam aproximadamente 400 profissionais de diversas áreas. “São 23 anos e o trabalho está só co-

meçando”, diz a psicóloga de formação e restaurateur por vocação.

Do Mediterrâneo à Lagoa do Bonfim

Outro vocacionado à gastronomia é Pio Morquecho, filho do ex-comissário da companhia aérea espanhola Ibéria **Nemesio** Morquecho Marina, que em 1951 desembarcou em Natal e três anos depois abriu o **Granada Bar**. Localizados à Avenida Rio Branco, na Cidade Alta, os dois endereços onde o **Granada Bar** funcionou foram, durante anos, pontos de encontro de artistas, poetas, escritores, jornalistas e boêmios. Entre os frequentadores mais assíduos estavam Luís Carlos Guimarães, Berilo

Wanderley, Dailor Varela, Sanderson Negreiros, Nei Leandro de Castro e Newton Navarro. Já em 1986, ele inaugura na Rua Rodrigues Alves, no Tirol, o restaurante **Nemesio**, que, além da sua antiga clientela, atrai a classe política e empresarial da cidade.

Durante os 19 anos que funcionou, o **Nemesio** foi sinônimo de requinte no bem comer. Essa tradição em torno do empreendimento do pancorbino falecido em 2010, aos 87 anos, que introduziu a cozinha espanhola no paladar dos natalenses, está mantida com o recentemente inaugurado **Don Nemesio**, numa sociedade entre o herdeiro Pio Morquecho e o turismólogo Diego Galvão. O endereço é o mesmo que até 2005 foi cenário para muitas reuniões políticas e eventos sociais da cidade. Com projeto arquitetônico moderno e arrojado, que priorizou o conforto com ambientes elegantes usando bastante madeira e candelabros medievais na decoração, o **Don Nemesio** manteve a culinária mediterrânea, na qual se destacam a paella, a menestra de cordeiro, o cordeiro ao molho de hortelã fresco e o cozido à espanhola.

Funcionando todos os dias da semana apenas para almoço e com sistema

self service, o **Don Nemesio** também introduziu a cozinha contemporânea ao seu cardápio. Dele, antigos e novos clientes podem degustar pratos como o salmão recheado com vinagrete de frutas da estação ao molho cítrico, o filet ao molho de vinho tinto com pimentas vermelhas e manjerição fresco e a pescada amarela com molho de alcaparras. Todos eles são elaborados e executados pelo chef Marcelus Benevides, outro que também encontrou sua vocação para os temperos e panelas na própria árvore genealógica: sua tia, a premiada chef Sônia Benevides, já entrou para a história da gastronomia potiguar. Ela foi proprietária, em sociedade com a historiadora e *gourmet* Laécia Jalil, do memorável **Café com Arte**, que funcionou no final da década de 1990 na Rua Mipibu, em Petrópolis, e do **Afro-dite**, no início dos anos 2000, na orla de Ponta Negra.

Depois de passar temporadas em Florianópolis, onde fez bacharelado em Gastronomia, e em Lisboa, onde estagiou no famoso **Tavares**, o mais antigo e sofisticado restaurante de Portugal, hoje Sônia Benevides dedica-se ao charmoso e exclusivo **Obule**. Localizado na Lagoa do Bonfim, em Nísia Floresta, distante 35 quilômetros ao sul de Natal, o restaurante funciona

no sistema de *menu confiança*, no qual o cliente não sabe o que vai comer. O cardápio é modificado a cada dia, e o número de clientes nunca ultrapassa 12 pessoas - que degustam entradas como o tartare de frutas cítricas com água de rosas e camarão, pratos principais como a torre de jerimum papaia com ricota e caldo de camarão e o polpetone de cordeiro com azeite de menta, e sobremesas como o pudim de queijo de manteiga com calda de goiabada e caviar de goiaba.

Em pouco mais de um ano de inaugurado, tanto Sônia Benevides quanto o Obule já começam a receber prêmios. Ela foi agraciada como “Chef do Ano” pela revista *Veja Natal* e recebeu uma estrela do prestigioso *Guia Quatro Rodas*. “A gente fica feliz, porque em pouco tempo a nossa cozinha está sendo reconhecida, mas quem tem que aparecer, na verdade, é a comida, o cozinheiro é o executor. O que vai fazer você ser merecedor de um prêmio como esse é a qualidade da sua cozinha”, pondera a arquiteta de formação que se tornou uma das chefs mais requisitadas de Natal e uma das precursoras da nova grande leva de jovens que se dedicam à gastronomia na cidade. Entre eles está Karim Gorson, chef do **La Brasserie de la Mer**, que funciona no Hotel Majestic - sim, o mesmo nome do Café de quase um século atrás.



Empresário Luiz Dantas Segundo, do Tábua de Carne Via Costeira

à base, principalmente, de frutos do mar – como o peixe assado e cozido, o camarão frito e ensopado, e caldos de lagosta, lula e mariscos. São pratos apreciados tanto por moradores locais quanto por turistas de outros estados e países que visitam o mercado e se deslumbram com a paisagem da Redinha, cujo vaivém de barcos e jangadas dos pescadores trazendo as mais diversas espécies de peixes, crustáceos e moluscos já foi cantado e pintado por muitos dos seus amantes e admiradores.

Também são esses pescados a especialidade de outro endereço que é referência da gastronomia natalense: a **Peixada da Comadre**, o mais antigo restaurante em atividade na cidade. Aberta em 1931 pela viúva Isaura Pereira da Silva no Canto do Mangue, nas Rocas, a casa só passaria às mãos da matriarca Francisca Barros de Moraes no ano de 1968 com a aposentadoria da fundadora, sua sogra. Contando mais de 40 anos de idade e mãe de 12 filhos, Francisca Barros - ou **Comadre** Nova, como também era chamada - passou a comandar o empreendimento com uma visão administrativa arrojada, mas mantendo a tradição de preparar a comida em panela de barro e fogão à lenha.

Em 1979, a Peixada da Comadre se muda para o bairro de Petrópolis, levando com ela seus fiéis clientes e formando outros tantos, principalmente políticos e empresários e seus séquito. O primeiro endereço foi na esquina da Avenida Getúlio Vargas com a Rua Desembargador Dionísio Filgueira. Poucos anos depois, desceu a Ladeira do Sol e se instalou na Ponta do Morcego, na Praia dos Artistas, onde está até hoje. Ambiente simples, mas confortável, a Peixada da Comadre tem um dos visuais mais bonitos da cidade. De lá, onde fotos da anfitriã ao lado de artistas como Caetano Veloso, Nei Matogrosso e Nana Caymmi decoram suas paredes, os clientes podem apreciar a vista panorâmica com destaque para o Forte dos Reis Magos

e a Ponte Newton Navarro, além de parte da orla das praias urbanas e do litoral norte.

Aliado a isso, os pratos da Peixada da Comadre têm o sabor de comida caseira, como afirma a unanimidade de sua clientela. A quase totalidade das opções do cardápio tem como base peixes pescados no dia. Eles são selecionados por um dos irmãos, Getúlio, que é responsável pelo entreposto no Canto do Mangue. São espécies como garoupa, dourado, galudo-alto e arabaiana, servidas em pratos como o carro-chefe peixada à brasileira: cozido com batata, ovo, tomate, cebola e cheiro-verde, e guarnecido com arroz branco e pirão. Outros destaques são o peixe frito, acompanhado de arroz e salada crua, e a moqueca, tanto a tradicional quanto a com camarão. O crustáceo também é servido aos molhos de tomate e leite de coco, à francesa (com ovos mexidos) e em omelete. Dentre outros rótulos, o restaurante dispõe dos vinhos Santa Helena, Miolo e Marcus James, todos em versões branco e tinto, além de outras bebidas quentes e geladas.

A "comadre" Francisca Barros faleceu em 2010, aos 84 anos, mas deixou todos os seus descendentes unidos em torno da tradição de suas receitas, que já conquistaram três gerações. Hoje, a marca Peixada da Comadre conta com filiais comandadas pelos filhos Gerônimo e Gilmar. Os demais filhos, como o garçom Cláudio e alguns netos, trabalham nas filiais e na matriz da Praia dos Artistas, vizinha da requintada **Fogo & Chama Steak House**, a mais nova churrascaria da cidade. Pode-se afirmar que, mesmo por trás do nome pomposo, ela pertence a uma linhagem de casas de carne iniciada há mais de 40 anos com a **Carne Assada do Lira**. Fundada em 1957, o Lira começou suas atividades sem a pretensão de se tornar referência da gastronomia norterriograndense.

Carne com grife

Ao chegar à capital potiguar naquele mesmo ano, o paraibano Júlio Lira da Silva se instalou no bairro das Rocas, e lá abriu um minimercado - ou **bodega**, para usar um termo da época - onde vendia, entre outros itens, carne de sol e bebidas quentes, principalmente cachaça, servida ali mesmo, no balcão. Entre seus clientes etílicos estavam engenheiros e funcionários que trabalhavam na expansão da malha viária da Estrada de Ferro Sampaio Correia, que passara a fazer parte da Rede Ferroviária Federal. Como a "branquinha" exigia um tira-gosto, eles começaram a pedir a "seu" Lira que fritasse lascas da carne para acompanhar os drinques. Em pouco tempo, o negócio localizado à Rua São Francisco (antiga Rua da Lua) se expande e muda para um local mais amplo na Rua Pereira Simões, uma das principais do tradicional bairro de Natal.

Em meados dos anos 1980, o filho Carlos Antônio e a nora Benigna de Lira abrem uma filial na Rua Miramar, num prédio com primeiro andar bem próximo à Praia do Meio. O local passa a ser frequentado por boa parte dos natalenses e pelos visitantes que a cidade então recebia. Além de autoridades dos três Poderes locais, por lá passaram grandes nomes da cultura brasileira como Chico Anysio, Rita Lee e Luiz Gonzaga, que fez uma apresentação improvisada e exclusiva para a proprietária - "mas todo mundo adorou", lembra, demonstrando grande satisfação e orgulho. Ex-presidentes, como João Batista Figueiredo e José Sarney, e ex-ministros, como Mario Andreazza e Antônio Carlos Magalhães, não chegaram a frequentar o restaurante, mas foram servidos nos hotéis nos quais estavam hospedados, ou nas residências oficiais do Governo do Estado, onde foram recepcionados com o serviço completo da Carne Assada do Lira.



Diretores e sócios do Pampano Esporte Clube de Pesca durante jantar em homenagem ao matemático e escritor Malba Tahan (sexto da esq. à dir., em pé) na Peixada da Comadre. Entre os comensais estavam Veríssimo de Melo e Câmara Cascudo (quarto e último da esq. à dir., em pé, respectivamente)

O lugar também foi ponto de encontro de jornalistas, escritores e intelectuais como Anna Maria Cascudo, Ticiano Duarte e Diógenes da Cunha Lima - que recorda a agradável e divertida ocasião em que levou o professor e escritor russo Wladimir Lodgenski ao local. "Parece ter sido uma experiência vigorosa para ele, pois repetia sempre que em poucas vezes na vida tinha degustado uma refeição tão saborosa", revela o advogado e presidente da Academia Norterriograndense de Letras. Para o autor de *Natal - biografia de uma cidade* (1999), a Carne Assada do Lira "é um ícone da cozinha potiguar, tanto

que se tornou uma grife", acrescentando que, se existem dois restaurantes homônimos, um em Brasília e outro no Rio de Janeiro, "nenhum tem o segredo e o sabor da Carne Assada do Lira".

Por motivo de falecimentos na família, em 1995, a matriarca Benigna de Lira fechou as portas do restaurante e foi morar em Pedro Avelino, cidade localizada a 154 quilômetros a oeste de Natal. Lá, dedicou-se à criação de ovinos, caprinos e bovinos. Somente em 2011 resolveu retomar a sua atividade anterior, através da qual é reconhecida como uma das mais importantes chefs

da gastronomia tradicional potiguar. Dessa vez, ela inaugurou a nova casa na Rua Potengi, ao lado da Praça Pedro Velho, no coração de Petrópolis, com o nome **Carne de Sol do Lira**. Seu segredo no preparo das carnes - acompanhadas de feijão verde, arroz, farofa d'água, macaxeira, vinagrete e salada crua - permanece intocado, mas o ambiente agora tem capacidade para cem pessoas e o cardápio dispõe de opções diversificadas como peixes, aves e crustáceos.

Mulher com grande sensibilidade social e ecológica, D. Benigna garante que todas



Eduardo Gomes, D. Marcolino Dantas e Eleanor Roosevelt em encontro no Grande Hotel



Iraci Costa, Waldecir e Selma, esposa e filhos do proprietário do Hotel Central

as hortaliças utilizadas no preparo dos pratos vêm de sua granja nos arredores de Natal, onde o cultivo é orgânico, sem o uso de agrotóxicos. Nessa sua nova empreitada, divide o comando do restaurante, que abre para almoço e jantar, com sua filha Ana Karla e os netos José Zito Neto, Carlos Antônio Neto e Katiana, todos estudantes universitários entre 19 e 23 anos.

Vale quanto pesa

Também foi na juventude, no final da década de 1970, que a hoje bem-sucedida e premiada empresária Ivone Freire começou a se dedicar à gastronomia. À época ela abriu ao lado do marido, Francisco Miguel da Silva, a primeira churrascaria com rodízio em Natal, a **Toca do Chicão**, que funcionou no Aero Clube, no Tirol. Era lá que a alta sociedade natalense de então se reunia para assistir aos grandes shows

de medalhões da música romântica brasileira, como Angela Maria, Cauby Peixoto, Nelson Gonçalves, Miltinho, Waleska, entre outros.

O pioneirismo de Ivone Freire também se deu com a implantação na cidade do sistema self service no restaurante **Talher**, o primeiro do Nordeste a vender comida no peso. “Sempre estive em sintonia com as novidades para implantá-las no **Talher**. Foi quando meu irmão, que à época morava em Brasília, falou-me que havia um restaurante lá com esse novo serviço. Então, resolvi conhecer e adotar aqui no **Talher**, em 1990”, diz a mãe do chef Márcio Freire, formado em Gastronomia pelo Senac/Barreira Roxa em 2007, que elabora o cardápio do restaurante localizado à Rua Afonso Pena, no Tirol. Para o jornalista Jota Oliveira, o endereço não é apenas o local que frequenta diariamente há mais de 15 anos. “No **Talher** eu me benefico de algo que vai muito além da gastronomia, do prazer de bem comer. Acima de tudo, o convívio com a minha amiga/irmã Ivone Freire é algo que me

traz muita felicidade”, confidencia o notório colunista social da cidade.

Gourmet experiente, habituado com a *haute cuisine* de restaurantes da Europa e dos Estados Unidos, Oliveira diz que o que mais gosta do **Talher** são “os sabores, a variedade, o cuidado com o regional, as novidades diárias muito bem elaboradas”. Ainda segundo ele, outro diferencial do restaurante é que “lá o cliente se torna um amigo, que se fideliza e sente prazer em retornar e ser bem recebido”.

Essa, aliás, é a mesma opinião da fiel clientela do **Paçoca de Pilão**, localizado na principal avenida da Praia de Pirangi, passagem e parada obrigatória dos turistas que visitam o maior cajueiro do mundo e outras praias do litoral sul. Além deles, são muitos os potiguares que se deliciam com um dos mais tradicionais pratos da culinária do estado: a carne de sol triturada no pilão com pequenas porções de farinha de mandioca, servida com rodela de cebola roxa e regada com manteiga do

sertão – ou de garrafa, como também é conhecida. Acompanha a iguaria feijão verde, arroz branco ou da terra com leite, macaxeira e banana. Foi essa combinação que garantiu ao **Paçoca de Pilão** ser agraciado por 15 anos consecutivos como “Melhor Restaurante Regional do Rio Grande do Norte” pelo Guia Quatro Rodas da Editora Abril.

“O pilão tem que ser de madeira, que impede o ressecamento da carne”, ensina a septuagenária Adalva Dias Rodrigues: “a verdadeira paçoca tem que ser molhadinha”. D. Adalva fundou o **Paçoca de Pilão** juntamente com o marido Giovani Rodrigues, o filho Giovani Júnior e a nora Elizabeth, em 1990, e até hoje faz questão de recepcionar seus clientes, indo às mesas com dedicada atenção e um simpático sorriso de boas-vindas, certificando-se da satisfação e explicando a origem e a feitura de cada prato. Contando com dois ambientes – um externo com frondoso jardim decorado com o primeiro pilão de madeira, e outro interno, semiaberto –, o restaurante vem ampliando, nesses 22 anos, seu cardápio com diversas receitas criadas pela anfitriã. Entre elas estão diversas opções de peixes (frito e cozido com legumes, ao molho de camarão e bacalhau à portuguesa), aves (galinha na brasa, à cabidela e frango torrado) e crustáceos (camarão na moranga, à milanesa e vatapá), além de filé ao molho madeira, carneiro torrado e carne de sol na nata.

A carne de sol também é matéria-prima para inúmeros pratos de outro tradicional restaurante de Natal, o Tábua de Carne, que conta hoje com dois endereços na capital e outro em Mossoró. Originários de Picuí, município paraibano, Luiz Antônio da Silva e Lúcia Leal Dantas abriram a primeira casa em João Pessoa, em 1990. Dois anos depois, inauguraram em Natal sua primeira unidade, instalada na esquina das avenidas Roberto Freire e Ayrton Senna, em Cidade Jardim.

Com o crescimento da clientela, abrem uma filial, em 1995, na Avenida Sylvio Pedroza, num privilegiado ponto em frente à Praia de Areia Preta. Em seguida, no ano de 1997, transferem a unidade de Cidade Jardim para Ponta Negra, continuando na mesma Avenida Roberto Freire. Nela, a capacidade aumenta para 400 lugares, e ganha espaços ao ar livre, playground e amplos jardins. Finalmente, em 2002, o casal fecha a casa de Areia Preta e abre uma nova na Via Costeira, que tem como cenário a vastidão do Oceano Atlântico e as praias urbanas de Natal – uma vista que vai do Forte dos Reis Magos, ao norte, ao Morro do Careca, ao sul. Com capacidade para 260 comensais, esta unidade diversificou seu cardápio com uma grande variedade de pratos à base de frutos do mar. A partir de 2007, os dois endereços passam a ganhar prêmios de publicações especializadas em gastronomia. Um deles foi na categoria “Melhor Restaurante de Carnes de Natal” e outros dois na “Bom e Barato”, todos concedidos pela revista Veja Natal. “Esse reconhecimento se deve ao nosso diferencial, que é a tradição, a qualidade, o preço, o atendimento e a localização”, afirma Luiz Sizenando Dantas Segundo, filho dos fundadores do Tábua de Carne e administrador da unidade da Via Costeira.

Nas duas unidades, a carta de bebidas oferece variadas opções de uísque, drinques feitos com vodka (caipiroska, caipifrutas, caipicoffee etc.) e vinhos – entre os mais consumidos, os chilenos Concha y Toro (tinto) e Casillero del Diablo (branco).

Comedores de camarão

A carta de vinhos de outro tradicional restaurante de Natal, o **Camarões**, também se destaca: são cerca de 4.200 garrafas de mais de 60 rótulos nas três das quatro unidades – a exceção é o

Camarões Express, inaugurado no Natal Shopping Center em 1993, que dispõe apenas de cervejas, sucos e refrigerantes.

Aliada à reconhecida qualidade de sua comida, também é variada a quantidade de novos pratos criados com frequência pelos seus chefs tendo como base o crustáceo que adjetiva os nascidos no Rio Grande do Norte, cujo gentílico significa “comedor de camarão”. Fundado em 1989 por Fernando Medeiros Santos e Vânia de Araújo Bezerra, o **Camarões** Restaurante foi um dos primeiros a se instalar em Ponta Negra. Contando com apenas 15 mesas e 12 colaboradores (somando os profissionais da cozinha, salão e limpeza), tinha como diferencial a bela paisagem do mais marcante cartão postal da cidade: o Morro do Careca.

Nesses últimos 23 anos, a casa, que se tornou referência da culinária potiguar, fidelizou sua clientela local e agregou as levadas de turistas que visitam a cidade o ano inteiro. Para comportá-las, o endereço ampliou suas instalações para atender até 200 pessoas. Hoje, elas se dividem em dois salões climatizados, área externa, espaço para espera com serviço de bar e uma sala reservada com estrutura multimídia para reuniões, além de estacionamento privativo. Com o progressivo aumento da clientela, foi inaugurado em 2005 o **Camarões** Potiguar, localizado à Rua Pedro Fonseca Filho, mais próximo ao mar e a apenas 500 metros de distância da primeira casa. Com capacidade para 400 pessoas, o endereço manteve a cozinha internacional, mas desenvolveu vários pratos da culinária regional, na qual se destaca o camarão no jerimum, guarnecido com macaxeira frita e arroz com brócolis.

Segundo o chef Nito Avelar, o prato é o mais pedido por turistas que querem saborear dois dos mais autênticos sabores potiguares. O regionalismo também se manteve no projeto arquitetônico e na decoração, que usam elementos rústicos para criar espaços



Chef Nito Avelar, do Camarões

aconchegantes e sofisticados – características igualmente encontradas na ambientação da quarta unidade da marca: o Camarões Potiguar Midway Mall, localizado no maior shopping da cidade. Nele, são 800 m² divididos em quatro salões com capacidade para 250 pessoas. Ele integra o Espaço Gourmet, que reúne outros três grandes restaurantes natalenses no terceiro piso do centro comercial: Guinza, Abade e Piazzale.

O cardápio criado pelo chef e consultor francês François Schmitt oferece pouco mais de 30 pratos – sendo 14 de camarão, três de peixe, quatro de saladas e dez de carnes, aves e cordeiro. Conforme o maître Guilherme Volkart, o mais pedido é o camarão internacional, quase sempre harmonizado com o vinho branco argentino Catena Chardonnay. A excelência de sua comida e de seu atendimento fez com que nos últimos anos o Camarões recebesse vários prêmios. Entre eles estão o Marcas que

Marcam, concedido pelo jornal *Diário de Natal*, o Top dos Tops, pela *Tribuna do Norte*, e o Top of Mind, pela revista *Viagem e Turismo*, quando leitores de todo o Brasil escolheram as marcas que lhes vinham à mente em cada categoria. O Camarões ficou entre os cinco mais lembrados do país inteiro, ao lado de nomes clássicos nacionais, como o carioca Porcão e os paulistanos Fasano – que foi o vencedor –, Família Mancini e D.O.M. – este último eleito recentemente como o quarto melhor restaurante do mundo e primeiro da América do Sul pela revista britânica *Restaurant*. “É uma alegria ser lembrado no meio de tantas feras da gastronomia. Esse prêmio aumenta nossa responsabilidade e a vontade de fazer melhor, sempre”, garante Clara Bezerra de Medeiros, que assim como o irmão Gabriel, primogênito do casal fundador, também participa da administração das empresas da família, que totalizam aproximadamente 400 profissionais de diversas áreas. “São 23 anos e o trabalho está só co-

meçando”, diz a psicóloga de formação e restaurateur por vocação.

Do Mediterrâneo à Lagoa do Bonfim

Outro vocacionado à gastronomia é Pio Morquecho, filho do ex-comissário da companhia aérea espanhola Ibéria **Nemesio** Morquecho Marina, que em 1951 desembarcou em Natal e três anos depois abriu o **Granada Bar**. Localizados à Avenida Rio Branco, na Cidade Alta, os dois endereços onde o **Granada Bar** funcionou foram, durante anos, pontos de encontro de artistas, poetas, escritores, jornalistas e boêmios. Entre os frequentadores mais assíduos estavam Luís Carlos Guimarães, Berilo

Wanderley, Dailor Varela, Sanderson Negreiros, Nei Leandro de Castro e Newton Navarro. Já em 1986, ele inaugura na Rua Rodrigues Alves, no Tirol, o restaurante **Nemesio**, que, além da sua antiga clientela, atrai a classe política e empresarial da cidade.

Durante os 19 anos que funcionou, o **Nemesio** foi sinônimo de requinte no bem comer. Essa tradição em torno do empreendimento do pancorbino falecido em 2010, aos 87 anos, que introduziu a cozinha espanhola no paladar dos natalenses, está mantida com o recentemente inaugurado **Don Nemesio**, numa sociedade entre o herdeiro Pio Morquecho e o turismólogo Diego Galvão. O endereço é o mesmo que até 2005 foi cenário para muitas reuniões políticas e eventos sociais da cidade. Com projeto arquitetônico moderno e arrojado, que priorizou o conforto com ambientes elegantes usando bastante madeira e candelabros medievais na decoração, o **Don Nemesio** manteve a culinária mediterrânea, na qual se destacam a paella, a menestra de cordeiro, o cordeiro ao molho de hortelã fresco e o cozido à espanhola.

Funcionando todos os dias da semana apenas para almoço e com sistema

self service, o **Don Nemesio** também introduziu a cozinha contemporânea ao seu cardápio. Dele, antigos e novos clientes podem degustar pratos como o salmão recheado com vinagrete de frutas da estação ao molho cítrico, o filet ao molho de vinho tinto com pimentas vermelhas e manjerição fresco e a pescada amarela com molho de alcaparras. Todos eles são elaborados e executados pelo chef Marcelus Benevides, outro que também encontrou sua vocação para os temperos e panelas na própria árvore genealógica: sua tia, a premiada chef Sônia Benevides, já entrou para a história da gastronomia potiguar. Ela foi proprietária, em sociedade com a historiadora e *gourmet* Laetícia Jalil, do memorável **Café com Arte**, que funcionou no final da década de 1990 na Rua Mipibu, em Petrópolis, e do **Afrodite**, no início dos anos 2000, na orla de Ponta Negra.

Depois de passar temporadas em Florianópolis, onde fez bacharelado em Gastronomia, e em Lisboa, onde estagiou no famoso **Tavares**, o mais antigo e sofisticado restaurante de Portugal, hoje Sônia Benevides dedica-se ao charmoso e exclusivo **Obule**. Localizado na Lagoa do Bonfim, em Nísia Floresta, distante 35 quilômetros ao sul de Natal, o restaurante funciona

no sistema de *menu confiança*, no qual o cliente não sabe o que vai comer. O cardápio é modificado a cada dia, e o número de clientes nunca ultrapassa 12 pessoas – que degustam entradas como o tartare de frutas cítricas com água de rosas e camarão, pratos principais como a torre de jerimum papaia com ricota e caldo de camarão e o polpetone de cordeiro com azeite de menta, e sobremesas como o pudim de queijo de manteiga com calda de goiabada e caviar de goiaba.

Em pouco mais de um ano de inaugurado, tanto Sônia Benevides quanto o Obule já começam a receber prêmios. Ela foi agraciada como “Chef do Ano” pela revista *Veja Natal* e recebeu uma estrela do prestigioso *Guia Quatro Rodas*. “A gente fica feliz, porque em pouco tempo a nossa cozinha está sendo reconhecida, mas quem tem que aparecer, na verdade, é a comida, o cozinheiro é o executor. O que vai fazer você ser merecedor de um prêmio como esse é a qualidade da sua cozinha”, pondera a arquiteta de formação que se tornou uma das chefs mais requisitadas de Natal e uma das precursoras da nova grande leva de jovens que se dedicam à gastronomia na cidade. Entre eles está Karim Gorson, chef do **La Brasserie de la Mer**, que funciona no Hotel Majestic – sim, o mesmo nome do Café de quase um século atrás.



Empresário Luiz Dantas Segundo, do Tábua de Carne Via Costeira



Chef Marcelus Benevides, do Don Nemesio



Empresária Ivone Freire, do Talher



Maître Gil Dantas, do La Brasserie de la Mer

Dos prazeres primitivos às joias gastronômicas

Localizado à Avenida Roberto Freire, de frente ao mar de Ponta Negra, o suntuoso restaurante tem sua decoração inspirada nos estilos art nouveau e art déco, que remetem às últimas décadas do século 19 e às primeiras do 20. Nele foram usados mobília importada da Espanha e da Itália, papéis de parede brocados, cristais, peças em marfim, e porcelanas chinesa e de Limoges. A louça e os talheres foram trazidos da França, país cuja cozinha inspirou os pratos criados pelo premiado chef-consultor Erick Jacquin, francês radicado no Brasil há mais de 15 anos. Foi com ele que Karim Gorson fez estágio em seu restaurante, o **La Brasserie Erick Jacquin**, o mais premiado da capital paulista, especializado em cozinha

francesa. Além desse estágio, o jovem chef também tem em seu currículo o curso de Gestão Empresarial feito no Canadá e a graduação em Gastronomia na Universidade Potiguar (UnP).

É de suas habilidosas mãos, movidas por uma talentosa criatividade, que saem entradas como a terrine de foie gras com chutney de abacaxi, pratos principais como a paleta de cordeiro com purê de mandioca e sobremesas como a mil folhas de baunilha de Madagascar, que podem ser harmonizadas com o vinho tinto espanhol Fuentespina Crianza. Com apenas seis meses de inaugurado, ele e o restaurante vêm recebendo elogios de clientes e profissionais da mídia especializada. Entre eles está o crítico gastronômico e diretor da revista *Deguste* Benício Siqueira. Segundo ele, o La Brasserie de la Mer "veio imprimir em Natal um novo conceito de restaurante, onde o ambiente, o serviço e a qualidade da comida vivem uma simbiose perfeita, digna dos restaurantes de alto padrão".

Siqueira destaca ainda o serviço - "porque conta com o trabalho discreto e muito profissional do maître Gil Dantas, que veio especialmente de São Paulo para atender com eficiência a todos os clientes" -, o trabalho da jovem sommelière Irina Cordeiro - "que está garimpando os melhores rótulos que o mercado local oferece" - e finaliza parabenizando o esforço do empresário Abdon Gosson - "que se dedicou desmedidamente para trazer à cidade um restaurante de tão alto nível".

Depois de quase cem anos do pioneiro Magestic, Natal hoje está inserida definitivamente no roteiro da alta gastronomia do país graças ao esforço de muitos empresários e profissionais que se dedicam em trazer à cidade qualidade e requinte a esses lugares sociais onde se sacia o mais primitivo dos prazeres: o paladar. E, se ao contrário dos caldos restauradores franceses do século XV, que usavam em suas receitas ouro, diamantes, rubis, safiras, jaspes, entre outras pedras preciosas - como revela Rebecca L. Spang no livro *A invenção do restaurante* (2003) -, eles utilizam ingredientes e temperos igualmente preciosos desta terra de Poti para criar verdadeiras joias gastronômicas.

Na beira do rio, na proa da maré

Carnes, peixes, aves e crustáceos são presenças comuns na maioria dos restaurantes de Natal. Mas existe outro ingrediente, fartamente encontrado nos mangues do Rio Grande do Norte, que também é usado em diversas receitas muito apreciadas por potiguares e turistas que vêm desfrutar da hospitalidade, das belezas naturais e da culinária do estado: tanto como acepipe ou como prato principal, os mariscos são a base para diversas opções gastronômicas.

Ostra, mexilhão, unha-de-velho, berbigão e liliu são algumas das espécies de mariscos encontradas nos estuários norterriograndenses. Particularmente nos de Macau, cidade localizada a 178 quilômetros a noroeste da capital potiguar, são coletados búzios e sururus. A atividade vem sendo passada de geração a geração há décadas, como afirma a quinquagenária Verônica de Miranda Araújo, que começou a coletar mariscos aos sete anos de idade.

"Desde quando eu tinha três anos, meu pai, que possuía *tresmalho [rede de pescar]*, levava eu e meus seis irmãos para a costa. Lá, a gente morava num rancho de palha durante a safra, que durava três meses. Ele pescava, e a gente limpava e salgava para esperar o comprador ir buscar a produção no dia seguinte. Foi a partir dali que criei amor pelo mar e pelo que ele dava pra gente. Hoje, eu sinto muito prazer em saber que o fruto do meu trabalho vai para vários lugares do Brasil", diz orgulhosa a senhora de sorriso largo referindo-se à revenda que os atravessadores fazem dos mariscos a restaurantes de Natal, João Pessoa, Recife e Brasília.

Outra marisqueira antiga é Lindalva Conceição da Silva, de 52 anos, que a partir dos oito anos começou a descer para a maré a fim de coletar sua sobrevivência nas *croas*, que são os bancos de areia que se formam nos manguezais durante a vazante. "A partir dos meus 13 anos, minha mãe não sabia quanto custava o metro da chita para fazer os meus vestidos porque eu já tinha meu dinheirinho para comprar a "fazenda" [*corte de tecido*]. Eles tinham uma cinturinha franzida com uma fita, assim "arrudiando", sabe?", exemplifica a falante senhora de pele morena e cabelos curtos pontuados por muitos fios brancos. "Foi com o que eu tiro da maré que criei meus sete filhos e estou ajudando os 11 netos", conclui, afirmando que só coleta a quantidade que lhe é suficiente - "para não acabar e a gente poder ter marisco o ano todo".

Essa consciência, sobre a importância da preservação, é coletiva e comum às 30 marisqueiras cadastradas na Cooperativa de Pesca Artesanal e Beneficiamento de Pescado da Ponta do Tubarão (Coopescat). Fundada em 2007, a entidade reúne artesãos de quatro comunidades: Barreira, Sertãozinho, Diogo Lopes e Soledade. Presidida por Luiz Ribeiro da Silva, o Itá, a Coopescat produzia, em média, até recentemente, seis mil quilos de mariscos por mês, que eram vendidos a R\$ 6 o quilo.

Com a doação - realizada em junho desde ano - de sete embarcações feitas pela Petrobras dentro do Plano de Compensação da Atividade Pesqueira/Programa de Educação Ambiental (PCAT/Pea), a estimativa de produção aumentou para dez mil quilos mensais. Os barcos eram uma reivindicação antiga das marisqueiras, que também receberam da empresa estatal petrolífera uma ampla sede para sua associação, que conta com auditório, restaurante e quadra de esporte. Ela está dentro

"Desde quando eu tinha 3 anos, meu pai, que possuía tresmalho [rede de pescar], levava eu e meus seis irmãos para a costa. Lá, a gente morava num rancho de palha durante a safra, que durava três meses. Ele pescava, e a gente limpava e salgava para esperar o comprador ir buscar a produção no dia seguinte. Foi a partir dali que criei amor pelo mar e pelo que ele dava pra gente. Hoje, eu sinto muito prazer em saber que o fruto do meu trabalho vai para vários lugares do Brasil"

da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Estadual Ponta do Tubarão, composta pelas quatro comunidades macauenses, e mantém programas de capacitação para as suas associadas. Entre os cursos oferecidos estão o de artesanato, que utiliza vegetais (cipós) e rejeito dos mariscos (conchas), e o de culinária. Dentre os pratos elaborados pelas catadoras está o marisco na moranga.

Rica em vitaminas A e B, zinco, cálcio, iodo e magnésio, além de potente estimulante sexual, a receita é simples, barata e fácil de fazer. Numa **moranga** (jerimum) de aproximadamente de três quilos, sem tampa e sem sementes, previamente cozida no vapor ou numa panela em banho-maria, despeja-se o marisco já cozinhado em fogo brando e temperado com azeite, alho, cebola, tomate, cheiro verde, sal, pimenta do reino, requeijão e creme de leite. Deve ser servido com arroz branco e salada crua, e pode ser harmonizado com vinho branco.

Profusão de sabores

No início da década de 1980, não havia um endereço elegante ou evento social em Natal nos quais os doces e salgados do **Buffet Sônia & Mílvia** não fizessem parte do menu oferecido aos convivas. Bodas, bailes de debutantes, jantares e recepções diversas tinham como referência de sofisticação os quitutes delicados e irresistivelmente saborosos produzidos pelas irmãs Sônia e Mílvia Varela.

Hoje contando com 27 colaboradores fixos - chegando a 34 nos períodos junino e natalino -, a empresa teve início em 1978 com Sônia fazendo bolos na cozinha de sua própria casa para familiares e amigos como a poeta Zila Mamede, que foi sua maior incentivadora e divulgadora. A partir dali, ela uniu o seu talento nato às técnicas adquiridas pela irmã Mílvia na Escola Doméstica de Natal, que formava as moças natalenses com todas as prendas domésticas.

Em pouco tempo as irmãs tornaram-se fornecedoras do restaurante do Bosque dos Namorados - hoje Parque das Dunas, e à época um dos mais bem frequentados de Natal - e das grandes festas e eventos políticos ocorridos na cidade. "Não posso destacar nenhuma festa particular, pois estaria sendo injusta com muitos clientes, mas o jantar oferecido a José Sarney, Ulysses Guimarães, Chico Buarque, Fafá de Belém e todo aquele pessoal das Diretas Já, em 1984, na casa de Geraldo Melo, foi inesquecível", ressalta Sônia com sua elegância, simpatia e cordialidade - características também inerentes a seus colaboradores da loja da Avenida Jaguarari, no Barro Vermelho, que abre às 9h e fecha impreterivelmente às 18h. O simpático ambiente, que conta com apenas seis mesas de quatro lugares, lota todas as tardes com os clientes degustando até mesmo em pé algumas das mais de 30 opções do seu cardápio de salgados - como os bolinhos de macaxeira com recheio de frango ou camarão, as coxinhas de carne de sol com catupiry e as porções individuais

de lasanha de camarão ou frango - e de doces - como o cupcake de chocolate, a torta de chocolate com avelã e a cassata de morango com chocolate.

Nessas mais de três décadas de dedicação à culinária que satisfaz os mais refinados paladares, as irmãs Varela vêm se atualizando com cursos e receitas - como o **canapé de listra feito à base de ricota, espinafre, presunto e ameixa** - que as fizeram ganhar por três vezes prêmios concedidos pela revista **Veja Natal**.

Também indicada por sete vezes a esse mesmo prêmio, outra delicatessen vem se destacando há décadas no circuito gastronômico de Natal: em dezembro deste ano a **Zélia's Doce Caseiro** completa 30 anos de atividade.

Inaugurada por Maria Zélia Gurgel Ribeiro em um pequeno endereço na Rua Potengi, ao lado do Colégio Atheneu, em Petrópolis, a loja rapidamente formou uma clientela fiel e transformou-se em referência na cidade no quesito doces caseiros. Além de ser pioneira na cidade como proprietária de uma casa especializada em doces, Zélia Gurgel também foi a primeira mulher a se formar em Contabilidade no Rio Grande do Norte, em 1974.

Com o falecimento da proprietária em 2008, aos 79 anos, o empreendimento passou a ser administrado pelo sétimo filho, o caçula Eduardo Ribeiro, que mantém até hoje a tradição fundada pela mãe.

Todo final de tarde, filas se formam à sua porta para clientes de toda Natal levarem para casa seus manjares. São pastéis de carne, quiches de frango, rissoles de camarão, folhados de queijo, entre outras opções de salgados. Grande demanda também tem os bolos, desde as versões mais comuns, como o inglês e de chocolate, até os de frutas, como os de abacaxi e laranja, dentre outros sabores. E, tanto quanto os salgados e doces tradicionais, outro prato também é atração constante na loja, especialmente no mês de junho: a canjica, na verdade produzida o ano inteiro, sempre às sextas-feiras.

Mas o que fez - e mantém - a fama da Zélia's Doce Caseiro são os doces, vendidos em pequenas porções, que podem ser degustadas ali mesmo, ou no peso de 300g, 600g, 1 kg ou mais. Além dos tradicionais doces de leite, goiaba, banana e mamão, em seus tachos também são produzidos doces de frutas regionais. Eles são vendidos tanto na matriz de Petrópolis quanto na filial da Rua Antônio Basílio, em Lagoa Nova, inaugurada há 17 anos pela sua filha Zélia Maria. Segundo ela, o diferencial de todos os produtos da Zélia's Doce Caseiro são as matérias-primas usadas. "Todas as frutas são naturais. Não usamos nada químico, nenhum tipo de conservante", garante.

Ainda segundo Zélia Maria - ou Zelinha, como também é chamada por clientes e familiares -, "é difícil eleger um tipo de doce que seja o carro-chefe da loja. O de coco verde, por exemplo, é bastante procurado por natalenses e turistas; mas o de caju, que produzimos durante a safra no final do ano, é o preferido de potiguares que moram fora e vêm passar férias em Natal", avalia. Todo esse público também é cliente, há mais de 30 anos, de outro tradicional endereço de doces sabores na capital potiguar: a **Sorveteria Tropical**.

Fundada em 1978 pelo hoje septuagenário Pedro Reinaldo Albuquerque na Praia dos Artistas, em Petrópolis, quando o local era o "shopping" da juventude natalense, a Sorveteria Tropical é atualmente tida como uma instituição gastronômica da cidade. A casa de gelados permaneceu lá durante 11 anos, quando em 1989 transferiu-se para a loja que fica na esquina da Avenida Prudente de Moraes com Rua Jundiá, no Tirol. Além de suas "atrações" comestíveis, o endereço ficou marcado pela presença diária do silencioso e solitário músico amador André da Rabeca, que tocava seu instrumento em troca de moedas e que faleceu em 2010, aos 67 anos.

Em 2000, foi inaugurada uma nova loja, agora na esquina da Avenida Amintas Barros com a Rua São José, em Lagoa Nova. Nela, o sorvete de tapioca, criado pelo seu proprietário ainda no final da

década de 1970, também se tornou o mais pedido pelos clientes locais e pelos turistas, que desembarcam em grande quantidade dos ônibus de turismo para degustarem essa e as outras das mais de 70 opções de sabores disponíveis no cardápio. Feito com a goma de mandioca e os leites de coco e condensado, o sorvete de tapioca foi o maior responsável pela sorveteria ter recebido por cinco anos o prêmio "Melhor Sorvete", concedido pela revista **Veja Natal**.

Além dele, também é grande a preferência pelos tradicionais sabores de chocolate, creme de nata, morango, entre outros, e os de frutas regionais como os de cajá, graviola, pinha, seriguela, mangaba etc. - alguns também em versão **diet**. Para o empresário Harry Stefano de Albuquerque, filho do fundador e que hoje administra a empresa, "é importante estar sempre inovando". Por isso, nos últimos anos a Sorveteria Tropical vem criando sabores que misturam a fruta natural com cachaça.

"Quando resolvemos criar opções de sorvetes com bebida alcoólica, ainda em fase de teste oferecemos aos nossos clientes para degustação. A aceitação foi tão boa que antes mesmo de colocarmos no cardápio eles já eram bastante pedidos. Hoje, o caipirinha [**com limão**] e o maracachaça [**com maracujá**] são um sucesso", comemora, lembrando que ainda dispõe do creme com conhaque. Sempre inovando para atrair novos clientes, a Sorveteria Tropical também investiu em sabores exóticos, como os sorvetes feitos com açaí, cupuaçu, jenipapo, camu-camu, entre outras frutas amazônicas.

Com essa profusão de sabores, não faltam motivos para natalenses e turistas de todas as partes do mundo se deliciarem nessa tropical **Festa de Babette**.

Silvio Santiago é jornalista.



TODAS AS COMIDAS TÊM O MESMO SABOR

Por Alexandre Gurgel | Ilustração Alexandre Gurgel

O homem é o único animal que consegue estabelecer uma relação amigável com as vítimas que ele pretende comer, por vítima leia-se qualquer coisa que ele ponha pra dentro, seja um espetinho de pão de alho ou um cozido de Dona Maria; tenho uma admiração profunda por quem não tem frescura com comida, come em qualquer lugar e não vê a gastronomia como uma complicada rede de sabores e vontades, basta chegar perto da panela e encher o prato e aplacar esse monstro sem fastio que habita dentro de nós e sair por aí; deve ser muito mais fácil do que só sentir-se satisfeito quando o paladar fala primeiro, o aroma tomando conta do cérebro e a textura específica sendo desenvolvida pelos dentes, ou a falta deles; em Natal não raro me deparo com restaurantes que agem e pensam que comemos o guardanapo de linho ou a cutelaria de prata, e na dúvida é preferível enveredar pelo simples, e cada vez mais raro de encontrar; é tanto *coq du roi* pra cá e porções ínfimas pra lá que só me dá saudade de uma boa fava com dobradinha ou um feijão verde sem coentro; o certo é que a

nossa cidade ainda engatinha quando o assunto é identidade gastronômica; em nosso mais famoso restaurante regional todas as comidas têm o mesmo sabor, até a carne de sol é servida sempre muito passada, pois há muito a fiscalização e o condicionamento são adequados e o perigo de se infectar com um bom bife mal passado já se foi; outra coisa que deveria ir embora é essa tal harmonização de xis bebida com ípsilon comida, isso vai variar muito de paladar pra paladar ou até do mesmo paladar em diferentes situações, ou você nunca sentiu a diferença entre uma Coca-cola do posto às 6 da manhã do domingo ou no mesmo horário na segunda; penso eu que cada vez mais o consumidor que sai de casa para se alimentar é tratado como um ser abissal sem nenhum tipo de células diferenciadas na língua, anatomia ainda pouco conhecida por nós pobres mortais; só agora é sabido que não existe essa barreira na língua, como se pensava, que cada parte dela sentia um sabor específico; ledô ivo engano, toda a sua superfície sente tudo, um emaranhado de células perceptivas que se irradiam por todo lado levando a

sentirmos 324 sabores em um único pedaço de porco; talvez sem saber disso, enfastiamos qualquer coisa com açúcar ou sal, tem lugar que o suco é um passo para a diabetes e o ovo sempre banhado nas águas de Macau; dia desses pedi um pré-filote de galináceo num pão francês e o recebi com um toque refinado de ervas, leia-se orégano; tudo isso talvez seja um ranço do passado, onde o açúcar era uma iguaria caríssima, e quando deixou de ser, o recalque apareceu; assim como ele, todas as outras relações gastronômicas vieram a reboque; hoje até se produz presunto parma no interior do estado, longe, bem longe de se comparar com o jamón tradicional, a única semelhança é que ambos são feitos do pernil do porco; e não faltam exemplos como esses; ao invés de investirmos nas nossas tripas de carneiro enroladas no osso da canela do bode, queremos ser diferentes e refinados e pecamos pela aventura como se a nossa bola fosse algo inatingível e murcha; nossa cozinha é riquíssima, só

Alexandre Gurgel é dentista e artista visual.

OS APETITES DO EÇA DE QUEIROZ

Por Shirley Bilro | Ilustrações Sofia Bauchwitz

É corrente correlacionar a sobrevivência de todo o ser humano com a alimentação – uma das suas necessidades mais básicas.

Por outro lado, *nem só de pão vive o homem*: nas sociedades que foram emergindo ao longo do tempo, a alimentação ultrapassa, em muito, a mera simplicidade de abastecer o organismo com alimentos líquidos e sólidos, e vai além do simples ato de levar à boca ingredientes que garantem o sustento, mais ou menos equilibrado, físico e emocional do ser humano.

Assim, “sede” e “fome” não se restringem ao aspecto biológico do *beber* e do *comer*: desde sempre – e particularmente no mundo moderno – além dessas necessidades fundantes, o Homem é movido por outros *apetites* e *desejos*, que são constantemente indiciados e comunicados pelos seus mais diversos atos e expressões.

O *ato de beber e de comer* – à primeira vista tão banal – desperta no Homem o desabrochar de funções e facetas muito diversas, em particular o acionamento enfático dos seus cinco sentidos, estimulando a comunicação, tanto com o entorno, quanto consigo mesmo. Esse processo de comunicação reflete a dimensão dos diferentes hábitos e a evo-

lução dos costumes, e influencia a sua vida social, a sua moral, os seus negócios, a sua saúde e, em última instância, a sua felicidade. É também código de expressão e ponto catalisador e fomentador dos apetites do humano.

A arte faz uso desse instrumento, e a literatura, especificamente, em muito contribui para explicitar e explicar os fenômenos sociais e culturais que rodeiam o Homem. Olhar o Homem através do que bebe e come é – contudo e seja qual for o tipo de fonte artística que o suporta (literatura, cinema, pintura etc.) – um processo quase *caleidoscópico*.

Recordemos que Platão, ao inaugurar o caráter pedagógico dos banquetes – ao criar uma relação entre a escola filosófica, o banquete e os alunos –, não só considera o momento do ágape, em si mesmo, um convívio, como também verdadeiramente o concebe enquanto campo de educação. Por isso, como fica patente nas suas *Leis*, o filósofo dedica a sua atenção ao valor educacional do beber e das reuniões de bebedores. Em tal obra o uso do vinho já surgia como uma espécie de dispositivo educacional, que intensifica as paixões, os pensamentos, as perversões e ajuda a revelar verdades ocultas na mente.

REVELAÇÕES À MESA

Nesse sentido, as palavras de Eça de Queirós (1845-1900) são reveladoras quanto à importância dos jantares sociais e de negócios:

Não se cria um grémio ou um sindicato, sem que os sócios jantem, cimentando os estatutos com champanhe e túbaros.

Lembremos que, quando sentamos à mesa, não há silêncio, a conversa flui e exhibe formas e temas muito distintos, e revela, portanto, nuances do comportamento humano. O escritor português fez, magistralmente, uso desse instrumento, consciente de que a mesa e seu entorno são lugares excelentes para observarmos os gestos e as intenções – e, ainda, é ali onde revelam-se *o glutão, o glorioso, o piedoso*, as relações supérfluas, o desejo e a febre da Carne.

Assim, a obra de Eça, marcada por uma autenticidade e uma *vis* crítica ímpar, revela um olhar traçado pelo propósito do contexto em que o escritor viveu, um mundo caracterizado por valores e julgamentos, na qual insurgiu-se contra o estreito e arcaico ambiente social, político e econômico. O escritor revela na sua obra a burguesia rural, endinhei-

rada, que vai para a cidade em busca do progresso e dos melhoramentos e passa a valorizar a vida cultural e a educação dos seus filhos. Na Universidade de Coimbra – que “vivia então numa grande atividade, ou antes num grande tumulto mental” –, a juventude estava bem atenta àquilo que lhes chegava de fora, principalmente da França: o Socialismo “utópico” de Proudhon, o Positivismo de Auguste Comte, o Evolucionismo de Darwin, entre outras novidades no campo das Ciências e da Filosofia. Os alunos, vestidos de capa e batina pretas, eram temperados pelas “migalhas” de estética literária, pela pândega e pelos ditirambos provocados pelos goles progressivos de um carrascão, que logo faziam irromper as ideias e, prontamente, insurgiam-se contra o sistema.

O escritor, que viveu essa época, assumiu um papel crítico através da sua literatura – o de denunciar a realidade, sobretudo quando alguns setores da sociedade procuravam ocultar certas verdades. Dos seus enredos literários despontam emoções e tensões e particularidades no tratamento de temas. Para isso o universo gastronômico é usado e se mostra intencional e substancialmente revelador: faz a caricatura do temperamento, dos hábitos e dos costumes do ser humano na sua individualidade, bem como da própria sociedade em questão, de maneira a retratar percursos e pedaços da vida social, cultural e psicológica de personagens e que são bem representativos de constantes universais.

Eça preocupou-se “deliberadamente em estudar e dar a conhecer os meandros mais íntimos da personalidade humana”. Em *O crime do Padre Amaro* e *O primo Basílio* desmascarou o romantismo, usou com habilidade o melhor do seu estilo crítico e irônico e revelou os poderes pormenores da Igreja e do casamento.

PECADOS DA CARNE

Em *O crime do Padre Amaro* a narrativa inicia com o recontar da morte de José Miguéis, pároco da Sé de Leiria, que em vida havia sido um homem bem nutrido e mesmo conhecido como “o comilão dos comilões”. Esmera-se na descrição do seu aspeto rechonchudo e que lembrava uma jiboia a esmoer. Glutão de temperamento explosivo, reclamava, irado, o jejum excessivo das beatas e sentenciava:

Coma-lhe e beba-lhe, coma-lhe e beba-lhe criatura!

A partir desta tirada pode notar-se o assentimento tácito, na voz da personagem, de que tudo é possível e de que não há pecado em satisfazer os prazeres oferecidos pela vida – uma máxima também vincada no conto “Frei Genebro”, quando o frade afirma que “o Senhor ordenava aos seus discípulos que comessem as boas coisas da Terra”.

A morte do pároco – “de indigestão duma **lampreia de escabeche**” – será a consequência lógica e previsível da sua gula. O seu sucessor, o jovem Padre Amaro Vieira, de origem humilde, foi para o seminário enquanto único meio de ascensão social. Essa ambição é bem projetada pelo narrador: no seminário, durante uma refeição e diante de um caldo ralo de hortaliça, lembrava-se Amaro, com saudade, dos jantares de família na casa em que viveu – “As boas postas de **peixe!** O tempo da matança! Os **rojões** quentes que cham no prato! Os **sarrabulhos** cheirosos!” – ou dos repastos que, noutros tempos, a Marquesa oferecia a alguns missionários, “pessoas brancas e bem tratadas que comiam ao lado das fidalgas [...]. Recordava o padre Liset com um anel de rubi no dedo mínimo; monsenhor Savedra com seus belos óculos de ouro, bebendo aos goles o seu copo de madeira”. A obra logo revela, pelas recordações do personagem, a preocupação com os comerres, com o **vinho** e, obviamente, com as formas sociais e profissionais de a eles melhor aceder.

Como se sabe, a *Carne* é, desde sempre, o grande inimigo do clero, ombreando com a *Gula*. Ora, lautas mesas expõem, neste romance, soberbos jantares acompanhados dos melhores vinhos. E esta bebida por sua vez acompanha toda a realidade circundante ao poder eclesiástico, ajudando a revelar a falta de vocação e de domínio das consciências ou a corrupção na vida pública e privada. Amaro deixar-se-á tomar pelos instintos e, embora procure viver preso a um padrão moral ditado pela consciência, acabará por agir de modo conforme aos seus impulsos naturais.

Na primeira farta ceia oferecida ao Padre Amaro, o **olfato** é provocado por um aromático **caldo de galinha**:

Da terrina subia o vapor cheiroso do caldo, e na larga travessa a galinha gorda, afogada num arroz húmido branco, rodeada da nacos de bom paio, tinha uma aparência suculenta de prato morgado.

E logo se sente também o **som** do vinho servido pelo cônego, uma vez que deitava “o vinho de alto, fazendo-o espumar”. A **fricção** do vinho com o copo soa como uma música algo provocante, arrematada pela espuma, numa alusão à agitação e à explosão de desejos reprimidos. Considerando que a espuma é o resultado da agitação do vinho que está em repouso, provocando várias bolhas gasosas aprisionadas dentro de uma cápsula líquida, bem se consideraria existir um alcance metafórico em tal cena, dada a libertação da libido do Padre, prestes a alijar. E diante daquela fartura deliciosa, o cônego aconselhava-o ao deleite quase inconfessável:

Pois é beber-lhe, homem! É beber-lhe! Desta gota não lhe pilhava você no seminário.

Porque ali se encontravam livres das regras do seminário, tudo era possível, até rir desavergonhadamente das poesias obscenas de Bocage – afinal, um poeta não diferente do clero em questão e

que viveu sempre entregue aos vícios, à bebedeira e à devassidão. Também podiam desfrutar das induções no pecado da Carne, revelada pela imagem da Senhora Joaneira ao servir ao cônego, com a delicadeza afeiçoada e impudica que os unia, um **vinho do Porto** de cor rubi-brilhante, aroma intenso e sabor inigualável, em inegáveis alusões à sensualidade e à paixão – complementadas ainda com a imagem de uma **maçã desfeita e polvilhada com açúcar**, isto é, o fruto do pecado. Estes aromas e sabores revelam, afinal, no rosto do cônego, uma expressão de prazer: permanece “embasbacado”, percorrendo com o seu olhar “pachorrento”, não menos concupiscente, a corpulência da Joaneira, enquanto exclama ambiguamente – “Boa gota! Acrescentou, saboreando o seu cálice de **porto**. Boa gota!”

Depois, Amaro, com a cabeça pesada do **vinhito do Porto** e tomado pela sede, sai em busca de **água** fresca. Vê então Amélia, num relance, em saia branca, a desfazer o atacador do colete. E o seu olhar “guloso” centra-se no decote da camisa que deixava ver “os seus braços brancos, o seio delicioso”. Na articulação da narrativa irrompe claramente o dualismo dos sentimentos do Padre Amaro, ou seja, a castração da liberdade em assumir os seus desejos carnisais porque está subjugado aos deveres religiosos.

Não podemos deixar de citar o memorável jantar dos anos do abade Cortegaça, “o melhor cozinheiro da diocese”. Os padres deliravam com os aromas que exalavam da “vasta terrina do caldo de galinha”, deliciavam-se com a **cabidela**, a côdea de pão ensopado no molho, os **pimentões** escarlates, as **vagens**, as **azeitonas** pretas, as **brasas**, os **bocados brancos de peito do capão recheado**, tudo regado com o soberbo vinho da Bairrada em “bojudas canecas azuis”. E para a sobremesa alinhava-se uma travessa de **arroz-doce** harmonizada com o precioso **vinho do Porto 1815**, servido a todos com as precauções clássicas e com a ressalva:

Disto não se bebe todos os dias.

Sob o efeito do vinho, os padres engasgavam-se de riso, falavam da pobreza e da preguiça que havia por aquelas bandas, da promiscuidade, da miséria, do pecado que corria pelo mundo. Falavam também de política, das eleições, de como sabiam “cozinhar um deputadozinho” e dos votos que podiam arranjar, do benefício que podiam extrair das confissões femininas e de como usá-las em causa própria. De fato, captando uma realidade que nos convence plenamente, Eça mostra como a saciedade do vinho faz “alargar a língua” e como, libertados pelo mesmo, os homens da Igreja revelam a perfídia das suas personalidades, acobertada pelo manto das suas falsas convicções, e o quanto podem ser corruptos em favor de seus interesses.

BORBULHAS DE SEDUÇÃO

Já no romance *O primo Basílio*, a bebida ajuda frequentemente a libertar tensões e a suscitar a sensualidade, num gozo interminável e que se projeta para além do seu imediatismo sensorial e do infinito.

Para alguns, quando falta a coragem, é por meio das “drogas” que a encontram e, assim, sob o seu efeito, podem arder na concupiscência. Para outros, desprovidos de qualquer senso moral, as “drogas” são apenas uma isca para alcançar a sua presa fácil. E é assim que Basílio joga com os sentimentos de Luísa: o **champanhe** é a acendalha para a sedução.

Mulher romântica, sonhadora e de uma fragilidade comportamental que a predispõe ao adultério, Luísa é produto do meio e o tipo de personagem em que predomina o instinto e o pendor fisiológico, integrando ainda o erotismo como elemento que compõe a sua personalidade. Numa dada tarde, recebe a visita

da amiga Leopoldina, que se apresenta com um apetite voraz – não lhe apetecia alimentar-se em sua própria casa e desejava comer **bacalhau**, prato que o marido detestava. Juliana, a serviçal de Luísa, confecciona o objeto do desejo: um pouco tostado, temperado com louro, desfazendo-se em finas lascas, regado com um fio mole de **azeite** e com **alho** amassado. Leopoldina delicia-se. As amigas arrebatavam-se daqueles sabores, aromas e texturas, num prazer esfuziante, e logo esvaziaram uma garrafa de vinho. Os corpos vão ficando mais indolentes e desejam mais. Prontamente Luísa serve um **champanhe**

Tinha-o muito bom, [...] desembrulhou-a do seu papel azul; – e com risinhos, sustos, fizeram estalar a rolha. A espuma encantou-as: olhavam os copos, caladas, com um bem-estar feliz. Leopoldina gabou-se de saber abrir muito bem o champanhe. Falava vagamente de ceias passadas... [...] olhava com sensualidade os globulozinhos vivos que subiam, sem cessar, no copo esguio [...].

Era o momento de apreciar a sensualidade do **perlage** – a coroa de espumas formada pelas bolhas de gás – como se estivessem a beber as estrelas que caíam do céu! E “a meia obscuridade deram-lhe depressa a necessidade de cochichar confidenciazinhas”. Luísa, já com o corpo preguiçoso e envolvido por um langor peculiar provocado pela bebida, despede-se de Leopoldina, que partia para se entregar ao amante.

Toda a exposição em torno do **champanhe** prepara bem o leitor para uma conclusão óbvia: de fato, percebe-se que o narrador tem a intenção de sugerir que o **champanhe** lhes agitava o sangue e que as borbulhas desprendiam os pudores e as libertavam do dogma da castidade. Era o **champanhe** que levava ao sorriso, aos olhares, ao abraço, e que também, em parte, conduz Luísa à entrega e à rendição a Basílio.

Ociosa e consumidora constante de uma literatura romanesca que trans-

forma a vida em devaneios, Luísa tinha, finalmente, um amante. Mas “não fora culpa sua. Não abriu os braços a Basílio voluntariamente!... Tinha sido uma *fatalidade*; fora o calor da hora, o crepúsculo, uma pontinha de vinho talvez...”. Ora, se à Luísa faltava coragem ou superioridade moral para vencer os ímpetus que a atiravam para Basílio, certamente não faltaram a ambos os impulsos internos – a pulsão dos desejos – e os externos, alimentados pela bebida, a interferir nos seus sentidos, volatilizando os seus pudores e fazendo uso dos seus verdadeiros sentidos.

O PREÇO DO REQUINTE

Outra obra que reflete muito bem os espaços sociais portugueses é *A Capital*. O protagonista, Artur Corvelo, rapaz profundamente sensível, tornou-se cheio de ilusões e ambições. Idolatrava Damião, amigo das cavaqueiras poéticas e boêmias. A primeira paixão de Artur foi Aninhas, na época a prostituta mais cara de Coimbra, que concedeu ao mancebo “um capricho grátis”. Consumidor de genebra, na sua terra natal regalava-se com uma **fritada de ovos** e **chouriço**. Muda para a capital, Lisboa, e começa a sonhar com o sucesso de escritor. Torna-se amigo do jornalista Melchior, um profissional parcial, corrupto e oportunista, do tipo que “chupava o fundo do cálice de cognac”. Um bruto, grotesco, que logo levou o mancebo a um restaurante para comer finas ostras.

Artur, dilatado de vaidade, passa então a cultivar o hábito de apreciar **ostras** acompanhadas de um caro Sauterne. Por vezes, lembrava-se das despesas e era assolado por inquietações financeiras:

As libras iam-se!

Mas, ingenuamente, regalava-se por fazer parte de uma “panelinha”, embora

isso não lhe ficasse barato. Devia, por exemplo, “fazer uma oferta de uma garrafinha de *champagne*”, nada menos que uma refinada Cliquot. E logo se descortina um mundo sofisticado e de *glamour*, catapultado pelo elegante *champanhe* francês e pelos vinhos refinados que harmonizam tão bem os pratos igualmente requintados... e as libras iam-se!

Os companheiros Melchior e Meirinho propuseram um jantar a Artur, que no seu imaginário seria o momento adequado para ler para os amigos as principais passagens de um drama que estava a escrever. Ingênuo, “via-se à cabeceira de uma mesa resplandecente, e os literatos erguendo para ele, num *toast* frenético, os copos esguios de *champagne*”, elevados em sua direção. Na verdade Melchior convidou, Meirinho conduziu o menu e Artur pagou “um jantarinho pra quinze libras [...] só com coisas elegantes: duas **sopas**; **hors-d’œuvre**, duas entradas, assado, caça, **entremets** [...] e *champagne*”.

Artur só muito tarde percebeu a volatilidade destas relações e os interesses individuais e egoísticos de cada um desses homens.

Essas pequenas passagens dos romances queirosianos são *hors d’œuvres*, pois toda a obra de Eça é realçada, do nosso ponto de vista, pelo ato de comer e beber, o que nos permite uma análise pormenorizada da sociedade e do ser humano e da sua moral, revelando os instintos, o lado fisiológico ou a agressividade e o erotismo como elementos que compõem a densidade humana, que as personagens tão bem encarnam. Definitivamente, a fraqueza moral é corroborada pela imagem estereotipada das personagens.

Lidamos, afinal, com a intersecção da vida com a ficção, e vice-versa. Porque dela irrompe a exposição dos problemas e das tensões de uma sociedade e de seus indivíduos. Por isso, Eça, na sua *Cozinha arqueológica*, escreveu:

Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és.

E dir-se-ia mesmo:

Diz-me o que bebes, dir-te-ei quem és.

Vale a pena ler – e saborear – Eça: é atemporal.

Shirley Bilro é formada em Direito e Economia, com mestrado em Ciências Jurídico-empresariais e História da Alimentação, com as teses “Denominação de Origem sob a ótica europeia e brasileira” e “Vinho, Genebra e Champanhe – pedaços da vida no Realismo queirosiano”, respectivamente, ambas defendidas na Universidade de Coimbra.

Sofia Bauchwitz é artista visual.

GLOSSÁRIO

Bairrada – Região do centro de Portugal onde se produz um vinho com a mesma designação. Há castas autóctones (baga, bical) que produzem vinhos singulares, inclusive espumantes de excelente qualidade.

Broa – Tipo de pão muito tradicional em Portugal, feito de farinha de trigo e milho, ou milho e centeio e levedura.

Carrascão – Vinho tinto de cor carregada (taninoso), que provoca adstringência na mucosa bucal.

Cliquot – Nicole-Barbe Cliquot-Ponsardin, esposa de um produtor de *champanhe*, em Epernay, ficou viúva aos 27 anos. Esta mulher, de espírito empreendedor, e Dom Pérignon, religioso beneditino de Hautvillers que com seu espírito perfeccionista elevou o champanhe à bebida eleita pelos príncipes monarcas franceses, fizeram deste vinho uma das bebidas mais apreciadas no mundo, entre elas o *Veuve Cliquot* (Viúva Cliquot).

Côdea – Parte externa e endurecida do pão ou do queijo.

Entremets – Sobremesas, um doce de colher.

Genebra – Aguardente de origem holandesa, feita de cereais e aromatizada com bagas de zimbro.

Gota – A gota tem o formato de uma pera – no caso da citação, pode ser usado no sentido de algo ser apreciado em doses pequenas. Como o padre mantinha um relacionamento com a Sra. Joaneira, pode estar relacionada com a relação íntima que mantinham.

Hors-d’œuvre – Aperitivo.

Lampreia – Animal marinho quando adulto, mas no período de reprodução volta às águas doces, os rios, onde deixam suas larvas. Não é um peixe, é um ciclóstomo. Este animal é um ectoparasita, alimenta-se de sangue de peixes e mamíferos marinhos. Tem formato de cobra e a boca é uma ventosa.

Lampreia de escabeche – Prato muito apreciado em Portugal e Espanha, especialmente nos meses de fevereiro e março, é feito à base de vinagre, vinho branco e tinto, água, manteiga, azeite, pimenta, cravo-da-índia, alho (as receitas mudam de região para região e a mais popular é o *arroz de lampreia*).

Madeira – A Ilha da Madeira foi descoberta em 1419 e há registros de que a exportação dos vinhos lá produzidos iniciaram 25 anos após a primeira colonização. O vinho passou a ser designado pelo topônimo *Madeira* e acompanhou importantes movimentos históricos, como a celebração da independência dos Estados Unidos, em 1776. Muitos personagens se deixaram encantar pelo paladar singular de um madeira, como Winston Churchill e George Washington, e até Shakespeare citou-o em suas obras.

Prato morgado – No sentido figurado significa que deste prato se pode tirar muitos proveitos, satisfações, prazeres – inclusive de aproveitar a sonolência decorrente de uma farta e pesada refeição.

Rojões – Prato à base de carne cortada em pequenos cubos, sal, pimenta em grãos, louro, cominho, hastes de salsa, vinho branco, banha e batata.

Sarrabulhos – Tipo de guisado, típico da região do Minho, em Portugal. É feito com os miúdos de porco ou cabrito, sangue, embutidos, legumes e cominhos.

Sauternes – Região ao sul de Bordeaux, na França, que destaca-se pela produção de vinhos brancos licorosos. O vinho que leva o mesmo nome é protegido por AOC – Appellation d’origine contrôlée (em português, Denominação de Origem Controlada – DOC). O microclima dessa região propicia o desenvolvimento do fungo *botrytis cinerea*, causador da chamada “podridão nobre”.

CESTA BÁSICA



TAPIOCA COM GINGA

Por Giovanni Sérgio

Mangaba

Quem bebe água da bica e come mangaba do tabuleiro não esquece Natal.

Ditado popular

FEIJÃO DE CORDA

Planta anual, herbácea, glabra, volúvel, prostrada ou trepadeira. Folhas glabras, trifoliadas, com os folíolos laterais assimétricos. Flores grandes, brancas, amarelentas ou lilases, de carena aguda na extremidade de longos pedúnculos axilares. Vagem cilíndrica, reta ou levemente curva, comprida, multisseminada. Grão ovoide-rinóide, de casca ligeiramente rugosa, unicolor ou multicolor, segundo a forma agrícola.

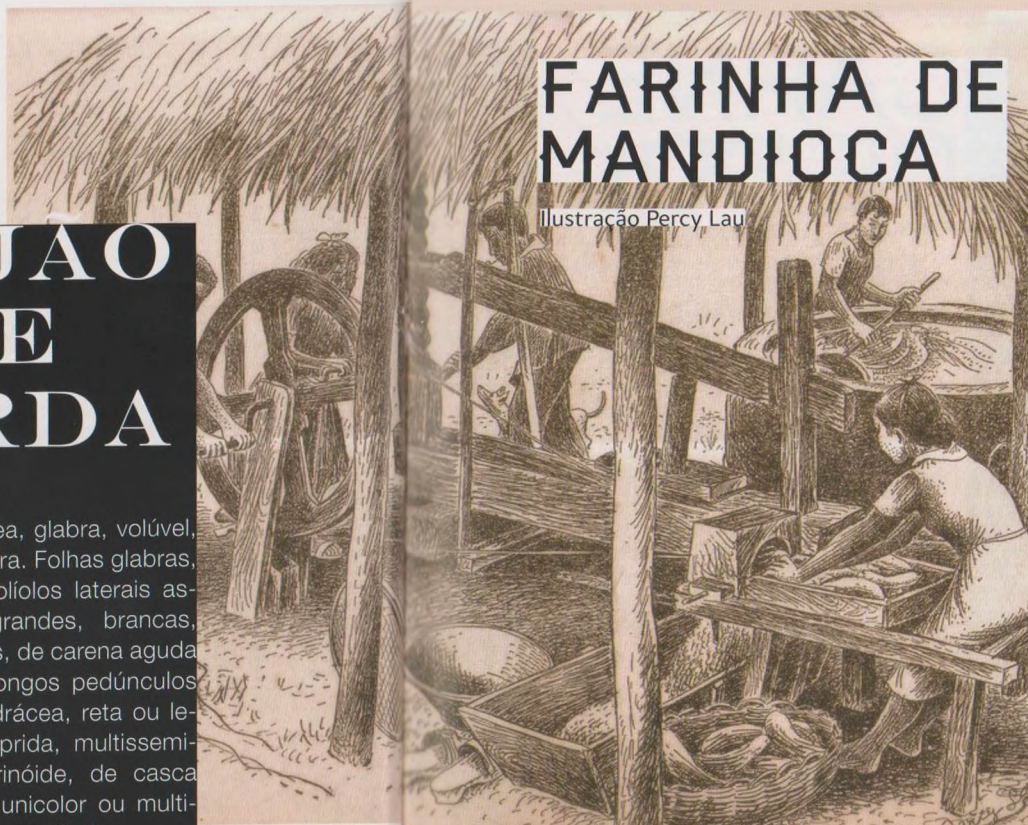
É o feijão mais cultivado no Nordeste. Ao contrário do de Arrancar, exigente quanto ao solo e clima, este vive e produz bem desde o litoral até o sertão mais áspero. Apresenta algumas variedades notáveis pela brevidade de seu ciclo vegetativo, admiravelmente afeitas aos curtos períodos pluviais da zona semiárida nordestina. Bom alimento. Os grãos maduros e secos encerram, em média, 23,24% de matérias azotadas; 1,30% de matérias graxas; e 56,81% de matérias hidrocarbonadas. Toda a planta é, por outro lado, excelente forrageira, verde ou fenada, e sob este último aspecto a sua relação nutritiva é de 1:2,3. Adubo verde de primeira qualidade.

Originário da América do Sul e cultivado em todas as regiões quentes do mundo, apresenta grande número de formas, difíceis de sistematizar, mesmo no campo da denominação popular, que se mostra extremamente variável. (...) É conhecido por Feijão da Praia, Feijão de Macassar ou de Macassa, Feijão Miúdo e Caupi (do inglês cowpea).

Renato Braga, *Plantas do Nordeste*

FARINHA DE MANDIOCA

Ilustração Percy Lau



Consumida sob a forma de polvilho, tapioca ou farinha, a mandioca, elemento constante na mesa do sertanejo brasileiro, é também encontrada, especialmente transformada em farinha, na do habitante comum das nossas cidades. A farinha de mandioca tem sido e continua a ser a base da alimentação de grande proporção de brasileiros, como foi outrora a companheira inseparável do gentio – a farinha de guerra – no seu perene nomadismo pelo interior do continente. Conservada em sacos de folha que a protegia da umidade, ela o acompanhava por dias e dias nas incursões que faziam a seus contrários.

O processo de fabricação da farinha não evoluiu; ela é obtida hoje da mesma forma que a produzia o indígena, no início da nossa colonização. Além disso, o sistema é semelhante de norte a sul do País, diferindo apenas nas zonas em que a produção tem importante caráter de industrialização, quando são empregados maquinismos aperfeiçoados em lugar dos de grande simplicidade herdados dos indígenas.

Homens, mulheres e crianças trabalham na fabricação da farinha, pois que para

todos há ocupação. Em certos pontos do País, especialmente no Piauí, como me foi referido, a «farinhada» é notável acontecimento; acorrem pessoas de diferentes sítios, há matança de gado para alimentação dos que nela estão colaborando. Os lavradores vizinhos agem de modo a que não coincidam as épocas de farinhada, para poderem contar com o maior auxílio possível.

Colhida pelos homens a mandioca (que se reconhece pelo talo verde, enquanto o apim o possui roxo), é levada para o aviamento, atafona, trem-de-farinha e casa-de-farinha ou farinhada, que são as diversas denominações dadas ao local onde se fabrica a farinha. Nos estados do Nordeste, a casa é um simples galpão de pau-a-pique, de chão de terra batida, coberto de folhas de babaçu, carnaúba ou simplesmente sapé, utilizando-se raramente a telha. As paredes, de sopapo, são na maior parte esburacadas pelos animais que procuram as aparas de mandioca ou, mais comumente, existem apenas de um lado da casa resguardando os fornos do vento e da chuva.

Dentro da casa são encontrados os diversos elementos de que se vai utilizar o fabricante de farinha – urupemas (peneiras), tachos, gamelas ou cochos de madeira, a cevadeira, a prensa ou tipiti, o rodo e o forno de barro, possuindo algumas vezes uma chapa de metal na parte superior. Todo o processo de preparação da farinha é feito dentro dessa casa, de onde ela sairá pronta para o consumo. São os seguintes os passos a dar pelo fabricante de farinha: colhidas as raízes à mão, são, depois de lavadas, descascadas à faca, trabalho esse feito por mulheres ou crianças. Uma vez prontas, são levadas para a cevadeira ou rodeto, objeto cilíndrico provido de lâminas de metal, que reduz as raízes a pedaços mais ou menos finos; essas lascas são recolhidas por uma gamela ou cocho, feito de um simples tronco de madeira, cavado, colocado próximo aos pés da pessoa, geralmente mulher, que «ceva» as raízes. Uma polia liga a cevadeira a uma roda grande acionada a braço, a «caitituá» ou movida por animal, constituindo, então, o que se chama bolandeira.

Reduzida a mandioca a pequenos pedaços, faz-se necessário retirar o princípio venenoso de que é dotada. O indígena usava para esse fim o tipiti, grande cesto cilíndrico de folhas de palmeira, onde eram colocados e espremidos os pedaços de mandioca, de modo a que com a água ela perdesse o ácido cianídrico que entra na sua composição. Hoje o tipiti cedeu lugar à prensa. Ela é constituída de uma prancha de madeira com uma depressão onde são colocadas as lascas de mandioca e sobre a qual cai um cilindro, também de madeira, que recebe o peso de outra viga; o movimento é feito à mão, por meio de alavancas.

Uma vez retirada a água que, de mistura com o ácido cianídrico, constitui líquido venenoso chamado «manipueira», a pasta é passada na peneira separando-se a parte mais grossa «crueria», que serve de alimentação para o gado, enquanto a mais fina é levada ao forno. Homem ou mulher que se dedique à torrefação, deve revolver constantemente a massa com uma pá especial de madeira denominada «rodo», até que fique totalmente seca.

Este é o tipo de farinha consumido usualmente à mesa. Há, porém, maneira diferente de prepará-la, obtendo-se a manipuba, farinha d'água, de puba ou carimã. A mandioca é posta a «pubar» em uma vasilha com água durante um período que varia de cinco a oito dias. Peneira-se depois a massa que se deixa secar ao sol, conseguindo-se assim o produto.

Ao mesmo tempo que consegue a farinha, valendo-se de processos bem simples como o que acabamos de expor, o fabricante de farinha, da simples utilização e decantação da massa que se deposita no fundo da gamela, depois de retirada a água da mandioca, pode obter a tapioca e o polvilho, de grande importância no seu sistema cotidiano de alimentação.

Eloísa de Carvalho, *Revista Brasileira de Geografia*



ANTROPOFAGIA

Ao desembarcar na praia de ondas fortes e areia fofa, os portugueses não viram ninguém. Mas, na manhã do dia seguinte, quando os marinheiros enchiam os tonéis de água fresca, colhiam palmitos e cortavam lenha, um grupo de indígenas surgiu no alto de um pequeno morro, próximo à praia. Embora os marujos lhes oferecessem guizos e espelhos, os nativos se recusaram a manter qualquer contato – exatamente como haviam feito os Potiguar encontrados por Pinzón. No dia 19 de agosto, dois marinheiros obtiveram permissão para descer à terra, penetrar na mata e negociar com os nativos. Gonçalo Coelho se comprometeu a aguardá-los durante cinco dias.

Seis dias se passaram e nenhum dos homens retornou aos navios. Então, na manhã de 24 de agosto – quando a frota já se encontrava ancorada há uma semana – a praia se encheu de mulheres. Gonçalo Coelho enviou à terra dois batéis com alguns homens a bordo. Um grumete desembarcou e foi logo cercado pelas nativas, que “o apalpavam e o examinavam com grande curiosidade”. Quando ele estava no meio delas, uma mulher desceu do monte com um tacape nas mãos, aproximou-se do jovem marinheiro e, pelas costas, lhe desferiu um golpe na nuca.

“Então”, diz Vespúcio, “as outras mulheres imediatamente o arrastaram pelos pés para o monte, ao mesmo tempo em que os homens, que estavam escondidos, se precipitavam para a praia armados de arcos, crivando-nos de setas, pondo em tal confusão a nossa gente, que estava com os batéis encahados na areia, que ninguém acertava lançar mão das armas, devido às flechas que choviam sobre os barcos. Disparamos quatro tiros de bombarda, que não acertaram, mas cujo estrondo os fez fugir para o monte, onde já estavam as mulheres despedaçando o cristão e, enquanto o assavam numa grande fogueira, mostravam-nos seus membros decepados, devorando-os, enquanto os homens faziam sinais, dando a entender que tinham morto e devorado os outros dois cristãos”.

Trecho de Náufragos, traficantes e degredados, de Eduardo Bueno, descrevendo a passagem por Touros da expedição que, em 1501, chantou na praia o marco imperial português. O relato baseia-se em carta escrita por Américo Vespúcio, comandante de um dos navios.

CARNE DE SOL

O animal manso se abatia a machado e o arisco a tiro de espingarda carregada com uma rolimã. Depois da sangria, tirar o couro, as vísceras e esquartejar deixando fora o osso do pescoço. Os quartos, pendurados para enxugar, eram despencados, o que significava separar a carne dos ossos que era então aberta em mantas finas. Destas, salgadas sobre o couro aberto no chão, se fazia um monte cobrindo-o com as bordas do dito couro, como se fosse uma trouxa, ali ficando para tomar sal e soltar a salmoura. Daí iam para o estaleiro pegar sol durante o dia e sereno à noite e sol na manhã seguinte, virando um lado e outro. Era a carne de sol, desidratada, seca, enxuta. Vi meu Pai fazer tudo isso e depois empaiolar a carne da novilha, que não prestava para criar, dentro de um caixão, alternando, desde o princípio, uma camada de carne com uma de sal grosso. Assim, ali estava uma carne bem tratada, cheirando, para ser assada na grelha sobre as brasas ou cozida no feijão, em tempos vindouros.

Paulo Bezerra

ABACAXI

A fruta é muito cheirosa, gostosa, e uma das boas do mundo, muito cheia de sumo e gostoso, e tem sabor de melão ainda que melhor, e mais cheiroso.

Fernão Cardim,
Tratado da Terra & História do Brasil

São tão saborosos que, a juízo de todos, não há fruta neste reino que no gosto lhes faça vantagem. E assim fazem os moradores por eles mais, e os têm em maior estima que qualquer outro pomo que haja na terra.

Pero de Magalhães de Gândavo,
História da Província de Santa Cruz

O sabor dos ananases é muito doce e tão suave que nenhuma fruta de Espanha lhe chega na formosura, no sabor e no cheiro.

Gabriel Soares de Sousa,
Tratado Descritivo do Brasil em 1587



Dezembro são cajus
Mansas dunas brancas

Ouro sobre azuis.

Diógenes da Cunha Lima

Meizinhas

Comprar juá, jucá, quina, angélica, mutamba, angico, pinhão, pimenta, limão, pau d'arco, catingueiro, marmeleiro, cumaru, mulungu, semente de imbirã, contraerva, velame, catucá, gengiroba, alecrim, coentro, salsa!

Pregão da velha Solha,
citado por dom Nivaldo Monte

AS PITOMBAS

São as doces pitombas plebeu e mágico fruto, que a memória gustativa não esquece, mesmo sendo de tão pouco usufruto. Explorando o peso pluma na planície da mão aberta, o olhar/fome do menino em vê-la aguça o paladar. Depois segue-se o ritual de prová-las, uma a uma: presas entre o polegar, o médio e o indicador, expõem ao contato labial a suave aspereza da casca: a veste a se desnudar. Dentro da boca excitada, sob o céu palatino, o dente não mordente, acariciante, sem dor, despe o vegetal vestido. De saliva hidratada, ágil, a língua tátil sente a polpa verniz acre-doce: o adulto, voraz e sensual, degusta-a, outra vez menino.

Luís Carlos Guimarães

Canção do inverno

Te dou a força
Do meu braço...
Te dou manivas
Te dou enxada
– Terra molhada –
– Terra molhada –
Do sertão...

Quero que fiques
Toda coberta
De folhas verdes
De frutos verdes
De ramos verdes
Enfeitando as várzeas
De melancias
De jerimuns
E de feijão...

Te dou os eitos
De cem mil covas
Pros algodões...

Terra molhada
Quero o teu milho
Quero o melão...
Quero o inhame
Quero a coalhada
A carne seca
E os capuchos do algodão.

Quero o teu frio
Quero o tutano
Com rapadura
Pra te dar filhos
Pelo verão...

Jorge Fernandes

MILHARAIAS

Nos milharais plantados (minha infância), recém-nascidas chuvas pelos rios que rebentavam adubando várzeas onde meus pés-meninos se afundavam no cheiro fofo do paul novinho. Terra multipartida, covas conchas, das mãos do meu avô descendo o grão. Pela manhã íamos ver as roças à superfície frutos devolvendo – folhinhas enroladas, verde calmo se desfiando ao sol, em sol, de sol. Quando escorriam outros aguaceiros os dedinhos do milho iam subindo em vertical, depois abrindo os braços e já mais tarde o milharal surgia os pendões leques leves abanando o triunfal aceno da chegada. E vinha logo a quebra das espigas, eu chorava de pena, elas dobravam-se por sobre o caule, tesas deslizado no chão, nos aventais apanhadores, sua palha entreaberta – riso triste de quem, nascido, vê-se morto infante, pois sendo espigas tenras, de repente logo viravam massa, logo, pão. Eu as tomava com temor doçura, trançava seus cabelos, embalava-as: eram espigas não, eram bonecas que me aqueciam, eu as maternava lavando-as, penteando-as, libertando-as de gumes de moinhos e de fomes dos animais domésticos, ancinhos, fogueiras de São João. Pelos terreiros procuro em vão os milharais vermelhos de vermelhas papoulas adornando as vaidosas tranças das espigas-bonecas brancas, minha meninice, meu avô habitando agora um campo onde ele, em vez do milho, é uma semente. meu avô, minha avó, os milharais, não tendo mais infância, tenho-a mais.

Zila Mamede

Pitangueira

Termina agosto. A pitangueira flora,
A umbela verde cobre-se de alvura.
E, antes que de setembro finde a aurora,
enrubesce a pitanga, está madura.

Da flor o fruto é de esmeralda agora.
Num topázio depois se transfigura,
E, pouco a pouco, um sol de estio o cora,
Dando a cor dos rubis à carnadura.

A pele é fina. A carne veludosa,
vermelha como o sangue, perfumosa,
Como se humana a sua carne fosse.

Do fruto, às vezes, roxo como o espargo,
A polpa tem um travo doce e amargo,
O sabor da saudade amargo e doce.

Palmyra Wanderley



Cachaça

Abrideira Aca Aço A-do-ó Água-que-
-passarinho-não-bebe Água-benta
Aguardente Aguarrás Aninha A-que-
-matou-o-guarda Arrebenta-peito
Azogue Bagaceira Baronesa Bicha
Boa Branquinha Brasa Brasileira Cali-
brina Caninha Canjebrina Capote-de-
-pobre Caxirim Cobertor Danada Den-
gosa Desmancha-samba Dicionário
Dindinha Elixir Engasga-gato Espírito
Filha-de-senhor-de-engenho Friinha
Fruta Gás Gole Gororoba Gramática
Guarda-chuva Homeopatia Imaculada
Já-começa Limpa Lindinha Maçangana
Mamãe-sacode Marafa Marvada Mata-
-bicho Mé Meu-consolo Moça-branca
Mundureba Óleo Parati Perigosa Pilóia
Pinga Porongo Prego Pura Quebra-go-
ela Quebra-munheca Remédio Retrós
Samba Sete-virtudes Sinhazinha Suor-
-de-alambique Tafiá Teimosa Terebenti-
na Tome-juízo Três-martelos Uca Uma
Urina-de-santo Xinapre Zuninga

Sementes

No dia 11, os jovens puseram-se a dançar, para aca-
bar o luto de um de seus principais que tinha falecido.

No dia seguinte, os feiticeiros chegaram junto de nós
e reduziram a pó certas sementes de corpamba, que
tinham torrado numa panela; depois de misturá-las
com água, engoliram-nas. Imediatamente essa bebera-
gem saiu-lhes pelo nariz e pela boca e eles se agitaram
como possessos. Disseram-me que celebravam essa
cerimônia a fim de que o seu milho, ervilhas e favas
pudessem amadurecer bem depressa. Os que tinham
ido à caça trouxeram um porco da raça taitetu. A
chuva durou todo o dia.

Rouloux Baro

DOCES

Sempre muito lírico, o português foi dando aos seus doces e quitutes,
no Brasil, nomes tão delicados como os de alguns de seus poemas
ou de seus madrigais: pudim de iaiá, arrufos de sinhá, bolo de noiva,
pudim de veludo. Nomes macios como os próprios doces. E não apenas
nomes de um cru realismo, às vezes lúbrico, como «barriga de freira».

Enquanto isso, foi se mantendo a tradição, vinda de Portugal, de
muito quitute mourisco ou africano: o alfenim, a alféloa, o cuscuz,
por exemplo. Foram eles se conservando nos tabuleiros ao lado dos
brasileirismos: as cocadas – talvez adaptação de doce indiano –, as
castanhas de caju confeitadas, as rapaduras, os doces secos de caju,
o bolo de goma, o mungunzá, a pamonha servida em palha de milho,
a tapioca seca e molhada, vendida em folha de bananeira, a farinha
de castanha em cartucho, o manuê. E o tabuleiro foi se tornando, nas
principais cidades do Brasil, e não apenas no Nordeste, expressão de
uma arte, uma ciência, uma especialidade das «baianas» ou das negras:
mulheres, quase sempre imensas de gordas, que, sentadas à esquina
de uma rua ou à sombra de uma igreja, pareciam tornar-se, de tão
corpulentas, o centro da rua ou do pátio da igreja. Sua majestade era às
vezes a de monumentos.

Gilberto Freyre



Umbuzeiro

Por João da Mata Costa | Ilustração Dimetrius Ferreira

O umbuzeiro – ou imbuzeiro –, nome popular do *Spondia tuberosa* Arruda Câmara (*Brazilian plum*, em inglês), é a árvore símbolo de todo o semiárido nordestino e faz parte da família das anacardiáceas.

Árvore de pequeno porte, em torno de seis metros de altura, assente sobre tronco curto e grosso, esparramada na profusão e larga ramificação da copa em forma de guarda-chuva com diâmetro de 10m a 15m projetando sombra densa sobre o solo, vida longa (100 anos), é planta xerófila. Possui folhas verdes pecioladas, alternas, imparipinadas, folíolos oblongo-elípticos, oblíquos na base e acuminados. O caule tem casca cor cinza. As flores são brancas, perfumadas, melíficas, agrupadas em panícula de 10-15 cm de comprimento.

Suas pétalas são ovalares e alternis-sépalas, medindo 5 a 6 mm de comprimento. Estames 10, em duas séries, curtos, pilósulos, com anteras 2-tecas, levemente inclinadas para o interior. Ovário com estilo multifido, cinco-ramoso, os ramos curtos e estigmáticos. O fruto é carnoso e dupla – ovóide.

Também conhecido como umbu, imbu, imbuzeiro, ombuzeiro, taperebá (no Amazonas) etc. Na caatinga, os umbuzeiros amarelecem o chão com suas drupas, muito apreciado pelos animais e aves silvestres. Sua sombra abriga o homem e os animais do sol inclemente do sertão árido.

No Brasil colonial era chamado de ambu, imbu, ombu, corrutelas da palavra tupi-guarani “y-mb-u”, que significava “árvore que dá de beber”. Árvore refrigerio do sertão nordestino, salvou muitos sertanejos da sede e da fome. De tão importante, foi denominada como “árvore sagrada do sertão” por Euclides da Cunha em seu livro vingador *Os Sertões* (1902):

Umbuzeiro é a árvore sagrada do sertão. Sócia fiel das rápidas horas felizes e longos dias amargos dos vaqueiros. Representa o mais frisante exemplo de adaptação da flora sertaneja. Foi talvez, de talhe mais vigoroso e alto – e veio descaindo, pouco a pouco, numa intercadência de estios flamívoros e invernos torrenciais; modificando-se à feição do meio, desinvoluindo, até se

preparar para a resistência, e reagindo por fim, desafiando as secas duradouras, sustentando-se nas quadras miseráveis mercê da energia vital que economiza nas estações benéficas, das reservas guardadas em grande cópia de raízes.

E repare-as com o homem. Se não existisse umbuzeiro, aquele trato do sertão, tão estéril que nele escasseiam os carnaubais tão providencialmente dispersos nos que o convizinham até o Ceará, estaria despovoado. O umbuzeiro é para o infeliz matuto que ali vive o mesmo que a mauritia para os garranos dos Ilhanos.

Alimenta-o e mitiga-lhe a sede. Abre-lhe o seio acariciador e amigo, onde os ramos recurvos e entrelaçados parecem de propósito feitos para a armação das redes bamboantes. E ao chegarem os tempos felizes, dá-lhes os frutos de sabor esquisito para o preparo da umbuzada tradicional.

O gado, ainda, mesmo nos dias de abundância, cobiça o sumo acidulado das suas folhas. Realça-lhe então o porte, levantada em recorte firme, a copa, arredondada num plano perfeito sobre o chão, à altura atingida pelos bois mais altos, ao modo de plantas ornamentais entregues à solicitude de práticos jardineiros.

Suas raízes superficiais possuem um órgão (estrutura) – túbera ou batata, conhecida como xilopódio, que é constituído de tecido lacunoso que armazena água, mucilagem, glicose, tanino, amido, ácidos, entre outras.

Sua madeira leve e mole é fácil de trabalhar. É utilizada em obra de caixotaria e pasta para papel. A casca tem aplicações medicinais, sobretudo para a córnea. É também febrífugo; as raízes produzem tubérculos comestíveis, refrigerantes e medicinais, a que o povo assolado pelas secas recorre para fabricar farinha. É melífera. No Nordeste do Brasil as túberas são denominadas “cunangas”.

O fruto umbu ou imbu é uma drupa verde-amarelada, ou amarelo-róseo, com diâmetro médio 3 cm, peso entre 10-20 gramas, forma arredondada a ovalada, é constituído por casca (22%), polpa

(68%) e caroço (10%). Sua polpa é quase aquosa quando madura. Semente arredondada a ovalada, peso de 1,0 a 2,0 gramas e 1,2 a 2,4 cm de diâmetro, quando despulpada. Sua polpa contém proteínas, cálcio, fósforo, ferro e vitaminas A, C e B1. A acidez balanceada do fruto estimula e facilita a pesada dieta nordestina.

Receita de umbuzada

Uma das mais famosas e substanciosas vitaminas nordestina é a umbuzada. Da sustança ao homem do campo e da cidade. Seu modo de fazer é fácilimo:

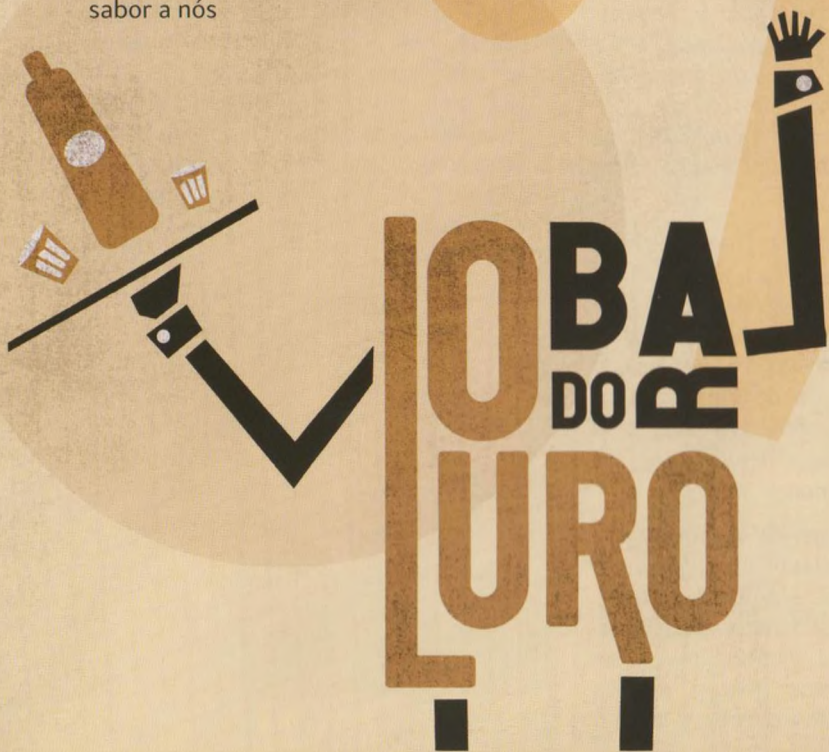
Toma-se uma porção de umbus verdes (inchados) lava-se com água corrente e depois os coloca numa panela com água fervente no fogo até amolecer. Depois, amassa-se o fruto com a mão para retirar o caroço e passar por uma peneira. Após esfriar, bate-se a massa no liquidificador junto com leite frio e açúcar até a consistência de um creme fino. Servir gelado. Pode-se também adicionar um pouco de nata de leite, coalhada ou creme natural.

A umbuzada natural é uma receita mais simples muito utilizada pelos moradores do município de Umbuzeiro, na Paraíba. O fruto é espremido numa vasilha onde se adiciona açúcar e toma-se com farinha de mandioca.

João da Mata Costa é escritor e professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

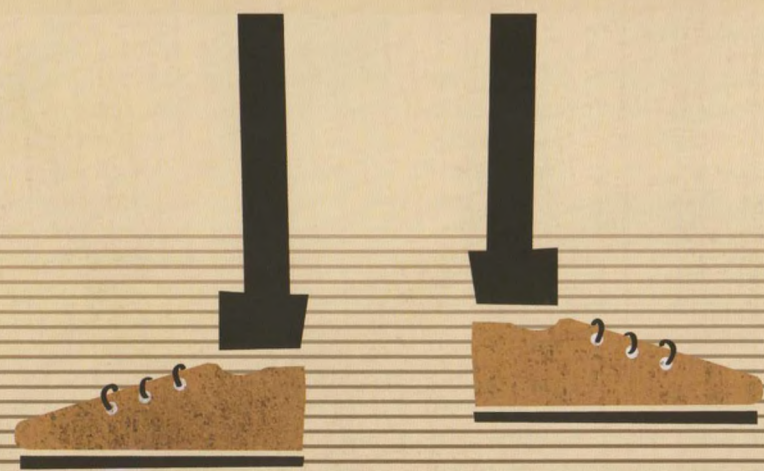
preá

sabor a nós



DO CORAÇÃO DE CADA UM

Por Rubens Lemos Filho | Ilustração Caio Vitoriano



Cansei de sepultamentos e espero que o próximo, ainda que a contragosto, seja o meu, ao qual irei por obrigação. Há um flerte – sem chapelão de Bogart – com a cremação do corpo e o arremesso das cinzas no antigo Forno do Lixo em Natal.

Nenhuma melancolia na alma. Apenas saudade ao relembrar do telefonema de Leonardo, o filho mais novo, anunciando o encerramento das atividades do Bar do Lourival, depois da morte do patriarca, a partilha dos bens e a chegada do *retrocesso* imobiliário ocupando o canto que foi recanto de todos os bons, líricos, loucos, maus e chatos boêmios de Natal.

Já havia sido uma punhalada enterrar o corpo de Lourival, o Louro, silencioso ao lado do seu filho Júnior, que vinha tocando a resistência por homenagem. O bar mantinha-se ali como aquele amigo que você demora a ver mas sabe que será sempre igual no reencontro e o porre rola como se fosse o primeiro.

O Bar do Lourival entra pela diagonal em minha vida como o craque habilidoso invade a área. Passei a frequentá-lo como sucessor sem autorização do meu pai, seu freguês e dependente químico e sentimental desde a década de 1960 na Rádio Poti, de um lugar aconchegante pelo mistério da simplicidade.

O bar é o estuário da vida de qualquer homem criado na rua. Feito nas artimanhas de criança, nas armadilhas infantis, nas amizades desinteressadas, nos descompromissos, nos sentimentos puros, de paixão, desamor, gozo e decepção.

A cerveja gelada de Lourival, servida por Birino e Nicodemus sempre foi patenteada. Luxo é que jamais existiu. Nem queríamos nós, os jovens repórteres de piso salarial que depositávamos nossos sonhos de imprensa livre, sem censurar vinculação política e independência à medida em que os engradados de cerveja se acumulavam na calçada da Avenida Deodoro.

Cerveja e queijo do reino, queijo prato. O meu cardápio foi coerente do dia em que entrei até a última vez, este ano de 2012, quando tomei um copo gelado, mesa solitária, ao sair da Rádio FM 96, sua vizinha, numa convidativa boca da noite.

O Bar do Lourival quase me tornou diarista assim que casei, em outubro de 1990, e fui morar no modesto prédio da família Gosson, onde, no andar de baixo, funcionava um puteiro comandado pela célebre Aninha, socorrista de várias gerações, entre as quais, a que fazia parte, chefe do departamento dos sonsos.

Trabalhava na *Tribuna do Norte*, subia a ladeira onde ficava a loja de carros de Marpas e, antes de descer pela Rua Sachet, dava um drible rápido e sentava à mesa do jornalista Carlos Morais, que atuava como sentinela, presente pelo menos 12 horas ao dia e protegido pelas garrafas que se acumulavam aos seus pés.

Notempo em que jornal impresso comandava a mídia, *Tribuna do Norte* e *Diário de Natal* duelavam como espadachins. Peguei o fim da Era Luiz Maria Alves no *Diário* e umas dez reformas gráficas na *Tribuna*, a principal, mais arrojada, sob a liderança do jornalista potiguar Antônio Melo.

Uma redação que, se não era o Barcelona, se aproximava do ABC de Alberi e Danilo Menezes: Antônio Melo, Emmanoel Barreto, Edilson Braga, Célia Freire, Carlos Peixoto, Carlão Cabeção de Souza, dois moleques, eu e Sebastião Vicente, hoje vivendo e trabalhando em Brasília.

Subíamos a Lourival como guerrilheiros descendo a Sierra Maestra para tomar Havana. Numa caravana de anarquia e sede. Bebíamos hectolitros. Nego fumava maconha como quem come buchada em Pau dos Ferros. Nunca encostei e até hoje sou considerado um careta, o que é uma marca natural, basta observar meu rosto.

Editávamos tarde os dois jornais caprichando na matéria-prima do texto. Nada de guerras. Era uma bagunça. Hoje come-se figado por uma notícia de canto de página.

Com cheiro de tinta e chumbo do *Diário*, chegavam Aluísio Lacerda, Margaret Rose Martins, Valdeci Santana, a Nêga, Carlos Alberto Barbosa, com uma chiadeira de panela de pressão, Flávio Marinho, uma infantaria de fotógrafos dos dois lados, que se juntavam em várias mesas coladas.

Lourival, com um olhar de Lino Ventura, famoso ator de filmes policiais italianos e franceses, olhar que não movia as pestanas e apenas observava o cenário, botava as mãos na cintura e falava alto, para que todos pudessemos ouvir: "Estás vendo Macarrão [assíduo e também viúvo do bar]? Tudo metido a inteligente. Todo mês eu fico com o salário de tudinho!" Gargalhava o sorriso de uma cascata de humildade.

O Bar do Lourival, sem pretensão, demarcou o fim de uma era do jornalismo em Natal. O tempo do texto e da amizade passando o bastão para a fase cosmética e de competitividade em tempo real. Na notícia e na passada de perna no colega.

Lourival, que nas horas duras do meu pai no exílio fornecia à minha família mantimentos da mercearia que deu origem ao bar, tinha uma alma anárquica e generosa. Se o freguês tivesse o dinheiro, bebia. Liso, bebia também, anotando a despesa num borrado caderno de aluno de escola pública.

Me sentir em Lourival era estar um pouco no lendário Beco das Garrafas, da Bossa Nova, no Rio de Janeiro, onde os jovens gênios que cantavam patinhos, beijinhos, coisinhas assim, tinham a chave dos bares e atravessavam madrugada em farras homéricas.

No Café Nice, outro ponto referencial dos anos 1970 e 1980, fui muito mole-

que. Lá no Alecrim, perto da Praça do Relógio. Ficava escutando conversa e tirando dúvidas de bêbados que apostavam sobre futebol.

Em Lourival, mesmo magro caniço, tinha meu espaço, pagava na hora (sempre detestei penduras e calotes), avançava nas discussões políticas e sobre contratações de ABC e América.

O Bar do Lourival era aquela luzinha no fim da Avenida Deodoro, que prenunciava a decadência que já ocupara a Ribeira dos cabarês, raparigas e garachuês. No Lourival, o ambiente era de respeito e irreverência. O ambiente sempre foi o espelho do dono, que tomava suas canas e contava piadas do tempo do Banco do Povo, hoje sede da Rádio Globo AM e da *Tribuna do Norte*.

Lourival, o Louro, adoeceu de saudade, como todo homem que ama, quando perdeu Liège, sua primeira-dama na Universidade da Deodoro, mistura de refúgio e de boteco. Ou a redundância do refúgio que significa o bar do coração de cada um.

Bebi algumas vezes com papai, já nos dias finais dele. Contando histórias, monopolizando o papo, lembrando fantasmas que pareciam estar fugindo de suas tumbas para tomar a saideira.

A saideira do Bar do Lourival foi uma das mortes da Natal que se perde menos para a modernidade, mais pela passividade dos robôs que a habitam. Gente comandada por chip não toma cerveja, o lucro festeja. Alguma coisa acontecia. No Bar do Lourival.

Rubens Lemos Filho é jornalista e atualmente coordenador de Comunicação Social da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte.

DE BAR EM BAR

Por Mário Ivo Cavalcanti | Fotos Giovanni Sérgio

Reunir Woden Madruça e Alex Nascimento em uma mesma conversa é mergulhar no *Caos Infinito*, como se *O Primeiro Livro* de Moisés chamado Gênesis e o *Apocalipse* de São João, o Teólogo, estivessem sendo escritos, ou encenados, ao mesmo tempo, ali, no velho apartamento de Alex na Rua São João, coração do Lapa Seca. Sob o olhar vigilante dos deuses e deusas mais sagrados do jazz e do futebol em fotos P&B ocupando duas paredes, um quadro de Leopoldo Nelson iluminando uma terceira, e a torre da Igreja de São João Batista erquendo-se solitária no horizonte escuro através das amplas janelas, a conversa não flui como um rio sereno, mas em torrentes caudalosas. Instaurado o Caos, faz-se a Luz: o diálogo, o bate-papo, o bate-bola, enfim, desses dois personagens do absurdo – arremedos de Vladimir & Estragon, Rosencrantz & Guildenstern, Laurel & Hardy – ilumina décadas de história – social, política, cultural e boêmia – do Rio Grande do Norte. Ao final de mais quatro horas de conversa, resta um retrato de grupo de uma Natal que não mais existe, e o 3x4 de uma amizade única, ímpar: e, não à toa, terminam tratando um ao outro por “meu filho”, como se as gerações de cada um deles – próximas, mas distintas – se confundisse, fundisse, e eternizasse na entrevista a seguir:





WODEN Nessas minhas memórias doidas de Natal, eu tive o privilégio de participar de uma noitada que juntou Leopoldo Nelson e João Ubaldo Ribeiro.

ALEX Te invejo por Leopoldo, não por João Ubaldo.

WODEN João Ubaldo é uma figura, rapaz.

ALEX Sim, mas é muito intelectual.

WODEN João Ubaldo é um cara inteligentíssimo, brilhante, culto, fantástico...

ALEX Eu sou mais Henfil...

WODEN Tudo bem. Mas eu falo da *figura*, não do escritor famoso: João Ubaldo é um vagabundo como eu e você, de farra... Nessa noite – eles não se conheciam – eu o levei pra casa de Leopoldo, com “o polonês” *[na verdade, canadense]* Jean Posadzki. Leopoldo de bermuda, meia até o joelho *[risos]*, sapato... e tome a conversar, dois gênios. João Ubaldo bebia muito, já chegou lá... enfim, começaram a conversar sobre sagui, *[sobre]* as pesquisas de Leopoldo *[na UFRN]*: João Ubaldo sabia tudinho, sabia de tudo!

ALEX Essa farra terminou sabe como? Os dois pulando de galho em galho, de manhã cedo, naquele jardim... *[risos]*

WODEN Lá pras tantas começaram a falar sobre Shakespeare. João Ubaldo perguntou: “Você tem a Enciclopédia Britânica?” Leopoldo disse: “Tenho.” “Cê, eu vou recitar Shakespeare em inglês.” Recitou um texto inteiro, umas seis, oito páginas.

ALEX Isso é o que o povo chama de intelectual – eu prefiro Iniesta.

PREÁ Isso foi em que ano?

WODEN Quando ele começou a vir a Natal, 1977-78, quando começou a namorar com a mulher de Henfil, que é a atual mulher dele.

ALEX As últimas coisas que Leopoldo escreveu, eu tenho. Eu me meti a ler e na terceira página disse pra mim mesmo: “Vou já tomar um Haldol.” O bicho é doido mesmo, o texto dele é maravilhoso, mas vai entrando – não tem muito K-Y, não, né?

WODEN Ele gostava muito de estudar filosofia.

ALEX E sabia de quase tudo: um médico que sabia matemática, física, e tinha noções de latim, grego...

WODEN A obra dele como pintor é fantástica. Ele passava a noite pintando, e comendo salsichão – que Margarida *[Bittencourt, viúva]* fazia – e tomando rum. Morreu disso: envenenado com a tinta. Leopoldo tinha uma paixão por Margarida...

ALEX Eu nunca vi um *[deles]* sozinho: eles trabalhavam juntos no Museu Câmara Cascudo e no tempo que eu passei lá eram Margarida, Leopoldo e eu. Quando ele necessitava de uma companhia noturna, ligava pra mim, ave noturna, uma hora da manhã: “Mestre, venha pra cá.” Eu ia, ele estava pintando, aquelas loucuras...

WODEN Esse encontro que a noite nos proporciona, as amizades...

ALEX ... e alguma pensões alimentícias... *[risos]*

PREÁ Por falar em comida, você cozinha, Alex?

ALEX Cozinheiro... *[risos]* Meu riso será tua herança... *[risos]* Mas por falar em comida, as melhores farras de Madruga – e minhas também – foram na **Bella Napoli** – sendo que pra mim restaram algumas pensões alimentícias... Com Don Vincenzo *[proprietário, morto em 2011]*, a gente ficava lá, às vezes – quando Woden tinha mais resistência, e eu também (Vincenzo não tem mais nenhuma) – a gente ficava lá até 7h, 8h da manhã. Vincenzo fechava a Bella Napoli, vinha pra o meu apartamento e

pedia *[imita o sotaque italiano]*: “Alex, cara, bota aquela, bota aquela...” A gente tomando uísque, eu perguntava: “Aquela o quê?” “Stevie Wonder.” Principalmente Stevie Wonder cantando “Ave Maria” – em latim. E ficava aqui chorando, aquele choro bonito, de sentimental. E às vezes, daqui, do apartamento do meu vizinho Estevão – naquele tempo eu não tinha telefone –, ele ligava pra Carmem, a mulher dele: “Ô Carmem, eu vou chegar um pouco atrasado, eu tô em Nísia Floresta...” *[risos]* – e a metade do litro de uísque aqui.

WODEN Por falar em figuras, onde anda Estevão?

ALEX Eu conheço um, o Esteves da “Tabacaria”.

WODEN Sim, mas aquele ficou com Fernando Pessoa.

ALEX E tem um Estevão, de Brasília, que nunca foi denunciado, nunca foi preso, nunca foi solto...

WODEN O que você citou agora, seu vizinho, o arquiteto.

ALEX Sim, que fazia projetos maravilhosos... encontrei Estevão no Idema, antes de me aposentar *[risos]*...

WODEN No tempo em que não havia ambiente sustentável *[risos]*... Estevão gostava de receber os amigos, festeiro...

ALEX Lembro dele e Woden fumando a noite todinha...

WODEN Fumando cigarro, né?

ALEX Qualquer cigarro é cigarro.

WODEN Não, não, cigarro, cigarro.

ALEX Tu fumava Carlton, me enchia o saco. Woden chegava lá em casa e eu ficava desesperado, olhando pro *[Corpo de]* Bombeiros e fazendo assim com a mão pra ver se os caras vinham. Esse cara fumava uma carteira inteira,

deltado no sofá, olhando pro teto e fumando. Duas semanas depois – isso em 1982 – ele começou a dar esporro em mim porque eu fumava *[risos]* e ele tinha deixado de fumar, que foi o grande mérito dele.

WODEN Eu fumava três carteiras por dia. Uma loucura. Se você tava num bar, conversando, tomando cerveja, uísque – todo mundo fumava. Naquele tempo as mulheres estavam começando a fumar...

ALEX E você terminando.

WODEN Terminando tudo, né? *[risos]*

PREÁ Fumar e beber tem muito a ver com o jornalismo?

ALEX ... ou *tinha*...

WODEN Naquele tempo, jornal se fazia de noite – até os vespertinos. E o jornalismo tinha aquele traço da coisa boêmia.

ALEX Medalha de ouro pra Woden, porque era um ótimo bebedor: eu vi Madrugá melado umas duas vezes nas duas mil em que a gente bebeu.

PREÁ E nessas duas vezes?

ALEX Não ficava chato, não. Eu enfatizei o *não* porque quase todo bêbado fica chato – e Madrugá, *não*.

WODEN Nos anos 1950, quando comecei no jornal, não havia essa campanha contra o fumo, era até elegante fumar: você saía do cinema e acendia o cigarro, igual aos artistas de Hollywood, as mulheres faziam pose...

PREÁ Nessa época se fumava no cinema, nas redações...

WODEN Fumava. À noite, a gente, moço, saía da redação, ia pra zona, pra casa das putas.

ALEX Quem não teve esse imenso prazer? Sentar numa mesa de cabaré,

pedir uma cerveja maravilhosa, e acender um cigarro – se você não tivesse um cigarro, nenhuma puta olhava pra você...

WODEN E, depois, se acendia o cigarro ainda na cama...

ALEX A gente só não acende um cigarro com quem é casado, né? Porque é querer prolongar uma conversa... Mas no tempo dos cabarés, todo mundo fumava, todas as putas, as de dentro dos cabarés, as de fora, nós...

WODEN As mulheres fumavam com uma certa elegância – tinha aqueles estojos, as cigarrinhas, umas douradas...

ALEX ... piteiras... isqueiros... cada um mais afrescalhado... de prata, ouro...

WODEN ... verdadeiras jóias. Em Natal tem muita *senhora* – com circunflexo – que não fuma mais, mas fumava, com elegância, nos clubes: baile no Aero Clube, soirée no América...

PREÁ Como é essa sua história, de ter sido colunista social?

WODEN Poucas pessoas sabem disso, mas essa foi uma ideia de Aluizio Alves. Eu era repórter da *Tribuna [do Norte]* e Aluizio, então deputado federal, sempre que vinha a Natal participava das reuniões de redação do jornal e dava palpite. Na época estava no auge Gil Brás, Hemetério Fernandes, que tinha um programa de rádio, escrevia em jornais. E Paulo Macedo também já estava doutrinando no *Diário de Natal*... E a *Tribuna* não tinha uma coluna social. Quem faz? “Woden”, diz Aluizio. Eu cobria Polícia, fazia reportagem, e digo que não quero, que não frequento a sociedade. “Você tem que ir, você gosta de festa, vi você dançando, você dança bem...” *[risos]* Eu gostava, realmente, e dançar era uma credencial pra fazer crônica social.

PREÁ Que ano?

WODEN 1956-57, foi logo quando eu saí do Exército. Eu tinha 20 anos. E fui fazer uma coluna social diária. Foi bom: comecei a frequentar ainda mais a sociedade, ir às festas, fiz amigos, não tinha as frescuras nem a picaretagem de hoje. Eu fazia teatro amador, tinha a boemia, estudava Direito – e circulava: Natal era uma cidadezinha de cento mil e poucos habitantes, todo mundo se conhecia e se encontrava. As festas da sociedade de Natal eram aniversários, casamentos, o lançamento – raro – de um livro, um show... Um ano depois, eu voltei para o *Diário de Natal*, onde eu tinha começado em 1954, e – poucas pessoas sabem disso, também – fui um dos coordenadores, por conta de Luiz Maria Alves *[1908-1995, diretor do Diário a partir de 1958]*, do concurso Miss Rio Grande do Norte – uma das coisas boas da minha vida, porque eu andava com as misses. E com as mães das misses.

ALEX Por que você saiu da *Tribuna*?

WODEN Luiz Maria Alves assumiu a direção do *Diário* e me chamou. Eu tinha sido repórter com ele. Alves fazia a reportagem política e também – porque gostava – a reportagem policial – que, aliás, é a grande escola do jornalismo, sempre foi. hoje não sei. Hoje os estudantes estudam muito e talvez não queiram ser repórter policial. Então, nós trabalhamos juntos, inclusive numa reportagem sobre um crime que mexeu com o estado: o assassinato de Lauro Maia, pai do *[futuro]* governador Lavoisier Maia, que aconteceu quase no Grande Ponto, no Hotel América, na *[Avenida]* Rio Branco. Quando Alves me chamou, eu fui. Foi uma fase boa, cheguei a ser secretário de redação, no lugar de João Neto, que se afastou pra fazer vestibular. Em 1964, houve uma indisposição minha, e eu voltei à *Tribuna*: Walter Gomes estava voltando do Rio, depois de uma boa experiência no *Jornal do Brasil* – que era o jornal modelo do país naquela época –, assumiu a direção da redação e, querendo modernizar a *Tribuna*, reuniu um grupo de pessoas: estou lá desde

então. Mas a crônica social foi uma boa experiência...

PREÁ Durou quanto tempo?

WODEN Uns dois anos.

PREÁ Na época quem eram os outros cronistas sociais?

WODEN Paulo Macedo, Gil Brás, Hélio Santa Rosa... depois chegou Marize Mascena, Paula Frassinetti, Jota Epifânio... No meu caso, eu fazia com um certo espírito esportivo – e gostava, porque você tinha oportunidade de beber bem – às vezes –, e firmei algumas amizades.

PREÁ Quem eram os personagens de então?

WODEN A sociedade era feita nas festas dos clubes: Aero Clube, ABC, América. Raramente havia festas nas casas – não havia essa coisa *teatral* de hoje. No carnaval tinha os blocos – fui do tempo do Jardim de Infância, nos anos 1950 e tal. A crônica social foi uma ponte para boas amizades que ainda tenho até hoje. Mas o jornalismo... eu devo tudo ao jornalismo: minha vida profissional, as minhas pequenas conquistas profissionais e sociais, o jornalismo foi o grande caminho – você começa a fazer reportagem política, começa a assinar, começa a dar opinião, começa a participar da vida cultural da cidade...

PREÁ A coluna, como é hoje, tem quantos anos?

WODEN Desde 1964, já como Jornal de WM – o título foi sugestão de Ubirajara Macedo, inspirado na coluna Jornal de Antônio Maria, sucesso no Rio de Janeiro. Mas quando eu comecei na *Tribuna*, em 1956, o jornal tinha uma coluna na segunda página, a Revista da Cidade, de notícias sociais: aniversário, casamento, festa – não havia o *soçaíte*. Não era ainda o que foi inventado, depois, no Rio, por Jacinto de Thormes e Ibrahim Sued. Eram as notícias sociais que todo jornal tem – se você pegar um

jornal do século 19, já havia notícias simples, quem chegou, que viajou: o sujeito quando ia para o Rio de Janeiro era um acontecimento; se ia para o exterior, era um mês de notas.

ALEX Mas já tinha a perseguição dos “catadores de notícia”, os que para sair na coluna são capazes de dar uma Ferrari?

WODEN Não, não havia isso. Era uma coisa normal. Eu encarava com a maior naturalidade, não fazia pose nenhuma. Mas fui diretor do ABC Futebol Clube talvez por conta disso – como também fui diretor do Aero Clube: Dr. Gentil Ferreira de Souza me convidou pra ser uma espécie de relações públicas, e eu divulgava a programação social e esportiva também em outros jornais. Fui diretor com vinte e poucos anos! Uma fase muito boa foi quando eu comecei a conviver com o maestro Waldemar Ernesto, uma das grandes figuras de Natal, o cara que trouxe o jazz para os clubes da cidade.

PREÁ Como era a programação dos clubes?

WODEN Tinha as festas, as matinês – o Aero ficou famoso com as matinês aos domingos. E tinha os shows: quando um artista famoso vinha a Natal os shows aconteciam nos clubes, nas rádios – Poti, Nordeste... E nos cinemas – não sei se Alex pegou show no Rio Grande...

ALEX Rio Grande, Rex, São Luiz...

WODEN No ABC foi Ernani Silveira quem me convidou – naquela sede nova, que não existe mais...

PREÁ ... onde hoje é o CCAB, em Petrópolis...

WODEN Aliás, daquele tempo só existe... ainda existe a Fortaleza dos Reis Magos?

ALEX Não conheço *[risos]*.

PREÁ Já existia a presença dos políticos nas colunas sociais?

WODEN Não, naquele tempo, por incrível que pareça, a política era uma coisa mais séria, né? Hoje é um prato indigesto, pra você comer tem que ter cuidado. Os governadores naquela época eram, por exemplo, Dinarte Mariz, Aluizio, Monsenhor Walfredo... Antes de Dinarte foi Sylvio Pedroza, que era uma figura fantástica, elegante, bem-nascido, bem-criado, educado na Inglaterra, jogava tênis, gostava de arte, barco a vela, sabia entrar, sabia sair. E gostava de uma coisa que naquele tempo era um espanto: Dr. Sylvio gostava de vaquejada – ele derrubava *[boi]*. Uma coisa que poucas pessoas sabem é que uma das vaquejadas famosas de Natal era na sede antiga do América, na *[Rua]* Maxaranguape...

ALEX Colado ao atual, era só dobrar a esquina...

WODEN A política naquele tempo era mais distinta. Não havia essa patifaria que existe hoje.

PREÁ Existia algum tipo de ostentação?

WODEN Sempre teve. Sempre teve o novo rico. Os emergentes. Natal está cheia disso: mulheres emergentes e homens idem...

ALEX ... e homens que submergem...

WODEN ... que fazem pose, que fazem festa, que pagam pra sair nas páginas sociais.

ALEX Madrugá, você tá falando que tem gente que paga, e eu acho pior: tem gente que recebe.

WODEN A coisa ficou meio vulgar.

ALEX O ser humano sempre foi vulgar, querido.

PREÁ E quanto ao jornalismo em geral? Houve mudanças?

“Hoje não tem mais jet set – tem os que estão soltos e os que estão presos: o jet de hoje é só um reuezamento de quadrilhas.”

eram 24 vereadores e trinta e poucos funcionários; hoje cada vereador tem trinta e tantos funcionários à disposição dele. Ou mais. Por que isso? Então, naquele tempo não havia assessor de imprensa. Nas redações dos jornais havia um espírito mais amadorístico, talvez: você fazia porque gostava de ser jornalista. Mas por que esse assunto de vereadores?

ALEX Porque a gente estava falando sobre sexo: Dr. Elsimar Coutinho perguntou “quem bota na gente?” – eu disse: são os vereadores... Agora, naquele tempo não tinha jornalista em Natal: eram pessoas com o dom de saber escrever, os donos dos jornais gostavam... ninguém era formado em jornalismo: Woden fez Direito, Ticiano [Duarte] fez Direito...

WODEN Porque não existia ainda o curso. Depois eu fui professor da Escola de Jornalismo de Natal...

ALEX ... na Fundação José Augusto.

WODEN Eu acho o curso de Jornalismo importante, porque forma o técnico do jornal. Hoje não é só saber escrever – tem a técnica de saber escrever em jornal, ou em rádio, ou em televisão. Não tem curso de enfermeiro? Não tem curso de jogador de futebol?

ALEX A Universidade de Salamanca abriu um curso agora, mestrado ou doutorado – uma dessas duas besteiras – em corrupção: não para ensinar a ser corrupto, mas para entender porque existe tanta corrupção.

WODEN Imagine a fila de candidato [risos]: tem muita gente que vai aprender pra aplicar. Tem muito PhD aqui sem esse curso.

ALEX O país honoris causa: Brasil.

WODEN Aqui no Brasil é uma *cachoeira* – de eméritos [risos].

PREÁ Como surgiu seu interesse pelo jornalismo?

WODEN No [Ginásio] Sete de Setembro, onde estudei nos anos 1940-50, comecei a escrever no jornal da escola, o *Gymnasium* – tenho até hoje uma edição com um poema de Luís Carlos Guimarães. Foi quando começou a política estudantil, comecei a ler os primeiros livros, José Lins do Rego, Graciliano [Ramos]... Aí papai falou com Domício Ramalho, repórter policial do *Diário de Natal*, grande figura, grande moleque, de Acari. Ele falou com Xavier Pinheiro – hoje juiz federal aposentado – e eu fui ser “tradutor de telegrama”: as agências de notícias – United Press, Meridional – emitiam as notícias por rádio, em linguagem telegráfica – e eu tinha de dar sentido à frase. Quando eu terminei o ginásio já queria escrever pra jornal, não queria traduzir telegrama nem ser revisor: fui direto pra reportagem policial, minha grande escola. Um dia houve uma denúncia de um tarado no Mercado Público da Cidade Alta – que também não existe mais.

ALEX O tarado ou o mercado?

WODEN Tarado existe em toda a parte [risos]. O cara tinha uma banca de frutas e atraía adolescentes – era um *pedófilo frutífero* [risos]. Eu entrevistei o cara – que negou – e fiz a reportagem: foi um escândalo em Natal.

PREÁ Pelo tema?

WODEN Pelo tema e pelo realismo com que o repórter escreveu, ao usar uma palavra que chocou a sociedade: *masturbação*. Hoje, uma palavra como pentelho, por exemplo, é vírgula: “Esse garoto, vírgula, é um pentelho.” [risos] Houve protestos, inclusive d’A Ordem, jornal católico. Depois é que eu soube que até amigos meus foram protestar. E fui demitido. Isso foi em 1954-55. Zé Gobat soube da demissão e me chamou pra *Tribuna do Norte*. Como eu ia servir o Exército, não aceitei. Mas ainda procurei Djalma Maranhão, com quem me dava bem e tinha um jornal, dirigido por Oliveira Jr., poeta, boêmio. “Djalma, eu estou precisando ir a Currais Novos,



Berilo Wanderley, Woden Madruga e Tota Zerôncio presos no 16º R.I.

“Você tá reclamando que tem gente que paqa pra sair nas páginas sociais – eu acho pior: tem gente que recebe.”

Vítimas da sanha besta, do recal-
ques, do complexo de um vit. capitão
do exército.
Prisioneiros do Xadrez do 16º Regimen-
to de Infantaria em Natal. Fome dos
três “nêus”: – estavam cismados (palati e parati)
no melhor clube da cidade e no Centro
de Cidade. Pena: Berilo Wanderley - 23 dias;
Woden Madruga - 15 dias; Antonio Zerôncio
(TOTA) 30 dias.



Woden Madruga
no palanque de
Aluizio Alves

pra participar das festas do algodão, pra inauguração do Hotel Tungstênio” – puxa, eu sou antigo paca, né? Ele me deu a credencial e fui.

PREÁ E qual era seu real interesse?

WODEN Eu tinha uma namorada que fazia parte da academia de acordeão de Wanda Grandi – onde as meninas da sociedade natalense tocavam – e ela ia, com mais umas vinte e tantas mocas, pra Currais Novos. Quando eu voltei, passei um ano e um dia no Exército, e fui pra *Tribuna*. Foi quando comecei a escrever a Revista da Cidade, com Rômulo Wanderley: era uma coluna onde todo mundo da redação pingava notícias. Com o tempo passei a assinar “Woden”. Depois, fui fazer vestibular de Direito em Maceió, e Berilo Wanderley, filho de Rômulo, ficou respondendo pela coluna – como ele era bem melhor do que eu, escrevendo, ficou com a coluna e eu fui ser repórter. Berilo era um grande companheiro, grande colega de redação, da Faculdade de Direito, meu amigo, grande cronista e poeta, bela figura...

PREÁ E quando você conheceu Alex?

WODEN Na zona *[risos]*.

ALEX Quando ele escreveu a palavra masturbação eu liguei pra ele: “Quero conhecê-lo...” *[risos]*.

WODEN Eu conheci Alex... você lembra, Alex, quando nos conhecemos?

ALEX Madruga, eu lembro da gente já tomando um uisquzinho no **Kazarão**, coisa de mais de 35 anos. No **Hippie Drive-In**, eu sei que a gente não se batia, porque eu estava na minha fase de ser *bandido* e Woden já estava *preso*...

WODEN Mas antes a gente já se encontrava, tirava um fino no outro, nas portas do cinema de arte, no Nordeste, no Rio Grande. A gente se encontrou numa festa na casa de Leide Moraes, eu, você, Emílio Salem...

ALEX ... a mãe do meu filho, Inês Wanderley...

WODEN Foi mais ou menos quando começou a Bella Napoli da praia, em 1975. Não sei se você frequentava a **Tenda do Cigano**

ALEX Sim. É como hoje: bar é um lugar maravilhoso pra conhecer gente boa e ruim. Depois, a gente se encontrava no Kazarão.

PREÁ Na *[Rua]* Campos Sales, anos 1970.

WODEN Isso. São duas casas que mudaram a noite de Natal: a Bella Napoli da praia e o Kazarão.

ALEX Mas primeiro Luiz Carlos Abbott Galvão fez o Hippie Drive-In, onde só se chegava por uma estradinha de paralelepípedos...

PREÁ ... a “Estrada de Ponta Negra”...

WODEN ... a hoje *[Avenida]* Roberto Freire. Mas ali era a turma do rock.

PREÁ Eu lembro, menino, acompanhando minha mãe num salão de beleza, ouvir uma senhora dizer, escandalizada, que a filha tinha “confessado” ter ido ao Hippie Drive-In na noite anterior – ou seja, o lugar tinha certa má fama.

WODEN Tinha: você ia no seu carro, ficava lá atrás, e o garçom vinha servir – e você fazia as coisas que um carro sugere fazer com a namorada...

ALEX ... passar marcha *[risos]*...

WODEN ... mas também tinha um salão na frente, com música...

ALEX A frente funcionava tanto quanto atrás. Luiz Carlos, que também foi dono do Kazarão, instituiu a noite natalense nos finais de semana – as mães podiam até se preocupar, mas eu ia pra lá com minha irmã, minhas amigas, os *doidos*: nesse tempo eu estudava Engenharia...

WODEN Sim, porque tinha doido e tinha doida, né? *[risos]*

ALEX Muitos – mulher doida nunca conheci, não *[risos]*... O pessoal ia todos os fins de semana pro Hippie Drive-In – ou lá pra trás, durante a semana.

PREÁ Se eu não me engano existiam dois públicos: o da noite, da boemia, e o do dia, quando ficava aberto à visitação uma espécie de minizoológico, mais familiar.

WODEN O minizoológico era pra tapear *[risos]*.

ALEX De dia os menininhos iam comer os animais... *[risos]*

WODEN ... e tinha a bicharada da noite *[risos]*.

ALEX De dia tinha lanches, comidinhas...

WODEN ... e você ia pra Ponta Negra e parava lá.

ALEX ... comidinhas no mau sentido, digo: comida mesmo, de comer com a boca *[risos]*.

WODEN Tinha outro bar famoso, na hoje aristocrática Roberto Freire, que era o **Teco-Teco**. Ficava em frente ao campo de aviação do Aero Clube, onde é hoje o Parque do Exército. E onde eu tentei tirar o brevê na escola de pilotagem. Não fiz o voo solo porque descobri que só tinha um olho bom funcionando, o esquerdo – a minha direita sempre foi ruim *[risos]*. Então, ali tinha um mecânico que morava em frente, e ele transformou a casa no bar, o Teco-Teco.

ALEX Fui muito no Teco-Teco com Roosevelt Pimenta. Depois das aulas de dança – que ele também frequentava – a gente se abastecia no Teco-Teco: uma cerveja pra mim, enquanto Roosevelt emborcava vários conhaques Dreher. Ali teve quatro bares: o **Ele & Ela**, o Hippie, o Teco-Teco e o **La Colina**, um lugar maravilhoso que quando Alcione

[Dowsley] botou o *[Motel]* Tahiti era a pré-pensão alimentícia.

WODEN O Tahiti nós frequentávamos mesmo sem o propósito de sacanagem, só pra beber e conversar. Alcione morava no Tahiti. Isso é incrível, você contar, hoje, que o dono do motel morava lá, com a mulher, as filhas e os filhos – e fazia as festas de 15 anos delas lá dentro!

ALEX Uma vez Alcione me chamou pra conversar lá no Tahiti e eu convidei também Madruga – entrei com ele num daqueles quartos, sentamos naquela sala de *pré-ato*, veio uma moça simpática, botou um litro de Old Parr em cima da mesa, olhou pra gente e disse: “Façam bom proveito.” *[risos]*. “Porra, Madruga, quem vai comer quem aqui?” *[risos]*

WODEN Aliás, é preciso alguém escrever sobre Alcione, um figuraço.

ALEX Do mesmo jeito que dissemos que Luiz Carlos instituiu a noite em Natal, Alcione instituiu que trepar não é uma coisa proibida, trepar não é uma coisa feia, trepar é legal. Mas, voltando à sua demissão, depois daquele episódio você nunca mais deve ter escrito “masturbação” no jornal...

WODEN Eu acho que já. Tem muita gente masturbando a gente, né? Político masturba muito: político, intelectual, conterrâneo, masturbam pra cacete!

PREÁ E voltando à noite natalense, por que o Kazarão foi tão importante?

WODEN Por que era uma proposta nova, a cozinha... sim, e tinha uma coisa interessante: um banho turco.

ALEX ... uma sauna – mas não era de *troca-troca*, não. Sobre o Kazarão eu sou mais formado do que Madruga: a cozinha era maravilhosa e nenhum bar do mundo tinha duas manguelas frondosas, gigantescas, no centro do bar.

WODEN O ambiente era agradável, amplo, limpo, serviço perfeito dos garçons...

PREÁ Mas como era a cozinha?

ALEX Tinha paçoca, feijão verde, camarão... e a gente pedia também o que queria.

WODEN Um cardápio normal, sem essas frescuras de hoje – que a cozinha hoje está muito sofisticada.

ALEX Tem dois pratos ficaram famosos: o que Décio Holanda *[ex-funcionário da Fundação José Augusto, morto em 2011]* sempre pedia – camarão à São Gonçalo: camarão com feijão verde e outras loucuras; e o filé ao priquitinho. Por que priquitinho? Porque vinha bem molhadinho... *[risos]*.

WODEN O ponto era superbacana, no Tirol, tranquilo...

ALEX ... não tinha assalto...

WODEN ... apesar de ser perto da Câmara de Vereadores não tinha assalto. As pessoas todas de Natal se encontravam lá, havia um espírito democrático: você encontrava o professor e o estudante universitário. E nas sextas-feiras havia uma multidão: os namoros, os flertes...

ALEX Você pulou pra sexta, mas todo dia quando terminava a sessão da Assembleia...

WODEN ... tinha a famosa “bancada do Kazarão”: Márcio Marinho...

ALEX ... Willy Saldanha, o chefe do bom beber...

WODEN ... Paulo de Tarso Fernandes, o ex-deputado Carlos Augusto *[Rosado]*, Dalton Cunha, Alcimar Torquato... Ficavam até oito, nove horas da noite.

ALEX Eles praticamente abriam o Kazarão: cinco horas da tarde estavam chegando por lá, e os bons de copo,

“Quase todo jornalista hoje é assessor de um político, cupincha de alguém.”

os profissionais, ficavam até meia-noite, duas, três, quatro...

WODEN Você ficava até as cinco, com o vigia lhe pastorando... *[risos]*

ALEX Eu saía às vezes às seis da manhã, porque eu tinha cartaz com Luiz Carlos, a gente era mesmo que irmão, e ele botava um litro de uísque, balde de gelo, e eu ficava com Décio e Ugo Paiva, dois que já foram embora.

WODEN Havia lançamento de livro, música ao vivo...

PREÁ Seu primeiro livro foi lançado lá?

ALEX O primeiro livro lançado em bar em Natal – isso não é glória nenhuma – foi o *Recomendações a todos [1982]*. Foi uma noite...

PREÁ ... histórica.

ALEX Foi, realmente foi.

WODEN Foi, sim.

ALEX Eu lancei uns três livros no Kazarão. Uma noitada fantástica também foi quando Jaguar veio em Natal – a Codecri tinha sido reaberta, eu estava no *Pasquim* – pra lançar *As novas anedotas do Pasquim*: eu textei – com xis – e ele ilustrou. Entupiu o Kazarão. Leia aí a dedicatória de Jaguar...

PREÁ “Para Alex, o tesão de Natal, do seu parceiro, infelizmente no livro e não no mulherio, com – é assim que dizem os nativos – um cheiro, do seu tesão, Jaguar, Natal, 04.03.88.”

Cromwell Tinoco no Kazarão, ele disse: “Alex, em vez de fazer um livro casual, você devia escrever em jornal.” Foi só aquele toquezinho que faltava, né? Foi quando o *Dois Pontos* me pegou, em 1982, mesmo ano do livro.

PREÁ Mas nunca foi diário, né?

ALEX Em nenhum jornal eu trabalhei diário.

WODEN Nunca trabalhou diário *[risos]*. Nunca!

ALEX [risos] Hoje eu sou aposentado por conta disso, devo a Woden Madruga. Eu queria mesmo era escrever em jornal, não pensei em porra de escrever livro: eu sabia que um dia ia escrever um livro... Plantar árvore nunca plantei, e ter filho eu não sabia, porque tava sempre tomando uísque, como é que eu ia saber que eu ia ter um filho? Sempre era comunicado um mês depois: “Atrasou” – coisa que deve ter acontecido com vocês *[risos]*. Mas jornal e livro encham o saco, igual a mulher.

PREÁ Tem algum livro, que falta você escrever?

ALEX Eu tô talvez rabiscando um último livro. Eu não digo que não vou escrever mais porque já fui terrivelmente castigado: quando eu escrevi... como é mesmo o nome desse livro de capa preta?

WODEN *A última estação*.

ALEX ... quando escrevi *A última estação*, em 1998, eu disse que nunca mais eu sento pra escrever uma porra de um livro – e fui castigado. Se eu não escrevesse o próximo, *Almas de rapina [2001]*, eu tinha ficado era doido, cara. Baixou uma entidade masturbatória, escrevi à força, por necessidade. Eu estava escutando Mr. Cole Porter, “Miss Otis Regrets”: “Porra, essa música daria um puta de um poema maravilhoso!”



Sanderson Negreiros, Luís da Câmara Cascudo e Woden Madruga em ocasião elegante

PREÁ E ela é, né? “Miss Otis avisa que não pode comparecer ao almoço hoje...”

ALEX “... she’s unable to lunch today...”

PREÁ ... por quê? Porque tinha matado o amante...

ALEX É. Daria uma continuação – não é fazer melhor do que Cole Porter, mas daria muito mais coisa pra escrever...

WODEN Esse livro aqui – *Almas de rapina* – é muito importante, porque a orelha é minha [risos].

ALEX [risos] ... e onde ele fala metade da orelha na orelha do livro anterior – *A última estação* – que Ana Guerra escreveu. A quarta capa foi de Luís Carlos Guimarães, que morreu antes do livro ser publicado.

WODEN Pois é, nós passamos aqui por alguns bares e esquecemos um importante, que era o de Ana Guerra...

PREÁ O Raro Sabor?

ALEX De Gracinha [Ferreira] e Ana.

WODEN Bati grandes [risos] papos naquela calçada...

PREÁ Foi o “último grande bar” de Natal?

ALEX Foi o último bar que era um ponto de referência. Depois dele todos os bares foram iguais.

WODEN Depois avacalhou, quando mudaram o nome da Praça para “das Flores”.

ALEX E o *jet ski*...

WODEN O *jet set* começou a frequentar etc. Jaguar teve lá.

ALEX Jaguar adorou o Raro Sabor.

WODEN Era pequenininho, gostosinho, a gente ficava dentro, ficava fora... Ali houve uma referência da minha infân-

cia, adolescência: na Afonso Pena com a Potengi ficava a sede antiga do ABC, em frente morava o Dr. Vicente Farache [1902-1967, ex-jogador, ex-diretor técnico e patrono do ABC], e os fundos da casa davam para a Praça Aristófares Fernandes – hoje Praça das Flores, apesar de não ter nem um pé de cravo. Ali, Dona Maria Lamas Farache, mulher do Dr. Vicente Farache, fazia uma festa de São Pedro e reunia os amigos do ABC. Eu era menino e achava bom porque ia comer canjica e pamonha de graça. Uma coisa gozada é que Dona Maria Lamas – que era uma dama, casada com um advogado e um homem importante como o Dr. Vicente Farache, que morreu esquecido e pobre – era quem lavava, com as empregadas de sua casa, as camisas do time do ABC. E os jogadores iam pra o [estádio] Juvenal Lamartine a pé. Hoje, jogador do ABC, ou do América, é mais mimoseado que o príncipe Charles – e futebol que é bom nenhum sabe jogar. Então, ali, surge um bar que fez moda em Natal, gostoso, serviço espetacular, comidinhas de todos os tipos e gêneros, ótimas, marcou época. Dizem que fechou por excesso de cheque sem fundo: o jet não perdoa [risos].

ALEX ... nem paga [risos].

PREÁ O jet era melhor naquela época?

ALEX Hoje não tem mais jet – tem os que estão soltos e os que estão presos: os que estão soltos esperam o habeas corpus dos que estão presos pra ir pra lá – e vão revezando. O jet de hoje é só um revezamento de quadrilhas.

WODEN Vamos fazer aqui uma pequena geografia dos restaurantes de Natal, dos anos 1940 pra cá: o primeiro mais famoso restaurante era o do **Grande Hotel**, onde se reuniam os políticos e empresários. Quando terminou a guerra transformou-se num ponto de encontro importante. Ao lado tinha o bar, onde se reunia a turma da Ribeira – que era ainda o grande bairro político e econômico da cidade. Mas antes houve a famosa **Peixada da Comadre**, no Canto

do Mangue, uma casinha modesta, humilde, final dos anos 1930, começo dos anos 1940... Lembro uma história, pra ilustrar a carência de restaurantes aqui: Dr. Edilson Varela, diretor dos [Diários] Associados no Rio, com Assis Chateaubriand, trouxe pra Natal um avião da Europa com várias misses de todo o mundo – Miss França, Miss Suécia, Miss Holanda... Elas vinham fazer uma série de desfiles no Brasil, no sul, São Paulo. E Dr. Edilson conseguiu incluir Natal na rota. As misses iam fazer um desfile na Rádio Poti, 7h30, 8h da noite, e depois iam se apresentar no Aero Clube. Nós estávamos lá – eu, como repórter do *Diário* e coordenador do concurso de Miss – e surgiu um problema: onde as moças vão jantar? O restaurante do Grande Hotel fechava 8h, 9h da noite. A delegação tinha umas trinta pessoas – 15 moças e os acompanhantes, diretores, jornalistas... Não tinha em Natal nenhum restaurante que pudesse preparar um jantar pra 30 pessoas: isso era a freguesia de uma semana. Aí eu disse pra Dr. Edilson e [Luiz Maria] Alves: “A solução está aqui no auditório: Dona Carminha Paiva e seu Rui Paiva [pais do já citado Ugo Paiva].” Eu conhecia o casal, frequentava a casa deles e sabia que tinham sempre um estoque na despensa pra 50, 80 pessoas comerem. Aí Dr. Edilson e Alves explicaram o problema e Dona Carminha disse: “Tá certo.” A casa deles era um chalé simples, mas num grande terreno, uma área verde espetacular, na Rodrigues Alves com a Trairi.

ALEX Onde é o Edifício Maria José.

WODEN Se eu fosse fazer uma lista dos grandes anfitriões de Natal, o casal Paiva era o maior, disparado. Dona Carminha não assistiu ao desfile, foi pra casa. Quando acabou o desfile, foram todos pra lá...

PREÁ ... mais de trinta pessoas...

WODEN Mais: chegaram também os penetas, inclusive duas figuras que não vou citar os nomes. Foi um lanche, não foi um jantar, mas pra ser feito em uma

hora, uma hora e pouco, com bebidas, sucos etc... Bom, o pessoal ficou tão encantado que o chefe da delegação – cara-de-pau – disse: “Ah, se o *breakfast* pudesse ser feito aqui...” E foi: Dona Carminha fez e eles voltaram lá. Pois bem, Natal não tinha restaurante – isso foi um dia desses. Tinha a Peixada da Comadre, depois surgiram a **Carne Assada do Lira**, do **Marinho**... Tinha um outro, na rua mais famosa, hoje, entre os nossos intelectuais...

ALEX ... o Beco da Lama...

WODEN ... nossa Wall Street, o nosso Saint-Germain-des-Prés! Pois bem, tinha um restaurante ali, o **Pérola**, famoso, simples... A minha última entrevista política com Dinarte Mariz foi feita no Pérola. Ele ia passar o governo pra Aluizio Alves – que não passou: quem passou foi o desembargador Carlos Augusto Caldas. Luiz Maria Alves e eu chegamos no Palácio, mais ou menos meio-dia, informaram: “O governador saiu.” “Saiu aonde?” “Saiu por ali...” Ele e Antonio Soares Filho, chefe da Casa Civil, tinha ido, a pé, almoçar no Pérola...

PREÁ No tempo em que o governador ainda “saía por ali”...

ALEX ... por ali, no beco... [risos]

WODEN Depois veio a grande fase de Nemesio [Morquecho, espanhol, proprietário do Nemesio Bar e Restaurante], que realmente foi um marco fantástico, com o primeiro **Granada**. Houve outro famoso – eu não frequentei, ainda era menino – o restaurante **Acaíaca**, elegantíssimo: claro que falou... Ficava na Princesa Isabel, vizinho à **Sorveteria Cruzeiro**, que era um ponto de encontro da sociedade de Natal.

ALEX Eu tô lembrando de um restaurante que fizeram em cima do Cine Panorama, o restaurante **Panorama**.

WODEN Nas Rocas, quase vizinho à Peixada da Comadre, mas durou pouco tempo.

ALEX Mas marcou época.

WODEN Marcou. Teve também a **Sorveteria Oásis**, no Cinema Nordeste, ponto da garotada, sofisticado pra época...

ALEX O Cinema Nordeste foi inaugurado como o primeiro com ar condicionado.

WODEN Onde era a esquina do terraço da Oásis? Em frente ao Beco da Lama – que hoje é bom pelos seus botequins, a nossa Lapa sem os arcos...

PREÁ Muito tempo depois aparece o Hotel Ducal.

WODEN ... com entrada e saída pelo Beco da Lama e com um restaurante e boate lá em cima, no último andar, uma vista linda. Então, Natal não tinha restaurantes, como hoje, quando abre um, seis meses depois fecha outro...

ALEX ... e a quantidade de gastrônomos, enólogos, cozinheiros de Natal...

WODEN Ai veio o turismo, que foi uma grande coisa para o desenvolvimento do estado, apesar das safadezas que tem no meio. No governo de Aluizio houve a inauguração do Hotel dos Reis Magos, que tinha um bom restaurante e um bom bar – onde aprendi, com *[o pianista]* Paulo Lira, a não botar manteiga em pão e sim azeite de oliva, que eu nem conhecia.

ALEX E a piscina do Hotel dos Reis Magos era frequentada por gostosíssimas mulheres, e os *vedores* – os voyeurs – iam pra lá, sábado, tomar gim, campari...

WODEN E veio a Tenda do Cigano, atrás: quem não podia ir ao Reis Magos ficava na Tenda, que foi quem inventou o caldo de feijão em copó.

ALEX De lado do Reis Magos ficava **Cleide's Drinks**, um belo cabaré.

WODEN A Tenda era frequentadíssimo.

ALEX Era o fim de noite obrigatório.

WODEN A Tenda abriu no final do governo de Aluizio, logo que inaugurou o hotel. Pertencia a dois sargentos da Aeronáutica que foram cassados na "Revolução". Era gostoso, comidinha de botequim – a grande comida brasileira: aqui em Natal se você falar isso, você é da classe C, D, F... Natal evoluiu tanto que tem até comida sertaneja... *[risos]* Hoje é uma cidade com milhares de restaurantes em toda a parte.

PREÁ Nem tantos milhares assim, dá pra contar nos dedos...

ALEX É verdade. Se a gente quiser sair hoje, segunda-feira: agora são 22h17, daqui a uma hora não tem nem um lugar, exceto a Bella Napoli, que fecha às 2h.

WODEN Em toda a parte do mundo é *assim*.

ALEX Não: mesmo na sexta-feira, se você quiser comer às 2h da manhã só existe a Bella Napoli.

WODEN Em outras cidades do mundo também é assim.

ALEX Mas ninguém vai sair daqui pra outras cidades do mundo pra comer, né?

WODEN Vai. O povo que mais sai do mundo pra outras cidades é o povo de Natal.

ALEX Sim, a propósito, uma pergunta: você tem ainda que fazer duas coisas – uma é o vestibular de...

WODEN ... de Gastronomia?

ALEX ... de Jornalismo – você disse que está devendo, fez Direito... A outra:

já está preparando sua poupança pra comprar um apartamento em Miami?

WODEN Não, acho que vou comprar num condomínio que surgiu agora, todo dia sai no *soçait*e: Nova Amsterdam *[risos]*.

PREÁ Já tem a sua adega climatizada?

WODEN Não, de uns anos pra cá eu deixei de beber – estou bebendo menos. Hoje inventaram um negócio – eu sou ignorante nisso, graças a Deus – que você tem que beber o vinho com tantos graus: então eu tenho que andar com um termômetro – ou é barômetro? – pra marcar essa porra, entendeu? Entendeu? No tempo que eu ia ao cinema, na fase fantástica do cinema francês, eu via aqueles gauleses chegarem nos botequins, restaurantes, bares, pegarem um vinho qualquer, sem nem olhar o rótulo, um pão debaixo do sovaco, abrir a garrafa normalmente, encher o copo... Aqui, não: a garrafa tem que "respirar", tem que botar a bebida na boca, fazer não sei quantas voltas...

ALEX E tem que harmonizar...

WODEN Sim, aí tem que comer com uma carne... assim... de javali... criado na Austrália... É muito complicado beber vinho, hoje. Tem ainda as confrarias... tem que ouvir Renato Machado explicando como você deve beber... Eu acho que beber vinho é uma coisa natural... No Brasil, tinha um ministro, o Eugênio Gudín, que escrevia n' *O Globo*, no *Correio da Manhã*, anos 1950: ele não bebia água... ele era um...

ALEX ... alcoólatra.

WODEN Não. Você não conhece alcoólatra de vinho, que é tão caro... Ele gostava de comer tomando vinho, não tomava água. E perguntaram a ele por que, no Brasil, ele só tomava vinho chileno, ou argentino, e não francês: ele tinha uma teoria que os vinhos que vinham da Europa perdiam qualidade ao transpor a linha do equador. Aliás, não

se chama vinho, nem garrafa: se chama rótulo – “o restaurante tal tem na sua adega tantos rótulos”...

ALEX E o vinho fica onde?

WODEN Por trás do rótulo *[risos]*.

PREÁ Alex bebe o quê? Só Old Parr?

ALEX Old Parr ou cerveja. Não gosto de vinho, detesto Renato Machado... *[risos]*

WODEN Eu não frequento mais a noite natalense, mas tem dois papos chatos: de cinéfilo e de enólogo. Enólogo ficou vulgar – eu gosto muito quando eles encontram sabor de jenipapo num vinho francês...

PREÁ E você, como criador – você cria bode, né?

WODEN Bode, ovelha, galinha...

ALEX ... confusão...

WODEN ... pavão, ganso, pato...

PREÁ Mas você cria o que come, aliás, come o que cria?

ALEX *[risos]* Que pergunta maravilhosa: eis um paradigma, ou um paradoxo, ou um paraplégico...

WODEN *[risos]* Essa é uma pergunta mão e contramão, né? Eu como quase tudo que crio...

ALEX *[risos]* É um pedófilo...

WODEN Pavão eu não como.

PREÁ Mas ninguém come pavão.

WODEN Ora, não come... Mas, caprino é uma delícia. No Brasil tem um preconceito muito grande com bode, porque dizem que o bode fede – quem fede é o homem. O bode fede porque tem uma glândula, quando é adulto, que você deve tirar... Mas o que se

come mesmo é o cabrito, com seis, oito meses. Como o cordeiro.

ALEX Mas a barreira dos restaurantes, aqui, não foi vencida: só se come filé à dijon, à Charles de Gaulle...

WODEN Gastronomia é uma coisa séria: as duas coisas que marcam uma cultura, um povo, são a sua fala e a sua cozinha. Quando você vai à França, você come a comida do povo francês – os restaurantes famosos de Paris são os que fazem a comida do interior da França, o *terroir* deles. Aqui no Brasil, o Nordeste tem uma culinária, simples e riquíssima: a carne de sol, a carne de cabrito, a carne de galinha de capoeira... Talvez a melhor comida do Brasil seja a mineira, que é a cozinha do matuto de Minas! A comida de botequim... Hoje você vai pra um restaurante, o chef é mais famoso que um ministro de Estado, o prato é enfeitado demais – você tem medo até de comer...

ALEX ... desmanchar nem pensar.

WODEN ... parece um quadro de Joan Miró. O que é que o gaúcho come? Churrasco. O que é que o argentino come? A carne, que é motivo de orgulho nacional.

PREÁ E eles estão fazendo isso há séculos, não é que decidiram inventar agora...

WODEN Outra moda, agora: todo macho nordestino tem que comprar um avental, ler revista de culinária...

ALEX Na nossa infância, nossos pais praticamente proibiam o filho homem de ir pra cozinha: a gente ia na cozinha...

WODEN ... pra comer a empregada *[risos]*.

ALEX Mas é verdade!

WODEN Naquele tempo, ou você ia pra zona ou comia a empregada. O grande poeta... prefiro não citar o nome, já falecido... era um boêmio à moda dele:

na Natal dos anos 1940, o sujeito não vivia só de zona – então, quando no mercado passava uma empregada, bonita, boa, o poeta flertava com ela e depois saíam, pelos cantos de parede etc. Quando se reencontravam, durante o dia, na Rua João Pessoa, na Rio Branco, ele a cumprimentava: “Como vai a senhora? Como vai essa bondosa senhora?” *[risos]* Mas voltando à cozinha brasileira, o chef Alex Atala, por exemplo, é defensor da farinha – e a farofa é uma comida fantástica: farofa de bolão, com coentro, com cebola... Eu sou fã de carteirinha, sou farofeiro! Hoje você quase não encontra farofa num restaurante em Natal!

PREÁ Você encontra, por exemplo, no **Lula Restaurante**.

WODEN Tem, no Lula, uma boa cozinha; no **Âncora Caipira**, muito boa cozinha; no **Bidoca**... É preciso valorizar a nossa cozinha sertaneja: se você chega na Bahia, você come comida de africano – que é ótima, as negras alimentaram muito o Brasil, em todos os sentidos *[risos]*; se você chega em Belém do Pará tem a autêntica cozinha brasileira, de índio... Em Minas, o queijo do Serro é valorizado *[reconhecido como patrimônio imaterial pelo IPHAN, desde 2008]* – aqui, os artesãos estão sendo proibidos de fazer o queijo de coalho do Seridó, por aspectos sanitários, em vez de serem orientados e obterem prazos para se adequar. Se você chega em Caicó é capaz de encontrar mais pizzarias do que restaurantes de comidas típicas – até em Lagoa de Velhos tem pizza! Nada contra pizza, acho ótima a comida italiana – comida boa é boa em qualquer lugar. Eu não comeria barata chinesa frita, gafanhoto... peixe cru...

PREÁ Aqui se come testículos de boi, língua de vaca...

WODEN Eu já comi lá em Nemesio – aliás, Tota Zerôncio deu um nome pra isso. A pedido dele, Nemesio fez um prato: testículos com língua...



Alex Nascimento com o irmão-em-'loucura' Henfil

ALEX “Feitos um para o outro”?

WODEN Tota botou: “Enfim juntos” *[risos]*. Cozinha é cultura, representa um tempo, uma época, povo, um lugar etc. Aqui no Nordeste, por exemplo, o peixe frito, cozido, é uma beleza. O pirão da *[Peixada da]* Comadre – não existe no mundo nada igual, devia ser tombado. Hoje o restaurante mais frequentado em Natal é o **Camarões**, pela qualidade, pela organização – e valoriza a cozinha regional. No interior é difícil, existe até preconceito – “comer bode?”... Por exemplo, qual o elemento dominante da culinária alemã? É o porco.

PREÁ Os embutidos.

ALEX E o que a mulher tem de melhor é embutido, né?

WODEN Não é só embutido, não... *[risos]*

ALEX O cérebro da mulher não é embutido? *[risos]*.

PREÁ Por falar no assunto, recorrente nesta entrevista, um tanto quanto machista...

WODEN ... todo homem é machista.

PREÁ ... Cascudo abre a sua *História da alimentação no Brasil* com a afirmação: “Toda a existência humana decorre do binômio...”

WODEN “... Estômago e Sexo...”

PREÁ “... A Fome e o Amor governam o mundo, afirmava Schiller.”

WODEN É lugar-comum dizer, mas Cascudo é gênio. Esse livro é genial, não conheço nenhuma obra igual, uma pesquisa fascinante. É um banquete simples, fantástico. Nem o

Dr. Gilberto Freyre chegou aos pés dele nesse capítulo de alimentação. Sobre alimentação você encontra, em nossa literatura, mil coisas: Pedro Nava deita e rola sobre o assunto – que, aliás, é um autor hoje pouco citado.

PREÁ A propósito, Nava é, talvez, nosso maior memorialista – você tem tudo pra ser um memorialista excepcional...

WODEN Não... estou perdendo a memória.

PREÁ Isso é uma desculpa ou é o quê?

WODEN Não. Alex sabe da minha aflição de escrever. Eu nunca pensei, na minha vida, em escrever um livro, isso é sincero: eu pensei em ser jornalista – acabou e pronto. Eu terminei o curso de Direito e podia hoje ser um homem rico: no último ano do curso fui convidado para trabalhar com o Dr. Eider Furtado,

que estava começando, mas que hoje tem, talvez, a maior banca *[de advocacia]* do estado. Mas eu queria ser jornalista, queria a boemia, queria a liberdade que você tem – que você *tinha* –, sair com os amigos, sair com Luís Carlos Guimarães pra um bar, com Berilo Wanderley, fazer farra com Márcio Marinho, com Sanderson Negreiros, com Varela Barca, depois se meter com os artistas, com Newton Navarro, com Leopoldo Nelson... sair com Ticiano Duarte, com João Ururahy: naquele tempo, saía da *Tribuna*, de noite, 10h, subia a pé, pela Junqueira Ayres, entrava n’*A República*, onde Ururahy era diretor, conversava, depois saía de novo, ia pra Maria Boa ou outro cabaré, ou não ia, ou ia pro **Iara Bar**, em Areia Preta...

PREÁ Nessa geografia gastronômica, ainda não falamos do Alecrim...

WODEN Tinha o **Quitandinha**... tinha aquele bar que tocava chorinho, perto da Praça Gentil Ferreira...

ALEX ... o **Violão de Ouro** ponto de encontro dos músicos e birteiros.

WODEN A comida do Alecrim que eu conheço, dos anos 1950, era o picadinho – da **Barraca de Dona Silvina**, na Feira do Alecrim, na Rua Presidente Quaresma com a Rua dos Caicós. Essa barraca se transformou, mais tarde, no famoso...

ALEX ... **Picado do Monteiro**

WODEN Uma turma grande frequentava a barraca de Dona Silvina: Berilo Wanderley, Luís Carlos Guimarães, Varela Barca, Daniel Diniz, Tota Zerôncio, Hélio Vasconcelos... Naquele tempo todo mundo recitava Manoel Bandeira, Drummond... Márcio Marinho recitava Rimbaud, fechava os olhos... “Porque Rimbaud...” Um dia Dona Silvina encheu o saco: “Quem danado é Seu *Rambô*?” Aí Tota Zerôncio respondeu: “Foi o que bebeu e não pagou.” *[risos]* Era uma boemia sadia – dali a gente saía ou pra zona ou pra casa...

PREÁ A tradição culinária está se perdendo no Rio Grande do Norte? Antigamente os cardápios eram autenticamente potiguares, ou sertanejos, ou nordestinos, e hoje parece que é preciso um *resgate* desses pratos, uma *reinvenção* – está se reinventando, afinal, o quê?

WODEN Em Natal hoje você encontra sarapatel? Não. Batata doce é um troço fantástico, mas poucas casas de Natal servem. Pirê de macaxeira é um negócio sublime, mas você não encontra, com certeza não encontra no circuito Ponta Negra. A carne de sol de Caicó? Hoje nem o processo de fazer a carne seca existe mais: você botava o dia inteiro no sol, virava as mantas, e a noite no sereno. Hoje você ainda compra carne de sol, em Caicó, em Natal. Como também se compra a ova de curimatã – não comem caviar? O que é o caviar?

PREÁ A ova do esturjão.

WODEN Pois entre o esturjão e o nosso peixe do Itans, eu sou do peixe do Itans mil vezes! No *[açude]* Gargalheiras inventaram a linguiça de camarão – de água doce. Há vinte anos quemalaria em beber cachaça? Os senhores de engenho bebiam, a aristocracia rural: o vinho de Portugal era vagabundo, vinha de navio, chegava com gosto de vinagre... Hoje, os gringos adoram caipirinha. É sofisticado beber aguardente, existem confrarias como as de vinho – mas em vez de ser espontâneo, fica pedante.

ALEX Isso é a turma do *jet ski*, porque a mundiça é só na cachaça.

PREÁ Na sua coluna você recorre sempre a um Cova da Onça imaginário – como é a história do verdadeiro **Cova da Onça**?

WODEN Foi o bar mais importante da Ribeira nos anos 1920-30. A cidade de Natal era a Ribeira – onde estavam as repartições públicas, o porto, a Praça Augusto Severo, o teatro. A Cidade Alta era o bairro residencial. Petrópolis e Tirol

eram distâncias. Alecrim era o bairro popular. Então, a vida administrativa, política e social ficava na Ribeira – onde tinha as livrarias, a Escola Doméstica, o comércio mais elegante... O Cova da Onça era frequentado pelos políticos – mais pelo grupo ligado ao Dr. José Augusto Bezerra de Medeiros – e intelectuais.

ALEX Onde ficava?

WODEN Na Tavares de Lyra, entre a *[Rua]* Dr. Barata e a Rua Chile, do lado esquerdo de quem vai pro cais, vizinho onde foi a Agência Pernambucana. Dr. José Augusto era governador e descia a pé pra bater papo lá, com outros políticos: Dioclécio Duarte, Salviano Gurgel, Monsenhor João da Mata – o pessoal que depois foi o nascedouro da UDN. Os aviadores franceses também frequentavam o Cova – a Air France era na esquina da Rua Chile, onde também ficava o Hotel Internacional...

PREÁ ... onde hoje é a Ecocil...

WODEN ... em frente ficava a loja da Viúva Machado *[Amélia Duarte, 1881-1981, viúva do comerciante Manuel Machado]*, a grande loja que abastecia o comércio de gêneros alimentícios de Natal. Então, era uma região que era o ponto de convergência da cidade.

PREÁ Era uma bodega?

WODEN Não, era um bar, um restaurante mesmo, servia pratos. Eu não cheguei a frequentar, porque quando me entendi da Ribeira ele já não existia.

ALEX Aquele personagem da sua coluna, Mestre Gaspar, existiu?

WODEN Não, não.

ALEX Bonito esse nome, boêmio...

WODEN Gaspar porque...

PREÁ Gaspar, Melchior e Baltazar...

WODEN Exatamente. O Cova da Onça criou uma situação danada de chata pra mim, mas engraçada: eu estava na presidência da Fundação *[José Augusto]* e, um dia, Dr. Grácio Barbalho veio me procurar. O Dr. Grácio era um homem sério, demorava a conversar: pensava dez minutos pra falar em um *[minuto]*. Aí ele disse: "Woden, o Cova da Onça foi reaberto?" *[risos]* "Porque eu vi aquela nota na sua coluna, passei na Tavares de Lira várias vezes e estava tudo fechado." Expliquei que aquilo era uma invenção minha, e ele me contou, então, como o bar fez parte da sua vida: formado, foi ser médico em Santana do Matos, que tinha como chefe político o Dr. Aristóфанes Fernandes, o homem mais rico da região, ligado a José Augusto Bezerra de Medeiros, fundador do Partido Popular, cuja ata foi escrita por Aluizio *[Alves]*, ainda menino – "Quando eu vinha a Natal, resolver um problema, o lugar de encontrar Aristóфанes era o Cova da Onça." Aristóфанes Fernandes tinha um escritório em frente ao Cova da Onça, uma figuraça. Contam uma história muito boa dele com o professor Ulisses de Góis – uma das maiores figuras humanas que eu conheci: líder católico, conservador (mais na frente, no avançar da idade, pegou a vereda da esquerda católica), professor, jornalista, foi um dos pioneiros do cooperativismo e do ensino comercial no estado, fundador da Escola de Comércio de Natal, semente da futura Faculdade de Ciências Econômicas. Criou também a Caixa Rural e Operária, depois transformada na Cooperativa Central de Crédito Norte-Riograndense, foi fundador do Instituto de Assistência aos Cegos, Surdos e Mudos, presidente da Congregação Mariana, fundador e diretor do jornal católico *A Ordem*. Um grande homem.

PREÁ E a história dele com Aristóфанes?

WODEN Então: em 1960, Aluizio Alves sai candidato ao governo do estado, enfrentando Dinarte *[Mariz]*, que apoiava Djalma Marinho. Campanha nas ruas empolgando as multidões, de repente, Aluizio se ausenta,

some, passa dias sem vir a Natal: a campanha parou do lado da "Cruzada da Esperança". O professor Ulisses era aluizista *calado*. Uma tarde, ele deixa a sede da Cooperativa, que ficava na rua Doutor Barata, ao lado da redação d'*A Ordem*, segue na direção da Tavares de Lira, e entra no escritório de Aristóфанes. O professor Ulisses tinha uma maneira peculiar de falar, meio fanho, dicção sincopada, maneiroso. Entra no escritório e se depara com Aristóфанes, charuto na boca, bufando, e vai perguntando *[imita um fanho]*: "Ô Aristóфанes, você me dá notícia de Aluizio?" "Por que, professor, o que é que está acontecendo?" O professor Ulisses tenta um rodeio: "Não, nada... porque a campanha parou... sabe, Aluizio nunca mais veio, não dá notícia, nunca mais houve um comício, uma passeata..." E Aristóфанes, puto da vida: "Professor Ulisses, Aluizio é um irresponsável, deixou os companheiros de lado, abandonou a campanha, estaria de paixão nova no Rio!" Aí o professor Ulisses ficou assim... e disse *[imita novamente um fanho]*: "Aristóфанes, fale com Aluizio pela Radional, diga que ele venha, traga essa quenga, alugue uma casa em Lagoa Seca, bote ela lá e recomece a campanha" *[risos]*. Claro que tem um pouco de enfeite nesta história, mas é real. O jornalismo me deu uma certa intimidade com as pessoas "poderosas" da aldeia. O professor Ulisses gostava de mim, conversávamos sobre muitas coisas, e uma vez arrisquei perguntar se essa história com Aristóфанes era verdadeira. O professor abriu um riso e foi dizendo: "É, mas não contada desse jeito" *[risos]*. Naquele tempo, quem tinha puta, quenga, que não fosse da zona, amigado, botava em Lagoa Seca, alugava uma casa... Por ali tinha a Pensão de Belinha, um cabaré que ficava na *[Avenida]* Prudente de Moraes, então um areai danado, um ermo, uma casa aqui, outra lá distante. Frequentei Belinha. Quem vivia por lá era o cantor e compositor Aldair Soares, o "Pau-de-Arara", grande artista, grande boêmio, nascido em Macaíba. Foi famoso no Rio de Janeiro, nos idos de 1950,

quando fazia parte do elenco de astros e estrelas da Rádio Nacional. Um dia voltou para Natal para se apresentar na inauguração da Rádio Nordeste, foi ficando, foi ficando, ficou.

ALEX Bebi com ele.

WODEN Ele tinha uma casa, uma granja, ao lado do cemitério de Nova Descoberta – e dizia: "Aqui tem uma vantagem, quando eu morrer, é só pegar o caixão e passar por cima do muro, *puf*, pronto, caiu no buraco." *[risos]*. Aldair repetia sempre pra Belinha: "Se eu fosse inventor, eu inventava uma escada rolante, daqui da sua pensão até a Ribeira..." Imagine esse vai e vem entre as putas da Ribeira e as putas da Lagoa Seca *[risos]*, uma escada rolante...

ALEX ... só de puta...

WODEN ... descendo e vindo...

ALEX O papo é mesmo sobre *gastronomia*!

WODEN Comida é isso.

PREÁ ... estômago e sexo.

WODEN Seguinte: o primeiro pecado do mundo não foi o sexo?

ALEX Mas antes veio o estômago, a maçã...

PREÁ Brillat-Savarin, em *A fisiologia do gosto*, diz que há os gastrônomos por predestinação e aqueles por condição – entre estes os "homens de letras", categoria à qual vocês pertencem...

WODEN Não, eu sou de números... *[risos]*

ALEX Eu não sou eu... *[risos]*

PREÁ Diz ele: "Os homens de letras são convidados a toda parte porque apreciam seus talentos, porque sua conversação tem geralmente algo de picante, e também porque, de uns

tempos para cá, é de regra que toda sociedade deve ter seu homem de letras."

WODEN O homem não existe sem o artista. Em toda a história da humanidade foi assim. Dos poetas gregos do tempo de Homero até os nossos repentistas, os nossos cantadores, toda uma tradição oral... O nosso Fabião das Queimadas era genial, analfabeto, escravo... morreu doído, no asilo...

ALEX Fantástico como Zé Limeira, um demônio na arte de improvisar... A coisa mais linda, sublime, é cantor de viola.

WODEN A maioria era e é analfabeta, a transmissão era oral, o cordel veio depois. O poeta sempre existiu. Dona Militana, analfabeta, contava um romance, de memória, meia hora inteira...

ALEX Faz sentido: já que não tinha a escrita, tinha que exercitar a memória mesmo – e naquele tempo não tinha o Google, nem o Twitter.

WODEN As novas gerações não abrem mais um livro – ora, se até as professoras não leem... Minhas netas vão na minha casa e ficam cada uma conversando com as amigas via internet. A literatura vai acabar, ninguém vai ler mais livro...

ALEX Suas ideias são ótimas, mas você perdeu o jogo...

WODEN Perdi, claro.

PREÁ Vocês cansaram de escrever?

ALEX Ele diz isso. Eu não sei qual o motivo pra Madruga escrever – tem o motivo comercial, tem o motivo sentimental, tem o motivo casual, tem o motivo espiritual, no sentido de macumba: baixa um santo e ele escreve. Eu não sei quantos culhões ele tem pra escrever durante 50 anos uma coluna diária. Acho que você tem que ter um tipo de loucura muito especial...

WODEN Eu quero parar de escrever porque estou cansado de escrever.

WODEN Pois é – eu quero andar na cidade onde eu andei quando era menino.

ALEX Meu filho, se você sair da sua casa e for buscar o Grande Ponto você vai passar pelo lugar onde foi o Grande Ponto.

WODEN Sim, meu filho, eu sei, mas na minha cabeça continua a mesma coisa: vou passar na Sorueteria Cruzeiro, vou entrar no

Botijinha, vou ver as pessoas, vou no Zeppelin comprar o Jornal do Comércio de Recife, comprar O Guri, O Gibi, vou no Rex – faz anos que eu não faço isso, caralho!

O programa editorial avança

Por Isaura Rosado

O programa editorial da Secretaria Estadual de Cultura/Fundação José Augusto chega ao número de 38 livros lançados, uma média de mais de um por mês desde que começamos esse trabalho. Somente agora em maio, foram publicados mais três livros, além da retomada da revista **preá**, que volta a circular trimestralmente. Os quase 40 títulos são um número expressivo por si só, e mais ainda se comparado com o panorama anterior, quando houve uma grande retração na capacidade editorial do estado. Mas ainda dá para avançar mais, acelerando o ritmo neste e no próximo ano, dentro de um planejamento racional e realista, para cumprir a meta de editar 100 livros em quatro anos.

Estamos falando em números, mas sem negligenciar os critérios editoriais que orientam nosso programa de publicações, através de editais que cobrem desde a literatura popular (os folhetos de cordel) até publicações de referência que só o estado pode fazer. Não se trata de publicar por publicar, mas, sim, de atender a um dos parâmetros estabelecidos para justificar o investimento público nessa área estratégica da cultura.

Os livros que editamos são relevantes, necessários e oportunos. Eles renovam o panorama literário do estado, criando oportunidades para novos autores selecionados por edital ou revelados em concursos como o Luís Carlos Guimarães (poesia). Repõem em circulação textos literários esgotados e obras de história, etnografia e outras áreas de relevância para o estudo e a compre-

ensão do nosso Rio Grande do Norte. Tira das gavetas obras que são de referência pelo grande valor artístico e/ou documental, mas que têm características editoriais, de volume físico e custo gráfico que inviabilizariam sua publicação sem suporte público. Foi assim, por exemplo, com o livro *Asas sobre Natal*, que reúne o grande acervo do fotógrafo João Alves sobre a aviação, com imagens e textos que ajudam a contar parte substancial da história da capital.

No planejamento que traçamos para 2013/2014, há obras com tais características de excepcionalidade, além de dezenas de títulos enquadrados nos outros critérios técnicos que comandam as impressoras da nossa Gráfica Manimbu. Destaco entre os títulos de referência, a reedição das obras completas do grande escritor Osvaldo Lamartine, acrescidas de dois livros inéditos (uma antologia fotográfica por Giovanni Sérgio e uma de textos sobre o escritor). Esse projeto vai repor em circulação o estilo inigualável e o repertório analítico do “príncipe dos sertões do nunca mais” (como o chamou o escritor Vicente Serejo, um dos envolvidos com a reedição da “osvaldiana”). É o resgate justo, urgente e inadiável da obra de um dos nossos principais intérpretes.

Também publicaremos um livro diferenciado, de caráter enciclopédico, com a mais ampla documentação já reunida aqui sobre Augusto Severo, pioneiro da aviação e um dos grandes nomes da pesquisa científica e tecnológica no Rio Grande do Norte.



Outra obra de referência incorporada ao nosso plano editorial é o Dicionário das Artes Plásticas do RN, organizado por Dorian Gray, um dos nossos maiores e mais versáteis artistas, senhor da pintura, da poesia, do ensaio, entre outros talentos. Um livro arrojado, que reúne, em dois volumes bem documentados e ilustrados, a história das artes plásticas potiguares desde o século XIX.

Isaura Rosado é Secretária Extraordinária de Cultura do RN

Abril

Na Alvin Ailey School

Comprovando o bom nível e o profissionalismo dos integrantes da Escola de Dança do Teatro Alberto Maranhão, Tatyelli Raulino, da Cia. de Dança do TAM e do Grupo Clássico da EDTAM, fez cursos de 10 dias em um dos grandes modernos de dança moderna dos EUA, a Alvin Ailey School. A bailarina potiguar participou de uma audição e foi aprovada, conquistando uma bolsa de estudos para cursos durante o verão americano, retornando em junho a Nova Iorque. foto com destaque

Chorinho na Praça

Com o objetivo de continuar a divulgação do choro e levar música de qualidade para a população, o projeto “Chorinho na Praça” iniciou no dia 11 a temporada deste ano, tocando na Praça de Alimentação do Shopping Via Direta. O projeto é executado por professores e alunos do Instituto de Música Waldeimar de Almeida, da Secretaria Estadual de Cultura/Fundação José Augusto, e foi retomado por causa do sucesso na primeira edição, no ano passado.

Curso de Produção Cultural

A Secultrn/FJA, o Ministério da Cultura e o IFRN iniciaram dia 24 o curso gratuito de Assistente de Produção Cultural, pelo PRONATEC. O curso, com carga horária de 160 h, capacitará assistentes que poderão auxiliar na implementação de projetos de produção de espetáculos artísticos e culturais (teatro, dança, ópera, exposições e outros), audiovisuais (cinema, vídeo, televisão, rádio e produção musical) e multimídia.

Intercâmbio com a China

A Orquestra Sinfônica do RN realizou o concerto oficial de maio, no dia 26, tendo como convidados especiais 10 músicos do Conservatório de Música da China, considerado o melhor do mundo. Além de ter sido um momento ímpar para a música potiguar, o concerto foi o primeiro no país com programa composto somente de música chinesa, servindo como abertura do preparo da turnê que a OSRN realizarão na China ainda este ano.

A CULTURA EM MOVIMENTO



A Paixão segundo Iaperi

O Projeto Privado é Público, da Secretaria Extraordinária da Cultura, do mês de abril ganhou ares sacros e populares, de forma bem humorada, metafórica e rica em signos que expressam a devoção popular, com a exposição “A Paixão segundo Iaperi Araújo”. As 16 telas reproduzem, além das estações da Via Sacra, além de um belo crucifixo em madeira e uma das emblemáticas ceias largas de Iaperi. O artista expôs ainda dois bonecos em tamanho natural – Jesus carregando a cruz e Maria como Nossa Senhora da Piedade, “uma criação minha com a artista Ana Selma.

Coleção Cultura Potiguar

O indigenismo é o tema do 33º volume da Coleção Cultura Potiguar, o livro Marana Pabeima – Guerra Infinita, do jornalista Arlindo Freire. O livro, lançado pela Gráfica Manimbu da FJA, retrata parte da história indígena potiguar, enfocando temas e época (o século XVII) com poucos registros na historiografia local. foto

Fortaleza dos Reis Magos

Uma comissão a ser criada e coordenada pela Secretaria Estadual de Cultura, com a participação de várias instituições culturais e do Ministério Público, vai coordenar o projeto de restauração e modernização da Fortaleza dos Reis Magos. A proposta foi apresentada pela secretária de Cultura, Isaura Rosado: “Caberá à comissão propor, encaminhar e acompanhar todas as ações referentes à execução do projeto, de forma democrática e transparente, com a participação do poder público e da sociedade”. A comissão terá representantes da Fundação José Augusto, Ministério Público (promotor João Batista Machado Barbosa), Academia Norte-Riograndense de Letras (Diógenes da Cunha Lima) e Conselho Estadual de Cultura (Iaperi Araújo). Também foram convidados a participar o IPHAN/RN, a Fundação Capitania das Artes (Prefeitura do Natal) e o Patrimônio da União.

Março



Dia Nacional da Poesia

No Dia Nacional da Poesia, 14 de março, a Pinacoteca do Estado recebeu o poeta amazonense Thiago de Mello, um dos nomes mais importantes da literatura brasileira. Antes da abertura oficial do evento, os participantes apreciaram a exposição Matrizes de Xilogravura e Folhetos Antigos, da Casa do Cordel. Para recepcionar o público e o ilustre poeta convidado, o coral Corangelis e a Orquestra de Violinos de Goianinha apresentaram quatro peças musicais. Ainda dentro da programação, foram lançados os livros "Natal - Poemas e Canções", de Diógenes da Cunha Lima, e "Um Canto conforme a noite", do jovem Yuri Hícaro. Houve declamações de versos nas principais paradas de ônibus da cidade, como uma forma de levar arte à população e ainda lembrar dos nomes importantes que escreveram a literatura potiguar. No dia 15, foi a vez de Mossoró receber Thiago de Mello, na Estação das Artes.

Dia Mundial do Teatro

A cultura potiguar celebrou no dia 27 de março o Dia Mundial do Teatro e os 109 anos do Teatro Alberto Maranhão. Para marcar a data, a Secultrn apresentou no TAM um concerto especial da Orquestra Sinfônica do Rio Grande do Norte e o espetáculo "Nas ondas do rádio com Chiquinha Gonzaga", com a Cia. Bagaña, de Mossoró.



Reforma da Biblioteca Câmara Cascudo

Um dos mais importantes equipamentos públicos do RN passará por uma grande reforma nos próximos meses. No dia 27, a governadora Rosalba Ciarlini e as secretária da Cultura, Isaura Rosado, e da Infraestrutura, Kátia Pinto, assinaram a ordem de serviço para a reforma e modernização da Biblioteca Pública Câmara Cascudo. O valor licitado da obra será de R\$ 919.961,61 e o valor total é de R\$ 1.497.849,96. As obras começaram na semana seguinte.

Ceias Largas potiguares

Uma cena clássica da tradição cristã – a Santa Ceia, com Jesus Cristo e os 12 apóstolos celebrando a Páscoa – inspira artistas de todos os lugares e épocas. Nas artes plásticas potiguares, o tema também é repetidamente representado, nem sempre da forma tradicional. Um recorte generoso do tema aparece em "Ceias Largas", mostra do projeto Privado é Público em março. As 25 telas fazem parte do acervo da Holanda Advogados Associados. As obras expostas na Galeria Newton Navarro da FJA impressionaram pela qualidade e diversidade.

Fevereiro

Lei Câmara Cascudo

A Lei Câmara Cascudo (LCC) chegou ao seu 13º ano com um resultado positivo, com R\$ 33 milhões destinados ao financiamento de projetos culturais nas mais diversas áreas. Para ampliar o número de projetos, o Governo do Estado anunciou para este ano renúncia fiscal (ICMS) no valor de R\$ 6 milhões. As inscrições dos projetos acontecem através do Edital Mecenaz, até 15 de setembro de 2013.

Oficinas do MinC e Funarte

Produtores e artistas de todo o estado participaram, nos dias 21 e 22 de fevereiro, das oficinas oferecidas pela Secultrn/FJA juntamente com o Ministério da Cultura (MinC) e a Funarte Nordeste. Na ocasião foram apresentados os editais para criadores e produtores negros, além de esclarecimentos sobre as condições gerais, requisitos, documentação e demais procedimentos para inscrição de projetos nos editais citados. As atividades aconteceram no Teatro de Cultura Popular Chico Daniel – TCP.

Ciclo de Música

Dando continuidade ao trabalho de formação musical iniciado em novembro de 2012, com o ciclo de oficinas "Novembro da Música", a Secultrn/FJA ofereceu de 18/02 a 06/03, através de convênio com o Ministério da Cultura, o "Ciclo de Oficinas de Música". Entre os temas das aulas, música clássica, regional e técnica, com profissionais renomados no RN e a participação de artistas e produtores de todo o estado.

Carnaval de Lucarino

O projeto Privado é Público, realizado na galeria da FJ começou 2013 homenageando "O Carnaval de Lucarino - Acervo de Dona Dorinha do Balanço do Morro". A mostra contou a história de uma das maiores escolas de samba do RN, de seu icônico mestre Lucarino e do apogeu do carnaval de rua potiguar nas décadas de 1960 e 1970.



Janeiro

Agentes de Leitura

Consolidando o Programa Agentes de Leitura, a etapa de formação dos 550 agentes selecionados chegou ao final, com a etapa de Mossoró, que, no período de 21 a 25 de janeiro, capacitou 250 jovens, com idade entre 21 e 25 anos, oriundos de 21 municípios e que trabalharão nos bairros como "bibliotecas móveis". O Curso de Formação foi realizado pela Secretaria Extraordinária de Cultura, Fundação José Augusto (Secultrn/FJA) e a Secretaria do Estado da Educação e da Cultura (SEEC). A primeira etapa aconteceu em Natal, no mês de dezembro de 2012, e capacitou 220 alunos.

Editais da Pinacoteca e do TAM

Procurando democratizar e abrir espaço para mais artistas mostrarem seus trabalhos, a Secultrn/FJA abriu dois importantes editais de ocupação do Teatro Alberto Maranhão e da Pinacoteca do Estado. Os editais selecionaram as 16 exposições que ocuparão as salas do pavimento térreo do Palácio Potengi (sede da Pinacoteca) e espetáculos de teatro, dança, música e outros eventos para o palco do TAM em 2013.

Memorial Câmara Cascudo

A Secultrn/FJA recebeu no dia 25/01 a visita do designer e curador Marcello Dantas, da Magnetoscópio S/A, para conhecer o Memorial Câmara Cascudo e participar de uma reunião para debater a obra e as possibilidades de concepção do projeto de restauração do museu. Marcello assinou, entre outros trabalhos, o projeto do moderno Museu da Língua Portuguesa, em São Paulo.

Emenda da Cultura

A bancada federal do Rio Grande do Norte acatou sugestão da governadora Rosalba Ciarlini para incluir no Orçamento Geral da União (OGU) 2013, uma emenda para a cultura. A emenda no valor de R\$ 20 milhões garante recursos suficientes para a recuperação de três importantes museus: Fortaleza dos Reis Magos, Memorial Câmara Cascudo e Pinacoteca do Estado. O RN é o primeiro estado a ter uma emenda para a área cultural e de valor similar às de universidades.

O GOVERNO TRABALHA EM UMA SÉRIE DE AÇÕES PARA CONSTRUIR A EDUCAÇÃO QUE TODOS QUEREM TER

SECRETARIA DE ESTADO
DA EDUCAÇÃO E DA
CULTURA - SEEC

RN
GOVERNO
DO ESTADO
TRABALHANDO POR UM RN MAIOR

O Governo está investindo em várias frentes para transformar a educação no RN. Na valorização do professor, com o maior reajuste salarial acumulado já implantado em uma mesma gestão. Com a liberação de aposentadorias, vantagens e promoções retidas há mais de dez anos. Com a formação e contratação de novos professores.

Na estrutura, com a reforma das unidades, a compra de ônibus escolares e a implantação do SIGEduc. No investimento equilibrado para elevar os índices de alfabetização, aumentar a oferta de cursos profissionalizantes e efetivar a Escola de Tempo Integral. A cada ação tomada, estamos fortalecendo a educação e criando mais oportunidades para todos no RN.

3.123

PROFESSORES
E ESPECIALISTAS
CONVOCADOS



169

ESCOLAS
RECUPERADAS
22 COM OBRAS
EM CURSO

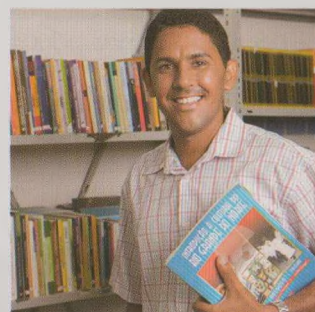
16.671

VAGAS CRIADAS
PARA O ENSINO
PROFISSIONA-
LIZANTE



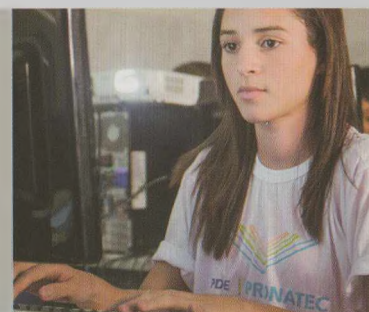
266

NOVOS ÔNIBUS
ESCOLARES
ADQUIRIDOS
PARA TODO O RN



61.280

JOVENS, ADULTOS
E IDOSOS SENDO
ALFABETIZADOS



SIGEDUC

SISTEMA
INFORMATIZADO
DE MATRÍCULAS E
ACOMPANHAMENTO
DA VIDA ESCOLAR
100% IMPLANTADO
EM NATAL



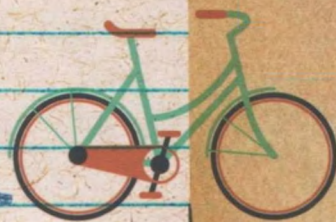
76,8%

DE REAJUSTES
SALARIAIS PARA
OS PROFESSORES
(DE 2011 A 2013)



**FAÇA A MATRÍCULA
DO SEU FILHO NA REDE
ESTADUAL DE ENSINO**

Pedrinho



OLAVO BILAC

UMA BICICLETA PROMOVE ENCONTROS.
O MAIOR DELES É ENTRE AS PESSOAS
E UM FUTURO MELHOR.



RN
GOVERNO
DO ESTADO
TRABALHANDO POR UM RN MELHOR

O Governo do Estado, em parceria com o Governo Federal, está investindo para levar cultura a mais gente. No Programa Agentes de Leitura, jovens bolsistas foram treinados para levar livros, de porta em porta, nas comunidades. Os 550 agentes já receberam kits com bicicleta, mochila, fardamento e livros. Nos próximos 12 meses, serão distribuídos 50 mil livros em 41 municípios. Todo esse conhecimento pode fazer muita gente chegar mais longe do que jamais imaginou. E tudo isso de carona em uma bicicleta.