

Editorial

CÍRCULO VICIOSO

Pela terceira noite seguida, Natal e outras 20 cidades do Rio Grande do Norte foram vítimas de mais de 60 ataques criminosos, como incêndios, depredações e explosões contra prédios públicos. O governador e membros do Judiciário receberam ameaças.

A instalação de bloqueadores de celular na maior penitenciária do Estado é apontada pelo governo como motivo dos atentados. A polícia prendeu cerca de 60 suspeitos, inclusive um conhecido chefe do tráfico. Ontem, presos fugiram de um centro de detenção.

O governo federal, apesar da iminência das Olimpíadas, teve de atender um pedido do Executivo estadual e enviar para lá homens do Exército e da Marinha, tendo em vista garantir condições mínimas de segurança e o funcionamento dos serviços públicos.

A situação é conhecida e já ocorreu em outros Estados brasileiros, como em São Paulo, em 2006, quando o governo teve de fazer um acordo com o PCC para interromper uma onda de ataques da facção criminosa às forças policiais e aos órgãos públicos.

O episódio volta a colocar, para Estado e sociedade, a existência de governos paralelos nas penitenciárias, não obstante as tentativas no sentido de negá-los. A prisão tende a estabelecer uma cumplicidade entre carcereiros e encarcerados. É sabido que, com exceções, as prisões brasileiras não recuperam o detento para a sociedade. Em vez disso, o preparam para voltar a atentar contra a sociedade. São escolas do crime, das quais o interno, mesmo que queira, não se livra. No Rio Grande do Norte, os atentados estão sendo atribuídos a um "Sindicato do Crime". Mesmo depois de cumprir pena, o indivíduo continua vinculado a essas organizações, executando ordens emanadas de seu comando.

Quanto mais prende, mais o Estado alimenta essa dependência. A política de construir penitenciárias e aprisionar trabalha a favor dessa Hidra. Por isso, precisa ser revista antes que seja tarde. Trabalho para sociólogos, e não para policiais.

SEMPRE EDITORA LTDA

FUNDADOR Vittorio Medioli
PRESIDENTE Laura Medioli
VICE-PRESIDENTE Marina Medioli
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

Duke



FÁTIMA OLIVEIRA

Médica

fatimaoliveira@ig.com.br

As comidas sertanejas mágicas e inesquecíveis em Imperatriz

Lá não é feita em restaurantes, é vendida nas ruas!

Na semana passada, estive em Imperatriz (MA) durante três dias. Voltei desolada da Terra do Frei (carmelita baiano de Maria, 1809 ou 1810-1886, fundador da cidade em 16.7.1852) por não ter conseguido comer minha comida predileta e obrigatória: a panelada do João do Cruzeiro do Sul, vendida ao ar livre na avenida Getúlio Vargas desde o amanhecer até acabar, e à noite também. Tentar até tentei, mas nas três vezes nas quais estive lá havia acabado! Não como em qualquer lugar – ou é feita em casa, ou é a de lá, embora encontremos outras paneladas famosas na cidade toda, como as das Quatro Bocas.

Imperatriz sintetiza encontro de tradições, crenças e costumes; é uma cidade que incorporou uma cultura alimentar diversa, oriunda dos diferentes povos de outras regiões do Brasil e até de outros países que lá fixaram residência. Ainda, as comidas do sertão dão o tom culinário da cidade, tais como galinha caipira, carne de sol, bode no leite de coco, buchada de bode, sarapatel (feito de vísceras de bode, de porco ou de carneiro), arroz Maria-Isabel e a célebre panelada (cozido de bucho, tripas e mocotó de boi, adornado com linguiça e até paio), que na feitura é similar ao que conhecemos como dobradinha e ao mocotó da ilha de São Luís – que não levava tripa, mas agora muitos lugares especializados na iguaria colocam algumas tripinhas.

O mocotó da ilha, que era só mocotó (do quimbundo “mukoto”: “pata de animal”), já virou panelada, oxente! E tanto dobradinha quanto mocotó e a

panelada mantêm similaridade com o prato português tripas à moda do Porto (vários tipos de carne, enchidos, tripas e feijão-branco), que, segundo registros, “remonta à época dos descobrimentos portugueses” e é um ícone da culinária lusitana. E todos se parecem com outra antiguidade culinária espanhola, os “callos a la madrileña”.

O historiador, antropólogo, advogado e jornalista Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) declarou que a panelada “evidencia nobre antiguidade, ligando-se à dinastia assombrosa das ollas, oilles,

Ingratidão é coisa triste! Até hoje nenhum prefeito erigiu um monumento à panelada, algo como um Centro Cultural e Gastronômico.

paellas, cassoulets, pot-au-feu, caldeiradas, devendo batismo à vasilha em que cozinham, confusa e recendentemente”.

Também gosto dos peixes do rio Tocantins, mas não morro de amor por eles. A explicação é simples: meu paladar não é ribeirinho, é sertanejo! Mas há peixes deliciosos, sendo muito comuns curimatá, pacu, dourado, pintado, namorado, filhote e tambaqui (o que menos gosto). Também amo peixe seco, de água doce ou salgada, incluindo bacalhau, com leite de coco, preferencialmente babaçu!

Parece que, quanto mais velha a gente fica, mais apurado vai ficando o paladar quanto aos sabores nos quais fomos criados. Por exemplo, prefiro carne fres-

ca, sem ter passado perto de geladeira ou ser desidratada (carne de sol, carne serenada ou carne-seca). Em Imperatriz, gosto das comidas do sertão. E a genuína comida do sertão lá não é feita em restaurantes, é vendida nas ruas! Dizem os nutricionistas que somos o que comemos, então Imperatriz é panelada!

Ingratidão é coisa triste! Até hoje nenhum prefeito erigiu um monumento à panelada, algo como um Centro Cultural e Gastronômico da Panelada. Falam que frei Epifânio da Abadia, com seu bom humor ferino e cáustico, dizia que, “em Imperatriz, há três coisas de respeito: a água do Tocantins, a panelada e os ‘gatos’ da Farra Velha”.

E Câmara Cascudo, em “História da Alimentação no Brasil”, testemunha: “Nada mais é possível fazer depois de uma panelada ou buchada. Convite para abstração, no tédio feliz de ruminante satisfeito”.

DUKE

