

## Escolhendo panelas Capixabas

Algumas panelas de barro produzidas no Espírito Santo estão ficando grossas, com queima incompleta e perdendo a cor negra profunda, tão característica. Isto se deve a fatores que pretendemos apontar.

O barro com boa liga ou goma, está se tornando cada vez mais raro por aqui. A ocupação rápida dos arredores de Vitória restringiu a área de coleta desta matéria prima. A melhor tabatinga foi produzida há cerca de dez mil anos, são sedimentos ricos em sílica e matéria orgânica da última glaciação. Jazidas aparecem principalmente junto aos rios, lagoas e no litoral.

A queima das panelas em fogueiras a céu aberto muitas vezes é incompleta, são usados refugos da construção civil. Até há poucos anos a madeira era escolhida na restinga e cortadas aquelas que produziam chamas com grau elevado de calor, como o abano e a almesca. Cada madeira revela sua identidade no grau de calor que produz ao queimar, a densidade e composição química varia de acordo com as espécies vegetais. Quem já cozinhou feijão em fogão à lenha observou esse fato e sabe que não é qualquer madeira que dá conta do recado. A lenha usada até há poucos anos, abundante nas restingas, podia ser escolhida e levada. Hoje não, o que é muito bom do ponto de vista ecológico, mas ruim para se obter uma boa queima nas fogueiras tradicionais, onde o calor se dissipa. Persistindo a escassez da boa madeira, acredito que essa etapa do processo de fabricação das panelas, irá evoluir para fornos primitivos que concentrem o calor, tipo os manilhões usados no Vale do Jequitinhonha. Já vi um desses queimando panelas em Cruzeiro do Sul, Cariacica.

A tintura das panelas com a calda obtida da casca do mangue macho (*Rhizophora mangle*) árvore que lembra um polvo com tentáculos cravados na lama, é fundamental para sua conservação.

Algumas paneleiras substituíram essa etapa por uma defumação com ramos de aroeira, o que tingem mas não protege com igual eficiência. No século XVI, no Ribatejo, Portugal, estavam instalados os principais curtumes do ocidente. Quando D. João foi informado da existência de mangue (*Rizoforáceas*, *Verbenáceas* e *Terminaliáceas*) adstringente e riquíssimo em tanino (fenóis) na costa do Brasil, fez logo uma lei proibindo o seu corte. O texto integral dessa lei do séc.XVI, aparece na introdução de um dos livros do escritor João Ubaldo. A função do caldo obtido da casca do mangue macho triturada e posta de molho na água, tanto em relação ao couro quanto às nossas panelas, não é tingir esses materiais mas imunizá-los contra fungos. O couro por ser 100% matéria orgânica e a tabatinga por conter restos vegetais e animais, apreciados pelos fungos. Quando menino observava que as velas usadas nos barcos de todos os pescadores antigos da Prainha e nas demais colônias de pescadores capixabas, eram cor de tijolo ou terra queimada. Pensei tratar-se de uma convenção para identificação, só mais tarde soube que eram fervidas com a casca do mangue macho (pela forma como se reproduz) ou mangue vermelho (pela cor vermelha intensa que tem) e o objetivo era evitar fungos. Guardadas úmidas, sem essa proteção, as velas logo ficavam fracas e rasgavam com facilidade. O mesmo tratamento era dado às redes de pesca, antes do nylon aparecer por aqui nos anos 50.

A panela de barro tradicional é um símbolo da cultura capixaba, para alguns o maior. Ajuda a vender nosso peixe de primeira qualidade, lembrar das nossas praias e a encher nossos restaurantes especializados em frutos do mar. Seu processo de fabricação é patrimônio público, cabe ao governo preservá-lo, mantendo a qualidade das famosas panelas capixabas.

Escolhendo uma boa panela para uso, levamos em consideração:

A cor – negra intensa, revela boa imunização. Fungos desintegram o barro que esfarinha.

A espessura – quanto mais fina, melhor a qualidade da matéria prima utilizada.

O formato – panela certinha denuncia uso do torno, baixa densidade do barro e porosidade.

O brilho – mostra que o barro foi comprimido e a goma aflorou.

O som – suspenda a panela com umas das mãos e com os nós dos dedos da outra mão, bata no fundo, se o som for chocho, acusa: rachaduras, ôcos, ou queima incompleta da peça.

Kleber Galvêas

julho,2000

Rua: Antenor Pinto Carneiro, 66 - Centro - Barra do Jucu - Vila Velha - Espírito Santo - Brasil –  
Cep.:29125-120 Telfax: (27) 3244-7115.  
e-mail: atelie@galveas.com www.galveas.com