

GOSTOSURAS POPULARES DA CANA E DO AÇÚCAR

Ainda encontrado em toda a parte, o caldo de cana ou garapa, quase sempre acompanhado do clássico pão-doce, é lanche muito do gosto da classe pobre. Altamente nutritivo, muito gostoso, barato, feito na hora, é o refrigerante preferido por funcionários públicos, estudantes, balconistas e operários. Seu consumo é tão grande que ninguém calcula a quantidade de copos vendidos diariamente na lanchonete Crista! - que fica na esquina da Rua 1.º de Março com a do Imperador - e no tradicional Mercado de São José, o ponto mais popular do Recife. Dizem até que, quem esteve no Recife e não tomou um caldo de cana no Mercado de São José, não conheceu o Recife.

No pátio da matriz, onde costumeiramente são realizadas as feiras nas cidades do interior, a figura do vendedor de caldo de cana - o caldeiro - é de todos conhecida, conduzindo ao ombro seus dois cabaços (*Crescentia Lagenaria*, Lin.), ligados um ao outro por um pedaço de corda.

O primitivo destorcedor é feito com dois rolos de madeira horizontalmente justapostos, presos em suas extremidades por duas pranchas verticais fixas ao solo. No eixo de cada rolo, uma haste atravessada serve para movimentar o aparelho, trabalho que é feito por dois homens e em sentido contrário.

A extração do caldo de cana tem a sua técnica. As canas são primeiramente raspadas, como medida de higiene e esmagadas com um cepo a fim de facilitar o trabalho da moagem. Uma bica, de zinco ou mesmo de flandres, recebe o caldo que cai num depósito.

Antes de ser servido, o caldo de cana deve ser coado para que os pelos do bagaço da cana não causem irritação na garganta do freguês. Nas fazendas, onde também se planta cana para alimentar o gado, continua o destorcedor primitivo a ser usado.

Os destorcedores de cana feitos de ferro, mais modernos, mais práticos, capazes de extrair todo o suco da cana a ponto de reduzir o bagaço a quase pó, sem nenhum esforço manual por serem movidos a eletricidade, são encontrados nas cidades servidas por energia elétrica.

Nem toda qualidade de cana dá um caldo gostoso. A cana caiana, mais pobre em sacarose é a melhor, a mais mole e a mais gostosa de se chupar e, conseqüentemente, a que dá o melhor caldo. As canas destinadas ao fabrico do açúcar, por conterem alto teor de sacarose, costumam provocar embaraços intestinais na pessoa que as chupa.

O caldo de cana pode ser puro ou com algumas gotas de limão. Há, também, os que preferem o caldo picado, isto é, moído e deixado fermentar durante algumas horas, o que lhe dá um sabor azedo.

A medicina empírica ainda muito prestigiada pelos habitantes da zona rural, conta com a participação do caldo de cana na cura de algumas enfermidades e na magia do faz-mal:

1. O caldo de cana não pode ser bebido por mulheres paridas; pode provocar hemorragia. Depois do resguardo, entretanto, é um excelente adjutório para as mães que amamentam os filhos, porque faz aumentar o leite.
2. Não se deve dar caldo de cana a menino na hora de dormir. Ele pode ficar mijão, isto é, acostumar-se a urinar na cama, enquanto dorme.
3. As pessoas quando atacadas de hemorróidas não devem tomar caldo de cana. As hemorróidas ficam assanhadas.

4. Caldo de cana picado, tomado em jejum, toda manhãzinha, antes do banho frio - de açude, de riacho ou de cuia - é um remédio muito bom para limpar o sangue de pereba, sarna, cabeça. de-prego, etc.
5. Quando se dá um corte, nada como botar uma lâzinha molhada em caldo de cana. Atua como hemostático e cicatrizante.
6. No sertão, quando os cavalos vão fazer uma longa caminhada, seus donos trocam a água por caldo de cana depois de os animais comerem o embornal de milho, para que fiquem mais forte e suportem melhor o peso da carga.
7. Tomar caldo de cana quando está fazendo muito calor pode dar esquentamento (blenorragia), registrou Eduardo Campos (Medicina Popular do Nordeste (3a. ed.), Rio de Janeiro. O Cruzeiro, 1967).
8. Quando uma pessoa está com o estômago embrulhado, o caldo de cana é bom porque faz arrotar.

É bem difícil aqui, não só no Recife como nas cidades da Zona da Mata do Nordeste, um jogo de futebol, uma calçada de colégio ou de cinema popular, uma praia, um carnaval, uma praça pública, nos dias ensolarados, sem a presença do vendedor de roletes. Até mesmo nas ruas mais movimentadas das cidades mais populosas, o vendedor de roletes é encontrado, com seu tabuleiro na cabeça ou firme no seu ponto, vendendo açúcar em fatias.

Rodelas de cana descascadas - cana caiana, molinha e doce -, em torno de um pedaço de bambu ou taquara, medindo entre dezesseis a vinte e dois centímetros de comprimento e com uma das extremidades dez a doze vezes aberta até a metade formando pequenas hastes onde são espetados os roletes, delícias dos meninos de hoje menos do que dos de ontem quando o picolé ainda não havia aparecido, o rolete ainda é uma tradição que a tecnologia dos quibons e dos picolés não conseguiu matar, principalmente nos lugares cuja população vive em torno e à sombra da cana-de-açúcar.

Ajudando pobres viúvas ou sonhadoras solteironas a ganharem uns trocados, a vendagem do rolete é uma espécie de gancho, de ajuda, tanto para o dono do negócio que compra a cana e o bambu ou taquara, como para quem vende, geralmente por não encontrar nenhum outro trabalho mais rendoso.

Descascada a cana, cortadas as rodelas e enfiadas nas hastes do pedaço de bambu ou taquara em forma de guarda-chuva, as unidades são arrumadas em tabuleiros de tamanhos variados usados na vendagem dos doces populares e cobertos com um pedaço de algodãozinho. Para evitar que, expostos ao sol, os roletes fiquem ressequidos, todo bom vendedor costuma conduzir dentro do tabuleiro uma garrafa, contendo água, destinada a borrifá-los.

Mas se o vendedor é um meninote, ele percorre as ruas da cidade apregoando sua mercadoria:

- "Chora menino
pra chupar rolete!
De cana
Caiana
É mole
É mole
É doce

É Rolete
De cana caiana!
Molinha e doce!"

Sem deixar de ser uma das cem denominações das modalidades do fandango, usado no Sul, o pirulito (do Latim *pirola*, diminutivo de *pirus*, *pera*, e sufixo *ito*) é também, em outras regiões brasileiras, um doce popular em forma de cone que ainda desfruta seus dias de glória no paladar da meninada nas cidades do interior e até mesmo nos grandes aglomerados humanos, onde cada vez mais impera a tecnologia dos quibons, diferentes, coloridos, embalados em papel celofane e com a vantagem de não melar as mãos no momento de serem usados.

Acondicionado em papel de embrulho comum, sem quase nenhum atrativo, pobre, de fabricação doméstica, o nosso pirulito é mais passado do que presente, mais tradição do que beleza, mais sabor do que progresso. Mas, mesmo assim, o pirulito é uma presença constante na infância de milhões de nordestinos.

Nas feiras, nas nove nas, nas noites de Natal, na calçada dos cinemas, em qualquer parte onde haja gente, lá está o menino do pirulito, empunhando seu cabo de vassoura na extremidade do qual está pregada, feita de pinho, sua pequena tábua cheia de furos onde estão colocados os doces que são uma saudade na vida de todos nós:

- Pirulito, pirulito
Embrulhado em papel,
Enfiado num palito,
Compra pobre, compra rico
E ainda sobra pirulito!"

Morava em Olinda, no alto da Misericórdia, a velha d. Tercila, piruliteira afamada, cinquentona, que, diariamente, fabricava centenas de deliciosos pirulitos, vendidos às alunas da Academia Santa Gertrudes, colégio de freiras alemãs. O comércio era meio clandestino. O menino do pirulito chegava ao pé do muro que circundava o edifício, recebia o dinheiro e fazia a entrega da mercadoria através de uma vara que as meninas apanhavam no alto do muro.

Fazer pirulito não é bicho de sete cabeças. A gente bota numa caçarola um quilo de açúcar branco, suco de oito maracujás, meio litro d'água. Leva-se a panela ao fogo brando até dar o ponto. Sabe-se que o pirulito está no ponto, despejando-se um pouquinho de mel numa xícara com água fria; se o mel ficar consistente, já se pode, então, encher as, forminhas de papel de embrulho. Logo que o pirulito começa a amornar, enfia-se um palito-de-dente bem no centro da base do cone. Esta receita dá pra fazer quase cem pirulitos.

Pode-se, também, fazer o pirulito de chocolate, suco de abacaxi, limão, goiaba ou mel de abelhas, informa d. Linalva, que mora no Fragoso, perto da Mirueira, Recife, e que manda seu menino vender pirulitos em Olinda, a dez centavos. Mas o menino faz até 12 por um cruzeiro. Ele vende sua mercadoria tocando uma gaitinha.

Geralmente uma tábua pega quase cem pirulitos e a cor do papel de embrulho usado na forma cônica é que determina seu sabor. Tábua-de-pirulito, no Nordeste, passou a ser expressão idiomática, usada em relação à pessoa que levou muitas facadas ou a qualquer coisa que tenha muitos furos: "Tem mais buraco do que tábua-de-pirulito". Pirulito também é a pessoa muito magra: "- Aquilo não é gente. Parece mais um pirulito!"

Quando o pirulito não quer largar o papel o remédio que tem é colocá-lo num copo cheio

d'água. O papel se desprega com facilidade.

Só se deve dar pirulito a menino pequeno quebrando sua extremidade, que é pra não furar a boca.

Tudo faz crer que o mel-da-engenho nunca tenha tido vez na mesa dos aristocratas do açúcar. Na hierarquia dos produtos da cana o mel-de-engenho, com o seu cheiro gostoso invadindo a casa-grande e dominando os canaviais, com ares de plebeu, sempre foi considerado parente pobre do açúcar, igualzinho ao caldo de cana, ao açúcar bruto e à rapadura. Era um doce mais consumido pelos escravos e pelo povo do que pelas sinhás e sinhôs, acostumados com doces-em-calda feitos com as frutas do pomar - goiabas, cajus, jacas, laranjas e com os tradicionais e finos bolos, na confecção dos quais eram usados os mais sofisticados ingredientes: queijo-do-reino ralado, passas, ameixas, manteiga Lepelletier, de procedência francesa, nozes, vindos de Portugal em preguiçosas naus.

A abundância do mel-de-engenho aliada ao cheiro forte e enjoado para os que moravam nas imediações da casa-de-purgar, o uso da mão-da-obra escrava sem a observância dos mais rudimentares princípios de higiene, fizeram do mel-de-engenho um doce vulgar consumido pelos escravos e pelo povo pobre, sem condições de fazer ou de comprar outras sobremesas. Mas quando a casa-grande recebia visitas da capital, o caldo de cana, o mel-de-engenho, o açúcar bruto louro como um viking, ganhavam lugar na mesa de jacarandá da sinhá e tinham até direito a toalhas de renda e talheres de prata. Sem ser em dias de visita, em dias de festa, os escravos é que se empanturravam com mel-de-engenho, excelente alimento energético que multiplicava suas forças gastas nos árduos trabalhos braçais dos canaviais, atolados no massapê, cortando cana, enchendo os carros-de-bois, enchendo a boca da moenda.

Com raríssimas exceções, não encontrei em nenhum livro de receitas de bolos e doces, impresso ou manuscrito, a participação do mel-de-engenho como ingrediente nas guloseimas do Nordeste. Apenas no doce conhecido como sabongo o mel-de-engenho se associa ao coco e ao cravo-da-índia para complementá-lo.

Os habitantes das vilas e cidades, por não trabalharem na fabricação do mel-de-engenho e por não tê-lo tão fácil e abundantemente, passaram a usá-lo na sua alimentação, isoladamente ou associado à farinha de mandioca ou farinha-de-mesa, ao queijo fresco feito em casa, à macaxeira, ao cará, à batata-doce e até mesmo misturado com água da quartinha ou do pote dá um ponche delicioso.

Em muitas casas o mel-de-engenho ralo adoçava o café, substituindo, assim, o açúcar branco, como acontecia na de d. Mariinha Gonçalves, minha tia, filha do coronel Joaquim Gonçalves, político de muito prestígio em Bom Jardim, Pernambuco, e que morreu tão rico que deixou, no inventário que atingiu a soma de cem contos de réis, além de outros bens, dois sobrados na Rua Imperial, aqui no Recife. A garrafa de mel substituía, assim, o açucareiro e o café ficava muito mais gostoso quando passado com açúcar bruto.

No Crato, coração do Cariri, Ceará, onde estão situados muitos engenhos de rapadura, o mel-de-engenho ainda continua sendo usado como substituto do açúcar refinado em bolos e doces feitos na região. Lá, groló é doce de caju feito com mel-de-engenho bem grosso. Pé-de-moleque também é feito com mel-de-engenho, o mesmo acontecendo com o fabrico da cocada e do charuto. Até o alfenim que em Portugal e em quase todo o Nordeste brasileiro é feito com açúcar refinado, lá é feito com mel-de-engenho.

Quando é tempo de moagem o mel-de-engenho continua sendo vendido nas cidades. O vendedor é sempre adulto, idoso ou jovem, e traz ao ombro ou sobre a rodilha na cabeça, uma

lata de querosene com boca e tampa de gomo de cana, usando, para vender sua mercadoria, uma conta (latinha de flandres), um coco (também de flandres), um funil. Seu pregão, tradicional, é bem três vezes centenário, continua o mesmo:

"Mel novo!
Mel novo!
Mel novo, de engenho!
Mel novo!".

Duas firmas industrializaram o mel-de-engenho, que pode ser encontrado nos supermercados em embalagem de barro (mais ácido) e de plástico (menos ácido).

RECEITAS:

1. PIRÃO-DE-BURRO. Toma-se qualquer quantidade de mel-de-engenho de boa qualidade e leva-se ao fogo num papeiro, até engrossar. Quando estiver no ponto começa-se a mexer com uma colher de pau, adicionando-se, seguidamente, pequenas porções de farinha-de-mandioca peneirada até que o mel-de-engenho morra, isto é, açucare, fique sólido, a ponto de não se conseguir mexê-lo.

2. PUXA-PUXA. Toma-se uma garrafa de mel-de-engenho de boa qualidade e leva-se ao fogo para ferver até dar o ponto, ou seja, até engrossar. Quando estiver no ponto grosso, derrama-se sobre uma pedra mármore ou uma tábua bem lisa, devidamente polvilhadas com goma de fazer tapioca, para não agarrar. Em seguida, melam-se as mãos com a mesma goma e tira-se uma pequena porção do mel grosso que passa a ser trabalhada, puxando-se de uma mão para outra, adicionando-se sempre pequenas porções até acabar com o mel. Puxa-se o mel até ficar dourado. Para ser servido, o puxa-puxa deve ser torcido como se faz com fumo de rolo, cortado em pedaços em prato onde foi passada goma de fazer tapioca.

3. REFRESCO DE MEL-DE-ENGENHO. Coloca-se no liquidificador determinada quantidade de mel-de-engenho de acordo com o gosto de cada um, isto é, mais doce ou menos doce. Em seguida, adiciona-se água bem gelada, ligando-se o liquidificador na velocidade média até o mel se unir à água. O refresco deve ser tomado em seguida para que o mel não repouse no fundo do copo DAIQUIRI. Uma dose de mel-de-engenho (melado); duas de suco de lima; oito de rum branco (e se possível, cubano). Muito gelo picado e bater bastante. (LOBO, Luiz e CÂMARA, Leopoldo Adour da. A Arte do Rabo de Galo. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1966).

Sempre que o mais abundante produto de uma região consegue mercado - nacional e internacional - transformando-se em fonte de riqueza para quem vive em sua função e à sua sombra, esse produto passa a funcionar como agente civilizador. É que os habitantes da região conseguem trabalho como operários ou como patrões, vendem esse produto com lucro compensador, o que significa habitação com mais conforto, mesa mais farta, entretenimento para o lazer, escola, iluminação, sinais de desenvolvimento, de progresso.

Assim é que tivemos, nos seus dias mais áureos, transformando toda uma fisionomia econômica, modificando costumes, criando tradição, proporcionando mão-de-obra efetiva, pro-

vendo a subsistência de muitos e a riqueza de alguns, aqui, no Nordeste, a civilização da cana-de-açúcar modificando completamente o panorama sócio-econômico de toda uma região, civilização que o antropólogo e sociólogo Gilberto Freyre estudou em Casa-Grande & Senzala e que o escritor José Uns do Rego retratou, como ninguém, nos seus clássicos romances do Ciclo da Cana-de-Açúcar.

Na Bahia, o cacau foi essa imposição econômica, essa força que fez de Jorge Amado seu romancista, retirando da realidade e do mundo do faz-de-conta pessoas, acontecimentos, costumes, amor, ódio, luta que também modificaram uma sociedade, criando leis, fazendo brotar um mundo de esperanças no coração de tanta gente.

Outros produtos regionais (a borracha, o algodão, minérios, etc.) também provocaram reações sócio-econômicas no seu habitat e também fizeram eclodir problemas novos, motivaram derramamento de sangue, mostrando que os costumes, as leis de uma sociedade, os anseios de um povo sofrem essas reações sempre que estão em desequilíbrio o econômico e o social, o tradicional e o tecnológico.

Dos diversos produtos regionais brasileiros o coqueiro é um dos que ainda não foram sociologicamente estudados nem ficcionados. Produto de toda uma região que vai do Pará até o norte de São Paulo porém mais abundante na Bahia e no trecho compreendido entre Pernambuco e Ceará, o coqueiro é uma palmeira que, como o caju e a carnaúba, se dá de corpo e alma ao homem. Seu caule dá uma madeira bonita e de boa qualidade usada na confecção de móveis. Suas folhas servem para cobrir casas humildes. Seu fruto tem mil e uma aplicações na alimentação e na indústria. Sua água, saborosíssima, substituiu o soro fisiológico nos hospitais de sangue do Pacífico durante a II Grande Guerra e, misturada com uísque, ajuda a sepultar sonhos, problemas, ilusões. A fibra do mesocarpo tem amplo emprego na confecção de cordoalha e cabo para navios, tapetes, capachos, passadeiras, sacos, broxas, escovas, redes e linha de pesca, combustível, um verdadeiro sucedâneo de juta.

O endocarpo - a quenga do coco (Quenga no Nordeste é sinônimo de prostituta. O povo diz: "Besta é coco, que tem três olhos e não vê que as filhas dão pra quenga!") - é usado na fabricação de objetos domésticos: farinheiras, cuias e outras manifestações de arte popular. O palmito: uma gostosura! As raízes, quando novas, servem para fazer balaios e são antitóxicas, fortificantes das gengivas, anti-diarréicas, anti-disentéricas e anti-bleenorragias.

O coqueiro e a cana-de-açúcar têm o mesmo habitat: a Zona da Mata, que começa no litoral, onde ficam situados os coqueirais mais densos. Por estarem tão próximos e pertencerem à mesma região, a palmácea e a gramínea se unem no sentido de participar da alimentação do nordestino, cotidianamente.

Tanto é assim que o sociólogo e antropólogo Gilberto Freyre¹ recolheu noventa e uma receitas de bolos nordestinos, das quais cinquenta e sete têm no coco um dos principais ingredientes, como o bolo Souza Leão, o 13 de Maio, o Pedro II; o Engorda-Marido, o Pé-de-moleque o Santos Dumont, o Cabano, os Beijos de Dona Dondon e tantos outros. No cuscuz de ceia, o leite de vaca é muitas vezes substituído pelo leite de coco. Nas outras comidas de milho (pamonha, canjica, bolo de milho, manguzá) o coco também ajuda a esmerar o sabor.

O doce-de-coco e a baba-de-moça - informa o escritor Gilberto Freyre² - são os doces preferidos por Josué Montello, Otávio de Faria, Rubem Braga, Jorge Amado, Abgar Renault. Luís Jardim, Vasco Leitão da Cunha e outros intelectuais brasileiros.

A romancista Rachel de Queiroz apontou a cocada como seu doce preferido. E cocada,

explica Luís da Câmara Cascudo³. "é doce-de-coco. com açúcar branco ou escuro, consistente, cortada a massa em forma de quadrinhos ou discos". Uma das mais antigas e espalhadas gulodices populares do Brasil, a cocada é doce de tabuleiro, vendido nas ruas.

Quando feitas em região onde não existe coco com abundância ou mesmo quando fabricada fraudulentamente. o "coco" da cocada é substituído pelo mamão e, até para ganhar cores e ficar mais bonito pela goiaba. pelo abacaxi, usando-se, também, enfeitar com castanhas de caju, amendoim, o que chega a não ser mais cocada e sim doce-japonês.

O pregão do vendedor de cocada é o mesmo em qualquer cidade:

- "Ei cocada!
Cocadinha de coco!"

RECEITA DE COCADA. "Ingrediente: 1 coco, 1 quilo de açúcar, junta-se o coco à calda e leva-se ao fogo. Quando a calda estiver em ponto de fio, tira-se do fogo e mexe-se com uma colher de pau até um pouco antes de açucarar. Em seguida deita-se o doce numa tábua ou numa mesa de mármore; quando estiver fria, parte-se com uma faca em losangos e põe-se ao sol para secar⁴".

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. FREYRE, Gilberto. Açúcar (2a. ed.), Rio de Janeiro, Ministério da Indústria e do Comércio, 1969.
2. FREYRE, Gilberto. Ob. cit.
3. CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro, (2a. ed.) Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1962.
4. FREYRE, Gilberto. Ob. cito

Fonte: MAIOR, Mário Solto. *Antologia Pernambucana de Folclore*. Recife: Fundaj, 1988, 345p.2v. Realizado em co-autoria com Waldemar Valente.