



*Crônicas
Castellenses*

José Antonio Caliman

Crônicas Castellenses

José Antonio Caliman

2019

Dados Internacionais de Catalogação a Publicação (CIP)

(Câmara Brasileira do Livro)

Crônicas Castellenses/

JÁ Caliman, Vitória – ES

2019

Jose Antonio Caliman

ISBN 978-02-448-1146-4

1 – Crônicas Brasileiras Caliman JÁ.

Índices para Catálogo Sistemático

1. Crônicas : Literatura brasileira
869:9308

Prefácio

Falar de Castelo é prazeroso e, ao mesmo tempo, dolorido. As memórias fluem descompassadas e assim como surgiram, as coloquei no papel, tortuosas como o rio que corta a cidade e ilustra a capa.

Não tenho pretensões de rigor histórico e tampouco de erudição, são apenas minhas memórias, contadas e contidas aqui, fatos verdadeiros e um pouco de ficção.

Se as alegrias em terminar este trabalho são recompensadoras, a emoção lacrimosa, ao escrever certas passagens, inevitável.

Mais um pouco de minhas lembranças que divido com os leitores a quem agradeço, principalmente aos que leram e comentaram alguns trechos nas redes sociais e deram sua contribuição corrigindo partes deles.

ÍNDICE

<i>O Carro do Leite</i>	7
<i>De grão em Grão</i>	16
<i>A Cocheira</i>	23
<i>Santa Madre</i>	28
<i>Mato Adentro</i>	34
<i>Velas Santa Teresinha</i>	42
<i>A Venda</i>	45
<i>Encantos da Molecada</i>	49
<i>A Procissão</i>	52
<i>Meio Barro, Meio Tijolo</i>	55
<i>A Ferro e Fogo</i>	57
<i>A Enchente</i>	61
<i>O Trem</i>	65
<i>Creme de Natas</i>	68

<i>Taxiando</i>	71
<i>São Manoel</i>	74
<i>O Casamento</i>	77
<i>Aprendizes da Vida</i>	83
<i>Lúdico</i>	85
<i>Calibitate</i>	88

O Carro do Leite

Não havia mais como esperar, já se iam três dias e três noites e a febre pouco cedera, banhos, chás, rezas, bençãos de vó, benzeções e nada, a criança sempre quente, febre alta, olhinhos vermelhos, a boquinha que nem mais o peito queria pegar de tão machucada.

- “Pela manhã nós vamos, ou a criança morre de febre”, sentenciou o pai.

- “Mas e chuva, como vamo fazê?” – perguntou a mãe.

- “Vamos no carro do leite, às seis horas ele passa no estradão, temo que acordar bem cedo pra chegar até lá, vou prender a mula e as quatro a gente sai, com uma hora e meia de marcha chagamo lá, antes até do horário então, as três levantamo, tomamo café e vamu imbora, prepara as roupa mulher, que eu fico aqui com o neném”

A chuva não passava, já fazia quatro ou cinco dias que todo dia despencava do céu com força descomunal; o verão se fazia presente e se chovia pela manhã, depois do mormaço do meio dia, lá pelas três ou quatro da tarde, caia outro temporal.

A mula avançava pelo barro escorregadio puxada pelo homem, em cima coberta de panos a mãe e a criança cobertas, como podiam, com uma pequena sombrinha que teimava, volta e meia, de fechar sozinha.

A marcha demorou até mais que o previsto e faltavam cinco minutos para as seis horas quando chegaram ao estradão. Apreensivos os

viajantes esperavam o carro do leite que, para angustia deles, só às seis e meia chegou.

O carro do leite, por muito tempo fazia a linha regular de coleta do leite das propriedades para levar para o laticínio, lá na cidade, Eram várias “linhas” percorridas todo dia, caia fizesse sol ou chuva, Nos tempos chuvosos era, quase sempre, o único veículo um pouco maior a trafegar, fazendo concorrência a jipes e rurais tracionados nas quatro rodas. O veículo médio transportava de tudo, o leite, principal carga, mas, levava feijão, porco vivo, galinha, ovos, milho, queijos e uma profusão de outros produtos da roça até mesmo café, ainda que em pequena quantidade. A boleia era ocupada pelo motorista e, quase sempre por uma pessoa de maior prestígio ou por alguém impossibilitado de subir à carroceria, em sua precária escada de madeira. A carroceria era guarnecida de colunas que se prendiam a uma armação superior onde uma lona fazia às vezes de teto protegendo, precariamente passageiros e carga. De espaços em espaços tábuas rústicas faziam a vez de bancos onde, dolorosamente se sentavam os passageiros, quando havia espaço.

Depois de vários dias de chuva, somente os necessitados é que saiam de casa rumo à cidade, em parte doentes ou com negócios ou necessidades de compras urgentes a tratar.

Não foi difícil conseguir um lugar na boleia, a mulher e a criança molhados, dividiam o banco com o motorista e uma senhora mais velha, com a perna machucada por uma queda.

E lá se foi o carro estrada abaixo deslizando no barro, serpenteando entre as valetas. Os pneus, ainda que guarnecidos de correntes que os envolviam, tracionavam mal e o barulho do motor girando alto suprimia o da chuva.

O ajudante, encarregado de pegar os latões de leite, pendurava-se no estribo pronto a descer e pegar mais um latão ou ajudar o embarque de cargas e passageiros mas, com função dobrada, era ele que,

quando o caminhão não conseguia mais tracionar, descia e com o enxadão cavava o barro, quase sempre ajudado por um ou outro passageiro. Quando não havia como o caminhão sair por suas forças motrizes, tocava a todos descerem e empurrarem o veículo para que ele se movesse.

Diversas vezes o caminhão atolava e a criança embalada pelos solavancos, dormia seu sono ardendo em febre a mãe, vez ou outra tentava dar-lhe o peito que era recusado. A mamadeira era espremida pelo bico despejando água na pequena boca intumescida. Não havia choro, somente a ânsia da mãe e do pai de chegarem logo à cidade que parecia cada vez mais distante.

Três horas e quarenta se passavam e ao longe, por entre uma nesga das nuvens o sol iluminou os primeiros sinais da cidade, ainda havia uma serra a descer e, com pouco mais de trinta minutos o motorista parou para que o ajudante retirasse as correntes para adentrarem nas ruas de pisos de paralelepípedos.

Contrariando seu roteiro habitual o motorista dirigiu-se diretamente à Santa Casa de Misericórdia onde Mãe, bebe e pai saltaram com o compromisso de pagarem, na volta pelo transporte.

Agradecendo lá se foram os três, subindo a escada em curva, a busca de um médico, sendo prontamente atendidos por uma freira que foi logo pegando a criança, despindo-a e trocando suas roupas. Logo o médico atenderia e daria o diagnóstico:

“Parece tifo, vamos ter que internar a criança, ela deve ficar um bom tempo por aqui, quantos dias, minha senhora, não sei, só Deus é quem sabe”.

A mãe irrompe em choro, consolada pela velha Freira – “Não chore minha filha, Deus sabe o que faz.”.

Prescritos os remédios mãe e filho são levados à enfermaria infantil onde os primeiros cuidados são ministrados, antitérmicos e outros remédios que fizeram com que pouco a pouco a febre cedesse.

O pai, na recepção, olhar distante, aguardava pela esposa para ter notícias e, depois de saber que a febre cedera, passou a preocupar-se com outras coisas mais práticas como a mula que soltara pra voltar sozinha para casa, o que por certo aconteceria, pois, acostumada ao cocho cheio de milho, não se contentaria com o capim de beira estrada e também com um local para dormir já que as poucas posses não permitiam ocupar um quarto da pensão, nem a mais barata da cidade.

Despedindo-se da mulher, com a promessa de voltar mais tarde, foi-se a procurar uma casa de parente que o acolhesse pelo menos por uma noite.

O carro do leite havia retomado seu caminho, assim que os passageiros saltaram ali mesmo na Santa Casa, chegando ao laticínio, os latões foram descarregados muitos, já com bolas de nata, resultado do balanço. O leite era logo examinado pelo funcionário para verificar se estava apto a ser utilizado, uma gota de reagente por sobre uma amostra dava o veredicto: "Esse tá bom, esse também, OPA! esse aqui não, latão 34, azedo" e este era imediatamente descartado. Os demais latões eram despejados em enormes vasilhames impecavelmente limpos e o seu conteúdo misturado ao leite de outros produtores, indo para o processamento. Os latões seriam enfileirados, separados em lotes de acordo com cada caminhão e lavados a quente. Mais tarde o caminhão que se fora pela cidade distribuindo o restante da carga, viria apanha-los para serem devolvidos a seus donos morro acima, no barro.

O motorista e o ajudante, finalmente podiam parar não sem antes dar uma boa limpada no caminhão imundo de barro, bosta de porco, de galinha e de alguns ovos que se haviam quebrado.

A dona da pensão os recebeu já com a garrafa na mão e dois pequenos copos que logo foram cheios com a pinga forte. Os dois cansados e abatidos agradeceram e se encaminharam ao banheiro onde, depois de banhados, vestiram roupas secas e foram para o almoço.

Os pratos eram assustadores pela quantidade da comida, a lida da estrada deixara ambos famintos e, depois de terminada a refeição um pedaço de goiabada com queijo, acompanhados de café ralo constituiu-se sobremesa.

Palito no canto da boca os dois dirigiram-se ao mesmo quarto que sempre ocupavam, lá estavam mais quatro camas duas ocupadas. Sem cerimônias depois de um "Boa tarde", se deitaram e dormiram, sono pesado do cansaço forças a recuperar logo mais, duas e meia da tarde, começavam o processo de carga, trigo, arame farpado, madeiras, ferramentas e inúmeros outros objetos que, junto com os latões lavados, seriam carregados pela estrada.

Três horas e meia e lá se vão eles, morro acima, lama e chuva novamente, o ajudante satisfeito, três ou quatro homens na carroceria, força extra para ajudá-lo a empurrar o caminhão nos atoleiros.

A viagem de volta foi mais tranquila a chuva dera uma amainada e as correntes novas ajudavam a tracionar melhor o caminhão, com sorte, no cair da noite estariam em casa descansando para começar tudo novamente pela manhã.

Enquanto isso a mãe dormia junto à criança velando enquanto escutava na enfermaria os choros de outras crianças e o barulho de acalanto de outras mães. Mais crianças com tifo, parece que havia uma epidemia, eram seis, ao todo.

Passaram-se quase trinta dias o bebe já estava rosado e sorridente a mãe, ainda muito abatida pensava nos outros filhos e como o marido estaria se virando com eles, comida, roupa e ainda a lida diária.

A notícia foi boa o médico disse que já podia ir para casa e o recado foi dado por um vizinho que passara para ver o bebe e criança, o marido viriam então busca-la e prepararia a mula para a viagem de volta.

Viagem de volta, alegre a mãe agradece aos parentes que a haviam hospedado depois da alta do hospital, evitando o vai e vem das viagens, por recomendação medica.

O caminhão estava cheio, a estrada, cheia de buracos e valetas já não tinha mais barro e nem lugar na boleia, ocupada por um casal de velhos adoentados. Com ajuda do marido a mulher foi alçada a carroceria onde recebeu a criança dos braços de outra senhora que a segurara enquanto embarcava.

A carroceria agora era dividida com sacos de trigo, latas de querosene, chapa de fogão de lenha, vasilhas e os latões vazios que produziam um barulho enorme ao se chocarem nos solavancos mas, isto pouco importava, o bebe sugava com força o bico rosado do seio, o leite escorrendo pelos cantos da pequenina boca e até sobrava um tempo para apreciar a paisagem.

A história contada, sua própria história deixava o rapaz parado, ensimesmado, tentando raciocinar como era difícil a vida em outros tempos. O motorista, seu irmão mais velhos, dirigia com pericia o jipe recém-comprado, agora não precisavam mais do carro do leite, só pra carregar o leite, é claro!

De grão em grão

- “Pai, de onde vem o café? ”

Pacientemente o pai começou a explicar o processo:

- Os melhores grãos escolhidos com cuidado e carinho são plantados nas fileiras onde, dois anos e meio depois, brotam as primeiras flores brancas, que gerarão os primeiros frutos verdes que, ao madurar ficam vermelhos e prontos para a colheita.

Depois de muitos dias de trabalho, sol, chuva, vento, capina, cuidados iniciais de rega manual, a água carregada morro acima e chega a hora da colheita. Peneira na mão sacos pendurados nos ombros e lá estão os trabalhadores “derriçando” o café, ou seja, com a mão em torno dos galhos o café era separado dos galhos e caia sobre a peneira, de onde é transferido para os sacos, que são carregados para os terreiros. No chão, grãos que escapavam são varridos, juntados e peneirados para serem também ensacados.

No terreiro, dia após dia os grãos são espalhados para secar e, somente depois de secos é que seguem para a máquina de “pilar” para retirar a casca.

Quase simultaneamente os produtores vem para cidade, para vender seu café, sempre à mesma época. Ano sim, ano não, as safras são maiores e a cidade entra em rebuliço, lojas cheias e os armazéns de compra e venda de café abarrotados pelos cheiros dos suores e de café em grão.

No balcão o comprador separa os grãos de amostra sobre um papel especial, que contem impresso nele as tabelas de defeitos: pedra, pau, insetos, grãos ardidos, grãos quebrados, cada defeito diminuí o

valor do café a ser comprado. De pronto o comprador classifica o café e diz qual o preço a ser pago e, se o vendedor concorda, o negócio é celebrado.

Muitos já mandam pillar o café e alguns o vendem ainda “em coco”, ou seja, com a casca, obtendo valor menor. Dentro de dias mulas e caminhões vão até as propriedades se embrenhando pelas estradas trazendo os grãos até a cidade, época de receber o restante da venda, que já havia sido paga em parte, quando da celebração do negócio.

Outra vez a cidade entrava em estado de efervescência, lojas, vendas, bares, pensões, tudo cheio, os lavradores, muitos acompanhados de suas famílias vão as compras anuais, tecidos, trigo, querosene Jacaré, soda caustica para fazer sabão, sabão, peixe seco, sardinha ou corvina, latas de sardinha de 10 quilos, gordura de coco, gordura hidrogenada, fermento, sapatos, lenços, brincos, botas, goiabada cascão, anzóis, farinha, fumo de rolo, rapé, isqueiros e pedras de isqueiro, cal, tinta, brochas e pinceis, vermelho xadrez pra pintar o chão, até batinga pra clarear fogão.

Os vendedores se desdobram para vender o mais que puderem porque os fregueses só voltariam na safra seguinte.

Deixemos os deslumbrados compradores descobrindo novidades e voltemos ao café e seus tratos:

O café, separado por lotes, de acordo com sua classificação fica empilhado nos armazéns, nesta época depois da safra, somente um ou outro vendedor aparecia para vender o que significa que é hora de beneficiar o café para ser vendido aos grandes compradores e exportadores.

Sete da manhã café tomado, pitado o cigarro de palha ou mesmo de papel, enrolado a mão, os trabalhadores abrem a porta do armazém de estocagem e beneficiamento. Um chumaço de tecido molhado com querosene, depois de aceso, e enfiado no orifício do motor para aquecer a camará de explosão.

Passados poucos minutos a manivela era acoplada à grande roda que servia de contrapeso. Girada a manivela, quando a velocidade chegava a certo limite a câmara era fechada e lentamente o motor começava seu giro que continuaria pelo dia inteiro.

O café, saco por saco é despejado em grandes “moegas” caixotes em forma de pirâmides invertidas, furado na extremidade por onde os grãos saem direto para as esteiras. De lá são despejados em peneiras vibratórias que separavam os grãos por tamanho.

Os grãos separados são novamente ensacados e vão fazer parte de pilhas separadas por tamanho e qualidade dos grãos.

Centenas de pessoas são contratadas para “catar” café ou seja, o café é despejado em pequenas máquinas cujas esteiras são movidas a pedal e por onde os grãos são transportados para que os catadores, manualmente, separem os grãos imperfeitos e impurezas que haviam sobrevivido à peneira, muitos, levavam para casa as sacas e lá utilizam a mão de obra de toda a família para fazer a cata à noite, complementando a renda familiar famílias ou propiciando à criança, que também ajudava, uns trocados para a compra de quitutes.

O café catado é devolvido ao armazém sob o olhar vigilante do encarregado que recebe e pesa café catado e escolhe dando um comprovante ao catador que vai troca-lo por dinheiro no caixa do armazém.

A escória ainda vai ser beneficiada e os grãos, mesmo ardidos fazem parte de remessas que na época são adicionadas na torra a outros grãos para dar volume ao pó de café, criminosamente.

Cafés catados, separados por tamanho e qualidade dos grãos são “ligados”, ou seja, misturados de forma a se fazer a mistura mais homogênea possível pois o preço é diferenciado pelo tamanho e qualidade dos grãos.

Cafés diferentes, de preços diferentes, valendo preços superiores, o segredo do negócio: uma boa compra para um bom beneficiamento para se obter café de melhor qualidade vindo de diversos produtores parecendo frutos de um mesmo pé funcionando da seguinte maneira: o comprador, compra cafés de qualidade inferior já classificando internamente de forma diferente. Mesmo pagando preço mais baixo já sabe que, mesmo com grãos de tamanhos irregulares dali vão tirar muitos grãos de qualidade melhor. Na peneira um café de qualidade inferior poderia produzir até dez ou quinze por cento de grãos de qualidade superior bastava peneira-los e junta-los a outros.

De uma pilha de 100 sacos de café comprados a preço inferior, não raro, retira-se pelo menos 10 sacas de grãos superiores a serem vendidos por preços superiores.

O artifício funcionou por muito tempo até que alguns produtores passaram a fazer seu próprio peneiramento obtendo melhores preço em seus grãos.

Posteriormente o beneficiamento recebeu melhorias através das maquinas de selecionar os grãos em velocidades maiores, diminuindo o tempo de estocagem pois o beneficiamento através da cata automatizada é muito mais rápido.

Findo o processo de “ligamento” o café é ensacado, desta feita em sacos apropriados para exportação que são embarcados no trem e seguem viagem para o porto de Vitoria através da ferrovia que liga a capital a Cachoeiro de Itapemirim.

E os cafés piores? Bem estes são vendidos para as torrefações locais que os torram e moem para depois de ensacados serem vendidos no mercado interno.

Sobra a escória, que também é vendida, recatada e consumida pelos mais pobres.

Fim do dia no armazém por volta das cinco horas os homens exaustos encerram o expediente e passam no bar para "molhar o bico".

Na frente do armazém os moleques e os mais necessitados catam os grãos que caíram do caminhão ou dos sacos furados, em casa, uma cata renderá, no fim do mês alguns quilos que irão ser consumidos ou vendidos.

No porto, o café embarca rumo a capital Rio de Janeiro ou para o exterior, dizem que no futuro, em 1960 o Brasil será um dos maiores produtores de café do mundo.

E, por falar em catar café no chão, continue aí que senão vamos ficar sem café lá em casa !

A Cocheira

A tropa vem chegando devagar, homens e animais cansados, corpos suados e machucados de peso e de ficar sentados a sela. O tropeiro passando em frente a cocheira , sem apear da mula pergunta:

-“Tem lugar pra tropa? ...

A resposta La de dentro: - “Quantos animal?”

- “Trinta e cinco, contando com as montarias.”

– “Então vem “.

A tropa segue caminho rumo ao armazém, carregada de café

Frente ao armazém o comando de parar sobrepôs o barulho dos cascos

– “IAAAAAAAAAAAAA”

Lentamente os camaradas vão apeando dos animais, se espreguiçando, esticando os braços. O tropeiro adentra o armazém e trata da descarga, dez minutos após as mulas começam a ser enfileiradas e as bolsas vão sendo desamarradas, os sacos carregados para o armazém onde a balança os recebera os homens fazem o último esforço e o funcionário ao lado da balança preenchia o romaneio onde ficavam registradas as sacas ao todo sessenta sacas, duas por cada mula , brutais 120 quilos, fora os arreios e bolsas.

As mulas aliviadas do peso sacudiam-se quase que alegremente e logo o cortejo muar tomava caminho da cocheira, já previamente reservada.

Na cocheira o banho era bálsamo no lombo nu dos animais e logo os auxiliares do cocheiro escovavam o pelo e passavam algum produto para dar brilho. As machucaduras eram cobertas com unguentos e pastas para aliviar as dores e promover a cicatrização.

Os cascos eram aparados e as ferraduras gastas trocadas pois, animal mal ferrado, era prejuízo na certa.

Os cascos doentes recebiam remédio e alguns animais, às vezes, ficavam, “internados” em algum pasto das cocheiras para cicatrizar os machucados.

Os cochos eram cheios de milho e capim fresco e a água, abundante, fazia com que os animais comessem com mais vontade.

Noite chegando o monte de bosta seca era queimado, a fumaça espantando as moscas que gravitavam em torno dos dejetos frescos dos animais.

As bolsas e arreios eram revisados, recosturados e limpos, as cintas barrigueiras arrumadas, cabrestos refeitos e freios ajustados para que não machucassem os animais.

Os pedaços de madeira que serviam de “apertadores “ das correias eram minuciosamente inspecionados pois, eles serviam para enrolar, apertadamente, as correias em torno das bolsas, prendendo a mercadoria para que não caísse.

Os animais de montaria recebiam cuidados ainda maiores, os baixeiros, pedaços de couro ou tecido, que são colocados entre a pele do animal e o arreio são lavados e pendurados, as sobre peles que cobriam os arreios inspecionadas bem como cabrestos, freios e barrigueiras.

A turma da cocheira se desdobrava, pois eram várias as cocheiras e se o tropeiro resolvesse mudar, era um bom freguês perdido.

Se não houvesse, de imediato, alguma carga a ser transportada, coisa rara, os animais que, agora limpos e alimentados eram soltos em algum pasto por perto, lá ficariam, até que surgisse novo trabalho ou que descansassem adequadamente.

A noite prometia, os camaradas se revezavam entre botecos, puteiros e pensões aproveitando a noite pois, pela manhã, chovendo ou fazendo sol, teriam que tomar rumo, para outra jornada já contratada.

Pela manhã, chuva fina, os camaradas amuados, muitos de ressaca da noite de farra, tomam seu café e preparam seus pertences, no pasto, os trabalhadores da cocheira tangem os animais para o abrigo onde serão arreados para seguir viagem.

O cozinheiro da tropa aproveita o tempo para arrumar as compras, carne seca, feijão, farinha, peixe seco, (umas garrafas de pinga escondidas) e outras comidas mais que farão parte da alimentação dos tropeiros.

Tropa arreada, o tropeiro acerta contas com o risonho cocheiro, a safra boa traz bons lucros a toda a economia da cidade, e o cocheiro também ganha com isso;

- “Então Patrão, volta quando?” Pergunta ele, ansioso por saber quando voltara a faturar.

- “Sei não, tamo indo pra Afonso Claudio, carregamento de sal chegando lá pras banda da Venda Nova, sabe como é, sal, não espera chuva, é lida dia e noite pra não molhá mas, mês que vem tem um café que vem lá dos lado do Pinga Fogo pra cá, seis tropa pra carrega, coisa grande então, se tudo der certo final do mês venho pra cá. Vamo ter que posá por aqui espera carregamento de trigo que vem de trem pra leva pra lá, três dias de pasto, pode reservá! Bem vamo indo, inté!”

-Inté tropeiro, responde o cocheiro

-Bora, grita o tropeiro e a tropa segue, mula madrinha na frente sino badalando rumo a venda pra carregar cal, sal, farinha e trigo, morro acima, rumo de Venda Nova!

Santa Madre

A igrejinha velha já não comportava tanta gente, até nas novenas ficava cheia seu Vigário tratou de convencer a comunidade: DEUS precisava de casa maior e ponto!

A igreja nova era majestosa e as torres receberam dois adornos que mais pareciam moringas, artifícios quase árabes: - falatório geral na cidade que não gostou muito mas, fazer o que, quem mandou colocar foi seu Vigário e assim, estão lá, até hoje, quase sempre brilhando, tinta alumínio dando ares de prata.

O andaime cobria o teto, pelo lado de dentro da nave principal o pintor, de cócoras ou mesmo deitado ia, lentamente, pintando santos, céu e inferno, cada dia um pedacinho que encantava os fies embasbacados que se distraíam em meio a ladainhas e rezas, pescoço esticado tentando entender o que seria pintado.

As janelas foram recebendo os caixilhos e os vitrais colocados embaixo escrita “doação da família tal”; doação do Sr. Fulano de tal. E quem não queria ver seu nome lá? Mas, só os mais abastados podiam, seu Vigário cobrava dobrado o preço do vitral, o dinheiro sobrado, aplicado em outro lado, precisava comprar pedras para o muro de arrimou

– “Senão a igreja cai”, dizia ele.

Mas mesmo assim o dinheiro acabava e tome leilão pra arrecadar mais e tome caminhão andando, de capela em capela, povoação em povoação, pedindo prendas para o leilão, galinha, ovos, farinha, rapadura e pinhão, pra fazer sabão, bode, cabra, queijo, bezerro e

vaca, garrote e touro também, bolo, pão feito em casa, até macarrão. Mexerica, laranja, café torrado e até em grão. Mamão verde pra doce e doce de mamão, porque não? Tudo pro leilão!

Bicicleta em cima do caminhão que pegava o estradão, a bicicleta não, pequenas estradas e em cada cantão. Logo voltava ela carregada de montão.

Moleque esperto pegava boleia, carroceria não. Rapidinho abria porteira pra passar o caminhão e depois que ele passava corria atrás, pendurava-se no estribo até mesmo sem que o veículo parasse. Porta aberta entrava e sentava a espera de outra porteira.

No final do estradão ninguém mais em cima parava o caminhão e lá se ia moleque e motorista também pedindo prenda senão, Deus não abençoa não.

De casa em casa, sitio em sitio, fazenda ou plantação lá iam os pedintes

- Ô de casa! Bom dia! Tamo pedindo prenda pro leilão, pra construí a Matriz, pode dar alguma coisa, em nome de Deus?

O café requentado oferecido com acompanhamento qualquer ou mesmo o almoço era degustado enquanto o moleque, no terreiro, corria atrás de galinhas desesperadas, duas iriam parar nas costas do pedinte, penduradas no varal carregado fazendo companhia as outras já doadas.

-Deus lhe pague!

E lá se iam os pedintes quase sempre em duplas, rumo a outras casas. Faziam o caminho cuidadosamente primeiro, iam até a última propriedade para de lá, voltarem carregados, picuá cheio o varal de galinhas carregado. As galinhas , desacostumadas aos solavancos, se cagando todas.

Tardinha por volta das quatro, de volta pro estradão aguardando o caminhão.

-La vem ele. Vixe Maria! Tem até boi amarrado no malhal da carroceria!

-Pegue aí, seu João o varal de galinha pra botar as bichinhas no engradado!

E não é que o moleque desastrado deixa fugir a galinha que se embrenha no mato!

Correria todo mundo atrás fazendo barulho e a galinha assustada alça voo a coitada!

Desesperada atravessa pro outro lado rio e a turma cansada para.

-“Deixa pra lá essa, Deus dá em dobro depois”, diz a mulher desolada

- “Moleque desastrado! Toma cuidado! Estrupício!”

E segue o caminhão carregado, galo, galinha, até pintinho amarelado, cabritinho enfezadinho, dando cabeçada. Seu Vigário vai ficar satisfeito e a turma abençoada. Terreiro vai ficar cheio de coisa pra ser leiloada.

O sábado se encerra, o leilão do domingo vai ser supimpa, muita coisa arrematada enquanto a rapaziada fica lá, só goderando as meninas.

Bom resultado seu Vigário contentado vai encomendar logo mais pedra pro muro arrimado.

Falta muito pra Matriz ter seu trabalho findado. Falta o relógio, grandioso que logo é doado. Seu Marão o doador, logo, pelo padre abençoado.

Relógio instalado, muito tempo depois, rege a badaladas, o tempo da cidade. O sino, bronzeado, do destino a vivo e enterrado, soando alegre ou triste, lembrando do finado.

Seu Vigário mandou instalar em no alto da torre alto falantes virados pra todo lado, meio dia hora do Ângelus, seis horas Ave Maria, missa de manhã as nove e as sete todo dia e não é que até procissão transmitia?

Fora de hora Tristesse tocado, a cidade parada pra saber quem o finado anunciado, coitado!

Seu Vigário trocado, Cruz Credo, Ave Maria, veio outro bem novo,

-Será que também tão bravo seria?

Das promessas rezadas, se pagava o que prometia e não é que o missionário resolveu, lá no alto do morro, colocar um cruzeiro.

O lenho lavrado, madeira pesada, de fazer até esteio e em procissão carregado, lá se foi morro acima o Cruzeiro e o missionário danado, empoleirado em cima dele.

Os homens cansados carregando os varões que sustentavam o cruzeiro as mulheres de lado cantando e rezando o tempo inteiro.

O foguetório animado marca o fincamento do cruzeiro que agora domina a cidade com seu olhar madeiro.

Matriz tá pronta agora hora de reformar e lá vem outra vez o leiloeiro, novo leilão marcado, bingo de gado cantado e mais dinheiro doado, altar novamente decorado, vitral reformado, mais nome colocado no rodapé embelezando o nome do doador do dinheiro.

Oito e meia sacristão apaga as luzes, fecha a porta e se benze, Igreja Matriz, Santa Madre Igreja, no alto do morrinho, projeta bênçãos de sombras sobre a cidade.

Amem!

Mato Adentro

O Ford V.8 Major resfolega no pátio. O motorista lustra o bigode, cera pura, pra deixar o bicho esticado. Os ajudantes terminam de amarrar o reboque em cima do pequeno espaço atrás da cabine, bem ao lado da vasilha com gasolina, vai que acaba a do tanque no meio do mato!

O caminhão é um dos três da serraria, oito cilindros gulosos a beber pura gasolina, Bigode engata a primeira marcha e pisa fundo no acelerador, o V8 responde com facilidade e a fumaça da descarga se espalha no céu azul, meia embreagem, embreagem e meia segunda marcha e lá vai e lá vai ele se embrenhando no mato.

Na cabine Bigode o motorista e dois ajudantes, as marmitas cheirando a ovo, cuidadosamente colocadas atrás do banco, a bilha d'água no chão e a garrafa da branquinha escondidinha, remédio “ pra mata o bicho”.

Mato adentro, as picadas vão se estreitando e no fim de uma delas o caminhão é manobrado. Quando o motor é desligado sobressai-se o barulho dos machados rompendo o tronco das árvores.

Os ajudantes logo começam a desamarrar o reboque e Bigode se vai, mato adentro ver a madeira que teria que carregar. Desta feita, duas arvores bem compridas, que boas taboas iriam dar.

As foices começam a trabalhar nas mãos dos homens, à guisa de machado, vão derrubando árvores menores, ampliando a clareira para que o caminhão pudesse manobrar.

O “macaco” usado para levantar o caminhão é acoplado à ponta da primeira árvore, o “girau” está pronto para receber a ponta que será amarrada à carroceria do caminhão. Uma “talha”, guindaste portátil manual, é amarrada com correntes a um pedaço de madeira e, lentamente a ponta da “tora” se eleva. Quando julgou a altura necessária Bigode partiu em busca do caminhão que trouxe de ré para o meio da clareira.

A ponta da tora amarrada ao caminhão começa a ser rebocada, o madeirame por baixo dela faz com que eleve a outra ponta que, depois de içada é amarrada sobre o reboque.

A segunda árvore dá mais trabalho, o espaço de manobra do caminhão fica restrito e os homens redobram trabalho e força até que, Bigode dá a ordem para pararem:

– “Vamo come, qui ta na hora!”

A garrafa de aguardente aparece magicamente de baixo do banco junto com a caneca de esmalte e cada um toma uma boa golada.

As marmitas esquentadas no fogareiro a querosene exalam seu cheiro misturado de feijão, ovo e carne, talvez um pedaço de costela ou galinha, cada qual, em silêncio vai comendo, colher na mão caneca cheia d’água ao lado.

Findo o almoço as marmitas são limpas com terra mesmo e Zé, um dos ajudantes traz ali de perto alguns araçás pequenos, a sobremesa do dia.

Sem muito descanso, voltam ao trabalho agora sol a pino. Por duas vezes a segunda tora escorregou, quase causando acidente.

Nessa lida com a madeira é comum acontecerem problemas, “impresamento”; madeira que escorrega, tora que cai do caminhão, Mané, o outro ajudante, já mostra alguns fios brancos e entende do trabalho. Mais duas horas e a carga está pronta. A madeira recebeu espeqes de metal, batidos a “marrom”, a marreta de cinco quilos que

Mané maneja com destreza. Dois espeques, são amarradas correntes que prendem o conjunto ao reboque e a carroceria.

Bigode liga o motor do caminhão, solavanco pra frente, solavanco pra trás e a carga mostra-se estável, hora de ir para a serraria.

Os ajudantes juntam as ferramentas e lá se vão na picada.

Alguns metros adiante, a primeira parada o caminhão e sua carga ficaram grandes demais para fazer a curva estreita na picada morro acima.

Zé e Mané começam a lida de desobstruir as laterais da estrada, uma embaúba grande bloqueia tudo, necessário derruba-la.

O machado recorta o tronco a altura baixa, trabalho estafante que Zé faz suando muito, mas, sem reclamar.

Bigode e Mané vão roçando as arvores menores até que o grito de Zé alerta os dois

- “Vai cair”!!!!

Com um estrondo e barulho de galhos quebrados, lá se vai a embaúba arrastando arvores menores. O corte, executado com precisão, fez o tronco cair exatamente onde Zé queria, fazendo uma limpa necessária para deixar passar o caminhão.

Vinte minutos depois outra parada.

-“Que qui foi?” , Pergunta Mané

- “A tora ta escorregando”, responde Bigode.

Na descida íngreme da picada as duas toras tinham se deslocado para frente, quase imprensando a cabine.

- “Merda, soltô os ferro da madeira” xingou Bigode

O trabalho demorou mais de uma hora, a corrente foi amarrada a uma árvore em pé e fixada nos espeques que foram refincados nas toras. A parte da frente foi desamarrada e agora cabia a Bigode avançar com o caminhão somente o suficiente para que a carga se afastasse da cabine e fosse novamente amarrada. Com perícia, embreagem solta devagar, o caminhão desce o suficiente, os espeques são novamente amarrados ao caminhão, desta feita, vários mais.

O caminhão desde a picada lentamente, Zé e Mané, a pé vão acompanhando e orientando Bigode, um na frente , outro atrás os gritos se sobrepondo ao barulho do motor.

A tarde já vai chegando bem pra lá do meio quando o caminhão começa a derrapar, a picada molhada faz os pneus girarem sem que ele saia do lugar, o barro vermelho, exposto pela derrubada mostra a humidade acumulada.

- “Tem jeito não, vamo butá corrente!”, determina Bigode, desligando o caminhão.

Colocar as correntes com o caminhão carregado é esforço brutal, mas Zé e Mané estão acostumados, primeiro um lado, as correntes foram postadas atrás da roda como um tapete. Bigode consegue, dando ré passar por cima de um pedaço que foi acoplado a outra ponta envolvendo o pneu.

A operação, do outro lado, foi mais fácil, com pelo menos um pneu tracionando. Acorrentados os pneus o caminhão traciona, mas não sai do lugar, hora de entrar em ação os enxadões que cavam o barro até que seja atingida terra firme e assim foi por mais de trinta metros, morro acima até que vencido o cume e passado para o outro lado inclusive o reboque, as correntes são retiradas.

Mais duas vezes foi necessário reabrirem as picadas para que o caminhão e carga pudessem passar nas curvas restando o consolo de que, na outra viagem, não precisariam mais fazer este trabalho.

A noite chega e com ela o caminhão no estradão, Mané enrola um cigarro de palha, fumo bão da venda do Chico Caliman, grosso, molhado e cheiroso e, logo, a cabine se enche do cheiro da fumaça.

- “Faz um pra mim, pede Bigode”, de olho na estrada.

Quase chegando ao destino Bigode para o caminhão e determina:

- “Zóia a carga que vô dá uma mijada!”

Zé e Mané saltam e vão logo desabotoando as braguilhas pra também urinarem.

Uma rápida verificação e constatam que a carga está bem presa, Bigode não gosta de chegar na serraria com ela mal colocada, os outros motoristas iriam dar risadas, mas, quando lá chegam só estava lá um caminhão, já sem sua carga.

-“Ué, cadê o Tonho?” Pergunta Mané

- “Tá com a bengala quebrada, lá perto da Estrela, cêis demorô, já tô querendo ir embora, descarrega aí depressa qui já tô com fome”, diz o encarregado.

Com os equipamentos da serraria a descarga foi rápida, quinze minutos e o reboque já estava liberado e em cima da carroceria.

Pé na estrada e lá vão os três pra suas casas, ali mesmo no povoado.

-“Amanhã, o patrão pode inté brigá mais se fô pra vortá a essas hora trago só uma tora, bá noite procês “ resmungando Bigode se adianta e ruma para seu barraco lá, a mulher e três filhos esperam ansiosos , como todo dia esperam quem vem da lida com a madeira. O medo dos acidentes esvai-se dos olhos quando Bigode chega.

No outro dia seria o jacarandá grandão, Bigode não falou nada, mas já sabia, teriam que dormir no mato, carregar uma tora daquele tamanho exigiria bem mais que um dia.

Velas Santa Teresinha

Abundantes quintais, frutas de todos os tipos mangas, cajás, goiabas, jambos, araçás, milho verde, laranja, limão e até jenipapo. Hortas, beira rio e o rio, estrada aquática, onde ou a pé ou de canoa e lá ia a molecada.

Meu pai, comerciante incumbia-me de algumas cobranças e lá ia eu com cara de bobo fazendo minha tarefa.

-“Passe na casa do fulano e receba qualquer coisa, ainda que pequena parte”, dizia ele

Do outro lado do rio havia uma fábrica de telhas que usava como desmoldante parafina e, na falta dela, velas.

O processo era simples, as velas eram derretidas e, de acordo com a necessidade, o líquido era esfregado pelas formas das telhas para que o barro não grudasse durante o processo de prensagem. Volta e meia ia lá empurrando a bicicleta do sócio dele com uma caixa de velas amarrada no bagageiro.

Em determinado dia, sem nada para fazer, dei um “passeio” pelo quintal do vizinho, Sr. Martin Ceotto a quem chamávamos, eu e meu irmão mais novo, de Vovô Martin; as mangas apodreciam pelo chão amarelinhas de fazer gosto, em sua maioria bicadas por passarinhos. Subi no pé e fui catando aquelas intactas e logo tinha uma boa quantidade delas.

Chegando em casa, eram tantas que minha mãe reclamou então resolvi vende-las na calçada em frente à venda (comercio) de papai

que ao ver que eu colocava as mangas no chão deu-me de presente uma pequena caixa de velas, da marca Santa Terezinha.

Primeiro freguês que passa: Vovô Martin que, vendo as mangas, perguntou se estavam doces , dei-lhe uma e um canivete surgiu milagrosamente do bolso dele.

- “Muito boa Bepo (apelido que ele me chamava) onde tirou?”

- “No seu quintal”, respondi sem pestanejar

-E ele retrucou: - Vá lá e tire pelo menos um meio saco, mas inteiras como essa, sem bicada de passarim, não muito madura pode ser “de vez”, eu compro! “

Assim, o caixotinho de velas virou meu talismã e por ele passaram as mangas do Vô Martin, as goiabas de seu Lamonte, os cajás de seu Afonsinho, os araçás de beira rio e os jambos da prainha .

O caixotinho ficou sendo usado em casa, nem mesmo na enchente de 1979 quando minha mãe morava em Castelo ele se perdeu.

Passados bons 50 anos eis que o vejo no quintal da casa de meu irmão servindo de vaso, ocupação mais nobre que ficar guardado na dispensa como ficou por longos anos.

A Venda

O universo da venda trazia cheiros, viagens e costumes, além dos sonhos.

O cheiro do peixe seco, sardinhas ensacadas em sacos de estopa de malha bem aberta, as corvinas encaixotadas, os caixotes abertos dia e noite, o sal entranhando a madeira.

O fumo de rolo fazia fileiras, cinco ou seis rolos, molhado, mais seco, grosso, fino, mais novo, bem melado, ressecado, próprio para fazer rapé, misturado, temperado com pimenta, adocicado e cheirosos. A tabuinha de corte na ponta do balcão e o olho de papai a me espreitar: - “Corte maior, nunca menor que o peso. ” E a faca descia com força cortando a corda de fumo de rolo. O pedaço era jogado em cima da balança e quem o cortasse já dizia – “Cem gramas, bem pesado” era a forma de satisfazer os fregueses pois lá na venda tudo era bem pesado, bem calculado também no preço.

As prateleiras envidraçadas guardavam preciosidades de todo dia, anzóis de vários tamanhos, “mosquitinho” bem pequenininho “prá piabinha”, médios de piáu e bagre , grandões para iscar lambarias pra isca de traíra. Linhas de todas as cores e muitas branca ou preta, as azuis pra costurar mescla e o fio “urso” mais grosso, barbante de vários tipos, cera, pra passar na linha e até linha pra costurar arreio.

As latas de tinta empilhadas ali no meio, tinta a óleo, junto as caixas de corante xadrez, vermelho, preto, verde, pra colorir cimento de fazer piso de chão de cozinha ou mesmo da salinha e, por falar em corantes, aqueles também em tubos, de colorir tecidos “Tintol” que ornava as cores das roupas antigas..

Gaiolas, comedores, alpiste e painço, pra passarada engaiolada.

Feijão, em sacos, pesado e vendido a granel, arroz, trigo até macarrão, pesado ne hora, peso bem passado.

Soda pra sabão, querosene, água raiz, pincel e brocha, trincha e lixa de montão.

Carne seca, charque e bacalhau, que levava muito beliscão salgando a boca do freguês, tirando o gosto do picão.

Papel encerado, papel de fazer cigarro, ameixa de lata aberta sei lá quando não.

Inverno chegado, pouca chuva, leite adensado, gordura grossa, queijo amarelão.

-” Toma conta do queijo?” Perguntava ele pra mim.

Ante minha aquiescência com um balançar afirmativo da cabeça ele mostrava a pilha de queijos adquirida. Na verdade, quem fazia o trabalho era minha mãe e este começava com lavar cuidadosamente as prateleiras lá do fundo da venda, perto da janela. Em seguida os queijos, esfregados com bucha nova, sem uso até que a camada exterior ficasse limpa. Em uma vasilha eram misturados azeite e pimenta do reino que eram espalhados em finíssima camada sobre os queijos que passavam a ficar enfileirados nas prateleiras onde por um bom tempo repousariam.

Procedimento repetido, todo dia o queijo mudava de posição.

Com o passar dos dias, a casca se adensando mais e ficando ainda mais amarelada era hora de vender e brincalhão, meu pai, com um queijo nas mãos semienrolado na toalha alvíssima, de muito sol e anil apregoava:

–“Olha o queijo da vaca da minha sogra” . Cortado um naco que o freguês experimentava logo, logo, a fileira de queijos ia diminuindo e

acabava. Vez por outra a pergunta - “Seu Chico, tem mais, daquele queijo b3o?”

- “T3a chegando, m3s que vem tem mais”.

Logo outra partida chegava e o processo era repetido, trabalho compensado, preo dobrado pelo queijo curtido!

Encantos da Molecada

Não tínhamos nenhuma das maravilhas modernas, mas tínhamos um mundo de sonhos e de faz-de-conta, éramos índios nadando no rio, caçadores com nossas pelotadas, exploradores nos quintais dos vizinhos, televisão... que nada às vezes à noite televizinho, pouco espaço na janela para os pequeninhos.

Vivíamos vida simples de interior pique esconde, amarelinha, bola de gude, pipa e coleção essa então!

Moleque que se prezasse, tinha uma coleção e quantas mais tinha, mais importância então.

Andávamos de bar em bar, ou mesmo em vendas onde sabíamos vendia-se bebidas mais desconhecidas pois queríamos mesmo eram as tampinhas. Grapete, Crush, Mineirinho e Guaraná, pouco valiam, queríamos as decoradas de cachaça (muito raras) de leite de coco, de cerveja, qualquer uma que fosse e, se importada, muito bem guardada pra não ser surrupiada, mas poucas delas havia. As tampinhas serviam também de disputa, à guisa de bolas de gude e quem perdia, perdia a tampinha, quem ganhava hummmm... aquela tampa de groselha então, saia todo prosa!

Os fumantes atraíam os pequenos não pelo fumo ou pelo cheiro mas pela embalagem, o “maço” de cigarros estes, não importava se repetidos, eram usados para “tecer” fitas exibidas em quantidade pela molecada uma só de vermelho Holliwood outra de branco Minister, outras misturadas de amarelo Astória mas, as mais raras, coladas em um caderno, esticadas, passadas e quase adoradas só a poucos era exibida.

-“Cê viu??? O cara tem um maço de Kent, branquinho, branquinho”

Os de caixinhas, hoje em dia tão comuns, eram mais raros e se empilhavam escondidinhos dentro de caixas de sapato e sem esquecer os mentolados, achocolatados e amarronzados, Capri, Astória, Holliwood, Continental com e sem filtro.

-“E as “bolebas”? Como chamávamos nossas bolas de gude, pequenas medias grandes amareladas esverdeadas, azuladas e as bicolores e as TRICOLORS, quase endeusadas, nunca jogadas, nem em jogo de papão! – “ É besta não? Acha que vou perder tricolor, sô bobo não” dizia o moleque e lá iam jogar na roda ou nos buraquinhos do papão, três palmos joga uma verdinha, mas TRICOLOR NÃO! Só pra coleção!

Figurinhas, eita tentação de moleque! Engraxar sapatos até dizer chega pra sobrar trocado, pacotinho comprado junto com a surpresa.

_ “ETA, saiu figurinha carimbada” e lá ia o moleque, história pronta pra ser contada - “Peguei não o pacotinho que ele queria me dar, sô bobo não, escolhi um lá do meio do maço olha aqui ó, saiu a carimbada!”

- Colecionávamos tudo, borboletas fedidas, insetos, caixas de fósforos usadas, lacres de latas e quando possível, selos, suprema coleção herdada de pai pra filho irmão pra irmão de primo e padre, de seminarista... selos suas paisagens, sonhos e representações, os álbuns se multiplicando e a molecada mais crescidinha dizia: - “Escreve pra Embaixada! Eles mandam selos E não é que mandavam!!! ” Russos, Italianos, Libaneses ... e saíamos à cata de quem de outras terras recebia, seu Lamonte, Seu Martin, seu Domingos, Maria e Jorge Habbib ..., sem vergonhas bestas, pedíamos os selos usados, às vezes por eles colecionados, em seus envelopes colados de saudades da terra Natal.

Nos selos viajávamos, nas coleções nos encantávamos e na felicidade vivíamos!

A Procissão

Devagar o povo se juntando e breve a missa começando. O padre quase brigando, sermão pesado falando do pecado que eu não tinha cometido pecado esse original, como entende-lo pecado sem nem tinha meu bisavô nascido?

No calorão dentro da Igreja abarrotada, vontade de ficar perto da porta por onde entrava um fraco ventinho a mitigar o calor Castelense

- “Pai, tô com sede!”
- “Fica quieto aí, já tá terminando”
- “Mãe, quero fazer xixi”
- “Segura aí que tá no final”

E o moleque inventava mais desculpas, calor, suor, coceira. Moleque pequeno Igreja cheia, levanta e senta, ajoelha e levanta, gente que reza gente que canta e o moleque incomodado nem o Padre e nem o altar ele via.

Era só olhar pro lado e conferir a petizada, quase toda cansada, sem muito entender, um menor que chorava ali, outro acolá, sob o olhar reprovador da congregação e a mãe o pegava pela mão e levava pra forma e toma beliscão pra aprender a não incomodar. E sermão, ai, ai, ai aí sim era sermão:

- “Não pode fazer barulho na Igreja, vamos voltar pra dentro se arrumar confusão vai ganhar um beliscão no meio de todo mundo”

E o medo da vergonha de ganhar um beliscão em público ???? Há inibia maiores manifestações mas, sentava-se o moleque na hora de levantar e se levantava na hora de ajoelhar – um tormento para os pais e os fiéis ao lado mas, eis que chega ao fim a celebração, latim, moleque não entende não mas, saber hora que terminava a missa, melhor que sacristão :

- “In nomine Patris et Filii et Spiritus Sancti abençoava o padre e a molecada já escorregando do banco, -“Amém!” e se a mãe não fosse esperta já ia correndo em disparada.

Vagarosamente a congregação dirigia-se a saída, contritos e o moleque perguntando um monte de coisas inimagináveis tais como

– “Tem bala, tem doce? ”

E a mãe respondia

- “Agora não”

- “Quando então? Insistia o pestinha

-“Depois da procissão” respondia a já cansada mãe.

Procissão de Jesus morto, as lanternas feitas armação de madeira e papel de seda vermelho representando o sangue derramado por Jesus bruxuleavam nas mãos dos fiéis e o moleque tentando, incomodando

-“ Deixa eu levá, deixa eu levá”

A mãe, a certa altura, já cansada entregava, quase no final da procissão a lanterna já com a vela quase toda queimada e num passe de mágica PRONTO!

O moleque deixava a lanterna de lado e o papel de seda pegava fogo!

Apavoramento total, sopra daqui, sopra de lá e o fogo apagado, metade do papel de seda chamuscado e a mãe, driblando o vento com a vela novamente acesa, o moleque bem... de olhos vermelhos e soluços descompassados ia quase arrastado....

-Num fui eu, num fui eu, foi o vento, danado!

Meio Barro, Meio Tijolo

O sol quente, ainda de manhã, faz o suor escorrer e arder nos olhos. O pedaço de pano amarrado a cabeça deixa o pescoço nu e ali as marcas de queimadura.

O enxadão corta a terra em nacos, terra esbranquiçada, barro de moledo que vai enchendo a carroça. O burro, impassível, volta e meia sacode a cabeça afastando as moscas e o suor também lhe escorrer pelo torso ardendo a pisadura do arreio atrelado a carroça que breve estará cheia.

Na moega o burro é desatrelado da carroça e atrelado ao longo cambão e não adiantará ficar parado, as pauladas o farão andar por outra dor que não a de dar voltas e voltas fazendo força para amassar o barro do moledo junto a terra vermelha até que a pasta terrosa fique homogênea.

Moído o barro é levado para as formar retangulares, sem fundo, e socado com as mãos, aparados e alisados com um pedaço de madeira. Fileira por fileira os homens vão enformando os tijolos que ficarão secando ao sol, cobertos por pedaços de madeira ou velhos fragmentos de latas.

Todo dia, algumas das fileiras, já secas ao sol, vão sendo acomodadas dentro do velho forno a lenha, onde serão cozidos até terem a dureza necessária e a cor de barro avermelhado, com tons manchados mais escuros ou claros, de acordo com o tempo ao fogo ou da própria posição dentro do forno.

Assim que suficientemente frios, vão para as pilhas, carregados em carrinhos de madeira, empilhados até que uma carroça ou caminhão os venha pegar para levar para alguma obra ou posto de venda.

Na construção a colher do pedreiro habilmente divide ao meio um tijolo, com uma pancada seca do lado da colher de ferro... o tijolo cheira a barro queimado. - - “Esse é do bom, é lá da Olaria do seu Gumercindo”

Na olaria, é manhãzinha e o burro corre pelo pasto aproveitando sua liberdade que breve acabará.

A Ferro e Fogo

Nem bem saia o sol e lá ia o ferreiro acendendo a forja rústica, fogo no carvão e toca o fole a soprar. Quando os carvões vão se avermelhando o pedaço de ferro é colocado ao meio, até, também, ficar vermelho.

A tenaz velha e amassada envolve o ferro que , sobre a bigorna começa a ser repetidamente batido a amassado, dando-lhe a forma requerida. Afinado pelas batidas, vai tomando forma, várias vezes indo ao fogo, dali sairá um belo e comprido facão mateiro. Os facões tem seus tamanhos e serventias, os compridos pro mato, os mais curtos pra casa, pra cortar um aipim ou lenha pequena , coisa assim.

O ferreiro fez facão grande, comprido e o lavrador que outro havia encomendado pergunta “ ô Sô pra que um facão tão grande!?”

-“Encomenda do dono de uma fazenda na Bahia, lá, muitos capinam o chão com facão...”

“Eita! Sabia disso não” e de posse de seu facão, lá se vai o lavrador ensimesmado : -“ capiná o chão com facão? Onde já se viu? Será que esse ferrero tá querendo mangá d’eu?”

Na ferraria, os últimos retoques vão sendo dados no facão baiano, a lâmina recebe a última esquentada e é mergulhada, em brasa, em óleo queimado, resíduo aproveitado da oficina mecânica. O óleo, em contato com a lâmina rubra exhibe labaredas de curta duração e o facão, depois de esfriado, recebe coloração azulada, tempera celebrada, dureza dobrada e corte garantido.

O esmeril solta faíscas e o corte vai se formando, fio grosso, depois mais fino e logo a pedra de amolar entra em cena afiando o facão.

Dias depois , dez facões, encomenda grande, enfileirados, são encaminhados lá pro seu Andrião, pra fazer as bainhas. Couro rústico, “ de sola” e assim, o produto acabado, tem seu destino dado. Amanhã, embarca pra Bahia.

Sem encomendas, trata o ferreiro de fazer produção de pronta entrega, faca, facão, foice e enxadão, enxada não, as fabricadas saem mais baratas.

Por diversão, faz ele um marron, marreta pesada pra uso em cabo longo, boa pra quebrar pedras daí o nome de “pedras marruadas” ou para bater cunhassem lenhos duros. O pedaço tosco de ferro recebe seu primeiro calor, lentamente, parte das quinas são amoldadas a poderosas marretadas enquanto a peça em vermelhidão. O furo no meio, pra colocar o babo, se faz furando com a furadeira precária, mas eficaz. Pouco a pouco pequenos furos vão sendo feitos e logo a ranhura grande é feita, depois, cuidadosamente, limada, não alisada, paredes deixadas mais desniveladas, para a madeira nelas se apoiar. Marron pronto toca a temperar. O ferro e o aço tem em sua tempera, capacidades aumentadas, fica mais duro, retém mais corte ou, no caso do marron, aquece mais pancadas, sem se deteriorar rápido, e o ferreiro sabe disto. A tempera do marron é diferente, depois de levando ao rubro, por quase uma hora de forja a fogo pleno, foi imerso em óleo; novamente foi ao fogo e hora depois, mergulhado em um pó branco, que lhe aumenta a dureza, através da cementação do pó na superfície. Limpo, o marrom brilha, como um talher, refletindo os arredores. Logo estará encabado, ou seja, um cabo de madeira é colocado no orifício, em meio ao cabo, uma cunha de ferro é batida fazendo com que a madeira se expanda e grude nas paredes depois, o cabo é envernizado e o marron adorna a parede da ferraria, a espera de seu próximo dono.

Nem só de ferramentas pesadas a ferraria sobrevive, conchas pra banha, colheres grandes, colheres para pedreiro, desempenos, facas de cozinha, canivetes para cascos de animais e uma infinidade de outras utilidades hoje produzidas quase que somente industrialmente.

A ferraria acabou? Não, se reinventou, muitos de seus produtos artesanais agora são objetos de desejo de muitas donas de casa, em casas especializadas, podem ser encontrados.

A enchente

Quando o céu escurece, as beatas já ficam de olho nas palmas bentas, normalmente guardadas por cima das janelas, para proteção contra raios e tempestades, conforme a crença e tradição. São as palmas do Domingo de Ramos, benzidas na ocasião e guardadas pra prevenir de raio e trovão.

Logo os primeiros trovões, ao longe começam a ribombar e em pouco tempo os raios preenchem os céus precedendo os estampidos e deixando no ar um cheiro metalizado de ozônio queimado,

Breve os primeiros pingos começam a cair, aos poucos vão engrossando e a tempestade vai se formando pra desespero das crianças e dos cães, ambos procurando se esconder.

A tempestade poderosa e barulhenta se foi, em seu lugar, a chuva fina, aquela chamada de molha chão vai caindo, baixando a temperatura. Lá no alto das cabeceiras do Rio Castelo o barro começa a se desprender das margens e, junto com ele, galhos, sujeira, folhas e tudo o mais que a água possa carregar.

Dois dias de chuvas intermitentes já bastaram pro rio esconder suas costela insulares, a água verde e vagarosa foi substituída pela corrente barrenta que cresce em volume e velocidade.

Beira rio a molecada faz festa, jangadas de troncos de bananeira viram barcos e canoas e os bagres vão sendo pescados em meio a seu afã de subir o rio para a piracema intempestiva. Anzol grande também pega cumbaca, traíra e mandi. Piau sumiu nada de isca de milho verde agora, tripas de galinha, coração de boi, pelancas e

aparas do açougue enfeitam a ponta dos anzóis junto com piabinhas que viraram isca de traíra nos remansos helicoidais formados pela corrente.

Lá pros lados da Mamona a água cobriu os baixios e as rãs aproveitam para procriar. Molecada não quer esperar, noite adentro facho de bambu, querosene dentro, chumaço para fora, clareia os olhos das rãs que vão sendo fisgadas, quitutes que uns poucos pagam e muito bem.

Os olhares vão se voltando para o rio, metro e meio já subiu. Os ribeirinhos tratam de colocar pro alto seus pertences, sobe cadeira na mesa, sobe também fogão e até o botijão, as gavetas da cômoda escalaram o guarda roupa, quem já viu a enchente antes, e seus resultados, toma seus cuidados.

Madrugada mais um temporal que acorda a cidade com seus estampidos ensurdecadores. Mais chuva forte volta a cair... de manhã o rio já invade os quintais ribeirinhos e traz com ele nova avalanche de sujeiras e porcarias armazenados à sua beira durante a seca. Troncos maiores, arvores até, pedaços de uma ponte, animais mortos, porcos, galinhas, até um temerário bezerro que ousou entrar na água e não mais saiu.

Lentamente o rio ganha algumas ruas, os comerciantes salvam o que podem, as casas já estão em completo caos uma, em especial lá depois da ponte da Mamona, rio acima, foi completamente destruída, só restando os fragmentos da fundação, presos a uma pedra.

A Vila Isabel é um frenesi apavorado, muitos a tentar ajudar os mais necessitados estes, ajudados, tratam de salvar o que podem.

O sol dá ares da graça e volta a brilhar, já não chove mais, até o carro do leite conseguiu chegar lá dos altos de Santo Antônio. O cheiro de lama podre toma conta de tudo e as roupas cheias de barro começam a frequentar tanques e varais.

O rio, lentamente, vai voltando a seu curso, já cobrou seu espaço tomado de volta, deixando um rastro de destruição e porcarias pelas margens. A água ficará barrenta ainda, por vários dias, ainda chove nas cabeceiras e o temor de outra enchente fica desenhado em todas as cores do barro, em cada olhar.

A cidade vai saindo de sua letargia, o comercio abrindo suas portas.....

—“Tem mais sal não... molhou todo.. só serve pra boi”

O sabão é o mais procurado, amarelo Mossoró, todo manchado, sabão de coco meio embarreado e anil pra clarear, até o anil foi se molhar e as pedras vão sendo vendidas, mesmo assim, há que se aproveitar.

A vila contabiliza, mais uma vez os prejuízos e toca a se reinventar.

Móveis, agora, não dá para comprar, primeiro comer depois, enfeitar.

A vida segue e lentamente a tristeza no olhar vai sendo substituída por outras ansiedades de dia a dia.

Nas paredes, a as marcas da água sobrepõe algumas janelas e portas. Marcas que demoram a sair das paredes e dos corações aflitos que aguardam outra enchente.

O Trem

Nada de mais gigantesco, a não ser o rio em tempo de enchente, se via em Castelo.

A locomotiva extasiava a garotada com seu fumaceiro e apitos, potência pura a puxar os vagões cheios.

Alegria sem medidas, íamos viajar! O Trem parado na plataforma recebia seus últimos passageiros, os vagões de carga já haviam sido completados.

O apito na plataforma precedeu o da locomotiva e lentamente, como uma centopeia, lá vai ela arrastando os vagões em meio a barulho e fumaça que se vê ainda no horizonte. Trem vai parar logo ali, em Aracuí, onde madeira vai pegar depois, Conduru, onde o barro branco, de fazer batinga, prato e caneca espera, vagão lotado pra seguir adiante, lá pro Rio de Janeiro onde será transformado. Em Coutinho, outra parada, Soturno, já perto de Cachoeiro a última antes do destino final.

Ficamos por ali mamãe, meu irmão e eu. O Comércio de beira da estação fervilhava e mamãe comprou um burrico de madeira no suporte escrito Lembrança de Cachoeiro, era 1961 e os trens ainda trafegavam pelo Brasil. Nossa Maria Fumaça tinha conexões. Para Vitória, Minas e Rio de Janeiro.

Nosso destino, o Rio de Janeiro, a bordo do Cacique o trem de passageiros que ligava Cachoeiro diretamente ao Rio. Cinco da tarde, hora da partida e em volta do trem uma multidão. Vendedores de doces e quitutes, passageiros, funcionários da ferrovia e, por fim, apito do chefe da estação. A Maria Fumaça não era usada ali. A

poderosa locomotiva a diesel entrava em ação puxando muito vagões. Até restaurante tinha. O trem faz sua primeira manobras e logo a cidade vai ficando para trás. Em Muqui, mais gente embarca e chama atenção o Sr com a surrada mala de papelão. De terno mas, sem gravata, trata ele de, cuidadosamente, sua mala colocar no depósito por sobre as poltronas. Mis adiante, a mala revela seus segredos e o homem vai de vagão em vagão vendendo seus quindins sob o olhar complacente do fiscal do trem, rotina de todo dia. Mais adiante, os quindins vendidos, toma ele o trem de volta.

O trem ganha a noite, barulho fuligem e a mulher cantarolando -“ Quero morrer , numa batucada de bamba, na cadência bonita do samba” repetindo e repetindo e repetindo o refrão sem o resto da letra. O funcionário empurra o carrinho cheio de quitutes e bebidas vendendo a preços altos guloseimas. Quem quisesse jantar poderia ir ao vagão restaurante, que mamãe foi nos mostrar.

Difícil dormir com tanta novidade para olhar, pessoas diferentes, os funcionários e, em meio da noite a parada maior: Campos, a capital do açúcar fluminense. Lá as manobras da ferrovia aconteciam, transbordos , vagões em troca de trilhos e a espera por outro trem que a mesma linha ocupava, em sentido inverso.

Campos tinha atrativos (que acredito perdurem) Goiabada Cascão (marca Nolasco) Chuvisco , Ambrosia e Melado, doce encantado que toda vez que por ali passei, tinha sempre um encomendado. O resto da viagem era cansaço puro pros pequenos e, de manhã, os cheiros do Rio de Janeiro nos obrigavam a acordar, cheiro do mangue, cheiro de sabão, cheiro de açúcar da fábrica União, cheiro de açúcar queimado no refino, cheiro d Estação Leopoldina onde a viagem findava e, quem quisesse dali continuava, para São Paulo de “litorina” vagões de luxo prateados hoje sucateadas ferrovias que a burrice brasileira fez desaparecer.

Creme de Natas

Conta-se à boca miúda o caso de um sujeito que de empregado de uma linha de leite (trajeto em que passava um veículo recolhendo leite para o laticínio) e rápido conseguiu dinheiro para comprar a dita linha. Sei da história por ouvir dela falar em algum botequim de Castelo.

Explicando direitinho: Antigamente não existiam depósitos refrigerados na propriedade produtora de leite como hoje em dia assim, para que o leite não estragasse, era necessário transportá-lo diariamente e em algumas horas até o laticínio o que fazia com que o produtor de leite levantasse bem cedo para ordenhar as vacas. Uma vez recolhido o leite ele era colocado em latões de aço variando de tamanho e quantidade, dependendo do volume da produção.

Bem cedo, por volta de 5 ou seis horas da manhã o latão de leite era colocado em um suporte, à beira da estrada. O Suporte, feito em madeira, tinha altura suficiente para colocar o latão ao alcance das mãos do ajudante do caminhão, profissão do sujeito acima mencionado, inicialmente. Então em uma breve parada o latão era içado para a carroceria e arrumado junto com outros latões de outras propriedade, devidamente numerados com a matrícula do associado ao laticínio isto, se não estivesse chovendo e a estrada com muito barro, o que inviabilizava encostar o veículo à beira da estrada, dado o risco do mesmo ficar atolado às margens.

Eis que o sujeito teve uma ideia nefasta, que lhe encheria os bolsos: Cada latão, depois de balançar pelas estradas esburacadas, formava uma bola de nata, fruto da gordura acumulada na superfície do líquido bola esta que era utilizada plenamente no laticínio para fazer manteiga e queijo. Pois bem o sujeito ladino comprou para si um

latão de leite, mesmo não tendo propriedade. Assim que chegava à cidade as pessoas desciam do caminhão e este seguia direto para o laticínio para descarregar não sem antes fazer uma parada escondida. Naquela parada, alguns latões eram abertos e parte da bola de nata, para “ não dar na pinta” era transferida para o latão do sujeito. Se haviam 40 latões, ao menos vinte bolas iriam parar no latão do surripiador que era descarregado ali mesmo, antes que os olhares dos funcionários do laticínio pusessem nele seus olhos.

O caminhão, então seguia para o laticínio lá, os latões eram passados para uma plataforma de recebimento onde um funcionário, usando um reagente, verificava se o leite está em condições de ser recebido. Ato contínuo, estando a medida correta, o leite era despejado e o latão seguia para lavagem a quente, era de novo fechado e assim, purificado, voltava para o caminhão do leite para viagem de volta.

E o tal latão? Bem este era de novo embarcado e lá ia ele de volta para sua origem onde o surripiador montara uma fabriqueta de queijos que vendia pelo comércio da cidade, sem que ninguém desconfiasse de sua origem criminosa.

Dizem que o “sucesso” da empreitada foi tão grande que o tal sujeito até se fez ser votado.

Não se sabe quem o delatou e nem seu nome fiquei sabendo mas a mamata acabou e, a estas alturas, ele não precisava de mais nada, nem da linha do leite nem das bolotas de nata, já estava com a vida arrumada por anos de falcatruas.

Taxiando

Encravada entre montes, Castelo sempre teve seu sistema viário complicado ou pelas chuvas ou pela precariedade do maquinário da Prefeitura que poucas máquinas podia ter. Não existiam os tratores com suas retro escavadeiras para trabalhos menores, era as tais de “patrol” que alisavam as estradas esburacadas e os tratores de esteira que as construíam estes, em número reduzidíssimo. Apadrinhamentos eram comuns e as estradas nas propriedades dos correligionários tomavam mais tempo que as comunitárias como se vê, tínhamos também corrupção.

Voltemos ao transporte: Como ir, como chegar? Sabemos que a forma original de chegar era a pé e, muitos, se locomoviam assim. Distancias longas, em picadas, eram percorridas assim como os mures, preferencialmente, por se fazerem melhores para carregamento de peso e docilidade, foram supremos. Os equinos, só como animal de montaria. O automóvel, chegou bem mais tarde, só os muito abastados tinham algum e as estradas não ajudavam. Caminhões de pequeno porte foram pioneiros e, com o advento do laticínio na Cooperativa da cidade, ganharam status de transporte de mercadorias e condução, fazendo papel de ônibus onde não havia linhas. Os ônibus resfolegavam morros acima, linhas precárias Castelo – Conceição do Castelo, Venda Nova, Castelo - Cachoeiro depois expandidas para distritos. E na hora do aperto, o que fazer ante as estradas vicinais precárias e de conservação duvidosa: Os taxis! Em sua maioria, veículos de tração nas quatro rodas, aptos às picadas e estradas enlameadas, na maioria das vezes como diziam “ ferrados”

ou acorrentados, o manto de ferro das correntes cobrindo os pneus e vencendo desafios onde antes só as mulas passavam.

Conheci alguns, d renomada coragem, e disposição, Theodorico Pancotto, “Seu Furlanete” entre tantos que não lembro o nome , sempre prontos a enfrentar chuva e o barro no resgate de um doente ou na necessidade de levar víveres a um lugar remoto.

Estes taxis mais poderiam se chamar de brigadas para atender infortúnios pois tinham, para a população, preços somente reservados para ocasiões especiais, doenças, partos, mudanças rápidas e até mesmo casamentos.

Desbravadores, corajosos e temerários, não se importavam de, em meio a madrugada ir buscar uma parturiente, um doente, eram ambulâncias, transporte de carga e humanos.

A eles meu eterno respeito por lembrar de vidas salvas, de nascimentos resolvidos e de, sobretudo, encararem com galhardia sua lida diária.

São Manoel

A toalha , apesar de velha e puída, era de um alvor intenso, modelado pela goma mas, sem vincos; as vasilhas simples, de ágata, com quebradinhos aqui e ali denunciando o uso constante e intenso; o queijo, amarelo, típico do leite de inverno mais gordo, mostrava sinais de já ter frequentado a mesa várias vezes , saboreado com muita parcimônia.

O velhinho assentou-se e convidou-me também a fazê-lo; seu cabelo, penteado e ligeiramente molhado compunha com a barba branca e rala uma moldura do rosto sofrido e marcado pelo sol. A comida foi servida vagarosamente, a panelinha do feijão fumegando, o arroz temperado com salsinha , a salada amarga de almeirão, o vidro de vinagre de banana e uma panelinha pequena com três ou quatro pedacinhos de carne de porco.

A bilha de barro portava a água fresca e límpida que foi logo servida em copos antigos, propagandas do tempo em que elas eram impressas em preto e branco na transparência do vidro.

Cerimoniosamente a canequinha minúscula deixou de encimar a garrafa e, como um sacerdote servindo o vinho, a pinguinha foi servida como fosse ela o mais raro dos champanhes. Sorvi minha dose lentamente sob o olhar do meu anfitrião e ao terminar a última gota, o estalar de meus lábios produziu um sorriso em seu rosto. Lentamente ele, usando a mesma canequinha, serviu-se e, de um só gole, encheu a boca com a cachacinha.....

- Háaa , dá boa! Foi meu filho que trouxe quando veio me visitar, faz três anos.

A velhinha assentou-se e a oração de agradecimento foi murmurada seguindo-se o silêncio das bocas mastigando a parca comida.

Não toquei o queijo, sabia-o para outras necessidades. Logo fui embora, deixando para trás um meio saco de diversas compras, necessárias e desnecessárias....

- “ Carece não”, dizia a senhorinha com os olhos brilhando ante um pacote de balas que talvez não tivesse provado nunca....

Fui-me, o cavalo resfolegando e reclamando da descida íngreme, bem mais do que quando subiu

Passaram os anos e volto ao local, a taperinha de pau a pique não existe mais, a estrada foi mais deslocada para longe, uns 100 metros adiante, aproveitando contornos que só as máquinas conseguem... o poeirão, vermelho, tinge os restos da moradia não me contenho e pergunto:

-Tinha um casal de velhinhos que morava aqui, sabe deles??

- Sei sim, tão morando lá em cima do morro, no cemitério novo, a velhinha morreu e o velho foi dias depois...

Não contive uma furtiva lágrima a saudade da acolhida ficou marcada pelo resto da vida não a acolhida da comida e da bebida mas, a acolhida nos corações, coisa que não se vê mais...

Dou mais uma olhada para trás e a casinha parece erguer-se dos escombros... vou-me, saudades demais para um dia só!

O Casamento

Como tudo começava, exceto gravidez precoce, o casamento, no interior tinha seu ritual. O namoro acontecia primeiro com os olhares furtivos, na maioria das vezes na “reza” do domingo na capela. As festas, lima oportunidade de um olhar mais de perto, um cumprimento, dois dedos de prosa e um “arrasta tempo” que se estendia até que a oportunidade surgia de solicitar o namoro.

A sequência era lógica, o rapaz ia a casa da moça e fazia o pedido formal de namoro normalmente acompanhado de muita cara feia e sermão sobre intenções etc., e tal.

Passados alguns meses de namoro na sala da casa, devidamente fiscalizado pela mãe e, por vezes até pelo pai e mãe, o casal manifestava sua intenção de ficarem noivos.

O pedido já contemplava uma data que, sempre era prorrogada pela mãe e pelo pai da noiva, necessidades de preparativo pois haveria muito o que se fazer.

Os casamentos eram pautados, também, pela venda da safra de café, ocasião em que os pais da noiva iam a cidade fazer compras.

A Mãe cuidava da roupa enxoval pra casar, tecido para fazer lençóis, fronhas, toalhas, panos de prato, guardanapos pra marmita, sim guardanapos pra marmita aqueles que envolviam as marmitas que ia para a roça e as roupas de baixo, estas compradas em voz baixa, preferencia se tivesse mulher na loja, pra “ não falar dessas coisa cum home” .

O Pai esmerava-se em outras compras, talheres, panelas e a famosa “bateria”, um tripé que suportava várias panelas, palanganas e

frigideiras assim como suas tampas, orgulho de qualquer cozinha da roça.

E, depois das compras, a preparação propriamente dita para o casório, boi no pasto gordo, porco na “ceva” galinha engordando, bucho cheio de milho que a muito não via, só os bichinhos do quinta e restos de lavagem mas agora, era hora de engorda , galinha gorda pra servir no casório, ensopada, fritassada ... Quem queria passar vergonha se faltasse comida? Pai de noiva, NÃO!

E toca a escolher padrinho. Padrinho de roça não tem presente de obrigação, muito um saco de café, um porquinho, quem sabe uma novilha, muita sorte se prenehe.

Irmão vira padrinho, prima vira madrinha, todo mundo vira “cumpadi e cumadi” e o neném, que nem parido foi, (sei lá eu) já tem “padim” promessado.

E tome novena pra não “chovê” nos dias do casamento, “Senão seu padre nem consegue chega”

E eis que o dia esperado perto de chegar e despenca o noivo lá pras banda de Castelo, a aliança, tinha esquecido de compra.

Seu padre chegou cedo, mula mansa lhe trouxe no lombo, desde lá do estradão e toca a tomar café e comer broa, um pedacinho ali, outro acolá, café adoçado de garapa, cana moidinha na hora, “pro seu padre apreciá”.

Já mais tarde quase as onze pra capela o cortejo toca a andar, O Pai na frente , mula ruana, pelo lisinho, escovado direitinho, em um carrapatinho, nada pra suja. Atrás a égua baia traz a noiva, vestido branco esvoaçado ao vento, picada morro acima até lá na capela, luz de vela querendo apagar, ilumina o santíssimo e o noivo lá todo enfarpelado no terno apertado, sapato amassando o dedão e o calorão fazendo o suor escorrer pelas costas, ensopando a mão... falta de uma cachacinha que Tião trouxe escondido e quando o noivo

foi se aliviar lá no quartin da fossa, toma uma chulapada daquelas, quinze minutos depois o homem tá mais calmo que vaca que pariu já se lambendo todo, pensando na “tar de lua de mel”

O cortejo enfim para na frente da igreja e as futuras “cumadi” dão os retoques finais na noiva que adentra capela, mãozinha tremendo, mãozinha cheia de calo, sem muito mimo, nem esmalte, mão de mulher trabalhadeira, acostumada as quatro da manhã tirar o leite das vaquinhas.

A noiva tomou um susto, aturdida, o padre precisou novamente perguntar “ Maria, aceita João, como seu legitimo esposo prometendo amar e...” - “SIM” responde Maria a vozinha quase ninguém ouviu e ele só ouviu o Padre falar, “ Eu vos declaro marido e mulher” Beijo... meio beijo envergonhado e toca a voltar pra casa, a festa vai começar.

Na saída da Igreja a caixa de foguete de seu Manoel faz seu trabalho 12 potentes três tiros canhã espocam nos céus espantando os moleques e os animais. Vira lata mateiro corre desesperado a esconder no mato até o barulho acabar.

E chegando os noivos, toca o banquete a começar, pinga da boa, refresco a vontade, maracujá, pra acalmar as maldades, laranja e limão.

A fila vai passando, prato na mão, arroz, frango, macarrão, carne de porco e espeto na mão. O espeto foi montado dois dias atrás e sem geladeira, como fazer? Espetada a carne, o tonel cheio de salmoura fina, coisa de pouco sal, alho e pimenta a boiar e os espetos lá a marinar. Dali mesmo são entregues aos convivas e, cada qual, trata de assar o seu e enquanto assa, lá se foi o segundo prato.

Espeto assado, carne cheirando longe os convivas se deliciando e o sanfoneiro começa seu toque, ali mesmo no meio do pasto, vasto restaurante onde a vizinhança se banqueteava.

Seu Padre, pra não perder a pose, manda o sanfoneiro parar e abençoa os noivos e o os pais dos noivos e os avós dos noivos e os vizinhos dos noivos , quanta gente pra abençoar.

Tardezinha o sol se pondo, sanfoneiro toma mais um gole e toca a despedida.

O Noivo já se desvencilhou do paletó e da gravata, os pés no chão, aliviados pela liberdade do sapato apertado e a noiva, já despenteada chama a moçada: - O buquê vai voar e não é que no colo da solteirona que ele foi parar!

Os convivas vão se retirando, os poucos que restaram, uns carregando os restos do banquete “Para não estragar”. Amanhã, o que sobrar é festa pra família do noivo convidar, as duas famílias juntas vão almoçar.

A casinha nova, caiadinha de branco, janelinha azul recebe os noivos para a primeira noite, a lamparina se apaga.... e não vamos perturbar!

Aprendizes da vida

O tempo nos leva a pensar onde estudamos, onde aprendemos números, estranhamente guardo alguns, como por exemplo as matérias da Escola Matemática, português, Francês, Inglês, Educação Moral e Silva, Artes Industriais (4 ao todo, Eletricidade Básica, Cerâmica, Arte em Madeira incluindo Tornearia, Encadernação) Artes , isto no Ginásial.

No primário havia desafios inimagináveis para os dias de hoje, ficava-se reprovado, sim, os professoras eram (Graças a deus, rijos e exigentes) se fizesse bagunça, ia pro Gabinete da Diretora, no Nestor Gomes, conviver alguns minutos com uma caveira de verdade, pois é, isto mesmo, uma caveira, completa que, hoje em dia seria considerado uma “ameaça” aos pequenos.

E tínhamos um vestibular para crianças, também chamado de Exame de Admissão ou seja, para entrar no Ginásial, após concluído o quarto ou quinto ano –“ Ou quinto ano? Como Assim?” pois é quem não estava apto a prestar o exame era convidado a fazer o Quinto Ano Primario, uma espécie de Cursinho.

Quem tirava a melhor nota, recebia um prêmio, frustração minha de criança, tirei o primeiro lugar mas, quem levou o prêmio foi uma outra pessoal pois o prêmio era destinado a alunos oriundos da área rural (merecidamente, como incentivo)

Os trabalhadores não tinham a sorte de poderem estudar na Escola Pública pois esta só funcionava no horário diurno e então restava a

CETEC, onde diária e noturnamente lá estudavam. Tive a honra de, ainda moleque, lá ministrar algumas aulas como professor substituto.

O Científico, ou o Normal eram o preparatório para a Faculdade, poucas delas existentes à época.

Lúdico

Os vendedores , das loja, atualmente, referem-se aos fregueses, ops fregueses eram antes , hoje clientes que só ficam perguntando dizendo que eles estão só pescoçando , ou seja esticando o pescoço, sem comprar nada, só perguntando.

Meu mundo era de muitas perguntas, e muita curiosidade, desde pequeno, a fábrica de colchões me encantava com suas montagens de tecidos superpostos, a serraria encantava com seu barulho agudo das serras, furadeiras e tupias.

Mais tarde interessei-me por eletricidade e ficava lá no “Seu Túlio” perguntando por tudo, onde aprendi nomes e funções de peças de motores e geradores, encantadoras fábricas de energia, inúmeras, energia barata, produzida com água da propriedade, utilizada quase que totalmente , para iluminação já que as geladeiras, poucas delas existentes, eram alimentadas a querosene.

La no Darcy, no beco da loja de seu Odilon, ficava maravilhado vendo o concerto dos rádios, todos os tipos de radio assim como na ferraria ou mesmo na Cocheira do Bilú.

Barbosinha com sua oficina de armas, conserto de espingardas , garruchas , facas e punhais, la no cicle, seu Antonio, Eraldo, Os Campanharo com sua oficina montada a Beira Rio, embaixo do Armazém de Seu Isidoro Nicoli, da Fabrica de Telhas, lá no “longuinquo” Niterói , da Maria Habib e seu Irmão Jorge a me ensinar o nome das guloseimas, de Seu Adolfo que me ensinava o funcionamento da “pila de café”.

Das irmãs Libardi que conseguiam, entre ligação e outra, explicar o funcionamento da telefonia que às vezes levava dias para completar uma ligação, do Fabinho que me ensinou as artes de exibição dos filmes e, também dos mais modernos rádios.

Vivências diferentes das de hoje, não tínhamos o “ San Google” a nos ensinar, aprender algo “ fora da caixinha” , era um exercício de pescoçar.

Agradeço a paciência de Seu Tulio Ferreira dos Santos, do Eraldo da Alfaiataria, do Gaúcho da Fabrica de Colchões, Do Darcy, De seu Antonio e Eraldo das Oficinas de Bicicleta, do Bilú, de Barbosinha e sua oficina de armas, dos Campanharo, do Ferreiro, que não lembro o nome, de seu Ecyr de Paula, da Maria Abibi, Adolfo, Clarindo e Vitória do armazém, Marcilene e Isaura na telefônica, entre tantos outros que povoaram minha infância e juventude sobretudo, pela fidalguia e generosidade deles em responder aos meus cansativos questionários, foram ótimos professores dos assuntos que a escola não ensina...

Calibitate

Vais a New Yourk, Nova York , Nueva Yorque...??? para ouvir outras línguas?

Já convivíamos com elas. Libaneses, de algum lugar, os Habib, os que criavam cabras (e faziam doce de leite maravilhoso) e nós a conversar em Vêneto, os vizinhos em Napolitano, e, obtusamente, pouco aproveitamos . Vivemos numa cornucópia linguística, pouca percepção ate encontrar minha madrinha Itarica Ceoto, a “parlare” il napoletano e ensinar francês.

Em casa, um vêneto distorcido e no tempo a maravilhosa conversa de Marias, de um lado Maria Lamonte e de outro Maria Ceotto, do sul da Itália e nós, “ dal vêneto” a “parlare altra cosa”

Aparece, nesta cena, meu melhor amigo, irrepreensível amigo, Vincenzo Riccio, primo, sei lá , dos Lamonte, todos vindos da pequenina vila de Tortorella, próximo a Sapri, onde nunca fui, o mais perto... foi Capri.

Os sotaques, se misturavam, “Dona” Maria Mussi, os Habbib, Maria e Jorge, Seu Jorge Chamon e a a maravilhosa lembrança da filha dele Cleusa e sua invejável caixinha de música de sete melodias mas, enfim... lembrei Cleusa! Maravilhosamente elétrica, pianista, artista e ... haja eu, a mulher era um furacão não parava um minuto. Seu irmão, morava no mesmo altiplano, Zezé Chamon, justo em frente lá de casa, sempre calmo e comedido nós convivendo com eles (e sua generosidade) e suas linguagens.

Os sotaques se misturavam ao falar do povo do interior com suas imperfeições gramaticais mais com uma doçura excepcional.

A ida a escola não apresentava os pavores da garotada por outras línguas, algumas, já tínhamos ouvido, vozes do coração, saudades da terra natal que muitos não voltaram para ver.