



SÃO MIGUEL DO GOSTOSO

Na rota da expedição de Gaspar de Lemos

David Clemente

Fotos: Anchieta Xavier

Localizado a 100 km de Natal, na “esquina do continente” onde, para a alegria dos praticantes de Windsurfe e Kite surfe, o vento faz a curva, São Miguel do Gostoso tem população estimada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 8.600 pessoas.

Cada um o chama como prefere. Alguns de São Miguel, outros apenas de Gostoso e no site do IBGE está a denominação de São Miguel de Touros. A última nomenclatura é dada porque Gostoso era distrito do município de Touros. Quando emancipou-se, há quase nove anos, a cidade adotou o apelido nada modesto e vem fazendo jus a ele. Sua população vive da pesca, agricultura e turismo.

O município também inscreveu o seu nome na História do Rio Grande do Norte para sempre. Foi lá, na Praia do Marco, que a expedição portuguesa de Gaspar de Lemos, em 1501, chantou o Marco Colonial do Brasil. Atualmente, o Marco está guardado no Forte dos Reis Magos, em Natal.

Mas, há quem tenha outra versão, bem diferente, para a história do Marco. O escritor norte-rio-grandense Lenine Pinto, com base em pesquisas históricas, defende que foi em São Miguel do Gostoso onde a frota de Pedro Álvares Cabral

primeiro chegou ao Brasil. Em seus dois últimos livros *Ainda a questão do Descobrimento* e *Reinvenção do Descobrimento*, afirma ser impossível chegar ao Sul da Bahia em 40 dias navegando contra ventos e correntes marítimas. Muniado de provas, aponta que as armas do brasão português que estão talhadas no marco de pedra que serviu de altar à primeira missa, segundo a descrição de Caminha, são as mesmas que estão no marco em exposição na Fortaleza dos Reis Magos.

Os padrões, que são marcos trabalhados em pedra, foram criados por Diogo Cão em sua primeira viagem ao continente africano com a finalidade de substituir as cruzes de madeira. Lenine Pinto revela em seus livros, que a costa norte do RN já era utilizada antes do descobrimento do Brasil como local de abastecimento dos navios que se destinavam à Índia – uma pista extra-oficial da presença portuguesa em terras brasileiras antes de 22 de abril de 1500.

A prova está na existência do marco talhado em pedra lioz, o mármore de Lisboa, tendo o primeiro terço a cruz da Ordem de Cristo, em relevo, e abaixo as armas do Rei de Portugal, originalmente chantado na divisa dos municípios de São Miguel e Pedra Grande. No livro *Reinvenção do Descobrimento*, Lenine defende que o Monte Pascoal que Cabral viu das caravelas, no litoral da Bahia, seria na verdade o pico do Cabugi, localizado entre os municípios de Lajes e Angicos, no Rio Grande do Norte.



“Escolhi o paraíso para morar”

Numa casa com sete gatos adultos e cinco filhotes, dois cachorros, um coelho e muitas plantas, mora Maria de Fátima Adelino, 45 anos, mais conhecida como Fátima Artesã. Ela nasceu em João Câmara-RN, onde quando era criança, brincava de fazer panela de barro com sua avó. Tomou gosto pelo que suas mãos poderiam moldar e começou a produzir animais da sua região como burrinhos e vacas. Aos poucos a sua criatividade ganhou as mais variadas formas. Até os quadros que produz não são pintados, são esculpidos, estatuetas rodeadas por uma moldura.

No pequenino ateliê montado na varanda da sua casa, onde um dos gatos descansava despreocupadamente sobre a mesa de trabalho, se misturam as matérias-primas como cabaças, cuités, cordas, cocos e pedaços de chita. É lá que Fátima Artesã cria cerca de 50 peças por mês. “Tudo que faço é com amor”, afirma. E vende, principalmente, de duas formas: como ambulante na praia de Ponta Negra, em Natal, e como exportadora, através da filha que mora na Itália.

Mas moldar não é a única habilidade que Fátima tem. Deixando a modéstia à parte, ela conta que cozinha muito bem e por causa dos seus dotes culinários já viajou

bastante. Mudou-se de João Câmara para Natal e já passou pelos Estados de Goiás e Rio de Janeiro. No último, fez um curso de arte culinária para registrar no seu currículo. Com novos convites para cozinhar, ainda passou pelo Uruguai e pela Argentina. Em São Miguel do Gostoso ela chegou com o marido francês, Daniel Santiago, 57 anos, em procura de tranquilidade. “Escolhi o paraíso para morar”, diz Fátima.

Tudo vira arte pelas mãos de Elvira Artesã

Na fachada da casa simples, uma placa pintada à mão anuncia que ali mora Elvira (Néri) Artesã. A ex-dona-de-casa de 40 anos de idade aprendeu a fazer seu artesanato no ano 2000. Segundo a artista, natural de Gostoso, uma cooperativa chegou à cidade e formou um grupo de 17 alunos interessados em aprender aquela arte. Ela foi a única a persistir no aprendizado. Suas obras são quase todas produzidas a partir de materiais naturais, encontrados em Gostoso. Fibras de coqueiro e pequenas conchas do mar são os principais, que se transformam em bolsas, abajures e outras luminárias, cortinas e várias formas decorativas, que



Elvira põe à venda em lojas da própria cidade onde mora. Ela conta que em 2003 foi convidada para mostrar seu trabalho na França, numa feira de artesanato, mas preferiu mandar apenas as peças. Conversando com a artesã é fácil notar o quanto sua simplicidade é forte. Provavelmente o ingrediente principal para garantir o toque rústico à sua arte.

Sem enfado para tocar forró

Quando nasceu, em 1945, o filho de Francisco Cândido recebeu o nome de José Cândido da Silva. Em pouco tempo ganhou o apelido de Dedé de Chico Cândido, como é mais conhecido. O apelido, que foi adotado como nome artístico, tem o adjetivo “cândido” por causa do nome próprio do pai. Mas já nos primeiros cinco minutos de conversa com Dedé, fica a impressão de que a palavra caracteriza sua simplicidade e timidez.

O sanfoneiro, com 43 anos de música, economiza muito nas palavras para falar, mas para tocar sanfona não tem enfado. Seu primeiro instrumento foi de 80 baixos, que ele comprou sem saber tocar, juntando seu sacrificado dinheiro ganho no roçado e na feira. Dedé



tinha 18 anos e diz que não teve professor: “O dom foi Deus quem me deu”, conta o sanfoneiro, que não sabe ler partituras e da língua portuguesa assina somente seu nome.

Para aprender a manusear o instrumento, Dedé usa a audição e a concentração. “Toco de ouvido”, conta ele, para explicar que primeiro escuta a melodia depois a reproduz com a sanfona. No comecinho de tudo, sua família era a principal platéia, depois estendeu para os amigos e diz que “agora a vergonha desapareceu mais”. Tanto que já tocou em Ponta Negra e aceita convites para tocar em festas. Entre as músicas preferidas pelo sanfoneiro estão os forrós de Luiz Gonzaga. Seu público sempre pede “as mais antigas”. E mesmo cândido como Dedé aparenta ser, se estiver com o domínio da sanfona, o forró se sobressai.

A “ministra do lixo da ordem praieira”

O que levaria uma pessoa a deixar seu país de origem, passar a morar numa cidade onde não conhecia ninguém e se envolver com os problemas do lugar para ajudar? A enfermeira Ana Rabul, 60 anos, suíça dos Alpes, descreve sua ação como cidadania. Ela está no Brasil há 16 anos e durante todo esse tempo mantém residência em São Miguel do Gostoso. Ela procurava um trabalho de campo que envolvesse o lazer das pessoas e escolheu Gostoso porque era onde um irmão seu possuía uma casa.

Antes de morar definitivamente, ficou cerca de oito meses conhecendo o local, a cultura, as doenças e como eram tratadas. Depois começou a prestar serviço que, por sinal, é celebrado por todos na cidade. Ela não precisou descrever o que fez para mudar a cultura de tratamento do lixo doméstico. Os próprios moradores, ao ouvirem o nome de Ana Rabul, começam a falar imediatamente o que ela ensinou.

O trabalho, que deu à enfermeira o título de “Ministra do Lixo da Ordem Praieira” começou quando Ana visitava casa por casa, abria o lixo e mostrava para os moradores como aquele depósito de restos poderia prejudicar a qualidade de vida. Aos poucos, a cidade aceitou seus conselhos. Hoje em dia é fácil de perceber isso, basta notar a grande quantidade de lixeiras que há espalhadas pelas ruas. As praias também são muito limpas e o bom aspecto da areia é graças aos mutirões de limpeza regulares.



Resgates da cultura e cidadania



Mas não só na área de ecologia Ana contribuiu para a melhoria de São Miguel do Gostoso. Apesar de ser estrangeira, ela ajudou a estimular a preservação folclórica do lugar. Ana Rabul, Francisca Gomes Pinheiro - mais conhecida como Nenê - e Rubens de Oliveira sempre estiveram à frente da Associação Sociocultural e Desportiva Gostosense - ASDEG.

Os três começaram sozinhos abordando os moradores, buscando patrocínio e trabalhando para que a cultura de Gostoso não se resumisse a receber turistas. Agora, a Associação tem apoio da prefeitura e de Organizações Não-Governamentais estrangeiras. O primeiro grupo que nasceu foi um Bumba-meu-boi. Assim como o Boi-de-reis, a ASDEG trabalha em favor de grupos de Pastoril, Capelinha, Papangus, Coco-de-roda, Capoeira, Futebol e da Banda de Música Cecília Gomes. Graças a esse trabalho, a cidade realiza em agosto uma Semana do Folclore.

O trabalho da ASDEG não só ajuda a preservar a cultura popular de São Miguel do Gostoso e movimentar o calendário cultural, como também inibe a violência no campo e incentiva a frequência escolar. “Havia meninos que eram rebeldes. Agora são atletas. Ocupar o tempo livre com lazer é muito importante”, destaca Nenê. E não só as crianças são o público-alvo,

os adultos também. O grupo de Boi-de-reis é todo composto por adultos que estudam. Os integrantes do Boi-de-reis relatam que aprenderam a tradicional dança ensinada pelos pais. O pescador Luiz Tenório, 64 anos, e o agricultor Eusébio Idalino, 75 anos, foram quem confeccionaram a roupa do Bumba-meu-boi. Levaram cinco dias, se revezando, para montar o boneco. E falam com prazer sobre sua apresentação: “É só alegria, é bonito, agrada a quem assiste e faz bem ao coração”.

Apesar de os projetos estarem funcionando bem, seus idealizadores lamentam a falta de estrutura financeira para os grupos, pois gostariam de ter ajuda que financiasse instrutores. “O grupo de Boi-de-reis, por exemplo, é quase todo formado por idosos que estão ficando cansados. Um instrutor ajudaria a formar um grupo de menor idade”, argumentam Ana, Nenê e Rubens. Para a banda, a ajuda poderia vir como investimento na aquisição e manutenção dos equipamentos. Bolsas de estudo para músicos que se destacassem também seriam bem-vindas. E por falar em destaque, na Banda de Música Cecília Gomes isso é comum. Sete dos seus alunos já tocam em bandas profissionais. Como é o caso de Maicon Nascimento, 17 anos, da Banda Arrocha o Nó e Welington França, 19 anos, que é membro da Banda Substância Zero.



A música chega ao assentamento

Considerando que os cidadãos gostosenses não estão apenas na cidade de São Miguel, mas também nos distritos e arredores, viajamos 12 quilômetros por uma estrada de barro, com muita poeira, para chegar até ao assentamento Antônio Consoelheiro. Era o 12º dia de fevereiro, domingo, e primeiro dia de aula de música para os jovens da comunidade. O encontro com os 32 alunos recém-inscritos é um exemplo do que faz o Projeto Manga Rosa de educação pela música, ligado à ASDEG.

O professor de música Gabriel Ribeiro, 47 anos, visitará o assentamento três vezes por mês, sempre nos fins de semana, para as aulas. Ele ensinará os jovens a tocarem violão, flauta, percussão e canto em coral. Todos com instrumentos cedidos pelo projeto. “Dependendo do interesse de cada um, em três meses eles estarão aptos e em quatro anos estarão com o domínio do instrumento”, prevê Gabriel.

O professor também relata que em Tabua, distrito de São Miguel do Gostoso, o mesmo projeto tem bons resultados. A turma começou com 13 alunos, dos quais quatro já tocam de ouvido e ele começa a inserir partituras. O grupo já recebeu a visita do regente da Orquestra Sinfônica da Universidade Federal de Minas Gerais, o maestro Eduardo Ribeiro.

Culinária ganha prêmios nacionais

Tudo em São Miguel é gostoso. Os habitantes poderiam ser gostosenses, mas se apresentam como “gostosos”. Lá tem mercadinho Hiper Gostoso, Farmácia Gostosa, Padaria Gostosa, Pousada do Gostoso e uma culinária deliciosa. A gastronomia de Gostoso é conhecida em todo o país, sobretudo por ter recebido seguidas vezes a estrela de indicação da revista Quatro Rodas.

O responsável pela estrela chama-se Leonardo Godoy Vasconcelos, 65 anos, “natalense e potiguar papa-gerimum”, como ele mesmo diz. Morou na capital do Estado até seus 18 anos, onde estudou Engenharia Mecânica na Escola Técnica (antiga ETFRN, atual CEFET) e resolveu “tentar a vida” na capital de São Paulo. Na terra da garoa ele ficou por dois anos apenas. Voltou a subir o país nas férias e aportou em Salvador-BA, onde logo conseguiu uma proposta de emprego como gerente de uma concessionária Ford. O prazo, que seria de 15 dias, du-



rou nada menos que 28 anos. Período esse em que ele concluiu a faculdade de Engenharia Mecânica e montou seu próprio negócio, a Motorphine.

A idéia inicial era que o empreendimento comercializasse peças e equipamentos para carros. Mas conheceu amigos possuidores de barcos que, eventualmente, pediam para fazer um reparo. Resistiu ao mar por um tempo, mas quando se rendeu foi de vez: “Nunca havia velejado. Aí um amigo me chamou para andar de barco e eu comprei o barco no mesmo dia do passeio”, conta Godoy, que aprendeu a cozinhar depois de uma viagem marítima. O destino era a Europa, o caminho

era o mar e o meio de transporte era um veleiro.

A aventura de Leonardo Godoy durou três meses. Ele fazia parte da muito resumida tripulação que levou um casal de holandeses para o outro lado do Atlântico. Nesse tempo, ele gastou sua inquietude testando receitas culinárias. “Não tinha restaurante na esquina e eu tinha que misturar as frutas e as sobras para fazer as refeições”. Dessas misturas surgiu o “Peixe à moda do pescador”, o “peixe com manga” e o premiado “arroz de polvo”.

Leonardo Godoy chegou a São Miguel do Gostoso em 1986, que na época ainda pertencia a Touros. Ele conta que

chegou pela beira mar de buggy, encantou-se com a enseada, comprou um lote do terreno e decidiu contruir a Pousada do Gostoso. Segundo Godoy, na época que ele se instalou em São Miguel do Gostoso não havia sequer onde comprar prego. Mas o esforço valeu a pena. Depois de cinco anos a cozinha da Pousada foi descoberta pela revista Quatro Rodas e ficou pelos seis anos seguintes recebendo a renovação do mérito.

Em 1998, Leonardo decidiu que era hora de mudar de ramo, pois buscava menos preocupações. Vendeu a Pousada e abriu um restaurante na beira da praia. Decorado com nós de marinheiro e considerado um influenciador do cardápio local, o restaurante foi batizado de Brisa do Mar. Sua esposa Creuza Ribeiro, 34 anos, gostosense, o ajuda o cozinhar. Mas quando o prato chega à mesa qualquer um fica em dúvida se é melhor apreciar a vista do mar ou o sabor da refeição.



O cachacista que recita Augusto dos Anjos

Antes de chegar de fato à cidade de São Miguel do Gostoso, é preciso atenção para as atrações preliminares. As dunas, as lagoas que ladeiam a estrada, a vegetação quase virgem... Já na areia da costa, uma pedra enorme e imponente se destaca. É a chamada “Pedra do Cabaço”, que fica em frente a uma pousada de nome também sugestivo: Enseada dos Amores. Para explicar o porquê do nome da pedra, Michele Tinôco, a proprietária da pousada, explica educadamente que muitos amores nasceram naquela pedra. Mais uma boa razão para um monumento natural da praia de Gostoso.

Ao lado dali, uma placa convida para conhecer outro estabelecimento comercial. É a Urca do Tubarão. Poderia ser apenas mais um bar dentre muitos, com cadeiras de plástico e um som que tocasse qualquer música que seus clientes pedissem. Mas a Urca do Tubarão é uma cachaçaria absolutamente irreverente. A começar pelo proprietário Edson Oliveira, 40 anos, dono do título de “Ministro da Cachaça”. Ele já recebe seus clientes recitando poesias de Augusto dos Anjos e aos poucos apresenta cada um dos apetrechos decorativos do lugar. Tem a “bichada” que é

uma enxada com um cabo que se bifurca (semelhante à forma de estilingue) com metal nas duas pontas para arar a terra em dois lugares ao mesmo tempo. Há também a “cesta básica etílica” que é um caixote repleto de garrafas de cachaça antigas não abertas; o “martelo português” com um cabo e duas extremidades vizinhas de metal. “Tem gente que quando vai martelar sempre bate no dedo primeiro e depois no prego. Com esse martelo dá para atingir os dois ao mesmo tempo. Ou seja, é mais prático”, explica Edson. Ele ainda apresenta mais criações: “tem bar que oferece carta de vinhos. Aqui nós não temos carta, nem e-mail de vinho e nem bilhete de vinho. Nós temos é mala direta”, fala apresentando uma antiga mala de madeira que ele usa como ade-ga.

Por toda a cachaçaria há peças engraçadas, curiosas e muitas antigas. Das quais apenas 20% foram compradas, o restante ele achou no lixo ou chegou como presente. A mais antiga é uma bala de canhão que ele comprou numa sucata

por três reais. A geladeira que funciona a querosene “se for nova, tem 67 anos”, diz Edson. O “telefone portátil” é um aparelho tão antigo que não tem disco com os números e, quando funcionava, efetuava ligações por uma manivela. Do “baú de lançamentos” ele tira um vinil de Emilinha Borba e diz brincando que é a nova parceira musical de Sandy, depois mostra um disco de Nelson Ned dizendo que é do tempo em que o cantor era pequeno. O detalhe é que na Urca do Tubarão só se toca vinil. “Uma vez veio um cliente pedindo para tocar Zezo. Eu disse que tocaria desde que fosse em vinil. Ele perguntou o que era vinil. Se ele não sabe o que é vinil, imagine música boa”, conta o inusitado empresário, que coleciona cerca de 1.200 discos. “Recebi de uma só vez uma encomenda de 40 kg de discos de música clássica”.

Quando se aproxima da pilha de barris que ele cuida com esmero, colhe um pouco de cachaça na concha da mão e esfrega no braço dele e de cada um de nossa equipe. “Espere secar”, pede. Enquanto isso explica os princípios para se identificar e apreciar uma boa dose da bebida. Primeiro coloque-a num copo, aguarde fazer uma marca, preste atenção na cor, cheire fazendo movimentos circulares com o copo e deguste aos poucos. “Os dois princípios básicos são não ter pressa para fazer, nem para tomar. A

boa desce suave”. Quando o braço seca, a ordem é para cheirá-lo. Surpresa. Exala um cheiro bom de mel de rapadura e o braço não fica pegajoso.

O Ministro da Cachaça não produz a bebida que vende. Seu fornecedor é o engenho Olho D’água, que passa para a Urca do Tubarão o líquido recém-preparado. Com o conhecimento que Edson adquiriu quando cursava faculdade de Química, ele dá tratamento próprio à cachaça que posteriormente recebe o rótulo com o nome Urca do Tubarão. O bar que ainda completará seis anos já recebeu a visita de Luiz Carlos Prestes Filho e de um embaixador da Bulgária que elogiou dizendo que um lugar como aquele poderia ser indicado até para um rei. Também tem público fiel que sempre lota o estabelecimento em datas como o carnaval e o Dia da Poesia, 14 de março. Edson e sua esposa Lila também costumam organizar exposições de artistas plásticos, saraus e apresentações de cantores ao vivo. “Quando trazemos músicos, deixamos o cantor tocar letras de sua autoria ou o que ele gosta”, esclarece Edson.

O nome do estabelecimento é Urca do Tubarão porque funcionaria nas redondezas da cidade de Macau. Mais precisamente no distrito de Diogo Lopes, onde existe um lugar com o mesmo nome. Mas São Miguel do Gostoso acabou re-

cebendo o empresário por ter, segundo ele, mais infra-estrutura, mais beleza e ser mais perto de Natal, onde seu filho Pedro Carvalho, 19 anos, cursa Administração na UFRN. Mesmo assim Edson não descarta a possibilidade de mudar-se. Nas previsões que ele faz, em dez anos Gostoso estará muito movimentado turisticamente e ele deseja morar num lugar calmo. Seu plano é que seu filho Pedro fique gerindo a Urca do Tubarão e ele possa abrir outro estabelecimento onde haja calmaria.

Entre uma dose e outra, um verso de Augusto dos Anjos e outro, ele tem repostas para tudo. Quando oferece cachaça prefere que aceitem. Dizer que se está trabalhando é um bom motivo para ouvir: “aqui você está fora da área de serviço ou temporariamente desligado. Pode beber que aqui você não pega”. E quando questionado por que algumas garrafas do seu bar têm o pescoço torto, ele responde que “as garrafas não estão tortas, você é que já bebeu”. 🍷