

Gilmar de Carvalho

Artes da
Tradição
MESTRES do POVO

fotos de Francisco Sousa

Fortaleza, 2005

Laboratório de Estudos da Oralidade UFC/ UECE

Conselho Editorial:

Francisco Régis Lopes Ramos - UFC

Jerusa Pires Ferreira - PUC/SP

Sylvie Debs - Robert Schumann/Strasbourg

Nadine Decourt - Lyon 2

Maria Lina Leão Teixeira - IFICS/UFRJ

Copyright by Gilmar de Carvalho

Fotos de Francisco Sousa

Revisão: Saulo Lemos

Projeto Gráfico: Impublicáveis

Impressão: Expressão Gráfica

Ficha catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C331a Carvalho, Gilmar de

Artes da tradição: mestres do povo / Gilmar de Carvalho; fotos de Francisco Sousa - Fortaleza : Expressão Gráfica / Laboratório de Estudos da Oralidade UFC / UECE, 2005.

269 p.; il.

ISBN:

1. Patrimônio imaterial - Ceará. 2. Cultura popular - Ceará. 3. Artesanato - Ceará. 4. Artesãos - Ceará. 5. Culinária - Ceará. 6. Literatura de Cordel - Ceará. 7. Ceará - Usos e Costumes. I. Sousa, Francisco, fotógrafo. II. Laboratório de Estudos da Oralidade UFC/UECE. III. Título.

CDD : 398.2098131 / 306

398.329 / 394.12

641.5981 / 745.5098131

Sumário

Um belo exemplo para a UNESCO	5
A tradição doce	9
A rainha vaqueira	15
A casa dos mil e um sabores	19
As formas do mundo de Seu Bibi	23
O museu de quase tudo do sertão	28
Dom de cura e profecia	32
Café coado, tapioca e chapéu-de-couro	36
O trançado de Pedro Balaieiro	40
O litoral entra na dança	44
Braúnas e Pequenos	48
Concerto sertanejo para duas rabecas	52
Marcas do gado na arte de Expedito Seleiro	56
João Alexandre, voz e viola	61
Joviniano de todos os santos	65
O sertão em sol maior	69
Na batida do pilão	74
Boi Ideal do Mestre Panteca	78
Fornalha, fole e bigorna	83
Em busca dos sabores perdidos	88
Altars e oficinas	93
O cru e o cozinhado	102
O embalo da rede de travessa	110
Três mulheres de barro	115
A arte de botar boneco	123

O encantado da madeira	128
Lobo-do-mar da Caponga	136
Joaquim Mulato, penitente	141
O luthier de Irauçuba	149
Os bilros de Maria Daniel	154
Do barro do chão	159
Palmas e redes de Tucum	164
O comércio à moda antiga	169
O cordel de Lucas Evangelista	174
Farinha de outros sacos	179
Uma vida escrita na madeira	184
Ao som dos bandolins	189
A doce alquimia do caju	194
As bonecas de pano de Dona Miúda	199
Apitos eróticos de Zé Celestino	203
Um alfaiate sob medida	208
Zé Rainha	213
Dona Neide Pomba Gira	218
Entre a terra e o céu	223
O rabequeiro Antônio Hortênsio	227
A reserva dos velhos livreiros	232
A ciência do queijo de coalho	237
Pajelanças Pitaguary	242
Um Raimundo Aniceto	247
A lapinha de Dona Tatai	252
Manoel Torrado	257
Diário de navegação	263
Relação das fotografias	

Um belo exemplo para a UNESCO

Este livro é um documento historicamente importante.

Está em sintonia com o alerta que a UNESCO tem feito, nos últimos tempos, com apelos internacionais, para a preservação do patrimônio imaterial, tantas vezes esquecido e desconsiderado pela insensibilidade resultante da acelerada evolução tecnológica.

É uma chamada de atenção para a beleza humana na sua força criativa.

E mostra que, na voragem do “desenvolvimento”, há uma riqueza imensa que corre sérios riscos de perda irreparável para a humanidade.

O livro é o resultado de um conjunto de

reportagens-crônicas autônomas que têm, todavia, um traço de ligação e harmonia: a revelação desse imenso patrimônio imaterial do Ceará. Todas as reportagens obedecem à mesma estrutura narrativa e por isso o livro se lê como um todo, saltando de forma cadenciada dos doces para o cordel, ou da sanfona para a rabeca, para a forja e a xilogravura. Esta cadência é, afinal, a prova da diversidade do ambiente patrimonial de que se tece a realidade nordestina, na sua lonjura dos padrões do “desenvolvimento” urbano.

Curiosas são algumas raízes de parte desse patrimônio imaterial. Elas mostram que o processo de globalização de que hoje tanto se fala começou há séculos, com esses navegadores intrépidos que



afrontaram monstros reais e fantasmáticos de toda a espécie. Revelam segredos seculares e desvendam mitos que tecem a cultura de muitos povos.

Para quem está do outro lado do Atlântico, este património pode parecer inapreensível. Mas nada disso, as múltiplas histórias são revelações de um mundo onde a força humana se mostra na sua dimensão mais genuína e criativa. Sem deixar de expressar a aculturação resultante quer de contactos seculares, quer da influência globalizadora da televisão. Nas raízes seculares sentem-se África e Europa e até São Gonçalo, levado há muito de Amarante, se alcandora a patrono dos cantadores e a arte de bilros remete para este lado do Atlântico. As culturas de hoje são, obviamente, híbridas.

Artes e artistas são relevados através de uma escrita expressiva, de quem reporta e fortalece as descrições com recursos informativos que permitam a melhor compreensão de cada vivência. Nesse contexto, são visíveis os conhecimentos histórico-sociológicos do autor, que permitem o entendimento mais lato das realidades descritas. Seja com as anotações sobre os alicerces de determinado culto religioso; seja com a referência às várias ditaduras brasileiras; seja, ainda, nas alusões ao Pe. António Vieira, que no Brasil se libertou da fúria da Inquisição de Coimbra que o condenara e prendera por ter escrito uma carta, a famosa carta “Esperanças de Portugal: Quinto Império do Mundo”, enviada ao bispo do Japão, em 1659, precisamente do Brasil...

O que se lê, de um fôlego, são narrativas fantásticas de andarilhos de sanfona e rabeca que dizem só não ter tocado no inferno e no céu; de doceiras de iguarias dos deuses; de mestres do ferro forjado; de xilogravadores que trazem nos genes a minúcia da arte; de queijeiros que dão receita;

de escultores de cujas mãos ora saem santos, ora emergem apitos eróticos; de livreiros e cordelistas tenazes e atentos a guerras e desumanidades do presente, etc, etc.

Em muitas histórias cruzam-se elementos da colonização e da escravatura, numa comunhão que, limpos os traços de opressão, evidencia entrosamentos harmoniosos indíio-euro-africanos. A riqueza da cultura está nesta “impureza” que expressa o ecletismo do ser humano, na sua capacidade de apreensão de elementos distintos para a sua produção criativa. Esse é, afinal, o hibridismo cultural que, em termos mais latos, constitui a matriz principal do povo brasileiro.

(E é aqui que, mesmo parecendo ingênuo, se pode perguntar: que mundo teríamos mais belo, mais rico, mais poético, se todos estes valores de uma arte popular saída da criatividade das “entranhas da terra” tivessem sido mais trabalhados e valorizados pelo estudo e dedicação intensas? Quanto talento se perde neste mundo de oportunidades tão desiguais?)

Globalmente, o livro evidencia as qualidades do jornalista que é sociólogo e antropólogo e que, nessa tríade interpretativa da realidade que se lhe depara na sociedade cearense, põe ao de cima a sua sensibilidade e capacidade analítica, através de uma escrita límpida, substantiva, marca da seiva dos grandes repórteres que dão aos seus leitores o mundo que escarpelizam como ninguém.

Trata-se de uma escrita clara, não rebuscada, e que, com observação cirúrgica, apresenta os elementos essenciais caracterizadores de cada situação e personagem. A força da narrativa torna quase presentes as personagens e recantos de cada estória, na sua especificidade multicultural *genuína*: ouve-se a “rainha vaqueira”, sente-se o cheiro da paçoca de

dona Dijanira, ouvem-se as rabecas sertanejas de Raimundo Veríssimo, vêem-se as xilogravuras do mestre Walderêdo, passa-se a mão pelas esculturas de madeira de Manuel Graciano, ouvem-se histórias de cordel e sente-se a poesia rítmica de quadras soltas, com acordes da sanfona de Chico Paes... De resto, nas formas poéticas encontram-se também similitudes com a poesia popular portuguesa que é vertida para o fado lisboeta, cuja origem é ... brasileira.

No seu conjunto, o livro mostra a profundidade da investigação jornalística, a riqueza da arte popular cearense e a qualidade da descrição das múltiplas vivências proporcionadas pelo contacto com as raízes sociais de um sertão de magia e deslumbramento. Esta descrição é indissociável da narrativa fotográfica, que constitui um elemento indispensável na leitura e intelecção das histórias. A fotografia é, aliás, um campo indispensável do jornalismo contemporâneo. E, neste contexto, as imagens reforçam as palavras desse génio da fotografia que foi Cartier-Bresson: “fotografar é pôr no mesmo ponto de mira a cabeça, o olhar e o coração”.

Para quem como eu não conheça o Sertão, este é um belo convite à sua descoberta, ao encontro dos seus sabores, da magia das suas personagens e dos sons de sanfonas e bandolins feitos e tocados com mãos de deuses... Tudo isto constitui, afinal, um belo exemplo do “património cultural intangível” que, na óptica da UNESCO, deve ser hoje uma preocupação dos museus em todo o mundo.

A riqueza cultural que emana desta viagem de Gilmar de Carvalho pelas artes populares cearenses deixa entreaberta a porta de acesso a mundos simbólicos que importa descobrir. Quanto antes. Mesmo que os apelos da UNESCO sejam bem correspondidos, como é exemplo este belo livro.

Estamos perante um verdadeiro alerta de quem ama os mestres do povo do Ceará e quer espalhar a sua magia para que muitos outros os amem também. E agora sim: a voz aos mestres!

Porto, 30 de Junho de 2004
Luís Humberto Marcos *

* Jornalista e docente universitário. Diretor do Museu Nacional da Imprensa (Portugal), autor do Museu Virtual da Imprensa (www.imultimedia.pt/museuvirtpress) e Secretário Geral da AssIBERCOM - Associação Ibero-Americana de Comunicação.



A TRADIÇÃO DOCE

A antiga fazenda Caiçara, às margens do rio Acaraú, se transformou em Sobral, e constitui no Nordeste, segundo Gilberto Freyre, “uma espécie de ilha, em que se encontram as duas influências: a telúrica e a atlântica”.

Ao longo do tempo, Sobral construiu sua história. Uma figura referencial foi seu “bispo conde”, Dom José Tupynambá da Frota (1882/ 1959), elitista e vaidoso, na pompa que impôs aos rituais e zeloso na recolha do acervo do Museu que hoje leva seu nome.

Mas é de uma outra Sobral que vamos falar. De uma Sobral doce, de receitas que circulavam, de mesas postas para visitas, de segredos, de uma tradição que começa a dar sinais evidentes de declínio e que exige uma interferência para se atualizar e se manter viva.

O DOCE QUE DESCOBRIU O BRASIL

A Carta de Pero Vaz de Caminha é bastante clara na crônica do primeiro contato entre os colonizadores e os donos da terra, no esforço para uma aproximação: “Deram-lhes ali de comer pão e pescado cozido, confeitos, fartéis, mel e figo passados”.

“Fartéis” seriam uma espécie de “tira de massa que, dobrada, envolve amêndoas, canela, cravo, conglutinados com miolo de pão ralado”, diz o glossário de uma edição da carta, assinado por Viegas Guerreiro.

Cinco séculos depois, este doce continua a ser feito em Sobral, o que atesta a permanência de uma prática culinária e a manutenção de uma tradição que mãos zelosas tratam de dar forma.

Aqui os fartes tiveram as amêndoas substituídas por castanhas de caju, por questões econômicas e ecológicas e têm o toque sensual do gengibre no recheio, a partir de sua mistura ao angu de farinha, pilado antes de ir para o fogo e se transformar em doce. Eles são atração

de alguns “buffets” da cidade e das recepções oficiais.

Apesar de todo esse charme, os pequenos fabricantes reclamam da falta de apoio dos órgãos públicos e sugerem, além de uma linha de financiamento especial, políticas agressivas como a criação de um rótulo e a inserção desses produtos no mercado, ávido por novidades, nestes tempos de exacerbada globalização, em que a manufatura voltou a ser um toque especial, por envolver delicadeza, segredos e “ciências”.

Trata-se de uma tradição que precisa ser mantida. Mais que isso, da ocupação de microempresas familiares, como a de Roberto Pires ou de doceiras que aceitam encomendas.

Dona Rita de Cássia Cunha, nascida em 1935, aprendeu tudo com “madrinha” Semíramis Nascimento, uma solteirona que viveu mais de cem anos, se dedicava à difícil arte de fazer doces, também professora de dona Maria Pires, mãe de Roberto, que divide com a mulher Lenilse o comando da Rally Doces.

Os fartes sempre são feitos por encomenda. E, curiosamente, não estão na chamada “feira de artesanato”, da Praça do Teatro São João, onde pontificam receitas transmitidas pelos programas de televisão, com o indefectível leite condensado, as coberturas açucaradas e o que a cultura de massas vendeu como sendo o gosto das camadas médias.

EXÓTICO E GOSTOSO

A massa fina do farte recobre um recheio fora dos padrões a que somos submetidos no dia-a-dia.

Para os olhos um deleite, aqueles pasteizinhos, pequenos, talvez por razões de mercado, levemente polvilhados por açúcar granulado, índice de requinte e de preservação de uma memória que se perde no tempo.

A primeira mordida revela a surpresa. O

crocante da castanha de caju ganha o complemento acre do gengibre. Especiarias que vieram de longe e saíram do farnel do colonizador para nossas mesas.

Os fartes provocam encantamento. Nestes tempos de “fast food” e padronização de sabores, se colocam na contramão como uma herança que precisa ser mantida e estimulada.

Aliás, a inclusão de Sobral no circuito da gastronomia brasileira veio com a publicação de “Açúcar”, em 1939, onde Gilberto Freyre transcreveu receitas do caderno da matriarca Dona Maria da Soledade (“Sinhá”) Sabóia (1875 / 1963), encaminhadas ao sociólogo por seu amigo, o engenheiro Marinho de Andrade.

O requinte da “corte” de Dom José, a proximidade dos engenhos da Ibiapaba, do Ipu e a importância política e econômica da cidade deram ao açúcar a possibilidade de variações inusitadas, o que pode-se comprovar na delicadeza dos alfenins; na mistura com a goma, outro ingrediente essencial, que resultou nos “bulins” e nos “esquecidos”; na massa açucarada, à base de “farinha do reino” (de trigo) dos “sequilhos” ou nas “queijadinhas”, variantes nativas de receitas portuguesas, onde o doce de coco entra como o ingrediente tropical substituindo o lusitano creme de gemas.

Essa adaptação das receitas, essa “cor local” ou recurso aos produtos mais fáceis de serem encontrados, faz parte da lógica da dinâmica da cultura que, no Ceará, valorizou a “farinha de pau” ou de mandioca e seus subprodutos, como a goma e a massa puba (carimã); transformou em doces as frutas que não poderiam se estragar, com destaque para o caju, variante da maçã em relatos que o imaginário popular fez da queda do paraíso.

É onde entra o leite, com os doces e ambrosias; o reaproveitamento do pão dormido, nas fatias-de-parida; o lusitano arroz-doce, feito com muitas gemas e nata e até o sangue do porco, matéria-prima para o exótico e luxuoso chouriço.

ESCULTURAS DE AÇÚCAR

Se algo deveria ser tombado como patrimônio intangível em Sobral, seria a modelagem dos alfenins.

Estes doces seduzem e dão pena de serem degustados, de tão delicados que são e, sem exagero, têm seus dias contados.

Depois da morte de Dona Sitonha Mendes, que iniciou dona Maisa, dona Sinhorinha e dona Socorro Pinto nesta arte, o alfenim está cada vez mais restrito.

O doce é tão comovente, em sua beleza, quanto “neurótico” para se fazer.

Dona Sitonha e sua irmã Dona Maria, solteironas, por sua vez, aprenderam com dona Conceição Marques, chegavam a fechar a casa, não deixavam ninguém entrar e nem os íntimos chegavam perto, quando elas estavam trabalhando.

E é esta aura de mistério que faz o encanto do doce, envolvendo “sangue bom”, a possibilidade de pedrar ou “desunerar” se entrar alguém, na hora da feita, que tenha “olho grande”. Superstição?

Esses entraves, alimentados pelo imaginário popular, dificultam o processo de aprendizado do alfenim. Fica a admiração dele persistir ainda hoje, com tantas ressalvas e limitações durante o fabrico e tanto mistério por parte daqueles que detêm o modo de fazer.

As filhas de dona Socorro, nascida em 1935, desistiram logo. Viram o trabalho que dava, as poucas encomendas e um preço que não pagava tanto trabalho. A mãe não gosta de ser vista trabalhando. Não chega a fechar a casa, mas interdita a cozinha. As filhas e netas já sabem e nem chegam perto. Gente de fora, nem pensar. Paradoxalmente, ela lamenta não ter preparado sucessores.

Dona Maisa, com problemas de saúde e por ter perdido a tábua, numa limpeza da casa, também parou de fazer os doces. Fala com nostalgia do tempo em que modelava e promete encomendar nova tábua, que tem anteparos onde o mel deve ser colocado para começar a

ser modelado, ainda quente, até atingir o ponto da liga e ficar branco.

Certo é que o alfenim, além do açúcar, geralmente leva suco de limão, e, depende, principalmente, da destreza das mãos que vão dar forma a coqueiros, laços, patos, caranguejos, cisnes, flores, dependendo da habilidade e da imaginação de quem modela e da encomenda feita, se para casamento, aniversário de criança ou festa de quinze anos.

Mas até chegar a esse ponto, receber toques de mel e ser polvilhado com açúcar e anilina, o alfenim tem suas exigências: água filtrada, uma panela só para ele, limões que não podem ir à geladeira, o ponto do mel e a tábua de pau-louro para não transmitir gosto ou cheiro de madeira ao doce.

Eles não podem ser feitos quando está “bonito pra chover”, porque não se atinge a liga do açúcar e, se houver insistência, todo o trabalho será perdido. Este capricho do doce inviabiliza encomendas porque não se sabe, no período chuvoso, se elas serão atendidas, o que leva muita gente a não correr riscos de frustrações, na hora da festa.

No mais, é fazer a festa e se deliciar com a surpresa (outra vez) do pedaço de castanha de caju, que quebra um pouco a excessiva doçura do açúcar e nos leva de volta a uma influência moura (via Portugal).

UM DOCE DE HISTÓRIA

Se uma referência na doce história de Sobral foi Dona Sinhá Sabóia, outra foi Dom José, a quem todos queriam agradar e que, apesar de não ter sido um glutão, recebia de presente o “Pudim Tentador”, com suas três camadas unidas por baba-de-moça, e comia “bulins” em seu café da tarde, servido em bules e bandejas de prata lavradas, na mesa posta com toalha de “richelieu” e serviço de porcelana inglesa.

Diz a tradição que o senhor bispo, para não cair

em tentação, enviava os acepipes que ganhava para os abrigos, patronatos e conventos de freiras.

Dona Sitonha preparava bolos de milho, para o bispo, onde os grãos eram socados num pilão. Nascida em Santa Quitéria, veio para Sobral e se estabeleceu na praça da Câmara Municipal, onde hoje mora dona Socorro.

Outra fornecedora de iguarias para D. José era Chiquinha das Chagas, cega, que fazia sequilhos e “bulins”, delicadíssimos. Sua guia era dona Raimunda (Mundinha) Pires, tia de Roberto, daí a iniciação desse ramo familiar neste negócio.

A partir do Palácio e do desejo de agradar o bispo, as receitas foram sendo transmitidas, generosamente, e dona Semíramis foi uma que tornou mais doce e mais saborosa a vida de Sobral.

Curioso como este “gourmet”, D. José, não tenha falado dessa cozinha tradicional em seu livro “História de Sobral” que, surpreendentemente, fala na dança de São Gonçalo, no reisado, do qual Mestre Panteca e seu Boi Ideal são a melhor tradução contemporânea e das irmandades dos negros, com seus reis dos congos e seu séquito de maracatu.

Ele fez, apenas, rápida menção às canjicas das festas juninas, sempre acompanhadas pelo indefectível aluá. Essas festas das colheitas mantiveram um padrão de opções culinárias, com poucas variantes, sempre com ênfase no milho.

Hoje, a cidade opta pelo progresso, apesar de seu tombamento e das muitas tradições que cultiva.

Os doces são feitos por encomenda, com exceção da Rally, que tem sempre algo pronto para consumo e que comercializa suas queijadinhas, em poucas padarias da cidade.

Trata-se de outra adaptação curiosa. O doce, que era feito com um recheio de creme de ovos, ganhou, na Colônia, a cobertura do onipresente coco.

Todo este material poderia acompanhar um bom café expresso, num “shopping” de Fortaleza, ou ser um diferencial de uma cidade que dosaria tradição com contemporaneidade.



Mas hoje, talvez, por conta do crescimento, das indústrias implantadas e da idéia de modernidade (ou pós), as tradições (principalmente a culinária) não têm sido transmitidas ou desenvolvidas na medida de sua importância. Dona Mirtes, do outro lado do rio Acaraú (bairro Dom Expedito Lopes), faz pouca cerâmica, as redes de “três panos” vêm do distrito de Rafael Arruda, e o prometido centro artesanal poderia dar um novo alento a estas práticas, que têm no chapéu de palha um vigoroso indicador de vitalidade do feito à mão.

UMA EMPRESA MUITO FAMILIAR

Roberto Pires, 38 anos, e sua mulher Lenilse fizeram da casa uma oficina de sonhos. Há quinze anos no mercado, há apenas quatro saíram da companhia de dona Maria e ousaram se estabelecer por conta própria: “apoio, só de Deus mesmo”. As mágoas incluem o fato de terem sido preteridos pela merenda escolar, que preferiu a rapadura, que não é feita em Sobral, aos seus acepipes.

Ajudados pelo auxiliar Nonato, o casal faz “fartes”, queijadinhas, sequilhos, “bulins”, pão- de- ló confeitado e inventou duas receitas em homenagem aos filhos: um “bulim” de milho chamado John e outro, à base de cravo, batizado de Xaxá. As concessões ao gosto médio e aos modismos ficam por conta dos tijolinhos de leite condensado e de chocolate.

O forno de lenha parece o das histórias de trancoso (ou os das petas de dona Teresinha, em Viçosa do Ceará). Curioso que, quando estava sendo construído, com o barro, ele recebeu uma camada inferior de oito quilos de sal grosso para manter a temperatura. Tudo é improvisado e remete a um trabalho que é feito com muito amor.

Na cozinha, os apetrechos: panelas, tachos, bacias, um ralador de coco, rolos, pedras de mármore, tábuas e tabuleiros.

Como o dinheiro é pouco, não dá para ter

estoque e são freqüentes as idas ao supermercado.

A conversa flui. Aqui não há mistérios, mas o desejo de crescer, ocupar espaços e manter uma qualidade que vem de família.

“Bulins” a gente encontra em toda parte, mas o diferencial dos feitos em Sobral é o cuidado, que se manifesta na forma cilíndrica com que são modelados, antes de serem cortados, semi - curvos, como uma castanha de caju. E, postos na assadeira, aptos para enfrentar a fornalha de lenha.

Os sequilhos são cortados, com lâminas de diversos formatos, sempre com a preocupação de aproveitar as aparas e não ter perdas. Feitos de massa de trigo, levam pouco açúcar e são sugeridos para acompanhar o café.

Os “fartes” são feitos sob encomenda. Eles falam com carinho das heranças recebidas e estão longe de se darem conta da importância do que estão fazendo: mais que uma iguaria, a atualização ritual de um tempo mítico.

“Esquecidos”, um bolinho doce de goma, parecidos com “brevidades”, são feitos em certos dias da semana. A massa é colocada em forminhas, como bombocado, que eles também preparam.

Mas a grande atração da casa são as “queijadinhas”. A massa fina, depois de aberta com o rolo de pastel, é cortada em círculos.

O recheio é cuidadoso. O coco, ralado na hora, misturado ao açúcar, vai ao fogo até dar o ponto. A cocada esfria, antes de ser socada no pilão e voltar ao fogo, com margarina, ovos e leite, para se transformar num creme delicado.

Lenilse tem tanta prática que coloca o recheio e faz as dobras, delicadas como nervuras, de cada uma das queijadinhas, com apenas u’a mão (a direita), enquanto conversa.

Depois, a assadeira vai para o forno e elas saem douradas, crocantes e deliciosas. E assim, do empenho pessoal e como estratégia de sobrevivência, estas pessoas

tornam o mundo mais doce e melhor, com sua dedicação a um ofício delicado, que é artesanato, que envolve criação e o respeito a uma tradição que não pode ser perdida.





A RAINHA VAQUEIRA

É incontestável a contribuição do ciclo do gado para a formação do Ceará. A partir de Capistrano de Abreu, as referências ao vaqueiro fazem jus à importância que ele teve no desbravamento dos sertões, na constituição das fazendas, que se tornaram vilas, e na formação de um imaginário e de uma cultura que refletem nossa secura, ética e determinação. Das narrativas orais (“Rabicho da Geralda”, bois “Espácio”, “Victor” e “Pintadinho”), passando pela escritura de Alencar e Domingos Olímpio, e pela dança dramática do bumba-meu-boi, somos uma nação vaqueira.

INICIAÇÃO

Sertão brabo. Vegetação rala: jurema, catingueira, unha-de-gato. Cactus e pedras. Sol estourado. Serrotes ao longe. Cenário de “Vidas Secas”.

Fazenda Barra do Cancão, 33 km a oeste de Canindé, hoje um assentamento do INCRA. Lá nasceu Dina, em 1954, de uma família de doze filhos, dos quais cinco mulheres. O pai, José Martins da Silva, vaqueiro, tinha mais de cem cabeças de gado. A mãe, Maria Olinda Marreiro, ajudava na fabricação de cerca de 5 kg de queijo por dia, além de distribuir leite para os moradores e vizinhos.

Em meio ao pai, a dois irmãos vaqueiros encourados e a muitos aboios, a menina cresceu. As lembranças são de um paraíso esturricado.

Um dia, aos sete anos de idade, ela montou. O pai não desaprovou, apesar de ter sete filhos “varões”. Logo, a menina estava vestida de gibão de couro, tangendo o gado nos lajedos e procurando a rês desgarrada.

Aprendeu vendo o trabalho na fazenda. Foi assim no ciclo do gado, quando se estabeleceram os núcleos que seriam as cidades. Quando as boiadas circulavam abrindo as trilhas que hoje constituem nossas estradas.

Canindé, um aldeamento tapuia, no século XVIII, atraiu fazendeiros do Jaguaribe, e um deles, Francisco Xavier de Medeiros construiu a capela para São Francisco, por volta de 1775. Desmembrou-se de Quixeramobim, em 1846, constituindo uma vila, hoje um dos referenciais da religiosidade popular do Brasil.

Dina cresceu, tomou gosto pelas festas de apartação, começou a participar e a se tornar atração das vaquejadas, a derrubar o animal pelo rabo. Tornou-se uma vaqueira respeitada.

Aos quatorze anos, um vizinho perdeu uma rês, que se misturara ao gado dos Martins da Silva, e mandou seus vaqueiros pedirem ajuda. O pai falou que só quem poderia ajudar seria Dina. Ela selou o cavalo, vestiu perneira, derrubou a novilha e a entregou de volta.

Não deu muita importância às narrativas de bois mandingueiros e cavalos misteriosos, das quais o sertão é pródigo. Histórias que eram contadas por seu avô e ela colocava na conta de fantasia. Afinal de contas, se tinha cavalo brabo ela montava, amansava, se tudo aquilo ela fazia...

A VOZ

O primeiro aboio ela ainda sabe de cor: “Em nome do Pai, Espírito Santo/ na hora de Deus, amém/ penso no que é ruim pra mim/ e não se agrava a ninguém/ o começo do aboio/ são palavras que convêm, ô, ô!”

E prossegue: “Aqui mando meu aboio/ vai meu aperto de mão/ pra meus amigos vaqueiros/ gente humilde do sertão, ô, ô !!!”

Mas na região corre a fama do vaqueiro Zé Fortunato, morto há dez anos, de quem se dizia que não trabalhava só, mas com a participação de umas rezas que ajudavam-no a lutar alta noite, sozinho, sem nunca botar gado no mato ou nas estradas.

Por falar em encantaria, o caboclo Boiadeiro se manifesta nos rituais de Umbanda e seu ponto cantado: “Caboclo é Boiadeiro/ É morador na chegada/ Vaqueiro chapéu de couro/ Ele é o rei da boiada”. Com um quê de aboio na repetição final do “ô, ô, ô”.

Nunca leu um cordel e eram raras as passagens de violeiros por uma fazenda tão fora das rotas. Mesmo assim ela conheceu Tetéu, Zé Louro, e lembra de ter ouvido aboios no programa de rádio de Aurélio Brasil.

Não se deixava impressionar pela valentia dos outros. Sabia de sua coragem e de sua força.

Estudou três anos no Colégio Santa Clara, um internato em Canindé, mas todo final de semana voltava para a fazenda. “Não agüentei não. A vida do campo é muito boa”.

Lá se sentia livre. Era Luzia-Homem, de Domingos Olímpio, Diadorim, de Guimarães Rosa, a donzela guerreira do “Grande Sertão”, atualizando o “topos” do romancista e aliando a coragem à beleza.

Gostava de ajuntar o gado, conversar com ele, de lutar com os brutos, “parece que eles entendem a gente”.

LAÇOS DE FAMÍLIA

A armadura de couro não escondia a mulher bonita e faceira que se casou aos dezessete anos, em 1971.

Não deixou a montaria. O marido, Fernando Pereira Lima, vaqueiro, a estimulava, não tinha ciúmes da mulher, e entravam carrascal adentro para campear.

Moravam na fazenda Jacurutu, a 18 km da sede do município, “para o lado do nascente”. O gado era numeroso, mais de 1300 reses, de outros donos, que eles cuidavam.

Foram felizes, como nas histórias de “trancoso”, e tiveram três filhos.

No relato memorialístico das fanhanhas, o dia em

que, com outros vaqueiros, matou uma onça, com uma paulada na cabeça do “gato”, que, aos poucos, volta a aparecer nos serrotes da região.

O marido ainda teve tempo de vê-la coroada “Rainha dos Vaqueiros”. Era pra valer. Tinha de ser uma mulher que montasse, se encourasse, soubesse como se pega uma rês, e não uma mocinha ávida por um título de beleza.

Marcante foi o encontro com Luiz Gonzaga que cantou, galanteador, em tom de aboio: “Morena tão bonita/ aonde você mora?”. Rápida no laço, tangendo gado e rimando, Dina respondeu: “Eu moro bem distante/ meu marido está lá fora”. O “rei do baião” não fez por menos: “Pois dê lembrança a ele/ se arretire e vá embora”. Dina retrucou: “Eu vou me arretirando/ mas não é com medo não/ é mostrando para o povo/ a minha boa intenção”.

Em 1970, Frei Lucas começou a celebrar a Missa dos Vaqueiros, nos fundos da basílica, junto à gruta, como parte da festa de São Francisco, em outubro, tradição inventada e que perdura até hoje.

DOCUMENTO SONORO

Dina está no registro que Aloísio de Alencar Pinto fez, em 1982, dos aboios cearenses, no oitavo centenário de nascimento de São Francisco, na basílica de Canindé. É dela a voz feminina que canta, a capela, “Sinto cheiro do gado giz”. O compacto foi lançado pela Funarte e relançado em cd, com apoio do Itaú Cultural, em 1998 (Documento Sonoro do Folclore Brasileiro-volume VI).

“Aqui mando meu aboio/ para todos os fazendeiros/ deputado e capitão/ e a todos meus bons vaqueiros/ Zé Martins, lá em Cancão/ que foi meu patrão primeiro”, improvisou na homenagem ao pai.

Depois que enviuvou (o marido morreu, de parada cardíaca, aos 44 anos), perdeu o estímulo,

abandonou as vaquejadas, se desfez das roupas de couro, mantendo apenas um chapéu, e se afastou um tempo desse universo da qual ela fazia parte e que dera sentido à sua vida e impregnara tão fortemente seu imaginário.

Aprendera a aboiar ouvindo vaqueiros mais velhos. No início, o berrante era um búzio. Depois passou a usar o chifre, embora não faça parte da tradição local, quando o que prevalece é a voz roufenha, o som da taquara rachada, como a dos cegos de feira, dos mezuins do Islã ou o cantochão gregoriano, acompanhado pelo chocalho. Voz que ecoa e se embrenha feito o gado, no tempo em que rangiam as rodas de madeira do carro-de-bois.

Aqui temos um aboio com influências da cantoria e que recorre a rimas, quadras e sextilhas. Mas a voz de Dina deu sinais de fraquejar e ela também parou.

Casou pela segunda vez, com um comissário de

polícia, casamento desfeito, recentemente, e sobre o qual não gosta de falar.

A LÍDER

Em 1993, foi fundada a “Associação dos Vaqueiros, Boiadeiros e Pequenos Criadores de Canindé”. Dina foi a primeira presidente, cargo que ocupa até hoje, em função mesmo de sua liderança, fazem questão de dizer seus companheiros.

Quem melhor do que ela para dirigir uma reunião com os mais de 300 sócios? Quem uniria força e sensibilidade para manter a Associação coesa? Quem compreenderia tão bem que o sertão, também no caso de Canindé, está literalmente dentro de todos eles e eles dentro do sertão?



Aliás, é curiosa a aceitação da “organização” por parte das camadas populares, como disciplina do caráter dionísíaco destas manifestações. Das regras do carnaval ao controle dos folguedos tradicionais, é o próprio povo que introjeta a burocracia e assimila o modelo hegemônico, em perda de uma espontaneidade própria da festa.

Dina conta fatos curiosos, abre o velho baú de couro e tachas de metal e retira fotografias, o compacto dos aboios, recortes desorganizados de jornais.

Fala de sua devoção por Santa Joana d’ Arc, também guerreira, e por São Jorge, vaqueiro, a quem sempre recorre nas horas de aflição: “Meu São Jorge, me dá tua espada para eu lutar!”

Dina dedica muito do seu tempo à Associação. Os filhos estão criados. A mãe, idosa, merece cuidados especiais.

Fala com carinho dos vaqueiros mais antigos, como Moisés Uchoa, Luis Preto e Zé Marçal, todos aboiadores. Uchoa sabe recitar o “Rabicho da Geralda”, história de um boi de fama conhecido, de Quixeramobim, famoso em todo sertão, narrativa oral (aboio, segundo alguns) que os folcloristas datam de 1792, recolhida, dentre outros, por Antonio Bezerra e Capistrano de Abreu e “revisada” por José de Alencar.

Orgulha-se de ser personagem da exposição “Vaqueiros”, no Memorial da Cultura Cearense, no Centro Dragão do Mar de Arte e Cultura, ainda que esteja de fora do painel fotográfico da mostra, e de ser amiga de Dilson Pinheiro, que manda sempre abraços para ela no programa “Ceará Caboclo” (TVC).

SEMPRE MAJESTADE

Desde 1970, até agora, desfila garbosa, na marcha dos vaqueiros na festa do santo, que tanto amava os animais, e em quem tanto crêem os sertanejos, empunhando o estandarte ou a bandeira do Brasil. Cortejo e aboios que marcham para outras localidades

como Bonsucesso, Porto de Pedra, São Domingos, Campos Belos e Caridade.

Pensa em comprar nova roupa de couro, com a qual se sentiria “orgulhosa”: chapéu, guarda - peito, bata, gibão, botas e luvas, em couro de bode ou vaqueta natural. Roupa que exige disciplina para ser usada e que não refresca, mesmo quando se está cavalgando e o vento sopra quente, calor de fornalha. Feita mesmo em Canindé, por Zé Neco, sob medida, vontade que esbarra no preço alto.

Com seu porte altivo, mais de um metro e oitenta, sorriso aberto, espontânea, Dina é a senhora das marcas de ferrar, das histórias que se contarão a partir dela, e do aboio longínquo, que um dia emudeceu, mas que pode voltar triunfante quebrando a morrinha das tardes do sertão.





A CASA DOS MIL E UM SABORES

Os jesuítas se embrenharam pela Ibiapaba, no século XVII, e registraram o encantamento pelas ondulações que se aproximavam do céu. Lá eles fundaram, em 1700, um aldeamento indígena, que hoje é Viçosa do Ceará, onde viveu por seis anos o Padre Antônio Vieira. Com sua Igreja Matriz de Nossa Senhora da Assunção, a cidade guarda memórias e se deixa descortinar, do alto dos trezentos degraus da Igreja do Céu. Cultua seus heróis oficiais, o general Tibúrcio e Clóvis Beviláqua, ambos estátuas em praças públicas. Mas são pessoas comuns que interessam, como seu Alfredo Miranda, dona Teresinha Mapurunga e a magia de sua casa, sempre aberta, atração turística e gastronômica, como um castelo de contos de fadas.

O SOM QUE VEM DA SERRA

Seu Alfredo nasceu há 88 anos, no Sítio Buíra, a 5 km de Viçosa do Ceará. Teve apenas três meses de escola, fez um pouco de tudo e tem muitas histórias para contar. É a própria figura do narrador que nos enreda em sua teia.

Excitado pela presença constante das visitas, alterna o sopro da flauta com o papo sedutor, e nos recebe em torno da mesa grande, sempre posta, onde estão petas, “bulins”, licores, e doces.

A flauta de taboca, o “pife”, que ele mesmo “fabrica” e vende é seu amuleto. Toca desde pequeno. Aprendeu com um índio, que morava no sítio, e animava luaradas de então com o som de berimbau, harmônica de oito baixos, rabeca, tamborins com couro de raposas e pandeiro. Lembra a crônica histórica que os índios teriam recebido os colonizadores com festas.

Da mesma forma que o pífano dos Anicete, o de seu Alfredo não segue a escala tonal. Isso apesar dos cuidados que ele tem em selecionar a taboca, cortá-la,

“num dos quatro meses do ano que não têm a letra R” (maio, junho, julho e agosto), das 9 às 15 horas do dia seguinte à lua cheia. Depois é só deixá-la secar, metade na sombra, metade no sol, até completar 90 dias, quando os furos podem ser feitos.

Quando ele toca, o ritmo é dele, segue sua respiração e sua emoção, passa ao largo da escrita musical, daí ser impossível acompanhá-lo. E ele sempre tocou sozinho.

Diz ter “milhares” de composições, além de outras que executa, umas de domínio público, além de chorinhos, marchas e serestas, que nos fazem viajar no tempo.

Os filhos, cuidadosos, trataram de gravar uma fita cassete com algumas de suas composições, mas a idéia é de um CD que dê conta da originalidade de sua música e de seu virtuosismo na flauta.

Seu Alfredo é um guardião da memória, uma personagem única, daquelas que parecem saídos das histórias de trancoso. O que ele faz é recriar o mundo por meio das palavras e nos conduzir ao umbral de uma dimensão em que tempo e espaço, realidade e sonho se confundem.

LAÇOS DE AFETO

O casamento com dona Teresinha aconteceu há cinquenta e dois anos e mereceu uma grande festa, em maio de 2002, reunindo toda a família, que subiu a serra, foi à missa, fez pose para as fotos, e a filha Inês compôs uma música para homenageá-los.

Dona Teresinha aprendeu a fazer bolos a partir dos oito anos, quando já ajudava a mãe, no sítio Oiticica, onde nasceu, em 1933, na preparação de almoços para mais de cem pessoas e dos bolos que eram vendidos nas barracas da festa de Santa Luzia.

Daí para a frente, nunca mais parou. O casamento foi um encontro amoroso que compatibilizou sua timidez com a exuberância do companheiro.

Seu Alfredo começou a construção de sua casa em 1945; interrompeu para arrecadar donativos para a Igreja de São Francisco e, só em 1949, deu o trabalho por concluído. Montou sua “bodega” em 1950, dois anos antes do casamento. Hoje, na frente da casa, fica sua adega. Lá ele guarda cachaças dos anos 50, baldes, funis e todos os armários (com dobradiças de madeira) onde estocava os gêneros que vendia. A sala, com sótão, reflete o tipo de comércio que tivemos e, intacta, parece congelar um tempo. Com um pouco de imaginação pode-se ouvir alguém pedindo “meio pão” ou uma barra de sabão Pavão.

Seu Alfredo faz questão de levar o visitante até lá e fica difícil sair sem uma relíquia de pé-de-tonel, cachaça especial dos engenhos da serra, da qual o grande

alquimista foi o patriarca Chico Caldas.

Ele, que trabalhou muito tempo como agricultor, foi durante 15 anos, na cidade, revendedor de gás Butano, até passar a fazer o que mais gosta. Dona Teresinha pilota a cozinha, com seus fogões a lenha, onde pontificam várias ajudantes.

A casa vai de uma rua a outra e as duas portas, abertas, asseguram um fluxo constante de turistas, o que torna difícil entrevistar o casal.

HERANÇA INDÍGENA

Dona Teresinha faz petas e “bulins”. É a tradição da goma indígena que se refina em Viçosa, em Pé de Morro ou Juá dos Vieira. Não existem petas com esta excelência, em todo o Estado.



O segredo está na utilização de ovos, no óleo de babaçu, tirado lá mesmo, e nas mãos ágeis que manipulam e dão o ponto da massa encorpada, que vai ao forno na forma de bolinhas, palitinhos ou roscas. Ela fala com saudades dos tempos em que o coco babaçu era pilado para a extração do óleo. “Hoje é feito na forrageira, está tudo muito fácil”.

Vendidos em pacotes menores ou maiores, são estocadas em um armário antigo na sala. Não existe apoio à comercialização, e eles não têm carro nem agressividade para distribuir pessoalmente, como fazem seus concorrentes.

As petas atraem o visitante, no pote onde são exibidas sobre a mesa. Os “bulins”, crocantes, mostram a versatilidade da goma, em sua versão doce.

Tabuleiros se revezam na fornalha. As brasas ardentes quebram um pouco do clima ameno da cidade. Dona Teresinha reclama do calor dos fogões.

Tudo muito limpo, afinal de contas esta é a cozinha de sua casa.

Outras vezes, é o bolo de sal (nossa rosca de goma) dos piauienses que ela prepara, e que transborda das formas, fumegante e tentador. Ou o filhós, também de goma, frito, para ser comido na hora.

A tradição da goma se associa às “casas de farinha”, à farinha de pau dos indígenas e reflete uma cultura onde grupos de pessoas se juntavam para descascar mandioca, contar histórias, triturar a “manivá”, entoar cantos de trabalho e mexer a farinha (depois de retirada a goma) nos fornos, antes de virar pirão ou farofa nas mesas caboclas.

A goma é ingrediente da tapioca e do beiju, e dona Teresinha dá ordens, que muitas vezes nem precisam ser expressas, orquestrando um trabalho que tem seu ritmo, sua coreografia.

Para manter a tradição, a filha mais velha, Teresa Cristina, resolveu dar continuidade ao trabalho dos pais e, tímida ainda, diante da força e determinação da mãe, vai verificando com atenção o preparo do pé-de-moleque,

dos suspiros, grude, bolo de macaxeira ou de milho, para vir a fazer depois.

UM SABOR ESPECIAL

Seu Alfredo usa aguardente de primeira para fazer seus licores naturais, sem produtos químicos. Uns feitos de frutas sem óleo, exceção feita ao pequi, que é desidratado e curte dois anos, antes de ser filtrado, com o auxílio do algodão de farmácia. Outros, de cravo de Ilhéus, que não é seco, como o da Índia ou de angélica “do mato”. O de maçã é o único com adição de essência artificial.

Os licores são um capítulo à parte. E cálices para degustação estão sempre sobre a mesa. Difícil é provar só um. Mais complicado é provar todos.

A profusão do estoque diz de sua paixão pelo que faz: cajú, tangerinas, cascas de laranjas-da-terra, cidreira. Mais de cinquenta sabores, em frascos especiais, com rótulos, flores de durepoxi, laços e fitas. Um cuidado que reflete uma delicadeza que eles traduzem tão bem.

Ainda que diga que seu preferido é “aquele que eu vendo e recebo o dinheiro”, o importante para ele não é só vender, mas o elogio.

Os mesmos elogios que dona Teresinha recebe quando a peta ou o “bulim” acompanha o café forte e encorpado que, durante muito tempo, foi plantado mesmo na serra, nos distritos de Antônio Vieira e Lamedouro, antes de ser torrado, pilado, e passado no tecido de algodão.

Lá fora, as horas fluem, lentamente. Aqui, estamos no tempo do “era uma vez”.

O sistema de som faz ecoar a gravação do “pife” de seu Alfredo, que acorda ainda de madrugada e espera que a mulher faça o café, para espantar o friozinho do começo do dia (outros mais atrevidos preferem mesmo uma boa pinga).

Dona Teresinha fala dos doces que também

fabricam: jaca, goiaba, banana, mamão com coco, laranja-da-terra. Em grandes tachos de cobre, que outras mãos, pagas, tratam de mexer. Ela comanda o espetáculo, vê o doce borbulhar e dá o ponto. É dela a palavra final.

Um dos doces preferidos dos compradores é o do buriti, palmeira que dá o ar de sua graça na Ibiapaba, gorduroso e afrodisíaco, do qual preparam vinte tambores de 300 kg, adoçado com rapadura dos engenhos do Ingá e do Cacimbão, e embalado em madeira de caixote.

Eles chamam tudo isso de “Casa dos Licores”, mas o nome não dá conta da diversidade dos fazeres e das delícias que eles assinam. Casa dos Sonhos?

O CAPÍTULO DA POLÍTICA

Um episódio curioso da história de vida de seu Alfredo é sua passagem pelo integralismo.

Anos 30, Plínio Salgado comandava a versão do fascismo brasileiro. Camisa verdes, que a irreverência do povo chamava de “galinhas verdes”, o sigma como marca, e Anauê!, como grito de guerra.

Entre nós, a liderança de Gustavo Barroso, Ubirajara Índio do Ceará, Denizard Macedo, Ubirajara Negreiros, Aristides Ribeiro. “Padre Hélder era um dos nossos”.

Lembra do auge do movimento e do seu refluxo depois de 1938, quando tentaram um golpe, desencadeou-se a repressão, e seu Alfredo deixou de vestir sua camisa verde. Aquietou-se, como bom congregado mariano que fora, e ficou cumprindo as determinações do comitê de Sobral.

Ainda no capítulo das memórias, saudades do Padre Antonio Tomás, de Acaraú, o “príncipe dos poetas cearenses”, que sempre subia a serra para dois dedos de prosa.

As histórias se entrelaçam, se misturam com os episódios familiares, com a genealogia dos Mapurunga, com desavenças com o atual prefeito de Viçosa, que

desativou o hospital que ele ajudou a construir, como antes também ajudou a erguer as paredes do Patronato, que fica em frente à sua casa, à rua Francisco Caldas da Silveira, 55.

VIÇOSA PARA SEMPRE

O cheiro da fornada de petas acompanha até a calçada da casa de seu Alfredo e dona Teresinha. Na despedida, ele fala que está “aguardando o dia da chegada do fim”, o que é desmentido pelo seu vigor e lucidez. E lembra o prazer de ter sido personagem da Campanha da Fraternidade, versão 2003, que teve como tema a velhice.

A cidade não parou no tempo, mas se congela para a fotografia.

Está em processo de tombamento provisório, pelo IPHAN, o que não impediu que a ganância destruísse o casarão do coronel José Joaquim de Carvalho, onde os filhos do Conde d’ Eu e da Princesa Isabel se hospedaram, na década de 20, e que guardava objetos valiosos, que poderiam fazer parte de um museu da cidade.

O Theatro Pedro II, em vias de restauração, é sede dos Alcoólicos Anônimos, o que dificulta (ou impossibilita) uma visita.

As pessoas ainda se sentam nas calçadas.

No município, existem sítios com inscrições rupestres, grutas, pedras, - Itacuruçá é uma delas -, e cascatas.

A saída para Tianguá é feita em desconfortáveis caminhonetes, com caixas, galinhas e um pacote de petas que se leva como lembrança de uma cidade que encanta pela paz e pelo mergulho em um Ceará profundo.





AS FORMAS DO MUNDO DE SEU BIBI

Deoclécio Soares Muniz, nascido em Orós, em 1936, filho do potiguar Manoel Porfirio dos Santos e da paraibana Severina Soares de Lima, colocou a Canindé de São Francisco no roteiro da escultura religiosa, que tem seu outro pólo na Juazeiro do Norte do Padre Cícero, não por acaso, os dois maiores centros de romaria do Ceará.

O artista, de extração popular, foi submetido à tensão da encomenda, que começou com os santos de gesso, passou para a cópia de santos barrocos, feitos a partir de referências de livros de arte, e chegou aos projetos monumentais, como o São Francisco, que executou em concreto, para ser mais um símbolo dos devotos do santo de Assis.

O COMEÇO

Único filho nascido no Ceará, o menino cresceu vendo o pai esculpir pequenos bichos de madeira: pebas, tatus. E por imitação começou a “estragar madeira, cortar os dedos e cegar as ferramentas do pai”, como reflete hoje.

Diz que sua vocação é hereditária, mas se considera bem mais atrevido que o pai, por gostar de trabalhos monumentais.

Veio para Fortaleza, em 1943, e passou a viver com um tio, depois que os pais voltaram para Açu.

Chegou a Canindé, em 1953, voltou à capital em 1956, para o serviço militar e pensou em seguir carreira, fez curso para cabo e assinou aquele que considera seu primeiro trabalho profissional: um busto do general Sampaio, em cimento, para o 23° BC, à avenida 13 de Maio. Teve de pedir baixa para se dedicar à arte e ao ofício de escultor.

Voltou a Canindé em 1958, quando casou com Luíza Iara Pereira, com quem teve oito filhos. Foi quando tomou a decisão de se dedicar à escultura, como forma de unir o talento à necessidade da sobrevivência.

Inegável a influência dos franciscanos em sua formação. Bibi assina as quatorze estações da Via Crucis que levam à Igreja do Monte, e várias peças que estão na sacristia da Basílica ou no convento dos frades. Muitas esculturas de São Francisco, umas rústicas, outras a partir do molde europeu. Mais uma vez a encomenda, a formação de um repertório, e o aperfeiçoamento de uma arte que começou na infância.

LEMBRANÇAS

A família mantinha uma tradição de santeiros. E foi atraída pelas romarias de Canindé chamada para fazer santos de gesso para as lojas que atuam no mercado da fé.

Eram uns oito tios, por parte de pai e de mãe, o que reforça a manutenção de uma tradição e a idéia de um trabalho coletivo, como nas guildas medievais.

Tinham formas de borracha e dominavam a técnica de fazer imagens religiosas em gesso.

Relembra que não havia ninguém na cidade que pudesse competir com eles. “Era só pra nós”. Situação que durou até o início dos anos 70.

Este trabalho em série, voltado para atender ao mercado, sem a preocupação de autoria, deve ter marcado, profundamente, sua formação e sua visão do mundo da arte.

“Hoje em dia, muita gente fabrica”, constata. E nos conduz às ruas tomadas por barracas, pela profusão de imagens votivas, por fitas, terços e medalhas, um comércio de bens simbólicos que traduz um sentimento e uma necessidade de renovar vínculos de fé e de manter vivas as esperanças.

Tornou-se uma referência na cidade, aceitava encomendas, ganhava espaço, passava a ser um mestre, mas não quis colar sua imagem à do santo, como Noza fez com Padre Cícero.

MAIS HISTÓRIAS

Relembra a primeira escultura em madeira, quando tinha dez anos: uma Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, feita quando de passagem por Massapê, por encomenda do padre da cidade. Talvez resquícios de um imaginário popular, da influência paterna, e longe da linha de montagem a que foi se submetendo, posteriormente.

A iniciação na madeira foi curiosa: “peguei uma imagem de gesso e comecei a copiar, olhando para ela, até que consegui”. Passou, num processo às avessas, do feito em série para o autoral.

Lamenta não ter criado um estilo, por conta de trabalhar quase sempre em função das encomendas.

Fala de um Cristo que fez para o bispo Dom Adriano Hipólito, já falecido, bispo de Nova Iguaçu, na baixada fluminense.

Esquece que, em 1972, participou do Salão de Abril com uma “Rendeira”, em madeira, que recebeu elogios do crítico José Julião, na extinta Gazeta de Notícias.

“Atendo os fregueses, não tenho um padrão, faço todo tipo de esculturas”. A afirmativa, categórica, leva a reflexões entre criação e encomenda, sobre a interferência do mercado como álibi para impedir o desenvolvimento de uma linguagem pessoal.

O BARROCO

Na casa muito ampla de seu Bibi, às margens do rio Canindé, cercada por varandas, uns santos em fase de acabamento, outros já prontos sobre uma bancada. Ao lado, livros de história da arte abertos nos capítulos sobre barroco.

Lamenta que o material tenha de vir do Rio de Janeiro: olhos de vidro, folhas de ouro.

A mulher e as filhas (o casal teve quatro) ajudam no acabamento.

Tem consciência de que tudo é cópia, mas paciência, se as encomendas vêm neste sentido, o que ele haveria de fazer.

Trabalha com umburana de espinho, madeira que ele considera ideal. No Rio de Janeiro, onde mantém casa, desde 1974, opta pelo cedro, vinhático, cerejeira e mogno.

A madeira crua é complicada por causa dos buracos, das lascas, o que leva a que aplique um verniz escuro para encobrir as imperfeições.

Um torno dá as formas, o resto ele desbasta com goivas, formões e canivetes.

Kitsch, diluição, cópia? Impasses de um artista diante das imposições e modismos do mercado de arte. Ele resolve estes dilemas de outro modo: considera-se um “artista versátil”, o que não deixa de ser verdadeiro. Mas o que é um Bibi de verdade?

Os santos são vendidos para colecionadores e galeristas do sudeste e de Fortaleza. Muitas de suas peças vão para o exterior. Para maior glória de Deus?

RAÍZES E FRUTOS

Conhece Juazeiro do Norte. Parte de sua família mora lá. E tem um primo que admira: Franciné, autor da Via Sacra do Horto, da Ceia Larga, onde está um Cristo Ressuscitado, de 26 metros de altura.

Elogia o Padre Cícero, de Armando Lacerda, de cuja construção ele foi convidado a participar, mas não pôde porque estava envolvido na modelagem do São Sebastião, de Mulungu, inaugurado em 1969.

No alto de uma colina, o santo flechado, com 21 metros, domina a pequena cidade serrana, tem cores fortes, e soluções da escultura popular. Foi feito no próprio local, como ele gosta de trabalhar. Diz ter recebido uma estampa, e tratou de dar forma ao santo protetor contra a fome, a peste e a guerra.

Fala com orgulho do filho Dinho, que trabalha

muito bem “é caprichoso, tem peças que ele fez que ficaram melhores que as minhas”.

Dinho ia fazer o São Francisco monumental, de 30 metros, que vai ser o maior monumento religioso do mundo, numa competição que se acirrou e que vai terminar no livro dos recordes. “Mas descartaram ele, eu não sei por que”. Foi quando o pai entrou em ação.

Depois do santo flexado, o primeiro de seu currículo, vieram a Santa Edwiges, da Fazenda Garrote, em Caucaia, com 23 metros, e uma série de encomendas às quais ele vai dar forma, apesar do discurso de que está em fim de carreira, cansado. Não parece.

DUAS CASAS

Em 1974, desmotivado e magoado com o Ceará: “o mercado daqui não é bom”, se mandou para o Rio de Janeiro.

“Eles não valorizam o trabalho do artista, aqui, a gente não tem apoio”. Apesar disso tudo, a avaliação que faz é positiva: “O Ceará é completo de escultores, pintores, tudo o que é bom se encontra aqui”.

Precisava de outros centros para “evoluir no trabalho, na sabedoria e um pouquinho no dinheiro”.

Mudou-se para o bairro de Santa Teresa, que concentra muitos artistas, com seus ateliês e uma troca permanente de informações.

Foi convocado pela Rede Globo, que preparava a novela “Roque Santeiro”, de Dias Gomes, proibida pela censura do período autoritário (1975), para fazer as esculturas da personagem título. Caberia ao pernambucano J. Borges cortar as xilogravuras da abertura do folhetim. Frustração, compensada pelo material que fez para a primeira versão de “Mulheres de Areia”, de Ivani Ribeiro.

Em Santa Teresa, foram seis meses de dificuldades para o material de trabalho subir as ladeiras do bairro. Desistiu e passou três anos em Olaria, subúrbio da Leopoldina.

Quis mais espaço, atravessou a Baía de Guanabara e foi para Alcântara, onde morou três anos. Voltou para fazer o São Francisco de Canindé e esperou, em vão, durante oito anos. Aborrecido, tomou o caminho de volta.

Lá, tem apoio de autoridades, e da Igreja, diz. “Visitam minha casa e fazem encomendas que vão para a Itália e Alemanha”.

Mas quase todos os anos vem para o seu Canindé, onde fez um monumental e polêmico São Francisco.

INTENÇÃO E GESTO

Curioso, seu método de trabalho.

Ao lado de sua casa, um devoto doou uma área de quase um hectare para a feitura do monumento.

Seu Bibi fez a escultura no chão, e escavou o barro, antes de modelar. Frente e costas. A idéia de tumba, inclusive vai ser reforçada porque o sítio, coberto de vidro ou de acrílico, se transformará no “túmulo” do santo, concluído o trabalho.

Depois de dado seu toque, no panejamento e detalhes, monta o reboco por cima, faz a ferragem (auxiliado pelo genro) e depois da ferragem, vem com a camada de gesso, toda em pedaços de 1 m x 0,30 m. Leva tudo para o local, vai montando e enchendo de concreto.

O pedestal está em uma colina, ao lado de torres de tevê e telefonia.

A cabeça, as mãos e os pés do santo foram modelados em sua casa mesmo e ficarão lá como marcas para um futuro trabalho de crítica genética.

É grande o número de ajudantes. Se fosse em pé, ao invés de escavado no chão, pareceria um soldado dos exércitos chineses de terracota.

Em seguida, fará o Santo Antônio, de Caridade, projeto abandonado há muitos anos; um Cristo, de 30 metros, também para a Fazenda Garrote; um Menino Jesus de Praga, de 45 metros, para Chorozinho; e uma

Nossa Senhora da Penha, de 16 metros, padroeira de Maranguape; além de três reis magos para Angra dos Reis (RJ).

SAUDADES E PLANOS

Rememora um presépio feito para o Museu de Artes e Cultura Populares, do Centro de Turismo, em Fortaleza, um tronco que, de um lado trazia Iracema, e do outro Alencar, ri da peça intitulada “O Ciúme”, onde um velho, lascivo, olhava para uma moça gostosa, sendo ameaçado pelo cabo de vassoura da mulher rabugenta.

Fez também trabalhos para a umbanda: pretos velhos, caboclos, exus, orixás.

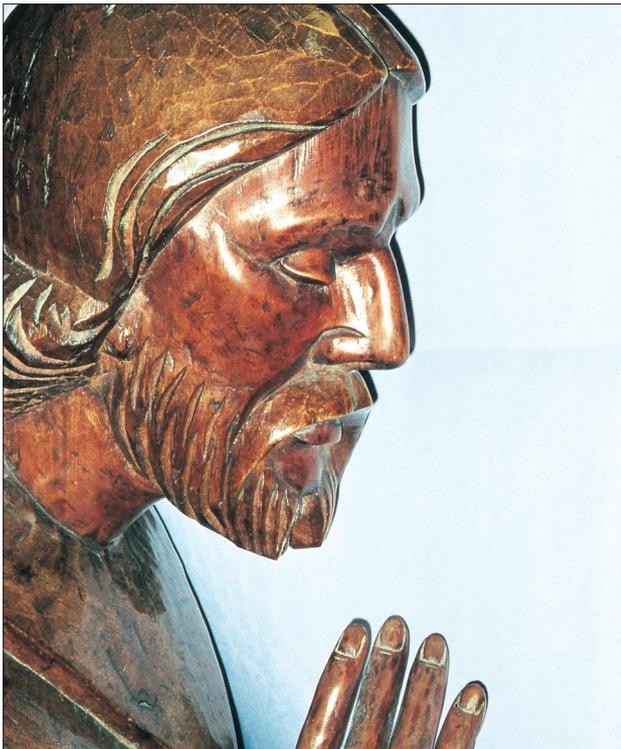
Não gosta de falar de preços: “variam de acordo com o estilo, com o freguês” e não descarta algumas mais baratas para ajudar nas despesas da casa.

A tradição estará mantida com os filhos e os genros. “Os netos, por enquanto, não querem saber de nada”, constata, para emendar que estão na fase das descobertas.

Sua grande vaidade é sua audácia. “Escultor tem muitos”, audacioso como ele, tem poucos.

E intensifica o ritmo do trabalho, dá ordens, inspeciona tudo. Afinal de contas, corre contra o tempo para cumprir o cronograma de mais uma atração turística para oromeiro e para o turismo religioso.

Tem por detrás, um molde em gesso, em escala



reduzida, fatiado como um bolo, para ajudar a fazer os cálculos no computador.

Gosta dos projetos monumentais, que sugerem uma fé menos intimista, e mais espetacular, massiva, interferindo na paisagem e se impondo como referência icônica.

E do desafio das soluções escultóricas, da ocupação dos grandes espaços, da idéia de arte pública, onde pode dar asas à sua ousadia.

São Francisco estará abençoando a cidade, como um farol a iluminar o sertão, com sua pregação pacifista, sua renúncia aos bens materiais, sua ligação com a natureza e a assinatura do mestre Bibi.





O MUSEU DE QUASE TUDO DO SERTÃO

O ano de 1937 foi de grandes conturbações na política brasileira. Comunistas versus integralistas. Preparação para o golpe que Vargas daria em novembro, instaurando o Estado Novo.

No Ceará, Menezes Pimentel havia sido eleito governador pela Assembléia Constituinte, em 1935. O homem forte era o secretário de Justiça, Martins Rodrigues. Plácido Castelo era líder do governo, Paulo Sarasate, da oposição. A Assembléia Legislativa era presidida por César Cals. O secretário de Polícia, Cordeiro Neto, tinha sido um dos repressores do Caldeirão, do beato José Lourenço.

O município de Canindé, então com 5.160 km² de área, tinha população de 31.000 habitantes. O Prefeito era Joaquim Magalhães Filho; o bacharel Otávio Bezerra, Juiz Municipal, e o coletor de rendas era José Saraiva Leão. Rita Aderina de Mesquita dirigia a Escola Pública, e Cícero Pereira Paiva era o dentista prático da cidade. Frei Pacífico O.F.M era o pároco, e circulava, desde 1915, o jornal “Santuário de São Francisco”, a princípio, mensal, depois, quinzenal, de responsabilidade dos missionários franciscanos.

Raimundo Marreiro inaugurava a casa que leva seu nome de família, no antigo Mercado da cidade, onde hoje fica a Praça Azul. Uma referência na história do comércio cearense. Uma visão lúdica e antecipadora de um museu de (quase) tudo do sertão. Uma dimensão mágica mantida, a duras penas, sessenta e seis anos depois. Uma história com um jeito de “era uma vez”.

Natan Marreiro, escorado no velho balcão fala como um jogral:

“Desde o velho Mercado/ até o Mercado novo/
Para satisfazer o povo/ Ele teve esse cuidado/
Tem de tudo um bocado/ Quase como obrigação/
Caixeiro bom no balcão/ Atendendo bem ligeiro/
Porque na Casa Marreiro/ Tem tudo para o sertão“.

Seria mais previsível que Raimundo Marreiro, filho de mãe solteira, que havia nascido pras bandas do Maciço de Baturité (Mulungu), descido a serra rumo ao sertão, trocando o verde pela secura, se tornasse mais um vendedor de medalhas, bentinhos, velas, estampas e imagens de gesso.

Afinal de contas, aquele era um dos mais importantes centros de peregrinação do Nordeste, atraindo fiéis de todo o Brasil.

Ele quis ir além. Pretendia sobreviver, manter uma família até pequena, para os padrões da época, e concretizar seu sonho de instalar um armazém como nunca houve outro igual.

Não se tratava apenas do sonho do colecionador. Tudo o que estava na loja era para ser vendido.

Mas é perceptível o esforço na busca do insólito, um certo desafio de vender o que poucos compram. Mas um dia pode entrar alguém e pedir uma bainha para chifre ou um suspensório para cobra. E o que ele faria?

Os Marreiro (depois do patriarca Raimundo, falecido em 1980, veio o filho Marreiro, morto no Rio de Janeiro por uma bala perdida, o professor Laurismundo, e hoje a Casa é tocada pelo filho Natan) sempre mantiveram uma tradição de receber bem, ao contrário da rabugice folclórica de seu Lunga, de Juazeiro do Norte, ou de alguns velhos empórios que funcionam apenas para que os donos possam sair de casa e ter para onde ir.

Aqui tudo tem a marca do afeto. A Casa é acolhedora e intrigante, na subversão da lógica capitalista do capital de giro, do lucro rápido, do produto da moda. A Casa sempre foi marcada pela inconstância financeira, pelo etéreo, o orçamento familiar tinha de ser complementado, e as crises eram constantes.

Mas os Marreiro trabalham com o eterno, com o sonho, com uma tradução sertaneja de soldadinhos de chumbo, caixinhas de música e objetos que têm vida.

“Tem prego e dobradiça/ Fechadura e parafuso/
Não fica ninguém confuso/ Ah! Se você me ouvisse/
Reparasse no que eu disse/ Prestasse bem atenção/ Não
andava à toa não/ Gastando tempo e dinheiro/ Porque na
Casa Marreiro/ Tem tudo para o sertão”.

Em 1948, a Casa passou a funcionar onde está até hoje, no Mercado Velho, rua Joaquim Magalhães, esquina com Mozart Pinto.

O Governador do Estado era Faustino Albuquerque, autoritário, perseguidor de jornalistas e estudantes.

Canindé agora contava com 4.805 km² e uma população de 34.767 habitantes, dos quais apenas 2.490 na sede.

O prefeito era Tomás Barbosa, da UDN, eleito em 1947. A Dra. Auri Moura Costa era Juíza Municipal e Júlio Uchoa Cavalcante era o coletor. *O Santuário de São Francisco* continuava em circulação.

Raimundo contou, desde o início, com um amigo e sócio capitalista: César Campos, um dos homens mais “arrecusados” da região de Canindé.

Poeta, folclorista, e, no dizer de Natan, “um defensor intransigente das coisas regionais”, Raimundo era marido de dona Laura, que estudou em colégio de freiras, tocava piano (ainda vive com a filha Aurora, à rua Antonio Martins, onde toda a família morava), falava um português castiço, e se chocava (um pouco) com as farras e as peripécias do marido.

Na porta da loja, a OLA, bonecos movidos pelo vento e que sempre constituíram uma atração, depois ligados à corrente elétrica. As pessoas param na porta para ver, como se voltassem à infância, ao tempo de faz-de-conta, principalmente nas romarias.

A OLA sinaliza que o território é mágico e vai muito além do mero letreiro pintado ou “aberto” de quase todas as lojas.

Compreender o que está à venda é mergulhar um pouco no cotidiano dessa gente, no lado ardiloso

dos Marreiro, na necessidade de atender e pregar peças, surpreender e vender.

A loja é um caos, pelos padrões de estocagem, e um sucesso de marketing, pela permanência. Eles mereciam, de longe, o título de homens de vendas do ano, sempre atribuído a donos de lojas assépticas das grandes cidades, onde ninguém perde tempo conversando horas a fio com o freguês, que pode até não comprar nada, e nem por isso receberá um tratamento menos afetuosos.

Espécie de bodega, que nunca vendeu gêneros, a Casa Marreiro teria o forte nas ferragens que comercializava, o que não a impedia de ter estoque de bolas de gude, piões e de desafiar os ecologistas vendendo estilingues (baladeiras) e gaiolas em plena cruzada preservacionista. Mas as malas são a marca registrada do eterno vaivém, espécie de guarda-roupas e guarda-tudo, de madeira de caixote revestidas de papel e pintadas, ou de couro (estas bem mais caras).

“Sola, por meia e portilha/ Por kilo vende também/ O freguês se sente bem/ Que até se admira/
O que eu digo não é mentira/ Não duvide meu patrão/
Tenho por obrigação/ e falar neste roteiro/ Porque na
Casa Marreiro/ Tem tudo para o sertão”.

Consta que Raimundo e César se afastaram um pouco, mas nunca romperam, e o instante da crise se instalou com a morte do patriarca que tem em seu curriculum, a fabricação de bonecos gigantes (Gildo e Gilda, que desfilavam no carnaval, nas copas do mundo, vestidos com a camisa do Ceará Sporting e nas festas juninas) para chamar a atenção dos clientes. Gildo se perdeu numa inundação, deixando a “viúva” como mascote, num canto da loja. Marreiro também fazia, como mascote, as festas de santo na Lagoa do Mato, em Itatira e outras das localidades próximas.

Conta-se a captura de uma onça que ele exibia como um troféu e uma atração, em tempos mais bicudos. E no rol das curiosidades a defesa que fez de um acusado



de homicídio, vulgo “Nó-de-Cana”, nomeado que fôra para fazer a defesa, apesar de não ser advogado. A peça, toda rimada, tornou-se uma referência e hoje circula pela Internet.

A onça de Raimundo Marreiro acabou virando história de cordel e a loja continua aberta, depois que foi comprada pelos filhos. Laurismundo era contra, queria entrar na justiça e ganhar o ponto por usucapião, mas no final prevaleceu a compra da loja, tida por eles como um patrimônio canindeense. Natan vai mais além e acha que não deveria pagar imposto.

Não é bem uma atração turística. A Casa Marreiro não tem aquela coisa espalhafatosa de quem quer chamar a atenção. Nada de cenografia. Patrimônio é a palavra-chave. Uma espécie de inventário, disposto, aleatoriamente. A impressão é de uma instalação de arte contemporânea.

A arte imita a vida? Não existe a preocupação com o impacto visual e tudo se dilui, na estética da acumulação. Tudo parece confuso, mas está visível e disponível, a um pedido ou a um toque. Muita coisa foi, violentamente, arrancada de seu contexto, mas se naturaliza na loja, que é um espaço onde as coisas brotam: pedras de amolar, ninhos, apitos para chamar nambu. Natan sabe a história de tudo.

Fala que o velho Raimundo voltava do caminho para comprar meia dúzia de mercadoria, para irritação do filho Laurismundo, que, no final das contas, acabava compreendendo a lógica do pai, capaz de a partir de um tronco e de um encosto estofado criar uma cadeira, que todo *designer* sabe que é das peças mais difíceis de serem concebidas.

A meio caminho entre a *grossura* a que se referia Lina Bo Bardi e a estilização/ reciclagem de um Frans

Kracjberg, Raimundo foi capaz de fazer uma peça que, posta na calçada, era a senha para a *happy hour* de Canindé. Destas reuniões culturais saíram os Salões de Humor, que premiavam com uma Lamparina, e revelaram Klévisson Viana e seu irmão Ari Evaldo, cartunistas, hoje cordelistas e editores de folhetos (Tupynanquim).

Afinal de contas, o povo foi falando, falando, falando e a Casa Marreiro se tornou *a casa do sertão*. E assim foi-se construindo o mito.

“E este o seu Marreiro/ Poeta e comerciante/ Era querido o bastante/ Por todo o sertão inteiro/ Popular e seresteiro/ Não possuía ambição/ Era este cidadão/ Autodidata e decente/ Um defensor intransigente/ Das coisas do meu sertão”.

A loja é hoje a casa de Natan, absolutamente à vontade, brincando com um filho menino e cortando solas de sandálias de couro. Faz tudo tão naturalmente que consegue acertar o corte e conversar de modo apurado. Também empunha uma viola e tem na estante um São Gonçalo de gesso.

Curioso como Canindé se tornou um lugar de passagem, longe do multiculturalismo de Juazeiro do Norte. É como se aqui não se fizesse nada, além de rezar. As redes vêm de Jaguaruana, os chapéus de palha de Sobral, as sandálias de Pacujá. Como se os romeiros que se fixam aqui não tivessem trazido seus ofícios. Tem um pouco de trabalhos de couro (roupas de vaqueiro) e um pão chamado *confusão*, espécie de trança, especialidade da Padaria do Moreira, que não se encontra em qualquer panificadora.

Mesmo os lambes-lambes e os fotógrafos de monóculos estão mais arredios (difícil encontrar “seu” Cabrinha, e os velhos panôs são itens de colecionadores). A popularização das máquinas descartáveis aposentou, em termos, essa técnica milenar. Na romaria, tudo explode, e a cidade sai de seu sono letárgico para virar um rebuliço, com rojões, benditos entoados (“Cheios de

amor/ cheios de amor/ as chagas trazem/ do Salvador”), gente arranchada nas ruas, caminhões e ônibus que vêm de todos os lugares (muitos passando antes por Juazeiro) e que depois levam os romeiros para o banho de mar na capital. Canindé é marrom, não apenas nas roupas dos romeiros, mas no barro do chão, na poeira, na secura do entorno.

Natan Marreiro dá um balanço nostálgico: “Nunca fomos ricos, nunca tivemos carro do ano, sempre fomos comerciantes pobres, até hoje, mas nunca fechamos, também”.

No balcão um adesivo contra FHC. E complementa: “Aqui passa do cambista ao Governador, mendigos, parlamentares, prostitutas, rifeiras, meninos de rua. Estamos com esse museuzinho aberto, às ordens do visitante”. E conclui nostálgico: “Neu nome é Natan Marreiro/ Para quem não me conhece/ Sou da cidade da prece/ Do turista e do romeiro/ São Francisco é o padroeiro/ Nos protege noite e dia/ Eu digo com alegria/ Completei nesta cidade/ 63 de idade/ E 42 de poesia”.





DOM DE CURA E PROFECIA

Nas romarias de Juazeiro do Norte, um homem se destaca: negro, magro, alto, cabelos e roupas brancas, impõe as mãos sobre as cabeças dos fiéis, em gestos largos e reza. A fila se forma, interminável. Ele não cobra nada, mas fica próximo ao cofre para depósito de ofertas. Assediado, não perde a concentração. Segura umas folhas verdes e fala baixo, sem excessos. Quem é esse homem? A longa busca levou a uma casa no bairro Triângulo, onde mora Luís José dos Santos.

ORIGENS

Abre a porta da casa sem medo e manda o visitante entrar. As paredes sem reboco dão um toque despojado. Poucos móveis, clima ascético. Na parede votiva, o lume de querosene - como a demarcar o espaço do divino -, estampas de santos, fotos da família, em molduras de madeira e metal, flores de plástico.

Fala baixo, pausado. Tudo leva a um clima de reflexão. Fuma um cigarro de fumo forte e diz que não lhe faz mal. Veste branco.

Nascido em Belo Jardim, cidade a 50 km de Caruaru, Pernambuco, em 25 de maio de 1920, filho dos agricultores José Próspero dos Santos e Sebastiana Maria da Conceição, ele trabalhou uns trinta anos na roça e, ainda hoje, cultiva, todos os anos, duas tarefas de feijão e milho nos arredores de Juazeiro, “pra não passar inverno parado porque eu nunca gostei de vadear, não”.

Nunca frequentou escola e não sabe assinar o nome, o que não o impediu de entrar no universo de uma religiosidade a partir da palavra falada. Uma fé que se move nos limites da tradição oral e que é contada e recontada para se atualizar, permanecer e se fortalecer.

Foi iniciado na arte de curar pela mãe, que também tinha este dom, aos dez anos. Deus teria dado a luz e a mãe ensinou as rezas.

Com 15 anos de idade passou a ter visões, “eu via muita coisa e tudo o que eu via, acontecia”. Hoje, não diz se as visões persistem, se as premonições continuam ou se tudo fez parte de seu rito iniciático, como um sinal de chamamento.

Com 20 anos, veio para a Nova Jerusalém do Padre Cícero, e nunca mais voltou para seu Belo Jardim.

Como não sabe ler trabalha o que ouviu dizer, sem citações bíblicas, e sem repetir fragmentos dos benditos ensinados pelo padre Ibiapina ou dos sermões do padre Cícero ou do frei Damião, de quem também é devoto: “assisti muito as palavras dele”.

“Eu vim pr’aqui de visita, prestei atenção na religião de meu ‘padim’, pedi a ele pra ficar e aqui estou”. O “padrinho” é “um ministro que o Pai Eterno mandou, um anjo de luz”, e Juazeiro um lugar encantado: “a pessoa tendo a graça da luz vê muitas coisas”.

Os dois irmãos também vieram. Um foi para o Maranhão, o outro terminou voltando para casa.

HISTÓRIA DE VIDA

Luís José casou aos 25 anos. A moça era de Belo Jardim e ele teve de voltar lá duas vezes até levá-la ao altar. Tiveram quatorze filhos. Dois se criaram e moram em Juazeiro. Não têm o dom. O homem trabalha em um armazém de estivas. A mulher mora na casa do pai.

Atualmente ele vive com outra mulher, não se casaram na Igreja e nem “passaram papel” no cartório. Diz que é muito para cuidar da filha, o que não invalida o afeto. Ela o acompanha nas orações; na subida a pé dos seis quilômetros da ladeira do Horto; na visita ao Santo Sepulcro, um sítio com pedras e capelas, carregado de simbolismo no imaginário coletivo, onde viviam uns beatos eremitãos; e, quase todo dia na missão pela cidade. Espécie de acólita, ela não tem o dom.

Recebe muitas pessoas em sua casa e não cobra pela reza. "Se quiser me dar, de livre vontade, mas cobrar eu não cobro, não". Seu Luís é aposentado como agricultor, o que lhe dá uma relativa tranquilidade para se dedicar à causa que abraçou.

Nas romarias, não conta as pessoas que atende, como uma espécie de refrigério, que não se confronta com a devoção ao Padre Cícero ou os preceitos da Igreja que eles (seu Luís e os romeiros) interpretam de acordo com seus códigos.

Durante a romaria, ele chega a não almoçar, tamanha a fila que se forma para receber seu carisma e, no resto do ano, inclui, em suas obrigações, a visita aos enfermos. Não é esse um preceito bíblico?

Leva paz, conforto e a possibilidade da cura, um dom do Espírito Santo (1ª Coríntios, 12,9) nestes tempos de reforço do pentecostalismo.

MEMÓRIAS

Luís José chegou a Juazeiro em 1940. A morte do Padre Cícero, em 1934, fazia com que muitos temessem e outros torcessem pelo esvaziamento das romarias.

Ele foi mais um romeiro que se estabeleceu lá, dizendo ter recebido a autorização do Padrinho, como se a permanência na cidade dependesse da aprovação do líder que partira.

Em 1940, foi inaugurado o nicho em frente ao Socorro, onde está um Padre Cícero de gesso. A construção traz suas presumíveis últimas palavras, o considera como o fundador da cidade e foi a primeira manifestação mais explícita do culto em lugares públicos.

Não conta a estátua de bronze, inaugurada nos 80 anos do Padre, em 1924, mandada fazer pelo Dr. Floro Bartolomeu, que não integra o roteiro do peregrino, ao contrário da outra, onde seu Luís cura, do lado de dentro da amurada com balaustres de cimento.

Ele escolhe o centro da cena. Posiciona-se como

um protagonista. Naquele momento, todos os olhares se voltam para ele que murmura uma prece incompreensível, olhos fechados, sem qualquer espalhafato.

Em casa, tranqüilo, ele relembra que alcançou o pé-de-tambor, árvore que ficava no Horto, junto à capela do beato Elias, derrubada, nos anos 60, para a montagem da torre da televisão. Na verdade, uma tentativa de assepsia das marcas do povo e de destruição de lugares sagrados.

"Depois o doutor Mauro ganhou pra prefeito, botou aquela estátua no lugar e graças a Deus a missão de meu padrinho continua".

XAMÃ?

A cura sempre foi uma expectativa contra a dor, quando o homem aguçou a consciência de sua finitude e buscou por meio da magia superar o sofrimento.

Estes rituais fazem parte de todas as culturas. Indígenas, aborígenes, africanos, povos caçadores, coletores e agricultores. Os reis taumaturgos se deixavam tocar para que as pessoas se curassem. Cristo é uma referência obrigatória. Alguém estabelecia a relação com o sagrado.

Variavam as formas, mas a essência era a mesma: o homem, com medo e a consciência de sua insignificância diante do mistério.

Seu Luís é incisivo: "comigo é a luz, que com a luz nós vence tudo".

Suas mãos longas e calejadas devem emanar uma energia (a luz?) senão ele não estaria há tanto tempo tocando as pessoas, num gesto que é também de carinho e de proteção.

Trabalha com folhas e ervas: "meus remédios tudo é de mato". Reza para cobreiro, espinhela caída, quebranto e outros males. Os banhos que passa são de hortelã miúda, "umas plantas que eu tenho aí no quintal". E não entra em detalhes quanto às dosagens,



misturas e cozimentos. O domínio da medicina natural é escamoteado pela economia de detalhes. Ele está em seu território.

Como todo xamá, teve uma longa enfermidade que o deixou no leito durante cem dias. Levantou-se revigorado pela provação. Foi iniciado por sua própria mãe. É tido pela comunidade como alguém que cura.

A MISSÃO

Esta poderia ser sua divisa: “trabalhar como quem nunca morre e rezar como quem vai morrer amanhã”.

Sobre o ritual ele explica: “Eu faço o sinal da cruz, que eu vou ver se meu pai me alumia, e dou graças a meu pai, que sou pecador”. E continua: “Rezo na cabeça dos meus irmãos, mas eu não curo ninguém, quem cura é meu Pai. Só existe um Deus e o poder vem dele”.

Seu Luís rejeita a flagelação. Seu conceito de penitência é outro. Mas não censura o grupo do decurião Joaquim Mulato, de Barbalha, ou os Aves de Jesus, do bairro

Tiradentes, que ele chama de beatos. Diz que se afasta, respeitosamente, para que eles rezem no adro da Matriz.

Não tem relações com a comunidade da mãe Dodô, instalada na ladeira do Horto, que faz a ponte entre o Juazeiro do Padre Cícero e Santa Brígida de Pedro Batista.

Também descarta o transe: “quando eu tou ali eu sei o que eu tou fazendo”. Mas sua concentração implica em um alheamento, como se estivesse ausente, como se fosse um médium, que ele rejeita ser, um intermediário de outras forças.

O que faz impressiona, plasticamente, pela performance. Aquele homem, em pose hierática, impondo, solenemente, suas mãos sobre a cabeça de alguém que quer paz, cura, esperança.

Existem muitos elementos para serem compreendidos. Os olhos fechados protegem da claridade excessiva e o retiram do barulho da multidão que reza, bodeja, e canta no patamar do Socorro, onde o Padre Cícero está enterrado.

O ritual é complementado pelas folhas verdes e por uma fita.

Ninguém entende o que ele diz. Língua dos anjos? Ou ele quer falar apenas com Deus e fazer com que os homens não saibam o que ele exorta? Sua fala soa como um mantra e tem a força de uma litania.

Diz que sua missão “é a luz” E complementa: “que a luz foi quem apagou a treva”.

A luz compreendida como o sublime, o esplendor, o instante mágico que pode ser chamado de epifania, a centelha de brilho para cada fiel.

Nunca pretendeu formar um grupo de penitentes ou beatos, sua prática é solitária. É assim que ele se sente e se vê, como um instrumento de Deus para fazer o bem e levar alívio aos que sofrem.

IDEÁRIO

“A Virgem Maria foi o primeiro sacraro (sic) de Jesus Cristo”. Com esta metáfora que envolve a concepção, dogma para os católicos, e a maternidade, Seu Luís dá pistas de suas crenças.

Ele não acredita no fim do mundo. Nem mesmo na virada do milênio aguardou o Apocalipse. Talvez porque seja iletrado, seu “fim do mundo” é o das narrativas orais, ainda que não se refira aos três estrondos, aos dias escuros e ao sertão virando mar de outras profecias.

Como grande parte da cidade, se veste de preto todo dia 20, sinal de luto pelo Padre Cícero, com a ressalva de que sua camisa é sempre branca.

Seu Luís não come carne às sextas-feiras e bebida dia nenhum. Não tem nada contra a televisão, “porque está no mundo” e ele mesmo tem uma. Gosta de assistir aos jogos de futebol, e, ainda que não torça por qualquer time, se diverte com os lances. Quanto à missa, prefere ir mesmo à Igreja, mas quando não pode ir faz a missa dentro de casa: “o dono da Santa Missa não é Deus?”. Televisão, só quando o Papa celebra, como a Missa do Galo.

Não é contra o carnaval, mas não vai lá. Não verbera contra as modas escandalosas, mini-saias, decotes, maquiagens. Cada um sabe de si e prestará conta a Deus. “Minha obrigação é comigo”.

O demônio ocupa pouco espaço em sua fala, mas não perde a oportunidade de dizer que “ele tem força, mas poder não tem”.

E compara o anjo decaído com “uma luz apagada”, o que faz sentido, já que o “príncipe das trevas” foi um anjo de luz.

Ressalta a grandeza de Deus, refere-se com respeito aos santos, mas diz que “santificado, só Jesus”.

A luz acesa dia e noite é uma devoção ao Coração de Jesus: “essa eu não apago”. E, na melhor tradição popular, fez uma cruz com a palma de carnaúba que é distribuída na Missa do Domingo de Ramos que prega na porta para afastar as tempestades, proteger contra os males e indicar que ali vive um cristão.

Não atende aos domingos porque é o dia do Senhor. Na quaresma, até a quarta-feira: “passou pra quinta-feira maior, eu vou partir para outra missão”.

DESPEDIDA

Ele se despede, de olhos fechados, com uma bênção: “Jesus, José e Maria, símbolo do apostolado, sangue, alma, vida e corpo do meu Jesus sacramentado. Valei-me a Virgem Maria, Mãe do verbo encarnado. José e Maria, São Bernardo, São Crispim, Nossa Senhora das Dor (sic), São Bento. Jesus, José e Maria, sempre do meu lado. Jesus, José e Maria, sempre do meu lado. Meu anjo da guarda, meu Senhor, livra-me do laço do maldito”.





CAFÉ COADO, TAPIOCA E CHAPÉU-DE-COURO

A educação do paladar passa por comidas que foram excluídas das mesas contemporâneas.

Interessante acompanhar os modos de fazer, a ciência do ponto, os sabores, exóticos uns, nostálgicos outros, que não vêm de fogões a lenha, mas a gás.

O que importa é que estes saberes passam de geração a geração, incorporando novas práticas, adequando-se ao ritmo de hoje, que inibe pilões, e uma certa manufatura, quando se tem o pronto para usar.

Esta viagem começa pelo Crato, passa por Assaré e termina, por enquanto, em Iguatu. Mostra a permanência, a atualização, e, felizmente, uma herança que assegura, por algum tempo, a possibilidade de delícias que surpreendem, e não se perderam de todo. Algumas manuscritas, em velhos cadernos de receitas, outras impressas, em livros como os de Dona Benta, e muitas transmitidas por meio da experiência e da voz.

O PONTO DO CAFÉ

Talvez o melhor café do interior cearense esteja na praça Siqueira Campos, no centro do Crato. Existe há quase cinquenta anos e lá pontificam, desde 1984, dona Francineide Gomes Vieira e seu marido Jussié.

O local atrai pela limpeza de uma bancada de aço inox, pelo cuidado com que os apetrechos brilham de tão limpos e areados e pelas xícaras que, além de lavadas com sabão, são escaldadas em água fervente.

O café é um ponto de referência e de encontro dos que estão no centro, vão às compras, aos bancos, e não dispensam este instante de sociabilidade, muitas vezes pretextado para um cigarro (mas essa é outra história).

O casal acompanhou as mudanças de comportamento, e as modas.

Durante muito tempo, café era lugar de homem. Hoje não existe esta interdição injustificável.

Ali se fala de política, da vida alheia, da exposição agropecuária de julho, que é o grande evento da cidade, com total discrição do casal, que não palpita, e cumpre com rigor o papel a que se propõem.

Não servem lanches, apenas vendem copinhos de água mineral, água de coco, chá e o café. Talvez por terem se especializado tanto no que fazem.

Elogiam o pó de um café da região (Itaytera), que servem com exclusividade, mas pode ser uma estratégia de mercado ou um “merchandising”, quando recebem elogios e estimulam a que se beba em casa a mesma marca, numa fidelização interessante a todos (pelos empregos que geram, pelos impostos que recolhem).

Vale a pena parar um pouco para acompanhar o ritual de fazer um café passado, de certo modo nostálgico, nestes tempos de filtros de papel, cafeteiras elétricas e máquinas de café expresso nos “shoppings”.

O café deles é sempre quentinho, feito a intervalos curtos. Não fica em garrafas térmicas, o que é uma garantia de qualidade, mas em um bule de metal, sobre a chapa do fogão, para assegurar a temperatura.

Dona Francineide repete a preparação com o cuidado de quem sabe que cada gesto é importante e que existe um ritmo para o processo, que não permite arroubos nem excessiva calma. Tudo tem seu tempo.

O coador de flanela, quando novo, tem que ser fervido com o pó pois as marcas do processo industrial se impregnam no tecido e interferem no sabor do café. Com o tempo vai ficando escuro de tanto ser usado. Quanto mais velho melhor, sem se rasgar, evidentemente.

O pano é escaldado cada vez que vai ser usado e a chaleira é uma peça fundamental para esta cerimônia.

Escaldado o pano, é colocar o pó, e Dona Francineide, apesar da experiência, não dispensa a medida do copinho de ágata.

Depois, despeja-se a água fervente, e o pano é torcido, já dentro do bule.

Parece simples, mas não é. Implica em tempos, saberes, uma longa ciência que foi sendo adquirida aos poucos, que veio da mãe, que, por sua vez, aprendeu da avó.

Eles reclamam que vendiam mais quando a feira era dentro da cidade, antes de ser expulsa para as margens do canal do rio Granjeiro. O pico de vendas da semana varia, mas a média é de 150 cafezinhos por dia.

A novidade fica por conta da opção pelo adoçante, para manter a forma, ou controlar a glicose.

Difícil é tomar só uma xícara. A porta escancarada para a praça é um convite para um instante no banco, a folheada de um jornal, e a conversa com os amigos próximos ou distantes.

DO ASSARÉ PARA O MUNDO

Uma das grandes atrações de Assaré é o café de dona Zenilda Soares Ferreira, no Mercado Municipal, uma construção quadrada, com quatro portas, originalmente cercada por quatro praças, que é onde se arma a feira livre da cidade.

Aos 70 anos, viúva, duas filhas, ela é senhora de um dos locais acolhedores da cidade. O ponto de dona Zenilda chama-se Zenildim, uma fusão de seu nome, com o do marido Dim, falecido em 1994, e foi sugestão de um amigo.

Faz tempo que ela está instalada lá e seu café é parada obrigatória dos que vêm para a feira, às segundas, e se deslocam até a sede do município para fazer compras, pagar contas, receber a aposentadoria nos bancos, e reencontrar os conhecidos.

A feira tem esta função social e sacode o marasmo da cidade, onde pouca coisa parece acontecer.

Os caminhões começam a chegar no domingo à noite. Os feirantes dormem em improvisadas redes, entre os caminhões, como romeiros, e, na madrugada, começam a armar as barracas de estruturas de madeira e cobertura de plástico ou lona.

É o pico de vendas de dona Zenilda. Todos merendam: os que vendem e os que compram. E seu café se apresenta limpo, revestido de cerâmica, com bancos altos junto ao balcão e seu atendimento atencioso, que ela não é de grandes arroubos ou de muita conversa.

Dona Zenilda mantém uma tradição da cidade: a lingüiça caseira, servida frita, com tapioca quentinha. Uma boa pedida para acompanhar o café que, surpreendente, não vem doce.

O prato intriga. É comum ver tapioca servida com leite de coco, manteiga da terra, queijo (como na Paraíba), mas com lingüiça parece ser uma invenção de Assaré.

A goma, vinda das casas de farinha da Serra de Santana, é peneirada e molhada, e recebe uma pitada de sal, antes de ser colocada sobre a frigideira quente. É virar, jogando-se para cima, assar o outro lado, e está pronta para ser degustada.

Dona Zenilda prefere a goma mais fina, e parece que seus clientes também. A tapioca evoca um ritual das casas de farinha, com gente raspando a mandioca, triturando-a, assando a farinha, e lavando a massa para a retirada da goma, e da carimã, usada para bolos (pé-de-moleque) e mingaus.

Em um nostálgico poema, Patativa do Assaré lamentava a mecanização do processo, com perda das narrativas contadas, e dos cantos de trabalho.

A lingüiça também é preparada no próprio mercado. E é onde entra a ciência do tempero, o corte da carne de porco, o processo em que ela é curada, antes de ser vendida.

Enquanto muita gente se serve da tapioca com o embutido, outros aproveitam para levá-lo para casa, onde acompanhará, por exemplo, o baião - de - dois com feijão de corda.

A lingüiça é vendida a dez reais o metro e não chega pra quem quer nos dias de feira, nas festas da cidade como a vaquejada de julho, a novena da padroeira Nossa Senhora das Dores, em setembro, ou o aniversário do poeta Patativa, que não se comemora mais.

Dona Zenilda diz como faz a lingüiça, e é possível vê-la com a ajuda de Das Dores, que trabalha com ela há mais de dez anos, cortando a carne, em tábuas de madeira, colocando-a em bacias de alumínio, onde será temperada com pimenta – do – reino, coentro seco, um toque de cominho, sal, e bastante alho, até dar o gosto e impregnar bastante a carne. Convém colocar um pouco de toucinho para que ela fique macia mesmo depois de frita, mas sem excessos.

Surpreendentemente, ela não fica em vinhand'alhos, ela prefere começar a parte mais difícil ou divertida: encher as tripas de gado, sequinhas e transparentes, compradas no Crato, com a carne picada.

Tudo é feito com muita agilidade. Uma de suas filhas ajuda a encher, a outra apenas fura depois, com espinhos de cardeiro, para sair a salmoura, e a lingüiça curar, sob o efeito do vento, que é forte, e nunca do sol, que a deixaria ressequida.

Interessante ver os metros de lingüiça dependurados no varal ou depois dentro do café, onde seduzem os visitantes.

A merenda oferece opções, com pedaços maior ou menor do recheio, sempre frito na hora, em frigideira com óleo quente e tampa, para não salpicar e queimar a cozinheira.

Quando viaja, Das Dores e suas filhas cuidam do café e preparam a lingüiça que, exigente, ela acha tão boa quanto a que faz.

E assim, Assaré entre no circuito gastronômico cearense, com esta invenção e a tradição que dona Zenilda mantém, como o prazer de ir todos os dias ao mercado, e fazer dele uma extensão de sua casa, sua cozinha de verdade.

CHAPÉU- DE- COURO

Dona Creusa Bezerra (66 anos) e suas filhas Marluce, Lúcia, e Marilene, moram no sítio Gameleiras, arredores de Iguatu, próximo à zona urbana, região ribeirinha do rio Jaguaribe.

A casa, simpática, tem aquele tom ascético sertanejo, de poucos móveis e muita alegria. Elas são barulhentas. Os homens, passam calados, tímidos, e as mulheres dominam a cena.

Criam galinhas, limpam arroz, uns trabalham no campo, outros na cidade, e preparam um chapéu- de- couro, que é uma delícia, acompanhado por um café.

Espécie de panqueca ou crepe sertaneja, um pouco mais espesso, feito de milho, é ótimo para ser comido, à medida em que sai do fogo, e não se tem como evitar um pouco de óleo porque, segundo elas, não fica bom feito em frigideira revestida com teflon.

De acordo com a receita tradicional, o milho deve dormir de molho colocado, inicialmente, na água fervente, e ser moído, e peneirado na hora. A praticidade faz com que a tradição conviva com as conquistas da vida moderna e elas já usam massas de milho industrializadas. Dizem que o resultado é o mesmo (ou quase).

Prepara-se um mel com a rapadura, de preferência preta, e deixa-se esfriar. A massa é feita com um coco ralado, a farinha de trigo, o leite, o sal, o milho (bem fino) e os ovos batidos em neve. O toque é dado pelas especiarias: cravo, canela, e erva - doce, à vontade. E só por último acrescenta-se o mel da rapadura.

Mexe-se bem até formar uma pasta homogênea e deixa-se descansar um pouco. Não adianta querer anotar quantidades dos ingredientes, elas fazem tudo de oitiva, e são capazes de acertar até no escuro, sempre com a gargalhada que soa cozinha adentro, parte mais importante da casa, apesar da mesa de jantar, suas cadeiras, toalha, pratos, xícaras e talheres, onde será feita depois a degustação.



Colheradas generosas da massa vão sendo despejadas na frigideira. O tempo para assar é mínimo, mas tem quem goste do chapéu-de-couro mais escuro, o que depende mais da rapadura do que de um maior tempo de fritura.

O formato é da panqueca, vira-se, como se fosse uma tapioca, e se come, sem cerimônia, com o café



quentinho. Nostalgicamente, pode-se pensar que o grão foi torrado com açúcar e pilado nos pilões de madeira, apesar de ser industrializado.

Os chapéus-de-couro se acumulam em uma travessa até irem para a mesa da sala de jantar. É hora de cerimônia, mas ninguém resiste a pegá-los com a mão.

Em outras cidades, eles têm outros nomes, talvez não tenham o mesmo sabor, de afeto, que marcou todas as etapas de sua feitura.

Os que sobraram vão para um depósito plástico. São um presente para se comer na viagem de volta (sem café) ou para lembrar como a “madeleine”, o biscoito da memória do romance de Proust, um sabor do sertão, um gosto que vem das raízes e da infância perdida.

E elas se despedem, guardiãs de segredos, como o de um arroz doce feito com nata e rapadura, tijolinhos de leite, ou o chouriço, doce feito do sangue do porco, com especiarias, farinha e castanha, requintadíssimo.

Cozinha cearense que tem, na multiculturalidade, um espaço privilegiado para se perfazer, com sabores e saberes, graças a gente como dona Francineide, dona Zenilda ou o clã dos Bezerra.





O TRANÇADO DE PEDRO BALAIEIRO

Pedro Alves da Silva quebra os estereótipos de que o povo da montanha é fechado e de pouca conversa e se construiu de bem com a vida, e feliz com o que faz.

Mestre dos trançados, ele, outra vez, rompe com os clichês porque esta arte sempre remete aos carnaubais do litoral e do sertão, as palhas sendo cortadas, mãos ágeis dando forma a chapéus, abanos, urus, e peneiras. O que a tradição indígena nos legou e fomos adaptando, ao nosso tempo, a novos usos, e a outros formatos.

Seu Pedro trabalha com o cipó do imbé, que ele encontra ou cultiva no maciço de Baturité, mais precisamente em Guaramiranga, no distrito de Pernambuquinho, onde trança seu trabalho e sua vida numa trama exemplar.

O COMEÇO

Seu Pedro nasceu um dia depois do Natal de 1926, na localidade de Rato, pé-de-serra, próximo a Itapebussu, em Maranguape, terra do sanfoneiro Sirano, seu mais ilustre conterrâneo.

Foi para Guaramiranga, em novembro de 1949, com os pais, por conta de um problema de saúde da mãe, para quem era recomendado um clima mais ameno, seguindo a linha da serra, desvendando a névoa e margeando os abismos.

A cidade dos pássaros e das flores, que teve seu apogeu quando seu filho José Linhares assumiu, interinamente, a Presidência da República, em outubro de 1945, com a renúncia de Vargas, ficando no poder até janeiro de 1946, seria o destino da viagem dos Silva.

Por fim se estabeleceram no sítio Arvoredo, na vizinha Pacoti, propriedade de Carlos Jereissati, onde seu Pedro começou a trabalhar na agricultura.

No século XIX, as plantações de café trouxeram alguma riqueza econômica para o Ceará. Tempo de

escravos, que trabalhavam nesta cultura, como os do sítio Arábia, onde foram inventados os autos populares, que eles chamam de dramas, e que a cidade ainda hoje representa.

Casou, em 1951, com Maria Noele de Lima, e tiveram oito filhos. Mas a história de vida de seu Pedro passa pelo prosaico chuchu, que se enrosca pelas armações de madeira e encontra na serra o ecossistema ideal.

Seu Pedro pediu a São Francisco um meio de largar a enxada, que lhe causava problemas de coluna e, em 1953, um sobrinho lhe desafiou a fazer balaios. A proposta ou a provocação, de fazer cestos para armazenar chuchus e café, lhe soou como a possibilidade que tanto esperava de se libertar do eito. O desafio estava lançado e era difícil para quem não sabia como começar. Entrou, mata adentro, para buscar cipós mais grossos e taboca e, dois dias depois, estava com algumas peças prontas. Recebeu uma encomenda de dez milheiros. Passou a vender balaios, na feira de Pacoti, e a ser chamado de Pedro Balaieiro, epíteto que adotou.

Era o início de uma nova atividade, que começou utilitária e iria encontrar formas criativas de se manifestar. O artesão não tinha consciência de que aqueles cestos seriam os primeiros de uma série interminável de trançados que ele faria pela vida afora.

TRADIÇÃO INVENTADA

Falar em Guaramiranga, hoje, remete a Pedro Balaieiro. Ele é figura constante nas ruas bucólicas da pequena cidade, incrustada na serra, que dialoga com as cores, a partir de seu topônimo de pássaro ou pau vermelho, divergem os estudiosos. E que explode em amarelo, roxo, e branco, quando é tempo dos ipês florescerem. É onde a burguesia tem seus sítios para finais de semana (116 km de Fortaleza), opções gastronômicas, e muita paz.

A matriz de Nossa Senhora da Conceição, emoldurada pelas palmeiras imperiais, se contrapõe, simétrica, ao Convento da Gruta, dos Franciscanos, uma pousada cujo ritmo é marcado pelas badaladas do sino da igreja de Nossa Senhora de Lourdes, ou pelo cantochão gregoriano, trilha sonora do almoço e jantar.

O azul das serras, ao longe, aqui se torna verde. As plantações de bananas descem as encostas, a água é farta (já foi mais), e a área é hoje de proteção ambiental. Faz um friozinho bom, que exige um cobertor à noite, e que também leva, com a falta de perspectivas, a um consumo alto de cachaça, que desgasta, rapidamente, a juventude oprimida por uma rotina de trabalhar para beber nos finais de semana.

O silêncio é um luxo que se opõe ao barulho excessivo das cidades, com seus sons de carros, buzinas, música de casas de “shows”, e os decibéis a mais que deixam os ouvidos moucos.

Ele já não monta, com tanta frequência, sua tenda nos bancos da pousada/ convento, junto ao refeitório, ou nos hotéis da cidade, apesar de ter a noção de que precisa ir ao público, que se encanta com a delicadeza do que ele faz, e se diverte ouvindo histórias que envolvem sua vida e seu trabalho.

Atualmente, prefere trabalhar com a Ceart (Central de Artesanato do Ceará), que coloca suas peças em seus pontos de venda (Aldeota, Aeroporto e Dragão do Mar), e com outras empresas que aproveitam o fluxo turístico para comercializar seus trabalhos.

A partir do trançado de imbé ele colocou Guaramiranga no circuito do artesanato cearense.

Presença freqüente nas feiras, contabiliza mais de dez estados em seu roteiro, onde alegra o estande, porque tem a mesma competência para fazer e dizer o que faz, e como faz, artesão e narrador, o que dá a medida de sua importância.

UM SONHO DE LUGAR

Pernambuquinho, onde ele mora, é um daqueles povoados saídos de uma história de trancoso. A relação natureza/ cultura é tão generosa, que todos se deslumbram com o que vêem e sentem, e esquecem as mazelas, marcas registradas do Brasil.

Teria sido fundado por franciscanos italianos, no século XIX, que se encantaram com o canal que abastecia os engenhos da região. O nome foi uma homenagem a Pernambuco, de onde eles vinham.

Chega-se lá, saindo de Guaramiranga, por uma estrada sinuosa que corta vales, passa por pinheirais, localidades como a Botija, e Forquilha, ou a partir de Pacoti. O distrito se aninha entre as ondulações da serra, parece se esconder, e se proteger do vandalismo de um turismo predatório.

É lá que seu Pedro vive (Vila Pernambuquinho, 26), trabalha, e inicia jovens na arte do cipó de imbé, no centro profissionalizante da localidade, que tem como padroeiro o Senhor do Bonfim. De lá se vai, rapidamente, ao Pico Alto, ponto culminante do Ceará, com mais de mil metros de altitude, de onde se avista o sertão de Canindé e, em dias de céu claro, uma nesga de mar.

Seu Pedro faz deste centro o seu ateliê. Lá ele maquina o que vai ser sua próxima atração, pois é necessário renovar as ofertas, já que os que sobem a serra com frequência são poucos, público - alvo de um turismo seletivo, atraídos pelo clima ameno, pelas trilhas e pelo silêncio. Ele discorre, desanimado, sobre o desinteresse dos jovens em aproveitar sua experiência para suprir a falta de empregos e conseguir uma ocupação prazerosa. Mesmo assim, já formou mais de vinte artesãos, inclusive o filho Francisco Alves da Silva, o que assegura que a tradição será mantida, em última instância, pela família.

Pernambuquinho deve influir em sua capacidade de usar as mãos para dar forma ao sonho e de criar, como outros artistas populares, histórias e explicações para cada uma de suas peças.

O que ele faz vai longe, virou uma assinatura charmosa. Um de seus chapéus de imbé foi presente para um então vigoroso João Paulo II, em sua visita ao Ceará, em 1980. O que faz com que ele diga que sua arte é abençoada.

O IMBÉ

Planta da família das Aráceas (*Philodendron imbe*), essa parasita nativa, cujas raízes aéreas, em forma de cipó, flexíveis, se deixam modelar com facilidade, se desenvolve a uma temperatura entre 18 e 25 graus, nas velhas árvores da serra, mais rapidamente nas de tronco enrugado, que não atraíam formigas, e não tenham o *leite* grosso.

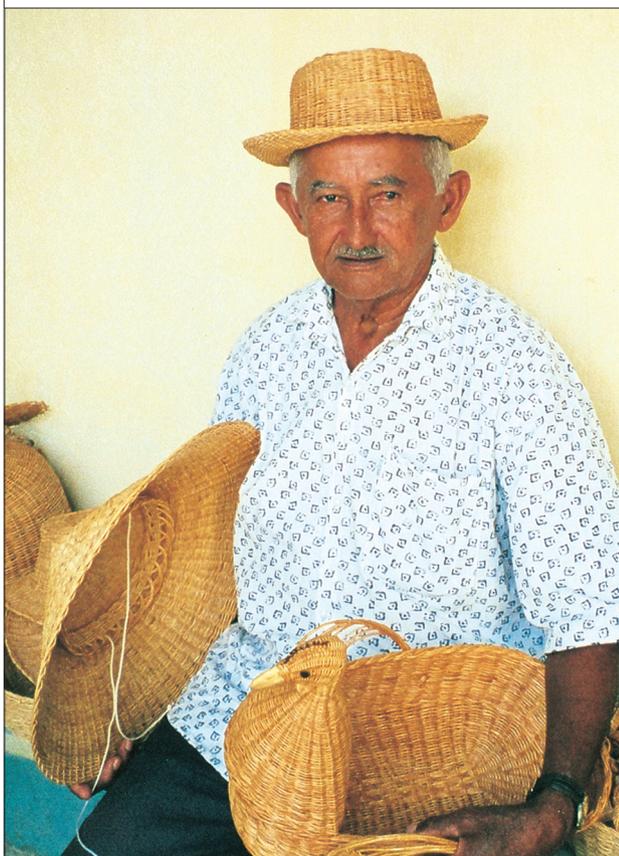
O cipó se dá muito bem na ingazeira, árvore introduzida com o ciclo do café, que era cultivado à sua sombra, e chega a ultrapassar os dez metros. Quando colhido, precisa ser raspado, para retirar suas três capas, e a espessura vai sugerir a finalidade de seu uso. Quando é mais grosso, precisa ser partido, antes de ser trabalhado. Depois de limpo, pode ser armazenado, podendo ser utilizado a qualquer tempo, sem comprometer a qualidade final do trabalho, o que dá tranqüilidade ao mestre artesão.

Sua iniciação com o imbé veio quando trabalhou para a centenária Ypioca, que usava o trançado como revestimento de suas garrafas de aguardente tipo exportação.

Primeiro, ele buscava o cipó e, para assegurar a matéria prima, passou a cultivá-lo. Escolhe o tronco e, de cada três juntas, faz uma muda que é amarrada à árvore, com corda ou barbante, evitando o uso de arame. Tudo reflete uma ligação, afetiva e íntima, com o meio ambiente e um exemplo de que a relação harmônica passa pela certeza de contar com um material renovável, natural, e que contribui para tornar ainda mais verde e exuberante a serra.

O ciclo de maturação do imbé é, geralmente, de três anos. Com sorte, bom tempo, e ajuda dos deuses, em dois anos as primeiras ramas podem ser cortadas. A partir daí, são duas colheitas por ano, e o desafio é pensar no que se vai ser feito. Atualmente, seu Pedro não entra mais no mato. Pode-se dar ao luxo de ter quem o ajude nos serviços pesados.

A leveza e docilidade do cipó levaram a uma ruptura com os balaios para chuchu, que desencadearam sua iniciação no ofício de artesão.



Seu Pedro modela o cipó, com as mãos calejadas de quem um dia lavrou a terra, e hoje trabalha com formas, beleza e função. E tudo por causa do imbé.

O MERCADO

O “marketing” intuitivo o levou a perceber o fluxo turístico dos finais de semana, e ele passou a fazer o que seduziria seu público, e asseguraria suas vendas.

Vieram os abanos, mais decorativos que usáveis, os cobridores para bolos e pães, as fruteiras e as cestas, de vários formatos, com ou sem alças, sendo que umas já vêm com sempre – vivas, que prometem a eternidade, e asseguram cor e alegria, e outras, de tão minúsculas, podem ser usadas como brincos.

Seu Pedro está sempre se renovando. Mantivesse o repertório, estaria condenado a carregar tralhas que ninguém quereria adquirir.

Assim, surgiram as cestas com modelagem de galinhas ou coelhos, as luminárias que são dependuradas no teto com argolas de trançado, e os chapéus, que já totalizam oito modelos, tradicionais ou exóticos, como um cônico, que lembra os colhedores de arroz do oriente.

A história dos chapéus é curiosa. Um dia, numa feira, um rapaz colocou um balaio às avessas na cabeça, e veio o toque criativo de que seu Pedro poderia fazer chapéus com o cipó do imbé. Hoje, são as peças que mais vendem.

Com a idéia de reciclagem, de não perder sobras ou aparas, o que ele chama de *pedaceira*, passou a fazer colares e cortinas, do que antes ia para o lixo.

A necessidade de vender é um estímulo à criatividade, mas ele não descarta buscar inspiração em outros trabalhos, desde que dê seu toque pessoal, ou aceitar encomendas de peças.

Artesanato é para ele forma de expressão e de sobrevivência, o que precisa ser levado em conta pelos

que refletem sobre a obra feita em série, como algo menor ou índice de falta de criatividade.

Seu Pedro está longe dessas discussões que não levam a nada. Ele sabe que nenhuma peça é igual à outra. Existe sempre o risco, o imprevisto, o acaso e as variações em torno do mesmo tema. Sentado em sua oficina, ele manipula os cipós com indisfarçável prazer, faz dobras que parecem impossíveis, sensuais e poéticas, aliando a flexibilidade do cipó à sua destreza de mestre. Modela, com o auxílio de uma faquinha e de cortadores, o que lhe vem à cabeça. Sabe o que tem estocado e o que precisa ser feito para renovar seu estoque, antes que inaugurem o mercado artesanal de Guaramiranga, onde ele já tem um box reservado.

E sempre surpreende com uma criação nova. No tempo da novela “Zazá” (Rede Globo, 1997), onde a personagem interpretada por Fernanda Montenegro, era uma mulher aventureira e corajosa, que voava, seu Pedro modelou um avião que fazia o encanto da crianças (ainda que não voasse) e dos adultos, pelo senso de oportunidade que demonstrava com aquele aeroplano de imbé, com uma boneca de pano sentada por cima. O que ele estará maquinando agora?

Homem de idéias, de trabalho, e de negócios, seu Pedro “se vende” como o artesão do Maciço de Baturité. As revistas, recortes de jornais, e livros, que formam seu improvisado portfólio, estão aí para demonstrar que ele conseguiu ser reconhecido como inovador na arte do trançado. Suas teias e tramas dialogam com galhos e ramas, o que a serra guarda como santuário, resto preservado de mata atlântica, com samambaias e bromélias que guarnecem pedras e árvores. É a natureza e a cultura que se fundem, neste pedaço de paraíso, muito acima da linha do mar e do sertão.





O LITORAL ENTRA NA DANÇA

Um litoral de 573 km, salpicado pelas dunas que se movem, coqueiros que balançam suas palmas ao sabor dos ventos e pelo mar que quebra feito espuma na areia, tinha que sugerir uma dança.

E ela veio na forma do coco, com seus emboladores, ritmado pelas palmas dos pescadores do Pecém, e pela caninha - verde, de origem ibérica, um pouco “vira”, trazida na bagagem do colonizador português, e que permanece, tanto tempo depois, na praia do Iguape, Aquiraz. No princípio de tudo, o toré, dos Tremembé, de Almofala, dança dos primeiros donos da terra, liga para uma etnia que as ideologias não conseguiram desautorizar.

Mais do que o interesse pela performance, o que chama a atenção é o prazer de dançar, mesmo sem roupas adequadas, sem aparato, e sem patrocínio do poder público, que diz querer “valorizar” as tradições.

COCO DO PECÉM

“Sabíá, minha nega, é pau, é pau/ você não sabe quem eu sou/ é pau, é pau/ eu sou o rei dos cambistas/ é pau, é pau/ eu sou Imperador”.

Seu Mirandinha (José Miranda dos Santos) é um pescador típico, aquele dos cartões postais, e dos registros etnográficos do litoral.

Pele enrugada pelo sol, cabelos e barba com predominância do branco, chapéu de palha, aparenta bem mais idade do que os 60 anos que tem. No que é desmentido pelo vigor com que entra todos os dias no mar, em seu bote Robson (nome de um neto) ou nas jangadas dos outros.

Nascido no Pecém, filho de Maria Tabosa dos Santos, e Antonio Miranda dos Santos, é o segundo de cinco filhos do casal, família pequena para os

padrões da época. Quatro estão vivos, inclusive o irmão Aldenor, segundo na hierarquia da dança do coco, que é o comandante nos impedimentos de seu JMS, como tatuado em seu braço, e impresso em sua camiseta.

Casado duas vezes, pai de sete filhos, seu Mirandinha comanda o coco do Pecém, distrito de São Gonçalo, a 65 km de Fortaleza, uma vila de pescadores que entrou para a economia cearense com a construção do novo porto.

A tradição vem da família. O pai foi um dos chefes do coco. Os mais velhos foram morrendo, e os mais novos resolveram não deixar o coco cair.

Seu Mirandinha estudou pouco, deixou a escola para pescar, não por sugestão dos pais, mas por escolha própria, do que hoje se arrepende.

A casa onde mora, na travessa ao lado da agência da empresa Brasileiro, que faz a ligação do Pecém a Fortaleza, de hora em hora, é simples, com a indefectível televisão, cadeiras, a presença simpática do sogro, seu Domingos, de 94 anos, e uma cortina de chita que protege a privacidade da família. A filha mais velha recebe, enquanto o pai chega da pesca, ajudado pelo filho, João Batista, que também é coquista.

No capítulo dos planos, a idéia de levantar um boi, e as lembranças da tiração de reis que continua a fazer todo dia 5 de janeiro.

Seu Mirandinha era do tempo em que o pessoal do coco vestia roupas de algodão, calças pescando siri, e blusas fruxas, encaldadas na tinta do cajueiro, do murici, ou do mangue, as mesmas roupas dos pescadores.

“Cajueiro, cajueiro/ cajueiro, cajueiro/ eu vou me embora/ cajueiro, cajueiro/ cajueiro abalô”.

Depois ganharam a primeira roupa de “tergal”, tecido sintético, e hoje ele veste, melancolicamente, uma camiseta com estampa em serigrafia, com a palavra

coquista, que além de grafada erroneamente, (conquista) faz propaganda de uma pousada, e calça tênis.

A doação da roupa doada, se por um lado parece ser uma atitude generosa, por outro é uma interferência forte. Temos, quase sempre, um grupo uniformizado, de acordo com as posses ou com o gosto do patrocinador.

Houve uma quebra entre a manifestação, cuja origem vem, de acordo com os estudiosos, da colheita do coco, como um canto e uma dança de trabalho, e a espetacularização que ela ganhou.

A dança tornava o trabalho mais leve, ritmado pelas palmas, com a intervenção dos emboladores, um canto vigoroso, onde se acentua a raiz africana, como está presente em dona Selma, de Olinda, e em vários cocos que se espalham por este Brasil afora, como o dos mestres Zé Mendes e Zé Coco, da Majorlândia, Aracati.

Seu Mirandinha relembra um chapéu de tecido, tipo marinheiro, ainda que as fotos antigas registrem o de palha trançada. E diz que, antigamente, no Pecém, fazia parte do grupo dona Cirinha, a rainha do coco.

Hoje, as mulheres “começaram a se misturar”, e integram o grupo, que tem em torno de 20 integrantes, e já se apresentou várias vezes em Fortaleza, nas praias e localidades vizinhas, e sonha com uma apresentação na tevê, agendada uma vez e não cumprida.

O coco é marcado pelo ganzá, cilindro de metal onde tilintam as bolinhas de chumbo que ficam dentro. No passado, existia o caixão de madeira, com dois pedaços de pau para bater, hoje substituídos pelo tarol.

No Pecém, os emboladores Sisnando e Chico da Rosa puxam a dança, e o grupo entoou os refrões, bate palmas e sapateia.

O prazer de dançar faz com que se irrite quando quem os contrata diz que “está bom”, o que significa que está na hora de parar. Se deixarem, dançam a noite inteira, e é bom quando suam. A cachaça faz parte da brincadeira, mas no limite, para não estragar a festa.

Tem o coco de embolada, “para suar mesmo”, e o “coco de parcela”, mais devagar, todo mundo na

roda, um tirando o outro para dançar, dando dois passos, saindo, o que ficou só tirando outra pessoa.

O “coco de cacete” é mais conhecido por maneiro pau, e também é cantado no Pecém.

E assim, entre planos, e trabalho, o coco se integra à rotina dessa comunidade de pescadores, que sonham com um patrocínio, com a idéia fixa da apresentação, como se dançar para eles mesmos (o que eles fazem na colônia de pescadores, ou na praça da Igreja de São Luiz Gonzaga) não bastasse, e fosse necessário o lado espetacular para que o grupo encontrasse sua razão de ser, nestes tempos midiáticos.

“Maneiro pau, maneiro pau/ ai como eu disse eu vou-me embora / maneiro pau, maneiro pau/ ai como eu disse eu sempre vou/ maneiro pau, maneiro pau/ se eu não for na lancha nova / maneiro pau, maneiro pau/ é que na velha eu lá não vou”.

CANINHA - VERDE

“Na entrada de Lisboa/ tem dois belos chafariz/ onde São Pedro lava o rosto/ E São José o seu nariz”.

Seu Edvar Elias de Oliveira nasceu no Iguape, em 1943. O pai, Paulino Elias de Oliveira, pescador do Mucuripe, resolveu mudar de praia, em 1915, e escolheu Jacaúna, como se chamava o Iguape, em Aquiraz, a 50 km de Fortaleza. Casado com Engrácia Rodrigues, tiveram cinco filhos.

Nascido em 1901, morto em 1981, seu Paulino deixou uma contribuição respeitável para os folguedos populares do Ceará. Deitado na rede, quando voltava do mar, ficava embolando coco.

É dele o registro sonoro da Caninha-Verde, no disco gravado por Aluísio de Alencar Pinto para a Funarte, em 1972, (disponível em cd pelo Itaú Cultural, constante da série Documentos Sonoros, volume V).

Teria aprendido a caninha-verde com uns portugueses que estiveram no Mucuripe, provavelmente desembarcados de umas caravelas, nos idos de 1500.

Esta dança, proveniente da região do Minho, tem um quê de “vira” e, ao contrário do que parece, não se relaciona com o ciclo da cana-de-açúcar, sendo que, no além mar, é dançada na colheita do trigo.

A caninha (em Portugal, cana) é um mastro votivo, que eles colocam na sala onde dançam, com cerca de dois metros, em sua horizontalidade simbólica, recoberto por fitas verdes e amarelas, e se insere como um elemento ritual, a velha ligação da terra com os céus a que recorrem todas as culturas.

Verde e amarelo também são as cores das roupas das 15 pessoas que participam da dança, feitas em cetim brilhante. Seu Edvar, que é o mestre, usa um lenço vermelho no pescoço, chapéu de palha pintado de esmalte, com espelho redondo, e penas tingidas.

Quando seu Paulino morreu, depois de oito anos prostrado por uma trombose, em sua casa à rua São Pedro, pediu aos filhos que não deixassem as danças cair. Foi quando seu Edvar resolveu tomar a frente, com a colaboração do irmão çacula Francisco Elias.

“Essa caninha-verde está nas minhas mãos, eu não solto essa cana-verde não. É a grande herança que eu recebi dele, é raiz”, prossegue.

“É tão belo os portugueses/ é tão belo festejar/ nosso rei já vai ao trono/ vamos todos festejar”.

Ao contrário das expectativas, seu Edvar não é pescador. Entrou umas vezes no mar, mas não gostou. Vive de fazer artesanato, bonecos de búzios, cordas e cocos, que vende em suas viagens, que são muitas e longas, inclusive por outros Estados. Passa um mês no mundo e outro em casa “fabricando”.

Casado há 32 anos, com dona Francisca, tem, um casal de filhos, e moram na rua Beira Rio, bairro do Iraque, que ganhou esta denominação quando da guerra de 1991, porque era palco de muita confusão e briga,

situação que melhorou, ele testemunha. A filha, casada, é dona de casa, o filho, eletricista, vez por outra arrisca uma peça artesanal, como o grupo de coco que fez com fios, e o pai exhibe orgulhoso.

A caninha-verde completa dura, em média, três horas. É uma espécie de auto popular, apresentado por um rei coroado, que abre o folguedo, dança, e faz as apresentações cantando refrões.

O trecho dramático fica por conta de um casamento, que não é do agrado da família. A filha, vestida de noiva, pede licença ao pai, à mãe, e ao irmão para se casar, sempre cantando, e a argumentação em contrário, também cantada, é irrefutável: “minha filha/ não se case/ se lembre da boa vida/ ontem eu vi uma casada/chorando de arrependida”, diz o pai.

A mãe não faz por menos: “Minha filha não se case/ vais viver como tu ques (sic)/ ele hoje é teu marido/ e amanhã dá-te com os pés”. O irmão reforça a cantilena familiar: “Minha mana não se case/ vai viver como tu gosta/ ele hoje come a carne/ e amanhã tu rói os ossos”.

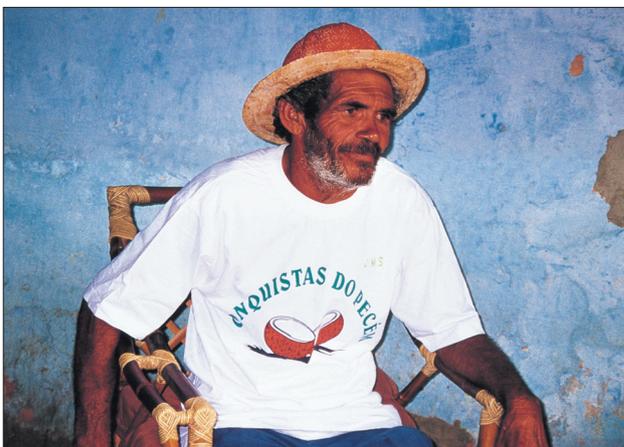
Casamento feito, os noivos, desiludidos, cantam: “Marido, meu bom marido/ aonde está o teu sentido/ quero que você me dê/ o que me tinha prometido”. O marido retruca: “Faz três dias de casado/ e já me vejo arrependido/ e o diabo da mulher/ só me procura por vestido”.

E a dança continua como se fosse a festa do casamento, com um padre que joga a batina preta por cima da roupa básica, e os convidados. A estrutura da caninha - verde é fixa, e as estrofes não mudam.

Seu Edvar diz que gosta de dançar num tablado porque a pisada é boa. No começo, dançavam à luz de lamparinas, na colônia de pescadores Z-9.

O período mesmo de sua representação é no final de ano, como comemoração do natal, ano novo, e reisado, no ciclo das festas da epifania.

Sem pedir licença, seu Edvar se levanta e volta vestido a caráter, se anima e, quando dança, vira uma personagem, grita, urra, ri, assume seu lado dionísio.



“E o pendão da cana verde/ caiu n’água e foi
ao fundo/ é tristeza mulher casada/ que cai na boca do
mundo”.

Ele fala dos planos: pretende retomar o coco
e para a caninha-verde, ele pretende também adquirir
os pandeiros, já que no momento estão sem este

instrumento, que marca o ritmo, e dá o embalo da alegria.
O projeto mais ambicioso, no entanto, é a remontagem
da Nau Catarineta, que ele aprendeu com o pai e ainda
sabe cantar.

As lembranças indicam uma encenação feita por
seu Paulino, com um navio de taipa, os marujos, e toda a
história do auto, que vem das viagens marítimas, e ficou
registrado em uma fotografia, valiosa e rara, que pelo
menos um morador da praia guarda com o maior zelo.

Reclama da falta de apoio dos poderes
públicos, que preferem investir em outros projetos.
Como se os grupos tradicionais, que interessam pouco
para investimento, no contexto da cultura de massas,
não pudessem se cotizar, dançar do jeito que podem,
rompendo com um assistencialismo que tem o preço da
apropriação. O importante não seria brincar?

A comunidade, por sua vez, reclama de suas
atitudes de dono, e não de animador ou líder do grupo.

A memória de seu Paulino continua forte, os
folgedos eram e deveriam ser um cimento social, um
ritual de evocação, um laço, que não pode se perder.

Que força teria essa caninha-verde para se
manter viva tanto tempo depois? Que significado
teria para o Iguape? O que ela seria mesmo, além de
uma contribuição lusitana que se adaptou aos nossos
códigos?

Vestido de mestre, suado, exausto, seu Edvar se
senta um pouco. Veio muita gente vê-lo dançar e ele se
sente como gosta, à luz dos refletores que não existem.
Posa para as fotos, é aplaudido, e canta a despedida:

“Adeus campina de flores/ adeus terras de morar/
adeus, adeus, meus amores/ até quando eu cá voltar”.





BRAÚNAS E PEQUENOS

Na zona rural de Limoeiro do Norte, vale do Jaguaribe, a 200 km de Fortaleza, pela BR-116, se localiza a comunidade do Córrego da Areia, que faz uma das melhores e mais originais cerâmicas do Ceará.

Lá, Braúnas e Pequenos, dois clãs que, na verdade, têm a mesma raiz, modelam o mundo a partir do barro retirado da lagoa da rua da Palha, também conhecida por Lagoa das Mercês, em homenagem a quatro mulheres que, até onde se tem notícia, deram início a essa atividade nesse sítio.

A estrada carroçável leva à localidade, que fica a 5 km da sede do município, e segue em direção a Tabuleiro do Norte. O caminho se bifurca e fica ainda mais estreito até que se chegue ao sítio dos Braúnas, depois, retoma-se o caminho de piçarra, se atravessa, intrepidamente uma ponte de madeira, e o território é dos Pequenos.

FUNDAÇÃO

A história do Córrego de Areia é mítica. Segundo a tradição oral, a grande enchente de 1866, a maior que o Jaguaribe teria tido, escavou vales, formou trincheiras, canons, e um dos acidentes geográficos que surgiu daí foi o Córrego de Areia.

Chico da Mercês, morto por volta de 1930, trabalhava com chifres. Fazia pentes, agulhas de tarrafas, carretéis e, com madeira, esculpia cachimbos do miolo da aroeira. Suas quatro filhas, Senhorinha, Deição (corruptela de Conceição, padroeira de Limoeiro), Pedrinha e Munda (Raimunda), conhecidas como as Mercês, faziam alguidares, panelas e pratos de barro, que levavam para vender na feira da cidade.

Elas demarcaram a lagoa como o local de onde o barro deveria ser retirado. Barro que dá liga, massapê, próprio para a louça, ao contrário do que vem misturado com areia.

Desde então, a tradição foi mantida, e adaptada aos novos tempos.

Hoje, por exemplo, o barro reveste latas de metal, que acondicionam querosene, e se transformam em fogareiros, já que fica difícil pagar o preço do gás. O barro protege as latas, mantém o calor, e dizem que assegura o sabor do pirão de feijão, prato típico da comunidade, onde se despeja o caldo sobre a farinha e se cobre, ao contrário do tradicional que é mexido ou escaldado.

Longe da cidade, se ligam ao mundo por meio de parabólicas. As encomendas não são rejeitadas. Tudo é válido para quem precisa sustentar a família. A arte entra, não apenas como forma de subsistência, mas como expressão de uma visão de mundo.

Se fomos feitos de barro, segundo o relato bíblico, maravilhas podem ser modeladas a partir da argila. É o que eles fizeram, fazem, e continuarão a fazer pela vida afora. Uma atividade de praticamente todas as culturas, desde tempos imemoriais, e que se mantém, na contemporaneidade, pela docilidade e resistência do material, e pela capacidade que o homem tem de modelar, criar, e transformar o barro em produto nobre, nesta valorização, nostálgica, do natural.

BRAÚNAS

O velho João Braúna morreu há mais de dois anos (setembro de 2002), mas o forno que deixou continua de pé, da mesma forma que a casa de taipa, onde ele foi morar quando se casou com dona Nilce, em 1955, preservada, da mesma forma que o forno, em sua memória, como uma homenagem.

Os dois faziam cerâmica. Ele, quando voltava do trabalho nas terras alheias, onde cultivava feijão, milho e algodão (quando ainda se cultivava algodão). A louça ficava do meio dia pra tarde.

Ela, enquanto isso, cuidava dos doze filhos que tiveram, além dos nove que criaram, dos quais três mulheres também se dedicam a esse ofício: Veranilde, Avelanda e Ercila. O filho Orlando desistiu, foi estudar, mas tem planos de seguir a linhagem dos pais. A filha mais velha, Iolanda, deixou de fazer louça depois que se casou.

Chegar ao sítio de meio hectare onde moram é um encantamento. Em meio a mangueiras, limoeiros, cajueiros, estão as onze casas, sem cercas ou muros, pois os Braúnas deram um pedaço do chão que tinham os filhos que se casaram e se permaneceram junto a eles. Cada casa tem seu galinheiro, as chuvas deixaram tudo verde, e a água que nunca falta, vem de um poço.

A conversa flui mesmo no terreiro, onde dona Nilce, apesar de ter abandonado a arte, alegando cansaço e dores nas costas, não resiste, toma uma bolão de argila molhada e, displicente, modela um vaso. A agilidade é espantosa. Sem torno, apenas com as mãos, a peça ganha forma. Depois será raspada com talas de carnaúba, e alisada com instrumentos que ela guarda num cesto.

Hoje, aos 70 anos, aposentada, Dona Nilce lembra que começou a modelar aos sete anos, iniciada pela avó, Maria Conca, com quem morava, que passava a palheta, e “endireitava” o que ela fazia.

O pai, José, também trabalhava com argila: fazia potes, cavalos de barro com caçuás, e pebas.

Enquanto dona Nilce modela a peça, os filhos falam sobre o processo.

O barro é escavado da lagoa, com uma enxada, e transportado, até o local de trabalho, em carrinhos de mão e bicicletas. Antigamente, era levado em alguidares, sobre a cabeça protegida por uma rodilha de pano e ela diz que chegava em casa, “estatelada”.

Este ano, a lagoa, que fica a um quilômetro de onde eles moram, encheu logo com as primeiras chuvas, mas os Braúnas, previdentes, têm algum barro armazenado.

Este barro, quando vem seco, é colocado numa vasilha e molhado. No dia seguinte, é retirado e amassado

com os pés, para que fique ligado, primeiramente, em cima de uma esteira de palha, hoje substituída por um saco de plástico. Depois de úmido e pisoteado, o barro fica até um mês pronto para ser usado, o que facilita o trabalho dos artesãos, mas tem de ser aguado, todo dia, para não ressecar ou pedrar.

Este barro será modelado e se transformará em panelas, vasos, cinzeiros, o que o povo compra para usar no dia-a-dia ou enfeitar suas casas.

Eles não contam com torno. As peças pequenas são feitas a mão, em cima de uma tábua, com o auxílio de uma palheta, faca, tala de carnaúba, para cortar o “beicho”, e um paninho que dá o acabamento final.

Depois da peça pronta, posta para secar ao vento, ganhará o acabamento final, onde entra o cabo do pente para alisar, a ponta da faca para fazer os desenhos, e a aplicação dos relevos, e então levar para o forno.

Este é um capítulo à parte. O forno, espécie de poço, com umas vigas suspensas, onde serão colocadas as peças para a queima, será coberto por cacos de peças que “papocam” (estalam e se quebram) durante o processo, por conta das bolhas de ar que ficaram dentro.

Por intermédio de um buraco, rente ao chão, são colocadas as brasas, lentamente, para não provocar choque térmico. Quando o forno esquenta, as brasas podem ser colocadas, mais e mais, e, em média, quatro horas depois, as peças estarão cozidas.

A divisão das tarefas é fundamental e cada qual tem sua preferência e seu estilo: Avelanda, gosta de fazer jarrões; Veranilde, as peças utilitárias; e Ercila é quem modela cinzeiros, cofres, corujas, porcos e tartarugas mealheiros. Complementam o que ganham os maridos.

O depósito improvisado esconde parte deste tesouro. Depois, as peças serão embaladas com papel jornal, e arrumadas na carroça, com palha de bananeira, e irão para a feira de Limoeiro, aos sábados, quando a cidade regurgita, e elas podem vender as maravilhas que saem de suas mãos privilegiadas.

PEQUENOS

Quem visitar o Museu de Arte e Cultura Populares, do Centro de Artesanato, em Fortaleza, vai encontrar umas peças intrigantes de um artista chamado Zé Pequeno e quase nenhuma informação, além da menção de que era procedente de Limoeiro do Norte.

Primo de João Braúna, Zé Pequeno, ou José Sebastião da Silva, foi o chefe do outro clã, e o mais famoso louceiro do Córrego de Areia, de todos os tempos. Morto há quinze anos, deixou viúva, dona Teresa, que, aos 75 anos, abandonou há tempos a arte de fazer alguidares e panelas, e deitada na rede, pita um cachimbo. Com uma forte crise de erisipela, fica arisca, quando se fala em conversa ou em fotografia, e por via das dúvidas, entra mofumbo adentro, deixando que os filhos, Pio, Lúcia, e Maria, façam as honras da casa. A filha Raimunda não deu o ar de sua graça.

Zé Pequeno, que foi responsável pela iniciação de todos os filhos na cerâmica,- decorativa no caso dele-, também alternava essa atividade com a agricultura. Não possuía terras e trabalhava alugado, roçando o chão dos outros. O mesmo que faz o filho Pio, 35 anos, ceramista de mão cheia, que diz, sem falsa modéstia, que suas peças são mais bem acabadas que as do pai.

O repertório de Pio, que ele faz questão de enumerar, dialoga com a cerâmica de Vitalino de Caruaru e de seus discípulos: carrocinhas de juntas de boi, cantadores de viola, Lampião e Maria Bonita, professores, padres confessando, jogos de sinuca, bumba - meu - boi, carroças de cavalos, conjunto de tocadores, bandas cabaçais, dentistas extraindo dentes e vaqueiros derrubando a rês. O acabamento é irrepreensível, o barro torna-se macio, de tão alisado, o que demonstra sua destreza na tala e seu toque nos olhos das peças com o tubo da caneta esferográfica. Faz uma média de dois salários mensais, quando faz sol.

O forno comum também fica no quintal das terras onde eles moram, vizinhos, mas de frente para a

estradinha, sem o clima de sítio dos primos Braúnas. O forno do tempo do patriarca não existe mais.

O barro que eles usam também é retirado da lagoa da rua da Palha, a cerca de um quilômetro de suas casas, trazido em baldes na cabeça, carros de mão e bicicletas.

Um dia, um poderoso do lugar tentou, em vão, cercar a lagoa, como propriedade sua, mas teve de retroceder diante da reação da comunidade.

Os Pequenos estão parados porque não esperavam uma temporada de chuvas tão intensas e estão, praticamente, sem barro.

Pio se vira trabalhando na cultura do arroz: planta, colhe, pila.

Lúcia (43 anos) e Maria (55 anos), que gosta de ser chamada de Maria do Zé Pequeno, reclamam das autoridades que não mandou mais compradores, que iam todos os meses ao Córrego de Areia, e dizem que com o novo governo do Estado, “tudo se desmantelou”.

Maria faz menção, oportuna, ao pessoal do projeto Rondon, dos tempos da ditadura, quando estudantes, a pretexto de conhecer a realidade do país, e como reforço de um projeto nacionalista, eram desmobilizados. Interessante mostrar como a tradição não se fecha a novas influências, desde que digeridas e adaptadas pelo artesão, e que ele encontre significado naquilo que vê, sem imposições iluministas.

A valorização do artesanato se deu, principalmente, no governo Geisel, cuja filha, Amália Lucy, dirigia o Instituto Nacional do Folclore. O pessoal que foi para o Córrego de Areia, deu a sugestão do serviço para feijoada, trouxe revistas com fotografias, que Maria adaptou, imprimiu seu toque, e hoje constitui o carro-chefe de suas vendas.

Curioso como ela faz variações em torno do mesmo tema, com o que ela chama de feijoada “jerimum”, com peças bojudas e com gomos; serviços só com pratos rasos, ou com pratos rasos e fundos, que combinam bem com o feijão preto e seus pertences, que se tornou um



estereótipo nacional, como a caipirinha, a mulata, o carnaval e o futebol.

Na estiagem de 2001, foi junto aos Pequenos que, um grupo de cinquenta trabalhadores rurais se iniciou na cerâmica, como forma de mantê-los ocupados e elevar sua auto-estima, de acordo com a fala oficial, e não deixá-los ganhar dinheiro sem fazer nada, o que seria uma atitude paternalista. Recebiam dinheiro para comprar a tala, o barro, e uma bolsa de meio salário do Estado, e suas peças eram expostas, vendidas, e o dinheiro enviado para eles. Poucos prosseguiram neste ofício.

Maria fala com orgulho que foi monitora deste trabalho. E mostra uma pedra há mais de noventa anos em poder da família, e que ela considera uma relíquia, ainda em uso para alisar as peças que modela. Mas não perde a oportunidade de dizer que está velha, abusada, e vendendo pouco.

Com as chuvas fortes, os Pequenos vivem um momento difícil. Pio trabalhou duas semanas e perdeu tudo no forno, por conta da molhada. A queimadeira é Maria, e o forno segue o modelo dos Braúnas, como um poço circular, de tijolos, que é a etapa final e a mais tensa do processo. Lúcia é quem faz melhor as peças pequenas, as mais finas, de acordo com os irmãos.

O clima é solidário. O trabalho é como um mutirão, o que não invalida a autoria nem nega o estilo, o toque pessoal de cada um. Pio maquina novos bonecos. Maria imagina a feijoada fumegante em seu serviço de 35 peças. Lúcia faz brinquedos: mesinhas e suas cadeiras; fogão com as panelas. É o lúdico provocando o imaginário de crianças que vão ver no barro o material que modelou seus primeiros sonhos. Só Raimunda ninguém sabe o que faz...





CONCERTO SERTANEJO PARA DUAS RABECAS

Parente próximo do violino, a rabeca tem uma sonoridade roufenha que sai de suas quatro cordas, arranhadas pelo arco, e nenhuma é igual à outra e cada qual soa diferente, mesmo quando assinadas pelo mesmo artífice, daí sua riqueza.

Elas são feitas, artesanalmente, em vários pontos do país. Seu Néelson da Rabeca, em Marechal Deodoro, Alagoas; Mestre Salustiano, em Olinda, Pernambuco; seu Luiz Pereira, no Poço da Serra, em Quixeramobim.

Podem ser encontradas no Nordeste; no vale da Ribeira, São Paulo; ou em Morretes, no Paraná.

Foram valorizadas pelo movimento Armorial, e retomadas por artistas tão diferentes e ao mesmo tempo tão próximos, como o “brincante” Antonio Nóbrega; Siba, do Mestre Ambrósio; Orlângelo Leal, do Dona Zefinha; e José Eduardo Gramani (1944/ 1998), que depois de ter ganhado uma rabeca de Anna Maria Kieffer, usou o instrumento tradicional para trabalhos de pesquisa, reinvenção, e virtuoso, que estão tendo seqüência com o grupo Anima, de Campinas.

Associada a cegos de feira, pela importância que ganhou nas mãos de Pedro Oliveira, esta provável herança árabe, desdobramento da viola-de-arco medieval, animou pejejas, acompanhou a leitura de romances, como o de “João de Calais”, e fez a festa nas brenhas do sertão.

RABECA DO SUL

José Oliveira é refém da genialidade do pai, o cego Oliveira, uma espécie de referência e de sombra.

Nascido no sítio Baixio Verde, no Crato, em 1912, Pedro Oliveira se criou em Palmeira dos Índios, para onde a família alagoana se mudou, em 1915, por causa da seca, se fixando de vez no Cariri, em 1939.

Pedia esmolhas na feira e aprendeu a tocar rabeca. Antes, soprou um realejo, mas achava que acabava com a voz, segundo as lembranças do filho.

Este aproveitou as lições que tivera, informalmente, ouvindo o pai cantar romances, e pelear com os maiores cantadores de então, incluindo o cego Heleno, de Nova Olinda; Raimundo Sabino, de Juazeiro; João Vilanova, da Paraíba e Zé Mergulhão, de Alagoas.

José nasceu no dia 3 de janeiro de 1943, e aprendeu a tocar rabeca com o pai.

Pedro adoecera em uma viagem que fizera a Ingazeiras (Aurora), sofria da febre conhecida como “paratifo”, e a família vivia uma fase de penúria. José teria pensado: “o que é que eu vou fazer agora?”

O pai não queria que ele fizesse a feira. Mas a mãe Anunciada foi convencida por um vizinho, que era comerciante, a “botar o Zé para tocar”.

Aos doze anos, José resolveu ir para a rua e fazer algum dinheiro para ajudar nas despesas da família.

No dia da estréia, o pai pressentiu que ele não estava em casa. A mãe disse que ele estava tocando na rua e o pai o abençoou. “Deus tome de conta dele”. Que outro destino caberia a este menino? Não estaria reservado aos cegos o papel de vender poesia nas feiras?

“José chegou, Pedro”, disse a mãe. E o pai, objetivo, foi logo perguntando quanto ele apurou.

Daí em diante não parou mais. Cantava em renovações (a festa que comemora a data da entronização do Coração de Jesus numa casa) e nas romarias. Começou a conseguir uns trocados.

PAI E FILHO

O pai, curioso, queria saber o que o filho cantava. Logo estavam se apresentando, juntos, na feira. E na rua São Pedro, em frente ao Centro Elétrico, cujo dono, Luiz Casimiro, deixava uma das três portas da loja fechada, aos sábados, para servir de rotunda aos cegos rabequeiros. Dupla que, às segundas, infalivelmente, marcava presença na feira do Crato.

Pedro Oliveira era repentista dos bons e, quando se apresentava sozinho, cantava romances que um irmão lera, pacientemente, e ele decorara, com sua memória privilegiada. Sabia de cor cerca de 120, exagero o filho.

José não teve a mesma disciplina. Confessa que é preguiçoso e gosta mesmo de andar, para desespero da mulher Zuzinha, com quem se casou em 1972, principalmente, depois da trombose, que deixou algumas seqüelas, e o levou a sessões de fisioterapia.

Sempre passou a maior parte do tempo na rua e, ainda hoje, sai de casa pela manhã e volta à tardinha. Muitas vezes, toma o ônibus para o Crato, só pelo prazer de viajar, e de vadiar, ainda que não beba, e ache que a cachaça não traz inspiração, mas desmantele.

Gosta, como ninguém, de uma conversa, e é capaz de se esquecer do tempo que passa.

A mãe morreu em 1980 e o pai casou com dona Maria José, em 1981, casamento que durou até a morte do velho rabequeiro, em 1997, no sítio Cipó, Juazeiro do Norte, onde moravam.

O filho repete seu repertório e sabe cantar apenas seis romances, dentre os quais “Mariquinha e José de Sousa Leão”, “O Capitão do Navio”, “A Princesa Rosa” e “A Menina Perdida”.

Não é fácil encontrá-lo na casa da rua Princesa Isabel, bairro do Pirajá. Enquanto não chega, a mulher desfia um rosário de reclamações, lamenta a vida que leva, e relembra o primeiro marido, de quem enviuvou. Elogia o sogro, um homem de bom procedimento, e maldiz o marido, que não faz por onde prosperar.

O cego Zé Oliveira, depois de conversar, e desfiar sua história, a do pai, e a de João de Calais, que ele sabe, sem rima e sem métrica, manda buscar a rabeça.

“João de Calais viu duas moças sendo vendidas na Sicília, Constância e Isabel, arrematou as duas e se casou com Isabel. Ela saiu grávida, teve um filho e ele ficou com ela. A Sicília pertence à Inglaterra”, ele interrompe o cordel.

Conta do disco que gravou e que espera ver

lançado. Abre a caixa com cuidado. As cordas não são de tripas, mas de aço. Coloca o instrumento sobre o ombro, apoiado no pescoço, faz dançar o arco, e começa a cantar com a voz roufenha, como o som deste instrumento antigo, que se perdeu e se achou em nosso sertão.

RABECA DO NORTE

De Itapipoca para o Alto da Maritacaca devem ser uns cinco quilômetros. Lá vivem, em uma vila de casas de taipa, junto à estrada que vai para a praia da Baleia, Raimundo Bezerra do Nascimento, conhecido como Raimundo Veríssimo, por causa do pai (Veríssimo Antonio do Nascimento), e sua mulher, dona Maria Teixeira Cardoso, em uma rede, armada na varanda, cabelos soltos, debulhava milho enquanto ouvia o rádio recoberto por uma toalha.

Ele nasceu em 1937, em Salgado dos Pintos, a meia légua de onde moram hoje, de uma família numerosa - doze filhos -, de um casal de agricultores. A mãe, Francisca Bezerra dos Santos, contava muitas estórias de trancoso. Estudou pouco, só aprendeu a carta do ABC, e mais nada.

Ela veio ao mundo, no mesmo ano, na localidade de Cachorro Magro, e, aos oito anos, a família se mudou para a Lagoa do Mato. Casaram no padre e no civil, em 1960, tiveram doze filhos, e o único músico, tocador de sanfona, foi assassinado no Pará.

Dona Maria ficou cega, há 32 anos, e se recusou a fazer um transplante de córneas, em Campinas, porque não queria os olhos do morto, tinha medo de que ele voltasse à noite, para lhe “atubibar”.

O marido chegou do roçado em uma bicicleta. Era quase meio dia, mas ele havia almoçado antes de ir para o trabalho. Disposto, suado, tira o chapéu, e cumprimenta os que invadiram sua casa.

Passou a se interessar por música depois que o irmão mais velho, Francisco Veríssimo, comprou o

cavaquinho de um amigo. Junto com o instrumento viera um método, que ensinava a posição dos dedos, e foi assim que ele deu suas primeiras notas, o resto aprendeu de “cabeça”, mesmo.

O irmão se desinteressou pelo cavaquinho, e comprou a rabeca do João Correia, do Sítio Capote, um dos três rabequeiros da região (os outros eram Joaquim Inocêncio, do sítio Macaco, e Martim Pereira, da Lagoa das Pedras). Raimundo passou a tocar melhor do que o irmão, e acabou ficando com a rabeca. Aos doze anos, nascia o tocador.

Tocava a noite inteira, emendava dia e noite, outras vezes “empeleitava de mês para tocar, e a rabequinha só mandando brasa, nas festas e forrós”. “Tomava um melzinho”, que ninguém é de ferro, mas dona Maria nunca achou bom. Quando era nova, sempre o acompanhava: “era eu tocando e ela mais eu”. E assim corriam a Gameleira, Capote, Beira do Rio, acompanhados por bongô, pandeiros, maracás, e cavaquinho, espalhando alegria pelas praias, serras, e sertão.

Fez fama. Era chamado para todas as festas. O repertório era basicamente Luiz Gonzaga. Década de 50, auge do “rei do baião” e tudo era transposto para as cordas da rabeca. Só toca música dos outros, mas a mulher lembra um choro que ele compôs e se esqueceu.

Hoje, o povo prefere as bandas, mas ele toca assim mesmo, sente prazer no que faz. Não é dos que abominam o presente ou têm nostalgia do passado que foi sempre melhor.

Dona Maria cantava, e ainda canta, nos sapateado dos “papangus” dos reisados que organizava, nas quermesses, e nos dramas, espécies de autos ou operetas, dramáticas ou cômicas, que ela encenava com as meninas. E lembra o canto de chegada:

“Boa noite a todos/ à nossa chegada/ viva o nosso drama/ e viva a nossa entrada/ uma acham feio/ outros acham bonito/ ô meus senhores/ queiram desculpar”.

As lembranças se atualizam: “Viva nosso drama/ que vem do oriente/ estrela do norte vem/ resplandecendo/ uns acham feio/ outros acham bonito/ ô meus senhores/ queiram desculpar”.

Com a rabeca, seu Raimundo acompanhava o espetáculo, que hoje não se repete mais. As meninas se envergonham dos dramas, mas o casal sabe tudo de cor, letras e músicas, e está pronto para reeditá-los.

O rabequeiro tocava nas danças de São Gonçalo, no Piancó, e no Angelim, quando alguém fazia uma promessa, e a rabeca rangia a noite inteira, em louvor do santo, com os pares se alternando, em filas, e alguém segurava a imagem, no centro da sala. Dança diferente, aquela, de penitência, em louvor ao santo português, representado como um violeiro.

Ele relembra o toque acelerado do forró, que ele chama de “queimado”, e “Sururu”, composição do maestro Frota, também de Itapipoca, que fazia parte de seu repertório e era o maior sucesso na região.

MEMÓRIA

Não se queixa da vida. Diz que ganhou muito dinheiro com a rabeca. Hoje tem um pedaço de chão, mas sempre trabalhou (o pai e o avô também) nas terras dos outros.

Começou a tocar o pé-de-bode, a sanfona de oito baixos, mas achou ruim. Este era o território onde reinava Vicente Caboré, da Lagoa do Mato. Durante vinte anos tocou a sanfona convencional, de oitenta baixos, mas gosta mesmo é da rabeca.

Por ela é capaz de esquecer o tempo, pegar o sol com a mão, na barra do dia, e animar a festa, que é uma espécie de missão, e o maior dos seus prazeres.

O que não o impediu de largar um pouco o instrumento, que despencou da trave onde estava guardado, e se despedaçou. Os restos, ele jura ter jogado no lixo, o que não convence muito, tamanha a sua paixão, mas tem planos de encomendar uma nova a um velho

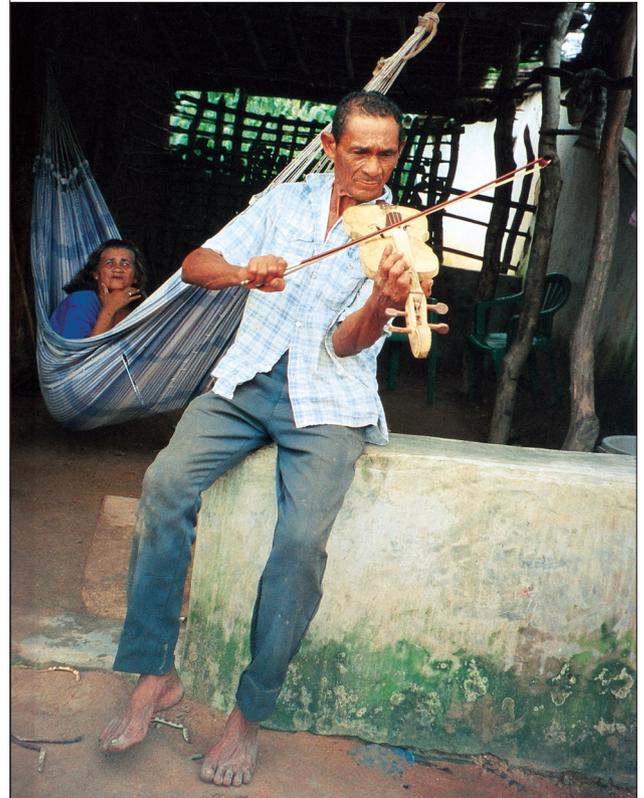
rabequeiro, que teria uma improvisada oficina (luteria?) em Itapajé.

Fala que nunca se apresentou em emissoras de rádio, ainda que tivesse vontade de mostrar seu “firviado”, e viajou apenas umas três vezes à capital, onde mora um filho. Ele prefere dizer que “foi levado”, e que não conhece nada da cidade grande.

Seu reino é Itapipoca, antiga Imperatriz, entreposto para armazenamento de algodão, em meados do século XIX, distante 140 km de Fortaleza, com seus três climas, cavernas e inscrições rupestres, sua feira que já foi objeto de uma dissertação de mestrado, e os trilhos da Estrada de Ferro de Sobral, que cortam a cidade.

De suas terras só se afastou uns meses, quando morou em Canaã, no vizinho município de Trairi, sempre trabalhando na agricultura, e tocando seu instrumento para animar a vida.

As pedras estalam, ainda mais no “tirinete” de seu Raimundo, onde é difícil não se dançar a noite inteira, ou o dia e a noite, reinventando dionísio, e mostrando um sertão que está acima dos clichês. Este sertanejo é, antes de tudo, alegre, principalmente quando chove.



E é este canto da chuva que sua rabeca acompanha, louvando a fertilidade do chão, e a alegria dos homens e mulheres que fazem este mundo mais digno e melhor.





MARCAS DO GADO NA ARTE DE EXPEDITO SELEIRO

O s Inhamuns talvez sejam a região cearense onde as marcas do ciclo do gado se fazem ainda mais presentes e mais fortes.

Quem sabe a secura, a caatinga em seu esplendor, o chão esturricado, remetam à travessia dos rebanhos que eram levados para o Piauí.

Nessas viagens, foram criadas fazendas, que depois se transformaram em vilas e cidades. E o vaqueiro foi sempre o homem livre (não poderia ser de outra forma), encourado, sob o sol, enfrentando o mormaço, personagem de narrativas orais, dos folhetos de cordel, e do romance regional, trotando, altivo, ao som de chocalhos, e dos mugidos, e aboiando, ao final da tarde, neste grande sertão, que está dentro de nós.

Foi lá, em uma Arneiroz, perdida no tempo e no espaço, que nasceu Expedito Veloso de Carvalho, em 1939.

O pai, Raimundo Pinto de Carvalho, vaqueiro, aprendera as artes de trabalhar o couro com o avô, Gonçalo Pinto de Carvalho, também vaqueiro de fama.

Começaram fazendo selas, gibões, perneiras, chapéus, sandálias, bornais, o que os vaqueiros precisavam para se tornarem esses heróis, com suas armaduras de couro, enfrentando a aridez de um quase deserto, e cristalizando o estereótipo do sertanejo forte.

O menino Expedito cresceu em meio a esta faina, ouvindo histórias de bois e aprendendo a fazer do couro o material de sua grande arte.

O COMEÇO

O pai, meio cigano, não esquentava lugar, e o menino foi batizado em Campos Sales, extremo sul do Ceará, divisa com o Piauí. Foi só o tempo de arrumar o matulão e voltar, tangendo a família, para a localidade de Nova Roma, distrito de Tamboril, nos Inhamuns.

De lá, algum tempo depois, carregou sua mulher, dona Maria Pastora Veloso, ainda hoje viva, e os seis filhos, e se estabeleceu em Nova Olinda, em 1951, de onde Expedito nunca mais saiu.

O “velho” morreu em 1971, em Assaré, e Expedito, além de enterrá-lo, teve de trazer os irmãos para acabar de criar, já que era o mais velho, e a mãe que passou a viver com ele.

Desde 1962, ele estava casado com dona Francisca Pinto de Carvalho, natural de Nova Olinda, também tiveram três filhos homens (Welton, José Roberto e Francisco Hermano, o Maninho), e três mulheres (Marinês, Edivânia e Cícera), todos trabalhando sob seu comando, da mesma forma que o irmão Luís, contribuindo para manter este ofício, que exige inventiva e habilidade.

Hoje, bem estabelecido, com uma oficina / loja, onde atuam oito pessoas, com um trabalho reconhecido de atualização das artes no couro, mostra a máquina antiga que foi do avô, importada, com jeito de holandesa, pela coroa fundida no metal, detalhe decorativo, e marca de chancela, que ainda funciona, e bem, ele faz questão de provar.

A fachada ostenta o letreiro ARTENCOURO, pintado pelo filho Maninho, artista plástico. Dentro, prateleiras e mais prateleiras, com o que o engenho e arte de um povo é capaz de fazer. Expedito é um vigoroso intérprete da transformação de um material nobre, como o couro, em objeto de desejo, nestes tempos de valorização do feito à mão.

A OFICINA

Ele é o mestre, como nas velhas corporações, e rege o trabalho dos auxiliares, sendo as tarefas bem divididas, como numa linha de montagem.

A condição de mestre não implica em privilégios, pelo contrário, ele trabalha mais que os outros, acordando mais cedo, às 4 da madrugada, indo para a oficina, antes do café, e organiza tudo, para os artífices e aprendizes encontrarem os moldes feitos, o material separado, e ele a dizer: “faça isso, e você isso, e esse aqui também, porque eu sei o que vou fazer”.

O couro de bode é comprado em Assaré; a camurça em Juazeiro do Norte; a vaqueta natural vem de Pernambuco; e, em Nova Olinda, ele adquire o couro de boi.

Viajando no tempo, relembra que seu avô e seu pai curtiam o couro que trabalhavam. Morto o animal, o couro era retirado, com perícia, cobrada desde a hora do abate, onde um corte desastrado reduziria o valor da peça. Depois de salgado ou posto para esticar nas varas, ao sol, a vez de ir para o tanque, com cinzas de angico, para que caíssem os pêlos, primeira etapa de um processo, logo superado pela utilização do cal, e, hoje, pelas novidades tecnológicas e pelos avanços da química.

Três dias depois, o couro podia ser raspado, e estava pronto para uma segunda etapa. Era a vez de ser mergulhado em um tanque com água limpa, e receber um pouco de potássio, para encorpá-lo. Depois, ainda no tanque, era imerso na “golda” do angico, cujo tronco era amassado, sobre a pedra, até ficar “pinicado”. De três em três dias, mudava-se a posição do couro, e acrescentava-se mais um pouco de angico. Esta peleja durava 45 dias (apenas 15, quando se tratava de bode), até a hora da limpeza definitiva do couro, com a retirada dos vestígios de carnes, antes de colocá-lo para secar, à sombra.

Ele ainda chegou a curtir em Nova Olinda, mas “a ciência com o curtume é grande”, e ficou mais fácil comprar o couro pronto, e ganhar tempo, principalmente quando a oficina cresceu, e um irmão, que o ajudava, foi trabalhar por conta própria.

O que se perdeu dos antigos saberes, se ganhou em eficácia, porque Expedito, além de artista, é um homem de negócio, que se volta para o passado, mas não

perde de vista o presente, e tem planos para o futuro.

Como a vestimenta completa tornou-se cara para a maioria dos vaqueiros, que segundo ele, preferem hoje entrar caatinga adentro em uma moto, vestindo “jeans”, Expedito viu que estava na hora de diversificar o que fazia, a partir de sua competência, e criatividade.

Ainda que tenha passado das roupas de trabalho do vaqueiro para a assinatura de sandálias, mochilas, e bolsas, atualizando o “design”, a partir da tradição, ele não deixa de fazer o que aprendeu e que mais gosta: selas, perneiras, gibões, chapéus, luvas, que se tornaram,- sinal dos tempos - peças de decoração.

OFERTA E PROCURA

Ele não deixa de produzir uma chinela de vaqueiro, cujo molde veio do tempo do avô, espécie de talismã de sua oficina.

Nesta passagem para uma nova fase, veio a idéia de retomar um modelo que o pai fazia, inspirado em Lampião.

A primeira sandália da nova fase foi para os pés de Alemberg Quindins, músico e animador da Casa Grande, ONG que trabalha com crianças e comunicação comunitária.

A partir daí, o modelo correu mundo, e o trabalho de Expedito ganhou uma nova dimensão. O mercado estava aberto para ele.

O modelo Lampião consiste na utilização de recortes, aplicações, e costuras coloridas, que estilizam a estética do cangaço, e trouxe, a reboque, o modelo Maria Bonita, para o público feminino aderir à nova tendência.

O couro é cortado a faca, e aí se acentua sua perícia, e costurado com “suvela”, depois de furado à mão, com muita paciência. As peças podem ser parecidas, mas nunca iguais, ele diz que sempre dá um jeito de fazer diferente.

Os moldes em papelão agilizam o corte dos detalhes, e evitam a perda do material, cada vez mais caro. De vez em quando, cria um modelo novo, mas não deixa de fazer os antigos. Recebe muitas sugestões, exemplares de revistas, modelos de todo jeito, mas prefere confiar em seu conhecimento do mercado, e nas possibilidades do que sabe e pode fazer com o couro. É assim que mantém um bom estoque e não reclama das vendas, ainda que preferisse vender mais.



Todas as peças, depois de prontas, recebem um banho de óleo de caroço de algodão, antes de irem para a loja, e, antigamente, eram besuntadas com banha de peixe.

Os móveis - bancos, tamboretos, e cadeiras - têm a estrutura feita por um carpinteiro, e ele assina a parte do couro- entrançados, encostos e assentos-, neste caso com o couro de boi, com pêlos, como o povo compra nas feiras.

Os baús vão das velhas arcas às miniaturas. E o que impressiona é a qualidade de seu acabamento. “Pertenceu a couro, é tudo feito aqui”, diz.

Suas peças estão na Ceart, em Fortaleza; na Taipa, em Juazeiro do Norte; em uma loja do Crato; e em Caruaru (PE). Mas o pessoal gosta mesmo é de aproveitar o final de semana para um passeio a Nova Olinda, a compra diretamente na “Artencouro” (Rua Monsenhor Tavares, 190), e para dois dedos de prosa com Expedito.

VIDA DE GADO

Arte e trabalho se confundem com sua história de vida: tudo se integra, se harmoniza, e faz sentido.

Natureza e cultura se imbricam, as raízes são preservadas, e a tradição não se congela, antes, se recicla.

Ele continua a lutar com o gado. Quando morava com o pai, que era vaqueiro, tinha de fazer a sua parte, o que ficou marcado em sua formação.

Fala com orgulho do “velho”, que aboiava, ficava na porteira do cercado, chamando animal por animal, e todos vinham para perto dele. Diz isso enquanto alisa a vaqueta para o corte.

O avô era mestre de “ensinar” cavalo, domava animal brabo, “esquipador”, e fazia com que ele aceitasse a sela. Naquela época, quem não tivesse um cavalo marchador não era cidadão.

Vaquejada era diferente das de hoje, puro espetáculo. A corrida atrás do gado era na caatinga, com os vaqueiros vestidos de gibão, do mesmo jeito com que pegavam gado no mato, e “papocavam” no meio do mundo, sendo vencedor quem chegasse com o boi “estrovado” na careta, e com o chocalho. Resmunga que a vaquejada de hoje é para o filho do patrão.

Relembra a habilidade do pai, para matar o bode ou o carneiro, e separar a carne do esqueleto, que ficava emendado, do mocotó até embaixo. Sente inveja de não ter aprendido a fazer isso, mas ajudava a pegar as mantas de carne para salgar e colocar ao sol. O pai também fazia queijo de coalho, de leite de cabra, e de ovelha. “No sertão, você sabe, tem de tudo”, ele arremata.

Diz que de Campos Sales para cima só se come carne de bode, marca registrada dos Inhamuns, terras trocadas com o Piauí, tão diferente do Cariri que ele adotou.

AS LENDAS

Expedito nunca ouviu a narrativa do “Rabicho da Geralda”, da qual tomou conhecimento por meio de um livro, no vaivém entre o oral e o impresso. Estudou até a quarta série, teve que trabalhar duro, começou cedo, mas sabe outras histórias.

Uma delas envolve seu avô e um boi mandingueiro, que ninguém conseguia pegar. Meia dúzia de vaqueiros saíram para a captura, mas quando avistaram a rês, e partiram para pegá-la, seus cavalos ficaram pulando, como se estivessem “apeados”. O boi se perdeu no carrascal sem fim.

No dia seguinte, nova expedição, com dois vaqueiros velhos “acostumados com as coisas do mundo”. Acharam o boi à noite, correram atrás dele, mas, de repente, viram um candeeiro aceso em cima do espinhaço do mandingueiro.

Os cavalos e os vaqueiros ficaram encadeados com aquela luz misteriosa, que varava a noite, e comprovava o encantamento.

Então o avô Gonçalves, experiente e corajoso, resolveu ir sozinho, correu atrás do boi, conseguiu pegá-lo, amarrá-lo, e trazê-lo, encaretado, e com chocalho, pondo fim à mandinga, e colocando-o no curral, para depois fazerem uma grande festa.

Seu Gonçalves, morto em 1952, se tornava o herói de mais uma narrativa, que passou a ser contada nas noites sertanejas, nos terreiros das fazendas, na debulha do feijão, onde houvesse alguém disposto a contar e outros com vontade de ouvir.

Enquanto o avô, com suas façanhas, enriquecia o imaginário do neto, a mãe, Maria Pastora, trabalhava sua roca de fiar. Ia para o campo, colhia o algodão, retirava os caroços, de um por um, fazia a lã, fiava no engenho e depois tecia suas redes de dormir.

Aos 78 anos, adoentada, já não tece mais, os filhos, no entanto, guardam o “engenho”, como lembrança dos velhos e bons tempos.

EPÍLOGO

Expedito Seleiro faz a ponte entre os Inhamuns e o Cariri. Vem se somar aos mestres coureiros que estão no Vale do Jaguaribe, no sertão central, ou na zona norte.

Suas criações entraram no circuito do “glamour” e são disputadas a tapas, por gente badalada, que faz de seus corpos um improvisado mostruário para suas sandálias, bolsas, mochilas, e botas.

O que ele assina é inconfundível. Só os muito talentosos conseguem imprimir essa marca de autor a um trabalho tradicional.

Ele usa materiais, texturas, cores, e detalhes, com um equilíbrio e uma harmonia que mostram a força da herança, atualizada, que encanta estrangeiros, enfasiados com a ditadura do industrial.

Aponta, sem se dar conta, o caminho de uma criação em que tradição e contemporaneidade sejam as duas faces de uma mesma moeda.

E faz isso cortando o couro de bode, que se parece mesmo com couro, ao contrário da vaqueta, que muitos confundem com sintético.

Assim, mestre Expedito, e seus auxiliares, renovam a velha arte, com um oportuno toque do prazer: “eu acho bom fazer, e quando eu pego um pedaço de couro, pra mim, aquela peça que eu quero já tá é pronta”.





JOÃO ALEXANDRE, VOZ E VIOLA

A casa da Avenida Paraíba, esquina com a rua José Paracampos, bairro do Romeirão, em Juazeiro do Norte, esconde João Alexandre Sobrinho, um dos grandes da arte da cantoria, de todos os tempos.

No terreno adquirido nos anos 70, construiu uma vila, cujo aluguel complementa uma aposentadoria insatisfatória.

O pé de jambo do jardim foi cortado por conta dos meninos que não o deixavam em paz.

A cadela Tila, oportunista, ameaça sair para a calçada. A varanda é abafada, mas ele abre a porta da sala, com móveis estofados, o televisor, fotos da família, inclusive a dele, aos trinta anos, empunhando a viola.

Mora com a cunhada Priscila, e a filha Matilde. A primeira visita foi marcada pelo telefone. Depois, os contatos se tornaram prazerosos, e os labirintos da casa foram se abrindo, inclusive um quintal, com um frondoso sapoti, onde ele se refugia do ruído da rua.

Abatido pela morte da esposa Francisca, cinco anos atrás, o cantador revolve o baú das lembranças, o que reforça sua importância de mestre da arte da palavra cantada, que ele soube, pelo que ficou na memória da comunidade, trabalhar como poucos.

O CONTEXTO

Em 1928, Lampião espalhava pânico por onde passava, e deixava o Nordeste em polvorosa. As narrativas orais ampliavam as façanhas do bando rebelde, fixadas pela literatura de folhetos.

Foi neste clima de conflagração que os Alexandre decidiram sair de Ouro Branco, no município alagoano de Santana de Ipanema, para buscar refúgio na terra do Padre Cícero.

Na bagagem, veio o menino João, nascido em 1920, na localidade de Olho d' Água do Chicão. O pai,

Tito Alexandre da Silva, que sempre teve preguiça de trabalhar na roça, além de sapateiro, era informante da polícia civil, e temia ser agredido pelo cangaço.

Juazeiro significava, também, a expectativa de uma vida nova, para os romeiros que chegavam à Nova Jerusalém sertaneja, onde Padre Cícero os acolhia, dava a sua bênção, e ainda sugeria uma ocupação.

Os Alexandre foram morar na rua do Limoeiro, no arisco, proximidades da Estação Ferroviária, e o chefe da família foi trabalhar como pedreiro.

A mulher, Felismina Maria da Conceição, impregnada pela cultura tradicional, rimava, embolava, e cantava coco de roda, tocando pandeiro, isto nas Alagoas; no Cariri, contava histórias para um menino deslumbrado com o que ouvia. Ele tem até verso dela, que participou, com umas estrofes, de uma toada de vaquejada que ele compôs: “Adeus serra de Caiçara/ serrote da Carié/ nós vamos pra Moxotó/ pra casa de Manóé/ quem pagou o caminhão/ foi meu filho Ezequié, ê, ê!”

João teve apenas três meses e poucos dias de banco de escola, saindo de lá, quando já dominava a carta de ABC, na quarta lição do Segundo Livro, de Felisberto de Carvalho, depois da surra de palmatória que levou da professora e madrinha, porque estaria “mangando” de um colega. O pai, indignado, não deixou que ele voltasse à sala de aulas. Ainda magoado, tantos anos depois, diz que ela fez isso “de malvada”.

Os pais estavam no segundo casamento. A mãe teve cinco filhos, da primeira união, e cinco da segunda: Manuel, barbeiro em Arapiraca (AL); Alexandre Tito, artista plástico, na mesma cidade; João Tito, que morreu criança; Emília, morta aos 36 anos, além de João Alexandre. O pai não tivera filhos do primeiro enlace.

Traziam, no matulão, esperança e a certeza da paz. Lampião nunca atacaria a cidade do santo do povo.

INICIAÇÃO

O jovem João Alexandre “inventou” de tocar e improvisar versos aos dezenove anos. A mãe, costureira, o incentivou. Foi quem tirou os cinco mil réis do bolso para a compra da primeira viola, a um vizinho que chegara de São Paulo e queria se desfazer do instrumento que trouxera.

João Alexandre não tinha um tostão, e nem sabia tocar, “era só vontade”, admite, começava o “tirinete”, ele faz o balanço hoje, e “foi o dinheiro mais abençoado que ganhei em toda a minha vida”.

Quem não gostou muito foi o pai, que fechou a cara, e disse, categórico, que todo cantor era irresponsável e cachaceiro, mas terminou por aceitar a decisão do filho. “Não gostava, mas não empatou”. Os parceiros apareciam, em grande número, mas o “velho”

tinha o cuidado de evitar que o filho fizesse dupla com cantadores boêmios.

A família ficou num vaivém, entre o Ceará e as Alagoas, depois do desmantelamento do cangaço, com a morte de Lampião e Maria Bonita, em 1938, no sertão de Angicos (SE), e João optou por se fixar no Cariri.

No final das contas, seus pais terminaram por ficar mais tempo no Juazeiro, onde morreram, na década de 60, com uma diferença de dois meses e um dia do marido para a mulher, estando ambos sepultados no cemitério do Socorro.

Aos poucos, ele foi dominando o instrumento, autodidata que era. Seu primeiro baião de improviso foi com o cantador Bezerrinha e, de tão marcante, ele não esquece a data até hoje: 15 de agosto de 1939, nem os quinze mil réis que ganharam.

Cantou muito em “festa de santo”, ou renovação,



que comemora, anualmente, a entronização do Coração de Jesus, um ritual forte no catolicismo popular.

“Nunca fiquei liso, vivi 52 anos às custas da viola”, ele constata, e pode-se dizer que se saiu bem.

Casou, em 1940, com Francisca Pereira Alexandre, e tiveram apenas uma filha, Matilde, que lhe deu dois netos (João Alexandre e Juliana) e uma bisneta (Ana Letícia). Ela era “cuidadosa” com o marido, e “não muito ciumenta”.

A perda da mulher, ainda dolorosa para ele, foi motivo de uma elegia, intitulada “Um ninho de amor que se desfez”.

Mostra seu cd “Memórias de um poeta” gravado, domesticamente, pelo neto, e faz planos de publicar uma coletânea de poemas- o impresso legitimando o oral -, cujos originais estão à espera de um patrocínio.

TRAJETÓRIA

João Alexandre relembra alguns dos grandes nomes da cantoria com quem pelejou: João Pereira, Expedito Passarinho, Severino Pinto, Lino Pedra Azul, Joaquim Vitorino, Amaro Bernardino, Antonio Aleluia, ao todo, mais de trezentos rivais.

Ele diz que um cantador aprende com o outro, no calor da hora, e enumera os romances que cantava, como “Coco Verde e Melancia”, “O Mau Filho e o Bom Pai”, mas gostava mesmo era das pelejas. Não deixou folhetos impressos, assim como a maioria dos seus parceiros, que se moviam no campo da oralidade.

Ainda solteiro, passou seis meses em Fortaleza, para onde voltou outras vezes, e cantou com os grandes nomes da cantoria da capital, como Siqueira de Amorim, Alberto Porfírio, e o piauiense Domingos Fonseca.

Ele diz que “agüentava o chicote” e por isso nunca levou “pisa” de cantador.

O rival mais famoso foi mesmo o Patativa, com quem cantou durante quase dez anos. A afinidade foi

tanta que João Alexandre chegou a comprar um terreno, e a se estabelecer na serra de Santana, onde o poeta morava.

Cantador novo que era, sua viola ficava de pé, na parede da entrada do Mercado de Assaré, na expectativa dos convites para apresentações.

Perto do parceiro e compadre (é padrinho de Afonso), ficava mais fácil arranjar cantorias nos sítios, e assim faziam pequenas viagens, sempre a cavalo.

Um episódio curioso é o do dia em que o violeiro boa pinta, já casado, se engraçou de uma moça que assistia à cantoria. Patativa quando viu o “enxerimento”, delatou o parceiro: “A família desse João/ é maior do que a minha/ tem um filho caminhando/ tem outro que engatinha/ e eu soube que a mulher dele/ ficou comendo galinha”, fazendo referência à dieta das mulheres paridas.

As últimas cantorias com o poeta de Assaré foram em 1958, e as controvérsias vieram por conta da toada “Triste Partida”.

João Alexandre reclama a autoria desta melodia, e Patativa dizia que a composição era só dele. Depois de muita insistência, admitiu que o compadre “contribuiu” com a melodia, que levou para todo o país, na voga da canção de protesto, a denúncia de um “intelectual orgânico”, que ia fundo nos problemas da região, porque tinha vivências do que estava falando.

A letra havia sido publicada no livro de estréia de Patativa, “Inspiração Nordestina”, em 1956, o que retira qualquer influência da seca de 1958 sobre a composição. Seca braba, aquela, que deu origem à Sudene, e aumentou o êxodo, agora não mais para a Amazônia, ou para São Paulo, mas para a construção de Brasília, a nova capital, inaugurada em 1960.

Depois dessa disputa pela autoria, as relações entre eles nunca foram as mesmas. Deixaram de se visitar, apesar de Patativa vir com frequência a Juazeiro, e de João Alexandre possuir um carro, e, ainda que tentassem, era impossível disfarçar as mágoas.

VOZ E VIOLA

Sua estréia no rádio foi marcada por uma visita que fez a Dom Vicente, então bispo do Crato, em companhia de Geraldo Menezes Barbosa. Cantou no Palácio, e o bispo gostou tanto que o convidou para se apresentar na Rádio Educadora, da diocese. Lá ele ficou dez anos, enfrentando Antonio Aleluia, Antonio Maracajá e Zé Magalhães, dentre outros rivais.

A morte do Papa João XIII, o ideólogo da renovação da Igreja Católica, foi assim cantada por ele: “Com a morte do Papa Vinte e Três/ enlutaram-se muitos corações/ trouxe muita tristeza pras nações/ esse golpe fatal que a morte fez”, de acordo com a “Antologia Ilustrada dos Cantadores”, de Francisco Linhares e Otacílio Batista, editada pela Imprensa Universitária, em 1976.

Em Juazeiro, João Alexandre cantou durante sete anos com Pedro Bandeira, que chegou a morar em sua casa, no início da carreira, com quem também se desentendeu, e ficaram vinte anos sem se falar, não por problemas de autoria, mas por questões financeiras.

Faziam dupla, nas apresentações ao vivo, e nos programas de rádio, onde a presença dos violeiros foi ganhando espaço, ao contrário das previsões apocalípticas que previam o fim da cantoria, com a chegada do transistor.

Ao todo, foram vinte anos na rádio Progresso, de Juazeiro do Norte, e quando saiu de lá deixou de cantar, é o que diz, ainda que participasse, eventualmente, dos programas de outros violeiros, como o de Sílvio Granjeiro, na rádio Vale do Cariri, também em Juazeiro.

Relembra o improviso feito para saudar o colega Geraldo Amâncio, que havia deixado o Cariri, em busca de espaços mais amplos: “Meu caro Geraldo Amâncio/ como vai de Fortaleza?/ aumentou mais o recurso/ ou cresceu mais a pobreza?/ melhorou da alegria/ ou cresceu mais a tristeza?”.

Avalia que a maior parte dos cantadores “faz balaio”, preparando e decorando, antecipadamente, o

que vai ser cantado, o que é falso, e abre mão da força do improviso. É exatamente na rapidez e agilidade do argumento, empunhado a palavra como uma arma, que a cantoria ganha importância, ritmo e empolgação.

O “balaio” é a necrose de um processo da prevalência da voz, que vigora desde tempos imemoriais, acompanhada, na maioria das vezes, pela viola.

Considera Ivanildo Vilanova o maior cantador, dos que estão na ativa, vindo, em seguida, Geraldo Amâncio. Também se refere a Moacir Laurentino, a Sebastião da Silva, e diz que Oliveira de Pannels faz “balaio”, prática que ele tanto abomina.

Em relação aos repentistas do Cariri, ele não ameniza o comentário ácido: “são violeiros de sopapo, meio lá e meio cá”.

Relembra fragmentos de improvisos que se perderam no tempo, como a toada de aboio que cantou numa vaquejada em Juazeiro: “Quem gosta de vaquejada/ faz da maneira que eu faço/ tanto pega boi com a mão/ como pega boi de laço/ e cada garrote que apanha/ tem que deixar um pedaço, ô, ô.”

É um grande narrador de episódios, do tempo em que vendia cavalos, ouro de Juazeiro, e “lambe-lambe”, tirava retratos com a “mão no saco”.

Fez de tudo um pouco, mas sua grande contribuição foi dada à transmissão oral, e à riqueza do imaginário sertanejo, no ponteiro da viola, manifestação fugaz, mesmo no tempo do registro e da reprodução técnica, porque é impossível captar a entonação, as nuances da voz emitida, e a performance, quando o corpo todo expressa.





JOVINIANO DE TODOS OS SANTOS

Santo de casa, decididamente, não faz milagres. Pouca gente em Crateús sabe quem é mestre Joviniano e onde ele mora.

Casa modesta, de uma janela, alugada por oitenta reais mensais, onde mora há oito anos. Chão de cimento queimado, máquina Singer na sala, ganha pela mulher Raimunda, de um genro, quando deixou de lavar roupa para fora e passou a costurar.

Quatro cadeiras de macarrão, sendo uma de balanço - a preferida do dono da casa -, uma espreguiçadeira desmontada, e uma rede no armador.

Na parede, gravuras coloridas, e o Cristo crucificado, onde estão enganchados os laços de palha de carnaúba, distribuídos na missa de Domingo de Ramos.

Joviniano vem lá de dentro, com passos curtos, se arrasta um pouco. É um velhinho limpo, de bermudas, camisa estampada, cabelos curtos, óculos escuros contra a claridade, e pronto para dois dedos de prosa.

Difícil não se emocionar diante de um mestre que dedicou uma vida inteira à arte de esculpir santos, com a modéstia do sertanejo, e a grandeza de um monumento.

VIDA

Nascido dia 5 de fevereiro de 1913, em Maratoá, município de Crateús, hoje um bairro da cidade, Joviniano Alves Feitosa, mestre santeiro, pode ser chamado de um homem piedoso. Ele se parece com o que faz, existe uma sintonia entre suas peças entalhadas e sua vida de trabalho, resignação, e fé.

Único vivo dos oito filhos (4 homens e 4 mulheres) de Francisco Alves Feitosa, que trabalhava como carpinteiro, e Marcelina Anes de Carvalho, que morreram quando ele era pequeno, foi criado, com onze crianças órfãs da família, pela avó Ana Nicó, e pelo avô José Chichico, que o iniciou nas artes da imaginária.

O seu estudo foi pouco. As crianças não se interessavam, os adultos não as obrigavam, e ele aprendeu umas “coisinhas”.

Do pai, as lembranças são das serenatas que fazia, do clarinete que tocava, e da boêmia. Adoeceu, morreu, e foi enterrado pras bandas de Ipaporanga, antigamente Águas Belas, onde também repousa seu tio Gonçalo.

Relembra o avô, sentado em uma rede, cortando as imagens. O menino ficava quieto, por perto, vendo o velho trabalhar, e ia buscar o que ele precisava, como instrumentos e materiais.

Interessante considerar que eles vieram da Bahia e de lá o velho trouxe esta arte. De que Bahia, o neto não sabe. Do Recôncavo, o exagero do barroco, da opulência excessiva da velha capital; de Canudos, as marcas do Conselheiro, e seu catolicismo popular; de Bom Jesus da Lapa, o corte penitente dos ex-votos.

O santo de Joviniano é único. Primeiro, pela concepção, e despojamento, que lembra a estatuária medieval, e dialoga com o bizantino. Figuras hieráticas, como saídas dos ícones pintados na madeira. Gestos exatos, eloqüentes, postura majestática, e com um domínio de equilíbrio na composição, além do acabamento irrepreensível.

A avó era negra e contava histórias. O menino viajava com o avô para vender as imagens, que ele fazia e estocava, antes de ganhar os Inhamuns, em carga de animal. Vendiam mais nas fazendas, tanto para os patrões como para os capatazes e vaqueiros colocarem em seus oratórios ou nos caritós.

Na volta, traziam dinheiro, “criação”, queijos. O tio Gonçalo também chegou a cortar, mas gastava tempo demais nas imagens e não foi adiante, passou a fazer pentes de chifres. Foi a quem ele passou a acompanhar, nas viagens pelo sertão, vendendo uma carga preciosa que misturava arte e devoção.

TRABALHO

Casou, em 1940, com Raimunda Gomes da Silva, hoje com 79 anos, moradora do Barro Vermelho, também em Crateús.

Ficaram morando com os pais dela, até 1951, quando vieram para a cidade. Joviniano já fazia santos, mas admite que trabalhava devagar demais.

Foi quando teve a idéia de fazer malas de madeira, recobertas com papel de cimento e pintadas com cores fortes, e valises de couro.

Mas o que sempre gostou mesmo de fazer foram os santos. Pegou a prática vendo o avô trabalhar, e considera-se um privilegiado, por ter tido este dom, com o qual sustentou a família de dezessete filhos, dos quais quatorze se criaram e nove estão vivos: Hortênsio, Fransquinha, Maristela, Francisco, Teresinha, Onecirma, Martinha, Domingos e Luizinha. Tem 53 netos, 54 bisnetos, e 2 tataranetos.

Católico fervoroso, ia muito à Igreja e, além de rezar, observava os santos, e, nas folhinhas, apreciava as imagens, que passava a cortar. Uns clientes traziam estampas ou vultos, como modelo para as encomendas, mas a matriz veio mesmo do avô.

Por 30 anos seguidos, foi de Crateús a Canindé, a pé e, apenas da primeira vez, levou um acompanhante, e estava vestido de frade, hábito marrom, sandália de rabicho, cordão branco na cintura, e cruz no pescoço.

Gastava nove dias no percurso, e a volta era feita na carroceria do pau-de-arara. Promessa feita, tinha de ser cumprida, já que a graça alcançada foi grande.

Depois passou a levar o hábito para vestir na cidade do santo de Assis. Chegava num dia, descansava, ia à missa, dormia no rancho dos romeiros, e voltava no dia seguinte.

Fez parte da Ordem Terceira, que se reunia em Crateús, para fazer o bem. Desistiu porque não foi assistido, quando mais necessitou dos irmãos, mas conta o episódio sem maiores amarguras.

Esteve gravemente enfermo, em 1966, quando

o médico diagnosticou enfisema pulmonar, e o proibiu de fumar, ele aproveitou e deixou também de beber. Antes, gostava de uma noitada com os amigos, beber zinebra, tocar violão, e brincar.

Em 1984, foi atropelado, no centro de Crateús, por um motorista bêbado, que não o socorreu. A partir daí, passou a usar uma muleta de metal. Levou um tombo, na Igreja Matriz do Senhor do Bonfim, no dia de Nossa Senhora das Candeias, este ano, e quebrou o braço. Teve que pagar um táxi, levou horas para ser atendido, comprou uma tipóia (mazelas da municipalização da saúde), e os empecilhos para cortar seus santos se agravaram.

Até que enxerga bem, para seus 90 anos, mas já começa a ver as coisas com uma certa névoa, e o oculista disse que não era catarata, sua agilidade não é a mesma, e está cansado. Sente-se pouco reconhecido por tudo o que fez. Não conseguiu uma casa própria, até hoje ele e dona Raimunda não conseguiram se aposentar e vivem com muitas dificuldades. O que não impede que vejam a vida com a sabedoria dos maduros, e com uma amargura disfarçada, que aflora em alguns instantes.

CARREIRA

Foi a Fortaleza, pela primeira vez, para a inauguração do Centro de Turismo, no governo César Cals, em março de 1973.

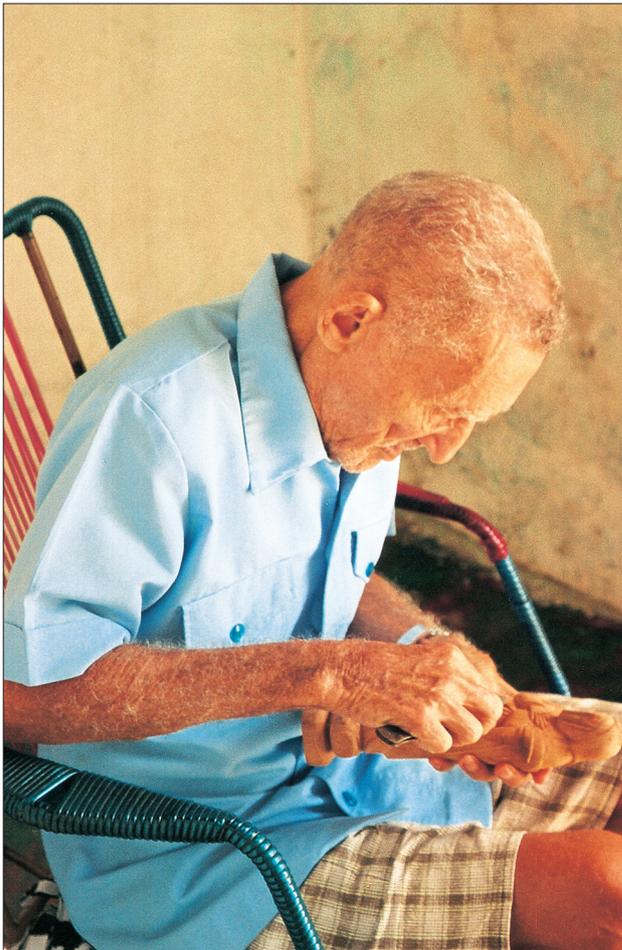
O projeto autoritário (Governo Médici) investia no reforço conservador das tradições e as antigas cadeias das capitais se transformaram em centros de artesanato.

Mestre Joviniano abriu novas possibilidades de mercado. Vendeu as 33 imagens que levou, e mais se tivesse na bagagem. Foi uma admiração, ele relembra. Ficou mandando as peças por dona Raimunda ou pelos filhos, de ônibus, e foram todas vendidas.

Era capaz de fazer qualquer imagem. As mais procuradas e, evidentemente, as mais esculpidas eram a de São Francisco, e a de Nossa Senhora.

Cortá-las era trabalho e prazer. Ia buscar a

umburana de espinho pras bandas de Santa Teresinha, beira da linha, pros lados de Sucesso (Tamboril). Ele mesmo ia porque sabia qual a que prestava. Umhas têm buracos, cupins, são ocas, e ele precisava da madeira sã, sem nós, “muciça”. Cortada com o machado, era trazida de carro. Ele serrava as toras, e começava a esculpir seus santos. Depois, um rapaz passou a cortar para ele, nas Queimadas, e dona Raimunda ia buscar.



Sempre teve ciúme dos ferros, um ciúme doentio, arremata a mulher. A enxó servia para fazer o modelo do santo; o formão para cortar os cavacos maiores, que eram derrubados pela faca mestra; a faca miúda para cortar os detalhes; a lima era amolada na pedra, que vinha da Serra Grande. E, assim, ele ia dando forma a Luzia, Antonio, José, Sebastião, e as muitas Maria, que o povo elegia da iconografia oficial da Igreja.

Também cortou ex-votos, em mulungu, madeira bem leve: pernas, pés, cabeças, mãos, seios, que o pessoal encomendava para levar para Canindé. Reclama que agora não tem mais mulungu, e diz que os milagres eram mais grosseiros, além de não serem assinados.

ARTE

A proximidade de Crateús com o Piauí fez com que viajasse também para lá, mas não teve contato com santeiros, como mestre Dezinho, de Valença. Teria havido um processo de influência do que ele faz sobre a imaginária do Estado vizinho? Afinal de contas, Crateús pertenceu ao Piauí, até 1880.

Foi três vezes à romaria de Santa Cruz dos Milagres, e uma vez a Juazeiro do Norte. Visitou a Matriz, o Socorro, o Horto, já com o monumento ao Padre Cícero, e lamenta a pressa do motorista da excursão, que não permitiu que ele fosse aos Franciscanos.

Chegou a cortar umas imagens do Padre Cícero, mas não gostava muito de fazer, talvez porque o admire mas não o considere santo.

Reclama que as encomendas sempre foram poucas. Curioso que ele tenha dado mais importância à arte, que executa como um virtuoso e, do que ao engenho, à criação propriamente dita.

Raciocina que o santo tem que ser sempre de um jeito só. Toda Nossa Senhora tem um traje, e deve ser feita do modo como se apresentou, e, assim, não tem porque mudar. A imagem dependia sempre do tronco de umburana, e de suas condições.

O que dá mais trabalho para fazer são as feições. Aí entra sua paciência, e seu perfeccionismo, o que o distingue da maioria dos escultores populares, que optam pelo tosco, também de grande valor como opção estética, podendo beirar o expressionismo.

Joviniano faz uma arte com a delicadeza da miniatura, ainda que a peça possa ter maiores dimensões. É minimalista na contenção, na economia dos entalhes, o que longe de significar preguiça ou falta de empenho, representa a sua contribuição, sua visão de mundo, e sua marca de mestre.

Por conta disso, nunca teve oficina. Seu trabalho sempre foi solitário, sem auxílio de ajudantes ou dos filhos, e não deixa herdeiros de sua arte, o que é lamentável, e ainda poderia ser corrigido por uma política cultural que privilegiasse a transmissão destes saberes.

Não fez escola, e nunca aceitaria que os outros esculpissem e ele apenas desse os arremates, como outros mestres, mais afamados do que ele. Por isso, suas peças são inconfundíveis, têm o seu estilo.

Deixou de trabalhar, com maior empenho, há 8 anos, e passou a só aceitar encomendas. Poucas, como já disse antes, e faz questão de repetir.

ROTINA

Joviniano é homem de hábitos repetitivos, e de vida simples. Dorme de rede, mas comprou uma cama que, depois de ter levado uma queda, foi presenteada a um neto.

Acorda e fica deitado até as 8 da manhã, quando se levanta, se banha, toma café com pão, bolacha, queijo de coalho ralado, dos Inhamuns, e se deita de novo.

Não gosta de carnes, e come peixe cozido, retiradas as espinhas, com feijão, macarrão, e farinha, porque detesta arroz.

Prefere as frutas, gosta de água de coco, e não se dá bem com leite, que sempre lhe provoca dores de barriga.

Deita-se cedo, por volta das 7 da noite, no tempo das chuvas, quando faz “frio”, como ele diz.

Dorme pouco, diz ter perdido o sono há muitos anos, para desespero da família, que briga, por causa disso, mas tira uns cochilos, porque ninguém é de ferro.

Não quer mosquito, apesar das muriçocas, porque diz sentir falta de ar, e ter o “forno” curto demais, talvez por conta do tempo em que fumava “cigarro de marca” e não o de fumo forte dos sertanejos. No entanto, quando se enrola com o lençol, se cobre da cabeça aos pés, emenda dona Raimunda, balançando a cabeça, compreensivamente.

Ela relembra que, quando começou o namoro, alguém a advertiu que “aquele rapaz era dos Feitosa”, índice de valentia na região. Joviniano diz que era assim no passado, e ele sempre foi da paz, o que é comprovado pelos 65 anos de casamento, e pelo carinho com que se tratam, sem implicâncias visíveis, depois de tão longo convívio.

Mostra uns ex-votos que uma mulher encomendou e nunca foi buscar: uma cabeça, e duas mãos. Corta uma Nossa Senhora da Conceição, quase pronta, faltando, justamente, o rosto, a parte mais delicada e difícil. Dá uns cortes certos com a faquinha, enquanto sustenta a peça com segurança, apesar de tremer um pouco.

A lucidez impressiona, a memória é boa, ainda que se perca um pouco nas datas.

Tem paciência para a conversa longa, e não reclama das fotos. Gosta de receber visitas, atenção, sem se dar conta do privilégio que representa estar com ele.

E assim, passo a passo, ele construiu sua vida e sua arte, que estão tão imbricadas que fica difícil separar obra de biografia, trabalho de expressão estética, por meio de seus santos, pequenos pontos de luz, epifanias, em meio a esta claridade absoluta que é o sertão dentro de nós.





O SERTÃO EM SOL MAIOR

Uns dizem que a sanfona, esta gaita de foles ou acordeão, inventada na França, por um certo “monsieur” Buffet, em 1827, teria chegado ao Nordeste no tempo da Guerra do Paraguai (1864/1870), mas parece ter nascido aqui, em algum pé de serra, ou no oco do sertão.

Evoca um universo de xotes, xaxados, e baiões, e tem em seu panteão o “rei” Luiz Gonzaga, tradição brasileira, que se atualiza com Dominginhos, Waldonys e tantos tocadores anônimos, que fazem a festa, mesmo sem motivos para comemorar.

Sanfona que ecoou no Brasil inteiro, da caatinga à fronteira, acompanhada por uma zabumba e um triângulo, nos terreiros, nos programas de auditório, e nas praças das metrópoles, onde se exhibe um trio nordestino, ou quando, solitária, resfolega nas mãos do cego pedinte. Mais que um instrumento, um jeito de viver o mundo.

CLIMÉRIO MOURA

Nascido nas Contendas, a 12 léguas de Morada Nova, em outubro de 1919, Climério se mudou, em 1928, com o pai Luiz Moura, a mãe Maria Gomes, e onze irmãos, para Horizonte, então distrito de Pacajus.

O pai tivera umas terras, que foram do avô, onde plantava, mas os negócios desandaram. Morreu quando ele tinha 12 anos, e deixou a família sob a guarda do menino, que teve pouco tempo para estudar, já que a responsabilidade o levava para a música.

“Deu nos ouvidos, dava nos dedos”, faz o balanço hoje.

Casou em 1940, com dona Nair, e tiveram quatro filhos, nenhum sanfoneiro.

É grato ao maestro Coutinho, de Morada Nova, que o “abraçou” e, anos depois, chegou à conclusão de que Climério “tinha os dedos ligados nos ouvidos”.

Uma curiosidade é que improvisava na sanfona, como o pessoal do “jazz”, ou como os emboladores do coco, ele compara, “que estão dizendo, na hora, o que estão vendo, e tudo dá certo”.

Cantou até comprometer as cordas vocais, mas gostava mesmo dos solos, e tudo o que tocava era composto por ele. Guardava tudo na memória e juntava fragmentos que resultavam em outras músicas, variações de um mesmo tema.

Outro fato digno de registro é sua capacidade de fabricar e afinar instrumentos. Como a sanfona de oito baixos oferecia poucas possibilidades improvisou, com o carpinteiro Joaquim Anastácio, uma de quarenta baixos, com armação de madeira, e botões de peças de rádio, que ainda hoje toca.

Também tocou sanfona “a piano” (de 80 e 120 baixos). E faz questão de tocar as duas, o que ficou explícito no disco que gravou para um selo paulista, em 1982.

Admira Luiz Gonzaga, mas “só gostei de tocar música minha”, diz, categórico.

Aos oitenta e quatro anos, sem ter conseguido se aposentar, mora em uma casa no centro de Pacajus, em cuja varanda pontificam as pinturas primitivas de Chico Rita: paisagens do sertão, cenas de mar, e uma Iemanjá que encima o painel. Na garagem, uma sanfona desmontada, e um fuscão preto velho de guerra.

Reclama da vida, diz que há dez anos vive doente, queixa-se de “trabalho feito”, mas se transforma quando abre o fole da sanfona e executa suas composições. Difícil não se emocionar com seu talento, com o som que os nostálgicos chamam de “pé – de - serra”.

Às vezes, toca com uns amigos, que se reúnem em sua casa, nos finais de semana, mas não faz festas. Ficam o eco e a memória de sua sanfona, neste mundo mágico do sertão.

CHICO PAES

Francisco Paes de Castro nasceu no sítio Felipe, a cerca de 40 km de Assaré (hoje município de Tarrafas), dia 23 de outubro de 1925. O avô, João Saturnino do Prado, foi violeiro e rabequista, e o pai, João, agricultor, tocou sua sanfoninha, até morrer, em 1972.

Estudou pouco, “nas escolas de antigamente”. Aos oito anos de idade, Chico aproveitava quando o pai ia para a roça para mexer na harmônica: “eu tinha medo dele brigar”.

Um dia seu João, já desconfiado, abriu a porteira bem devagar, e flagrou o menino “bulindo” na harmônica. Ao invés da surra esperada, veio a palavra de estímulo: “meu filho, pode tocar, não precisa ter medo de mim, não”.

Aprendeu olhando o pai tocar, e passou a acompanhá-lo nas festas, a partir dos dez anos. Quando tinha sono, conseguiam uma rede para o menino, que tirava um cochilo e, ao acordar, acompanhava o pai até raiar o dia.

Chico se notabilizou tocando em tudo quanto era festa, e, muitas vezes, acompanhou Patativa, que recitava, e depois saía de cena, para a poeira subir do chão.

O pai, autodidata, improvisara uma velha harmônica, até comprar a primeira, em Juazeiro do Norte. Chico começou na oito baixos, e depois passou para a sanfona “a piano”, que tocou durante vinte e dois anos, porque estava na moda, até compreender que sua relação com o “pé-de-bode” era visceral, e voltar de vez a ele.

Tem composições, que vão da marcha à valsa. Uma delas, “De Fortaleza a Messejana”, foi composta na volta a Assaré. O baião “Selma” faz o forró pegar fogo, mas a preferida é “Dedo Amarrado”, que exalta sua performance na sanfoninha, onde a tecla pressionada dá dois sons sucessivos e diferentes, no abrir e no fechar do fole.

Chico Paes lamenta a invasão das bandas, que tem reduzido seu espaço, mas acredita na volta da tradição. Ele cobra em função da amizade, do lugar e das dimensões da festa, e de quem lhe contrata e “ajusta”, de trezentos a quinhentos reais por uma apresentação. Um amigo, no distrito de Flamengo, em Saboeiro, sempre manda buscá-lo, “porque acha que música velha é que é boa”.

Enumera suas preferências, “em primeiro lugar, Dominginhos; em segundo, o que era sempre o primeiro, Luiz Gonzaga; Waldonys é terceiro lugar; e Chico Justino é um grande sanfoneiro”.

Às vezes, improvisa na hora da festa. “Outras vezes, me vêm as notas, e eu aproveito a noite, ou acordo bem cedinho, até fazer a música, sempre de cabeça”.

Recebe encomenda de gravação de fitas cassete, e atende às pessoas amigas: “não entrego minhas músicas para qualquer um, eles registram dizendo que é deles”.

Todos os cinco irmãos já tocaram, e o sobrinho, Antonio também resfolega no fole. O mais novo o acompanhava no pandeiro e cantava, adotou a “sanfona grande”, e se revezavam nas festas, até o caçula entrar para a polícia.

Seu “pé-de-bode” italiano, foi comprado em São Paulo, e diz que é “difícil um sanfoneiro dar conta das duas”, com o mesmo virtuoso.

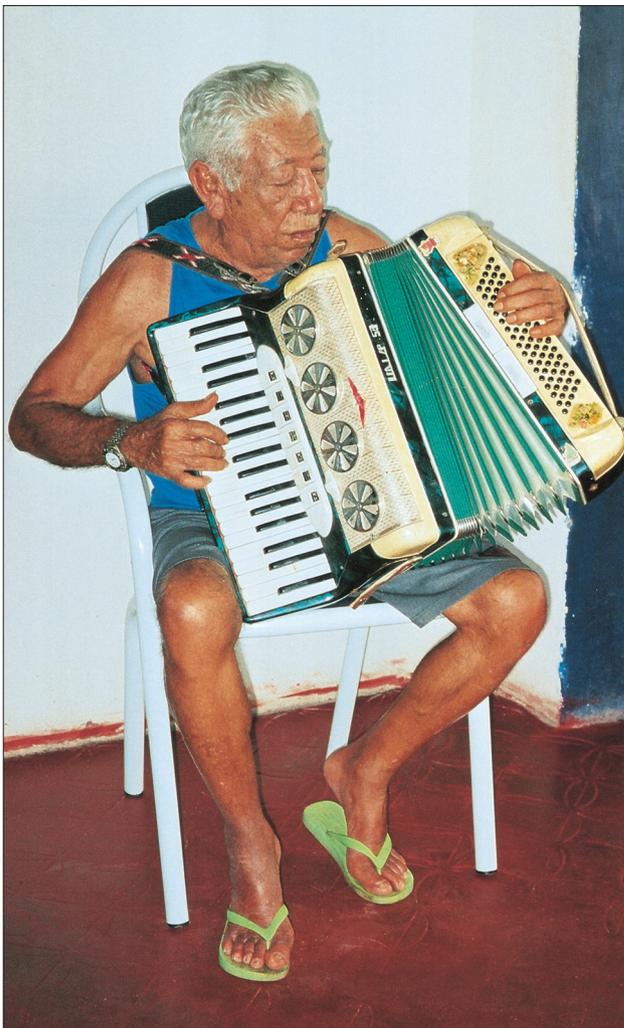
Ainda agüenta tocar a noite toda, até de manhã. Às vezes, fazia três festas, “encarcadas” uma na outra, e um pouco de cerveja ajudava a varar a noite.

Tem recebido promessas de gravação, rapidamente esquecidas, mas gostaria de deixar “uma lembrança”, como ele diz.

ANTONIO BOA HORA

Nascido no Mucambo, pé da serra da Ibiapaba, em dezembro de 1927, Antonio é filho do tocador Manoel, “homem preguiçoso para trabalhar na roça”, e de dona Arlinda.

Veio com a família para os Inhamuns, na seca de 1932, em lombo de jumento, trazido pelo tio Cândido, que vendia rapadura da Ibiapaba no sertão. Foram para uma fazenda no município de Independência, e depois se fixaram em Crateús.



Não sabe de onde veio o apelido Boa Hora, a família mesmo é Santiago.

O pai sempre “um sanfoneiro fraco, que tocava pouco e fazia zoadá para o povo dançar”, mesmo assim era chamado para as festas, apesar de seu repertório acanhado, uma meia dúzia de forrós, se tanto.

O menino aprendeu a tocar “pegando a sanfona escondido, quando o pai não estava em casa” e, aos 12 anos, veio o convite para o primeiro forró. “Seu Manoel, ouvi falar que teu menino já toca...”. E veio a resposta: “faz um barulho aí”.

O pai achou que ele não daria conta, mas foi convencido pelo promotor da festa na fazenda Fidalgo, do finado Zacarias Martins, de que o menino, aos doze anos, já agüentava tocar a noite inteira, e ainda receberia 12 mil réis.

Voltou para casa com o dinheiro no bolso e, a partir daí, sua vida mudou. Pela segunda festa, na



Graciosa, o ajustado foi vinte e cinco mil réis, e tomou a primeira cachaça de sua vida. Diz que a bebida atrapalha o tocador: “tem sanfoneiro que, devido ao álcool, não é chamado nem para tocar em dança de São Gonçalo”, ele remete a uma manifestação religiosa em que as pessoas rodopiam em louvor ao santo de Amarante.

Teve oito dias de escola, quando lhe ensinaram a “fazer” o nome. “Não aprendi, mas vontade tinha demais”. A experiência do professor Zé Rodrigues durou pouco: montou escola, reuniu os meninos das redondezas, mas desistiu quando soube que os caítus estavam comendo sua plantação de mandioca, na serra.

Dedicou-se à sanfona com afinco, e sua fama correu a região. Lembra de festas memoráveis, nas latadas cobertas de palha, onde vinha gente de longe ouvir o menino sanfoneiro, que não parou mais de tocar.

No repertório, Luiz Gonzaga, Noca do Acordeon, e, no matulão, uma arma “para se defender”. Aconteciam brigas nos forrós, ele diz que “tem muita gente reimosa no mundo”, mas todos respeitavam o sanfoneiro Boa Hora.

Casou, em 1955, com Gonçalina de Sousa, tiveram sete filhas mulheres, “trabalhei para os outros”, diz, machista, e um único filho, José Nilson, sanfoneiro em São Paulo, tendo gravado cd, que atesta a continuidade de uma linhagem de tocadores.

Seu Antonio não se apresenta mais profissionalmente, mas não resiste à idéia de tocar para os amigos, abre o fole de sua Scandale, de 120 baixos, e dá um “show”, com Tiago na zabumba, e Robson no triângulo.

A primeira sanfona, uma Todeschini, foi comprada mesmo em Crateús, no armazém de Manoel Sales. Ao todo, foram mais de dez, pois como tocava muito, estragava logo o fole.

Muita gente andou “dezessete légua e meia” para ouvi-lo lembrar os tempos de tocador requisitado: “Só não toquei em dois lugares: no céu e no inferno”.

NELSON ARAÚJO

Nascido no Castro, sertão de Quixeramobim, em 1932, Nelson é de uma família de tocadores e, aos doze anos, foi mandado pelo pai para estudar em Água Verde, Redenção. Três meses depois, o menino não suportou as saudades, e voltou para casa.

O pai, Irineu Castelo Branco de Araújo, cultivava a terra dos outros, e também tocava uma oito baixos, que ele não sabe que fim levou. A mãe, Maria das Dores, teve dezessete filhos, dos quais quinze se criaram, sendo 7 homens e 8 mulheres. Ou seria o contrário? Ele não tem certeza, e ri.

Trabalhou muito tempo na roça, até passar a tocar nos forrós com o irmão mais velho, Mário, em cuja sanfona se iniciou, “pegava, experimentava, e fui aprendendo”, e com quem passou a se revezar nas festas. Diz que o irmão, morto em 1980, era “sanfoneiro de verdade”.

Tocou muito, compôs alguns forrós, tendo inclusive alguns gravados, pelos parceiros Clementino Moura e Chico Justino, mas nunca se dedicou, com garra, a esta arte.

No repertório, “Asa Branca”, “Assum Preto”, os baiões de Luiz Gonzaga, além de Noca do Acordeon e Jackson do Pandeiro.

Alternava o trabalho na roça com a música. Ia para as festas a cavalo, na companhia do irmão, com as sanfonas a tiracolo. Apresentavam-se em Capistrano, Boa Viagem, Pedra Branca, onde fossem convidados.

Casou em 1957, mas não conheceu dona Zeneida no forró. Tiveram doze filhos, dos quais dez se criaram, nenhum sanfoneiro.

Terminou vindo morar em Fortaleza, em 1974, na Granja Portugal, e depois construiu a casa em Maracanaú, onde vive.

Já maduro, veio a possuir uma sanfona cromática, com botões, ao invés do teclado, que dá melhores condições de interpretação, graças à ajuda do sobrinho Irineu, afinador desse instrumento.

No capítulo das lembranças, as latadas de palha, o forró “solado”, a lamparina, a quadra de chão batido a malho, e o “samba”, como se chamavam as festas de então, com poucas brigas, segundo ele.

Uma vez foi tocar no rádio, mas “faltaram os nervos”, e não tocou direito.

Parece viver em paz, com suas lembranças das festas “nos matos”, do forró a noite inteira, quando a sanfona ganhou o auxílio da zabumba, depois do triângulo, e por fim vieram o pandeiro, e o banjo ou cavaquinho, dependendo da região.

Bebia um pouquinho porque “se beber demais, faz é ficar mais ruim”. De vez em quando “peleja por aqui” ou seja, compõe alguma coisa.

Trabalhou como zelador para uma destas empresas que terceirizam mão-de-obra, até se aposentar, por problemas cardíacos graves, o que o impede de tocar com freqüência uma sanfona que pesa dez quilos, e lhe causa um certo “enfado”.



“Não sou muito chegado às novas bandas de forró, é outro tipo, uma orquestra danada”, diz de modo diplomático, e complementa que não saberia tocar o que chamam de novo eletrônico.

Nelson parece conviver bem, sem mágoas, com o fato de ter ficado nos bastidores, enquanto o irmão Mário, de quem sente muitas saudades, brilhava, e atendia aos insistentes pedidos de bis.





NA BATIDA DO PILÃO

A paçoca veio da mistura da farinha de mandioca dos indígenas com a carne curtida das charqueadas. Fácil de ser transportada nos bornais dos vaqueiros, e nos matulões, pode ser acompanhada, por um pedaço de rapadura e, nas mesas, pelo baião-de-dois. Etimologicamente, a palavra vem do tupi e significa esmigalhar à mão, desfiar, pilar, e esfarinhar.

Passa pelo esforço manual de socar a carne com a cebola e a farinha, no pilão de madeira, e, em tempos de poucos recursos técnicos, o sal e o sol funcionavam para conservar as mantas de carne para um consumo mais prolongado, guardadas nos “caixões” de farinha.

Dona Dijanira e seu Nicácio, falecido em 1997, fizeram de Itapajé uma referência na trajetória da paçoca. O restaurante deles, ponto de parada dos caminhões e ônibus, antes da construção da Rodoviária e do contorno da cidade, perdeu a conta dos pratos que serviu, e, ainda hoje, atende a encomendas até para o exterior.

Mas o que seria paçoca hoje, quando a tecnologia põe à disposição de todos o processador que tritura a carne salgada, com a farinha, e a cebola, a alguns toques da tecla “pulsar”?

Enquanto for possível, vale a pena degustar a paçoca de dona Dijanira (escrita com este i extemporâneo), tradição que se mantém como sinalização de uma cultura que se transforma, pelas influências tecnológicas, novos padrões e exigências, e superação de antigas práticas, pura nostalgia de um sabor que resiste, apesar de tudo.

VIDA

Maria Dijanira Mota de Oliveira nasceu na Cacimba do Meio, Irauçuba, em outubro de 1926, de pai agricultor (José Cordeiro da Mota) e mãe (Luiza Mota Braga), que fazia broas, tijolinhos, bolos Luis Felipe e paçoca.

Mas foi com “madrinha Chiquinha” que a menina se iniciou nos segredos da cozinha. A avó matava porcos e, na falta de geladeira, torrava a carne, que era fatiada e guardada em alguidares de barro, com gordura, pronta para ser aquecida e servida na hora das refeições.

A mãe ficou viúva, em 1929, quando Dijanira tinha três anos, e se mudou para Itapajé, em 1936, onde morava a filha mais velha, casada.

A menina Dijanira tinha dez anos, no tempo da mudança. Trocou de colégio, onde terminou o terceiro ano, de cidade, e acompanhou a mãe na instalação de um restaurante na cidade do “frade de pedra”. A paçoca não era bem a especialidade da casa, que servia caldos e refeições, ponto de parada dos que faziam a longa travessia, em direção ao oeste: Sobral, Serra Grande, Piauí, ou que vinham para a capital.

Dijanira lembra do bom tempero da mãe, e repetiu a trajetória materna no restaurante que montou com o marido Nicácio Severiano de Oliveira, com quem se casou, em 1948, teve cinco filhos (três mulheres e dois homens). e que até então tinha uma mercearia. Antes passou por um salão de beleza, onde cortou e pintou muitos cabelos, até que resolveram mudar de ramo.

O restaurante não tinha nome e Nicácio, que tinha fama de “zangado”, (ela prefere dizer “zangadinho”) dizia que não precisava de placa, quando era abordado pelo pessoal das cervejas e refrigerantes, porque todo mundo sabia onde ele morava e estava estabelecido.

Um dia, dona Dijanira teve a idéia de “ressuscitar” a paçoca, como uma opção para os que queriam algo salgado, rápido de comer, e que servisse como tira-gosto.

A paçoca foi incorporada ao cardápio e retomou-se uma longa história sem fim.

O PONTO

Seu Nicácio e dona Dijanira se fixaram perto da Prefeitura. Há cinqüenta anos atrás, era grande o fluxo de caminhões, batelões, e alguns ônibus pela cidade. Chegar a Fortaleza era uma aventura. A viagem durava doze horas, na estrada carroçável, e apenas três carros faziam diariamente a ligação com a capital. Naquele tempo o forte era o trem, que passava por Itapipoca, e evitava Itapajé, por causa da serra, de onde se projeta o frade de pedra, de onde veio o nome da cidade.

Havia engarrafamento e bate-boca para estacionar em frente ao bar e restaurante, e pouco modesta, ela diz, pausadamente, que foi ela quem “inventou” a paçoca de Itapajé, que hoje virou “griffe” e é apelo de vendas até de restaurantes da região metropolitana de Fortaleza. Ela se pergunta: “se eu estou aqui, como é que a minha paçoca pode estar lá, se eles não me compram?”.

Ela se confunde com a própria comida que produz, artesanalmente, tendo o controle de todas as etapas do processo, a ajuda das empregadas que duram pouco na “contra-regra”, e Benedito Ferreira Duarte, nos serviços pesados da fritura e do pilão.

Hoje, ela atende a encomendas, que são muitas, e lembra do tempo dos coronéis, quando Carlos Virgílio parava por lá, vindo de Sobral, e comprava paçoca para levar para o pai, o senador Virgílio, em Brasília.

Também César Cals e Adauto Bezerra mandavam comprar sua famosa paçoca, e mais recentemente, Ciro Gomes freqüentou sua mesa, quando de passagem para Sobral. Uma filha, que trabalhou no Cambeba, levou o acepipe para dona Renata Jereissati. Ela perdeu a conta dos políticos que se sentaram à sua mesa, e se fecha o círculo do poder.

A paçoca de dona Dijanira tem esta capacidade do passageiro apressado dos velhos ônibus (toalha no pescoço), ao consumidor nostálgico pela perda das raízes, e fez de Itapajé uma referência.

RECEITA

Dona Dijanira continua a postos, embora ameace parar a qualquer instante de fazer sua paçoca, que vende com tijolinhos de leite, e caldo de carne, no restaurante, onde mora com o filho Oliveira Neto, e a “filha do coração” Maria Rosa, de sete anos de idade.

O açougue da esquina de sua casa já sabe quando vai fazer paçoca e manda deixar a xá ou o patinho, as duas carnes que usa, “de primeira”, para obter qualidade do resultado final.

A carne chega fresca à sua casa. Ela vai limpá-la, abri-la, salgá-la com sal fino (com moderação), e deixá-la maturando por umas três horas.

Depois, é colocar a carne para curtir, à sombra, por um dia, e estará pronta para ser usada. Não gosta de comprar carne - de - sol já pronta, ainda que fosse mais prático, porque perderia uma das etapas que considera mais importantes de sua alquimia.

A carne é então cortada em pedaços médios, retangulares, posta para cozinhar, e quando seca, paradoxalmente, macia, é retirada do fogão a carvão, que fica em um terraço no quintal, e posta para torrar em uma frigideira grande, que ela chama de “tacho”, de alumínio, com óleo de soja.

É onde entra em ação Benedito, homem atarracado e forte, em seus 65 anos, prestando serviços a dona Dijanira, para complementar sua aposentadoria. Ele frita a carne e ela, vez em quando, dá uma “mexida, outra, e olha quando é que está bom”.

Depois de torrada, é retirada do óleo, misturada à farinha, já peneirada e também pilada. As carnes vão ser socadas, ainda quentes, acrescenta-se a farinha, a cebola roxa, e Benedito entra em ação, com a mão de pilão, de pau d’ arco, encomendado no Camará, Itapipoca, na batida certa e ritmada, e vai colocando a carne esmagada noutra vasilha.

Dona Dijanira vai desfiando a carne com as mãos, pacientemente, antes de acrescentar o óleo em

que a carne foi frita, e dar o toque final em sua paçoca afamada. Esse desfiar, além do toque pessoal, funciona como controle de qualidade. Toda a produção passa por suas mãos, e como só usa carne de primeira, não encontra rejeitos. Isso faz a sua paçoca crespa, solta, com muita carne, um sabor da carne curtida, e com o sal no ponto.

Antigamente se usava carne gorda, que substituía o uso de banha ou azeite, e a paçoca da mãe era feita em tachos de ferro ou de zinco, e chegou a ser socada em pilão de pedra.

No salão do restaurante, um pilão decorativo, é um símbolo da especialidade da casa.

ROTINA

Dona Dijanira, que faz sua paçoca pelo menos quatro vezes por semana, já chegou a fazê-la todos os dias, e prepara em torno de 10 a 12 kg de cada vez.

Não faz segredos dos ingredientes e do preparo, talvez porque seja consciente de que não se aprende a cozinhar apenas lendo livros de receitas, e a transmissão desses saberes passa pela convivência, pela observação, e pelo exercício.

Ela tem o domínio do que faz, é senhora de seu fogão a carvão, que fica no terraço para não comprometer a cozinha bonita e asséptica de sua casa, reformada há pouco tempo.

Mas a paçoca tem suas exigências: “o tacho da paçoca é só da paçoca, a bacia de rasgar a paçoca é uma bacia só para isso”. As cebolas, dependuradas num cesto de arame, no terraço, se colocadas na geladeira, ficariam muito molhadas, e comprometeriam o resultado final.

A média é de 8 kg de carne para 6 kg de farinha, além das 5 latas de óleo.

Colorau, só quando a pacoça fica muito branca, apenas para dar um toque de urucum, que não é apenas colorífico, mas também tempero.

Benedito leva umas três horas para pilar tudo.

Dona Dijanira gosta do que faz e deixou o pilão por problemas de coluna.

A cebola não azeda a paçoca, diz categórica, desmentindo os que fazem esta afirmativa. A verdade é que muita gente rejeita a cebola, bulbo de muita personalidade, que não dá para se usar e dizer que não se usou. Diz que o que azeda a paçoca é carne verde, sem ser salgada, ou mal torrada.

Lembra da paçoca outra que fazia quando menina, ainda em Irauçuba, de gergelim, e de castanha, só que doce, socada com rapadura.

O pilão sempre foi uma peça importante na cozinha. Servia para descascar o arroz, preparar o milho para o mugunzá e pilar o café torrado.

O fogão da mãe era de lenha. O dela é a carvão porque a lenha faz muita fumaça. Já teve duas bocas, hoje tem apenas uma. Só que esquenta muito, daí a importância de Benedito, e sua colocação no alpendre, que é ventilado.

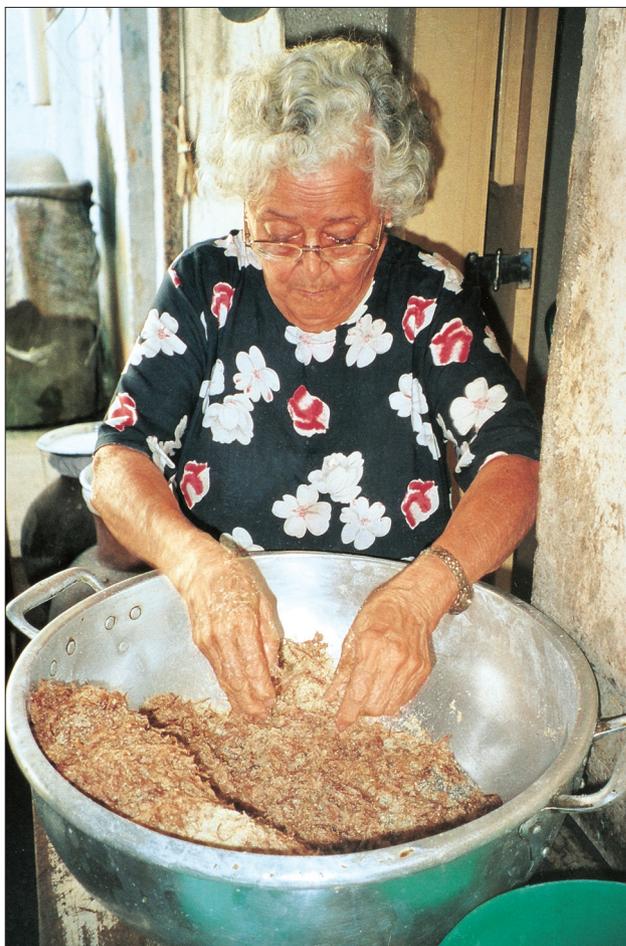
A paixão pelo que faz é tão grande que a casa fica fechada quando ela viaja. Nem Raimunda que trabalha com ela há dois anos, nem Benedito, nenhuma de suas ajudantes anteriores se atreveria a fazer a paçoca de dona Dijanira, seria o cúmulo do desaforo, uma fraude.

Todos perceberiam que faltaria aquele diferencial, que só sabe quem teve o privilégio de comer – melhor dizer degustar - sua paçoca.

CUIDADOS

Além da carne ser salgada por ela, a farinha deixou de ser comprada em sacos de sessenta quilos porque estava mofando, e agora é adquirida em pequenas quantidades.

Dá mais trabalho, mas a farinha é uma de suas exigências. Não gosta muito da que é feita no Pará, e prefere a da Serra Grande, trazida por um fornecedor de Sobral.



Diz que a farinha não pode ser amarga, e deve ser fina, é assim que ela gosta. E mesmo fina, ainda passa pela peneira e é pilada, como se precisasse acentuar o sabor, antes de ser misturada com a carne e a cebola, nessa receita aparentemente tão simples, mas que guarda séculos de saberes, a ciência da dosagem, e do modo de fazer.

No capítulo das lembranças da “paçoqueira”, o tempo em que vendiam mais de 100 quilos de queijo por dia, da fazenda Serra Verde; a lingüiça que também era feita em Itapajé, e deleitava muita gente, com seu gosto de fazenda, muito toucinho e especiarias.

Nas curiosidades, o dia em que o filho Antonio Neto viajou para a Itália, onde mora uma de suas filhas, e levou feijão preto, rapadura e, obviamente, paçoca, furando o restrito controle da vigilância sanitária européia, severa no bloqueio à entrada de alimentos.

Mas dona Dijanira rezou, e Deus deixou passar um pedaço de Brasil, numa sacola bem escondida, que fez a festa na cidade de Ancona.

Outro de seus filhos, o médico Antonio Oliveira, pergunta quando ela vai “deixar este negócio”. Preocupação com a mãe idosa, de cabelos brancos, lembrando uma estampa de capa dos velhos livros de receitas, que gosta de “provar” da sua paçoca com ovo frito, por cima do feijão, com banana, além de outras extravagâncias, que prefere não contar, pedindo a cumplicidade dos que ouviram sua inconfiância.

Difícil dona Dijanira parar de trabalhar. Ela sente prazer em ser reconhecida como a autora da melhor paçoca do Ceará e, por extensão, do mundo.

No alpendre, as panelas e tachos, limpinhos, se preparam para o dia seguinte. A carne dependurada, seca, sabe que vai ser pilada, atualizando um ritual que vem de tempos imemoriais.

Ela comanda este espetáculo em que a tradição ainda resiste na contemporaneidade, quando muitos buscam os verdadeiros sabores, perdidos pela recusa ao natural, e pela superação de práticas que ela (e muitos outros) mantêm, como a batida de seu pilão, fazendo desta vida uma grande paçoca.





BOI IDEAL DO MESTRE PANTECA

“Sou vaqueiro afamado/ da cidade de Sobral/
carrego no coração/ este centro cultural/ o vaqueiro
afamado/ bebe água de coqueiro/ laça o boi no mourão/
o vaqueiro é ligeiro”.

Contam que um dia a mulher de um vaqueiro
desejou comer a carne do boi preferido do fazendeiro. A
rês foi morta, o patrão descobriu, o marido se humilhou,
houve peleja, meizinha, o boi ressuscitou, e no final,
tudo virou festa.

O bumba-meu-boi, dança dramática, com
este entrecho, está em todo o país, o que evidencia a
importância do gado na nossa formação. Carnavalesco
em Parintins (AM), de massa em São Luís (MA),
tradicional no Cariri cearense (com embaixada de
Carlos Magno), é cavalo marinho na Paraíba, boi-de-
mamão, em Santa Catarina, e permanece no Morro do
Querosene, Butantã, zona oeste da capital paulista.

O folguedo assumiu várias conotações e as
variantes atestam sua riqueza, seu enraizamento, e sua
adaptação aos novos tempos e circunstâncias.

O Boi Ideal, com seus sessenta e um anos, “a raiz
cultural de Sobral”, é uma manifestação que faz sentido
na vida de uma cidade que se moderniza, envolvendo
a família numerosa do Mestre Panteca, a comunidade
do Campo dos Velhos, e que pulsa quando anima as
festas natalinas, do dia de reis (6 de janeiro) ao início de
fevereiro, quando o boi é “morto”, até começar tudo de
novo, quando setembro chegar.

“Santos reis do oriente/ de onde vem? pra
onde vai?/ vou viajando pra Belém/ pra visitar Deus
nosso pai”.

RAIZ

“Fomos passando pela rua/ o menino disse quem
é?/ outra criança respondeu/ é o Ideal de Dom José”.

Em sua “História de Sobral” (Fortaleza, Pia
Sociedade, 1953), Dom José Tupinambá da Frota se
refere ao bumba-meu-boi como um folguedo do tempo
colonial, marca do ciclo do gado na formação da cidade
que se originou da fazenda Caiçara.

A ponto da personagem que comanda o
folguedo, o Bas Carrasco, segundo o bispo, ser uma
apropriação e adaptação, pela língua viva do povo, de
Vaz Carrasco, “pai das sete irmãs, das quais descendem
muitas famílias da ribeira do Acaraú”.

Nesse contexto, em que economia e história
dão o tom, o boi salta no meio da rua de pedra tosca,
e dá o tom da festa, com suas toadas, vaqueiros, índios,
galantes, Donana (a Catirina sobralense) seu marido, o
coronel Cazuzza, e os bichos como a burrinha, o caboré, o
carneiro e, obviamente, o boi com sua armação de metal,
coberto de chita, com chifres, espelhos, flores e fitas,
debaixo do qual se esconde o “miolo”, que chega a fazer
passos de valsa.

Tudo começou em 1942, quando Raimundo
Ferreira de Sousa, vulgo Raimundo Casimiro, fundou
o boi Ideal.

Menino, ele fugira para o Maranhão, como
vingança de uma surra que levava do pai carrasco. Na
volta, trouxe as toadas e a idéia de montar o boi. O Ideal,
sob sua direção, durou até 1955.

Em 1953, um jovem de vinte anos, Francisco
Pedrosa de Sousa, conhecido por Panteca, alusão ao jogo
da “peteca”, do qual era um aficionado, nascido no pé da
serra da Meruoca, e iniciado no boi Coração, de Inácio
Melo, da serra de Santo Antonio dos Camilos, casou com
Teresinha, filha do fundador do Ideal.

Ambos trabalhavam na fábrica de tecidos Ernesto Deocleciano de Sabóia, mas o encontro pra valer foi numa reza de santo, no sítio Boqueirão, onde Teresinha cantou no coro da novena, deixando Panteca embevecido (hoje, evangélica, ela é membro da Igreja Madureira).

Começava uma história de amor e de raiz. E foi Panteca quem, comovido com os netos que improvisavam um “boinho” com balaios de cipó, resolveu fazer um boi infantil, em 1986, e retomar o Ideal, em 1987.

São dezessete anos que se transformam em séculos, se computadas as vivências do Boqueirão, do menino que aos oito anos brincava no boi de Inácio Melo, e o Ideal hibernou para ressurgir com toda a força: “sou campeão porque entro com garra, com o espírito de ganhar”, diz o mestre, mostrando, vaidoso, os troféus conquistados.

ESPETÁCULO

“Oi cavalo marinho/ pra lá, pra cá/ chegou na roda/ vamos brincar/ cavalo marinho, pra lá e pra cá/ no meu repente vou te calar/ o burro tá peado/ com a peia de algodão/ se balançando dançando baião”.

Uma apresentação extemporânea de qualquer boi é complicada. A do Ideal é viável, porque Mestre Panteca guarda as estruturas dos animais, os adereços, e com poucos retoques, como o tucum da saia dos índios, a purpurina dos detalhes do boi, as fitas e o papel laminado dos chapéus, e algumas horas de trabalho do grupo, tudo estará no ponto.

O clima é de algazarra. Com dez filhos vivos (nasceram quinze), mais de sessenta netos, e cerca de trinta bisnetos, Mestre Panteca e dona Teresinha têm de administrar o espaço da casa (própria). O alvoroço aumenta com a expectativa da apresentação.

O “miolo” Claudênio, doente da garganta, será substituído pelo sobrinho Diego. Aliás, uma das

características do Ideal é que todos estão preparados para desempenhar todos os papéis, o que dá uma mobilidade ao grupo e um acúmulo de experiências.

Luciano, o filho mais velho, divide a liderança com o pai, ajusta tudo, mas não participa da função.

O pequeno Lucas, neto do mestre, irá no carneirinho. Outro neto, Rafael, já rapaz, goleiro do Guarany de Sobral, montado na burrinha, se funde com o animal.

Um índio se maquia no espelho do corredor e a casa se transforma num grande camarim.

Jonas Pereira puxa as toadas, já passou por todas as personagens do boi, e será um vaqueiro, Mateus ou Liseu (Eliseu), com chapéu de couro (sintético) e máscara de careta, ao contrário do “cara preta” de óculos escuros da personagem no Cariri.

O Boi Ideal vai dançar na travessa João Frederico, em pleno mês de junho, no ciclo da colheita, quando se alvoroçam os bois do Maranhão. E não foi de lá que ele veio?

Dona Teresinha senta numa cadeira na calçada. Começa o aquecimento. Outras cadeiras são colocadas para o zabumbeiro e o tocador de triângulo.

A vizinhança corre para as calçadas, e as crianças tomam conta do pedaço. Muitos se dependuram na janela do sobrado para ver o boi, que nem esperou pelo natal e está de volta.

Em fevereiro, em uma festa ritual que faz mestre Panteca chorar, de “tão penosa”, o boi se despede de cada um dos brincantes, é “sangrado” pelo Bas Carrasco, e seu sangue é suco de morango. “A gente faz à força”, ele diz, e todos se comovem. Afinal de contas, aquele boi significou suor de todo o grupo, fez parte da história de cada um, e não pode morrer à toa, sem uma lágrima sequer.

“Te despede, meu garrote/ é bumba/ Garrote estrela na testa/ é bumba/ Garrote tu te despede/ é bumba/ Garrote do mestre Panteca/ é bumba”.

A zabumba marca o ritmo da toada, o triângulo repinica, e bem que mestre Panteca quis contratar um sanfoneiro, talvez lembrando do tio Raimundo Pedrosa,

que morava em Forquilha, e foi chamado para tocar no casamento de todas as sobrinhas.

Todos se colocam a postos. Os animais estão prontos para entrar na festa. O Bas Carrasco dá início à função.

A toada pode ser uma paródia de canções de sucesso, um clássico de Luiz Gonzaga, ou um ponto de umbanda do caboclo Boiadeiro. O sonho de gravar um “cd” é viável porque a Prefeitura de Sobral patrocina, todos os anos, o registro dos sambas de enredo. Por que não do boi Ideal?

“Mas venha ver/ mas venha ver/ Boi Ideal se apresentar/ vem numa boa/ vem brilhar de novo/ Boi Ideal é tradição do povo/ Boi Ideal tem seu lugar/ laia, laia”.

E prossegue a toada: “Mas veja só/ foi seu Panteca quem criou/ que não promete pra faltar/ porque brincar/ brincar no Ideal é brincar com amor/ Porque foi seu Panteca quem criou”.

RITUAL

“Boi bonito da aliança/ chegou agora e traz esperança/ ê bumba, ê bumba-meu- boi/ boi bonito de Israel/ se for pro torneio ganha troféu / boi bonito estrela na testa/ quem te fundou foi mestre Panteca”.

Naquele momento, Sobral atualiza a importância do boi, de forma estilizada. Boi que foi animal, depois narrativa, e findou folguedo.

O tempo é suspenso e se arrasta, interminável. A tarde quente tem nuvens carregadas, mas a festa continua. E quem interromperá aquela alegria que vem do oco do tempo, das histórias que se contavam de bois mandingueiros (Rabicho da Geralda?), de vaqueiros indomáveis, de índios que reverenciavam seu deus Tupã:

“Eu sou índio do Amazonas/ sou valente e sou guerreiro/ luto pela liberdade/ com o repente no terreiro/ me troco em liberdade/ com o repente no terreiro/ encontrei o Ideal/ um garrote pequenino/ desprezado na ladeira/ sem comida e sem carinho/ encontrei uma bela tribo/ chamada de deus Tupã/ encontrei de madrugada/ fiquei até de manhã”.

Uma das maiores reclamações de Mestre Panteca é o pouco tempo para as apresentações. Quando dançava na serra, começava à tardinha e ia até a madrugada: “era bom, matava o boi, puxava a farinhada, puxava tudo”, ao som de velhas toadas que cantadas hoje parecem um “rap”: “vamos, vamos, meu cavalo/ vamos, vamos vadiar/ na cabeça do cachimbo/ até o dia clarear”.

Reclama que o Ideal tem apenas meia hora para suas apresentações, o que faz com que muita coisa se perca. A história da mulher do vaqueiro fica fragmentada. As pessoas se ligam no ritmo, na cadência do espetáculo, na diversificação das toadas, e batem palmas.

Sobral tem cerca de dezessete bois. Egoísta, Mestre Panteca diz que “mais pouco era melhor”, porque eles poderiam dançar mais. Quando o Ideal é contratado, tem hora para começar e terminar a dança, é impossível cronometrar alegria de brincante.

O Ideal não é espetáculo no sentido de festa para os outros verem, é uma força que toma conta deles, como uma possessão, um transe. Fica difícil parar, mais complicado ainda mandar parar.

Jonas diz que pensaram em integrar os negros ao boi e cogitaram de uma festa dos escravos, mas chegaram à conclusão que ficaria deslocado do folguedo.

Os vaqueiros cuidam do boi, conversam com ele. Mateus aqui não é o palhaço da rua, papel vivido pela Donana, travestida, bunda postiça, fala estridente e muito exibida, para quem o marido Cazuza faz “escada”.

“Cadê aquele laço/ laço de laçar meu boi/ cadê aquele laço/ que eu não sei pra onde foi/ Boiadeiro,

menino/ quem vem lá/ o boiadeiro sou eu/ ô menino,
quem vem lá?/ mas é que eu sou boiadeiro/ ô menino/
quem vem lá?/ Boi Ideal vai se apresentar”.

RENOVAÇÃO

“Oh! Deus salve, casa santa/ aonde Deus fez a
morada/ aonde mora o cálice bento/ e a hóstia consagrada/
a sua casa está bem feita/ só me falta a fechadura/ e eu
falei, torno a falar-te/ meu coração de pedra dura”.

Jonas diz que “nós não desmancha os versos,
cobre eles com outras palavras, como faz com o boi que é

a mesma estrutura, só modifica as pinturas”. Tem grupos
que estraçalham o boi nesta “ matança”, o mestre não
permite e muita gente diz que o Ideal tem “sete vidas”.

Mestre Panteca lamenta não ter mais dinheiro
para fazer seu boi Ideal ainda mais fêérico. Conta que já
teve camelo, ema, girafa, um jaraguá, e um urubu, mas
que custam caro. Sonha com um Mané Pequenino, que
dança sobre pernas de pau, e com a Maria Zezita, que
é um fantasma. Não teriam sido no passado uma única
personagem?

O dinheiro ganho com as apresentações é
repartido entre os membros do grupo, e o folguedo é
compromisso, e não meio de vida para o mestre.



Só no boi gasta dois quilos de “areia prateada”, cola plástica, vinte metros de tecidos, espelhos, “é muita coisa”, afirma.

Mas a tradição vai continuar com Luci Junior, neto do mestre Panteca, Luci Junior, tem um boi mirim, o Idealzinho, no Alto da Expectativa.

O boi deu sentido à vida desse homem que trabalhou na roça e, quando veio para Sobral, pegou no pesado, correndo nos trens de lenha que iam para a CIDAO (beneficiamento de algodão e extração de óleo), até trabalhar na fábrica de tecidos. Hoje, ele e dona Teresinha estão aposentados por tempo de serviço.

Mas ainda vai todos os dias para o mercado, com seu balaio, vender frutas, milho, feijão verde, para se manter ocupado, e aumentar a renda familiar.

Quando comanda o boi, segura a corda que é uma espécie de medida, sobre a qual algumas figuras dançam, e que depois ele enrola no braço. Está feliz, em paz consigo mesmo, ri das presepedas da Donana, bate palmas, canta as toadas, anima o povo.

Não deve ser fácil dançar neste calor. O neto sai encharcado da burrinha, o outro agüenta ser “miolo” pelo entusiasmo, a maquilagem dos índios se derrete, o suor escorre debaixo das máscaras dos vaqueiros, enquanto Donana não se cansa de se enxerir, e Cazuzza insiste em roubar a cena.

Mestre Panteca rege a festa, no centro da cena, vestindo camisa branca, calça social, com seu chapéu de massa. É quem merece os aplausos, porque sabe todos os segredos do folguedo, marca o tempo, dá ordens imperceptíveis aos que estão empolgados com a dança ritual desta alegoria de chita e flores, comandado por um “miolo” invisível, que respira pelo buraco no pescoço do boi, e mostra os pés, que dançam descalços sobre a pedra, leve, como se não carregasse todo o peso de uma civilização.

“Vou-me embora/ vou-me embora/ deixando
muita alegria/ vou-me embora/ vou-me embora/

deixando muita alegria/ Deus proteja meus caminhos/
me guarde a Virgem Maria”.





FORNALHA, FOLE E BIGORNA

Dizem as narrativas que o homem teria conhecido o ferro por meio dos meteoros, o que deu ao metal uma aura de magia, desde tempos imemoriais.

Depois o ferro se associou, por um lado, aos deuses, e, por outro, às forças que habitavam as profundezas da terra, os infernos, e à alquimia, pelo sonho do homem de transformar tudo em ouro.

O ferreiro foi, em algumas culturas, um ofício real, e tornou-se este ser ambíguo, respeitado e temido, trabalhando em meio a faíscas, ligas incandescentes, moldando um mundo de utensílios, donde a imagem de herói civilizador, que ele carregou vida afora, associando-se ao Ogun, do panteão afro - brasileiro.

Hoje, o ferreiro é um ofício tradicional, em que as práticas mais arcaicas, de temperar o ferro, convivem com a eletricidade, nas forjas, no esmeril, no torno, e nas furadeiras. Apenas a bigorna conserva a tradição em que mestre e artesão batem com o martelo o ferro em brasa, numa cadência melódica sincronizada, que ensurdece, e nos deixa atônitos. Como o pássaro araponga, também conhecido por ferreiro.

Ferro que vai ser afinado, e colocado no torno, antes de se transformar em enxadas, foices, o que o agricultor precisa em seu trabalho de campo e não pode (ou não quer) comprar com a marca industrial.

Oficina que guarda mistérios, nas teias de aranha, na penumbra quebrada pelas faíscas, e pelo tilintar dos metais. Histórias de deuses e diabos nesta terra do sol, onde o Ceará é mais Saara.

FERREIRÃO

Antonio Ferreira Viana nasceu em Crateús, em outubro de 1929. O pai, Joaquim Ferreira Viana (1902/1999), um dos mais afamados ferreiros da região, teve três casamentos, Antonio nasceu do primeiro, que lhe

deu seis filhos, e a mãe, Florência Alves da Silva, morreu muito cedo, de parto. Foram mais sete filhos do segundo enlace, e quatro do terceiro.

O pai, de Novo Oriente (então município de Independência), região serrana entre a Ibiapaba e os Inhamuns, foi ourives, antes de ser ferreiro. O avô era lavrador, e alguns de seus filhos (tios de Antonio Ferreira), trabalhavam neste mesmo ofício, em Monte Sinai, também município de Independência.

Aprendeu o ofício com seu Joaquim. Tinha uma certa resistência, no início, mas foi convencido porque via o pai trabalhar só, precisando de alguém que o ajudasse, e só tomou essa decisão aos vinte anos.

A oficina do “velho”, em Crateús, ficava perto da linha de ferro e do Mercado.

Os irmãos não quiseram seguir o pai e hoje estão bem, avalia Antonio, aliás, Ferreirão, apelido que ganhou desde cedo e que adotou, com uma certa dose de vaidade, por conta do porte altivo de seu um metro e oitenta. Ele dedicou-se a este ramo e terminou “tomando gosto”.

Casou-se, em 1955, com Raimunda Vieira Viana, e tiveram dois filhos homens, um soldado PM, em Crateús; outro segurança, em Brasília; e duas filhas casadas, uma que mora em Teresina; e outra vizinha a ele, quase junto à ponte que vai para o bairro da Ilha, por onde passa o Poti, rio ingrato, que dá as costas para o Ceará e vai engrossar as águas do Parnaíba.

Está há uns 40 anos com sua forja na rua Coronel Totó, um galpão com um ar de ruína, onde antes foi a oficina de Luís Alcanfor Soares, que fazia parafusos, braçadeiras, e outras peças de carro, quando tudo vinha de Fortaleza.

Com ele trabalham dois rapazes: Carlito, 23 anos, há quatro no ofício de ferreiro; e Manelim, 17 anos, há dois como aprendiz. Ambos, ainda entusiasmados com o que fazem, o que se justifica em tempos de desemprego e poucas oportunidades para jovens.

CAMPO

A opção de Ferreirão, de trabalhar para a agricultura e para a pecuária, foi ditada pelas peculiaridades do mercado da região. Só tem feito serviços como machados, foices, enxós, alavancas, picaretas e marcas de ferrar.

Chocalhos ele nunca fez, porque havia uma divisão informal do mercado, e alguns ferreiros se especializaram nesses instrumentos que, plangentes, marcam, com seus badalos, o tempo nas veredas do sertão.

As marcas de gado constituem outra de suas especialidades. Geralmente são as iniciais do dono da rês, com a inclusão de numerais, quando têm filhos, e precisam definir de quem é o animal. Ainda tem muito gado nos Inhamuns, e o vacum é ferrado na polpa.

Quanto às marcas das “criações”, cabras e bodes, são feitas, menores, é claro, nas orelhas e no queixo, já que o pêlo precisa ser preservado, para sua curtição e utilização, tão marcantes nos Inhamuns, palavra que, etimologicamente, significa “sertão alto”.

Nunca gostou de experimentar as marcas fumegantes, nas portas da oficina, como fazem alguns ferreiros. Diz que estragava a madeira das portas, deixava a oficina ainda mais suja, e que não era preciso porque sabia que estava fazendo a coisa certa.

Durante algum tempo diversificou a produção e fez dobradiças e armadores, que hoje as pessoas preferem comprar nas lojas de ferragens ou de material de construção. O armador tem vários formatos, vem dentro de uma caixinha, e a dobradiça é oferecida em vários tamanhos e modelos, tudo mais barato do que se encomendado aos ferreiros.

A espingarda também saiu de seu rol de produção. Antes ele fazia toda a ferragem, a parte de metal, e um carpinteiro fazia a coronha, trabalhando os entalhes de madeira do cabo.

Lembra das espingardas que vinham das fabriquetas do Cariri, sendo que hoje, com a consciência

da proteção ambiental, e da harmonia do homem com a natureza, a caça é desestimulada, e poucos insistem nessa manufatura.

Também andou fazendo facas e facões, que hoje não compensam, também por conta do excesso de oferta desses produtos.

Quando se plantava algodão, Ferreirão forjava uma roçadeira especial para o chamado “ouro branco”, dizimado, a partir dos anos 80, pela praga do bicudo. Para a carnaúba, ele tem o molde de uma espécie de foice, que tem uma volta para puxar a folha para baixo, na hora do corte, que antecede a raspagem da palha e o preparo da cera.

As ferraduras, pouco usadas nos Inhamuns, também são compradas no comércio.

Os tempos de seca já foram mais duros, ele avalia, e traziam um grande prejuízo para a economia da região. Hoje, ninguém fica mais parado, o governo contrata o pessoal, e os ferreiros trabalham nas ferramentas que vão construir as estradas, escavar os bueiros, e não dá para reclamar muito.

OFICINA

O lugar é caótico. Como se tivesse havido uma explosão e não poderia ser de outro jeito.

Ferreirão, e todos os companheiros de ofício, trabalham com óleo, pó de carvão, e os ferros velhos vão sendo jogados, se acumulam, e não dá para organizar muito, porque o serviço é grosseiro.

A forja é a peça central, que gera calor, e deixa o ferro em brasa. É feita em alvenaria, forrada com chapa de aço, vergalhão, ou trilho de trem, e revestida com tijolos de barro. Fica suspensa, como uma plataforma, e na parte de baixo se acumulam mais sucatas.

A boca ou saída da forja fica no que seria um pequeno forno, feito com um barro especial, para suportar altas temperaturas, e hoje é regulada por meio de um motor elétrico. Antes, no tempo do seu Joaquim,

se usava um fole com armação de madeira, revestido de couro de bode curtido, que era operado manualmente, e fazia o mesmo efeito de gerar as faíscas que fariam o ferro arder.

Ferreirão ainda guarda o fole manual, como lembrança do pai, e volta a usá-lo quando falta energia.

O ferro retirado da forja, incandescente, é levado para a bigorna, onde é trabalhado por duas marretas, a do mestre e a do aprendiz.

Ele é “puxado”, no jargão do ofício, e vai ficar da espessura que se quer.

A bigorna é quase um símbolo da profissão de ferreiro. Permanece como um tributo à tradição, e mantém o mesmo sistema de outrora, diz Ferreirão.

O torno dobra, e imprensas o ferro retirado da forja, onde ele será acochado e batido. O do Ferreirão é dos antigos, mas hoje se conta com os tornos mecânicos.

As chapas são furadas na furadeira, é tautológico, mas é assim. O esmeril serve para afinar o ferro, amolar a talhadeira, a foice, e o machado. A soldadeira, também elétrica, substituiu o processo antigo em que o ferro era “caldeado” no fogo, metido na areia, levado novamente ao fogo e emendado quando estava querendo derreter.

Antigamente se afinava a foice com a lima. Hoje se faz uma “vazagem” bonita com o esmeril, o que dá uma idéia de contorno ou aura de prata. Para se conseguir o gume do ferro, antes tinha de se recorrer à pedra de amolar, proveniente da Serra Grande.



A furadeira, que era manual, foi substituída pela broca.

As sacas de carvão se acumulam na oficina, são cerca de 20 a 30, dependendo das encomendas e do movimento da praça. O carvão da jurema, arbusto nativo da caatinga, feito nos sítios e distritos de Crateús, é o único que serve para esquentar o ferro (talvez o melhor ou o mais acessível), ele diz.

O OFÍCIO

Ferreirão é categórico: “isso aqui é um serviço que não é todo mundo que dá pra isso não.”. E prossegue: “se fosse uma coisa boa, cada esquina tinha um ferreiro”. Taxativo, diz ser um trabalho “nojento”, com uma boa dose de exagero; melhor seria dizer pesado.

Muitos começam e desistem. Vários de seus ajudantes largaram tudo e foram para São Paulo, muitos se passaram para outras oficinas. Até hoje, nenhum deles montou seu próprio negócio.

Seus dois filhos não quiseram prosseguir a tradição de seu Joaquim, e, até agora, nenhum dos netos, mas Ferreirão não lamenta (ou não verbaliza a frustração).

Os acidentes acontecem aqui e acolá. Muitas vezes se pisa num ferro muito quente, se descuida e se pega no metal incandescente, e, na hora de cortar um pedaço, já aconteceu de sair de vez e bater no trabalhador.

Ninguém usa capacetes, óculos, luvas, máscaras, calçados, nem roupas adequadas. Seria exigir demais?

A fornalha não representa perigo, ele diz, mas o risco está na batida do ferro, na hora de cortar, porque pode soltar uma faísca, pregar na mão, ou cair em cima do pé.

Ferreirão reforça a tradição oral que cerca o ofício quando diz, irônico, que “o ferreiro não vai para a frente porque foi quem fez os cravos que pregaram Cristo

à cruz”, o que constituiria uma maldição.

Sobre o provérbio “casa de ferreiro, espeto de pau”, ele explica que o mestre pode se descuidar de sua casa, mas trabalha ligeiro para atender as encomendas.

Considera o pai o maior ferreiro da região, de todos os tempos, “foi dos primeiros que começou aqui e ficou na história”, conclui, e faz menção a seu Luis Alcanfor Soares, que construiu o velho prédio, onde ele trabalha há 40 anos.

BALANÇO

A oficina se mantém com dificuldades, mas deu para Ferreirão prover a família e viver num sobrado confortável. Seus dois ajudantes evidenciam as encomendas, talvez menos do que ele gostaria, mas que persistem. Se não tivesse um certo movimento, a oficina não estaria mais funcionando.

Ele faz questão de mostrar tudo. Como sabe que não terá herdeiros, não investiu na renovação da maquinaria, o que faz com que tenhamos uma idéia aproximada do que foi uma oficina de antigamente.

Fez algumas concessões à eletricidade, que hoje está mais fácil do que no tempo do pai Joaquim, mas não há perigo de desmontar o fole manual, que manipula, com uma certa nostalgia. As velhas tecnologias convivem com o esmeril, a furadeira, e a soldadeira.

Um dia, tudo isto estará desativado.

O prédio velho é fantasmagórico, além de sujo. Poderia ser mal - assombrado, no tilintar noturno dos ferros; nas faíscas se projetando de noite, janelas afora; na intermitência da bigorna.

As paredes sujas se levantam para dar sustentação ao madeirame: linhas de pau d’arco, caibros de aroeira, ripas de carnaúba. O prédio é soturno até no “pino” do meio dia.

Fala de uma Crateús que não existe, com suas usinas de beneficiamento de algodão, e fabricação de óleo. Menino, subia nos pés de oiticica do sítio do pai, em Independência, e balançava os galhos para os frutos caírem, e depois também se transformarem em óleo.

Fala com saudades do trem, que já não transporta passageiros, parando em pequenas estações, e passando pelo Ipu, em direção a Sobral; ou via Castelo, indo para a capital do Piauí.

Bons tempos, aqueles. O caminho de ferro, hoje quase desativado, traz combustível, botijões de gás e cimento.

Na estação ferroviária, a grafia antiga da cidade: Cratheús.

Não acredita que a profissão de ferreiro vá perdurar. “Daqui a alguns anos, sei não, só se a coisa se modificar...”

Muita coisa mudou. Ferreirão e os outros ferreiros foram superados pela indústria que coloca no mercado o que eles fazem artesanalmente. Apenas as marcas de gado ficarão como uma caligrafia, que representa a propriedade e a posse. Grafismo que se mantém no couro do gado e nas orelhas e queixos das “criações”, como vestígios de um ciclo que já foi mais vigoroso.

Ferreirão, um cético, nunca será o alquimista da lenda, e, enquanto viver, pode-se ter a certeza de que não deixará apagar a forja, calar a bigorna, nem temperar o ferro metido no óleo, para ver a qualidade da trempe que, se estiver muito forte, precisa ser abrandada.





EM BUSCA DOS SABORES PERDIDOS

A personagem de um dos romances mais importantes, de todos os tempos (*Em busca do tempo perdido*, de Marcel Proust), volta ao passado quando morde um bolinho mergulhado numa xícara de chá.

Uma fatia de pé-de-moleque e um gole de aluá, feitos por Nice Firmeza, degustados sob as mangueiras do seu chão sagrado, no Mondubim, sítio de muitas histórias e memórias, podem nos transportar para uma festa sob o céu todo estrelado, com bandeirinhas de papel de seda, balões errantes, e o crepitar das fogueiras, ao som da sanfona de oito baixos.

É junho. As festas da colheita vêm dos rituais pagãos apropriados pela Igreja, e deram neste sincretismo, em que cultuamos o monge português Antonio; João, que batizou Cristo; e o pescador Pedro, tido como o primeiro papa.

O principal ingrediente das receitas é o milho, que está sendo colhido, presente nos bolos, cuscuz, canjica, mugunzá, pamonha, além das espigas assadas ou cozidas. Mas a festa tem outros sabores, como a batata doce assada na fogueira, a macaxeira, a goma (dos grudes, tapiocas e beijus), as cocadas, e a castanha de caju, mas a grande atração é o pé-de-moleque.

A VÉSPERA

Parente próximo do “bolo manué”, mais rústico, também feito com carimã, e assado em palha de bananeira, o pé-de-moleque, de tão especial e trabalhoso, é feito por Nice apenas três vezes ao ano: na véspera da festa de São João; no seu aniversário (18 de julho); e no natal.

Não existe meio termo: ou ele é genial, como o de Nice, ou o arremedo dos balcões de padaria, quiosques de supermercados e “shoppings”, ou dos “arraiás” que se realizam nesta época do ano.

A massa puba da mandioca, arrancada depois das chuvas, ganha especiarias, rapadura, e o bolo gorduroso está na contramão dos padrões de estética e de saúde. Mas é sedutor, afrodisíaco, luxuoso. Resistir, quem há de?

Seu preparo começa na véspera, com uma ida ao Mercado São Sebastião. Compra-se a massa puba ou carimã, herança indígena, feita a partir da mandioca colocada de molho, durante cinco dias, e amassada, após exaustivas lavagens, base para a massa do bolo.

Castanha de caju, gengibre, cravo da Índia, erva doce, além da rapadura preta, nata sem sal, e leite de cocos ralados, são os ingredientes dessa tradição culinária, cuja receita precisa ser mantida, sob pena de perdermos uma parte de nosso gosto, e dessa exuberância rescendendo a especiarias e melado, irresistivelmente atraente e tentador.

A INFÂNCIA

Maria de Castro Firmeza, que todos conhecem por Nice, nascida no Aracati, em julho de 1921, única filha mulher - teve quatro irmãos - do comerciante Francisco Osório de Andrade, dono de bodega no Mercado de Aracati, e de Hermeta de Castro Osório, cresceu em meio aos bolos que a mãe preparava e eram vendidos, numas cestas, nas ruas de Aracati.

O forno de lenha da cozinha, cuja especialidade era o grude de mão, que ninguém fazia com a sua competência, comportava seis assadeiras grandes, de cada vez, e a casa vivia cheia de afilhadas que, trazidas pelos pais, ajudavam na cozinha, e estudavam.

Isso fazia com que Nice não tivesse muita oportunidade de se iniciar nos segredos da cozinha. A mãe achava que o estudo era incompatível com a vida doméstica, e a menina vivia enjoada de cheiro de bolo.

Espevitada, Nice driblou a oposição familiar e entrou para o Patronato, onde aprendeu a bordar, até que a mãe descobriu e pôs fim à aventura. Mas ainda hoje ela faz blusas, em que os motivos florais, arabescos, e contornos, nunca se repetem, nas nuances das linhas, e no ponto caprichado do bordado à mão.

Sempre gostou de pintar, mas se recusava a fazer as cópias que as freiras mandavam, daí a rejeição aos seus trabalhos, que nunca participaram de uma mostra. Teve até o diagnóstico de um problema de visão, porque sempre dava vazão à criatividade, que era grande. Um dia, um pintor de Fortaleza, que ela não lembra o nome, apareceu por lá e deu o aval de que ela seria artista.

Outra paixão foi o teatro, mas a família não permitiu, apesar das representações no colégio Santa Maria, no Benfica, terem as bênçãos das irmãs Ferreira Lima.

A COZINHA

A mãe Hermeta, cozinheira de mão cheia, fez um curso de enfermagem e voltou a Aracati, como parteira diplomada.

Nice veio morar em Fortaleza, aos 13 anos, ficou na casa de uns tios, da família Cavalcante, que tinham um café, e viu muita coisa ser feita para ser servida no balcão.

Acha que veio daí sua tendência para a cozinha. Nunca fez curso, sempre rejeitou cadernos de receitas, e os livros de arte culinária que ganhou passou adiante, antes mesmo de folheá-los.

Não sabia fazer uma simples tapioca e começou a fazer bolos e doces, em 1961, já casada com Estrigas, Nilo de Brito Firmeza, na vida civil. Foram morar no Mondubim, com a sogra, dona Bárbara, que, aos sábados, recebia os filhos e netos no sítio, debaixo da grande mangueira, que ainda resiste, impávida, às ameaças do metrô, e aos ensaios da banda de forró de um mau vizinho.

Os bolos passaram a ser servidos no café e os doces eram feitos de acordo com o tempo das frutas.

Nice se incomodava quando as sirigüelas se estragavam, de tão maduras e douradas, sem ter quem desse vencimento à fartura da safra, e inventou um doce onde elas ficam meio ameixas, meio tâmaras, com um mel grosso de rapadura.

Também fez da “lama” do coco verde um creme, que é um manjar, leve, e com pouca gordura, porque a amêndoa ainda está em fase de formação.

E assim ela foi aumentando seu repertório, apesar de não poder dar receitas exatas, não por egoísmo, generosa que ela é ao extremo, mas por ser criativa e sempre modificá-las, quando está no fogão.

Acha curioso que se guarde tanta coisa sem se dar conta e que a memória traga de volta saberes e sabores que pareciam perdidos em algum lugar do passado.

Nas lembranças, um bolo que Estrigas batizou de “carrascal”, feito com macaxeira ralada, coco, sal, e um pouco de nata por cima, antes de ir para o forno, servido a Rubem Braga, que deixou um autógrafo com o esboço de uma flor do jasmim estrela, hoje emoldurado numa sala do Mini-Museu Firmeza.

Nas compoteiras, doces de caju mexido ou inteiro, banana, goiaba, leite, cocada, batata doce, manga, jaca, casca de laranja-da-terra, ou jerimum, que parecem prosaicos, mas não quando têm a sua assinatura.

Acrescentem-se os mais exóticos, como o de melancia, pitanga, jambo, tomate, carambola (que ela chama de estrela da terra), e tem-se uma idéia do que Nice é capaz de fazer com açúcar ou rapadura, frutas e a noção exata do ponto. E vale a pena ressaltar o senso de experimentação de Estrigas, que instiga Nice a alquimias nos tachos de cobre.

A novidade é um doce de laranja, feito a partir do bagaço, passado no liquidificador, mexido com pouco açúcar, para não perder o sabor da fruta e levado ao fogo

até chegar ao ponto do corte.

Dourado e translúcido, sua consistência parece a da gelatina e, além de exótico é lindo, quando Nice arruma, cuidadosamente, o prato das visitas com sua “assemblage” de doces e bolos, de encher a vista, de dar água na boca e transportar a todos para a dimensão do sonho, para o reino do faz-de-conta.

Apesar de não poder saboreá-los, isso não lhes frustra, quando servem estas primícias, na mesa farta, como uma forma de agradecer à fertilidade da terra.

MODO DE FAZER

O pé-de-moleque é seu carro-chefe, dá trabalho, implica numa visita demorada ao mercado, onde o quilo de carimã, lavado várias vezes, escorre a noite inteira, num saco de algodãozinho, e, no dia seguinte, é amassado na bacia com as mãos (dona Hermeta usava alguidar de barro).

A rapadura preta derretida vira mel, coado, para retirar qualquer resíduo que possa trazer do engenho.

Mistura-se o quilo de carimã com o mel, com cuidado para desmanchar os “emboloados”. É onde entram a paciência e a determinação de fazer bem feito. Acrescenta-se uma pitada de sal, um quilo de castanha de caju, que pode ser pilada ou triturada no processador, e duas colheres de nata.

Vinte dentes de cravo- da- índia e duas colheres de erva doce vão ao fogo numa frigideira, antes de serem socados, e também crescidos à massa, junto com um pedaço de gengibre ralado.

Despeja-se o leite de dois cocos secos obtido com o velho “raspa coco”, o moinho Mimoso, ou passados no liquidificador, com um pouco de leite de gado, antes de ser também coado num tecido de algodão.

Se a massa não ficar doce o bastante, põe - se meio quilo de açúcar, pois ela tende a ficar um pouco sem gosto,

quando assada.

Fica mais saboroso quando se bota a mão dentro. E, depois de mexer bem, Nice despeja a massa num tabuleiro, sobre uma folha de bananeira, que antes passou pelo fogo, e foi umedecida por leite de coco, também jogado por cima do bolo, para evitar que fique com a casca grossa.

Leva-se ao forno por duas horas: uma hora para cozer e uma hora para assar, no sistema dos velhos fogões.

Dura uns seis dias, úmido e gostoso, evocando aquele sabor da infância, recuperada na primeira mordida.

BEBIDAS

O aluá, herdeiro do cauim indígena, é um fermentado, e o acompanhamento ideal para as festas de junho.

Se feito de abacaxi, lava-se bem a casca, com uma escovinha, ensina Nice, antes de retirá-la, e colocá-la no pote de cerâmica, com água filtrada, e algumas rodela da fruta. Veda-se com um tecido encorpado e deixa-se fermentar por setenta e duas horas. No quarto dia é temperado com erva doce, cravo, gengibre, e deixa-se curtir mais dois dias, quando é coado, também em tecido de algodão, e adoçado com rapadura raspada.

Deve ser servido gelado, uma concessão ao gosto do consumidor de hoje.

Depois de cinco dias, torna-se bebida alcoólica, o que confundiu Luís Inácio Lula da Silva, em sua visita ao Mini-Museu, que pensou estar bebendo cachaça com ervas.

As variações com coco babão, milho quebrado, arroz e pão dormido, seguem as mesmas regras, mas o de abacaxi é o mais fácil de fazer.

Já foi a delícia dos “chitões”, a opção para os que rejeitavam o álcool, presente no quentão, fumegante em seu caldeirão de bruxa, cachaça com rapadura e especiarias, que as pessoas bebiam sem se dar conta do risco da ressaca, que também faz parte da festa.

A cajuína, suco da fruta decantado com cola, cozido nas garrafas vedadas, também consta do cardápio, apesar da safra do caju ser em setembro, mas graças à proliferação das fabriquetas de Chorozinho, Pacajus, Barreira, e São Gonçalo do Amarante, está disponível o ano todo, cristalina, saborosa, e saudável, pela não adição de açúcar ou de produtos químicos.

SABERES E GOSTO

Nice lembra que não sabia fazer uma tapioca, mas foi capaz de ensinar uma índia tapeba, que trabalhava na casa de dona Bárbara, e que não molhara a goma na medida certa, o que a deixava esfarinhada.

Hoje, Nice faz uma tapioca de “se comer de joelhos”. A goma, misturada ao coco, depois de assada na frigideira, é servida com nata. Conta com a ajuda de dona Anita, atenta e calada, pegando no pesado, e observando as manhas e segredos do modo de fazer. Para o beiju acrescenta-se farinha de macaxeira à goma, nata, e sal.

O grude é feito - não com o requinte de dona Hermeta, que se perdeu nos redemoinhos do vento Aracati -, mas com uma goma de qualidade, misturada com farinha de macaxeira, nata, sal, disposição para bater a massa, colocá-la em assadeira ou em forma de bolo, com leite de coco por cima, e assar em forno quente, até que a faca deslize na hora do corte.

O bolo de milho perdeu a sofisticação da espiga ralada, moída e peneirada, até ficar na textura correta para o preparo da iguaria.

Nice conserva esta “ciência”, mas muita gente adquire pacotes de flocos de milho pré-cozidos, e usa leite condensado, na expectativa de recuperar um sabor que vinha, exatamente, da opção pelos produtos naturais.

A receita do bolo de milho contemporâneo está em todas as embalagens de fubá. O da Nice leva leite,

ovos, açúcar, e pode ser servido polvilhado com canela, o que dá um toque inconfundível.

O que também pode ser feito com a canjica, massa de milho ralado (que alguns preferem passar no liquidificador), cozida com leite (pode ser de coco), uma pitada de sal e açúcar, além da canela em pó por cima; o mugunzá, cujo milho deve ser colocado de molho, e depois se acrescenta leite de coco e açúcar; ou a pamonha, de massa mais grossa, envolta em palha de milho, antes de ser cozida.

O bolo de macaxeira tem sua variante a partir do milho; o de batata doce, se não for assado como deve, fica “solado”, com a parte de dentro crua. O de carimã fica muito saboroso, porque a massa puba dá um diferencial em relação aos outros bolos desta festa.

MONDUBIM VELHO

Os Firmeza armam uma fogueira que crepita nas noites mágicas de junho. Sempre fizeram isto, e ficam de longe, com os amigos, vendo as chamas consumirem a lenha seca.

Como nas vigílias medievais, contam histórias de um São João que passou, com suas adivinhas, facas enterradas nos troncos de bananeiras, onde ficaria inscrito o nome do futuro marido ou mulher, e rituais em que se ganhava um padrinho ou madrinha “de fogueira”.

Nice lembra as brincadeiras da infância que fixou em seus quadros, e também falam do que acontece hoje, esvaziado, por enquanto, de magia, mas que um dia constituirá objeto de outras histórias, em que a voz ecoa e tece os mitos de uma festa que se renova, nas “bonecas” do milho e nas vagens do feijão, no contato com a cultura de massa, nas quadrilhas espalhafatosas (e com enredo, como as escolas de samba), no forró eletrônico, e no impulso de comemorar não se sabe bem o quê. A vida?





ALTARES E OFICINAS

Padre Cícero teria dito que cada casa do Juazeiro deveria ter um altar e ser uma oficina. A recomendação, inspirada na divisa beneditina “fé e trabalho”, tem sido cumprida.

Nunca a religiosidade foi tão forte, como nesta cidade, onde a maioria das casas tem paredes votivas, nas quais se destaca a imagem do “padim”.

Na falta de terras agricultáveis, e de uma industrialização bem sucedida, Juazeiro do Norte desenvolveu um comércio vigoroso, referência para todo o sul cearense, parte de Pernambuco, Paraíba e Piauí, e foram implantadas manufaturas, que fabricam de peças de ouro a cigarros “fortes”, de espingardas a lamparinas recicladas de latas.

Na fé incondicional de uma cidade que se veste de preto todo dia 20, como luto ao seu “fundador”, e na produção das pequenas oficinas pulsa o engenho popular, evidenciando as maravilhas a que estes mestres dão forma.

PAREDES VOTIVAS

São altares que dizem do exagero da fé, incondicional. Feitos por pessoas que não querem manter a privacidade de sua ligação com o sagrado e escancaram o que crêem.

Assim, as paredes votivas são altares. Mais que isso, manifestos de uma tradição barroca, apropriada pelo povo, que se manifesta nas molduras com estampas, outras protegidas pelos caixilhos de madeira, miniaturas de oratórios. Gravuras de santos, anjos, cenas bíblicas, o Divino. Tudo isso em meio a flores de tecido, compradas na rua Santa Luzia, fitas de cetim e flores de plástico. Com o brilho das luzes, o lume das velas, cruzes de madeira com o Cristo ou de palha de carnaúba, distribuídas no Domingo de Ramos.

O que importa é o acúmulo. Essa é a estética que predomina. Onde a obra está sempre em construção, traz as marcas da memória e nunca se conclui. Assim se estabelece essa relação hiperbólica. Onde mais é mais e o menos pode ser considerado um índice de pouca fé. No centro da cena, o Coração de Jesus, culto estimulado pelo Padre Cícero e o Coração de Maria. Imagens de gesso ou de madeira se espalham pelos caritós, as peanhas sertanejas.

Nesta profusão de signos sagrados, tudo faz sentido e lembra um instante de aflição ou de dor, uma graça alcançada. As fotos de parentes mortos convivem com mártires, virgens e beatos. Os vivos estão presentes, como ex-votos, uma forma de pedido desesperado de amparo. E em meio a tantas cores, formas, texturas e brilhos, o povo constrói seus altares usando os materiais de que dispõe, nobres ou reciclados.

O que vale é a inventiva, como uma forma de traduzir o numinoso, este instante em que o fiel se funde com seu Deus e formam um só, marcado pelo bodejado dos benditos, pelo mantra que é o rosário debulhado, pelo sinal da cruz, que é o sinal do cristão, já ensinava o Catecismo.

ASAS DO DIVINO

A pomba (da paz?) traz no bico um galho verde de oliveira. Representação do Consolador? Espírito de Luz? Manifestação de Deus para o milênio?

Francisca Lopes, nasceu em 1941, em Juazeiro do Norte, filha do escultor e gravador Manoel Lopes, natural de União dos Palmares (AL), e de Maria Lopes, também artesã, nascida em Picos (PI).

O pai, caixeiro viajante, tornou-se aprendiz do imaginário “Manoelzim”.

Talvez por instinto filial, Francisca diz,

magoada, que a fama de Noza deveria ter sido de seu pai, que fazia esculturas bem acabadas, sem ajudantes, como o Mestre, que cortava apenas as feições do Padre Cícero.

Ela não guarda uma peça sequer como lembrança dele, morto nos anos 70, tampouco da mãe, que se foi antes, deixando três filhos, dos quais apenas Francisca vive.

Viúva de Francisco Marinho, tem três filhas.

Começou ajudando os pais, lixando peças, fazendo consertos, e aos 14 anos, passou a trabalhar para si. Fez oratórios e muitos santos para as lojas de Joaquim Maurílio, Joana Moreira, Maria Flor, e Maria Abdias (mãe de Abraão Batista). Por sugestão de Stênio Diniz, passou a esculpir bandas cabaçais, reisados, e roceiros, que não eram feitas até os anos 70.

Especializou no Divino Espírito Santo, há mais de trinta anos, passou a arte para a filha Silvana, e, agora, para o neto Alexsandro.

Trabalha com umburana. Sua pomba, pousada sobre um pedestal azul ou verde; pintada com esmalte branco, tem bico, pés e coração vermelhos, e trancelim dourado.

Variam, de 7 a 45 cm, e ela diz que faz porque é muito vendável, o que parece pouco convincente como justificativa.

Curiosa esta devoção que se antecipa ao pentecostalismo católico, que enfatiza os carismas, e está na mídia com seus padres cantores, “shows”, e publicações, movimentando milhões de pessoas e de reais.

Ela vende no Centro Mestre Noza, em Juazeiro, na Ceart, em Fortaleza, mas “fabrica” pouco, está aposentada, e saiu de uma doença que a deixou abatida.

Relembra que, nos anos 70, os artesãos tinham um espaço privilegiado no Mercado, que foi tomado, pelo prefeito Ailton Gomes, para seus “afilhados”.

Mas os Divinos estão acima destas querelas, pairam sobre a cidade mítica, e abençoam os que neles crêem. Francisca não teve sonhos ou premonições de que

deveria fazê-lo, e chega a ser cética quando diz que “a gente fazendo não tem muita fé, não”.

TREM

Zé do Trem ou José Dias de Sousa, paraibano de Catolé do Rocha, nascido em 1949, chegou a Juazeiro em 1984, vindo de Acopiara, onde foi garí e artesão.

A primeira vez que viu um trem foi no Ceará, e passou a fazê-los depois que eles deixaram de transportar passageiros, em uma homenagem nostálgica.

Casou, em Acopiara, com Maria Zilda, e tiveram nove filhos: três mulheres e seis homens, sendo Francisco o único artesão.

A família veio para Juazeiro fugindo das secas e morou em outros bairros, até se estabelecer na ladeira do Horto.

Zé compra as folhas de flandres no Mercado, usa tesoura para cortá-las, e recorre a serrotes, plainas, e facas para trabalhar o “duratex”, sem soldas, só com pregos.

Pinta tudo com esmalte, e desce à cidade, com suas máquinas, que custam em torno de cinqüenta reais. Vende com facilidade as locomotivas, ao contrário dos vagões.

Elas são, literalmente, seu carro-chefe. Chega ao requinte de pintar o logotipo da extinta RFFSA em suas peças, faz trilhos de madeira, onde suas composições circulam, e a desativada estação também faz parte de seu repertório.

Trabalha também como pedreiro e diz que “sente prazer, acha bonito, e acha bom” fazer estes trens.

HELICÓPTERO

Francisco Dias de Sousa, nascido em Acopiara, em 1971, casado com Cleonice de Sousa Coelho, tem dois filhos, e mora na casa dos pais (Zé do Trem e dona Zilda), na ladeira do Horto, referência do imaginário e do percurso romeiro.

Faz caçambas, caminhões-baús e tratores, mas seu forte são os helicópteros, que usam pilhas para mover as hélices.

Aprendeu tudo com o pai, mas por uma questão de respeito, e divisão de trabalho, se recusa a fazer os trens de seu Zé.

Reclama da dificuldade para conseguir o material, dos problemas de comercialização, e tem uma capacidade incrível para reciclar peças que não foram vendidas ou mesmo pelo prazer de mudar.

Fazendo demonstração do que fabrica, parece uma criança extasiada diante do brinquedo que vai ganhar. Talvez seja esta a expectativa de quem “fabrica”. Só que o sonho se soma à sobrevivência, difícil ofício nestes tempos de crise que nunca se supera.

E Francisco vai expondo suas produções na calçada alta da casa onde vive, como forma de atrair os romeiros que sobem a ladeira, como uma via sacra, em busca da esperança.

NAVIO

José Maurício dos Santos, nascido em Juazeiro do Norte, em 1951, filho do sapateiro Damião dos Santos, e de Maria Gregório de Jesus, teve dois irmãos e três irmãs.

Iniciou-se com Pedro de Almeida, que além de funileiro, era mestre de reisado, com quem aprendeu a fazer tudo: candeeiros, conchas, marmitas.

Foi casado dezessete anos com a primeira mulher, que lhe deu três filhos; da segunda companheira, durante oito anos, nenhum.

Diz ter tido uma trombose, aos 26 anos, e ter-se curado com um café de vinte e cinco sementes que preparou. Mora na Timbaúba e é Mateus, o palhaço do reisado de mestre Sebastião. Trabalha com flandres, faz de calhas para água das chuvas a brinquedos.

Ele se esmera, nos detalhes dos navios. Um deles “aprofundou” em 1500, chamava-se “Titanic”, não foi visto na televisão, e faz par com uma embarcação “reforço”, que participou da guerra contra Saddam Hussein.

José Maurício tem um acabamento irrepreensível, ainda que o dourado do metal logo ganhe uma pátina, mas é o de menos.

A arte significa para ele a possibilidade de superar ou de conviver com sua loucura. E ele embarca no mar revolto, visita cidades imaginárias, sonha com histórias de trancoso, e convive com o menino que ele foi.

AVIÃO

Zé do Avião ou José Francisco Marques, nascido em Juazeiro do Norte, em outubro de 1976, filho do agricultor Nobellino Marques, e da pernambucana Maria de Lourdes Nascimento, é solteiro, escultor, e agricultor.

Tinha dois jatos em casa. Um maior, de 1,50 m de comprimento, em madeira maciça, chama a atenção pelos detalhes: turbinas, asas que se articulam, estranhos instrumentos de navegação na parte superior (ele diz ter copiado de revistas).

Chama a atenção a escadinha, que se desprende do corpo da aeronave, sustentada por uma corrente de metal. Custa 150 reais, e, é tão pesado que, para mostrá-lo, improvisou um mastro, que a sustenta, na frente do sítio que o pai conseguiu comprar, à margem do asfalto que leva ao Horto.

O outro, menor, é um boeing 737, dos que aterrissam e decolam em Juazeiro.

Zé do Avião, quando pequeno, morava perto da estátua do Padre Cícero, e não teve professor, começou



a cortar cambão de milho, vendo os aviões nos céus, e nos jornais.

Também faz imagens do "padim", tratores, mas seu forte, como o próprio apelido indica, são os aviões, em umburana, troncos cortados quando se limpa a roça, e que ele trabalha com escopo, alicate, machadinha, facão e arco-de-serra.

Os trens de pouso são feitos com pneus velhos, e o acabamento é cuidadoso, com a peça bem lixada, antes da aplicação do verniz. Às vezes, desce à cidade para vendê-los.

Zé do Avião mostra a apropriação dos saberes técnicos pelo povo, que vem desde o aeroplano em formato de pavão, da literatura de cordel.

RÓI-RÓI

Dona Maria das Dores Lima Marques é ambulante na calçada da rua São Paulo, em frente ao Colégio Batista, em Juazeiro do Norte.

Nasceu em Aurora, em outubro de 1945, e se criou na cidade do Padre Cícero.

Apesar do pai, Luis de Lima, ter sido marceneiro, e a mãe, Jerônima Teresa de Jesus, artesã de sisal, diz nunca ter tido professor em casa.

Em sua bagagem, róis-róis que ela fabrica, em meio a quinquilharias que vende para atrair compradores.

Aos 58 anos, viúva, "sem parentes nem aderentes", mora em casa própria, na Timbaúba, e agradece à Deus todo dia por esta graça.

Relembra o tempo em que fazia as feiras, viajando para vender seus róis-róis, seus mamulengos que dão cambalhotas nas hastes de madeira, além do boneco João Teimoso.

O rói-rói custa um real, e ela não se recusa a dar a receita.

Compra o barro fino (nas olarias) que deixa de molho por cinco dias. Depois de curtido, é batido e

misturado com outro mais "fraco", trabalha sobre uma tábua, com pedaço de cabo de vassoura, fazendo esse barro ficar como "tiras de pastel". Usa cinza, para não grudar na tábua, e então alisa, modela e corta.

Faz em torno de 200 a 300 "cumbuquinhas". Usa papel de cimento, por baixo do tecido que fecha a cumbuca, e seca as peças ao sol, antes de enfeitá-las com papel de seda e fitas coloridas.

Um dos segredos está na haste de madeira, com a corda de sisal, presa por um pedaço de breu, que é quem vai dar o ruído característico do brinquedo.

O uso do breu requer cuidados especiais e deve ser derretido no fogo com brasas.

Diz que pega vinte e cinco vezes em cada rói-rói, até ficar pronto.

Trata-se de uma curiosidade, um brinquedo em extinção, que ainda se encontra neste labirinto dos caminhos nordestinos, ponto de irradiação do trabalho e da fé.

CORDEL

O grande nome do cordel tradicional de Juazeiro do Norte é Severino José da Silva, o Severino do Horto.

Nascido em 1922, no interior de Pernambuco, veio para a terra do Padre Cícero, em 1949, e tempo de conviver com beatos, ver o pé-de-tambor (árvore sagrada dos romeiros) ser cortada para a montagem da antena de televisão, nos anos 60, e se impregnar deste ideário que mistura poesia e profecia.

Casou, teve três filhos, trabalhou na agricultura, na construção da basílica dos Franciscanos, e passou a viver no Horto, por ser um lugar sagrado, onde mantinha uma barraquinha para vender rosários, orações, imagens, novenas e benditos.

Entrou em choque com os Salesianos, que, em conjunto com a Prefeitura de Juazeiro, resolveram fazer a "revitalização" do lugar mais pulsante da cidade.

Na verdade, trata-se da assepsia, da disciplina

das barracas, preparação para o chamado “turismo religioso”, e não sobrou lugar para Severino, que viveu cerca de trinta anos no Horto.

O que chama a atenção desse herdeiro do cordel de João de Cristo Rei, é a enunciação de uma fala profética, misto de doutrina e exemplo.

Pode eventualmente escrever algo jornalístico, como o homem que matou a mulher com mais de 60 facadas; o ônibus que pegou fogo na subida do Horto, sem vítimas; mas ele é um doutrinador, um divulgador da palavra sagrada, evidentemente, traduzida para os códigos populares.

Severino é uma pessoa tranqüila, que mora (ainda) numa casa no Horto, com pouco conforto, escreve seus folhetos regularmente, e os publica na cidade. Até 1996, na tipografia de seu amigo Manoel Caboclo.

Mais que um poeta, é um beato a seu modo, um homem de fé, que não caiu na escatologia da virada do milênio, mas que quer corrigir o mundo, por meio da palavra e da oração.

BARRO

Josefa Sobreira de Lima, nascida no Brejo da Bananeira (PB), em 1948, filha de Luis Pedro de Sousa e Isabel Pereira de Lima, chegou a Juazeiro, com a família, em 1955.

O pai trabalhava no campo, e a mãe louceira, morta quando ela tinha nove anos, não teve tempo de ensinar a arte à filha, que aprendeu por si mesma.

Trabalhou no sítio da família Sá Barreto, entre Juazeiro e Crato, e mesmo lá, ela improvisou seu forno a lenha, cozinhando as peças que modelava.

O barro vinha do Horto, onde ela mora hoje, com o marido Geraldo Sobreira de Lima, com quem teve quatorze filhos, dos quais seis vivos.

Sua casa tem um forno no quintal. Depois

de atravessar o corredor, e tropeçar em preás, enxotar galinhas e capotes, e enfrentar um cachorro amarrado, vale a pena se deliciar com a cidade vista do alto.

O barro vem do sítio Maroto, por detrás do Horto. Ela compra e um rapaz vem trazê-lo em carroças, e, até hoje, o dono das terras não cobrou pela argila.

Faz peças utilitárias, que vendem bastante: potes, alguidares, quartinhas, jarros, onde acrescenta flores em relevo, pintadas com esmalte.

Quando opta pelo estético, cai na diluição de obras que viu em revistas e na televisão. Dona Josefa faz peças maiores, samaritanas da Paixão de Cristo e dos presépios, onde usa e abusa de ouro, prata, e vermelho.

Vende pouco. Não faz parte da cooperativa de artesãos que se reúne no Centro Mestre Noza. Tem dificuldades em descer com a louça para vender de porta em porta, e os romeiros que sobem o Horto vêem as peças na calçada de sua casa, mas não têm dinheiro para comprá-las.

Ela sente prazer de modelar o barro, e é sempre bom conseguir algum dinheiro, para reforçar o orçamento familiar.

Nenhum de seus filhos quis se iniciar nesta arte. O marido ajuda na queima das peças, e assim eles vão vivendo, como a subida arrastada do velho ônibus que parece não ter fôlego para chegar ao topo, de onde Padre Cícero abençoa a cidade.

DOCE DEDICE

José Vieira da Silva, o Zé de Dedice, 51 anos, tem um dos melhores e mais freqüentados restaurantes populares de Juazeiro do Norte.

Filho de Dedice Vieira Rocha e do tipógrafo Antenor Honorato da Silva, empregado do editor Zé Bernardo, iniciou-se no fogão da mãe, no Mercado Central de Juazeiro do Norte, antes do incêndio de 1974.

Estabeleceu-se por conta própria nos anos 80, passou uma longa temporada na Bahia, de onde voltou para instalar seu “Recanto da Amizade”, hoje “Restaurante Zé de Dedice”, à rua Santo Agostinho, 80.

Por sua mesa já passaram artistas, professores estrangeiros, jornalistas, e políticos.

Seu mugunzá salgado é a especialidade da casa, onde junta feijão, milho, vísceras, e charque, meio “panelada”, meio feijoada, numa dosagem que faz o gosto do povo. Outras sugestões: o baião-de-dois com feijão andu, a buchada e a galinha caipira.

Carnavalesco de primeira hora, é figura querida da cidade, e já foi matéria da “Folha de São Paulo” e do site “O Carapuço”, que transcreveram sua receita de fava com quiabo e maxixe, que, além de afrodisíaca, é simpatia para atrair a pessoa amada.

Fã de Roberta Miranda, que ouve quando toma umas cervejas, Zé, pai de Georgiana (Gegê), construiu uma imagem de pessoa do bem, querido pela comunidade. Aos domingos, vai à missa nos Salesianos, nas quartas, à “Hora da Graça”, dos Franciscanos, e não se inibe de servir às terças o café dos pretos velhos, de colocar São Benedito no caritó, para atrair fregueses, nem de afixar, em suas paredes, cartazes de políticos, de bebidas, de cafés, além de fotos do Frei Damião e do Padre Cícero.

Doceiro de mão cheia, faz maravilhas com bananas, goiabas, batatas, mamões, cocos, caju, e leite, mas capricha na “espécie”, como é conhecido o doce de gergelim.

As sementes, torradas sem óleo, são misturadas à farinha, e piladas ou trituradas no processador. Alguns grãos devem ficar inteiros ou pouco esmagados.

Vai ao fogo de carvão, numa panela de alumínio. Acrescenta-se o mel, mexe-se para não emboloar, junta-se o gengibre ralado, e continua-se a mexer, até obter o ponto.

O resultado é surpreendente. À medida que se come, o gergelim que ficou inteiro dá o tom

crocante, e estamos em um espaço mítico, que atualiza velhas receitas, trazidas à mesa, como um tributo que a contemporaneidade paga à herança cultural que nos foi transmitida.

OURO

Aos oitenta e dois anos, José Sales de Oliveira, Zé Manu, é um dos ourives mais antigos em atuação na cidade. Todo dia, abre sua oficina, esquina das ruas Boa Vista e São Jorge, e sempre aparece algum amigo para conversar.

Nascido no sítio Catingueira, no Crato, chegou a Juazeiro em 1945, é ourives desde 1947, tendo se iniciado na oficina de José Inácio, onde aprendeu a fazer anéis de metal. Casou em 1950, com Maria Alves de Oliveira (morta em 1970) e tiveram 13 filhos, dos quais 9 vivos. Um segundo casamento não deu certo.

Passou quatro anos na oficina de José Avelino, dezesseis na de João Bezerra, e passou a trabalhar por conta própria em 1974.

Ele fala que o metal vinha da Paraíba, de Minas Gerais, Bahia, e, por último, de Serra Pelada. Tentaram escavar o serrote do Horto, em busca do eldorado, mas em vão.

As oficinas proliferaram na cidade (mais de 200, em 1962) e foram decaindo.

Hoje, as bijouterias folheadas a ouro são feitas em linha de montagem, aposentando caixões, “feiras”, cadinhos, foles e fornos, onde o metal era derretido, antes de preencher as formas modeladoras com um barro proveniente das lagoas de Assaré.

Zé Manu sabe os mistérios de seu ofício. Fez trancelins, alianças, anéis com pedras incrustadas, brincos. É do tempo da encomenda que, vez por outra, recebe em sua oficina.

Ele tem destreza para contar histórias, e para trabalhar. Mostra antenazes, todos as ferramentas, e



se cala quando faz demonstrações, sendo o silêncio quebrado pelos motores desregulados dos ônibus, pelo pregão dos carros de som, e pelos cumprimentos dos amigos que passam.

Fala de sua iniciação neste ofício para se livrar do trabalho do eito. O caixão, como se chama a mesa de trabalho, dava a importância do mestre ourives.

É a própria memória viva do “ouro de Juazeiro”, com lembranças, uma prática que não interessou aos filhos, e que talvez se perca, como as narrativas que conta, em que sua vida se torna tão rocambolesca, como um folhetim, com aventuras, trabalho, amor, e fé no Padre Cícero, de onde veio tudo isso.

RENOVAÇÃO

“Salve, meu padrinho Cícero/ lá no seu trono de glória/ no céu tá resplandecendo/ junto com Nossa Senhora”.

Primeiro, se faz a entronização, a entrega do lar ao Coração de Jesus. A data coincide com o aniversário dos donos da casa, de alguém da família, de casamento, com as festas do Padre Cícero, ou do santo da devoção dos anfitriões.

Do segundo ano em diante, nesta mesma data, se faz a Renovação, festa do catolicismo popular de Juazeiro do Norte, introduzida e incentivada pelo Padre Cícero, como uma forma de reverenciar o Coração de Jesus, culto que vem da monja francesa Margarida Alacoque, e que se disseminou, a partir do papa Pio IX, pelo mundo afora.

A Renovação fugiu ao controle da hierarquia eclesiástica. A casa é pintada, os santos das paredes são limpos - se necessário têm vidros e molduras trocados- as flores de tecidos são substituídas, os lumes acesos, e as rezadeiras e cantoras são convidadas.

A vizinhança acorre em massa. Depois da festa será servido café com biscoitos ou refrigerante de caju

com bolo, dependendo das posses de quem recebe. O ambiente é, ao mesmo tempo, de festa e de contrição.

As cantoras e rezadeiras puxam os benditos: “Meu padrinho, a nossa voz/ entoando seus louvores/ Rogai por nós, lá no céu/ à Santa Virgem das Dores”, ecoam as vozes roufenhas. O altar, com a imagem do Padre Cícero, tem velas acesas. O catolicismo popular, que escapou à romanização, vem à tona: exuberante e barroco.

Trata-se de um rito de agradecimento por mais um ano de vida e de trabalho. Por isso, a preparação envolve toda a família. A casa pára e parece festa de aniversário.

O povo decidiu o que vai ser rezado e cantado. A Renovação segue um roteiro pré-determinado, que as cantoras e rezadeiras sabem de cor. Homens e mulheres, separados, ficam em filas indianas. Os convidados se benzem, cantam o que souberem, enchem a casa de júbilo e de fé, e muitos ficam nas calçadas.

A Renovação é esperança em dias melhores, gratidão pelas graças obtidas, uma cerimônia da família, envolvendo vizinhos, amigos e a comunidade.

Muito presente no Cariri, principalmente em Juazeiro do Norte, atualiza o sofrimento de Cristo, em ritmo de festa religiosa, de celebração da mesa farta, num culto que prescinde de sacerdotes (se forem, serão bem recebidos), e que tem no povo o centro e a razão de ser dessa ação de graças.

“Lembrai-vos, meu Padrinho Cícero/ que somos vossos romeiros/ abençoi nossa terra/ Nosso santo Juazeiro”





O CRU E O COZINHADO

Duas Cíceras dividem a cena do barro em Juazeiro do Norte. E que outro nome elas poderiam ter?

Cícera Maria de Araújo, a Ciça do Barro Cru, no céu desde 1991, deixou uma herdeira, a filha única Maria das Dores, que tenta dar continuidade ao que aprendeu, em meio a dificuldades de vida e desamparo.

Mas a arte está mantida em seus reisados, bandas cabaçais, noivas e santos de formas brutas, cores primárias: efêmeras e poéticas expressões da tradição.

Cícera Fonseca da Silva, a Cícera do Barro Cozinhado, 69 anos, inventa máscaras que remetem a civilizações muito antigas e distantes, como se o mito se transmitisse, não por meio das narrativas, mas do visual de tótems, personas e caretas.

Dona Cícera atualizou a tradição do barro, com a estilização que dialoga com a religião, o teatro e a história da arte.

É esse contraste que mantém a vitalidade da expressão estética, que supera o utilitário, e reinventa o mundo a partir do barro modelado.

BONECA DE BARRO

Ciça do Barro Cru foi uma referência da cerâmica brasileira, de todos os tempos. Desenvolveu um mundo de peças marcadas pela magia das cores primárias da tinta xadrez, e pela delicadeza com que esculpia noivas, bonecos, e até peças com que montava suas pulseiras e colares de mulher vaidosa e faceira.

Existe uma hipótese de que sua opção pelo barro cru veio da impossibilidade de construir um forno. Certo ou errado, ela dividiu o mundo do barro, em antes e depois dela.

Tão importante quanto Vitalino de Caruaru, esta mulher deixou uma herdeira: Maria das Dores de Araújo, filha única, nascida em Juazeiro do Norte, no dia do trabalho, do ano de 1957.

Das Dores foi a única que vingou de uma série de tentativas feitas pelo casal Cícera e Manoel Faustino de Sena para deixar frutos. E herança implica, neste caso, na manutenção do repertório e da técnica.

AS DORES DE MARIA

Sem documentos (perdeu identidade e título de eleitor) e com muitos lenços, para chorar o desamparo e as dificuldades em que vive, ela nem sabe bem se nasceu em 1957, diz que sua idade foi aumentada, talvez para que pudesse se casar, com um tal Bernardo, união desfeita, que lhe deixou cinco filhos: João, Messias, Damiana, Socorro e Cícera.

Das Dores tem um compromisso ambíguo com o ofício. Muitas vezes começa, abandona, e recomeça. Trabalhou dois anos como doméstica, até que adoeceu, e passou a ser diarista em duas casas. Adoeceu, novamente, e apenas uma patroa continua a recorrer a seus serviços como lavadeira. A outra, temeu que ela tivesse uma recaída, e a dispensou de vez.

Tem problemas de coluna - ela diz ter “o osso torto” - e o abcesso na perna, doloroso, foi difícil de sarar. Agora está bem.

Neste festival de lamentações, Das Dores conseguiu sair das Grotas, onde morou durante algum tempo, para uma casa no Novo Juazeiro, conjunto habitacional popular, de uma ex-patroa que a cedeu, de graça, para que ela e a família tivessem uma melhor qualidade de vida.

Localizada com muita dificuldades, ela abriu o portão surpresa, e sem jeito.

Não tinha barro, tinta, pincéis, nada, além do talento.

É incrível perceber como a criatividade floresce em meio a tanta indigência. Ou como esse pessoal produziria se tivéssemos políticas culturais definidas, que

não excluíssem a tradição, nesta aposta equivocada da expectativa do que rende mídia.

Perversa a maneira como estes artistas são tratados, e pouco inteligente é Juazeiro, que não faz da cultura o seu referencial. Onde encontrar tudo em um só lugar?

Das Dores abre a porta para um mundo de móveis velhos, quadros nas paredes, fotos da mãe, e a presença afetiva do gato Davi, que circula à vontade pela casa.

É a própria imagem da falta de perspectivas, da consciência de que o pão de cada dia tem de ser ganho naquele dia.

Mas Das Dores tem um tesouro: sua arte.

ARTES DA MÃE

Aprendeu tudo o que sabe fazer com sua mãe. A partir dos sete anos de idade, passou a modelar pintinhos, galinhos, peças bem miúdas, toscas, que a mãe muitas vezes consertava e a estimulava a produzir.

Aos doze anos começou a trabalhar de verdade. Estava apta para atuar em conjunto com dona Ciça, com quem ia buscar o barro no bairro das Malvas, perto dos trilhos que ligam a cidade a Missão Velha.

O barro vinha em estado bruto, puro, como ela diz. Era pilado, retiravam as pedras, molhavam-no, antes de enrolá-lo em um pano, recoberto por um plástico, para não endurecer.

Na hora de trabalhar era só bater, “bem batidinho”, e estava apto para ser modelado.

Dona Ciça era a fada que transformava a argila em sonhos, com a característica da fragilidade do barro cru, fácil de quebrar, que se desmancha com a umidade.

Daqui a algum tempo talvez tenhamos dela lembranças, instantâneos de uma poética visual que não resistiu ao tempo.

Um dia alguém (Stênio Diniz, Rosemberg Cariry?), a filha não lembra quem, sugeriu que ela colocasse

um pouco de cimento para dar consistência ao barro. Ela experimentou e não gostou. Teria dito: “eu aprendi sem cimento, vou fazer sem cimento”.

FEIRAS LIVRES

Das Dores era a sombra da mãe: aluna e companhia. “Fui criada mais ela na feira”. Às segundas, iam para o Crato, e quando não vendiam nada, comiam e dormiam na casa de uma comadre de dona Ciça, madrinha de Das Dores.

Outras vezes, a feira era boa, e elas voltavam sem uma peça sequer.

Das Dores rejeitou a escola, apesar da insistência da mãe, que chegou a matriculá-la mais de uma vez. Queria a liberdade de criar e as viagens a Barbalha, Missão Velha, sempre vendendo ilusões de barro: reisados, bandas cabaçais, cavalinhos, enfeites, porque dona Ciça sempre recusou-se a fazer o utilitário, e sua opção pelo belo passa por uma visão de mundo, muito mais que pelas exigências do mercado.

Se quisessem, mãe e filha, seriam capazes de modelar potes, alguidares, vasos, quartinhas. Mas tanta gente já fazia isso...

E tão pouca gente viajou nos azuis celestes, e no branco do alvaiade, que a filha procura hoje e não encontra, tendo de se contentar com uma base para artesanato vendida nas lojas de material para artistas.

MEMÓRIA E ESQUECIMENTO

Quando ela disse que não tinha barro, estava esquecida de dois quilos que tinha enterrado no jardim, como botija. Agora poderia ser escavado e complementar o que ela havia recebido, juntamente com a incumbência de modelar algumas peças.

Também não tinha tinta, e deu uma lista que incluía o alvaiade, que não se vende mais, as cores da

tinta xadrez, para serem misturadas ao branco, a cola para madeira, que ela queria na forma de tabletes, e que também deixou de ser fabricada.

Enfim, Das Dores está confusa diante do que estão fazendo agora, onde os ceramistas usam látex branco com pigmentos coloridos, e cola para porcelana.

Vale a pena correr o risco, e vê-la trabalhar remete às histórias de trancoso.

Na mesma hora ela amassa o barro, que já vinha fino, reclama que estava muito molhado, e modela com uma agilidade que impressiona.

“Baixou” a menina que nunca deveria ter crescido, para enfrentar a hostilidade do mundo, sem a proteção de dona Ciça, que deve rondar a casa, como uma dona Sancha da cantiga de roda.

Agora não é mais a mulher maltratada que está aí, mas a artista refinada.

FESTA DE VIVER

A mãe adaptou a seu modo a festa da “Renovação”, quando se comemora a entronização do Coração de Jesus para proteger a casa, cerimônia do catolicismo popular que Juazeiro adotou, e que Das Dores faz no dia 1º de janeiro.

Todo dia 13 de agosto, dona Ciça fazia aniversário e a “Inauguração” de seus trabalhos. “A festa era boa demais”, relembra a filha. Encomendavam um bolo que era decorado por dona Ciça com o casal de noivos, enquanto as testemunhas, e padre, ficavam sobre a mesa.

Mas tinha também a reza do santo. A “Inauguração” seria o equivalente, intuitivo, da abertura dos trabalhos, e agradecimento e alegria pelo prazer de criar.

As noivas de suas festas viraram itens de colecionadores. Mas dona Ciça gostava de ver a casa fervilhando, chamava amigos e vizinhos, era uma “Renovação” profana, onde o que importava era a alegria de mais um ano vivido, e o trabalho que nunca se repetia, no detalhe único, no gesto primordial de, a partir do

barro, construir o mundo. Não foi isso que fez Deus ao criar o homem à sua imagem e semelhança?

VIDA CONJUGAL

Das Dores casou duas vezes, e vive com o marido, que sai todo dia de casa para procurar emprego, sem encontrar.

Vive por acomodação, na falta de uma palavra mais forte. Irônica, diz ter largado o primeiro companheiro, pai de seus filhos, que “era mais melhor” do que o segundo.

Mas vai levando “até o dia que der certo”.

O filho João, 22 anos, resolveu se casar e é flanelinha no estacionamento de uma repartição pública; Messias, aos 15 anos, assumiu o papel de provedor, trabalhando numa fabriqueta de embalagens. As filhas ficam em casa, rádio ligado, pregam fotos de artistas nas paredes. Ninguém quer dar continuidade à arte da avó e da mãe, segundo ela.

“Eles não se interessam e eu não ensino”, diz entre aborrecida e resignada, e dramática, que vão sentir falta quando ela morrer.

Parece que não é bem assim: Messias e Socorro se iniciam na pintura das peças, e Das Dores vai dizendo a cor das roupas, do sapato, dos adereços, mas o acabamento é ela quem vai dar. Modelar que é bom, ninguém modela, por enquanto.

Falta a consciência da importância do que avó e mãe fizeram e fazem. Em meio a tanta indignação e tanta imprecação, qual será, na cabeça desses jovens, o papel da arte? Não seria demais querer que todos modelassem o barro cru e se dissessem herdeiros de uma nobre linhagem popular? E a fome? Onde fica o descompasso de uma família à beira da desagregação? Que significado tem o barro para Das Dores? Pouco, se ele se limita à sobrevivência ou como elemento nostálgico das memórias de uma filha que não conseguiu se resolver bem, depois da morte da mãe.

A saudade está impregnada na casa, apesar de dona Ciça ter morrido há mais de dez anos. Das Dores lembra a mãe quando amassa a argila, quando ouve alguma música de que ela gostava, e tem consciência de que vivem do que ela ensinou.

Daí a fidelidade com que diz que vai manter o barro cru, a negação do forno e da tentativa do cimento: “mãe não gostou, eu nunca fiz”.

Não estaria a fragilidade ligada à idéia de que a vida e a arte são efêmeras?

MÁGOAS E VAIDADES

Na fogueira das vaidades, a rivalidade de dona Ciça do Barro Cru com dona Cícera Fonseca, do barro cozinhado, que Das Dores não consegue esconder: “ela não gostava bem de mãe, agora não sei porque...”

As relações eram cordiais. “Elas conversavam e tudo, mas mãe tinha um pouco de cisma dela. Acho que ela tinha inveja de mãe, não sei”.

As duas, com seus bonecos e com suas máscaras, contribuíram para reforçar a importância de Juazeiro como pólo onde a tradição, ao mesmo tempo, se mantém e se atualiza. Têm a mesma grandeza. São duas figuras referenciais da arte de extração popular, e não vale aprofundar mágoas, nem falsas competições, quando as duas trabalhavam na mesma direção: a do belo superando o útil, o da criação ultrapassando a cópia, fazendo a feira e a festa das cores, das formas, e do material, que é natureza, para transformá-lo, pela modelagem, em cultura.

MALINAÇÃO

Das Dores trabalha com as mãos. Amassa o barro e se lambuza toda. Parece uma menina “malina” fazendo “arte”.

Na hora de cortar, usa uma faca, e o polimento é

feito com os dedos molhados.

Os detalhes ficam por conta de palitos de fósforos para os bilros da rendeira, e a lenha do roceiro, gravetos, objetos que vai recolhendo, na medida em que surge a oportunidade de usá-los.

Gosta de fazer bandas cabaçais, reisados, retirantes, o que mais uma vez denota a fidelidade ao universo de dona Ciça. Diz que se pudesse faria noivas enormes.

Não gosta de fazer santo, diz que não é sua arte. Acha que santo deve ser feito de gesso, como se o material ou a linha de montagem dessem uma excelência à imagem. Seu São Sebastião, é uma releitura livre do menino magro nordestino, deserotizado; já São Francisco, de quem é devota, parece brotar do chão de barro da segura nordestina; Padre Cícero tem como diferencial a alegria estampada no rosto de poucos detalhes. Tudo isso ela consegue com suas mãos ágeis que reinventam o mundo.

Um dia, tudo isso que foi pó, ao pó voltará, inclusive estes bonecos de barro cru. Mas até lá eles terão contribuído para tornar o mundo mais colorido e mais bonito, com seu acabamento livre, com suas cores fortes, com as formas inusitadas, os perfis “tronchos” e a beleza que está nas pequenas coisas.

Do barro, mãe e filha, fizeram e fazem maravilhas. Quem ousará dizer o contrário?

Quem as superará na consciência de que o belo é transitório?

ORIGENS

Dona Cícera Fonseca, a das máscaras, ou do barro cozinhado, nasceu em setembro de 1935, no sítio Brejo Seco, Juazeiro do Norte, pros rumos de Missão Velha, zona rural, hoje integrada à cidade, que se expandiu, e se tornou esta metrópole desordenada.

Filha de Elias Cândido de Lira, ainda hoje com sua roça, apesar dos 93 anos, e de Maria Olinda Fonseca, “desse pessoal calado”, faz parte de uma linhagem nobre do

barro, que inclui sua irmã Maria de Lourdes, as sobrinhas Maria, Socorro, e Cícera, as “Cândido”, que fazem temas, cenas tridimensionais, de forte impacto visual.

Casada, desde 1955, com Antonio Emídio da Silva, tiveram duas filhas mulheres, e cinco homens, dos quais apenas o mais velho, José Cícero, é ceramista.

O casal vive no bairro Tiradentes, desde 1961, e na casa, da rua José Henrique Brasileiro 400, há quarenta anos.

Iniciou-se no barro com o tio João Cândido, irmão de seu pai, que também morava no sítio Brejo Seco, teve dez filhos, mas ninguém quis seguir sua arte.

A sobrinha não se fez de rogada. Começou aos dez anos fazendo panelinhas, e cavalinhos. De tão pequena não conseguia preparar o barro. Era o tio quem deixava tudo no ponto do que parecia uma brincadeira. E quando as peças estavam prontas, e tio João ia buscar lenha, chamava a menina, que trazia um feixinho para que o barro fosse queimado.

Isso no sábado. Domingo era dia de pintar as peças e, de madrugada, ele partia para Missão Velha, com o balaio na cabeça, para ir vender na feira. Outras vezes ia para o Crato. O caminho era feito a pé, sofrido, segundo as lembranças que ela tem hoje.

O SÍTIO

A herança do tio teria se perdido, não fossem as sobrinhas. Dona Cícera não sabe quem ensinou tio João, mas ele fazia tudo como manda a tradição.

Tinha um pilão bem grande, enterrado no chão, para pisar o barro; o forno; e ensinou à sobrinha todas as etapas do processo.

O barro tem de ser bem pilado, peneirado, e amassado, para ser curtido, durante dois ou três dias, e se trabalhar “que nem massa de cimento”.

Antigamente, o barro tratado era enrolado num pano e molhado com frequência, para não “pedrar”. Com

a invenção do plástico, que dona Cícera define como “astúcia dos homens”, é só amarrar a boca do saco, e ele pode passar dois, três meses, até viajar, e estará sempre pronto e no ponto.

Dona Cícera estudou três meses somente, e acha que sabe assinar o nome por “um milagre”. Nos tempos de menina, as chances eram poucas, e tinha dores de cabeça, que ela atribui à falta de óculos. Na maturidade, foi deixando para depois, e ficou só nisso mesmo.

No tempo do tio João, os trabalhos eram feitos durante o dia, mas quando ela se casou, e começaram a aparecer os filhos, teve que ajudar o marido, que vivia de roça, trabalho incerto para quem não tem terra, e depende do regime das chuvas no Ceará, marcado pela irregularidade. Então dona Cícera começou a trabalhar à noite, com lamparina, e foi aí que seu problema de vista se agravou. Mas precisava ajudar nas despesas da casa, e foi em frente.

Hoje, ela agradece tudo que tem ao barro. Foi por meio das brincadeiras estimuladas pelo tio João, e pelo amadurecimento que veio com o exercício continuado, que conseguiu comprar a casa.

Dona Cícera passou a fazer o mesmo percurso do tio: as feiras de Missão Velha, Crato, e Juazeiro do Norte, que não era uma boa praça quando ela começou.

Hoje ela avalia que as vendas estão mais fracas, mas ela diz que também trabalha menos, por conta dos 68 anos, ainda que tenha a expectativa de longevidade dos pais. Mas a verdade é que trabalhou muito, a vida inteira.

TRANSMISSÃO

Dona Cícera foi quem ensinou à irmã Maria de Lourdes. O trabalho era duro demais para resultados tão tímidos, e tio João, quando os filhos cresceram, aos poucos foi fazendo “deixação”, mas a sobrinha, aliás, as sobrinhas, ficaram segurando a arte.

A opção pelas peças pequenas e decorativas veio

em função da qualidade do barro do Novo Juazeiro, de onde ela passou a comprar, é “massapê”, fraco para fazer painéis, potes e alguidares, mas que serve para fazer quartinhas e vasos.

Mas saber fazer, dona Cícera sabe. Tanto que conseguiu um barro de Barbalha e modelou quartinha, pote de meia lata d’água, e até uma travessinha, que ela achou bonita e não quis vender.

O barro mais resistente vem do outro lado da serra do Horto (sítio Maroto), da Palmeirinha (distrito de Juazeiro), e é utilizado pelas louceiras das peças utilitárias.

Dona Cícera tem o conforto de comprar o barro e recebê-lo na porta da casa, trazido por carroça. Os rapazes “arrancam, trazem, botam aí e o Antonio espalha ele e bota para secar”. Depois de seco, será pilado, no pilão enterrado no chão (reminiscência do sítio Brejo Seco?) e preparado para a modelagem.

O forno ficava em seu quintal, mas teve de ser derrubado para uma expansão da casa, que incluía uns cômodos para abrigar uma filha que não tinha onde morar.

Passou para o terreno em frente, mas ela tem consciência de que é provisório. No dia que venderem os lotes, ela ficará sem ter onde cozinhar suas peças. Daí a idéia de vender a casa e comprar outra, com mais espaço. E, além do mais, o marido cria um animal, e uma louceira sem forno, só se for a Das Dores do Barro Cru...

MÁSCARAS

É como se Dona Cícera tivesse estado no atelier/jardim do Brennand, no bairro da Várzea, no Recife.

Ela fez das máscaras sua forma de expressão, seu principal produto, e sua marca registrada. Máscaras que vêm de tempos imemoriais, de civilizações antigas, muitas delas extintas. Há um estranhamento no fato dessa mulher sensível e hábil, porém de pouca (quase nenhuma) leitura ou informação da história da arte, transitar por um universo tão requintado.

Há qualquer coisa de totem, de peças rituais, de cerimônias secretas, em suas máscaras, estilização contemporânea de festas de caretas, reisados, pastoris, ex-votos, carnaval de Veneza.

Dona Cícera nunca parou para pensar de onde elas vêm. Conta uma história curiosa e engraçada, de um rapaz do Crato, chamado Ronaldo (provavelmente o escritor e teatrólogo Ronaldo Brito) que, em 1966, barbudo e cabeludo, no melhor estilo da época, pediu a ela que fizesse uma representação dele, no barro.

Ela achou o pedido estranho, disse um “vixe, Maria”, bem Cariri, mas uma semana depois estava na feira com a encomenda. Ronaldo gostou muito, seus amigos elogiaram o resultado, e dona Cícera havia feito sua primeira máscara. E ela faz questão de dizer que o nome máscara foi ela quem deu.

O desafio era de como retratar uma pessoa no barro. Poderia ter optado pela tridimensionalidade, mas foi buscar outras referências presentes em seu imaginário, e o exercício de estilização é surpreendente.

A partir daí, as máscaras passaram a ser suas. Tanto que ela providenciou um carimbo de metal com o nome Ciça, que é impresso em todas elas, na frente ou no verso.

As máscaras deram visibilidade a seu trabalho, ainda que continue a fazer bonecos e outras peças.

Curioso tentar compreender o processo criativo de dona Cícera. Ela não lê revistas, não tem livros ou catálogos, e diz não copiar nada da televisão. “Se eu ver uma coisa assim e der para gravar na mente, tudo bem”. Nem desenhar ela sabe.

Não existe um padrão para as máscaras, ela diz misturar muito, faz com detalhes e mais simples, com cores fortes ou “modernas” (pastéis).

O FAZER

Ela pega o barro, amassa-o bem, e quando está no ponto, abre a argila numa folha de jornal ou de caderno, que vai servir de base. Pega a palheta de madeira, corta a máscara, e acerta tudo, antes de aplicar a boca, sobranceira, nariz, orelhas, e também os detalhes como barba, bigode, brincos.

Faz questão de dizer que “fabrica” todos os instrumentos que usa: “a palheta de pau e até o pavião para a ‘pintação’, que eu faço com o algodão”.

Depois de alisar com a palheta, é a vez da mão molhada percorrer toda a máscara, ajustando a superfície. É aberto o buraco que vai sustentar a peça na parede.

O mais complicado é fazer os olhos. Eles são rebaixados, com os dedos, e depois ela faz bolinhas de barro que serão colocadas nas depressões, como globos oculares. Os cílios também são aplicados, como as sobranceiras.

Instigada a falar do que leva determinada máscara a ser de um jeito, ela diz que “se a gente vai fazer, alguma idéia a gente já tem. A gente vai fazendo e vem aquele sentido”.

Dona Cícera não tem mostruário, como alguns artistas do barro, porque tanto varia a composição das máscaras, como a pintura, sempre à base de látex branco, onde dilui pigmentos coloridos, adquiridos em perfumarias, e apenas o preto é comprado em bisnaga.

Também em relação às cores, ela não tem fórmulas, e o impacto vem exatamente da surpresa que causam certas combinações inusitadas, que os artistas de formação erudita não ousariam arriscar.

“Uma hora, a gente acerta”, ela diz, irônica. E não sabe dizer se as pessoas preferem as de cores vibrantes e contrastantes, ou as mais ternas, porque todas são vendidas, no Centro Mestre Noza, em Juazeiro do Norte, e nas lojas da CEART, em Fortaleza.

A QUEIMA

As peças são secas à sombra, antes de irem para o forno a lenha, etapa que antecede a pintura.

Colocadas no forno, demoram cerca de doze horas para serem queimadas. E a queimadura do fogo tem de ser dosada senão quebra tudo.

O forno é coberto por cacos de peças, telhas de barro, e vai esquentando aos poucos, aumentando a pressão, até os cacos chiarem, quando se empurra o fogo mais para dentro.

As laterais devem ficar com espaço vago que deve ser ocupado, se possível, por tijolos, ficando as peças no centro do forno.

Dona Cícera usa bastante garranchos, ao invés da lenha, porque como as máscaras são pequenas e leves, podem se quebrar se submetidas a um calor exagerado ou então dificultar a pintura, se as peças ficarem muito queimadas.

Sempre fez questão de queimar ou cozinhar suas peças, porque cruas elas se desmancham com o tempo, duram pouco, e ela quer permanecer.

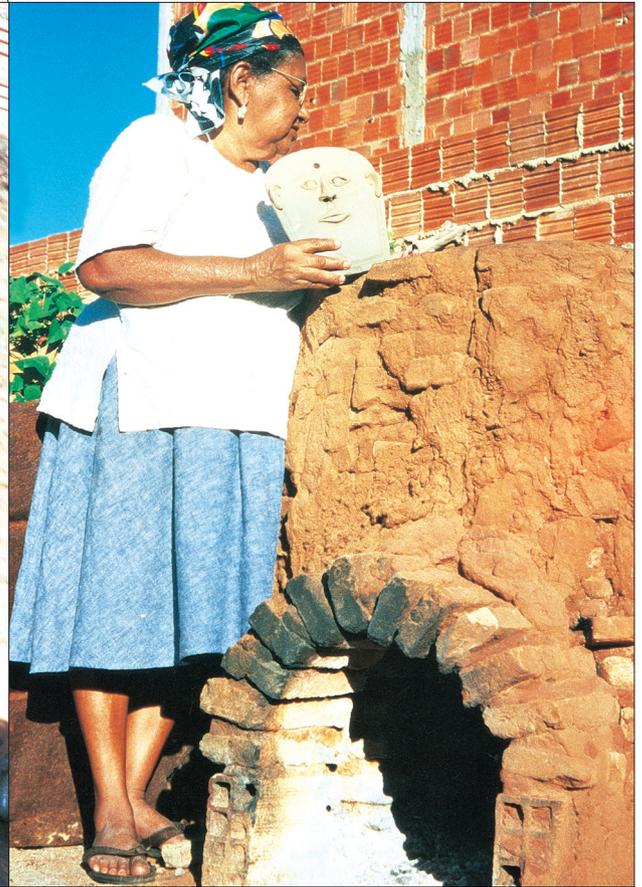
Sobre o forno coletivo que seria construído no bairro Tiradentes, e não saiu do papel, seria de difícil administração, segundo Dona Cícera, para conciliar horários, tipos de peças, e o jogo de interesses que fatalmente rolaria no jogo político.

XARÁ

Dona Cícera também reclama da confusão que lhe causou a homônima, também do barro, e igualmente famosa.

“Foi a coisa mais errada que foi feito, isso foi um erro”. Ela avalia que a confusão prejudicou às duas Cíceras, ela a Fonseca, e a do Barro Cru, Cícera Maria de Araújo, nos documentos.

Ainda hoje ela é também conhecida por Ciça do



Barro Cru, ainda que o seu barro seja “cozinhado”. Outro dia recebeu um livro, do Rio de Janeiro, com fotos e peças misturadas, e um cartaz, onde o cavalinho da ilustração não era dela, ainda que lhe fosse atribuído. “Minhas peças eu conheço de uma por uma”. Diz que vale o estilo e mesmo sua irmã, suas sobrinhas, e até seu filho, todos do barro, têm jeito diferente de modelar, cortar, alisar, pintar.

Dona Cícera tem amor pelo seu trabalho: “aquilo que a gente gosta, gosta mesmo”. E está conformada em

ser louceira, porque não tem mais idade para a roça, tem a luta de casa, e ela tem de dar conta de muita coisa.

No “inverno” trabalha pouco porque as peças não enxugam e quebram mais na hora da queima, talvez pelo choque térmico.

Termina dizendo que com o barro, “de santo a cão, tanto eu desmonto, quanto faço”.





O EMBALO DA REDE DE TRAVESSA

“**A**lva rede, que Iracema perfumara com a resina do benjoim, guardava-lhe um sono bom e doce”. (José de Alencar)

Esta é uma história de amor, atualizada e com final feliz, de uma “lenda do Ceará”, envolvendo Edite (Iracema), uma índia tremembé, e seu guerreiro branco Raimundo (Martim), como afirmação da possibilidade do encontro.

A narrativa é refeita, com o “filho do sofrimento” (Moacir) sendo substituído pelas dezoito crianças que o casal criou, desde que se conheceu, em 1970.

Como pano de fundo, a feitura de uma rede de travessa, tecida por várias mãos, trabalho e jogo, herança indígena que o tempo valorizou para descanso dos corpos cansados.

VIDA

Maria Edite Pereira dos Santos nasceu no Córrego do Amaro, perto da Vazante, na Varjota, município de Itarema (na época Acaraú), onde os tremembé hoje são os donos da terra, no ano de 1952.

Foram seus pais Francisco Ferreira, já morto, e dona Rosa Elias dos Santos, que hoje mora com a filha Maria de Jesus, em Itarema, onde, se alguém duvidar, é bem capaz de estar fazendo rede de travessa.

No início, dona Edite ficou um pouco reticente em relação à sua origem, talvez temerosa por tantos anos de violência, motivada pela cobiça das terras que hoje são deles, depois de muita luta, que começou com a tomada de consciência da afirmação identitária.

Ela foi iniciada na tecelagem, quando menina de quatorze anos, por tia Luzia, “que morava nos índios”, tinha um tear e precisava de alguém que a ajudasse.

Tia Luzia tinha um roçado, Edite foi morar com ela, iam apanhar o algodão, retiravam os caroços, faziam

a pluma, e teciam o fio no tear, para depois dar forma à velha “ini”, a rede que veio dos nossos antepassados.

O que existe de mais acolhedor que uma rede? O que se parece mais com o Ceará? No sonho do paraíso recuperado, a rede está armada entre dois coqueiros, numa praia deserta. Curioso como esta peça envolve saberes e criatividade.

O tear de tia Luzia, complicado demais para ser manipulado, “era um quadrado de madeira, com uns pentes grandes e umas tábuas que a gente pisava com os pés”. Os fios crus de algodão enrolados no pente, e estendidos, iam sendo tecidos, batidos, até o ponto ficar bem fechado. Depois era colocar as mamucabas, os punhos, as varandas, e aproveitar a preguiça, se entregando ao prazer da rede tão aconchegante.

HERANÇA

Aos poucos, dona Edite vai se soltando, confiante de que os tempos são outros.

Fala do pai, agricultor, que plantava feijão, milho e mandioca, na terra que era da “santa” e que um dia foi vendida por um tal de Aquino, como se fosse dele, e para expulsá-lo de lá, soltou seu gado, que comeu o que estava plantado.

Seu Francisco, desgostoso, foi para Itarema, e nunca mais trabalhou na agricultura.

O jogo duro para expulsar os tremembé de sua terra passava, inclusive, por sacerdotes envolvidos na política, como o padre Aristides Sales.

Voltando no tempo, ela diz que a avó que ela conheceu, mãe de seu pai, contava a história de que a tataravó de dona Edite, era “índia braba, que teve que ser pegada a dente de cachorro”. De lá pra cá ela diz que foram “amansando”, e ri, sem se dar conta de que o processo civilizatório é violento ao negar valores, apagar marcas, e calar a voz, como a língua tremembé, que se

perdeu e, até mesmo o torém esteve um tempo sem ser dançado, até ser recuperado neste processo de reafirmação da etnia.

Dona Edite tem quatro irmãs: Raimunda; Eulália, que mora em São Paulo, chamada de índia, pelos cabelos longos e negros; o que também acontece com Iracema, que mora em Teresina; Iraci, sua vizinha em São Luís do Curu; e o irmão, José.

Quando se pergunta se ela se sente uma tremembé, ela ri e diz que tem cara de índia, como se o espelho fosse de fora para dentro, como se a herança genética importasse mais que a cultura ou como se tudo não se fundisse num todo.

A prima Alzira, moradora em Itarema, foi quem lhe ensinou a arte da rede de travessa, para que as meninas de dona Rosa não passassem o dia brincando.

Aliás, boa parte das casas da cidade têm essa grade e o processo é coletivo, envolve de três a dez pessoas que acham graça, contam piadas, fofocam, e, muitas vezes, as brincadeiras terminam em discussões acaloradas.

Trata-se de um trabalho solidário, envolvendo mulheres e homens, crianças e adultos, em que varandas, punhos, mamucabas são feitos à parte e no final se tem a rede como resultado de um esforço comum.

CIDADE

A história de dona Edite é igual a de muita gente desterrada.

Veio para Fortaleza, aos quinze anos, trazida pela família de um major da Polícia, que servia em Itarema, para ser empregada doméstica, com quem trabalhou apenas um mês.

Foi para o pensionato que dona Irani mantinha à rua Pereira Filgueiras, próxima à avenida Dom Manuel, onde também eram fornecidas marmitas.

Foi dona Irani quem providenciou sua matrícula

no curso noturno do Colégio da Imaculada Conceição, onde dona Edite estudou três meses.

Um dia, umas tremembé vendiam redes de travessa na rua, e passaram pela pensão. Dona Edite se alvoroçou, disse à patroa que também sabia fazer, mas ficava complicado encomendar a grade, providenciar os bilros, as travessas, e a patroa estava mais interessada em novos hóspedes ou comensais. Ainda não era a hora da retomada.

A flecha de cupido a alcançou na virada do ano de 1970.

Estava na calçada, com um grupo de amigos, tomando umas cervejas e comemorando a passagem do ano, coincidentemente, o do início do governo Medici, e da conquista do tricampeonato mundial pela seleção brasileira, no México. Dona Edite, no entanto, estava mais curiosa pelo “coroa” que passava, com insistência, em um jipe, e que acabou descendo, pagando mais umas cervejas, e pedindo tira-gosto.

Era Raimundo Menezes, nascido no Tijuco, município de Aquiraz, em 1926, fiscal da prefeitura, casado, pai de cinco filhos, em crise conjugal, que começava a viver uma história de amor que dura trinta e dois anos, desafiando os que falam na impossibilidade de dar permanência ao que é transitório.

Dona Edite diz, brincalhona, que a partir daí, aquele homem passou se encontrar muitas vezes com ela na rua, a “abalroá-la” e ela sabia que não era coincidência. “Foi aí que começou”, estão juntos desde esta data, e foi ele quem encomendou a grade quando ela disse que sabia fazer a rede de travessa.

NÔMADES

Foram viver perto do mercado da Aerolândia, depois no Conjunto Prefeito José Walter, e por último, em Antonio Bezerra.

Foi quando seu Raimundo se aposentou, em

1974, recebeu um dinheiro, comprou uma caminhonete Rural Willys, montou lanchonete, vendeu bijouteria e fez feira. Tentou se estabelecer no Cumbuco, vendendo sorvetes, ficaram um mês. No Tururu, demoraram quase um ano. Mas se deram bem em São Luís do Curu, onde vivem desde 1979.

Lá ele instalou uma fabriqueta de redes, encomendou grades, chamou as irmãs de sua mulher, a mais hábil das quais, Iraci, teve que trabalhar redobrado para sustentar dois filhos, abandonada que fora pelo marido.

Seu Raimundo diz ter dado emprego à família de dona Edite, acabado de criar suas irmãs mais novas, e o casal, passou a adotar crianças, na impossibilidade de ter um filho de sangue: dezoito ao todo.

A casa, às margens da BR-222, tem a placa de “vende-se gelo e picolé”, ramo que adotaram com a crise das redes, o preço alto da linha, e a dificuldade de comercialização.

Nos tempos áureos, a família toda se movimentava em frente à grade, as tarefas eram divididas, e as encomendas eram muitas. Eles faziam redes com as cores do Fortaleza, do Ceará, e do Ferroviário (às vezes aparecia a encomenda de um flamenguista ou vascaíno), com a bandeira do Brasil, mas dona Edite sempre preferiu as redes de uma cor só. Mas eles fazem “como o freguês quer”.

A linha, que já foi crua, vinda da Bahia, ou tingida, em alguns casos, passou a ser industrializada, das marca Cléa (três novelos brancos para os punhos e varandas) e Anne (nove novelos coloridos ou matizados para o corpo da rede), a partir de 1975.

Vê-los trabalhar parece uma brincadeira, como o torém, que eles aprenderam com tia Demézia, e têm planos de voltar a dançar.



MODO DE FAZER

A grade de madeira tem cerca de dois metros de comprimento, lisa, sem pregos. Duas travessas são retângulos com buracos, por onde o fio vai sendo estendido, aos poucos, na vertical, para formar o corpo da rede.

A vara serve para fazer os trancelins que sustentam as mamucabas. Depois pode-se dispensar o banquinho, usado no início, e a tessitura se dá num ritmo mais ágil.

Os seis bilros são manejados com destreza. As travessas são as peças guias, que comandam o processo e se movimentam à medida em que a teia se forma. A rede é feita por metades, depois de solta, se abrem as bandas e está pronto o corpo.

As varandas são feitas à parte, em uma tábua octogonal, com pregos nas bordas, onde a linha é colocada e tecida com agulha “palombar”. Doze dessas aplicações, unidas por crochê, formam um lado da varanda.

As mamucabas devem ter em média quatro centímetros de largura e os punhos feitos a partir de quatro fios, estendidos de um lado a outro do portão da casa, e tecidos com ajuda do pente. Depois é dar os arremates e a rede está pronta.

Eles as vendiam em Fortaleza, para um homem que já morreu, cujo filho continua a comercializá-las, bem antes do Mercado Central ter-se transformado num “shopping” modernoso.

Pararam porque ficou inviável: a linha é cara, eles não têm acesso à Ceart, e seu Raimundo fala em crise, essa constante da vida brasileira.

Os picolés vão ajudando a manter a família, complementando a aposentadoria dele, que foi fiscal de feira livre, administrador de mercado, e funcionário da sub-prefeitura do Mondubim (gestão Murillo Borges (1963/ 1967).

A grade serve para fazer a rede, e eles não produzem mantas ou almofadas com a mesma

técnica, encontradas nas lojas de artesanato “chic” em Jericoacoara.

Com a plaqueta da varanda são feitos centros e caminhos de mesa, toalhas, e colchas para camas.

A rede de travessa é um deslumbramento para os olhos e uma delícia para acolher o corpo cansado ou para a preguiça macunaímica. E a tradição se mantém pelas mãos ágeis dos tremembé.

ALDEIA

Dona Edite volta à aldeia. Lembra a comida básica: peixe cozido no leite de coco, com pirão escaldado, camarão também preparado com leite de coco, e o manguzal assegurava a fartura dos caranguejos.

O milho era o ingrediente do mugunzá, podia ser torrado para o fubá, feito cuscuz, e a mandioca era a cultura básica.

A farinhada era uma festa, com suas rodas, acionadas por dois homens, e pelas mulheres, dona Edite dentre elas, que enfiavam a mandioca raspada no caititu, onde era triturada e se transformava na massa, da qual se fazia a farinha e a goma. Era a vez dos beijus e tapiocas, de julho em diante, depois das chuvas.

Em setembro, quando era tempo dos cajus, se fabricava o mocoaró, um fermentado do caju azedo, desfiado com paciência, espremido, e cujo suco “endoidava” depois de uma semana na garrafa vedada. Foi o cauim que ela conheceu.

Eram católicos e iam à missa na igreja de Almofala, que ficou soterrada pelas dunas durante mais de quarenta anos, sobre a qual, segundo ela, não pairam lendas de assombrações, pragas ou castigos. O vento cobriu e descobriu este patrimônio da arquitetura e da história cearenses.

Dona Edite, devota de São Francisco, de Jesus Cristo, e de São José, ouviu falarem Tupá, quando era criança, mas não sabe dos rumos da religiosidade de sua etnia.

Nas recordações, umas tias que faziam renda e uma moça chamada Diva, louceira de barro, o que não era freqüente entre os tremembé, ela diz.

Dona Edite lembra que, no tempo do mocroró, a aldeia fazia a dança da aranha (espécie de coco) e maneiro-pau (uma variante desta dança de trabalho). Mas a referência é o torém, que passou a ser um símbolo deste processo de reagir à violência (simbólica ou não) e de assumir uma condição que é de todos nós.

Curioso como durante muito tempo se tenha negado a presença de índios, logo no Ceará. A operação ideológica se esvaziou, e eles estão recuperando suas terras, dançando de novo o torém, e fazendo suas redes de travessa.

Para Dona Edite, “quem sai da aldeia não pode voltar”, e ouviu falar de violências cometidas pelos “tuchauas”, o que pode ser apenas o rumor das histórias que o vento leva. Provocada, ela admite que esteve e está muito afastada da aldeia, e vê com bons olhos a luta de seus (nossos) irmãos.

NA REDE

“Durmo na rede e me embrulho/ com um lençol de algodão”. (Patativa)

Dona Edite e seu Raimundo pretendem retomar a fabricação das redes em São Luís do Curu, onde têm um galpão amplo. Com algum dinheiro mandariam fazer mais grades, bilros, e pentes, comprariam linha e a família dela voltaria a este trabalho lúdico.

A rede de travessa, que eles fazem, é segura, e a abertura das linhas permite que a rede fique fresca, no embalo, em uma varanda. E assim se passaram cinco séculos. E nunca fomos tão índios.





TRÊS MULHERES DE BARRO

Três Marias, da família Cândido, moram à rua da Boa Vista 49, vizinho ao sobrado de João Mendes de Oliveira, onde Lampião se hospedou, em 1926, mutilado pelo proprietário, quando soube de uma mobilização pelo seu tombamento.

A porta estreita mal deixa passar uma pessoa. No final do corredor, a família modelada no barro, todos os “retratos” pintados, e os nomes afixados debaixo das personagens de cada tema (placas de barro que sustentam personagens e objetos tridimensionais).

Nas paredes, as últimas criações, a partir da vida e obra do Patativa (última paixão de Maria), uma releitura de Eckhout, e a encomenda de cenas do trabalho no campo, como um livro das horas modelado na argila.

Perda de tempo falar no barro que vem do Novo Juazeiro, do forno que seu Américo acende e atíça, e do processo que é quase igual, com pequenas nuances e sutilezas.

Diferente, aqui, é o impulso criativo. É isso que faz essas três mulheres de barro serem únicas.

ORIGENS

Dona Maria de Lourdes, suas filhas Maria, Socorro e Cícera, fazem com o barro uma crônica da vida da cidade e do mundo.

A mãe, iniciada pela irmã, Cícera Fonseca, a das máscaras, passou a arte para as filhas e para o neto Fábio.

Elas faziam bonecos de barro, como a maior parte das louceiras, que romperam com o utilitário, e passaram para o campo do estético.

Um dia, fizeram uma cena modelada a partir de uma superfície plana, no sentido horizontal, para ser usado sobre uma mesa, uma estante, um móvel qualquer.

Foi quando Stênio Diniz sugeriu que as figuras tridimensionais se destacassem da placa de barro, que seriam afixadas à parede.

Estavam inventados os temas, isso em meados dos anos 80, tradição recente, em que o nome veio exatamente das sugestões de encomenda, em que as pessoas davam motivos (temas) para que elas desenvolvessem sua arte.

Ficou por temas, e as Cândido atualizam, permanentemente, a tradição, reinventando o repertório, menos por uma exigência do mercado, e mais por uma satisfação pessoal.

Elas são criativas demais para ficarem repisando as mesmas cenas. E dessa inquietação surgiu uma das contribuições mais instigantes de Juazeiro do Norte para a arte popular.

Parecem múltiplos, mas não são, têm aura, aquele caráter sagrado que só a obra de arte tem.

E a linha de produção da família passa pela aceitação (pode-se até mesmo falar em estímulo) ao desenvolvimento de diferentes estilos.

De longe, ou ao olhar não iniciado, parecem feitos pela mesma pessoa.

De perto, estão as filigranas, o apego a certas técnicas, o recurso maior ou menor à pintura, a aplicação de outros materiais e detalhes.

Isso faz, de cada Cândido, uma Cândido diferente.

E os temas se renovam, como um caleidoscópio, como vitrines onde estão modelados nossos sonhos, nossos anseios, medos e paixões.

A partir do forno, destas mãos abençoadas, do sol para secar as peças, do forno na temperatura exata e das tintas que são pigmentos em bisnagas dissolvidos no látex branco, elas conseguem traduzir o mundo de cada uma delas, que dialoga ou se estranha com o de seus compradores.

Tudo pode ser tema e este é o grande fascínio. Parafraçando um poeta francês: tudo existe para um dia se transformar em tema.

DONA MARIA DE LOURDES

Aos sessenta e quatro anos, a matriarca se senta no chão e parece estar brincando enquanto modela o barro, feito uma menina grande.

Dona Maria de Lourdes nasceu em Pernambuco, não sabe bem onde “nesse meio de mundo aí”, faz referência a Ouro Preto, que talvez remeta ao bairro de Olinda.

A família veio para o Cariri atraída pela figura do Padre Cícero. O pai, com 94 anos, ainda hoje é agricultor. Dos onze irmãos, seis mulheres e cinco homens, alguns vivem em Tocantins, São Paulo e Paraíba.

A iniciação se deu vendo a irmã mais velha, Cícera Fonseca, que ela chama de “comadre”, trabalhando. “Nunca fui lá aprender, mas ia buscar água no barreiro, no sítio Touro (bairro Tiradentes), e ficava prestando atenção”.

Já que estava no barreiro, aproveitava e trazia um pouco de argila para casa, onde modelava cavalinhos, panelinhas, que serviam de brinquedos para os onze filhos que teve com o agricultor João Américo Cândido, com quem se casou em 1959.

O marido trabalhou no terreno do “finado” Alencar, depois na propriedade do “finado” Miguel, ambos no Touro, até passar a trabalhar na instalação da rede de esgotos da cidade. Atualmente, aos 67 anos, está parado, e o casal tem seus papéis encaminhados para a obtenção da aposentadoria. Enquanto isso, seu Américo é quem compra o barro, bota para dentro de casa, peneira, molha, preparando a argila para ser trabalhada. É também quem acende o forno, coberto com telhas e cacos de peças quebradas, e queima as peças.

Dos onze filhos do casal (sete mulheres e quatro

homens), apenas um, o Raimundo, “é meio por fora, não se interessa”. Os outros todos dominam esse material, cuja plasticidade resulta em trabalhos que fixam e recriam a realidade. “Até o caçula”, arremata dona Maria de Lourdes, e até um dos netos, para ser mais preciso, dão continuidade a uma história que vem do tio João Cândido, num tempo muito atrás.

O pai Américo, a mãe Maria de Lourdes e os filhos Cícera (a mais velha), Maria, Francisca, Luís, Das Dores, Socorro (Corrinha), Maria José, Raimundo, Josefa, José Fabiano e Elias constituem a “família que trabalha”, no dizer de Corrinha.

Dona Maria de Lourdes começou com as “brincadeiras pequenas”, para distrair os filhos, ainda no barro cru.

Quando decidiu trabalhar para vender, a primeira iniciativa foi a construção do forno. Os Cândido deixaram o sítio e chegaram à cidade em 1985. Vivem em casa alugada, mas não quiseram sair mais “de dentro da rua” e em cada casa que ocupam, a primeira coisa que constróem é o forno.

A decisão de dona Maria de Lourdes tinha a ver com a contribuição que precisava dar ao orçamento familiar. Muitos filhos, o marido na roça (Juazeiro tem poucas terras agricultáveis) e ela modelando o barro de todo dia.

A iniciação das filhas – que o trabalho é feminino, ainda que nada impeça que alguns filhos e netos se dediquem a ele - foi automática.

“Cícera, Maria e Francisca começaram igual”, vendo a mãe trabalhar, evidentemente. Mas o núcleo das Cândido, das que trabalham no barro com dedicação exclusiva, é constituído pela matriarca Maria de Lourdes, que se diz cansada, fazendo menos peças, por Maria, que “trabalha o dobro da duas”(mãe e Socorro) e por Corrinha. Estas são as Cândido. As outras filhas e os netos são herdeiros de saberes e fazeres, mas se dedicam esporadicamente à arte do barro.

Elas sempre recusaram o utilitário, “mas se for

preciso, a gente sabe fazer”, diz incisiva a matriarca, o que deve ser verdade.

OS TEMAS

Elas faziam o que chamavam de “placas de barro”, onde aplicavam casais de namorados, passeios na praça, missas, casamentos, mesas de bebedeiras. Os bonecos, que elas chamam carinhosamente de “negrinhos”, eram fixos, com o barro ainda fresco, antes de secar, ir para o forno, e depois receber a pintura.

Na versão de Maria, Stênio sugeriu que eles saíssem dessa posição de “bibelôs” e passassem a ser pregados nas paredes, ganhando maior dinâmica, como peça decorativa, aumentando as possibilidades de uso, e dando-lhes mais visibilidade.

A matriarca diz que Stênio apenas sugeriu que elas deixassem de chamar o que faziam de “placas de barro” e passassem a chamá-los de temas. E que a idéia de afixá-los à parede foi delas.

A discussão pode se tornar sem fim, e vale a pena ressaltar, mais uma vez, a contribuição de Stênio Diniz, seu papel inovador na arte popular e no artesanato de Juazeiro, e ir adiante.

A perfuração do buraco para sustentar o tema à parede não foi fácil. Dona Maria de Lourdes diz que, inicialmente, colocaram “um bolo de barro atrás” e fizeram o furo, mas a peça não se sustentava bem nos pregos.

O medo era de interferir na cena, mas elas tiveram de fazer o furo no próprio tema e assim vem sendo feito.

A mãe fala, com sua autoridade de mestra,



de suas preferências: “finalmente, gosto de todos”. A resposta vaga não convence, e ela passa a ser mais clara: “principalmente mesmo bandas, reisados, lapinha, presépios, praia, Iemanjá, tudo eu acho melhor de fazer”, o que abarca um sem-número de possibilidades.

Com este repertório amplo, e a autoridade de mãe, dona Maria de Lourdes afirma caprichar na decoração do fundo do tema: “desenho com lápis e pinto, antes fazia com o barro mesmo, mas dá mais trabalho”. Hoje pinta com a base de látex branco, que mistura com as bisnagas de cor, experimentando e obtendo resultados surpreendentes. Antes usavam cola, alvaiade (hoje fora do comércio), e anilina, que desbotavam com o passar do tempo, com o sol, o vento, e a umidade.

É ela, observadora, quem diz como trabalham: “Maria senta ali, Corrinha senta aqui, eu também me sento com as vasilhas, faca, tábua, papel e o barro”.

A argila já foi preparada por seu Américo, que além de fazer a encomenda, recebe o barro que vem de carroça do Novo Juazeiro (Fazenda Nova), e depois de levá-lo para o quintal, o deixa no ponto para que entrem em ação as artistas da “família que trabalha”.

Tem o barro do Horto, uma alternativa que dona Maria de Lourdes recusa por ser mais apropriado para potes, quartinhas, alguidares, peças grandes. Para os temas, ela diz que com esse barro “as peças ficam fofas”.

Sentadas no chão, como índias em antigos rituais, elas traçam o barro na medida certa de “bater” o tema, colocam a argila sobre o papel, que, por sua vez, está sobre uma tábua, recortam-na e vão fazendo os bonecos ou figuras, para serem aplicadas sobre a superfície preparada. Depois de pronto, são dois dias para secar (mais na temporada das chuvas), antes de serem queimados, saindo do forno para a pintura.

CISMAS

Dona Maria de Lourdes diz um pouco da “ciência” que acumulou nestes anos de estrada, observações técnicas enunciadas pela fala popular, entremeadas com outras que não procedem, a não ser em função de sua visão de mundo.

“Época de lua cheia não é conveniente para queimar as peças”. Muitas vezes elas vão ao forno, “por precisão”, mas o resultado tem sido desastroso. Coincidência ou não, esta norma passou a fazer parte de sua sabedoria.

Outra cisma é com a época das chuvas, o que faz mais sentido. “A água que cai sobre o forno quebra tudinho”, assegura dona Maria de Lourdes, o que deve causar constrangimento e prejuízos para quem vive desse trabalho.

A mistura dos barros constitui um tabu. Juntar o barro cinza do Novo Juazeiro com o mais escuro da Matriz não dá um bom resultado, assevera.

O polimento das peças, cuja superfície é cortada por uma faca, se faz mesmo com a mão, “molhada, e passando por cima, num instante alisa”.

Dona Maria de Lourdes diz o que é mais vendável: “santas ceias, reisados, lapinhas, bandas cabaçais, maneiros-paus, bandas de música”.

Quem mais compra é o pessoal de fora, que valoriza o trabalho. Difícil encontrar um tema em uma casa de Juazeiro do Norte: “as vendas aqui são fracas”. As Cândido escoam sua produção para a Ceart, Centro Mestre Noza, e galerias de arte do Rio e São Paulo.

Ela tem consciência de que o trabalho precisa ser constantemente renovado, sob pena de encalhar. Não descarta encomendas, mas se arrepende de uns temas eróticos que fizeram. Dona Maria de Lourdes se benze e diz, categórica: “tô fora, foi feito um pedido para nunca mais”. A reação não é só dela ou das filhas, alguns “marchands” reprovaram a incursão-limite, a meio caminho da pornografia, o que poderia desvalorizar os trabalhos da família.

Mas a restrição maior feita por dona Maria de Lourdes é queimar o Padre Cícero modelado: “sei que é um bolão de barro, mas para mim é o Padre Cícero”, diz, confundindo continente e conteúdo, num contexto de forte prevalência do catolicismo popular, mais forte, nesse caso, que as contingências do mercado ou a necessidade de sobrevivência que o barro representa para as Cândido, que fazem dele uma arte.

Ri, escancarado, ao contrário das filhas que são mais discretas ou tímidas, nunca se sabe.

Dona Maria de Lourdes comanda o espetáculo. Não dá ordens, mas rege, imperceptivelmente, o trabalho da família, que não é coletivo porque cada uma é responsável por seus temas.

Não existe divisão de tarefas e cada qual faz as suas peças, do começo ao fim, sem que cada uma faça uma parte e no final uma delas assine o tema.

Elas são exigentes demais para se submeterem a isso, ciosas de uma autoria que valorizam, e que o mercado também tem em alta conta.

Afinal, as Cândido são “uma família que trabalha”.

MARIA

Quando seu Américo e dona Maria de Lourdes se casaram, em 1959, foram morar em Barbalha. Lá nasceram Cícera, a filha mais velha, Francisca e Maria, em 1961.

Apreendeu (juntamente com as irmãs) com a mãe, fazendo peças para elas mesmo brincarem. A matriarca já estava mais ocupada em dar vazão às encomendas que recebia, e o estímulo ao lúdico era uma forma de transmissão da arte para as filhas.

Aos 15 anos, passou a trabalhar para valer, e, a partir da segunda metade dos anos 80, vieram os temas. Casou cedo, enviou aos 30 anos, ficando com um filho, José Cândido Monteiro, que não parece levar muito jeito para esse ofício.

Os motivos estão no dia-a-dia da cidade, como as peças que mais gosta de fazer e que mais vendem, como reisados, lapinhas, bandas cabaçais. É na cultura regional, caldeirão nordestino, que elas mergulham em seu processo criativo.

Mas Maria, atenta e bem informada, não descarta o que vê na televisão, nem as revistas e os jornais que folheia. Tudo pode ser objeto de seu processo delicado, porém voraz, de “digestão”. Tudo pode se transformar, pela leitura atenta, pelos códigos de estilização, pela subversão à perspectiva, e pelo inusitado de uma composição. Faz parte da liberdade do artista, esta licença poético - visual de sugerir, ver diferente, revelar o que não perceptível ao leitor comum de suas cenas.

Os temas são “dazibaos” matutos, mosaicos, vitrais, reminiscências dos tijolos de terracota escavados com estilo, se formos mais além, da mão que fez os grafismos das cavernas, as inscrições rupestres. É mesmo o impulso de comunicar, dizer, evidenciar.

Maria acrescenta uma informação nova: gosta de poesia. Tem lido Patativa do Assaré, sua nova paixão, fez uma série sobre o poeta, mesclando vida e obra, e tem planos de uma exposição em homenagem a ele.

Também gosta de ouvir rádio. Diz que pouco conversa com a mãe e com a irmã Corrinha, enquanto trabalham. Quando está muito cansada ou aborrecida coloca uma fita cassete do Nonato Luís tocando violão, o que a deixa muito relaxada, atizando seu ânimo criativo e fazendo com que ela melhore seu desempenho de artista.

A rotina de Maria é exaustiva. Por isso sua mãe diz que ela trabalha o dobro das Cândido que moram na casa.

Acorda cedo, lava o rosto, e nem café toma. Pega sua vasilha, o barro, e se senta no chão da cozinha. É lá que toma seu café, almoça, e só se levanta para ir ao toilette, e no começo da noite, quando não dá mais, e tem de se recuperar para o dia seguinte.

Isto no auge das encomendas. Quando elas escasseiam, Maria e as Cândido se dão ao luxo da

experimentação. Vão fazer “o que dá na telha”, peças avulsas, que dão vazão à criatividade. É aí que elas inventam. Funciona como um laboratório do que vai ser feito depois para o mercado.

Foi assim que Maria passou a desenvolver seus índios com agave e palha da costa nas saias, e penas de pássaros pequenos aplicadas nos cocares, assinando uma série que foi exposta na “Maison de l’Amérique Latine”, em Paris.

Não usa espelhos nos reisados, preferindo esmalte prata, com contorno de tinta azul ou vermelha, para obter o efeito do brilho.

Suas Vias Sacras são uma referência, no que se refere aos temas religiosos. A velha tradição iconográfica das igrejas é atualizada para o contexto popular, mesclando o devocional e o decorativo.

Ela conta que levava oito dias para fazer a via crucis, uma média de meio dia para cada estação. Hoje é capaz de fazê-las em três dias, sem computar o tempo da secagem, da queima e da pintura.

Sobre as vendas, diz que todos vendem bem, o que é verdade. Mas o mercado é cruel e tem suas regras. Maria avalia que uma peça maior, com mais detalhes, “tema bem cheio, colorido”, venda mais. Cita, outra vez, os reisados, lapinhas, Irmãos Aniceto, como temas mais bem aceitos.

Ficariam mais tempo nas paredes, à espera de compradores, os temas pequenos, que ela considera “sem sentido”, talvez por serem menos narrativos, característica da arte religiosa de que o povo soube se apropriar tão bem para suas expressões.

Elas aprenderam a embalar muito bem, e o fato da peça ser “cozinhada” dá uma maior resistência e durabilidade, o que assegura que chegarão quase sempre intactas a seu destino.

Quanto às encomendas, são bem recebidas por ela (menos as eróticas) porque são dinheiro na certa, sempre com antecipação de parte do pagamento, e porque instigam, trazem mais informações, que

podem ser desenvolvidas sob outros ângulos, em novos trabalhos.

Sobre a vida do Padre Cícero, apesar da cisma da mãe, desenvolveu uma série de temas, para o cineasta Rosemberg Cariry, que “costuram” a edição de seu longa “Juazeiro - A Nova Jerusalém”.

Padre Cícero também foi objeto de outra encomenda, de Dodora Guimarães, curadora da primeira Bienal de Artes do Cariri, em 2001.

Titus Riedl a iniciou no universo de Eckhout, o holandês, com seus tipos “brasileiros”, pintados a partir do olhar europeu, trazidos, ano passado, para uma mostra em Recife e São Paulo.

Maria, sensível e talentosa, vai se “educando” visualmente, se refinando, ainda mais, se for possível mais requinte em um trabalho em que a agilidade é exercitada, diariamente, e em que “as coisas estão no mundo” e ela é capaz de apreendê-las.

A quebra do tema no forno dá “uma dor por dentro”, depois é ir ver a “bagaceira” e “saber que se aprende com o prejuízo”, ainda que seja difícil para o bolso compreender esta lição de auto - ajuda.

O “leitor” atento será capaz de identificar os temas de Maria, Corrinha e dona Maria de Lourdes, mesmo sem ver a assinatura. “Cada qual tem seu jeito de fazer”, assevera Maria, daí a importância dos temas como peças únicas, sem enganações de falsas assinaturas, sem truques.

Conta um episódio exemplar em que presenteou uma irmã com um tema e, algum tempo depois, viu a peça com outro “negrinho” pregado. Curiosa, foi fundo na investigação e soube que a irmã modelara nova figura e substituíra a que havia se danificado.

Maria se dá conta de que usou a palavra “negrinho”, ri desconcertada, e emenda que “o certo seria figura”, nestes tempos “politicamente corretos”.

Ela diz que os movimentos identificam cada autora, as posições dos “negrinhos”. No seu caso, ressalta a importância dos movimentos; dona Lourdes daria

ênfase à pintura, trabalhando menos as peças; exatamente o contrário de Corrinha, detalhista ao extremo, delicada, e perfeccionista. Assim trabalham as Cândido.

SOCORRO

Corrinha, como é chamada pela família e pelos amigos, nasceu em dezembro de 1970, é solteira, e também vive com os pais.

Para variar, começou vendo a mãe trabalhar, brincando enquanto dona Maria de Lourdes modelava seus bonequinhos que eram vendidos na Cooperativa de Artesãos (Cocada), implantada no final dos anos 70, gênese da atual, que funciona no Centro de Cultura Mestre Noza.

Esse ponto é interessante: a família nunca foi de fazer feira. Não que participar desses encontros sertanejos para compra, venda e escambo seja depreciativo, mas as Cândido sempre tiveram formas de escoar o que produziram, sem terem de se expor ao sol, aos abusos dos clientes, e aos fiscais das prefeituras.

Corrinha começou de verdade em 1985 / 86, quando a família passou a adotar os temas como produto preferencial, marca registrada, uma oferta em expansão para um tipo de arte que tinha (e tem) procura.

O começo foi difícil, ela diz. Não para ela, que sempre foi hábil, e teve tempo de se exercitar, antes de assumir esta difícil condição de artista.

A dificuldade vinha do pouco reconhecimento que artesanato e arte popular tinham naquele momento, apesar da implantação, ainda no governo Médici, dos centros artesanais nos presídios das capitais do Nordeste, e do estímulo do governo Geisel.

O que havia, na contramão destas ofensivas governamentais, era um descaso do público - alvo dessas investidas. “As coisas melhoraram de 1998 para cá”, diz Corrinha.

E ela está bastante atenta para as expectativas do

mercado, mas não quer vender sua alma ao diabo. Prova disso foram os signos que ela desenvolveu, venderam muito, e ela achou que estava na hora de parar de fazê-los. Simpáticos como presentes, atraentes nestes tempos de esoterismo de banca de revistas, os signos se esgotaram como possibilidade criativa, e Corrinha deixou que outros os fizessem. Ela está mais interessada na experimentação, jovem que é, sem poder se cristalizar como a autora de uma peça só, como os “padins”, de Mestre Noza, e os “divinos”, de Francisca Lopes.

Ela vende bem tudo o que faz e sente muito prazer em modelar o barro, ao reconhecer que “meu dom é esse: fazer artesanato”.

Gosta de fazer peças que ela define como “alegres”, como bandas, quadrilhas, cenas do cotidiano, missas com romeiros, reisados, tanta coisa “que não dá pra falar assim”.

Quanto ao seu estilo, fica encabulada, como se fosse cabotinismo falar do que faz. Ri, sem jeito, e foge dizendo que “meu sistema é praticamente igual, apenas um pouco mais detalhista”, observação que já havia sido feita pela mãe.

Provocada, é capaz de encontrar algumas sutilezas no que considera “a mesma coisa”. Por exemplo, diz que a mãe gosta muito de pintar, que se sairia muito bem com telas e pincéis; que a irmã Maria não tem muita paciência para o que elas chamam de “decoreação” do tema. Maria, segundo Corrinha, agora estaria trabalhando melhor com as tintas, colorindo mais, antes preferia as cores chapadas, primárias.

Também destaca o rosto como outro ponto em que as individualidades se ressaltam. Os que ela faz são diferentes do da mãe e dos da irmã: os seus perfis seriam mais afilados.

O trabalho é feito com as mãos, a faca e o estilete recortam detalhes, como os dedos dos “negrinhos”, na hora do acabamento.

Sobre as perdas no forno, acha triste ter de refazer tudo, ainda que os pequenos danos possam ser

consertados com “durepóxi”. Na embalagem, detalhes também podem se quebrar, como as espadas dos reisados, mas o nível de reclamações dos compradores de Fortaleza, Rio e São Paulo é quase zero.

Na hora da compra as pessoas fazem planos de onde vão colocar as peças, se na sala, na cozinha, no quarto, ou em estabelecimentos comerciais. Já recebeu encomendas de peças para campanhas publicitárias onde, vez por outra, o regional passa a ser valorizado.

DOM

Na avaliação de uma trajetória que apenas começou, Corrinha se refere a uma peça, de 1988, que gosta muito: “A Roda de Samsara”, sobre vidas passadas; e um “Juízo Final”, releitura do Apocalipse, um sucesso de vendas em 1999/2000, quando as pessoas estavam com medo do fim do mundo.

Como todo artista bem informado, lê revistas, vê televisão, fica atenta ao que vê nas ruas, e chama a atenção para um aspecto não abordado pela mãe e pela irmã: a importância dos sonhos como elementos desencadeadores do processo criativo. Ela sonha muito e, na medida do possível, trabalha este material no plano estético.

Recebe bem a idéia de que, se fosse possível juntar todos os temas que elas fizeram, de 1985 até hoje, teríamos uma história de Juazeiro do Norte, a partir das imagens.

Corrinha vai além e chama a atenção para o fato de trabalharem com informações de livros, jornais, e de expressarem o que acontece em outros países. Neste caso, a proposta seria de uma história visual de homens (e mulheres), em um tempo determinado, tendo como documento e suporte o barro modelado por elas: “juntando tudo, é uma história”, arremata.

Éticas, se não dividem tarefas, já que todas executam seus temas, do começo ao fim, têm “reservas

de mercado” para os motivos. Assim, Vias Sacras e Santas Ceias seriam exclusividade de Maria.

Mas as festas são de todas, as encomendas de cada uma, e a família vai continuar a ter trabalho enquanto durar o barro, na dinâmica da cultura, e enquanto essas e outras mãos privilegiadas, derem forma a esse mundo de sonhos que se contrapõe, com formas e cores, à brutalidade do real.

Isto é arte. Nunca a tradição popular atingiu um nível de excelência como agora, em Juazeiro do Norte. E tão cedo o barro, a madeira, o couro, o metal, o vidro, chegarão à condição de materiais que dão forma ao sublime.

As três Marias que o digam.





A ARTE DE BOTAR BONECO

Wagner esconde sua timidez por trás da empanada onde manipula seus bonecos, na Baixa Grande, Ocara, perto da Serragem, com acesso pela Estrada do Algodão.

Esse “pai” de dezoito “criaturas”, que dialogam com o “Guignol”, e têm um quê de “Commedia dell’Arte”, mantém uma tradição que teve no seu tio Pedro Boca Rica (Pedro dos Santos Oliveira, 1936 / 1991) sua maior referência entre nós.

Bonecos sempre fascinaram crianças e adultos, em todos os tempos: antigo Egito, Grécia clássica, Roma, passando pelos títeres, “marionettes”, fantoches, e chegando aos mamulengos das feiras nordestinas.

Essas personagens dos circos mambembes, incorporados pela cultura de massas, são usadas para dar um toque de humor à violência.

Em início de carreira, Wagner ainda não se deu conta do tesouro que guarda numa mala, “criaturas” que podem, a qualquer momento, ganhar vida, surpreender seu criador, e sair “botando boneco” por aí.

Senhoras, senhores, e principalmente, crianças, com vocês, Wagner, seu parceiro Clayton (“um rapaz desenrolado”) e os bonecos, que unem a habilidade do corte à magia das mil e uma histórias que nos contam. O espetáculo vai começar.

COMEÇO

Antonio Wagner Oliveira da Silva nasceu dia 3 de julho de 1976, em Fortaleza. A mãe, Stela Santos, irmã de Pedro Boca Rica, canta, compõe, fez teatro, e estimula a carreira do filho. O pai, Antonio Waldenir de Oliveira foi “remessista” do Guaraná Wilson (“guaraná de guaraná”), motorista e mecânico da falida empresa Iracema. Caçula da família, tem uma irmã que mora em Fortaleza e outra em Ocara, etimologicamente, a “praça da taba”.

Ficaram um tempo na capital, se mudaram para Limoeiro do Norte, em 1984, e, em 1987, voltaram de vez para Ocara. O avô, doente, antes de morrer, pediu que eles ficassem e cuidassem dos vinte hectares que conseguiu comprar com muito esforço.

Da casa do patriarca restam as marcas dos alicerces. Dona Stela tem sua morada, onde Wagner vive com a professora Ana Cláudia, casados há sete anos, ainda sem filhos, enquanto não termina a que está construindo ao lado.

O fato da terra ser deles lhes dá uma outra visão de mundo. Terra boa, onde eles plantam milho. Wagner diz que por conta das galinhas, capotes, e criações dos vizinhos, semear feijão é prejuízo na certa.

Parte das terras é arrendada para meeiros. E assim eles vão vivendo, nesta região de cajueiros, transição entre o litoral e o sertão central.

DESCOBERTA

Os “Boca Rica” têm uma tradição de artistas. Pedro foi a maior referência do teatro de bonecos cearense de todos os tempos. Seus fantoches estão no Museu de Arte e Cultura Populares (Emcetur), no Memorial da Cultura Cearense (Dragão do Mar) e no Memorial da América Latina (São Paulo).

Mas se perdeu a figura mágica de Pedro, sua performance, os dentes de ouro, que lhe valeram o apelido, e sua empatia com o público.

Também fazia reisados, lembra dona Stela, que se refere aos irmãos sanfoneiros, Nilo, que mora em São Paulo, e toca Luiz Gonzaga; e Onofre, que não saiu de sua Ocara.

Wagner lembra as incursões quinzenais que fazia com o tio, mata adentro, para buscar a umburana na qual ele cortava seus bonecos. E o fascínio das duas apresentações quando tinha nove anos, em que esteve no

“ruge - ruge” dos meninos, que disputavam a primeira fila, quando Boca Rica montava sua empanada de tecido grosso, com armação de metal, lampiões a gás, e começava seu espetáculo.

Impossível esquecer aquele instante único, que se reflete no que ele faz hoje, ainda que a influência possa parecer fugaz. Afinal de contas, Wagner viu o tio atuando apenas em frente à casa de Edmar, e no sítio Lagoinha, no tempo em que a energia elétrica não havia chegado à Baixa Grande, e era impossível se perder uma festa dessas.

Ficaram a valentia do Casimiro Coco, suas pelejas com Mané Xibé, e o sanfoneiro Mané Fuzarca. E o encantamento que os bonecos, imortais, ganham, quando deixam de ser cabeças e mãos de madeira, e corpo de tecido (costurado pela mãe), para terem nomes, e uma história de vida, que o bonequeiro vai complementando pela vida afora.

Outras referências nostálgicas são o reisado do tio Pedro, que Wagner tenta reconstituir hoje, com o boi que já dançou, mesmo inconcluso, e a burrinha em fase de acabamento; e o de João Pequeno, irmão de seu padrinho e sogro, Zeca da Baixa Grande.

Relembra violeiros que passavam pelo lugar, como Rosa Neto, filho do fundador da Serragem; coquistas; e o bonequeiro Adalberto, de Acarape ou Redenção, casado com uma mulher de Ocara, já morto, e com seus bonecos à espera de um herdeiro ou de um museu.

ROTINA

Wagner estava pegando na capoeira a galinha que seria morta para o almoço e que escapou (como no conto de Clarice Lispector).

Quando necessário, trabalha na agricultura, ainda que não goste muito.

Pretende voltar a estudar, fazer faculdade, mas reclama da falta de tempo. Tem de se dedicar aos ensaios

da banda de forró “Arte Nativa”, da qual é sanfoneiro, onde mescla sucessos antigos com músicas recentes, em meio a teclados, sintetizadores, e vocalistas, na linha do novo forró.

É assim que ganha a vida, constrói uma casa, e tem uma moto.

Não compõe e conta uma história curiosa sobre a sanfona, que teria aprendido a tocar sozinho, e, só depois, Zezinho Mariano, o maior sanfoneiro da região, lhe ensinou os tons. Estava preparado para a estrada. Atualmente, tem quatro delas: uma alemã, uma Universal, uma soprano e a de estimação, pequenina e verde, 40 baixos, onde ele se iniciou e que é “maroca: não vende, não dá, nem troca”.

Cria cabras, e um enorme pai de chiqueiro domina o terreiro, sem saber que vão ser úteis na fabricação dos bonecos.

A mãe, que passa a maior parte do tempo em Fortaleza, abre a porta e faz as honras da casa. O descampado é de sertão, sol forte das dez horas da manhã, chão que já começa a esturricar, água armazenada em uma grande cisterna.

A casa de alvenaria parece acolher bem os que nela vivem. A varanda, hospitaleira, se abre para o nascente.

CARREIRA

Wagner sempre teve o desejo de possuir um boneco, mas não se sentia com capacidade para esculpi-lo.

Um dia, a vontade apertou, encontrou um tronco de umburana, e começou a escavar.

O primeiro boneco que fez foi inspirado no “Fuleiragem”, do Augusto Bonequeiro. Não ficou muito bom, mas foi um estímulo para prosseguir.

Conta a comédia dos erros que foi sua estréia. A professora Auricélia soube que o boneco estava pronto e o convidou, em 1992, para participar de uma gincana, no colégio de Ocara. Wagner achava que iria apenas

mostrar o boneco e teve de subir ao palco e improvisar uma esquete. O choque foi tão grande que ficou quatro anos fora de cena.

Mas foi decisivo para o que aconteceria a partir daí.

Ele mantém uma relação complicada com os bonecos. Guarda uns troncos de umburana para eventuais impulsos criativos, tem uma habilidade incrível para esculpir, mas é como se lhe faltasse paixão.

Do boneco “Fuleiragem” tem pedaços, que não lhe permitiriam um restauro. Os outros, foram sendo feitos “de veneta”, como ele diz.

Não gosta de vendê-los. Apaixona-se por eles, e cria uma relação de parentesco. Cortou um casal, sob encomenda, mas não teve problemas na hora da despedida, porque não se apegou a eles, já que não chegou a manipulá-los.

FABRICAÇÃO

A umburana é sua madeira preferida porque é dócil. Se ele quiser dar uma volta, ela aceita, o que facilita o corte dos olhos. Com outras madeiras, mais rijas, as lascas voariam, danificando a peça.

Infelizmente, a umburana está em extinção, as pessoas usaram-na para fazer tábuas, portas, móveis, sem a preocupação de fazer novas mudas. Mas ele guarda uns galhos, que lhe asseguram algumas personagens.

Metafórico, ele diz que o boneco já está feito na madeira, e que lhe cabe retirar o excesso. Essa idéia, recorrente entre os escultores de extração popular, é depreciativa do papel do artista, reduzido à habilidade (arte), em detrimento da criação (engenho).

Inicialmente, eram cortados a faca, depois passou a usar as ferramentas do tio Pedro: formões, escopos, e assim modela com maestria suas “criaturas”.

Os primeiros não tinham articulações da boca, coisas de aprendiz. Hoje, o fio de “nylon” faz com que seus bonecos sejam mais convincentes quando “falam”. Até seu Casimiro Coco, referência de todos os bonequeiros,

dos primeiros que fez, ficou com a boca fixa, e é mantido assim como homenagem ao valentão.

A manipulação é feita segurando o boneco com a mão, três dedos por dentro do pano, e a outra puxando o fio de “nylon”, no caso dos articulados.

Quanto ao tempo que leva para esculpi-los, já fez bonecos “em dois dias, e outros em quinze, vinte”.

Do seu ponto de vista, a pintura desvaloriza o trabalho, os últimos, em madeira crua, deixam evidentes as falhas da madeira, e as emendas feitas, como o nariz retocado de um boneco que levou uma queda e o “fraturou”.

Isto não significa que seu demônio fuja ao clichê do recurso à tinta preta, da mesma forma que o valentão Casimiro Coco.

Os olhos fixos são pintados. Os cabelos são uma “burocracia” danada, ele diz, e explica que dos pêlos de cabra ou de bode, depois de lavados e enxutos, são feitos tufo, com cola na base, que são aplicados nos orifícios feitos na cabeça; no queixo para a barba; sob o nariz, para o bigode; ou sobre os olhos, para as sobrancelhas. O cabelo pixaim é de pêlo de ovelhas. Apenas uma mulher tem cabelos de “nylon”, porque precisavam ser fartos.

PERFORMANCE

A maioria dos bonecos não tem nomes. Wagner diz que se preocupa em criá-los e não em batizá-los.

Apresenta-se pouco. Por enquanto, a banda de forró assegura um cachê, e a qualidade de vida da família está mantida.

O grande instante é no dia das crianças (12 de outubro). A mãe tem uma promessa para reunir a meninada do lugar e fazer uma festa. É onde entra Wagner com seus bonecos. O texto é improvisado, com ênfase nas histórias de valentia e de humor, nunca o uso do duplo sentido ou da baixaria. Textos com os quais a comunidade interage, citando pessoas do lugar, fatos do cotidiano, apelidos, situações vividas no dia - a - dia.

Curioso mesmo foi no ano passado, quando se apresentava em uma dessas festas, e a empanada caiu, “não prestou, não”, ele avalia.

Tímido, se esconde por trás do pano, no canto da parede, e o escuro ainda lhe traz maior privacidade e desenvoltura, pois o foco de luz aponta para os bonecos.

Wagner está em fase de criação de um repertório. Pensa em várias esquetes que poderiam ser apresentadas em muitas localidades.

O ideal seria que cada boneco tivesse, além do nome, um embrião de história, que fosse sendo desenvolvida, ao longo dos espetáculos. Seria uma forma de dar vida e reforçar seus laços afetivos com as “criaturas”, como ele as chama, que estavam em uma mala e, mais de uma vez, já foram ameaçadas de ir para o lixo. A mãe e a mulher não deixariam, nem ele faria isso, de cabeça fria.

Foi convidado para uma apresentação no Festival de Teatro de Guaramiranga, mas não pôde aceitar, e ainda não se exibiu em Fortaleza.

PERSONAGENS

Para Wagner os artistas são o “trancoso”, porque inventam as histórias, e aí é só incorporar os bonecos. Na hora do espetáculo, a concentração, como o momento em que as tramas se engendram, e o “negócio pega o caminho”.

O boneco precisa ter um diferencial. Contrário aos bonecos galás, Wagner recorre à caricatura, e diz que prefere exagerar no nariz (fálico?). Seus bonecos lembram personagens de Bosch ou Bruegel, medievais, com narizes aduncos, de bruxos, ou de máscaras de charlatães e paspalhões dos autos representados nas feiras e nos adros de igrejas.

Considera Casimiro Coco “o coração da cambada”, e vai além, ao dizer que sem ele “a brincadeira não tem graça”.

Outro dia, Wagner se surpreendeu quando o valente puxou de sua faca, matou um boneco, e as

crianças, que assistiam ao espetáculo, exigiram a morte de outra personagem, numa prova da banalização da violência.

Casimiro se irrita fácil, “é nojento”, briga com todos, discute até por um risco no chão, parodiando Lampião, mas seu rival preferido é Mané Xibé, com quem nasceu para brigar.

No entremeio, Mané Fuzarca, o sanfoneiro, cujas mãos curvas, para segurar o instrumento, foram seu maior desafio até hoje. Fuzarca, criado por Boca Rica, é o instante da trégua, a paz, ao som de sua harmônica. Clayton, que trabalha em Horizonte, mora em Pacajus, e vai muito a Ocara, entra em ação, e Wagner tocar sua gaita, como se fosse a sanfona do boneco, para deleite de todos.

DILEMA

Wagner está vivendo um impasse. Sua arte para criar e esculpir bonecos o coloca numa posição ímpar, herdeiro direto do tio famoso.

Sua inibição, no entanto, poderá restringir seus vôos. Afinal de contas, o boneco só se perfaz na performance, quando se instaura a dimensão mágica e todos se transportam para o onírico.

O manipulador some, por trás da empanada, experimenta vozes, improvisa diálogos ou segue o que diz a tradição popular.

Brigas, romances, comédias e trapalhadas se sucedem num crescendo, onde é fundamental a empatia com os espectadores.

Essa afinidade essencial, essa troca ou realimentação se frustra quando Wagner guarda seus bonecos na mala, prefere tocar sanfona na banda de forró e alegar uma conveniente timidez. Na verdade, talvez não avalie bem suas potencialidades e a condição de artista que se constrói, intérprete que seria se atualizasse essa tradição velha de séculos: a arte dos mamulengos.



BIS

Wagner doou um boneco para a Biblioteca Pedro Boca Rica, em Ocara, com papel passado em cartório e tudo. Esse boneco, que foi cortado errado, deveria ser jogado fora. Refeito, ocupa lugar de destaque, e está lá, desde 2000, como uma homenagem da cidade a seu grande artista.

Avalia que só será valorizado depois da morte, “retorno, só no futuro”, e não antecipa o que virá. A torcida é para que atualize a herança e continue a dar forma aos sonhos de crianças e adultos, de Ocara, e do mundo todo, com a invenção e manipulação de seus bonecos. Porque o espetáculo não pode parar.

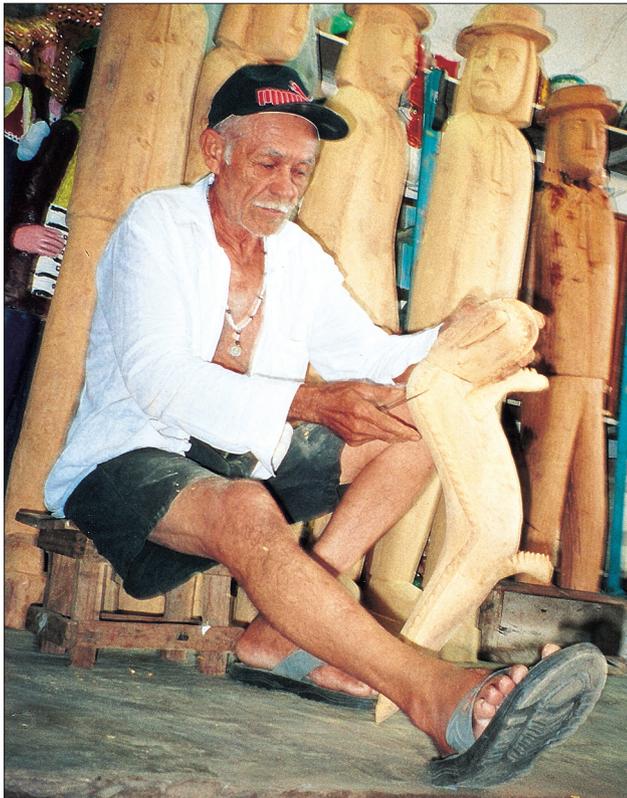




O ENCANTADO DA MADEIRA

Manuel Graciano é um dos nomes mais expressivos da escultura brasileira de extração popular. Nascido em Santana do Cariri, a 18 de julho de 1926, e estabelecido em Juazeiro do Norte, seu Manuel nunca deixou morrer o agricultor que existe dentro dele.

Iniciado pelo pai na “fabricação” de pilões, gamelas e colheres de paus, rompeu com o utilitário e passou, nos anos 70, para a manifestação estética, primeiramente como artesão, hoje como artista que é, na verdadeira acepção da palavra.



Cioso de sua condição, esse marido de dona Cícera (que pinta suas peças), pai de dois artistas (Mouzinho e Cicino) e avô de Ednaldo, é o chefe de uma família onde cada qual trabalha preservando sua individualidade, assinando suas peças e mantendo uma ética sertaneja que se presentifica no repertório rico que desenvolvem.

Seu Manuel, com seus troncos, reisados, bandas cabaçais, presépios, além dos bichos míticos dos índios Cariri, faz uma ponte, sólida e coerente, entre natureza e cultura, inventiva e habilidade, delicadeza e brutalidade, esculpindo troncos de umburana, e dando forma a um universo mágico, surpreendente e festivo.

TEMPOS DIFÍCEIS

O pai, Graciano Cardoso dos Santos, agricultor, cedo dava sinais de cansaço e doença. Andava devagar, tossia muito, levava os filhos para o campo, e ficava sentado num tamborete, sempre debaixo de uma árvore. De lá dava ordens, e todos se iniciaram, muito cedo, na vida dura do campo.

Impossibilitado para o serviço pesado no cabo da enxada, o pai cortava pilões, colheres de pau, e o menino curioso ficava olhando o velho trabalhar. E todas as vezes que ele ia para a mata, chamava Manuel para acompanhá-lo.

E assim ele começou a trabalhar “de brincadeira”, ajudando o pai, e fazendo “pecinhas” para os amigos.

A família deixou a chapada, na seca de 1932, em direção a Juazeiro. “Caso de precisão”, constata hoje seu Manuel. Ficaram no sítio Santa Rosa, a meio caminho entre o Crato e a cidade do padre Cícero.

O menino tinha tido um sarampo forte, e quando melhorou um pouquinho veio a mudança. O pai o trouxe nos braços, magro demais, quase para morrer de fome.

A mãe Antonia de Sousa e os irmãos mais velhos traziam nas costas os poucos “teréns” da casa. A viagem foi feita a pé, uma página de romance sobre a seca. Começo difícil de uma história bem sucedida.

O pai morreu um ano depois, deixando na orfandade as filhas Maria e Mariinha, e Antonio (o mais velho), João, José e Manuel.

Antes de morrer, seu Cardoso entregou os filhos ao compadre e patrão José Pereira de Brito, que eles chamavam de Zé Rosa.

O menino Manuel foi para o campo, apesar da pouca idade. Ganhava 2 tostões por dia, enquanto um agricultor, homem feito, ganhava 2 mil réis.

Dos quatro irmãos, “dois só davam para jogar baralho”, todos precisavam comer, e eles não podiam viver de favores.

Sua calça era de saco de farinha de trigo e não tinha muda de roupa para o domingo.

O menino se destacou no trabalho do campo. Era ágil, e quando não fazia igual aos adultos, “era bem encostadinho”.

Foi liberado pelo padrinho, sem mágoas, para trabalhar para os outros, desde que pagassem mais.

Inquieto, passou uma temporada na serra do

Barro, fronteira com a Paraíba, onde juntou dinheiro para o casamento. Plantou roça de algodão, agave, e foi mordido por uma cascavel, sangrando pelos dentes durante quarenta dias.

Lá era conhecido por Manoel Branquinho, e o patrão João Monteiro dizia: “é meio que ser nosso irmão, nós não pode dispensar ele não”. Mas ele voltou.

Na melhor tradição das histórias de cordel, casou-se, aos 17 anos, com Hosana Pereira de Brito, filha do fazendeiro que passou a ser seu sogro. Outro irmão, com outra filha do patrão. Antonio, o mais velho, com uma neta do Zé Rosa, e o mais novo com uma “morandeira” do sítio.

Mas nem tudo foram flores. O casamento incomodou um dos irmãos da noiva, que ameaçou Manuel de morte.

Vivo, ele exigiu que a festa fosse no sítio; precavido, comprou um revólver e, depois da cerimônia, chamou o cunhado para uma conversa a dois. Tudo esclarecido, teria sido uma brincadeira, a paz voltou a reinar no Santa Rosa. A mãe morreu quando ele tinha vinte anos e vira-se uma página do folhetim.

ARTE E OFÍCIO

Manuel revezava os trabalhos na madeira com a agricultura.

Iniciado pelo pai, aprendeu muito com o mestre carpinteiro Antonio Fulô, de quem foi servente na arte de fazer os aviamentos da farinha.

O sogro quis construir uma capela no sítio, o mestre duvidou da capacidade dele e chamou outro auxiliar, Antonio Borges, para se arrepender, 24 horas depois, e trazer Manuel de volta.

Aprendeu a fazer porca e fuso de prensa da casa de farinha, cochos do aviamento, e roda de cacimba, que ele mesmo cavou no seu terreno.

O mestre Antonio Fulô lhe emprestou os ferros

e sugeriu que ele comprasse uma “ferragem boa”, a dele estava enferrujada e cega.

O discípulo superou o mestre, que teve a humildade de reconhecer o talento de Manuel, e dizer que se sentia na condição de seu servente.

Foi quando ele começou a fazer “tampas de garrafas” para as fábricas de bebidas (vinho e cachaça) do Crato, Juazeiro e Barbalha.

Aos sábados, saía com o saco com 3 ou 4 mil “cortiças” nas costas ou botava a carga “em riba” de um jumentinho e o tangia do sítio Santa Rosa, onde morava, para fazer as entregas, nas fábricas e nas bodegas.

Suas “cortiças” fizeram sucesso e as encomendas aumentavam. Um fabricante, entusiasmado, teria dito: “quero encher aqui um caminhão de cortiça feita por suas mãos”.

A “cortiça” era feita de timbaúba. A de verdade, nesse tempo, não estava vindo dos centros fornecedores e as garrafas estavam tampadas com sabugo, maniva, “tudo no mundo”.

Chegou a receber encomendas de quatorze fabricantes, até mesmo de fora, como do Rio de Janeiro, e do filho de Quinco Monteiro, estabelecido no Recife.

As tampas do Manuel Graciano foram um achado mercadológico e ele fez um bom dinheiro porque era o único fornecedor das “cortiças” secas, lixadas, um exercício para o que faria a seguir.

PILÕES E GAMELAS

Depois vieram os pilões, que ele também havia aprendido vendo o pai cortá-los.

Aos quinze anos já os fazia, mas o impulso veio com a encomenda de Antonio Machado, juazeirense radicado no Rio de Janeiro, que pediu três, gostou tanto que quis vinte, e depois aumentou o pedido para 120 peças, “uma carrada completa”.

Machado antecipava parte do pagamento e Manuel pôde começar a construir uma casa de tijolo,

para poder deixar a cabaninha de palha onde vivia.

As encomendas aumentaram, agora variavam de 200 a 300 pilões.

Serviriam para pilar arroz, milho, outros para serem usados nas cozinhas e, quando ficavam mais bonitos, serviriam como peças de decoração.

Eram grandes, de metro, ou um pouco menos, com duas bocas, e a madeira era sucupira, jatobá, aroeira, todo tipo de madeira dura que podia ser escavada.

Eram lisos, sem qualquer decoração, alguns eram oitavados, com cintura fina, outros com quatro quinas, e os mais complicados eram em forma de taça.

Manuel caprichava e fazia cada pilão como uma peça única, nunca como produto fabricado em série.

Para cortá-los usava machado, enxó, e enxadeco, porque tinham o bojo muito fundo, com cerca de um palmo e meio ou mais de escavação, dependendo da finalidade do uso.

Alguns pilões, para poderem ter “uns desenhinhos”, eram cortados em madeira umburana, e se tornavam meramente decorativos, ao contrário dos de madeira dura, que agüentavam o esforço do trabalho.

Durante anos, suspensas as encomendas dos pilões, ele dedicou-se ao corte das gamelas e perdeu a conta da quantidade que fez.

Mandava de 300 a 500, de cada vez, para o Rio de Janeiro.

As gamelas eram cortadas com enxó e se não fossem lixadas, seriam devolvidas, e foi assim que os meninos mais velhos (Francisco e Assis), dos quatro homens (2 mulheres) que teve do casamento com dona Hosana, foram se iniciando com o pai, polindo as peças, que não poderiam ir “de casca e nó”.

Ao contrário de algumas gamelas do Piauí, as que ele fazia não tinham tampas, eram para “botar coisas dentro”, utilitárias e sem preocupações decorativas.

O que não significava um corte apressado ou um acabamento displicente: “Eu nunca tive preguiça de trabalhar em serviço nenhum”.

CAMPO E CIDADE

Manuel Graciano sempre soube investir bem o dinheiro ganho com o trabalho ou das heranças do sogro e da sogra, o primeiro ele botou “pra frente”, o que significou investimento em ferramentas, dando impulso ao que fazia; o segundo, serviu para pagar dívidas contraídas pela família e deixar tudo quitado.

Ele ainda vivia na roça, no tempo dos pilões e das gamelas. Foi quando dona Hosana morreu, ele vendeu o que tinha na zona rural e comprou um “chão” no Juazeiro, apesar de ter gasto muito com a doença da mulher.

Construiu cinco casas: uma no Pirajá (rua Cel. Antonio Fernandes, 327-A) onde mora, desde 1968, com dona Cícera, sua segunda mulher, com quem se casou depois de um ano de viuvez, e quatro moradias para os filhos.

A chegada a Juazeiro foi difícil, mas Manuel Graciano confiava na sua capacidade de trabalho e foi em frente.

Nunca deixou a agricultura, e durante muito tempo plantou sua roça, pequena, duas ou três tarefas no Mutirão (hoje bairro Frei Damião, em Juazeiro), de onde tirava algum feijão de corda, milho, e legumes, que ajudavam na alimentação da família, além de funcionar como o vínculo que ele precisava manter com a terra, unindo a natureza à cultura.

Manuel Graciano nunca foi de se “aperrear”, e mesmo quando as coisas estão difíceis, não choraminga, não fala em doença, e não mostra recibos de contas atrasadas.

Recebe sempre bem, dona Cícera, mais calada, faz um café gostoso, na hora, e a conversa rola no quintal, onde eles trabalham, sob uma latada de folha de flandres, onde, vez por outra, os saguins fazem uma farra, que ele chama de “toré”.

Seu Manuel saía de casa com pequenas peças, animais, que ele esculpia colocando caçuás, cangalhas, selas, e levava para vendê-las na rua.

Na chegada à Juazeiro, ele tinha certeza de que o dinheiro que trouxera seria para comprar o chão e fazer a casa. O do dia –a - dia tinha que ser ganho com habilidade e um pregão convincente e sedutor.

Muita gente comprava suas peças, outras pessoas achavam-nas bonitas, e propunham troca por feijão, farinha. Graciano aceitava no ato: “queria ver se levava o de comer, trocava por tudo no mundo”.

E aqui a história dá uma guinada.

VIVER DE ARTE

Um dia, por obra do acaso, Manuel Graciano, com suas esculturas na mão, se encontra com uma empregada de Lourdes e Abraão Batista.

A moça perguntou se as peças eram para vender. Ele disse que sim, certo de ter encontrado uma compradora. A moça disse que não comprava, mas os patrões sim, e lhe ensinou a casa do poeta e gravador.

Ele relembra que existia um mercadinho para venda de artesanato, no bairro do Socorro, e para lá foram suas primeiras peças. Era o antigo Tiro de Guerra, onde foram parar as peças dos artesãos, desalojados pelo prefeito Ailton Gomes do espaço que ocupavam no Mercado Central.

“Faça mais que eu quero, suas pecinhas estão me agradando”, teria dito Abraão, dias depois, e feito a pergunta à queima-roupa: “Você sabe fazer melhor?”.

As peças eram de maniva, mandioca, timbaúba, materiais pouco (nada) nobres e Manuel prometeu “melhorar a situação delas”.

Promessa cumprida, hoje é uma referência da escultura de extração popular, não apenas de Juazeiro do Norte, mas do Brasil.

Não tinha acesso à umburana, e o cedro é uma madeira dura demais para estas peças delicadas, mas este impasse seria logo superado.

A preocupação, naquele momento, era com a carteira de artesão que seria expedida pela Secretaria da

Cultura. Seu Manuel temia as implicações de ganhar uma “carteira cativa” e ter de manter uma exclusividade com os seus compradores, por outro lado, não podia recusar uma proposta que lhe alçava a um outro estatuto, rompendo com o utilitário, que foi sua escola, e reforçando sua opção pela expressão estética.

Ele pensou longe e grande: “podem achar bom agora e depois ignorar”. E queria a liberdade de circular, de vender em casa, de ter acesso a outros públicos. Na época, não sabia o que era “marchand”. Hoje está no catálogo da galeria de Tina Zappoli e Marinho, em Porto Alegre, além de vender para galeristas de São Paulo, Brasília e Rio de Janeiro.

Manuel Graciano tem uma carreira consolidada, mas naquele momento a “carteira livre”, como ele diz, foi fundamental para que ele pudesse ousar e partir para vãos mais amplos. Sem a “carteira livre”, alforria para sua liberdade de artista, seria, talvez, mais um artesão competente e anônimo, dos quais Juazeiro do Norte está cheio. Manuel Graciano conseguiu marcar uma diferença, que vem consolidando com o tempo, muito trabalho e a inquietude peculiar ao artista de verdade.

“Não aprendi a ler, mas aprendi a trabalhar”, ele diz.

PRIVILÉGIO

Um episódio da vida de Manuel Graciano é muito especial: seu encontro com Inocêncio da Costa Nick, o Mestre Noza.

Tornaram-se amigos e, muitas vezes, ele subia a escadinha íngreme do sobrado da rua Santo Antonio, para conversar com o mestre.

E como nunca gostou de ficar parado, ajudava Noza, que o provocava quando ele demorava a empunhar os instrumentos e fazer o corte, porque o mestre sempre fez questão que o acabamento fosse dele, cabendo aos aprendizes a parte menos nobre do trabalho.

Gostava de Noza e saía com ele à noite, virando a cidade pelo avesso, já que o mestre era comissário de menores, e exercitava esta função com muito élan, ávido por uma flagrante de infração, que justificaria suas incursões noturnas pelo lado boêmio da cidade mística.

A proximidade com o mestre vinha da arte, linguagem comum aos dois. Evoca um mestre Noza de paletó preto, com os bolsos cheios de tacos de madeira, que depois se transformariam em imagens do Padre Cícero.

Noza cortando e Graciano ajudando: “aprendi muito com ele”, ainda que seu Manuel, apesar de católico, não goste de fazer santos, especialidade de seu filho Cicinho, único do segundo casamento, com dona Cícera, tampouco a representação do “padim”, de quem é devoto.

Seu Graciano gosta de dar vazão à inventiva. Para ele a cópia de um modelo é insatisfatória, mesmo quando vivia do utilitário, quanto mais agora...

NASCE O ARTISTA

Quando era criança, via bandas cabaçais brincando em todas as festas: fogueira, renovação, da padroeira Senhora Santana.

Os meninos andavam “mais eles, aqui e acolá”. Manuel ia vendo e gostando.

Quando começou a esculpir, na maturidade, resolveu fazer bandas cabaçais, um dos conjuntos de peças mais vendáveis.

“Rapaz, tá bom demais! Tu tá é danado aí, tá famoso!”

Uma de suas primeiras atitudes foi comprar novos e bons instrumentos de trabalho. E passar a utilizar madeira nobre, como a umburana, adquirida da Paraíba, Pernambuco, e Bahia, revendida a eles, por metro cúbico, pela Cooperativa de Artesãos que se reúne no Centro Cultural Mestre Noza, inaugurado em 1985.

Umburana de cambão, diga-se de passagem, fácil de cortar, macia, sem soltar “ferpas”. A de cheiro é dura de trabalhar, mais difícil, e se não for o centro, o miolo mesmo, “dá gorgulho”. Timbaúba dá bicho e “eu condenei pra nunca mais”, assevera.

As bandas cabaçais congelam uma das tradições mais ricas do Nordeste.

Com sua zabumba, caixa, pífanos e pratos de metal (que entraram bem depois, por influência das bandas de música e dos desfiles militares), significam festa onde chegam, principalmente, se for a dos Irmãos Aniceto, do Crato, que tocam e fazem do corpo um instrumento de comunicação, no instante da performance, atualizando rituais míticos e empolgando, nestes tempos de prevalência da cultura de massas. O que se pode chamar de tradição contemporânea.

As bandas cabaçais de Manuel Graciano são de tamanhos diferentes, composições variadas, outras feições, e múltiplas cores.

Um dia, dona Lourdes Batista, mulher de Abraão, então Secretário de Cultura de Juazeiro do Norte e diretora do Centro Mestre Noza, perguntou se ele se atrevia a fazer um presépio.

Seu Manuel se lembrou das festa de natal; da manjedoura, pastores, a sagrada família e os reis magos na igreja, as lapinhas (pastoris) que dançam pelas ruas de Juazeiro do Norte, em louvor ao Menino Jesus, e disse que sim.

Seus presépios estão em várias coleções e, da primeira vez que foram expostos em praça pública, provocaram reação adversa de algumas pessoas que passaram a zombar (“mangar”) do que ele fizera.

Magoado, Graciano foi confortado por Abraão Batista, para quem o autor do deboche era “um louco”, pouco sensível e desinformado, talvez possa ser dito com mais propriedade, ou preconceituoso em relação ao popular, se alguém comprometido com a chamada “alta cultura”.

O certo é que o presépio incomodou, foi

considerado um afronta aos princípios cristãos e o prefeito Manoel Salviano teve de ceder às pressões e mandou retirá-lo da praça Padre Cícero.

O primeiro presépio está no espaço museológico do Mestre Noza, juntamente com peças de Nino, barro cru de Ciça, e outros grandes instantes da criatividade dos artistas de Juazeiro do Norte.

Gosta de fazer “cachorros abraçados”, que ninguém sabe se estão brigando ou dançando. O povo também gosta e compra muito.

Diz que já fez e faz tudo no mundo, como cangaceiros, sereias, pássaros alimentando filhotes, sapos, serpentes, mas recusa a peça parecida com a outra, sendo partidário da modificação, seja qual for.

REISADOS

Indispensável, em qualquer reflexão sobre a arte de Manuel Graciano, sua leitura dos reisados.

Eles já foram mais presentes na vida de Juazeiro, mas pontificam, em todos os bairros, com a complicação de que agora cobram para dar entrevistas e, mais ainda, para apresentações.

Vale a pena ressaltar que eles abrem as procissões, numa atualização medieval do mistura do sagrado e profano, duas faces de uma mesma moeda, dicotomia que se criou para separar, cirurgicamente, o que é unido pela própria natureza.

Os reisados são festa, como as bandas cabaçais que, não por acaso, tocam acompanhando a folia pelo meio das ruas.

E se Catirina é a mulher que quis comer o boi querido do fazendeiro, Mateus é o palhaço, com cara preta e chapéu de ponta, preferido por dez entre dez crianças, e pelos adultos que riem de suas presepedas.

E temos o boi, a burrinha, o enigmático jaraguá, que fecha os olhos para não ver não se sabe o quê.

Enfim, uma galeria de personagens vivas,

pulsantes, que recriam uma dança dramática, nas vielas e becos de uma cidade que os acolhe, que vibra com a brincadeira, que vai atrás, instiga para que tudo se prolongue, num tempo que é o da festa, subvertendo o cotidiano, e instaurando uma nova ordem, a da alegria.

Manuel Graciano parte do reisado para recriá-lo na madeira. Os seus Mateus e diabos representam a transgressão e são buliçosos, mesmo estáticos.

Os jaraguás exigem um exercício de decifração, esfinges populares que são.

A burrinha é uma extensão do cavaleiro, espada na mão, um exemplo da estilização do que já é simbolicamente estilizado.

O boi é falso, com seus espelhos e sua estrutura, que esconde o “miolo”.

Manuel Graciano faz disso tudo arte, e um dos itens principais de suas vendas, ao fazer de cada boi um boi diferente, apesar do entrecho e das personagens serem as mesmas.

TRONCOS

Ele se excede nos troncos que esculpe. É onde sua criatividade se faz mais forte. Troncos grandes porque “quanto maior, mais valorizado”, ele diz.

Troncos que têm que ter bichos dialogando com pessoas, misturados com vegetais, uma tradução popular do “grotesco” romano, arte decorativa, mas sobretudo narrativa.

Sobre o processo criativo é claro “a gente procura fazer o tronco como a madeira é, para não ser preciso botar a perder”.

Às vezes começa a fazer a peça de um jeito, vê que não dá, e muda “o estilo ou a natureza”, como ele diz, para não perder a madeira. Para não se frustrar, insiste em fazer o que queria, em outro pedaço de “pau”.

Usa facão, serrote, machado, formão. Para peças menores, mais delicadas - que ele não gosta muito de fazer, aliás, “porque não dão vantagem pra gente” -

recorre ao canivete.

Os troncos são um desafio e quando corta ele faz mistério. Gosta de brincar com a possibilidade da surpresa, do estranhamento. Quando lhe perguntam o que é, responde: “só digo quando tiver feito, aí eu vou batizar”.

Os troncos são lixados, menos por dentro das curvas, porque se perde muito tempo. Deixou, há tempo, de usar barro ou gesso, para tapar as imperfeições da madeira. Os remendos caíam nas viagens, e as peças eram devolvidas, para novos retoques. “Sem lixa não dá pintura”. A base é de látex, com demãos de esmalte por cima, artes de dona Cícera.

Ultimamente, tem usado látex ao invés da tinta a óleo, por sugestão de alguns de seus “marchands”, como se o brilho, que tanto agrada ao povo, fosse considerado mau gosto, e incomodasse às camadas médias altas, que disputam a tapas seus trabalhos.

INSPIRAÇÃO

Manuel Graciano, se possível, recusa o modelo. Analfabeto, não lê, e também não folheia revistas em busca de motivos.

O que faz “é de cabeça mesmo”. Fala sobre seu processo : “isso aí sai tudo da minha cabeça, essas ‘naturezazinhas’ aí, e saem outras coisas mais diferentes ainda, que não estão nos tipos que a gente trabalha, não”.

Se fez uma peça, que nunca tinha feito, e todo mundo deu valor, significa que vai fazer mais, com variações, sutilezas de criador.

“Às vezes, faço uma peça que o camarada não sabe o que é, pergunta e eu não sei dizer, sei que está feita, mas não sei o nome porque nunca vi esse bicho no mato, em canto nenhum”.

Essa constatação remete à influência do mito em sua produção.

Os bichos são do tempo em que os animais

falavam, como no cordel, e iam à festa no céu. Eles mantêm com os homens uma relação de proximidade, de intimidade, melhor dizendo, que nos dá a dimensão de também somos bichos, o que muitas vezes queremos esconder por baixo de camadas de excessivas racionalizações.

Manuel Graciano puxa a máscara e coloca homens e bichos em situações de igualdade, num cotidiano de harmonia ou de luta. Aqui, nos troncos, eles dialogam, interagem, e maquinam “malinações”.

Tempo mítico, do qual Manuel Graciano é um intérprete e porta-voz, porque narrador de histórias de trancoso, que saem dos troncos, são contadas por meio de machados, formões, facões, enquanto ele os esculpe e dona Cícera os pinta.

Troncos que têm a ver com a dança dos Aniceto, os temas das Cândido, que dialogavam, em altíssimo nível, com os bichos do Nino.

Herança cariri, com suas corujas, macacos, lagartos e onças sagradas. Tudo isto está nos troncos de seu Manuel. Madeira pesada, que necessita de vigor para ser desbastada, e que ele tem de sobra.

Xamá, a seu modo, de um mundo ritual, que se perfaz com imagens, formas e cores.

Bruxo que nos fascina, com uma subversão da perspectiva clássica, que nos conduz a um território mágico, e nos enreda em suas histórias, que o povo compreende tão bem, vestígios de lendas, fragmentos de sacrifícios, e uma intensa alegria de viver que está em tudo o que faz.

HERANÇA

Além da mulher Cícera, que pinta, e do filho José que não é artista, “mas zela pelas peças”, Graciano tem dois filhos e um neto criadores.

Ele diz que não ensinou nada a eles, e nem precisava, pois a observação atenta de cada gesto desse

grande escultor, que domina a tridimensionalidade e avança nas propostas estéticas, deve ter valido por uma escola.

Mas mesmo assim, “ajeitava, riscava prum canto, riscava pro outro”, e a regra básica era a da serenidade: “não se abuse, e se ficar abusado não vai aprender nunca”.

Modesto, concluía: “faça como eu”. Gosta de contar que fica contente quando recebe uma lição e a incorpora em seu trabalho.

Francisco Cardoso, o Mouzinho, mora em Brejo Santo, e vem, com frequência, a Juazeiro pegar madeira e trazer peças para serem vendidas. Divide seu tempo entre a arte, a agricultura, e o trabalho como pedreiro.

Cícero Ferreira Cardoso, o Cicinho, trabalha muito, tem a chancela do pai, mas desenvolve uma obra autoral, própria, sem cair no pastiche do mestre.

O neto Ednaldo, filho da filha Helena, é um Graciano de terceira geração.

Importante é que eles gravitam em torno do pai e do avô, sem o sentido medieval da corporação de ofícios. Cada qual faz a sua parte. Ninguém assina pelo outro. Eles têm consciência de que a confusão de autoria complicaria a cotação do trabalho deles no mercado.

E Manuel Graciano nunca seria conivente com esta enganação. É assim que ele trabalha. É assim, íntegro, que ele é.



LOBO-DO-MAR DA CAPONGA

“**M**inha jangada de vela/ que vento queres levar?/ tu queres vento da terra/ ou queres vento do mar?”
(Juvenal Galeno)

Velas abertas contra o vento, enfrentando os verdes mares revoltos, a jangada tornou-se um símbolo do Ceará, construído para reforçar nossa imagem de coragem e determinação.

Ulisses, desafiando o mar nesta embarcação, aparentemente frágil, numa luta sem tréguas, que vai da crônica histórica à literatura.

Em casa, Penélope fazia renda e cuidava do filho. Trançava os bilros com paciência, na dança das mãos, com os espinhos de cardeiro, dando o ponto no ar, acompanhando o “pincado” do papelão.

O homem enfrentava a fúria do mar para ir buscar o peixe. A mulher não podia desfazer o ponto do bordado, porque precisa vender os bicos e as rendas.

Num cenário idílico, na Caponga, Cascavel, seu Nonato Pacatuba e dona Luizete, saem da história e ganham vida.

O COMEÇO

“Aqui no meio das ondas/ das ondas verdes do mar/ é como que pensativa/ duvidosa a bordejar!”

Seu Nonato Pacatuba, na verdade, Raimundo Nonato da Costa, nasceu em 1937, na praia do Batoque, em Aquiraz.

Pacatuba é apelido antigo da família, que passou para os avós, chegou ao pai, o pescador José Manuel da Costa, o Manoel Pacatuba, e nem a mãe Maria Ferreira Lima conseguiu se livrar dele.

Dos dez filhos do casal (cinco homens e cinco mulheres) dois se tornaram pescadores: Nonato, que

começou a pescar aos dez anos de idade, com o pai e o mais velho, já morto, conhecido por Catula.

Aos dezoito veio para a Caponga, então uma pequena aldeia de pescadores e, em 1962, se casou com sua prima Luiza Lima Costa, a Luizete, apelido que ganhou quando nasceu, também em 1937, em Capim de Roça, então Cascavel, hoje Pindoretama.

Luizete nasceu em meio a rendeiras, ganhou, aos dez anos, sua primeira almofada, e vinham pessoas de outros sítios ver aquela menina trabalhar feito gente grande.

Exagerou, ficou com problemas na coluna e, muitos anos depois, se desfez da almofada, dos papéis e guarda apenas saudades do tempo de rendeira.

Nesta odisséia revisitada, o herói enfrenta, todos os dias, as armadilhas do mar, e sua mulher trabalha, enquanto espera a jangada, muitas vezes sem trazer um peixe sequer.

Seu Nonato diz que as embarcações feitas com cinco paus roliços de piúba, araticum ou timbaúba, eram muito “fracassadas” e submetiam o pescador ao sol e aos ventos.

As de hoje, feitas de tábuas, são mais confortáveis para o pescador, além de terem uma vida mais longa. Ocas, elas permitem que se entre pela escotilha, se feche a portinhola e “Deus pode mandar a chuva, dar o vento, que não perturba o pescador”.

A tecnologia colocou novos materiais a serviço do homem. O isopor entra na fabricação dos pequenos pacotes, revestidos de tábuas, para a pesca de “ir e vir” e para pequenas investidas no “grande mar oceano”.

As velas continuam de algodãozinho, o melhor tecido, segundo seu Nonato. No tempo das regatas, são distribuídas velas de “nylon” com propagandas, mas elas queimam com o sol, duram menos, e são recebidas porque fazem parte das regras do jogo.

Também é usada a meia lona, mais pesada, mas

nada se compara ao algodãozinho jacaré, que dura mais de um ano, tecido cru, que se torna branco com a água salgada e o sol, até começar a ganhar a pátina, as marcas do trabalho e das travessias.

A jangada de tábua tem uma vela maior que a de piúba e uma vela pequena, que "ajuda o governo da embarcação", ficando mais leve para ser governada pelo mestre.

ROTINA

"Saudade tens lá das praias / queres n'areia encalhar?/ Ou no meio do oceano / apraz-te as ondas sulcar?"

Eles carregam o samburá, talvez pelo apego à tradição, já que o peixe é guardado na caixa, com barras de gelo. O toaçu, geralmente de pedra, faz o papel de âncora.

Levam também o lampião, que não possuíam no tempo da jangada de piúba, e o fogareiro feito com as bóias, que eles chamam de "bola de japonês", que, serradas ao meio, resistem bem ao fogo. Na falta delas, recorrem à metade de uma lata de querosene, a uma panela grande de alumínio ou a um balde de metal.

O fogareiro posto sobre uma tábua, para proteger a embarcação, é cheio de areia sobre a qual é colocado o carvão e a bucha de coco seca. Acende-se com um cigarro, mais fácil de pegar, por conta do vento forte que sopra.

Na mocidade de seu Nonato, a lenha era de pau ferro, e o fogareiro era de gameleira ou de um pedaço de tronco de coqueiro, com um buraco escavado.

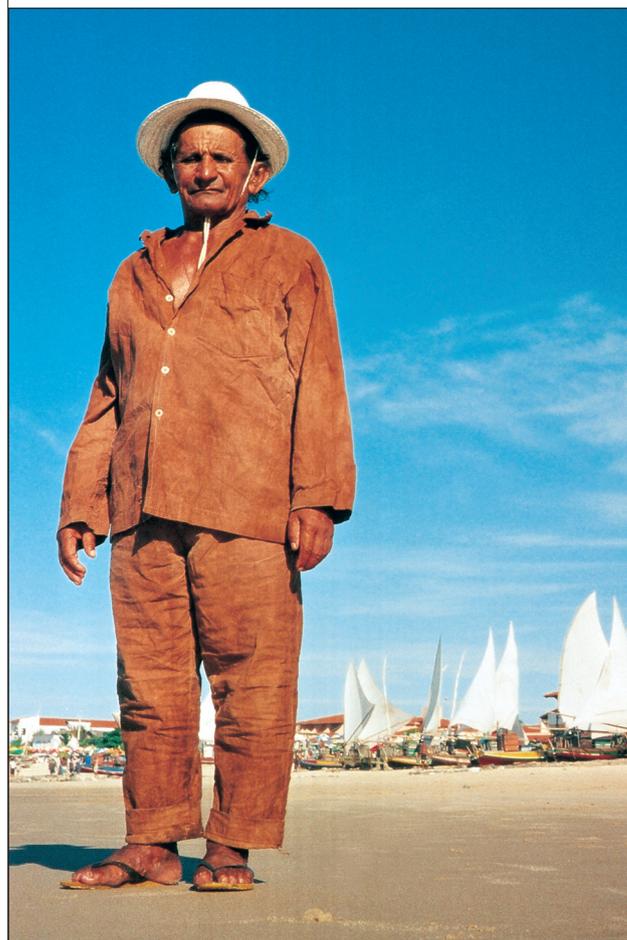
"Vida de pescador é vida sofredora", interfere dona Luizete.

Seu Nonato ressalta a durabilidade da "bola de japonês" que, se não for embora da mão do pescador, numa manobra difícil ou virada da embarcação, dura anos e anos.

Eles comem o peixe que pegarem. Às vezes, há fartura, mas chegam a passar fome no mar, o que pode parecer um paradoxo.

Antigamente, levavam sete ou oito quilos de farinha nas "quimangas" de cabaças. Hoje tudo é acondicionado na chamada "bola de japonês".

Às vezes levam frango, carne de gado ou charque.



Seu Nonato complementa o rol da dieta: farinha, pão, rapadura, açúcar, “k-suco”, café, macarrão e arroz”.

Isso quando a jangada vai ficar muitos dias pescando, e eles nunca sabem ao certo quando vão voltar. Saem de madrugada, por volta das 4 ou 5 horas, quando sopra o terral, e vêem o sol nascer dentro d’água.

Quando não pescam, ficam na expectativa do dia seguinte, e, se for fraco, “pra adepois”, e levam de quatro a cinco dias nesta luta, até retornarem à terra, sem a multiplicação dos peixes.

Diz a frase feita que “pescador só come no dia que encalha”. E a jangada é arrastada, no mutirão, em que se utilizam toras de coqueiros para que deslize e chegue à areia seca. E os pescadores, solidários, repartem os peixes com os que não os têm.

ASCENSÃO E QUEDA

“Sobre as vagas/ como a garça/ gosto de ver-te adejar/ ou qual donzela no prado/ resvalando a meditar”

Seu Nonato relembra os anos 60, o auge da pesca da lagosta, quando eles não davam conta de tanto crustáceo, e muita gente ficou rica com a exportação.

Bons tempos que renderam, inclusive, uma “guerra” contra a França, que mandava seus equipamentos sofisticados para competir com nossas jangadas e barcos lagosteiros.

Ainda hoje a lagosta permanece como um clichê de um Ceará construído pelas campanhas publicitárias. E graças ao “defeso”, em que a pesca é oficialmente proibida, na interdição do predatório, é que ainda temos alguma lagosta.

Eles continuam a colocar os “manzuás” (armadilhas de malhas de metal) no mar, e sinalizá-los, para ir buscá-los depois.

A pesca na Caponga é antiquada, não motorizada e os barcos pesqueiros vêm da Barra Nova (Cascavel), Mucuripe (Fortaleza) e do Fortim.

A luta é desigual, e a jangada de tábua ou o “paquetinho” de isopor podem levar a melhor, dependendo do vento, do mar, da competência e malícia do pescador.

Seu Nonato é incisivo em suas queixas: “a vida do pescador é uma vida muito sofrida”, diz ele que nunca conseguiu ter sua própria embarcação. A aposentadoria, quando vem, já o alcança com 60 anos, completamente inutilizado para os trabalhos do mar, e muitas vezes também, para o trabalho na terra. “É um homem acabado”, diz dona Luizete.

Seu Nonato não conseguiu ainda se aposentar, apesar dos problemas de circulação, que ele chama de “veias quebradas” nas pernas, seqüelas de muito esforço feito.

O rosário é desfiado: quase todos se operam de hérnia, e a visão é comprometida por causa do sal e do sal.

E, na venda do peixe, o pescador nunca leva vantagem. É ele quem se arrisca: “Vai mas nunca sabe se volta, porque água não tem cabelo”.

Quando encalha, o atravessador, que eles chamam de “marchante”, está no seco, esperando que o pescador traga o peixe que ele vai revender por um preço exorbitante.

E cavalas, dentões, ciobas, garoupas, sirigados, beijupirás, biquaras, guaiúbas e cangulos (o pargo vem de Fortaleza) fazem a alegria das barracas da praia.

A colônia de pescadores da Caponga é a Z-10. Seu Nonato diz que a organização hoje está bem melhor. Quando começou, existiam as capatazias, colônia organizada só a do Mucuripe e “poucos sabiam assinar o nome ou ir a Fortaleza”.

Hoje, eles fazem reuniões, o presidente encaminha documentos para a Capitania dos Portos, conseguem as carteirinhas de pescador, e tudo está menos complicado.

A vida das mulheres, aposentadas como marisqueiras, também melhorou. Elas pescavam caranguejos, camarões, siris, ostras, e “pixoletas”, em

redes de arrasto, e tiveram seus direitos reconhecidos, mas muitos pescadores (como seu Nonato) ainda não.

PASSADO

“Se a fresca brisa da tarde/ a vela vem te oscular/
estremeces como a noiva/ se vem-lhe o noivo beijar”.

Seu Nonato e dona Luizete relembram a praia do início dos anos 60.

Etimologicamente, Caponga significa “lago de água doce que se forma no litoral”.

O areal era grande, o acesso difícil e a energia elétrica um sonho à luz bruxuleante da lamparina.

Com todas estas dificuldades, dona Luizete perdeu seis, dos sete filhos que teve, por falta de assistência médica, por medo dos trovões, sozinha em casa, com o vento ameaçando levantar as palhas da coberta.

Mas tinha também a festa. Seu Nonato ainda hoje guarda sua roupa de pescador, de algodãozinho (o mesmo da vela), tingida com raiz de cajueiro, e chapéu de palha pintado de esmalte branco, o mesmo com que dançava coco com os amigos da praia do Balbino, onde ainda hoje se forma a roda.

Sobre a mentira, diz que essa fama dos pescadores antigos, vem porque os de hoje não alcançaram o sofrimento dos tempos idos, e pensam que tudo o que lhes é contado é exagero, como o fato dos filhos verem os pais uma vez por semana, quando a mãe os levava à praia para receber o herói que voltava para casa.

Seu Nonato não é contra a “invasão” que houve na Caponga. Diz que o “rico” dá emprego de morador ao nativo, contrata a mulher para cozinheira, e foi assim com seu filho Haroldo (Telêmaco?), 34 anos, ainda solteiro, cuja vingança é ter escapado da vida do mar.

“Se só existir o pobre e não existir o burguês, não vai pra frente”, ele avalia.

É um espetáculo se descortinar o mar verde,

a praia com seu coqueiral, por quem chega, vencidos os quatorze quilômetros que a separam de Cascavel, aprisionada pelas garrafas de areias coloridas (que não se fazem lá) e encontrar seus hotéis e pousadas, barracas, um restaurante francês, muitas casas, e um ar de cartão postal.

MAGIA

“Quer sossegada na praia/ quer nos abismos do mar/ tu és, o minha jangada/ a virgem do meu sonhar”.

O vento do Ceará é bom, ele avalia, mas “tem um tempo que é favorável e um tempo muito sacrificado”. Cita outubro, novembro, e dezembro, como meses de ventos propícios à pesca.

Em dezembro, perto do Natal, sopra um vento forte, que eles chamam de “tormenta da festa”, depois vem a bonança e começam as chuvas.

Às vezes, o vento era tão forte e “caprichoso” que ao invés de levar as jangadas para o alto, as empurrava para o Mucuripe.

“Há muito tempo não existem mais estes ventos”, ele constata, bem como o “rolamento do mar”, que formava três ondas, tão altas, que o pescador não via a vela da outra jangada. O que hoje chamam de ressaca, ondas de janeiro e fevereiro, que ameaçam aterros milionários e inúteis.

“Há 38 anos, houve uma luz no mar que todo pescador se assombrou”, diziam que o mundo ia se acabar. Um eclipse, a uma hora da tarde, deixou “o sol frio, como se fosse à tardinha, e um pacote da Caponga atracou num curral de pesca em Flexeiras, no Mundau”.

Seu Nonato, cético, nunca viu assombrações ou encantarias, mas soube, por uns marinheiros africanos, fundeados no porto do Mucuripe, que as sereias estão na linha do mar, no encontro do Atlântico com o Pacífico, e são vistas por segundos, como epifanias.

Relembra companheiros mortos: Xixico Bidá, cujo corpo encalhou no Barro Preto; Raimundo Lúcio morto em consequência de uma pancada na cabeça, na virada da jangada; Dodove, do Iguape, cujos restos nunca foram encontrados; Raimundinho; e o filho do Dedé Diogo, que sumiu há quatro meses e não apareceu mais.

Muitos vêm à noite, no mar, os que se foram, pescando, raspando as escamas dos peixes, mas seu Nonato jura que nunca viu “visagem”.

Relembra também um pescador do Mucuripe, em 1958, “que só divulgava que era mulher porque tinha seios”. E fazia o mesmo trabalho que os homens, a Maria Cabelão, ainda viva, uma lenda da história da pesca no Ceará.

Enquanto o sol derrete tudo, e o vento sopra amainando, seu Nonato assume sua estatura de “lobo do mar”. Fixa o olhar perdido na vela que passa como um risco entre o mar e o céu. Dona Luizete enumera os tipos de renda, matraqueando, como sessenta pares de bilros de catolé que manipulava na almofada. Haroldo dorme na rede. O vento traz uma barcarola, o poema “A Jangada”, de Juvenal Galeno, última composição de Alberto Nepomuceno, em 1920. Velas e bilros tecem uma história do Ceará que se perde no tempo.

“A tua vela branquinha/ acabo de borrifar/ já peixe tenho de sobra/ vamos à terra aproar”.





JOAQUIM MULATO, PENITENTE

Que anjos são estes que guerreiam contra a fome, a peste e o pecado? Que purgam, na própria carne, a transgressão do mundo?

Corpos lanhados, como o de Cristo, que dialogam com os crucifixos. Ordem dos Penitentes, grupo que perambula, encapuçado, pelas noites, rezando e bodejando benditos.

Uma fé incondicional. Uma tradição que vem de tempos remotos, passa pela Idade Média e chega ao sítio Cabeceiras, Barbalha. Introduzida pelos missionários do século XVIII, reforçada quando da epidemia de cólera, no século XIX, pela mediação do Padre Ibiapina.

Joaquim Mulato nasceu no sítio Cabeceiras, Barbalha, dia 3 de março de 1920.

O pai, o agricultor Pedro Mulato de Souza, “remediado”, casou com uma mulher mais velha que ele, Mariana Velosa da Conceição, e tiveram dezesseis filhos.

A infância foi marcada pela disciplina: “minha avó era uma véia do tempo do carrancismo, ela não deixava eu arredar o pé pra canto nenhum, só pra escola”. Quando tomava banho no rio Salamanca, “entrava na peia”, e “não tinha com quem brincar”.

Chegou à casa da família Apolinário aos 14 anos, e acabou de “ser criado” por Dona Antonia, viúva de Joaquim Monteiro, e por Tereza, “moça velha” que vivia na Igreja.

Teve três meses de escola, com um professor parente dele, mestre Gregório, mas não passou “da carta de ABC”. Era o tempo da palmatória e ele diz que as crianças apanhavam “fora de limite”, o que lhe lha dava muito medo.

Aprendeu os números e a assinar o nome. “Que eu toda vida fui rude pra aprender a ler, mas pra aprender de cor... a pessoa dizia uma coisa e eu ficava com ela na memória”.

Quando as Apolinário morreram, Joaquim herdou as terras das quais eram proprietárias. Manteve

umas dez tarefas de terras férteis, de baixio, banhadas pelo rio, onde planta cana-de-açúcar, feijão, milho, mandioca, batata doce e verdura.

Outra parte ele vendeu antes, para se livrar de um esperto que reivindicava a posse justificada pelo usucapião.

Do que restou, seu Joaquim fez sua “reforma agrária”, doou chão para as pessoas construírem casas, a Vila Mulata, onde moram cerca de vinte famílias, às margens da estrada que liga Barbalha ao Crato passando por Arajara.

A maior parte deste pessoal pertence à Ordem dos Penitentes, da qual seu Joaquim é o decurião, líder, cargo em que sucedeu a José Francisco da Silva, o Mestre Biro, na década de 40, sendo acolitado por seu Severino.

VIDA

Solteiro, Joaquim Mulato mora na casa que foi das Apolinário.

“Eu tive pra casar uma vez, com uma mocinha, aí não deu certo. Deixa eu sorto, sorto é melhor”.

Conta que a casa assobradada, com muitos cômodos, um dia ruíu. Aproveitaram parte das fundações, das paredes que ficaram de pé, e ele vive hoje, monasticamente, nesta casa de paredes de taipa, chão de tijolos, teto precário, com riscos de desabamento, calçada desfeita, e só há pouco tempo ganhou instalações sanitárias, da prefeitura de Barbalha.

A casa de seu Joaquim se resume à sala, onde está a cruz processional da Ordem, o santuário onde guarda um Cristo em madeira, bem esculpido, alguns santos, quadros na parede, um banco sem encosto e duas cadeiras de plástico.

No quarto, um baú onde guarda a pouca roupa que tem e a rede de dormir.

A comida é feita por uma moça da Vila Mulata, tem sempre um cachorro vira-latas por perto, e gosta de passear aos domingos, visitando os vizinhos.

É generoso na distribuição de espigas de milho, com os que o visitam durante a temporada das chuvas, e com a safra de mangas, no mês de novembro.

Seu Joaquim emana paz. Tem alguma coisa de “zen” em sua fala mansa, gestos contidos e no recato com que se esconde, talvez pelo “hábito” de penitente que tenha feito o “monge”, como diz o provérbio.

Mas quando reúne o grupo para cantar, em sua casa ou na de seu Severino, é como se fossem beneditinos entoando um cantochão sertanejo, cânticos antigos, que muitas vezes ganham a participação das mulheres, atingindo, sem exagero, o sublime.

Foi exatamente esta exposição da Ordem, que ganhou o caráter de “grupo folclórico”, que provocou muitas tensões, onde a vaidade é o motivo para a luta pelo poder, muito acentuada, nos últimos tempos.

Mas seu Joaquim, mulato, alto, magro, com marcas de vitiligo, feliz porque operou-se de catarata e voltou a enxergar bem, foge ao estereótipo do beato histriônico vociferando contra o mal, ameaçando com o fogo dos infernos e citando frases arrevesadas do Apocalipse. Decididamente, seu reino não é deste mundo.

INICIAÇÃO

Seu Joaquim diz que quando era “rapazim” ouviu uma noite umas vozes que cantavam “o ABC divino” enquanto atravessavam o rio. Ele achou bonito e perguntou à madrinha quem eram. A resposta foi de que se tratavam dos Penitentes.

Quando o pai morreu ele pediu licença ao decurião José Francisco da Silva, o mestre Biro, e, aos dezesseis anos, entrou na Ordem.

Quando o velho já não estava mais sabendo

cantar os benditos, e não podia andar direito, Joaquim, havia dez anos no grupo, assumiu o comando.

Os mais idosos o rejeitavam: “lá vou andar dominado por um menino”.

Seu Biro lhe passou todos os fundamentos, e lhe entregou o Cruzeiro de madeira preta, com o coração vermelho, de onde saem setas prateadas, com a inscrição “Viva Jesus para cempre (sic)”. No Cruzeiro, um tecido branco dependurado representa as vestes das quais Cristo foi despojado, na primeira estação da Via Sacra.

Aos poucos, foi decorando os benditos e, hoje, o grupo tem um repertório de mais de 180 deles.

Eles não têm dia certo para se reunir, com exceção da Semana Santa, onde atualizam, intensamente, o sofrimento de Cristo.

Rejeitam a penitência aos domingos e, quando estão juntos, rezam o terço, se embrenham mata adentro, em busca dos cruzeiros perdidos e dos cemitérios. Lá, com capuzes e opas, usam o “cacho”, lâminas de metal com que se auto - flagelam.

“É dentro do cemitério que a gente faz o sacrifício. Dentro da capela a gente não faz porque a pessoa pega a se açoitar e o sangue salpica nas paredes. Agora, dentro do cemitério, pode meter o ferro...”

É leviano dizer que é fundamentalismo (sem a base na palavra escrita), pobre acusá-los de atraso ou de fanatismo. A auto - flagelação, prática recorrente em várias culturas, remonta à antiguidade, e chega aos dias de hoje.

Seu Joaquim leva o grupo como pode, administra conflitos, impõe as normas e a presença de jovens na Ordem é um sintoma provável de sua permanência.

HISTÓRIA

Conta a crônica que a religiosidade sertaneja foi muito marcada pelos missionários capuchinhos, que aqui estiveram no século XVIII. A tônica era a ameaça do fogo do inferno. Daí se reforçou esse maniqueísmo que tem origens mais fundas, e, mesmo nas Escrituras, a “invenção do demônio”, é posterior ao Gênesis.

Bem e mal impregnam um ideário que não consegue ver meios tons.

A penitência, no dizer de Joaquim Mulato, foi introduzida pelo Padre Ibiapina, sobralense, homem das elites, bacharel em direito, que abriu mão de tudo para cuidar dos pobres, criar Casas de Caridade no sertão, de onde saíram beatas, e disseminar um catolicismo triunfante, moldado pela Contra - Reforma, com base na “Missão Abreviada”, e que teria trazido os benditos, ainda hoje entoados pelos penitentes do sítio Cabeceiras.

“Padre Ibiapina veio pregando, ele fez o cemitério da Macaúba, o do Caldas, fez o cemitério São Raimundo, aí desceu, fez aquele ali e foi-se embora”.

Morto na Paraíba, em 1883, Ibiapina teria tido grande influência não apenas sobre Antonio Conselheiro, fundador de Canudos, mas sobre o Padre Cícero.

Joaquim Mulato diz que foi de Ibiapina seu cilício, cinto de arame com farpas, que penetram na pele, no ritmo da respiração, penitência solitária, contínua e nada espetacular.

Ele teria deixado os estatutos informais destas ordens que proliferaram pelo Cariri cearense e que, durante algum tempo, podiam ser encontradas em Abaiara; Várzea Alegre; no sítio Lagoa, Barbalha, Antonina do Norte, Aurora e no distrito de Genezaré, em Assaré.

Hoje, praticamente restou o grupo de Joaquim Mulato, o que aumentam as responsabilidades de manutenção desta tradição que tem se relacionado com a contemporaneidade, com a gravação oportuna de um cd (selo Equatorial/ Cariri Discos, produção de Calé

Alencar), com o vídeo premiado de Petrus Cariry, e com o filme inédito de José Araújo, tratada como um grupo folclórico, domesticando a contundência de suas práticas e transformando a Ordem em atração dos eventos culturais de Barbalha.

A quebra da privacidade dos penitentes é uma questão a ser pensada. Um dos fundamentos da Ordem é exatamente a saída de cena, a relação de cada um deles com o seu Deus, de um modo que possa parecer estranho a uma leitura rasa ou a um olhar desavisado.

Cada chicotada, com as lâminas de aço, reforça uma atitude que passa pelo livre arbítrio, e é a maneira que eles encontraram para manifestar sua fé e a apropriação do grupo pela cultura de massa deve levar em conta sua privacidade e seu direito de imagem.

Na confusão das datas e dos fatos, Joaquim Mulato pensava que Padre Ibiapina era europeu, e foi difícil convencê-lo de que era cearense, cujo túmulo é muito visitado no cemitério de Araras (PB) e cujo processo de beatificação se arrasta pelo Vaticano.

MASCULINO

Joaquim Mulato diz que “andar com grupo de homem e mulher não dá certo não. Porque a pólvora, perto do fogo, ela incendeia, e aí pronto”.

E cai no clichê da fragilidade feminina, não sem antes falar de um grupo de mulheres penitentes, que se formou em Juazeiro do Norte, Padre Cícero ainda vivo, composto por Zeca Boneca e Maria Tubiba. Foi quando entrou em ação o doutor Floro, mandando prender os penitentes e “saneando” a cidade.

Continua o ideário machista: “a muié ficou pra fazer a religião dela em casa, ser dona de casa, cumprir com o dever dela”. E vai além ao dizer que “o homem é que nem assim um animal, é pra levar chuva, sol, sereno, topada de noite”.

A penitência teria sido reforçada “pela epidemia

mais grande do mundo, chamada cólera”, no século XIX. “Padre Ibiapina deu as costas e haja morrer tanta gente que se enterrava no valado”.

As marcas do cólera foram profundas. E neste contexto, a devoção a São Sebastião ganhava impulso, visto ser ele o defensor contra a fome, a guerra e a peste: “Ele amava a Deus, porque era da Turquia, pagão bruto”.

Da mesma forma o culto à Nossa Senhora, esmagando a cabeça da serpente.

A “Missão Abreviada”, com mais de mil páginas, impressa no Porto, foi muito difundida pelo espaço sertanejo. O propósito era trazer, de modo didático, subsídios para as prédicas dos missionários. Mas a gente mais abonada passou a adquirir exemplares que ainda hoje são encontrados em velhos baús, como livros devocionais, relíquias de um tempo que passou.

Raridade, a “Missão” pode ser encontrada, com dificuldade, nos sebos portugueses. Quem tem a sua, no sertão, jura que nunca viu este livro.

Joaquim Mulato conseguiu ser decurião pela vontade, liderança, e vida virtuosa.

É exigente com os penitentes que fazem farras, vivem amigados, e procuram prostíbulos. Ecos da pregação de Frei Damião, de tanta ressonância, em pleno século XX.

Mas nem sempre foi assim, a falta do pai fez com que, aos dezesseis anos, o menino bebesse cachaça. O pai não poderia ser considerado o melhor exemplo porque “era muito cobiçado pelas mulheres”, tendo uma amante oficial, para desgosto de sua esposa.

Mas a cachaça foi capricho de menino e, desde “a era de 40, eu nunca mais peguei, pode ter os montes”. Lamenta os que andam bêbados, “servindo de palhaço para os outros”.

Seu Joaquim nunca jogou, nem procurou prostíbulos, com medo de pegar uma “doença pesada”.

Um dia foi mandar consertar um rádio e quando deu por si estava na porta de um cabaré, com

uma mulher perguntado se ele tinha “dois mil réis para lhe dar”.

Não fez voto de castidade, mas segue o exemplo do Padre Coelho, que preferiu morrer a procurar mulher, conforme receitado por um médico, diz a tradição recontada por seu Joaquim. Por outro lado, não esconde que sua avó era neta do vigário do Apodi (RN).

Um prazer do qual nunca abriu mão foi do cigarro forte. Fuma entre dez a doze cigarros por dia, mas “solto a fumaça e não gosto de fumo tragado não, o que mata o homem é aquela fumaça no pulmão”.

Não masca fumo de rolo, embora colocasse um pedaço na boca, quando ia atravessar o rio para evitar câimbras.

O rigor com que comanda o grupo pode contribuir para algumas defecções, mas mesmo assim são cerca de vinte penitentes, já foram trinta, mas muitos morreram.

REZA E CANTO

Seu Joaquim via rezar contra “quebranto”, espinhela caída e cobreiro (herpes zooster). Diz que o cobreiro não pode fazer a volta completa, “encontrar a cabeça com o rabo”, e é tirado assim: “a pessoa pega um galho de pinhão roxo, corta a cabeça e o rabo de um golpinho, e faz a reza de Maria Concebida. Vai escrevendo na cintura: ‘Maria Concebida’, volta pra trás e não encruza”.

Confessa que “aquele satanás já deu n’eu, quase que me mata, aí tinha uma parenta minha, ela foi, benzeu, escreveu Maria Concebida, tomei magnésia e fiquei bom”.

Sobre picada de cobra, diz que quando “a cobra morde um bicho, o povo corre atrás d’eu. Chego lá, cuspo na boca daquele bixin, ele vai embora, pronto, escapou”.

Para eles o canto é uma oração, imemorial, que

vem não se sabe de onde. E chega com o Padre Ibiapina, que disseminou esses benditos pelo Nordeste, no século XIX.

Plangente, vem pontuado pela dor, em sua dimensão física. São lâminas afiadas de aço que cortam a carne do pecador. O canto ecoa como uma dimensão do contraponto e como amplificação da fé: purgação e expiação.

Ouvi-los é a certeza de uma religião com as camadas mais profundas de um sentimento de que o humano busca o sagrado e de que essas vozes, ásperas e rascantes, de agricultores de Barbalha soam límpidas ao Deus onipotente e onipresente que eles cultuam.

São ouvidos nas noites, quando esses anjos que guerreiam e se penitenciam por eles e por nós, adentram a mata, em busca de túmulos e dos cruzeiros das almas.

Ouvi-los é um privilégio. Porque é importante que esse canto tenha permanecido, com as marcas do sofrimento, expectativas e sonhos.

O “Stabat Mater”, peça barroca, que narra a dor da mãe quando da retirada do filho da cruz, ganha a dimensão do “Pranto”. Outros instantes são mantras. O conjunto apazigua e inquieta, ao mesmo tempo. Tem o monocórdio do cantochão, a pungência da cerimônia iniciática e a alegria do catolicismo popular.

Um canto triunfante, porque supera a dor, e reza contra a seca, a fome e a peste. Tridentino, em sua formulação, e aqui ganha o auxílio das vozes femininas que não participam dos cortejos encapuzados.

Joaquim Mulato é líder, um sacerdote leigo, e um conselheiro desta comunidade.

Vozes que se amplificam e que se emaranham, captadas com os ruídos e improvisos de quem não faz um espetáculo, mas um canto ritual. Que se perdem no tempo e que as tecnologias trazem para nossa fruição, com o medo do que virá, e a paz de quem se sente escolhido. Que não se cansam de louvar a Deus, a um passe do êxtase, como um instrumento da paz.

Canto que é uma oração, uma via de

comunicação do grupo com o sagrado.

Só que o disco trouxe apenas treze benditos. E os outros 167 que eles sabem cantar? Ficarão perdidos quando se for o último penitente?

NOVA TRADIÇÃO

A dinâmica da cultura faz com que tudo se mova, nada se fossilize, e que haja influências, interpenetrações, trocas, descarte de manifestações e assimilação de outras.

Os penitentes vestem opas de tecido preto, onde são aplicadas cruces, corações, motivos que significam.

A cruz fica com o decurião, mas, vez por outra, pode ficar na casa de seu Severino, o segundo na hierarquia do grupo.

Contam que Rosemberg Cariry, quando fazia imagens do grupo, nos anos 80, teria sugerido a utilização de umas tochas para iluminar o ritual.

A flagelação à noite teria pouco impacto visual. E as tochas embebidas em gasolina davam um tom dramático que combinava com a severidade da cerimônia.

Funcionou no campo da retórica das imagens. Foi incorporada pelo grupo e assimilada pelos receptores que passaram a associar as tochas com a auto – flagelação.

São novos elementos que contribuem para a compreensão das relações do tradicional com o massivo.

Da mesma forma, pode-se falar do impacto de retirá-los do sítio Cabeceiras e colocá-los num estúdio para gravação. Se isto não for feito, como registrar os benditos? Deixar que se percam, como tanta coisa se perdeu?

Quando o disco foi lançado, no Centro Dragão do Mar, o comentário num jornal dizia que os “donos da cultura popular” rondavam o grupo, e criticava a escolha do local.

Paradoxalmente, a grande atração do mesmo espaço tem sido, sem críticas por parte da mídia, os



Aniceto, que lotam o anfiteatro, porque são muito mais uma banda cabaçal.

O que eles fazem também é ritual e tradição. Por que a crítica apenas aos penitentes? A dor incomoda? É o mesmo raciocínio dos que acham que os maracatus não devem desfilarem no carnaval, porque são tristes.

E se a tradição é anacrônica, por que ser contra a utilização das novas tecnologias e da ocupação de um lugar legitimado da cultura?

Joaquim Mulato e seus penitentes passam ao largo dessas discussões, mas se contaminam pela superexposição, que acirra vaidades, e os coloca numa realidade outra, bem diferente da Vila Mulata, dos cruzeiros nas matas, dos cemitérios, e dos terços que “tiram”, quando fazem a “igreja de Cristo”.

ESCULTURAS

Joaquim Mulato se iniciou nas artes da carpintaria, que exercia, incidentalmente, quando aparecia algum serviço. Fazia portas, janelas, cadeiras e mesas.

Os instrumentos precários, e a madeira, de qualidade inferior, não faziam dele um mestre nessa área.

“Eu via as imagens e ficava assim olhando, espiando”. Sempre foi de freqüentar a igreja e vai à missa na capela de Nossa Senhora de Lourdes, perto de sua casa.

Nosso catolicismo popular não passa pela rejeição da religião oficial, antes a “digere”, e parte para o sincretismo; a canonização do Padre Cícero (de quem Mulato é devoto) pelo povo, é exemplar desta atitude.

Seu Joaquim é devoto de Santo Antônio, padroeiro de Barbalha, e foi exatamente com uma imagem do santo português que ele se iniciou na escultura religiosa.



“Fiz um Santo Antônio bem parecidinho, fiz outro maiorzinho, encarnei, aí o padre benzeu e eu fiquei fazendo as imagens”.

Com o livro na mão, segurando o Menino Jesus com a outra, o frade reforçou-se no imaginário popular como santo casamenteiro. E a festa do “pau- da- bandeira” em junho, quando é cortada a árvore mais alta da Chapada, que se transforma no mastro onde tremula seu estandarte, é uma ligação da terra com os céus e uma representação fálica.

Isso no início dos anos 80, quando ele enxergava bem (depois teve uma fase difícil até a cirurgia de catarata), tinha maior destreza e apurmo para o entalhe.

Questões como a brutalidade do corte, o acabamento precário, e as distorções funcionam, exatamente, como qualidades de sua escultura, que têm força, se filiam a um expressionismo caboclo, e são únicas, sem se parecerem com as de ninguém, fazendo da iconografia oficial uma mera referência, no que se refere aos atributos.

Afinal de contas, não pode ficar igual, pela diferença entre a fôrma de gesso e seu gesto autoral. E não tão diferente, que o povo não reconhecesse o santo de sua devoção.

No rol dos seus preferidos, o São Sebastião, que supera uma sensualidade apropriada pelo movimento homossexual, e cai no despojamento do corte pouco delicado, chegando, inclusive, a ser preso ao tronco, com um parafuso enferrujado.

Seus olhos brilham quando fala de São Sebastião. E na sua narrativa, ele desloca o santo para o contexto nordestino, dizendo-o que ele foi amarrado a um pé de cardeiro.

Não se trata de cor local, mas de fazer o santo nosso amigo, cúmplice, habitante do mesmo semi-árido, sabedor das nossas agruras, não pela santidade, mas pela vivência.

“É um santo forte, um guerreiro”, diz, e complementa: “Protege contra a peste, ele defende a gente, sela tudo”.

MARIA

Também esculpe uma Senhora Santana que é um primor de solução tridimensional, por envolver mãe e filha na mesma peça, de um despojamento que surpreende, como se tivesse tido influências da escultura contemporânea.

A santa, mulher de São Joaquim, “foi mãe e avó e nunca foi madrasta”, diz o oriki africano, onde ela é cruzada com Nanã, velho orixá, que tem como características a generosidade, a bondade e a proteção.

Também faz Divinos, a pomba do Espírito Santo; São João Batista, representado como homem ou como o São João do Carneirinho; Santa Luzia; e muitas virgens Maria: “a das Graças é que pisa na cobra; a da Conceição tem uns anjinhos nos pés; e Nossa Senhora Aparecida é pretinha, moreninha”.

Um problema de suas peças está na pintura, quando vai encarná-las. Como trabalha com esmalte barato, inadequado, com pincéis improvisados, sem uma paleta para misturar as cores, tudo isso agravado pela pouca acuidade visual (minorada pela cirurgia), borrava os santos na pintura, que ficavam com um acabamento precário.

Daí dizer que fazia dois tipos de santos: para museus e para devoção. Os cinquenta e cinco do Museu de Arte da UFC se inscrevem nesta opção pela madeira crua, que deixa entrever nós, furos e brocas. Mulato, no entanto, recorre a um artifício que seria reprovável, não desse às suas peças um toque ainda mais pessoal: lixa madeira, mistura o pó com cola e faz remendos.

Não se pode, a rigor, dizer que ele seja melhor nas peças grandes ou pequenas. Têm o acaso que faz com que algumas de suas Virgens, maiores, sejam comoventes, com seus panejamentos, coroas com cruces e seus anjos.

Afinal de contas, a retomada do marianismo (Mãe Rainha) não se dá à toa. Há um lastro, um nexos, entre o culto arraigado e sua atualização, que passa pelas coroações, novenas, procissões e pelos benditos, como

o “Maria Valei-nos”, reza antiga e forte, que Joaquim Mulato e os penitentes do sítio Cabeceiras cantam: “aos vossos devotos, vinde e socorrei-nos”.

É um homem de fé que não perde de vista o sentido da arte.

IDEÁRIO

Sobre a penitência, Joaquim Mulato diz que: “Nós faz por nós e vamos fazer pelos outros que num querem fazer”. Apesar do instante de comunhão (êxtase?), avalia que a flagelação “dói muito, derrama sangue, eu já vi gente cair”.

O jejum é feito na semana santa e evitam carnes todas as sextas-feiras do ano.

Podem sair e voltar logo ou chegar pela manhã, quando os passarinhos já estão cantando. “A pessoa pode ir rezando, cantando, viajando já vai na penitência”.

Para ele, o flagelo não é a única penitência possível: “basta a boa vontade de acompanhar a Santa Cruz”.

O decurião ensina “como é o jeito de andar, para não fazer coisa desmantelada, pra não jogar, não beber, não querer desautorizar as filhas alheias, nem as mulheres casadas, respeitar, viver na ordem, que é o limite”.

Tem um pouco de complacência quanto à bebida, o penitente advertido pode voltar à Ordem, mas quanto à honestidade é inflexível: “se pressentir que o cabra é ladrão, queira não. Deus me livre!”.

Sobre Padre Cícero, é devoto desde criança. A família que o criou não tinha “parece, bem aquela fé” e considera Frei Damiano o sucessor do “padim”.

O demônio para ele “é uma pessoa que existe no mundo liberto, fazendo o que quer, tem uma vontadezinha, mas ele não obriga. A pessoa mesmo faz o demônio, aí ele vai e se apodera”. E conta a história da “pintura que ficava em cima da casa, botava porcaria no de cumê, bulia dentro da casa, fazia tanta munganga, aí

chamaram o Frei Damiano, que jogou água benta e ele se afastou”.

Quanto à escatologia, diz que “todo dia é o fim do mundo, a gente morre hoje e se acaba” e zomba um pouco dos profetas: “Deus não marcou esse dia pra nós saber”.

Diz que a Igreja nunca os perseguiu. Fala bem dos padres Correia e Otávio e tem muito respeito pelo Padre Murilo, vigário da Matriz de Juazeiro.

“O Juazeiro tem um mistério que... não sei não”.

Não tem opinião muito favorável sobre o beato José Lourenço, repetindo o senso comum de que ele “botava os bestas pra trabalhar de graça” e a acusação do assédio sexual, repetida, inclusive, por Câmara Cascudo, em plena euforia do Estado Novo de Vargas.

Já com Conselheiro é mais tolerante: “era monarca, contra a República”.

O silêncio é entrecortado pelos carros que passam em alta velocidade. Sobre as laterais do oratório, imagens inconclusas, que um dia serão cortadas com canivetes, ferros, a madeira ferida, como é ferido seu corpo de penitente, lavado com sal para purgar a Humanidade inteira.





O LUTHIER DE IRAUÇUBA

No distrito de Juá, a vinte quilômetros da tórrida Irauçuba, se encontra uma personagem que parece saída de contos de fadas: mestre Silvino, rabequista e luthier, absolutamente à vontade na varanda de sua casa, transformada em um improvisado atelier. O movimento das pessoas não o inibe. Troca palavras, brinca, muitos se sentam no parapeito para dois dedos de prosa.

Lá, mestre Silvino fazia rede de pescar. Forte, de bermudas, camiseta, e um boné que depois trocou por um chapéu de massa, é um velho simpático, que fala com segurança das rabecas que faz.

É um dos mestres deste ofício que aprendeu por pura determinação, erros e tentativas. Assinou muitos instrumentos que fizeram a festa no sertão: forrós, reisados, dramas, dança de São Gonçalo.

Mestre Silvino é daqueles que deveriam ser estimulados a repassar toda a sua arte às novas gerações, num processo que faz parte da dinâmica da cultura, para que a tradição do toque rascante, acentuado pelo breu, não se cale, mas se difunda pelo mundo afora, com a apropriação que a contemporaneidade vem fazendo dela.

Silvino Veras d'Ávila nasceu a 5 de setembro de 1917, na fazenda Urubu, município de Irauçuba, filho de Maria Erica Veras e Pedro Silvino d'Ávila.

O pai era proprietário de quarenta hectares onde cultivava milho, feijão, arroz e mandioca. Tiveram doze filhos, sete mulheres e cinco homens, dos quais apenas um não se criou.

Apesar de Irauçuba ter fama de ser um dos lugares mais secos do Ceará, com terras próximas de uma desertificação, os Ávila viviam bem.

Dona Maria juntava as tarefas de dona de casa com a criação de galinhas, capotes, perus e patos. Fazia queijo, cozinhava bem, e ainda hoje o filho se lembra, com saudades, do beiju de mandioca com leite.

Interessantes as histórias que ela contava, muitas da tradição oral, outras que lia na “Lira Sertaneja”, do

piauiense Hermínio Castello Branco, e no “Livro de Carlos Magno”, de tanta difusão no sertão nordestino.

À noite se “ajuntava aquele magote de gente” para ouvir as histórias de princesas que dona Maria contava para os moradores da fazenda e os vizinhos. Os meninos, curiosos, prestavam atenção e aprendiam a contar também. “Naquele tempo, a gente quase não namorava”, diz mestre Silvino.

Outras vezes, dona Maria contava histórias enquanto fiava algodão, para depois tecer as redes no tear manual, que movia com os pés.

Dona Maria morreu em 1937, seu Silvino em 1942, nesse ínterim, casou de novo, e teve mais cinco filhos.

Depois da morte do patriarca, a viúva / madrastra vendeu a propriedade, fez a partilha, mas mestre Silvino já estava no mundo.

PÉ NA ESTRADA

O Juá é um distrito de Irauçuba, tem ruas calçadas, igreja da padroeira Nossa Senhora da Conceição, árvores, umas vendinhas, e a proximidade do açude São Gabriel, inaugurado em 1965, quando Virgílio Távora era governador do Ceará.

Foi lá que mestre Silvino se radicou, em 1940, quando se casou com Virgínia Vasconcelos.

O casamento lhes rendeu doze filhos, sete mulheres e cinco homens, dos quais onze ainda estão vivos.

A mudança geográfica implicou, também, uma mudança de vida.

Ele largou a agricultura e a pecuária, e aprendeu a construir casas, e se iniciou nos serviços de madeira, passando a se dedicar ao que ele chama, com propriedade, de “arte”.

Aprendeu vendo os outros trabalhar, “por minha

conta mesmo”. Hoje, ele assevera que é bom aprender por conta própria, embora não negue a importância do professor, no caso o mestre, de quem era servente.

Quanto às letras, teve apenas trinta e dois dias de escola, mas enfatiza que aprendeu “muito bem a tabuada e a fazer contas”, não lê, mas sabe assinar o nome.

Foi ele quem construiu o primeiro sobrado do Juá, pertencente a Jesuíno Pinto de Mesquita.

A esposa morreu em 1959 e, no ano seguinte, ele casou-se com uma prima da primeira, “da segunda”, titubeia, antes de se dar conta do ato falho, rir, e dizer que “assim já seriam três”.

A nova mulher, Alcina Guimarães, nascida em Itapajé, que lhe deu mais quatro filhos, fazia dramas (tinha um caderno que deu a dona Calou Pereira, recentemente falecida), também animados por mestre Silvino, e morreu, há cinco anos atrás.

Hoje ele mora com dois filhos solteiros (Francisco das Chagas e José), e a filha Evelma vem, todos os dias, cozinhar para eles.

Mas essa história de vida não faz sentido se não for contada (ou cantada) ao som rascante de uma rabeca.

ERA UMA VEZ

Tudo começou quando o primo João Silvino, que morava nos Caibros, passou a tocar uma “rabequinha véia” e Silvino, quando o ouviu tocar e viu a rabeca, decidiu que faria uma para si.

A decisão, tomada na década de 30, foi levada a sério, e logo ele “fabricou” a primeira rabeca.

Hoje, ele avalia que foi aprendendo “uma



coisinha” e que não sabe tocar, mas sabe fazer o instrumento.

Silvino ficou fazendo e vendendo rabecas, ganhou fama, e vinha gente de longe fazer encomendas a este luthier autodidata.

Ainda hoje, aparecem compradores. Recebeu uma encomenda de dez para a Prefeitura de Itapajé, que desenvolve um projeto pioneiro, de iniciação dos jovens na rabeca, que mataria de inveja Ariano Suassuna.

Mais dez para Brasília, quatro para Fortaleza, e três para Manaus.

Ele subestima quantas fez, e diz que foram quarenta. Não deve ter feito menos de cem.

Além de luthier, Silvino foi o tocador que, durante mais de trinta anos, animou as festas da região.

Tocava, como ele diz, “xote, baião, maracatu, marcha, frevo, bolero, fox, mazurca, mas as valsas eram as mais apreciadas”.

E dentre as valsas, uma plangente que choramingava: “o nosso amor traduzia / felicidade, afeição / suprema glória que um dia / tive ao alcance da mão / mas veio um dia o ciúme / e a felicidade acabou / deixando em tudo o perfume / da saudade que ficou”.

Ele não resiste, apanha a rabeca e começa a tocar, como faz todos os dias, depois do almoço, para espantar o sono ou o cansaço de fazer as redes de pescar, que tece, quando não está fazendo rabecas, para complementar a aposentadoria.

Nas festas, quando estava cansado de tocar, era a hora de improvisar ou de compor, e desfia uns xotes, que comprovam este “cansaço criativo”.

Ri, outra vez, quando diz que só não sabe tocar rock, “isso aí não é do meu tempo”.

OS SILVINOS

Aprendeu a tocar de ouvido. Numa festa, alguém estava tocando rabeca, ele teve vontade de aprender, “fui treinando, até que aprendi”.

Bastava que tocassem uma vez para ele dar conta, as lacunas eram preenchidas pela irmã, que lia os folhetos de modinhas e cantarolava as melodias para ele, que passava para a rabeca e não esquecia mais.

Mais ou menos em 1938, formou um conjunto com dois irmãos e dois primos: tocavam cavaquinho, banjo, zabumba e violão, ele rabeca, é claro.

Às vezes, se juntava ao grupo um tocador de harmônica de oito baixos e, ainda hoje, ele sabe tocar o repertório do “pé-de-bode”, como esta sanfoninha era chamada.

Sempre gostou de Luiz Gonzaga, e a prova é a Asa Branca que tira das quatro cordas de sua rabeca.

Tocavam em latadas, casas de taipa com piso de barro batido, sob a luz do lampião, com cachaça que “toda vida teve pelo meio”, e algumas brigas para animar a festa. Mas tocador de verdade não bebe, “senão é um dismantelo”. E ele cumpriu este preceito à risca.

Relembra velhos rabequeiros como Chico Ferreira, Alberto de Matos e Manoel Cândido, todos do Juá, este último ainda vivo, morando no Riacho do Meio.

Seu Manoel tocava nas danças de São Gonçalo e levava mestre Silvino com ele. Quando começava o verão, era dança de São Gonçalo que não acabava mais, com a desculpa do pagamento de promessas. E eles lá, animando a festa com suas nove jornadas, o guia, o contra-guia e os tocadores, atualizando a tradição de que o toque começava na boca da noite e terminava no claro do dia.

Reza a lenda que o santo do Amarante botava as prostitutas para dançar tanto que esqueciam os clientes e se convertiam ao Senhor.

Mestre Silvino também tocou nos reisados, o mais importante do Juá era o do Fernando Nunes, e todos os anos eles brincavam o mês de dezembro inteiro, até o dia de Reis, quando “matavam” o boi e faziam a festa, que hoje acontece na Várzea da Pedra.

Ainda sabe solar o toque de São Gonçalo, e músicas do reisado, como o canto de chegada, o tema

da burrinha, e a morte do boi, com a alegria de quem está no meio do folgado.

Também tocou em circos, lembra de um de Sobral, o “Filipinho”, que o contratou quando armou sua lona e se apresentou no Juá.

FÁBRICA DE SONS

A madeira própria para a rabeca é o pinho, ele diz, na falta dele, entram as soluções inventivas de mestre Silvino.

Para fazer as laterais, usa raiz de juazeiro, que retira da baixa de uma capoeira, e não afeta a árvore, já que as raízes são muitas, e as rabecas nem tanto.

Frente e fundo do instrumento são feitos de cumaru, a umburana de cheiro, e o que chama de “pescoço” (e outros de braço), de pau-d’arco.

Tem todos os moldes na cabeça, quase não precisa dos papelões guardados, e a fabricação dispensa máquinas e pregos, que enferrujam e ficam velhos.

Mas não pode abrir mão do “gabarito”, o molde de madeira para “enformar” as laterais da rabeca, que “dá um trabalho danado”.

Os ferros são: serrote; cipilho; escopo; formão; grossa; a faca, que serve para raspar; e o arco-de-serra. Ele tem todos.

Rejeita a cola plástica, e ele mesmo prepara uma com um pó que compra, e leva ao fogo com água para derreter, ferver e dar o ponto.

As cordas são de aço inox, o mesmo encordoamento de violão, das marcas “Canarinho” ou “Rouxinol”.

A afinação, segundo ele, é bem fácil. Para isto tem o tom no ouvido e uma gaita: “a gente sopra aqui e tem os quatro assopros, as quatro cordas, mas eu tenho a afinação de ouvido mesmo, tenho o tom na cabeça, aquele sentido”. O toque é o mesmo do violino: mi, si, dó, ré.

Durante o dia, a linha estica com o calor, e é preciso afrouxá-la, à noite, ela afrouxa e é preciso apertá-la.

Mestre Silvino trabalha como pode. Já fez muitos arcos com crina de cavalos. Lembra de um animal de estimação, ruço, cuja cauda arrastava pelo chão, e ele aparava para fazer suas rabecas. “Era melhor do que o nylon”, o mesmo das redes de pescar, mas hoje ele não tem mais cavalo, e curvou-se às tecnologias.

Fala de uma seda própria que é vendida em uma casa chamada “Torre Eiffel”, em Fortaleza (que não existe mais), que ele não pode comprar, de tão cara.

Improvisa também com raios de bicicleta, dos quais retira as cabeças, faz braçadeiras, para não sair, e enfia para o ajuste das cordas.

ACABAMENTO

A tinta é um capítulo à parte. O esmalte interfere no som, ele tem consciência disso, e não gosta de suas rabecas na madeira crua. Então, usa tinta de caneta BIC vermelha, com verniz Braslac. O resultado torna suas rabecas inconfundíveis.

A tinta da caneta é retirada com alicate, sai toda de uma vez e é misturada ao esmalte. Aplica-se uma primeira demão com pincel, depois de seca, a peça é lixada, e a segunda demão é dada com um chumaço de algodão. A secagem é rápida, e o verniz, sem a tinta da caneta, larga, do mesmo modo que o urucum, tintura natural avermelhada.

Trabalha em cima de um banco de madeira, onde planeia as tábuas das laterais, que são depois ajustadas no “gabarito”.

Como não tem torno, o cabo é raspado com a grossa, até ficar pronto.

O cavalete das cordas também é da raiz do juazeiro, e o craveiro de osso de canela de gado.

A alma vai dentro, escorando tudo e, se não for bem feita, não dá o tom.

O breu é passado no arco para que arranhe, e só assim uma rabeca é uma rabeca de verdade.

Precavido, além das encomendas que recebe, sempre tem algumas rabecas prontas para um possível visitante que chega ao Juá, atraído por sua figura quase lendária no sertão norte do Estado.

Os preços variam de cinquenta a sessenta reais, essas embaladas em uma caixa e com um “kit” que não pode dispensar o breu.

Tem uma rabeca que ele não vende, feita a partir de um violino italiano, que um seresteiro de Irauçuba, que tocava na Igreja, nas reuniões e festas, chamado Lodonho, já falecido, adquiriu e o emprestou para que ele fizesse o desenho, tirasse as medidas e as tomasse como padrão. Diz que toca de “ouvido e de metido” e que a rabeca não tem regra, não tem método, o que não parece ser verdade.

Tocar rabeca é uma arte, que ele cultivou tanto, que passou a ser o luthier que conhece o instrumento que fabrica, suas potencialidades, os sons que extrai deste velho violino que permanece vivo entre nós (recuperado pelos jovens), na tradição que passa por seu Nélon, mestre Salu, para ficarmos com os vivos, e por milhares de rabequeiros anônimos, que tocaram e ainda tocam, por este sertão adentro, aplacando a tristeza e trazendo alegria a tanta gente.





OS BILROS DE MARIA DANIEL

Era uma vez uma velha, muito velhinha, de quase cem anos, escapulida de um conto indígena, que faz renda, todos os dias, em sua almofada pequena, como a menina que foi um dia, aprendeu com uma irmã, e ensinou às filhas.

Fazer renda foi a herança lusa que os índios desenvolveram tão bem e dizem de nosso sincretismo.

Dona Maria Daniel é personagem e autora (analfabeta) de uma história oral que atravessou o século XX e continua hoje, entre baforadas do cachimbo, saia enganchada entre as pernas, no chão batido do quintal de sua casa.

Dizem que o serrote da Mataquiri funciona como um farol orientando os pescadores do litoral leste do Ceará, nos dias de cerração e tempestades.

Com cento e oitenta metros de altitude, a dois quilômetros da cidade de Cascavel, é local propício ao plantio de mandioca, feijão e milho.

Foi lá que nasceu, dia 2 de novembro de 1905, Maria Daniel, filha de Daniel Pereira e Josina do Espírito Santo.

A família era pequena para os padrões da época: quatro filhos.

A menina curiosa aprendeu a fazer renda com uma irmã. Tantos anos depois, ainda se lembra do diálogo: “Quando foi um dia eu disse assim: ‘Neném, vai tirar uma peça de renda pra mim fazer’. A irmã retrucou: ‘Tu lá faz renda...’ Maria não se fez de rogada: ‘Eu faço, Neném, faz a minha almofadinha’.

Neném a obedeceu, foi até a rua e voltou com a linha e com o pedido para que Maria fizesse uma renda da largura de sua mão. “Eu quero a renda assim”.

Maria se sentou, passou o dia trabalhando, quase não comeu e fez a peça que foi vendida por quatro mil réis. “Aí eu fiquei fazendo”.

Às vésperas dos noventa e oito anos, dona Maria troca os bilros, pita seu cachimbo com fumo forte cortado e ainda consegue lembrar histórias do arco-da-velha.

VIDA

A renda foi introduzida pelos jesuítas portugueses, nos aldeamentos indígenas da Paupina, Parangaba, Caucaia, Almofala e Ibiapaba.

Em Aquiraz, primeira capital do Ceará, de onde Cascavel se desmembrou, em 1833, eles se fixaram, construíram a igreja de São José do Ribamar, um hospício (ainda restam as ruínas) e de lá a teia de pontos no ar deve ter se disseminado litoral afora.

A renda entrava junto com a catequese, no processo que eles consideravam como civilizatório. Ainda hoje podem ser encontradas amostras de rendas deste período no Museu Ultramarino, de Lisboa.

Parte da produção ficava para o serviço religioso, outra era vendida pelos próprios jesuítas, até serem expulsos pelo decreto do Marquês de Pombal, em 1790.

Ficara a semente do que seria u’a marca cearense: nas amostras exibidas nas feiras internacionais do século XIX; nos baús dos enxovais: na pesquisa etnográfica.

Maria não foi rendeira em tempo integral e nem poderia. Também trabalhou no roçado. Plantava tudo e nunca teve descanso em sua vida, avalia.

“Ainda hoje eu estou nesta peleja, graças a Deus, mas nunca me faltou um tostão pra eu comprar meu comer”.

O pai foi ser pescador na Caponga. Tinha um bote e uma jangada de vela.

Lá ela aprendeu a gostar de pirão de peixe e chegou a tomar banho nas pedras, com medo das ondas. Aquilo tudo era muito novo para ela, aquele espetáculo da arrebatção, o pai enfrentando o mar, a casa de taipa com coberta de palha.

Um dia, o pai vendeu tudo e voltou para a Mataquiri. Ficava nesse vai e volta, ele relembra. Maria não gostava de lá, preferia o serrote. Lá foi a alguns forrós, “mas nunca fui aviciada em festa não”, com sanfoneiro tocando na latada e os casais dançando no chão batido.

Um dia, saíram da Mataquiri e vieram para a cidade. Ficaram no arrabalde. Não tinham dinheiro para comprar terras e passaram a trabalhar no que aparecia.

Severa, ela diz que a mãe não sabia fazer renda, nem contar histórias, “não sabia de nada, a coitada”.

Maria se casou com Manoel Gomes, com quem teve cinco filhos, quatro mulheres (Benedita, Marina, Loló e Lourdes), todas rendeiras, e um homem, chamado Francisco, que “sumiu no oco do mundo” e nunca mais deu notícias.

Separaram-se por muitos desentendimentos, a chamada incompatibilidade de gênios, e Maria devia ser uma mulher muito antecipada em relação ao seu tempo. Ficou só, nunca recebeu ajuda do ex-companheiro e teve uma filha da relação com um homem cuja identidade ela nunca revelou a ninguém.

Naquela época, 1942, eram um escândalo os filhos fora do casamento, e este segredo foi guardado para sempre. A filha-fruto desta união, também chamada Lourdes, solteira, com quem ela mora, mantém um silêncio marcado pelo recato. “Não ficava bem sair dizendo por aí”, ela fala justificando a atitude da mãe.

O certo é que ela criou os filhos trabalhando “na almofada” e também na lavoura.

TERRA

No roçado, dona Maria limpava a terra, cortava os troncos de madeira, mandava cavar os buracos e plantava, basicamente mandioca, o que lhe assegurou um domínio de todas as etapas do processo de fabricação da farinha.

“Tinha casa de farinha no Córrego do Cesário, nos Tanques e, principalmente, na Mataquiri.

“Botava mandioca, raspei muita mandioca, espremi muita goma também e botava de noite no forno, fiz muito. Todo serviço de casa de farinha eu fiz. Peneirava a massa, botava a mandioca no bando, eu cevava, tirava

a goma, fazia tudo. Carimã não fiz não. Bota a mandioca de molho e quando amolece, aí seca a massa”.

No sábado, ia para a feira, “o forneiro ficava trabalhando e eu ia comprar o de comer, chegava, botava no fogo, dava de comer a todo mundo e eu também”.

Não aprendeu a modelar o barro, mas tem umas filhas que fazem potes, quartinhas, alguidares, outra tradição de Cascavel, forte, até perder espaço na feira dos sábados, hoje com muito mais confecções e quinquilharias importadas.

Mas a cerâmica ainda é feita em pelo menos três núcleos, vermelho com pinturas de toá branco, acinzentado, algumas peças já traindo a interferência das encomendas e das políticas públicas que visam, equivocadamente, um “bom acabamento”, que daria competitividade a estas peças no mercado.

HERANÇA

A filha mais nova conta que desde criança via a mãe trabalhar e tinha vontade de fazer renda. Sentava-se ao lado de dona Maria e dizia pra ela: “faz uma almofada pra mim”.

A mãe respondia abusada: “Não, você não sabe não”.

A insistência foi tamanha que ela não teve como recusar e providenciou a almofada, não sem antes ameaçar com uma surra se a filha não fosse capaz de fazer a renda.

“Ela fez a almofadinha e sentou o bico para mim”. Vinha gente de uma légua de distância para ver a menina trabalhando.

As amigas da mãe não fizeram por menos: “Maria, tu mata essa criança, ela é muito pequenininha, tu mata ela”. A mãe, aborrecida, respondia: “Mato não, ela queria trabalhar, só vivia pelejando pra eu fazer uma almofada pra ele e eu fiz”.

Lourdes se sentou e logo dominou o ofício, que aprendeu vendo a mãe trabalhar.

As rendas já foram mais ricas e trabalhadas. Muitas se perderam e estão na coleção Luiza Ramos (Casa de José de Alencar) e outras reproduzidas no livro “Rendas de Bilros”, de Waldelice Carneiro Girão (Fortaleza, Edições UFC, 1984).

As de Cascavel eram famosas: “tru-tru”, “grega-de-enfiar-fita”, “alegria-de-pobre”, “tripa de porco”, “búzio”, “olho-de-boi”, “muçu” e “quatro-dados”.

Elas dizem que “as coisas eram mais melhor, as ‘miadas’ mais baratas”.

Hoje elas trabalham “pra não viver parada, porque viver assim olhando por tempo não é bom”. Com muito esforço, tiram o dinheiro gasto e ganham três reais, três e cinquenta por peça. As “rodinhas” que dona Maria faz, e que juntas formam toalhas, são vendidas a um real e vinte ou um real e trinta centavos a dúzia.

Dona Maria é aposentada. A renda a mantém ocupada, lúcida, e relembrando o que passou, ainda que com alguns momentos de névoa, em que a memória se turva e prevalece o esquecimento.

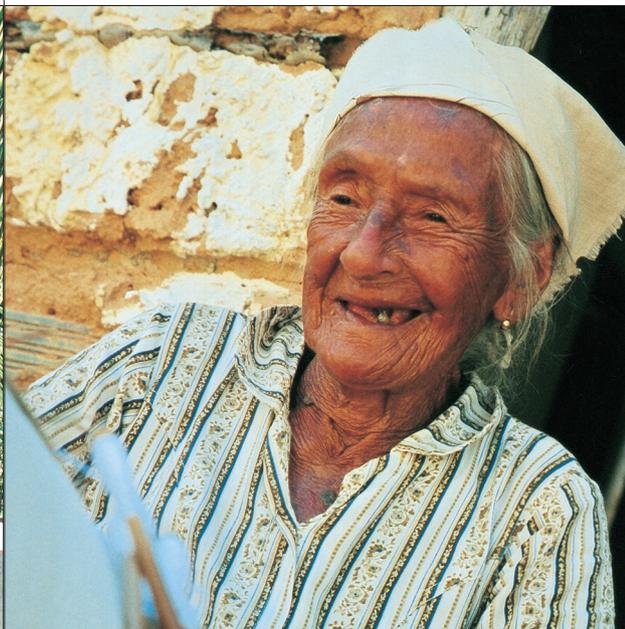
A filha “pinica” os papelões, que também diminuíram. “Não adianta fazer grande para vender pelo preço do pequeno”.

Muita coisa se perdeu no “pinicado”. Rendas e bicos que eram feitos e hoje não são mais. “Pequeno-grande”, “acode-precisão”, “corrente”, “palha-de-coqueiro”.

Declara que não é difícil fazer renda, “desde menina que eu trabalho nesse serviço”, diz do alto de seus noventa anos de experiência.

O importante é que ao se manter o impulso, a herança talvez prossiga com as netas de dona Maria que podem muito bem preferir levar “uma vida melhor”.

Apesar de todas as dificuldades, do fogão a



lenha, da falta de dinheiro para o botijão de gás, da comida pouca que elas fazem, dona Maria é um exemplo de vigor. Foi a um hospital, pela primeira vez, há uns dois anos atrás, bicada por um galo, que lhe infeccionou a perna. Resistiu e deu trabalho às enfermeiras.

O médico que a visita, mensalmente, insiste para que ela continue a fazer renda, como uma forma de se manter viva, e de se sentir útil.

ROTINA

Pequena, grande, arredondada, ovalada, comprida, a almofada varia em função do que vai ser feito com a troca dos bilros e com o ponto no ar espetado pelo espinho de cardeiro.

A de dona Maria, feita de estopa, “dada pelos homens que vendem fumo”, foi lavada, modelada, é cheia com palha de bananeira, capim ou junco de fazer esteira para animal.

Depois pode ser recoberta com chita ou algodãozinho. Assentados os papelões, é hora de começar o espetáculo do matraquear dos bilros, que podem ser uma haste de madeira com coco babão, ou catolé na ponta, ou esculpidos em madeira, uns mais bem acabados, outros menos, “comprados na rua”.

Toda manhã, quando acorda, prepara o café, “boto o caco no fogo e faço a tapioca”, antes de se sentar no chão com a almofada.

Dona Maria começa cedo a fazer renda. A filha traz a caixa com a almofada, a linha “Clara” vem enrolada nos bilros, e ela ainda é ágil, embora não tenha mais vista para modelos mais detalhados. Fica mesmo na “rodinha” que pode ganhar um centro com ponto - cruz, matéria prima para caminhos de mesa, almofadas, colchas de camas, e vão receber o arremate da filha.

Dona Maria se queixa de um cachimbo que foi acender na boca do suspiro do forno, veio uma labareda alta que teria atingido seus olhos e chamuscado seus

cabelos. Por isso estaria sofrendo da vista, diz, sem se dar conta dos seus noventa e sete anos.

Fuma todo dia, mas tira umas quatro baforadas e encosta o cachimbo de barro. Tem um outro, fino, que diz ser italiano, e nunca mascou fumo de rolo.

Gosta de café e não tem restrições alimentares. Come peixe, carne (nesse dia tinha uns ossos sobre o fogão a lenha), arroz, feijão, farinha, “mas meu comer tá muito pouquim”, ela diz.

Também dorme pouco, numa rede, obviamente. ”Depois que eu cheguei aqui meu sono é bem pouquim”. Reclama dos barulhos da cidade: “ é uma zoada praqui, zoada procolá”.

Ela fica embaixo de um pé de limoeiro e quando o sol esquenta vai para casa.

Depois do almoço se deita um pouquinho, volta a trabalhar e pára à tardinha. Quando era nova trabalhava à noite, com a lamparina.

É católica, diz que vai à missa e “rezo o Padre Nosso e entrego a Deus, Nosso Senhor”.

Sobre herança indígena, diz que não conheceu índios na família, o que não quer dizer nada diante do processo ideológico de esvaziamento ou negação da contribuição dessa etnia.

Nunca vendeu renda na feira, sempre trabalhou para os outros: “a muié mandava eu fazer as peças de renda e eu fazia”.

Gosta de fazer renda: “eu passo o dia aqui”, diz, referindo-se à almofada. Gostava de fazer todas as rendas e os bicos que formam “parelha”.

“Aqui não tem nada difícil, só quando desce”, e voltar no tempo é fazer uma viagem que passa pelas meninas índias fazendo renda, por essa mulher de quase um século, uma vida que é uma trama de pontos, “traças ou baratas”, papelões pinicados, curtida por este sol de litoral, e pelo vento que sopra forte.

ARREMATE

Dona Maria é uma vitoriosa. Sentada no chão, como uma boneca de pano, lenço na cabeça, poucos dentes, ri desconfiada e troca os bilros com destreza. O trabalho vai ganhando forma, ela segura forte o espinho enquanto os bilros dançam, se entrechocam e ela nos ensina, não a fazer renda, mas a viver, que é “muito perigoso”, dizia um grande escritor que gostava de tanger bois.

Dona Maria Daniel reúne em si todas as manifestações do litoral, da renda à feitura do beiju, das lembranças da jangada do pai ao coco que ele dançava na praia, festejando a chegada da embarcação de piúba que encalhava e trazia peixe para o dia seguinte.

Sua vida é este “continuum”, feito de pedaços, como as “rodinhas”, que vão se juntando a outras aplicações para formar um todo.

Dona Maria Daniel emerge desta história por inteiro, intrépida, guerreira, criando seis filhos sozinha, sentada em uma almofada, fazendo a renda “Flor de seda”, com 22 pares de bilros, 60 mm de largura, com cordão, carreira, pano-meio-trocado e ponta-rabo-de-pato, que ela não se lembra mais como se faz.

O que importa é que ela está aqui, o que viveu e deixou para nós, exemplo de determinação, de vida e de trabalho, e tudo o que um dia sonhou entre a praia da Caponga e o serrote da Mataquiri.





DO BARRO DO CHÃO

A bica despenca das pedras e a cidade se incrusta no sopé da Ibiapaba. No tempo do trem, frutas e verduras desciam a serra Grande, e ganhavam o sertão.

A feira continua, às sextas. E, apesar das roupas e dos importados, ainda se encontra a cerâmica, das mais tradicionais do Ceará.

De clima ameno, abençoada por São Sebastião (mas com um “xodó” por São Francisco), mantém, em praça pública, Iracema e seu guerreiro branco, mutilados.

Ipu, da Pharmácia Iracema, do hotel de dona Edite (que serve um café torrado, pilado e temperado com cravo e canela), e do ônibus que vai a Sobral, subindo e descendo a serra, numa viagem inesquecível.

A cerâmica do Ipu vem da Alegria, do Espriado, e da mistura de dois tipos de argila: uma vermelha, ligada demais, e a roxa, “mais apiçarrada”, para dar o ponto.

O barro é carregado na cabeça pelas louceiras, filhos, e netos, num mutirão que envolve a família inteira. Fica numa vasilha, que pode ser um tacho, bacia, plástico ou mesmo sobre o chão, não precisa ser pisado nem peneirado, e vai sendo “aguado aos poucos, senão vira lama”. Se tudo for feito à noite, na manhã do dia seguinte estará pronto para a modelagem. Dá trabalho retirá-lo do barreiro, com um cavador, uma picareta, uma enxada, “tudo que cava” e, quando chove, “é muito sacrificoso”.

Na Alegria, o barro vermelho fica perto das casas, “naquela matinha verde acolá”, e o roxo, ainda mais perto. No Espriado, também são duas fontes, e o mesmo esforço para retirar e juntar o que, em outros lugares, vem dosado pela natureza.

Muita gente acha o barro do Ipu melhor, “talvez porque seja mais forte para o fogo”, para dizer, em seguida, que “esse barro não se achata. A gente pode fazer um ‘potão’ do tamanho que fizer, e querendo levanta ele na mesma hora”.

ALEGRIA

Esta localidade é dominada pela cerâmica na porta das casas, pelos fornos que se destacam na paisagem, e pela oficina comunitária onde muitos trabalham.

Lá vive dona Maria Alves de Paiva, que ganhou o apelido de Branca, por ser alvíssima, curtida pelo sol, como uma camponesa européia migrada para o Ceará.

Nascida em 1941, no Bom Jesus (Ipu), filha de Antonio Alves Pereira e Niza Irene de Paiva, veio para a Alegria, aos cinco anos de idade.

O pai, lavrador, veio cuidar das terras da família, uma “tripa” de meia légua de comprimento por quarenta e quatro metros de largura, onde plantava milho, feijão e arroz, no baixio, por onde passa um riacho. A mãe não tinha uma arte.

Dona Branca começou a fazer louça aos dez anos. A família era numerosa: quatro homens e seis mulheres, e o pai “não podia dar o que a gente precisava”.

Aprendeu o ofício com a avó (Raimunda Alves de Sousa), e diz que “O Ipu é a terra do barro”.

Orgulhoso, o pai não queria que a filha trabalhasse. E a menina se iniciou escondido, para não levar uma surra.

Logo o pai começou a vender o que ela fabricava: “ia para o Piauí, por todo canto ele vendia loiça nossa”. Chegava a levar cinco cargas, em animal, e uma vez ela foi junto, a pé, do Ipu até Guaraciaba, “longe que não chegava mais”.

Nostálgica, diz que nesse tempo o Ipu “tinha uma feirona” e, mordaz, complementa que “a de hoje não vale nada”.

ESPRAIADO

Da Alegria para o Espraiado são uns três quilômetros de estrada carroçável. A água ainda está represada em alguns barreiros e tudo é verde ao derredor.

A casa de dona Raimunda estava fechada. A vizinha disse que ela estaria com neta Suely e ensinou como chegar lá.

Dona Raimunda Alves de Paiva nasceu na Alegria, em 1940, filha de José Alves de Paiva e Ana Ferreira Martins, e veio para o Espraiado quando tinha onze anos.

O pai plantava milho, feijão e arroz e achou melhor trazer a família para morar no Espraiado, com a matriarca. Dos cinco filhos que tiveram, se criaram quatro. O pai morreu em 1958, e a mãe em 1965.

Aos onze anos, já fazia louça, ofício que aprendeu com dona Ana. A avó Isabel também era louceira. Ajudava a mãe, “fazendo mais ela, que ajeitava o que eu fazia e vendia”. Os pais gostavam que a filha trabalhasse. Não se denunciava o trabalho infantil e a contribuição dos filhos era fundamental para a economia familiar.

A louça era vendida na feira do Ipu, e ela, contrariando a todos, diz que “era uma feirinha pequena”,



quando tudo tende a parecer maior aos olhos das crianças. As peças eram levadas em burro de carga, com cuidado para não se quebrarem.

Em 1960, casou-se com Raimundo Lúcio, já falecido, e nasceram três filhos, dos quais dois (um homem e uma mulher) moram no Rio de Janeiro, e a outra filha, mãe da Suely, mora no Ipu, mas não trabalha com barro.

OFÍCIO

“Minha louça é tudo grande. De barro eu sei fazer tudo: filtros, jarras, potes, painéis, alguidares, pratos, tachos, cuscuzeira, fogareiro, quartinhas”, diz dona Branca.

Raimundo Alves de Paiva a levou ao altar, em setembro de 1958, quando tinha dezesseis anos.

Dos doze filhos que nasceram, dez se criaram, quatro homens e seis mulheres, que se multiplicaram em trinta e sete netos e uma bisneta.

“O serviço que eu sabia fazer ensinei para minhas filhas”. Maria de Fátima, Maria das Graças, Maria da Conceição, Maria de Jesus, Francisca e Raimunda dão continuidade à arte da bisavó e da mãe, trabalhando a mistura dos barros do Ipu.

A louça pronta é alisada “com uma pedra, um pau ou uma tala bem lisinha, de taboca, de um pé que tem lá na baixa”.

Esta cerâmica tem as suas marcas, “arranhadurazinhas” feitas com sabugo de milho, e outras com os dedos, quando a peça está em fase de conclusão, geralmente uma flor que, seca ao vento e queimada, é pintada, depois de ir ao forno.

O forno é como um poço, com uma grelha sobre as quais vão ficar as peças, cobertas por cacos de louça, e o fogo controlado para ser apenas o calor e nunca a labareda.

Antigamente usavam o “toá”, um barro branco,

comprado por litro, da serra da Ibiapaba, diluído na água, colocado em uma “cumbuquinha”, sendo as flores pintadas com um pau, e também com o “toá” vermelho, para dar contraste.

Flores e “toás” funcionavam como uma assinatura da louceira, que o barro do Ipu é feminino, ao contrário do de outras regiões.

De um tempo pra cá, passaram a usar tinta a óleo, e nunca mais voltaram ao “toá”.

“Pode misturar a louça do mundo todinho que cada qual conhece a sua”, diz, categórica.

Dentre seus maiores compradores, Chico Caboré, do Mercado de Sobral, que vai sempre à feira do Ipu, mas nunca à Alegria.

UMA COISA SÓ

Dona Raimunda só gosta de fazer louça pequena, “para ajudar minha neta Suely”, a quem chama de “menina”.

Parece que não estava a fim de perder muito tempo com conversa sem futuro. E foi logo dizendo que “todo barro é uma coisa só”, como se não fossem importantes as sutilezas com que cada região prepara o seu, e as diferenças de caráter ou de estilo.

Tem sido assim, desde que o primeiro homem foi feito de barro, e que outros homens fizeram desta matéria o ponto de partida para uma arte generosa, porque traz conforto, bem-estar, e proteção.

Sobre a mistura das argilas da Alegria, diz que se faz o mesmo no Espirado, o que sugere um ponto, que vai servir para a modelagem, a secagem e, principalmente, para a queima.

A dosagem é metade/ metade, e a areia do rio é peneirada, “num saco de carregar cebola”, e entra para resfriar as jarras: “o barro fica mais fraco e a água mais fria”.

Diz gostar de fazer pratos e alguidares, insistindo

em dizer que ajuda a neta, jovem de vinte e poucos anos, casada com um pequeno proprietário de terras, herdadas dos pais, de onde é retirado o barro vermelho e a areia do riacho, com o qual elas trabalham.

“Barro bom”, segundo a própria dona Raimunda, sendo que o roxo vem das terras de seu Antonio Poli. Conta nos dedos as louceiras do espraído: Rosa, Nira, Adélia, Fátima e Suely, além de uma senhora que trabalha com suas netas.

Disse não ter louça pronta, mas estava tão evidente, na cozinha, que não dava para escondê-la. Não disfarçava o enfado, que também demonstrava com um menino de uns dez anos, filho do marido de sua neta, “que ele trouxe quando se casou com ela”.

As peças que secavam demonstravam a competência das artesãs.

A primeira queima deste ano foi no início de junho. Estas, do segundo lote, logo iriam para o forno, no quintal da casa, situada no alto, com uma bela vista do entorno, inclusive da serra que “azul” no horizonte.

Diz que o pote é a peça mais vendida, mas como só faz louça pequena... E que tudo iria melhorar, de setembro em diante, porque não fazem louça quando chove.

Também fala do “toá”, vermelho e branco, que vinha da serra, substituído pelo esmalte, que briga um pouco com a louça, como se os materiais não se harmonizassem e o contraste fosse gritante à primeira vista.

Mas, sinal dos tempos, todos aderiram à tinta a óleo, com seu brilho falso, e cada louceira tem sua marca, que fica impressa no baixo relevo dos dedos, que desenham o barro ainda mole, e depois pelo pincel, que acentua flores e traços da cerâmica do Ipu.

CIÊNCIA

Dona Branca diz que o forno deve esquentar devagar, umas três ou quatro horas, para queimar uma fornada, botando as brasas para dentro, “senão a louça papoca”.

Existe um consenso de que se ficar “vento” nas peças, elas quebram na certa.

No verão, é fazer e vender, na feira do Ipu, ou para compradores que vêm até suas casas. Não dá para estocar, nem elas querem.

Telhas elas nunca fizeram, porque precisariam da forma, mas no Ipu tem quem faça, bem como tijolos, casas de taipa, e muita gente que tira seu sustento do barro do chão, como dona Branca, dona Raimunda, Antonia e tantas outras artesãs.

“A mãe já tá botando uma das minhas netas pra trabalhar. É o que a gente pode ensinar”, insiste dona Branca. Suely, neta de dona Raimunda, domina o ofício, que aprendeu com a avó.

Os filhos homens de dona Branca estudam e são agricultores: um está concluindo o segundo grau, o caçula, de dezessete anos, está fantasiado de “rambo”, na fotografia pendurada na parede, personagem de um imaginário da cultura de massas.

O de dona Raimunda foi-se embora para o Rio de Janeiro, talvez a mesma sina reservada aos filhos de dona Branca, na busca de horizontes mais amplos que os da Alegria.

“Não dá pra viver bem, não”, constata dona Branca, com onze pessoas em casa e os salários dela e o do marido: “não passo muita precisão, mas quando chove...”

A família de dona Raimunda é pequena, a maioria mora fora, e ela fica boa parte do tempo na casa da neta. Elas sentem prazer com o que fazem, e quando dona Branca não está trabalhando, vê televisão e ri quando diz que fica “dormindo pelas cadeiras”.

IPUZINHO

A uma légua da cidade fica o sítio Ipuzinho. É onde mora Antonia Pereira Araújo, nascida em agosto de 1958, filha de seu Francisco e dona Rosa Pereira, ainda vivos, ambos agricultores, e ela também louceira.

Antonia aprendeu com a mãe. E continua com as “pecinhas” que faziam a alegria das crianças: bichos, panelas, fogões, cadeiras, mesas, para brincar de casinha, e mealheiros.

É o que ela traz para a feira do Ipu, e instala em sua barraca, com toldo de plástico preto, e um estoque variado para comercializar.

O barro é retirado a um quilômetro de onde ela mora. Viúva, teve que trabalhar redobrado para criar as filhas, de dezoito e dezenove anos, “que não sabem trabalhar com o barro e nem querem aprender”. A mãe, cúmplice, diz que elas pensam em uma vida melhor e que “esta de louceira é muito cansativa”.

O barro com que trabalha é pisado e peneirado, já que o que faz é pequeno e delicado. Ela diz que as peças grandes é “só tirar o barro do chão e colocar areia para ele sustentar”. Não é bem assim, mas é como ela tenta valorizar seu trabalho de miniaturista.

O barro preto, fica branco depois da queima, e a areia do rio é acrescida só nas peças maiores, geralmente encomendadas por lojas de brinquedos ou decoração.

Vende muito para Sobral. Pessimista, diz que as crianças de hoje não querem mais brincar com peças de barro, mas ela continua em seu ofício: “a necessidade pode mais que o destino”, filosofa. Diz que “o ganho é pouco, e a gente tem que fazer qualquer coisa, só não roubar”.

FECHO

Sexta-feira, pela manhã, o Ipu faz sua festa semanal, com o burburinho de muita gente junta, a

polifonia dos pregões, e dona Raimunda estava a postos, com sua louça (e a de Suely) no ponto reservado a elas, perto da antiga Intendência. Descontraída, parecia feliz, de bem com a vida, brincando com as amigas louceiras.

Dona Branca ficara em casa porque tivera problemas com transporte. Logo ela que trabalhara a semana toda em função deste evento. Suas filhas também não puderam vir.

Antonia está feliz com sua barraca montada e faz pose para a foto.

E a vida continua no Ipu, onde a serra e o sertão se encontram para fazer a feira.





PALMAS E REDES DE TUCUM

A chamada rede de tucum é, na verdade, da palha do olho da carnaúba (*Copernicia cerifica*). O tucum, uma palmeira amazônica (*Bactris setosa*), de cujas folhas se obtém uma fibra comprida e forte, não faz do semi-árido o seu “habitat”.

A denominação da carnaúba veio de “caraná”, cheio de escamas, e “iba”, madeira. Ela protege a água, acumulada em suas folhas, da evaporação do sol e dos fungos, com uma camada de cera que, retirada de julho a dezembro, é uma riqueza da faixa que se estende do Rio Grande do Norte ao Piauí.

Esta palmeira é a “árvore da Providência”: o fruto e a amêndoa são comestíveis; os troncos são ideais para armações, tetos das casas, e até para pequenas pontes; as raízes têm utilizações medicinais; as palhas cobrem as habitações e chegam a durar vinte anos; e a folha cortada (a palmeira se renova) é usada para fazer chapéus, abanos, esteiras, urupemas (peneiras), vassouras, bolsas, forros, enchimentos das cangalhas, sacos para cargas, sem esquecer a embalagem da cachaça tipo exportação, e as redes, tecidas, preferencialmente, em Camocim e em Beberibe, a 90 km de Fortaleza.

As indicações são imprecisas: ir pela estrada litorânea, depois da entrada para Beberibe, uns cinco quilômetros, passar pela estação da Coelce, e entrar à direita, em uma estrada de areia.

A falta de sinalização complica a chegada. A areia é fofa, a região é de cajueirais, e o vento sopra forte. Mais um pouco, uns dois quilômetros, se tanto, os caminhos se bifurcam, muitos pequenos sítios, a referência a um catavento, e se chega aonde se fazem as redes de tucum.

As pessoas abrem as portas com tranqüilidade, mostram o que fazem, falam sobre a vida, sem censuras. Decididamente, é outra lógica, e outra ética pessoal.

Às margens da lagoa do Uruaú, na localidade de Ponta d’Água, moram muitas dessas “redeiras”, dentre elas, dona Maria do Carmo Santos Freire.

Aos 46 anos de idade: “Não sei bem da era, só se eu olhar nos meus documentos”, dona Do Carmo, filha de Marieta Cândido, e José Silveira dos Santos, nasceu mesmo na Ponta d’Água. O pai, ainda vivo, é agricultor, a mãe, morta quando ela tinha seis anos, era labirinteira. Foi criada pela avó materna, Francisca Cândido de Almeida, que fazia redes de corda, com quem ela aprendeu o ofício.

Há quarenta anos atrás, as redes eram pouco vendidas, em Beberibe, na feira de Cascavel, e na Sucatinga, onde dona Marieta, mãe de dona Do Carmo, também ia vender seus labirintos.

Pequena, ela tem lembranças das viagens a Sucatinga, com as primas, tias e avó, que ela nunca esqueceu, como o momento da festa, a quebra de uma vida rotineira.

Aos vinte e três anos, ela se casou com Luís Freire, agricultor como seu pai, que planta feijão e milho, no chão onde vivem e que pertence a eles, e batata, de meia, nas terras de “seu” Pedro Colaço.

A família tem três cabeças de vacas, já teve mais, mas foram vendidas. Também cria umas galinhas, que “vadiam” pelo terreiro.

Das três filhas mulheres, apenas uma faz redes, Eliene, que mora em Fortaleza, na companhia da irmã Eliângela. A outra, Elisângela, com um filho bebê, mora na companhia dos pais. O único filho homem, Ednardo, hoje trabalhando em uma fábrica na capital, também faz redes, e a ajudava muito. Ela sentiu falta dos filhos, mas eles precisavam “melhorar de vida”. O marido também sabe trabalhar no tear, “e de primeiro ajudava, mas, ultimamente, nunca mais ajudou, não”.

Dona Do Carmo estudou pouco, até a segunda série, e diz que hoje tudo está mais fácil, “no meu tempo era mais difícil”. Ia estudar “no terreno dos padres, perto de Beberibe, a pé, todos os dias”. Hoje, ela diz que o Ponta d’Água tem escola, posto de saúde e a vida melhorou, ela avalia.

DA PALHA DA CARNAÚBA

O primeiro registro que se tem da carnaúba é de Jorge Marcgrav, em um livro publicado em Amsterdam, Holanda, em 1648, mas, segundo Câmara Cascudo, seu grande estudioso foi o doutor e padre Arruda Câmara.

A carnaúba se estendia, no seu auge, pelos vales do Jaguaribe, Acaraú e Coreau, e pela região litorânea de Caucaia a Camocim.

A cera, já foi uma das principais pautas de exportação do Ceará, serviu, no passado, como matéria prima para velas, e hoje tem aplicação em produtos de alta tecnologia, como cd's, "chips" para computadores, isolantes para naves espaciais, filmes, fabricação de ceras e vernizes, embalagem de doces e gomas de mascar, revestimento de cápsulas, e em múltiplas utilidades, com a vantagem de ser um produto natural, renovável e ecologicamente correto.

A carnaúba dispensa cultivo, vinga onde tem água, ou em terrenos arenosos, leva de seis a oito anos para atingir a fase adulta, e o corte das folhas, para a retirada da cera, e que servirão para o artesanato, não é predador, estimulando um ciclo natural, onde a palmeira balança suas palmas, como um símbolo vegetal da região.

Indiferente a esta discussão sobre exportação, ecologia, natureza e cultura, Dona Do Carmo compra os fios de "ticum" de um rapaz, que vem da localidade de Andreza, para vender na Ponta d' Água, e, outras vezes, adquire os fios de um fornecedor do Cruzeiro.

O ticum, feito do olho da carnaúba, custa dois reais e cinqüenta centavos o quilo.

É quando entra a terceirização, e Dona Do Carmo entrega os fios para o que ela chama de "trabalhadeiras", duas mulheres que sempre fazem o ticum para ela: "comadre Teresinha e Fransquinha", as "meninas", como ela chama.

Depois de pronta, a embira deve ser "pelada", para retirar o excesso de pêlos desordenados, e aí ela começa a tecer a rede.

Uma rede grande, que mede quatro metros,

leva 5 kg de embira; a média, de três metros, cerca de 4 kg; e a pequena, ela deixou de fazer, e desativou o tear, "porque tava me empantando muito e eu custo a fazer rede pequena", levava 3 kg de ticum. Cada novelo tem, em média, um quilo de embira, pronta para ir para o tear.

A corda é tecida na coxa. Quem trabalha muito pode se ferir, se tiver a pele fina. Se o "couro" for grosso, calejado, acostumado ao serviço pesado, "não tem importância, pode fazer que não fere mais, não".

Para trabalhar, mais rapidamente, é necessário molhar a coxa. O excesso d'água, no inverno, pode fazer com que as redes mofem ou com que a embira escureça e fique roxa. Para vender bem, a rede deve ser clara, como a tecida no verão.

Ela diz que uma pessoa "boa mesmo" faz um quilo de corda por dia, "tem umas que passam dois dias, outras passam três para fazer um quilo de embira".

Ela sabe fazer, tem o domínio de todas as etapas do processo, mas ganha tempo se outras artesãs preparam a embira para ela.

É grande o número de "redeiras" na Ponta d' Água, onde quase todas as mulheres tecem, mas o ofício não é feminino, e os homens são ágeis, porque também tecem redes de "nylon" para a pesca e, quando querem ou quando precisam, se revezam no trabalho e participam, quando não estão na roça.

TECENDO A TRAMA

O tear de dona Do Carmo fica numa latada, no quintal de sua casa, em meio a coqueiros e cajueiros, que dão o tom da vegetação rala do nosso litoral.

A Ponta d' Água, às margens da lagoa do Uruaú, a maior do Estado, tem peixe farto, o cará, que eles pescam, e vai constituir a "mistura" de suas refeições.

A farinha de mandioca é feita lá, nas "casas", de modo bem artesanal, também no verão, envolvendo toda a comunidade.

A cajuína, outro produto com a marca registrada

cearense, deve esperar pela safra dos meses de setembro e outubro, quando o suco translúcido, depois de decantado com a cola, é engarrafado, vedado e cozido.

Ela sabe fazer tanto a farinha como a cajuína, mas gosta mesmo é de tecer suas redes de ticum, nos quatro mastros de pau-ferro, enfiados na areia, onde são colocadas, transversalmente, duas guardas da mesma madeira.

A agulha, grande, de umburana ou do tronco do jenipapo, é feita por um artesão da comunidade, o “seu” Renato.

Primeiro, ela vai colocando as cordas na vertical, depois, com a agulha, onde está enrolada a embira, vai tecendo no sentido contrário, e o “corpo” da rede vai ganhando forma.

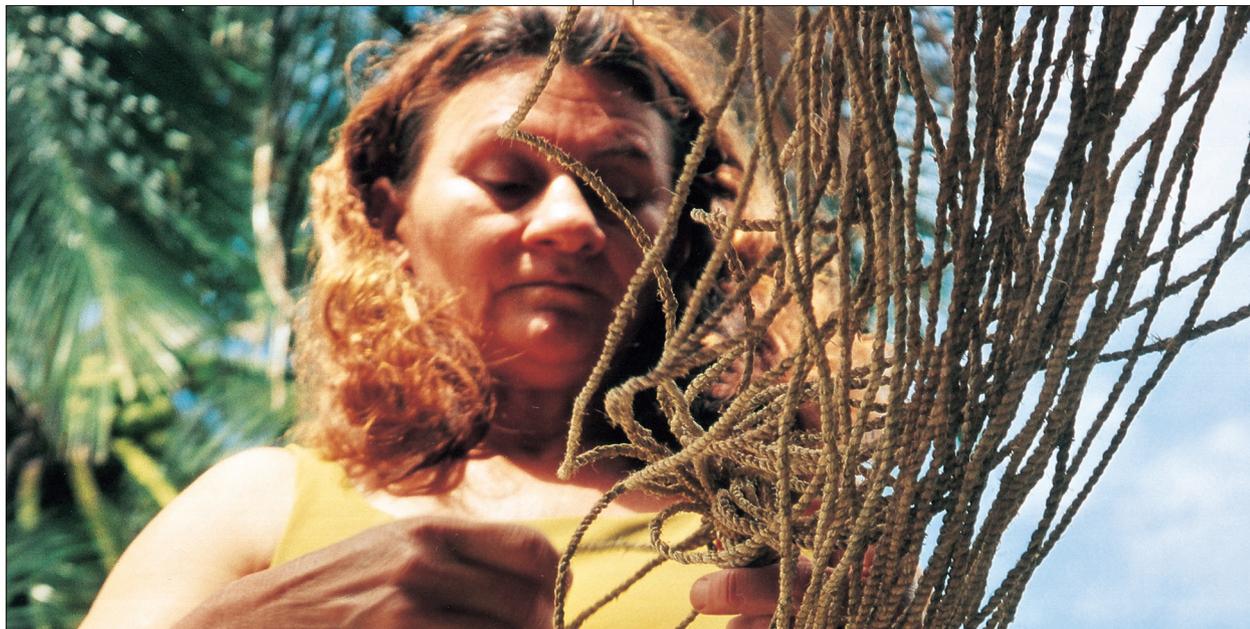
Dá trabalho, ela não nega, principalmente se o ponto da trama for “mais miúdo”, como muita gente gosta, porque acolhe melhor o corpo.

A vantagem da latada, no verão, além do vento que sopra solto, e do contato com a natureza, é a possibilidade de interromper o trabalho, de deixar tudo no ponto para ser retomado depois. Quando chove, as coisas complicam, “a palha resfria, e a gente trabalha com ela, mas não é bom, não”.

Mas se não estiver chovendo, ela fica com sua rede “armadzinha”, sem medo que ela se molhe, e “no outro dia eu começo de novo. Eu só trabalho aqui”.

Pronto o “corpo” da rede, é a hora de fazer as mamucabas, tiras de embira que arrematam a trama principal e sustentam os punhos, e as varandas, feitas com a corda cabeluda, para dar leveza à rede, na hora do embalo.

Tem também umas redes que são todas cabeludas, mais trabalhosas “porque os fios engancham muito, a gente vai botando e penteando”. A dela é toda penteada por baixo, com as mãos mesmo, carinhosamente, e com muita prática.



Usa tesoura para cortar as embiras, linha não. “A gente faz o nó e pra não deixar empendurado corta as pontas”.

A rede de ticum é muito arcaica. Parte de uma relação, ainda mais atávica, da natureza com a cultura do que a rede de fio de algodão, tecida no tear de roca, que envolve mais procedimentos e mais técnica. Aqui é a palha da carnaúba, que domina a paisagem, que vai se transformar, pela mão do homem, na rede tão familiar a grande parte da população.

Dona Do Carmo não sabe bem quanto tempo leva para fazer uma rede, depende das interrupções para cuidar da casa, ajudar a filha Elisângela a fazer a comida, atender ao marido e, principalmente, dar atenção ao neto, que fica próximo ao tear, observando tudo, querendo, como é de direito, a atenção da avó.

DEITAR, DORMIR, VENDER

Dona Do Carmo diz que a rede é macia, e tem gente que não apenas faz a sesta e se embala na varanda, mas dorme a noite inteira nela. Cita o exemplo de uma tia, que não abre mão desse prazer.

Ela diz que, mesmo nova, ela é macia e “depois vai amaciando mais”, e garante que “mesmo a cabeluda não dá coceira, não”.

Para isso, o pó do ticum deve ser bem batido e, quando se vai fazer a embira, se bate ainda mais para retirar qualquer vestígio de pó, deve estar sendo exportado, valioso demais que é para ser jogado fora.

Dona Do Carmo pertence à Cooperativa dos Artesãos de Beberibe, desde a fundação da entidade, em 1985. Chegou a ser vice-presidente, mas reclama que todos aderiram, e foram saindo, aos poucos, ela ficou.

Diz, com indisfarçável orgulho, que tem a carteira guardada, tão bem guardada que não acha em meio a papéis, fotografias e documentos em uma gaveta.

É para a Cooperativa (Coparbe) que ela leva suas redes de ticum. “Deixo lá, aí eles levam para a Ceart”.

Depois de vendidas, ela recebe o dinheiro. Gosta quando vende umas duas ou três, porque bota a mão num dinheiro maior: “se vender uma só não dá nada, não”.

Ela diz que, às vezes, demora um pouco, mas acaba vendendo todas. Quem não quer uma rede armada na varanda?.

Em Beberibe, ela vende para o pessoal que tem casa nas praias do município, afamadas por suas falésias: “Em Morro Branco, tem um canto lá que ficam umas redes minhas, também”.

Dona Do Carmo compra o ticum e “fica guardado ali”, aponta para dentro de casa. Não tem um espaço próprio, e põe 30, 40 kg de fios no quarto de dormir. Manda fazer as embiras pelas “trabalhadeiras”, e vai tecendo suas redes.

Tudo por conta própria, nem sabe que existem linhas de micro - crédito que ajudariam a aumentar seu estoque, e a assegurar a matéria – prima, o ano inteiro, e não apenas na época do corte das folhas da carnaúba.

Mas ela se vira como pode. E até que se dá bem, apesar de tudo

Uma tentativa, que não deu certo, foi a de um hotel de luxo da região que adquiriu umas máquinas e chamou dona Do Carmo para tecer suas redes de ticum nelas, “pra ser mais fácil e mais ligeiro, mas encolhia tudinho” e não deu certo.

Os ticuns têm que ser emendados para fazer a corda e, infelizmente (ou felizmente), o trabalho ainda é artesanal. As máquinas talvez sirvam para fazer redes de linha de “nylon”, que muita gente fabrica, inclusive dona Do Carmo.

NA REDE

As carnaubeiras resistem, impávidas, e se atualizam. Os trançados seguem os padrões do “design”, e os “pães” de cera ganham, cada vez mais, novas utilizações. A extração se moderniza, mas a preocupação ecológica

persiste. Preocupa que as máquinas, ao processar a palha, inviabiliza a utilização artesanal.

Suas palmas balançam ao vento, como se embalam, nas varandas, as redes tecidas com seus fios, que chamamos de tucum.

A habilidade está presente em tudo o que é feito, o que o povo inventa, a partir de suas palmas. No romance indigenista, de sua fronde a jandaia, que chamava a índia, um dia se calou, porque “tudo passa sobre a terra”.





O COMÉRCIO À MODA ANTIGA

A Pharmácia e Drogaria Iracema, fundada no Ipu, em 1896, e a Casa Limeira, inaugurada, em 1932, no povoado que se formou em torno do açude Lima Campos, em Icó, são exemplos de um estilo de varejo.

Com sua fachada eclética, seu interior com cheiro de guardado, seus vasos e almofarizes, e as lembranças de seu fundador Thomaz de Aquino Corrêa (1861/ 1942), a Pharmácia é um marco na memória do comércio.

A Casa Limeira murcha, aos poucos, e desde que “seu” Francisco Limeira adoeceu, em 1996, as portas são mantidas abertas, em homenagem a ele. O estoque não se renovou, a clientela sumiu e muito do que está nas prateleiras deixou de ser fabricado.

É uma viagem no tempo e no espaço, dos contrafortes da Ibiapaba à ribeira dos Icó, entre bulas, receituários, almanaques, miadas de linhas, cortes de chitas e cadernetas, onde eram anotadas as compras feitas e os pagamentos efetuados.

O Ipu dava sinais de vitalidade, nas últimas décadas do século XIX, apesar da modorra quebrada pelo jogo de baralho debaixo do pé de tamarindo, pela banda de música de Ignacio Lourenço (Ti Nácio), e pela algazarra dos alunos da escola do Mestre Antonio. Nas noites sem lua, os lampiões bruxuleavam nos postes fincados, em torno da Matriz e nas entradas da cidade.

Diz a tradição oral que o primeiro vigário, padre Francisco Corrêa, nascido em Aracati, em 1814, e ordenado pelo Seminário de Olinda, trouxe a paz ao chegar, em 1843, ao lugar dominado pelos jagunços e pelo mandonismo e valentia das oligarquias.

Thomaz de Aquino Corrêa nasceu no Ipu, em 1861. Foi autor do hino da cidade (“Salve Ipu! Salve cidade/ Da Ibiapaba princesa!/ Salve a terra nova cidade/ Que desponta com grandeza”), e das Escolas Reunidas (“Mocidade, lutei com denodo/ Contra a treva que olumbra a razão/ Seja o lema do nosso estandarte/

Instrução. Instrução. Instrução”), das quais era inspetor.

Atuou no jornalismo, ainda no tempo das folhas manuscritas (“O Sol”, “A Brisa”), e com a chegada do impresso, colaborou com a revista “O Campo” (1917), “orgam do Sindicato Agrícola Ipuense”, e, em 1919, assumiu a direção do “Correio do Norte”, fundado no ano anterior. Autodidata, lia e escrevia em francês. Casado com Cândida de Castro e Sá, tiveram seis filhos.

Sua maior contribuição foi a instalação da Pharmácia e Drogaria Iracema, dois anos depois da chegada do trem à cidade (1894), como elemento de integração e de alavanca do progresso.

O farmacêutico notabilizou-se pelo espírito humanitário. Ao mesmo tempo homeopata e alopata, atendia a todos, a qualquer hora do dia ou da noite, e segundo vários depoimentos e registros, não cobrava consultas aos mais necessitados.

Vinha gente do Piauí em busca de seus cuidados. Quando de sua morte, em 1942, ganhou uma “Poliantéia”, publicação laudatória, em moda na época, de responsabilidade do Grêmio Ipuense, do qual foi sócio- fundador, e um busto em praça pública.

Foi dele a idéia de uma “avenida” para “embelezar a cidade”, onde as famílias pudessem passear aos domingos e nos “dias de gala”.

A Pharmácia Iracema teve três sedes: a da praça São Sebastião; depois, a da rua Coronel Félix e, por último, desde 1930, o número 1194 da rua Major Liberalino.

AMPULHETA

Os papéis timbrados do receituário anunciavam “sortimento completo de drogas, productos químicos, especialidades farmacêuticas e acessórios de pharmácia”, e prometia aviar “receitas a qualquer hora”.

O Ipu não tinha médico (o mais próximo ficava em Sobral), e Thomaz de Aquino Corrêa, farmacêutico provisionado, exercia, legalmente, a profissão, como seu sucessor, o filho Edgard (1898/1977), iniciado, aos dezessete anos, na alquimia da botica.

E não apenas legalmente, mas com dedicação e competência, conforme atestam os textos da época, o testemunho dos mais velhos, e a própria manutenção da Pharmácia, como um tributo a seu fundador e a seu sucessor.

Com sua fachada preservada, a Pharmácia denota o cuidado e o respeito de seus descendentes, que mantiveram a tradição da botica. Primeiro, seu filho Edgard Corrêa, depois seu neto, Doutor Thomaz de Araújo Corrêa, nascido em 1923, formado pela Faculdade de Medicina da Bahia, em 1948, ainda em atividade, diariamente, na Maternidade e Hospital do Ipu.

Tudo continua como d'antes. O mobiliário denota o padrão da época, com sua madeira nobre, torneado e encaixe de detalhes. A balança de pesar fórmulas; depósitos de porcelana inglesa e almofarizes, para a manipulação dos medicamentos; o fiteiro, onde eram guardadas “a sete chaves” drogas como a morfina e a heroína, ingredientes, em doses ínfimas, para o preparo das poções.

PRESENTE

Hoje, a homeopatia foi vencida pelos investimentos maciços em pesquisa, publicidade e “marketing” dos grandes laboratórios, e a Pharmácia tenta se atualizar, com medicamentos genéricos, e toda uma gama de produtos de ponta.

O Dr. Thomaz de Araújo Corrêa faz questão de dizer que fez sua “residência médica” na farmácia do pai Edgard e do avô Thomaz de Aquino.

A ética dos Corrêa se reflete na fidelidade dos

empregados. Um deles, Francisco Alves de Souza (1930/2001), “seu” Chico da Farmácia ou Chico Cabeça Branca, trabalhou mais de quarenta e quatro anos com a família.

Atualmente quem toca o balcão é Jesualdo Aires Martins, avesso a entrevistas, que dá pistas, indica quem deve ser ouvido, sempre com atenção e evitando os holofotes.

A Pharmácia Iracema se inscreve como exemplo de um tempo que se foi, o das boticas, de uma medicina exercitada em consonância com o juramento de Hipócrates: humanista, para resumir em uma única palavra.

Os reis taumaturgos, que ocupavam o trono por direito divino, eram tocados pelos doentes para obter a cura. Hoje, muitos médicos, pragmáticos, usam a profissão como trampolim para carreiras políticas.

Evidentemente, a atitude dos Corrêa é outra, atropelada pelos planos de saúde, pelas filas de atendimento, e pelo desmascaramento, até certo ponto recente, de remédios “fabricados” por grandes laboratórios, utilizando farinha de trigo como princípio ativo.

A Pharmácia abre suas portas, todos os dias, e impressiona como o cenário de um teatro de época, pelo respeito à memória, pela imponência do mobiliário e do equipamento, e pela elegância que se perdeu, de vez, nas “drugstores”, misto de lojas de conveniência, guichês de pagamentos e casas lotéricas.

CASA LIMEIRA

Além da seca, 1932 trouxe a inauguração do açude Lima Campos, no Icó.

O armazenamento d'água visava a empregar a mão-de-obra flagelada, fixá-la à terra e colocar em ação os planos da Inspetoria de Obras contra as Secas, fundada em 1909 (depois Ifocs, mais tarde Dnocs). Hoje o discurso é de convivência com o semi-árido.

Em 1932, fundou-se um estabelecimento comercial, no misto de povoado e canteiro de obras, cujo proprietário era o empresário iguatense Manoel Alexandre.

As lembranças se diluem, o consumo se modificou e levou de roldão quem não soube (ou não pôde) acompanhar a voragem do tempo.

No balcão, um jovem nascido no Icó, em 1920, chamado Francisco Custódio Limeira Silva, que comprou a loja, e mudou a razão social, adotando seu nome de família e iniciando um novo capítulo de sua vida e do comércio do sertão.

A Casa Limeira gravitava em torno do Dnocs, de quem era o grande fornecedor. Foi criada em função do açude, floresceu por conta do povoado, elevado à categoria de distrito, já em 1933.

Em 1954, Limeira casou-se com Maria Zélia, da família Ricarte de Sousa, de Orós, quatorze anos mais

nova, e o casal nunca teve filhos.

Empresário com visão de futuro, ele foi dono da primeira bomba de gasolina do distrito, da distribuidora Atlantic; torrou e moeu café, comprado do IBC (Instituto Brasileiro do Café), empacotado e vendido com a marca “Lima Campos”.

Foi dono de um Studebaker, de uma Rural, de um Jeep, no tempo em que tinha terras no perímetro irrigado e precisava transportar mercadorias. Por fim, optou por um carro de passeio e, para manter a tradição, que parou no tempo, tem na garagem um Corcel 1982.

Na luta pela emancipação política, Lima Campos chegou a ser elevado a município, em 1963, e foi extinto, em 1965, antes de ser instalado.

A campanha pela autonomia política é permanente e Dona Zélia diz que as dificuldades começam pelo corte do sinal da antena parabólica, com o atraso do pagamento à Coelce, por parte da Prefeitura



de Icó, que os impede de ver tevê, e por aí desfia um rosário de reclamações.

DE UM TUDO

A Casa Limeira tinha que vender “de tudo um pouco” e não podia se especializar. Não existia nada em Lima Campos, e ela precisava ser farmácia, vender ferragens, tecidos, cereais, “uma salada mesmo”, diz dona Zélia.

Nas caixas que formavam o balcão, arroz, açúcar, feijão e farinha de Campos Sales. A rapadura, vinda do Crato, ficava acondicionada em um grande depósito de madeira, que ainda resiste ao tempo.

Devoto de São Francisco, cuja estampa entronizou com destaque em sua loja, Limeira cuidou de tudo, com muita determinação, até começar a perder a memória, processo que se acentuou a partir de 1996.

Nos lapsos de lucidez, ele pede para ir até lá, se senta na cadeira, como no tempo em que trabalhava, vê o tempo passar e Dona Zélia mantém a loja aberta, exclusivamente, por causa dele.

Hoje, a Casa Limeira não vende praticamente nada, e algumas compras continuam a ser feitas, para não contrariá-lo.

No auge, os tecidos eram comprados na Casa Blanca, Esplanada ou Casa Lazar, em Fortaleza, ou de algum caixeiro viajante que fazia escala entre Iguatu e Icó. As peças de chita, empoeiradas sobre o balcão, têm mais de quinze anos.

Já as roupas de cama, mesa e banho, da marca Santista, eram adquiridas nas Casas Pernambucanas, que ainda que ninguém pudesse acreditar, um dia quebraram.

A fábrica dos palitos Monroe também não existe mais.

A perfumaria vinha dos balcões da Casa Bachá e dos Armazéns Guarany, e o sabonete Alma de Flores tem um cheiro de passado.

O papel de seda é dos poucos produtos que tem saída, talvez para as “arraias”, quando sopram os ventos, e para os festejos juninos.

Não vendem mais botões, como antigamente, quando os alfaiates usavam muitos deles nas camisas e ternos, mas restou um bom e antigo estoque.

Os anzóis eram muito procurados quando se pescava mais no açude. Hoje, a pesca praticamente se acabou, ela diz, contrariando a animação dos finais de semana, com a população do Icó e do Iguatu fazendo do Lima Campos o seu balneário.

No alto da estante, panelas e cuscuzeiras de alumínio marca Ironite, que “não são tão antigas, assim”, diz dona Zélia, lutando contra o tempo e o esquecimento.

As compras chegavam a Lima Campos por meio de transportadoras. Apenas alguns produtos menores e mais leves eram levados no carro deles.

O casal vive de rendas e da aposentadoria, que lhes assegura um padrão de vida digno, e é proprietário de um sobrado, no centro histórico de Icó, onde mora uma irmã de “seu” Limeira.

NO MUSEU

Dona Zélia já recebeu proposta para trocar o mobiliário da loja por um novo e não aceitou se desfazer de parte de sua vida.

Diz que doará tudo, de bom grado, para uma instituição cultural, “um museu do comércio”, por exemplo, quando a casa encerrar de vez suas atividades.

Estranhamente, as pesquisas sobre o comércio cearense e a cobertura da mídia passaram ao largo da Casa Limeira.

A caixa registradora, imensa, de alavanca, onde era preciso dar corda para abrir as gavetas, sintomaticamente se quebrou e, encaixotada, nunca foi para o conserto.

Parte das vendas era feita por meio de cadernetas,

onde os Limeira anotavam e especificavam tudo, que seria pago pelo Dnocs, cabendo o saldo aos operários.

A loja não se beneficiou da construção do Orós, mas sentiu os reflexos do esvaziamento e extinção da autarquia, no governo FHC (1995/ 2002).

“Pessedista” (adepto do Partido Social Democrata, extinto pelo golpe de 1964) de carteirinha, seu Limeira sempre apoiou os candidatos do partido, mas nunca quis concorrer a cargos eletivos, apesar das pressões e sugestões da cúpula e da provável aceitação das bases. Mas ele dava as cartas em Lima Campos, como um de seus “coronéis”.

Seu Limeira, hoje, lança um olhar perdido, fixando um ponto longínquo, como quem já partiu, numa viagem sem retorno.

BULAS E CADERNETAS

A importância do comércio se acentua, à medida em que a agricultura sofre os efeitos das secas, e a industrialização se faz com cooperativas à margem dos direitos trabalhistas, e com equipamentos montados em galpões, para ganhar isenções fiscais.

Em meio a referências a um passado nostálgico, as tradições podem ser mantidas, não apenas como fachada, apesar do travo de uma colher de óleo de rícino ou da panacéia que eram as Pílulas de Mattos.

A Casa Limeira tem para vender histórias de vidas, em meio à poeira do esquecimento, e sob o impacto das secas. Uma alegoria do comércio cearense, em sépia, como nos velhos almanaques, folhinhas e nos reclames de “meia barra do sabão Pavão”.





O CORDEL DE LUCAS EVANGELISTA

Dizer que a trajetória de Lucas Evangelista daria um cordel é pouco (e óbvio). Sua vida tem muito de estratégia de sobrevivência para sair da enxada e fazer o “show” das praças, como um jogral contemporâneo.

Curioso que ele venha de Crateús e não de Juazeiro do Norte, principal pólo dessa manifestação em sua versão impressa.

Interessante como ele consegue trabalhar a tradição, se apropria das tecnologias, dos formatos do “show-bizz” e mescla o popular com o massivo.

Com o folheto, fita cassete, “cd”, viajando sertão afora, empunhando uma viola, ao microfone das rádios, fazendo dupla com Luzia Dias e compondo canções com as quais seu público se identifica, Lucas Evangelista é um nome respeitado no campo da oralidade, pelo talento, persistência e sagacidade para acompanhar a dinâmica da cultura.

Lucas Evangelista nasceu na localidade de Lameirão, “pertencente a Ingá, que antigamente era Piauí”, município de Crateús, dia 6 de maio de 1937.

O pai, Josias Miranda, morreu quando ele tinha cinco anos; a mãe, Maria Lucas Evangelista, se foi há uns quatro anos. O casal teve outro filho, Pedro Evangelista, nascido em 1939.

A família gostava muito de poesia, dos folhetos de cordel. “Era só o que eu ouvia, minha mãe cantando a história do Pavão (Misterioso) e meu pai recitando ‘Juvenal e o dragão’. Fui aprendendo aquelas histórias todas: aquilo ficou bonito na minha cabeça”.

O pai, pequeno proprietário de terras (“eram muito poucas”), que ele mesmo cultivava, morreu de “sezão”. Venderam o que ele tinha e foram para Independência, a terra da mãe, “do povo dela”, e de lá seguiram para Pedra Branca: “ficamos naquela vida de agricultor do sertão”.

A mãe tinha que se sujeitar “a raspar mandioca, fazer farinha e apanhar feijão, no tempo do inverno”.

Lucas estudou pouco e confessa que foi sempre “muito relaxado”. Devido às dificuldades financeiras da mãe, “freqüentei um pedaço aqui, um pedaço acolá, tudo pela metade, porque naquele tempo ninguém tinha essas facilidades que se tem hoje em dia”.

As primeiras lembranças são do tempo em que ia espantar passarinhos e cantar versos para os meninos da fazenda, às vezes aboiando. “Pensavam que eu tava cantando porque tinha decorado, mas eu tava era inventando as histórias...”

PROFISSÃO

O que era feito como brincadeira tornou-se meio de vida. Lucas não tinha mesmo vocação para a agricultura, seu espírito era livre, nômade, como os trovadores de feira.

Quando tinha por volta de quatorze anos, a mãe se mudou para Fortaleza, “depois de ter descido esse sertão todinho”.

Lucas passou a trabalhar na fábrica de tecidos São José e comprou o primeiro violão de um evangélico, que lhe ensinou “umas posiçõesinhas, a acompanhar para o meu gasto”.

Adquiriram uma casinha na beira da praia, no Pirambu.

Mas não dava para viver de poesia, e Lucas, ajudante, depois fiandeiro, ficava aturdido com “aquele zum-zum da fábrica” e quando trabalhava à noite, para fazer um extra, contrariando a lei que protegia os menores, sonolento, “sentia a poesia em ebulição e começava a fazer versos, tudo que vinha na minha cabeça eu cantava e depois passava para o papel”.

Os primeiros versos foram a partir dos contos de fadas. Mas “eu era invocado mesmo com histórias de aventuras, negócio de brabeza desses cabras bons

do sertão, história de moça bonita casando com cabra valente”.

Escreveu “Os sertanejos”, “Os valentões de Maria Pereira”, mas considera “que eu botei mesmo pra valer foi quando fiz ‘A Princesa irmã da cobra’ história que minha mãe contava na boca da noite, debulhando feijão e me botando pra dormir”.

Lucas mostrou o verso a um rapaz, dono de uma tipografia, cujo nome ele esqueceu, que o imprimiu “parecendo com romance de cordel”. A partir daí, passou a publicar seus trabalhos na Tipografia Graças Fátima, de Joaquim Batista de Sena, à época ainda funcionando na Floresta (hoje Álvaro Weyne).

ROMANCES

Serviu o Exército, voltou, acertou as contas com a fábrica e disse à mãe que ia vender folhetos na praça.

O primeiro dia a gente nunca esquece: ele chegou às 5h30 da manhã, na Praça dos Leões, botou sua malotinha e teve que agüentar a ironia de Sebastião Bernardino, autor da “Louca da Cruz”, que olhou para Lucas e disse: “esse aí é novato”, riu e perguntou se tinha feito muito frio à noite, insinuando que ele tinha dormido na praça.

Lucas não se fez de rogado e começou a cantar, a roda foi se formando e ele deu o primeiro “show” de sua vida. Cantou o romance no peito, sem irradiadora, com direito a interrupção, no melhor da história, para forçar a venda, estratégia a que recorre a maioria dos vendedores de folhetos.

Considera-se um “poeta-camelô” porque vendia romance e tudo o que aparecesse, além de fazer serenatas, contratado pelos amigos que queriam impressionar as namoradas, com seu vozeirão e seu repertório romântico.

Ainda chegou a vender folhetos do suicídio de Getúlio Vargas, em 1954, e do assassinato de Dom

Expedito Lopes, bispo de Garanhuns (PE), pelo padre Hosana, e conheceu Moisés Matias de Moura, o “cabo velho do trânsito”, vendendo cordéis nos pontos de ônibus.

O violão do “crente” foi adaptado para viola, recebeu seis cordas e logo ele comprou uma viola nordestina para fazer cobertura à outra, “minha tonalidade é diferente da afinação dos outros violeiros”, o que dá um efeito especial na hora das gravações, quando são superpostas e mixadas.

Acrescentou em sua bagagem as letras das canções que compunha, como a “Carta de um marginal” e a “Canção do Sentenciado”, história de um pai que matou o filho e a mulher, por engano, e que fazia o povo chorar na praça, com a força do folhetim cantado, que chegou a ser plagiado, em Juazeiro da Bahia.

PÉRIPLO

Lucas vestia-se a caráter: camisa xadrez, calça “far-west”, bota até o meio da perna e chapéu de massa. No que ele considerava “praças finas”, o terno azul ou branco, sapato branco, fazendo dupla com o irmão Pedro, que “veio para trabalhar mais eu”.

Em Fortaleza, o “palco” eram as praças José de Alencar, da Estação e ao lado do Mercado São Sebastião: “nós dois fechava o trânsito”.

As viagens pelo interior, agora como violeiros, e não mais em busca de trabalho nas fazendas, passavam por Baturité, Redenção, Acarape, “começamos a subir pra Quixadá, Quixeramobim, Pedra Branca, Boa Viagem, subimos a Serra Grande, cantamos em São Benedito e Ubajara e começamos a atacar Aracati, Limoeiro do Norte, Tabuleiro (‘terra de muitos poetas’), Russas, Morada Nova, vixe, esse mundo todinho”.

A mãe continuava no Pirambu, e ele ia sempre em casa, “deixar um dinheirinho”.

Começaram as viagens para o Piauí, onde ele

quase morou, e ficava se correspondendo com dona Maria.

Casou-se, em 1959, em Pentecoste, com Raimunda Xavier, tiveram um casal de filhos (Lucilane e Luciléa), o casamento se desfez e ele partiu para outro, em 1977, com Doralina Aires, de Goiás, que lhe deu duas filhas (Linda Léa e Márcia Linda), ambas nascidas em Brasília, onde ele viveu doze anos.

A ida para o Planalto Central fazia parte da sina. “Cheguei em Brasília andando demais, ralando muito, e tudo o que acontecia, amanhã eu tava vendendo na praça, em Ceilândia”. Foi quando começou a gravar e a vender fitas-cassete, por volta de 1975, incorporando novas tecnologias.

Em 1980, veio a gravação do primeiro disco, uma “bolacha” com o selo RN (de Raimundo Nonato), em São Paulo. Foi o violeiro Zé Francisco quem lhe convidou para entrar no estúdio. A partir da estréia com “Aboios e canções de viola”, Lucas gravou “Poemas de Cordel”, “Viagem pelo Brasil” e outro com o irmão Pedro: “fiz tudo para enaltecer meu irmão, pro disco ser dele”.

Zé Francisco era corrosivo: “as coisas do Lucas é tudo desafinado, parece uma lata velha batendo”, mas se curvou ao talento do violeiro: “mas quando chega nos arremates fica tão bonito que a gente se encanta”.

IRMÃO

Lucas mandou buscar o irmão em Independência para trabalhar com ele em Brasília. “Meu irmão é daqueles que esmorecem, mas é muito poeta, muito artista, muito trabalhador”.

Pedro hoje mora em Fortaleza, é comerciante na Granja Portugal, mas fazendo dupla com o irmão, Cosme e Damião, violas em punho, cantaram por este mundo afora.

Foi Lucas quem o ensinou a tocar e retocava os

versos e composições que o irmão fazia: “vombora pra frente, tem que ficar bonita”.

As cantorias duravam uma noite inteira. Lucas exagera e contabiliza “entre mil e mil e quinhentas pejejas”. E ainda programas na rádio Poty e depois na rádio Educadora, em Crateús. Lucas exagera e contabiliza “entre mil e mil e quinhentas pejejas”.

Um dia, veio a idéia de comprar uma kombi e transformá-la num misto de casa e barraca para a venda de folhetos, fitas cassete, discos. Instalou auto falantes, fez mostruários, comprou geladeira, televisor, utensílios de cozinha e saiu por aí, fazendo o Brasil.

Veio a segunda Kombi, que serviu de modelo para a do poeta e cantador Juvenal Evangelista, radicado no Piauí, morto em 2000, que adquiriu mais de 500 discos de Lucas, o levou para programas de rádio e se tornaram grandes amigos.

A terceira kombi, cheia de folhetos e discos, dirigida pelo irmão, capotou no Maranhão, pegou fogo e Lucas não gosta muito de falar no assunto, ainda que já esteja com um quarto veículo, desta vez uma Santana Quantum, vermelha, ano 1987, instrumento de trabalho tão importante quanto a viola.

Difícil encontrá-lo em casa. Impossível saber quanto rodou por este mundo levando alegria e lágrimas, emoções que ele dosa como uma das fórmulas do seu sucesso.

PERFORMANCE

Lucas Evangelista foge dos rótulos e, versátil, faz (bem) um pouco de tudo.

Cordelista, com vários títulos publicados, sentiu que as pessoas estavam comprando dada vez menos folhetos. Seu último grande sucesso de vendas foi sobre a primeira versão da guerra do Golfo, em 1991, “fiz um romance de 32 páginas, assim que a guerra acabou e vendi 10 mil folhetos. O pessoal da roda reclamava que

já estava cansado de histórias de guerra, mas mudava de idéia quando ouvia a fita, diferente de tudo o que tinha ouvido”.

Violeiro, Lucas domina as modalidades da cantoria. Tem versatilidade para o mourão, martelo agalopado, galope à beira-mar, não recusou convites para apresentações em praças públicas e ao vivo, no rádio, até que se saiu bem. Em “alguns pegas muito apertados, rimava melancia com taquara”. Admite que a maior parte dos violeiros faz “balaio”, o verso pronto para dar idéia de agilidade. Diz que faz parte da profissão e desafia a quem faça determinadas modalidades sem uma preparação prévia.

Na tradição européia, compõe canções, cujas letras são impressas e vendidas, algumas com forte respaldo popular, como a “Carta de um Marginal”.

Foi bem sucedido no disco e suas fitas cassete

venderam à exaustão, mesclando declamações de folhetos, poemas e canções, até serem substituídas pelo “cd”, que se tornou acessível em pouco tempo.

Hoje, pode-se dizer que ele é um “show-man”, um performático.

Há sete anos, encontrou dona Luzia Dias, fazendeira em Catunda, viúva, nove filhos, dois mortos em um acidente (chorados na canção “Capelinha da Saudade”) “patroa” de cantorias, contratando duplas para se apresentarem nos terreiros e nas casas dos moradores.

Até que dona Luzia passou a cantar, estimulada por Lucas. Formaram uma dupla que se exhibe com muito sucesso nas feiras, festas de padroeiras e romarias.

O roteiro inclui Boa Viagem, Canindé, Juazeiro do Norte, sempre em viagens curtas, porque ela tem seus afazeres e o que ganha com as cantorias é simbólico, pouco para seu “show” e para seu padrão de vida.



Largou o rádio, depois de mais de quinze anos de programas, para não atrapalhar sua agenda e os novos folhetos estão sendo impressos na gráfica Aquarela.

Lucas Evangelista, intuitivamente, montou sua “indústria cultural” particular. O genro Roney Farias Lima grava e copia seus “cd’s” em um pequeno estúdio doméstico, com ajuda de um computador pessoal, e as viagens são fundamentais para seu empreendimento.

Tornou-se uma referência no sertão, por conta do mix que faz, do senso de espetáculo, da apropriação de outros formatos e da leitura (pessoal) feita do “show-bizz”, que os levou à Somzoom, onde a dupla emplacou o hit “Mototáxi”: “que diabo tem essa moto/ que só anda de galope/ com uma mulher na garupa/ beijando no meu cangote”, gravado pelo “Mastruz com Leite” e por Frank Aguiar.

Mas os grandes sucessos são as canções “A Rosa e o Cardeiro”, que conta a vida de Luzia, a melodramática “A Menina Sofredora” e o “Embalado do Charles Gomes”, que estourou nas emissoras de rádio dos Inhamuns.

MOTE

Quando ele começou a falar em Luzia Dias muita gente pensava que era ficção e, quando ela apareceu, disseram que era oportunismo dele, recorrer a uma mulher charmosa para manter-se nas paradas de sucesso. Lucas Evangelista passa ao largo dessas críticas com um riso maroto.

E se despede dizendo “minha mãe me viu chorar/ foi olhar eu tava cantando”, espécie de síntese/ manifesto de sua trajetória, no meio da praça, ao som da viola, onde o povo está.





FARINHA DE OUTROS SACOS

“A influência da farinha na alimentação cearense”, título de música irreverente de Falcão (disco “O dinheiro não é tudo mas é 100%”), poderia ser objeto de teses no campo da antropologia, da nutrição ou da agronomia, bem como de um mapeamento da nossa cultura imaterial.

A farinha de mandioca ou de “pau”, por oposição à farinha “do reino” (de trigo) europeia, esteve sempre presente, como uma das mais importantes contribuições indígenas ao nosso cardápio e a nossa sobrevivência.

A permanência das casas-de-farinha, em todo o Estado, é significativa dessa importância. Melhor dizendo, a farinha continua sendo um item insubstituível em nossas mesas, da paçoca ao pirão escaldado, da “cafofá” à farofa de leite. Para não deixar de falar na goma da tapioca, do grude e de tantas receitas em que, fresca, chegou às gôndolas dos supermercados.

Como cantou Luiz Gonzaga (parceria com Zé Dantas): “na farinhada, lá na serra do Teixeira,/ Zé Miguel no caititu,/ eu e ela na peneira”. Ou como diz o provérbio popular: “farinha do mesmo saco”.

A casa-de-farinha de seu Mazim (Vilmar Machado Santiago, 53 anos) fica no distrito de Dourado, município de Horizonte.

Tradicional, foi fundada por seu avô, João Machado de Almeida, morto em 1959. Depois passou para o pai de seu Mazim, João Machado Filho, morto já em 2003, e fica numa pequena propriedade de três hectares, que a família faz questão de manter como patrimônio e memória.

O curioso nessas casas-de-farinha é que elas têm um dono, mas são comunitárias. A de seu Mazim, por exemplo, faz farinha para toda a redondeza e para a família.

Como a mandioca é farta, tanto nos terrenos arenosos próximos ao litoral, quanto no sertão, eles têm muito o que trabalhar, do final da temporada de chuvas

até setembro, em média, três a quatro meses de farinhada por ano.

O pessoal da família dá apenas o óleo diesel para fazer funcionar o motor que tritura (“ceva”) a mandioca. Os outros, pagam uma pequena quantia, geralmente com farinha, pela utilização dos equipamentos, trazem parte da mão-de-obra (as “raspadeiras”) e remuneram os que exercem as funções de “cegador” e “forno”.

A casa nem sempre funcionou onde está agora, mas a família teve o cuidado de refazer a construção de alvenaria, mantendo seus espaços generosos, vãos livres, pé-direito alto, por onde circula o vento, varanda para depósito das cangalhas, dos caçuas de cipó-de-fogo e da mandioca, e o chão de cimento onde as mulheres, sentadas, trabalham enquanto brincam, contam histórias, riem, falam da vida alheia, ajudadas pelas filhas.

Infelizmente, elas não cantam. Nunca cantaram, diz seu Mazim, ao contrário das mulheres de Fedegoso (Bahia) ou do poema “O Puxadô de Roda”, de Patativa do Assaré, que fala destas casas como espaço de sociabilidade do sertão, das morenas bonitas com seus quicês na mão, dos namoros dissimulados e do trabalho solidário e festivo, lamentando que a modernização, representada pelo motor, tenha chegado para acabar com isso tudo. Felizmente, não acabou, se transformou, e continua presente em todo o Ceará.

ROTINA

Era o dia em que estava sendo feita a farinha de dona Maria Sandileuza, lá mesmo de Dourado, que levou cinco amigas “raspadeiras” (o trabalho exige, no mínimo, quatro), além de seus cinco filhos.

Chegaram lá às 6h30 da manhã, com sacos de raízes de mandioca (Manihot utilissima), garrafas térmicas com café, água, sucos, biscoitos, pães, adoçante,

tudo colocado em cima de uma mesa. Trabalhariam até as 16h30, quando voltariam para suas casas.

Sentadas no chão, cortavam a “cabeça” da “maniva”, que tem a consistência da madeira e “acaba com o moinho”, diz seu Mazim, com sua experiência de uma vida inteira. Depois, enquanto umas raspavam o lado da cabeça, outras ficavam com a ponta (que chamam de “capote”).

É preciso que uma boa quantidade de mandioca esteja raspada para começar a ser moída. Enquanto espera, seu Mazim, solteiro, nono filho do casal (a mãe dona Anália, 81 anos, ainda vive), reclama que, no ano passado, o preço da saca de farinha era um desestímulo ao produtor, mas depois o preço voltou a ser atraente, o que anima a produção e aquece o mercado.

As terras deles são férteis, tem água farta de uma cacimba, o que é necessário para a fabricação da farinha, e uma “levada, um riachozinho pequeno”, que corta os três hectares da propriedade, do mesmo modo que a estrada vicinal, asfaltada até Dourado.

Ele diz que a mandioca de Horizonte é boa e, exagerado, chega a considerar que a farinha e a goma que fazem são melhores que a de Cascavel, afamadas em todo o Ceará.

A mandioca raspada é colocada na caixa, que eles chamam de “banco”, e se acumula, na expectativa do acionamento do moinho.

Antigamente, a “roda” é que fazia o serviço, e seu Mazim ainda mostra as marcas da engrenagem de pau, movida pelo “puxadô”, mas foi preciso dar um ritmo mais ágil ao “aviamento”, e veio o motor a diesel, como uma concessão à modernidade.

Chegou a hora de ligar o motor, que encheu, com seu barulho sincopado e monótono, a manhã de muito sol, das mulheres que brincam, como se fossem meninas, enquanto as cascas de mandioca se acumulam no chão.

CAITITU

Seu Mazim explica que a “bola”, a engrenagem que tritura a mandioca, é de metal, com relevos que ele chama de “tarisca”. É o que ele manipula, ainda que esta função seja do seu Francisco. A engrenagem é também conhecida por “caititu”.

Hoje, o trabalho é rápido. A massa resultante da trituração ou “ceva” da mandioca cai no “cocho”, um depósito de madeira rústica, onde se acumula, sendo mexida e retirada pelo “cevador” com o auxílio de uma pá.

De lá, a massa acondicionada em sacos plásticos, - que eles chamam de “panos”, embalagens das quais são retiradas as costuras - é empilhada no tabuleiro de prensagem, feito com dormentes de via-férrea.

As pilhas podem chegar a quatro ordens (de dois sacos cada uma delas), sendo o mínimo de três camadas de seis sacos. Se forem colocadas apenas duas ordens (quatro sacos), o ferro do fuso não alcança o tabuleiro de prensagem, e por conseguinte não pode pressionar os sacos, e a massa não enxuga, comprometendo todo o processo.

A prensa que já foi de madeira de lei é que vai servir para retirar a “manipueira”, líquido leitoso, amarelado, que se acumula numa caixa por baixo de onde estão os sacos.

Lá, ela é decantada, a cortiça é retirada, o líquido escorre por um cano para o quintal e a goma fica depositada na caixa.

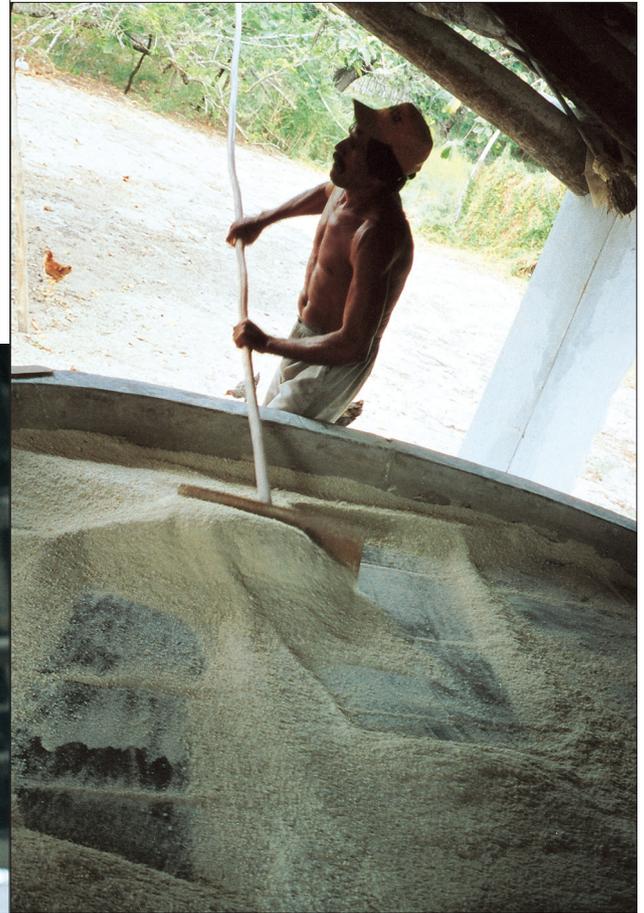
O senso comum ainda teme a “manipueira”, diz que ela mata o gado na hora, se ele ingerir o líquido, por conta da concentração de ácido cianídrico. No Pará, ela é utilizada como base para o tucupi, depois de cozida com folhas de alfavaca e jambu, e, no Maranhão, serve para o preparo da tiquira, aguardente de origem indígena com alto teor alcóolico.

Existem estudos de que ela é herbicida, inseticida, fungicida, bactericida e fertilizante, com

a vantagem de ser natural, em tempos de recusa aos agrotóxicos e de valorização dos produtos orgânicos, que pretendem acabar com seu desperdício.

Os sacos ficam uma hora e meia na prensa, e a massa vai depois para o tanque.

A goma, misturada com água, em recipientes feitos com pneus reciclados, passa por sucessivas filtragens, em armações de quatro metros, com tecidos sintéticos que eles chamam de “volta ao mundo”, esticados em varas



de madeira, para retirar os resquícios da manipueira, a parte amarela que fica por cima, a “borra”, antes de ir para o sol. Uma velha caldeira de metal, do tempo em que o velho João Machado tinha engenho de cana, ainda resiste, e cumpre algumas funções nessa etapa de lavagem da goma.

E ela fica no sol até secar, em tabuleiros de madeira, forrados de plástico, porque eles não tem pressa em trazê-la para o forno.

LENHA

A massa da farinha vai para um forno a lenha, de alvenaria, redondo, cuja temperatura precisa ser bem controlada, para se obter uma qualidade uniforme do produto.

A abertura do forno, que dá para fora da construção, recebe as lenhas, mas a farinha só começa a ser assada quando a lenha virar brasa. É preciso muita ciência, diz seu Mazim.

A farinha assa durante três horas, mexida com o rodo, sem parar, no forno pilotado por seu Manoel Gomes. A madeira do rodo pode ser cajueiro, mangueira ou “madeirit”, que é o compensado industrial. A vara, longa, é sempre de pau d’ arco.

Seu Manoel Gomes é direto: “o cabra tem que colocar isso aqui e ir mexendo até ficar seco. Quando ficar seco, o cabra tira”.

Ele trabalha de terça a sábado, quatro fornadas por dia, durante quatro meses. E não pode deixar de mexer, senão a farinha “grola”, e fica quase tapioca. O “aviamento” faz em torno de cento e vinte quilos de farinha por dia.

Uma placa de metal, na chaminé, controla, manualmente, a temperatura.

Para o forno ficar mais quente, fecha-se a tampa, mas só quando a lenha virar brasa, senão a fumaceira compromete a qualidade da farinha.

É a temperatura que controla o tipo de farinha que se obtém: quanto mais quente o forno, mais grossa ela fica.

Em Dourado, eles preferem a farinha mais fina, vendida na feira de Pacajus, aos domingos, e em Horizonte mesmo. Muitos donos da farinha guardam-na para consumo próprio. Outros preferem vender nos armazéns ou no mercado, em maiores quantidades, principalmente agora, quando o preço está bom.

Mas a goma é melhor cotada no mercado, o que não evitou a invasão da similar feita em Santa Catarina,

que eles são unânimes em reprovar, por instinto de defesa, mesmo.

Ainda em Dourado, um rapaz chamado Joacir faz petas, em pequena quantidade, comercializadas mesmo em Horizonte.

Outra vez seu Mazim explica que o “beiju” é feito da mistura da goma com a massa da farinha. Para eles, tapioca e “beiju” sem coco “não prestam, não”. O coco, eles arranjam por lá mesmo, e, quando não encontram, compram do que vem do litoral.

MODO DE FAZER

A massa sai dos sacos embolada, depois da prensagem, e deve ser peneirada antes de ir para o forno. A peneira é de metal e tem a malha larga: “fina não dá certo, não”, faz questão de reforçar seu Mazim.

A casca da mandioca varrida, cuidadosamente, pelas mulheres, quando acabam o trabalho, e ensacada, vai ser aproveitada para alimentar o gado.

Seca, é misturada com capim e ração, mas não pode estar quente, ainda abafada em sacos plásticos, o que seria tão fatal para o gado como a “manipueira”.

A entrecasca é chamada de “cruceira”, o que sobra do moinho e não passa na peneira, e serve para a engorda dos porcos.

Diz a tradição que a mandioca muito velha fica fofa, e a farinha, que resulta de seu beneficiamento, tem a coloração amarela.

Se o trabalho de cortar e descascar é feminino (em Horizonte, pelo menos), o comando do “caititu” e do forno são tarefas dos homens.

A massa precisa ser lavada no ponto certo, senão a farinha não presta. A farinha precisa de um pouco de goma, para dar a liga.

A goma também não pode ser feita só da “manipueira”, precisa de um pouco da massa da farinha, também lavada, e, depois de seca ao sol, também vai para o forno.

Interessante que a goma é assada quando termina a sessão da farinha, com o forno ainda quente, mas “desligado”, ela é bem espalhada e assa a noite inteira, sem que seja necessário o uso do rodo.

No dia seguinte, bem sequinha, ela é retirada para que se asse a farinha, e assim até o último dia da farinhada.

Junto ao forno, um depósito que tem a função de esfriar a farinha, que ali se acumula, até ser ensacada, e ir para as mãos dos donos.

FESTA

Por isso, a tradição de comemorar o fim da farinhada com uma grande tapioca e um grande “beiju” fica mesmo para o último dia.

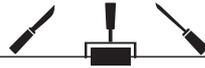
É quando eles fazem a festa. Todos que participaram são convidados e se achegam. A alegria é misturada com a saudade, mas com a certeza de que tudo será retomado no próximo ano, depois das chuvas benfazejas, quando todos estarão juntos, novamente, para atualizar um ritual de séculos, que é trabalho e é também lazer.

Nesse último dia, muitos cocos serão ralados, a massa será preparada, coletivamente, e todos brindarão com tapioca e “beiju”, quentinhos, a fertilidade do chão, a ciência herdada dos primeiros donos da terra, esse nosso lado tão acentuadamente indígena, que durante tanto tempo foi escamoteado.

É capaz de seu Mazim não resistir à emoção e falar alguma coisa, vencendo sua timidez. As “raspadeiras” trarão maridos, filhos e filhas, que vão dar continuidade a este processo. “Forneiros” e “cevadotes” da região acorrerão à velha propriedade, dirigida por seu Mazim, com as bênçãos da matriarca, dona Francisca Felipe Machado, como consta do seu registro civil, ou dona Anália, como gosta de ser chamada, pela comunidade, por seus filhos, e pelos netos e bisnetos dos quais deve ter perdido a conta.

“Seu moço, uma farinhada/ foi durante a minha vida/ a coisa mais animada/ mais boa e mais divertida/ que eu encontrei na terra”, cantou Patativa do Assaré.





UMA VIDA ESCRITA NA MADEIRA

Praça do Cristo Redentor, ponto dos ônibus que fazem a linha Crato-Juazeiro, debaixo dos pés de ficus benjamins, os “velhos” se reúnem para jogar dominó. Walderêdo, Gonçalves muitas vezes, passa por lá.

Antes, poderia também estar na livraria de seu Ramiro Maia, à rua Senador Pompeu, que fechou, depois de quase setenta anos de atividades.

O mais certo é pegar um mototáxi e subir a ladeira íngreme da Caixa d’ Água, onde ele mora à rua Gérson Zábulon nº 100.

Aos oitenta e quatro anos completos, este grande nome da gravura brasileira, de todos os tempos, que gosta de receber, é sempre atencioso e conversa muito, revolvendo histórias do arco-da-velha, merece, como poucos, ser chamado de mestre.

COMEÇO

Walderêdo nasceu dia 19 de abril de 1920, na rua da Boa Vista, que hoje se chama Néelson Alencar, na cidade do Crato. Dizem que o Milfont, de seu pai José Gonçalves, que a mãe Maria Emília Oliveira herdou, por força de lei, veio de um ancestral Louis Charles, fugitivo da Revolução Francesa, de 1789, que teria se radicado no Brasil.

O pai trabalhava com madeira, “era mais carpinteiro do que marceneiro”, e foi com quem o menino se iniciou neste ofício.

Estudou pouco, não tendo passado da segunda série. Foi expulso da escola porque fez “um desenho um pouco pornográfico de uma mulher despida, uma celeuma na sala de aula. De lá pra cá, não ocupei mais professor, meu professor é o mundo...”

Saiu da escola e foi trabalhar. Walderêdo sempre quis levar um dinheiro para casa, pois a família era pobre e passou a vender apostas do jogo de bicho. O pessoal

da livraria Ramiro ficou freguês do jovem cambista mas, nesse tempo, o jogo era clandestino. Ele passou a prestar atenção no material escolar que a livraria vendia e, um dia, na volta às aulas, grande movimento de vendas, se ofereceu para ajudar. “Comecei no balcão da livraria Ramiro aí, nas horas vagas, ia para a gráfica, que ficava atrás, para imprimir tabuada e carta de ABC”.

Walderêdo aprendeu rápido o ofício, ao contrário do que pensavam seus patrões, e Luis Maia, que foi dono da livraria Renascença, em Fortaleza, o definiu como “o menino que nasceu com o tipo na mão”.

Em 1935, José Bernardo da Silva (1901/1972), romeiro alagoano radicado em Juazeiro, “chegou para fazer um livro de orações, do Coração de Jesus. Ele queria ilustração e lá não tinha nenhuma zincogravura”.

Walderêdo relembra: “aí, na hora do almoço, peguei um pedaço de massaranduba, que meu pai tinha oficina em casa, aí desenhei, cortei e imprimi minha primeira xilo”.

Nessa época, Zé Bernardo vendia folhetos e orações nas feiras e, como não tinha tipografia, recorria às do Crato. O auge veio, a partir de 1949, quando adquiriu o acervo do paraibano João Martins de Athayde (1880/1959), estabelecido no Recife, deslocando para Juazeiro o principal pólo de edição de cordel do Brasil.

HISTÓRIA E VIDA

A trajetória de Walderêdo é rocambolesca: “gráfica, carpintaria, eletricidade, carimbo de borracha, tudo eu fazia”, ainda que o pai o ameaçasse dizendo: “quem trabalha com muitas profissões não faz nada que preste”.

O casamento, dia 18 de dezembro de 1943, na Sé do Crato, foi celebrado pelo monsenhor Assis Feitosa, e o uniu à prima Maria Ione Gonçalves Moreira, nascida

a 12 de março de 1926, com quem teve dez filhos, dos quais seis se criaram: Valdione, Rosália, Valderez, Valdenora, Irinéa e um único filho, Geraldo Valdinei. Às vésperas de completar sessenta anos de casados, em meio a rabugices de casal velho, eles contabilizam vinte e três netos, mesmo número de bisnetos e quatro tataranetos.

No ano seguinte, foram morar em Ouricuri (PE), porque Walderêdo tinha sido aprovado num concurso para o Serviço Nacional da Peste (que se transformou na SUCAM, segundo ele), onde ficaram pouco mais de um ano e onde nasceu a primogênita. Transferido para o Piauí, pediu demissão desse que foi seu trabalho “mais seguro”.

A ida para Juazeiro foi porque dona Ione, filha única, queria ficar junto dos pais, o ourives João Moreira Maia e Irinéa Gonçalves Moreira, que moravam lá. Walderêdo gastava o que não tinha comprando remédios e ajudando os pobres do Barro Vermelho, onde morava. E eles ficaram na cidade do Padre Cícero, de 1956 a 1964.

José Bernardo, quando soube da chegada do “romeiro”, passou a chamá-lo, com frequência, para cortar as capas da editora de folhetos.

Walderêdo era inquieto demais para se contentar apenas com a xilogravura, e o mercado pequeno para suas necessidades. Passou a abrir letreiros de paredes, trabalhou com a fundição de ouro (com o sogro), fez cadeiras, quadros de diplomas e, durante quatro anos, “trabalhei em casa de jogo, mas orientei os meus a não quererem saber de jogatina”.

Enquanto isso, dona Ione “pegava no pesado”, fazendo cocadas, doces e merendas, para ajudar nas despesas da casa.

Walderêdo tinha uma curiosa aptidão para abrir cofres. “O pessoal tem um negócio de abrir cofre de ouvido. Não é ouvido, é a mão. Uma rodando aqui, outra forçando o trinco. Aí vai rodando, dá aquele pulinho, pá. A gente vai anotando os pulos e vê quais são os positivos e os negativos”. E a porta se abria, num passe de mágica.

E conta a história do primeiro cofre que abriu,

que pertencia a três banqueiros do jogo do bicho, que pelejaram e não conseguiam abri-lo. “Aí eles se enfezaram e um deles puxou um revólver. Eu disse: isso aí é de ferro, não abre assim. Dê licença para eu tentar. Aí eu, pá, pá, pá. Pa!. Taí o cofre tá aberto. Aí não faltou mais cofre no Juazeiro pra eu abrir”, para concluir desalentado: “Hoje o pessoal não bota mais dinheiro em cofre”.

ARTE E TÉCNICA

Da tipografia dos Maia, passou pela gráfica do Bisgado do Crato, que publicava o jornal “A Ação”, sob a direção de José Barbosa.

Também cortou tacos para a Tipografia Lima, depois Casa dos Horóscopos, de Manoel Caboclo, em Juazeiro, cujo baú de tacos guardava relíquias de Walderêdo, bem como a tipografia do Bisgado, que teve suas máquinas vendidas e as matrizes, provavelmente, foram junto (ou jogadas fora).

Walderêdo aconteceu, no início dos anos 60, quando a Faculdade de Filosofia do Crato fez uma tiragem de pranchas de sua autoria.

Em 1962, Sérvulo Esmeraldo e Lívio Xavier, emissários do Museu de Arte da Universidade do Ceará (MAUC), fundado no ano anterior, foram ao Cariri comprar tacos para o acervo da instituição e aproveitaram para encomendar álbuns, como a “Via Sacra”, de Mestre Noza; “A Vida do Padre Cícero”, de Lino da Silva; “As Aventuras do Caboclo Vira- Mundo”, de José Caboclo; e o “Apocalipse”, do Walderêdo.

Walderêdo afirma ter recebido “sugestão”, e nega as referências impressas. Categórico, afirma que sua Bíblia não trazia ilustrações daquele livro profético. “Por isso tem umas caras imitando o sol, outra quadrada, como se fosse um brilhante, de acordo com a história do Apocalipse”, diz, comprovando que leu de verdade.

Ele trabalhou a madeira com um virtuosismo ainda hoje perseguido por muitos gravadores. O que

ele chama de “foco de luz, e que o pessoal chama de luz celestial”, e brinca: “vou lhe ensinar, eu já tou perto de morrer”. Desconjuro! E continua: “a gente deixa essa parte aqui bem elevada. Aí essa elevada fica bem escura, aí vai puxando. Digamos, deixei aqui elevado, aí vou raspando um pouquinho, só raspar, aí fica mais claro, pega menos tinta quando o rolo passa. e quando imprime ela imprime mais branco”. É assim que ele consegue meios tons.

A xilogravura de Walderêdo está longe de ser a tábua escavada, de modo tosco. Ele é preciso no corte, refinado nos detalhes e sua criação é inconfundível. Luís Karimai, pintor e desenhista de méritos, e Nilo, um dos talentos da nova geração, são seus “herdeiros”.

O que ele conseguiu com um canivete (tem estojo de goivas, mas usa pouco), um pedaço de umburana bem lixado e muito talento, não é fácil de ser obtido.

Participou das coletivas do acervo do MAUC em cidades importantes do circuito das artes, como Lisboa, Barcelona, Colônia, Madrid, Viena, Basiléia e Paris.

Logo, alugou sua competência a gráficas da região, como a Universitária, do Crato, que migrou para Juazeiro, e passou a fazer rótulos, diplomas, embalagens, em trabalhos que exigiam um “senhor” impressor para o registro das cores. Trata-se de um mestre, na mais completa acepção do termo.

E não ficou só na madeira. Cortou linóleos (placas de paviflex), fórmica, borracha e derreteu o chumbo para fazer o molde, obtendo o “carimbo” em alto relevo. Fez placas de bronze, painéis de pedra (para o Parque de Exposições do Crato, destruído por um prefeito vândalo) e esculturas.

Nesta época, Walderêdo estava menos nômade e querendo um pouso que foi a casa no bairro Caixa d'Água, adquirida em 1979, onde vive até hoje.

MEMÓRIA E MERCADO

Ele relembra a Tipografia São Francisco. Diz que o editor nunca escreveu nada, “a maior parte daqueles folhetos de Zé Bernardo são do Expedito (Sebastião da Silva), que trabalhava lá”. Um dia, ele teria se queixado “de que não sabia porque o Expedito não queria assinar o nome dele como autor da poesia” e Walderêdo não perdeu tempo: “Isto é problema dele, seu Zé Bernardo”.

Sobre dona Ana Vicência, avalia que era muito “financista” e queria pagar pouco pelas matrizes.

Diz que os emissários do MAUC ao Cariri compravam os tacos e obrigavam os editores a encomendar outros, o que foi muito bom para os artistas e também para preservar uma produção que, de outro modo, teria se perdido no tempo.

Conheceu Noza, de quem foi amigo, “ele trabalhava pouco em xilogravura, trabalhava mais em escultura. Quando alguém ia encomendar algum trabalho ele mandava: vá lá no Walderêdo...”

Não conheceu Damásio Paula e não teve aproximação com João Pereira, Manoel Lopes ou outros gravadores dessa primeira fase.

Chegou a desenhar o que cortava, “fazia no papel e emborcava o papel aqui, riscava por cima, aparecia a sombra e eu avivava”. Passou a desenhar na própria madeira, com o lápis de cor azul e o auxílio da borracha.

Interessante como ele conseguiu, autodidata que era, e sem interlocução com outros gravadores, realizar um trabalho de tanta personalidade e competência.

Em relação à fé, Walderêdo confessa: “hoje eu não acredito em nada. Sou discrente de tudo. Eu me baseio naquela filosofia de Lavoisier: nada se constrói, nada se destrói, tudo se transforma. Então pra que religião? Viveu, morreu, acabou-se”.

Justifica o fato de grande parte de sua temática ter sido religiosa por ser objeto de encomenda: “me procuravam e eu fazia e faço tudo o que me pedirem para fazer”.

A família crescia e com ela a responsabilidade. Nenhum dos seus descendentes se interessou pelo ofício de gravador, o que não lhe deixa ressentimentos, tanto que nunca fez questão de ensinar aos filhos e, quando trabalhava, não queria ninguém por perto, “para não “atrapalhar”.

As queixas são muitas. Um “marchand” de Fortaleza (Henrique Blum), teria enganado Walderêdo, adquirido e trazido para a capital uns tacos que seriam do MAUC, e a série teve de ser refeita.

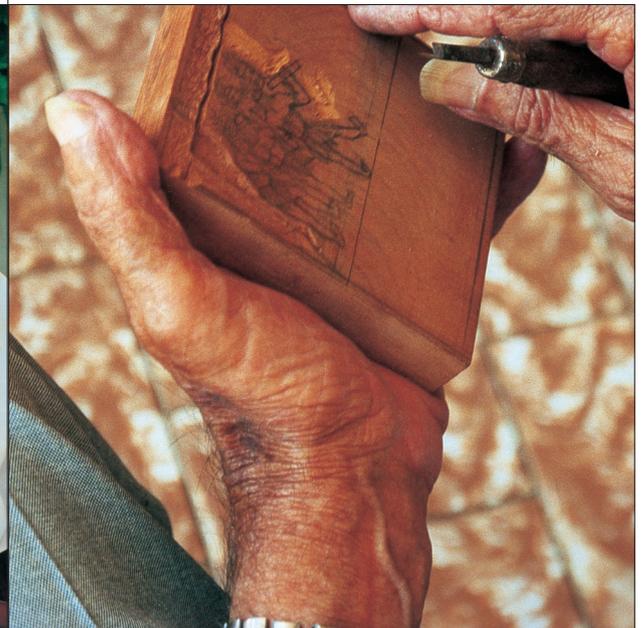
Outros teriam feito encomendas e não chegaram a um acordo quanto ao preço, como o “brazilianista” Ralph della Cava. Parte de suas obras foi parar em museus estrangeiros, como um de Toronto, no Canadá. O galerista Ranulpho, do Recife, encomendou um álbum “Os Doze Apóstolos de Cristo no labor que exerciam antes do...” Explica: “Teve um que eu nunca consegui

descobrir e optei pelo caçador. Não dizem que caçador só atira no que vê? São Tomé. Botei que ele era caçador”.

O MAUC, além das matrizes do “Apocalipse”, tem uma série de cenas populares do Cariri (engenho de pau, aviamento, maneiro - pau, o vaqueiro, penitentes) e gravuras soltas. Capas de folhetos, cortadas por ele, se tornaram referências, como “A morte dos doze pares de França”, “Juvenal e o Dragão” e “Antonio Silvino no júri - debate de seu advogado”.

O Dr. José Macário de Brito, do Crato, encomendou uma “Via Sacra”, mas esconde as matrizes, não deixa tirar cópias, “ele diz que só vai abrir o cofre quando eu morrer”.

A idade deixou marcas, como a visão ainda turva pela catarata, que ele só operou um olho, há quatro anos, e pelo princípio de um AVC (acidente vascular cerebral), ano atrasado.



O reconhecimento ainda não veio. A dissertação de mestrado que se tornou livro (“A xilogravura de Walderêdo Gonçalves no contexto da cultura popular do Cariri”, de Jurandy Temóteo), não faz jus à importância do artista. Inexplicavelmente, nenhum trabalho seu consta do acervo do Museu Vicente Leite, de sua cidade natal.

PROVA DO ARTISTA

Ainda recebe encomendas e faz xilogravuras, como um Santo Antonio, para capa de um folheto da Academia dos Cordelistas do Crato.

Mostra, com indisfarçável orgulho, um Cristo que monta numa garrafa, esculpido em trinta e três pedaços. A idéia que fica é de alguém que poderia ter ido muito além, se tivéssemos tido, desde a criação da Secretaria da Cultura, em 1966, políticas que valorizassem a tradição como ponto de partida para o contemporâneo.

Temos as pranchas do “Apocalipse”, versão matuta de Jean Duvet ou de Gustave Doré, iluminuras sertanejas, clássicas, sem que ele tenha se deixado contaminar pela pressa das encomendas, vencendo os desafios com paciência, determinação e a marca do gênio.

É isso tudo que faz de Walderêdo Gonçalves o grande nome da xilogravura. Os outros, diante dele, são aprendizes.





AO SOM DOS BANDOLINS

O que teria levado São Mateus a se tornar a cidade dos bandolins?

Antigo aldeamento dos quixelôs, índios do sertão central, elevado à categoria de vila em 1851, tornando-se cidade, em 1938, trazia a secura dos Inhamuns, incorporada à sua toponímia e a dádiva de estar à margem esquerda do Jaguaribe.

O santo evangelista, teimoso, foi quem indicou o outeiro para a edificação de sua capela. Segundo a tradição popular, a imagem era colocada de frente, ficava de costas, e terminou vencendo a queda-de-braço.

Curioso que a cidade, que passou a se chamar Jucás, em 1943 (madeira para tacape e, por extensão, “matar”), no surto nacionalista da era Vargas, esqueceu o santo, e preferiu a Virgem do Carmo como padroeira.

História que envolve memória e esquecimento, com a participação da família Correia, que valia por uma orquestra, e dos compositores Raimundo Lopes (São Roque), Antonio Abelha, Zé da Gama, Zé da Glória e Zé Ribeiro (professor do maestro Álvaro), revelados por Maria José Leite Araújo, ao som dos bandolins.

Dona Mazé, nascida em Jucás, no dia de São José, ano de 1924, citava o maestro Lima: “se você topar em alguma coisa, não deve chutar: pode apanhar que é um bandolim”.

São Mateus dos Inhamuns, nas décadas de 30 e 40, não devia ter nada para se fazer, com o velho motor da luz, dando sinal às oito e meia e apagando às nove da noite, quando as pessoas sentadas nas calçadas, falando da vida alheia, iam dormir.

Os almanaques diziam que “a cidade não tem progredido, desejavelmente, muito apegada a sua gente, ao tradicional e ao rotineiro”. A principal renda do município era o algodão, beneficiado na usina onde hoje funciona a Prefeitura.

Na década de 20, o presidente Epitácio Pessoa decidiu construir, em Cariús, o açude “Poço dos Paus”, represando o “maior rio seco do mundo”. Empresas

estrangeiras implantaram o canteiro das obras, depois abandonado, veio muita gente e a emancipação do distrito se deu em 1951.

Neste clima, de poucas opções de lazer, vicejou a cultura do bandolim e, além da banda de música, uma tradição musical, com o surgimento de muitos compositores.

A recuperação da trajetória destas bandas e da contribuição dos seus maestros (Paulo Frota, em Itapipoca e Galdino Gondim, em Sobral, dentre outros) levanta valiosas pistas sobre a criação musical cearense nos primórdios da indústria cultural.

A “FURIOSA”

Seria determinismo se pensar em vocação, mas não há como negar a importância de figuras decisivas neste processo de tornar Jucás a terra dos bandolins.

Dona Cely (1913 / 1998), não poderia existir sozinha e o contexto familiar foi decisivo, com o irmão, maestro Álvaro (1909 / 2001), que não deixou filhos do casamento com Olga Luna; o trumpetista Luís, solteirão; além de Maria, Nely e do compositor Zé Facundo, que sedimentaram uma cultura musical na cidade.

A banda “furiosa” se reunia na praça, para as chamadas retretas. E não se constrangia em tocar nos aniversários, casamentos, onde houvesse uma festa, principalmente e a de Nossa Senhora do Carmo, que enchia (ainda enche) a cidade de barracas, com a quermesse e uma alegria que muitos gostariam que durasse o ano inteiro.

Dona Cely, solteirona, professora da escola primária, era uma mulher incansável, e a música era sua forma de expressão. Cuidava da Igreja, tocava órgão, cantava, fazia procissões, coroações de Nossa Senhora e animava, a seu modo, a vida da cidade.

Um dia, quis um bandolim, mas ficava

complicado comprar em Fortaleza, pelas dificuldades de acesso, numa viagem que durava três dias, de maria - fumaça que, duas vezes por semana, circulava pelo ramal da estrada de ferro que ligava Cariús a Iguatu.

A solução veio da localidade de Santo Antonio, onde fez a encomenda a um “luthier”, pelos idos de 1935.

O depoimento dos parentes e amigos é de que o bandolim era bem feito, afinado, bem acabado e foi com ele que dona Cely começou a tocar.

NA CALÇADA

Na falta de um conservatório ou de uma sala especial, as apresentações daquele grupo formado, dentre outras, por Zenith Alves, Aldenora Palácio, Elza Dantas, Genecy, Maria Correia, Madalena, Ormecinda, Nely e Agnelina eram feitas na calçada de dona Cely. Os rapazes não se aproximavam, mesmo com o pretexto de serem amantes da música, porque a professora era do tempo do “carrancismo”.

Tocavam por partitura e fizeram apresentações nos distritos de São Sebastião, Santo André, Cariús e em algumas festas dançantes.

Nunca poderiam imaginar que o passatempo se inscreveria como uma tradição que se criava, se fortaleceu e se acabou.

Passou o tempo, mudaram as formas de convivência, vieram outras modalidades de lazer e a música deixou de ser o forte de Jucás.

Mas, ainda hoje, a banda comandada pelo maestro Washington, ex-aluno de Álvaro Correia, anima as festas cívicas e religiosas da cidade e desfila pelas ruas, como a permanência de uma história sem fim.

MULHER E BANDOLIM

Quem nos veio chamar a atenção para esta manifestação foi dona Mazé, iniciada na música pela mãe Ormecinda e pelo pai Zé Facundo, tabelião, pequeno proprietário de terras e compositor, sobrinha de dona Cely e do maestro Álvaro, que estreou em disco, aos setenta e cinco anos, com a sonoridade de uma caixinha de música que se amplificasse pelo mundo.

O bandolim de Dona Mazé é documento e rememoração. Ela trouxe uma pitada de delicadeza, em um tempo marcado pela agressividade, como se um sentimento doce / amargo nos envolvesse.

Esse trabalho, marcado pela memória, recuperou uma tradição que passou despercebida a muitos e revelou um celeiro de compositores, a mais de quatrocentos quilômetros da capital, à margem da chamada indústria cultural.

Só essa revelação de guardados valeria a pena, por desvendar uma parte deste quebra-cabeças que precisa ser melhor compreendido.

Casada com Edmilson Araújo, coletor de rendas, depois comerciante, tiveram vinte filhos, dos quais doze se criaram, e viveram uma lua-de-mel de cinquenta e cinco anos.

A sensibilidade com que fazia vibrar as cordas do instrumento nos chamou a atenção para os ecos de uma chamada “idade de ouro” da música popular brasileira, no tempo dos discos de cera.

É como se um dial fantástico nos conduzisse à dimensão do sonho e instaurasse o palimpsesto de uma partitura que escapou das traças, do abandono e se manteve viva como a escrita musical de um determinado período.

Dona Mazé, em cena, abriu a possibilidade de ouvi-la infinitas vezes, como em um sarau ou uma seresta, e de aplaudi-la (Bravo!) pela vida afora.



em busca de outras partituras que o pessoal deixou no baú e levou a chave.

Quando sentirmos uma saudade muito forte, é hora de ouvir seu bandolim, que nos deixou como herança, por meio do seu neto Jacó.

BANDOLINS LARGADOS

Hoje, dona Aldenora Palácio, “moça velha”, 76 anos, guarda em sua casa, em Jucás, objetos antigos,

NOSTALGIA

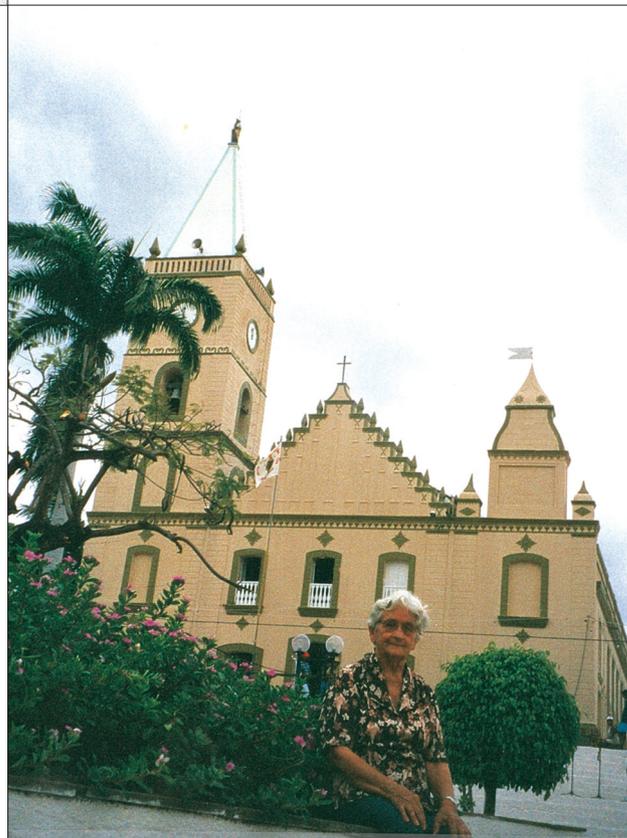
Hoje, Jucás vive as saudades nas cordas dos bandolins. Dona Mazé se foi em 2002, “mulher coberta de ouro e prata”. Se descobrir seu rosto vamos ver a cara de menina que, todos os dias, andava quatro quilômetros, da fazenda Baltazar, onde seus pais moravam, para chegar a São Mateus, onde estudava.

Este rosto se superpõe ao da mocinha, que aprendia a dedilhar o bandolim, e a evocar serestas, amores e sonhos. E se funde à face da mulher, mãe de muitos filhos, avó de muitos netos, que nos deu o privilégio de ouvir histórias de trancoso ao som do bandolim.

Foi possível vê-la e ouvir o som de um bandolim que fazia parte do seu corpo. Daí sua dimensão poética que ajudava a fazer este mundo mais fraterno e menos cruel.

Encantou-se, diria o poeta. Ficaré, como memória viva, no bandolim que ouviremos à exaustão, em um disco que nunca arranhará, porque lido por um feixe de luz.

Ela também deixou um rastro de luz. Suas marcas foram as da sensibilidade, da emoção e ela ganhou a dimensão do infinito. Foi tentar decifrar o mistério e



como a foto dos pais, Francisco Palácio Cavalcante e dona Dursulina, conhecida por Iaiá, de vestido longo, modas dos anos 20, imortalizada na escrita da luz e no nitrato de prata sobre o papel.

Fala com carinho da mãe, flautista e bandolinista, e diz que “não tinha gosto por música, nunca tive vontade”, sendo obrigada a tocar pela autoridade materna.

Funcionária da Prefeitura por trinta e seis anos, aposentou-se, em 1992.

Não sente saudades do bandolim que ganhou, que deve ter vindo de Iguatu. E a prova é tanto que a mãe vendeu o bandolim, “que ela abusou”, porque “tocava de má vontade”, segundo seu depoimento.

Fala com admiração de dona Cely e seu grupo de cordas: “ela era boa, mas nunca tive gosto e não sei tocar nada”.

Dona Geneci Holanda Cavalcante, 82 anos, abre sua casa e seu baú das lembranças. O pai e o marido (de que se separou) foram “guarda-fios” dos Correios.

Mãe de quatro filhos, nenhum deles morando em Jucás, sente orgulho de ter tocado no grupo de dona Cely. Esforça-se para voltar no tempo, mas a memória falha. “Eram quinze moças, quase todas já morreram”.

Casou-se, em 1953, e morou muito tempo em Fortaleza, voltando a Jucás no dia do enterro de dona Cely. Todos voltam ao lugar das primeiras ilusões?

O bandolim que tinha se quebrou, mandou para o conserto, se esqueceu de ir buscar e, muito tempo depois, o dono da oficina disse que nunca tinha recebido o instrumento para consertar e ela teve de administrar esta perda afetiva.

Sobre dona Cely, lembra “que não era de brincadeira e reprendia quando não fazia a lição direito, mas com boas maneiras. Bastava a cara...”

Há dezoito anos é “adventista do sétimo dia”, mas não é das que rejeitam o tempo “em que não era da verdade”. Fala sem ranços e sem amarguras, dos partidos das quermesses, das barracas e dos rapazes, não “podiam pegar nas mãos das moças, porque no outro dia elas

estariam faladas”, do maestro Álvaro, e não se nega a posar diante da matriz, cartão postal de Jucás.

As filhas ajudam Dona Nely a relembrar os “bons tempos” e as emoções afloram. Nascida em 1915, casou-se em 1935, com o funcionário público Francisco Vieira Nobre, e foram morar em Cariús. Dos quinze filhos que tiveram, oito se criaram.

Ficou viúva em 1958 e trabalhou muito numa máquina de costura para ajudar a manter a família. Tocava bandolim, mas nunca levou a música a sério.

A casa que foi de dona Cely, vizinha à de dona Nely, continua intacta. O baú teve suas madeiras carcomidas por cupins e pelo tempo, mas ainda guarda partituras. Foi dele que dona Mazé e o filho Francisco Marto garimparam as composições que foram gravadas e as do segundo disco, quando dona Mazé se encantou.

MEMÓRIA E NARRATIVAS

Diz o folclore que a mulher do maestro e clarinetista São Roque acendia seu cachimbo com um chumaço feito com velhas partituras do marido. Verdade ou não, pouco importa. O que vale a pena é registrar que muita gente compôs, inventando ou diluindo valsas, dobrados, polcas e maxixes, de um tempo em que o rádio era ficção científica (Jucás dos anos 30 e 40), o disco de cera era privilégio de poucos e a música estava no ar.

Maestro Álvaro regia todo este contexto, com sua liderança, seus conhecimentos musicais e com seu impulso de fazer com que a vida de Jucás tivesse como trilha bandolins, banjos, flautas e sua banda de música.

Ele tocava violão, saxofone e compunha. Vivia em função do empenho e da boa vontade dos conterrâneos e parentes (a base do grupo era a família Facundo).

Maestro Álvaro tinha que contar com os casamentos que frustravam ou adiavam vocações e carreiras. Dona Mazé, por exemplo, voltou ao bandolim, aos sessenta anos, entristecida pela morte de uma filha e o instrumento foi um meio de vivenciar a saudade.

Outros passaram e ficou a fama da cidade, que

afina com a de Oeiras, a primeira capital do Piauí, que ainda mantém seu grupo de mulheres que tocam bandolins.

Os de Jucás vão ficar na lembrança de muitos, amplificado pelo cuidado com que Francisco Marto produziu o disco de dona Mazé, que se apresentou no teatro do IBEU e no foyer do Theatro José de Alencar (Fortaleza) e inaugurou o auditório da Casa do Ceará, em Brasília.

FINALE

Tradição interrompida? Um passado que faz questão de voltar ao som delicado dos bandolins? Uma banda de música que tem sua “fúria” nos metais?

Tanta gente se foi, outros ainda assobiam uma velha composição que ficou no imaginário da cidade e se presentifica no som plangente de um bandolim.

Mergulhar neste universo é compreender as relações entre arte e cidade, o impacto, lento, da cultura de massas no Ceará, que teve como referência a Ceará Rádio Clube, fundada em 1934, e se interiorizou com a rádio Araripe, do Crato, em 1951.

Ainda estávamos longe das celebridades do momento e dos quinze minutos de fama.

O ritmo que movia Jucás era o da modorra do interior cearense. Compreender isso pode nos dar um retrato mais nítido do que somos, ao som dos bandolins, das lembranças que se esgarçam, dos risos e choros que ecoaram, pela vida afora, e das fotos amarelecidas, dos álbuns de família e dos velhos baús.





A DOCE ALQUIMIA DO CAJU



As chuvas do caju deixam os pedúnculos sumarentos e maduros.

E quando é tempo de caju (do tupi aka'yú), dourados ou vermelhos, dulcíssimos ou azedos, é a vez da cajuína, bebida translúcida feita, geralmente, no litoral.

Dona Maria Zéa Queiroz Ferreira, nascida a 8 de abril de 1923, comanda um sítio onde seu avô português (João Thomaz Ferreira), casado com a brasileira Laurentina de Queiroz, se estabeleceu, no final do século XVIII.

Lá, ela é a senhora do “castelo”, a casa com pé direito monumental, móveis de época, fotografias da família, em frente à capela do Senhor do Bonfim.

Em torno deste sítio, chamado “Lucas”, se formou o povoado que ganhou o nome de Beberibe, município já em 1892, extinto e restaurado sucessivas vezes, tendo como padroeira a Sagrada Família. Pode-

se dizer que o sítio “Lucas” é uma miniatura da vida rural cearense do passado, com engenho, alambique, casa de farinha, prensas para o fabrico do queijo e para a cajuína.

Interessante como ela zela por tudo, mas como coisa viva, sem se apegar, nostalgicamente, ao passado, com a certeza de uma vida bem vivida, e direito a desfrutar deste paraíso reencontrado, dentro da cidade, na estrada que vai para o Morro Branco.

A casa de colunas cilíndricas, brancas, é ventilada com suas telhas vãs. “Deveria ter um forro, mas o dinheiro não deu”, diz dona Zéa.

E quando se insiste em que seu nome é raro, para não dizer estranho, ela argumenta: “Não tem Léa, não tem Déa, por que não pode ter Zéa?”

Ela percorre a casa e vai falando de tudo: “o chão era de tijolos”, e abre a porta de um quarto para

mostrar o piso original. Depois começou a afundar e a mãe mandou passar cimento.

O guarda-louças é uma peça de fino acabamento. O oratório veio de Portugal, tem florões nas portas, uma Virgem e um Cristo barrocos, e se contrapõem, com muito charme, ao fogão de lenha, à mesa senhorial rústica e aos bancos como dos mosteiros medievais.

Seu Thomaz e dona Laurentina tiveram dois filhos homens: o desembargador Pedro Queiroz e João Thomaz Filho (pai de dona Zéa), e duas filhas mulheres.

Thomaz Filho ficou viúvo com seis filhos, aos 42 anos, e casou com Miguelina de Castro Ferreira, conhecida por Iaiá, na flor de seus 18 anos, vinda do Aracati.

Uma das irmãs de Thomaz, casada com o juiz José Baltazar, morava em Tauá, tiveram seis filhos e, com o assassinato do marido, o irmão foi buscar toda a “rédua” para Beberibe.

Só aí são seis crianças, foram os treze do casal que se criaram, e dá para avaliar a algazarra desta casa/ creche/ escola.

Solteirona, diz, entre resignada e irônica: “se Nosso Senhor não me deu casamento foi porque eu não merecia ou não queria homem para me botar no cabresto”. Morou muito tempo com o irmão Pedro, também solteirão, e, na melhor tradição sertaneja, a casa viveu sempre e ainda vive cheia de afilhados, aderentes, vizinhos, comadres e compadres, num ritmo que os moradores das cidades grandes nunca viveriam.

VIDA

Dona Zéa foi professora, criou uma sobrinha neta (Armênia), hoje, casada, e com uma filha de seis anos, também é professora em Beberibe.

Fundou uma escola do CNEC (Centro Nacional de Escolas da Comunidade) em Beberibe, a Pedro de Queiroz, que funcionava à noite nas dependências da

Escola Ana Facó. Ameaçada de despejo, com ameaça explícita de dar aulas “debaixo dos cajueiros”, ela recorreu ao governador Virgílio Távora, que tinha ido a um jantar no sítio da família, para comemorar a chegada da energia de Paulo Afonso à cidade, e ele atendeu ao seu pedido.

Mas ela consegue dosar este lado intelectual, ilustrado, com o da quituteira que fazia (ainda faz) doce de manga (com um ponto bem apertado), caju (mais cremoso), goiaba (o que ela mais gosta de fazer) e batata doce. O irmão Pedro inventou um dia de comer doce de oiti. Ela fez, “mas não ficou bom, não”.

Hoje, suas terras são cultivadas no regime de “terça”. Recebe sua parte do melhor feijão, da batata, e não tem despesa, faz questão de frisar.

A família é longeva. Uma de suas irmãs, Mariinha, aos 92 anos, está ótima. Outra, Vitória, 82 anos, faz caminhadas e toma banhos na Praia de Iracema, onde mora.

Diabética, come rapadura, e se justifica dizendo que ouviu o médico dizer, no dia em que desmaiou e foi para o hospital, que ninguém pode abrir mão, radicalmente, do açúcar. Rapadura que ela come, raspada, com farinha: mais cearense, impossível.

CRISTALINA

Numa tocante homenagem ao poeta Torquato Neto (1942/ 1970), Caetano Veloso seqüestrou nossa cajuína e deu a ela a condição piauiense. “A cajuína cristalina em Teresina”, cantava depois da morte do amigo e parceiro.

Mas a cajuína é nossa (bairrismo?). Sua origem perde-se no tempo, como uma derivação ou uma soma de muitas práticas culturais.

Com o caju farto, o mocoioró, fermentado feito com o fruto amargo, de alto teor alcóolico, foi e continua sendo utilizado no toré e em outras danças rituais.

A cajuína é mais sofisticada, envolve procedimentos cuidadosos, paciência, em que o cozido

substituiu o cru, no dizer de antropólogos famosos. Era chamada de “vinho de caju”, ainda que não tivesse teor alcoólico e sua decantação era feita a partir da resina do próprio caju.

Rodolpho Teophilo era um dos fabricantes da cajuína no Ceará, no final do XIX e início do século XX.

E o que é mesmo a cajuína? Urge tomar uma. Dona Zéa não vende a que fabrica, que é para a família numerosa e para os poucos e bons amigos.

É preciso beber uma cajuína de verdade, para saber como a cultura transforma a natureza em delícias e a importância de uma tradição que se atualiza (equipamentos de aço inox, gelatina ao invés da cola, garrafas reutilizáveis) mas não se perde.

SAFRA

Setembro. Os cajus eram vendidos nas ruas da cidade por homens que equilibravam pencas dos frutos em varas que levavam às costas, como se fossem gangorras.

Dona Zéa conta com cinco ajudantes que começam o dia colhendo cajus para o preparo da cajuína: Ricardo, Raimundo, Alex (seu sobrinho neto) e seu Manuel, visto que Samuel só trabalha à tarde.

Eles começam por volta das seis e meia da manhã, os frutos chegam em carrinhos de mão ao alpendre, e às sete e meia tem início a função.

Ela não sabe quantos hectares tem, tampouco quantos cajueiros, mas as bacias de plástico estão cheias. Eles são maduros e doces. Os mais amargos servem para fazer doces.

Primeiro eles arrancam as castanhas, bem cotadas no mercado. Os cajus são lavados no suco dos próprios cajus. “Não pode entrar uma gota d’água natural, tem que ser tudo do próprio caju”, diz dona Zéa, senão toda a preparação da cajuína se compromete e não dá certo.

O mestre Expedito Cipriano de Sousa dá as

ordens. Dona Zéa faz questão de acompanhar todas as etapas do processo. E ajuda, com sua sobrinha, dona Abigail (que ela criou desde o sexto dia de nascida), a rasgar os frutos, sentada num banquinho de madeira.

Os cajus rasgados vão se acumulando em outras bacias. Depois, vão para a prensa de madeira, porque o contato da fruta com o metal faz com que fique escuro.

Estranhamente, o bagaço do caju vai alimentar porcos e galinhas, não servindo para as vacas, porque seca o leite, diz a voz do povo. Este bagaço poderia ser aproveitado como complemento alimentar e é grande o número de pratos que pode ser feito com ele, de omeletes a fritadas, de empadões ao que a imaginação criativa do cozinheiro ditar.

O suco obtido pela prensa e também o que se acumula nas bacias- visto que os cajus estão bem maduros- é chamado por eles de “mocaroró” ou “vinho”.

É um líquido espesso, grosso, com uma massa branca que precisa ser decantada por meio da cola, que, mais recentemente, está sendo substituída pela gelatina.

A cola vai propiciar a decantação. Tem origem animal, preparada das rebarbas do couro e ossos do boi e é também usada na marcenaria. Mas não é só colocar a barra de cola no meio do “vinho” e achar que está tudo resolvido.

Seu Expedito passa o suco na peneira, antes de mexê-lo com as mãos, e esfregar a cola para que se dissolva. Para seis dúzias de garrafas de cajuína eles usam três folhas de cola, mais ou menos no formato 30 x 15 cm, com a espessura de uns 5 mm.

Dizem que a melhor é a mais escura ou “quanto mais escura melhor”, pontifica seu Expedito, 62 anos, natural de Acarape, que trabalhou muito com cachaça (Douradinha, Chave de Ouro, Colonial), até ser chamado para tocar o alambique do sítio “Lucas”, que deixou de funcionar depois da morte de Pedro, irmão de dona Zéa, porque ela teve dificuldades em colocar a cachaça no mercado, mesmo entre os antigos compradores.

Leva de meia hora a quarenta minutos para que

uma bacia grande de “mocororó” talhe, ou que a parte branca, em suspensão, fique mais consistente, o que é visível ao se colocar uma amostra do “vinho” sobre a lâmina da cola.

Tem mais ciência: se a bacia estiver cheia desde o início, o processo é mais rápido. Se forem colocando aos poucos, à medida em que sai da prensa, demora mais. E tem um ponto certo em que “botando um pouco de vinho, ajuda a colar”.

Depois que termina a decantação, deve-se deixar um pouco na bacia, como se deixa soro para a coalhada. Assim, se apressa o procedimento e se ganha tempo, pois a manhã vai alta, por volta das dez horas.

FILTROS

O “vinho” decantado será coado em redes de algodãozinho, mais encorpado, com o tecido em duas ordens, esticado em quatro mastros de pau d’arco, sendo aparado por outras bacias.

Este processo é repetido umas cinco ou seis vezes. A “borra” branca se acumula no tecido e o “mocororó” fica translúcido, gostoso de se beber, mas sem o charme da cajuína.

Enquanto o algodãozinho filtra o “vinho”, seu Expedito vai trabalhando outra bacia com o suco e a cola, e uma terceira bacia aguarda sua vez.

É a vez de colocar algodão hidrófilo (de farmácia) em funis e deixar o suco escorrer do saco para dentro das garrafas, previamente, lavadas com o “vinho”. Outra vez, nada de água, que inviabilizaria o processo.

Aliás, as garrafas são um complicador da manufatura de dona Zéa. Tanto que ela dá a cajuína de presente, generosa que é, mas pede as garrafas de volta. E pode reutilizá-las sem problemas, porque sua cajuína, “feita em casa”, não tem rótulo.

A chapinha de metal é colocada numa máquina que pressiona bem para que ela resista à pressão da

fervura, sem vazar e sem estourar. As tampas plásticas de algumas garrafas também não derretem no fogo.

Antigamente, eram usados litros e, como não havia chapas de metal no mercado, eram utilizadas rolhas que, depois de amarradas, ganhavam uma camada de breu.

Então, é a vez de colocar as garrafas nos tambores de metal, sobre o fogo de lenha, com a água cobrindo todas elas, no processo que vai das três da tarde até a manhã do dia seguinte. O fogo deve ser forte até a água ferver. As garrafas devem ser colocadas sobre tijolos furados e protegidas com palha de bananeira para não virarem, não baterem uma nas outras, durante o processo, e as perdas serem pequenas.

O cozimento é demorado. É onde o açúcar natural da fruta se carameliza e ela obtém a coloração dourada. Depois da fervura, retiram-se as brasas e a cajuína acaba de cozinhar na quentura e depois vai esfriando, lentamente, até estar pronta para ir para a despensa.

No sítio dos Queiroz, antes de se usar a adaptação da prensa de fazer queijo (em tamanho maior), o caju era passado no moinho. Seu Expedito diz que ficava escuro, mas clareava com a cola, “ela limpa tudo”. As vantagens eram de que o moinho espremia mais, dava mais “vinho” e as desvantagens estavam no maior trabalho que eles tinham e no fato de que se “estragava muito mocororó”.

Se o caju for azedo, eles colocam um pouco de açúcar na hora da cola. Dona Zéa alegou que as pessoas preferem assim. Mas se nem vender ela vende...

Seu Expedito diz que o sabor é o mesmo. Menos motivo para a adição do açúcar de cana. Deve fazer parte da cultura, o “doce que arripuna”, como diz a linguagem popular.

Mas dona Zéa faz questão de manter um letreiro “Açúcar” na despensa, onde guarda sua cajuína. Lá, ela diz que a cajuína, bem feita e bem fechada, dura mais de um ano. Ela mesma tem garrafas de três anos, que ficam

mais concentradas, com o líquido mais escuro, mas com o mesmo sabor.

CIÊNCIA

A fabricação da cajuína tem cisma com mulher menstruada, diz seu Expedito: “chegou, pode jogar fora o vinho, é como garapa. Entrou mulher desse jeito no alambique, é melhor parar de fazer a cachaça”. O mesmo vale para o do óleo de coco.

O “mocororó” não tem problemas com pessoas de fora, com interrupções, com fases da lua, com tempo nublado ou ensolarado. Misoginia? Reflexos da “queda” bíblica? Ou alguma química que ainda não conseguimos entender?

Mas vamos deixar de lado essas questões de gênero (por enquanto) e aproveitar que é tempo de cajuína e degustá-la, com delicadeza, fechando os olhos, sentindo o bouquet, percebendo se o caju é mais ou menos doce, verificando o grau de limpidez e fazendo, então, um brinde a dona Zéa e a todos os que tornam possível este prazer, cada vez mais raro.





AS BONECAS DE PANO DE DONA MIÚDA

Era uma vez uma boneca chamada Miúda, que não sabia sequer o dia em que nasceu, e não era de pano, era gente.

Miúda, aliás Vicência Antonia Barbosa, magra, morena, “moça velha”, com óculos de armação grande demais para seu rosto mirrado, cabelos pintados de preto que deixam entrever as raízes brancas, com presumíveis setenta anos, é de “veneta”, tem dias em que fala pelos cotovelos, e noutros não está para muita conversa.

Virou item de colecionadores, com seu trabalho criativo e bem acabado, com suas bonecas de pano, clássicas, eternas, feitas por ela e por várias outras estilistas/costureiras, vendidas nas feiras do interior.

Miúda nasceu na Bebida Nova, um sítio na subida da Chapada do Araripe, com seu clima ameno, muita água, um pouco de bruma nas noites de junho e julho, nas vizinhanças do casarão da família Esmeraldo.

O pai, Zé Guaiana, agricultor, “de roça, de tudo, tinha uns terrenos que eram dele e botava o povo pra trabalhar”.

Cansado, “vendeu o que tinha e veio para a cidade”, é o que diz Miúda, muito tempo depois. A família se instalou perto do Seminário, “aí, pronto, depois ele se aposentou, e não saiu mais pra canto nenhum”. A mãe se chamava Antonia Barbosa, e a família, pequena para os padrões da época, era composta por dois filhos homens e duas mulheres.

“Nunca me casei, graças a Deus, só fazendo minhas bonecas. Eu achava tão bom fazer minhas coisinhas. Nunca eu quis me casar, não”.

Diz que estudou bastante, quando morava perto do Parque da Cidade, e se contradiz, em seguida, ao afirmar que não sabe ler nem escrever “muito não”.

A primeira boneca foi feita ainda na Bebida Nova: “Eu quando era deste tamanho, fiz minha bonequinha”, e sugere com as mãos uma menina de sete para oito anos. O fato de ser pobre, e não poder comprar

uma, aguçou sua criatividade. Não teve muito tempo para brincar, ocupada que esteve em fazer bonecas para vender. “Aí fui aprendendo, fui fazendo as bonecas, e juntava gente lá em casa pra comprar, até agora”.

Depois, já na cidade, fez um Judas que, malhado ou queimado no sábado de aleluia, faz parte dos rituais da Semana Santa, e da festa dos “caretas”, como o bode expiatório do sacrifício de Cristo, pretexto para um testamento rimado, em que a maledicência corre solta.

As bonecas são de pano e os cabelos “eu boto também de pano, aqueles fiapinhos, aí boto o cabelo todinho e costuro”.

Parou um pouco quando esteve adoentada do braço, porque fazer boneca cansa. Sem se dar conta do preconceito, diz ter “horror a boneca preta”, mas já fez bonecas índias (cariri?), e tudo o mais que sua imaginação delirante sugeriu.

JUNTANDO RETALHOS

As amigas costureiras dão os retalhos para suas criações, e as roupas, segundo ela, são “uma misturada aí, o vermelho, com o amarelo, com o de outra cor, aí pronto”. Miúda se diverte com a exuberância cromática de suas “filhas”. Jura que vai buscar os retalhos em breve, porque não pode parar de fazer suas bonecas.

Elas são feitas à mão, mais caprichadas, mas já fez tanta boneca na máquina que “abusou”. Ia costurando os corpos, e quando tinha feito muitos, ia enchendo de retalho mesmo, “porque o enchimento de algodão não convém não, fica mole”. Cheias, ficam de pé, escoradinhas, e aí bota os sapatinhos ou as botas e arremata dando a identidade de cada boneca.

Como não trabalha com moldes, tipo linha de montagem, cada boneca é diferente e o aleatório entra também nas cores, padrões e texturas, porque ela nunca

sabe que retalhos vai receber, o que torna cada peça única, pela mistura do acaso com sua invenção, com resultados surpreendentes.

Não observa como as mulheres estão se vestindo, para deixar suas “criaturas” na moda, e pode-se estudar a moda popular sertaneja a partir de como são vestidas suas (e outras) bonecas. Assim é que encontramos roupas com botões, lantejoulas, num trabalho quase de colagem do que lhe chega às mãos.

Outras vezes o novo se mescla ao antigo, quando coloca anáguas e combinações, peças em desuso do vestuário feminino em suas bonecas. Um boneco homem pode ganhar um paletó com uma gravata escandalosa (Michael Jackson?) ou a barba pode dar um toque de Che Guevara ou o capacete identificar o operário.

Ela própria não está muito preocupada com modismos. Veste-se com simplicidade: sandália, calça comprida, camiseta de propaganda política, e não se fez de rogada quando sugerida a trocar de blusa. A peça da campanha de Lula devia ser mais um reforço do seu guarda-roupa do que uma atitude militante.

Sua auto - estima sempre foi grande e ela repete que o pessoal dizia “aquela menina é inteligente, faz as bonecas dela sem olhar para a dos outros”.

Assim, fez umas grandes, de mais de um metro de altura, e se lembra da Emília, inspirada na personagem do Sítio do Picapau Amarelo: “veio uma mulher de São Paulo, comprou ela e levou”.

O elástico, nos braços e nas pernas, garante a articulação de algumas bonecas, e ela diz que pode botar o braço assim, e as pernas assim, para ela poder sentar. E é onde entra o lado lúdico, porque as bonecas precisam de mobilidade para se adequar às histórias que ela e as meninas inventam, e às situações que vivem nas brincadeiras.

Miúda dialoga com suas bonecas, arenga com elas, dá-lhes o sopro de vida na hora da modelagem. Inventa histórias, genealogias, cruza relatos. Suas bonecas desempenham muitos e novos papéis.

O rosto é complicado, primeiro ela marca, e “depois faz a boca com a linha vermelha, se quiser fazer os olhos azuis, faz, as sobrancelhas, tudo com agulha e linha, lápis não, que faz é largar depois”.

Já fez boneca de saias curtas, mostrando as calcinhas, como dançarinas das bandas de forró ou do tempo da lambada, e de biquíni cavado, que ela nunca sonhou em um dia usar, para um homem de Fortaleza.



VIDA, VIDA

Ao longo da vida, ela mostrou que seria capaz de fazer muito mais. Na cidade, por causa da pobreza dos Guaiana, foi criada pela família do comerciante Abidoral Rodrigues.

Dono de uma loja, à rua Bárbara de Alencar, no Crato, “seu” Abidoral vendia um pouco de tudo, principalmente música e poesia, como as cordas para a rabeca do cego Oliveira e folhetos de cordel de Patativa do Assaré. Deve ter vindo daí a musicalidade do filho Abidoral Jamaru, que gravou um autoral “Avalon”, nos anos 70 e de Pachelly, que registrou em estúdio o seu “Balaios da Vida”(1985).

Outro nome famoso que frequentava este endereço era Luiz Gonzaga, o rei do baião, quando ia para a sua Exu, do lado de lá da Chapada do Araripe, onde as famílias Alencar e Sampaio protagonizaram uma vindita familiar, que durou muitos anos.

Miúda aprendeu a cantar e se acompanhava, daí o violão de lata, brinquedo, talvez mais uma escultura, dependurado na parede de sua casa.

Abre a porta com má vontade, sorri quando vê Abidoral no desvão, está despenteada, em desalinho, veste a tal camiseta de propaganda política, com a qual deve ter dormido e parece que ainda não acordou direito, apesar da manhã estar avançada, por volta das dez horas, com sol já forte, de um sábado de muito movimento no centro do Crato (ela mora à rua José Carvalho).

A casa é pequena e tem o essencial: poucas cadeiras, um banquinho, a rede no armador, o fogão, e “Mimoso”, o gato de estimação, que se aninha no seu colo.

Muito falante, performática, cheia de “mungangas”, como se diz no Cariri, convida para se sentar na calçada, onde mais se falava da vida alheia, quando todo mundo conhecia todo mundo, e começa a desenrolar o novelo de linha e o fio das histórias.

A conversa é interrompida pelos carros que

passam. Mas ela está à vontade, senhora deste espaço, dando o acabamento em uma boneca com a agulha, tesourinha no colo, linhas, pedaços de pano, o que poderia estar guardado numa caixinha de costura (de lata?) que ela se esqueceu de fazer.

TRABALHO E ARTE

Miúda faz bonecas e, apesar de se afeiçoar às suas criações, não tem uma única pronta em casa, só as que estão sendo feitas. Para comprá-las, é preciso encomendar, como Dodora Guimarães, Alemberg Quindins e Rosiane Limaverde (para a filha Aninha), Rosemberg Cariry (quando Bárbara era criança), mais que clientes, referências afetivas.

Para ela, o importante é o prazer de dar forma, como se, intuitivamente, quisesse ao final, dizer um “fala”, ou esperasse que aquelas bonecas ganhassem vida e discutissem com ela sobre o seu destino, nessa relação tensa entre criador e criatura.

Vai além, e diz que já fez santos de pano, informação que não combina com a expectativa que se tem pela representação do sagrado. Mas quem ousaria desautorizá-la?

Questionada se os “bonecos santos” foram bentos, afirmou que sim, mas não disse por quem, quando, ou onde estão, ainda que sugerisse que teria feito um Coração de Jesus e uma Nossa Senhora de Fátima. Pode até ser...

Se os santos podem ser modelados no gesso, amassados no barro, talhados no marfim, esculpido na madeira, fundidos no bronze, por que não poderiam ser feitos de pano? Que preconceito é este contra a trama dos fios do tecido, material tão protetor, aconchegante, igualmente nobre?

Da mesma forma, faz presépios, bichos, personagens do reisado, carro-de-boi, além de cangaceiros, cavaleiros montados, e bonecos inspirados em pessoas

(cantor João do Crato) e a noiva que não pode faltar em qualquer desfile que se preze.

Descarta, arrepiada, a possibilidade de ver suas bonecas usadas em rituais mágicos de vodu, espetadas com alfinetes, nas encruzilhadas, para servirem de duplo àqueles a quem o malefício é dirigido. Crédula, se benze, e xinga a possibilidade, com um “Deus me livre”.

Quando a televisão impõe outros padrões, as bonecas da Miúda poderiam estar no borralho, primas pobres das “barbies” e “suzies”, sonho de consumo, com as quais as meninas de hoje se identificam.

Mas não tem sido assim. A fantasia transforma suas bonecas de pano em “top models”, atrizes das novelas da televisão, cantoras de sucesso, projeção do que as meninas gostariam de ser.

Miúda, sem se dar conta, trabalha todo este imaginário, dá forma a ele. Como uma fada madrinha, dá vida às bonecas que vão ser batizadas e receber nomes de daianas, maiaras e sheilas.

Aqui a realidade se tece com a fantasia, a face com a máscara, atrizes se confundem com as personagens que vivem, as meninas se vêem nas bonecas que compram ou que ganham.

Esta ciranda, a outra volta do parafuso, mantém viva a chama do “faz- de- conta”. Miúda é a artífice e modeladora deste sonho que se torna concreto com retalhos de panos coloridos, desde que se iniciou nesta arte e apareceu a primeira amiguinha querendo (e podendo) adquiri-lá.

FAZER, SONHAR

O trabalho é algo tão arraigado a seu cotidiano, que ela fala enquanto corta, costura, prega cabelos, inventa detalhes.

A tesoura cega evita acidentes. A linha na agulha é enfiada sem o auxílio dos óculos. Vale a pena ver Miúda é atuando, enquanto mistura histórias de sua vida com o trabalho, as bonecas de outras meninas com

as suas, como se não tivesse crescido e não precisasse fazer as “bruxas”- como se referem os que querem depreciá-las-, para sobreviver, mas como uma brincadeira que ela tivesse prolongado pela vida afora.

Feliz de quem consegue fazer o que gosta.

Miúda, na verdade, faz parte da família. É visitada, mimada, atendida por eles. Abidoral, seu vizinho, está atento às suas necessidades e humores. Aqui ela se torna outra vez uma boneca, feito gente.

Pachelly tem várias bonecas em sua casa e mandou algumas para as fotos, quando soube que ela tinha pouco o que mostrar.

Mais que isso, ela tornou-se uma referência na vida da cidade. Fala-se dela na grande feira das segundas, mas não sai vendendo suas criações. por qualquer real.

Ela custa a atender às encomendas. Chega a esquecer o que prometeu fazer, na desordem em que vive, sem uma agenda, sem alguém que a ajude a lembrar os compromissos assumidos.

Como não tem telefone, durante algum tempo era possível contato com ela por meio de uma funerária que fica em frente à sua casa, mas como eles não têm obrigação de chamá-la, dizem que ela não está em casa, que foi visitar a família:

É prazeroso ir ao Crato para vê-la, conversar com ela, alegre ou rabugenta, e encomendar bonecas sem especificar muito o que se quer, deixando que ela se solte e crie a romeira ou a sertaneja que se tornará “star”.

Se não estiver em casa, não faz mal, a gente aproveita para tomar um bom café na praça Siqueira Campos ou sentar nos bancos da praça da Sé. Antes era possível conversar na livraria de seu Ramiro e imaginar os pífanos e as zabumbas visionárias dos irmãos Aniceto. “Cratinho de açúcar”, diz a voz do povo.





APITOS ERÓTICOS DE ZÉ CELESTINO

Um homem tímido, franzino, meia idade, casado, pai de seis filhos, de uma linhagem de artesãos, que vem do avô paraibano Zé Duarte, inovou ao fazer “arremedos”, apitos de chamar nambus, marrecos, rolinhas, codornizes e mocós, como esculturas, inventando um “kama-sutra” caboclo.

Sagrado e profano sempre estiveram juntos, essa dissociação absurda faz parte de uma desarticulação que fragmenta, compartimenta e disciplina.

Seus apitos são objetos de disputa entre compradores, no Centro Mestre Noza, onde ficam geralmente guardados, com um certo recato, em gavetas, nunca expostos ao grande público, para evitar problemas com o senso comum moralista.

Eles enlaçam corpos, superdimensionam pênis, seios, nádegas e vaginas, envolvem pessoas e animais e não se inibem diante do sexo grupal ou das variações do homoerotismo. “Qualquer maneira de amar vale a pena”.

José Celestino da Silva nasceu dia 6 de maio de 1955, em Juazeiro do Norte. O pai, Pedro Celestino, natural do município de Araripe, “ficava vindo e voltando da chapada para a terra do Padre Cícero”. Os avós viviam de roça, terra pouca, apesar de fértil, e o apelo da cidade foi mais forte.

Quando ele nasceu, filho do casamento de seu Pedro com a romeira paraibana dona Maria Duarte, a família já estava radicada na “capital” do Cariri, mudança que aconteceu, de vez, em 1949 ou 1950, ele não sabe bem. Os Celestino se radicaram à rua São Cândido número 222, “nasci e me criei ali”, diz um nostálgico Zé.

A família que o casal gerou foi numerosa: quatorze filhos, dos quais se criaram sete, quatro mulheres e três homens.

O avô paraibano, Zé Duarte, fabricava espingardas. O velho era “botador de coronha”, e os

filhos trabalhavam na ferragem.

As mulheres aprenderam a bordar à mão e a costurar com a mãe. Só uma delas, dona Zulmira, tornou-se escultora, e é mãe do também escultor Antonio Celestino.

HERANÇA

Um dia, seu avô paterno teve que abandonar a fabricação das espingardas. Elas foram proibidas, quando começou se acentuou a preocupação com o meio ambiente. As espingardas ameaçavam espécies em extinção, mas asseguravam, por outro lado, o movimento das oficinas de fundo de quintal do Cariri, ou seja, a sobrevivência de muitas famílias.

O velho Zé Duarte, diante do novo e irreversível quadro, passou a fazer “arremedos” (apitos simples de atrair pássaros) e esculturas de animais. Era amigo de mestre Noza, também artífice de cabos de espingarda e de revólveres, depois o que deu forma ao Padre Cícero minimalista e o gravador editado no exterior.

Foi com esse avô, falecido na década de 80, aos 102 anos, que não chegou a adoecer e praticamente morreu trabalhando, parando poucos dias antes de “subir”, que Zé Celestino ganhou um ofício ao se iniciar na arte de cortar a madeira umburana.

No começo, o que ele chama de “arremedos”: apitos que têm público garantido, vendidos à exaustão no Mercado Central de Juazeiro do Norte e em seu entorno e figuras humanas, pássaros, animais.

De 1978 para cá, Zé passou a cortar os apitos eróticos. O deus do amor desabrochou no vale do Cariri, trazendo fertilidade e a possibilidade de instaurar o sexo como a forma mais sublime do encontro entre duas pessoas. Tem sido assim desde o “Cântico dos Cânticos”.

Mas seus apitos provocaram um choque. Mais de uma vez ele foi chamado de maluco, para poupá-lo de insultos mais agressivos.

Reservado, tranquilo, Zé não combina com as polêmicas que tem provocado. “Donde já se viu apito desse tipo, essa escandilice?”. Os mais exaltados podem ter vociferado: “Falta de vergonha”.

Diziam que ele não devia ter feito, mas o escândalo provocou reação adversa. Seus apitos se tornaram um sucesso de vendas e aí ele fala, muito pragmático: “a gente vive daquilo que a gente faz”.

De tarado, nunca foi acusado. O rótulo não colaria, pois ele que foi sempre muito caseiro, de poucas brincadeiras, e bem casado.

UNIÃO

Sua história de vida tem um toque de folhetim. Apaixonou-se por Maria Alice Flor da Silva e foi correspondido. As duas famílias eram contra o casamento. Diziam que o enlace iria durar pouco.

Eles passaram a viver juntos em 1969, e casaram no civil no ano seguinte.

Estão unidos, há 35 anos, contestando os que gostam de dar palpites na vida dos outros e fazer prognósticos apressados.

Tiveram oito filhos, dos quais morreram dois. Dos três filhos homens, o mais velho, José Hélio, marceneiro, foi morar no Amapá; José Edson é ourives, e Tiago estuda. As “meninas”: Jaqueline, Islânia e Maria Hélia fazem bijouterias. Todos trabalham, ninguém faz esculturas na família, mas ainda é cedo para diagnósticos alarmistas sobre o fim das tradições.

Morando numa casa inconclusa, no bairro Triângulo (rua Luiz de Freitas, 201), Zé Celestino conversa enquanto trabalha. Veste uma camiseta da Casa do Pontal, no Recreio dos Bandeirantes, Rio de Janeiro, cuja estampa é uma de suas esculturas.

Seu ritmo é este, desde criança, quando aos sete ou oito anos abandonou a escola para ajudar nas despesas da casa. Não chegou a terminar o primário. Sabe assinar o nome e lê muito pouco.

Dona Alice recebe bem, abre a porta, manda sentar, oferece café, tem uma noção exata da hospitalidade sertaneja e uma intuição improvisada das relações públicas.

As paredes, sem reboco, servem de suportes para estampas de santos, dentre eles o Padre Cícero. É uma casa de Juazeiro, com certeza.

Zé Celestino espalha instrumentos pela mesa rústica e corta com agilidade. As toras de umburana se acumulam no quintal.

Dona Alice ajuda a lixar e a aplicar uma camada de cera incolor nas peças. Tem sido assim, desde sempre.

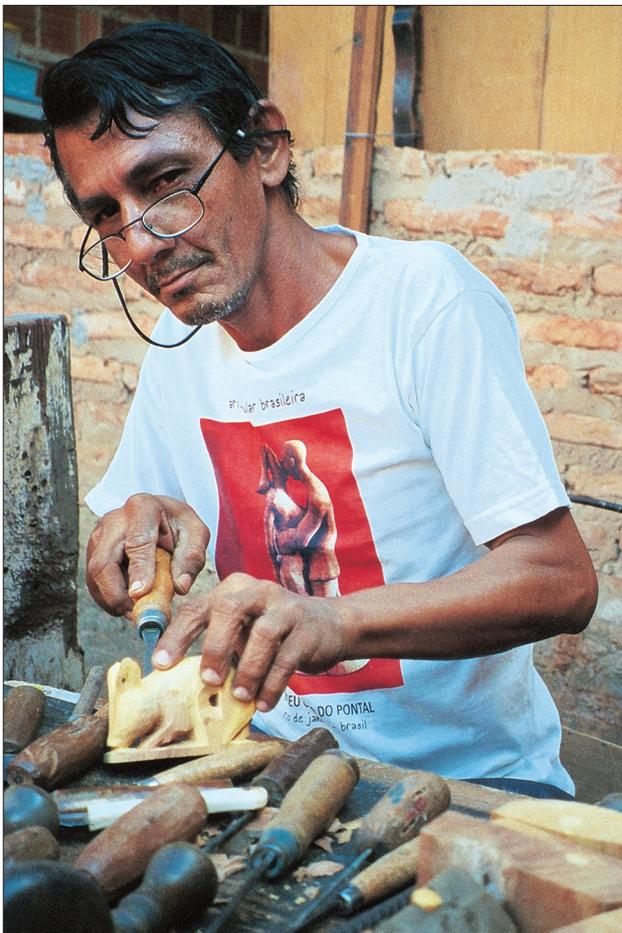
OFÍCIO

O anedotário da cidade fala que Zé Celestino pede para dona Maria Alice comprar exemplares de revistas masculinas nas bancas ou no sebo. Ele jura que é mentira. Diz que nem mesmo teve acesso aos “catecismos”, publicações eróticas e clandestinas de um tal Carlos Zéfiro, que incendiava, com seu traço tosco, em preto e branco, a imaginação adolescente dos anos 50 / 60.

Também desmente a possibilidade de ver filmes pornô (no cine Eldorado) para se inspirar e fazer as esculturas.

Contesta que tenha sido “habitué” dos “bregas” (como se chamam os bordéis em Juazeiro), quando solteiro, ou que dê suas “escapulidas” de vez em quando.

Nega a censura da Igreja ao que faz, e diz que até mesmo o vigário da Matriz das Dores, Monsenhor Murilo de Sá Barreto, encomendou umas esculturas (que não foram apitos) para um parente que morava na Europa.



Discreto, o padre entrou em sua casa e se recusou a qualquer comentário punitivo sobre seus apitos escandalosos: “não falou nada”.

“Começa-se pelo apito”, ele diz, didático. É a maneira mais segura de não se perder a peça. O risco de se começar pela escultura é grande, na hora de escavar o apito, que “tem as manhas dele”.

Vai longe na aula e não é fácil aprender: “se a

pessoa furar o buraco mais prum lado, fica ruim, se ficar muito no meio, também não dá certo. Tem que correr uma ‘rebanceirinha’, que é o lado que a pessoa bota a boca nele”.

O som do apito é conseguido com essas escavações, que se encontram no centro da peça, onde uma bolinha de isopor é colocada dentro de um bojo. A “gaita” não pode ficar nem muito apertada, nem frouxa demais porque “o risco é de se soprar e não sair ar de jeito nenhum”.

Cada pássaro tem um som diferente: codorniz, marreca, mocó, rolinha, juriti, mas só o de chamar nambu tem a bolinha de isopor.

Mas ninguém compra uma obra de arte dessa para atrair pássaros. Os apitos de Zé Celestino se inscrevem na melhor tradução da arte erótica, de todos os tempos e de todos os espaços, para o contexto nordestino.

Passa pelas cavernas, pelos falos das esculturas africanas, pelas termas de Pompéia, pelo baixo corporal da Idade Média, pela arte oriental, pelo Marquês de Sade, pelos postais europeus do século XIX, para não deixar de falar na liberação do finado século XX.

O sexo sempre foi algo sagrado e o erotismo é uma de suas formas de expressão. A pornografia, com seus corpos fragmentados, tendo como objetivo a excitação das pessoas, torna confusos e imprecisos esses limites e é por onde se instala a censura, confundindo tudo de propósito.

TRABALHO

Zé Celestino está à vontade em seu improvisado ateliê. Usa formão, goiva, o que ele chama de “chato” e canivete.

“A gente tem que procurar um tipo de mercadoria que tenha saída”, diz, categórico.

É o caso dos seus apitos, que não chegam para quem quer. A “ameaça” de que ele vai levar alguns para

o Centro Mestre Noza faz com que as peças já estejam vendidas, antes mesmo de serem entregues. Melhor fazer encomenda, para se ter acesso a um apito com sua “griffe”.

Sobre seu processo de criação, ele diz que as idéias vão aparecendo à medida que vai cortando os apitos.

O corte é um desafio porque as peças são pequenas. Fossem apenas esculturas, ele teria liberdade para fazê-las em grandes formatos.

Dentro deste espaço exíguo, ele se afirma como um mestre na composição. A maior parte dos seus apitos não tem frente ou verso. A figura se insinua, os corpos se contorcem, fazem acrobacias e, felinamente, invadem outras superfícies.

Essa dinâmica faz do espectador um co-autor e carrega cada apito de mistérios. Cada apito é um enigma e nunca é o que parece à primeira vista. Percebe-se até onde vão os limites da libido e a imaginação fantasiosa de um artista.

Fica sério quando é acusado de ser “sonso”.

Insiste em que tem sempre que inventar algo. As pessoas querem o novo e não o que já viram antes, o previsível, o que é feito em série. Por isso seu repertório é inesgotável, como as narrativas de Boccaccio e como algumas histórias picantes do cordel.

“O homem que deixou a mulher para viver com uma jumenta”, que já ganhou várias versões, na literatura de folhetos, poderia ser um dos seus pontos de partida.

Mas o animal mais presente em suas criações é o cachorro, “ele está sempre com o dono ou a dona e quer participar”, diz ele.

As variações são muitas: homem e jumenta; mulher e cachorro, homem, mulher e cachorro, sexo grupal, oral, anal. Não existem barreiras para sua invenção. Considera convencional e conservador o “papai & mamãe”, diz que as pessoas compram pouco, querem o insólito, o bizarro, o desviante.

Quando a encomenda é grande, não dá para colocar muitas figuras, ainda que ele prefira as mais

detalhadas, como saídas de capitéis profanos de falsas catedrais; dos palácios indianos de mil e uma noites de prazeres; da luxúria dos bordéis com suas “cocottes” e as múltiplas possibilidades de orgias.

MASSAS

Diz que muito antes das louras e morenas, dos grupos de música baiana, já fazia seus apitos e descarta qualquer influência.

“Eu sempre fiz aquele movimento de mulher mais desenvolvido, mais bunduda, mais peituda, tudo o que tem em cima dela”.

Aliás, a hipérbole é uma constante nestas manifestações. Vale o desmesurado, o incomum. “Gordura dá formosura”, diz o provérbio. E o diferencial, neste caso, pode estar no excesso.

Já olharam-no de esguelha, com um certo preconceito. Hoje, o que ele faz é comum. Banalizaram o sexo na televisão, com “sushis” eróticos; profusão de nádegas; figuras sado-masoquistas com chicotes, no horário da tarde; “reality shows” que atendem ao nosso desejo de olhar pelo buraco da fechadura e “clips” onde a arte imita a vida.

Mas o “show-bizz”, está longe de ser o vilão dessa história, e se existe culpa é do compromisso com a audiência e com o faturamento, e não com a informação, a prestação de serviços ou com a estética (menos ainda com a ética).

“A intenção da gente não é o lado da maldade, é o ganha-pão”, fala com conhecimento de causa.

Antes dele, José Ferreira fazia apitos com escultura, mas não eróticos. Enquanto corta, fala manso: “faço esses apitos como poderia estar fazendo uma banda cabaçal, um reisado, um forró ou até mesmo uma peça sacra. É a mesma coisa”, diz colando o sagrado ao profano e evidenciando o trabalho como o elemento que purifica e liberta: “meu pensamento é pelo lado positivo”.

INFLUÊNCIA

Uma paulista, que visitou seu ateliê, lhe mandou a cópia de um livro de um palácio oriental onde as colunas, e todos os ornatos, são de cenas de sexo.

Não é o kama-sutra, mas uma variação aplicada, em terracota.

Zé Celestino agradeceu, consulta algumas vezes, mas não há nada que ele não saiba ou que não já tenha testado neste ofício de dar forma aos prazeres, quando a maioria dos escultores cortam as dores dos mártires e das virgens ou fazem ex-votos, que cumprem promessas por graças alcançadas.

Zé Celestino celebra a vida, continuamente, sem alardes, do lado que a maioria das pessoas prefere colocar fora de cena (donde a expressão obsceno), como se o prazer fosse pecado (e portanto proibido) ou como se a queda fosse permanente e homens e mulheres se sentissem culpados pelo desejo de fazer do corpo uma expressão dionisíaca de forças libertárias.

E tudo isto no chão sagrado de Juazeiro do Norte. Só poderia mesmo ser lá...





UM ALFAIATE SOB MEDIDA

Quem vê aquele homem magro, com cara de “amigo da onça”, que atende à porta do ateliê, anexo à sua casa, em Iguatu, não pode imaginar como o humor se entremeia à história de vida de Raimundo Camundé.

Os matutos se vestiam de paletó de brim, antes que a bermuda e a camiseta virassem roupa oficial do brasileiro. Hoje, quando alguém usa terno, “pensam logo que é crente, político ou perguntam, por deboche, se vai se casar ou fazer exame de fezes”.

Raimundo Camundé brinca consigo próprio, com seu ofício, com a vida, sem amargura. Isso o torna curioso, um bom papo e um homem com muitas histórias para contar.

Raimundo Ferreira Maciel nasceu em Brejo Grande, Santana do Cariri, dia 9 de setembro de 1927. O pai, também chamado Raimundo Ferreira Maciel, agricultor, morreu em maio desse mesmo ano, por complicações cardíacas. Chegou a ser atendido pelo Dr. Leão Sampaio, em Barbalha, mas em vão.

A mãe, Ana Maria da Conceição, era costureira. Ele diz brincando que ela costurava buchada de bode e remendava as roupas dos filhos. Pode ter vindo daí o alfaiate...

Quando o pai morreu, deixou, além dos quinze filhos (nasceram dezoito), “um jumento, uma cabaça de guardar feijão, outra de guardar farinha, uma lata de carvão, quase uma lata de feijão, um moinho e um Coração de Jesus. Mesmo assim, a gente se criou...”

A mãe se mudou com sua filharada para São Rafael, município de Assaré, lá, foi construído o açude Canoas, que passou a abastecer a cidade a partir de 1999.

As terras eram de um padrinho, seu Mundico, eles não pagavam nada e ficavam com tudo o que colhiam. Em troca, cuidavam do gado do patrão.

Raimundo, aos seis anos, “pastorava” as plantações de arroz. Estudou pouco, menos de um ano, na escola de dona Lúcia Alves, em Araras (hoje Aratama,

distrito de Assaré). Diz que a professora não sabia ler, mas ele aprendeu um pouco: “serviu”, constata.

Ri e explica que Camundé é corruptela de camundongo, apelido do pai que virou nome de família. Eles não assinam documentos, mas são conhecidos assim.

Quando a mãe morreu, em 1946, ele quis dar outro rumo à vida, fez o matulão e foi embora a pé, na madrugada. O nascer do sol o surpreendeu em Antonina do Norte. Pretendia chegar a Fortaleza e o sonho era o Exército. Os 142 mil réis que poupou se acabaram em Iguatu, onde dormiu uma noite, antes de decidir para onde ir.

Tomou, literalmente, o “rumo da venta” e chegou ao sítio Canafístula, atraído pelo algodão e pelo canavial. Teve que voltar à agricultura e trabalhar durante sete anos.

A família o reencontrou, com pista fornecida por um vendedor de farinha, e os irmãos vieram, ficaram algum tempo, mas se dispersaram quando ele se casou, em 1954, com Josefa Uchoa, filha de um pequeno agricultor, do sítio “Tipis”, em Acopiara, e o casal foi morar na cidade de Iguatu.

Dos quinze irmãos de Camundé, quatro estão vivos: Pedro, que mora em Potengi; João, em Santana do Cariri; Expedito, em Gurupi; e Maria em Goiânia. Diz que o pessoal de sua família, “quando fica velho, morre”. Ele mesmo fez um teste para morrer, “mas não passei”, diz referindo-se ao período em que esteve hospitalizado.

MOLDE

Interessou-se por moda, em 1940, quando um irmão se casou e ele achou bonito o paletó. Pensou que um dia faria um. Perdeu a conta dos que fez. Criou sete filhos trabalhando em uma máquina de costura.

A primeira roupa que cortou foi para si, ainda

em Assaré, costurada na máquina manual da mãe. Na Canafistula, passou a costurar para os irmãos e parentes, na máquina emprestada por dona Antonia Alves. Diz, irônico: “comecei a cortar vara, depois passei pra cana e por fim cheguei à mescla. É tudo a mesma coisa”.

A notícia se espalhou e logo apareceram as primeiras encomendas. A máquina que comprou, em 1951 (ou 1952), foi uma Mitsubishi, a pedal, porque não havia energia elétrica na zona rural.

Diz ter ganhado muito dinheiro vendendo máquinas de costura. Era comprar e passar adiante, com lucro, no auge do algodão.

Quando começou a formar uma pequena clientela, foi o tempo de vir para Iguatu, o sítio era pequeno demais para sua ambição.

Instalou-se à rua Floriano Peixoto, onde ficou 28 anos, saindo para dar lugar ao consultório odontológico do neto da dona do prédio. Foi para o “beco” Eduardo Lavor e, finalmente, veio trabalhar em casa, à rua 13 de maio, quando os filhos se casaram e o espaço ficou grande demais para ele e dona Josefa.

As encomendas já foram muitas. Ele fazia mais de oito camisas por dia, para banda de música, pessoal de firmas, paradas de 7 de setembro. Hoje diz que quando faz duas, “é coisa demais”. Tinha ajudantes e as calceiras.

As pessoas se vestiam bem, de acordo com suas posses, de acordo com uma etiqueta e uma visão de mundo, e tinham outra relação com a vestimenta, como código de comunicação.

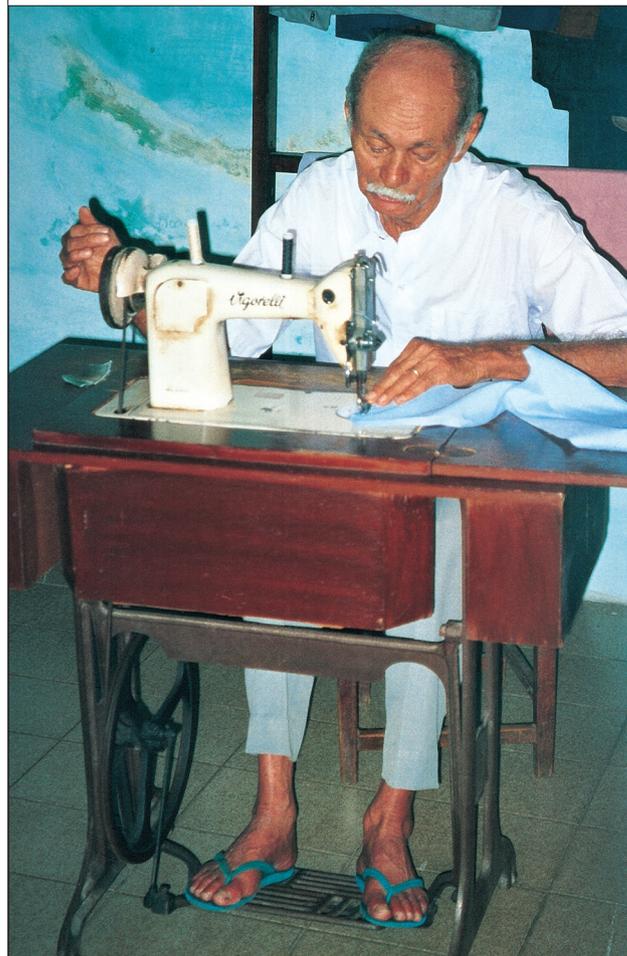
Os matutos compravam mescla ou brim. Era a roupa com que vinham à cidade, para a missa, as festas e as feiras. Ele diz que os homens só tiravam o paletó “para dormir, por insistência das mulheres”.

A roupa tinha que ser sob medida. A indústria de confecções era uma ficção nos anos 50, ainda mais no interior cearense.

Raimundo Camundé não podia viver só desta clientela de poucos recursos, embora muito correta no pagamento, e passou a atender às elites de Iguatu.

O trem trazia e levava passageiros, e fardos de algodão, que seria exportados ou trabalhados nas fiações e tecelagens de Fortaleza.

Seria tachado de apocalíptico quem ousasse imaginar que um dia tudo aquilo iria pelo chão. Iguatu era o grande entreposto entre o sertão central e o Cariri. “O bicudo acabou com o povo”, constata, melancólico.



Camundé trabalhou pouco com casimira inglesa, tecido tão bom “que servia para o casamento e era guardado para o enterro”. Diz que os poderosos da cidade não chegavam a este requinte de elegância e traziam ternos de suas viagens, comprados nos brechós.

Faz outra brincadeira quando diz que acabou muito casamento, no altar, quando a noiva via o noivo chegar “parecendo um Judas”, vestindo o terno que ele fazia, o que teria levado algumas delas ao desmaio. Riso de mofa, de quem sabe e pode brincar consigo mesmo, tirando sarro do que fazia e continua a fazer, apesar de todas as crises.

VIDA

Raimundo Camundé tem em dona Josefa, “abusadinha, parece que tá nascendo os dentes”, companheira e cúmplice, disposta a rir do seu último chiste.

Curiosa, essa verve do alfaiate, que esconde o repentista, das respostas desconcertantes, irônicas e engraçadas.

Dos sete filhos que tiveram, três homens e quatro mulheres, a maior parte trabalha no Banco do Brasil, que já foi um ótimo emprego, o do sonho de todos os pais.

Camundé conseguiu amealhar algum patrimônio. Sua casa, própria, é bem instalada.

O ateliê conta com três máquinas. Ele faz questão de dizer que a peça mais antiga é ele, depois ri e diz que os manequins adquiridos, em 1955, de segunda mão, enfeitam o espaço e servem de cabide para as roupas. Brinca dizendo que vestiu uma camisa nele, por causa do frio, depois de ter trocado, por duas vezes, o tecido que o reveste.

Camundé soube diversificar sua produção. Faz camisas, bermudões e não tem preconceitos em relação ao que encomendam, desde que o paguem.

Reclama, no entanto, das confecções baratas, do

orientes que nestes tempos de globalização, disputam o mercado pra valer.

Ele trabalha pouco, em relação ao que já fez ou ao que gostaria de fazer.

A idade não constitui problema para ele que, magro, tem agilidade bastante e goza de boa saúde, atestado pelos exames a que se submeteu, recentemente. Gozador, diz que estava com vinte quilos antes, perdeu três, e queria fazer uma permuta com a mulher, que estaria com noventa e cinco.

A banca onde trabalha fica no meio da sala. Canhoto, teve que usar uma tesoura média, pois elas fecham ao contrário, e ele não teria forças para uma pesada.

Sua oficina reflete a organização do virginiano. Uma sacola com retalhos está dependurada num prego. As cadeiras são poucas, como os clientes de agora.

Ele se descontraí quando percebe que suas brincadeiras são bem recebidas.

Não abre mão de dar, no mínimo, uma prova, ainda que considere duas o número ideal. Antigamente, elas eram dadas no dia da feira, quando os sitiantes “aproveitavam para deixar a roupa nos conformes”. Na feira seguinte, levavam a fatiota para casa. Ou seja, uma prova “quando alinhavava a roupa e outra quando ela estava armada”. Quando o cliente morava muito longe, bastava uma sessão de ajustes.

Ele tira as medidas com fita métrica, que depois coloca em volta do pescoço, como se ele também fosse um manequim, um suporte para o material com que trabalha.

Alfinetes e agulhas ficam espetados numa almofada pequena. O giz não é mais usado, sendo as peças marcadas por canetas. Trabalhava com a linha de algodão, hoje, a opção é pela mercerizada, com o tubo substituindo o carretel. Suas marcas preferidas são “Sol” e “Gabrielinha”. Conta que está sem óculos, pois mandou trocar as lentes, o que não o impediu de enfiar a linha no buraco da agulha.

A primeira máquina a gente nunca esquece. Hoje, ele tem duas “Singer” e uma “Vigorelli”, mas insiste em fazer as casas e pregar botões a mão, é seu toque pessoal.

Gargalha quando fala da cueca “samba-canção”, diz que “fica lá embaixo”. Muda de idéia quando ouve dizer que as “slips”, muito justas, podem provocar problemas de potência.

FAZER

Interessante a dança de seus pés, com sandálias, as mãos orientando as costuras, a concentração que é quebrada com mais um chiste. Outro episódio pitoresco vem à tona.

Camundé sabe a medida exata de suas piadas e dosa informações sérias com seu bom humor. Não se torna cansativo, porque é engraçado. E isso parece fazer parte, não apenas de sua visão de mundo, mas de sua visão do ofício.

Nenhum de seus filhos quis ser alfaiate ou costureira: “ele estudaram”. Diz estar convicto de que os orientou da melhor maneira possível.

Aposentado, há dez anos, revela que não pode parar, porque “o aposento” é pouco, e é importante que se sinta útil, com coisas para fazer.

Tem algumas (poucas) peças prontas para os mais apressados. Mas prefere o prazer de tirar as medidas, dar forma à roupa, prová-las e ver o cliente satisfeito.

Para o paletó, mede o comprimento, a largura das costas, a parte de cima do ombro, o pescoço e o comprimento da manga. Para a calça, mede da cintura até o joelho, daí até o mocotó, a cintura e a bacia. Camisa é quase igual a paletó: “precisa das medidas das costas, do colarinho, da largura e da pala”.

Brinca que tem um caderno, com medidas de clientes, desde 1914.

Aproveita o embalado e emenda a história curiosa

de uma roupa que teria feito para um finado, com as medidas a partir de uma camisa, já que a calça podia ser amarrada com um cinto, se ficasse frouxa. O desfecho, teatral, envolve o morto se levantando do caixão e perguntando: “Cuma?”, quando soube dos quatrocentos mil réis cobrados por Camundé.

Em relação às modas, não é conservador. Não se escandaliza com saias curtas, decotes cavados, fios dentais, não é dos que acham que o mundo está “desmantelado”.

Acompanhou a evolução dos trajes e diz que o jaquetão já foi muito usado. Insiste em dizer que não gosta de fazer roupa para gente barriguda: “gente mal feita de corpo, quando o bucho é grande, a bunda é murcha”.

Antigamente se usavam ampolhetas para levantar os ombros dos paletós. Eram almofadas ou travesseirinhos amarrados com laços ou presos com botões. Hoje, vêm embutidas, das fábricas.

Viaja da mescla ao brim, da casemira ao sintético. Começa falando do brim HJ, nas cores branco e cáqui, que “deixava a roupa bem armada”. A “pobreza” usava mescla “pólvora com farinha”, “de jumento”, e das marcas “Monte Real”, “Santa Isabel” e “Cruzador”, de “tão encorpadas podiam se encher d’água que elas não vazavam”. As camisas eram de tricoline “Lunfor”.

Lembra do “nycron”, do “tergal” e do “rayon”, que não amarrotavam, nem perdiam o vinco, e de um “tecido-borracha”, em voga no pós-guerra (“horrível para se trabalhar com ele”) e de como os sintéticos passaram a substituir o linho.

Raimundo Camundé é um homem que convive bem com os novos tempos. Talvez fosse diferente se estivesse no começo da carreira.

Fala dos botões de metal, das lapelas largas, dos bolsos que mudam de lugar e de tamanho, da inovação do zíper, e de quando os homens abriram mão do branco, do azul e do bege e aderiram a todas as cores, sem comprometer, nem um pouco, sua virilidade. O mundo passou a ser mais colorido e menos severo.

MODAS

Camundé fala da dificuldade de fazer ternos quadriculados, do encaixe das listras, e, cínico, assume que falha “uma vez, duas, três, mas da quarta não passa” e entrega a roupa pronta...”

Tolerante, diz que cada qual tem seu gosto. E assim se vão fazendo as modas, longe da ditadura dos grandes centros, sem que as pessoas precisem seguir tendências ou ter atitudes, para serem felizes.

Ele é testemunha de tudo isso e artífice de muitos sonhos, construídos como a trama do tecido. “Vanitas vanitates”. Não disse o profeta que “tudo era vaidade?”





ZÉ RAINHA

Um maracatu atemporal desfila pelas ruas desertas do centro de Fortaleza. As tochas dão um ar fantasmagórico. O batuque tem uma batida solene. O clímax do cortejo é a coroação da rainha. A procissão passa pela rua das Flores, rua Formosa e chega à Praça dos Mártires. A rainha é abanada por leques, sob o pálio de rendas.

Corte para a avenida Domingos Olímpio. Há uma expectativa pela passagem do Ás de Ouro. Tem sido assim, desde 1936, quando ele foi fundado por Raimundo Feitosa. Mas não venham com histórias de que o cortejo foi importado do Recife. Tivemos nossas irmandades de negros, igrejas de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos e coroações nas ruas do Crato, Icó e Aracati.

Feitosa foi o elo perdido entre o século XIX e a cultura de massas, quando o maracatu saiu das senzalas para os aplausos e a emoção do carnaval, capaz de nos deixar tão arrepiados em meio à vitória de Dioniso.

O menino José Ferreira de Arruda, nascido em Lavras da Mangabeira, dia 6 de junho de 1933, nunca poderia imaginar que um dia faria parte de um cortejo, que desfila, solene, em memória de nossos ancestrais. Menos ainda que seria o centro dessa procissão, sua rainha. Essa história de conto de fadas envolve tradição, etnia e carnaval, ingredientes de um relato de encantamento.

O filho de Júlio José da Silva e de Josefa Arruda da Silva perdeu o nome de família porque foi registrado por uma tia “que não gostava muito dessa história de Silva”.

A família era pequena: cinco filhos. Restam três: ele, Francisco e Miguel.

O pai, agricultor, trabalhava as terras de seu Amâncio Leite, o sítio Tatu, mas a família morava na cidade.

Zé não estudou: “quando me entendi de vida, já foi para trabalhar”.

Vieram para Fortaleza fugindo de uma seca. Ele

diz que tinha entre doze e treze anos.

A viagem foi de trem e eles se fixaram em Otávio Bonfim, perto da Estação.

O pai trabalhou como vigia numa oficina, à rua São Paulo, até morrer, aos sessenta e poucos anos.

A mãe “lavava roupa e cozinhava nas casas dos ricos, quando havia banquete”. Fazia chapéus de palha, que aprendeu quando era moça, em Lavras. Viúva, passou a morar na casa de uma irmã, e morreu em 1993.

CIDADE

Zé não teve muita escolha. Deu duro para sobreviver na cidade grande. “Trabalhei como jardineiro, copeiro, babá, tudo eu fui na vida. Não tinha estudo pra fazer outra coisa”, diz, resignado.

Morava sempre nos empregos, quase todos no centro. Viveu uma Fortaleza muito pacata, com seus cinemas, famílias que saíam aos domingos para ver as vitrines, muita hipocrisia, irreverência e menos violência.

Um dos seus empregos mais duradouros, e que gosta de relembrar, foi o de “arrumador do Hotel Fortaleza”, de dona Olívia Cardoso, à rua Senador Pompeu. “Ela ainda vive, está só o caquinho”, diz, entre perverso e amoroso.

Achava os maracatus muito bonitos. Quem não acha?

Em 1943, quando ele tinha dez anos, uma Missão da Biblioteca do Congresso Norte - Americano esteve aqui registrando manifestações do folclore. O pesquisador, L.H. Corrêa de Azevedo, munido de discos de metal e de vidro, registrou coquistas, violeiros, pontos de macumba e loas de maracatu, cantadas por Raimundo Feitosa.

Nos anos 50, o maracatu “Ás de Espadas” era uma apoteose. Levava muita gente ao corso. Depois

vieram o “Leão Coroado”, o “Rancho Alegre”, o “Rancho de Iracema” e o “Rei de Paus”. O “Nação Uirapuru” desfilou apenas um ano, relembra, pensativo, Zé.

Chegavam a ter arremedos de carros alegóricos, como navios negreiros, casas de farinha, engenhos. Mas sem exigências absurdas de regulamentos de comissões julgadoras.

Zé não resistiu e, em 1963, “entrei pro ‘Rei de Paus’, onde fiquei vinte anos”.

Começou como princesa. Em 1964, enquanto a cena política brasileira fervia, José Lisboa fazia uma eleição no programa de auditório “Fim - de - Semana na Taba”, da rádio Iracema, para escolher a nova rainha do “Rei de Paus”.

Eram três os concorrentes: Zé, Aderson e Vicente. Depois de muitos aplausos, claque, “fui-fius”, venceu Zé, que a partir desse instante passou a ser Zé Rainha: “comecei na corte, vou morrer na corte”.

PERSONA

Curioso o maracatu cearense, com a participação dos índios, numa síntese de nosso caldeamento étnico e numa incorporação dos “caboclinhos”. Talvez, pelo fato de poucos sermos 100% negros, como estampa a camiseta que não se pretende racista.

Os negros constituem o núcleo central. O baliza abria o cortejo. A calunga, a boneca preta, encimava o pálido. As mucanas formavam alas. O balaieiro poderia agradecer à fertilidade da terra. O batuque, marcado pelos atabaques, zabumbas e pelo tinir do ferro dos triângulos. O casal de pretos - velhos reverenciava nossos ancestrais que padeceram açoites, foram amarrados ao tronco e vendidos em leilões e feiras. Não eram seres humanos, mas mercadoria, “coisa”, segundo a Igreja e a lógica mercantilista então vigente.

O carnaval enfatiza a corte: príncipes e princesas, o rei e a rainha.

O rosto pintado de preto não macaqueia uma etnia. Não estamos diante de um desrespeito ou de uma fraude (como a televisão, que pintou o rosto de Sérgio Cardoso para viver “A Cabana do Pai Tomás”).

O rosto é pintado de fuligem de lamparina, abafada numa lata de querosene, “depois se raspa o pó que vai ser misturado à vaselina sem cheiro”. Como se pintam os rostos no teatro nô ou no kabuki. Tem algo de indicial e de ritual, de reverência ao “pretume” que não temos, diluídos que somos na ideologia da mestiçagem cabocla.

Não provoca alergia, pelo menos em Zé Rainha. Aplicá-lo é um ritual dentro do ritual, depois de vestir a blusa e de colocar a peruca. Diante do espelho, o batom acentua a linha dos lábios e a mistura é aplicada com cuidado, como se compusesse uma máscara africana, daquelas que inspiraram Picasso para a invenção do cubismo.

Por isso, a rainha negra tem uma altivez. Durante muito tempo foi assim. Misógino, o maracatu recrutava homens, como no teatro elizabetano. Muitos eram estivadores, diz Zé Rainha, “aquelas negronas”. Depois entraram as mulheres, como a Bida, do Leão Coroado, que também era negra. Hoje, elas chegam a ser rainhas de alguns deles, como no maracatu “Vozes d’ África”.

Outro ponto diferencial do nosso cortejo, em relação ao pernambucano, é que eles não se pintam, e se vestem com menos pompa.

Zé Rainha se queixa de que introduziu o “luxo” no cortejo. Antes as roupas eram brancas com detalhes pretos ou vermelhos, conforme mostram as fotos de época. Fez questão de brilho, exigiu brocados, lantejoulas, miçangas. Afinal de contas, como disse um filósofo brasileiro, “quem gosta de miséria é intelectual”.



“Os blocos recebem pouco da Prefeitura, ainda fazem as fantasias, e se forem pagar as pessoas para fazerem parte, não dá dez reais para cada um...”

Ele é daqueles que “vestem a camisa”. Uma vez brincou no cordão “Garotas do Sputnik”, em 1962, “coisas da juventude”, e saiu na escola de samba “Império Ideal”, num enredo onde entrava um maracatu e ele era, como não poderia deixar de ser, a rainha.

Católico, devoto de Nossa Senhora da Conceição e São José, de quem tem “um vulto”, Zé

FESTA

Zé Rainha sempre foi fiel ao maracatu, um compromisso para a vida inteira.

Reclama que hoje as pessoas cobram para brincar. No começo, não era assim. Nosso carnaval anda em baixa. Investiram em apelos para tirar as pessoas de Fortaleza durante o chamado “tríduo momesco”. Elas obedeceram e vão para as praias (ou dançam um carnaval fora de tempo). A cidade fica deserta. Pouca gente vai ver o maracatu passar. E eles já passaram pela Senador Pompeu, Duque de Caxias, Dom Manuel, Heráclito Graça, Aguanambi.

Quem vai tem uma emoção única. É indescritível o prazer de acompanhar aquele batuque plangente, “muito mais solene que o de Pernambuco”, chama a atenção Zé Rainha, que nunca foi ao Recife. Gostaria de participar da “noite dos tambores silenciosos”, homenagem aos que morreram ou foram torturados durante a escravidão. Mas se for, não pode desfilar aqui...

Conhece os maracatus pernambucanos que fizeram apresentações em Fortaleza e deita regras: “o daqui tem mais respeito, aquele ritmo mais lento, as pessoas mais bem vestidas”.



Rainha é categórico ao negar a relação dos maracatus com os terreiros. Enfático até demais, como se fosse depreciativa a participação nos cultos afro - brasileiros: “o povo tem essa besteira, não tem essa ligação”, diz, contendo a irritação.

Fala de um pai-de-santo famoso, “Padrinho” Zé Alberto, que adorava maracatus e saía de príncipe, todos os anos, até morrer. Outro que “cantou e subiu”, Luiz de Xangô, tinha um maracatu e um terreiro de candomblé no Bom Jardim. Um brincante famoso foi Zé Tatá, que marcou época na noite de Fortaleza, no tempo dos bordéis, espécie de Madame Satá, em versão cearense, e que sempre saía de princesa.

Talvez Zé Rainha seja contra a associação automática, como se todo brincante fosse filho de fé.

E umbanda, candomblé se somam aos rituais indígenas, com transes, beberagens que provocam estados alterados de consciência (cauim, moco-roró, jurema) e temos um caldo único de cultura, uma religião “das bordas”, que não precisa mais associar entidades e forças da natureza aos santos católicos, como forma de se preservar de punições e censuras.

Zé Rainha diz que não, mas há uma mistura de roupas de terreiro com carnaval e com a festa de Iemanjá, na Praia do Futuro. E qual o problema? O carnaval também não é um ritual dionisíaco? Não se baseia na subversão dos valores, na transgressão dos papéis, no “mundo às avessas”?

Não é à toa que José Ferreira de Arruda é Zé Rainha. Só que ele se recusa a viver a personagem apenas durante os dias da festa. Ele é Zé Rainha todos os dias do ano.

VIDA

Zé Rainha. Assim estava escrito em seu cartão de visitas, nos anos 80, quando tinha uma casa de cômodos à rua 24 de maio, 1094.

Hoje, ele mora em um labirinto de pequenos compartimentos, em Jacarecanga, espécie de cortiço, protegido dos olhares de quem passa. Condição de vida muito difícil para quem, aos setenta anos, não conta com uma aposentadoria, “por causa do protocolo, que é demais. Prometem para janeiro do ano que vem”, diz, sem muita esperança.

Enquanto isso, “vai levando”, como na canção popular. Faz biscates, conta com a ajuda dos amigos, do pessoal do “Ás de Ouro”. Mas não faz “festival de miséria”. É altivo o bastante para não se vitimizar. Afinal de contas, quem é rainha será sempre majestade.

Quando soube que a Rainha Elizabeth II estava no trono há 50 anos, disse que teriam que providenciar um carrinho para ele desfilar, “igual ao do papa”, ri desconfiado.

Fala que a rainha precisa ter porte. Ela não canta as loas, mas sorri, acena, se embala docemente nas ancas de arame da saia rodada. Descarta as rainhas afetadas, diz que não é necessário o exagero. A rainha se impõe e “é preciso ter responsabilidade”.

Chegou a usar tamancos, mas se equilibrava mal, afinal de contas, a roupa pesa em torno de quarenta quilos. Hoje usa tênis, que chama de “sapato fanabô” (“é o novo”).

Nas lembranças, o auge da “Ispáia Brasa”, quando o modelo de escola de samba carioca estava sendo exportado para todo o Brasil, integrado pela televisão via satélite, como política cultural do regime autoritário.

Antes, existiam as escolas de samba “Luís Assunção”, “Prova de Fogo”, mas não era a mesma coisa, tinha até instrumento de sopro, e poucos sabiam sambar. Mais para trás, ainda, tivemos a escola de “Lauro Maia”.

A perversidade do novo modelo foi de querer tratar o maracatu como se fosse escola de samba. Teve que adotar um enredo (o enredo não é a coroação da rainha?), ter alegorias de mão e obedecer a outros quesitos de avaliação das escolas. Foi o tiro de misericórdia. Mas o

maracatu tem sete fôlegos e renasceu, graças ao empenho de muita gente que acredita, investe nele, sabe que ele merece respeito.

Hoje o maracatu tem seu dia: 13 de maio, outra alusão à história oficial, como o 25 de março cearense. Mas existe o “Dia da Consciência Negra” (20 de novembro), que é muito mais importante que episódios de uma história factual e se “todo dia é dia de índio”, pode-se dizer o mesmo dos negros, mulheres, homossexuais, nordestinos, e por aí vai.

EVOCAÇÃO

Os confetes choviam no ar, as serpentinas enlaçavam as pessoas e o cheiro de lança-perfume “Rodouro” não era proibido.

Airtinho fechava no “Meninas do Barulho”, Catita France arrasava no “Garotas do Sputnik”, no carnaval do pós-guerra tivemos o cordão das “Coca-Colas”, zombando dos “yankees” que voltaram para casa, em boa hora.

Juca será sempre nossa referência de balaieiro. E a loa, nostálgica, embalava nossa idade da inocência: “Eu vou, eu vou / e você não vai / apanhar macaúba / do meu balaio”, ou “boneca preta do maracatu”.

Zé Rainha diz que já ouviu falar de seu xará ilustre, personagem da política, Rainha de um outro grande maracatu, o dos “sem-terra”. Diz que, curioso, o viu na televisão, uma vez.

E já se prepara para o próximo carnaval, quando, apesar da crise, estará, mais uma vez, comemorando esta maravilhosa aventura de viver.



DONA NEIDE POMBA GIRA



“O pássaro quando é flechado entrega sua alma”, assim, poeticamente, Neide Alencar define o transe, o momento mágico em que o fiel se “ausenta” e passa a servir de “cavalo” para a entidade. O que Neide vem fazendo, desde a adolescência, recebendo exus, pretos-velhos, caboclos e crianças que se manifestam na “croá” desta mulher sedutora e performática. Orixá, “só Omulu, uma vez por ano”, dia 2 de novembro. Neide vê sua atividade como uma “missão”, pesada, complementa. Mas, aos sessenta e dois anos, reina como sacerdotisa dos cultos afro-brasileiros.

Neide Alencar nasceu em Exu, Pernambuco, dia 25 de janeiro de 1941, filha de Francisco Paulo de Brito e Raimunda de Brito Alencar. O nome da cidade não tem nada a ver com a entidade, que muitos relacionam, equivocadamente, ao mal, quando, na verdade, é um mensageiros dos orixás, espécie de mercúrio africano.

Exu, onde as famílias Alencar e Sampaio exercitaram sua vindita, durante anos, terra de Luiz Gonzaga, vem de “inxui”, uma abelha de ferroada forte.

O pai era fazendeiro, dono de terras e a família morava na “casa grande”. O casal se separou quando os filhos eram ainda pequenos (era o segundo casamento dele). Tiveram dez filhos: sete mulheres e três homens.

A mãe foi para Juazeiro do Norte. Neide era muito criança e criou-se passando uns tempos com a mãe (Rua Santa Rosa) e outros com a irmã mais velha, Maria Alencar, já falecida, que morava em Porangabuçu (hoje Rodolfo Teófilo, em Fortaleza).

Dona Raimunda tinha um restaurante no Mercado Velho de Juazeiro, e os filhos ajudavam-na. O irmão mais velho, José Ferreira Neto, que era guarda de trânsito, sugeriu que a mãe passasse o ponto adiante



e ficasse em casa cuidando dos filhos menores, que ele “seguraria a barra”.

Assim se fez, e os irmãos chamavam José de “padrinho”, tomavam-lhe a bênção, ainda hoje Neide se refere a ele como o pai que não teve e como uma das pessoas mais importantes do mundo, para ela.

RITO DE PASSAGEM

Neide casou no civil em 1956, em Fortaleza. O religioso, logo em seguida, foi celebrado pelo Monsenhor Lima, na Igreja das Dores, na cidade do Padre Cícero.

Pouco tempo depois, vieram todos para a capital. A mãe ficou morando com a filha Geralda (Lalá), no bairro de Fátima, mudou-se para o Conjunto Industrial e faleceu há quatro anos.

O primeiro marido se chamava Raimundo Aires Falcão, com quem teve cinco filhos, um homem (Cícero) e quatro mulheres (Magnólia, Eliene, Margarida e Neilinha).

Conta, bem humorada, que fugiu com os meninos “pra não morrer de peia”.

Em 1972 veio o segundo casamento, com Clóvis Rodrigues, pai-de-santo e foram morar no Pan-Americano. Tiveram um filho, Júlio César Brito e criaram uma menina, Ana Luísa, que hoje, casada, mora em Palmas (TO). Clóvis morreu em 1993. E a ajudou muito, ela avalia, no instante em que ela abria sua casa, depois de várias tentativas da família em negar sua mediunidade.

O “primeiro balanço” veio quando ela tinha nove anos e trataram de afastar suas “correntes”. Achavam que ela era epiléptica. Naquele tempo, em Juazeiro não existiam terreiros, pelo menos às claras e com grande movimentação.

Aos 13 anos, nova manifestação, e Neide foi levada para uma sessão espírita. O casamento aconteceu aos quinze e, aos dezesseis, “outra aproximação e outra afastada”, no terreiro do “irmão” Pedro, no Campo do Pio (hoje Parque Araxá).

Em 1958, no Rio de Janeiro, “não teve mais jeito. Nós somos escolhidos e quando chega, chega mesmo”. Morou no Campo Grande, zona oeste do Rio, e passou dois anos e oito meses “fazendo obrigações. Não deu tempo de ser rodada, já entrei recebendo”.

A primeira entidade que “baixou” foi o Caboclo Junco Verde. A casa de dona Carolina Azevedo se chamava “Centro de Umbanda Pai Antonio de Aruanda” e fazia um sincretismo da Umbanda com a tradição de Angola: “o filho é deitado com o santo e levanta com o caboclo”. Grávida do primeiro filho, voltou para Juazeiro, em 1966, e o menino foi batizado como Cícero.

Em Fortaleza, outra vez, morou no Jardim América, onde freqüentou o terreiro de “padrinho” Zé Alberto, o “Centro Espírita de Umbanda Santa Bárbara de Iansã, à avenida Gonçalves Dias. Lá ela acabou de “fazer sua cabeça”, e foi “coroadá”, dia 4 de agosto de 1972, como a “Pomba Gira da Praia”. Zé Alberto dizia que ela “era a filha que ele queria”. Foram 28 anos de relação respeitosa, sem “demandas”, sem competições.

Voltou ao Rio, onde ficou dois meses, para fazer mais obrigações na Umbanda e na Angola. Zé Alberto trabalhava na Umbanda e Quimbanda.

BABALORIXÁ

O terreiro do Pan-Americano era pequeno. Neide morava junto, com Clóvis e os filhos pequenos, trabalhava com Maria Padilha, “mas ela afastou-se e a Pomba Gira aproximou-se”. Nunca houve uma Pomba Gira tão sensual e sedutora como a de Neide Alencar. Gargalhando, vestido vermelho, capa preta, taça de champanha (sidra, na verdade) na mão, cigarro sempre aceso, Pomba Gira levou muita gente para a “Aldeia da Cabocla Jurema”.

“Caboclo é meu pai, mãe, marido, tudo. Ele foi tudo para mim. Não tenho do que me queixar de caboclo”, arremata.

Passaram a usá-la como “cavalo”, Zé Pilintra,

“um malandro e tanto”, o Exu Sete Encruzilhadas das Matas, a preta-velha Maria Redonda (“ai quem vem lá/ é quem vence as demandas/ ela é filha do Congo/ é Maria Redonda”) e o Caboclo Boiadeiro Laje Grande “que fechou o ciclo de sucesso de dona Neide”, ela conclui, na terceira pessoa.

Mas não se restringe a esse o panteão de Neide Alencar. Sua Cabocla Jurema, que “baixa” hoje em duas de suas filhas-de-santo, é inesquecível pela agilidade, pelo manejo do arco e da flecha e pelos gestos bruscos de quem está na mata e se sente acuada, ao mesmo que ameaça. “Tem a língua enrolada, não é de conversar, dança, fuma e bebe”. Cocar de penas de pavão, “é uma cabocla de penas/ filha de Tupinambá/ rainha da pontaria/ nunca se viu ela errar/ tem a pele bronzeada/ olhos da cor do luar/ vive correndo nas matas/ nunca se viu seu pisar/ Jurema, ô juremê, juremã”.

Seu “erê” (criança) preferido é Martinha, sempre lambuzada de mel, adorando balas de chocolate e impertinente, como toda menina.

Também trabalhava com Nego Gérson, espécie de “preto-velho exu” e com Sibamba.

Atualmente, seu Boiadeiro é o xodó da “madrinha”. Na festa do caboclo, no primeiro ou segundo sábado de setembro, os filhos-de-santo dizem, brincando, que “está chegando o dia d’eu virar homem”. “Cadê aquele laço/ laço de laçar meu boi/ cadê aquele laço/ eu não sei pra onde foi”.

As fotos registram a metamorfose. A mulher charmosa se metamorfoseia num macho “daqueles que cospem de lado e coçam o saco”. Outro machão que ela recebe é o malandro carioca Zé Pilintra, com todo o estereótipo do paletó de linho branco, sapatos bicolores, chapéu, só falta a navalha para cairmos na descrição clássica da música popular e do “bas-fond” da Lapa.

Seu Boiadeiro a deixa exausta. “É um sertanejo que não fala bem, mas é muito querido em Fortaleza. Muito dos seus pontos são cantigas do reisado e da capoeira”. Ele fuma e bebe “cerveja sem álcool”. Ela faz questão de explicar que a opção por uma bebida

tão “light” é que o caboclo “evoluiu e, além do mais o aparelho, o médium, não vive bem”.

Madrinha Neide se poupa um pouco depois que se manifestaram problemas cardíacos e de hipertensão. As festas duram menos, antes, no Pan-Americano iam até o raiar do dia. Hoje, começam no final da tarde e acabam antes das dez da noite.

Sobre esta história de “evolução”, o mesmo aconteceu com a Pomba Gira, que passou da cachaça para a sidra e o Martini e hoje também optou pela cerveja sem teor alcoólico, mesmo em sua festa dia 13 de fevereiro.

Perdeu a conta dos filhos-de-santo que fez: “Tenho um bocado espalhado por ai”. Dos que são pais e mães-de-santo, enumera Zé Carlos, Ubirajara, Francisco, Nazareno, Dona Mazé, Miris, Lenilde, Stênio, Cosme, “uns doze, os doze apóstolos”, brinca.

Diz que o primogênito foi um cearense, que hoje mora em Teresina, o publicitário Zaza Sampaio, “que foi bem preparado e recebia o Caboclo Arranca Toco e o Nego Gérson”.

A primeira filha mulher foi Elizabeth, “também não tem terreiro, não”.

Ao falar dos filhos de fé, Neide relembra, sem mágoas aparentes, a oposição familiar. “Uma coisa horrível. Não pedi para ser umbandista. Meti as caras, depois ninguém disse mais nada, não”.

PARALELAS

Neide trabalhou como servente (serviços gerais) da Prefeitura Municipal de Fortaleza, na Escola Catulo da Paixão Cearense, na Vila Pery. Aposentou-se há cerca de dez anos.

Ela também mora na Vila Pery, e trouxe para a rua Mirtis Rocha a sua “Aldeia da Cabocla Jurema”. O terreiro é pequeno. Do lado de fora, os ferros de exu e o quarto de Zé Pilintra, que, em tamanho natural, vigia a porta da eira.

Numa camarinha, Exu Tranca Ruas e Pomba Gira, noutra, fechada, os fundamentos da casa.

No gongá, que acompanha toda a extensão da parede de fundos do salão, nichos onde estão a Cabocla Jurema, seu Boiadeiro e outras entidades.

O atabaque é de responsabilidade de Demi. O movimento diminuiu, a “gira” (sessão), agora, é às quartas-feiras, das 19 às 22 horas, de quinze em quinze dias. Não abre mais o jogo de búzios (“ifá”), dedicou-se mais “à consulta com o caboclo”. Antes, era quando a pessoa podia vir, quando estava mais carente, em outras palavras, agora tem que marcar a hora. Ela precisa se poupar: “é um trabalho puxado, cansa muito a gente”.

Bem cuidada, remédios na hora, diz que faz “poucas extravagâncias” e que as entidades são “compreensivas: “às vezes tomo água, suco, chá”.

Mas nem por isso deixam de fazer suas exigências, que devem ser obedecidas. A festa tem que ter “bicho de quatro pernas”. O Boiadeiro sempre ganha um garrote; os exus preferem o bode. E tem a comida para as visitas, em suma, despesa grande e poucas ajudas.

Há dezoito anos, quatro amigos se cotizaram e compraram um sítio para seu Boiadeiro, a “Chapada”, que fica no bairro Santa Cecília, região do Bom Jardim. As festas maiores foram deslocadas para lá.

Fala, mais uma vez, das dificuldades: “muitas obrigações exigem sete dias sem sexo, a coroação então cobra 21 dias de abstinência, além de não poder botar a cabeça no sereno, de não poder conversar muito”.

Vai além e diz: “preceito é uma das maiores forças da feitura”.

Sobre preconceito, diz que está muito atenuado: “sou pioneira aqui”. O homem que informou a direção de sua casa perguntou se era a Neide “macumbeira”. Ela se queixa, no entanto, dos “evangélicos, que difamam a gente”.

Relembra que o antropólogo Geraldo Markan publicou as fotos de sua coroação na extinta Gazeta de Notícias (edição de 13 de agosto de 1972).

Ri, quando perguntam por que não casou de

novo. “Pra que mais casamento. Se eu lá quero homem para perturbar minha vida...” Resmunga e muda de assunto.

Hoje ela é “cambonada” (acolitada) pelo filho Cícero e pela nora Ana. Eles trazem cachimbo, roupas, banquinhos, cerveja sem álcool. O filho Júlio César, toca o berrante na festa de seu Boiadeiro, enquanto o neto Juliano se inicia no atabaque.

LUTA

Voltando atrás no tempo e recuperando um pouco da memória destes ritos no Ceará, Neide Alencar diz que não é do seu tempo, mas era um problema sério em Fortaleza, “muito pai-de-santo sendo preso”.

Viu mãe Júlia uma vez: “nome querido, conhecido e respeitado”. Foi ela quem foi ao Rio de Janeiro, tirou registro e fundou a Federação, tomou a frente”. A partir daí terminou a perseguição.

Padrinho Zé Alberto chegou a participar de “Umbanda”, longa de estréia do cineasta José Araújo (“Sertão das Memórias”), que Neide chama de “Zé do Filme”.

Sobre a festa de Iemanjá, que paralisava a cidade, nos anos 70, ela diz que “faz é tempo que eu não vou. Ia na véspera e fiz isso mais de vinte anos. Fazia a gira da meia-noite às seis da manhã. Mas seu Zé Pilintra disse que eu não fosse mais, que ficasse em casa e nunca me explicou o porquê”.

Neide nunca brincou maracatu. “A umbanda tem a ver com o samba”, assegura. O tambor de sua casa tem a batida de Angola.

Louca por uma folia, desfilou no Batuqueiros do Morro, Corte no Samba, foi uma das fundadoras da Unidos do Pajeú e saiu no último carnaval da Girassol.

No tempo em que morou no Rio de Janeiro, nunca chegou a ver um desfile na Presidente Vargas. Era no tempo do “tu deixas?” e o marido nunca deixava.

Sobre o futuro de sua casa, não tem preocupações,

como não teve cobranças em relação ao compromisso dos filhos, talvez porque tivesse sentido na pele a carga familiar.

Magnólia e Neilinha, médiuns, não se desenvolveram. Margarida só recebe Mamãe Oxun. Eliene é muito dedicada. O Júlio começou a receber, mas não foi adiante. Cícero é “mão de faca” do terreiro (responsável pelo sacrifício dos animais) e “cambono de cabofé” (quem arreja os despachos).

FIM DA GIRA

Neide gravou um disco, de pontos de exu, de pequena tiragem, com produção independente. Seu sobrinho, Calé Alencar, grava outro.

Ela fala dos encantados: “espíritos que vierem, faleceram, sobem para se purificarem e voltam como caboclos”. Grita um : “Ave Maria”, quando ouve falar que um médium recebe Padre Cícero, em Juazeiro: “isso é até uma blasfêmia! Não acredito não”.





ENTRE A TERRA E O CÉU

Na seca de 1877 a 1879, talvez a mais cruel de todas que assolaram o Ceará, Padre Cícero tomou a iniciativa de mandar levar de romeiros ocupar as serras de São Pedro (hoje Caririçu).

Era sua reforma agrária e assim sobreviveriam, quando um quarto da população da então província sucumbiu. Este pessoal permaneceu lá, se organizou e mantém preceitos de convivência e de fé.

Na serra de Santa Maria, a meio caminho entre Caririçu e Grangeiro, se situa a comunidade Montserrat, desses remanescentes.

Seu Pedro de Olindina é um dos líderes, agricultor e ministro da Eucaristia, em meio ao embate entre a tradição e os novos tempos.

José Pedro de Sousa, filho de Olindina e Manoel Pedro de Sousa, nasceu no sítio Bananeira (Caririçu) dia 12 de maio de 1933.

Incorporou o nome da mãe, tal a força do matriarcado sertanejo. O pai também passou a ser o “Mané de Olindina”. Religiosos, devotos do Padre Cícero, os Sousa tiveram quatro filhos homens e quatro mulheres.

Zé de Olindina trabalha no campo desde os sete ou oito anos. Casou-se, em 1955, com Maria Josefa da Conceição e tiveram vinte filhos, dos quais se criaram dezessete, sendo onze homens e seis mulheres.

Conseguiu seu pedaço de chão (sagrado), em 1980, depois de fazer uma promessa a Jesus, Maria e José “para não viver sacrificado e poder manter a família”.

ASSENTAMENTO

Padre Cícero foi sempre muito querido pelos herdeiros dos que se fixaram nesse oásis.

Mestre Virgulino, que ensinava na escola, foi quem teve a idéia da construção da capela, “sem igreja, todo mundo ia se criar sem religião”, avalia seu Zé.

E faltava um cemitério para obedecer ao preceito cristão de “enterrar os mortos”.

O padroeiro da comunidade Montserrat é a Sagrada Família. “Aqui tudo é feito pelo Padre Cícero”, prossegue seu Zé, “ele é o mandatário destas coisas”.

A pequena capela era chamada de “quartinho de oração”, mas “não convinha chamar assim um local sagrado”. Trataram de restaurá-lo e colocaram o nome de Santuário de Jesus, Maria e José. Depois, foi construída uma capela maior na parte de cima do povoado, quem não pode subir fica embaixo, e a Sagrada Família abençoa a todos.

“Quem reza o rosário da Mãe de Deus garante a salvação”, acredita seu Zé. E quase todos rezam, principalmente os mais velhos.

Cerca de 250 a 300 famílias constituem as comunidades de Montserrat e sua vizinha Olho d’Água Grande, a cerca de 30 km da sede da cidade, numa subida por estrada íngreme, de terra, esburacada.

Umaz duzentas famílias, na avaliação de seu Zé, mantêm a tradição dos ensinamentos do Padre Cícero.

Na subida da serra, uma placa faz propaganda de cachaça. Seu Zé de Olindina, no entanto, fecha a questão: “nós aqui não combina com festa dançante”. E prossegue: “aparecem cachaceiros, pessoas gaiatas, gente que não pensa na vida, no futuro”.

Na qualidade de líder, seu Zé chamou a rapaziada “para aconselhar, e melhorou um pouco”. Até quando?

CONTEXTO

Sobre a televisão, ele é benevolente, “tem programas de bem, que trazem coisas de longe”, por outro lado, “tem muita profanação, aquilo que não está de acordo com os dez mandamentos da lei”.

A comunidade Monserrat segue regras rígidas.

“Jejum a comunidade aprecia”. Os retiros eram feitos antigamente. Os altares votivos estão em todas as casas. Fazem “a reza do Coração de Jesus”, chamada de “Renovação”, devoção estimulada pelo Padre Cícero.

Quanto à penitência, “a nossa é missa, confissão, comunhão”. Nada de auto-flagelação. Mas deve ter sido praticada no passado, pois sua mãe, um dia, lhe mostrou “os cachos”, conjunto de lâminas afiadas com as quais os fiéis se açoitavam.

A mãe cantava benditos do Padre Ibiapina, mas o filho Zé nunca aprendeu e canta outros cânticos.

A Virgem é uma referência forte. Em maio, as festas vão do dia primeiro ao dia trinta e um, à noite, no Santuário, e ao meio dia na Capela. A coroação se fazia na Capela, dia 15 de maio, e, em agosto, no Santuário, com meninas vestidas de anjo e uma com o manto de Nossa Senhora, “parecendo uma noiva”.

Fala que o Padre Cícero, quando vigário de São Pedro, curou um homem mordido por uma cobra e outro soterrado pelo desmoronamento de uma cacimba que cavava. As duas histórias estão no cordel.

Volta a falar que o Padre “não podia celebrar em Juazeiro”, mas “é grande no reino dos céus”. E vai além: “pelo que ele fez na terra, acompanha o mesmo roteiro dos apóstolos”.

Frei Damião foi, para ele, “um missionário santo, mas tinha uma lei severa para os que desobedecessem à Igreja, espantando demônios, com seu cordão de São Francisco”, já Padre Cícero “ajeitava as coisas”.

Filósofa: “Todo mundo é ovelha e leão, tem as duas partes”. Sobre as romarias, diz que “vem gente do mundo inteiro, mas o pessoal da comunidade Montserrat vai pouco, “acha difícil, meio longe”.

Em compensação, ninguém perde a festa de



São Pedro, quando cada comunidade “gosta de levar as imagens dos seus santos para se encontrarem em Caririçu”.

Seu Zé de Olindina conhece o Horto, que acha muito parecido com “aquela localidade em que Nosso Senhor foi flagelado na cruz”, e o Santo Sepulcro, outro sítio das peregrinações.

Todo dia 20 a comunidade reza o rosário e grande parte se veste de preto, atualizando o luto pela morte do Padre Cícero.

IDEÁRIO

Os jovens são mais arredios, ninguém pode obrigá-los a ter fé.

Sobre os políticos, “vêm direto aqui, pedir voto, só na época das eleições, depois, ninguém vê ninguém”. Diz que um único voto pode ser decisivo. É crítico de quem faz do voto mercadoria: “o povo pede telha e bota o pé no bucho e diz ou dá ou eu não voto”.

Precisam de muitas coisas, se sentem desamparados. “Estamos aí sem estrada. A gente fica agravado com essas coisas”.

Diz que a prefeitura ajuda em caso de doença, como se a saúde não tivesse sido municipalizada.

Perto, tem um posto de saúde e uma escola, onde seus netos estudam. “A merenda tem vindo”.

O tempo passou, seu Zé se deu conta de que tem sessenta netos e um bisneto.

Volta no tempo e relembra que quando casou, aos vinte e dois anos, tinha “minha virgindade de rapaz”. Mas se dá conta de que “a castidade hoje é mais difícil, tanto para homem casado, viúvo, mulher casada, moça, rapaz”.

Apegado a valores em crise, seu Zé de Olindina diz que “se a moça perder nome, não for mais moça, não é bom para Deus e o rapaz do mesmo jeito”.

Sobre a mulher do próximo, cita Frei Damiano: “fique em casa com sua veinha feia”.

A comunidade Montserrat tem algumas pessoas que não casaram, o que complica na hora do batismo e da crisma dos filhos.

Acredita em demônio com rabo e chifre: “tem mesmo”. Relembra que Lúcifer tentou Jesus Cristo: “se atira daí pra baixo” e arremata: “se ele tem ousadia, audácia para tentar o Filho de Deus, quanto mais nós”.

Céu, inferno e purgatório, seriam “como um grau de cadeia, de prisão”. Deve ser ressaltada a autoridade de Jesus Cristo “que se manifesta conforme o grau de condenação de cada um de nós”.

Quanto às modas, olha para dentro de casa, antes de sair atirando nos outros: “se a gente tem na família, não pode nem sair falando da vida alheia”. É rígido em relação a saias curtas, roupas decotadas e transparentes: “usam sim, mas é errado” e cita o Salmo: “Vesti com modéstia e muito pudor / olhai para as vestes da Mãe do Senhor”.

As mulheres devem ir bem vestidas para a Igreja. “Mulher com nudez é um grau pecaminoso mesmo, é escândalo”.

Acredita no fim do mundo e cita uma passagem bíblica (?) que diz que “de 2000 não passará”.

Quando lembrado de que estamos às vésperas de 2004, diz que “Jesus falava por parábolas”.

Um rapaz de Caririçu quis formar uma igreja na Comunidade Montserrat, mas o povo, intolerante, “não aceitou, não”. Quanto à umbanda, segundo ele, “o povo não valoriza”.

Cita o episódio de uma mulher que gostava de vir aqui e arriou um despacho em baixo de num pé de pitomba. Ele voltava da roça, cansado, enfezado, e “quando vi aquilo, para espantar não sei o quê, dei um chute e foi vela pra todo canto”. Nunca mais voltou, garante.

COTIDIANO

Confessa ser muito ligado à natureza. Relembra que começou a trabalhar com sete anos e, ainda hoje, aos setenta, trabalha na roça, a meia légua de casa, cinco dias por semana.

Planta arroz, feijão, fava, jerimum e melancia, para consumo da família, “mas dá para vender um pouquinho”.

Também cria umas cabeças de gado, cabra, galinhas, uns “bacurins”, e tem dois jumentos para transportar as cargas.

Tem saúde, se sente bem e isso é tudo. O casal é aposentado, mas precisa trabalhar porque a família é grande demais.

A energia chegou à comunidade em 1992 ou 1993. A água é farta, tem poço e água encanada, da cacimba de Jesus, Maria e José, e um motor que a eleva até o Santuário, de onde ela desce para as casas, por gravidade.

Os passarinhos estão rareando. “antes, tinha todo tipo de ave de pena, hoje eles vão para onde a mata ainda é fechada”.

Eles tiveram que desmatar muitas terras para plantar e para construir as casas dos trabalhadores rurais

Não têm mais casas de farinha. Antes, plantavam muita mandioca, “acabou-se tudo”. Hoje, são obrigados a comprar farinha na feira (cara).

Os engenhos também se acabaram. O interesse hoje, segundo ele, “é plantar capim pro gado”.

Quando o inverno é fraco, a água chega de carro-pipa.

Antes das refeições, rezam. Aliás, a mesa posta é toda de frutos da terra e a galinha é de “capoeira”.

Eles dão graças, estendem as mãos, se cumprimentam. “Bendito louvado seja / o Santíssimo Sacramento / no céu a glória / na terra o alimento”.

Antes de dormir, seu Zé de Olindina reza o rosário, e o ofício, às cinco horas da manhã, desde os treze anos de idade.

A comunidade Montserrat vive da agricultura. Dona Maria é a única que faz potes, panelas, e tem um forno perto da capela. Os que faziam trançados (balaio, caçuás) saíram de lá.

Os violeiros louvam a Deus, nas celebrações, não fazem repentes, “e se batem seus baiões não é para arrasta-pé, que a comunidade não gosta”.

A mãe e a madrinha contavam histórias de trancoso, até dez horas da noite.

Pilavam caroços de mamona, que embebiavam grandes chumaços de algodão, em cima de um caco de barro. Assim, eles venciam a escuridão e embarcavam nas histórias de fadas, “elas encantavam o povo e desencantavam”. Aprendeu de cor parte do folheto “João da Cruz”.

“Tenho um grauzinho de estudo pouco, mas me saio bem, leio. Até escrever fraco eu escrevo”, lamenta.

Foi para a escola escondido- o pai não queria -, com apenas sete anos, e logo dominou a carta de ABC.

Lembra de um livro “Paleógrafo-Leitura Manuscrita”, no qual estudou um pouco, até onde podia ir sua professora.

PELO SINAL

Fica meio sem jeito para explicar a presença de um cartaz emoldurado, do grupo pop “KLB”, em meio aos santos de sua parede votiva.

“Isso aí é uma coisa errada, o artista deve ficar em uma outra sala, tenho reclamado muito disso aí”, assegura.

Não perdeu a esperança de ver Padre Cícero no altar, consagrado, “ele merece, pelo que fez nessa região nossa”.





O RABEQUEIRO ANTÔNIO HORTÊNSIO

O Olho d'Água do Cinza, em Varjota, assim chamado porque lá funcionava um curtume, passou a ser conhecido como dos Trajanos, depois que esta família se radicou lá.

Tem uma capela de São Luís Gonzaga, uma churrascaria, antenas parabólicas e é onde mora mestre Antônio Hortênsio, homem dos mil e um instrumentos, do ofício da carpintaria à arte de tocar rabeca. Aos setenta e cinco anos, casado com dona Isabel Lopes da Silva Trajano, seis filhos, sempre encontrou formas de se livrar do trabalho do campo. Graças a isso ganhamos um artesão, um inventor e um músico afinado, de ouvido privilegiado e que gosta do que faz.

Antonio Hortênsio, aliás, Antonio Rodrigues Trajano nasceu dia 4 de julho de 1928, no Olho d'Água.

O pai, Hortênsio Rodrigues de Mesquita, carpinteiro, repreendia quando o menino mexia nos ferros: “Saí daí, besta”. Constatou: “nunca pedi lição a ele pra nada”.

A mãe, Hilda Trajano, fiava algodão e tecia suas redes. Não sabia contar histórias de encantamento, mas falava do “fim das eras, de cavalos sem cabeças e de pai contra filho. Menino, eu corria pra escutar”.

O pai contava outras histórias, que Antonio ouvia embevecido, mas faz muito tempo e ele não lembra mais quais eram essas histórias.

O casal teve sete filhos, dos quais três estão vivos, ele, a irmã Maria, que vive no Salgado, vizinho ao Olho d'Água, e Zeno, também carpinteiro, que mora no Conjunto Jereissati, em Maracanaú.

Lembra o dia em que viu uma lanterna e disse: “Eu me atrevo a fazer uma”, de madeira, evidentemente, na expectativa do incentivo do pai.

Ele desaprovou a idéia: “tu lá sabe fazer nada”, e não deu crédito ao intento do filho.

Calado, trabalhou escondido, usou torno, serras, fez o cilindro de madeira para colocar as pilhas, improvisou o refletor com folha de flandres, instalou a

lâmpada e foi mostrar ao velho. Provocou: “Papai disse que eu não sabia fazer...” O pai sorriu e disse “tu é danado, mesmo”, como rito de iniciação neste ofício.

Fez cilindros para padarias, descaroadores de arroz, de algodão, debulhadores de feijão, esmeris manuais, cadeiras, mesas, conchas, colheres de pau, caixões para farinha, cabos de guarda-chuvas - cuja armação a mãe cobria de tecido-, pifes e até uma bicicleta “de uma forquilha de pau, cela, tração na frente e com as rodas protegidas por lonas de pneus”, e ele jura que conseguia pedalar até o açude Araras.

HISTÓRIA DE VIDA

Aos quinze anos, seu grande feito foi reconstruir uma rabeca a partir de pedaços de uma pertencente a seu amigo Manoelito, morador das Cajazeiras, que chegou quebrada a suas mãos e foi trocada por um cavaquinho de oito cordas.

Antes do concerto, pediu emprestada e passou dois dias com a rabeca do Firmo Caboclo, sanfoneiro e “luthier”, que foi embora para o Rio de Janeiro ou para São Paulo e “ninguém sabe nem se é vivo”.

“Dois dias depois eu devolvi a rabeca e tinha composto um samba e uma marcha”. Insiste em dizer: “ninguém me ensinou nada”, e a partir daí, “tomei gosto pelo toque”.

Pras bandas de Macaraú, fronteira com Santa Quitéria, tinha um fabricante de instrumentos musicais chamado Raimundo Idalino. Foi ele que fez sua segunda rabeca, a que mais tocou sambas, maracatus, xotes, valsas, boleros, frevos e forrós por este sertão afora.

Sempre teve problemas na vista. Desde criança tem um olho perdido, o outro começou a apresentar uma névoa, e, aos dezoito anos, foi operado de catarata.

Por conta disso, praticamente, não estudou, mas sabe assinar o nome.

O namoro com Isabel Lopes da Silva, que vivia a dezoito quilômetros de sua casa, foi um “romance”. E envolve outro episódio curioso em que, para vê-la, um dia, ele andou cerca de setenta e dois quilômetros, indo e voltando quatro vezes do Olho d’Água até o sítio Vitória, onde ela morava. Coisas de juventude e de paixão.

Veio o casamento, em 1959, e um certo freio nas atividades musicais. A mulher gostava de roça e muitas vezes ele chegou a lavar as terras, a semear e a colher, como prova de amor. Gostar do trabalho do campo, na verdade, ele nunca gostou.

“Ela sempre me ajudou muito e foi assim que criamos os seis filhos que tivemos”.

Das três mulheres, Hilda e Dejandira moram no Olho d’Água e Maria em Fortaleza. Dos três homens, Genilson mora no Arraial do Cabo (RJ) e visita os pais de dois em dois anos; João é caixa do restaurante do Náutico Atlético Cearense e Genésio, depois de temporada no “La Molle”, no Leblon (RJ), e de trabalhar em vários restaurantes, pontifica no Dom Churrasco, da Avenida Beira- Mar, em Fortaleza. É ele quem hospeda o pai, em sua casa no Genibaú, perto do Conjunto Ceará.

Era um desafio criar seis filhos. Antonio saía de casa e viajava pelos sítios e localidades da região consertando máquinas de costura, fazendo afinação e reparos em harmônicas (a sanfona de oito baixos) e acordeões e voltava para casa com dinheiro e presentes que recebia, como galinhas, “bacurinhos”, criações, queijos e cereais, quando o cliente não tinha dinheiro em espécie para pagá-lo.

Ele se queixa de que cobrava quase nada, saindo mais pelo prazer de trabalhar e, no fundo, para fugir da roça.

Chegou a ganhar algum dinheiro comprando sucatas de máquinas de costura e estocando as peças para fazer reparos em outras.

Também consertava e afinava harmônicas e sanfonas, às vezes, tinha de cinco a seis em sua casa. Além de tocar, ele garantia o som em boa parte da zona norte do Estado.

NASCE O MÚSICO

Antônio Hortênsio começou com um cavaquinho de oito cordas, mas sua grande paixão foi mesmo a rabeca.

Passou por outros instrumentos, como um banjo pequeno e outro maior, que fabricou, uma harmônica de oito baixos- a chamada “pé-de-bode”-, sanfonas e perdeu a conta da alegria que espalhou por este sertão.

A rabeca foi e continua sendo a grande paixão. Andava léguas a pé para tocar nas festas que eram feitas nas latadas, chão batido de areia, muitas vezes para ganhar uns trocados, “uma mincharia”, outras vezes, de graça, só pelo prazer de tocar.

As festas eram inesquecíveis. O repertório era eclético e sempre tinha algum sucesso de Luiz Gonzaga (principalmente Asa Branca). Passou a compor algumas peças, que não recebiam títulos. Mas é capaz de relembrar e tocar muitas de suas composições, é só dar tempo para as lembranças aflorarem ou receber o estímulo do filho Genésio, ao relembrar um fragmento, um episódio que se liga a uma festa e a rabeca flui.

Relembra o dia em que estava na Serra Grande (Guaraciaba do Norte) e recebeu convite para tocar no Riacho dos Pires com o sanfoneiro Pedro Calixto.

Não hesitou, andou não sei quantas léguas a pé e, no caminho, pensou: “vou afinar minha rabeca para chegar lá tocando”, e ainda hoje se lembra dessa festa.

A terceira rabeca veio, quase por acaso, quando um rapaz das Contendas pediu que ele consertasse duas rabecas, cujo dono viajara para o Rio, deixando-as lá, sem serventia. Ele foi logo dizendo: “vou ficar com a melhor para mim”.

Ainda hoje ele curte seu “violim”, como a chama algumas vezes. Ao contrário de outras rabecas, a dele é afinada e ele tem uma forte sintonia com o instrumento. Consegue conversar com as cordas e o arco. Isso tudo, apesar de ter um leve defeito na mão, seqüela de uma queda, aos dez anos de idade, de um pé de pereiro, em cima de uma pedra.

Relembra as serestas que fazia com Chico Monteiro, tocador de violão das bandas de Macaraú, a quem acompanhava com a rabeca, o cavaquinho ou o banjo.

Rapaz, tomava umas doses de zinebra, “bebida mais fraca, só pra despertar”.

O auge de sua carreira teria sido nos anos cinqüenta, de 1952 a 1958, coincidentemente, o ano anterior ao seu casamento.

Quando terminava o toque, as pessoas se empolgavam, sempre vinha o grito de “bis” e Antônio Hortênsio não vacilava: “ái eu infincava o couro”. O fecho da noite era o “Zé Pereira”, estava combinado, mas quem disse que o pessoal queria que a festa acabasse?

OUTRAS FESTAS

Como não era de ficar parado, Antônio Hortênsio buscava onde e quando tocar. Participou de teatro de bonecos, onde empunha o arco de sua rabeca, enquanto os mamulengos faziam crianças e adultos embarcarem no mundo da imaginação.

Tocava nos reisados, quando o pessoal do Olho d'Água improvisava armações de madeira, revestidas de tecidos, colocava a caveira do boi e saía por aí festejando.

Ainda hoje toca, com empolgação, o canto de chegada, a dança do boi, da burrinha, mas se esqueceu do lobisomem. O reisado do Olho d'Água, como a maioria destes folguedos no Ceará, é festa do ciclo natalino.



Era sempre chamado para tocar nas danças de São Gonçalo, e repete o toque, com um leve sotaque luso, nas cordas de sua rabeca. Durava a noite inteira, com suas nove jornadas, e Antônio Hortênsio não arredava o pé até acabar a “penitência”. Quem fazia a promessa pagava o tocador. Nunca esqueceu de um leilão na Várzea da Palha.

Sua presença numa festa era certeza de sucesso. Muitas vezes, tocando no terreiro de sua casa, esvaziava as “tertúlias com as “radiolas”. Ele gosta de lembrar estes episódios, da vingança do “ao vivo” sobre o som mecânico e diz “preferiam meu toque, porque radiola não é raiz”.

Antônio Hortênsio gostava mesmo era de música, nesse sentido, ele é “verminoso”, quando começa não pára de tocar, gosta do som que tira dos instrumentos, muitos fabricados por ele, e assim foi levando sua vida procurando evitar atritos com dona Isabel, que fechava a cara “quando sabia que vinha música por aí e a casa se enchia de gente”, que vinha de longe, a pé, para ouvir Antonio dar seu “show”.

Depois do casamento, se desfez da rabeca e ficou parado por uns dez anos. A esposa não queria um marido músico, e ele preferia “não fazer raiva a ela por causa disso” e optou por viver em paz.

VARJOTA

O Olho d’Água deixou de ser Reriutaba, em 1985, passando a fazer parte da Varjota.

Seu Antonio tem uma certa resistência em dizer que é de lá, insiste na procedência de sua localidade natal e do coração.

“O Olho d’Água foi começado pelos Ferreira, da parte de vó”, ele diz e o nome “dos Trajanos” homenageia sua gente e isso o deixa orgulhoso.

Lá ele nasceu, fez fama, constituiu família e agora vai se mudar para as margens da CE- 071, que sai de Jaibaras (Sobral) e serpenteia em direção ao Ipu. O filho Genilson era contra a mudança, mas se conformou quando soube

que a casa velha seria mantida intacta, como memória de um tempo que todos viveram e não querem apagar.

São apenas dois quilômetros do Olho d’Água até o asfalto.

Tocando na igreja de São Luiz Gonzaga, executa seu repertório sagrado, acompanhando as cantoras: “às vezes eu esqueço o que vou tocar, mas quando elas começam a cantar eu pego o tom”, diz, cheio de fé. Quando ele não está presente, o padre reclama. Seu toque traz a elevação espiritual, de um jeito que a comunidade gosta, e a certeza do templo lotado.

Lá, mora sua irmã Maria, casada com Raimundo Fernandes, que tem casa de farinha. A outra era do velho Luís Ferreira, casado com sua tia Alzira, pai do padre Ferreira, do Eusébio, que veio para Horizonte e acabou com o aviamento.

O movimento é grande, sendo difícil encontrar dia vago para levar a mandioca para o caititu.

Engenho nunca teve, que lá é sertão, apesar da água farta. Tem cacimbas, poços profundos, com “três lençóis”, como diz seu Antonio, e a água que vem do açude Araras irriga terras férteis (Projeto Araras Norte), grande parte delas desapropriadas na década de 80, que, até hoje, não foram pagas.

Ele ainda não perdeu a esperança de ser reembolsado e indenizado, “afinal de contas, tem gente ganhando dinheiro e eu estou prejudicado”. O filho Genésio tem uma procuração do pai e espera uma decisão da justiça. Neste ínterim, o casal conseguiu se aposentar.

Mas quando o dinheiro sair, vai ter festa grande no Olho d’Água dos Trajanos.

AFINAÇÃO

Por último, comprou um teclado Yamaha e, como não gosta de tocar sem acompanhamento, ficou eufórico diante da possibilidade de valer por uma orquestra.

Quando a filha Hilda disse: “Papai só toca

música velha”, isso mexeu com seus brios e ele tratou de fazer novas composições. Mas que o que é feito para o teclado não se adapta, automaticamente, à rabeca. Diz que “cada instrumento tem suas músicas”.

Certo é que, em nome da contemporaneidade, mestre Antonio Hortênsio vai deixando aos poucos a rabequinha de lado, o que é lamentável. Mas um dia, ele volta...

Na festa de Senhora Santana, na Varjota, ou na de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, em Reriutaba, pode-se ouvir Antonio Hortênsio elevar seu cântico em louvor ao sagrado.

Ainda devem restar ecos das festas que tocou vagando pelo ar, no coração e na saudade de muita gente. Muito suor escorreu, muita poeira subiu e o mundo ficou mais feliz quando ele tocou.

Quantos sonhos embalou com as quatro cordas de sua rabeca, quantos casais aproximou, quantas saudades foram curtidas quando ele comprimia as cordas e tensionava o arco na busca da sonoridade certa?

Ele merece um “bis”, para que possa “infincar o couro”, e adiar, para sempre, o acorde do “Zé Pereira”, que virá, um dia, anunciar o fim de nossa festa.





A RESERVA DOS VELHOS LIVREIROS

Ramiro Maia, radicado no Crato, e Norberto Ferreira Neto (Ferreirinha), em Crateús, marcaram a vida intelectual cearense, vendendo idéias, um “produto” sempre perigoso.

No Brasil Colônia, a leitura dependia da Corte e da Inquisição. Nos regimes autoritários, os livros foram sempre censurados. O Estado Novo de Vargas foi truculento com os escritores. A ditadura de 1964 tinha seu “index”, com muitos títulos proibidos.

A seu modo, por trás do balcão, eles difundiram o conhecimento. Autodidatas, participaram das seqüelas da “Questão Juazeiro” e da “politização de Crateús”, à época do bispo Dom Antonio Batista Fragoso.

Seu Ramiro fechou as portas e seu Ferreirinha passou a atividade para a filha Socorro. É parte da nossa memória, entre o oral e o impresso, que não pode se perder.

CARIRI COM C

Filho de Maria Gonçalves e Lino Deodato Maia, nascido em 1906, Ramiro é um exemplo da migração interna bem sucedida, quando parte da família, capitaneada pelo irmão mais velho, Pergentino, trocou o Vale do Jaguaribe pelo Cariri, no final da década de 10, do século passado.

As oportunidades e as perspectivas de trabalho eram mínimas, em Russas, para os oito filhos de uma das famílias mais tradicionais da região. O primogênito dos Maia abriu o caminho partindo, primeiramente, para a capital.

Em Fortaleza, estudou um pouco, fez amigos e passou a trabalhar com J.Ribeiro

Os desentendimentos pessoais entre Pergentino e o gerente da firma levaram a que fosse transferido para o Crato, em 1919, espécie de castigo, na verdade um

prêmio ao jovem determinado, que tinha no trabalho seu único meio de ascensão social.

Na cidade, onde o patrão tinha uma de suas mais movimentadas filiais, Pergentino decidiu montar um escritório de representação.

Logo mandou buscar, em Russas, o irmão Ramiro, à época com 17 anos. Fechado o escritório, abriram uma loja à rua João Pessoa, rebatizada depois da morte do Presidente da Paraíba, estopim da Revolução de 30.

Era o início de uma história que repercute ainda hoje.

Dono de tipografia e de livraria, lamentavelmente fechada em dezembro de 2002-, seu Ramiro é um desbravador, um homem de luta, e muito da história do Cariri passou pelo balcão, do número 477, da rua Senador Pompeu.

Sua livraria era uma espécie de ponto de “conspiração” contra a “cidade dos molambudos do Padre Cícero”.

Os epítetos de “princesa do Cariri” e de “capital cultural”, reivindicados pelo Crato, não disfarçavam o ranço elitista e o preconceito contra a “mal-ajambrada” vizinha.

Seu Ramiro vendeu livros de todos os escritores da região, como Irineu Pinheiro, Pe. Antonio Gomes de Araújo, Pe. Antonio Feitosa, J. de Figueiredo Filho, Joaryvar Macedo (Secretário de Cultura no governo Gonzaga Mota-1983/ 1986), Raimundo Borges e Napoleão Neves, dentre outros.

Também dos que saíram de lá, como Nertan e Denizard Macedo (também ex-Secretário de Cultura), F.S. Nascimento e Otacílio Anselmo.

Passou à margem das vanguardas poéticas de Geraldo Urano e Rosemberg Cariry, mas esteve com a tradição de Patativa do Assaré e dos poetas da Academia dos Cordelistas.

Hoje, muita coisa mudou. O bispo do Crato, Dom Fernando Panico, retomou o processo de reabilitação do Padre Cícero e cada vez faz menos sentido a rivalidade entre as duas cidades que se emendam.

As marcas da guerra de 1914 vão se diluindo e as mágoas do “saque” cicatrizam (“guerra é guerra”) aos poucos. Perde o sentido a depreciação do “Padim” e de sua Juazeiro. É miopia o Crato não tirar partido de ter sido berço de uma das personalidades mais importantes e controvertidas que o Ceará já produziu.

Seu Ramiro não está mais no balcão da livraria e não venderá a produção que vai marcar os novos tempos, onde as idéias de fraude e embuste do Padre caem no vazio, do mesmo modo que as publicações meramente elogiosas.

OS MAIA

Os Maia se tornaram uma referência no comércio livreiro do Ceará. Luís foi dono da “Livraria Renascença”, das mais representativas que Fortaleza já teve.

Nesse tempo, o livreiro, mais que comerciante, era o apaixonado pelo que vendia. Espécie de bruxo, capaz de localizar, de olhos fechados, o exemplar na estante, muito antes da informatização dos estoques e das “mega-stores”, assépticas e indiferentes ao leitor.

A livraria da rua Major Facundo reunia a intelectualidade cearense. Lá, era possível encontrar os nomes que pagavam um preço alto por terem optado pela província. Aos sábados, o clima de festa se instalava.

O mesmo acontecia no Crato, onde seu Ramiro reunia nomes significativos que passavam pela cidade, faziam encomendas, deixavam seus livros ou promoviam lançamentos, como Patativa do Assaré, que escolheu a loja da rua Senador Pompeu, para autografar seu “Cante lá que eu canto cá”, com o selo da Vozes, em 1978.

A Faculdade de Filosofia do Crato, da Igreja

Católica, deu um valioso reforço à sua livraria, nos anos 60, e os intelectuais que desenvolveram pesquisas no Cariri pontificavam em seu estabelecimento, como Ralph Della Cava e Raymond Cantel, dentre outros.

Seu Ramiro foi responsável pela circulação de um produto muito especial: o livro, que consegue manter sua aura, apesar da inflação dos “best-sellers”, dos manuais de auto-ajuda, dos esotéricos e das profecias que decretam o fim do papel e a prevalência do “on line”. Tudo existe para terminar em livro, disse um poeta.

Vender livros era estar em dia com o que circulava em termos de idéias. Ofício tão estratégico como proibir determinados títulos, o que fazem todos os regimes autoritários, sem exceção. E seu Ramiro conviveu com duas longas ditaduras: a do Estado Novo (1937/ 1945) e o golpe militar de 1964, que se reforçou com o AI-5, em 1968, e agonizou com a eleição indireta de Tancredo Neves.

Os Maia foram mais longe. Enveredaram pelo campo da tipografia e lideraram esse negócio no Crato.

Pergentino montou a primeira gráfica, depois foi desmontada e trazida para Fortaleza. A Tipografia Cariri, de seu irmão Pedro, até hoje continua da família. Era onde o lendário editor popular, José Bernardo da Silva, mandava imprimir seus folhetos, antes de adquirir maquinaria e fazer de Juazeiro a sede de sua Tipografia São Francisco.

Seu Ramiro cedo percebeu que queria trabalhar com livros e foi fiel a sua opção.

Gostou do Crato, quis ficar lá e se casou, em 1934, com dona Neusa Gomes de Matos, falecida em 1995, com quem teve sete filhos, cinco mulheres e dois homens.

Depois de 75 anos como livreiro, sentiu que estava na hora de parar e gozar o merecido “repouso do guerreiro”.

Os filhos tomaram outros rumos. Francisco Ramiro, geógrafo, mora em Fortaleza, Ronald, geólogo, ficou no Crato. Quatro das cinco filhas são professoras:

Zailde, Vera Lúcia, Tereza e Inara, só Ismênia evitou o pó de giz.

Seu Ramiro, atento e onipresente, está por trás de grande parte dos livros lidos no Cariri cearense e vai se afirmar como personalidade de uma cultura letrada.

Uma viagem no tempo pode levar à Ilustração e ao livreiro caberia a “missão” de levar as luzes, em forma de letras ou, no campo da mitologia, de roubar o fogo dos deuses, como Prometeu, para trazê-lo aos homens.

A porta fechada deixa entrever a história exemplar de um homem que acredita na força da palavra e fez dela um instrumento de luta pela sobrevivência e pela continuidade de um ideal.

VIDA

Aos 87 anos, Seu Ferreirinha é um capítulo da história de Crateús. A família Seridó migrou do Rio Grande do Norte, numa grande seca do século XIX, e chegou a Sobral.

O relato é longo. Ele insiste nos detalhes, desce às minúcias e parece que vai perder a noção do conjunto, o que não acontece.

Recebe no pequeno escritório do ponto, que já foi padaria, livraria e hoje se transformou em uma loja de material de construção.

Fala pelos cotovelos e, lúcido, tem uma memória impressionante.

O pai montou a padaria, em 1916, depois de ter aprendido o ofício em Sobral. Quando da expansão da estrada de ferro até Crateús, se estabeleceu nos Inhamuns. E, aos dezessete anos, Ferreirinha assumiu os negócios da família.

Casou, em 1939, com dona Maria de Lourdes (nascida em 1922) e tiveram nove filhos, dos quais oito estão vivos e “todos formados”, ele faz questão de dizer: Miriam, Socorro, Maria da Glória, Luzia, Olga, Rita Maria, Agliberto e João de Paula, um dos líderes do

movimento estudantil de resistência à ditadura militar no Ceará e hoje médico.

“Os netos vão no mesmo caminho”, complementa orgulhoso.

RESISTÊNCIA

Crateús teve como bispo, de 1964 a 1998, Dom Fragoso (1920), paraibano da serra do Teixeira (terra da cantoria), um dos homens mais dignos do tempo do arbítrio. A cidade era sede de um batalhão de engenharia do Exército e de uma Igreja alinhada com a Teologia da Libertação.

Citação obrigatória na mídia internacional, o bispo era personagem do “Le Monde” e proibido de ser matéria da imprensa brasileira. Publicou na França (“Evangile et Revolution Sociale”, Paris, De Cerf, 1971), na Espanha e no Brasil (“Rosto de uma Igreja”, SP, Loyola, 1981). Atraía os que queriam construir uma nova ordem, com sua opção preferencial pelos pobres e sua luta pela liberdade de expressão.

Era o tempo da evidência da chamada Igreja progressista, decorrência da sacudida que o papa / estadista João XXIII deu na instituição milenar.

Seu Ferreirinha foi preso por conta das idéias que defendia. Muita gente era vigiada e perseguida em Crateús. Ele passou mais de um mês detido, com outros companheiros, num quartel de Fortaleza. Tornou-se visado. A reprimenda a esse círculo, uma forma de atingir o bispo, tensionava, ainda mais, as relações entre a Igreja e o Estado.

Seu Ferreirinha precisava da Crateús de Dom Fragoso, que precisava de alguém que vendesse livros, que preparassem as pessoas para discussões e estimulassem os movimentos sociais organizados, como as Comunidades Eclesiais de Base.

Hoje, ele se perde atrás dos livros, em sua escrivania, com muitos recortes sob o tampo de vidro,

e fotografias, lembranças e afetos nas paredes. A placa é mantida à porta do estabelecimento, à rua Dr. Moreira da Rocha, nº 420: “Padaria Norberto, 1916”.

Ele teve um papel importante em nossa história recente, que não pode ser esquecida, sem revanchismos, quando delatores são homenageados e muitos que defenderam o arbítrio posam de democratas, num arremedo de ópera bufa.

AUTOR

Seu Ferreirinha começou a escrever crônicas que registram e fixam a memória.

Publicou dois livros (“Crateús, Nova Russas e Tamboril” e “Coletânea”) e tem um terceiro no prelo. Pode-se pensar nele como um historiador que se

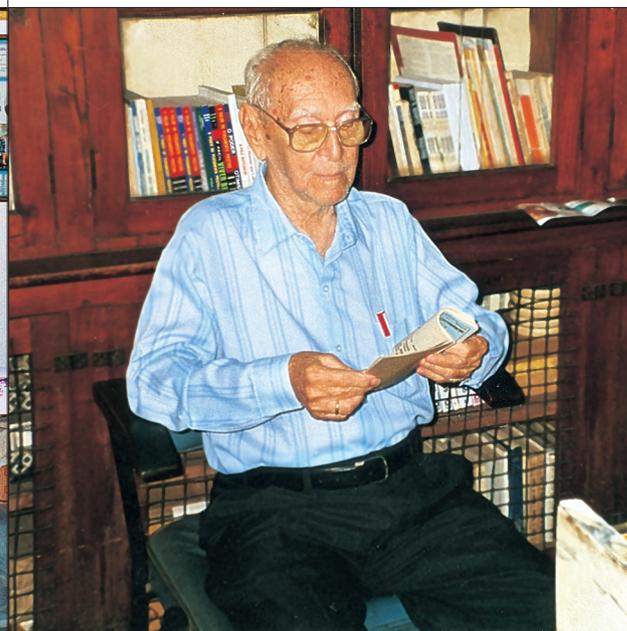
construiu, sem o rigor da metodologia científica, como o “intelectual orgânico”, proposta pelo teórico marxista italiano Antonio Gramsci.

Não é cabotino, mas sabe de sua importância, nos limites exíguos que ocupou, de Crateús para o mundo. O que escreve é importante registro de uma época, de um lugar e de um certo ponto de vista.

Os estertores da ditadura ecoaram em Crateús. Lá se reforçou a luta pela anistia, mas nada pôde impedir a política dos coronéis, que ainda vigora.

As sementes de Dom Fragoço talvez tenham rendido menos frutos do que se esperava, nestes tempos de conservadorismo explícito.

Seu Ferreirinha não representa mais perigo. Hoje, ele elogia o prefeito, eleito numa aliança de partidos conservadores. Faz parte da vida. O tempo ameniza a contundência das críticas. Não dá para ser de outro jeito.



O importante é que, quando pôde e se fez necessário, ele esteve na luta e vendeu muitos livros, que “fizeram a cabeça” de muitos jovens, que se aliaram a outras forças democráticas, como a Igreja de Crateús, na luta contra a ditadura.

Aqui se reforça o amor aos livros e a importância da palavra impressa, que, no caso dele, se soma à voz, que conta, com riqueza de detalhes, episódios da vida política brasileira, em tempos sombrios.

As conquistas passaram pela luta de seu Ferreirinha e de outras personagens comuns, que não irão para as páginas da História oficial, como heróis ou mártires, mas o que ele irradiou, a partir de seu balcão, não se perdeu no vazio.

Hoje, a livraria de sua filha se denomina “O Ferreirinha”, numa homenagem ao pai.

Crateús vive a modorra de uma cidade que não tem mais usinas de algodão, que sente saudades do trem e Dom Fragoso, compulsoriamente, saiu de cena e vive em João Pessoa, sem holofotes, que ele sempre recusou, em sua modéstia, que nunca significou omissão.

Seu Ferreirinha mantém sua rotina e sua vitalidade quando ocupa, ritualmente, sua escrivaninha, como nos velhos (e duros) tempos.

CARIRI / INHAMUNS

Muita coisa aconteceu. Vivemos um período democrático, o comunismo acabou com a queda do Muro de Berlim (1989), muitos livros foram escritos, publicados, vendidos, lidos e assim se fechou, sem deixar muitas saudades, o século XX.

O Cariri ganhou outro patamar de discussões, pesquisas e uma nova cena cultural com a implantação, em 1988, de sua Universidade Regional. Crateús nunca será a mesma sem seu digno e corajoso Bispo Emérito.

Já não se fala mais em direita e esquerda, mas seu Ramiro e seu Ferreirinha, com persistência, obstinação,

e visões de mundo divergentes, inscreveram seus nomes, em letra de forma, no grande livro da vida, e deram uma valiosa contribuição à história das idéias no Ceará.





A CIÊNCIA DO QUEIJO DE COALHO

Impossível falar de Ceará sem uma referência ao queijo de coalho. Tem um sabor que remete às velhas fazendas de gado, embrião das cidades que se formaram depois, no rastro das boiadas que cruzaram nosso território, em busca de água e pastagens.

O queijo, tradição secular de muitos povos, que pode (deve) ter começado como aproveitamento do leite, se sofisticou com técnicas, variações e sabores, passando do frescal até o mais curtido, do inconfundível queijo de cabra ao “de manteiga”, excessivamente gorduroso, em baixa nestes tempos de preocupação com a saúde.

Acompanhando a xícara de café, na liga do baião-de-dois, assado na brasa, na chapa (servido com mel de engenho) ou na chama do fogão a gás, mexido com leite, no recheio da tapioca, acompanhando o cuscuz, a espiga de milho verde cozida, são tantas as variações que o importante é degustar um pedaço de queijo de boa procedência. Bom apetite.

Seu Raimundo Oliveira Araújo, o “Raimundo do Queijo”, está estabelecido, desde 1979, na travessa Crato, esquina com General Bizerril, próximo à agência central dos Correios e ao antigo Mercado Central, cuja mudança, para a avenida Alberto Nepomuceno, não afetou suas vendas, dada a fidelidade de sua clientela.

Nascido em Chaval, em 22 de agosto de 1935, seu Raimundo, filho do fazendeiro Felipe Adrião de Araújo e de dona Maria Oliveira, aprendeu a fazer queijo na fazenda “Poção”, propriedade de seu pai, que, “além de terras tinha um bocadinho de gado”. E diz, com orgulho, que exerceu este ofício até os 24 anos.

Casou-se, em 1961, com dona Cláudia Veras, da Barroquinha, e tiveram três filhos: Adriano, que mora em São Paulo; Patrícia, em Fortaleza, e Adrisio, hoje secretário municipal de Barroquinha.

A família mudou-se para Fortaleza, em 1975, “para cuidar da educação dos filhos, só por isso”, ele assegura.

Seu Raimundo passou a vender carne na Praça

José de Alencar, atividade que exerceu por quatro anos.

Em 1978, mudou-se para o endereço que ocupa, até hoje, e a opção pelos queijos veio em 1979. São quase vinte e cinco anos de uma atividade que transformou sua loja em um empório sertanejo. Os queijos são o carro-chefe, mas ele vende lingüiça caseira, paçoca de pilão, petas, doces variados, enfim, saboroso recorte dos sabores cearenses.

À medida que fala dos queijos vem à tona Francisca Solange Bezerra Soares, moradora da fazenda Jatobá, em Crateús, que, numa tarde quente e abafada dos Inhamuns, preparou um queijo de coalho e deu todos os passos de seu fabrico.

Os Inhamuns (principalmente Tauá, no dizer de seu Raimundo), o vale do Jaguaribe e o sertão central (Quixadá e Quixeramobim) mantêm a excelência na fabricação do queijo. Mas todo pequeno pecuarista fabrica e estoca seu queijo, o que dissemina a prática por todo o Ceará.

Dona Solange e Seu Raimundo se revezam, com a experiência de quem faz e de quem vende, unindo as duas pontas do mesmo processo.

FABRICO

A fazenda Jatobá, em Crateús, pertencente ao médico Francisco Sales é atípica, se for levado em conta o estereótipo de uma região que se desertifica. Tem açudes, e a casa grande se adequa à paisagem e ao clima tórrido, sem exibicionismos ou ostentações, deixando entrever, ao fundo, o contorno da serra Grande.

Hoje, a família mantém a fazenda muito mais por uma questão de memória, de respeito ao passado. A atividade econômica é pequena e a fabricação de queijo é artesanal, mais para consumo próprio e para presentear os amigos.

A “fábrica” é uma construção de teto baixo, de concreto, com paredes e pias em cerâmica cinza, painéis de alumínio, forma de “pvc”, onde ainda pontifica a prosaica e indispensável colher-de-pau.

O leite é de gado holandês e do que eles chamam de “suite”. Cru, ele sai do curral da fazenda e chega às mãos de dona Solange, que é a senhora desse ofício.

Ela faz questão de usar o coalho de verdade, o chamado “livro”, das vísceras do boi, guardado no soro, que todo dia é retirado e substituído por outro (soro).

A duração média do coalho é três dias, finda a qual deverá ser substituído. Isso encarece e complica o processo, daí a utilização, cada vez maior, de um produto químico que provoca a mesma reação, de talhar o leite, dando-lhe a consistência da coalhada, a partir da qual é feito o queijo.

Uma cuia do soro (onde estava o coalho) é passada num pano e misturada ao leite, com mais ou menos dois litros de água fervida.

Dona Solange usa a colher de pau e o leite coalha, num passe de mágica, numa reação com as propriedades do “livro”.

São necessários, em média, 10 litros de leite para fazer um queijo de um quilo, daí seu preço relativamente alto.

O leite coalhado, depois de receber a poção de sal, é escorrido no saco de tecido de algodão.

O soro vai sendo retirado com a cuia, o que fica no balde é cozido depois, para se retirar a nata, de onde se faz a manteiga da terra. Uma outra porção do soro é fervida para esquentar o queijo.

Dona Solange não esconde o segredo: “queijo macio, coalhada mole, e se coloca mais soro quente ou se demora a fazer, o queijo fica mais duro”.

O sal é misturado com as mãos, que também espreme a massa, posta na forma de “pvc” com furos, forrada com “nylon” e enrolada com morim (tecido de algodão).

Um queijo sempre fica na forma, que era

escavada na madeira, nas “fábricas” de antigamente, de um dia para o outro. É quando ele é pressionado, perde o excesso de soro, é está pronto para ir para a queijeira.

Antigamente, uma espiral de madeira é que fazia o serviço. Outros tentaram substituir a madeira por metal e não deu muito certo. Muitos ainda usam pesos sobre o queijo que está sendo prensado.

O excesso de soro escoo para uma bacia de plástico. E assim o queijo cumpre sua última etapa, antes de ser degustado. Ele só é retirado da forma para a colocação do outro, quando a fabricação é em pequena escala.

A queijeira é um armário com telas nas portas para evitar o contato com moscas. Ela expõe, sedutora, seus queijos mais frescos e os mais curados, onde a casca vai ganhando a pátina do tempo.

O patrão inventou algumas bossas e mandou dona Solange acrescentar orégano e outras ervas ao queijo, mas parece que a experiência não deu muito certo, e voltou a ser feito como antes.

Dona Solange faz queijos como quem brinca. Sente prazer no que faz e apesar de jovem, casada, mãe de três filhos, acumula uma experiência da queijeira preferida da fazenda Jatobá, uma “griffe” para poucos e bons, praticamente fora do comércio, mas nem por isso menos cobiçada.

VENDA

Seu Raimundo exhibe alguns queijos para seduzir seus clientes e os que passam apressados pelo centro.

A maior parte do material está “na tábua”, coberto por um tecido de algodão que, ao mesmo tempo, protege das moscas e do calor. Outra parte do que vende é acondicionado em um depósito: “não boto na geladeira”.

É de poucas palavras, chega a ser monossilábico em suas respostas. Parece não dar muita atenção às

visitas, a quem não chega a oferecer uma cadeira, afinal de contas, para quem está trabalhando, qualquer intervenção é inoportuna.

Do lado de fora, de costas para o balcão, que separa o local onde atende e onde tem sua escrivaninha, ficam uns bancos sem encosto.

É preciso voltar outras vezes para que ele possa, enfim, sentir confiança em seu interlocutor e dizer mais algumas coisas.

Sobre a diferença entre o queijo de hoje e o de antigamente, diz que são poucas. “O leite é o mesmo, muda o coalho”.

É onde outra vez entra “coalhina”, rejeitada por dona Solange e por outros fabricantes mais tradicionais. Este produto químico, que apressa o processo e evita a aquisição do “livro”, o estômago do boi que faz o leite coalhar é um divisor de águas.

Seu Raimundo, com a experiência de quem sabe o que vende, há vinte e cinco anos, pondera: “coalho de

boi é o melhor que tem para fazer o queijo, mas a coalhina é mais rápida, mais barata e mais fácil de encontrar”.

O “livro” pressupõe o abate do boi, mas como todos os dias são abatidos milhares de bois, o argumento não se sustenta pelo custo ou pela dificuldade.

Parece que esta é a questão central: o embate entre as técnicas tradicionais e as inovações introduzidas pelas pesquisas. Como se situar em meio a esse fogo cerrado?

Seu Raimundo fala que, ultimamente, “as pessoas evitam os queijos mais gordos, os amarelos”, preferindo os desnatados e o queijo fresco ao curtido. Isso é bom para a fabricação da manteiga da terra e para a nata, também comercializada até em supermercados.

É rigoroso em relação ao queijo que vende: “os melhores são os de Tauá e Quixadá, o de Jaguaribe, nunca gostei de comprar não. Levam tudo o que fazem para a feira, querem faturar logo”.



Ele compra direto dos produtores. Fala com entusiasmo da fazenda de Kléber Carneiro, em Quixadá, “que tem azulejo, o pessoal usa touca, tem ventiladores, portas com telas, para não entrar moscas e coalho de verdade”. Ele foi lá uma vez verificar isso tudo.

Seu fornecedor de Tauá chama-se Cláudio, e ele compra pela excelência do queijo, sem nunca ter ido lá, por ser “muito longe”.

Garante que o padrão de qualidade de seus fornecedores nunca caiu. “O leite do Ceará é bom, depende de saber fazer o queijo”, assegura.

Descarta a influência do pasto no sabor do leite, como querem alguns, porque “aqui no Ceará, o gado é alimentado mesmo com ração”, com exceção dos poucos meses quando chove.

Surpreende quando, com a experiência, que vem desde a juventude, diz não perceber muita diferença entre o sabor do queijo feito com coalho do boi e o feito com produtos químicos, ainda que diga preferir os primeiros. Habilidade de quem não quer se comprometer com uma avaliação que poderia afetar suas vendas?

TRADIÇÃO

Dona Solange faz, das sobras, o que chama de “bolinha”, um queijo super fresco, que não passa pela prensa, trabalhado manualmente, como uma massa de pão.

Todos os que participam do processo vão comê-lo com café quentinho, espécie de comemoração pelo trabalho concluído.

Seu Raimundo faz seu próprio controle de qualidade: “todo queijo que eu parto, eu como um pedaço, pouco, mas como”.

Isso faz dele um especialista em queijos, capaz de saber a procedência, seu tempo de maturação e o índice de gorduras. Se resolvesse falar um pouco mais ou escrever tudo o que sabe sobre queijos, seria autor de um tratado.

A fazenda Jatobá tem sua “queijeira”. Se acontecer do queijo ficar muito tempo exposto, será lavado com soro, e assim vai sendo protegido dos fungos.

Muitos fabricantes põem uma espécie de carimbo ou “marca de ferrar” que identifica a procedência do produto. Seu Raimundo acha desnecessário: “quando o queijo é conhecido, não precisa botar marca”.

O queijo de “manteiga” que ele vende vem de Caicó (RN). “Aqui no Ceará ele quase não é fabricado, porque leva mais leite, dá mais trabalho e é muito gorduroso, porque ele é cozido na manteiga da terra”.

Já o de cabra, é pouco fabricado porque o rebanho caprino é pequeno e as famílias preferem usar o leite na alimentação dos filhos. Durante algum tempo vendeu leite de cabra, que chega a ser oferecido, pasteurizado, em supermercados e lojas de produtos naturais.

Alguns pequenos fabricantes, como a Cambi (Ibaretama) e a Chevrita (São Gonçalo do Amarante) colocam queijo de cabra no mercado, além da Ematerce de Sobral.

É onde entra outro fator, que é a influência da formação e da transmissão das técnicas, por parte de órgãos competentes, preocupados em dar ao produto um controle de qualidade.

No que se refere ao queijo de coalho (leite de vaca), muitas marcas disputam o mercado, além da própria Cambi, a Quinale e a Gostosura (Quixeramobim) e a Laguna (Paracuru), que produz queijo de leite de búfala.

No campo das micro-empresas, com linhas de financiamento e a possibilidade de aquisição de equipamento de aço inox, de pasteurização do leite, onde o contato manual é mínimo, abre-se uma vasta possibilidade de conquista de mercado e de aceitação do queijo por outras faixas de consumidores.

Perdem-se, no entanto, as técnicas artesanais, saberes e fazeres tradicionais, nestes tempos de inovações tecnológicas, e de novos padrões de exigência, como

embalagens e rótulos que trazem data de fabricação e de validade, composição, endereço, técnico responsável e outros avanços do Código do Consumidor.

Tudo isso deixa dona Solange e seu Raimundo do Queijo na contramão do que o mercado impõe, como resistências de um velho modelo, que resiste pela nostalgia dos velhos sabores.

E assim, um dia, perderemos o referencial do queijo de coalho feito com o “livro” do boi, mexido com as mãos (ainda que enluvadas), cobertos por um tecido de algodão, na loja da travessa Crato. Seu Raimundo talvez não vá sentir mais prazer, nem descoberta, em provar uma fatia de cada queijo que corta para vender.

TÁBUA

Em nome da higienização e da otimização dos lucros, essas delícias deixaram de ser guardadas nos caixões de farinha.

Por enquanto, ainda é possível comer um queijo com personalidade e caráter, com a marca de quem faz impressa em cada etapa de sua fabricação. É aproveitar enquanto é tempo.





PAJELANÇAS PITAGUARY

Raimundo Carlos da Silva, o pajé Barbosa, nasceu dia 17 de janeiro de 1967, em Fortaleza. A “vó” Joana, “cachimbeira”, com mais de oitenta partos feitos, errou nas orações e achou mais prudente que Antonio trouxesse a mulher, Maria, para Fortaleza, a fim de evitar problemas quando do nascimento da criança.

Um ramo dos Pitaguary deixou Santo Antonio do Buraco (então Maranguape, hoje Maracanaú) e veio para Monguba (Pacatuba), em 1937, “por causa de oferta de emprego.

“Aqui, o coronel Sá Roriz tinha roçado, engenho, canavial, casa de farinha, vacaria e meu avô, Zé, veio trabalhar para ele”. Era “ótimo pagador, mas não era ótima pessoa”.

Hoje, reconhecidos pela Funai, ainda lutando por suas terras, os Pitaguary constituem um povo só, que luta para fixar a memória e se impor como cidadãos, em um novo contexto.

ETNIA

O pajé conta um episódio curioso do dia em que o avô, desleixado, foi trabalhar com a calça rasgada, o coronel ficou olhando pra ele, que só voltou, um mês depois, com a exigência de que “não queria ninguém olhando para sua traseira”. O coronel teria prometido que não olharia mais para ele, e assim “foi feito o tratado”.

A “casa grande” do coronel Sá Roriz foi vendida a uma imobiliária que a demoliu. O pajé lamenta, como “admirador de coisas antigas”, tanto que guardou a águia, que pousava sobre o sobrado, cujo desenho da fachada afixou na parede de sua casa.

Dona Maria, esposa do coronel, dá nome à escola e posto de saúde, onde o pajé trabalha, à margem da CE- 060, e também ao açude, “da Mariquinha”.

Os Pitaguary são conhecidos como os

“gordinhos”. O pajé acredita que, por viverem “no frio da serra”, a gente desenvolve um corpo mais forte e mais saudável”.

Os Carlos da Silva tiveram nove filhos, dos quais se criaram oito, três mulheres e cinco homens. Todos têm consciência de que são índios, ainda que uns morem em Fortaleza, outros em Maracanaú, mas todos se encontram na festa da Barraca Nova, que, este ano, vai ser comemorada no final do ano, coincidindo com os quinze anos de Nádia Luzia, filha mais velha do pajé e de sua mulher Maria Liduina (que têm ainda Francilene, de treze anos, e o caçula José Alex, de oito). Festa que ele pretende fazer de acordo com a tradição, se possível, filmando com a câmera da Funai, para ficar como “um documento”.

“Somos um povo só”, assevera, em Maracanaú ou na Monguba. “Quando eles precisam, nós tamos lá com eles. Quando a gente precisa, eles tão tudo aqui com a gente”.

A capela e o cemitério de “Santo Antonio do Buraco”, rebatizado de Pitaguary, foi construído, segundo ele, em 1912, como pagamento de uma promessa feita por um branco, mordido de cobra no Pará, por ter escapado de u’a morte anunciada.

“O catolicismo não é bem visto na aldeia, mas nós aceitamos ele cumprir a romaria dele, construir a igreja e, com isso, os padres começaram a entrar em nossa área e trazer o Evangelho pra gente”. Hoje, existem índios “crentes”, mas ainda não tiveram autorização para uma igreja evangélica na reserva.

Os Pitaguary, segundo ele, “respeitam o católico, o crente, qualquer seita”, e conclui, poeticamente: “são muitos caminhos para chegar num único olho d’água, o pai Tupã”.

O toré, dança ritual indígena, “é um culto mais antigo do que qualquer seita. Quando o primeiro anjo veio à terra, nós já dançava o toré”.

Faz uma leitura arrevesada do que leu e ouviu: “a Bíblia fala nas tribos de Judá, dando uma demonstração de que naquele tempo já tinha muitos índios, em quantidade boa, que já tinha sete aldeias”.

O pajé retomou os estudos, depois de uma interrupção, quando o presidente da Funai teria dito que o índio do Ceará precisava se capacitar para prosseguir a luta.

Barbosa, que tinha a quarta série, entrou num programa de aceleração de aprendizagem e hoje está no segundo grau. Quer ser filósofo e estudar a história indígena.

Diz que ser pajé vem de pai para filho e que, dentre os Pitaguary, o pajé Zé Felismino se mudou para Maracanaú, mas continua a atender à comunidade, quando procurado. Foi quando Barbosa entrou na história.

MAGIA

Barbosa começou cedo a ter visões, a receber mensagens e a curar. Aos treze anos começou a fazer seus rituais. Uma noite, um primo assustou-se, tendo visões, “encruzei ele com alho, nos pés e nas mãos e joguei um copo d’água em sua face, para ele tomar um susto”. Explica que “o alho corta as energias e na água vai o sopro divino”.

Foi iniciado pelas avós. “Vó” Joana, além de parteira, era rezadeira. De tanto ouvi-la, aprendeu a rezar contra mau olhado, dor de ouvido, dor de dentes e quebranto. “Vó” Bela cuidava de gente desenganada, fazia lambedor de laranja da terra e jító e mandava o neto ir atrás das cascas e raízes.

O aprendizado veio com a observação. Quando elas não estavam mais entre os Pitaguary, ele se sentiu na obrigação de dizer o que sabia e nasceu o pajé.

Barbosa não passou, como todo xamá, por prostrações, doenças incuráveis ou traumas. Mas não

deixou de cair em tentação. “Fui possuído por um espírito maléfico, andava armado, à noite, atrás de briga, no intuito de fazer o mal”.

Esse rito de passagem durou dos dezesseis aos dezoito anos. Sentia inveja quando o irmão Gabriel brigava com alguém. Adquiriu uma “mauser” (pistola), bebia como se fosse água, não se embriagava e parecia ser invisível, além de invulnerável.

Um dia, o curandeiro, por nome Déo, recebeu um caboclo que mandou um recado para ele se cuidar. Primeiro, procurou o irmão de sangue, Nato, que é umbandista e recomendou que o trabalho deveria ser feito por uma pessoa de fora.

Foi quando começou “a aprender a arte da Umbanda”, no terreiro do Francisco, na Pavuna (Pacatuba) e acabaram suas andanças noturnas. “Agora eu trabalho como vigilante e não tenho um canivete”.

Depois de doze anos de terreiro, montou a barraca do Pajé. Hoje, uma funciona na Monguba e outra em Maracanaú, onde todo mundo é acolhido e os Pitaguary fazem suas reuniões.

Lá, ele cura picada de cobra, está disponível o dia inteiro, como suas avós, para rezar e cuidar de sua comunidade. “A doença não tem hora para chegar e o pajé não tem hora para trabalhar”. Ele diz jogar uma energia sobre a aldeia toda, como “rosa ou perfume”.

O culto “não tem precisão de imagem”. As entidades são representadas de outras formas. A Jurema, por um “pé” ou um pedaço do tronco deste arbusto. A pedra afirma o Xangô. Ele vai além: “nunca tivemos imagem de Pai Tupã, só acreditamos e ele nos responde”.

E assim se chega à pajelança. “Quando uma pessoa enferma precisa de ajuda, o pajé reúne os índios, canta as rezas das matas e vai doar sua matéria para aquele ritual. Todos vão dançar o toré, circular energias e curar aquele enfermo”.

São servidas as bebidas sagradas, como o mocororó, feito do caju azedo; a água de banin, da



garapa da cana; a jureminha, a partir da casca da jurema e a jurema forte, diluída com tiquira, aguardente de mandioca, difícil de ser encontrada no Ceará, substituída pela cachaça “Colonial”. Completam a lista o licor de jenipapo e o de coco babão.

Quando os índios dançam, “quem dança é o espírito e o espírito não tem corpo”, daí beberem de vinte a trinta litros de mocororó, e ninguém sente nada.

RITUAL

Na pajelança, na batida do toré, “a gente observa quantos médiuns tem ali”, diz Barbosa. Uns se manifestam, se debatem, “a energia é tão boa, que eles recebem caboclos”.

Ele prossegue: “umbanda é macumba e macumba é pajé”. Explica melhor: “macumba é um tambor, e o pajé exala tantos sons diferentes, tantas coisas diferentes, quando está em atividade”.

Os índios, em transe, falam vozes de crianças, velhos, negros e imitam sons de pássaros e chocalhos de cobras.

Acreditam nos antepassados, “vivos e mortos, somos todos mensageiros de Deus”.

Os índios se manifestam (“baixam”) com mais intensidade, mas os negros também “têm vindo também dar apoio nas curas, na ciência da raiz”. Uma entidade querida é “Vovó Anastácia, que sabe onde está o problema”. Chegam a se manifestar mais de oitenta entidades em uma pajelança, que não tem dia certo para acontecer, sendo feita quando necessário.

Mas não hesita em criticar a Umbanda como “muito fantasiada, muita roupa, é coisa de folclore, e o nosso culto é sério, fechado, nós não apreciamos o luxo que a Umbanda apresenta hoje”.



Os Pitaguary, em seus rituais, usam saias de palha, cocares, colares, maracás e tambores.

O pajé Barbosa usa vários colares, um de dentes de seus cachorros que morreram, “como recordação”, outro de madeira, mais um de bagens, o de semente de capim e o de contas pretas que ele chama de “sabonete”.

Acredita que os cachorros são espécies de deuses, “cuja qualidade é a amizade”. Os dentes de seus cães de estimação são um amuleto que lhe trazem força. Já os elefantes representam “o amor infinito”.

Nunca foi convidado para sair no maracatu e afirma: “se o maracatu viesse para as aldeias e pro meio dos negros, sem pintura, seria uma coisa de qualidade”. Mas não deixa de elogiar aqueles que não deixam morrer a tradição.

TRABALHO

Muitos Pitaguary tem empregos nas cidades, outra parte trabalha a terra, plantando milho, feijão, verdura e, principalmente, mandioca.

Barbosa é enfático: “Fome Zero para o índio é a terra. Nós queremos trabalhar, e não pedir esmola”. E a questão da terra é central na luta que eles, Tremembé, Tapeba e Jenipapo-Canindé, desenvolvem e levaram ao reconhecimento dessas etnias.

“Moramos na terra, temos escritura, desde 1914, mas o governo ainda não mandou demarcar, retirar o povo que está aqui, para a gente ficar no comando”.

O cacique Daniel veio suprir uma necessidade de liderança junto ao povo Pitaguary. “Ele é Potiguara, de Parangaba, mas é raiz ainda porque os Potiguaras e os Pitaguary são do tronco tupi-guarani”. Ele foi nomeado pelo pajé de então e sua escolha teve a ver com uma missão de Dom Lorscheider, então cardeal – arcebispo de Fortaleza, preocupado com a demarcação das terras indígenas, relembra Barbosa.

O cacique “ficou à frente, teve coragem, raça,

sofreu humilhação, agüentou até hoje, foi à Brasília, até que a Funai nos reconheceu”.

Receberam grande apoio dos Tapeba, de Caucaia, “eles nos ergueram mesmo, como irmãos, seguraram nossas mãos, e aí, nós puxamos os Tremembé, os Jenipapo-Canindé, e hoje as quatro aldeias andam juntas”.

Mas nem sempre foi assim: “a gente tinha medo de dizer que era índio, tivemos que esconder nossa identidade para viver”, constata. Eles perderam sua língua, sabem apenas algumas palavras soltas, mas querem livros que tragam de volta esse vínculo.

A perda do medo da repressão e as conquistas vieram depois da Constituição de 1988. “Os índios são os verdadeiros brasileiros”, diz, ufanista.

MITOS

As narrativas ajudam a compreender a visão de mundo desse povo: “temos mitos aqui que são inéditos, se tem em outro lugar, é com outro nome”.

Um desses mitos é “Itara”, a Pedra da Luz. Barbosa conta que “antes da energia elétrica chegar, descia uma bola de fogo da Pedra da Torre até o açude da Mariquinha, arroteava e seguia, por cima da serra, até a Pedra dos Letreiros, que nenhum filósofo sabe o que está escrito lá”.

Outro mito é o “Pai da Mata”, um homem de dois metros de altura, de chapéu de palha e que anda nu, gritando e deixando todo mundo com medo. Uns já o viram e até se mudaram da Monguba. Outros dizem que esse encantado da serra come cascas de árvores mortas, folhas secas e raízes, além de provocar vento forte e quebradeira na mata.

A caipora não grita, assovia e gosta de pregar peças nos caçadores, açoita os cachorros e ninguém vê quem está batendo neles. “São crianças, meninos com idade equivalente a seis, sete anos, que, às vezes, andam

com o saci”. Caiporas e sacis se manifestam, no transe dos pajés. Eles são festejados em janeiro, sendo necessário muita autoridade para contê-los, porque gostam demais de fumar, e os sacis de uma pinga.

Os Pitaguary também fazem a festa em homenagem aos ancestrais, que ficam aqui mesmo para ajudar, quando são evocados: “a gente reza, chama, se arrupeia e o problema se desfaz. Isso é conversar com Deus”.

Outras festas são a do milho verde, em junho; a da Barraca Nova, feita de palha de catolé, para se estragar e dar pretexto para se fazer outra coberta e outra festa (a deste ano, dionisíaca, durou quatro dias e juntou mais de 600 índios), e a da Mangueira Sagrada, onde, segundo a tradição, o fazendeiro Manoel Barão mandava açoiar índios e escravos, jogados num tanque, “depois das lapadas”, para minorar as dores, onde muitos morriam. A mangueira ainda existe, a casa do “invasor” foi demolida, mas o medo durou muito tempo.

FECHO

Barbosa, que integra o Conselho de Saúde Indígena, não sabe se seu filho, de oito anos, será pajé: “quando tiver doze ou treze anos é que vamos saber”. Lamenta que até os rituais fúnebres tenham sido proibidos. Quando um índio morria, era levado na rede por quarenta ou cinqüenta metros e o pessoal se revezava, “até chegar num cemitério da gente. Hoje, a gente é obrigado a enterrá-los no cemitério da Prefeitura, mas temos o nosso, em Santo Antonio do Pitaguary, junto da capela”.

E assim, os índios se organizaram, lutaram e começaram a conquistar sua terra e seu direito de assumir essa condição, “apagados” que foram, durante muito tempo, de nossa história.





UM RAIMUNDO ANICETO

Bandas cabaçais existem muitas, e fazem a festa com seus pífanos, zabumbas, taróis e pratos. Os Irmãos Aniceto são muito mais que uma banda de pífanos ou uma “esquenta muié”, como se diz nas Alagoas. Eles incorporam a música à performance, dançam e seus movimentos se inscrevem numa linguagem contemporânea, dissolvendo, de uma vez por todas, falsas dicotomias entre o popular e o erudito, a tradição e a experimentação.

Têm leveza, sem perder a virilidade de agricultores sertanejos. O que eles tocam é único. Sua escala musical é outra que atordoia os apegados ao que ensinam os conservatórios.

Seus passos são surpreendentes. Música e dança ecoam vestígios de uma tradição cariri, que não se perdeu no tempo, apesar da intimidação e das interferências ideológicas que insistiam na não existência de índios no Ceará.

Do Crato para o mundo, Raimundo Aniceto, um dos irmãos da “bandinha” fundada pelo “véi” José Lourenço da Silva, o Aniceto.

Raimundo José da Silva é o mais novo dos dez filhos do “véi” e de dona Prima Maria da Conceição. Nasceu dia 14 de fevereiro de 1934, “meu natural é do Crato mesmo”, do sítio Serrinha, no pé da Chapada do Araripe, Batateira, onde segundo a lenda, os índios taparam as nascentes com a pedra que rolará, no final dos tempos, restaurando o mar interior que foi um dia o Cariri.

Dos dez Aniceto, como a família passou a ser chamada, a partir do apelido do “véi”, quatro estão vivos, além de Raimundo, Antonio (que também dança e toca na bandinha), Expedita e Elisa.

O pai era agricultor “fraco”, como ele diz. Nunca teve condições de ser dono da própria terra e sempre trabalhou nas propriedades dos outros.

“Desde que eu me entendo no mundo, meu movimento é mais a roça, que nem meu pai”. O “véi”

educou os dez filhos, formou a banda, mas nunca deixou a roça.

Plantava milho, feijão, arroz, amendoim, andu (um tipo de feijão arbóreo), mandioca. E Raimundo insiste em dizer “que se entendeu trabalhando na roça”.

Ainda hoje, com a banda reconhecida nacionalmente, ele não abre mão de cultivar um terreno na chamada “Baixa Dantas”, onde o beato José Lourenço se instalou, inicialmente, por sugestão do Padre Cícero, “pra cá um pouquinho da Ponta da Serra”.

A mãe, além de ajudar muito na roça, fazia chapéus de palha e renda de almofada. Contava muitas histórias de trancoso, já o pai preferia narrar as façanhas de Lampião, para os meninos assustados e embevecidos, ao mesmo tempo.

VEIA POÉTICA

Os filhos do casal Aniceto “conduzem uma veia poética”, segundo Raimundo. Prossegue: “o finado Chico cantava muito na viola, o finado João também cantava embolada”.

Raimundo tem “uma porção de arte: tocador de sanfona, de violão, quase todo instrumento. Não toco bem, mas a gente dá a nota”.

Nunca tocou rabeca, mas “se a gente pegar, faz o trabalho”. Tenta explicar: “E um dote que a gente tem, um juízo bom e a família é toda inteligente pra negócio de música, essas coisas”.

A vinda para a cidade, em 1944, não interferiu na musicalidade dos Aniceto. Eles se fixaram à rua Dr. Manoel Macedo, no bairro do Seminário, onde Raimundo mora, hoje, no número 301.

O “véi” teria morrido com 104 anos de idade, a mãe, também longeava, com 102. Os dois estão no retrato na parede da sala de visitas.

Raimundo diz que “quando me entendi de

gente, o pai já tocava com os filhos mais velhos”. Ele faz umas contas meio complicadas. Diz que está com 68 anos, o pai morreu com 104, ele soma e diz que “para mim a banda aniversariou com 168 anos de idade”.

Ao se levar em conta que essa tradição deve vir do avô José Targino e da avó Maria Pereira, que Raimundo ainda chegou a conhecer, passou pelos tios Cui e Camilo, “homens que gostavam de tocar e amavam a bandinha”, a conta não é de todo sem sentido.

Talvez a tradição seja ainda mais antiga, sendo impossível datá-la, já que se confunde com a flauta de osso que os índios tocavam e com as danças que faziam, registradas em alguns relatos de visitantes.

ÁLBUM

Raimundo estudou pouco. Lembra que se saía bem na escola, mas quando chegava em casa, o pai não fazia por menos. Ao invés das tarefas escolares, a roça, com as enxadinhas que o “vei” mesmo “encabava”. Deduz: “aquilo que a gente trazia da escola se esquecia na roça, no cabo da enxada”. Por isso, “a nossa letra é pouquinha, a gente assina o nome”.

A vinda para o Crato não alterou muita coisa. “A gente morava sujeito, no terreno dos outros, sujeito a quatro, cinco dias de serviço por semana. Aí meu pai não quis criar os filhos nesse limite e passou pra dentro



da rua”. Mas ainda hoje, Raimundo é agricultor, “agora mesmo tou ajeitando as terras pra plantar”.

Começou a tocar com oito anos de idade, no tarol (a caixinha). Foi o “véi” quem o ensinou. “Da caixa peguei a zabumba, sem quase nem poder nem levantar do chão, de tão pequeno que eu era”.

Hoje, ele também “toca pife. Eu sou o segundo pife. Antonio é o primeiro. Aí, no caso, nós somos iguais, mas na escala, a gente faz esse sentido”.

Faz mais ou menos uns quinze anos que “coloquemos um casal de pratos na banda”. Explica que hoje, toda banda e qualquer ‘show’ tem “um casal de pratos. É um chiado muito bom, muito gostoso, aquilo é um ritmo muito bom”.

Folcloristas, como J. de Figueiredo Filho, dizem que os pratos foram incorporados às bandas cabaçais por influência das bandas militares, nos anos 30, atualizando uma tradição.

Os Aniceto, até então, tinham quatro componentes. Hoje são cinco e um mascote, que pode ser o garoto João Vítor ou Hugo, sobrinho de João (escalado como substituto).

A formação atual inclui Antonio, Raimundo, Cícero e Joval (filhos de João), e Adriano (filho de Antonio).

Raimundo tem um filho homem, Francisco (e duas mulheres, Maria do Socorro e Maria de Fátima) que não quis entrar para o grupo. O pai não insistiu: “Você procura o seu limite, o que você quer”.

O casamento com dona Raimunda aconteceu dia 28 de fevereiro de 1959. Ela nasceu no mesmo dia que ele (14 de fevereiro), só que cinco anos depois (1939).

COTIDIANO

“A nossa banda é em família”, diz Raimundo. “Tudo é de casa, não tem ninguém de fora”. Diz que “a

família hoje é que tá valendo, e não a banda”, e conclui que “a banda que não tiver a família no meio é trapalhada e até pra juntar os tocador é difícil”.

Permanência e atualização de rituais indígenas, a banda começou “tocando pra Renovação (festa do catolicismo popular que celebra a entronização do Coração de Jesus em uma casa) e festas da Igreja. Os Aniceto continuam tocando na festa de Nossa Senhora da Penha, padroeira do Crato e nas festas de São Francisco e São José. “É saindo de uma festa e entrando na outra”.

Mas a banda ampliou muito seu campo de atuação: “nós toca em todo canto. Hoje nós tamos fazendo um ‘show folcloro’ e quando nós termina aquele ‘show’ no palco, quem quiser dançar a gente toca forró até o dia amanhecer”.

Foi assim desde a primeira viagem, a Porto Alegre, nos anos 60, ainda com a presença do “véi”, que “quase não pisava no chão, com os gaúchos com ele no ombro”. Depois vieram Pernambuco, Rio, Rio Grande do Norte, Brasília, Roraima e uma temporada de mais de um mês no SESC-Pompéia, em São Paulo, fazendo parte de um “ballet” de Ivald Bertazzo.

O primeiro disco foi um “Documento Sonoro do Folclore Brasileiro”, da Funarte (1978), já o primeiro “cd” foi produzido por Rosemberg Cariry e Calé Alencar (1995).

Quem não viu / ouviu os Aniceto não sabe o que está perdendo. Há qualquer coisa de mágico, que faz o tempo congelar e nos conduz à “lagoa encantada” dos índios Cariri, um lugar na Chapada, ao qual só os iniciados têm acesso.

Quando eles tocam evocam espíritos da mata, e quando dançam se presentificam acauás, corujas, gaviões, onças, cobras, pios de pássaros sagrados, flechas de caçadores passando por cima de pontes de pedras e abrindo as sete portas do castelo encantado.

Aquém da magia, “nós conhece musga de quase todo sanfoneiro, nós entende de tudo: xote, baião, valsa, bolero. Aí é uma maravilha dançar, aí amanhece o dia, é um conjunto 100%”, avalia.

CRIAÇÃO

“Nossas música ‘folcloro’ é tudo da gente. A gente não tem nada de ninguém e nós compõe na hora. Quando a gente quer fazer um número, nós se ajunta e faz um número e aquele número feito, nós faz na hora, no palco”.

Reclama que outras bandas tentam imitá-los, o que é impossível. É quando eles dão a volta por cima.

“Essa dança vem do nosso pai, que era índio”. Mas nem sempre foi tão fácil admitir fazer parte da etnia Cariri. Claro que havia algo de ritual em suas danças e em seus toques, mas o medo de séculos de repressão fazia com que o assunto fosse tabu.

Raimundo hoje escancara: “essas danças que nós brinca hoje eram as brincadeiras dos índios Cariri. Entra com o trancelim, o baião solto, aí vai imitar os pássaros. Aquilo é uma coisa de louco. Tudo é coisa antiga”.

O “Marimbondo (coreografia em que um homem é atacado pelos insetos) já vem de meu pai, o ‘Caboré’ foi ele quem indicou pra gente, ‘A Briga do Cachorro com a Onça e o Caçador’ é do meu pai”.

Mas eles têm muita coisa nova para mostrar: “Severino Brabo é minha” e explica: “aqui no pé-da-serra, no Granjeiro, tinha um componente que se chamava Severino Brabo, quando ele chegava num forró, acabava tudo na faca. Eu, menino, me escondia nas bananeiras para olhar Severino Brabo brigar. Quando ele chegava não ficava ninguém no terreiro, corria todo mundo e ele ficava encruzando faca por todo canto. Eu fui e aprendi. Hoje é minha a brincadeira”.

Um dos pontos altos das apresentações do grupo, o “baião gigante” conta a história de um homem que, por falta de competidores, brigava consigo mesmo”.

Na “Briga do Galo”, cada qual tem seu facão. Raimundo brincava com o “finado” João, hoje, dança com o sobrinho Adriano e impressionam a agilidade e a leveza desse homem, às vésperas dos sessenta e nove anos.

INSTRUMENTOS

“A nossa família é muito comprida, grande, quase tudo já toca”. Raimundo explica que não anda com os componentes miudinhos “porque a gente não pode usar os meninos agora”.

Voltando ao “véi”, diz que ele tocava uma zabumba de cabaça, daí o termo cabaçal.

Os instrumentos passaram a ser “fabricados” pelo irmão mais velho, e a arte ficou para Raimundo, que faz não apenas para os Aniceto, mas para outras bandas da região.

A zabumba é modelada a partir de um tronco de timbaúba “muciça”, de mais ou menos 30 cm, da qual se faz um buraco no centro e se vai escavando até “chegar no grau de botar os arcos com o couro”. Reclama: “isso dá uma mão-de-obra danada”.

Os arcos grandes, que protegem a timbaúba, como bordas, são de inharé ou jenipapo, que devem ser envergados numa forma (também de madeira) onde ficam uns três ou quatro dias. Tem ainda o reforço do cipó pau e das cordas.

O couro de criação, comprado com pêlo, é raspado, lixado e passa três dias de molho para amolecer e facilitar a costura.

A marreta ou “mão da zabumba” é feita a partir de um cabo de frejó, com a cabeça recoberta por algodão e revestida de tecido. Se não for assim, a madeira fura o couro.

O tarol ou a caixa pequena é feita do mesmo jeito, mas dá muito mais trabalho.

Depois vem uma demão de esmalte, “mal pintado”, ele diz “para o besouro não furar a madeira”.

Muitas encomendas, segundo ele, querem “uma parte regional, tudo manual. Não querem benfeitoria em parte do ‘folcloro’, não”, optando pela madeira crua.

Os pratos são comprados nas lojas. É o que ele chama de “parte mineral” da bandinha.

Já os pifes também têm seus mistérios. São feitos

com “a taboquinha do pé-da-serra chamada de ‘taboca boio’, que é um sacrifício para a gente encontrar”. Só teria no Cariri. No sul do País, eles usam a taquara. Já o bambu é muito grosso, e os gomos são pequenos.

A taboca tem que ser bem escolhida, retirada verde, posta para secar durante uma semana, “aí a gente rola ela com a faca bem amoladinha e vai marcar tudo pela escala. Tudo é sacrificoso”.

São necessários três ferros para furar um pífano: “um fininho, um mais grosso e outro para abrir os seis buracos para pôr os dedos e a embocadura, que é outro buraco”.

A escala é diferente. “O nosso retinto é feito nos dedos, mesmo”. Critica as flautas vendidas nas lojas que têm sete ou oito furos “sem precisão. Aí ocupa os dedos das duas mãos para dar um retinto, já o nosso não, nós damos o retinto em seis dedos”.

EPÍLOGO

Considera o “véi” um “fundador do Crato”. E a família toda é devota do Padre Cícero.

Raimundo pode ser encontrado, às segundas, na feira do Crato, vendendo farinha e goma, sendo ajudado por dona Raimunda.

Sua casa (própria) é o “entroncamento” da bandinha. Lá eles se encontram, ensaiam, guardam os instrumentos e de lá partem para tocar por este Brasil afora, com saudades do radialista e folclorista Elói Teles (“para nós era mesmo que um pai”) e do amigo Patativa (“todo ano a gente tocava no aniversário dele”).

Ecoa a zabumba visionária. A flauta mágica evoca pássaros. Os pratos fazem a marcação. E os Aniceto dançam, explicando a origem do mundo, o nascimento dos mitos e comemorando a alegria de viver.





A LAPINHA DE DONA TATAI

“**B**oa noite meus senhores todos/ e boi noite senhoras também/somos pastores, pastores alegres/ que alegremente vamos a Belém”.

Chacoalhando maracás, vestidas de anjos, ciganas ou borboletas, as pastorinhas festejam, pelas ruas e becos de Juazeiro do Norte, o nascimento do Menino Jesus.

A lapinha (pastoril) de dona Tatai foi fundada em 1912, por sua mãe, mas as origens deste auto natalino se perdem no tempo. Os primeiros registros falam destes cânticos entoados diante da manjedoura. Depois, o pastoril ganhou textos, de Gil Vicente a João Cabral de Melo Neto (“Morte e Vida Severina”), e os cordões azul e encarnado (vermelho).

Aqui, a tradição se atualiza e amplia o advento, pela incorporação da tradição popular, indo até outro Natal, o do Padre Cícero, dia 24 de março, há 160 anos.

Maria Pereira da Silva, dona Tatai, nasceu dia 8 de junho de 1927, em Juazeiro do Norte, filha de José Pereira da Silva, “que era daqui mesmo” e da romeira pernambucana Teodora Clarindo de Magalhães, que chegou ao Cariri, em 1910, com dez anos de idade.

Seu Zé era ferreiro, “consertava muita coisa, toda arte de ferramenta ele fazia” e chegou a ter três oficinas, todas à rua Santa Clara, onde foi morar logo que se casou com a donzela Teodora, em 1925.

O avô materno tinha certa condição, era dono de uma bodega, e a filha Teodora estudava na escola da beata Alexandrina, à rua Grande (hoje Padre Cícero), em cuja lapinha foi iniciada.

Aos onze anos, a menina dançou pela primeira vez, e no ano seguinte já propôs ao pai fazer sua própria lapinha: “pai, compre os ‘apreparos’ pra eu fazer a lapinhazinha aqui em casa”, rememora dona Tatai, mais de noventa anos depois. O pai achou prematuro, afinal de contas, ela tinha apenas doze anos e só havia brincado no ano anterior.

Ficaram naquele “sei, não sabe”, o pai invocou várias vezes a idade e a inexperiência, mas a menina começou a se maldizer e não cedeu um milímetro. O jeito foi consultar o Padre Cícero, árbitro de tudo o que acontecia na cidade, pelo menos na tradição popular.

O “padim” não teve dúvidas: “ela assume, ela assume, é para comprar os ‘apreparos’ para ela”. O pai tratou logo de comprar “zabumba, maracás, cajadinhos, essas coisas que pertencem ao Menino Jesus, que é o principal”. Essa história, que dona Tatai deve ter ouvido desde menina, impulsiona sua lapinha. Quando falta gente, material ou adereços, vem a lembrança do Padre Cícero, sereno, de batina preta, à época prefeito do Juazeiro, emancipado do Crato no ano anterior, mandando a menina Teodora tocar seu pastoril, para maior glória de Deus, e recebendo a visita das pastoras que a menina liderava com “vinte e quatro naturezas diferentes”, como teria dito o Padre, no Natal de 1912.

Teodora começou cedo a fazer Renovação em Juazeiro. Segundo a filha, aprendeu a fazer flores de tecido e de papel para decorar as paredes votivas e os quadros do Coração de Jesus entronizados nas casas. Tudo feito por devoção, onde não entrava pagamento pelos serviços prestados, que ficavam como crédito de Teodora junto ao Senhor. No Natal, muitas vezes ela chegava em casa depois da meia noite. “Naquela época se comemorava muito”, relembra uma nostálgica dona Tatai.

BÊNÇÃO

O casamento de Teodora e José Pereira também teve a aprovação do Padre Cícero. Quando o ferreiro aproximou-se da florista e mestra do pastoril, ela dizia que nenhum rapaz queria se casar com ela porque “fazia flores sem ser por dinheiro, rezava Renovação e fazia Lapinha”.

Autorização dada, casamento celebrado, o casal

se estabeleceu à rua Santa Clara, 258, onde ainda hoje vive dona Tatai.

Tiveram seis filhos, cinco se criaram: Cícero, José, Rita, Raimunda e Maria (a Tatai).

O marido nunca se opôs à devoção festiva da mulher, antes a estimulava. “Hoje tem tanto pai esquisito, o nosso era muito bom”, saudosa, dona Tatai fala por si e pelos irmãos.

A mãe, ao morrer, muito nova, em junho de 1955, chamou a filha mais velha e disse: “Maria, Santa Luzia é sua, e a voz falhou, mas não me entregou lapinha, não me entregou Renovação, não me entregou nada e eu assumo tudo isso”. A lapinha não se apresentou neste ano de luto, mas “todo dia vinham outras lapinhas pra cá, o presépio foi feito, e no ano seguinte, já botei as pastoras”.

Aos dois anos de idade, em 1929, dona Tatai estreou no folguedo, “e tirava a capelinha da cabeça para dormir no chão”, mas já cantava pouca coisa e nunca mais conseguiu parar.

Na lapinha da mãe, Tatai foi Esperança, Cigana, até chegar a ser a personagem mais importante e cobiçada: o Sol.

“Mas todo ano eu queria ser cigana”, talvez por causa das pulseiras, dos brincos e das moedas douradas no pano amarrado na cabeça.

Depois da morte de dona Teodora, seu José casou mais duas vezes, do segundo casamento teve um filho Antônio, do terceiro, mais quatro rebentos.

Dona Tatai se casou com seu Manoel em 1949. Ele também era ferreiro, dos bons. Fazia facas de metal forjado, com cabos lavrados em cobre, em prata. Ela é florista, arte que aprendeu como a mãe.

Apesar da oficina fechada, há pouco tempo, seu Manoel ainda aceita encomendas que executa na forja de um filho.

Tiveram seis filhos, quatro homens (Francisco, José, Cícero e Antônio) e duas mulheres (Teresinha e Vanda). José morreu jovem, “mas pai de cinco filhos”.

Dona Tatai brincou “até os dezenove anos, quando deu doidice pra casar” e senhora casada não brincava mais. Aí passou a ajudar a mãe, até a hora de liderar a Lapinha Santa Clara, a partir de 1956.

DEDICAÇÃO

Dona Tatai guarda as roupas e os ‘apreparos’ numas caixas. A tendência é que envelheçam, não caibam mais nas meninas e meninos (caboclinhos, caçadores e soldados) que crescem muito ou engordam de um ano para outro.

Não pede dinheiro, mas aceita doações, como os sapatos do Tico Amorim, da Arca d’Aliança, e tem sempre o apoio de seu Expedito do Curtume.

A grande preocupação é com o destino do grupo. As meninas de hoje querem, segundo ela “usar roupas que mostrem a cintura, saias curtas” e rejeitam as saias pregueadas da lapinha. “Ficam com vergonha de se vestirem desse jeito e mais ainda de saírem pelo meio da rua cantando e pedindo esmolas”.

Tem sido difícil o recrutamento, nestes últimos tempos. Os pais levam e as meninas não querem ficar. Dona Tatai convida, elas dizem que vão, e nada. Ou pior, vão um dia e somem, outras levam roupas para experimentar e devolvem-nas com desculpas esfarrapadas.

Mas, mesmo assim, ela vai levando. No ensaio, pelo menos quinze meninas e meninos dançavam, cantando baixo, sem muita empolgação, que vem depois, quando o Natal se aproxima e com ele a possibilidade de dançar nas casas, onde são bem recebidos, com lanches, e louvam o menino na manjedoura. Ou, mais ainda, quando surge a possibilidade de uma viagem, por mais curta que seja.

O presépio de dona Tatai é uma capítulo à parte. Imenso, ocupa pelo menos a metade de sua sala de visitas, como uma “instalação” de uns seis metros quadrados. Ao fundo, madeira, imitando a manjedoura,

a palha da coberta que é a mesma do berço e que é queimada todo dia 6 de janeiro, Dia de Reis, sendo que ela as guarda durante um ano para este ritual.

As figuras vinham do tempo de dona Teodora, feitas de barro, na região, e foram furtadas, há seis anos atrás, por uma mulher que simulava fazer uma visita. Dona Tatai chegou a ver a ladra, mas como a casa fica sempre aberta, é difícil controlar tudo, a mulher escondeu as figuras numa bolsa e disse que depois voltaria para ver o presépio de novo. Foi quando deram pelo furto. Dona Tatai, triste, comprou novas peças porque não vai deixar de festejar Jesus por causa de uma ladra de imagens.

Outra curiosidade foi a mudança das cores. Todo pastoril é azul e encarnado. O de dona Teodora

também. Dona Tatai foi convencida, há uns vinte anos atrás, a ceder às paixões futebolísticas de um filho, torcedor fanático de um time também chamado Santa Clara, e mudou as cores da lapinha para verde e branco. Não funciona muito, plasticamente, mas era o filho que a ajudava, até se transferir para Aracaju, e quem, segundo ela, estaria apto a tocar a lapinha, quando ela quiser parar.

A netinha estreou aos dois anos, hoje, aos cinco, teria que ser buscada em Sergipe para abrilhantar o folgado da avó, o que é trabalhoso e custa caro.

Mas dona Tatai, além de manter sua lapinha, dissemina pastoris, pelo Cariri afora. Fundou um no bairro João Cabral. Era um grupo que dançava na Santa



Clara, mas as meninas chegavam exaustas, “vinham a pé, de chinelinhas, os pés cheios de calos e de bolhas, chegavam tarde”. Dona Tatai deu a idéia de uma lapinha lá, pras bandas do Romeirão, esta sim, azul e vermelho, mesmas cores da que ela também fundou no bairro Tiradentes e de uma outra, fruto de uma temporada da família em Missão Velha.

O AUTO

O pastoril é um canto de louvor ao nascimento de Cristo, anunciado por uma estrela que indicou o caminho aos pastores e reis do Oriente, pelos anjos que desceram à terra para dar a boa nova, e um fundamento do enredo é prevenir a família sagrada dos planos de Herodes, de matar todas as criancinhas.

Esta trama, previsível, ganha a riqueza do canto, das danças e dos adereços.

Mas é curioso verificar os esquecimentos e os improvisos. Crianças, tímidas umas, exibidas outras, repetindo falas de modo monocórdio, sem emoção, mas a riqueza vem de saber que tudo isso vem sendo comemorado há dois mil e três anos.

O anjo Gabriel abre a lapinha: “Glória a Deus no alto céu / a paz na terra também / que o Messias prometido / nesta noite foi nascido”.

A Estrela Dalva reforça: “Vem nascer em uma gruta / o grande rei da nação / para render a frieza / neste duro coração / desta vez é Deus menino / que vem entre nós morar / dê louvor e cante os hinos / todos se empreguem a louvar”.

“Os anjos não têm conta, são os que se apresentarem naquele ano, Miguel, de Luz, anjos pequeninos”, todos com roupas de cetim e asas de papelão, com as costas em crepom desfiado e a frente com penas brancas, além do contorno de arminho e das tiaras.

O Sol canta: “Eu sou o sol do horizonte/ que alumeio toda a terra/ dou a luz à grande serra/ vales,

campinas e montes/ grutas cheias de fontes/ do sul ao norte ponte/ eu brilho com a formosura/ de um Deus onipotente”.

Entram a Lua, a Estrela, o Cruzeiro, Saturno, Júpiter, Mercúrio, além das estrelas Presentina e Dalva. Há mais de quatro anos que a lapinha não apresenta os Reis Magos.

São quatro tipos de ciganas: Nobre, Gentil, da Bandeira: “por aqui passou uma cigana/ com uma bandeira na cruz/ com três letrinhas de ouro/ JHS Jesus”. A Cigana do Egito canta: “ciganinha do Egito/ dizei-me onde tu moras/ moro no Egito santo/ terra de Nossa Senhora”.

A Borboleta Pequenininha é uma personagem querida, que saiu da tradição para a cultura de massas (na voz de Marisa Monte): “Borboleta pequenininha, saia fora do rosal/ venha ver cantar o hino/ viva a noite de Natal/ eu sou uma borboleta/ bonitinha e faceira/ ando no meio das flores/ procurando quem me queira”.

À Borboleta se soma a Esperança. Num total de mais de dez flores, se apresentam Flora, Florista, Beija-Flor, Rosa, Sempre - Viva, Cravo Branco e Açucena.

Não podem faltar a Barquinha de Noé, os caboclinhos (índios), que muita gente reprova e não estavam na versão de dona Teodora, os caçadores “girando com todo empenho/ ando nessa serra escura/ porém quanto infinito/ mais a vontade me apura”, e até um deslocado Papai Noel.

Nos pastoris tradicionais, a Diana representa a síntese: “sou a Diana/ não tenho partido/ o meu partido são os dois cordões”. Para dona Tatai, a ‘Indiana’, como ela chama, seria a mestra do cordão azul, e a Libertina, do cordão encarnado.

A memória se esgarça, muita coisa se confunde, nem todo pastoril é igual: “Sou Indiana, não tenho partido/ o meu partido é esse cordão/ se trago flores, trago fita e rosas/ trago primores nas saudações”. O coro responde: “Chegamos dos campos à praia brincar/ cigana Indiana/ vamos festejar”.

EPIFANIA

A lapinha ganha as ruas. O céu azul tem flocos de nuvens que anunciam as primeiras chuvas. Os maracás ditam o ritmo. Ao contrário do que diz dona Tatai, muitas crianças aparecem. Tudo é feito de última hora, mas dá certo. Talvez o encanto venha dessa improvisação. É verde e branco subvertendo a tradição.

Pelo nonagésimo segundo ano, a lapinha Santa Clara vai cantar onde houver um presépio e o espírito da paz. Dia 24 de março, juntamente com a lapinha Nossa Senhora Aparecida, do bairro João Cabral, descerão até o túmulo do Padre Cícero, no Socorro, fechando um ciclo, que será reiniciado no próximo ano.

A lapinha termina se mesclando ao reisado cearense, onde a morte e ressurreição do boi também integra as festas do ciclo natalino, onde entra a “tiração de reis”: “aqui estou em vossa porta/ em figura de raposa”, com os dias contados, nestes tempos de violência que não dá tréguas sequer ao nascimento de um Deus menino, em terras longínquas, conflagradas, onde se constrói um novo muro da vergonha e do ódio.

Enquanto isso, em Juazeiro, as crianças de dona Tatai cantam: “Belém é aqui”. Que seja.





MANOEL TORRADO

A localidade de Poço da Onça, onde o sertão é mais sertão, fica em Miraíma (das memórias e do filme de Zé Araújo), pras bandas de Irauçuba.

Entre pedras, cactus, caatinga cinza avermelhada, os contrafortes da serra do Missi moram estes heróis que desafiam a água salobra, o isolamento e mantêm tradições, tendo como padroeiro São Sebastião.

Forte a presença da família Torrado, na verdade Albuquerque, apelido que eles ganharam, talvez por conta da pele negra da bisavó de seu Manoel, cujo nome ele esqueceu, escrava da família Braga. Outra versão dá conta do avô paterno, filho de um Barroso, dono de terras, com uma negra, nascido com o cabelo louro e cacheado, que “parecia umas pipocas” e que depois de cortado ficou “foi torrado o cabelo dele, não é mais pipoca”.

Líder dessa comunidade, seu Manoel, “dentro dos oitenta anos”, é de uma sinceridade, de uma alegria de viver e de um vigor impressionantes e comoventes.

Manoel Inácio de Albuquerque é filho de Manoel Torrado e neto de outro Manoel Torrado. Por isso é também conhecido como Manoel Neto ou Manezim, mas “já tão me chamando de Vêi Manoel”.

A mãe, Maria Luiza de Albuquerque, morreu com cem anos, e, dizem as histórias, que não gostava de ficar em casa e ia até Miraíma, buscar seu “aposento”, uma viagem de 13 km, amarrada por uma corda à garupa da moto do filho José. Ela é autora de um “ABC da Seca do Quinze”, que chegou a gravar, em fita cassete, bem guardada pelos netos.

O casal teve onze filhos que se criaram: Manoel, Sebastião, Joaquim, Vicente, José, Francisca, Antonia, Raimunda, Eva, Sebastiana e Vicência (Maria morreu já moça).

Uns se dispersaram, foram para Itapipoca, Fortaleza, Sobral e para as localidades de Brotas e Ipuerinhas. A maioria ficou mesmo no Poço da Onça ou no Missi Velho, como diz, às vezes, seu Manoel, onde

estão estabelecidos há muito tempo.

O pai, morto em 1976, era agricultor, “muito fanatizado a gado” e tocador de harmônica, que “ele dizia não era arte para deixar para a família”. Mesmo assim, o filho Vicente tocava sanfona e bandolim, antes de “entrar para a lei dos crentes”.

Os descendentes adquiriram a terra, depois que os antigos proprietários morreram.

Manoel se casou em 1949, como a prima Luiza Amaro de Albuquerque, “chapeuzeira, bordadeira e rendeira”, cuja família era apelidada de Caçote.

Tiveram muitos filhos, dos quais se criaram dois homens (Valter e Valdir) e cinco mulheres (Francisca, Graça, Edite, Severa e Hilda). Seu Manoel perdeu a conta dos netos e bisnetos que se multiplicam cumprindo o preceito bíblico.

“Aqui é muito quente, parece que as mulheres também esquentam”, ri da piada.

RAÍZES

Os Torrado cresceram na luta. O pai não fazia por menos e os meninos trabalhavam duro na terra e cuidavam do gado.

Seu Manoel tem medo de parecer mentiroso, mas ressalva que os antigos contavam que “as onças vinham beber num poço que havia aqui, dessas onças comedeiras de bode, ainda mataram duas onças maçarocas, tá com uns dez anos, onça pintada, não”.

Fala das “pedras marcadas”, onde existiam as botijas, ainda segundo os antigos, e do poço do Missi, tão bom que não secou nem em 1958, ano de seca “braba”.

Por não ter escola por perto, Manoel não aprendeu a ler, mas a assinar o nome para poder votar. Sabedoria de vida ele tem de sobra: “tenho dito à mulher que quando eu chegar a faltar, não chore, não”. Agradece

a Deus, todos os dias, “não é só uma vez, não”, por estar dentro dos oitenta anos (dia 2 de novembro de 2004), com a família toda criada e por tudo de bom e de ruim que passou.

Um grande desafio foi viver num lugar tão seco. A sensação que se tem é de ser personagem de um romance das secas ou de um épico de Glauber Rocha.

Ele ia e voltava da cacimba, para dar água às poucas cabeças de gado da família. Muito tempo depois, quando construíram um açude, descobriram água no subsolo, salobra, mas que não deixa de ser uma dádiva em meio às pedras, cardeiros, um jeito minimalista de jardim japonês. Outro açude fica no pé da serra, represando o rio Missi.

Plantavam milho, feijão, algodão. O pai queria os filhos vaqueiros. Joaquim, “era mole, não dava pro gado, levava coice da vaca mais mansa e derramava o leite” na ordenha.

Manoel, aos onze anos, já participava de vaquejadas, que naquele tempo era competição de vaqueiro encourado e “hoje é coisa de burguês”. A modalidade prevacente no Poço da Onça era o “pé de mourão”, onde ganhava quem conseguisse derrubar primeiro a rês, que deveria ser laçada em seguida.

Passou a acumular prêmios. Pensou que ninguém o superaria, mas foi surpreendido pelo irmão José, que se tornou uma lenda na região.

Mas não saiu de cena. Nas vaquejadas organizadas por Juraci Teixeira, de Itapipoca (da qual Miraíma se emancipou em 1988), quando não ganhava por ser o melhor, levava o troféu do vaqueiro mais velho da competição. Ganhou muitos concursos de danças, “a parceira tinha que ser boa”, ou mesmo no xote solto.

O pai aboiava mal, segundo ele, apenas para reunir o gado. Manoel aboia com rima, que não pode ser quebrada: “ô, ô, lé, ô, lé ô/ menino fique à vontade/ quem foi que aboiou aqui/ sei que foi Manoel Torrado/ criado no Aracati (Aracati-Açu, distrito de Sobral)/ nasceu no Poço da Onça/ e mora no rio Missi”.

Mas a melhor performance é a da irmã Sebastiana: “as minhas irmãs Vicência e Sebastiana/ elas têm sangue de guerreira/ mas se uma monta bem/ a outra é aboiadeira/ aboia que o gado vem/ berrar no pé da porteira”, ele improvisa. Outra irmã, Eva, é cantora de São Gonçalo. Elas também fazem dramas, autos que sabem de cor.

Violeiros passaram muitos pelo Poço da Onça: Limeira Velho, Zé Batista, Cego Leitão, Mané Silva, antes das parabólicas que refletem o sol com suas peneiras de metal.

REISADO

Num lugar onde o boi desempenhava um papel tão importante, o reisado teria tudo para se impor como a grande dança dramática. Foi o que aconteceu. Seu Manoel diz que foram “os aracatizeiros” que trouxeram o folguedo desse distrito de Sobral.

Ele faz questão de dizer que todo reisado é diferente: “uns brincam numa toada, outros noutra”, em Sobral, Itapipoca ou no Caxitoré.

Por isso, quando foi convidado para participar de um encontro de bois-bumbás, em Irauçuba, fez questão de escolher um tocador que conhecia, o Raimundo Brioso, e de ensaiar para o grupo se familiarizar com o toque, o que resultou num primeiro lugar.

“Eu recebi uma carta / mandando em avisar/ olha que o Boi Coração/ em Miraíma não está/ destacou pra Irauçuba/ e hoje nós viemos buscar/ anda, anda, meu garrote/ olha quem tá te chamando/ eu sou o vaqueiro velho/ que nunca perdi meus planos/ mas se não vieste hoje/ vou buscar noutra semana”.

Seu Manoel está sentado numa rede, por conta de uma queda que machucou seu pé, não resiste, faz menção de se levantar e reclama: “eu assentado... todo

movimento é em pé”. Faz questão de tornar a narrativa mais dramática.

“Te alevanta, meu garrote/ vamos começar a brincar/ tocador, preste atenção/ pra toada não errar/ no outro verso de frente/ de toada vou mudar”.

Diz que a peleja é grande, e quando um salta, o outro pega: “Meu boi bonito, garrote/ boi do Sobral/ faz meia lua e oferece ao pessoal/ meu boi bonito, garrote/ ponta de fita/ faz meia lua e oferece/ às moças bonitas”.

As personagens se apresentam: burrinha, ema, bode, “mas aqui não usam botar o cabeça-de-fogo”, o jaraguá.

“Quando eu vejo tropejar/ pras bandas da Bananeira/ lembro da minha burra/ do ginete e da perneira”.

Parece encarnar o vaqueiro que sempre foi: “Essa burra é lá de casa/ conheci pelo chocalho/ foi herança de minha mãe/ e da cela do meu pai”.

O folgado é pretexto para a cantiga de amor, cifrada: “queria ser uma cela/ pra andar montado nela/ pra ver se ela me quer bem/ o tanto que eu quero a ela”.

A ema tem seu cantar evocado: “Passo (sic) ema, eu vou te avisar/ é desse jeito, eu vou lhe buscar/ passo ema, passo do sertão/ todo passo avoa, só a ema não”.

O “bode véi é danado, sai bodejando, ele urina, mas é um vidro de perfume, a gente dá aquela chiringada e o pessoal se espanta”, ele se diverte.

“Mas esse bode é doido/ chiquera o bode/ danado pra bodejar/ chiquera o bode/ pessoal se aprepere/ que o bode vai bodejar/ chiquera o bode/ esse bode é fedorento/ chiquera o bode/ fede mais do que jumento/ chiquera o bode/ beeeeee”.

A pantomima é dionisíaca, mas ao invés da tragédia, o sertão comemora o nascimento de Cristo.

Seu Manoel dá o reisado como perdido.

Acha difícil voltar a reencená-lo. Gente não falta, a comunidade do Poço da Onça gosta de participar.

O problema é a música: “aqui foi o lugar mais pobre de tocador que eu vi”, ele diz. O pessoal que tocava foi-se embora. E para o reisado, basta a sanfona (ou a rabeça) e um pandeirinho, mas mesmo assim é difícil e caro.

Quando eles fazem a dança de São Gonçalo têm que mandar buscar o primo Chico Torrado, em Santana do Acaraú. “Ele já tocou rabeça, depois trocou pra sanfona”.

E além das dificuldades de tocador, eles pagam uma taxa, de meio salário mínimo, para liberar a festa, alto, para quem quer apenas se divertir e manter viva uma tradição.

SÃO GONÇALO

Seu Manoel ouviu dizer que a dança de São Gonçalo foi trazida para o Poço da Onça por um certo Casimiro, que veio da Serra Fresca (Arraial, depois Uruburetama) no final do século XIX.

Era um rapazinho novo, “tirador de São Gonçalo” e teve a parceria de João Chagas para “inventar” a tradição.

A dança de São Gonçalo reverencia o santo português, do século XII, monge beneditino, que se instalou em Amarante e trabalhou pelos pobres.

Na iconografia oficial é representado como monge, com o cajado de peregrino, e traz, sob os pés, a ponte de pedra que construiu sobre o rio Tânega. No Brasil, pelas artes do povo, de viola em punho, é patrono dos cantadores.

Diz seu Manoel: “São Gonçalo não queria o pessoal dele no meio dos forrós, pegaram a reclamar e ele teria dito: ‘vou fazer uma festa pra nós’. Aí fez. É o pessoal que conta, os mais velhos”.

Segundo a lenda, Gonçalo era um jovem muito bonito, e para converter as prostitutas, passou a tocar

viola e fazê-las dançar. Enquanto dançavam, deixavam de pecar.

Aos doze anos, Manoel Torrado estreou no São Gonçalo, ao som da rabeça do tio Pedro, que era canhoto e fez uma rabeça de cabaça. Como viram que ele levava jeito para o toque compraram “um violim” e seu Manoel diz, nostálgico, que nunca viu tocador como Pedro Torrado, só o Padre Jorge, das Brotas, lhe fazia sombra, mas parou de tocar.

Relembra as mulheres “com as saias compridas chega lambia o chão”.

A dança é sempre para pagar uma promessa, muitos promovem a festa, outros, mais piedosos, assistem à dança de joelhos.

São nove jornadas, quatro dos homens e cinco das mulheres. Pode-se dançar menos, mas a jornada das mulheres sempre será em maior número. “São Gonçalo não era besta, não, era inteligente”, diz seu Manoel, “e não misturou homem com mulher”.

A dança de São Gonçalo é sempre “tirada” no verão (julho a novembro), e à noite, começa por volta das oito e pode ir até o dia nascer.

As roupas são de chita, como a das quadrilhas juninas de antigamente. Para os homens “a divisa é na camisa branca, a calça pode ser preta ou azul, homens e mulheres usam lenços na cabeça” e o “tirador” uma boina.

O espaço é delimitado por um arco de palmas, onde são dependuradas as prendas do leilão, principalmente frutas, indício de festa da fertilidade da terra.

Debaixo do arco, a capelinha com a imagem do santo, ao qual “todos fazem continência, e quem quer dá esmola, quem quer segura o santo, de joelhos”.

“Ô meu senhor São Gonçalo/ a festa vai começar”.

O arco também é arrematado, por último, e os pregões intercalam as jornadas.

“Vamos, vamos, minha gente/ vamos, vamos, minha gente/ vamos buscar São Gonçalo/ que já chegou muita gente/ as infieiras estão feitas/ só falta o guia levar”.

As duas filas de brincantes (homens ou mulheres) têm seu guia (sempre homem), Manoel Torrado gosta de ter como outro guia o neto Carlos Pires, que “tem esse corpão desse jeito, mas ele é maneiro”.

“Aí começa, tem uma parte que a gente vai dançando, tem um trocado”.

“São Gonçalo se perdeu/ São Gonçalo se perdeu/ apareceu no sol posto/ com a estrela na testa/ outra na maçã do rosto”.

Depois do estirão e do entrançado, vem o “oito”. Ao fim de cada jornada, o grito “Viva o senhor São Gonçalo” e palmas.

O número de pessoas que dança depende da fé e do interesse de todos. Seu Manoel já “tirou” São Gonçalo com cinquenta pessoas. O do Poço da Onça “não é promessa, é tradição”, faz questão de afirmar.

Não se pode beber, “e se beber não dá certo”, assegura seu Manoel, com a autoridade de quem nunca fumou, nunca mascou, nunca bebeu um trago de cachaça e só tomou um copo de cerveja “no tempo da cerveja quente”.

O futuro da devoção está garantido. Crianças de sete a oito anos dançam “feito umas carrapetas” e esperam a hora de entrar na festa. Os netos, às vezes, perguntam à avó porque ele não pára e passa o bastão para a nova geração, “mas velho não pode parar, para não esmorecer”.

É muito cedo para esse agricultor, vaqueiro, aboiador, mestre cavoucador, jóquei, cotista de festa, dançarino de xote,

brincante de reisado e “tirador” de São Gonçalo pensar em parar. “A festa vai começar”.



Diário de Navegação

A idéia perseguida, desde o início, foi do livro-reportagem sobre o patrimônio imaterial do Ceará. A viagem foi o projeto de uma vida inteira e o excesso de planejamento poderia reduzir o imprevisito, o risco da descoberta, o acaso. Mas não significou uma aventura à toa.

Se de um lado tinha a licença-prêmio, que gozava da Universidade, de outro, as limitações econômicas trataram de pôr um freio ao delírio de palmilhar esse “chão sagrado”.

Era necessário comprar as passagens, pagar traslados, hotéis, alimentação, adquirir filmes, mandar revelá-los etc. O projeto não contava com qualquer apoio institucional ou de empresas, via leis de “mecenato” ou patrocínio.

Dentre as vantagens, a de escapar de um texto “chapa-branca”, comprometido com a encomenda. Ou de não me submeter ao prefácio de um “ghost writer” dos empresários locais. Não parti de uma premissa ou de preconceitos, daí a liberdade de observar, interpretar e viver, com intensidade, cada instante.

O “Diário do Nordeste”, veiculou essas 50 reportagens(a título de colaboração), na contramão de um jornalismo cultural afeito a modismos.

Valeu a viagem ao nosso interior, rito tardio de iniciação ao Ceará.

A chuva de 2003 ficou na média das estimativas. Apesar disso, as estradas federais sempre foram um transtorno. Melhor andar pelas vicinais, de chão batido, fora dos roteiros e com maiores possibilidades de achados.

As viagens seguiram algumas indicações e pistas. Umas pessoas indicavam outras, ouvíamos

nossa intuição e assim foi possível tecer esta trama de textos e imagens.

Em alguns instantes, a epifania, aquele momento luminoso, único, próximo ao êxtase e que não se pode dizer com palavras (só Clarice Lispector chegou a tanto).

Cariri, Ibiapaba, sertão de Canindé, sertão central, centro-sul, Vale do Jaguaribe, Inhamuns, litoral: um Ceará que não se esgota na tríade litoral/sertão/ serras.

Mais de 20 mil quilômetros rodados em ônibus, carrocerias de D-10, “topics” (transporte alternativo?), moto-táxis e alguns no Fiat Uno Mille vermelho, 1996.

Um mapeamento de cerca de 35 municípios,- mais de 90 visitados-, o que dá uma média de metade do Ceará percorrido.

Viagem em direção do “oco” ou do umbigo do Ceará, como prefiro dizer.

Em alguns momentos lembrou a “Comissão das Borboletas” (1859), sem pretensões de levantamento botânico ou geológico, mas no sentido da cultura como texto ou, como dizem os semioticistas, da cultura como memória.

Em outros, a “viagem ao norte”, empreendida pelo Antonio Bezerra e veiculada (também) como folhetim, pelo jornal “A Constituição”, em 1884/1885 (publicada como “Notas de Viagem”, Fortaleza, Imprensa Universitária, 1965).

Não poderia perder de vista que estava fazendo jornalismo. Eu, que abomino tanto a prática sedentária, de resolver tudo com dois ou três telefonemas (sempre para as mesmas pessoas), não devia reclamar das pedras no meio do caminho.



Teria a oportunidade de fugir da pressão temporal, a que são submetidos os jornalistas, ao cumprimento do excesso de pautas, à falta de transporte, de sensibilidade, de fotógrafos etc. Quem é do meio sabe do que estou falando. Os outros leitores imaginam, talvez, o jornalismo como o quarto poder, revestido de um “glamour” que não corresponde ao aviltamento salarial a que somos submetidos.

Foram muitos ganhos no campo das vivências. Foi assim que comemos paçoca de dona Dijanira, bebemos cajuína de dona Zéa, tomamos café de dona Francineide, provamos da tapioca de dona Zenilda e nos deliciamos com o “pé-de-moleque” da Nice.

No capítulo da gastronomia, a visita a seu Alfredo e dona Teresinha, em Viçosa do Ceará, verdadeiro tesouro patrimonial. E o primeiro “farte”, de dona Rita, de Sobral, que a gente nunca esquece. Sem deixar de falar no alumbramento dos alfenins de dona Socorro, que dão dó de comer, de tão delicados, ou das queijadinhas de Roberto e Lenilse.

Mas a viagem não foi apenas gastronômica, apesar do queijo de coalho feito de dona Solange e da presença, providencial, em Fortaleza, do Raimundo dos Queijos. Ela teve, como trilha sonora, várias sanfonas, o “pé-de-cabra” de Chico Paes; as rabecas de Antônio Hortênsio, José Oliveira e Raimundo Veríssimo; os “pifes” de Raimundo Aniceto e seu Alfredo e um bandolim que não se toca mais em Jucás.

E se fez festa na dança de São Gonçalo, de Miraíma; no reisado do mestre Panteca, de Sobral; na lapinha de dona Tataí, em Juazeiro; no coco e na caninha-verde do litoral e na viola de João Alexandre. Tudo vivo e fazendo sentido para as comunidades.

Assim, chegamos a Zé Rainha (do Maracatu Ás de Ouro), de cara lavada; ao Joaquim Mulato, decurião dos penitentes de Barbalha, comovente em sua sinceridade; ao rezador João Luís, do adro da capela do Socorro; à Comunidade Montserrat, de Caririçu, estabelecida nos tempos do Padre Cícero e a dona Neide que se transfigura, quando recebe a Pomba Gira, cavalo que é desse exu-fêmea.

Também ao pajé Barbosa, pitaguary, remontando a tradições indígenas abafadas, durante muitos anos, pelo medo da repressão. Fortes o bastante para não caírem no esquecimento, como a rede de travesa tremembé, de dona Edite; a de tucum de dona Do Carmo e a farinha e a goma do “caititu” seu Mazim, de Horizonte e de todo o Ceará.

Outra herança indígena foi o barro, mode-

lado por Braúnas e Pequenos, em Limoeiro do Norte; pelas Marias do Juazeiro (com seus temas); pela Das Dores, filha da Ciça do Barro Cru, e pelas máscaras heráldicas de Cícera Fonseca.

Cerâmica que continua a ser feita e vendida na feira do Ipu e que vem perdendo parte de seu encanto, por conta das políticas públicas, no afã, equivocado e elitista, de obter um produto “tipo exportação”.

Na madeira, a escultura dos Gracianos (seu Manoel, à frente); os apitos eróticos de Zé Celestino; os santos de mestre Joviniano e seu Bibi, os divinos de Francisca Lopes, o engenho e arte do pessoal da ladeira do Horto e os bonecos de Wagner de Ocara, sobrinho do Pedro Boca Rica.

Na tradição oral, o eco da voz de Lucas Evangelista e a escrita na madeira de Walderêdo Gonçalves.

Uma rainha vaqueira pontificou, encourada e aboiando, de Canindé, onde funciona a Casa Marreiro, o “museu de tudo” do sertão. Como em Lima Campos existe uma casa que não vende mais e a Pharmacia Iracema, centenária, continua de pé, no Ipu. Seu Ramiro fechou sua livraria, e seu Ferreirinha, de Crateús, hoje escreve suas memórias.

Tangenciando o clichê da cearensidade, o jangadeiro Nonato Pacatuba diz das dificuldades em enfrentar os “verdes mares” e os labirintos da burocracia para conseguir se aposentar. A rendeira Maria Daniel também comove, ao trançar os bilros, aos 98 anos. As bonecas da Miúda fizeram a alegria de muitas crianças, e Pedro Balaieiro modela o mundo a partir do cipó de imbé.

Surpreendem a persistência do “luthier” Silvino d’Ávila, em Juá, distrito de Irauçuba; a oficina do Ferreirão de Crateús, com sua fornalha e bigorna;

bem como a atualização das artes do couro feita pelo mestre Expedito Seleiro, de Nova Olinda, e a permanência do alfaiate Camundé, em Iguatu.

E assim se passou um ano. Fomos (quase) sempre bem recebidos, com festas, o que reforça a hospitalidade cearense. Apenas um dos contatados quis dinheiro para dar a entrevista, que, evidentemente, não foi feita.

Ficou a certeza da habilidade como estratégia de sobrevivência; da circularidade da cultura, com influências do mundo todo e da importância da tradição, como permanência de saberes e fazeres. E a constatação, baseada em teóricos, de que qualquer criação, que pretenda ser contemporânea, deve se basear num lastro de experiências, vivências, crenças e valores. Do contrário será postiça, como a palavra “design” afixada no atelier das louceiras do “Tope”, em Viçosa do Ceará.

Ficou a convicção de que o local constitui uma trincheira na guerra de guerrilhas contra a padronização que tentam nos impingir.

Na hora da publicação, não queríamos um “livro de arte”, para decorar salas de novos ricos. Este é um livro sobre sabedoria, “ciência” e invenção. Por uma questão ética, não interferimos nas imagens, nem na produção, tampouco no recurso aos programas de computação. O texto obedece às normas da ética jornalística. O que não significa desideologização. São leituras possíveis de um Ceará, onde prevalecem nossas escolhas, afetos e visões do mundo.

O projeto de Aléxia Brasil (“clean” e elegante) veio dar forma ao que queríamos.

Eis o resultado de um ano de trabalho, da ajuda de muitos amigos (seria impossível enumerá-los sem esquecer alguns nomes), de uma determinação e disciplina que movem os que têm paixões, desejo

de interferir, e não se deixar abater pelo silêncio da província. Trabalhamos a favor do tempo e na expectativa de ventos mais favoráveis (o Aracati?).

Sobral, 29 de dezembro de 2002
Miraíma, 20 de dezembro de 2003.

RELAÇÃO DAS FOTOGRAFIAS

- Página 5 – máscaras de Cícera Fonseca funcionam como cobertura do forno a lenha
- Página 12 – no sentido horário: Dona Socorro, pintando os alfenins com anilina; detalhe da cozinha da Rally Doces; Lenilse com o tabuleiro das queijadinhas; Roberto Pires empacotando os “bulins”; queijadinhas no forno da Rally; Dona Rita que prepara os fartes (que estão na foto central)
- Página 17 – Dona Dina em dois momentos: 1970, em um álbum de família e em 2003, fotografada por Francisco Sousa
- Página 20 – Seu Alfredo Miranda toca pífano na calçada de sua casa; Dona Teresinha, sua mulher, doceira e quituteira; detalhe do forno a lenha onde são assadas petas e “bulins
- Página 26 – Detalhe do presépio de seu Bibi, do Museu de Arte e Cultura Populares, em Fortaleza; seu Bibi trabalhando em sua casa de Canindé
- Página 30 – Fachada da Casa Marreiro, em Canindé, com o detalhe da “ola”; seu Natan no balcão da Casa
- Página 34 – Luis José dos Santos rezando no adro do Socorro, Juazeiro do Norte, durante uma romaria
- Página 39 – Dona Francineide, do Café Crato; dona Zenaide, do Assaré e uma de suas habilidades, a lingüiça caseira; dona Creusa fritando chapéus-de-couro, em Iguatu
- Página 42 – Pedro Balaieiro, de Pernambucoquinho, Guaramiranga
- Página 47 – Seu Mirandinha, do Coco do Pecém, São Gonçalo do Amarante; seu Edvar, da Caninha Verde de Iguape, Aquiraz;
- Página 51 – Os clãs Braúna e Pequeno, do Córrego d’Areia, Limoeiro do Norte
- Página 55 – Rabequistas José Oliveira, de Juazeiro do Norte e Raimundo Veríssimo, de Itapipoca
- Página 58 – Mestre Expedito Seleiro trabalhando em sua “Artencouro”, Nova Olinda
- Página 62 – Violeiro João Alexandre, em Juazeiro do Norte
- Página 67 – Mestre Joviniano esculpe um santo, em Crateús
- Páginas 71 e 73 – Sanfoneiros Climério Moura, de Pacajus; Chico Paes, de Assaré; Boa Hora, de Crateús; e Nelson Araújo, de Maracanaú
- Página 77 – Dona Dijanira mexendo com as mãos sua paçoca
- Página 81 – Mestre Panteca, em primeiro plano, ao fundo, seu neto Rafael, na burrinha, durante apresentação do Boi Ideal, em Sobral
- Página 85 – Ferreirão em atividade, em Crateús
- Página 91 – Nice Firmeza segura folha de bananeira, forro da assadeira do pé-de-moleque
- Página 96 – Altar da comunidade da Madrinha Dodô, no Horto; dona Francisca Lopes exhibe um dos seus Divinos, e seu Severino, o poeta / profeta do Horto
- Página 100 – Francisco Dias, do helicóptero; Zé do Avião; Zé Maurício, do navio; Zé do Trem; Zé de Dedice preparando um doce de gergelim; dona Das Dores, do rói-rói, e seu Zé Manu, ourives
- Página 109 – Das Dores, herdeira de Dona Ciça do Barro Cru e Dona Ciça Fonseca, das máscaras e do barro cozinhado
- Página 113 – Dona Edite, no detalhe, e a tessitura de uma rede de travessa
- Página 117 – As Cândido trabalhando no chão de sua casa
- Página 127 – Wagner e seus bonecos
- Página 128 – Mestre Manuel Graciano no ateliê que funciona em sua casa e com dona Cícera, esposa e parceira no campo das artes
- Página 137 – Nonato Pacatuba na praia da Caponga, Cascavel
- Página 146 – O penitente Joaquim Mulato, detalhe dos cachos da flagelação e dos pés

Página 146 – O penitente Joaquim Mulato, detalhe dos “cachos” da flagelação e dos pés
Página 150 – Luthier Silvino D’Avila, de Juá, Irauçuba
Página 156 – Dona Maria Daniel, rendeira
Página 160 – Dona Branca, louceira da Alegria, Ipu
Página 166 – Dona do Carmo tece uma rede de tucum, em Beberibe
Página 171 – Fachada da Pharmacia Iracema, no Ipu, e moça mexendo nas caixas da Casa Limeira, em Lima Campos, Icó
Página 177 – Lucas Evangelista, multimídia
Página 181 – Na casa de farinha de seu Mazim, em Horizonte, mulher descasca mandioca e homem assa farinha puxando um rodo
Página 187 – Mestre Walderêdo Gonçalves, gravador trabalhando, e matriz em detalhe
Página 191 – Bandolim de Dona Mazé. Tendo a igreja matriz de Jucás como fundo, dona Geneci faz pose.
Página 194 – Dona Zéa segura garrafas da cajuína que fabrica, em sua casa em Beberibe
Página 200 – Dona Miúda, do Crato, costura boneca de pano
Página 205 – Zé Celestino esculpe apitos eróticos
Página 209 – Alfaiate Raimundo Camundé, na máquina de costura
Página 215 – Zé Rainha, do Maracatu Ás de Ouro
Página 218 – Mãe de Santo Neide Alencar
Página 224 – Família de Zé de Olindina (o líder no detalhe)
Página 229 – Rabequeiro Antônio Hortensio com a família
Página 235 – Ferreirinha, do Crateús e Ramiro Maia, do Crato
Página 239 – Dona Solange, fazendo queijo, e seu Raimundo, vendedor em Fortaleza
Página 244 – Pajé Barbosa, Pitaguary. Moça da etnia, em dança ritual
Página 248 – Raimundo da Banda Cabaçal dos Irmãos Aniceto, do Crato
Página 254 – Dona Tataí, da Lapinha Santa Clara, em Juazeiro do Norte
Página 261 – Manoel Torrado, de Miraíma
Página 264 – Gilmar de Carvalho, a bordo de uma D-20, entre Tianguá e Viçosa do Ceará
Página 264 – Francisco Sousa registra meninos na feira de São Benedito, foto de Ismael Pordeus Jr.

1989 • 2004



ANOS
DE EXPRESSÃO

Gráfica

Rua João Cordeiro, 1285
(85) 253 2222 • Fortaleza - CE
expressao@expressaografica.com.br

FILIADA À CÂMARA BRASILEIRA DO LIVRO

