

25-06-2024

FOGÃO a LENHA no CERRADO**Benjamim Pereira Vilela**

[Professor Instituto Federal de Goiás - Doutorando UFJatá - Grupo Estudos e Pesquisas "Espaço, Sujeito e Existência". Inst. Cult. Educ. Bernardo Élis para os Povos do Cerrado/ICEBE]

A cidade de Aparecida de Goiânia, pregada em Goiânia, capital de Goiás, espalha-se entre serras, córregos e tabuleiros. Bairros distantes, uns dos outros, acompanham o espraiamento. Em muitos desses bairros, a vida do trabalhador migrante é quente, como quente é o outono. Digamos: quente e, às vezes, cinzenta. O clima é seco, muito seco, bem próximo do que a professora Gislaire Luiz, do Instituto de Estudos Socioambientais, da UFG [Universidade Federal de Goiás], denomina de deserto atmosférico. Eu havia acordado muito cedo. A cidade estava movimentada. Desloquei-me até a UFG. De lá, caminhei rumo ao Instituto Federal de Goiás. Voltei e levei minha filha para o balé. Sentei num banco. Peguei minha capanga de livros. Naquele momento entra uma mulher alta, de cabelos encaracolados, com suas filhas. Senta, próximo ao local onde eu estava. Logo após sua acomodação, senti um cheiro de milho cozido, ou de pamonha, não sei ao certo. Naquele momento comentamos sobre aquele cheiro e sobre o período de festas juninas. Ao falarmos sobre aquelas comidas, a mulher comentou comigo sobre comer pamonha amanhecida e depois esquentada na chapa do fogão a lenha. Tal prática era comum no Goiás profundo, em que as propriedades rurais não possuíam energia elétrica. A prática de esquentar e conservar comidas passava pelo fogão a lenha. A minha conversa com a mulher enveredou em direção à alimentação e às práticas alimentares de Goiás. Nossos diálogos logo ganharam outro destino: caminharam para as memórias de nossas infâncias. Ela lembrou que os fogões a lenha existentes naquelas casas encruadas nos vales do Cerrado, em fazendas distantes de tudo, eram muito importantes na alimentação do sertanejo cerradeiro. O fogão a lenha, normalmente, era feito de adobe; sua estrutura era dividida pelas chamas com chapa de ferro; a lareira, popularmente conhecida como boca, era para depositar as lenhas; e, no lugar elevado, constava a chaminé. Em cima sempre havia uma prateleira feita de casqueiro de alguma árvore do Cerrado, em que se colocava queijos, rapaduras, doces; também um varão para pendurar carnes, linguiças e peixes.

A comida que fica ali, recebia constantemente a fumaça e o calor do fogão que, na maioria das vezes, ficava aceso o dia todo para manter as panelas e café aquecidos. O fogão aceso durante todo o dia gerava um sabor especial aos alimentos armazenados sobre a sua plataforma retangular. O processo de defumação, sendo revisitado pelo nosso diálogo, aguçou nossas memórias para os cheiros e sabores específicos dos alimentos. A conversa alegre e descontraída não acabava nunca, estávamos falando mais e mais sobre comidas, Cerrado, fogão e, de algum modo, da cultura de Goiás. A minha já amiga de última hora me lembrou de algo que marcou a minha infância: as carnes de lata.

Como o processo de conservação de alimentos era complexo, uma alternativa comum era fritar as carnes no fogão a lenha, depois armazená-las na gordura (banha) de porco. Também falamos sobre a fabricação de carne socada no pilão em que se utilizava farinha de mandioca, temperos e sal. A farofa e a carne de lata duravam meses. A farofa, bem amiga da paçoca, concisa, providencial e objetiva, antiga aliada de boiadeiros, constava no cardápio que unia o estômago, o trabalho, a simplicidade e o amor. Também comentamos sobre os biscoitos assados e armazenados em latas. Minha mãe – disse minha interlocutora – fazia peta, biscoito de queijo, quebrador, brevidade, bolacha doce, bolacha de mandioca. Essas quitandas eram armazenadas por semanas. Servia de matula para os lanches da escola; para a merenda na roça; e também eram levadas nas pescarias e nos momentos de lazer. Constituíam também o nosso lanche de café da manhã. O sabor era característico. Todos os ingredientes eram obtidos na própria terra. A gordura, utilizada era proveniente da banha de porco, o que gerava um sabor especial aos biscoitos. A labuta na roça, as distâncias, a obrigatoriedade de enfrentar as alterações climáticas naturais, requeriam comidas fortes e ricas em nutrientes e calorias.

As festas e os acontecimentos especiais eram marcados por banquetes preparados no fogão a lenha. Na minha casa era comum a realização de mutirões, em que os vizinhos vinham para ajudar nos trabalhos de preparo de plantio das lavouras de roçado; ou mesmo nos períodos de colheitas. Minhas lembranças me levavam aos tachos de carne, mandioca, arroz, feijão, quiabo, jiló, guariroba. A fumaça do preparo, se misturava ao cheiro dos alimentos que estavam sendo preparados.

As minhas lembranças ficavam cheias de sabores quando relembro dos movimentos de companheirismo e ajuda, que constantemente ocorriam entre os vizinhos. Era um ato mútuo de ajuda, e também um momento de alegria e descontração. Nos intervalos das refeições sempre ocorriam cantorias. O cenário era igualmente enriquecido com pessoas contando causos e estórias. O campeonato de mentira estava posto, como estava posta a tragada lenta do cigarro de palha vendo a fumaça desenhar fios perenes no ar solene. A minha trajetória e as trajetórias de muitos sujeitos foram marcadas pela presença do fogão caipira a lenha. Esse fogão dava um sabor especial aos alimentos. Ademais, se constituía num local que simbolizava a mãe e o papel da mulher nos rincões do Cerrado que, diga-se, orbitava uma estrutura marcada pelo machismo patriarcal.

Terminei o meu diálogo com aquela mulher saudando a nossa infância e trazendo elementos simbólicos que marcaram as paisagens cerradeiras com traços culturais que perderam a predominância. Contudo, ainda resistem em alguns lugares; resistem também na memória e no engajamento de sujeitos que veem que a luta política de transformação do mundo precisa de sabor – sabor e simplicidade.

■ ■ ■

OBS. Os textos expressam a opinião de seus autores, não necessariamente coincidente com a dos coordenadores do Blog e dos participantes do Fórum Intersindical. A cada reunião ordinária, os textos da coluna Opinião do mês são debatidos, suscitando divergências e provocando reflexões, a perspectiva de uma arena democrática, criativa e coletiva de encontros de ideias em prol da saúde dos trabalhadores.