

Ceará

A cozinha afetiva de Cicinha

Cícera Pereira dos Anjos Lopes

Empreendedora rural da Comunidade
Riacho Fundo

FOTO: TARSILA GUIMARÃES

“As meninas chegaram para despigar o milho! Bora cuidar que estamos desde cedo esperando vocês!” O chamado de Cicinha ecoa como um convite afetuoso, desses que aquecem o coração antes mesmo de se chegar à cozinha.

Debaixo da palhoça, Cicinha, sua filha Eliziane Pereira Lopes, sua mãe Dona Maria do Socorro Cardoso e as amigas Gessyca e Silvia, despigam o milho, enchendo o balaio com a colheita do quintal. Enquanto trabalham, Dona Maria, sogra de Cicinha, alegre o encontro contando causos da família na roça. Assim é a vida na Comunidade Riacho Fundo, localizada no distrito de Santa Fé, no município do Crato, Ceará — um lugar onde a receptividade e o afeto se percebem logo na chegada.



Despiga do milho debaixo da palhoça da casa de Cicinha

É ali que Cícera Pereira dos Anjos Lopes, a Cicinha, vive desde os primeiros meses de vida. Nascida em Santana do Cariri, em 1984, mudou-se ainda bebê para Riacho Fundo. Filha de Seu Edilson e Dona Corrinha, cresceu acompanhando o pai na lida da roça com os cultivos da família, aprendendo desde cedo que é da terra que vem o sustento e a dignidade. Porém, foi a convivência com as mulheres da família que a fez aprender os segredos da cozinha afetiva, a verdadeira arte de cozinhar com amor.



Cicinha junto das colegas Lucia, Silvia e Gessyca, a Sogra Dona Maria e sua mãe Maria do Socorro



Dona Maria do Socorro, mãe de Cicinha, no preparo das folhas de bananeira para embalar a pamonha

Ainda menina, Cicinha não sabia cozinhar mas observava atentamente a mãe e as tias Maria e Luzia preparando óleos, sabões artesanais e doces caseiros. **“Eu ficava admirada com o jeito delas de transformar ingredientes simples em algo tão especial. O meu amor pela cozinha veio de lá, da roça, do carinho com que elas preparavam tudo”**, conta Cicinha.

Foi a partir de 2005 que decidiu se aventurar na cozinha. "No começo, tudo queimava! Mas minha tia Maria (e também sogra!) me ajudou a aprender o ponto certo de cada receita. Ela me ensinou muito, até mesmo a fazer o famoso óleo de birro (óleo de coco macaúba), que é um dos meus favoritos", diz, com um sorriso no rosto, lembrando das primeiras tentativas.

Hoje, Cicinha é uma cozinheira de mão cheia. Em sua casa, os aromas parecem abraçar a alma de quem chega. Cada prato tem o cuidado e o amor com que se dedica à sua arte. "Quando cozinho, faço com o coração. O sabor vem da vontade de ver o outro bem alimentado, mas também de transmitir todo o amor que tenho dentro de mim. Cada tempero é um gesto de carinho", afirma.

Dentre suas especialidades, destacam-se: a **produção do óleo de coco macaúba (o birro), óleo de mamona e gergelim, preparo da pamonha, doces caseiros e sabão artesanal**. Cada produto é uma verdadeira expressão de suas habilidades e de seu carinho por sua gente. "Quando alguém chega aqui em casa, sei que é porque minha comida e meus produtos são bem feitos. Isso me deixa feliz, pois sei que estou ajudando de alguma forma", diz com um sorriso no rosto.



Preparos: Óleo de Mamona (foto 1), Beiju (foto 2 e 3), Seleção do Birro de Macaúba (foto 4), Moedor de milho (foto 5), Pamonha (foto 6)

Riacho Fundo é uma comunidade unida, composta por 86 famílias, muitas das quais estão conectadas por laços de parentesco. Cicinha destaca a solidariedade e a ajuda mútua como os pilares da vida local. "Aqui, todos se ajudam. Quando falta energia, o povo se junta na casa de Dona Maria, minha sogra, para conversar, rir e compartilhar histórias ao redor da mangueira. Isso fortalece nossa união", conta.



Encontro na "pracinha", no pé da mangueira.



Cicinha e tia Maria



Dona Maria contando os causos da família

Casada com Jada e mãe de Manoel e Airton, Cicinha divide o trabalho na roça com o marido e fortalece a renda familiar com a venda dos produtos caseiros, comercializados na porta de casa para as pessoas da própria comunidade. Ao longo dos anos, Cicinha se tornou uma verdadeira empreendedora rural, fortalecendo os laços comunitários e o comércio local.



Cicinha com as sacas de macaúba e a garrafa do óleo pronto na mão



Castanha do Birro (macaúba) em processo de secagem



Na época dos festejos juninos, a demanda pelos pratos típicos é grande! "O povo traz muita buchada para eu fazer! Faço também galinha caipira e bolinho de frango que o povo gosta. É muita gente que vem aqui! Fico feliz quando vejo o sorriso das pessoas ao comerem algo que fiz com tanto carinho. E não é só a comida que alimento, é o espírito e o afeto. Cada prato que preparo tem o amor que sinto pela minha comunidade. A comida é uma festa para todos nós!", revela Cicinha.

O que torna Cicinha uma verdadeira inspiração para a comunidade Riacho Fundo é a sua capacidade de transformar a terra, o trabalho manual e o amor em um meio de viver bem.

Foto à esquerda: Dona Maria Pereira da Silva, tia e sogra de Cicinha (ao lado).

Foto à direita: Dona Maria do Socorro Cardoso dos Anjos, mãe de Cicinha, conhecida como “Corrinha”!

O elo entre as três é tomado de cuidados, simplicidade e amor, na fartura da mesa posta!



E para adoçar a vida com o tempero bom da roça, aí vão duas RECEITAS especiais de Cicinha, para você!



Doce de Gergelim:

1. Faça um mel com a rapadura preta.
2. Coe o mel e adicione uma porção de gergelim torrado.
3. Misture bem e leve ao fogo, mexendo até atingir o ponto desejado.
4. Sirva em pequenas porções.

Essa receita é um exemplo de como Cicinha utiliza os produtos simples da roça para criar delícias que encantam e nutrem tanto o corpo quanto a alma.



Doce de Amendoim:

1. Faça o mel da rapadura preta.
2. Coe e adicione uma porção de amendoim triturado.
3. Misture com farinha de mandioca para dar o ponto.
4. Leve ao fogo e misture bem até alcançar o ponto desejado.

Este doce é um dos muitos que Cicinha prepara com tanto carinho e que trazem o sabor da tradição da roça para a mesa de todos.