

UMA CASA NA FLORESTA

Laura Ingalls Wilder

Tradução
Lígia Azevedo



Principis

Publicado em acordo com a Harper Collins Children's Books,
uma divisão da Harper Collins Publishers.

© 2022 desta edição:

Ciranda Cultural Editora e Distribuidora Ltda.

Esta é uma publicação Principis, selo exclusivo da Ciranda Cultural

Título original

Little House in the Big Woods

Produção editorial

Ciranda Cultural

Texto

Laura Ingalls Wilder

Diagramação

Linea Editora

Editora

Michele de Souza Barbosa

Ilustração de capa

Fendy Silva

Tradução

Lígia Azevedo

Imagens

graphixmania/Shutterstock.com

Revisão

Fernanda R. Braga Simon

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

W673u Wilder, Laura Ingalls.

Uma casa na floresta / Laura Ingalls Wilder; traduzido por: Lígia Azevedo. -
Jandira, SP : Principis, 2022.

128 p. ; 15,50cm x 22,60cm. (Os pioneiros americanos; v. 1).

Título original: Little house in the Big Woods

ISBN: 978-65-5552-687-5

1. Literatura infantil. 2. Família. 3. Convivência. 4. Histórias. 5. Floresta. I.
Azevedo, Lígia. II. Título.

2022-0282

CDD 028.5

CDU 82-93

Elaborado por Lucio Feitosa - CRB-8/8803

Índice para catálogo sistemático:

1. Literatura infantil 028.5
2. Literatura infantil 82-93

1ª edição em 2022

www.cirandacultural.com.br

Todos os direitos reservados.

Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, arquivada em sistema de busca ou transmitida por qualquer meio, seja ele eletrônico, fotocópia, gravação ou outros, sem prévia autorização do detentor dos direitos, e não pode circular encadernada ou encapada de maneira distinta daquela em que foi publicada, ou sem que as mesmas condições sejam impostas aos compradores subsequentes.

Sumário

Nota da tradução	5
Uma casa na floresta	7
Dias de inverno e noites de inverno.....	18
A espingarda.....	28
Natal	35
Domingos	47
Dois ursos enormes.....	56
Neve de açúcar	65
O baile no vovô	71
A cidade	83
Verão	94
Colheita.....	105
A máquina maravilhosa.....	112
O veado na floresta.....	121
Sobre a autora	126



Nota da tradução

Laura Ingalls Wilder publicou seu primeiro livro, *Uma casa na floresta*, em 1932. Nele, narra suas memórias da época em que viveu com a família na Grande Floresta de Wisconsin, Estados Unidos, no começo dos anos 1870.

Tendo-se passado 150 anos desde então, é normal que os jovens leitores de hoje estranhem alguns pontos na narrativa. Por exemplo, que as crianças estivessem sujeitas a levar surras por “mau comportamento”. Ou que as famílias matassem, tirassem o couro e destrinchassem animais para consumo próprio.

Dois trechos do livro, no entanto, devem ser comentados separadamente. Neles, um personagem, Pa, refere-se de maneira racista a pessoas não brancas. Primeiro, ele conta que sonhou que “perseguiu” e “lutava contra” indígenas, que são chamados por Pa de “selvagens”. Depois, canta uma música sobre “tio Ned”, um “velho preto” que “foi para onde bons pretos vão”.

Uma casa na floresta se passa no período de expansão da população branca do Leste para o Oeste dos Estados Unidos. Essa expansão teve efeitos terríveis sobre a população nativa, que acabou drasticamente reduzida, além de despojada de suas terras e de seus direitos. No que se refere à população negra, a escravidão foi oficialmente abolida por uma emenda à constituição em 1865, apenas dois anos antes que Laura Ingalls Wilder nascesse. E essa abolição de maneira nenhuma representou igualdade de liberdade, direitos ou oportunidades em relação aos brancos, ou acabou com o preconceito existente.

Nunca é demais lembrar que, até hoje, indígenas e negros continuam lutando por essa igualdade de status com a população branca, não só nos Estados Unidos, como também no Brasil.



Uma casa na floresta

Era uma vez, sessenta anos atrás, uma menina que morava na Grande Floresta de Wisconsin, em uma casinha cinza feita de toras.

As árvores grandes e sombrias da Grande Floresta cercavam toda a casa. Depois delas, havia mais árvores, e depois delas, mais árvores ainda. Se alguém caminhasse para o norte por um dia, uma semana ou até mesmo um mês, só encontraria árvores. Nada de casas. Nada de estradas. Nada de gente. Só árvores e os animais selvagens que moravam entre elas.

Havia lobos na Grande Floresta, e ursos, e gatos-do-mato enormes. Perto dos córregos viviam ratos-almiscarados, martas e lontras. Raposas faziam suas tocas nas colinas, e veados vagavam por toda parte.

A leste e a oeste da casinha de toras havia quilômetros e quilômetros de árvores, além de algumas poucas casinhas de toras, bem distanciadas, nos limites da Grande Floresta.

Até onde a vista da menininha alcançava, havia apenas a casinha em que morava com o pai e a mãe e as irmãs Mary e Carrie, que ainda era bebê. Diante da casa, passava uma trilha de carroças sinuosa, que fazia uma curva e se perdia na floresta, onde os animais selvagens viviam. A menininha não sabia aonde ia dar ou o que havia ao fim dela.

O nome da menininha era Laura, e ela chamava o pai de Pa e a mãe de Ma. Naquela época, naquele lugar, os filhos não diziam “papai” e “mamãe”, ou “mãe” e “pai”, como dizem agora.

À noite, deitada na cama baixa, mas acordada, Laura ficava de ouvidos atentos, mas não conseguia escutar nada além do som das árvores sussurrando. Às vezes, no meio da noite, um lobo uivava. Depois uivava de novo, mais perto.

Era um som assustador. Laura sabia que lobos comiam meninas. Mas estava sob a proteção das paredes sólidas de madeira. A arma de Pa ficava pendurada acima da porta, e o bom e velho Jack, um buldogue malhado, mantinha-se de guarda ali. Pa sempre dizia:

– Durma, Laura. Jack não vai deixar os lobos entrar.

Ao lado de Mary, ela se aconchegava sob as cobertas e pegava no sono.

Uma noite, Pa a pegou da cama e a carregou até a janela, para que ela visse os lobos. Havia dois deles, sentados diante da casa. Pareciam cachorros malcuidados. Com o nariz apontado para a lua grande e brilhante no céu, uivaram.

Jack ia de um lado para o outro, rosnando à porta. Os pelos de suas costas estavam eriçados, e ele escancarava os dentes afiados e ameaçadores para os lobos. Podiam uivar, mas não podiam entrar.

A casinha era confortável. Na parte de cima, havia um sótão grande, onde era gostoso brincar quando a chuva tamborilava no telhado. Na parte de baixo, havia um quarto pequeno e uma sala

grande. O quarto tinha uma janela com uma veneziana de madeira. A sala tinha duas janelas com vidraças grandes e duas portas, uma na frente e outra atrás.

Em toda a volta da construção, havia uma cerca, para manter ursos e veados a distância.

No quintal diante da casa, havia dois lindos carvalhos, bem grandes. Toda manhã, assim que acordava, Laura corria para olhar pela janela. Uma manhã, ela viu um veado morto pendurado em um galho de cada um dos carvalhos.

Pa tinha atirado nos animais no dia anterior. Laura estava dormindo quando ele chegou em casa e os pendurou nas árvores, para que os lobos não pudessem pegá-los.

Naquele dia, Pa, Ma, Laura e Mary jantaram carne de caça fresca. Estava tão gostoso que Laura bem que queria comer mais. Só que a maior parte da carne foi salgada, defumada e guardada para ser consumida no inverno.

Isso porque o inverno estava chegando. Os dias estavam mais curtos e, à noite, uma camada de gelo se formava do lado de fora das vidraças das janelas. Logo a neve viria. Então a casinha ficaria quase enterrada nela, e o lago e os riachos congelariam. No frio intenso, não era garantido que Pa encontrasse animais que pudesse caçar para a família comer.

Os ursos ficariam escondidos em suas tocas, onde dormiriam profundamente por todo o inverno. Os esquilos ficariam encolhidos em seus ninhos no oco das árvores, com seus rabos peludos enrolados em volta do corpo. Os veados e os coelhos ficariam mais retraídos e atentos. Mesmo que Pa conseguisse caçar um veado, o animal estaria magro e fraco, e não gordo e cheio de carne, como no outono.

Pa poderia passar o dia todo caçando sozinho no frio intenso, com a Grande Floresta coberta pela neve, e voltar para casa à noite sem nada que Ma, Mary e Laura pudessem comer.

Assim, o máximo de comida possível era estocado na casinha antes que o inverno chegasse.

Com cuidado, Pa tirou a pele dos veados, depois a salgou e estendeu, porque pretendia fazer um couro macio com ela. Então cortou a carne, colocando as peças sobre uma tábua e salgando.

Havia no quintal um pedaço comprido do tronco de uma árvore oca, cujo interior Pa tinha coberto de pregos até onde alcançava, de uma ponta e de outra. Depois ele pusera o tronco de pé, cobrira o topo e abriu um buraco na parte de baixo. Dobradiças de couro foram colocadas na peça cortada, que depois ele devolvera ao lugar, fazendo uma portinha.

Alguns dias depois que a carne fora salgada, Laura viu a Pa fazer um buraco na extremidade de cada peça e passar um barbante ali. Em seguida, ele foi pendurar as peças de carne nos pregos dentro do tronco oco.

Pela portinha, Pa pendurou as peças até onde alcançava. Depois, apoiou uma escada no tronco, subiu até o topo, entreabriu o telhado e se esticou para pendurar mais carne nos pregos superiores.

Pa voltou a fechar o telhado, desceu a escada e disse a Laura:

– Corra até o cepo e me traga algumas lascas de noqueira. As mais recentes e claras.

Laura correu até o cepo onde Pa cortava a lenha e encheu o avental com as lascas aromáticas.

Pa armou uma fogueira dentro da portinha do tronco oco, com pedacinhos de casca de árvore e musgo, depois acrescentou as lascas, com muito cuidado.

Em vez de queimar depressa, as lascas entraram em combustão lenta, enchendo o tronco oco com uma fumaça densa. Um pouco de fumaça começou a sair pelas frestas no entorno da portinha e pelo telhado depois que Pa a fechou, mas a maior parte ficou fechada lá dentro, com a carne.

– Não há nada melhor que defumar com lascas de noqueira – ele disse. – Assim a carne vai suportar bem qualquer clima.

Em seguida, Pa pegou a arma, apoiou o machado no ombro e foi para a clareira, para cortar algumas árvores.

Por dias, Laura e Ma ficaram atentas ao fogo. Quando parava de sair fumaça pelas frestas, a menina recolhia mais lascas de noqueira e levava para a mãe, que as acrescentava à fogueira sob a carne. O tempo todo, o cheiro de fumaça era perceptível no quintal. Quando a portinha era aberta, saía um aroma denso de carne defumada.

Finalmente, Pa decidiu que a carne já estava bem defumada. Eles deixaram que o fogo apagassem, e Pa tirou todas as tiras e peças de carne da árvore oca. Ma embrulhou cada uma com cuidado em papel e pendurou no sótão, onde ficaram secas e a salvo.

Uma manhã, Pa saiu antes de o sol nascer, com os cavalos e a carroça. Só voltou à noite, carregado de peixes. A caixa grande que ficava na parte de trás do veículo estava cheia, e alguns peixes eram do tamanho de Laura. Pa tinha ido ao lago Pepin e pescado com uma rede.

Ma cortou o peixe branco em postas para Laura e Mary, sem deixar nenhum osso ou espinha. Elas se refestelaram com a carne fresca e de qualidade, que se desfazia em lascas. Tudo o que não comeram fresco foi salgado e armazenado em barris para o inverno.

Pa tinha um porco, que corria solto pela Grande Floresta e sobrevivia à base de bolotas, nozes e raízes. Ele o pegou e o fechou em

um cercado feito de toras, para engordar. Pretendia destrinchá-lo assim que estivesse frio o bastante para congelar a carne.

Uma vez, Laura despertou no meio da noite, com os guinchos do porco. Pa pulou da cama, pegou a arma da parede e correu lá para fora. Então ela ouviu um tiro, seguido de outro.

Quando voltou, Pa contou o que tinha acontecido. Tinha visto um urso preto bem grande perto do porco. O urso tentava pegá-lo dentro do cercado, fazendo o porco correr e guinchar. Pa vira isso à luz das estrelas e atirara na hora. Mas, com a iluminação fraca, havia errado. O urso fugira para a floresta, intacto.

Laura achou uma pena que Pa tivesse errado. Ela gostava muito de carne de urso. Pa também estava chateado, mas disse:

– Pelo menos garantimos o *bacon*.

Durante todo o verão, a horta atrás da casinha crescera. Ficava tão perto da construção que os veados não ousavam pular a cerca e comer os vegetais durante o dia, e à noite Jack os mantinha a distância. Às vezes, pela manhã, a família via pegadas de cascos entre as cenouras e os repolhos. Mas também via as pegadas de Jack, que garantia que os veados fugissem rapidinho.

As batatas, cenouras e beterrabas e os nabos e repolhos foram colhidos e armazenados no porão, para as noites congelantes que viriam.

As cebolas foram trançadas em longas cordas, ponta a ponta, depois penduradas no sótão, ao lado das coras de pimentas vermelhas, amarradas por um fio. As abóboras, laranja, amarelas e verdes, foram empilhadas nos cantos do sótão.

Os barris de peixe salgado ficavam na despensa, assim como os queijos amarelos, dispostos em prateleiras.

Um dia, tio Henry chegou a cavalo pela Grande Floresta. Tinha vindo ajudar Pa com o abate. A faca de Ma já estava afiada, e tio Henry havia trazido a de tia Polly.

Pa e tio Henry fizeram uma fogueira perto do chiqueiro e colocaram uma chaleira grande nela. Quando a água começou a ferver, foram matar o porco. Laura correu para a cama e tapou os ouvidos com os dedos, de modo a não ouvir o animal guinchar.

– Não vamos machucar, Laura – Pa tinha dito. – Vamos ser rápidos.

Mas Laura não queria saber.

Ela tirou um dedo de um ouvido por um momento, para escutar. O porco tinha parado de guinchar. Depois daquilo, o processo era bastante divertido.

O dia do abate era sempre corrido. Havia muito a ver e fazer. Tio Henry e Pa ficavam alegres, e a família comia costelinhas no jantar. Pa prometera a Laura e Mary a bexiga e o rabo do porco.

Assim que o animal foi abatido, Pa e tio Henry o afundaram e içaram na água fervente algumas vezes, até que estivesse bem esquentado. Depois, colocaram-no sobre uma tábua e usaram as facas para esfolá-lo, tirando o couro. Em seguida, penduraram-no em uma árvore, estriparam-no e o deixaram ali, para esfriar.

Depois de esfriar, eles baixaram o animal e o destrincharam. Separaram o lombo, a paleta, o pernil, a barriga e as costelas. Também o coração, o fígado e a língua, e a cabeça, para fazer patê, e pedaços menores para transformar em linguiça.

Cada pedaço de carne era disposto sobre uma tábua no galpão dos fundos e polvilhado com sal. O lombo e a paleta foram colocados na salmoura, para depois ser defumados no tronco oco, como a carne de veado.

– Nada é mais gostoso que presunto curado com lascas de noqueira – Pa disse.

Ele estava enchendo a bexiga. Ao terminar, amarrou a ponta com um barbante e entregou a Mary e Laura, para que brincassem com ela. As duas podiam jogá-la no ar, empurrar de uma para a outra, usando as mãos. Caso caísse no chão, podiam chutá-la. Mais divertido que a bexiga era o rabo do porco.

Pa tirou a pele com todo o cuidado e prendeu a extremidade mais grossa a um espeto de madeira. Ma abriu o forno e reuniu as brasas. Laura e Mary se revezaram segurando o rabo do porco sobre elas.

Ele chiava enquanto fritava. De vez em quando gotas de gordura pingavam e atçavam as brasas. Ma polvilhou com sal. As mãos e o rosto das meninas ficavam bem quentes, e Laura chegou a queimar o dedo, mas estava tão animada que nem se importou. Assar o rabo do porco era tão divertido que ficava difícil as duas serem justas na hora de se revezar.

Finalmente, ficou pronto. Dourado por inteiro, e com um aroma delicioso! Elas o levaram para esfriar no quintal, mas provaram quando ainda estava quente e queimaram a língua.

As meninas comeram toda a carne, depois jogaram o osso para Jack. Era o fim do rabo de porco. Não haveria outro até o ano seguinte.

Tio Henry foi para casa depois de comer, e Pa foi para a Grande Floresta, para fazer suas coisas. No entanto, para Laura, Mary e Ma, o trabalho tinha apenas começado. Ma tinha muito a fazer, e Laura e Mary a ajudaram.

O dia todo, e o dia seguinte, Ma derreteu a banha em panelões de ferro no fogão. Laura e Mary traziam lenha e ficavam de olho no fogo. Tinha de ficar quente, só que não quente demais, ou a banha

queimaria. Os panelões chegavam a ferver, mas não podiam soltar fumaça. De tempos em tempos, Ma tirava pedacinhos de pele torrada do topo. Então os colocava em um pano e espremia toda a gordura que continham. Depois usava o torresmo para dar mais sabor ao pão de milho.

O torresmo era uma delícia, mas Laura e Mary só podiam provar. Eram gordurosos demais para crianças, Ma dizia.

Ma limpou o interior da cabeça do porco com cuidado, depois a ferveu até que toda a carne se desprendesse dos ossos. Ela picou bem a carne, passou para um tigela de madeira e temperou com sal, pimenta e condimentos. Então misturou com o caldo da panela e deixou esfriar. Quando estava sólido, cortou em fatias, e o patê ficou pronto.

Os pedacinhos de carne, magra ou gorda, que haviam sobrado das peças maiores foram picados bem miúdo. Ma temperou com sal, pimenta e sálvia seca da horta. Depois, misturou bem e moldou em bolinhas. Ela deixou as bolinhas em uma panela no galpão dos fundos, onde congelariam e poderiam ser comidas durante o inverno. Aquela era a linguiça.

Quando terminaram o trabalho, tinham linguiça, patê, jarros de gordura e um barril de carne salgada no galpão, além do presunto e da paleta defumados, pendurados no sótão.

Assim, a casinha estava abarrotada de boa comida para o longo inverno. A despensa, o galpão, o porão e o sótão estavam todos cheios.

Laura e Mary agora tinham de brincar dentro de casa, porque fazia frio lá fora, onde as folhas já estavam marrons e caíam das árvores. O fogão precisava ficar sempre aceso. À noite, Pa o enchia de cinzas, para manter as brasas vivas até a manhã.