

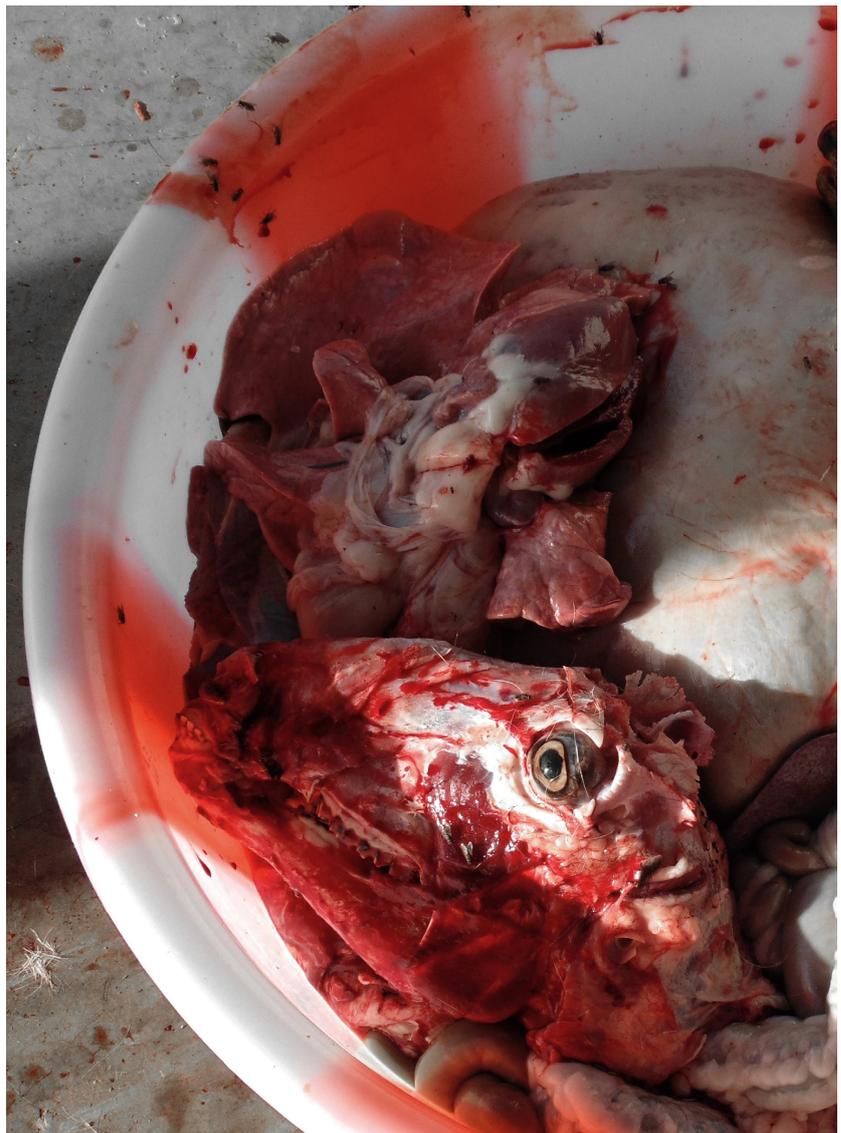
“Do bode tudo se aproveita”

Ariane Vasques

Mestranda em Antropologia Social

Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de São Carlos

E-mail: ariane.zambrini@gmail.com



As fotografias apresentadas nesta edição são parte do material etnográfico de minha pesquisa de campo, realizada entre os meses de fevereiro e maio de 2014 nos Pocinhos, ribeira que se encontra a aproximadamente 45 km da sede do município de Floresta, sertão de Pernambuco. É comum que em determinadas situações como, datas comemorativas, reencontro de familiares ou amigos que estavam distantes, reuniões políticas ou simplesmente quando o número de pessoas que farão suas refeições em uma casa aumenta em virtude de uma circunstância extraordinária, se mate um bode para servir no festim.

Imagens preservam instantes, feições, apresentam a composição entre paisagens, pessoas, animais e objetos. São capazes de provocar sensações, reavivar memórias e deflagrar histórias. A cena que será descrita aqui remete ao dia em que mataram um bode. Este pequeno relato, que acompanha o ensaio fotográfico, tem a intenção de localizar o leitor nos entremeios das imagens e sublinhar alguns aspectos concernentes às relações entre homens, caatinga e *criação*¹.

O móvel daquela situação que descrevo agora foi a construção de uma cisterna calçada nos terrenos da casa onde eu habitei durante os meses de minha pesquisa de campo. A casa, nos Pocinhos, era de Lourdes, Tânia e Daniel. Para a construção da cisterna, viriam dez trabalhadores durante dez dias. Quatro entre eles eram, embora amigos da família, contratados para o serviço e seriam pagos com um dinheiro disponibilizado pelo Governo Federal. Os outros seis, eram amigos e moradores da região que revesavam na construção de cisternas em todas as ribeiras próximas ao Pocinhos e que, com isso, também receberiam ajuda na construção da cisterna de suas casas. Era de nosso conhecimento que nesse período os trabalhos na cisterna seriam intensos e os domésticos, redobrados. O bode, então, serviria de *mistura* nos almoços que seriam oferecidos aos trabalhadores. Em cada um dos dias seria preparado um prato diferente com as diversas partes do bode: guizado de carne de bode, buchada de bode, cuscuz com bode, bode frito, bode assado.

Era o último dia do mês de março, uma segunda-feira, quando Nivaldo – um criador amigo da família – chegou na casa de Lourdes às seis horas da manhã para matar o bode. Tânia já havia escolhido, no dia anterior, o animal que seria abatido. Era o maior bode do chiqueiro, o que serviria mais carne. Nivaldo, que já tinha a corda e a faca a sua disposição, entrou no chiqueiro, laçou o bode escolhido e o levou para a frente da casa, no *terreiro*. Daniel entregou um pedaço de pau a Nivaldo que, com uma paulada só, bem no meio das *pontas* do bode (os chifres), o fez cair ao chão, arriado das quatro patas. Ainda desmaiado, o bode foi amarrado de cabeça para baixo em uma das vigas do alpendre da casa. Uma pedra também foi colocada próxima a Nivaldo, caso fosse preciso utilizá-la para afiar a faca. Tânia estava a postos com uma panela que recolheria o sangue do bode sangrado no pescoço, segundo passo a ser tomado depois de desacordado o bode.

Após todo o sangue vertido, o que leva apenas alguns minutos, foi o couro do bode que começou a ser retirado. Nesse momento, se quem esfolia o bode tem dificuldades para retirar o couro perfeitamente, sem rasgá-lo ou furá-lo com a faca ou, como se costuma dizer, “se o couro só sai na ponta da faca”, é sinal de que o dono ou dona do animal é muquirana, *avarenta*. A dona do bode morto naquele dia era Tânia, que permanecia e se retirava do alpendre com uma frequência que fez Nivaldo dizer: “é... a gente conhece a pessoa pelo bicho dela”. Os olhos marejados de Tânia ao ver seu bode morrer eram misturados com o riso das mangações de quem estava no

¹ *Criação* é como são chamados cabras e bodes, assim como os bovinos são chamados de *gado* e os equinos de *animais*.

alpendre (Daniel, Tânia, Nivaldo, Alexandre, que é primo de Tânia e Daniel, e eu). Era a esse comportamento, à demonstração de afeto de Tânia pelo animal a que se referia Nivaldo, assim que ele a conhecia.

Depois que o couro do corpo foi esfolado, “pronto, o bode está nu”. A pele do bode, então, foi deixada de lado por um momento e, na próxima oportunidade de ir para a *rua*, o couro seria vendido na feira de Floresta por cerca de oito reais. Depois do corpo, retiraram o couro da cara do bode, chamado de “bigode” e deram para os cachorros da casa comerem. Em seguida, as *pontas* foram retiradas, deixadas de lado junto ao couro e um pano foi passado na carne do bode para retirar o pelo que restou.

O bode, então, foi cortado verticalmente na parte da barriga para que o *fato* (os intestinos e os *buchos*) fosse retirado. Depois dele, o fígado com os *bofes* (pulmão), o coração e a garganta, o rim e, por último, corta-se a cabeça e o *espinhaço*. Toda a parte interna – *fato*, fígado, *bofes*, coração, garganta e rim – ingredientes da buchada, são colocados em uma bacia. As *bandas* de carnes, separadas em duas partes, são levadas à cozinha para serem retalhadas, salgadas e expostas ao sol para pingar a salmoura, processo que resseca a carne. A cabeça, o *mocotó* (patas) e o *espinhaço* são colocados em outra bacia. Com exceção da carne, que foi salgada ou congelada, as outras partes do bode foram lavadas, pré-cozidas e temperadas para a buchada.

Por fim, depois de “tratar o fato”, cozinhar o sangue, reservar a carne e colocar a buchada no fogo, o alpendre foi lavado e Lourdes comenta: “é, menina, do bode tudo se aproveita”.

Gostaria de agradecer especialmente a Lourdes, Socorro, Tânia, Letícia, Daniel, José Ilton e Alexandre, mas também a todos que me receberam tão carinhosamente em suas casas durante todo o tempo de minha pesquisa, que com paciência me contaram suas histórias e como cabras e bodes fazem parte delas.

Recebido em Julho 15, 2016

Aceito em Julho 25, 2016

Edição fotográfica: Ion Fernández de las Heras

















