



Crônica da Cidade

CONCEIÇÃO FREITAS // conceicao.freitas@correioweb.com.br (cartas: SIG, Quadra 2, Lote 340 / CEP 70.610-901)

FEIRA DOS SENTIDOS DA VIDA

Era um estado de letargia que se alternava com uma desilusão intermitente. De quando em quando, espasmos de bem-estar sobre leito de constante desesperança. Exceto por um ou outro gesto de nobreza, uma ou outra contradição delicada, no mais afogava-se no deserto — naquele instante em que se pergunta pra que tudo isso, onde é que vamos parar, por que chegamos onde che-

gamos e daqui pra onde vamos?

É um risco avançar por essa trilha de labirintos sem saída. Das duas uma: ou se dá com o nariz no muro ou a gente passa a se alimentar de autocomiseração, de desesperança e de seus parentes próximos, todos igualmente sombrios. Há que haver uma saída, há que se inventar uma saída, nem que seja de mentirinha ou de uma verdade que a gente estabelece como tal e a protege de qualquer dúvida.

Querem ver como é possível? Prestem atenção em dona Sebastiana Alves da Silva, 52 anos, mineira de Cuiabá, criada até os 6 anos em Goiânia e de lá pra cá em Brasília. Nela e na sua geografia de sábados e domingos, das 7h às 13h. Há oito anos, dona Sebastiana é a eminente proprietária

de uma banca na Feira do Produtor de Vicente Pires.

Chegue lá pela primeira vez e apon-te aleatoriamente para qualquer um dos muitos vidros de pimenta da prateleira. A de cumari de passarinho, por exemplo. É um fruto redondinho, pouca coisa maior que um grão de pimenta-do-reino, porém de sabor excessivamente picante. Dona Sebastiana conta que não é fácil colher a cumari, porque é um prato que caiu no gosto dos passarinhos e eles sempre chegam primeiro ao banquete.

Bem jovem, dona Sebastiana fez curso de auxiliar de enfermagem, chegou a ter três empregos, mas agora cuida somente de seus quitutes, suas conservas, suas galinhas e seus leitões. Peça informações sobre os vidros redondos cheios

de uma pasta escura. É polpa de tamarindo que ela mesma processa. Com uma colher de sopa, faz-se um litro de suco (de sabor meio ácido, meio azedinho, parente distante do limão, porém igualmente refrescante e de gosto inescutível — algo como cupuaçu, graviola, jenipapo, pupunha, frutas que quem prova jamais esquece).

Prove a paçoca de carne-seca — é um encontro com o Santo Pai Todo Poderoso. “Minha filha mistura no arroz e come até...”, diz ela. No arroz, no feijão, pura, lançando-a na boca com a mão emborcada em forma de cuia, nos mordes do Norte e Nordeste. Pra tudo, dona Sebastiana tem uma história, dá-lhe um sentido. Porém, um sentido de concretude, de cheiro, sabor, consistência.

A essa altura, as elucubrações meta-

físicas há muito ficaram do lado de fora da Feira do Produtor. Nas feiras livres, nessa ou em qualquer outra, há uma vitalidade, uma propulsão automática que movimenta a vida e ignora qualquer busca de sentido, uma rotação que expulsa a mais insistente vocação pra melancolia.

A tristeza fica constrangida diante de pimentões, tomilhos, chouriços, pennis dependurados, bolos de milho fritos na hora, pães de batata-baroa e de soja, churrasquinho de lingüiça várias, bandejinhas de vinagrete, cenoura ralada, beterraba ralada, quiabo picadinho, abobrinha miudinha, cebola em rodela fina, berinjela em fatias. As bandejinhas custam entre R\$ 1 e R\$ 1,50, preço bastante inferior ao de supermercados.

Melancolia, quem? onde?