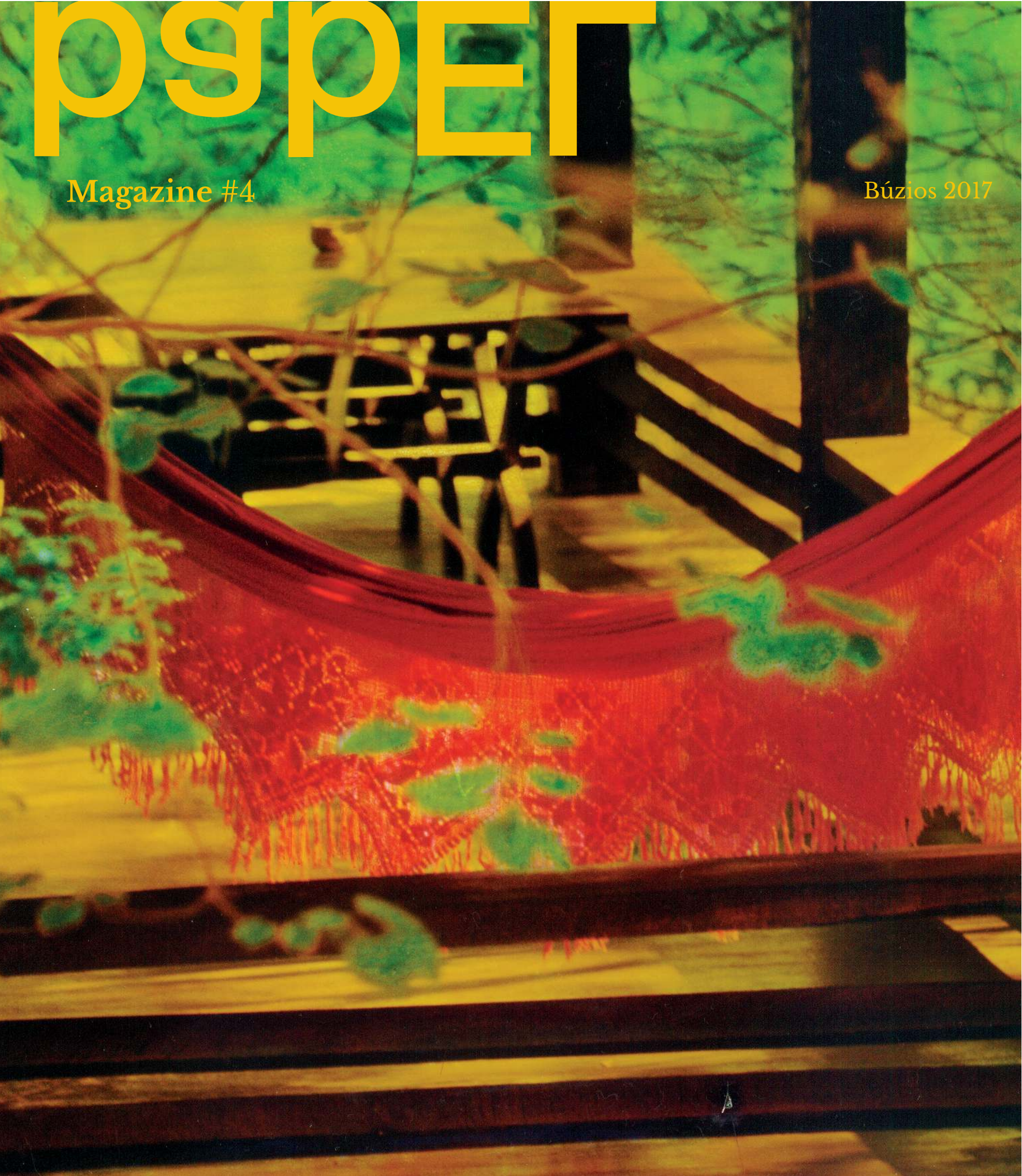


paper

Magazine #4

Búzios 2017





Armando Mattos, artista/editor

Grupos conservadores ao redor do mundo vêm realizando um movimento significativo: idolatram o agora presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, enquanto aprofundam seus ataques indiretos e diretos ao Papa Francisco, com virulência cada dia maior. Para isso, utilizam publicações, sites, blogs, numa rede que reúne leigos e clérigos. A Igreja, na concepção deles, fala pela voz do cardeal, que se apresenta como face pública da oposição.

Em meio à pauta da “defesa da vida”, a toda uma gama de pensamento e a iniciativas de fundo “moralizador”, sugerem que a mulher “bela, recatada e do lar” se contraponha a qualquer relação homoafetiva e negam os direitos dos homossexuais, bissexuais, transexuais, transgêneros e travestis, uma articulação política que, cada vez mais, pauta o discurso de grupos xenófobos que têm, como plataforma, uma cruzada moralizadora e discriminatória.

Uma onda de conservadorismo que parece seguir a agenda de uma pretensa nova ordem mundial e que já nos cerca de situações bizarras. Um apocalipse sensorial em um mundo mais virtual do que real, onde a informação cibernética atordoa mais do que informa, onde o ruído se entranha no conhecimento para promover inverdades no dia a dia.

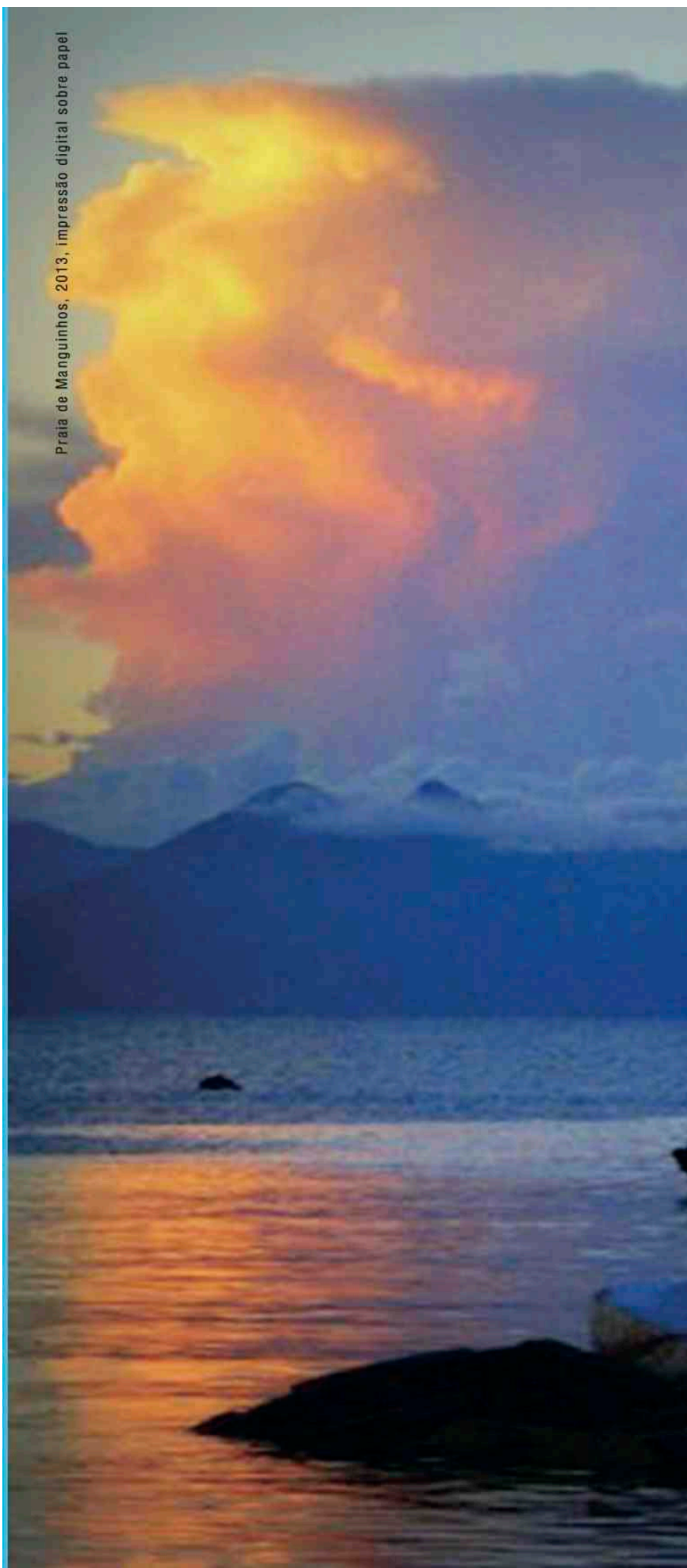
Estamos, pois, a vivenciar um tempo sem regras precisas ou fadadas ao vencimento, onde o passado é uma roupa velha e a moda ainda não promoveu o tom da nova estação.

Para os místicos de carteirinha, isso é, exatamente, uma das características da Era de Aquário: a velocidade e a propagação da informação. Mas como separar o joio do trigo se essa velocidade produz no cotidiano tanto mais conhecimento quanto ilusão sobre o ser/estar dentro da carcaça-casa que é o corpo? Um corpo esgarçado e devassado, onde a polarização macho/fêmea põe a carne à mercê de questões que, se antes eram vistas como desvios de uma ordem, agora alcançam uma pauta existencial na forma múltipla e particular de cada indivíduo, longe da mera razão biológica, buscando atender a demandas que se distanciam do senso comum. Afinal, você sabe por onde anda seu desejo não autorizado? *To be or not to be? That's is the question.*

As questões que atravessam os tempos de agora prometem uma reviravolta na noção de mundo. Foi assim com a descoberta da gravidade, da energia elétrica, do inconsciente e de tudo que, ao longo da história da humanidade, fez a diferença na convivência entre os seres no mundo.

babEL, como um meio híbrido, visa também permear e refletir sobre esse tempo que contorce as vísceras, a razão, e onde a arte, como sempre, livre das amarras das regulamentações caretas e impositivas, se presta a espelhar tudo aquilo que ainda não tem nome nem lugar definido, as coisas ‘estranhas’, as gentes ‘esquisitas’, a forma embrionária. Aquilo tudo que se contrapõe, em parte, a um passado recente, onde a música era outra, a moda era outra, o corpo era outro, a arte era outra e onde Búzios também era outra.

Praia de Manguinhos, 2013, impressão digital sobre papel



Praia de Geribá, década de 90, tinta acrílica sobre impressão digital



Búzios

por Célia Jaguaribe

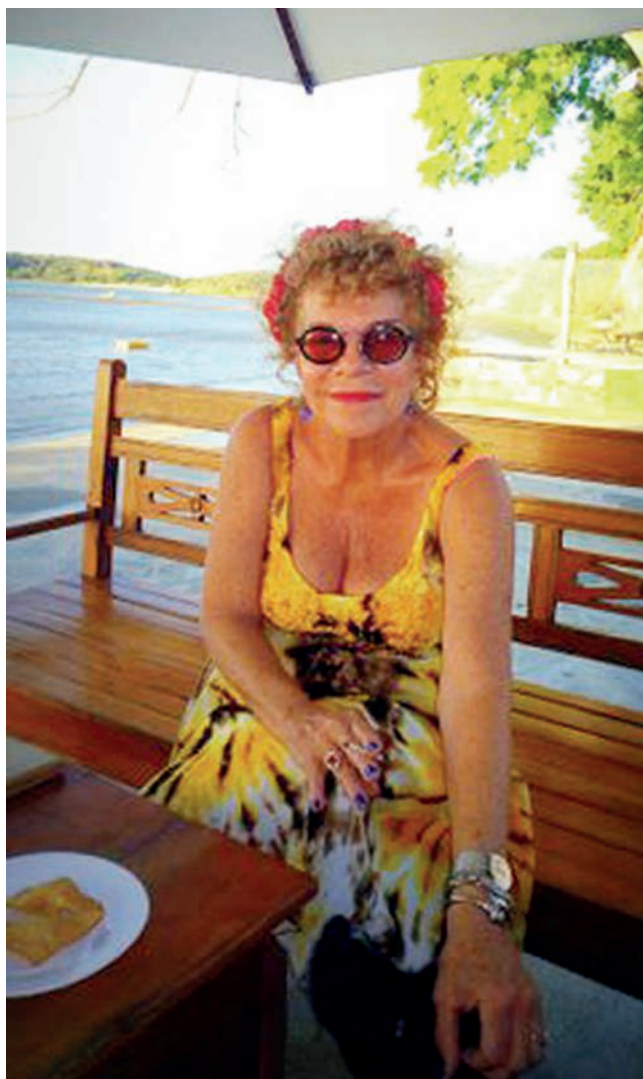


Foto Isabel Lito, 2016

Célia Jaguaribe é uma dessas figuras pioneiras de Búzios que chegou aqui no início dos anos 70 e se apaixonou pela cidade que fotografa desde então, focando tanto a paisagem marinha como as flores e a mata exuberante da região.

Célia chegou aqui e se hospedou em João Fernandes, na casa de João Portinari, depois de atravessar de barca a Baía da Guanabara e enfrentar horas de estradas de terra. "A partir dessa primeira visita, comecei a vir todo final de semana para acampar e fazer mergulho com meus filhos. Vínhamos para a cidade num Kar-mann Ghia, apertadinhos e com a conta certinha do dinheiro para o café da manhã e o PF no Bar Central. O jantar rolava com os peixes, lagostas e mexilhões que pescávamos nos dias de sorte."



Praia de Manguinhos, 1972



Foto Alfredo Grieco, "Janela lua cheia no Leblon", década de 70

Em 1972, Celinha alugou uma casinha na Rua das Pedras, onde hoje é o restaurante Parvatti, e por ali ficou durante dez anos, até construir sua casa no Alto de Búzios. “Estes anos foram inesquecíveis para mim. Acordávamos cedinho para mergulhar, velejar ou explorar trilhas e caminhos novos pelas praias mais distantes. Quase não chovia em Búzios, mas caía um sereno todas as noites enchendo de flores a cidade toda. Daí comecei a usar uma flor no cabelo, desde que acordava até a noite. Os pescadores diziam que eu era a moça com o jardim na cabeça.

O que mais me marca em Búzios são suas cores. Acordar na península já torna o seu dia inesquecível. O azul do céu e do mar traça um contraste suave com as diversas tonalidades das flores que enchem os olhos de alegria e provocam, em mim, o desejo de registrar essas imagens. Mas a Búzios de antes era uma Búzios em que se vinha para curtir a natureza, viver o dia. A noite não existia. Dormia-se cedo para acordar cedo.”

Às vezes, Celinha se pega sorrindo com as queixas que as pessoas fazem da Búzios de hoje, que sofre com o lixo amontoado pelas ruas, a falta de infraestrutura na saúde, o turismo de baixa qualidade e a política que, de fato, continua igual, ainda que o mundo tenha se modernizado e a arrecadação de impostos aumentado. Mas, afinal, a cidade sempre teve os porcos soltos pelas praias, muito porcos, e isso remonta aos idos anos 70, quando Célia chegou à cidade. “Nessa época, só havia telefone na Azeda e no Posto, com longas filas e demora de linha. Nossa casa, na Rua das Pedras, ‘A Espelunca’, tinha telefone e vivia cheia de várias turmas diferentes, parecia um café concerto com o chamariz do telefone. Cientistas, amigos do marido; surfistas, amigos dos filhos; artistas amigos, pescadores e nativos conviviam em perfeita sintonia nas noites alegres dessa espelunca.”

Célia gosta de relembrar do Pacato, que ficava no começo da Orla Bardot, figura muito querida da terra. Um bar-restaurante onde faltava de tudo, menos fregueses. “Comprávamos peixe, camarão para ele fazer e, muitas vezes, também levávamos as bebidas para brindar o prazer de estar naquele lindo local, desfrutando das delícias que Pacato preparava e do fiado, coisa comum nessa época em Búzios. Aos poucos os primeiros restaurantes foram surgindo: o “La Torture”, de um francês mal-encarado; o “Pirate”, instalado nos Ossos, que era o melhor da época. Tinha o “Raul”, na antiga peixaria do Maia, a pizza à lenha no começo da Orla Bardot. Aproveitávamos para o mergulho nas águas limpas e claras com barcos chegando e ancorando no cais do Centro. O programa certo, onde encontrávamos todos os amigos.”

Búzios começou a se destacar na moda. “Graciela inaugurou uma loja maravilhosa, a ‘Abracadabra’, com uma moda bem leve e colorida. E o bom dessa loja é que a confecção funcionava em Búzios, com desfiles com as moças da terra, que desfilavam os modelos. Acho que foi o começo da Rua das Pedras: começou a produzir conceito, um polo da moda que deu emprego a muita gente da terra. Outra loja que marcou muito em Búzios foi a de Alice Capella, que também tinha uma representação no Guarujá. Nessa época, a Assembleia de Deus dominava a Rua das Pedras e uma turma pirada pagava apostas para que pessoas entrassem nuas nos cultos. O intuito era chocar os nativos. E, sem polícia na cidade, a ‘brincadeira’ durou vários fins de semana, até vir reforço de Cabo Frio.”

“A Búzios de antes era uma Búzios que se vinha para curtir a natureza, viver o dia. A noite não existia, dormia-se cedo para acordar cedo.”

“Acordávamos cedinho para mergulhar, velejar ou explorar trilhas e caminhos novos pelas praias mais distantes.”

Praia de Manguinhos, 1972



Praia Rasa, 2011, impressão digital sobre papel



Praia Rasa, 2001, tinta acrílica sobre impressão digital



SANDRA EDUARDO

noblesse oblige

Sandra posou para Vania Toledo e seu bumbum foi parar nas páginas da Marie Claire.



Foto Oscar Ortiz, década de 80

Quando perguntavam à jovem Sandra o que ela queria ser quando crescesse, ela logo respondia: poliglota. E sua primeira investida, já aos nove anos, foi a língua japonesa, que, por falta de prática, acabou esquecendo.



Sandra, por convite e insistência de amigos, retornou ao Brasil e veio morar em Búzios, onde hoje se dedica à curadoria de peças em seu **Brechó Chic**. Um ponto de encontro a três quarteirões da Rua das Pedras.



Hoje Sandra mantém a fluidez no francês e arranha no italiano treinados durante sua passagem pelo Crédit Lyonnais.

Mas a vida conduziu a jovem Sandra para outros caminhos mais criativos nas equipes de produção da TV Globo, do SBT e da TV Cultura de São Paulo. Foi arregimentando, formando equipes e, também como figurinista, travou contato com Lima Duarte, Tarcísio Meira, Lília Cabral, Lucinha Lins, Roberto Carlos, Cláudia Raia e Tony Ramos.

Mas a bela também posou para Vania Toledo e, no início dos anos 80, seu bumbum foi parar nas páginas da Marie Claire.

Cansada da vida de produtora, criou, com a amiga Claudia Liz, a Sta. Ignorância, uma loja de 600m² no centro nevrálgico da capital paulista, na Rua Oscar Freire, espaço que apresentou nomes como os Irmãos Campana e Alexandre Herchcovitch. Apesar do sucesso da nova empreitada e de amar o convívio com o mundo do design e da moda, a política econômica nacional intitulada Plano Collor fez com que Sandra optasse por sair do país e fosse morar (chorar) em Paris, para, depois, fincar pouso em Ibiza, onde entrou em contato com a fina flor da nobreza europeia (falida) e fez grandes amigos.

De Ibiza, Sandra seguiu para Madri, alternando a temporada inverno/verão entre as duas cidades. Mas não tardou para que Sandra, por convite e insistência de amigos, retornasse ao Brasil e viesse morar em Búzios, onde hoje se dedica à curadoria de peças em seu Brechó Chic. Um ponto de encontro a três quarteirões da Rua das Pedras, na Rua Rui Barbosa.

Ali Sandra reuniu toda sua experiência de vida e criou um espaço que alinha peças de grifes famosas espalhadas pelas araras e mobiliário. Roupas seminovas, sapatos, bolsas e objetos selecionados pelo seu criterioso bom gosto.

Ainda que não possa mais ser rotulada de “Ibiza brasileira”, Búzios ainda reúne, excluída a turma da política, gente bacana e antenada, que gosta de curtir um bom papo e as coisas que só o refinamento pode alcançar. Afinal, *noblesse oblige*.



para Rosa
Seonete Abdias.

Semente Abdias,

por Iara Rosa

Uma irmã de meu pai era muito parecida com Abdias. Tinha o olhar forte, cheio de ternura, rosto leve, bonito e gentil, onde vagava suave um jeito de poesia.

Minha tia trabalhava como cozinheira. Ganhava muito pouco e gastava quase todos os seus ganhos comprando passarinhos em gaiolas que eram vendidos nas feiras livres da cidade.

Ela carregava suas gaiolas até uma mata próxima de sua casa e, ali, com grande alegria, soltava seus pássaros, observando os voos.

Um dia minha tia Maria ficou doente. Minha mãe dizia que ela não se tratava, gastando seu dinheiro com passarinhos. Que iria morrer em algum hospital como indigente. Meu pai dizia:

- Este negócio de morte não é com Maria.

Minha mãe, irritada, dizia:

- Quer dizer que sua irmã vai virar semente?

E meu pai respondia, orgulhoso:

- Ela já é semente. Semente Maria.

Abdias é semente. Criou muitas árvores em vários cantos do planeta. Nos olhos fortes havia uma ternura grandiosa. Em seu rosto leve, a poesia de todos os poetas. Esse negócio de morte nunca foi para Abdias. Semente Abdias.

Essa poesia da “buzionauta” Iara Rosa, dedicada ao amigo dramaturgo, escritor, artista visual e ativista Abdias Nascimento, chega agora às páginas de babEL cedida pela autora, após sua publicação no catálogo que acompanha a 32a. edição da “Ocupação”, programa do Centro de Memória, Documentação e Referência Itaú Cultural dedicado a discutir artistas que mudaram os rumos de sua área de expressão.

Abdias nasceu em 1914 e morreu em 2011. Sua vida foi atravessada pela luta contra o racismo, que combateu em várias frentes para valorizar a cultura africana e recuperar a autoestima do negro, assim como para desmentir a ideia de que, no Brasil, se vivia uma “democracia racial”.

“Quem já não sentiu”, perguntava ele, “a atmosfera de solidão e pessimismo que rodeia o gesto inaugural, quando se tem a sustentá-lo unicamente o poder de um sonho?” Abdias soube resistir a essas debilidades de todos os princípios e criar coisas novas, “axés de sangue e de esperança”.

“Cresça-me à tua linhagem”, reclama a EXU, e isso lhe foi concedido.





Ana Mathews

UNHA É

NAVALHA

EM EVENTO RECENTE NA EAV DO PARQUE LAGE, a curadora Lisette Lagnado inseriu, na aula inaugural de modelo vivo, dois modelos transexuais. Para por um pouco de lenha na fogueira, fomos em busca de artistas que discutissem questões de gênero em seus trabalhos e chegamos até o ateliê da artista Laura Lima, onde tivemos contato com dois de seus assistentes, Ana Matheus e Vinícius Pinto Rosa.

Ana articula, em sua “Receita Exclusiva para Base de Tratamento para Unhas Fracas”, três fundamentos de sua quase-filosofia “A Unha é Navalha”, que propõe uma receita de cuidado intensivo e minucioso para tratar, fazer crescer e fortalecer as unhas.

Uma receita de ervas que, maceradas e curadas em base esmalte, ganha potência antioxidante, fungicida, bactericida e vitamínica, influenciando e melhorando o crescimento das unhas. Um processo que acontece quando células cutâneas se multiplicam e produzem a Queratina, proteína que é armazenada dentro da célula. “À medida que a célula se enche de Queratina, sua atividade diminui, as células morrem e esses restos celulares cheios

de Queratina são empurrados para fora da raiz, fazendo com que as unhas cresçam. Unha é fóssil. Da base de tratamento aos processos de fossilização, chego a toda a ecologia que está por trás dos animais fossilizados em pedras de âmbar. Moscas, mosquitos, traças, baratas me interessam. Esquisitos, repugnantes, misteriosos.”

“Quando morremos, nossas unhas continuam crescendo. Assim, estou falando da possibilidade de associações entre a transição de gênero e os processos de decomposição. E também do processo de fortalecimento a partir do lugar tecnológico (o esmalte, a base, a biologia). Assim, tenho feito, em paralelo, uma pesquisa que retoma o microcosmo dos insetos e suas relações com perspectivas seccionadas em gênero. Nail Arts é fazer manicure, é construir uma perspectiva transfeminista do mundo”, afirma.

Ana teve seu trabalho “Navalha: Manicure Show” selecionado para a próxima exposição Arte e Ativismo, com curadoria de Pablo de la Barra e Guilherme Altmayer, que acontecerá dentro do Projeto Despina, no Largo das Artes. Lá, a artista fará o lançamento da “Navalha: Base para fortalecimento” junto com um evento-show. Vamos aguardar!!!!

(Páginas anteriores)

Ana Matheus

Pandemia, 2016 – Presente

Fotografia Instantânea, Retratos de criaturas desgovernáveis que instauraram autocracia.

ANA MATHEUS "Indumento Manicure, Corpo
Bandeira: vestimenta para ação direta", 2016
Casa-França Brasil, RJ
Foto Gio Soifer



VINÍCIUS PINTO ROSA





A PARTIR DE RESTOS DE MDF E MATERIAIS DO COTIDIANO, VINÍCIUS PINTO ROSA CRIA DISPOSITIVOS DE ARTE. "EU VOU AGREGANDO VALOR A ESSE RESTO DE MARCENARIA."

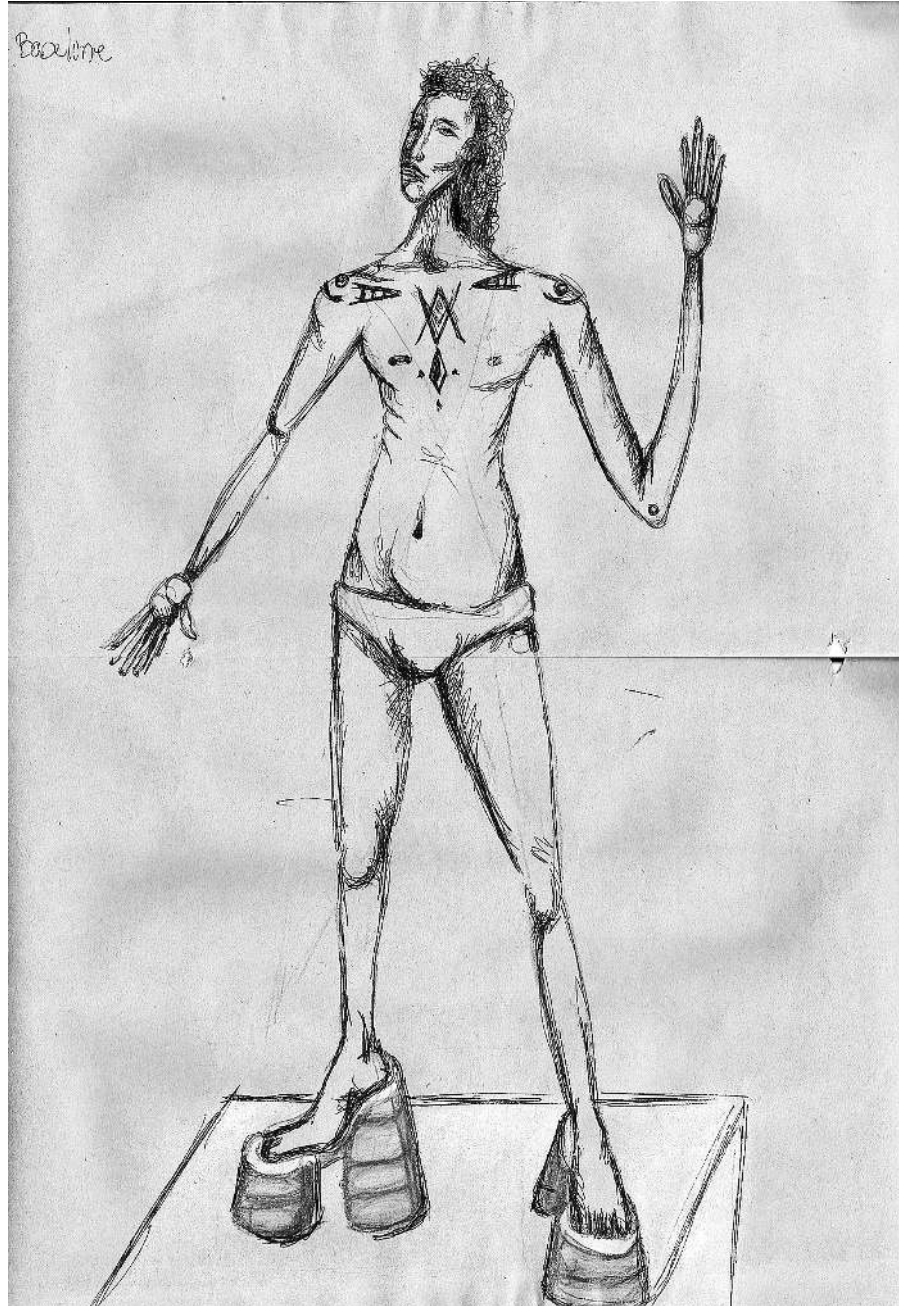
Créditos

Corpos: Naja Canet & Rodrigo Nascimento **Registro:** João Roma

Estilo: Juliana Araújo **Assistência:** Igor Furtado **Instagram:** @pintorosadispositivos



Vinícius Pinto Rosa é um jovem artista que, apesar de ainda não conseguir viver de sua arte, acredita que o mercado esteja se abrindo devido à quantidade de novos artistas brasileiros. Vinícius começou a produção de peças usando restos de MDF, material de trabalho usado pelo pai marceneiro. "Comecei a juntar as sobras de madeira que meu pai jogava fora com matérias do cotidiano que eu ia roubando do mundo, como a mangueira, por exemplo." Colares, brincos, pochetes... essa é a forma como Vinícius chama as suas artes em analogia aos dispositivos móveis, que funcionam como uma extensão do corpo da pessoa. Seus dispositivos dialogam mais com a arte do que com a moda. "Eu acho que os meus acessórios vão muito mais para o lado da criação artística do que para as tendências da moda." Segundo Vinícius, é difícil usar suas peças de arte por conta do preconceito que existe com aquilo que é diferente. Uma pessoa com algo que fuja do senso comum ou da estética convencional já sacramentada logo é tachada de esquisita, estranha. "É difícil você usar essas peças de arte, mas é fácil criar porque nós temos todas essas referências e o Brasil tem essa potência de produção. Mas eu vejo que essa absorção está vindo aos poucos." (in **blog Heloisa Tolipan**)



BASLINE, estudo/registo: dispositivo de ação, 2017

TRANSACONTECEU

Monica Villela



Foi a partir de um debate e uma aula aberta de desenho com modelo vivo que a crítica Lisette Lagnado curadora de ensino e projetos sociais da Escola de Artes Visuais do Parque Lage deu início as atividades do ano letivo 2017, na EAV.

Afinal qual o sentido de praticar o desenho de modelo vivo para um jovem artista, hoje?

Assunto central em todos os períodos da história da arte, o estudo de observação do corpo humano guardou e sempre guardará enigmas a serem decifrados. Desenha-se o que se vê – um corpo biológico ou uma identidade subjetiva?

Que contornos imaginar quando o corpo que está posando é trans, pan ou intersexual?

Pensar a performatividade e as várias fisionomias do desejo no contexto atual levaram Lisette a propor a discussão em torno das questões de gênero a partir do debate e dos exercícios práticos nas aulas de modelo vivo que, tradicionalmente, reúnem modelos, homens ou mulheres que se despem para a inspiração dos alunos.

Para Lisette Lagnado, é preciso atualizar as prática de ensino com abordagem no que se vive.— Desejo, sexo e gênero estão onipresentes em todas as conversas entre os jovens e me interessava que o debate não ficasse apenas no plano teórico. — Falar de arte contemporânea é falar da vida. Não consigo mais ver uma prática artística que não interpele o momento, e o momento que estamos vivendo é um dos mais retrógrados. (O Globo)

Na opinião da transgênero Naomi Savage, mineira de 35 anos e 1,93m de altura, que participou como modelo; “nossos corpos existem mas, as pessoas sempre nos excluem e nos colocam na marginalidade.”

O professor Guido Bonfanti, que dá aula de desenho na EAV, não acredita que a presença de modelos transgêneros nas aulas de modelo vivo não mude o processo de fazer desenho. “Aqui o mais importante no processo educativo é a quebra de parâmetros em termos simbólicos.”

SANA > BúZios



Marcia Ramalho

Tudo começou em meados de 1998, no Vale do Sana, distrito de Macaé – RJ. Inspirada pelos ritmos nordestinos, a banda **Raiz do Sana** se propôs a ir muito além, fazendo uma fusão dos xotes, xaxados, maracatus e baiões com outros ritmos e elementos, como o rock, a salsa, o samba e o soul. Foi a partir dessa autêntica mistura que o grupo desenvolveu uma sonoridade própria e inconfundível, apresentando canções autorais e a fina flor da música regional brasileira.

Raiz do Sana recebeu o prêmio SESI de cultura e, no início do novo milênio, lançou seu primeiro CD e se apresentou pela primeira vez em São Paulo. Em 2002, lançou seu segundo CD, *Cabeça D'água*, realizando shows em Vitória e em Belo Horizonte.

O terceiro álbum do grupo, '3', lançado três anos depois, trouxe influências de outros ritmos e sons, como o maracatu, o reggae, o rock e o samba, com acentuado timbre da guitarra.

O DVD *Raiz do Sana ao vivo*, também de 2005, faz uma retrospectiva dos maiores sucessos da banda, reproduzindo o show vibrante gravado na Fundação Progresso, com as participações de Elba Ramalho e Marcelo D2.

Em 2011, o Raiz do Sana realizou a sua primeira turnê internacional, que incluiu shows em Portugal, Itália, França, Holanda e Alemanha.

Atualmente a banda lança seu quinto álbum, contendo faixas inéditas e as participações de Geraldo Azevedo, Carlos Malta e Baía. *Fio da Navalha* é totalmente autoral, com repertório seguindo a linha dos CDs anteriores, com músicas impregnadas pelas belas poesias do baixista Elysio e trazendo uma mensagem de paz, respeito e equilíbrio, onde o amor é o grande protagonista.

A cada dia o Raiz agrega uma média impressionante de seguidores em seus perfis nas redes sociais, sendo considerada uma das mais conceituadas bandas de forró pé-de-serra do Brasil. Seu show em Búzios, no começo de abril, é um evento imperdível, com a banda se apresentando pela primeira vez na cidade com uma seleção de sucessos de 19 anos de carreira.

A Banda

Tati Veras | Voz – Impressiona com sua energia contagiante, o timbre de voz único e a força de suas interpretações. Seu carisma inconfundível é uma das marcas registradas da banda. **Elysio** | Baixo – Poeta, compositor, músico, pintor. Artista completo e de talento raro. Mentor e principal compositor da banda. Traduz a beleza do Sana em belíssimas canções, além de ser um excelente instrumentista. **Rodrigo Ramalho** | Sanfona – Surpreende com sua musicalidade, solos pontuais e frases inspiradas, intensificando e dando um colorido às mensagens trazidas pelas canções. **Léo Oliveira** | Cavaquinho e Guitarra – Solista que prima pela criatividade e tem o rock como principal influência. **Frank Furtado** | Zabumba – Dançante e cheio de energia, encanta a todos com seu carisma e alegria. Sua pegada na zabumba é única. **Raphael Rabello** | Percussão – Com seu estilo “várias mãos”, implementa dinamismo e é um dos principais diferenciais nos arranjos. **Rodrigo Bucair** | Percussão – Talento puro, mãos velozes; trouxe com ele o tempero dos instrumentos de pele.

Inspirada pelos ritmos nordestinos, a banda Raiz do Sana se propôs ir muito além, fazendo uma fusão dos xotes, xaxados, maracatus e baiões com outros ritmos e elementos, como o rock, a salsa, o samba e o soul.



Marcia Ramalho

Será mesmo que, com muitos cozinheiros, queima-se a comida?

por Rebecca Lockwood - correspondente em Paris
rebecca.chef@gmail.com



Mudar do Rio de Janeiro para a França me deu uma certa empolgação porque tenho a sensação de que Paris é o centro do mundo com tanta facilidade de deslocamento para os outros países no seu entorno. De fato, já fui várias vezes a Portugal desde que cheguei aqui, um país com que tenho uma relação muito especial desde que lá morei, há quinze anos.

Um país com uma temperatura maravilhosa e uma paisagem paradisíaca, da montanha ao vale, do rio ao oceano, sem que para isso se precise viajar muito nem gastar muito dinheiro. Comer em Portugal é garantia de deliciosas carnes, ótimos peixes e bichos (como chamam os mariscos), maravilhosos vinhos, queijos, azeites, manteigas, belos vegetais e legumes.

Portugal é o segundo país da Europa (depois da França) com maior número de produtos alimentícios certificados e tem histórias memoráveis ligadas ao universo gastronômico. Por lá, a comida nacional é o resultado de um processo de interação coletiva transmitida pela tradição ao longo dos séculos. Ninguém a inventou, inventaram-na todos. Delícias onde o paladar se desdobrou pela intervenção dos muitos dos atores que conseguiram provocar a história com um condimento ou tempero, dando uma nota pessoal e mais harmonia à receita. O que resultou numa comida simples, mas que transmite um respeito, com pratos dignos de *chefs* como Carême ou Vatel. E são tantas as experiências que seria impossível citar todas aqui.

Na mesa dos portugueses é sempre apreciada uma boa sopinha, seja como entrada ou refeição principal, como o Caldo Verde, a Açorda à Alentejana, ou a Sopa de Pedras, que, reza a lenda contada no livro *Cozinheiro dos Cozinheiros*, de 1905, foi criada de forma coletiva por dois frades caindo de fome que, de passagem por uma aldeia, pegaram algumas pedras dizendo que delas fariam um bom caldo. Aguçando a curiosidade dos aldeões, acabaram por conseguir uma panela de barro, água e fogo emprestados. E, enquanto água e pedras ferviam no tacho, deram a pedir: um pouquinho de azeite, um pouquinho de sal, um pouquinho de tempero. Tudo para amolecer as duras pedras. Logo sugeriram um pouco de chouriço, outro pouco de couve e umas batatinhas que engrossariam o caldo que, afinal, ficou mesmo muito bom. Nesse, digamos, “transe” coletivo movido pela curiosidade, aos poucos os frades famintos conseguiram todos os ingredientes para aquela receita. Ao final da prova, os frades pegaram de volta as pedras e seguiram caminho para o próximo vilarejo. Não há fome que não dê em fartura.

Outro exemplo de cozinha coletiva são os doces conventuais. Quem já não ouviu falar do Pastel de Belém, da Barriga de Freira, do Pudim Abade de Priscos ou da Orelha de Abade? Essas delícias foram elaboradas por freiras em clausura que usavam a clara do ovo para engomar suas vestes e que, com as muitas gemas que sobravam, começaram a criar receitas de maneira espontânea usando ingredientes que procediam das colônias, como, por exemplo, o açúcar do Brasil. Com o tempo, essas receitas saíram dos conventos e se espalharam para as ruas. Sorte que os religiosos, muito animados, não se importavam com o pecado da gula. O doce nunca amarga.

Outra iguaria que tem história é o “chouriço judeu”, ou

“chouriço da resistência”, que surge na época da Inquisição quando os judeus, para não serem expulsos ou perseguidos, penduravam, à porta de suas casas, embutidos que pareciam ser feitos de carne de porco, mas que, de fato, eram compostos de pão e carne de aves e caça. Hoje, esse embutido é conhecido como a Alheira de Mirandela. Um prato tradicional, eleito uma das sete maravilhas gastronômicas de Portugal.

São muitas as iguarias, mas o que diriam nossos já aludidos Carême e Vatel se convidados a comer uma Francesinha depois de passarem por suas mesas o caldo verde, as tripas, a broa e o bacalhau à Gomes de Sá?

Por volta de 1950, um cozinheiro portuense que andou pela França volta ao Porto e, inspirado no Croque Monsieur, cria um sanduíche em homenagem às mulheres que, em sua versão, trazia mais algumas carnes e um molho picante para lembrar das francesas. E o sucesso da Francesinha está no segredo do molho. Uma receita que inclui um certo machismo atávico que, felizmente, está cada vez mais reduzido ao folclore. Uma iguaria que, por quase quarenta anos, foi tabu entre as mulheres que não se sentiam à vontade comendo o sanduíche em público. Ora pois!

Nessa terra fascinante e sem preocupações, o pão se transforma em rosas. O Milagre das Rosas, como ficou conhecida essa lenda, se dá quando a Rainha Isabel, esposa de D. Diniz, foi surpreendida, pelo soberano, levando pão aos desfavorecidos. D. Diniz quis saber o que a rainha guardava no regaço:

- São rosas, meu Senhor.

- Mas como, rosas em janeiro?

Nesse momento, a rainha teria transformado o pão em rosas tão lindas como jamais se vira e, por esse milagre, virou Santa.

E se uma boa ação é capaz de tudo, imaginem uma boa comida. Dizem que isso pode até antecipar a Páscoa em três dias. Foi o que aconteceu com o poeta Fialho D’Almeida, que, certa vez, preparou um delicioso Arroz de Perdizes. Na mesma hora em que fazia a receita, em plena sexta-feira da paixão, passava por sua janela uma grande procissão e, ao sentir o cheiro do arroz, o Salvador do mundo gritou: “Parem!” Diz-se que, ressuscitando ali mesmo, Jesus dispersou a multidão para, em companhia de Nossa Senhora da Soledade e do cozinheiro, degustar um prato do delicioso arroz.

Não há fome que não dê em fartura

As comemorações de rua são tradição em Portugal. Na festa de São João, diz o provérbio, a sardinha pinga no pão. Um português conta que um de “nossos” reis, tendo provado as sardinhas, teria proibido que elas tornassem a entrar na sua cozinha, punindo o infrator com grande castigo. O monarca achou as sardinhas tão saborosas que temeu que ele se afreguesasse, o que faria com que o pescado encarecesse e o povo fosse privado de comprá-las. E que sorte teve o povo, porque a sardinha é um

dos peixes mais comidos nas festas populares, quando se festeja a chegada do verão. No Porto, a Festa de São João; em Lisboa, a Festa de Santo Antonio. Todos assam sardinhas na rua e as comem com pão, acompanhadas de um bom vinho.

Essas duas maiores cidades de Portugal, Lisboa e Porto, levam apelidos curiosos ligados à culinária. Os lisboetas são os Alfacinhas, os portuenses são os Tripeiros. Alfacinhas porque, na época da invasão dos mouros, plantava-se muita *al hasse* em Lisboa. *Al hasse* virou alface. E Tripeiros porque, em 1415, o Infante D. Henrique patrocinou as navegações, dando toda a carne para o pessoal envolvido na conquista de Ceuta, enquanto, para o resto do povo, só restaram as tripas. Matéria-prima que deu origem às Tripas à Moda do Porto, que ganhou status de boa culinária entre os gastrônomos.

Outra curiosidade digna de relacionar aqui são os nomes inusitados dos restaurantes e tascas. Além de terem um bom preço, sempre têm ótima comida: Nariz de vinho tinto, Pratinho feio, Bate que eu abro, O caçador, O pescador e outros mentirosos, Sentado em pé, Tasca das fodinhas, Zé dos cornos, Tasquinha do lagarto, Faz figura, Farta brutos, Bota alta e, ainda, o Vá e volte.

Certo é que, como os franceses, os portugueses têm *savoir-vivre*, eles sabem viver! Por isso que, desde que me mudei para Paris, já fui a Portugal algumas vezes, sempre com a intenção de voltar tantas outras, quantas me aprouver, com toda certeza!

Para já, e para matar minhas saudades, aqui vai, para os meus queridos no Brasil, uma receita de sardinha que encontrei no livro *Cozinheiro dos Cozinheiros*:

Sardinhas Maria Luiza

Escamam-se, estripam-se e descabeçam-se vinte e quatro sardinhas bem frescas. Tira-se-lhes a espinha dorsal e arranjam-se com sal num tabuleiro de fogão, metendo-o no forno bem quente. Enquanto as sardinhas se passam, batem-se três ovos, com suficiente queijo de cabra ralado, uma pitada de pimenta moída e uma colherinha de vinagre. Voltam-se as sardinhas e tornam a bater-se os ovos. Logo que aquelas estejam um pouco assadas, toma-se uma frigideira de folha, esfrega-se-lhe o fundo com um dente de alho e põe-se boa manteiga de vaca, em pequenas porções, por todo o fundo da frigideira. Batem-se novamente os ovos, juntando-lhes pão duro, ralado bem fino, e metem-se no forno até ficarem bem alouradas, mas não muito secas. Servem-se em seguida. Este prato não é indigno de ser acompanhado de vinho.

Referências:

Volúpia, A Nona Arte, A Gastronomia, de Albino Forjaz de Sampaio, Notícias Editorial, 1940.

Cozinheiro dos Cozinheiros, Editor Paulo Plantier, 1905.

História da Alimentação, sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Estação Liberdade, 1998.



Foto Martin Ogolter





Banca Nômade na Galeria A Gentil Carioca

RIO

A Gentil Carioca
Rua Gonçalves Ledo, 11 e 17 (Centro)

Galeria Gustavo Rebello
Av. Atlântica, 1702, loja 8 (Copacabana)

Galeria Largo das Artes
Rua Luiz de Camões, 2 (Centro)

BÚZIOS

Âmbar de Búzios
Rua das Pedras 116, loja 6 (Centro)

Porto da Barra - 61a. OAB Búzios (Manguinhos)

babEL digital
<https://issuu.com/babbienal>



babEL Búzios Magazine Março/Abril 2017, no.4 **Editor /Designer Gráfico:** Armando Mattos **Conselho Consultivo:** Mônica Villela Clemente Neto
Fernando Tige Laura Lima **Diagramação:** Caroline Moreira **Revisão de texto:** Leandro Salgueirinho **Edição:** GALERIE Armando Mattos **Impres-**
são: A Tribuna Gráfica **Tiragem:** 2.000 exemplares



Rua Gonçalves Ledo, 11 e 17 Centro RJ
www.agentilcarioca.com.br

BANKOTTE



Foto Luciano Bogado