

Rio Grande do Norte



Foto: Francimário Gomes

O sabor e a simpatia de ser Dodó

A agricultora Josefa Nicácio da Silva, mais conhecida por Dodó, mora na Comunidade de Serrote Coberto, em Ielmo Marinho/RN e se destaca por seu preparo culinário de comidas que despertam o paladar do povo nordestino. Beneficiária da cisterna calçadão e do fomento, ela vai transformando sua realidade e investindo, cada vez mais, nos seus sonhos.

O sabor da vida é saber acumular histórias e aprender com as experiências. Josefa Nicácio da Silva, conhecida carinhosamente por Dodó, é uma unanimidade em Serrote Coberto, comunidade de Ielmo Marinho/RN. Aos 62 anos, ela conta empolgada, “nasci e me criei aqui e se procurarem por Josefa, ninguém sabe quem é. As pessoas só me conhecem por Dodó”. Esse apelido de infância traz leveza, graça e muita simpatia à agricultora que vive na comunidade há 20 anos, é uma apaixonada pela terra, cultiva milho e feijão no roçado, cria galinhas no quintal e é fascinada pelo preparo de algumas comidas.

“De 3 em 3 dias eu faço comida de milho e as pessoas se admiram, eu não tenho preguiça de preparar nada”, diz, conhecida por cozinhar variadas opções da culinária nordestina. Milho, pamonha, canjica, cuscuz, queijo e cocada são alguns dos pratos que ela organiza, mas a cocada e a canjica ganham um destaque especial porque ela consegue vender na localidade. “Eu tinha coco demais e dava pras pessoas aqui perto, e elas foram sugerindo que eu fizesse algo pra aproveitar”, e daí surgiram as famosas cocadas, “já cheguei a fazer e vender até 200 cocadas por dia”, comenta.

“Eu tenho um carrinho de mão específico para vender as canjicas e as cocadas, saio todos os domingos pela comunidade e volto com os meus depósitos vazios”, diz, satisfeita. A agricultora domina o preparo do queijo e também passou muito tempo vendendo o produto, mas na época da pandemia acabou tendo afetada a comercialização. “Durante oito anos, eu produzia o queijo e fazia a compra de leite com criadores da região, mas no período da pandemia, tudo acabou”, resgata Dodó.

A versatilidade na hora de armazenar, produzir e transformar os alimentos é algo muito tranquilo para ela. Isso fica bem perceptível também com as frutas, “eu consigo fazer a polpa de manga e da goiaba, descasco a fruta e guardo a polpa. Às vezes a polpa dura de uma safra para outra”, diz a agricultora, que cultiva em seu quintal pés de pinha, limão, laranja, amora e siriguela. A garantia de um cardápio variado que abastece a mesa de cores, sabores e muita saúde para a família. “Toda vida eu gostei de plantar e preparar os alimentos”, reforça.

“Carregava água na cabeça porque não tinha água pra nada e precisava ir umas cinco vezes num barreiro pra abastecer a casa”, relembra. A memória de quem carregava baldes na cabeça acende a força e a esperança de que o acesso à água para trabalhar na produção pode tornar a vida melhor. “Sonho em investir e garantir melhorias para comercializar minhas comidas”, afirma. A conquista da cisterna calçadão e do fomento rural estão sendo essenciais para tornar realidade o sonho da agricultora.

“O recurso do fomento é um potencial para transformar as minhas ideias”, fala empolgada. “Quero ter uma renda melhor, trabalhar para reforçar a produção da comida e fazer mais das minhas canjicas”, diz. Para quem passou 10 anos como feirante em Natal e vivia o ritmo das feiras da quinta ao domingo; viveu um tempo em São Paulo e hoje reforça que gosta de falar de coisas animadas e não de tristezas, Dodó vive o dia em harmonia e no ritmo de quem aprecia cuidar de suas galinhas, preparar um bom jantar e dormir cedo.

“Compartilho as alegrias com minhas duas filhas, meus dois genros e meus dois netos”, afirma. Ela sai da comunidade por tempos curtos e vai visitar as filhas, mas retorna logo. “Gosto mesmo é de estar aqui na comunidade e na minha casa”, comenta, tal uma personagem com raízes de alegria e receitas de muitas histórias emocionantes.

