

MACAÍBA

Diana Belém Guimarães Silva

<https://orcid.org/0000-0002-6311-9573>

Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Brasil.

Contato: diabgs@gmail.com

Primeira vez comendo essa fruta estranha. Me trouxeram ela de um sítio com a seguinte recomendação: “Quebre a casca para roer a fruta e depois quebre o caroço para pegar o coquinho.” Muita informação só para uma fruta!

Minha primeira tentativa consistiu em quebrar uma casca inquebrável, mal sabia eu que o confronto com a danada ainda estava por vir. Tentei esmagar com os dedos, morder, bater na mesa e já com a ela na mira do azulejo da cozinha me gritaram: “Pega uma faca para quebrar!”

Ah! É assim que se faz? Com uma simples faca?! Como as pessoas têm coragem de deixar um ser desprotegido perto de uma fruta tão desconhecida? Que perigo!

Com o auxílio da dica, decidi pegar a faca e tentar a sorte com esse mistério. Depois de muita análise para não sofrer nenhum acidente, consegui! Tirei a casca da danada!

Agora vem o segundo mistério, como comer, ou melhor roer? A faca é mais prática mesmo, então segui com ela e provei o primeiro gosto da macaíba. Um sabor seco, inusitado, disfarçado de vitória e desafio contínuo. Porém só a faca não resolveu. Me deparei viciada naquela falta de sumo entre a casca e o caroço. Roí como se minha liberdade dependesse daquilo, como se eu só pudesse alcançar o sucesso depois de tê-la comido toda. Seu fim veio mais rápido que a tentativa de abri-la.

E assim, tão rápido quanto adormecer quando se está com sono, voltei as minhas tentativas de abrir a fruta e provar mais uma nota de seu sabor. Seria o mesmo? Teria gosto de coco seco? Coco molhado? De quê?! Parti. Para mais uma missão.

Dessa vez me avisaram como fazer antes das tentativas, achei que seria mais rápido. As ilusões chegam de todas as formas na nossa vida... Peguei o martelo, coloquei a macaíba no chão de cimento, impossível não era quebrar a danada, mas imaginar reformar o chão por causa de uma única fruta. Delicadamente bati, virei, bati de novo, virei de novo, e fui repetindo esse vai e vem constatando que nenhuma rachadura era produzida. Decidi bater um pouco mais forte, bati, virei, bati de novo, virei de novo e nada... Era melhor terem me dado um cacho de pitomba...

A ponto de acertar a parede da casa, virar as costas e desistir apareceu a salvação dizendo: “Eu sei quebrar, quer ajuda?”, “Sim, quero!”, eu disse. Depois de entregar o utensílio e o danado do caroço, escutei o estrondo.

O martelo beijou o chão barulhentemente.

O caroço? Passou de duro e redondo para milhares de pedaços espalhados pelo chão.

O coquinho? Não sei a cor, o gosto, o formato. Sumiu, espatifou-se, virou migalhas de desejo. Um desejo misturado com desafios que nunca possuí e não concluí.

NOTAS DE AUTORIA

Diana Belém Guimarães Silva é licenciada em Letras Português e Espanhol pela Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Como citar esse texto de acordo com as normas da ABNT

BELÉM, Diana. Macaíba. **Sobre Tudo**, Florianópolis, v. 15, n. 1 p. 193-194, 2024.

Licença de uso

Os/as autores/as cedem à Revista Sobre Tudo os direitos exclusivos de primeira publicação, com o trabalho simultaneamente licenciado sob a Licença Creative Commons Attribution (CC BY) 4.0 International. Esta licença permite que terceiros remixem, adaptem e criem a partir do trabalho publicado, atribuindo o devido crédito de autoria e publicação inicial neste periódico. Os autores têm autorização para assumir contratos adicionais separadamente, para distribuição não exclusiva da versão do trabalho publicada neste periódico (ex.: publicar em repositório institucional, em site pessoal, publicar uma tradução, ou como capítulo de livro), com reconhecimento de autoria e publicação inicial neste periódico.

Publisher

Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Ciências da Educação. Colégio de Aplicação. Publicação na página da Revista Sobre Tudo. As ideias expressadas neste artigo são de responsabilidade de seus/suas autores/as, não representando, necessariamente, a opinião dos/as editores/as ou da universidade.

Histórico

Recebido em: informação fornecida pela Comissão Editorial

Aprovado em: informação fornecida pela Comissão Editorial

Publicado em: 11/07/2024

