

As panquecas de Mama Panya

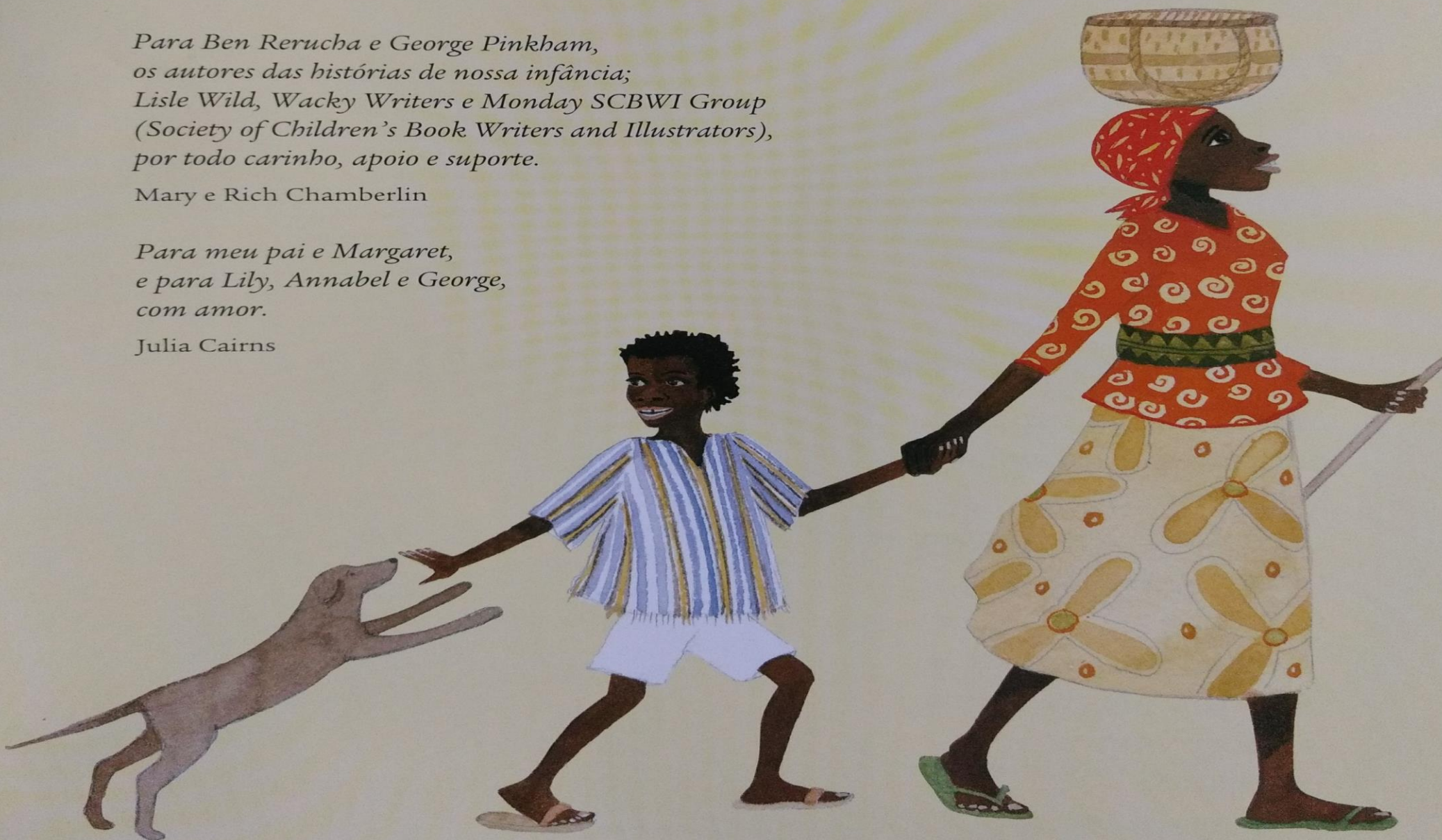


*Para Ben Rerucha e George Pinkham,
os autores das histórias de nossa infância;
Lisle Wild, Wacky Writers e Monday SCBWI Group
(Society of Children's Book Writers and Illustrators),
por todo carinho, apoio e suporte.*

Mary e Rich Chamberlin

*Para meu pai e Margaret,
e para Lily, Annabel e George,
com amor.*

Julia Cairns



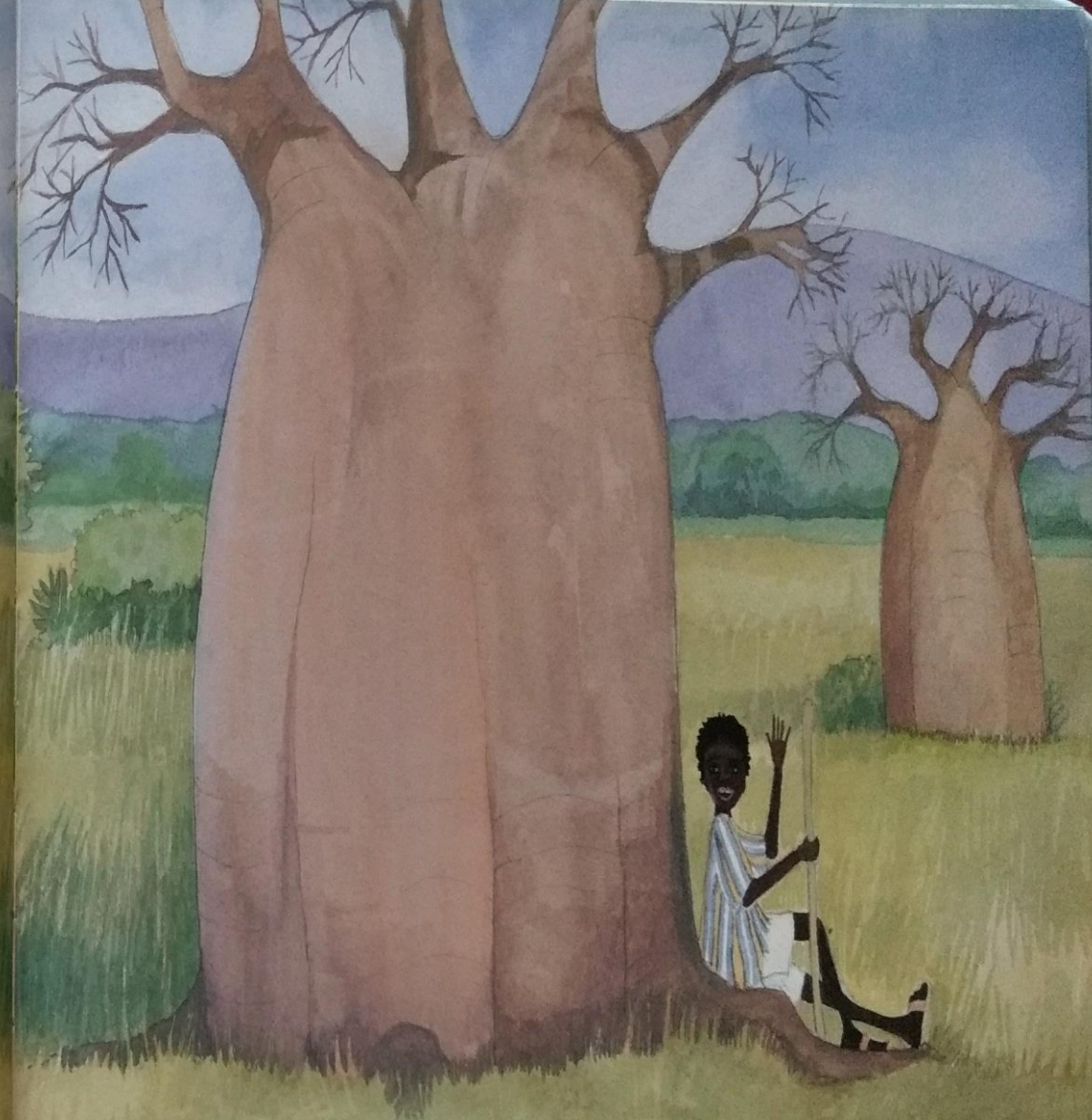
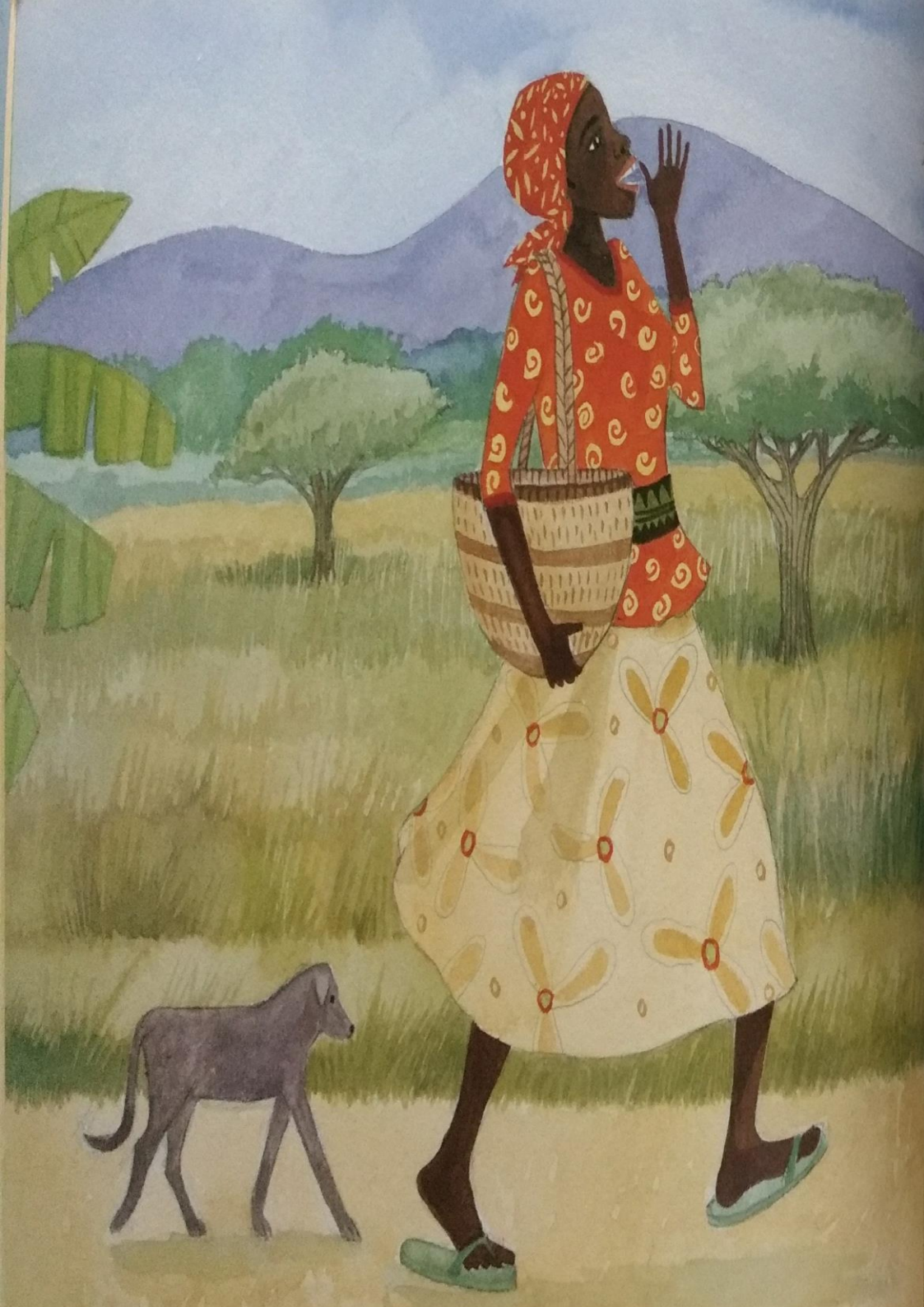
A colorful illustration of a village scene. In the foreground, a woman with dark skin, wearing a red headscarf with a yellow pattern, an orange long-sleeved shirt with a yellow spiral pattern, and a yellow skirt with a red and orange floral pattern, is dancing or stomping her feet. She has her eyes closed and a joyful expression. In the background, there are several traditional huts with thatched roofs. One hut has a blue door, and another has a red door. A black cat is walking near the blue door. A large green banana tree stands in the center. To the right, a young boy in a blue and white striped shirt and white shorts is standing in a doorway, looking out with his arms outstretched. A grey dog is sitting next to him. In the foreground, there is a large black pot on a small stand, and some sticks are lying on the ground. The overall style is a folk-art or naive painting style with bold colors and simple shapes.

Mama Panya cantava enquanto juntava a areia com os pés descalços para apagar o fogo do café da manhã.

— Adika, venha! —
chamou alegremente.
— Hoje vamos ao mercado.

— Surpresa! Eu já sabia, *Mama*. — Adika parou em frente à porta, vestido com sua melhor camiseta e seu *short* mais limpo. — Estou pronto.

Agora era *Mama Panya* quem tinha que correr.



Depois de guardar as panelas e calçar as sandálias, ela falou:
— Estou pronta também, Adika. Onde você está?
— Já estou aqui, *Mama*.
Ele estava sentado embaixo do baobá, com o cajado de *Mama* Panya nas mãos.

— Nossa, é mesmo! — Ela pegou o cajado e tomou a frente na estrada.

— O que você vai comprar no mercado, *Mama*?

— Hum, um pouco e um pouquinho mais.

— Você vai fazer panquecas hoje, *Mama*?

— Você é muito esperto. Não dá para surpreender você, hein?

— Oba! Quantas panquecas você vai fazer?

Mama segurou entre os dedos duas moedas que estavam guardadas no pano preso em sua cintura.

— Um pouco e um pouquinho mais.





No caminho, eles viram Mzee Odolo sentado à beira do rio.
— *Habari za asubuhi?* — *Mama* perguntou baixinho, para não espantar os peixes.
Adika não se conteve:
— Vamos fazer panquecas hoje à noite, você vem?

Mzee Odolo acenou, respondendo:
— *Asante sana*, eu vou!
Mama apressou o passo.
— Tínhamos que convidar *Mzee* — disse Adika —, ele é nosso amigo mais velho.



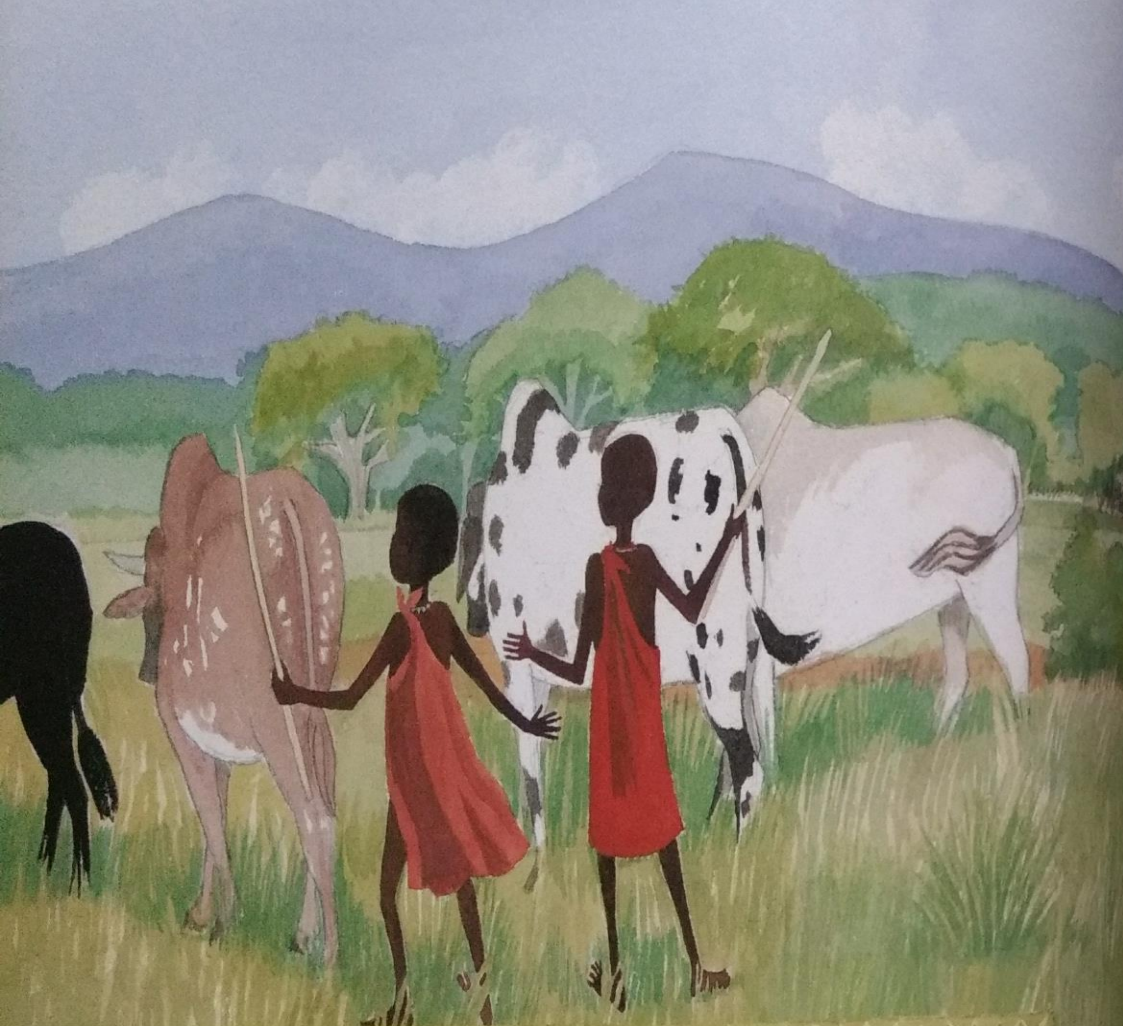
Mama Panya franziu a testa,
pensando nas moedas que tinha.

— Oh! Quantas pessoas serão?

— Vamos ver. Sawandi, Naiman,
você e eu — contou Adika. — E
Mzee Odolo. Somos apenas cinco.

— Aiii! Quantas panquecas você
acha que vou fazer hoje, filho?

— Já sei, *Mama*. Você vai ter que
fazer um pouco e um pouquinho
mais. É suficiente.



— Vamos, você está um pouco atrasado — *Mama* retrucou.
— Olha ali, *Mama*, Sawandi e Naiman!
Os amigos de Adika tocavam o gado com as varas de bambu.
— Vou na frente.
— Espere, Adika! — *Mama* pediu.
Mama ainda não tinha andado muito quando ele voltou.
— Eles ficaram felizes com o convite — Adika falou, ofegante.



No mercado, havia compradores e vendedores negociando especiarias, frutas, legumes e verduras.

Adika viu Gamila, sua amiga de escola, na banca das bananas.

— *Mama*, panqueca é o prato favorito dela!

— Calma... Você não... — mas, antes que ela terminasse de falar, Adika correu para cumprimentar a garota.

Mama tentou alcançá-lo, chegando justamente a tempo de ouvir:

— Você vem, não vem?

— Claro — Gamila respondeu.

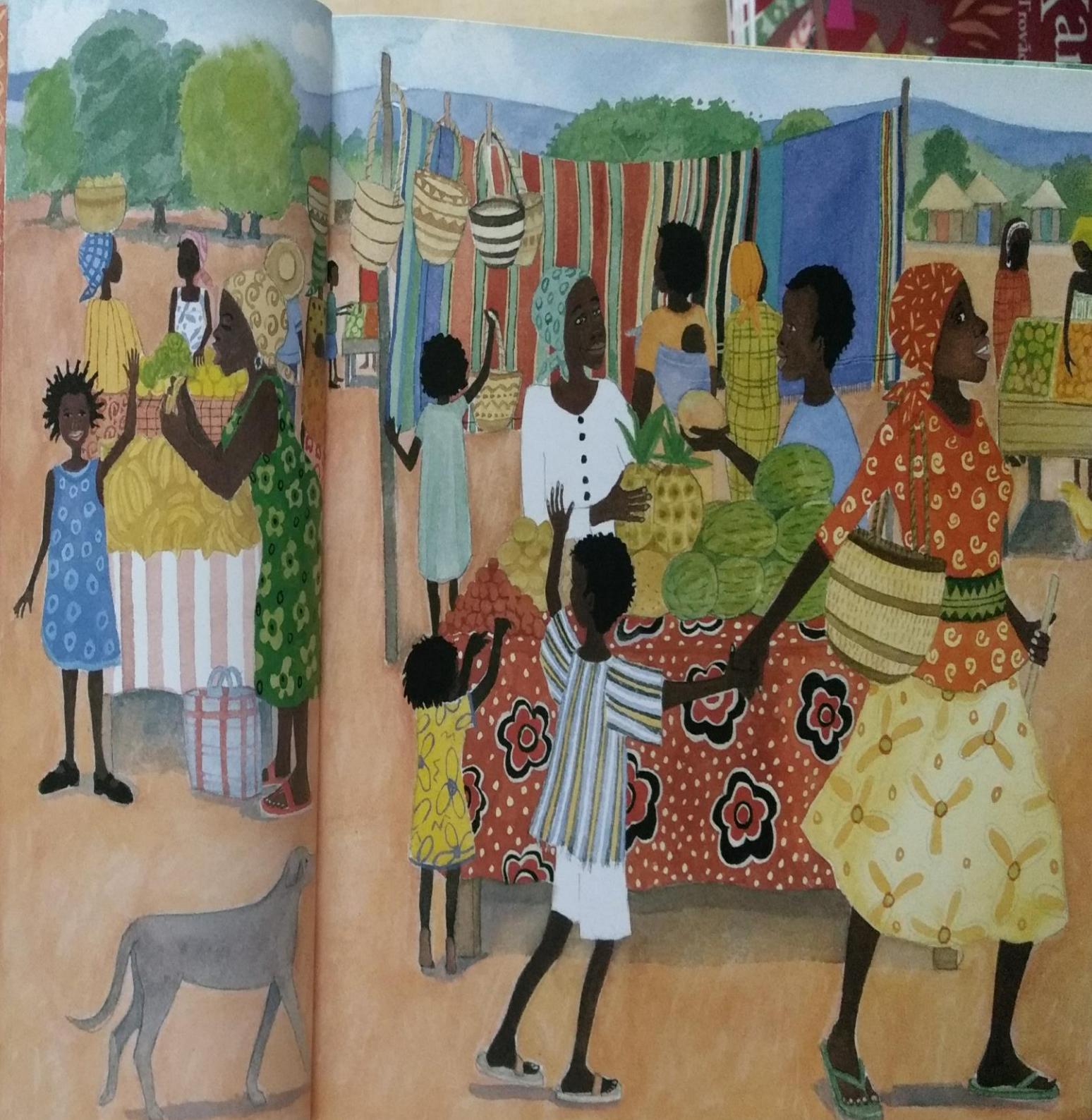
Mama olhou para Adika e rapidamente segurou sua mão, tirando-o dali.

— *Mama*, a gente vai conseguir fazer a farinha render.

— *Ai-yi!* Quanto você acha que a farinha vai render, filho?

Adika movimentou suas mãos no ar.

— Ah! Um pouco e um pouquinho mais, *Mama*.





Na banca da farinha, *Mama* disse:

— Adika, fique aqui.

Depois de cumprimentar *Bibi* e *Bwana Zawenna*, *Mama* perguntou:

— Quanto eu posso levar com isso?

Ela ofereceu a maior das duas moedas para *Bibi Zawenna*, que despejou uma concha de farinha sobre um pedaço de papel marrom.

Adika levantou.

— *Mama* vai fazer panquecas hoje. Você pode vir?

— Oh! Que maravilha! Acho que podemos dar um pouquinho mais por esta moeda.

Bwana Zawenna colocou uma segunda medida de farinha sobre o papel e então fechou o embrulho com um cordão.

— Bem, nos vemos mais tarde.

Mama enfiou o pacote em sua bolsa.



— *Ai-yi-li!* Você e eu teremos sorte se conseguirmos dividir uma panqueca!

— Mas, *Mama*, nós teremos um pouco e um pouquinho mais.

— Venha, *Adika*, fique comigo. Acho que ainda temos o suficiente para uma pequena pimenta...

— Deixa comigo, *Mama*. Eu vou conseguir uma bem boa!

— Não, *Adika!* — ela gritou, mas ele correu na frente em direção à banca das especiarias de *Rafiki Kaya*.

Mama chegou lá a tempo de ouvir:

— *Mama* vai fazer panquecas hoje à noite. Você pode vir?

— Eu adoraria! — *Kaya* exclamou. Ela pegou a moeda das mãos de *Mama* e trocou-a por uma pimenta bem graúda. — Deve ser suficiente. Obrigada por me convidar.

Mama apenas suspirou.



No caminho de volta para casa, *Mama* perguntou.
— Quantas pessoas convidamos para hoje à noite?



Saltitando bem na frente, Adika cantarolou sua resposta:
— Todos os nossos amigos, *Mama*.



Mama empilhou pequenos galhos e gravetos para fazer a fogueira. Adika correu para pegar um balde de água.

Mama amassou a pimenta dentro de um pote, enquanto Adika colocava a água. Ela adicionou toda a farinha, percebendo que não sobraria nada para guardar. Depois, despejou a massa na panela untada de óleo, que já estava no fogo.





Sawandi e Naiman foram os primeiros a chegar.

— *Hodi* — Adika falou —, *Karibu!* — para dar as boas-vindas.

Eles traziam duas cabaças cheias de leite e um pequeno balde com manteiga.

— *Mama*, nossas vacas deram um pouco mais de leite hoje.

Mzee Odolo apareceu logo em seguida.

— O velho rio nos deu três peixes hoje.

Gamila chegou equilibrando um cacho de bananas na cabeça.

— Bananas ficam ótimas com panquecas.



Bibi e Bwana Zawenna trouxeram um pacote cheio de farinha e o entregaram para Adika.

— Guarde para mais tarde.

Quando *Rafiki* Kaya chegou, trazia sal e cardamomo, além de sua *mbira*.



E o banquete começou assim que todos se sentaram debaixo do baobá para comer as panquecas de *Mama Panya*. Mais tarde, Kaya tocou a *mbira* e *Mzee Odolo* cantou, um pouquinho desafinado.

Com um brilho nos olhos e sorrindo, Adika cochichou:
— Aposto que logo você vai fazer panquecas de novo, *Mama*.
Ela sorriu:
— Sim, Adika, como sempre, você adivinhou.

O dia a dia de uma aldeia no Quênia

População

Vários povos africanos vivem na República do Quênia. Há também minorias de origem asiática e europeia. Grande parte dos quenianos, como Adika, mora em áreas rurais.

Aldeia

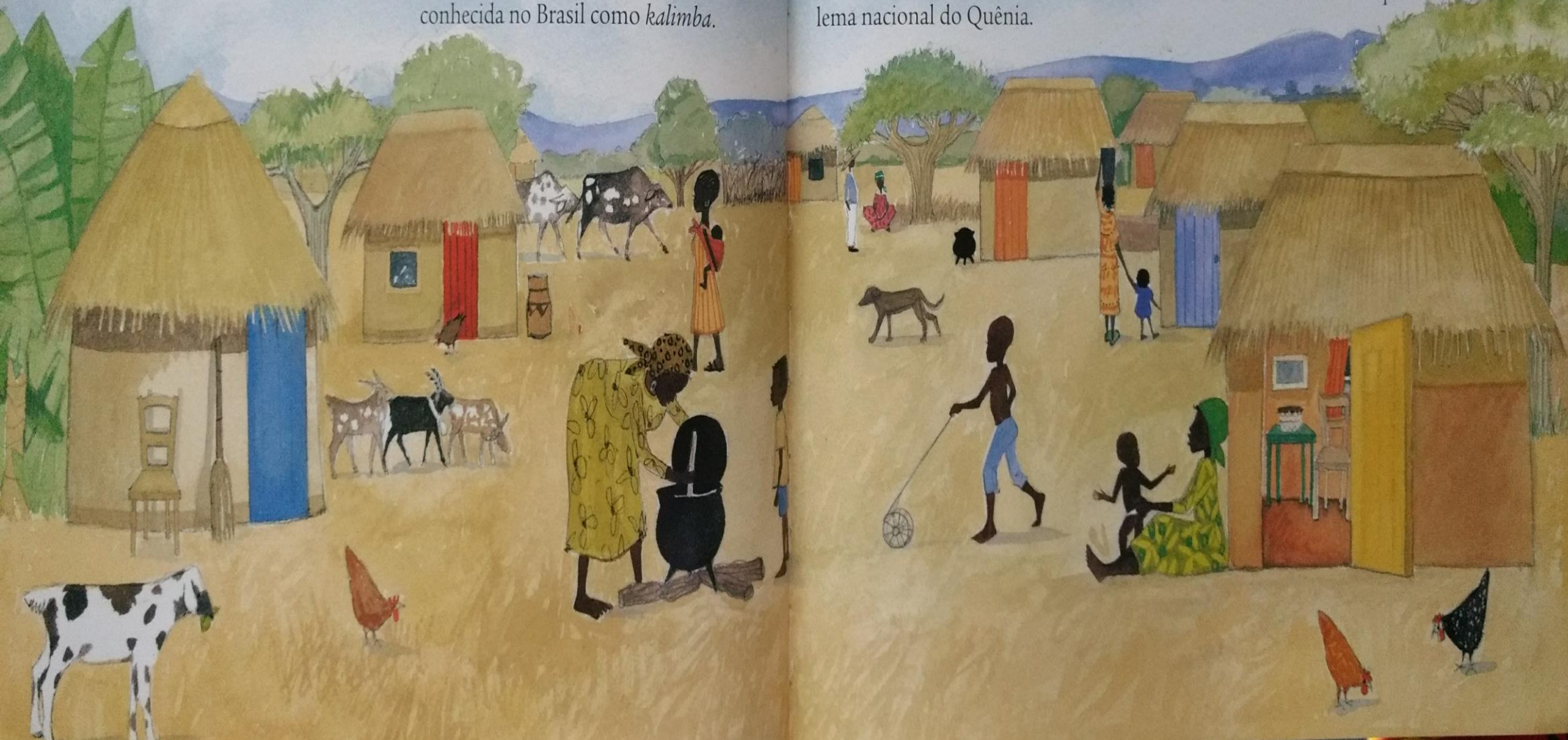
A maioria das pessoas cultiva a terra e cuida de vacas, cabras e galinhas. Outras trabalham em plantações de chá ou de café. Quando as tarefas do dia terminam, os moradores contam histórias sob o céu estrelado e ouvem a música da *mbira*, mais conhecida no Brasil como *kalimba*.

Escola

Crianças como Adika vão à escola e, em geral, o caminho até a sala de aula é longo. Poucas famílias têm carro e não há muitas estradas asfaltadas. Nas regiões onde não existem escolas públicas, os próprios moradores organizam as aulas, chamadas de *Harambee*, que significa “ação conjunta”. *Harambee* é também o lema nacional do Quênia.

Depois da escola

Quando não estão na escola, as crianças maiores ajudam nas tarefas coletando gravetos para as fogueiras e tomando conta dos irmãos menores. Elas também têm tempo para brincar – o *bao*, um jogo de estratégia africano, e o futebol são as diversões mais comuns. Brincar de correr também é bastante frequente.



A caminho do mercado

No caminho para o mercado, Adika e *Mama Panya* passam por muitos animais, insetos, répteis e plantas. Conheça alguns deles.

Agama (*mjusi*)

Os lagartos machos dessa espécie têm a cabeça vermelha e o corpo azul. Eles adoram levantar e abaixar, fazendo flexões.



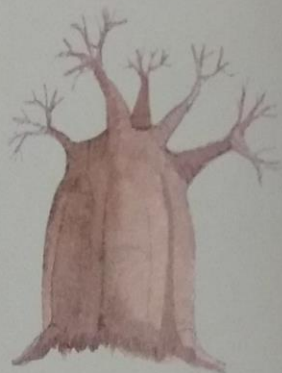
Acácia (*muwati*)

Também é conhecida como árvore de espinhos. Hastes pontudas cercam as folhas, que são o alimento das girafas.



Baobá (*mbuyu*)

Enorme, normalmente chamada de árvore da vida, porque guarda muita água. Seus galhos parecem raízes expostas, dando a impressão de que a árvore está de ponta-cabeça.



Borboleta (*kipepeo*)

Há muitas espécies de borboletas no Quênia. As borboletas gigantes são as maiores do mundo, suas asas podem medir mais de vinte centímetros.



Cabra (*mbuzi*)

As pequenas cabras da África Oriental existem na maior parte do Quênia. Elas sobrevivem em terras quase sem vegetação e, mesmo assim, produzem muito leite.

Gado Massai (*Mmasai Ng'ombe*)

Muitos povos do Quênia medem suas riquezas pela quantidade de gado que possuem. O Massai é um gado tipicamente leiteiro.



Mangusto (*nguchiro*)

Esses animais, que lembram a doninha, vivem em grandes bandos e se alimentam de roedores, aves e até cobras. Apesar de serem primos das hienas, são amigáveis e às vezes criados como bichos de estimação.



Palmeira (*mivumo*)

Há muitas espécies de palmeiras no Quênia. Os frutos, assim como as folhas e cascas, são usados em várias situações, como na alimentação e fabricação de telhados e corda.



Tilápia (*ngege*)

A tilápia vive nas condições mais adversas, como nas águas quentes e extremamente alcalinas do lago Nakuru.

Falando *kiswahili*



Os quenianos falam muitas línguas, mas as duas principais são o *kiswahili* e o inglês. O termo *swahili* refere-se ao povo também conhecido como *waswahili*, que vive ao longo da costa leste da África, da Somália a Moçambique. A palavra *swahili* literalmente quer dizer “povo do litoral” e *kiswahili* significa “falando a língua do povo do litoral”. O *kiswahili* é

uma mistura do bantu, uma língua africana nativa, e do árabe. Numa aldeia como a de Adika, é possível que se falem três idiomas: o local, o *kiswahili* e o inglês. Quando as pessoas se encontram, elas se cumprimentam. É rude deixar de saudar alguém da forma apropriada. Como turista, talvez você ouça simplesmente *jambo*, que significa “olá”.

Cumprimentos e tratamentos em *kiswahili*



Asante sana – Muito obrigado(a).



Bibi – Senhora.



Bwana – Senhor.



Habari za asubuhi? – Tudo bem? Alguma novidade hoje?



Hodi – Cumprimento habitual ao encontrar um vizinho.



Karibu – Bem-vindo(a).



Mama – Título de honra para uma mulher.



Mzee – Título de honra para um homem.



Rafiki – Amigo(a).



O Quênia

A República do Quênia cabe dentro do Estado de Minas Gerais e ainda sobra um pouquinho de espaço.

Para atravessar o país, do lago Vitória até o oceano Índico, seriam necessários cerca de um milhão de passos.

O vale da Grande Fenda, um dos mais espetaculares cenários geológicos da Terra, atravessa o Quênia. É uma falha geológica que um dia vai rasgar a África Oriental e formar uma ilha.

O monte Quênia é o segundo mais alto da África. Apesar de ficar na linha do equador, está sempre coberto de neve.

O lago Vitória, na fronteira oeste do Quênia, é o terceiro maior lago do mundo. É aqui que nasce o rio Nilo Branco. O maior lago do Quênia é o Turkana, no norte.

A capital do Quênia é Nairóbi. Os pastores Massai que viveram nessas terras chamaram-na *enkare nyarobe*, que significa “terra da água fria”.

O principal porto, de Mombassa, foi estabelecido pelos mercadores árabes mais de mil anos atrás. É um importante elo entre os quenianos e o resto do mundo.

Os parques naturais no Quênia têm áreas protegidas onde vivem inúmeras espécies ameaçadas de extinção. O Parque Nacional Tsavo é a maior reserva florestal, e a Reserva Nacional Massai Mara é uma das mais populares entre os turistas.

Sudão

Etiópia

Quênia

Uganda

Vale da

Grande Fenda

*Parque Nacional
Tsavo*

Somália

Monte Quênia

*Lago
Nakuru*

*Reserva
Massai
Mara*

Nairóbi

Rio Athi

*Parque
Nacional
Samburu*

Rio Tana

Tanzânia

Mombassa

Oceano Índico

*Lago
Vitória*

Lago Turkana



A panqueca de *Mama Panya*

As panquecas são saboreadas em muitos lugares do mundo. Elas são chamadas assim: no Quênia, *vikaimati*; na Escócia, *bannocks*; na Índia, *chapati*; na França, *crepes*; na China, *bao bing*; na Rússia, *blinis*; na Indonésia, *dadar gutung*; no Egito, *qata'if*; no Chile, *arepas*; no México, *tortillas*; no Brasil, panquecas.

Muitos quenianos gostam de colocar recheio nas panquecas. Quer experimentar a receita de *Mama Panya*? Você pode fazer em casa:



Ingredientes (para seis panquecas)

1 $\frac{1}{4}$ de xícara de farinha de trigo

2 xícaras de água fria

$\frac{1}{2}$ de xícara de óleo vegetal

$\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

$\frac{1}{2}$ colher de chá de cardamomo (ou canela)

$\frac{1}{2}$ colher de chá de pimenta do tipo *chili*, amassada



Como fazer

Misture numa vasilha todos os ingredientes com um garfo.

Preaqueça uma panela antiaderente em fogo médio ou baixo.

Despeje $\frac{1}{4}$ de uma concha da massa no centro da panela e movimente-a para espalhá-la, de modo que adquira um formato arredondado.

Deixe cozinhar até que apareçam pequeninas bolhas, e então vire a massa.

Quando o segundo lado começar a borbulhar por causa do calor, a panqueca está pronta.

Sugestões para servir

Você pode usar recheios à base de geleia ou de frutas em calda, se quiser algo doce, ou de ricota misturada com alguma verdura ou legume, ou ainda de carne moída, se preferir algo mais temperado. Na verdade, qualquer recheio dá certo. É só enrolar e comer.



Você sabia que no Quênia também se comem panquecas, ou *vikaimati*, que é o nome delas na língua local? Pois é o que *Mama Panya* resolve fazer de jantar, para alegria de seu filho, Adika! Juntos, eles vão ao mercado comprar os ingredientes que faltam para a receita. No caminho, um pouco da vida cotidiana, dos animais e da cultura de um vilarejo da costa leste da África.



Um passeio pelos cinco continentes para conhecer outros povos e um mundo de histórias.

