RELICÁRIO DE UBARANAS
memórias de um lugar quilombola
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
RELICÁRIO DE UBARANAS memórias de um lugar quilombola
Do caju você faz o doce, pega, colhe ele, faz a seleção, escolhe eles todinho, os caju bem maduro, pra fazer o doce. Aqui eu costumo fazer a contagem, eu pego trezentos caju, boto no tacho que eu já sei o tanto de açúcar que tem, boto pra ferver, lavo bem lavadinho, trato bem tratadinho, tem que tirar a parte do cabo, a parte da castanha, e fica só o miolo, fica só a polpa, e aí bota ele pra cozinhar, umas quatro hora de fogo, quando ele apurar na água, aí você apura pro outro dia, tira do fogo. Quando estiver no outro dia, você vai passar ele na peneira, amassar bem amassadinho, quebrar ele bem quebradinho, pra ele ficar bem migalhozinho, bem firme. E aí, depois ele vai pro fogo de novo, aquela massa todinha, fica só a massa [...] aí vai no fogareiro, quando ele tiver bem enxuto, bota dois quilo de açúcar, um doce de trezentos caju vai precisar de cinco quilos de açúcar, bota dois de uma vez. Vai secar, vai enxugando de novo, quando tiver duro, você bota mais dois quilos, até ele der o ponto, até ele apurar. Quando ele tá apurado ele fica bem duro. O doce mesmo, bom, legítimo mesmo, você tem que enxugar bem enxugado, o doce mal cozido você tem que consumir ele logo ligeiro, por que ele não é apurado, não é duro. O que eu faço aqui passa até um ano! Aí pronto, você bota mais o quê? Bota, leva mais três, quatro horas de fogo, com três hora dá o ponto, aí tá pronto pra comer.
56
O caju é fruto generoso, dele tudo se aproveita. É mel, é doce, é polpa, é carne, é suco, é vinho, é castanha e é também farinha:
A farinha da castanha é o seguinte, é outro processo. Você assa a castanha, você escolhe ela, assa, quebra ela, tira aquela casca do miolo, aquela casca por cima, tenho um tacho pra esquentar ela pra tirar a casquinha, pra ficar o miolozinho limpo. Aí você pisa ela no pilão, pisa ela junto com a farinha de mandioca, e aí fica bem pisada, bem gostosa, bem oleosa, aí faz a farinha. E da farinha você faz o pancão, a farinha da castanha você faz o pancão, você mistura ela com o mel do caju, e deixa ela lá mole, pila, pila, pila, e com aquele óleo, o gosto, o sabor do pancão com o mel, quando você bate, é como se fosse cozido, sabe, é como se fosse para o fogo, tudo que você bate você vai esquentando, vai esquentando, aí ela fica bem temperadazinha, bem saboroso. Aí você faz a prensa, a prensa quadrada, aí embala e tá pronto pra comer. (Seu Célio)
A gente vai aprendendo com os mais velhos né? [...] O pancão a gente aprendeu com um pessoal muito antigo, muito antigo, que a gente num sabe nem quem é. [...] porque, naquele tempo não se vendia a castanha, a castanha e o caju era pra fazer o mel e o pancão e a comida de castanha, até o angu da farinha. Mamãe disse que muitas naquela época, viviam muitos anos, 100 anos, cento e tanto anos era porque esse pessoal comia o mingal, o angu da farinha de castanha, que é uma coisa forte, uma coisa potente, então esse pessoal vivia mais, que era uma comida mais natural né? Comida era forte. Mamãe fazia também. E eu acredito que isso vem de muita geração, de muito tempo, aí nós aprendemos desde lá e meus filhos já sabe como faz. É as cultura do pessoal antigo, do pessoal mais velho, que trabalhava no roçado e as comida era essa, comida da castanha, era o angu da castanha e até pras as crianças (Seu Célio)
Que os caminhos de Ubaranas sejam como os doces de caju de lá: continuem nutrindo, fortes e resistentes. Esse
5 Comida típica do Ceará, costuma ser utilizada como quebra-jejum matinal dos pescadores, feito de caju misturado com castanha assada e pilada.
57