

A mesa posta

Danusia Barbara

A toalha rendada cobrindo a mesa, os talheres cintilando, a sopeira enorme espalhando perfumes. Esta imagem de ordem e paz doméstica é a maneira que os rabinos descreviam o mundo no século 16 — e o rabino Nilton Bonder recupera para nossos dias, num dos livros sobre comida mais

interessantes dos que têm aparecido por aí.

Mas a mesa também é posta — para o chá e o biriba das senhoras do Leblon — todo o dia no Clock. Ou, com os maneirismos da Bahia, no festival Bargaço do restaurante Moenda. Ou ainda — mal posta — em muitos lugares por aí que merecem uma nota no Boca no trombone.



Para Nilton Bonder, escolher o que comer é diferente do saltar e pegar o que está na frente

Evandro Teixeira

Cabala da comida

Quem está acostumado com os delírios dietéticos da moda (quitar a milanesa quando a maré subir, 10 quilos a menos por semana) vai estranhar o livro do rabino Nilton Bonder. Não há receitas milagrosas, nem promessas de perder peso. Há sim uma dieta — um método de alimentar-se — que leva em conta o meio ambiente total, de onde vem a comida e vive o homem.

O livro, gostoso de ler, tem historinhas. Como esta: Shalom é um bêbado deses que acordam com a cara na lama. Pois o homem esperou Shalom ficar sóbrio, cuidou de Shalom, prometeu a Shalom um barril de pinga, só para ouvir do bêbado decadente e miserável os conselhos mais justos e sábios do mundo. Fora da bebida, Shalom não tinha pecados.

Com jeito de moderno, o rabino Nilton Bonder conta sua visão da comida — a visão ortodoxa e antiquíssima da cultura religiosa judaica. Nilton Bonder é gaúcho, 31 anos, surfista, vegetariano, engenheiro mecânico formado pela Columbia University e, principalmente, um rabino ortodoxo, formado no Jewish Theological Seminary de Nova Iorque em 1986.

Como vegetariano, ele não é um radical: come peixe, por exemplo. Inclusive, sente dificuldade de se manter vegetariano no Rio, onde fora de lugares como o Quadrifólio ou o Celeiro, ele acha a comida sem carne um pavor e as saladas um pantano de maionese e presunto.

Seu livro, *A dieta do rabino*, possivelmente vai fascinar quem não esteja familiarizado com a cultura religiosa judaica. O livro se lê em algumas horas (Nilton pesquisou anos e escreveu —bem— em uma semana) e está cheio de descobertas como a noção cabalística de que comer é um recebimento, e comer mal é negar-se a retribuir ao mundo o que se recebeu. É gordo quem recebe mas não se dá. Comida superior é a que se entrega por inteiro, sem resistências nem armadilhas.

De tudo que já se escreveu sobre comida recentemente — reminiscências, receitas para emagrecer, histórias ou geografias da fome — o livro de Nilton Bonder é dos mais originais. Ele fala da arte de comer em sua dimensão religiosa (uma religião bastante mágica, extremamente "oriental"), inventando o novo a partir de velhíssimos escritos rabínicos, que ele desenterrou como pesquisador na biblioteca judaica de Manhattan. No século 16, quando os autores cristãos falavam do teatro do mundo, os rabinos viam o mesmo mundo como "uma mesa posta".

■ *A dieta do rabino*, de Nilton Bonder. Editora Imago, 135 páginas, NC\$ 10,00. Nilton Bonder pode ser encontrado na Congregação Judaica do Brasil, Rua Prudente de Moraes, 1017, Ipanema. Tel: 265-5635.