

# Balão cativo



Pedro Nava

## POEMAS

Carlos Drummond de Andrade  
José Geraldo Nogueira Moutinho

## APRESENTAÇÃO

André Botelho

## CRÔNICA

Paulo Mendes Campos

Copyright © 2012 by Paulo Penido / Ateliê Editorial  
Publicado sob licença de Ateliê Editorial.  
Estrada da Aldeia de Carapicuíba, 897, Cotia, SP — 06709-300  
Copyright da apresentação © André Botelho  
Copyright da crônica © Joan Mendes Campos

Todos os direitos reservados

*Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor no Brasil em 2009.*

*Capa e projeto gráfico*  
Elisa v. Randow

*Imagem de capa*  
Obra sem título de Marina Rheingantz, lápis de cor sobre papel, 14,8 x 21 cm.

*Imagem de quarta capa*  
Fundação Casa de Rui de Barbosa / Arquivo Museu de Literatura Brasileira.  
Reprodução de Ailton Alexandre da Silva

*Pesquisa iconográfica*  
André Botelho  
André Bittencourt

Imagens do Acervo da Fundação Casa de Rui Barbosa/ Arquivo Museu de Literatura Brasileira.  
Reprodução de Ailton Alexandre da Silva

*Preparação*  
Claudia Agnelli

*Índice onomástico*  
Luciano Marchiori

*Revisão*  
Ana Maria Barbosa  
Jane Pessoa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

---

Nava, Pedro, 1903-1984.

Balão cativo / Pedro Nava ; poemas Carlos Drummond de Andrade, José Geraldo Nogueira Moutinho ; apresentação André Botelho ; crônica Paulo Mendes Campos. — 1ª ed. — São Paulo : Companhia das Letras, 2012.

ISBN 978-85-359-2031-4

1. Escritores brasileiros — Biografia 2. Memórias autobiográficas 3. Nava, Pedro, 1903-1984 4. Poesia brasileira I. Andrade, Carlos Drummond de. II. Moutinho, José Geraldo Nogueira. III. Botelho, André. IV. Campos, Paulo Mendes. V. Título.

12-00374

CDD-928.699

Índice para catálogo sistemático:

1. Escritos brasileiros : Memórias 928.699

[2012]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

Fax: (11) 3707-3501

www.companhiadasletras.com.br

www.blogdacompanhia.com.br

Pedro Nava a partir do nome, <i>por Carlos Drummond de Andrade</i>	11
A Pedro Nava, <i>por José Geraldo Nogueira Moutinho</i>	15
<i>Balão cativo</i> : o aprendizado da memória, <i>por André Botelho</i>	17

## **Balão cativo**

1. Morro do Imperador	25
2. Serra do Curral	117
3. Engenho Velho	227
4. Morro do Barro Vermelho	321

Pedro Nava, <i>por Paulo Mendes Campos</i>	401
Índice onomástico	407

## 1. Morro do Imperador

O mais alto dos que circulam a cidade, tem seu ponto culminante a 930 metros acima do nível do mar, parte superior dos morros de Santo Antônio e São Sebastião, em cujas faldas está colocada a parte central da cidade. Encontra-se no seu alto o monumento a Cristo Redentor [...].

Deste morro, olhando-se para o NO observa-se a serra de Ibitipoca coroada por seu pião; para o S, sucessivamente: Serra Negra, do Rio do Peixe, do Tinguá, dos Órgãos, do Taquaril, da Piedade, até a baixada do Rio Pomba, que fica a E, de modo que, quando se tem percorrido com a vista esta série de cordilheiras, encontra-se o observador com as costas voltadas para o ponto do começo da inspeção. A SE, vê-se a pedra do Paraibuna [...].

ALBINO ESTEVES, *Álbum do município de Juiz de Fora*

NÃO IMPORTA MUITO A DIREÇÃO. O que sei é que aquela encosta do morro e a sombra que dele se derramava sobre a chácara da Inhá Luísa ficaram representando o lado noruega da minha infância. Nunca batido de sol. Sempre no escuro. Todo úmido, pardo e verde, pardo e escorrendo. Dele emergem as figuras próximas ou distantes com quem iríamos conviver em Juiz de Fora. Próximas, a famulagem, as crias da casa. Distantes, minha avó materna, a princesa sua filha. E um grande ausente, o Major. Nossas verdadeiras companhias eram as negrinhas e mulatas. Já falei da Rosa, já disse do que lhe fiquei devendo como apresentação do maravilhoso através de suas histórias, de tudo que ela trazia retido na sua prodigiosa memória de rapsoda, de cantora de gestas. Ela viera do Bom Jesus e entrara em nossa casa ao mesmo tempo que outra negra, a Deolinda. Tanto tinha a Rosa de escultural e de bela, de saudável e radiosa quanto a Deolinda de desgraciosa e de contrafeita, de doentia e fouveira. Era corcunda. Sobre suas pernas finas, o tronco empilhado; metida de ombros adentro, sua cabeça esparramada. Só que ela tinha de feia o que tinha de boa, de doce, de compassiva e de amiga. Minha Mãe que o diga e minha

irmã Ana, a quem ela criou e começou a pajear desde nossa chegada a Juiz de Fora. Dela e da Rosa eu me lembro como de irmãs mais velhas e as duas habitam, incorruptíveis, o melhor de minha lembrança. Tal era minha parcialidade por elas que um dos motivos por que aborreço a memória de minha avó materna é a lembrança nunca apagada de tê-la visto espancando a Deolinda e esfregando suas costas aleijadas com sua vara de marmelo. Porque a sinhá da rua Direita, 179, não tomara conhecimento do Treze de Maio e chegava a ratamba não só nas suas crias como nas empregadas assalariadas. Tapa na boca. Vara de marmelo — das que chegavam em feixe, preparadas pelo Pedro, da Serra. Esse mulateiro colhia-as longas e bem retas, cortava cerce os galhos secundários, escalpelava-as das cascas, fazia-as silvar, enquanto verdes, diariamente, em cima duma chama. Ao jeito de que se curtia vergalho de boi para surra em negro fugido. Os *marmeleiros* ficavam flexíveis como floretes, cruéis como chicotes. Assoviavam. A palmatória de cabiúna que vivia de nossa casa para a de tia Regina que, entre um mistério gozoso e um mistério doloroso do seu rosário, também aplicava bolo nas suas crioulinhas. Castigar os que erram é outra Obra de Misericórdia... O curioso é que quem ia apanhar, ia buscar, em frente, a férula itinerante. Rosa! já pegar a palmatória na casa da Zina. E depressa. Lá ia a Rosa correndo senão em vez de uma eram duas dúzias. No outro dia, era de lá que chegava, voando, outra negrinha. Empresta a palmatória, sinhá, que a sá dona Regina quer me bater. E eram excelentes senhoras. Imagine-se agora o que deveria ter sido, para os escravos, aquele coronel Marcelino de Brito Pereira de Andrade de quem as duas reprovavam as crueldades, inclusive o caso do negro jogado dentro do funil da moenda e morrendo engastalhado, afogando devagar no jorro, os pés aflitos aparecendo no buraco, batendo e depois pendendo inertes na espadana que martelava a roda do engenho. Pois assim como assim esse sinhô tinha seus momentos de filantropo e era pródigo em donativos às santas-casas, razão por que d. Pedro II, em 1886 e 1889, fê-lo barão e visconde de Monte-Mário. Depois de nossa chegada a Juiz de Fora, outras crias viriam enriquecer a senzala da Inhá Luísa. No seu livro de notas vejo datas consignadas por sua mão. Jacinta entrou para minha casa a 23 de novembro de 1911. Clarinda entrou para minha casa a 4 de fevereiro e Emilieta a 13 de maio de 1912. Um Treze de Maio às avessas... Tomei a Catita para criar em junho de 1913. A Jacinta era mulata aça, bunduda, cabelos arruivascados, que quando aparecia

com meu irmão Paulo no colo, logo o tio Júlio Pinto se levantava, carrancudo, para fazer bilu-bilu nos beicinhos do menino e deixar a mão-boba resvalar para os peitos de bronze da ama-seca. A Inhá Luísa resmungava safada da vida com o irmão sem-vergonha e escaramuçava a Jacinta, ameaçando-a de varadas. A Emilieta era uma brancarana meio sem graça, irmã do Osório, que tinha sido nosso copeiro. Vivia no terror das assombrações e já tinha visto o Demônio na forma dum bode preto. Com esses olhos que a terra há de comer. E raios me piquem se não estou falando verdade. A Clarinda era uma mulatinha quase branca, cabelo bom, perfil fino e corpo vibrante. Tinha uma eletricidade de gata na espinha serpentina e uma velocidade de dardo no arremesso do gesto adejo de andorinha. Era mulata e mulata na sua glória. Aqui. Em Marrocos seria uma *ouled*; na Espanha, andaluza; na Itália, siciliana — de tal modo o sangue africano tempera com graça idêntica as fêmeas que o têm nas veias. Teria seus catorze ou quinze anos, era um pouco dentuça, ria à toa, à toa, gostava de entremear as tranças com cravinas e folhas de manjerição — mas logo a Inhá Luísa lhe esgadanhava os cabelos para acabar com aquelas faceirices. Te ensino, sem-vergonha! Te raspo essa cabeça piolhenta... Ela e as outras recortam-se na minha memória como sombras graciosas, como o friso de uma jarra antiga, como silhuetas mitológicas descendo a encosta do cabo Sounion, ao pôr do sol, contra céu impassível e mar temível. Ânfora que ficou da infância, cheia de suas formas e do forte cheiro daquelas adolescências brunidas pelo suor do trabalho doméstico. Ancilas... O tal de complexo ancilar. Ancilas — servas! do sinhô, dos sinhozinhos e faça-se nelas segundo a sua vontade. Vontade deles, já se vê... A Catita, essa, era menina. Iria pelos seus sete anos e regulava com meu irmão José. Não se chamava Catita, não. Respondia pela graça de Evangelina Berta e logo minha avó pulou. O quê? Berta? Como minha filha? Absolutamente! Isso não é nome de negra. Nome de negra é Balbina, Clemência, Eufrosina, Porcina, Oportuna, Zerbina ou Catita. Vai ser Catita. A Catita fora posta pela mãe, dormindo, num trilho da Piau. Fica quieta, bem. Quietinha, fecha o olho, dorme, que já volto. Mas o diabinho acordou, levantou, saiu e ainda foi jogado contra o barranco pelo vento da locomotiva que passava bufando. Vieram entregá-la em nossa casa. Não escaparia da tragédia e envenenou-se, muitos anos depois, em Belo Horizonte. As negrinhas da Inhá Luísa... Elas carregavam menino, traziam água, varriam aqui, espanavam ali, serviam mesa, apanhavam fruta, lava-

vam roupa, quebravam louça — mas sua principal função era alcovitar o namoro das moças, abelhudar a vizinhança de meio-jota, viver com o olho no buraco das fechaduras, o ouvido na frincha das portas e ficar na calaçaria ou na corriola dos meninos. Todas sabiam histórias de gente, de bicho, de anjo, de alma, de Nossa Senhora, do Menino Jesus. Corriam no pique, no acusado, barra-bandeira e chicote-queimado. Pulavam carniça, subiam em árvore — e a gente olhava por baixo. Lutavam conosco corpo a corpo e morríamos de rir naquela atracação — curso primário de macunaímas — ou ficávamos juntos e encostados, brincando de *casinhas*, que eram armadas como barracas, com cobertores passados por cima de cadeiras. Isso nos dias de chuva, quando o Paraibuna enchia, subia e encontrava, na rua Direita, os rios de água barrenta que desciam do morro do Imperador. As negrinhas... Ficou delas em mim, nos meus irmãos e nos meus primos o cheiro das roupas, das reentrâncias e socavões dos corpos de menina-e-moça adolescendo de todas as cores. Morenas, quase brancas, como a Emilieta; oitavonas, como a Clarinda; quadravonas aças, como a Jacinta; caboclas, como a Pacífica; negras, como a Catita e a Deolinda; roxas, como a Rosa — que viçava acima de todas pela sua ladinice, beleza, inteligência e graça. Ela é que corria à rua, para espalhar, a braço, os molecões da vizinhança que nos ameaçavam; que saltava conosco o muro do Pinto de Moura para o furto das carambolas; que pulava como um anfíbio, de nossa janela, para os cachões da enxurrada que corria espumando e bramindo em direção de Mariano Procópio, para recuperar objetos arrastados, gaiolas com pássaros vivos, gatos se debatendo e um dia maravilhosamente! uma carteira cheia de dinheiro boiando nas ondas; era sobre seus ombros que, de tardinha, minha prima Maria Luísa se escanchava e as duas enroladas num lençol atravessavam a rua para fazer gigante — assombração diante das janelas da prima Zezé Horta. Fabulosa Rosa... Acima dessa escumalha de molecas, em escalão mais alto, ficavam a Lúcia e a Justina. Eram criadas pagas. A Lúcia passara a protegida — até mesmo que a Inhá Luísa consentira que ela fizesse seu barracão de moradia no fundo da chácara, depois da ala das jabuticabeiras e dispondo das regalias de um portãozinho abrindo na rua de Santo Antônio. Era mulata airosa e alta, tinha o corpo de minha Mãe de quem, por isso, herdara as roupas postas de lado pelo uniforme do luto — e de tarde ia para a reza, na matriz, assim vestida de Aristides Lobo e de Sinhá Pequena. Lembro dela nessas roupas, principalmente num costume de lã



cinzenta todo aberto de bordados *richelieu*, por cujos intervalos via-se o forro de cetim cor de musgo. A Justina era mais velha que a Lúcia, talvez cinquentona, pixaim pintando: vivia resmungando, falando sozinha e girava o tridente nos macarrões da sua panela que nem feiticeira remexendo víboras no caldeirão de mijo dum sabá. E quem disse que ela não era bruxa? Logo se havia de ver... Dessas negras e negrinhas nos ficou lembrança do cheiro, sugestão da forma, encanto da cor e a receptividade para a raça. Tudo de mistura com as histórias diabólicas da Emilieta e o folclore da Rosa. Vivíamos com elas, entre o real e o irreal, não estranhávamos nada e achávamos natural ouvir tia Regina contando a minha avó que tio *Chiquinhorta* não parara a noite inteira e fora *simbóra*, só quando ela, depois do rosário, passara às novenas natalinas do Filho de Maria. Por sinal que ele não arredara o pé antes da sétima e a mais forte. A do “Honremos a *sagrada Cabecinha do divino Menino Jesus*, da qual deriva o suavíssimo orvalho que dulcifica as almas predestinadas, como a membros que d’*Ela* recebem a sua vida e o seu alimento. Unamo-nos, a esta *adorável Cabeça*, e adoremo-la...”. Aí o Chico Horta fora saindo, batendo a sola de madeira de suas botinas de elástico. Eram uns calçados prodigiosos entre a reijuna e o tamanco — que ele encomendava dum sapateiro do Desterro do Melo, o único que os fabricava na Barbacena, nas Minas, no Brasil. Pois fora saindo de banda, coitado! batendo a sola — tac-tac — e com as mãos trançadas debaixo das abas do fraque que ela lhe cosera e com que ele tinha sido amortalhado e enterrado. Porque tia Regina, como várias senhoras de Juiz de Fora, era alfaiata exímia e fazia os ternos do marido e dos filhos. Rivalizava, nisto, com a d. Mariquinhas do dr. Fernando Lobo que também vestia o elegante ministro seu esposo e os filhos esmartíssimos — o Fernando, o Astério, o Hélio. O último, até que tinha levado para a diplomacia uma casaca feita pela mãe e que lhe ia como uma luva. Melhor que as do Poole. Pois, como eu ia dizendo, essas negras ficaram na memória, onde tinham entrado por todos os sentidos. Pelos olhos. Pelos ouvidos. Pelo olfato. Pelo tato. Pelo gosto da comida simples e clássica da Lúcia, da Justina, da Rosa, da Deolinda. A cozinha do 179 era negra e encardida como convinha a uma boa cozinha de Minas. Tinha um teto alto e incerto, de cujos barrotes algodoados de picumã desciam, em cima do fogão, as serpentes mosqueadas e lustrosas das linguças em carne viva; as mantas de pele de porco escorrendo gordura; e as espirais das cascas de laranja que ali ficavam defumando e secando. As cascas de

laranja serviam para ajudar a acender o fogo, pela manhã. Primeiro elas, palha de milho e jornal velho. Depois gravetos secos, sabugos, tranças de cebola. Logo as achas miúdas e, por fim, as toras de lenha de que o fogo se levantava vermelho e impetuoso como o pescoço dum galo cantando de madrugada. Essa chama, para ser alta ou baixa, abundante ou diminuta, para cozinhar depressa ou mijotar devagarinho, era feita à custa de diferentes paus. Lenha de goiaba, de pé de pêssego, de candeia, de jaqueira, de pinho, de mangueira, de árvore do mato. Seca ou verde — segundo se queria labareda violenta e súbita para as omeletes e as fritadas ou lume mais cativo e concentrado para os molhos pardos e os cozidos. Gradua-se ainda o calor, abrindo ou fechando a manivela da tiragem da chaminé que subia como um grosso cilindro caliginoso para as negruras dos cúmulos-nimbos do picumã — bom para segurar sangria de corte. Ao seu lado e mais finos, os canos das serpentinas que esquentavam a água da caixa para o chuveiro e as torneiras da banheira de latão. O fogão, como ser vivo, tinha um cheiro diferente em cada parte. O fuliginoso e duro das trempes, cujos buracos redondos se abriam primeiro, pequenos, com a retirada do tucho e depois, maiores, com a de um anel de ferro que lembrava os de Saturno. O resinoso e tremulante das lenhas variáveis, queimando na fornalha. O calcário e morno do borralho, onde brasas cintilavam e morriam sobre a cinza. O nauseante e gorduroso da caldeira cheia de água choca. Dominando todos esses, o olor peculiar da comida-nossa-de-cada-dia. Do arroz, nadando em banha de porco. Do feijão, cheio de lombo de porco, de orelha de porco, de focinho de porco, de pistola de porco, de rabo de porco, de pé de porco. Do tutu, com carne de porco. Do angu vazado no meio da massa dourada e pegando fogo para receber, nesse côncavo, o picadinho de miúdo de porco. Das farofas cheias de rodela de ovo e de toucinho de porco. O porco. O porco iniciático dos congolezes e sacrificial dos egípcios — grato à Lua e a Osíris. O porco sacrílego e imundo em cujas varas Nosso Senhor fez entrar um bando de demônios. “O mineiro planta o milho. O mineiro cria o porco. O porco come o milho. O mineiro come o porco.” O porco também fossa e come a merda do mineiro que cai das latrinas das fazendas — especadas sobre os chiqueiros. Espírito de porco, círculo vicioso, meio antropofágico... Porco nosso, imenso e totêmico... Cozido, frito, assado, recheado... Almoçado, jantado, ceado, comungado, incorporado, consubstanciado... Outros cheiros. O acídulo do molho pardo dos *judeus* noturnos. Não sabem? *Judeu* em

culinária mineira é, em geral, nome da boia de ceia e mais particularmente da cabidela de galinha para depois das procissões e para depois das coroações de Nossa Senhora, nas noites de seu mês de maio. O cheiro das paçocas. Farinha torrada socada com carne-seca frita num banho de banha. Depois de tudo bem batido no pilão, uma passada na frigideira para tornar a esquentar na chama viva. Boas de comer antecedidas de uma lambada de pinga e acompanhadas do café aguado e quente que acabou de ser pulverizado no outro lado do pilão. Cheiro de abóbora, inhame, abobrinha, cará, quiabo e de couve cortada fino (como o queria a Lúcia) ou de couve só *rasgada* (como o preferia a Justina) e estão aí os cheiros todos da cozinha da Inhá Luísa. Seus ruídos: o dito da mão de pilão, o sussurro das panelas, o rom-rom dos caldeirões de ferro, o chiado dos tachos de cobre, a batida de uma pedra redonda — biface paleolítico — amaciando os bifés sobre a tábua de cabiúna e a cantiga das negras. Porque minha avó exigia que elas trabalhassem cantando — o que era maneira de fiscalizá-las pela inflexão da música, de impedir conjuração de preto e de juntar esse útil ao agradável das vozes solfejando. Ora era uma modinha inteira que vinha da memória e da garganta de ouro da Rosa, fazendo desferir em trenos palavras mais lindas, meu Deus! como batel, virginal, quimera, vergel, albente, alaúde, bardo, de balde, eviterna, brisa, langor. Era, por exemplo, o “Gondoleiro do amor”, eram os olhos negros, negros como as noites sem luar, quando a praia beija a vaga, quando a vaga beija o vento. Outras cavatinas, aos pedaços, cantadas por uma, por outra, batendo roupa, ralando coco, picando lenha. O metro também vinha aos pedaços e transcrevo os versos como os ouvia... Só a dura Justina não cantava.

Fui passar na ponte,  
A ponte estremeceu...  
Água tem veneno, maninha!  
Quem bebeu, morreu.

Você de lá e eu de cá,  
Ribeirão passa no meio.  
Você de lá solta um suspiro,  
Eu de cá suspiro e meio.

Vamos serrar madeira,  
Oh! seu capitão!  
Você de espada e eu de enxó,  
Ganhar dinheiro como pó,  
Para gastar  
Co'as mulatinhas do seu majó...

Quando subires a encosta,  
Podes, ao longe, avistar  
Brancos morros, alva costa,  
Céu azul e verde mar.

O forno do fogão de ferro de minha avó servia só para pequenas obras. Para suspiro, bolo de fubá, biscoito de polvilho, assar galinha, no máximo. Quando se exigiam as grandes virtuosidades da carne inteira dum leitão de casamento, dum peru de aniversário, ou dum pato de batizado — funcionava o forno de barro do terreiro. Quem os conhece hoje? Quem? Onde estão? Onde? os fornos d'antanho... Sumiram de todo o litoral, sumiram das grandes cidades, recuaram para o interior, como índios selvagens acoissados pelo invasor. No caso, a indignidade dos fogões elétricos, a infâmia dos fogões a gás. O velho forno-lar, o verdadeiro, o genuíno, autêntico — era autônomo, não podia ficar dentro da cozinha, ou da casa. Era um templo à parte, construído fora, no terreiro. Tem base quadrada, de metro, metro e pouco de cada lado. Sobre esse nível, constrói-se, com tijolo, uma espécie de zimbório de mesquita, circular, oco, com boca embaixo e, por cima, um respiradouro que tem forma de chaminé alentejana. Quando vão servir, esses fornos são atulhados de lenha que se queima até às brasas, até às cinzas. E está pronto: virou na fornalha que conservará durante horas seu calor e que, varrida das achas, recebe o porco, o cabrito, o peru, o lombo, os patos, os pernis, as galinhas que vão assar. Não esturrica nunca: é só fiscalizar e ir experimentando a maciez das carnes com palito, com ponta de espinho de laranjeira; é só tirar na hora adequada — cheirando e chiando. Tirar — mas tendo o cuidado de não se expor de frente, de cara, de ficar um pouco de banda para não pegar estupor.

Diante do fogão de dentro ou da boca de forno de fora, a Justina parecia officiar. Resmungava sílabas imperceptíveis, pigarreava — hum!

hum! — tirava de saquinhos que tinha pendurados entre as anáguas ou tafulhados entre as maminhas pós secretos e verde-negros. Espalhava esses temperos sobre o que preparava, com gestos do esconjuro, do encantamento, de passe, de imposição — o que sei é que sua comida era inigualável. Quando tinha de compor refeição de circunstância, fazia-o bebericando golinhos de cachaça de modo que, à hora em que ficava pronto o almoço ou o jantar, ela já planava alto nos vapores das Nuvens Azuis ou da Francisco Sá, de que meu avô trazia da Januária e da Diamantina amostras especiais, as da *cabeça* do alambique. Não que ele fosse bebedor. De jeito nenhum. Mas gostava dum cálice, um só, antes do almoço — com o sabor da *baronesa* avivado pelo acréscimo da hortelã, ou da umburana, da losna, da mamica-de-vaca. Com a cor azulada que lhe era dada pelo caroço de lima ou pela folha de mexerica.

Além das virtuosidades da sua cozinha mágica, a Justina era perita em diferenciar das ervas, galhos, ramos, frutas, raízes, bulbos, tubérculos, rizomas e batatas *mansas* — as, em Minas, chamadas *bravas*. Pegava num apanhado de couve, nuns carás, nuns inhames ou numas mandiocas e logo apartava o *malino* — o que só ela tinha a arte de distinguir. Era, também, frequentemente consultada pelas patroas sobre a natureza *quente* ou *fria* do que se ia comer — para não deixar assanhar as entranhas ou encher a pele de urticária e de espinhas. Justina, mamão é quente ou frio? Que mamão, sinhá? Esses amarelos aí da chácara, comidos maduros são frios; apanhados verdes, pra fazer doce, são quentes. Agora, mamão vermelho, esses que chamam de baiano e que tem na casa das Gonçalves, é sempre quente. Laranja-seleta era quente. Laranja-serra-d'água, fria. Jaca, abacate, manga, cajá-açu, cabeluda, araçá, grumixama, jatobá — quente. Abóbora, quente. Lima, carambola, cajá-mirim, chuchu, abobrinha — frio. Coco? depende. A água do verde é fria, a do seco, quente. Já o miolo, mole ou maduro, é sempre quente. Carne de porco, quente. De galinha, peito, frio; coxa, quente. Tanajura? Isso é tudo que há de mais quente, advertira ela ao Antonico Horta um dia que o vira estalando a bunda dos formigões na gordura, para comer que nem pipoca. À moda de São Paulo, explicava ele, que assim lá o vira em casa dos manos Alberto e Chiquito. Puro saque. Vai ver que sacava também quando acusava os piratininganos de serem doidos por bicho-de-pé cujo gosto eles comparavam ao da aletria. E apoiava-se na conhecida glosa