

RÔMULO AZEVEDO

Fazendas (III)

O episódio da Rural perseguindo a ema por dentro da caatinga, rendeu muitas conversas. Graças a Deus ninguém saiu ferido da aventura.

Outra lembrança marcante das fazendas era a hora das refeições. Pela manhã na mesa grande de madeira tosca com bancos longos onde cabiam de três a quatro pessoas sentadas, era servido cuscuz feito com milho colhido no quintal (para desespero dos carirzeiros, eu só gostava de comer o cuscuz com leite e açúcar. Lá no cariri a moda é comer o cuscuz com leite e sal), depois vinha a coalhada que eu não gostava, queijo de coalho assado na brasa, pão, ovos e café – torrado na hora –

bem quente (com ou sem leite).

Antes de sentar à mesa, minha avó Dorinha gostava de dar pra gente "leite ferrado com mastruz" que segundo ela era bom para os pulmões e para prevenir e expulsar vermes.

O "leite ferrado" era feito da seguinte forma: se fazia uma pequena fogueira no terreiro e depois que ela estava ardendo se jogava alguns seixos nas brasas.

Depois que os seixos estavam bem quentes, eles eram retirados da fogueira e jogados dentro da leiteira onde estava o leite com mastruz.

Quando as pedras quentes batiam dentro do leite, o líquido branco fervia instantaneamente e estava pronto para ser tomado.

Toda manhã a gente (eu e o irmão Romero) acompanhava esse ritual de fazer "leite ferrado".



No almoço tinha galinha de capoeira com arroz grudado, macaxeira, carne-de-sol, farofa de pobre e salada (na salada minha avó colocava urtiga branca, que segundo ela era bom para o sangue).

Na sobremesa tinha o doce da fruta da época que podia ser mamão, caju, goiaba ou banana. Os sucos também repetiam essa oportunidade saborosa oferecida generosamente pela natureza.

Depois do almoço o negócio era deitar na rede para "tirar uma sesta".

À tardinha tinha um lanche com café torrado na hora e poções generosas de requeijão que era tirado diretamente do tacho, e passado levemente na paçoca para ser comido. Uma delícia!

Chegava a noite e a hora do jantar. Na entrada uma sopa, depois tinha umbuzada (o prato preferido do meu amigo Matheus, o americano mais carirzeiro que eu conheço e que vive hoje na cidade de Madison no Wiscosin, contando as horas para se mudar de vez para o Brasil onde pretende passar o resto da vida criando bodes no cariri), cuscuz com leite, preá com arroz branco, rolinhas assadas na brasa, queijo de coalho e de manteiga, inhame, macaxeira, jerimum cabloco com leite, papa de aveia e xerém também com leite. Ufa!

Terminado o jantar tinha uma honrinha de prosa na sala principal da casa, e depois todos iam para os quartos dormir. (continua no próximo sábado)