

Caderno de

Literatura

Londrina pelo avesso

Sonia Pascolati lança "Bodas de Café"

Irmãos de palavra

Dany Fran e Kelly Shimohiro

Estética Indígenas

Carla Milani Damiano e Caius Brandão

"ANNIBAL – UMA BIOGRAFIA"

Marisa Villela

Projeto "Caixa de Pássaros"

Raphaela Tasmô Rodrigues

flum
2019

E MAIS

Aldo Moraes

Lia Karnaski

Gabriel Coutinho

Nilva Dematé Zolandeck

Ronylson Rony

Valter Resende

Wilson Inacio

Alex Polari

Carlos Marighella

Eduardo Galeano

Ferreira Gullar

Kaê Matheus Ferrarini Satim

Gabriel Coutinho

Londrina pelo avesso

Sonia Pascolati lança “*Bodas de Café*”, dramaturgia emblemática de Nitis Jacon em colaboração com o Grupo Proteu que conta a história de Londrina pelo viés de pioneiros ignorados pela história oficial

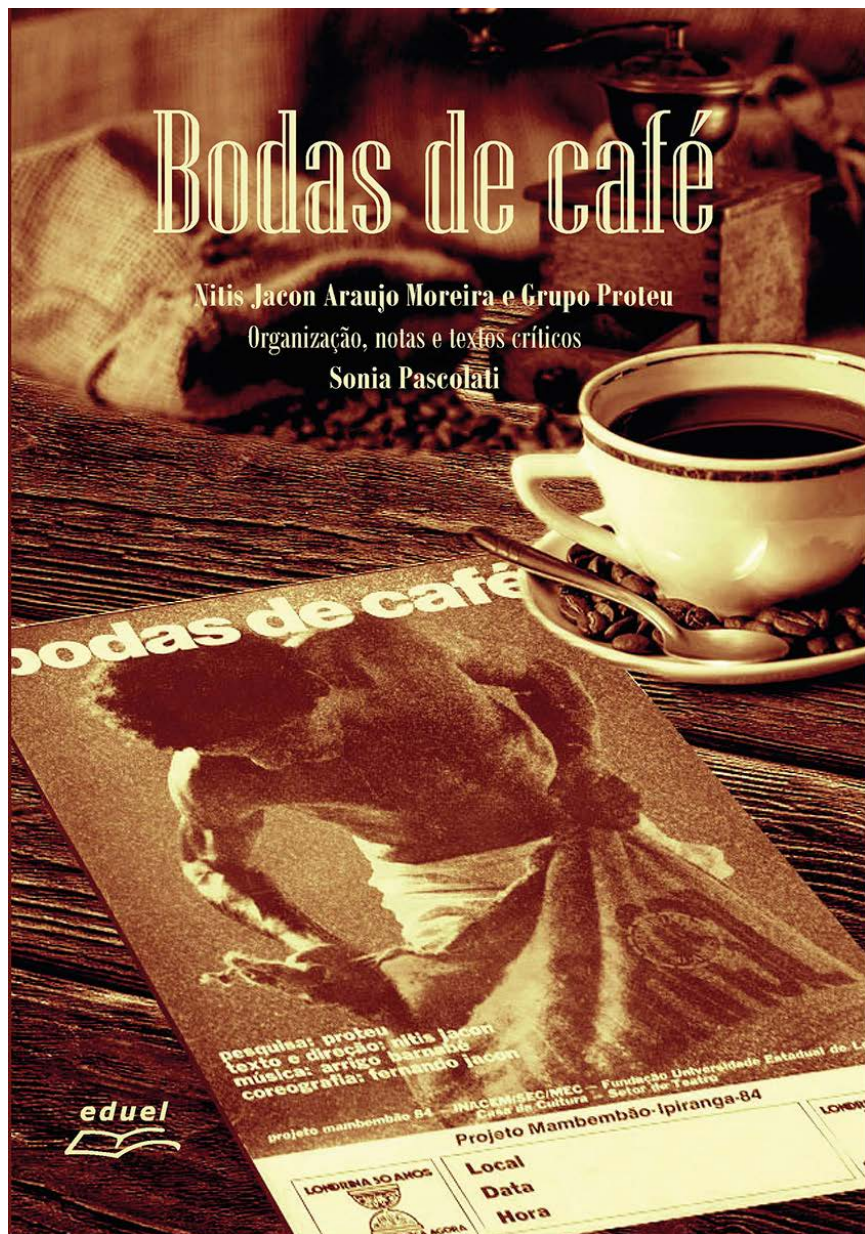
Um presente pelos 85 anos de Londrina e pelos 40 anos do Proteu. A edição de “*Bodas de Café*” que a pesquisadora e professora do Departamento de Letras Vernáculas da UEL Sonia Pascolati lança neste sábado não é apenas a publicação de uma das peças mais importantes da dramaturgia londrinense. Trata-se de estudo profundo sobre as histórias esquecidas da cidade em influxo com seu DNA cultural. O livro traz a íntegra do texto assinado por Nitis Jacon a partir de trabalho coletivo com o Proteu, além de dois ensaios críticos assinados por Pascolati em que analisa a obra por seu viés político ou dialético e a trajetória do grupo que projetou o nome de Londrina para além-fronteiras da década de 1970 a 1990.

O evento de lançamento acontece a partir das 18h30 do sábado, dia 7, no Sesc Cadeião Cultural (R. Sergipe, 52), com entrada gratuita. Sonia fará uma exposição dos principais conteúdos da peça e contará com a leitura de trechos pelos atores Raíssa Bessa, Raquel Sant’Anna e Wilson Papeschi, que participaram de uma remontagem de 2014 realizada pela Funcart e dirigida por Carol Ribeiro e Simone Andrade. Na ocasião, o livro estará sendo vendido pelo preço promocional de R\$25 (com 50% de desconto sobre o preço de capa). A edição é da Eduel e o apoio para o evento é do Sesc. Um primeiro lançamento foi realizado no mês de agosto, dentro da programação do Filo.

“*Bodas de Café*” traz ainda fartas notas de rodapé que auxiliam na compreensão das alegorias da dramaturgia, além de explicar dados de encenação, que Sonia obteve a partir de um vídeo da montagem original, de 1984, e de entrevistas com 12 integrantes do Proteu. Primeiro texto produzido coletivamente pelo grupo, “*Bodas de Café*” é considerado um marco na trajetória do teatro londrinense pela grande repercussão da peça, qualidade e versatilidade cênica.

O livro é resultado de pós-doutorado de Sonia Pascolati no Programa de Pós-Graduação em Literatura e Interculturalidade da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB – 2018). Para realizar a pesquisa, ela fez um levantamento de documentos relacionados ao espetáculo, como ficha técnica, historiografia, material manuscrito, além do datiloscrito original. A montagem de “*Bodas de Café*”, que reuniu um elenco de 29 atores, levou para os palcos a história de Londrina a partir da perspectiva dos cidadãos comuns, como o trabalhador rural, o corretor de imóveis e a prostituta.

Na época, o espetáculo marcou as comemorações do aniversário de 50 anos da cidade, sendo apresentado ao público em dezembro de 1984,



Fábio Alcover/Filo

no Teatro Ouro Verde. A estreia ocorreu meses antes, em julho, na Casa de Cultura da UEL. Logo após, o grupo seguiu para o Rio de Janeiro, onde participou do projeto Mambembão. O espetáculo foi apresentado 88 vezes, entre 1983 e 1984.

Confira entrevista com Sonia Pascolati:

Como e quando foi o seu primeiro contato com a dramaturgia de Nitis Jacon e do Proteu?

Desenvolvi um projeto de pesquisa sobre dramaturgia londrinense de 2013 a 2016 na UEL. Em 2014, nos dedicamos ao estudo dos nove textos de autoria coletiva do grupo Proteu.

Na elaboração do livro, você realiza um longo trabalho de pesquisa documental e entrevistas. Quais as descobertas mais surpreendentes?

A avalanche de recepções positivas aos espetáculos, registrada pela imprensa, com destaque para Bodas..., Salto alto, ZYDrina e Transgreunte Ascendente Aquarius; a compreensão do processo criativo do grupo; e, pessoalmente, conhecer outras facetas da história de Londrina.

Qual foi o estado em que encontrou os originais de Bodas de café e quais os principais desafios na transcrição da dramaturgia para o formato de livro?

À época, o material estava na Divisão de Artes Cênicas da Casa de Cultura da UEL, sob os cuidados de Paulinho Braz, que nos deu livre acesso a tudo. Para o livro, meu esforço foi a inserção de notas explicativas de teor histórico e dramático, assim como o cotejamento com uma gravação em vídeo do espetáculo encenado em 1984.



Fábio Alcover/Filo

A narração da história não-oficial ou por vozes heterodoxas é um procedimento que ganha força no teatro contemporâneo. Você considera que Nitis e o Proteu antecipam características na forma e no conteúdo da cena atual? Quais são estas características?

Creio que essa revisão crítica da história oficial venha ocupando os palcos nacionais desde a primeira metade do século XX, a exemplo de Oswald de Andrade e Jorge Andrade. Minha análise crítica do texto-espetáculo localiza essa produção na intersecção entre o moderno e o contemporâneo no teatro, uma vez que a presença brechtiana é flagrante, mas o espetáculo é pleno de performatividade.



Fábio Alcover/Filo

“Londrina é uma adolescente ingênua travestida de mulher fatal”. É a frase do texto que você elege para epígrafe. Bodas de café ajuda a compreender a Londrina do presente? O que há de sedutor e de pueril na Pequena Londres?

A mulher fatal se revela em tudo em que Londrina é ponta de lança: seu arrojo econômico e industrial, sua potência cultural e artística, mas essa imagem camufla a adolescente ingênua que permanece apegada a valores morais tradicionais.

Tanta gente namora e admira Nitis, com reverência e distância respeitosa. Ela é uma força presente, futura. Você chegou a encontrá-la? Se sim, como foi? Se não, o que diria à dama do teatro londrinense?

Não tive o prazer de abraçar Nitis, mas estive em sua presença pela leitura de “Memória e recordação” (livro de autoria de Nitis Jacon publicado em 2010, na ocasião dos 40 anos do Filo), obra fundamental para a pesquisa, e construí uma imagem sua por meio dos dizeres dos atores que entrevistei. O que dizer a Nitis? Ela é um monumento. Que as gerações artísticas presentes e futuras saibam honrar seu legado, imprescindível, pedra fundamental de nossa cultura.

Serviço:

Lançamento de “Bodas de Café”

Bate-papo, leitura e noite de autógrafos com Sonia Pascolati

Dia 7 de dezembro (sábado)

Às 18h30

No Sesc Cadeião Cultural

(Rua Sergipe, 52 - Centro)

Valor promocional do livro: R\$ 25

(com 50% de desconto)



As IRMÃS DE PALAVRA (Dany Fran e Kelly Shimohiro) são duas irmãs unidas por uma paixão: a literatura. Somos escritoras e ativistas literárias. Dany Fran vive em Maringá, e Kelly Shimohiro em Londrina.

Dany Fran publicou *Dias Nublados*, um romance inspirados em fatos reais. Conta a história de Izadora, uma artista plástica brasileira está prestes a expor em Florença, quando uma série de imprevistos interrompe não só sua carreira, mas toda sua história. Num minuto, a vida que Izadora conhecia deixa de existir. A morte de sua irmã destruiu também os sonhos de Izadora. Até que Paolo bate a sua porta, e a vida tem uma nova chance.

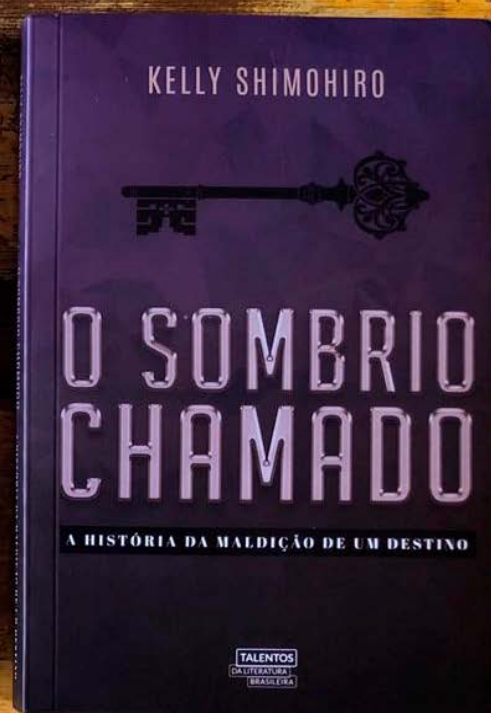
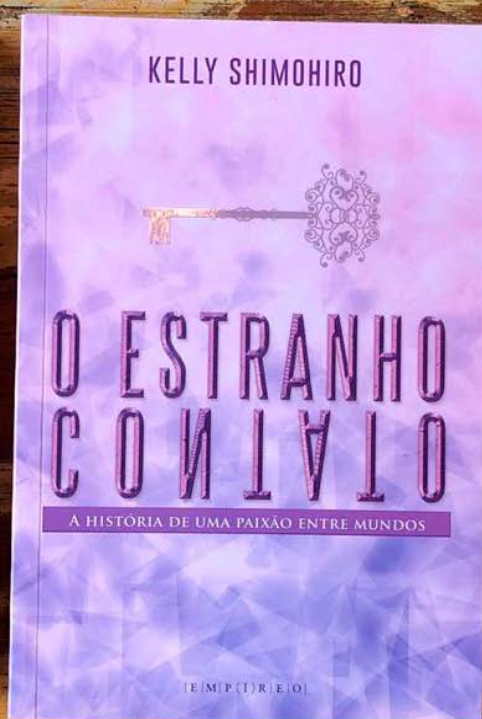
Kelly Shimohiro publicou *O ESTRANHO CONTATO*: o primeiro de uma trilogia fantástica. Você vai conhecer a história de Ágatha Guiller, uma garota de 19 anos entediada com a vida, que vê tudo virar de cabeça para baixo, quando se apaixona por Tom, um garoto que apareceu primeiro em seus sonhos. Ágatha vai descobrir os segredos que cobrem os mundos. E vai viver um romance de outro planeta. Ela está disposta a qualquer coisa para ficar com Tom. Mesmo que isso signifique abandonar todo o resto para sempre.

O SOMBRIO CHAMADO é o segundo livro da série de Kelly Shimohiro. Neste romance você continuará acompanhando a saga de Ágatha Guiller. "As sombras estão chegando. Eu não pude evitar. Estão vindo rápido, cada vez mais rápido. Talvez ninguém



possa escapar. É impossível lutar contra as próprias tendências. Eu sabia que existia alguma coisa errada comigo, agora eu descobri o que é. Eu carrego uma maldição. Só me resta uma chance: Tom. Ele sempre foi a parte boa da minha história. A melhor de todas. A nota alegre e cheia de vida. O problema é que as coisas mudam quando ele vai embora. Sozinha eu não consigo. A pergunta é: no final, o que vai sobrar de mim?" (Ágatha Guiller em *O Sombrio Chamado*)

A novidade desta trilogia é que os livros podem ser lidos separadamente, não necessariamente na ordem. Sem alterar a compreensão da história. A previsão de lançamento do último livro da trilogia é 2020.



ESTÉTICAS INDÍGENAS

III Colóquio de Estética da FAFIL/UFG

Organizadores
**Carla Milani Damião e
Caius Brandão**



Saiu do forno o lindo livro, organizado pela Carla Damião e pelo Caius Brandão, resultado do evento Estéticas Indígenas, para o qual eu contribui com o texto “Aporias da pluralidade: como (...) sobre o que ainda não existe”.

É um ebook e o download é gratuito!!

clique no link para download - <https://docs.google.com/viewer>

“ANNIBAL – UMA BIOGRAFIA”

Marisa Villela

Annibal Fernandes Villela foi músico, jornalista, cronista e poeta por paixão. E farmacêutico por profissão, em uma época de poucos recursos médicos no interior do Brasil. Ele teve múltiplos talentos, porém, era um homem comum, sem grandes feitos deixado para posteridade.

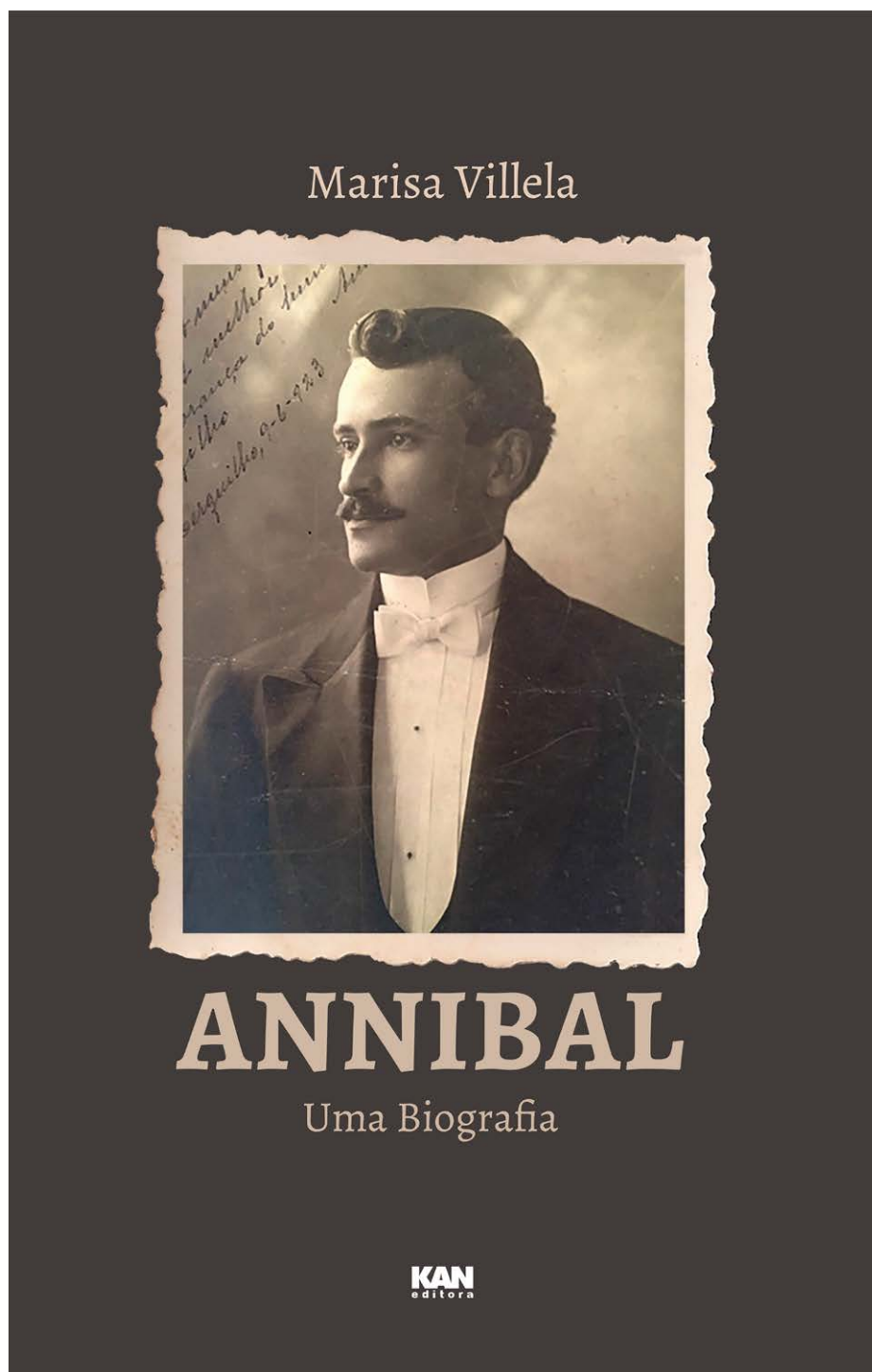
Então, por que contar a história de alguém sem importância histórica?

Respondo com outra pergunta: por que só se escreve biografias de famosos?

Se a gente parar para ouvir, todo mundo tem uma história a contar! Pegue qualquer um – eu, você, o velhinho andarilho do bairro, o sapateiro, o porteiro do prédio, o gerente de banco aposentado, a mulher dona de casa ou professora, e tantos outros personagens reais do nosso cotidiano. Vai perceber que cada pessoa tem um pequeno mundo (riquíssimo) em torno de si. Histórias de amor, de luta, de mudanças, de gente que deu duro no batente, que teve uma família conturbada ou, ao contrário, uma família alegre que se reunia para cozinhar em celebrações. Todo mundo tem alguém considerado como “o louco” da família, ou um primo inventor, um tio chatérrimo, ou pai ou avô inesquecíveis, um parente cheio de manias, uma avó cozinheira de mão cheia, uma tia que fazia bordados como ninguém.

Então, acredito ser importante registrar as histórias de gente anônima. Histórias miúdas que nos faz sorrir, que nos encanta pela singeleza, que nos faz comparar os tempos e que faz refletir sobre a vida que levamos hoje.

Tentei reconstituir os passos de Annibal Fernandes Villela, um



personagem da minha família que sempre foi cercado de pequenos mistérios. Nascido em 1890 na cidade de Ibitinga, SP, lá fundou, em 1911, o jornal semanário *O Ibitinguense* com dois propósitos: participar dos embates políticos da época e enviar poesias à mulher amada (que era casada).

Costurada em narrativas baseadas em jornais antigos do começo do século XX, essa história mostra as aventuras vividas por ele, as influências que o moldaram, os prazeres que o seduziram e sua incansável curiosidade sobre as coisas da vida. Acima de tudo, a ousadia de ter um jornal a serviço de um amor clandestino e driblar a vigilância coletiva.

Durante os quatro anos de pesquisa, descobri outro veio interessantíssimo: as histórias das famílias. Como elas se

entrelaçam, como cada membro faz a diferença no viver dos demais, como um personagem transforma o rumo do outro, e que cada família tem seus próprios códigos, seus costumes, suas receitas, suas supertições e seus medos.

Ao mesmo tempo, temos o entorno geográfico vivido por Annibal. A cidade onde viveu, a região cafeeira em ascensão e os caminhos da estrada de ferro, os acontecimentos turbulentos do país, as leis, os costumes e a moral. Por intermédio das notícias, é possível compreender as mudanças históricas, a evolução urbana e a ocupação territorial sob a ótica das pequeníssimas cidades do interior paulista.

Este livro tem várias leituras. A primeira refere-se aos jornais dos anos 1911 até 1929. É muito interessante (e engraçado) o tratamento dado às notícias de antigamente, com textos sem censura, adjetivada a extremo quando se falava de amigos, insultos de todos os tipos aos inimigos (menos palavrão, que a elegância da época não comportava), e a linguagem rendilhada quando se tratava de mulheres, esposas e mães.

E as poesias, então? Nada do concretismo ou das durezas de hoje. Tudo era muito romântico. Falavam de amores sublimes e sofrimentos atrozes, passarinhos que cantavam, por do sol melancólico e por aí vai. Da mesma forma, a música que o Annibal compôs. Singela na primeira audição, torna-se chatinha nas seguintes. Era o retrato (e o gosto) da época.

A segunda leitura é política. Brigava-se por ideais, por acreditar nas mudanças a partir de um partido político. Nas primeiras décadas após a proclamação da República, Annibal participou de calorosos embates políticos e de revoluções esquecidas pelos acontecimentos posteriores.

Talvez a política do começo do século XX fosse mais autêntica por estar centrada em ideologias – e não nos interesses (e enriquecimentos) pessoais dos políticos. Mesmo as tentativas revolucionárias e greve de operários têm o seu sabor nessa história. Tudo era feito porque acreditavam que uma revolução, uma marcha nacional, um combate corpo-a-corpo traria bons resultados para a população brasileira. No entanto, as fraudes eleitorais, o voto de cabresto, as manobras e acertos políticos, tudo que hoje vemos no cenário político, já existia. Só que feitas sem os requintes e estratégias que os políticos de agora usam em seu benefício.

A terceira leitura trata do desenvolvimento das cidades, da chegada do progresso e como afetava a vida das pessoas. A luz elétrica, o esgoto, o “sarjetamento” das ruas, a construção de praças, casas e palacetes, a mudança dos costumes por causa do desenvolvimento urbano. A arquitetura da época refletia a vida das pessoas, com a cozinha grande para caber famílias numerosas, o fogão a lenha, o poço perto da casa, pomar e as verduras do quintal, o portão nunca fechado às chaves.

E, finalmente, a quarta leitura é a farmácia e seu papel social. Em tempos que as cidades possuíam apenas um ou dois médicos, o farmacêutico era uma figura importante para tratar a população. Annibal foi um alquimista de talento, que manipulava remédios, sabia usar pimentas e drogas (hoje ilícitas) com responsabilidade e também preparava cosméticos para o público feminino.

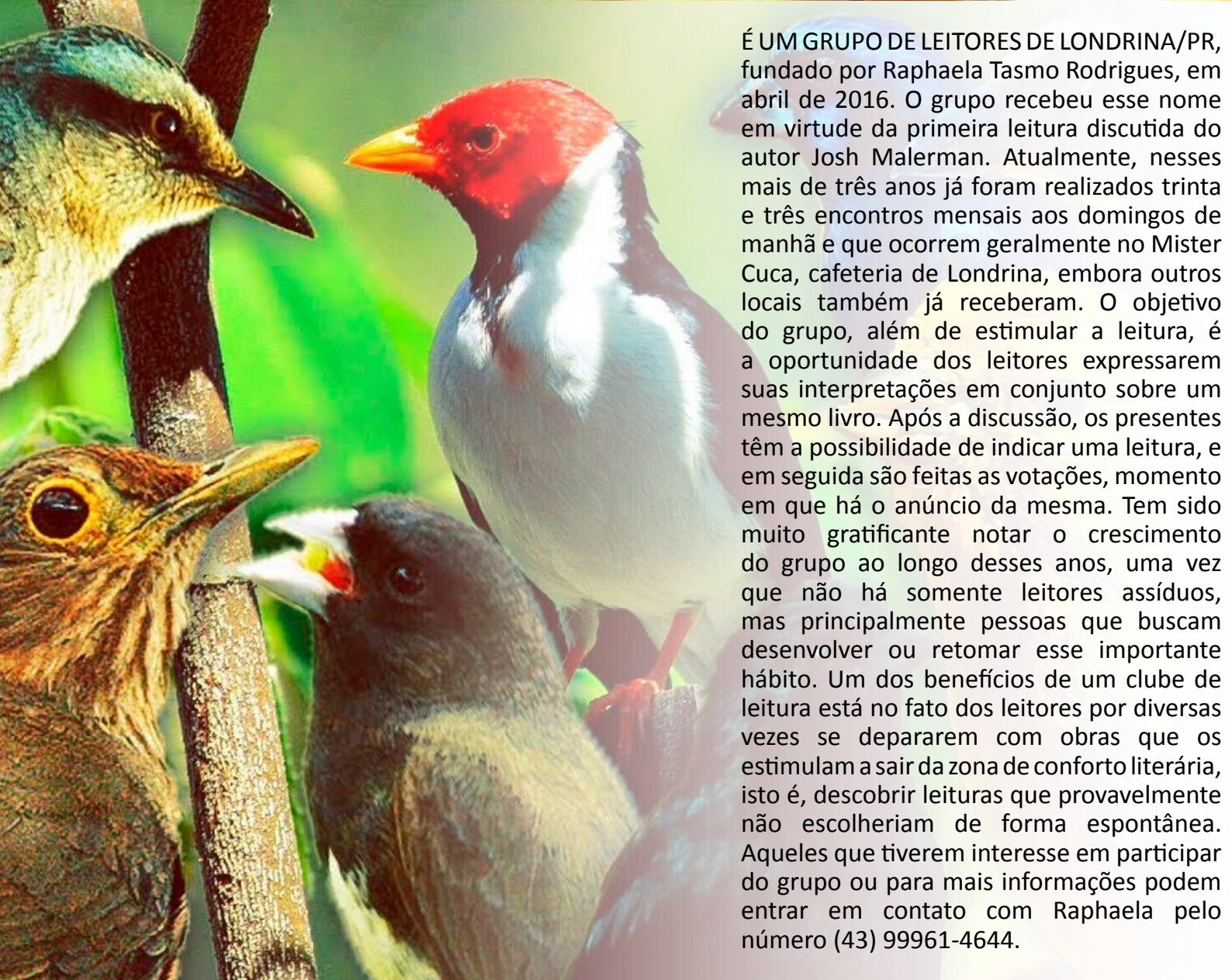
Annibal Fernandes Villela foi um homem que viveu seu tempo, com todos os defeitos e virtudes. Ao resgatar a sua história, pode-se também recuperar as pequenas memórias da vida cotidiana, simples e sertaneja do interior brasileiro. O livro está dividido em Atos porque contém todos os ingredientes de uma ópera. Foram quase vinte anos de sedução, loucuras, espera, desencontros e desespero. Também foram anos de amores insanos, felizes e memoráveis.

P.S. A coleção de originais do jornal *O Ibitinguense* está hoje na Hemeroteca da Biblioteca Nacional e é possível consultá-lo pelo site www.bn.br.

O livro “Annibal – Uma biografia”, editado pela Editora Kan, de Londrina, encontra-se à venda na Livraria da Vila de Londrina, e nas lojas das Livrarias Curitiba de Londrina, Maringá, Curitiba, e também pelo site www.livrariascuritiba.com.br

Gente que lê!

“CAIXA DE PÁSSAROS”

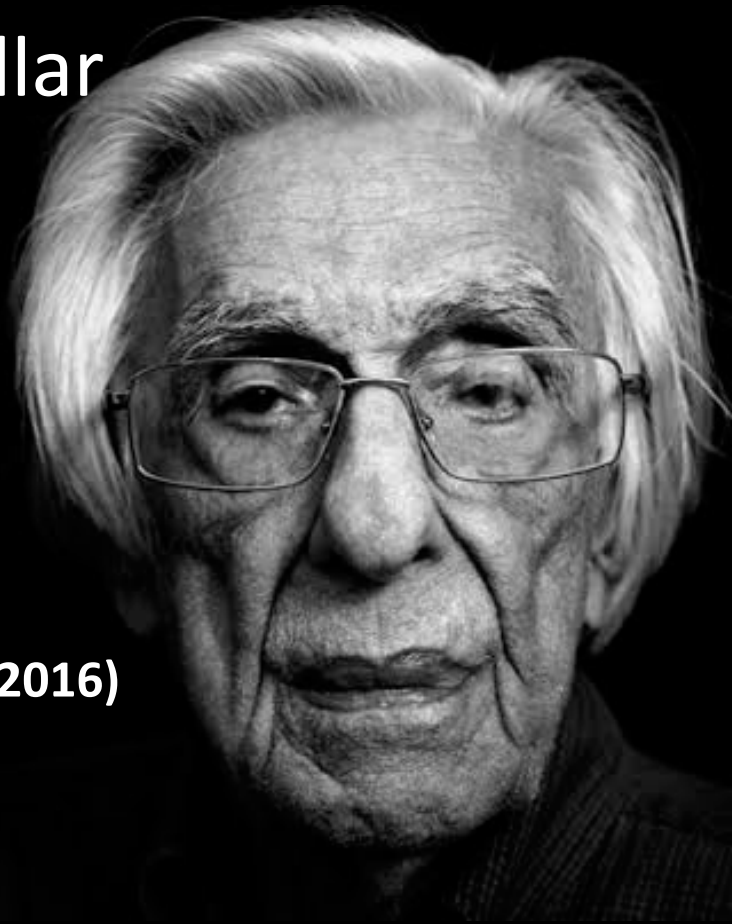


É UM GRUPO DE LEITORES DE LONDRINA/PR, fundado por Raphaela Tasmo Rodrigues, em abril de 2016. O grupo recebeu esse nome em virtude da primeira leitura discutida do autor Josh Malerman. Atualmente, nesses mais de três anos já foram realizados trinta e três encontros mensais aos domingos de manhã e que ocorrem geralmente no Mister Cuca, cafeteria de Londrina, embora outros locais também já receberam. O objetivo do grupo, além de estimular a leitura, é a oportunidade dos leitores expressarem suas interpretações em conjunto sobre um mesmo livro. Após a discussão, os presentes têm a possibilidade de indicar uma leitura, e em seguida são feitas as votações, momento em que há o anúncio da mesma. Tem sido muito gratificante notar o crescimento do grupo ao longo desses anos, uma vez que não há somente leitores assíduos, mas principalmente pessoas que buscam desenvolver ou retomar esse importante hábito. Um dos benefícios de um clube de leitura está no fato dos leitores por diversas vezes se depararem com obras que os estimulam a sair da zona de conforto literária, isto é, descobrir leituras que provavelmente não escolheriam de forma espontânea. Aqueles que tiverem interesse em participar do grupo ou para mais informações podem entrar em contato com Raphaela pelo número (43) 99961-4644.

Segundo a idealizadora Raphaela Tasmô Rodrigues, o grupo já promoveu exatos 33 encontros, durante os três anos e meio de existência. A escolha dos livros e autores se dá por intermédio de uma votação que ocorre nos encontros do grupo.



Três anos sem Gullar



**NÓS, LATINOAMERICANOS
(Ferreira Gullar, Brasil, 1930-2016)**

**Somos todos irmãos
mas não porque tenhamos
a mesma mãe e o mesmo pai:
temos é o mesmo parceiro
que nos trai.**

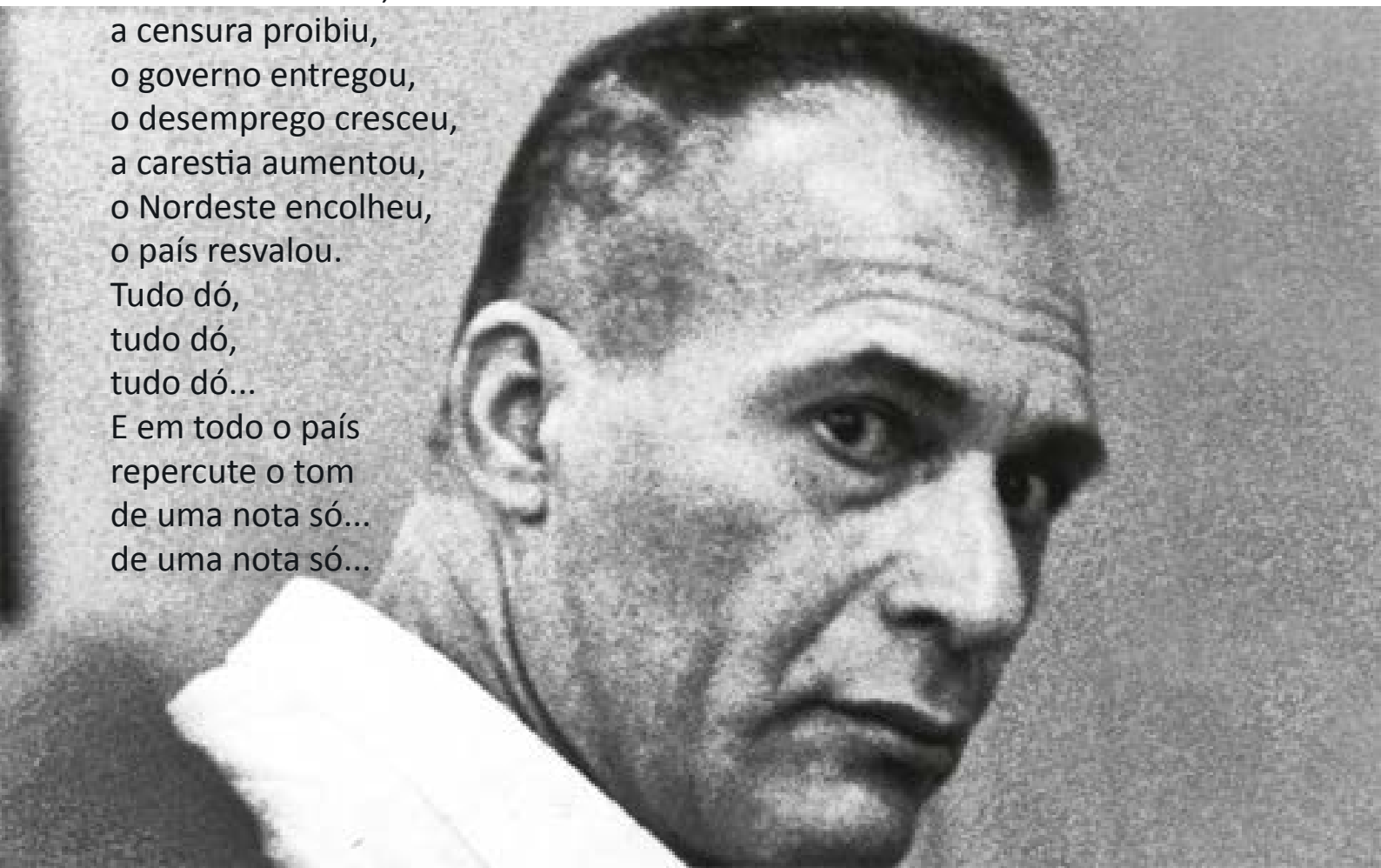
**Somos todos irmãos
não porque dividamos
o mesmo teto e a mesma mesa:
divisamos a mesma espada
sobre nossa cabeça.**

**Somos todos irmãos
não porque tenhamos
o mesmo braço, o mesmo sobrenome:
temos um mesmo trajeto
de sanha e fome.**

**Somos todos irmãos
não porque seja o mesmo sangue
que no corpo levamos:
o que é o mesmo é o modo
como o derramamos.**

PAÍS DE UMA NOTA SÓ
(Carlos Marighella, Brasil, 1911-1969)

Não pretendo nada,
nem flores, louvores, triunfos.
nada de nada.
Somente um protesto,
uma brecha no muro,
e fazer ecoar,
com voz surda que seja,
e sem outro valor,
o que se esconde no peito,
no fundo da alma
de milhões de sufocados.
Algo por onde possa filtrar o pensamento,
a idéia que puseram no cárcere.
A passagem subiu,
o leite acabou,
a criança morreu,
a carne sumiu,
o IPM prendeu,
o DOPS torturou,
o deputado cedeu,
a linha dura vetou,
a censura proibiu,
o governo entregou,
o desemprego cresceu,
a carestia aumentou,
o Nordeste encolheu,
o país resvalou.
Tudo dó,
tudo dó,
tudo dó...
E em todo o país
repercute o tom
de uma nota só...
de uma nota só...



O SISTEMA

(Eduardo Galeano, Uruguai, 1940-2015)

Os funcionários não funcionam.

Os políticos falam mas não dizem.

Os votantes votam mas não escolhem.

Os meios de informação desinformam.

Os centros de ensino ensinam a ignorar.

Os juízes condenam as vítimas.

Os militares estão em guerra contra seus compatriotas.

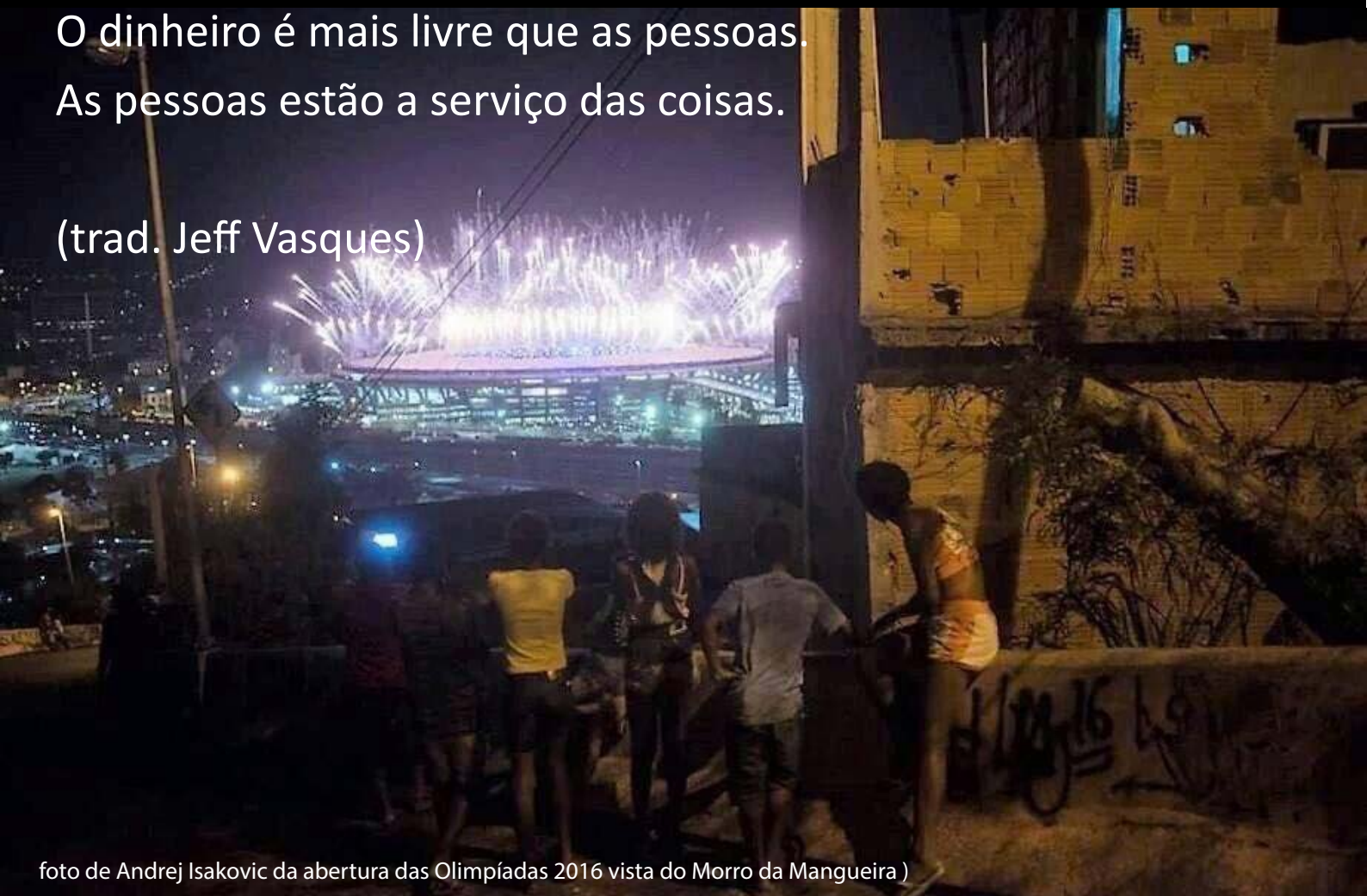
Os policiais não combatem os crimes, porque estão ocupados cometendo-os.

As bancarrotas são socializadas, os lucros são privatizados.

O dinheiro é mais livre que as pessoas.

As pessoas estão a serviço das coisas.

(trad. Jeff Vasques)



Alex Polari, poeta brasileiro nascido em 1951, em João Pessoa - PB livro "Camarim de Prisioneiro", 1980)

Lá dentro do mar existe um céu
onde envoltos em sargaços
eles repousam
parecendo-se às carcaças
dos velhos galões afundados.
É escuro, é triste, é frio
esse firmamento às avessas
onde eles depois de presos
morreram dispersos
jogados de noite por algum helicóptero.
Faz silêncio nesse cemitério marítimo
onde o ritmo das ondas
não ocasiona nenhuma paisagem
apenas afaga vagamente
uma planície de fantasmas submersos
que mal se localiza ou adivinha.
O vento mudo e poderoso
não embala o vôo das gaivotas
mas abala por meio de estranhos presságios
o navegante que por ali se aventura.
São nossos mortos
decerto com os rostos ainda crispados
de tortura
em cujo leito de sargaços e anêmonas
as algas já não rimam
com seus próprios Algarismos
nada corresponde mais a nada
tamanho a desproporção do que foi sentido

do instante de despencar do céu
até o momento do impacto.
Quanto ficaram semanas escondidos
quanto foram semeados no mar já mortos
para colher o quê?
Quanto foram atirados vivos?
Que medo teriam sentido,
de que pavor ou serenidade seriam tomados?
Que teriam dito, pensado,
que angústia teriam legado
pela lembrança de alguém muito querido?
Quanto cada sentimento desse duraria
até afundar, sempre afundar,
afundar tão fundo e tanto
que a impressão que se tem é que continuam afundando
apenas para manter nossa ilusão
de retê-los ainda em vida?
Nossos mortos não pedem vingança
só justiça
de algum jeito eles sempre retornam
Vocês que perambulam pelos mares e pelo oceano
prestem atenção a tudo que de sua entranha aflore:
algum sinal, víscera, qualquer indício estranho
talvez uma mão crispada, roxa
segurando um bouquet de flores encharcadas
Vocês que passeiam por praias desertas
por favor, ouçam com atenção qualquer ruído,
o barulho de um corpo no mar
é assim como o estalar da asa de uma mariposa muito frágil



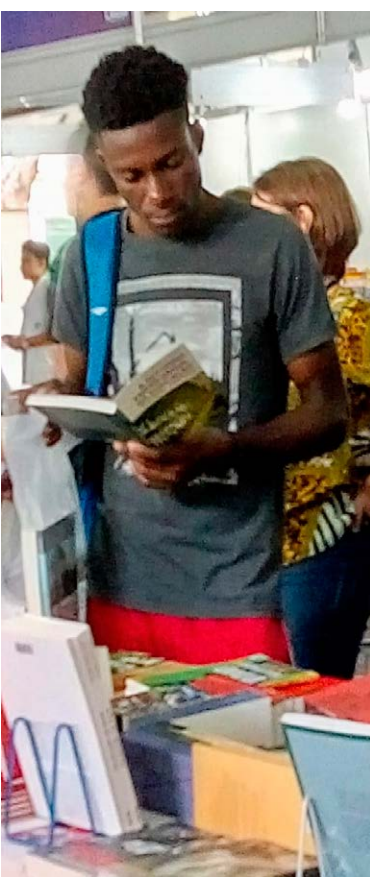
Imagem: fotos de mortos e desaparecidos políticos no Brasil durante a ditadura civil-militar.

Nossa equipe foi conferir um pouco do que rolou na

fliim

2019

6ª EDIÇÃO
FESTA LITERÁRIA
INTERNACIONAL
DE MARINGÁ





A professora e atriz Lia Kanarski Silva, interpretando um monólogo durante o evento

Nilva Dematé Zolandek

A escritora Nilva Dematé Zolandek, de Palmital, autora de romances e contos e também Dra em Literatura Brasileira, também lançou recentemente seus livros VIDAS PARTIDAS e ÁGUAS QUE PASSAM na Flim Mais

sobre a autora:

<https://www.atraentemente.com.br/2019/10/resenha-aguas-que-passam-nilva-demate.html>



flum 2019



CLUBE DO ASSINANTE

D-ARTE

Londrina

Catarse 

Financiamento coletivo

QUERO
ASSINAR

<https://www.catarse.me/projects/105638/subscriptions/start>

A SALVAÇÃO DO AMOR

Todos os dias nascem deuses

Mesmo sob a chuva incessante e o desamor dos homens

Ainda na materialidade absurda e quase intocável do ferro e do asfalto

Mesmo com o ouro do mundo na mão de poucos

Mesmo com esse ar de nossos dias inquietos, denso ar que encobre o amor

E ainda assim suporta o amor

Mesmo com nossa fé tão fraca e nossa vontade tão tímida e volúvel...

Ainda assim nascem deuses todos os dias!

Agora mesmo no instante em que escrevo (e a meditação não é nada), um anjo dorme a meu lado

Nu e sem asas e sem voz

Esse anjo que nasce todos os dias desperta o Deus adormecido em mim...

(Dedicado ao meu filho Aldo Salustiano Gomes de Moraes)

Aldo Moraes

Músico, jornalista e escritor, Aldo Moraes é fundador do batuque na caixa e como artista é premiado no Brasil, Estados Unidos, França, Austria e Suíça. Foi Secretário de Cultura de Londrina (PR) e consultor de cultura no Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Bahia e Sergipe.

ACONTECEU NUMA SEGUNDA !



De uma semana com 7 dias, hoje, por pura coincidência é dia 7 do mês 7 que é julho de 1997, às 7 horas e 7 minutos da manhã, na rua 7 de setembro, número 77 no sétimo andar, apartamento 177, onde foi encontrado um corpo com 7 furos de balas de uma arma calibre 765...

Dizem que por pura coincidência o corpo é de um senhor de 70 anos, nascido no dia 7, do mês 7, só que do ano de 1927, mas a hora era a mesma 7 horas e 7 minutos, em Sergipe, que se contarmos ninguém acredita mas a palavra Sergipe também tem 7 letras, que coincidência !

Coincidência maior foi encontrar no quarto uma estrela com 7 pontas e na ponta de número 7 um desenho da Medusa com 7 cabeças de cobras e logo abaixo uma assinatura com o nome ERNESTO GABRIEL, que também possui 7 letras cada nome, muita coincidência !

No chão ao lado do corpo um jogo do bicho onde a milhar era 1977, a centena 977, a dezena 77 e o grupo 7, no total jogou R\$ 7,00, coincidência ou não as 14 horas saiu o resultado do jogo, e deu no primeiro prêmio peru que por pura coincidência uma das dezenas era a de número 77, segundo prêmio carneiro cujo o grupo é o de número 7.

Naquela noite as 19 horas, que nos relógios de parede é quando o ponteiro grande está no 12 e o menor no 7, ouvi-se gatos miando na mesma rua 7 de setembro, e revoltado um senhor que por pura coincidência nasceu no mesmo dia, hora, mês que o defunto encontrado nesta manhã, apenas o ano não era o mesmo, ele nasceu em 1937, e tentou matar um dos sete gatos que miavam no telhado, disparou 7 tiros com uma espingarda de pressão, mas descobriu que por pura coincidência existe uma lenda que diz que gato tem 7 vidas, desistiu de matá-los e foi ler um livro de nome muito sugestivo, AS SETE PRAGAS DO EGITO de ERNESTO GABRIEL o mesmo escritor de AS SETE COBRAS NA CABEÇA DA MEDUSA.

Enquanto retornava para casa no meu MAVERIK placas 7891 que somando os números dá um total de 25 que $2 + 5 = 7$, sem falar que a marca do carro possui

7 letras também, quando chego no portão de casa descubro que nunca tinha percebido que contando da direita para a esquerda a minha casa é a sétima da rua, assim foi meu dia com simples coincidências, nada mais.

Segunda quantas letras tem ?

Coincidência?!

Ronilson Rony



Linhas de incongruências

Se há tempestade,
e se a tempestade
não passar,
aprendamos
a dançar na chuva.

O tempo é um fluido
que corre e escorre
entre os dedos
zombando
de nossa mortalidade

O simples.... é a única coisa
que poderia ser....
ou seja,
irredutível....
é simples

Já temos
a faca,
a boca,
o queijo,
só nos resta
eliminar
os ratos

Sempre
espero
que
esperem
o inesperado

A perfeição não existe!!!

O ser humano é imperfeito,
egoísta, individualista,
mediocre e hipócrita;
sem deixar de ser maravilhoso!
Um paradoxo...

A vingança é um prato
que se come frio,
no entanto,
não comemos pratos!

Tudo que é bom
dura o tempo necessário
para que seja inesquecível...

Perdi as
chaves de
minha porta
aberta

Segure firme no leme
durante as tempestades
e no primeiro raio de sol,
deixe-o leve,
e que a brisa nos leve,
leve como a vida deve
ser!

Abandono o céu de
outono

abandono tudo do que
não sou patrono

e o que me resta?
As perdas do dia-a-dia
e a dor
guardada na poesia

Wilson Inacio

GRILHÕES JAMAIS

Por que aceitar?

Por que se calar?

Querem que deixemos a cabeça abaixar?

Nos poupem, parem de tentar nos forçar,
após mais de três séculos ainda não se cansaram
de tentar nos humilhar?

Seja Zulu, Xhosa, Basotho ou qualquer outro,
já foi derramado sangue demais de fortes povos.

Brava foi quem não cedeu o lugar diante de um regime
covarde,

cara senhora Parks, dessa luta nobre foi ti quem acendeu
as sparks,

tecendo o movimento de multidões por trás das grades

e costurando almas de volta com suas antigas
esperanças,

aquele que não teve medo de fazer seus gritos serem
ouvidos,

foi silenciado quando representou “perigo”

malditos, destronaram o King com um infeliz tiro,

conveniente, por fim ao reinado que dava voz aos
silenciados,

ou ao menos foi o que pensaram,

uma vez acesa essa chama não se apaga.

Seja com palavras ou resistência armada

“um amor infinito pelas pessoas” é a ideia pregada,

está registrado na história o tamanho da luta travada,

luta que se perpetua num ciclo contínuo que nos
deprava,

somos todos panteras negras numa “guerra infinita”,
e a corrupção e o preconceito
ameaçam nos com um temível “ultimato”.

Se com a militância não conseguiram ver
se esforcem para que ao menos com a música possam
entender,

Marley sempre procurou nos dizer,
olhar para o próximo sem ser esnobe,
abrir mão de uma alma pobre, irmãos, “is this love”,
o Shakur que estampava a Thug Life no corpo
sempre bradava sua poesia do gueto,
“life goes on” mesmo que
“the good die young”.

Por que não melhorar?

Deixemos de lado hábitos maus,
guerrilhemos contra eles feito Malcolm,
por que não respeitar?

Já passou o cruel tempo de segregar,

a moda agora é unificar,

somos todos capazes de fazer isso se realizar,
sendo assim, podemos ao menos começar a tentar?

&&& _F.S.Satim

Kaê Matheus Ferrarini Satim

Instagram: f.s.satim

Página no Facebook: Poesia Avulsa De Cada Dia

www.facebook.com/poesiaavulsadecadadia/





Você já fez o bem hoje?

Gabriel Coutinho

A falta do amor anda tão em alta, que tratamos os nossos semelhantes como se nada fossem, duvidamos de tudo e de todos, vivemos no nosso mundo egoísta e sem amor, achando que a nossa opinião é a certa e que o nosso falar deve ser o único a ser ouvido.

Infelizmente somos deuses de nós mesmos e queremos ser deuses de Deus e nos achamos superiores, melhores que os outros, ou que sabemos mais que todo mundo.

Pobre de nós, que nos convencemos de coisas que não somos.

Pobres de nós, que somos tão tapados, que esquecemos de amar, por achar que não precisamos do amor.

Pobres de nós, que falamos sem pensar e esperamos compreensão dos outros.

Pobres de nós que de tanto correr atrás do tempo esquecemos de viver.

Pobres de nós, porque chegou o fim do nosso tempo e não fizemos nada a não ser plantar o ódio e a indiferença, pois esquecemos de amar!

Felizes de nós que plantamos o bem, não para receber o bem de volta, mas para saber que um dia já fomos capazes de gerar algo bom em alguém.

A Literatura Grastronômica de Valter Resende

Madagascar – Frango Magalxe

Abril/2016

Me interessei por mecânica de avião aos nove anos, quando eu voltava da casa da minha avô que morava em Fortaleza, e o Foker 100 em que eu voava teve um problema no ar condicionado. O interior da aeronave ficou cheio de fumaça. Houve gritos, histeria e cuecas/calcinhas borradas. Mas eu me mantive impávido, e no meio da merda, considerei que não era fumaça de um incêndio, mas sim vapor. Quando os mecânicos entraram na aeronave, por algum motivo eu não havia sido retirado, – uma criança com um crachá no pescoço escrito desacompanhado, foi abandonada pelas comissárias – então eu pude ver eles desmontando as placas do interior do MK. A quantidade de cabos e a mangueiras que dois caras fizeram medições e ajustaram o sistema me fascinou. Desde aquele dia, eu queria fazer aquilo, consertar aviões.

Foi numa manhã de verão no Brasil que outro incêndio se tornou um novo episódio da minha vida, mas desta vez as chamas arderam de verdade. Eu fui avisado que teria que fazer uma viagem até Antananarivo, capital de Madagascar, pois um 737 de carga de uma empresa do mesmo grupo da minha, teve um início de incêndio e precisavam de pessoas boas de elétrica e hidráulica para mandar pro céu o *Petit Charbon* (Carvãozinho), apelido carinhoso que demos ao Boeing amaldiçoado pelo fogo.

Voei até Londres e depois para Antananarivo com conexão em Nairóbi. Eu já tinha centenas de horas voando nos mais diferente aviões, mas incrivelmente, eu nunca tinha posto o meu rabo em um Boeing 747 com sua icônica corcunda. Já tinha voado em quadrimotores Airbus 340 algumas vezes, mas estar dentro da Rainha dos Ares é realmente algo singular. A viagem de Jumbo da British Airways até o Aeroporto de Heathrow foi formidável, nem liguei para a comida ruim da classe vira lata, e em poucas horas eu saía de Londres para Nairóbi e depois para Antananarivo. Confesso que naquela viagem, eu não sabia muitas coisas sobre Madagascar. Imaginava que havia imponentes baobás com seus majestosos troncos, lêmures ladrões de comida, camaleões dissimulados e magníficas praias esmeraldinas, que de tão lindas poderiam queimar a retina de quem olhasse por mais de dez minutos. Fora tudo isso, havia também na ilha uma outra jóia. A baunilha.

Madagascar produz por volta de 40% da baunilha consumida na Terra, o resto vem do México - de onde é nativa -, Taiti, Índia, Angola, Indonésia entre outros menores. É uma das especiarias mais procuradas no planeta. Para quem nunca debruçou os olhos em uma baunilha de verdade, ela não é líquida e vendida em vidros como a bosta das essências, são favas de um perfume intenso que vem de uma orquídea, que causam quase que uma maravilhosa viagem lisérgica quando colocada nos sorvetes vendidos em Nápoles, nos doces *mille-feuille* encontrados nos bairros parisienses que cagam contêineres para o turismo e até pratos salgados. Para mim é o único ingrediente que com seu perfume e sabor, consegue estuprar narizes e bocas de uma forma simultânea. Uma dupla penetração culinária.

Eu que tinha acabado de comprar o meu apartamento no bairro do Cambuci em São Paulo, estava *fodido* de grana, e até andava devendo um dinheiro para a mãe da Lucia – minha ex-namorada – quem me cobrava feito uma sogra que odiava mecânicos que transavam com uma de suas filhas. Eu procurava em tudo uma oportunidade de ganhar dinheiro, fosse reparando freios de 737s na Amazonas Cargo, ou trazendo das minhas viagens a gringa, notebooks, câmeras, vaporizadores de THC, para depois vender para a playboyzada, que me procurava nos pontos mais escuros do estacionamento de Cumbica e Viracopos. Faltava grana até para ir na feira de domingo, lugar que eu ia de tarde quando os feirantes estavam liquidando tudo para ir embora, e no meio do forte cheiro de peixe surrado pelos rigores da vida, eu negociava alfaces e tomates por moedas, ou por beijos dados na filha do dono da barraca de legumes e verduras atrás do caminhão. Que fase.

No voo final que me levaria a Antananarivo, eu fui lendo um artigo de uma National Geographic que comprei no aeroporto de Londres. Era sobre a baunilha, e então eu fiquei maluco com aquela viagem. Segundo as linhas da revista de moldura amarela, um quilo de baunilha, é negociado por volta de 600 dólares. Foi isso que eu disse, incríveis 600 dólares por um punhado de favas negras e secas que parecem serem mais útil para coçar o ouvido do que para fazer comida boa.

A planta que produz a baunilha é uma espécie de orquídea. Um dos motivos para ela ser tão cara, é que demora quatro anos, desde que a planta nasce até começar a produzir. Uma vez adulta, ela terá apenas um ciclo produtivo por ano, e os frutos demoram nove meses para amadurecer. Para que se tenha um aproveitamento total e garantir que todas as flores se transformem em uma fava, os produtores polinizam manualmente cada uma delas, desempregando milhares de abelhas com aquela punheta nas flores. O clima também influencia muito no preço das favas, pois furações no Oceano Índico que venham a varrer algumas fazendas de baunilha, vai disparar o preço nos escritórios importadores da Europa e Estados Unidos.

Depois das vagens colhidas, o trabalho continua *hardcore*. Se começa esaldando as favas entre três e cinco minutos em temperatura controlada. Depois da fervura, se coloca as favas que até ai tinham a cor verde, em um saco por dois dias, de onde elas sairão com a coloração já negra. O próximo processo é de secagem, quando a baunilha ganha cheiro e sabor com exposições diárias ao sol. Um trabalho do caralho.

Após muita labuta para cuidar da planta, esperar uma eternidade, colher, cozinhar, e secar, o mínimo que eu posso imaginar é que os trabalhadores que tomaram no cu, longe das suas famílias, no meio da floresta, dormindo em acampamentos com insetos, cobras e outras coisas que a natureza coloca para atrapalhar o nosso caminho rumo a destruição do planeta, é que eles ganhem o mínimo de dinheiro para uma vida digna. Mas nada, recebem uma miséria e vivem em casas com piso de terra batida, enquanto suas baunilhas são servidas nas docerias chiques de Nova Iorque a preço de um testículo. Fora isso, Madagascar é um país violento, e sempre se tem o risco eminente de ter toda a produção anual roubada por ladrões de baunilha espalhados por toda a ilha. Enquanto isso, os donos dos escritórios de importação/exportação, gastam seus milhões ganhos com sangue malgaxe, dirigindo Ferraris e Lamborghinis com as narinas cheias de cocaína pela Europa.

Para conter o roubo nas pequenas vilas, o governo incentiva, treina e dá autoridade aos lavradores para prender os ladrões e levá-los a polícia, mas na vida de verdade, se a prisão por meio civil acontece, o bandido é executado de forma sumária.

Então eu, sabendo de toda a miséria das famílias criadoras de baunilha de Madagascar, do tsunami de merda que caía na cabeça do povo Malgaxe pelos comerciantes, atravessadores, donos dos escritórios de exportação e outros filhos das putas, resolvi que para ajudar a saldar minhas dívidas, levaria de alguma maneira para o Brasil, três quilos de favas de baunilha para vender aos abastados do Morumbi e as sorveterias da moda da Vila Madalena, colaborando ainda mais com mais uma barbárie africana. Eu sou mesmo um pobre diabo. O avião em que eu voava no último trecho, pousou na cidade de Antananarivo. Depois da imigração, eu fui direto para o hangar onde estava o cargueiro 737 e já tinha uma galera trabalhando nele. Um incêndio em um dos painéis elétricos, lambeu boa parte do interior, danificando muita coisa. O chefe da operação, um francês que falava cuspindo, me passou o *briefing* para o dia seguinte.

O que a gente vê na web e nos filmes da Disney sobre Madagascar, com paisagens maravilhosas, não valem para a capital. No caminho do aeroporto até o hotel no centro, o que se vê é muita pobreza. Saneamento básico escaralhado, transporte público desgraçado, gestão de saúde claramente fodida a contar pelas crianças de braços e pernas fininhas e barriga inflada. Essa cidade tem tudo para ter as pessoas mais tristes do planeta. Mas não. Há muita alegria no meio do lago de vômito social.

Por conta do meu trabalho, sempre viajando, digo sem modéstia que o meu inglês tem tanta perfeição quando estou falando com um membro do parlamento britânico, quanto quando estou envolvido numa briga de rua, levando pontapés na boca no bairro do Harlem. Espanhol eu falo bem também, minha peregrinação juvenil pela América Latina me ajudou nisso. Já meu francês, aprendido nas calçadas de Toulouse nas semanas que eu ficava lá fazendo cursos, ou nos hangares do Aeroporto de Orly, é bem do medíocre, mas me virava bem no fervor de pessoas e antigos Renault 4 de Antananarivo. Durante os dias trocando cabos e conectores queimados naquele lugar, eu saía do aeroporto e corria para o centro da cidade, para conversar com as pessoas que sempre se mostravam amáveis e cordiais, olhar os ingredientes dos mercados, vendedores de rua e aproveitando da minha condição peso pena, comer quilos de comida.

Por motivo do ingresso de povos asiáticos e africanos até o século XIX e o domínio francês até 1960, Madagascar orbita por vários sabores destas regiões. Turistas ricos e locais também endinheirados, costumam ir nos requintados restaurantes franceses, com excelentes pratos, mas sem causar risco algum a expectativa. Já os viajantes mochileiros, locais menos afortunados e mecânicos de avião, e fodidos em geral, se aventuram nos temperos e aromas mais regionais, que tem uma pegada que vem do oriente, de Moçambique e outras regiões africanas. Nestes restaurantes de baixo orçamento, mas de alta alegria, são servidas refeições que geralmente tem na sua base o arroz com algum acompanhamento, seja com carne de boi ou algum bicho morto na própria ilha e também vegetariano. Sempre acompanhado de algum molho caudaloso cheio de condimentos. Os perfumes de gengibre, curry, cúrcuma, alho, baunilha, cebola, amendoins torrados, pimentas, e outros temperos feitos da fusão de deus e o diabo, deixam os pequenos salões de chão de madeira dos restaurantes de bairros menos glamorosos de Antananarivo, numa euforia salivar nunca encontrada nos caros bistrôs parisienses da cidade. Mas as vezes, durante a minha estadia por lá, eu ia nos restaurantes franceses, pagos com o meu cartão corporativo, afinal ninguém é de ferro.

Quando eu completei uma semana na ilha, o trabalho com o cargueiro estava quase pronto, muitos sistemas elétricos substituídos, e possivelmente no dia seguinte, o Boeing já voaria até sua base na Europa, onde passaria por outros testes. Eu consegui remarcar sem custo o meu bilhete aéreo de retorno para dois dias depois, então haveria tempo para colocar em prática o meu plano de levar um belo contrabando de baunilha para o Brasil. Não seria fácil, eu teria que voar de volta até Nairóbi, depois Londres e seguir no voo final para o Brasil. Em alguns destes lugares, eu poderia ser pego com uma quantidade de favas suficiente para abastecer as sorveterias chiques e afrescalhados restaurantes de São Paulo por muitos dias. O meu investimento comprando as baunilha, seria de aproximadamente US\$ 1.800, e eu pretendia vender pelo dobro no Brasil. Mas se desse errado, poderia perder toda a mercadoria e engolir o prejuízo pelas partes baixas do corpo, terrível para eu quem estava em uma vida financeira similar a uma cordilheira de coco.

Na final do último dia de trabalho, nós, os mecânicos e engenheiros, nos reunimos para tomar um goró. Estávamos em cinco, dois franceses, um malgaxe, um queniano e eu. Entre um copo e outro de cerveja THB, o malgaxe Mendrika Dupont me explicava em francês, como era chegar direto nos produtores de baunilha no interior do país, para ter uma qualidade e preço melhor, mas que não seria uma missão fácil, pois no caminho, poderiam me esperar trens onde as vezes o lugar que sobra é no teto, caminhadas por florestas úmidas a 40° graus debaixo das copas sombrias, mosquitos sugadores de sangue e transmissores de doenças, e o pior, ladrões que podem roubar, matar e jogar o que sobrou para os crocodilos. A conversa foi animadora.

Na manhã seguinte, acordei bem cedo e aponteí meu nariz para o salão do Carlton Hotel onde era servido o café da manhã. Tudo muito francês, com croissants quentinho que desmanchavam a manteiga Bordier, geléias de Avignon que quando colocada na boca junto com o brioche, dava para sentir a textura da fruta e não apenas um morango esmagado por um filho da puta, incríveis fatias de presunto seco que impregnavam de sabor as generosas lascas de baguete, frutas colhidas nos pés dos Pirineus, doces cuspindo cheiro de baunilha, e queijos maturados nas cavernas de Combalou. Afrescalhado? Sim, mas bom que só a porra.

Depois de comer uma tonelada, levei as minhas coisas para o hostel onde eu ficaria mais um dia, pois o meu trabalho havia acabado, e dali para a frente eu abandonaria o hotel de algumas estrelas e iria para um buraco custeado por eu mesmo. Com uma pequena mochila de ataque eu fui para uma esquina, onde Mendrika já havia combinado com um motorista de van que levaria eu e outra caralhada de gente para uma cidade chamada Toamasina, onde um contrabandista também contatado por Mendrika, me venderia três quilos de favas de baunilha por US\$ 1.600,00. Tudo isso sem precisar pegar o trem da morte.

A viagem de van foi no mínimo inquietante. Eu que geralmente me queixo dos boletos, da geladeira que não tem filé de wagyu, e da minha moto Yamaha Ténéré, vi ali que a vida pode ser mais dura do que a periferia entre a zona leste de São Paulo e Cumbica. A medida que se vai distanciando das cidades, é nítido que o dia-a-dia dos locais vai ficando mais amargo, sem nenhum gosto doce de baunilha. Eu passei a pensar na minha linda sobrinha Julia, de uma ano, que vivia bem alimentada e de roupinhas limpas em um apartamento confortável no Jardim Marajoara.

Já cansado de esbofetear minhas córneas com todas aquelas imagens, olho para dentro da van e vejo os turistas gringos, que possivelmente estavam indo conhecer as paradisíacas praias de Madagascar, com águas verdes e boa comida, como lagosta com o tamanho suficiente para naufragar uma corveta, ou vieiras cercadas por deliciosos molhos dos chefes mais foda de Madagascar.

Na van haviam um casal de franceses, outro de dinamarqueses, duas estudantes italianas, dois amigos ingleses, eu e uma linda Magalxe. Seu nome era Karen. E foi com ela com quem eu fui conversando durante o caminho. Embora ela tenha nascido em Madagascar, se fodeu de estudar e conseguiu uma bolsa para se formar em economia em Paris. Depois de trabalhar algum tempo na Cidade Luz, estava voltando para seu país natal, para assumir um cargo em um banco estatal de Madagascar. Ela rumava para as praias de Ile Sainte-Marie onde se encontraria com uma amiga canadense com quem morou em Paris. Fiquei maluco com aquela morena com traços orientais, meu fascínio foi desde a simplicidade com que ela conseguia me explicar coisas complexas da África, que até ali eu nunca consegui entender, até o jeito que ela gerenciava a minha visão ao generoso decote do seu vestido. Além inteligente para caralho, era um mulherão fantástico.

Contei para ela tudo que eu estava fazendo ali, desde as marcas de cabos elétricos torrados que estavam impregnados nos meus dedos, por conta da exaustiva troca de fios queimados no cargueiro em Antananarivo, até do meu plano sobre contrabandear baunilha. Falei também de coisas sobre a minha vida, da minha mãe que eu lembrava dela viva todos os dias, do insano apoio do meu pai e de como um dia apanhei de três policiais Noruegueses, até dar um problema de descolamento de retina, e da minha viagem ainda adolescente pela América do Sul, quando eu peguei malária e fui atacado por um puma em um espaço de dois meses. Eu me sentia seguro em dizer a ela todas as minhas tragédias cômicas.

Depois de pouco mais de 100km, a van chega em Moramanga. Eu ficaria por lá, pois dali uma hora eu teria um encontro com o traficante de baunilha, já o resto dos viajantes da van que deveriam seguir para as deslumbrantes e caras praias Magalxes, se foderam. Aporra da van que soltou fumaça e cuspiu óleo pelo escapamento desde Antananarivo, quando parou para me deixar no meu hostel de integridade duvidosa, não ligou mais. Eu quem estava atrasado para encontrar o traficante de baunilha e caguei para os que não seguiriam viagem naquela van. Entrei no *hostel*, fiz o *check in*, subi para o quarto e fiquei feliz pelas coisas que eu ali vi. Uma voluptuosa cama de casal, e uma cozinha com um pequeno fogão de duas bocas e um pequeno forno abaixo dos queimadores. Ali eu poderia fazer o meu rango, se eu voltasse vivo do encontro com o traficante.

Só joguei minha mochila sobre a cama e rumei para o encontro criminoso. Na saída do *hostel*, vi que a doce Karen e o resto do grupo, ainda estavam esperando o conserto da van. Eu estava com medo do que estava próximo de acontecer comigo, travando um contato de negócios com um criminoso africano, então continuei cagando baldes para Karen e o resto dos endinheirados europeus. O nome do *vanilla dealer* que eu encontraria era Gaetan. Segundo meu amigo Mandrika, não haveria nenhum problema no encontro com ele, mas era para eu ter cuidado depois de pegar a mercadoria, pois ladrões de baunilha costumam matar para ficar com a mercadoria e para ver de que lado o corpo cai. No caminho, passei pelo mercado municipal de Moramanga, que mais parecia com uma feira livre do Brasil. Muitas tendas com uma infinidade de especiarias com perfumes do oriente e África. Se sentia também ali o maravilhoso cheiro da baunilha, que era vendida a mãozadas para os turistas. Havia também carnes, aves, peixes e muita mandioca, que além das raízes, se comercializavam também as folhas. Por um momento eu me esqueci do trabalho delinquente que eu estava envolvido e até pensei em comer um cozido vegetariano de folhas de mandioca com leite de coco e temperos, mas logo lembrei que eu era um transgressor explorador de pobres e segui meu caminho de delitos.

Chegando no local combinado com Gaetan, meu cu estava travado e não passava nem uma fava de baunilha. Era uma rua de terra, com algo que parecia esgoto nas laterais, e encostado em um poste estava Gaetan. Cumprimentei-o em francês e ele respondeu algo em magalxe. Debaixo de um dos braços ele tinha um pacote feito com papel pardo. Antes de ele me entregar, disse para eu passar os US\$ 1.600,00. Porra, havia uma enorme possibilidade de não haver baunilha alguma naquele pacote, mas sim três quilos de páginas amassadas de revistas asiáticas de putaria. Naquele momento eu assumi que fiz bosta, que ao invés de eu ganhar uma grana, tinha me fodido com US\$ 1.600,00 e que esbofetearia minha cara quando chegasse no hotel, sabendo que eu tinha enfiado no fusquete essa grana, que bem ou mau poderia me ajudar a aliviar minhas dívidas. Já temendo pela minha vida, entreguei a grana, ele me passou o pacote e caiu fora. Minha primeira reação foi cheirar o embrulho, mas nada de sentir o cheiro da baunilha, então, com o sentimento de ser um idiota adicionado a um enorme cagaço de morrer, sai com o passo apertado olhando para os lados, para ver se não se aproximava nenhum assassino ladrão de baunilha com uma cimitarra nas mãos. Conforme eu fui me distanciando, e vendo que ninguém me seguia, meu brioco foi relaxando e o sentimento de ser um completo imbecil, foi sendo trocado pelo do “Eu foda para caralho!”. Impressão essa que logo se foi quando eu lembrei que dentro do pacote poderia ter bosta de vaca.

Cheguei no hotel e fui logo para cima. Nem lembrei de ver se a van da Karen ainda estava na rua. Entrei no quarto já pensando quantas prestações do meu apartamento, daria para pagar com os mil e seiscentos Dólares Americanos que eu poderia ter jogado fora. Cheirei mais uma vez o pacote e nada de fragrância de favas. Fui puxando os pedaços de fitas do pacote e meu coração se apertava ainda mais. Ia arrancando os pedaços de papel até chegar em uma camada de plástico preto, onde eu continuei a rasgar tudo. Foi no romper deste nível, que começou em mim uma explosão mental de fogos. Conforme eu ia dilacerando o plástico, ia se desprendendo do pacote uma nuvem de aroma de baunilha, que entrava em minhas narinas como uma redenção da cagada que eu poderia ter feito. Eram centenas de lindas favas de baunilha, todas negras, brilhantes e incólumes aos percalços da vida. Em minutos a fragrância das favas tomava o pavimento inteiro do hotel. Só faltava saber se eu não tinha sido enganado no peso. Então desci na cozinha do hostel e tomei emprestado uma balança, subi e pesei. Três quilos e cinquenta gramas. EU SOU FODA!

Hora de tentar disfarçar minha carga para voltar para o Brasil, passando pelas autoridades fiscais e sanitárias do Quênia, do Reino da Inglaterra e do Brasil. Meu cu piscou novamente. Não sei o que Gaetan fez para que o pacote que ele me entregou, para não cheiro de baunilha do lado de fora, pois por mais que eu embalasse com muito plástico e fita adesiva, o cheiro de baunilha continuava explosivo. Nem precisaria de cães farejadores nas fronteiras, um agente com gripe sentiria o cheiro. Fiz o meu melhor e que se foda.

Eu estava morrendo de fome, e depois de preparar tudo para a volta para o Brasil, eu sai do quarto rumo a rua para comprar algo para comer. As pessoas que eu encontrava nos corredores do *hostel*, só falavam sobre o cheiro de baunilha que impregnava de forma maravilhosa aquele lugar. Sai na rua e dei de cara com Karen. Ela disse que não conseguiram consertar a van e só iriam partir na manhã seguinte, e que tinha ido ao mercado e comprou algumas coisas para fazer o jantar. Enquanto ela falava, foi sentindo o cheiro de baunilha em meu corpo e interrompeu a frase e disse: “Je n’y crois pas. Vous l’avez fait!”. Em português... “Não acredito. Você conseguiu!”.

Karen: _ Está com fome? Vou preparar um jantar na cozinha do *hostel*.

Eu: _ Sim. Esta vida de criminoso dá uma puta fome.

Caminhamos até a cozinha e descobrimos que o fogão já estava sendo usado por um grupo de japoneses. Ai me ocorreu uma coisa. Eu tenho uma nano cozinha no meu quarto. Sugeri a linda malgaxe que fossemos até lá, mas achava que ela não toparia ficar fechada num cubículo com um cara estranho que evidentemente queria que ela não só jantasse, mas também ficasse para o café da manhã. Ela topou.

Fomos caminhando pelos corredores e escadas e o cheiro de baunilha ia aumentando, e quando abrimos o quarto, um bloco maciço de fragrância de favas negras nos socou. Karen ficou encantada, pois sentia saudades disso enquanto morava em Paris. Eu já havia empacotado tudo, mas me sobrou uma única fava do lado de fora, e ela me pediu para usar no prato que iria cozinhar para o nosso jantar.

Frango ao Molho Traficante

Frango

1kg sobre-coxa

Raspas de 2 limões Taiti

1 pimenta calabresa fresca, ou dedo de moça nano picada

3 dentes de alho picados

1 cebola retalhada

Pimenta do reino

Sal

1 saco para assar

Molho

1 cebola ultra picada

400ml de creme de leite fresco. Não tem? 1 lata serve.

Sal

Azeite de oliva

2 dentes de alho picado

Pimenta do reino

2 folhas de louro

350 ml de vinho branco

1 fava de baunilha

100g de lardon em cubos, ou se não tiver vá de bacon de paleta

Pele de umas duas sobre-coxas

Karen iniciou o preparo do frango jogando a carne da ave para dentro do saco para assar. Logo depois, mandou o alho picado de maneira cirúrgica para junto da carne. A faca em sua mão esquerda ainda tinha sede de dilaceração, e retalhou a pimenta já desprovida das sementes em micros pedaços, seguidamente jogados no saco. Suas lindas mãos magalxes, criadas nos parâmetros da moda de Paris, destoando de toda aquele cenário, raspou o com agilidade a casca dos limões para dentro do filme. Era a vez de entrar em cena o sal e a pimenta do reino, que ela havia comprado no mercado, e segundo ela foi moída por um vendedor que não tinha as duas mãos. Acho que era mentira. Nó na boca do saco dentro de uma assadeira, e ela coloca tudo dentro do forno de um fogão que de tão antigo, deve ter feito refeições para incursões asiáticas no século XVII. Uma hora depois, ela tirou os pedaços de frango do saco e os colocou na mesma assadeira com a pele para cima. Voltou ao forno e lá ficou até a pele ficar crocante.

Enquanto a alta temperatura do forno ia fazendo o trabalho dela, Karen inicia o molho fritando no azeite o alho, e assim que vai começando a ficar dourado, ela arremessa de maneira desprezível a cebola previamente picada, os cubos de lardon e uns nacos de pele de franco que ela negociou com o açougueiro, que provavelmente deu de graça sem parar de olhar para as curvas dela. Tudo isso seguiu na panela em um mix de cozimento e fritura, até que havia uma boa concentração de gordura. Assim que isso aconteceu, a jovem magalxe colocou o vinho, as folhas de louro e a pimenta do reino. O vinho mais frio, interrompeu a fervura, e enquanto as bolhas não voltavam, Karen tomou em suas mãos a fava, levou até uma tábua de corte, e com uma faca, a dividiu. Com o cuidado de quem guarda as jóias reais da Inglaterra, ele raspou com a ponta da faca, todas as micro sementinhas da fava, deixando o perfume do quarto ainda mais intenso. O maravilhoso caviar de baunilha com o que restou da fava, foi para a panela que já começava a reduzir o vinho. Quando redução já estava terminada, Karen tirou da panela que tinha amassados que contavam histórias, e colocou o creme de leite. Mistura aquecida. Tudo pronto. Eu já tinha posto a mesa com uma toalha já puída, dois pratos de cores distintas e pesados talheres. Ela começou o serviço, colocando nos pratos o arroz branco que ela tinha preparado simultaneamente. Em seguida, era a hora do frango ir para os pratos. O cheiro das raspas de limão na carne era bem presente, aroma este que em seguida se misturaria com o molho de baunilha que ela colocou por cima de tudo. Quase gozei.

Começamos o jantar já lubrificamos socialmente com o resto do vinho usado no preparo do frango, e abrimos outra garrafa de *sauvignon blanc*. A comida estava maravilhosa, a textura aveludada do creme de leite junto com crocância do frango, formava um contraste fodido de texturas. Já a baunilha me trouxe uma sensação nunca sentida antes, pois eu estava acostumado a comer baunilha legítimas nas deliciosas facturas dos cafés de Buenos Aires, quando eu voltava todo desgraçado do Aeroporto Ezeiza, depois de passar o dia na manutenção, mas aquela combinação com sal e pimenta, era novidade.

O jantar foi terminando, nossas risadas se misturando, até que o inevitável rolou. Beijos seguidos de nudez e uma das noites mais extraordinária desta minha vida.

Dia de retornar para a casa. Achei que nunca mais voltaria a ver Karen, a maravilhosa magalxe. Mas eu ainda tinha a missão de não ir para a cadeia e nem ser taxado em uma fortuna por uma das alfândegas e vigilâncias sanitárias que eu teria que passar.

Eu tinha dois problemas gigantes multiplicados por três. Os problemas eram: eu estava passando três quilos de sementes – sim, o caviar da baunilha é semente - sem origem registrada, que é o um dos maiores problemas agrícola/ambiental do planeta. O outro é que eu tinha pago 1600 doletas pela carga subfaturada, mas as autoridades fiscais poderiam taxar por volta de 4 mil dólares. Que merda eu me meti.

A primeira etapa que consistia em um voo entre Madagascar e o Quênia foi ridícula de fácil. Embarquei no Aeroporto de Antananarivo com o contrabando e quase se esqueceram de carimbar o meu passaporte com o visto de saída. A próxima parte seria menos simples, embarcar em Nairóbi com a muamba, e na fila do despacho eu já saquei que haviam cães beagles farejando as malas. Novamente não deu em porra nenhuma, os bichos possivelmente estavam condicionados a farejar drogas, e eu aposto que o forte cheiro das minhas favas, bloquearam o odor de toneladas de pasta base que ingressaram na África naquele dia. Estou certo que além de contrabandista explorador de mão de obra escrava, eu sou responsável por milhares de quenianos que tinham uma vida promissora no atletismo, a vagar pelas ruas cheirando cocaína.

Next Step. Voar de Nairóbi até Londres, sem tomar no cu. As favas continuavam em um pacote na minha mochila Deuter despachada. Este trecho é um voo longo, de nove horas, e não tinha como não ficar fritando o cérebro, pensando de como seria as autoridades britânicas descobrindo que eu era um traficante de baunilha, ligado a matança de cidadãos de Madagascar. No desembarque no Heathrow, meu brioco piscava numa frequência de 60 hertz, e a demora da minha bagagem para aparecer na esteira, me deixou impaciente, mas não poderia demonstrar isso para não chamar a atenção dos agentes infiltrados na galera. Enfim aparece minha bagagem na esteira. Peguei e segui para a imigração, onde incrivelmente deu tudo certo. Em pouco mais de duas horas, eu estaria embarcado novamente no 747 da British com o nariz apontado para São Paulo.

Depois de uma noite bem dormida, pois eu já tinha relaxado a respeito das favas, afinal eu tinha conseguido transpor os rigores legais do aeroporto de Londres, o majestoso Jumbo taxia pelo asfalto do Aeroporto de Cumbica. Assim que as rodas são calçadas, começa a movimentação dos passageiros e tripulação. Eu estava tranqüilo. Logo que sai no salão de bagagens, já vi a minha mochila deslizando em uma esteira. Peguei e segui para a migração. Processo de repatria feito, eu segui com uma euforia interna, mas foi aí que começou o meu pesadelo. Eu estava quase vendo o salão comum do aeroporto, quando um fiscal me pediu para eu abrir a mochila. Tentei dizer que eu já tinha passado pela fiscalização, mas ele foi firme dizendo. _ Ponha a mochila na bancada e abra. Um frio gelado percorria a minha espinha, vértebra por vértebra, enquanto ele vasculhava as minhas coisas e o cheiro de baunilha ia subindo. O suspeito pacote foi encontrado, e cada puxada rompendo o papel pardo, me soava como uma nota de 100 dólares se rasgando. Logo ele veria que se tratava de sementes sem documentação, e confiscou toda a minha baunilha. Eu já fodido de grana, tinha enfiado US\$ 1.600,00 no furico. Foi o fim da minha vida de contrabandista? Não. Rezava todos os dias para ter que ir para os EUA para trazer novamente câmeras e computadores para vender para os playboys dos Jardins. E minha ex-sogra continuou me cobrando.

Jalapão – Chambari e Tambaqui

Fevereiro de 2007

Minha formatura no curso de manutenção de aeronaves, veio junto com o meu desemprego. Eu que havia feito um estágio em uma conceituada empresa americana de motores de avião, estava transbordando de esperança, mas não consegui ser efetivado. Foda-se aqueles merdas. Perderam um mecânico do caralho, e para me vingar, eu peguei a namorada do meu supervisor e fiz coisas nunca antes catalogadas pelo Marquês de Sade. Sei que fui um canalha filho da puta e não me orgulho disso, mas até hoje a doce Vanessa me liga.

Então eu, um recém demitido, resolvi aceitar o convite de um amigo que estudou comigo e que a família dele morava no interior da Bahia, para passar um tempo trabalhando lá. Eles ganhavam dinheiro com aviação agrícola, pulverizando com agrotóxicos gigantescos campos de soja. Enquanto nada de melhor aparecia, eu ficaria lá ajudando na manutenção dos aviões e intoxicando meus órgãos com veneno de matar percevejo-marrom. Acho que eu tenho um testículo maior que o outro por conta disso.

Foi essa minha primeira viagem sozinho. Meu pai com um inevitável aperto no peito, me levou em seu Chevette para a rodoviária do Tietê, para eu pegar o ônibus até a cidade de Luiz Eduardo Magalhães. Na calçada do terminal, ele me abraçou apertado e me pediu para eu me cuidar.

O ônibus saiu da rodoviária com o sol nascendo e seguiu pela Anhanguera com a proa para o nordeste. Eu tinha 17 anos, e a cada poste que passava fazendo um rastro na minha retina, eu me via pela primeira vez, ficando longe do meu pai, das coisas que faziam me lembrar da minha mãe e dos poucos amigos sinceros do Jabaquara. O busão cortou o interior de São Paulo passando por Campinas, Ribeirão Preto e outras cidades, com seus quilômetros de lavouras de cana-de-açúcar. Lembrei das feiras de domingo, quando eu e meus pais íamos comprar frutas, verduras e legumes, que pela alquimia das mãos de mamãe, se transformavam em deliciosos cozidos perfumados, arrozes multicoloridos, saladas de folhas tenras, tortas de frutas e outras maravilhas. Após as compras, parávamos na barraca de pastéis, onde comíamos deliciosos pastelões crocantes dos mais variados sabores. Eu sempre pedia o de carne, e a cada mordida, colocava gotas da pimenta que ficava sobre o balcão de perdigotos milenares. Minha mãe rasgava sempre um pastel de queijo e o meu pai o especial – um *mix* de tudo que havia sobrado das vendas da barraca do dia anterior - , que dava para ver o estufado do ovo cozido protuberando na casca. Ai para ajudar a descer todo aquele mar de crocância, mandávamos litros de caldo de cana geladinho pela garganta. Que foda!

Logo o ônibus entrou em Minas Gerais pelo triângulo mineiro, e fez uma parada para o almoço em Uberaba. Parada de ônibus é sempre aquele risco eminente de se contrair alguma bactéria que pode te dar uma diarreia *tsunâmica*. Risoles cansados, bolinhos de carne já amaldiçoados pelo tempo, coxinhas com varizes e bolovos que tiveram uma vida duríssima, tudo isso se encontra nas vitrines engorduradas das pocilgas de beira de estrada. Então a regra geral é: se não for no Graal, você pode passar mal. Mas aquele lugar parecia ser diferente. Havia auto-estima nos salgadinhos da estufa sobre o balcão, e o cheiro delicioso de torresmo, couve manteiga, pernil, costelinhas e outros maravilhosos entupidores de artérias, vinha de panelas com amassados que contavam história de décadas, e estavam sobre três fogões de lenha, que cozinharam e defumaram a comida. O preço era compatível a minha posição na terceira divisão social, e eu me fartei com arroz com linguiça e bisteca, que estava debaixo de alguma magia feita com *ora pro nobis*. Tudo com muito tempero e sabor pungente. Foi uma daquelas refeições que te faz entender o porquê que se vale a pena seguir vivendo. Lá pela a noite, já estávamos na cidade de Cristalina em Goiás, sem parada para grandes refeições, mas uma digna pamonha com recheio de queijo, descansou em paz no meu estômago. Na manhã seguinte, o ônibus estacionou na rodoviária de Luiz Eduardo Magalhães, e o meu amigo Felipe, me esperava para me levar até a sua casa, onde eu passaria os próximos dias, consertando os aviões cuspidores de agrotóxicos.

No caminho até a casa de Felipe, ele que tinha 17 anos como eu, dirigia ilegalmente uma caminhonete, enquanto me explicava como seria nossa rotina no hangar. Acordar bem cedo, abastecer os tanques dos aviões com álcool – sim, o Embraer Ipanema usa álcool como combustível – e os reservatórios de agrotóxicos. E a cada voo de cada avião, repetir o abastecimento. Fora isso, o nosso chefe Mateus, que era tio do Felipe e se orgulhava quando dizia que nunca houve um acidente dos seus aviões, fazia que após os pousos, checássemos todos os itens de uma lista que eu não faço a puta da ideia de quem protocolou, mas longe dos olhares das autoridades em um hangar cercado por mulas orbitadas por varejeiras e lagartos ladrões de almoço, até que era bem exigente. Além dos Ipanemas, sempre pousava na pista de grama, um pequeno e horrível cargueiro Short SC.7 Skyvan, que trazia peças e implementos, e para fazer o *push back* naquele avião que mais parecia uma Kombi alada, usávamos um jumento chamado Cheiroso. Cheiroso era um trator, acho que conseguiria dar ré em um Hercules.

Além dos *checks* e abastecimentos, eu e o Felipe, ralávamos o cu na manutenção preventiva, e o que mais trocávamos, eram as bombas eólicas, que eram pequenas hélices como RATs, que usam a força do vento para bombear o agrotóxico, ou defensivos agrícolas, como os fazendeiros gostam de falar, transformando o líquido em uma nuvem de veneno.

Era uma vida dura mas divertidíssima. No meio do calor de 40 graus, o nosso líder Mateus, ensinávamos tudo o tempo todo, e eu acho que aprendi muito mais com ele, do que com os instrutores cuzões da Boeing e da Airbus, que morrem de medo de ensinar

tudo. Fora isso, metade das piadas preconceituosas do meu repertório vieram dele. Além da manutenção dos aviões Ipanema e anedotas de caráter pejorativo, aprendi várias outras coisas naquela temporada no interior da Bahia. Desde a dirigir carros e motos com apenas 17 anos, a atirar com um velho revólver 38. Foi um época de aprendizado intenso.

Felipe, meu cicerone e companheiro na empreitada agrícola, sempre me dizia que há alguns quilômetros do hangar, estava a entrada para uma dos lugares mais foda do Brasil, que era o deserto do Jalapão já no estado do Tocantins. Quando se fala em deserto, só se pensa em um monte de areia por centenas de quilômetros, camelos, escorpiões, sede, fome e múmias zumbis. Mas não é bem assim. O Jalapão é uma área com um caralhão de quilômetros quadrados que tem uma biodiversidade foda, rios caudalosos, cachoeiras paradisíacas, encantadoras dunas de areia, fervedouros cinematográficos, dunas, paisagens exuberantes e centenas de quilômetros de estradas de terra, areia, buracos, cascalho, lama e alagamentos, que colocam a prova a vontade de uma pessoa a ir a esta Shangri La. Nesta descrição detalhada de Felipe sobre o Jalapão, sempre vinha a ideia de pegarmos duas motos que ficavam no hangar, e cruzarmos a fronteira com o estado do Tocantins que estava ao lado, e assim chegar no deserto das águas. O plano era entrar pelo Jalapão pelo caminho mais ermo, onde há trechos que em determinadas épocas, podem ficar dias sem passar um só carro, e se quando dá alguma merda, o filho chora e a mãe não vê. Há uma história que certa vez naquela região, uma família viajava por lá e o jipe quebrou. O pai saiu para procurar ajuda e a mãe com um bebê ficou no carro. O pai acabou se perdendo e só foi encontrado dois dias depois. Já desesperado, todo queimado pelo sol, arranhado pelos espinhos do cerrado, picado por insetos e desnutrido, ele foi tentando junto com uma equipe de resgate, encontrar sua família. Doze horas depois, encontraram a mãe e o filho, que se alimentaram de chocolate e leite em pó. Acho que se divorciaram, mas não antes da esposa tentar enfiar um osso de frango no ouvido do cara enquanto ele dormia.

Foi com esta ideia na cabeça, que eu e o Felipe decidimos no feriado de carnaval, quando os aviões não voariam, que iríamos partir nas duas Yamahas DT180 rumo ao Jalapão. Então na sexta-feira que antecedia o feriado pagão, preparamos as nossas mochilas, barracas, água, galões de gasolina reserva, coisas para preparar comida rápida e prendemos tudo nas motos. Uma puta aventura para dois adolescentes.

Saímos de Luiz Eduardo Magalhães com o sol ainda brotando no horizonte, mas já estava uns 27 graus. Nossa expedição de apenas dois homens, seguiu pela estrada de terra em direção a Mateiros, uma das maiores bases para quem visita o Jalapão e a cidade mais próxima da fronteira da Bahia. Conforme as motos carregadas aceleravam pela terra, a poeira ia subindo nas estradas cercadas de soja dos dois lados. No caminho ainda habitado, cruzávamos com tratores, picapes, colheitadeiras e caminhões, todos trabalhando nos imensos campos de soja, com o verde apenas interrompido pelo marrom de terra nas folhas as margens das estradas empoeiradas.

É muito simples de se perder naquela região, pois tudo é muito plano, e não há pontos de referencia aéreos. As estradas são idênticas, cheias de entradas para fazendas. Felipe que tinha um pouco de conhecimento da região, foi nos guiando até rolar a primeira bosta. Ele quem estava na minha frente há alguns quilômetros me fazendo comer poeira, deu mole e eu acabei ultrapassando. Humilhado por ter perdido a posição para seu aluno de pilotagem, Felipe acelerou, e quando me passou, eu notei que a moto dele começou a balançar a traseira. Em um segundo, a moto estava completamente desgovernada e o meu amigo tomou um tombo que levantou ralando o peito no chão, uns 200 quilos de poeira. Foi feio de ver. Parei a moto, desmontei e fui correndo ver o que aconteceu, achei que ele tinha até arrancado ao menos um dos mamilos ralando no chão, mas a jaqueta protegeu bem. Poeira abaixada, adrenalina também, nada grave, rimos e notamos que a porra da queda foi por conta do pneu traseiro furado. Nos fodemos.

Não tínhamos como consertar o pneu, então fomos empurrando a merda da moto por mais de uma hora, até chegar em um povoado chamado Panambi. Esta vila de agricultores, fica do lado baiano na fronteira com o Tocantins, e no meio do quase nada, é auto sustentável. Achamos um borracheiro que iria consertar, mas tinha um trator e um caminhão na frente. Então saímos pela vila para ver se conseguíamos algo para comer, afinal empurrar moto tal como um corno, dá uma puta fome. Encontramos então um pequeno boteco que tinha uma placa escrita: Chambari.

O Felipe logo se entusiasmou com o letreiro e insistiu para que eu experimentasse a comida. Ele disse que o chambari, é uma prato muito popular, desde o Tocantins até o Pernambuco, e que tinha um caldo muito vigoroso, que cura ressaca como uma hemodiálise. Entramos na ximboca e havia uma senhora cozinhando. Ela se apresentou como Dona Teovina, disse que nasceu no Galhão, que na época era Goiás e só em 1989 foi se tornar Tocantins. Ela contou que aprendeu a fazer o chambari com a avó dela, senhora esta que gostava de tomar uma cachaça, e nas manhãs de domingo que sucedia os bailes de sábado dançados no chão batido do Galhão, festas estas que eram regadas com muita caninha com carqueja, a vovó doidona preparava o prato para curar a ressaca monstra. Ela nos contou esta história e muitas outras fantásticas enquanto cozinhava o champari.

Chambari

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 kg de canela de vaca, ou se preferir, ossobuco. Com os ossos e cortados na serra do açougueiro e livre daqueles sebos mais agressivos do bicho. Lembrando que metade destes dois quilos é só osso.
- Uma caralhada de colorau.
- 2 cabeças de alho.
- 3 cebolas.
- 2 folhas Louro.
- Uma mãozada de Pimenta de cheiro.
- Pimenta do reino.
- Sal.
- Banha de porco. Se não tiver coragem de usar este lubrificante de origem animal, use aquele azeite espanhol afrescalhado que você tem na prateleira desenhada por algum designer italiano.
- 200ml Caldo de carne. Tente não usar a porra dos cubos industrializados. Se você está cansado(a) porque trabalhou duro o dia inteiro, está autorizado(a) a fazer uso dos tabletes.
- 350ml de cerveja.
- Salsinha.
- Coentro.
- Cebolinha.
- Raspas de limão Taiti.
- O que o seu fiofó aguentar de pimenta malagueta para acompanhar.

A primeira coisa que Dona Teovina fez, foi pegar um velho liquidificador de corpo metálico e enferrujado no armário. Logo o copo já estava cheio com a pimenta de cheiro, duas cebolas descascadas e uma cabeças de alho igualmente limpo. Ligou o aparelho e ele não funcionou. Mexeu no fio, ligou novamente, ai sim rolou. Tudo virou uma pasta cheirosa de temperos, e em seguida, ela misturou aquele creme na carne que estava numa vasilha de vidro. Em uma panela de pressão, nossa amiga colocou uma colher grande cheia de banha de porco que aqueceu até derreter, jogou para dentro mais uma duas cebola, mas desta vez em pequenos cubinhos cortados por uma faca que possivelmente era mais velha que qualquer coisa naquele boteco. Pra dentro da panela mais um bulbo de alho picado. Teovina sempre insistia em dizer que o chambari tinha que ter tempero “que só a moléstia”.

Depois de tudo dourado, ela colocou na panela a carne condimentada com a meleca divina, um punhado de colorau e deixou dar uma selada. Depois despejou o caldo de carne, a cerveja, as folhas de louro, sal, a pimenta do reino e as raspas de limão. Fechou a panela e tudo cozinhou por uma hora. Depois ela abriu a panela e deixou tudo aquilo reduzindo. Quando o caldo já estava grosso, Dona Teovina retira os ossos já sem o tutano, e o cozido levantador de defunto já está pronto.

Antes de nos servir, ela amassou no fundo de cada prato, uma pimenta malagueta, depois colocou a carne com bastante caldo, arroz branco, e um mix de uns 40% de folhas de salsinha, 50% de cebolinha e 10% de coentro. Bom pra diabo.

Barriga cheia e voltamos para a borracharia onde o pneu estava consertado e voltamos para a estrada. A medida que as motos avançavam rumo ao Jalapão, as plantações iam diminuindo e as casas iam desaparecendo. Então a certa altura da viagem, não haviam mais pessoas, casas, tratores ou soja, apenas a vegetação local e uma estrada que muitas vezes era apenas montes de areia ou sequências de buracos. Mal conseguíamos ficar em cima das motos, pois a areia era tão fofa e profunda, que perdemos a conta de quantos tombos levamos, era patética nossa *performance*. Nas muitas vezes que caíamos simultaneamente e os motores se apagavam, só se ouvia o barulho do vento o dos pássaros. Era inquietante como ficar isolados nos deixa com um puta cagaço. Caíamos tanto que estávamos ficando com medo de nunca chegar, e a pra escaralhar com tudo, uma tempestade se formava no céu de forma ameaçadora. Achei até que em uma das nuvens pretas, se formou a imagem do Vingador da Caverna Do Dragão.

A estrada ficou tão ruim, que virou uma espécie de cânion com barrancos dos lados e muitos centímetro de areia dentro, que tornava a jornada das motos quase que impossível. Até que o inevitável aconteceu e o céu começou a desmoronar. E quando achávamos que aquilo seria o nosso fim, a água da chuva foi molhando a areia fofa, e o solo foi ficando mais rígido a medida que as grossas gotas caíam. Foi a nossa glória, pois com o chão mais duro, paramos de cair e em pouco tempo chegamos na Pedra da Baliza, bem na fronteira dos dois estados. Entramos no Tocantins pela TO-247 que era uma estrada bem mais firme, e logo avista-

mos placas que indicavam que estávamos no caminho certo para Mateiros. Ali já era o indomável Jalapão.

Cortamos a estrada com muitos alagamentos e a paisagem já estava diferente, já com o fim da chuva, víamos seriemas, tatus, carcarás, araras azuis, papagaios, veados, cobras, corujas e vários outros bichos que não fazíamos a puta ideia do que eram. Chegamos em Mateiros no fim da tarde, e o dono de uma pequena lanchonete que também era o pastor da cidade, nos deixou acampar no quintal da igreja. Nosso jantar não teve uma fração da dignidade do almoço, foi macarrão parafuso com molho pronto, tudo preparado num fogareiro, mas o Felipe me prometeu que nos próximos dias, teríamos ao menos um banquete para o jantar. Acordamos bem cedo, Felipe fez um café solúvel que acompanhou alguns biscoitos Maria e seguimos nossa viagem, agora rumo aos locais de visuais fantásticos do Parque Estadual do Jalapão. Nos três dias seguintes, corremos pelas estradas cheias de areias e buracos do deserto, e muitas vezes, ficávamos horas rodando sem cruzar ninguém. Conhecemos fervedouros de águas transparentes, que eram pequenos lagos que brotavam água do fundo com tanta pressão que não te deixava afundar, cachoeiras verdes como o mar do Caribe, praias refrescantes, cânions, enormes dunas de areia e dezenas de rios, mas sempre comendo macarrão acompanhado de coisas que saiam de dentro de latas. Eu que odeio o ziriguidum do carnaval, então naquela reclusão, eu e minha sociopatia, tivemos o nosso melhor feriado da vida.

Na última noite da viagem, já estávamos fora do parque, em uma cidade chamada Ponte alta do Tocantins, e no dia seguinte, voltaríamos para nossos aviões na Bahia por um caminho um pouco menos desgraçado quanto o da vinda. Já cansados de dormir três noites em barracas, alugamos um quarto num hotel fedorento perto da ponte principal, e o dono disse que poderíamos usar a cozinha mediante a um pagamento maior. Odiei aquele cara.

Foi então que meu *brother* Felipe decidiu que aquela seria a noite do nosso grande jantar, e saiu as compras. Uma hora depois ele voltou com uma sacola cheia de coisas.

Costelinhas de Tambaqui Fujão No Molho de Azedinha Com Purê De Macaxeira.

Ingredientes para 4 pessoas

- Compre um tambaqui do tamanho suficiente para alimentar 4 viajantes do deserto, e peça para o peixeiro limpar o cortar em costelinhas.
- Um punhado de dentes de alho.
- Pimenta Branca.
- Azeite de oliva.
- Sal.
- 2 Limões.
- 1 punhado de folhinhas de Tomilho
- 2 Pimentas dedo de moça sem sementes e em nano pedacinhos
- 1 colher de sopa de alecrim picado
- 1 cebola roxa picada a laser.
- 200 ml de vinho branco com o mínimo de dignidade.
- Manteiga.
- 300 ml de creme de leite
- Umas 5 folhas de azedinha
- 1kg de Macaxeira/Mandioca/Aipim ou seja lá como você se refira a esta raiz. Tudo descascado e cortado em toletes.
- Cheiro verde picado
- Pimenta do reino

A primeira coisa que o Felipe fez, foi colocar 10 cervejas dentro do freezer. Para menores de idade que pilotavam motocicletas em um rali particular, consumir bebida alcoólica faltando apenas 10 meses para a maior idade, era uma ortodoxia.

Depois ele tirou de dentro da sacola, um tambaqui que de tão fresco, eu acho que o rabo até deu uma mexida. Mas não seria esta espécie da bacia amazônica? Ai o Felipe na mais profunda sabedoria pesqueira, disse que sempre tem uns que fogem para tentar a vida no Tocantins. Tomei isso como verdade.

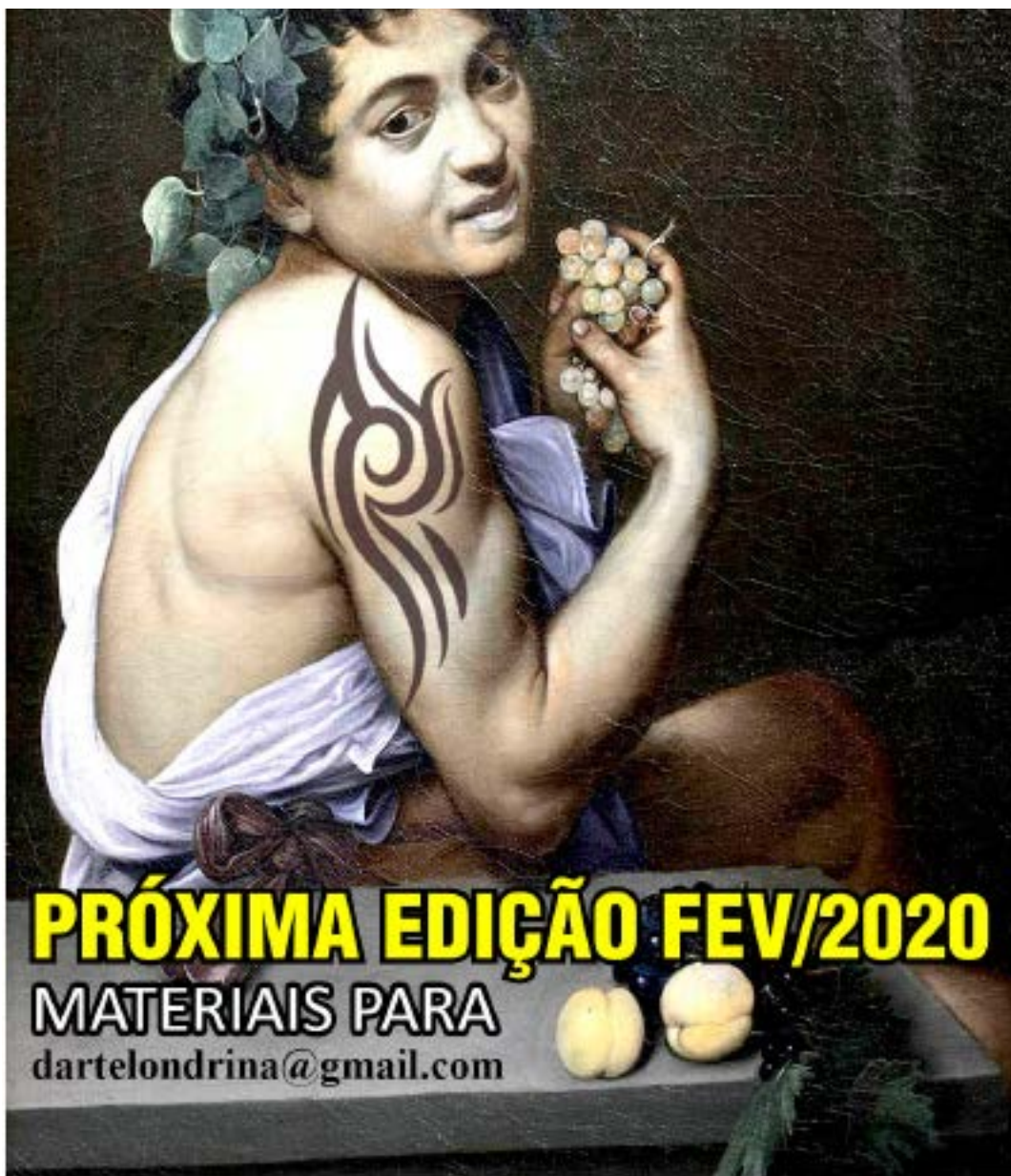
Após o corte do peixe em pequenas costeletas, ele colocou em uma vasilha, espremeu os limões por cima, jogou boas pitadas de pimenta branca, sal e a pimenta dedo de moça em micro pedacinhos. Misturou tudo e colocou na geladeira por uns 30 minutos. Enquanto o peixe marinava, ele colocou em uma pequena tigela de vidro, uns sete dentes de alho picado, e em seguida despejou uma generosa dose de azeite de oliva que cobriu os pedacinhos. As costelinhas já marinadas, foram colocadas em uma assadeira pré untada com as peles para cima. Em seguida o alho com azeite foi espalhado uniformemente. Era lindo de se ver. Foi para o forno e só saiu quando estava com as peles douradinhas para crocantes, mas sem deixar a carne secar. O Felipe que eu não dava um centavo, se revelou um monstro do forno.

Para fazer o creme de azedinha, nosso chefe adolescente, colocou uma colher de manteiga em uma frigideira e deixou derreter. Os cubinhos da cebola roxa, escorregaram de uma tábua para dentro da manteiga derretida numa passada de faca, e uma pitada de pimenta do reino e sal temperou a mistura. Assim que a cebola foi ficando transparente, o vinho foi colocado com as folhas de louro, e o perfume foi tomando conta da cozinha, enobrecendo um pouco aquele muquifo de hotel. Vinho reduzido, ele colocou o creme de leite, a azedinha e retirou o louro. Puta que o pariu!

Nisso as cervejas já estavam geladas e o desfrute tinha começado.

Para acompanhar o nosso peixe migrante, Felipe deixou a mandioca cozinhar na panela de pressão por uns 40 minutos. Depois de retirar da panela, ele sacou dos toletes aqueles talos duros que ficam por dentro, depois amassou tudo colocando um pouquinho da mesma água da fervura junto com umas duas colheres de manteiga para deixar a mistura mais cremosa. Temperou com sal, pimenta do reino e o cheiro verde picado. Tudo pronto. Ele nos serviu o jantar em pratos esmaltados - que pelos arranhões não tiveram uma vida fácil -, colocando primeiro o tambaqui, o creme de azedinha por cima, e o purê de mandioca bem ao lado.

O banquete estava foda. O molho com a acidez da azedinha, ficou ótimo sobre as costelinhas crocantes do tambaqui, e acompanhado do delicioso creme de mandioca, foi devorado junto com generosos goles de cerveja que lavavam as nossas gargantas empoeiradas. Tudo isso aconteceu enquanto relembávamos as aventuras por centenas de quilômetros de areia, buracos, chuva, sol e um visual incrível. No final do dia seguinte, nós estávamos de volta ao hangar, onde eu fiquei por mais dois meses trabalhando. Após isso, voltei para São Paulo e duas semanas depois, eu segui então para minha primeira grande viagem pela América do Sul.



CLUBE DO ASSINANTE

D-ARTE
Londrina

<https://www.catarse.me/projects/105638/subscriptions/start>

Catarse
Financiamento coletivo

QUERO ASSINAR

D-ARTE
Londrina



D-ARTE
Londrina