

## À MESA COM O PEQUI: DEGUSTANDO AS GEOGRAFIAS DO CERRADO COM LÚCIA HELENA BATISTA GRATÃO

Carlos Roberto Bernardes de Souza Júnior<sup>1</sup>  
Jéssica Soares de Freitas<sup>2</sup>

GRATÃO, Lucia H. B. **Poética da Terra**: Saborear o cerrado, pelo pequi goiano. Teresina: Cancioneiro, 2024.  
ISBN: 78-65-5380-206-3

Saborear o pequi com Lúcia Gratão foi um presente e um reencontro. No nosso diálogo advindo das montanhas cafeeiras e do vasto domínio de vida dos cerrados mineiros das geografias de onde partimos, temos uma convergência em trajetórias de passagens pelos planaltos cerradeiros das terras do antigo Goyaz. Sentar à mesa da **Poética da Terra** com a autora foi um ato de ativar memórias, sensações e vínculos de lugar com o chão de onde brota o pequizeiro e que nos adotou durante quase uma década. Ela nos presenteou com a oportunidade das aberturas de portais da Terra por onde fluem sabores, saberes, fazeres e tradições em sinfonias de morfologias telúricas do (en)cantar-se pela paisagem.

<sup>1</sup> Professor visitante do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). carlosroberto2094@gmail.com.

✉ Faculdade de Ciências Humanas, KM12, Caixa Postal 364, MS-162, Dourados, MS. 79804-970.

<sup>2</sup> Professora colaboradora da Universidade Estadual de Maringá (UEM). jessicasoaresfreitas@gmail.com.

✉ Bloco J12, Av. Colombo, 5790, Jd. Universitário, Maringá, PR. 87020-900.



Assim como a geógrafa sertaneja que autora o livro, me aproximo do pequi em minha trajetória como mulher do cerrado mineiro. Em cada página me recordava do pequizeiro com mais de 60 anos de idade que convivi desde a infância. Árvore que presenciou idas e vindas de outras plantações que o circundavam, mas nunca o incomodavam. Pé que está presente mesmo depois da saída dos vários seres que lá habitavam. A leitura me proporcionou uma viagem ao passado que vivi e àquele anterior à minha existência nas lembranças da experiência da paisagem, na evocação das vidas cerradas.

Nativo das terras do café e do pinhão, ainda menino fui encantado e adotado pelos cerrados do triângulo mineiro. Entre suas veredas e sertões, aprendi com os sabores, cheiros e afetos das noites secas do inverno a escutar os uivos noturnos das poeiras do cerrado. Ao ser levado pelas páginas da obra, senti os humores do chão que me acolheu e recordei-me das seriemas, das cigarras e dos sapos que coabita(va)m nos meus sonhos noturnos. Na poética da obra, o pequi goiano foi meu guia para re-ver os frutos, as raízes e os tubérculos de minha terra adotiva.

O livro é um convite ao devaneio que nos (en)leva a viajar por imaginações, imaginários e sonhos de sabores geográficos. Inspirada pela geograficidade dardeliana, pela fenomenologia bachelardiana, pelas incursões ao Brasil central de Aziz Ab'Saber e pelo humanismo de Livia de Oliveira, Gratão nos chama à mesa onírica para saborear o Cerrado goiano que aterra as suas raízes trindadenses. Das terras de onde fluíram suas geografias, ela cozinha reflexões geográficas que nos levam a reposicionar compreensões sobre as experiências e as existências das projeções dos imaginários, das identidades e das memórias sertanejas.

Os cheiros e sabores do pequi nos levaram a viajar e nos aventurarmos pelos planaltos, pelas águas e pelas veredas do Cerrado. Em transcendência a um domínio morfoclimático, esse sertão é lido por Lúcia como domínio geográfico e de vida. Essa posição da autora demarca a multiplicidade de dinâmicas e coabitantes que compõem as sinfonias de práticas, políticas, afetos e imaginações (co)movidadas pelos povos cerradeiros. São morfologias de terras sonhadas que pulsam nos pratos coloridos pelo fruto.

Muitos rejeitam o pequi pelo seu cheiro e sabor forte ou pela dificuldade de roer seus frutos, como lembra-nos a autora. Originário do sertão, ele preenche as paisagens olfativas das cidades dos cerrados antes de ser visto. Nos meses transicionais de um ano ao outro, entre outubro e março, as praças e os mercados são coloridos pelo brilho amarelo que toma de assalto os olhos, os narizes e os paladares dos transeuntes. Frequentar as ruas e becos cerradeiros evoca diferentes sentimentos, do amor ao ódio, pela frutificação e seus diversos preparos.

A obra nos ensina que o fazer do pequi, uma cultura do cozer, envolve múltiplos processos que se iniciam no roletar, no limpar os caroços, no cozinhar e no gesto primal de roer, fundamental para apreciar o fruto. Essas práticas são aprendizados partilhados entre gerações de sertões e sertanejos que encorpam o pequi como parte

dos seus sabores-fazeres fundacionais. O próprio fruto se esconde furtivo como fazem as raízes das tortuosas árvores do Cerrado. Como decifra Gratão (p. 79), o pequi faz parte da convergência de um “Espaço-Cerrado com sua existência” em poesia que brota da terra.

Para a geógrafa-poeta-aventureira, o pequi é uma essência da terra que flui por seus portais. Muito mais que um fruto ou alimento, o pequi é o ponto inicial para as geografias telúricas que nos (en)levam pelos cerrados goianos. Coletado, roletado, limpado, preparado e saboreado, ele recheia os pratos, as culturas e os lugares sertanejos que, como nos conta a pesquisadora, emergem em causos, contos, lendas, músicas, poemas, festivais e gastronomias. Ele (re)vive elos ancestrais que (en)levam cantos, memórias e experiências de encontros com a geograficidade primacial dos povos do cerrado alimentados pelos pequizeiros. Nesse sentido, comer o pequi é um ritual de encontro com os cerrados que nos habitam nos sertões-paisagens e lugares de existência.

Nessa terra pulsante em poesia, a criação e o habitar enraíza, fertiliza e frutifica nos sabores de geografias sertanejas. Os devaneios terrestres-telúricos da obra confluem em entrelaçamentos do sabor-alimento-ser-Terra com os sonhos da autora expressos em uma linguagem fluída, poética e existencial. Cerrados são coloridos por florescências, polinizações e cozinhas de afetos intersubjetivos que encham de vida as páginas da obra, de forma a fazer da leitura um ato de prazer que nos convida à mesa para saborear os elementos-alimentos da paisagem.

Nas palavras de Gratão (p. 99), “Conhecer a paisagem saboreando os frutos da terra é um modo de conhecer a cultura do lugar e, da mesma maneira, saboreando os frutos da terra para conhecer a paisagem”. No decorrer do livro a paisagem é marcada por todos os sentidos. Dos cheiros, sons, sabores, visualidades, texturas dos vários cerrados que nos são dispostos, a composição da paisagem emerge em nossos imaginários a partir das sinestésias de nossas percepções espaciais. As tessituras da natureza-paisagem-Terra confluem de um modo particular no lugar-Cerrado.

Sentar-se à mesa é (en)levar-se pela paisagem dos sabores telúricos que desatam a imaginação. Degustar os lugares do pequi é sentir os cerrados que nos adentram pelos órgãos gustativos e digestivos. Trata-se de um gesto de apreciar-com os mundos mais-que-humanos em nosso entorno de geograficidades do coabitar nesse domínio de vida. Nas diversas seções da obra, há fruição de encontros com pertencimentos, valores, (en)cantos e saberes que envolvem as trajetórias geográficas do pequi desde o chão até o prato. Sentimento telúrico e encantação poética, o Cerrado é desvelado nas tessituras de espaços geográficos com gostos, aromas e sabores.

Na confluência das Geografias, não existe a divisão clássica entre física e humana, são paisagens extensivas e intensivas a partir do experienciar. O sabor do pequi, que é modificado a partir do solo que o aterra, acompanha histórias ao ser colocado nas bebidas e comidas no coração do sertão. Ser-tão cerradeiro de paisagens e sabores do

mundo-da-vida que é prolongado ao ser posto à mesa. Como a autora discorre, a culinária é parte da paisagem e da cultura do lugar. Paisagem essa que é marcada por planaltos, depressões e imaginários coabitados por quilombolas, ribeirinhos, povos indígenas, camponeses, geraizeiros, artesões, benzedeiros, raizeiras, pássaros, serpentes, lobos, onças, assombrações, morcegos, mariposas, cupins e outros muitos seres.

O Cerrado é o sertão primeiro das geo-grafias do Brasil profundo, chão do interior. É uma paisagem de (re)levo dinâmico das almas e dos corpos resilientes que se reinventam nos seus (dis)sabores entre espaços telúricos e em chamas. Nessa floresta invertida, o pequi conversa conosco sobre suas teias existenciais que nos envolvem e nos excedem. São atravessamentos de tabuleiros, morros e veredas em sabores e cheiros que colorem geografias caleidoscópicas dos horizontes mais-que-humanos de ser-no-mundo.

Como a autora desnuda, o pequi é uma imagem poética do sertão. Não no sentido do ser-tão longe dos tropeiros, viajantes e outros invasores, mas do ser-tão próximo dos sertanejos e das sertanejas dos cerrados que nos recebem em suas cozinhas. O pequi é um presente e uma entrega dos sertões calorosos que nos habitam em reciprocidade. Trata-se de um florescer que enfrenta a (agri)cultura monocultora por meio da (re)existência cerradeira prene da potencialidade de (re)conexão com a Terra.

O cerrado, que marca a vida dos sertanejos, vira **marca** para as grandes corporações que veem nesse domínio geográfico apenas como um espaço geométrico passível em ser transmutado em mercadoria, que vampirizam as vidas de seus seres e suas gentes. Esses agentes transformam as pletores de cerrados em monoculturas de almas e paisagens. O grito que ecoa nas secas noites inverniais é um pedido de socorro para a (sobre)vivência dos sertões e das suas alquimias de sonhos ao sabor do lugar.

Como a geógrafa-viajante-exploradora nos impele, a polinização dos sabores-fazeres dos seres dos cerrados perpassa pela poética da terra da qual o pequi é um elemento-alimento nevrálgico dos “sertões de dentro”. O pequi, símbolo de reexistências naturais e culturais demonstra como comer por ser um ato identitário e fundamento da realidade geográfica.

Do mesmo modo que nos surpreendemos ao roletar o pequi, sem saber quantos frutos nos serão presenteados, ao flunar pelas páginas do livro fomos/somos constantemente surpreendidos pela fartura de ideias, imaginários e sonhos geográficos em *poiésis*. Ao sentar à mesa com o pequi goiano no convite de Lúcia Gratão, somos (en)levados a viajar por geografias do Cerrado que existe e resiste. Esse caminho nos possibilita a pensar aquilo que brota, floresce e frutifica na geograficidade de ser-da-Terra, de forma a impelir por uma Geografia vital.

O ensejo do pequi é um chamado para compor geografias de coexistências, coabitações e compreensões naturais-culturais. Desse modo, acreditamos que se trata de uma contribuição fundamental para aqueles que

desejam saborear a Geografia Humanista ao enlevo da poética da Terra. O convite da autora suscita a degustação atenta dos leitores que certamente encontrarão provocações, incitações e imaginações para expandir seus horizontes geográficos. 