

LEAL, Wills. *Fragmentos Étlicos e Gastronômicos – a história do comer e do beber na Paraíba*. João Pessoa: Texto Arte Editora & Comunicação, 2002.344 p. .

O livro é o resultado de uma pesquisa do autor – jornalista e membro da Academia Paraibana de Letras. Contudo, não é um trabalho acadêmico. Registra, em quinze capítulos, por meio de crônicas memorialísticas, a história do cotidiano paraibano, com ênfase na culinária e na bebida (principalmente a etlíca, proveniente dos engenhos de açúcar, como a aguardente de cana) na capital, João Pessoa, e nas cidades do interior. Traça um perfil antropológico do Estado nordestino, no campo dos hábitos, dos gostos e dos costumes à hora da mesa, especialmente no período noturno do dia, por conta da boemia. Das páginas de *Fragmentos Étlicos e Gastronômicos*, emerge a maneira universal de ser do homem de uma Região, a Nordeste do Brasil, mas, também, emergem as particularidades locais de bairros, ruas e (re)cantos que retratam o modo de ser paraibano, com seus personagens e espaços próprios de paraibanidade, seja ela a do Cariri, Campinense ou Pessoense.

Na primeira crônica, sob o título de “Paraibano Tropical ou Objetivos dos Fragmentos”, Wills Leal reporta-se, a seu modo, ao sociólogo Gilberto Freyre, e à sua ciência lusotropicalológica, ao afirmar, logo de início, que “O paraibano, o tropicalismo paraibano, sempre caracterizou-se por amar, às vezes de forma exagerada, o ato de comer e beber”. E vai mais além: “Comensal por natureza, o paraibano-padrão, ao distanciar-se das raízes índio-africanas, socializando-se pela cultura do português colonial, formou suas sensações gustativas, seus hábitos alimentares, dentro dos padrões, do ritualismo determinado pelo colonizador”. Desta forma, o trabalho de Leal insere-se numa linha, e/ou escola, da qual faz parte o etnólogo Raul Lody, eminente gilbertólogo. Também é facilmente identificável na categoria Folclore, retomando temas estudados nas obras de Câmara Cascudo e de Mário Souto Maior, que Leal cita em trechos de suas crônicas.

Na crônica intitulada “Comida Caseira ou Queijos Nobres e Naturismo”, Leal dá dois bons exemplos do posicionamento contra a forma alimentar incorreta do *fast-food*, pelos brasileiros, no geral, e pelo paraibano, no particular, em experiências bem-sucedidas de empresários que investiram na radical mudança na prática alimentar, mediante a utilização de produtos sem componentes químicos.

O autor fala da “fabricação de queijos nobres , no município de Taperoá, e da comercialização, em larga escala, da tradicional macaxeira, apresentada como iguaria tipicamente paraibana”. Leal explica que,

Os queijos nobres que Manoelito Vilar fabrica há décadas, na região do cariri, diferentes de todos os tradicionais, ‘têm personalidade’, são temperados com ervas típicas da região. Ganham fama nacional e elogios de *chefs* de vários países. Na visão do inventor desses produtos. Trata-se de uma iguaria política. Foi feito para que o brasileiro valorize os produtos da terra, em vez de ir até a França, e ficar babando com os queijos de lá. Os queijos são feitos com leite de cabra e utilizam condimentos locais, como marmeiro, araticum cagão e alfazema braba.

E complementa:

A macaxeira, principalmente em João Pessoa, passou a ter status, a ser consumida às claras pelos ricos, desde 1999, quando a empresária Jaíza Tenório Torres, lançou, em Intermares, a Mc’xeira, oferecendo o tradicional produto com carne-de-sol, charque, galinha de capoeira, bode, picado de galinha e paçoca. Seu consumo virou mania das classes mais elevadas e o produto passou a freqüentar o noticiário da televisão e da crônica social. Tornou-se “bem” comer macaxeira, especialmente nos fins de tarde, nas barraquinhas da praia de Intermares. Do dia para a noite, ela se transformou em atração turística, substituindo o cachorro- quente (com ou sem caldo de cana), e os gordurosos e doentios hambúrguers. Por tabela, permitiu uma maior aceitação por parte dos colunáveis, da tapioca, queijo de coalho assado e dos caldinhos regionais.

A bebida, em especial a cachaça, e os prazeres que ela proporciona, socialmente, é o assunto que domina a maior parte das 224 páginas de texto do livro. As 120 páginas restantes constituem-se de um caderno fotográfico, ilustrando, em anexo, imagens de comidas, bebidas, bares, restaurantes, *boites* e as pessoas que freqüenta(va)m a noite

paraibana, como empresários, políticos e elementos populares que marcaram época no Estado. Capítulos do livro, como os intitulados “Sabores Regionais, Brejo, Sertão, Cariri e as Noites Campinenses”, “Provocações nos Criativos e Deliciosos Bares do Interior Paraibano” e “As nem Sempre Alegres e Misteriosas Noites da Boemia e do Sexo” são painéis reveladores da força ética que move o estado de bem viver na Paraíba.

Athur Pedro Bezerra de Menezes  
Fundação Joaquim Nabuco

UPDIKE, John. *Brazil – um romance*. Trad. Marcos Santarrita. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. 239 p.

Não deixa de ser no mínimo curioso saber o que pensam a respeito do Brasil os escritores estrangeiros, brasilianistas ou não, que visitam o nosso país. Após uma curta visita ao Brasil, não mais do que duas semanas, John Updike, sem dúvida um dos mais respeitáveis ficcionistas em língua inglesa na atualidade, publicou um romance, no qual, além do seu enredo, faz uma curiosa incursão a seu modo etnográfico, senão parassociológica, na realidade brasileira, não sem antes mergulhar em uma literatura, que inclui alguns clássicos obrigatórios e outros de importância discutível aos seus propósitos, todos já traduzidos para o inglês: *Os sertões*, *Tristes Trópicos*, *Na selva brasileira*, de Theodore Roosevelt, *Casa-grande & senzala*, os romances e contos de Machado de Assis, Graciliano Ramos, Clarisse Lispector, Rubem Fonseca, Ana Miranda, Jorge Amado, Nélida Piñon, além do tendenciosíssimo e equivocado *Brazil*, de Elizabeth Bishop e *Red Gold*, de John Hemming. Mesmo assim, fundamentado em alguns dos maiores intérpretes da cultura brasileira, entre os quais ressalta Gilberto Freyre, não consegue desvencilhar-se do surrado estereótipo, calvinista, moeda corrente no mundo anglo-saxão, do brasileiro: “Um romântico incorrigível – impetuoso, sem senso prático hedonista, galante e cheio de vida”. (p.64).

A paixão erótica de Tristão e Isolda constitui o *plot* da relação entre Tristão e Isabel, protagonistas do seu romance. É por intermédio deles, portanto, que o autor nos leva a empreender uma longa viagem pelo Brasil, das grandes metrópoles aos mais selvagens rincões do país,