

:: 15/03/2009 a 21/03/2009
 :: 08/03/2009 a 14/03/2009
 :: 01/03/2009 a 07/03/2009
 :: 22/02/2009 a 28/02/2009
 :: 15/02/2009 a 21/02/2009
 :: 08/02/2009 a 14/02/2009
 :: 25/01/2009 a 31/01/2009
 :: 23/11/2008 a 29/11/2008
 :: 02/11/2008 a 08/11/2008
 :: 06/01/2008 a 12/01/2008
 :: 23/12/2007 a 29/12/2007
 :: 05/11/2006 a 11/11/2006
 :: 22/10/2006 a 28/10/2006
 :: 15/10/2006 a 21/10/2006
 :: 08/10/2006 a 14/10/2006
 :: 10/09/2006 a 16/09/2006
 :: 03/09/2006 a 09/09/2006
 :: 27/08/2006 a 02/09/2006
 :: 26/03/2006 a 01/04/2006
 :: 19/03/2006 a 25/03/2006
 :: 19/02/2006 a 25/02/2006
 :: 05/02/2006 a 11/02/2006
 :: 04/12/2005 a 10/12/2005
 :: 20/11/2005 a 26/11/2005
 :: 13/11/2005 a 19/11/2005
 :: 06/11/2005 a 12/11/2005
 :: 30/10/2005 a 05/11/2005
 :: 23/10/2005 a 29/10/2005
 :: 16/10/2005 a 22/10/2005

+ veja mais

Votação

:: Dê uma nota para meu blog

Outros sites

:: UOL - O melhor conteúdo
 :: BOL - E-mail grátis

Indique este blog

RSS

O que é isto?

Leia este blog no seu celular

Ora, pela ordem natural das coisas a minha turma vai antes que a dela, mas história mostra que nada está garantido e que de Adão e Eva para cá muita gente furou fila. Até tentei explicar que, para quem bebe, nem a morte é capaz de encerrar uma amizade. Às vezes eu estou lá na minha varanda, em Juquehy, bebendo um uisquinho refrescante numa madrugada quente, e com o vento noroeste vem um amigo velho ajudar no consumo. Eles gostam é desse horário, silencioso e franco, coisa de profissional, e trazem notícias de todo mundo que subiu.

Mas tem uma coisa que nem eles que estão lá com o Criador conseguem me explicar, até porque eu nunca perguntei: donde vem esse critério que define novo e velho? Mais: desde quando a qualidade das coisas, e principalmente das pessoas, tem relação com os anos acumulados? Parei e observei o seguinte: sobre as pessoas, até vale ter um amigo velho, desde que ele seja uma notoriedade, alguém que, pela posição, some à sua reputação. Mais ou menos assim: - "O Oscar Niemeyer é meu amigo". Já com os objetos a importância tem mais a ver com o valor. Quer ver? Um rabisco que o seu avô fez de próprio punho tentando expressar os seus primeiros passos é uma lembrança dele; já a marinha do Pancetti que ele vai deixar como herança é coisa sua, muito sua.

Minha preguiça me obriga ficar por aqui. Além do que, quero sair para aproveitar meus amigos velhos. Vai que a Piny tem razão...

:: Escrito por Léo Coutinho às 19h09
 [(2) Vários Comentários] [envie esta mensagem] [link]

23/11/2010

As castanhas de Gisela

Como diz a Marcella Maria, minha amiga que vai mudar o mundo, no trânsito ninguém precisa buzinar: basta ter um pouco de paciência. Estou com ela, e tenho certeza que inclusive na exceção: a buzina é o grito dos carros, e assim como a voz alta das pessoas só deve ser usada em caso de risco de vida. Por exemplo: -"Sai da água que lá vem o tubarão!!!" Obrigado, Luis Fernando. Outro dia, diante do Conjunto Nacional presenciei uma tentativa de assalto e preguei a mão na buzina, atraindo a Força Pública que encanou o meliante. Palavras antigas, tão gostosas de usar... E o Serra foi-se embora sem mudar o nome da polícia. Vamos ver se o Geraldo mete a caneta.

Mas o que eu queria dizer quando vim aqui pensando na Marcella Maria Thomaz

Monteiro de Barros, que apesar de ter o maior fôlego do mundo, que a permite trabalhar, estudar, namorar, se dedicar à família, aos amigos, aos conhecidos e principalmente aos desconhecidos e desprotegidos pelos quais ninguém quer olhar, ufa, é que toda essa energia é voltada para o bem, para a fé no futuro e nas pessoas, e por aí naturalmente ela entende que pode melhorar o nível do motorista ordinário na base da gentileza. Eu acho lindo, mas prefiro papel higiênico molhado quando estou num prédio ou expressão de desprezo se na calçada.

Agora, se buzinar na rua não é legal, botar a boca no trombone com propriedade, se valendo de todos os meios possíveis para a propagação da cornetada, mais do que legítimo e eficiente é nossa obrigação desde Santo Agostinho: "Prefiro os que me criticam, porque me corrigem; aos que me adulam, porque me corrompem". Quer dizer, quando a gente critica alguém, desde que com propriedade, pode até parecer que está contra, mas na verdade está a favor. É como chamar a atenção de um amigo que está com mau hálito ou com uma salsinha no dente da frente.

E se a crítica tem peso, o elogio também terá. Daí que é importante evitar exageros, que em certa medida deixam de ser a favor e passam a ser contra. Por exemplo: se alguém diz ao Jorge Amado que ele é o melhor escritor da língua

portuguesa de todos os tempos, vai diminuir o baiano em comparações desnecessárias, já que para ser grande ele não precisa ser maior do que ninguém. Também vai constranger, na medida em que se ele se calar é porque aceitou o disparate; se declinar pode parecer grosseiro.



Caribé

De qualquer maneira, hoje eu vim aqui para elogiar delícias recém descobertas, todas no plano gastronômico. Por favor, notem que a ordem de apresentação não quer ranquear coisa alguma. Número um: os queijos de inspiração francesa que a Polenghi está produzindo no Brasil. Experimentei o brie, o camembert e o michèvre. Naturalmente, assim como na França, os dois primeiros só são diferentes no nome e, por vezes, no formato. O terceiro escapa um pouco, mas não muito. De qualquer maneira, os três merecem aplausos pela qualidade, sabor, cremosidade do interior e fofura da casca. Num teste cego ao lado do francês mais vendido derrubaria a fleuma de muito nego tido por connoisseur. Estes, se não quiserem errar, devem seguir o conselho do Robert Chacra e telefonar para o Paulo Capri, que entrega em domicílio encomendas a partir de cem reais.

Mais palmas para o molho de pimenta cumari que o Jefferson Rueda garimpou lá na sua Rio Pardo natal e botou nos galheteiros do Bar da Dona Onça. É marca Martelli, suave e perfumada desde Patos de Minas, onde é produzida e envasada.

E o elogio maior, mais retumbante, minha freguesia querida, ainda não foi industrializado, e talvez nem possa ser. O que será que é melhor: deixar assim, para poucos e de altíssima qualidade ou ajustar os cuidados para fazer mais gente feliz? Pergunto por que nenhuma existência será completa sem as texturas, os perfumes e os sabores das castanhas de Gisela Schmitt. Fiquei viciado na primeira mãozada que meti na cumbuca. Elas são levemente caramelizadas, mas o que gruda a gente é antes uma sensação espiritual do que aquela pinça suave que une os lábios e as pontas dos dedos de quem come. Minha Neguinha e eu ficamos dependentes a ponto de coagir dona Gisela com elogios, feitos com toda honestidade, mas sem nenhum pudor, até que ela gentilmente nos presenteou com uma panela cheia, as quais traçamos puras, com salada de frutas e arroz com frango à moda sírio-libanesa. Não dá pra parar. Elas são mais poderosas do que qualquer promessa ou palavra de honra do tipo: - "Só mais uma amêndoa e basta". As castanhas de Gisela são um vício do qual ninguém quer sair, pelo contrário, se quer entrar mais. E por lembrar elogios, se o pessoal da Elma Chips tiver o prazer de provar, natural seria que abrissem mão do slogan que é sinônimo da marca, porque impossível comer uma só são as castanha de Gisela.

Escrito por Léo Coutinho às 23h11