

O CÔCO

Riqueza, Alimentação e Folclore

Originário da Oceania, como tudo faz crer, o coco - mais conhecido entre nós como coco-da-praia, por se haver melhor aclimatado na orla marítima nordestina, ou coco-da-bahia, em virtude de a Bahia ter maiores fronteiras com o mar, contando, assim, com uma cultura muito mais significativa - foi trazido, como aconteceu com a manga, a jaca, a fruta-pão e outras árvores frutíferas, pelo português colonizador, povo dotado de espírito aventureiro e de uma heróica mobilidade que lhe permitiu explorar todos os continentes.

Palmeira capaz de atingir mais de vinte metros de altura, o coqueiro enfeita as nossas praias, fazendo às vezes de um símbolo da região e do povo nordestino, notadamente do pernambucano, de cujo hino participa:

- "Salve, ó terra de altos coqueiros!
Pernambuco, soberbo estendal.
Nova Roma de bravos guerreiros,
Pernambuco, imortal, imortal!"

Diz a sabedoria popular que tudo se aproveita do boi (menos o mugido, é claro), do cajueiro, do babaçu - considerado até mesmo como a árvore da vida. Mas, no coqueiro, também nada se perde. Suas palmas são usadas na cobertura das casas dos pescadores e na fabricação de chapéus, cestos, esteiras. Do seu tronco são feitos móveis de uma beleza sem par. Durante a I Grande Guerra Mundial o carvão feito de seu fruto foi utilizado como absorvente na fabricação de máscaras protetoras contra gases. A seiva, que resulta de seus pedúnculos depois de cortados, denominada toddy, pode ser tomada ao natural como refresco de tão gostosa que é ou, depois de fermentada, pode ser transformada em bebida alcoólica que se chama arrack, ou em vinagre, ou em açúcar. Do broto do coqueiro temos o palmito, que pode ser comida fresca ou em conserva. O povo costuma fazer remédios de sua flor, da casca de seu fruto e de suas raízes que, quando novas, são antitóxicas, fortificantes das gengivas, antidiarréicas, antiblenorrágicas. Um artesanato bonito e variado encontra motivação em suas palmas (abanos, sacolas), em seu endocarpo que o povo chama de quenga (pequenas cuias e farinheiras artisticamente trabalhadas), em suas fibras (vassouras, escovas, tapetes). E cordoalha, cabos para navios, sacos, broxas para pintor, escovas, redes e linha de pesca também são feitos do coqueiro.

O fruto do coqueiro - o coco - gera riqueza quando usado industrialmente na fabricação de lubrificante, manteiga, margarina. Ou na fabricação do óleo-de-coco usado na cozinha, no preparo de pratos mais gostosos, mais populares, mais regionais. E sua água? Saborosíssima e dotada de qualidades medicinais, substituiu o soro fisiológico nos hospitais do Pacífico durante a II Grande Guerra Mundial. Aliada à cachaça ou uísque, também ajuda o homem a curar as terríveis dores-de-cotovelo, a esquecer problemas, a sepultar sonhos impossíveis.

A importância maior do coco - estou certo - diz respeito a sua presença na cozinha, associado a outros ingredientes, regionalizando, por força de sua geografia climática, o paladar de milhões de pessoas. E tanto é assim que o escritor, sociólogo e antropólogo Gilberto Freyre recolheu, em seu livro Açúcar (Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1939), noventa e

uma receitas de bolos e doces nordestinos, das quais cinqüenta e sete têm no coco um dos principais ingredientes. Quase sozinho, aliado apenas ao açúcar, do coco verde se faz baba-de-moça e doce de coco (guloseimas preferidas por Josué Montelo, Otávio de Faria, Rubem Braga, Jorge Amado, Abgar Renault, Luís Jardim, Vasco Leitão da Cunha e outros renomados escritores brasileiros), cocada, quebra-queixo, doce japonês, pixaim, sabongo, sorvete, batida.

Como ingrediente, o coco figura na receita de uma infinidade de pratos regionais, tornando-os mais saborosos ainda: arroz-de-coco, arroz-de-viúva, arroz-doce, beijinhos-de-coco, beiju de mandioca, biscoitos baianos, bolinhos de Iaiá, bolinhas de coco, bolinhos de goma, bolo cabano, bolo de bacia à moda de Pernambuco, bolo de batata doce, bolo de caroço de jaca, bolo de coco, bolo de macaxeira, bolo de milho verde, bolo de São João, bolo engordamarido, bolo manuê, bolo ouro e prata, bolo paraibano, bolo pé de moleque, bolo perna de moça, bolo treze de maio, bolo Sousa Leão, breido de coco, broinhas de coco, canjica, chouriço, ciúme, cocada de batata de umbu, crustáceos à pernambucana, cuscuz de milho e de mandioca, feijão de coco, frigideira de maturi, frigideira de siri mole, fritada à pernambucana, fritada de camarão, fritada de camarão sem camarão, fritada de sururu, grude, manjar do céu à pernambucana, mãe benta, manuê, manuê de cará, manuê de milho, manuê na folha da bananeira, melindre, não-me-toque, pamonha de milho verde, pé de moleque à moda pernambucana, pé de moleque nordestino, pirão com leite de coco para peixe assado, pixaim, pudim de coco à pernambucana, pudim de macaxeira, pudim quero mais, queijadinha, quindins de Iaiá, sabongo, samboca, sururu, tapioca, tapioca molhada de Pernambuco, vatapá, vira-vira e outros.

Durante a Semana Santa, o coco é uma constante nos pratos próprios da época: peixe de coco, breido de coco, arroz de coco. Nos festejos juninos, de mãos dadas com o milho, o coco também ajuda no preparo de pratos que, sem o gosto que ele dá, não seriam tão saborosos, eternizando, assim, uma tradição regional.

Raro é o dia em que o nordestino não precisa do coco para se alimentar e continuar a viver. No cuscuz do café da manhã, na água de coco que toma cara matar a sede, no peixe, no doce, na batida, no picolé e no sorvete, em quase tudo o coco dá o ar de sua graça, de seu sabor.

Dada a sua importância como fonte de renda e a sua constante presença na alimentação diária, o que seria dos nordestinos - principalmente os que habitam a orla marítima - se não fosse o coco?

O coco é tão importante pra gente, tão nosso amigo, que o prefeito do Recife - Jarbas Vasconcelos - adotou-o como símbolo da heróica cidade do Recife.

Fonte: MAIOR, Mário Solto. *Riqueza, alimentação e folclore do coco*. Recife: 20-20 Comunicação e Editora. 100p.