

10-02-2022

O PÃO E A PALAVRA

Mariane Motta Ferreirinha

[Geógrafa e Professora – SEEDUC-RJ]

Dias atrás me sobreveio o desejo de comer pão.

Mas não era vontade de comer qualquer pão, eu queria um pão feito pelas minhas mãos e queria imediatamente.

Você não sabe, mas parte da minha família é de origem portuguesa e temos uma receita tradicional de um pão recheado ao qual nominamos "bôla", a receita me foi ensinada pela minha avó e ela tem gosto de abraço e cheiro de lugar. Quando você come sente um aconchego na barriga igual abraço de vó. O dia estava frio, nebuloso e a barriga reclamava, "roncante".

Dois problemas para a confecção de um pão fermentado: a temperatura e a urgência da fome. Fazer um pão é tarefa demorada pois necessita *zelo, trabalho intenso e paciência*.

O zelo está em preparar tudo que será usado na receita.

Separar a farinha, escolher um bom fermento, "amornar" o leite, separar os ovos, a manteiga e o azeite! **MUITO AZEITE!**

Bôla portuguesa é regada generosamente com fios e mais fios reluzentes de azeite de oliva, é ele que deixa a massa levemente úmida fazendo-a desmanchar na boca. Feito isso vem o trabalho intenso. Você já sovou massa de pão? Meu amigo, haja braços!

Amassa aqui e acolá, puxa, aperta. Pega-se a massa com as duas mãos e com força joga-se no mármore...1, 2, 3, 4, 5 vezes.

É farinha por todo o lado! A respiração fica oscilante e uma minúscula gota de suor ensaia escorrer na linha dos cabelos.

Que trabalho! Depois da sessão de UFC vem o exercício da paciência. Colocamos a massa para descansar e cobrimos com um pano limpo deixando-a quentinha e confortável.

Dias frios são péssimos para fazer pão!

O frio dificulta a fermentação da massa e ela cresce pouco, fica tristonha, embatumada. Minha avó me ensinou que nos dias frios há que se cobrir a massa com mais panos, escondê-la dentro do forno desligado ou dentro de algum armário.

Eu, como uma neta obediente não ousaria alterar os procedimentos de método de uma receita de família.

Os antepassados se revirariam no túmulo, e com essas coisas não se brinca! Faço exatamente igual pois contra sabedoria ancestral de vó a ciência sempre cairá!

Horas depois do primeiro descanso abrimos a massa e recheamos. Você pensa que agora ela vai para o forno? NA-NA-NI-NA-NÃO!

Mais descanso! Só depois desta última etapa ela pode ser assada.

E aí são mais 40 minutos até sentir aquele cheirinho de casa de vó que invadindo todos os cômodos colore as memórias de infância.

Conclusão: terminei aquele dia comendo biscoito cream craker!

Pois bem...

Como o exercício artesanal da produção de um pão caseiro, é o ofício da escrita. É necessário dedicar tempo e amor.

Como afirma Frei Betto (2017, p.12): *"escrever é cortar palavras e modificar frases, é a magia de encontrar o vocábulo certo para o lugar exato."* É até possível produzir textos em uma escala industrial fordista, no entanto, produzir de fato um texto que toque a existência do outro, que transforme, que sacie, que conforte, que alegre, é tarefa zelosa, paciente e árdua.

A palavra primeiro é gestada dentro de nós.

A percepção do mundo, o olhar curioso, os incômodos interiores que cutucam a consciência tornam-se pulsão: eis o parto da ideia na forma de palavras. Posteriormente há um tempo de descanso. Deixamos o texto fermentar. Às vezes, testamos uma receita nova, e convidamos algumas "cobaías" para experimentarem antes de ofertá-la ao grande público. É o que acontece quando enviamos os textos para alguns amigos de confiança, nossas cobaías, que se alimentam às vezes de um pão meio embatumado, mas que sempre com generosidade e sem medo do piriri, nos ajudam a melhorar a receita.

Jesus nos disse: "Nem só de pão viverá o homem, mas de toda a palavra que procede da boca de Deus." (Mt 4:4)

Pão e palavra, os alimentos da existência humana.

O primeiro nutre o corpo, o segundo a alma e a consciência.

A palavra, quando produzida de forma artesanal tem força transformadora. A palavra de amor nutre a alma de acolhimento, a abraça tão apertado que faz derreter o coração.

A palavra crítica nutre a consciência de classe, suscita o questionamento, carimba na cabeça o ponto de interrogação.

A palavra indignada com a opressão, nutre a luta, aquece o sangue nas veias, instiga o movimento coletivo, encoraja.

A nós que temos a pena nas mãos e fazemos dela um instrumento de luta: sejamos produtores artesanais da palavra!

Freire (1987, p.78) nos anunciou e deixou seu legado: *"Não é no silêncio que os homens se fazem, mas na palavra, no trabalho, na ação-reflexão"*, logo, sejamos produtores da palavra mundo, da palavra amorosa e transformadora. Que nossos textos estejam fermentados pela consciência de classe, pelo desejo de transformação social, pela luta em prol do trabalhador, dos direitos humanos, mas que sempre sejam regados por fios e mais fios reluzentes de afeto e esperança. São eles que fazem a palavra desmanchar na boca e confortar o coração. A palavra consciente e afetuosa, essa é a palavra verdadeiramente libertadora.

É dela que eu tenho fome.

■ ■ ■

Referências:

Betto, Frei. *Ofício de escrever*. Rio de Janeiro: Anfitheatro, 2017.

Freire, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1987.

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, na perspectiva de uma arena democrática, criativa e coletiva de encontros de ideias em prol da saúde dos trabalhadores.