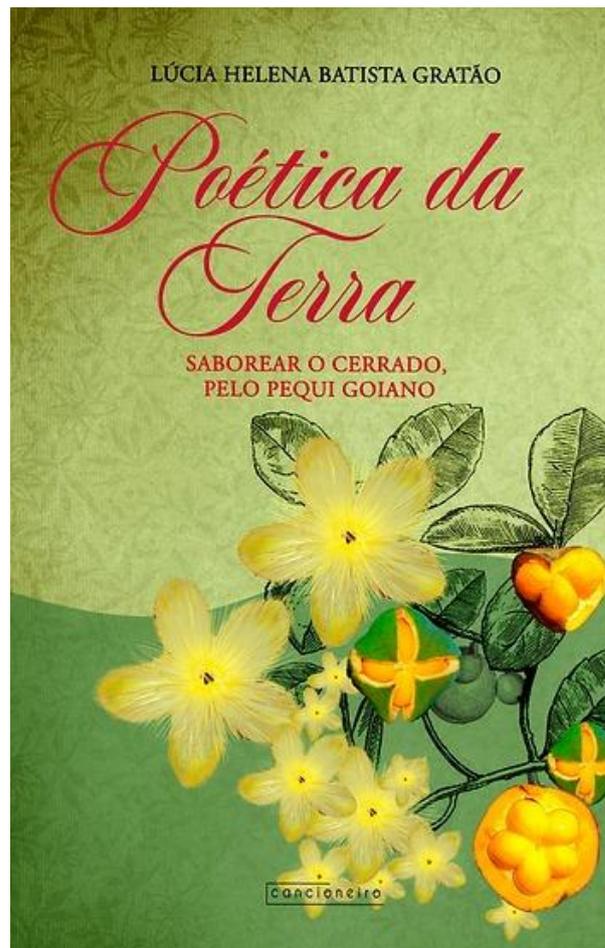


RESENHA

POÉTICA DA TERRA: SABOREAR O CERRADO PELA PEQUI GOIANO

Emilly Domingos da Silva¹ <https://orcid.org/0000-0001-7165-5352>



Nesse livro, a autora Lúcia Helena Batista Gratão assinala seu percurso como professora da Universidade Estadual de Londrina, pós-doutora e intelectual humanista, ao tomar o desafio de urdir tramas complexas da ciência geográfica, arte, cotidiano, ser e sentir, tendo como aporte teórico a linha da imaginação bachelardiana e a geograficidade dardeliana. Essa é uma pesquisa que se assenta no vivido, enraíza-se na terra, sabores, odores, vivências, memórias e afetos que

¹ Doutoranda e Mestre pelo Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN. Graduada em Geografia (Bacharelado) em 2022, cursando a segunda Graduação em Geografia (Licenciatura) vinculada à UFRN. E-mail: emillydoomingos@gmail.com

afloram pelos solos profundos, porosos, lixiviados e com múltiplos tons avermelhados que esculpem a morfologia singular do Cerrado. Esses escritos conectam o espaço, tempo, cultura e sabor através do alimento, o pequi goiano, “néctar do cerrado” que nutre o corpo e aquece a alma, ao conectar a identidade Cerradense, como um elemento da poética da terra.

O livro é subdividido em cinco capítulos, sendo eles: SABOR DO CERRADO - PEQUI GOIANO: UM CONVITE À DEGUSTAÇÃO; SABOR E POÉTICA DA TERRA; DOMÍNIO DO CERRADO - RAIZ DE ENCANTAÇÃO POÉTICA; PEQUI GOIANO - SERTÃO GOYAZES e DA RAIZ DE ENCANTAÇÃO POÉTICA AO DESTERRAMENTO DO CERRADO. Vale ressaltar que a pesquisa é resultado do pós-doutorado realizado por Gratão na Universidade Estadual Paulista - Júlio de Mesquita Filho (UNESP), entre 2011 e 2012, sob supervisão da geógrafa Lívia de Oliveira (referência na Educação Geográfica, e como tradutora das obras de Yi-Fu Tuan no Brasil), nos seios do Grupo de Pesquisa Geografia Humanista Cultural (GHUM).

Nessas grafias somos entregues ao prazer da degustação, dos sentidos, dos corpos e experiências. Um convite para desbravar o espaço telúrico guiado pela paisagem e suas projeções que afloram da imaginação ao tecer memórias e vivências da mesa à natureza, uma geograficidade do ser, pois essa “investigação que procura sustentar a ideia de que sabor, paisagem e cultura se conectam no universo de experiência e de existência humana” (Gratão, 2024, p. 22). Assim, adentramos em um espaço guiado pela gastronomia, campo fértil para poética da terra como modo de existência e resistência cultural, desvelando o ato de comer como uma prática, um ritual que nascem pelo modo de colher, preparar e degustar o fruto (pequi), que tem origem nos saberes-fazeres dos povos tradicionais do Sertão de Goiás.

Seguimos pela ideia de que “a preparação de alimentos é uma arte de fazer comida. Fazer comida. Comida como cultura” (Gratão, 2024, p. 29). Saberes culturais que unem gerações e são ensinados pelos mais velhos, saberes selados pelo calor do fogo e os cheiros adocicados dos temperos. Segredos bem guardados e que ao serem revelados invadem o espaço e imprimem uma dinâmica única do viver e ser goiano pelos sabores, pela poética da terra, que aflora nas entranhas daqueles que vivem sobre os solos avermelhados e desvelam seus encantos cotidianamente.

No mosaico de tradição goiano Gratão (2024) busca a acurácia do olhar geográfico:

pela via do sabor, na direção da construção de um sabor, na direção da construção de um saber que brota da terra e que dá valor ao lugar; e que leva em conta o ser humano. Travessia de caminhos que se afunda na apreciação natural e cultural do fruto e essência da terra - sabor do Cerrado - Pequi Goiano (Gratão, 2024, p. 37).

Observar as imagens poéticas que se desenrolam dessa densa trama vivida, irrompe como sonhos que se ancoram na existência, uma conexão direta com o ser - a essência. Assim as imagens passam a ser irrigadas pelo intangível, a imaginação inesgotável que vagueia pelos campos Goyazes e vai de encontro ao espaço geográfico, mas transcende em busca do sensível, do telúrico, a matéria onírica que é alimentada pelos tons do cerrado, a vegetação rasteira, o amarelo pequi e seu cheiro forte abre portas para um mundo imaginado e vivido. Passamos a habitar a terra como poetas, a *poiesis* que nasce no âmago do cotidiano, das intempéries, dos sabores, amores e esperanças que se enraízam no habitar do homem na/com a terra, o sujeito é assim poeta do mundo!

Segundo Gratão (2024) através da *poiesis* da terra e sua conexão com a paisagem, passamos a saborear uma relação onírica com a paisagem que é impregnada pela subjetividade pois “ela é produtora de significados, os quais se desvelam e revelam no ato de saborear seus elementos-alimentos” (Gratão, 2024, p. 46). Passando assim da paisagem à mesa, os sabores da terra transformados em “*essência gustativa*” deleite que irrompe o ser e o tira do seu lugar de conforto, pois:

Sabor é uma essência da paisagem que passa pelo paladar, sentido perceptivo e imaginário, e que se transforma alquimicamente em gosto (degustação) ao se pôr à mesa - sabor da paisagem. O sabor é então, uma relação de subjetividade (e de intersubjetividade), expressando, portanto, a relação do ser no mundo (vivido). Desse modo, o sabor é impregnado da cultura e, assim, se manifesta enquanto traço cultural (Gratão, 2024, p. 49).

Logo, a culinária e seus sabores são uma expressão que se impregna de significações, que nasce da relação simbiótica dos símbolos paisagísticos para com o homem e a arte de fazer comida. Os escritos de Gratão (2024) encontram-se na liminaridade - dentro e fora de si mesmo - um emaranhado de afetações que liga o leitor à densa trama dos saberes sertanejos. Ao acionar narrativas, poesias e imagens somos ligadas ao “Eu, geógrafa sertaneja (cerradense) do Brasil central” (Gratão, 2024, p. 65) entramos assim no beco de memórias, que são acionadas pela Gratão Geomorfologia, quando Aziz Ab’Saber e os Domínios Morfoclimáticos Brasileiros são acionados para poetizar as grafias do cerrado evidenciado a pluralidade física da região.

As árvores com troncos retorcidos, que se renovam com a chuva, são como símbolo de transformação e resistência do sertão de Goyazes “no ir e vir das estações, homem e terra vivem e revivem ao ritmo da chuva” (Gratão, 2024, p. 74). Esse é o lugar de vida e morte, onde o ritmo da existência ganha significações e reverberações, que se alimentam da abundância, da escassez, do fogo que se alastra e simbolicamente batiza aquela terra. Assim, somos arrebatados do nosso lugar de conforto e lançados ao espaço telúrico, onde o encontro visceral com a vida,

os chapadões, feições geomorfológicas, planaltos e planícies encantam, e levam o nome de Cerrado.

Segundo Gratão (2024) os sabores que se originam dessa densa trama do Cerrado, brota do/no chão e alimenta o homem sertanejo “é uma projeção da imagem e do imaginário ligando a natureza e a cultura” (Gratão, 2024, p. 98). Passando assim o rito de comer pequi, como uma tradição, um modo de viver e ser, que impregna os Goianos. Os saberes, como: não pegar a fruta dos cachos, não lavar - apenas passar um pano úmido, o “roer” o caroço, são o que Gratão (2024, p. 105) chama de “a arte de comer pequi - arte de fazer cozinhar -, e a arte culinária passa, então, a preparar e compor os pratos típicos, cujo sabor envolve o prazer da degustação e o aroma forte.”

Adentramos assim na arte do colher, na arte do preparo e no comer. Todo esse processo inicia-se com o germinar do pequizeiro e seu tempo de maturação para produção de frutos, onde se espera oito anos para que a árvore chegue na fase produtiva e tenha uma vida útil de até 50 anos. Esse é o tempo do Sertão, que não segue a lógica imediatista dos cidadãos, o pequizeiro é a metáfora perfeita desvelada por Gratão (2024). A árvore das memórias, que floresce entre os meses de agosto e novembro e a frutificação leva até três meses após a floração da árvore. Passamos a observar a cronologia da vida do Goiano, ela enraíza-se nos processos do existir, uma identidade cultural que é latente e se liga às sensações gustativas dos sabores da terra.

Diante de tudo que foi evidenciado, somos convidados por Gratão (2024) a observar o Cerrado por entre as lentes da complexidade, essa é uma região plural que passa por constantes transformações e conflitos. Adentramos nas reflexões que se ligam à preservação ambiental, pois estaria o Cerrado fadado a sucumbir devido ao avanço das fronteiras agrícolas? Ao poetizar a terra, Gratão (2024) se volta para as problemáticas cotidianas que afetam aquela região, urdindo o prosaico e o poético pelas linhas da imaginação bachelardiana. O processo de desmatamento, queimadas e o avanço do plantio de soja nas terras do Cerrado são embebidos na análise de modo a evidenciar a paisagem do Cerrado como resistente a todas as pressões e especulações, esse é um lugar que mesmo exaurido e devastado encontra um modo de germinar e fazer brotar a vida um modo singular de ser-no-mundo goiano que se alimenta das intempéries do viver.

Revelando os devaneios do ser que se ancoram na *poiesis* da vida, nasce da arte de comer, na arte de cultivar, colher e nutrir um fruto que alimenta o corpo e alma daqueles que compartilham os seus segredos gustativos por gerações. O comer é uma identidade territorial, que se espelha nas paisagens do cerrado, da natureza ao prato o enraizamento com a Terra vai sendo construído como uma relação visceral com o habitar e existir culturalmente, pois “O

cerrado existe e resiste! Para não perder a (sua) essência - do pequi” (Gratão, 2024, p. 153). Desse modo, o livro *“Poética da terra: saborear o Cerrado pelo pequi Goiano”* é uma verdadeira epopeia geográfica, guiada pelos sabores que brotam da poética espacial guiado pela trama cultural que se retroalimenta dos sabores da terra.

REFERÊNCIAS

GRATÃO, Lucia Helena Batista. **Poética da Terra: Saborear o cerrado, pelo pequi.** 1. Ed. Teresina: Cancioneiro, 2024. 166 p.

Artigo recebido em: 12 de agosto de 2024.

Artigo aceito em: 30 de novembro de 2024.

Artigo publicado em: 07 de dezembro de 2024.