

24-10-2024

## AROMA AMARELO do ARROZ com PEQUI

Benjamin 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]

Os aromas e os sabores do Cerrado são diversos e intensos. Pode-se até dizer: o Cerrado é uma aromaesfera, ou uma esfera aromática.

E também cromática. Desde criança, aprendi a apreciar mangaba, murici, guapeva, aracá, araticum, buriti, cajuzinho, limãozinho, pitanga, cagaíta, gabirola, pequi, veludo, ingá, jatobá e outros frutos comuns por essas bandas. Misturas de cores, sabores e aromas estão marcadas em minha memória. As estações de cada uma das cores, sabores e aromas eram sempre esperadas. A primavera é uma das mais ricas estações, pois nesse período se tem a floração e o amadurecimento de vários frutos. Entretanto, há que saber: o Cerrado tem frutos o ano todo, o que contribui para a manutenção de sua rica biodiversidade. E a sua rica sociobiodiversidade. Como vivia em uma casa sem energia elétrica, o processo de armazenamento dos alimentos era algo complexo.

Por isso, os frutos do Cerrado sempre eram bem-vindos aumentando as variedades de comidas disponíveis. Ter sempre a comida natural era prazeroso. A fruta colhida no pé em sua estação era a oportunidade de se deliciar com sabores e aromas únicos. As frutas frescas, coloridas e saborosas faziam com que o cardápio do cerradeiro fosse variado ao longo do ano. Mas de todos os alimentos um foi marcante em minha vida: o Pequi. Aliás o prato de arroz com pequi, frango caipira, quiabo, feijão-preto e angu é um cardápio maravilhoso. Com esse prato, o sujeito não se alimenta, vai à lua. Apreciado por diversos povos que vivem no território do Cerrado, esse prato é um signo de pertencimento.

O Pequi pode ser preparado de diversas maneiras. Para mim, com arroz era e é o que há de melhor. Seu sabor me inebria. Me torno astronauta, vou à lua. O Arroz com pequi em Goiás é tradicional e é considerado um prato típico. A cultura cerradeira valoriza o sabor singular propiciado pelo pequi. É provável que os povos ceramistas em torno de 13 mil anos atrás já usassem o fruto. Durante toda a primavera, o fruto é consumido principalmente pelas pessoas que vivem no Cerrado brasileiro.

Sua origem está ligada à mistura da cultura europeia à indígena e, em especial, à organização territorial do Estado de Goiás, que durante o crescimento da pecuária e o estabelecimento da fazenda goiana sedimentou uma cultura própria. A partir desse período teve início uma constituição territorial baseada na vida rural, em que a população foi ocupando as margens dos córregos e rios e constituindo pequenas vilas e povoados. O arroz, que até então era um alimento exótico, passou a ser produzido e consumido largamente pelas pessoas que viviam nas entranhas do estado de Goiás, tornando-se importante economicamente. A rizicultura se adaptou com facilidade ao clima e ao solo ácido do Cerrado por ser tolerante aos efeitos fitotóxicos pela presença de alumínio e manganês.

O plantio de arroz era utilizado para domesticar o solo. Normalmente cultivado nas “roças de toco”, seu plantio suavizava e limpava a área, o que viabilizava o plantio de milho, feijão, amendoim etc. Por essas bandas se comia o feijão com farinha. A substituição do arroz foi feita gradativamente. O Pequi era um alimento consumido pelos povos indígenas que aqui viviam, normalmente cru ou assado, também misturado ao mingau de mandioca. A combinação dos dois alimentos foi feita inicialmente para agregar sabor ao arroz, pois a escassez de sal no interior do Brasil era constante dada a distância e dificuldade de acesso. Os meios de transporte eram fluviais quando se tinha rios navegáveis.

No caso de Goiás os sortimentos vinham pelos rios Araguaia, Tocantins ou Paranaíba; mesmo assim, o caminho até os povoados era longo e complexo. Montados a cavalo ou por meio de carro de boi, tentava-se resolver a falta de estradas que, naquele período, era um empecilho para adentrar ao sertão do Brasil Central. Essa condição fez surgir um prato multicultural, conforme aponta o pesquisador goiano Eliézer Cardoso de Oliveira. Um prato que mistura sabores europeus e indígenas.

Com o traquejo do roceiro, habituado a lidar com dificuldades na conservação dos alimentos, o arroz com pequi se sedimentou. Nos dias atuais se tornou uma iguaria fina. Prato requintado e símbolo de goianidade. Os goianos falam com orgulho que arroz com pequi é prato típico de Goiás. Em Goiânia e em vários locais no Brasil e no mundo é possível encontrar restaurantes divulgando em seus cardápios o controverso e apreciado arroz com pequi. Além disso, chefs de cozinha criaram diferentes pratos utilizando o pequi. Desde risoto, creme, picolé, licor, cachaça, tortas, pasteis, galinhada com pequi, empadão de pequi, sorvete de Pequi etc. Entretanto, o pequi é amado e odiado. É um alimento controverso. Muitos gostam, outros não toleram nem o cheiro e nem o sabor. O certo é que em Goiás e no interior do Brasil, há mais pessoas que gostam e apreciam que aquelas que não o consomem. Inclusive há quase um desespero por parte de alguns sujeitos com a redução da oferta do fruto, em decorrência do processo de uso e apropriação do Cerrado com a redução do número de árvores do pequizeiro. Isso porque a produção de alimentos no Cerrado tem sido cada vez mais para exportação, levando à apropriação intensa, desmatamento e transformação profunda do território, alterando suas características físicas, biológicas e culturais. A expansão agropecuária e do processo de urbanização também implicam na redução dos pequizeiros causando preocupação entre os povos que vivem no Cerrado. Claro que o medo é legítimo. Mesmo com as leis de Goiás e Minas Gerais, que caracterizam o Pequizeiro como patrimônio natural, ambiental e cultural do Brasil, o fruto tem sido visceralmente abatido. A força do agronegócio continua a devastação do Cerrado comprometendo a sua disponibilidade. O arroz com pequi, angu, quiabo, galinha, arroz e açafrão é o meu prato favorito. É também uma identidade cultural de Goiás. Em torno desse prato o estômago faz a festa enquanto a prosa serena e solidária deita o tempo do mundo no sabor dos causos.

Nessa circunstância a comida e o afeto dão as mãos - e a toada segue.

■ ■ ■

*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.*