

Crônicas

Alberto Antônio Rebonatto

Coleção de artigos do Autor, colhidos de forma livre nos meios eletrônicos e redes sociais, jornais, revistas e livros diversos.

Todos estes trabalhos foram colhidos de forma eletrônica, já publicados e disponíveis livremente.

Esta coleção não é um livro, apenas um apanhado para registrar os trabalhos de sua autoria e/ou de sua preferência, publicados por ele, sobre temas diversos.

A critério do Autor poderá ser transformado em livro.

O ProjetoPF pode ajudar nesta tarefa. Contate-nos.

Data : 11/05/2008
Título : O HOMEM QUE QUERIA CRUZAR CABRITA COM VEADO
Categoria: Crônicas
Descrição:A história começa quando nosso pai, certa noite,
...

O HOMEM QUE QUERIA CRUZAR CABRITA COM VEADO

“.....A história começa quando nosso pai, certa noite, foi verificar o que estava acontecendo com os cachorros que não paravam de ladrar. Quando retornou para a casa, trazia um pequeno veado no colo, que encontrara, assustado, no meio das pilhas de tábuas serradas, fugindo da perseguição dos cães. O pequeno veado foi adotado por toda a família, de modo especial pelas crianças, e tornou-se um bichinho dócil, quase domesticado. Depois de adulto, atingiu tamanho considerável e um belo porte. Provavelmente, por causa de algumas semelhanças com os caprinos, (aspas, pelagem, casco, etc.) o sr. João cismou que podia cruzar suas cabritas com o veado. Ante as constantes negativas do nosso pai, um belo dia trouxe uma de suas cabritas e, sem ninguém perceber, colocou-a no cercado. O susto e o desespero do veado foram enormes. Jogava-se para todos os lados, inclusive contra a própria cerca, na intenção de fugir da estranha companhia. Nosso pai, temendo o pior, entrou no cercado e retirou a cabra, com o que acabou a confusão e o veado voltou a sua vida sossegada. Anos mais tarde, apareceu morto, para tristeza de todos nós, provavelmente intoxicado por algum pasto colhido nas roças.

Noutra ocasião, num domingo à tarde, após o costumeiro terço na capela, o seu João, juntamente com os demais homens, dirigiu-se à bodega do Aléssio Ré para um

joguinho de baralho e para tomar uma cachacinha, da qual, aliás, era um grande apreciador. Como desandou uma chuva torrencial, demorou-se na bodega mais do que o tempo costumeiro e, conseqüentemente, aumentou a sua dose de “pinga.” Quando a chuva cessou, tomou o caminho de casa. Fosse pelo efeito do álcool, fosse pelo terreno escorregadio, ou pela associação dos dois, ele mal conseguia manter-se em pé; andava alguns metros e desandava. Quando percebemos a situação, começamos a segui-lo, para ver como conseguiria atravessar o rio sem cair. Prevíamos que sua queda na água seria certa e por nada pretendíamos perder o espetáculo. O rio, que não tinha profundidade média superior a meio metro, com a enxurrada atingia facilmente metro e meio a dois metros. A correnteza provocada pela enxurrada era forte. Não avaliamos o perigo, apenas queríamos nos divertir com a queda. O seu João aproximou-se cambaleante da margem e caiu justamente sobre o terreno que acomodava a árvore utilizada como ponte. Não sabemos de que maneira, mas conseguiu agarrar-se a um galho seco com uma das mãos e, vagarosamente, levantou-se, sempre apoiado ao tronco. Passado o susto permaneceu parado por alguns minutos, aparentemente se recuperando e avaliando a situação. Após alguns trejeitos, empertigou o corpo e, com um equilíbrio espantoso, venceu os cinco ou seis metros do tronco da árvore e só foi cair quando atingiu a outra margem. Daquele dia em diante nunca mais duvidei da proteção especial que Santo Onofre dispensa às pessoas quando bêbadas.

do livro ANTONIO REBONATTO, UM EXEMPLO DE VIDA
de Alberto Antônio Rebonatto

Data :	11/05/2008
Título :	A COMIDA NA ROÇA
Categoria:	Crônicas
Descrição:	A tão decantada e sofisticada culinária italiana não se fazia presente nas ...

A COMIDA NA ROÇA

A tão decantada e sofisticada culinária italiana não se fazia presente nas mesas dos colonos. A base da alimentação era mesmo a polenta, que era feita em uma panela de ferro de expressivo tamanho, arredondada, sem tampa, que se encaixava perfeitamente no vão formado pela retirada dos diversos aros que fechavam a chapa do fogão a lenha, deixando a panela em contato direto com o fogo. Era chamada de caldiera ou pignatta. Depois de colocados sal e gordura, quando a água fervia, deixava-se escorregar, lentamente, entre os dedos da mão esquerda a farinha de milho, enquanto com a mão direita a mistura era mexida, ininterruptamente, com uma espécie de espátula grande, de madeira, alargada nas pontas, a mescola. Uma boa polenta demandava mais de hora de cozimento e de movimentação ininterrupta da mescola, imprescindível para evitar que a farinha de milho embolasse e para que a polenta não grudasse no fundo da panela. O par de mãos mais ágil que conheci na vida foi o da minha mãe. Era uma mestra em fazer polenta.

O milho e o trigo, depois de debulhados eram ensacados e levados aos moinhos coloniais, para a moagem. Os moinhos eram rudimentares, movidos a água, mas muito

eficientes. Semana sim, semana não, de manhã bem cedo, um menino montava o cavalo mais manso da propriedade e se dirigia rumo ao moinho, levando trigo ou milho para a moagem. O encargo recaía sempre sobre o menino que era menos útil nas lides domésticas ou agrícolas. O retorno ocorria por volta da meia tarde, mas havia oportunidades em que só acontecia no final do dia, dependendo da afluência de clientes. Os moinhos possuíam apenas duas mós: uma para a moagem do trigo e outra para o milho. O primeiro moinho que serviu nossa família foi o do Schio, localizado não muito distante da cidade de Sarandi. Mais tarde, passou-se a freqüentar o moinho dos irmãos Josué e Daniel Dassi, mais próximo, localizado junto ao Rio Bonito, no lugar denominado Águas do Angico, totalmente movido à água. O custo da moagem era pago em dinheiro ou com um percentual da farinha. Além desta, o farelo decorrente da moagem era levado para casa para enriquecer a alimentação dos animais. O moinho dos Dassi teve vários proprietários ao longo dos anos, entre eles, o senhor Fioravásio Dassi, que é avô da estrela da Rede Globo, Cecília Dassi, de desempenho marcante em diversas novelas. Hoje o moinho está desativado. A senhora Albina Dassi, viúva de Daniel, ainda vive e reside em Sarandi. Como curiosidade, podemos acrescentar que o senhor Daniel, antes de adquirir o moinho, era ferreiro e um dos tantos artesãos que fabricavam manualmente, nas suas ferrarias, utensílios agrícolas, como enxadas, foices, machados, facões, arados e similares.

A vida na roça era dura. De manhã, antes de clarear totalmente o dia, nosso pai, nosso irmão José e algum diarista ou empregado eventualmente trabalhando na propriedade, partiam para as lides da roça; a mãe e os filhos menores, permaneciam em casa para tratar da criação, ordenhar as vacas e encaminhar os demais serviços domésticos. Trabalho concluído, alguém, geralmente o maior dos meninos, partia para a roça levando o café da manhã, a colazione, aos que tinham saído de madrugada. De um modo geral, o café da manhã consistia em um ou dois litros de chá de mate com leite, alguns ovos fritos ou salame, queijo e polenta brustolada (era a polenta cortada em fatias e aquecida na chapa do fogão à lenha).

O café era muito raro, servido só em ocasiões especiais. Por ser um produto nobre e caro, era servido puro, sem a adição do leite. O pão fazia-se aos sábados, de farinha de trigo pura ou misturada à farinha de milho. A massa, depois de preparada e sovada, era colocada sobre uma folha larga que conhecíamos como “folha de caeté”, uma espécie de gengibre que emprestava um sabor especial ao pão. Quando não havia “caeté” a massa era posta sobre folhas de palha de milho, abertas. Com uma espécie de pá de madeira de cabo longo, levava-se o pão ao forno de barro, previamente aquecido. Uma portinhola fechava o forno. O pão era assado pelo calor remanescente, após a queima da lenha, complementado com algumas brasas deixadas propositalmente no interior do forno. Quando o calor era excessivo, abria-se a pequena janela existente na parte posterior, para a temperatura voltar ao ponto desejado. Atingida a temperatura ideal, a janelinha era novamente fechada com um tijolo adaptado ao tamanho do buraco.

Ao meio dia a refeição era com toda a família. Consistia, geralmente, em polenta recém-feita, com queijo, ovos fritos ou salame e carne ao molho, de porco ou de galinha. Raramente servia-se carne de gado. Só existia banha de porco. Quando não era servida polenta, costumava-se fazer massa, a pastasciutta. A salada era pouca: algum radichi pissacan, pepinos, cebolas e vagem de feijão. Até hoje, com cem anos, nosso pai Antônio prefere esse tipo de comida às mais leves recomendadas por médicos e nutricionistas. Entre as crianças era muito disputada a casca que se formava no fundo da panela de ferro onde era cozida a polenta. A casca, misturada ao leite, transformava-se num prato apreciado pela meninada.

À noite, no inverno, costumava-se fazer a minestrone, que nada mais era do que uma sopa de massa misturada com feijão e alguns pedaços de carne de porco defumada, que se comia com pão. O arroz não era muito utilizado. Bolachas, cucas, bolos e tortas, só em festividades ou ocasiões especiais. Todo o tipo de massa era feito e sovado à mão. Não existiam máquinas apropriadas ou massas prontas. Usava-se mais nata do que manteiga. Mel, nata e doces derivados de frutas, acompanhavam o pão. As refeições eram complementadas com ovos, queijo e salame.

do Livro: Antonio Rebonatto Um exemplo de Vida

de Alberto Antonio Rebonatto