

Editorial

MAIS
UM PASSO

O último presidente norte-americano que “visitou” Cuba foi Calvin Coolidge, em 1928. Ironicamente, desembarcou de um navio de guerra. Nesse tempo, a ilha era praticamente um protetorado dos Estados Unidos. Desde 1898 frequentemente era invadida pelos “marines”. Em 1959, uma revolução derrubou o último ditador cubano, Fulgêncio Batista. O líder do movimento, Fidel Castro, chegou a ser recebido como herói nos EUA. Mas Castro começou a tomar as propriedades das famílias ricas, que buscaram exílio na Flórida, distante 150 km. O confronto se tornou inevitável. Os EUA financiaram uma fracassada invasão a Cuba. Castro permitiu que os soviéticos instalassem uma base de mísseis em seu território. Quem pagou a conta do embate entre seus líderes foi o povo cubano com quase 60 anos de sacrifícios. Mas os tempos mudaram. Com sua família, o presidente Barack Obama está fazendo uma visita amistosa a Cuba. Talvez fale diretamente ao povo cubano. E está previsto se encontrar com políticos dissidentes do regime, alguns recém-libertados em sua homenagem. Obama tem pressa. Tem pouco mais de um ano na Presidência e precisa tornar irreversível o processo de aproximação com Cuba, iniciado depois que Fidel transferiu o poder para seu irmão Raúl. O objetivo é impedir que o novo presidente dos EUA interrompa o projeto. Os republicanos são contra a reaproximação. Dois pré-candidatos à Presidência, Ted Cruz e Marco Rubio, são filhos de cubanos exilados e prometem reverter os avanços obtidos. Eles têm conseguido impedir no Congresso o levantamento total do embargo econômico. Mesmo que consigam fazer o novo presidente dos EUA, o que é improvável, não parece ser possível a qualquer governante fechar a embaixada em Havana, proibir os norte-americanos de visitar a ilha e impedir os empresários ianques de explorar o mercado cubano. Mais difícil está sendo entregar a base de Guantánamo a Cuba. Difícil, mas não impossível.

SEMPRE EDITORA LTDA

FUNDADOR Vittorio Medioli
PRESIDENTE Laura Medioli
VICE-PRESIDENTE Luiz Alberto de Castro Tito
DIRETOR EXECUTIVO Heron Guimarães

GERENTE COMERCIAL
Alessandra Soares

GERENTE DE TECNOLOGIA
Fábio A. Santos

GERENTE INDUSTRIAL
Guilherme Reis

GERENTE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO
Walmir Prado

GERENTE DE MARKETING
Monique Araki

GERENTE DE CIRCULAÇÃO
Isabel Santos

EDITORA EXECUTIVA
Lúcia Castro

SECRETÁRIA DE REDAÇÃO
Michele Borges da Costa

ADJUNTO DA SECRETARIA DE REDAÇÃO
Murilo Rocha

CHEFE DE REPORTAGEM
Renata Nunes

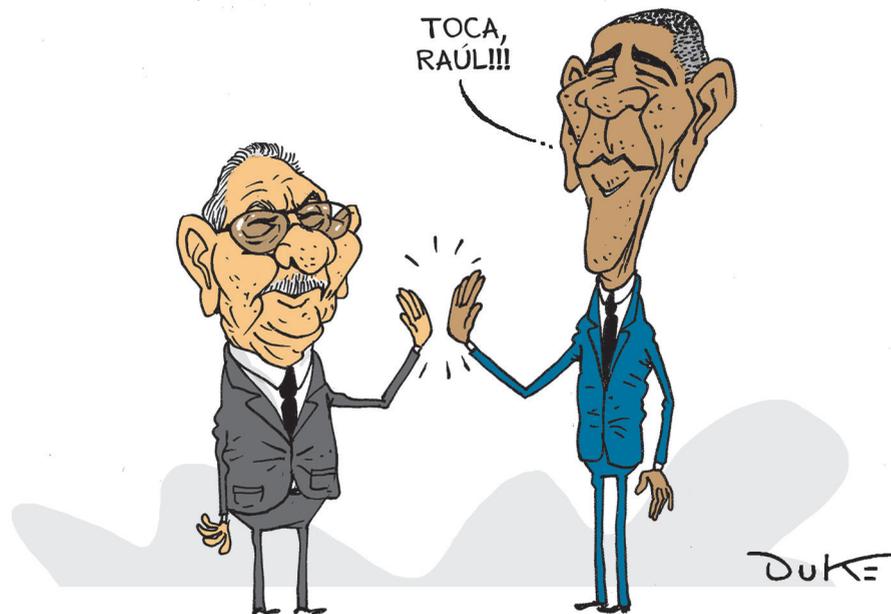
EDITORES

Opinião: Victor de Almeida
Economia: Karlon Aredes
Magazine: Silvana Mascagna
Brasil/Mundo/Interessa: Aline Reskalla
Política: Ricardo Corrêa
Esportes: Denner Taylor
Cidades: Marina Schettini
Primeira: Frederico Duboc
Fotografia: Rejane Araújo

O.PINIÃO

NOVOS TEMPOS

Duke



www.dukechargista.com.br



FÁTIMA OLIVEIRA

Médica
fatimaoliveira@ig.com.brCostumes e gastronomia
dos ‘Dias Grandes’ no sertão

Era preciso sentir o sofrimento e a morte de Jesus!

No sertão, a Semana Santa era chamada de “Dias Grandes”. Não sei por quê. Intuo que eram tantas as proibições que os dias eram entediante e longos.

Jejuavam adultos e crianças a partir de 7 anos, que, se “quebrassem o jejum”, era certeza de “romper a Aleluia na taca!” Criança não apanhava nos “Dias Grandes”, mas, se fizesse malfetorias, recebia o “corretivo” no amanhecer do Sábado de Aleluia.

Falava-se baixo, em respeito ao calvário de Jesus. Fazer “ar de riso” era passável, mas repreendido. Gargalhar? Desrespeitoso. Era preciso sentir o sofrimento e a morte de Jesus! Brincadeiras de roda, nem pensar! As moças não podiam sequer usar batom, imagine namorar!

Casados, se fizessem sexo, virariam bestas-feras! O cabaré do Derivaldo fechava! Bebidas alcoólicas, só vinho. Um conhecido enchia um garrafão de vinho com cachaça e colocava “Ki-Suco” de morango! E a mulher dele dizia: “Vinho pega mais do que cachaça!”

Ligar o rádio, só na hora do Angelus e para ouvir missa. Só saíamos para rezas e terços na vizinhança ou na igreja. Não havia padre em Graça Aranha – acho que até hoje não há! Ficávamos enclausurados – para controle do respeito ao jejum e para “não se sujar”. Banhos eram pecados. Após o Domingo de Ramos, banho só na Aleluia – só podia escovar os dentes, lavar o rosto e se “assear” – lavar os pés antes de dormir e as partes íntimas: banho de assento para as meninas.

Eram dias de completo descanso. De trabalhos domésticos, só fazer comida e lavar as louças. Nem lavar roupa podia! A casa era varrida e arrumada no

Domingo de Ramos. Depois, só na Aleluia! As quitandas (bolos e rosocas) e os doces para os Dias Grandes eram feitos até Domingo de Ramos, cujo almoço era carne, mas da segunda até a Sexta-Feira Santa, qualquer carne era proibida! Após tantas mortificações, as crianças se esbaldavam atrás dos judas no Sábado de Aleluia, e os adultos nos bailes da Aleluia.

A gastronomia religiosa dos “Dias Grandes” e do “Dia do Nascimento” (Natal) do sertão eu preservo como patrimônio cultural familiar. É uma culinária com cheiro de infância!

Banhos eram pecados. Só podia escovar os dentes, lavar o rosto e se “assear” – lavar os pés e as partes íntimas: banho de assento para as meninas.

“Até os 10 anos passei os Dias Grandes em minha casa, no sertão. As saudades são tamanhas que sinto o odor das comidas! Até os 14 anos, passei em Colinas (MA), onde assistia às duas missas diárias do Domingo de Ramos à Páscoa; e degustava succulentos peixes do Itapecuru e do Alpercatas, exceto na sexta-feira, quando o almoço era torta de bacalhau e o jantar era arroz de bacalhau, da marca Nem – cozinheira da Casa do Estudante” (“As comidas dos ‘Dias Grandes’ no sertão e queimação do Judas”, O TEMPO, 14.4.2009).

Sinto os cheiros do cardápio dos “Dias Grandes” da vó Maria. Comíamos peixe de açude: mandi e piaba fritos no

azeite de coco de babaçu e curimatã recheada envolta em folha de bananeira e assada na telha. Em Graça Aranha, como dizia meu avô, “nem rio quis passar!” Peixes do litoral, só secos, feitos no leite de coco de babaçu ou arroz de peixe seco com toucinho. As tortas de sardinha e de bacalhau eram um luxo!

Jantávamos sobras do almoço e caldo de ovos, exceto na Sexta-feira Santa, que era arroz de bacalhau ou de peixe seco com toucinho, mas almoçávamos bacalhau com verduras, que foi transformado em “bacalhau à espanhola” na terceira geração da família – a vovó adorava e dizia que “a maior vantagem de ter mandado Fátima para a escola do padre Macedo é que ela virou a cozinheira mais aprovada da família”.

Eu ser médica era um mero detalhe para quem dizia que, “se Deus inventou comida melhor do que bacalhau, guardou só pra ele”.

DUKE

