

CRÔNICA

Paulo Pestana • papestana@uol.com.br



Não se mexe com clássicos

O melhor bar do mundo fica em Barcelona, leio no jornal. Chama-se Paradiso, tem uma decoração que parece a barriga de uma baleia — pelo menos aquela que engoliu Jonas por três dias — com um madeirame curvo no teto que lembra as vértebras do mamífero. Não conheço o bar, muito menos os jurados, sequer alguém que tenha frequentado o local, mas discordo.

Pelo que entendi da reportagem, o grande destaque do tal Paradiso é a carta de 15 drinques, com nomes bacanas e misturas exóticas — um certo Volcano Negroni, por exemplo, mistura rum, vermute e amêndoas. E me vem uma cornucópia de perguntas à mente: amêndoas? É de beber ou de comer? Não é melhor quando o petisco vem separado, tipo amendoins sem casca para o uísque? Caju com sal para a pinga?

Não se brinca com os clássicos. E negroni é um deles, exige uma liturgia, um respeito, que comece com a dosagem certa de gim, amaro (Campari, Angostura) e vermute tinto (Cinzano, Martini) — e uma rodela de laranja, que sempre fica de lado. Vá ao 63, na Quituart do Lago Norte, que a Elísia prepara um caprichado.

Mas o que eu gostaria de saber dos jurados que elegem os 50 melhores bares do mundo é se o determinante é a carta

de drinques, porque se é assim, não quero ir a nenhum deles. O bar não pode ser definido pelas garrafas das prateleiras do balcão, muito menos pelo rapazinho que sacode a coqueteleira. Bar é uma atmosfera muito mais complexa.

E antes que venha a ralhação dos que acham mais puros que os outros, não tem nada a ver com álcool. Tem gente que vai ao bar e passa a noite bebendo água. Mais ainda: tem gente que bebe Heineken sem álcool; ou seja, fica com gosto ruim na boca e nem aproveita a zonzura. O bar também não pode ser definido pelo cardápio de petiscos.

O bar é a esquina do mundo, aquela em que você esbarra em gente que surge de repente na sua frente e logo surge uma afinidade — que pode ser a dos contrários, como os polos magnéticos que se atraem, ou dos que pensam de forma parecida e



se completam. E que nem sempre se transformam em amizade, mas em algo distinto.

Há uma relação diferente no bar; pessoas provam de uma intimidade que nem os íntimos conhecem; uma relação próxima, mas que não ultrapassa os limites da soleira da casa de cada um; uma espécie de

camaradagem que sobrevive a todo tipo de atrito, ainda mais nesses tempos belicosos.

Os jurados poderiam ter escolhido os melhores drinques do mundo; isso não seria importante e eu, na minha insignificância, daria de ombros até porque essa história de misturar qualquer coisa além de arroz,

feijão, carne moída e angu é uma perda de tempo.

Além do mais, garanto que nenhum desses jurados esteve num boteco da Asa Norte saboreando um rabo de galo e uma cerveja para esfriar o radiador, acompanhada de um mocotó pelando. Aliás, falar de rabo de galo é falar de outro clássico.