



Começo de Conversa

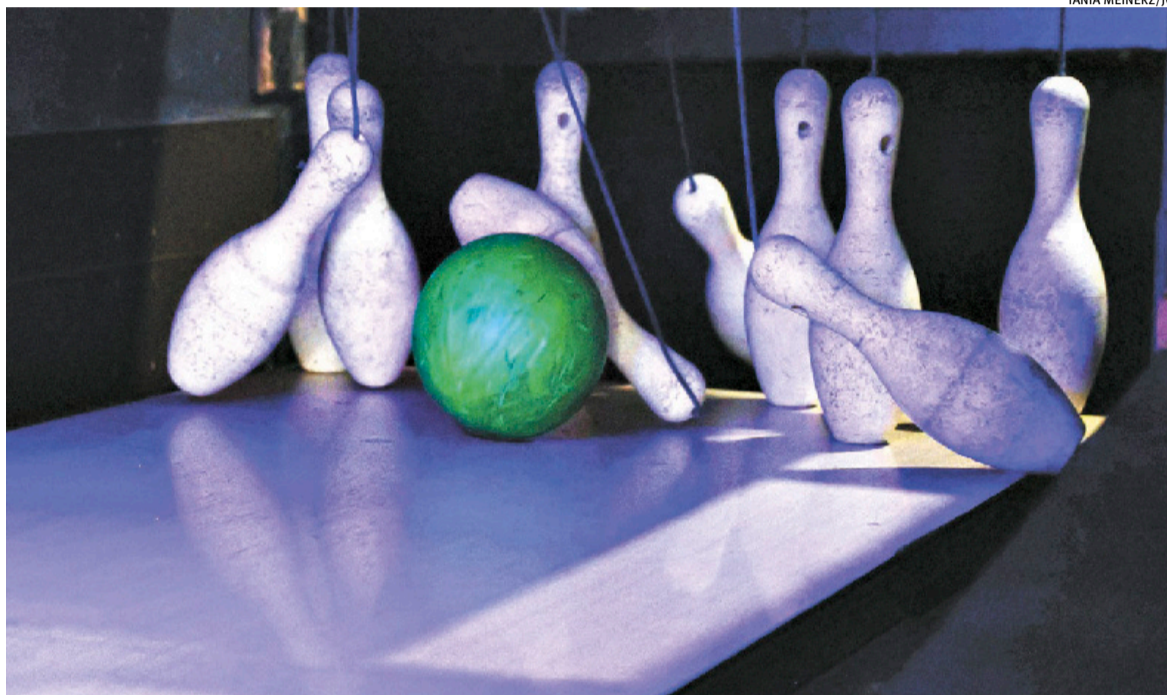
Fernando Albrecht

fernando.albrecht@jornaldocomercio.com.br

Martinho Lutero e o boliche I

O criador do bolão ou do boliche, na sua forma mais curta, se perde na história. Há registros que algo similar era praticado no Egito antigo, mas foi no final da Idade Média que ele se tornou popular na Alemanha e assim seguiu por séculos. No Rio Grande do Sul era e ainda é praticado nas colônias alemãs e em clubes sociais. Nas festas de igreja do Vale do Caí, a pista era improvisada ao ar livre, com troncos de coqueiro ao fundo para amortecer o impacto da pesada bola. Mas onde entra Martin Luther (1483-1583) nessa história?

TÂNIA MEINERZ/JC



Martinho Lutero e o boliche II

No século XVI, os alemães colocavam nove pinos (kegels) em formato de losango nas extremidades, que representariam o céu, então rolavam pedras em direção aos pinos para derrubá-los. Os monges sugeriam que se o jogador/crente derrubasse todos os pinos seria absolvido de seus pecados e ganharia o céu. Lutero praticava o boliche de nove pinos nos jardins de sua moradia. Alguns historiadores chegam a creditar a Lutero a padronização das regras de boliche e a fixação do número de pinos em nove, que depois passou para 10.

Sinuca de bico

O pré-candidato Flávio Bolsonaro (PL) pode jurar de pés e mãos juntos que a conversa a respeito do filme sobre o pai, com financiamento de Daniel Vorcaro, foi antes de se saberem dos seus pecados, mas, no mínimo, vai pairar uma dúvida atroz na cabeça do seu eleitor.

Rei morto, rei posto?

Dependendo dos desdobramentos do episódio, as próximas pesquisas vão mostrar o tamanho do rombo do casco do navio do bolsonarista júnior. E, mais adiante, mostrarão se o barco naufraga de vez e Romeu Zema (Novo) e Ronaldo Caiado (PSD) atraem ou não, e em que percentual, a transmissão dos votos de Flávio para eles. A natureza abomina o vácuo.

Perguntinha

Será que entre as delações prometidas pelo banqueiro Daniel Vorcaro não está o áudio em que o bolsonarista júnior pede dinheiro para produzir o filme sobre o Bolsonaro sênior? Sem assumir a paternidade, o banqueiro sempre pode dizer que não foi ele o jacaré para evitar retaliações da “turma”.

Cabeças que funcionam

Dá série “É a cabeça, irmão”: enquanto países perdem água por evaporação em dias quentes, a Índia coloca painéis solares sobre canais de irrigação para gerar eletricidade, fazer sombra na água e transformar infraestrutura agrícola que produz energia limpa.

Dura lex, sedia lex

Portugal aprovou mudanças na Lei da Nacionalidade que acendem o alerta para brasileiros que vivem ou pretendem viver no país. A nova legislação, promulgada pelo presidente António José Seguro, altera critérios importantes para a concessão de cidadania e amplia exigências para imigrantes. Entre elas, o tempo de permanência no país passou de cinco para sete anos.

Crédito para investidores

Use suas aplicações para obter crédito e mantenha sua estratégia intacta.

Fale com seu gerente ou abra sua conta.



Ofertas ajustadas ao valor aplicado e à sua capacidade de pagamento

Prazo de até 120 meses

Taxas a partir de 0,29% a.m. + CDI

*Sujeito à análise de crédito

Sicredi | Sicredi Origens RS

HISTORINHA DE SEXTA

Comidinhas que tomaram Doril

Veza por outra os mais antigos lamentam o desaparecimento de algumas comidinhas ou tira-gostos de boteco que faziam parte do dia a dia da cidade. Certamente, cada localidade tinha ou ainda tem alguns, mas há um consenso entre os mais-mais. O primeiro na minha lista é a conserva de ovo cozido em vinagre, ou em vinagre de vinho tinto, guardado em vidros veck, lembram deles? Quando acompanhado por cebolas e, dependendo do tempo de guarda, eram chamados de usinas de gasômetro. Se junto no mesmo vidro ou mesmo separadas fossem acompanhadas de couve em conserva, bom, aí seria arma química mais letal que o gás mostarda usado na I Guerra Mundial. Para quem ficasse por perto, preciso advertir.

O segundo lamentável desaparecimento foi o rollmops, conserva de peixe cru entremeadado por anéis de cebola, alho e algum outro tempero. O peixe podia ser jundiá ou outro de rio. Era considerado coisa de bagaceira, mas, décadas depois, estes mesmos críticos vão ao Peru e falam maravilhas do ceviche, que é caro pra caramba e quem come é gente fina. A comida que comemos mostra o tamanho da conta-corrente, ora vejam só.

Nos bares frequentados por gente de maior poder aquisitivo vinham os camarões bem-abraçadinhos, dois crustáceos atravessados por um palito proporcional ao seu tamanho, geralmente do tamanho “onde estás que não te vejo”. Os preferidos eram os à milanesa, ou ali na mesa, conforme o piadista de plantão. Morreram abraçados, os coitados. Quando eram pequenos demais, o dono dizia que os menores são os que têm mais gosto, o que era uma mentira deslavada. Também, era argumento para cobrar os olhos da cara.

Picadinho ainda existe, mas era outro tira-gosto para cobrar os tubos. Havia os que preferiam os assassinados por um desses espetinhos de churrasquinho de gato. O padrão era um quadradinho de salame, outro de queijo, uma rodela de pepino e - aí Jesus - cenoura em conserva, o maior ET que já inventaram. É como misturar sagu com matambre, nada a ver. Da última vez que lembro de um decente foi em um boteco fim de linha, em cuja parede havia um pôster da Mona Lisa com um olho preto - de perto era uma barata culta assassinada a chineladas, bem em cima do que antigamente era um olho. Culta, a moça.

Um que também desapareceu foi o bolinho de carne frio. Alguns ficavam tanto tempo na redoma de vidro, que criavam mofo. Nos anos 1970, quase comi um no boteco do seu Tucho, em Uruguaiana. Quando fui me atracar, vi que estava mofado. Chamei o Tucho e aponte para o lamentável estado do bolinho.

- E daí? Não é do mofo que se faz a penicilina?

Sob certo aspecto ele tinha razão, mas duvido que Alexander Fleming, médico e bacteriologista escocês que descobriu a penicilina em 1928, o primeiro antibiótico do mundo, encarasse um de forma acidental ao observar o crescimento de mofo.

Por fim, temos um que não sumiu, só ficou maior, mas quase sempre sem azeitona, a empada de frango. Tem uma com ela com azeitona que resultou na demissão da cozinheira, mas essa já é outra história.