

30-06-2021

COMIDINHAS DA ÉPOCA**Cyleide Lourenço**

[Cozinheira conversadeira. Trabalhadora autônoma]

Gravando... Quando eu era bem menina as festas juninas eram as mais esperadas pela criançada. Eu mesma sempre gostei mais do mês de junho do que de dezembro - o mês do Natal. Primeiro que Papai Noel em casa de pobre é um velhinho meio disfarçador. A gente acha que vai ganhar um monte de presente e vem aquela coisinha mirrada.

Tudo bem que a gente fica feliz do mesmo jeito, mas passa muito rápido. Lembro uma vez que no Natal, depois que o Papai Noel já tinha passado, eu sonhei que tinha ganhado uma bicicleta e quando acordei fui direto procurar.

Olhei primeiro embaixo da cama, depois no banheiro e com o coração apertado cheguei na sala. Nem contei pra minha mãe do meu sonho maluco. Só contei muitos anos depois.

E ela riu de gargalhada... Já as festas juninas duravam o mês inteiro. Depois as festas foram ficando cada vez menos e até mudaram de mês. Viraram festas julhinas, de julho.

E os santos Antonio, João e Pedro, será que gostaram?

Tiana essa, minha sobrinha, que grava minhas conversas e depois traduz pro português melhorzinho me ensina de um pouco do que falo aqui. Qualquer dia vou pedir licença pra Tiana mesma falar, no meu lugar, porque ela também cozinha e estuda essas coisas. A gente festejava na escola, nas ruas, até em casa. Era fogueira de verdade. Hoje tem fogueira de pilha. Quase todo dia tinha quadrilha.

Quando você não tava nela ficava assistindo. Eu sei que vocês, mais jovenzinhos, vão dizer que ainda existem essas festas, igual a Tiana me diz. Inclusive ela me diz que no Nordeste tem muita dessas festas. Mas vocês, mais jovenzinhos, nunca viram o céu de junho, com um friozinho gostoso, cheio de balão. Era tanto balão que às vezes tapava o céu. Depois eu soube que o balão foi proibido por causa dos incêndios. Até entendi, mas não fiquei muito convencida porque quase todo balão era japonês, era pequenininho e apagava antes de cair. Os grandalhões é que eram perigosos porque todos eles caíam nas refinarias de petróleo. Nunca vi cair em casa de pobre.

Deve de ser porque em casa de pobre não tem petróleo.

Mas a gente vai crescendo e vai esquecendo dos balões da infância. A gente tem mesmo que tomar cuidado, eu mesma que trabalho o dia inteiro no fogão sei que o fogo é perigoso, ainda mais num lugar que dá muito dinheiro de petróleo que a gente nunca vê. Tinha o Arraiá cheio de barraquinha.

A favela era uma festa de comidaria, música e dança. Isso sem falar nas roupas de caipira. Eu adorava!! Também adorei agora que eu soube que essas festas nasceram, há centenas de anos, lá no lado de cima do mundo quando chegava o verão. Inverno aqui embaixo, verão lá em cima.

Era uma festa que homenageava os deuses da natureza e da fertilidade da terra. O povo festejava para pedir a boa colheita. Parecido até com as festas das religiões de meus antepassados africanos. Na época, a Igreja Católica tentou acabar com esse negócio de festa de deuses da natureza e como não conseguiu meteu os santos no meio. Pegaram os santos importantes que tinham nascido ou morrido em junho e a transformaram numa festa deles. Quando os portugueses vieram pra cá já trouxeram a festa com os santos e devem ter levado o milho pras bandas de cima.

Talvez essa seja a razão de se usar, até hoje, muito milho nessas festas. Nelas nunca falta o milho cozido, a pamonha, o curau, o pudim e o bolo. Tem até a famosa canjica que, ao invés de usar o milho branco, pode ser feita de milho verde. E a fogueira da festa, tudo indica que foi introduzida, por causa de São João. Dizem que sua mãe (Isabel) acendeu uma fogueirinha no alto do monte pra avisar Maria (a mãe de Jesus) que João havia nascido. Tem coisas que não dá pra ter certeza. A única certeza é que existe a canjica de milho verde e se vocês quiserem podem tentar. Vamos lá...

Canjica de milho verde com leite de coco

Os ingredientes: considerando 10 (dez) espigas de milho, usaremos proporcionalmente 1 (um) litro de leite de vaca, 2 (duas) xícaras de chá de açúcar refinado, 1 (uma) colher de sopa de manteiga, canela em pau e 250 ml do leite de coco seco caseiro. O coco pode ser preparado só com a ralação, que dá um bocadinho de trabalho, ou pode ser colocado em pedaços com a casca no forno não muito quente e esperar alguns minutos (7, 8). Desse jeito dá menos trabalho. Aí é colocar no liquidificador com a própria água do coco, mas se depois ainda ficar um pouco seco, bote mais um bocadinho de água. Bem batido é só filtrar num pano bem limpinho. Você pode fazer isso ouvindo um forró de Luiz Gonzaga. Vai ficar mais gostoso. Ingredientes na mão, tire os caroços do milho bem tirados da espiga e bata no liquidificador com o leite de vaca. Depois de bem batido filtre num pano limpinho e deixa pousar numa tigela. Aí é só misturar todos os ingredientes na panela e colocar no fogo baixo.

Mas tem que ficar misturando o tempo todo durante meia hora. É meio cansativo mas é a parte melhor de ficar ouvindo o forró do Gonzaga. Depois é só esfriar fora da geladeira em tigelinhas, prontas pro saboreio.

Eu esqueci de falar dos fogos, das bombinhas, dos estalinhos e da cabeça-de-nego que fazia um barulhão.

Hoje, na favela, se alguém soltar bombinha de São João todo mundo se joga no chão porque jura que é tiro.

E as coisas não param de piorar. Nas comunidades nós e nossas crianças estamos sendo assassinados por quem devia nos defender. Essas festas perderam um pouco sua graça depois que a gente começou a ver só quadrilha de verdade...

■ ■ ■

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.