

20° Festival do **Folclore**

12 a 19 de agosto de 84

Olimpia.SP
A Capital do Folclore



BRADESCO
o banco brasileiro

Olímpia é a cidade das Folias de Reis. Há mais de trinta grupos. Na noite de 24 de dezembro (à meia-noite) até 6 de janeiro (ao meio-dia) a cidade e as fazendas são percorridas por grupos de pessoas que saem cantando e louvando o nascimento do Menino Jesus e pedindo esmolas para realização da Festa de Santos Reis, também chamada Festa de Reis, Festa dos Reis Magos; Festa dos Reis do Oriente, Festa dos Três Santos, Chegada de Reis e, por poucas pessoas, Epifania. Segundo a tradição, os reis santos eram três: Gaspar, Baltazar e Belquior (ou Melquior), número talvez determinado pelos presentes ofertados ao Filho de Deus: ouro, incenso e mirra.

Os participantes são chamados foliões e o grupo recebe as denominações: Folia de Reis, Folia de Santos Reis, Companhia de Reis, Companhia de Santos Reis, Terno de Santos Reis, Terno de Reis, Tripulação de Santos Reis ou Tripulação de Reis. Quase todos os grupos têm nomes específicos, como Folia de Reis "Estrela da Guia" e outros. Todos esses nomes se referem a acontecimentos ligados ao Nascimento de Jesus.

Cada grupo obedece a Regimento ditado oralmente de uma geração a outra e difere muito de uma para outra companhia. Surgem daí as controvérsias e divergências de uma Folia com as outras, o que chega a gerar até inimizades.

Os instrumentos nem sempre são os mesmos adotados. As Folias de Reis de Olímpia (folias paulistas) são classificadas como de origem mineira ou de origem baiana.

Os instrumentos que ilustram a capa desta revista pertencem à Folia de Reis "Estrela do Oriente", do gerente Francisco Batista de Carvalho, da Vila Mouco, de Olímpia. É uma homenagem que prestamos a **Odécima Aparecida Batista de Carvalho**, moça paraplégica, filha do gerente do grupo, falecida no dia 6 de julho

de 1983, com 49 anos. Era ela a grande responsável pela confecção das roupas, enfeites e pintura dos instrumentos musicais, além de grande incentivadora do grupo. No dia da festa, era a "tiradeira" do terço.

A Companhia de Reis "Estrela do Oriente" existe há 40 anos, sempre comandada por seu Chico Batista. É de origem baiana. Compõe-se de gerente (o dono da folia, o festeiro), mestre (violeiro), contra-mestre (violeiro), 2 flauteiros, 1 caixeiro, 1 bumbeiro, 1 pandeiro, 1 triangueiro, 1 reco-reco (mandioqueiro), 2 palhaços, 1 macuco (macuqueiro), 1 portador e 1 bandeireiro, cada qual cumprindo suas funções.

Cantam juntos o mestre e o contra-mestre. Após as estrofes cantadas, os flauteiros executam, em seus instrumentos, a mesma melodia. Um dos palhaços recebe a oferta em dinheiro dada à Bandeira e o entrega ao gerente da Companhia. Com exceção à viola, todos os instrumentos são confeccionados e decorados com arranjos ornamentais pela própria família do festeiro. A Festa da Chegada geralmente se realiza num sábado ou domingo do mês de janeiro, após o dia de Reis, ou mesmo nesse dia. Dela participam todos os convidados, principalmente as pessoas que ofertaram ajuda à Companhia. — JOSÉ SANT'ANNA

20.º FESTIVAL DO FOLCLORE — Jubileu de Porcelana

Chegamos ao Jubileu de Porcelana do Festival do Folclore de Olímpia. Parece que em 20 anos de existência ainda não se realizaram nossas melhores esperanças e nem progrediram muito nossos esforços em direção às metas que havíamos vislumbrado. Estivemos o tempo todo empenhados, não se pode negar, mas todos notaram que a situação econômica do Festival não podia levar a resultados maiores.

E não poderia ser diferente. Esperou-se o tempo todo o deslanchar de uma política que possibilitasse o progresso das atividades econômicas do FEFOL. Isso porém, não foi perceptível. Ao contrário. As regras do controle econômico foram reforçadas com mais rigidez e a situação ficou mais preocupante.

Estivemos empenhados na instalação da **Praça do Folclore**, sem nos esquecermos, é claro, da proteção aos nossos grupos folclóricos. E graças ao nosso trabalho, conseguimos amparar nosso **folclore**, obtendo assim resultados razoáveis.

Sacrifício? Isso houve bastante. O dinheiro faltou sempre. Preocupações não faltaram. Imbuídos na nova filosofia — local adequado para a realização da festa — pretendemos um resultado melhor que fosse, pelo menos, do tamanho de nossa cidade, com as qualidades de sua gente, que tudo compreende. E trabalha.

A crise ainda não passou. Quem sabe, este mau ciclo econômico tenha que ser mais longo. Talvez seja um ciclo histórico, armado e mantido para condizer com a economia mundial, de acordo com as dificuldades enfrentadas por todos os povos, de acordo com o temor e o estado de expectativa dos homens de toda parte.

Todos esperavam por melhores dias, quando a Comissão Executiva teria mais probabilidade, o dinheiro fosse mais barato e mais real e tudo voltasse à normalidade.

Durante 20 anos, esperou-se demais, esperou-se muito.

Agora, 20 anos de existência, a situação é difícil ainda. Compreendemos isso. A política econômica internacional influiu muito. E contra ela quase nada poderíamos ter feito.

Encaradas assim, temos a certeza de que nossas dificuldades não foram em vão. Contudo há sempre um lugar reservado para aqueles que possuem espírito de iniciativa, e portanto não devemos recuar manifestarmo-nos tal como queremos, porque a originalidade é vida.

Para logarmos êxito em qualquer sentido, deverá haver espírito inventivo, confiança em nós mesmos, originalidade e iniciativa, dotes estes que são consequência do aperfeiçoamento do trabalho.

Há muitas pessoas propensas a seguirem quem saiba conduzi-las, todavia, poucas são capazes de se separarem da massa vulgar e de se distinguirem pelo extraordinário de suas obras.

Haveremos de agora em diante, estarmos alertas, esclarecidos, aptos para atitudes geradas por análises e diagnósticos próprios. O tempo se encarregará de mostrar, dentro de alguns anos, que as penas trazem alegrias; os desencantos, as agradáveis compensações.

Seremos por certo, mais confiantes, menos tristes talvez, porém, fortalecidos por um Deus Onisciente e Onipresente, o que para nós representa serem nossas atividades bem melhores por certo, mais prósperas, mais felizes.

JOSÉ SANT'ANNA — Criador e Coordenador do Festival



244

Rua
Caix
Tele
Patri
540
Dire
Cola

M. Amargosa
Olímpia SP

ANUÁRIO DO FOLCLORE

20.º FESTIVAL DO FOLCLORE
12 a 19 de agosto de 1984

Ano XI

22 de agosto de
1984

N.º 14

Departamento de Folclore do Museu de
História e Folclore "D. Maria Olímpia" e
Comissão de Folclore (Conselho Municipal
de Cultura), da Prefeitura Municipal de
Olímpia

EXPEDIENTE

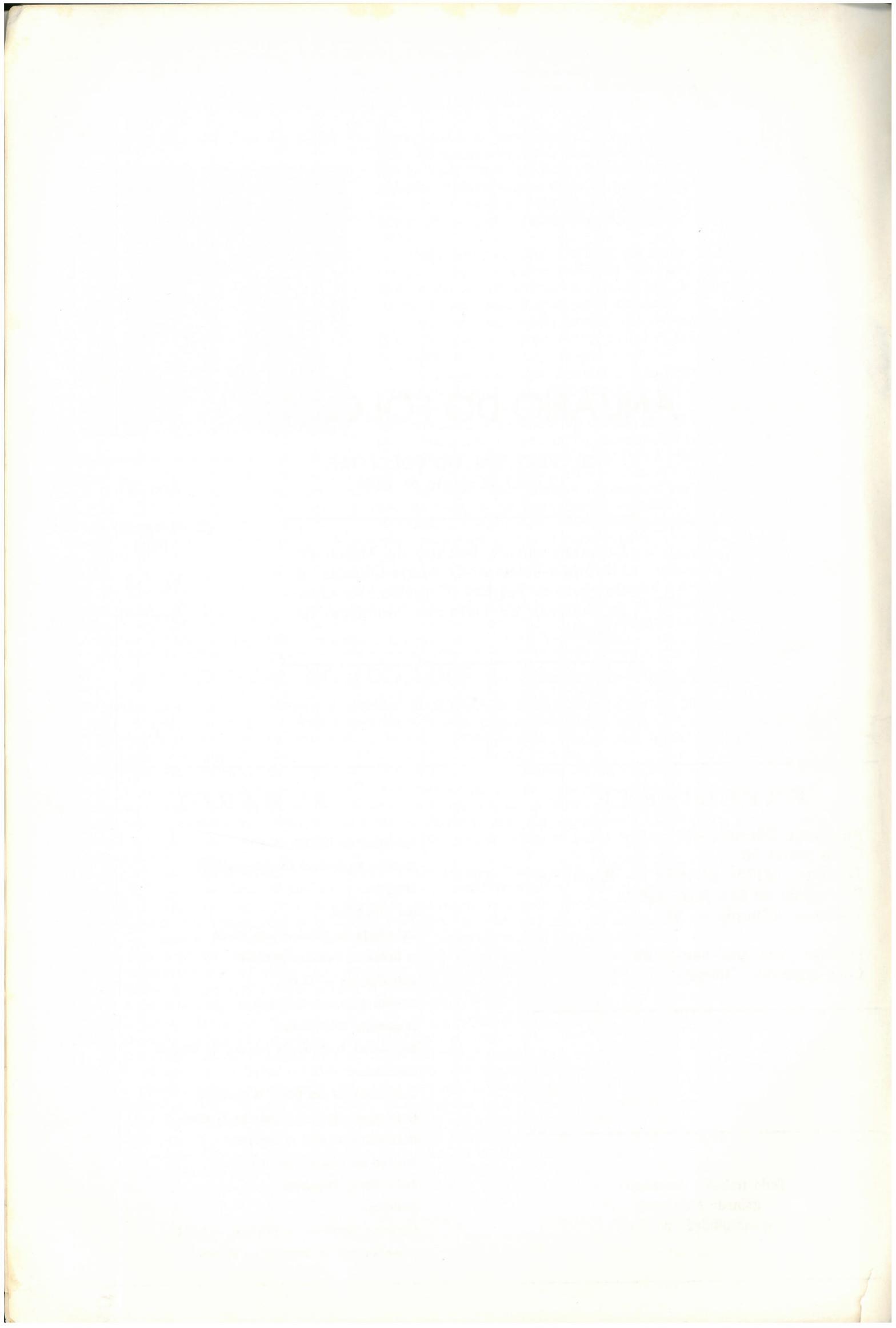
Rua Jorge Tibiriçá, 420
Caixa postal 60
Telefone: (0172) 81-1929 — Ramal 14
Patrimônio de São João Batista
15400 — Olímpia — SP

Diretor: Prof. José Sant'anna
Colaboradores: Diversos

SUMÁRIO

Literatura de Cordel n.º 1
Cozinha Tradicional Olímpiense
Minguita
Boi Amarelinho
Cavalcada de Palmeiras de Goiás
A Saúva no Folclore Paulista
Adivinhações — O Boi
Baralho e o Jogo do Truco
Linguagem Criptofônica
Brinquedos Tradicionais Infantis de Olímpia
Parafolclore
Dimensões de um Mito: O Curupira
O Contexto Sócio-Cultural dos Grafitos
O Tropeiro — Arte e Costume
Posição do Folclore como Ciência
Padre-Nosso Pequeno
Noticiário
Decretos Relativos ao Folclore — P.M.O.
Departamento de História — Museu

Todo trabalho de redação
assinado é de total
responsabilidade do autor



Literatura de Cordel n.º 1

Autor: ACEDILO NOVAES
Edição do Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia"
Olímpia — 1.ª edição — 1983

O FESTIVAL DO FOLCLORE DE OLÍMPIA

- 1 — Olímpia, solo bendito,
Horta de bons laranjais,
Terra de rico folclore
E dos vastos cafezais,
Nela se cria bons gados
E planta canaviais.
- 2 — Menina-moça, tão bela
Com muitos mil habitantes
É Capital do Folclore
Neste país tão gigante
Fez do professor Sant'anna
Uma figura importante.
- 3 — Nasceu em sessenta e cinco
Uma festa empolgante
Conquistando muita fama
No Estado Bandeirante
Unindo o nosso povo
Ao povo que está distante.
- 4 — Trazendo grupos do Norte,
Do Nordeste e do Sul
O Brasil do Centro-Oeste
Cordão encarnado e azul
É a festa do Presépio
Norte, Oeste, Leste e Sul.
- 5 — Esta festa do Folclore
Aumenta nossa cultura
Com os folguedos e danças
E gente de toda altura
Artistas muito famosos,
Exposições de pintura.
- 6 — Professor José Sant'anna
Sente-se muito honrado
Em trazer numa semana
Folclore de todo lado
Nosso povo se irmana
E se diverte dobrado.
- 7 — A festa é pra valer
Não mostra nenhuma falha
Em momentos de lazer
Jogo de truco e malha
Seresta pr'o bem-querer
Nem o frio atrapalha.
- 8 — Todo mundo se diverte
Na festa do professor
Do rico ao pobrezinho
Ao afamado doutor
Compra broa, toma vinho
O mais valoroso ator.
- 9 — Vêm artistas renomados
De emissoras afamadas
Todo mundo tem desejo
Da festa ser animada
Por isso vale a pena
Ser por todos visitada.
- 10 — Venha aqui de qualquer forma
Assistir ao bom folclore
Mantendo sua presença,
Talvez a festa melhore,
E temos toda a certeza
Que Olímpia o acolhe.
- 11 — Mas nunca venha sozinho
Traga também a família
Chame o compadre, o vizinho
Para entrarem na folia
E aplaudir as brincadeiras
Que a garotada aprecia.
- 12 — A Inesita Barroso
Nunca perde sua calma
Fazendo a gente contente
Cantando de corpo e alma
E o povo todo feliz
Pede bis e bate palma.
- 13 — O Sant'anna o convida
Junto com autoridades
Pra nesses dias festivos
Estar em nossa cidade
E temos toda a certeza
Que a festa deixa saudade.
- 14 — O folclore é cultura
Que nos vem lá do passado
De índios, brancos e negros
O folclore foi somado
Não sei por que no Brasil
Alguém se faz de arrogado.
- 15 — Do velho carro de boi,
Tiramos o caminhão,
O benefício do arroz
Veio da mão de pilão,
Do trole saiu o carro
Desta civilização.
- 16 — Da cana temos o álcool
Pr'o presente e o futuro
Que os escravos plantaram
Cavucando no chão duro
Hoje é a cana que enfrenta
Nestes momentos de apuro.
- 17 — Amemos os nossos negros,
Amemos a nossa gente
Que luta de sol a sol
Para o país ir pra frente
Alegraram o folclore
A gente simples não mente.
- 18 — Nosso conforto atual
Devemos ao bom folclore
Inda temos esperanças
Que um dia tudo melhore
Cremos num Brasil possante
Onde se ria e não chore.
- 19 — Congadas e Moçambiques
Batuque e Cateretê

- Caboclinhos, Pau-de-fitas
São coisas pra você ver
E a Dança-de-são-gonçalo
Ninguém vai mais esquecer.
- 20 — Samba-lenço e Reisado
Com Guerreiro e Pastoril
Lundu, Jongu e Cavalhada
Coisas lindas do Brasil
No Festival do Folclore
Existem belezas mil.
- 21 — O grupo de Caiapós
Com as roupas de capim
Defende suas bugrinhas
Contra qualquer raptor vil
Dançando de pés descalços
Com a cara cor de anil.
- 22 — Depois o Cordão de Bichos
Com gorila, aranha e sapo
Toureiros e gigantões
Tiram da gente um barato
Ao som de sua bandinha
O povo tira retrato.
- 23 — Passando o Boi-de-mamão
A bernunça é perigosa
Engole algumas crianças
Puxa! que cena de glória
Em seguida dá à luz,
Quanta risada gostosa!
- 24 — Bumba-meu-boi, que beleza!
É folguedo encantador
Chapéus de pena de ema
Encantam o espectador,
Índias dançando na frente
Você vira dançador.
- 25 — Folias de Reis há tantas
Com palhaços pelas ruas
Cantando o episódio bíblico
Em Olímpia há trinta e duas
Os magos ao Deus-menino
Levaram ofertas suas.
- 26 — Gostei muito de ouvir
A turma do Cururu
Vindo de Piracicaba
Viram o Maracatu,
No fim Nhô Serra disse:
Que o Chiquito era urubu.
- 27 — Grupo de São Benedito
Folia de São João,
Boi de Reis lá da Bahia
Bloco de São Sebastião,
Gente dançando a Quadrilha
Alegrando o coração.
- 28 — Tambor de índio e de mina,
Tambor de crioula são
E o Bambaê de Caixa
Do longínquo Maranhão
Dançam homens e mulheres
Té da nova geração.
- 29 — Maranhão vem a Olímpia
Trazendo um grupo de gente
Dança até falar chega
E a turma fica contente
Pajelança, Pela-porco
Dançam tudo num repente.
- 30 — Esta festa é tão bonita
Difícil de descrever
Tem gente de todo canto
Folguedos pra você ver
Eu já não conheço tanto,
Mas preciso conhecer.
- 31 — O jogo de Capoeira
Traz muita recordação,
Junto com Maculelê,
Geram até confusão,
Catupé e Cacumbi
Samba de Roda e Vilão.
- 32 — O que eu acho engraçado
No Folclore Brasileiro
São nomes que o povo dá
Por este Brasil inteiro
Fandango no Sul é dança
Desde os tempos de tropeiro.
- 33 — Fandango também é nome
Do facão de um palhaço
Fandango também quer dizer
Tudo que entrou em fracasso
No Nordeste brasileiro
Fandango é folguedo escasso.
- 34 — O Estado de Sergipe
É também muito ordeiro
Veio ao nosso Festival
Trazendo os Cangaceiros
E também os Parafusos
Junto com Bacamarteiros.
- 35 — Quitandas e bons quitutes
Numa barraca encontrei
Pão-de-queijo, frango assado,
Veja o quanto que comprei
Ao lado, noutra barraca
Do artesanato, vibrei.
- 36 — Pau-de-sebo, égua-de-pau,
Amarelinha eu vi
A criança gritando
Rolar arco, assisti
Papagaios pelo ar
Quanta inveja eu senti.
- 37 — A mocidade de Olímpia
Parodiando o folclore
Dança todos os motivos
E não há quem os enrole
Maneiro-pau, maçanico,
Pronto está o parafolclore.
- 38 — Que coisa maravilhosa
É a dança parafolclórica
Pezinho, Chotes, Facões,
Que riqueza alegórica,
Balaio e Rancheirinha
Quanta beleza retórica!
- 39 — Dona Cidinha Manzóli
Ensina todo estudante
Coco e Muié Rendera
São aplaudidas bastante,
Vaqueiros de Marajó
É dança impressionante.
- 40 — Curupira é um mito
Patrono do Festival
Ele aparece trajado
Com sua roupa original
Comanda toda a festa
Depois volta ao matagal.

- 41 — Se você nunca assistiu
Um dos nossos festivais
Você não tem a noção
Das belezas sem iguais
Que o Folclore Brasileiro
Nunca conheceu rivais.
- 42 — No local da boa festa
Tudo estava tão bem feito
O ambiente era bom
E o cenário foi perfeito
Viva toda a Comissão,
Viva o nosso bom Prefeito!
- 43 — Não posso mais escrever
Tudo quanto apreciei,
A festa foi tão imensa
Mas pouca coisa anotei,
Fui tomado de emoção
E confesso: até chorei!
- 44 — Amemos a nossa terra,
Amemos a nossa gente,
Que o Folclore Brasileiro
Esteja sempre presente,
Mostrando sermos um povo
Muito ordeiro e competente.

Uma das manifestações mais expressivas do folclore do Brasil é a Literatura de Cordel, pela qual o povo se informa de todos acontecimentos.

É vendida em feiras livres, nas bancas de jornal, nas engraxaterias, nas ruas, ficando os folhetos pendurados em fios de barbante ou cordel, dando assim origem ao seu nome.

Pessoas de todos os níveis agrupam-se para ouvir as histórias ou estórias em versos que, em sua maioria, acompanham uma linha melódica simples.

Encontramos esse tipo de literatura em todo o Norte e Nordeste e, para nossa maior felicidade, também em Olímpia.

O primeiro poeta olimpiense a assinar literatura de cordel é o senhor Acedilo Novaes, nascido em Guaraci — SP, em 1938. Tem pouca instrução escolar, ao nível da 2.^a série do 1.^o grau (grupo escolar antigo). É alfaiate. Intressou por escrever poesias desde a idade de 18 anos. Não teve mestres e nem guias. Apoiou-se no Cordel para sua inspiração. É amigo do Prof. Sant'anna desde a infância e por esta razão é grande admirador do Folclore Pátrio.

Reside em Olímpia há 34 anos.

Não é este o 1.^o poema escrito, porém, o 1.^o publicado.

Cozinha tradicional olimpiense

ALZIRA SANTANA DE OLIVEIRA
(Departamento de Folclore — Olímpia)

A Cozinha Brasileira começou da reunião inicial de três influências: a **indígena**, considerada genuinamente nacional, por estar ligada à terra e às águas da região, predominante nos pratos típicos do Norte; a **africana**, bastante evidenciada nos pratos baianos, os quais têm fama de serem os leais representantes da nossa cozinha, e a **portuguesa**, principalmente encontrada em São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro.

Da fusão dos três sabores associados a outras influências estrangeiras surgiram os **pratos brasileiros**, espalhados por todos os cantos do continente nacional.

No Estado de São Paulo, onde se comem especialidades de todos os Estados brasileiros e de todos os países do mundo, encontramos diversas cozinhas típicas e delas destacaremos a caipira.

Na cozinha caipira voltaremos nossas atenções para o Milho Verde.

O milho é planta herbácea da família das Gramíneas, nativa das regiões tropicais da América do Sul, de onde foi levado para os demais países de clima temperado ou subtropical. Os portugueses o levaram para a África e daí emigrou para os Estados Unidos.

Nasce em qualquer região, embora prefira as terras de camadas férteis e meio úmidas. A época de seu plantio varia conforme a região, para que o período de floração, que é anual, não coincida com a época das chuvas frequentes.

Depois do trigo e do arroz, o milho é o cereal que ocupa a maior área semeada na face da Terra. No Brasil, é a cultura que ocupa a maior área, sendo cultivada em todas as regiões.

O Brasil é o segundo produtor do Ocidente, depois dos Estados Unidos que produzem quase que a metade do mundo. O milho exige solos férteis para uma produção razoável.

Em Olímpia é produzido em abundância e até em quintais de casas é cultivado com a finalidade de preparar bolos, pamonhas e curau, principalmente.

O plantio normalmente se efetua no período de outubro a novembro. O mês de outubro é a melhor época do plantio do milho na região Sudeste.

Serve para a indústria de conservas, quando ainda no estado leitoso, e também como milho verde.

Já existem variedades adaptadas para as condições brasileiras, mas o seu consumo é ainda muito pequeno.

É usado sobretudo para a fabricação de pipoca e alguns doces. As plantas são, em geral, bastante prolíficas e a cultura exige cuidados especiais.

O milho é recomendado para a alimentação humana e pode ser utilizado na forma de sopas, mingaus, polentas, etc.

É o milho na Culinária de um valor extraordinário. Alimento genuinamente americano, é a base de uma centena de pratos deliciosos e de indiscutível valor nutritivo. A farinha de milho, a branca e a de milho amarelo, possui regular taxa de vitamina, assim como a maisena, a pipoca, a polenta e o angu.

Em nossa região o milho começa a aparecer no mês de dezembro e é possível encontrá-lo até no mês de abril.

As donas de casa que gostam de variedades na cozinha, contam com muitos motivos para a preparação de pratos diferentes feitos de milho verde. E as iguarias preparadas são o regalo de todos. Servem inclusive para fortalecer as amizades através de pequenos mutirões no preparo de pamonhas.

O milho, além de fornecer energia ao organismo por conter alto teor de carboidratos, contém quantidades consideráveis de vitaminas "A", "B1", "E" e sais minerais.

A vitamina "B1" (tiamina) ajuda a regularização do sistema nervoso e aparelho digestivo e tonifica o músculo

cardíaco. A vitamina "E" apresenta propriedades antioxidantes sendo, por isto, utilizada na conservação de alimentos. Ela combate a degeneração muscular, atua no crescimento e protege o sistema reprodutor, aumentando a potência sexual. É ainda rico em fósforo, necessário ao cérebro.

O milho pode ser consumido por pessoas que possuam o aparelho digestivo delicado, por ser de fácil digestão. O óleo de milho é indicado porque dificulta a formação de gordura no sangue, reduzindo o nível de colesterol.

Em nosso país, o emprego do milho na alimentação humana tem sido pouco divulgado. São muitas as pessoas que desconhecem o enorme número de receitas preparadas com esse cereal e seus derivados.

Para este trabalho selecionamos algumas dezenas de receitas (doces e salgadas) que agradam muito ao paladar de adultos e crianças.

De todos os pratos gostosos e substanciais, registramos somente as receitas provadas e experimentadas. Basta que a leitora escolha o prato de sua preferência. E lembre-se: "Barriga cheia, coração contente" ou "Se queres engordar, coma com fome e devagar".

RECEITAS

1 — ANGU DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (dois) litros de água — 1/2 (meio) litro de massa de milho verde.

Modo de fazer:

Pôr a água para ferver. Juntar, aos poucos, a massa de milho verde, mexendo sem parar. Se a massa estiver muito consistente, pôr um pouco mais de água fervente.

N.B.:

O angu não leva sal. Por isso deve ser servido com feijão, quiabo, frango ensopado ou carne de porco frita. Pode ser servido com leite. Há, porém, **angu temperado**. Angu se diferencia de polenta pela consistência. O angu é mole, a polenta é consistente.

Vejamos algumas variantes do **angu**:

A) Angu com sal

Prepara-se a mesma receita, acrescentando-se um pouco de sal. Se o milho for bem novinho, não há necessidade de água.

B) Angu com leite

Prepara-se a mesma receita, substituindo-se a água pelo leite e acrescentando-se um pouquinho de sal.

C) Angu com picadinho de carne

Prepara-se a mesma receita, adicionando-se um picadinho de carne bem apimentado (guisadinho de carne).

D) Angu Completo

Ingredientes:

1/2 (meio) litro de leite — 2 (duas) xícaras de caldo de milho verde — 3 (três) ovos — 1 (uma) xícara de queijo ralado — 1 (uma) colherinha (café) de sal.

Modo de fazer:

Levar ao fogo o leite e o caldo de milho verde, mexendo sempre. Tirar do fogo e deixar esfriar. Pôr os ovos, o queijo e o sal. Levar ao fogo novamente, por mais 10 (dez) minutos. O angu terá de ser bem mole. Se houver necessidade, pôr um pouco mais de leite.

2 — ARROZ COM MILHO VERDE

Ingredientes:

Arroz cozido, milho verde refogado, presunto e mussarela.

Modo de fazer:

Fazer o arroz como de costume. Preparar um refogado de milho verde (Ver Milho Verde Refogado). Numa travessa

colocar uma camada de arroz, uma de milho verde, outra de arroz e uma de presunto, mais uma de arroz e outra de mussarela. Repetir as camadas enquanto houver ingredientes e a vasilha comportar. Servir quente.

N.B.:

Também fica gostoso: Misturar o arroz cozido com milho refogado e carne de frango esfiada. Servir quente.

3 — BOLINHO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 e 1/2 (uma e meia) xícaras de milho verde — 3 (três) ovos — 1/2 (meia) xícara de farinha de trigo — 1 (uma) colher (sopa) de fermento em pó — Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de fazer:

Bater os ovos como para omelete. Juntar o milho cozido em água e sal e os outros ingredientes, misturando tudo muito bem. Pode-se também juntar um pouco de presunto bem picadinho. Fritar, às colheradas, em óleo quente.

Variante

BOLINHO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

3 (três) espigas de milho verde, novinhas — 3 (três) ovos — 4 (quatro) colheres (sopa) de farinha de trigo — Sal, pimenta-do-reino, salsa, cebolinha-de-folha.

Modo de fazer:

Pôr numa tigela a farinha de trigo e sobre ela quebrar os ovos. Adicionar os temperos e um pouco d'água. Bater bem a massa e, por último, acrescentar o milho (bem molinho), cortado com faca bem afiada. Mexer mais um pouco e fritar, às colheradas, em óleo quente. Servir nas refeições.

4 — BOLO DE BAGAÇO DE MILHO

Ingredientes:

2 (duas) xícaras (chá) rasas de açúcar — 2 (duas) xícaras (chá) cheias de farinha de trigo — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 1 (uma) xícara (chá) de bagaço de milho verde, do qual se retirou o caldo para o curau — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 3 (três) ovos — Pedacos pequenos de queijo meio curado — 1 (uma) colher (sopa) de pó roial.

Modo de fazer:

Misturar bem a manteiga, o açúcar e as gemas. Acrescentar a farinha, o leite e o bagaço do milho. Bater as claras em neve e acrescentar por último. Despejar na forma untada. Antes de levar ao forno, enfiar na massa os pedacinhos de queijo. Assar em forno quente.

5 — BOLO DE MILHO VERDE (Doce)

Ingredientes:

12 (doze) espigas de milho verde — 2 (dois) copos de leite — 6 (seis) ovos batidos — 3 (três) pires de queijo ralado — 2 (duas) colheres de manteiga — 1 (uma) pitada de sal — Açúcar à vontade.

Modo de fazer:

Ralar o milho (ou bater no liquidificador). Juntar o leite à massa e coar em peneira. Adicionar os demais ingredientes. Misturar tudo sem bater. Untar a assadeira e assar em forno temperado.

COBERTURA

Ingredientes:

2 (duas) colheres (sopa) de tódi — 2 (duas) colheres (sopa) de leite — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 4 (quatro) colheres (sopa) de açúcar.

Modo de fazer:

Pôr em uma vasilha e misturar em banho-maria. Aplicar sobre o bolo.

Variantes:

A — BOLO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

4 (quatro) espigas de milho verde — 1 (uma) lata de leite condensado — 1 (uma) xícara (chá) de manteiga — 4 (quatro) ovos — 1 e 1/2 (uma e meia) xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 (uma) colher (sopa) de pó roial — Mel.

Modo de fazer:

Ralar o milho verde e coar em peneira fina. Bater a manteiga juntamente com os ovos um a um. Misturar a massa de milho verde, a farinha e o pó roial e bater mais um pouco. Assar em forma untada. Forno quente. Depois de assado, antes de desenformar, regar com mel.

B — BOLO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

12 (doze) espigas de milho verde — 3 (três) ovos — 1 (um) copo de leite — 1 (uma) colherinha (chá) de manteiga. Açúcar o suficiente — Mel.

Modo de fazer:

Ralar o milho verde, acrescentar o leite e coar numa peneira. Misturar a manteiga, os ovos batidos e o açúcar. Bater bem. Assar em forma untada, em forno quente. Enquanto quente, regar com mel.

C — BOLO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

10 (dez) espigas de milho verde — 4 (quatro) xícaras de açúcar — 4 (quatro) ovos — 3 (três) xícaras (chá) de farinha de trigo — 1/2 (meio) litro de leite — 2 (duas) pitadas de canela em pó, se gostar — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga ou gordura.

Modo de fazer:

Ralar o milho. Se fôr bem tenro não precisa passar na peneira de arroz. Misturar a esta massa os outros ingredientes, batendo-se um pouco com uma colher de pau. Despejar tudo em uma forma untada com manteiga. Forno quente.

D — BOLO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (uma) xícara (chá) de manteiga — 1 (uma) lata de leite condensado — 7 (sete) ovos — 4 (quatro) espigas de milho verde ralado — 1 e 1/2 (uma e meia) xícaras (chá) de farinha de trigo — 2 (duas) xícaras (chá) de coco fresco ralado — 1 (uma) colher (sopa) de pó roial.

Modo de fazer:

Bater a manteiga até ficar bem cremosa. Acrescentar o leite condensado e os ovos, um a um, batendo sempre. Juntar o milho ralado e coado e, por último, a farinha de trigo e o pó roial. Misturar levemente até ficar uma massa homogênea. Despejar numa forma redonda com buraco no meio, untada. Assar em forno médio. Esfriar para desenformar.

6 — BOLO DE MILHO VERDE (Salgado)

Ingredientes:

2 (dois) copos de massa de milho, coada — 1 (uma) colher (sopa) de pedacinhos de queijo — 2 (dois) ovos — 4 (quatro) colheres (sopa) de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (duas) colheres (chá) de pó roial — 1/2 (meio) copo de leite — 1 (uma) colher (café) de sal — 1 (um) tomate — 6 (seis) azeitonas verdes picadas — Pimenta, cheiro-verde, louro.

Modo de fazer:

Pôr o milho verde, o queijo, as gemas, a farinha de trigo, a manteiga, o pó roial, o leite, o sal e os temperos cortados, mexendo bem. Colocar as claras em neve, mexendo ligeiramente. Forma untada. Levar ao forno até corar. Sirva quente.

Variantes:

A — BOLO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1/2 (meia) xícara (chá) de leite — 1/2 (meia) xícara (chá) de óleo — 1 (um) ovo batido — 1 (uma) xícara (chá) de farinha de trigo — 1 (uma) xícara (chá) de fubá fino — 1 (uma) xícara (chá) de queijo prato ralado grosso — 1 (uma) colher (chá) de sal — 1 e 1/2 (uma e meia) colheres (sopa) de pó roial — 2 (dois) pimentões picados — 1 (um) copo de milho verde cozido.

Modo de fazer:

Juntar o leite, o óleo e o ovo batido numa tigela e misturar bem. Pôr a farinha de trigo aos poucos. Juntar o fubá, o queijo, o sal e o pó roial, mexendo sempre após cada adição. Acrescentar o pimentão e o milho verde. Bater bem. Despejar em forma untada. Assar em forno quente.

B — BOLO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1/2 (meio) Kg de carne moída — 1 (um) pacote de sopa-creme de cebola — 1 (um) pimentão pequeno — 1 (um) ovo — 1 (uma) colher (sopa) de farinha de trigo — Fatias de "bacon" e 1 (um) copo de milho verde cozido.

Modo de fazer:

Temperar a carne moída com a sopa-creme e o pimentão. Juntar o ovo e a farinha de trigo e misturar bem. Colocar numa forma refratária untada e levar ao forno moderado. À parte, fritar algumas fatias de "bacon" em sua própria gordura. Juntar o milho verde cozido. Despejar o refogado de milho verde sobre a carne moída e deixar no forno até completar o cozimento. Servir com arroz branco.

7 — BOM-BOCADO

Ingredientes:

3 (três) espigas de milho verde — 1 (uma) lata de leite condensado — 3 (três) ovos — 3 (três) colheres (sopa) de manteiga — 3 (três) colheres (sopa) de farinha de trigo — 1/2 (meia) xícara (chá) de coco ralado. Canela em pó.

Modo de fazer:

Ralar as espigas de milho e juntar 1 (uma) xícara (chá) de água. Coar em peneira. Acrescentar o restante dos ingredientes e bater no liquidificador. Assar em forminhas de empada, untada de manteiga e polvilhada de canela. Levar para assar em banho-maria em forno médio, durante 40 (quarenta) minutos. Desenformar e colocar em forminhas de papel, polvilhado açúcar e canela em pó.

8 — BISCOITO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (dois) pratos (sobremesa) de polvilho azedo — 1 (um) prato (sobremesa) de massa de milho verde — 1 (um) pires (chá) de gordura derretida — 1 (uma) colherinha (café) de erva-doce — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 3 (três) ovos — 1 (uma) colher (café) de sal.

Modo de fazer:

Desmanchar o polvilho no leite. Acrescentar a massa de milho verde coada em peneira, a gordura, o sal, a erva-doce e, por último, amassar e juntar, um a um os ovos. Amassar bem. A massa não pode ficar muito dura, isto é, deve ficar com consistência que dê para enrolar. Enrolar os biscoitos e fazer um corte de comprimento com uma faca, ou seja, riscar. Assar em forno temperado.

9 — BROA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (dois) copos de massa de milho verde, coada — 2 (dois) copos de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (sopa) de maisena — 4 (quatro) colheres (chá) de pó roial — 1 (uma) colher (chá) de sal — 2 (duas) colheres (sopa) de queijo ralado — 1/2 (meio) copo de açúcar — 2 (dois) copos de leite — 1 (um) ovo — 1 (uma) colher (chá) de erva-doce.

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes secos. Juntar o leite e o ovo, amassando bem. Se quiser a massa mais dura, pôr um pouco de fubá, coado. Fazer broinhas do tamanho de uma colher. Forma untada. Forno quente.

10 — CAÇAROLA DE CAMARÃO E MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (uma) xícara (chá) de camarão picado — 1 (um) pimentão verde picado — 1 (uma) colher (sopa) de cebola ralada — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 3 (três) colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 (uma) colher (chá) de sal — 1 (uma) pitada de pimenta — 2 (duas) xícaras (chá) de milho verde cozido — 3 (três) ovos.

Modo de fazer:

Fritar o pimentão e a cebola na manteiga até ficarem macios (não deixar a cebola dourar). Pôr a farinha de trigo e a quantidade suficiente de sal e pimenta. Misturar bem e deixar cozinhar, mexendo sempre, durante 2 (dois) minutos. Juntar o leite, aos poucos, até engrossar e ficar bem liso. Juntar o milho e o camarão. Adicionar os ovos bem batidos e colocar tudo numa forma untada. Assar em forno moderado durante 40 (quarenta) minutos até ficar dourado e firme.

11 — CAÇAROLA DE FEIJÃO E MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (uma) xícara (chá) de milho verde cozido — 1 (uma) xícara (chá) de feijão cozido (sobra) — 1 (uma) xícara (chá) de tomate descascado e picado — 1 (uma) colher (chá) de cebola ralada — Sal e pimenta — Farinha de rosca.

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes e colocar numa forma untada. Salpicar com farinha de rosca e assar tampado durante 50 (cinquenta) minutos.

12 — CAÇAROLA DE MILHO VERDE COM QUEIJO

Ingredientes:

3 (três) ovos bem batidos — 1/2 (meia) xícara de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (chá) de açúcar — 2 (duas) xícaras (chá) de queijo prato ralado — 4 (quatro) xícaras (chá) de milho verde cozido — 10 (dez) fatias de toucinho defumado, frito e quebrado em pedaços.

Modo de fazer:

Misturar os ovos, a farinha e o açúcar. Bater bem. Juntar o queijo ralado e o milho. Acrescentar o toucinho defumado. Colocar numa forma. Assar em forno moderado durante meia hora.

13 — CAÇAROLA DE SALSICHA E MILHO VERDE

Ingredientes:

7 (sete) salsichas — 1 (um) copo de grãos de milho verde — 2 (duas) xícaras de molho branco — 1/2 (meio) pimentão verde — Manteiga, farinha e leite — 1 e 1/2 (uma e meia) xícaras (chá) de farinha de rosca.

Modo de fazer:

Cortar as salsichas em rodela. Misturar com o milho e o pimentão picado. Temperar a gosto. Preparar o molho branco, derretendo 1/2 (meia) xícara (chá) de manteiga com 1/2 (meia) xícara (chá) de farinha de trigo e 2 (duas) xícaras (chá) de leite. Numa forma (pirex) colocar camada de farinha de rosca e a mistura (milho, salsichas e molho). Cobrir com farinha de rosca passada na manteiga. Assar em forno moderado durante 20 (vinte) minutos.

14 — CAMARÃO COM MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) Kg de camarão médio limpo — 2 (duas) colheres (sopa) de suco de limão — 3 (três) colheres (sopa) de azeite de oliva — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (duas) cebolas picadas — 2 (dois) dentes de alho picados — 1 (um) pimentão verde e 1 (um) pimentão maduro cortados em tiras finas — 1 (uma) pimenta vermelha picada — Salsa e cebolinha verde picadas — 2 (dois) copos de milho verde cozido — 1/2 (meia) xícara (chá) de azeitona verde picada — 2 (duas) colheres (sopa) de suco de tomate maduro — 1 (um) vidro de leite de coco — 1 (uma) lata de creme de leite — 2 (duas) colheres (sopa) de maisena — 2 (dois) tabletes de caldo de galinha — Sal, o suficiente.

Modo de fazer:

Temperar o camarão com o suco de limão. Colocar o azeite e a manteiga em uma panela para aquecer. Juntar a cebola e o alho para dourar. Acrescentar o pimentão, a pimenta vermelha, a salsa, a cebolinha, o milho verde, o camarão e o caldo de galinha. Deixar cozinhar por cerca de 20 (vinte) minutos. Colocar a azeitona, o tomate e o leite de coco. Misturar e deixar cozinhar por 30 (trinta) minutos. Retirar do fogo, juntar o creme de leite e mexer bem. Voltar ao fogo por 5 (cinco) minutos sem deixar ferver. Retirar do fogo. Servir com arroz branco.

15 — COSTELINHA DE PORCO COM MILHO VERDE

Ingredientes:

3 (três) Kg de costelinha de porco — 3 (três) dentes grandes de alho — Sal — 1 (uma) colher (sopa) de vinagre — 3 (três) copos de milho verde novinho, cortado.

Modo de fazer:

Temperar as costelinhas pelo menos uma hora antes, para tomar gosto. Fritar as costelinhas, em pouco óleo, até dourar. Cobrir com água e cozinhar por 15 minutos. Pôr o milho verde cortado e deixar cozinhar por mais 10 (dez) minutos. Servir com arroz branco.

16 — CREME DE MILHO VERDE (Doce)

Ingredientes:

12 (doze) espigas de milho verde — 1 (um) litro de leite — 1/2 (meio) litro de água — 24 (vinte e quatro) colheres (sopa) de açúcar.

Modo de fazer:

Descascar as espigas, limpar e ralar. Limpar o sabugo com uma faca, para aproveitar melhor. Coar com água. Adicionar o leite e o açúcar, misturando tudo muito bem. Pôr numa caçarola e levar ao fogo, mexendo sempre. Quando estiver uma massa grossa (meia hora de cozimento), despejar numa forma untada com manteiga. Tirar da forma só depois de frio.

Variante:

CREME DE MILHO VERDE

Ingredientes:

12 (doze) espigas de milho verde — 1 e 1/2 (uma e meia) xícaras (chá) de açúcar — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 1 (um) coco, somente o leite — 6 (seis) ovos — 1 (uma) pitada de sal.

Modo de fazer:

Ralar o milho e juntar-lhe o leite do coco, extraído com uma xícara de água quente. Passar por uma peneira de nailon bem fina. Juntar, em seguida, a manteiga, anteriormente derretida, a pitada de sal e os ovos batidos com o açúcar. Misturar tudo muito bem, usando uma colher de pau. Despejar numa forma untada com manteiga e cozinhar em banho-maria, no forno.

N.B.:

Obtém-se o leite de coco ralando-o e misturando-o a um copo de água fervente e a seguir, coando-o em pano bem fino.

17 — CREME DE MILHO VERDE (Salgado)

Ingredientes:

2 (dois) copos de milho verde (novinho) cortado — 1 (um) litro de leite — 3 (três) colheres (sopa) de maisena — Manteiga, óleo, sal, cebola e cheiro-verde.

Modo de fazer:

Refogar o milho verde com o óleo, a manteiga e todos os temperos. Deixar cozer um pouco. Desmanchar a maisena no leite e misturar ao milho. Deixar engrossar. Fogo brando.

N.B.:

- 1) Este creme serve como recheio de torta.
- 2) Podem ser abolidos: cebola, cheiro-verde e o óleo.

Variantes:

A — CREME DE MILHO VERDE

Ingredientes:

5 (cinco) espigas de milho verde — 1 (uma) colher (sopa) de óleo — Sal, cebola, cheiro-verde, alho — 6 (seis) azeitonas cortadas — 2 (dois) copos de leite — 4 (quatro) colheres (sopa) de maisena — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer:

Refogar no óleo, o milho, os temperos e os outros ingredientes. Misturar bem. Pôr em forma untada. Levar ao forno até dourar.

B — CREME DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 1 e 1/2 (um e meio) litros de caldo de carne — 1 (uma) colher (sopa) de maisena — 2 (duas) xícaras (chá) de leite — 2 (duas) gemas.

Modo de fazer:

Ralar as espigas de milho, adicionar o leite quente e as gemas. Passar na peneira. Junte a maisena desmanchada num pouco de água fria. Misturar qualquer caldo de carne. Levar ao fogo brando sem parar de mexer. Servir quente.

C — CREME DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) copo de milho verde cozido — 1 (um) copo de leite — 1 e 1/2 (uma e meia) colheres (sopa) de manteiga — 1 e 1/2 (uma e meia) colheres (sopa) de maisena — 3 (três) gemas — Sal.

Modo de fazer:

Despejar o milho numa panela. Juntar os outros ingredientes, misturando bem. Levar ao fogo para fazer o creme. Servir com frango.

18 — CROQUETE DE MILHO VERDE

Ingredientes:

Algumas espigas de milho verde — 2 (duas) xícaras (chá) de água — 1 (uma) colher (café) de sal — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 1 (uma) colher (sopa) de açúcar — 2 (duas) colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 (uma)

xícara (chá) de leite — Farinha de rosca, ovos batidos e óleo.

Modo de fazer:

Cortar o milho e levar para cozinhar com a água e o sal, até secar. Adicionar a manteiga, o açúcar e engrossar com a farinha dissolvida no leite, até aparecer o fundo da panela. Tirar do fogo e deixar esfriar. Enrolar (as mãos untadas com manteiga). Passar na farinha de rosca, nos ovos batidos e novamente na farinha de rosca. Servir como aperitivo ou acompanhado de carne.

Variantes:

A — CROQUETE DE MILHO VERDE

Ingredientes:

12 (doze) espigas de milho verde — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 1 (uma) colher (chá) de manteiga — 1 (uma) colher (chá) de açúcar.

Modo de fazer:

Cortar os grãos, raspando os sabugos. Pôr para cozinhar em água e sal. Quando o milho estiver cozido tirar do fogo e deixar escorrer. Juntar o leite, a manteiga e o açúcar, levando ao fogo numa caçarola para engrossar. Se ficar muito líquido, pôr um pouquinho de farinha de trigo. Tirar do fogo e deixar esfriar, enrolando-se os croquetes que devem ser pequeninos e iguais. Passar em ovo e farinha de rosca para fritar.

B — CROQUETE DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) copo de milho verde — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 1 (um) ovo inteiro — 1 (um) tablete de caldo de galinha — 1 (uma) xícara (chá) de farinha de trigo.

Modo de fazer:

Bater no liquidificador o milho verde, o leite, o ovo, o caldo de galinha e a farinha de trigo. Coar em peneira. Juntar a esta mistura a manteiga e cozinhar até desprepar da panela. Esfriar e fazer os croquetes. Passar na farinha de rosca e queijo ralado. Fritar em óleo bem quente.

19 — CURAU DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 1 e 1/2 (uma e meia) xícaras (chá) de açúcar — 1 (um) litro de leite — 1 (uma) colher (sopa) de maisena — 1 (uma) colher (café) de sal.

Modo de fazer:

Cortar o milho verde das espigas, ralando-as. Adicionar o leite e bater no liquidificador. Coar em uma peneira. Guardar o bagaço para fazer o bolo. Juntar os demais ingredientes, misturar bem e cozinhar. Depois de cozido, virar em tigelinhas, ou num pirex. Quando frio, cobrir com canela em pó.

N.B.:

Com o bagaço que sobrar da massa coada faz-se um bolo (ver receita).

Variantes:

A — CURAU DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 3 (três) copos de leite — 1 (uma) colher (chá) de manteiga — 1 (uma) pitada de sal — Açúcar à vontade.

Modo de fazer:

Ralar o milho. Juntar o leite e coar em peneira fina. Pôr o açúcar, a manteiga e o sal. Levar ao fogo, mexendo até engrossar. Retirar do fogo, pôr numa travessa e polvilhar canela em pó.

B — CURAU DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 3 (três) xícaras (chá) de leite — 1 (uma) lata de leite condensado — 1 (uma) colher (sobremesa) de manteiga.

Modo de fazer:

Bater o milho verde juntamente com o leite no liquidificador. Coar em peneira fina. Pôr em uma panela e acrescentar a manteiga. Mexer sempre até obter uma consistência e juntar o leite condensado. Cozinhar mais 5 (cinco) minutos, mexendo sem parar.

C — CURAU DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 1 (um) litro de leite — 2 (duas) xícaras de açúcar — 1 (uma) colher (sopa) de maisena — Canela em pó.

Modo de fazer:

Cortar o milho com uma faca e bater, juntamente com o leite, no liquidificador. Coar em peneira fina. Juntar o açúcar e a maisena e levar ao fogo. Deixar cozinhar, sem parar de mexer, até que engrosse. Retirar do fogo. Despejar em tigelinhas e polvilhar canela em pó. Servir frio ou gelado.

20 — DELÍCIA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (dois) copos de massa de milho verde, coada — 2 (dois) copos de açúcar — 4 (quatro) copos de leite — 3 (três) ovos — 2 (duas) colheres (sopa) de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (duas) colheres (chá) de pó roial — 1/2 (meia) colher (chá) de sal — 1 (uma) colher (chá) de raspa de limão — 1/2 (meio) copo de queijo ralado.

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes. Se a massa ficar mole, pôr um pouco de fubá. Bater bem. Colocar em forma untada. Assar em forno quente. Depois de frio, cortar em pedacinhos cúbicos.

21 — DOCE DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (dois) copos de leite — 4 (quatro) espigas de milho verde — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 2 (duas) gemas — 1 e 1/2 (um e meio) copos de açúcar — 6 (seis) colheres (sopa) de leite de coco — 1/2 (meia) colher (chá) de sal.

Modo de fazer:

Ralar o milho e misturar com o leite. Levar para ferver durante 20 (vinte) minutos. Deixar esfriar. Bater as gemas com 4 (quatro) colheres de açúcar. Misturar a gemada com o milho já frio. Misturar o restante do açúcar e os demais ingredientes, menos o leite de coco. Colocar em forma untada e levar ao forno para assar. Quando começar a dourar, colocar o leite de coco.

22 — FAROFA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (duas) colheres (sopa) de óleo ou gordura — 1 (uma) colher (chá) de sal — 2 (duas) cebolas cortadas — 1 (um) tomate — 2 (dois) copos de milho verde cortado e cozido — 2 (dois) copos de farinha de milho — 1/2 (meio) copo de leite — 1 (uma) folha de louro — Cheiro-verde.

Modo de fazer:

Refogar no óleo os temperos e o tomate. Pôr o leite. Acrescentar o milho verde cozido. Por último, pôr a farinha de milho, mexendo sempre. Servir quente.

23 — FORMINHAS DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) copo de milho verde cozido — 3 (três) ovos — 3 (três) colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 1 (uma) xícara (chá) de leite.

Modo de fazer:

Juntar todos os ingredientes e bater bem no liquidificador. Despejar em forminhas untadas com manteiga. Levar ao forno para assar. Servir com assados: frango, lombo de porco, etc.

24 — FRANGO COM MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) frango cortado em pedaços — 1 (uma) colher (café) de açúcar — 1/2 (meia) xícara (chá) de óleo — 1/2 (meia) xícara (chá) de vinho branco seco — 1 (uma) cebola média ralada — 1 (uma) xícara (chá) de cheiro verde picado — 2 (dois) pimentões verdes cortados em tirinhas — 1 (um) dente grande de alho amassado — 1 (uma) folha de louro — 2 (dois) copos de milho verde novinho e cortado — 1/2 (meia) xícara (chá) de queijo ralado — 1 (uma) xícara (chá) de água — Sal, se necessário.

Modo de fazer:

Pôr o óleo a aquecer. Acrescentar o açúcar e fritar o frango até dourar. Juntar a água, o vinho, a cebola, o cheiro-verde, o pimentão, o alho e o louro. Deixar cozinhar por 10 (dez) minutos. Pôr mais água. Juntar o milho verde e o queijo ralado. Deixar cozinhar até o molho engrossar.

Variante:

FRANGO COM MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) frango — 6 (seis) espigas de milho verde bem novinhas — Óleo, alho, cebola branca, louro, cebolinha-verde, pimenta de mesa, sal e água.

Modo de fazer:

Limpar o frango e cortar em pedaços médios. Temperar pelo menos uma hora antes. Limpar as espigas de milho e cortar em rodela finas. Refogar o frango juntamente com o milho verde. Juntar a água para cozinhar.

Nota:

Se o milho for bem novinho até o sabugo pode ser comido.

25 — FRITADA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (duas) espigas de milho verde — 1 (um) copo de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (chá) de fermento em pó — 1 (uma) colher (chá) de sal — 1 (um) ovo — 1/2 (meio) copo de açúcar — 1 (um) copo de leite.

Modo de fazer:

Ralar o milho e juntar o leite. Coar em peneira fina. Levar ao fogo, mexendo até engrossar. Retirar do fogo e juntar os outros ingredientes. Fritar em óleo quente, como se fosse omelete.

26 — FRITURINHAS DE MILHO VERDE

Ingredientes:

4 (quatro) xícaras (chá) de milho cozido — 6 (seis) gemas — 1 (uma) colher (chá) de sal — 2 (duas) pitadas de pimenta — 1 (uma) xícara (chá) de farinha de trigo — 6 (seis) claras em neve — 12 (doze) colheres (sopa) de gordura.

Modo de fazer:

Bater as gemas até ficarem bem claras. Adicionar o milho, o sal, a pimenta e a farinha de trigo. Juntar as claras em neve bem firmes. Mexer bem. Pôr às colheradas numa frigideira em gordura quente. Fritar dos dois lados até que dourem.

27 — FLOR DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 e 1/2 (dois e meio) copos de açúcar — 4 (quatro) gemas — 2 (duas) xícaras (chá) de caldo de milho verde — 1 (um) pires cheio de queijo ralado — 1 e 1/2 (uma e meia) colheres de farinha de trigo — 3 (três) copos de leite — 1 (uma) colher (sopa) de pó roial — 4 (quatro) claras em neve — 1 (um) pouquinho de noz-moscada.

Modo de fazer:

Bater o açúcar com a manteiga até esbranquiçar. Colocar as gemas e continuar batendo até perder o cheiro de ovo. Acrescentar o leite, a farinha de trigo, o caldo de milho, o queijo, o pó roial e a noz-moscada, misturando bem. Por último, acrescentar as claras em neve. Assar em forma untada, forno quente.

28 — GELADINHO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (uma) espiga de milho — 1 (um) litro de leite — 1/2 (meio) litro d'água — Açúcar o suficiente.

Modo de fazer:

Cortar o milho e bater no liquidificador. Pôr o leite e água e coar na peneira fina. Adicionar o açúcar e levar ao fogo até levantar fervura. Deixar esfriar. Colocar no saquinho e levar ao congelador. Depois de 5 (cinco) horas, servir.

29 — MANJAR DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) copo de milho verde cozido — 3 (três) copos de leite — 1 (uma) garrafinha de leite de coco — 5 (cinco) colheres (sopa) de maisena — Sal.

Modo de fazer:

Juntar todos os ingredientes e levar ao fogo para engrossar bem. Depois de pronto, despejar na forma molhada e levar à geladeira onde ficará algumas horas. Servir com pêssegos em calda e presunto.

30 — MANUÊ DE MILHO VERDE

Ingredientes:

60 (sessenta) espigas de milho verde — 4 (quatro) litros de leite — 2 (dois) pratos cheios de açúcar cristal — 3 (três) colheres de manteiga — 2 (duas) conchas de gordura derretida — 1 (prato) fundo de queijo ralado — 2 (duas) colheres (sopa) de sal — Leite de um coco. (Para a obtenção do leite: ralar um coco e sobre a massa despejar 1 (um) copo de água fervente. Misturar bem e coar em pano fino) — 2 (duas) dúzias de ovos batidos.

Modo de fazer:

Moer o milho, pôr o leite e coar em peneira fina. Medir a metade e pôr numa panela para ferver até ficar um angu. Depois de cozido tirar do fogo e pôr em uma vasilha. Acrescentar a outra metade crua com a cozida. Juntar o açúcar, a manteiga, a gordura, o queijo, o sal, o leite extraído do coco e os ovos batidos. Untar as formas com manteiga e assar em forno temperado, no ponto de assar roscas. Depois de assado, cobrir com a massa do coco ralado e lavado. (Receita para o dia em que houver muita gente.)

Manuê (forma popular de manauê, palavra de origem indígena) significa bolo. É também conhecido por manuê, mané ou mané-pelado.

31 — MILHO VERDE AO FORNO

Ingredientes:

4 (quatro) espigas de milho verde — 250 (duzentos e cinquenta) gramas de canjica — 1 (um) copo de leite —

2 (duas) colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 2 (dois) ovos — 2 (duas) colheres (chá) de pó roial — 2 (duas) colheres (sopa) de queijo ralado — Sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Cozinhar a canjica e passar na máquina de moer carne. Cortar o milho verde das espigas e moer também. Misturar a canjica, o milho verde e demais ingredientes. Colocar a mistura em assadeira untada. Levar ao forno para assar até ficar dourado.

32 — MILHO VERDE ASSADO

Podemos assar milho de diversos modos:

- Limpar a espiga, enfiá-la num espeto e colocá-la perto das brasas, para dourar. Não deixar muito próxima das brasas para não queimar.
- Limpar a espiga, espetá-la e untá-la com manteiga ou gordura. Salpicar sal e assar próxima das brasas.
- Tirar algumas palhas da espiga, deixando somente 3 ou 4 delas envolvendo a espiga. Pôr para assar dentro das cinzas, no borralho. Depois de assado, retirar as palhas com as quais saem os cabelos da espiga.

D) Ingredientes:

Espigas de milho verde — Manteiga, sal e pimenta — Papel alumínio.

Modo de fazer:

Colocar cada espiga sobre uma folha de papel alumínio. Espalhar bastante manteiga sobre o milho e salpicar com sal e pimenta. Embrulhar cada espiga no papel alumínio. Colocar sobre a grelha durante 20 (vinte) minutos, virando as espigas sempre, para assarem por igual.

33 — MILHO VERDE COM QUIABO

Ingredientes:

2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (duas) colheres (sopa) de açúcar — 2 (duas) xícaras (chá) de água — 4 (quatro) espigas de milho verde — 12 (doze) quiabos — 3 (três) tomates — Sal, cheiro-verde, pimenta.

Modo de fazer:

Cozinhar as espigas e retirar, com faca, o milho. Cozinhar o tomate com açúcar. Refogar o milho e o quiabo e todos os temperos. Servir quente.

34 — MILHO VERDE COM VAGENS

Ingredientes:

2 (dois) copos de milho verde — 200 (duzentos) gramas de canjica — 1/2 (meio) copo de leite — 1 (uma) colher (sopa) de maisena — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — Sal, cebola, cheiro-verde, tomate, alho, pimenta — 200 (duzentos) gramas de vagens.

Modo de fazer:

Cozinhar a canjica e moer em máquina de carne. Cozinhar o milho verde e também moer na máquina de carne. Misturar a canjica e o milho com o leite, a maisena, a manteiga, o sal e os temperos. Levar ao fogo até cozinhar a maisena. Refogar na manteiga as vagens cortadas. Arrumar em um prato as vagens no centro e a pasta do milho ao redor. Sirva quente.

35 — MILHO VERDE COZIDO

Ingredientes:

Algumas espigas de milho bem granado (descascadas e despojadas dos cabelos).

Modo de fazer:

Para cozinhar milho verde na panela ou no vapor, pôr as espigas de molho em água fria por 10 (dez) minutos. Colocar numa panela grande, juntar um copo de água fria,

tampar parcialmente e cozinhar em fogo médio por 10 (dez) minutos. Retirar a tampa e deixar a água evaporar. Juntar um pouco de sal. Reduzir a chama e cozinhar até o milho ficar macio.

36 — MILHO VERDE FRITO

Ingredientes:

Espigas de milho verde bem novinhas — Manteiga (gordura ou óleo), sal, pimenta-do-reino, cebola branca cortadinha, salsa e cebolinha-verde.

Modo de fazer:

Cortar o milho verde. Numa panela colocar a manteiga para aquecer. Pôr o milho e todos os temperos. Mexer bem e abafar a panela. Servir no almoço ou jantar.

37 — MILHO VERDE REFOGADO

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde bem novinhas — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga ou óleo — 1 (uma) cebola branca média picadinha — 1 (uma) colher (café) de pimenta-do-reino — 1 (um) molho de cheiro-verde — 1 (uma) xícara (chá) de água ou leite — Sal.

Modo de fazer:

Cortar o milho com faca bem afiada. Numa panela pôr a manteiga para esquentar. Acrescentar o milho verde e todos os temperos. Refogar bem e juntar a água. Deixar cozinhar bem. Servir nas refeições.

38 — MINGAU DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 1 (um) litro de leite — Açúcar a gosto — 1 (uma) pitada de sal — 1 (uma) colher (café) de canela.

Modo de fazer:

Ralar as espigas e coar em peneira fina. Juntar o açúcar refinado. Pôr o leite, o sal e a canela. Levar ao fogo brando, mexendo até o mingau adquirir consistência. Colocar em pirex, polvilhar em canela e pôr para gelar.

39 — OVOS MEXIDOS COM MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 1 (uma) colher (chá) de sal — 1 (uma) pitada de pimenta — 4 (quatro) ovos.

Modo de fazer:

Cortar o milho com faca bem afiada. Derreter a manteiga numa frigideira e juntar o milho e os temperos. Aquecer bem. Juntar os ovos bem batidos, mexer e cozinhar lentamente até ficarem firmes. Servir quente.

40 — PAMONHA (DE SAL)

Ingredientes:

20 (vinte) espigas de milho verde (meio duro) — 6 (seis) copos de leite — 4 (quatro) colheres (sopa) de manteiga ou gordura — Sal, o suficiente — Pedacos de queijo curado.

Modo de fazer:

Ralar o milho (no ralo ou na máquina de carne) ou no liquidificador. Misturar os outros ingredientes, menos o queijo, mexendo bem. À hora de ensacar a pamonha, juntar um pedaço de queijo. Cozinhar em tacho ou panela grande, acrescentando 1 (uma) colher (copa) de açúcar na água. Cobrir com palhas e sabugos do milho verde.

Observações:

1.^a) Em lugar do queijo, acrescentar 1 (um) pires (café) de pimenta-do-reino (grossa).

2.^a) Ou, em vez do queijo ou da pimenta-do-reino, juntar, em cada pamonha, um pedaço de carne de porco (pequeno) frito.

3.^a) Pamonha envelhecida (2 dias) pode ser frita, em pedaços, para servir nas refeições; se quiser, colocar os pedaços fritos numa travessa e temperar com molho de macarronada.

Nota:

Aproveitar a palha do milho, separando as folhas limpas e úmidas. Para ensacar a pamonha há dois processos tradicionais:

1.^o) Colocar o conteúdo numa palha dobrada e cobrir com outra palha, também dobrada. Amarrar com fita estreita, barbante, ou com laço de palha de milho (verde ou seco).

2.^o) Fazer um saquinho de palha do milho verde, dobrada e costurada do lado, amarrando-o com barbante.

Variante:

PAMONHA DE FRANGO

Ingredientes:

2 (dois) pratos de massa de milho — 1 (um) prato raso de queijo ralado — 2 (duas) xícaras (chá) de gordura derretida — 1 (um) frango cozido e temperado, picado em pedacinhos — Cheiro-verde e pimenta-do-reino.

Modo de fazer:

Ralar a quantidade de milho que dê dois pratos de massa. Passar na peneira. Se a massa ficar grossa, acrescentar leite até dar o ponto para pamonha. Juntar os outros ingredientes. Ensacar em palhas de milho, conforme a tradição. Pôr a cozinhar em água com um pouco de sal.

41 — PAMONHA (DOCE)

Ingredientes:

20 (vinte) espigas de milho verde (meio duro) — 1/2 (meio) Kg de açúcar — 1 (um) litro de leite — 1/2 (meio) queijo curado — 3 (três) colheres (sopa) de manteiga ou gordura — Canela em pó — 1 (uma) colher (chá) de sal.

Modo de fazer:

Ralar o milho e repassar na peneira com auxílio do leite, aos poucos, esfregando bem até passar o grelo do milho. Juntar o açúcar e os temperos. Encher os saquinhos de massa, colocando dentro um pedaço de queijo. Pôr as pamonhas em um caldeirão de água fervente, cozinhando bem (o que se conhece pela consistência). Em vez de ralar, pode-se cortar o milho e passar na máquina de moer carne ou no liquidificador, seguindo-se as demais operações.

Variante:

PAMONHA

Ingredientes:

12 (doze) espigas de milho verde — 2 (dois) copos de açúcar — 1 (uma) colher (sopa) de sal — 1 (uma) colher (chá) de manteiga ou gordura — 4 (quatro) copos de leite.

Modo de fazer:

Ralar o milho, misturar o leite e passar pela peneira. Colocar os outros ingredientes, misturando bem. Despejar a mistura nas palhas (sistema tradicional). Pôr para cozinhar em panela com água fervente, levemente salgada. Cobrir com palhas e sabugos. Deixar cozinhar.

42 — PAMONHA ASSADA

Ingredientes:

10 (dez) espigas de milho verde (novas e grandes) — 3 (três) xícaras (chá) de açúcar cristal — 2 (dois) copos de leite — 3 (três) ovos batidos — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 1 (uma) pitada de sal.

Modo de fazer:

Ralar o milho e coar em peneira própria. Misturar todos os ingredientes, mexendo bem. Assar em forma untada. Forno quente.

43 — PANQUECA DE MILHO VERDE

MASSA

Ingredientes:

3 (três) colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 1 (um) copo de massa de milho verde — 2 (dois) ovos — 1 (uma) colher (chá) de sal.

Modo de fazer:

Bater bem os ovos, adicionando-lhes os demais ingredientes à medida que se amassa e mistura. Numa frigideira com 1/2 (meia) colher de óleo, depois de quente: colocar um pouco da massa (suficiente para uma panqueca). Corar embaixo e depois a parte superior da panqueca.

RECHEIO

Ingredientes:

1/2 (meio) frango (cozido, temperado e desfiado) — 100 (cem) gramas de presunto picado — 1 (uma) colher (sopa) de queijo ralado. Engrossar com duas colheres (sopa) da própria massa.

Acabamento:

Recheiar as panquecas, enrolá-las e colocar num pirex. Recobrir com molho de tomate e polvilhar de queijo ralado. Assar ao forno o suficiente para derreter o queijo. Servir quente.

44 — PÃOZINHO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (duas) claras de ovo em neve — 2 (duas) xícaras (chá) de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (sopa) de pó roial — 2 (duas) xícaras (chá) de massa de milho verde — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 1 (uma) colher (sopa) de banha ou manteiga — 1/2 (meia) colher (sopa) de sal.

Modo de fazer:

Misturar rapidamente os ingredientes. Colocar pequenas porções num tabuleiro polvilhado de fubá. Assar em forno quente. Servir quente, com manteiga. Este pãozinho é para consumo rápido. Não deve envelhecer muito.

45 — PASTEL DE MILHO VERDE

MASSA

Modo de fazer:

3 colheres (sopa) de gordura de porco — 3 xícaras (chá) de farinha de trigo — 2 colheres (sopa) de leite — 1 colherinha (café) de pó roial — 1 colher (chá) de sal.

Modo de fazer:

Amassar com água e leite, pondo a farinha aos poucos. Se ficar consistente, pôr mais água. Sovar bem a massa. Deixar na geladeira uns 15 minutos antes de abrir. Abrir com o rolo em mesa polvilhada de farinha. Cortar. Fritar em óleo quente. Servir quente.

RECHEIO

Ingredientes:

Algumas espigas de milho verde, bem novas. Cortar o milho com faca bem afiada. Manteiga quanto necessário, um pouco de azeitonas cortadinhas, alho, cebola branca, cebolinha-verde, salsinha bem picadinha; um pouco de toucinho defumado picadinho e queijo ralado, sal e pimenta-do-reino. Refogar tudo, com um pouco de leite. Cozinhar bem. Recheiar os pastéis e fritar em gordura quente.

46 — PAU-A-PIQUE DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (uma) xícara (chá) de caldo de milho verde — 3 (três) xícaras rasas (chá) de fubá coado — 2 (duas) xícaras (chá) de água — 1 (uma) xícara (chá) de açúcar — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 6 (seis) ovos.

Modo de fazer:

Ralar o milho verde e coar em peneira fina. Numa panela, misturar o caldo de milho verde, o fubá dissolvido na água, a gordura, o açúcar e o leite e levar ao fogo para cozinhar. Depois de pronto o angu, retirar do fogo e deixar esfriar. Amassar muito bem com os ovos e embrulhar em folha de bananeira, para assar. Forno quente.

47 — POLENTA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

4 (quatro) espigas de milho verde — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (dois) dentes de alho amassados — 4 (quatro) colheres (sopa) de queijo ralado — Sal e água.

Modo de fazer:

Ralar o milho e coar, com um pouco de água, em peneira fina. Levar ao fogo numa panela com 1 (um) litro de água e sal. Quando ferver, tirar do fogo e acrescentar o caldo do milho verde, sem parar de mexer. Juntar a manteiga, o queijo e a pimenta e levar novamente ao fogo. Cozinhar por 10 (dez) minutos em fogo alto. Abaixar o fogo e deixar cozinhar mais 20 (vinte) minutos.

N.B.:

- 1 — Se preferir, substituir o queijo ralado por queijo em pedacinhos.
- 2 — Enquanto a polenta cozinha, mexer, de vez em quando, para não queimar nem grudar no fundo da panela.
- 3 — Servir com frango ensopado ou com lombo frito.
- 4 — Também pode ser servida com um molho de carne picadinha, tomate e pimenta.
- 5 — Se quiser, cortar a polenta em pedaços e cobrir com molho de macarronada.
- 6 — Depois que a pamonha envelhecer (2 dias), fritar em pedaços e servir nas refeições.

48 — PUDIM DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde bem tenras — 2 (duas) gemas — 2 (dois) copos de leite — 1 (uma) lata de leite condensado — 1 (um) vidro de leite de coco.

Modo de fazer:

Cortar os grãos do milho e bater no liquidificador, junto com o leite. Passar pela peneira, para retirar o bagaço. Acrescentar os demais ingredientes, misturando-os bem. Despejar em forma caramelada e cozinhar em banho-maria.

Variantes:

A — PUDIM DE MILHO VERDE

Ingredientes:

7 (sete) espigas de milho verde — 3 (três) xícaras (chá) de leite — 1 (uma) lata de leite condensado — 2 (dois) ovos.

Modo de fazer:

Cortar o milho e bater juntamente com o leite, no liquidificador. Coar em peneira fina. Acrescentar o leite condensado e os ovos e bater bem. Despejar em forma caramelada e cozinhar em banho-maria por 20 (vinte) minutos.

B — PUDIM DE MILHO VERDE

Ingredientes:

7 (sete) espigas de milho verde — 2 (dois) copos de açúcar — 3 (três) copos de leite — 1 (uma) xícara (chá) de queijo ralado — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 3 (três) ovos.

Modo de fazer:

Bater o milho verde com o leite no liquidificador. Acrescentar os demais ingredientes e misturar bem. Levar para assar, em assadeira untada, em forno quente, até dourar.

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde — 2 (dois) copos de leite — 1 (um) vidro de leite de coco — 1 (uma) lata de leite condensado — 1 (uma) xícara (chá) de coco ralado — 2 (duas) gemas.

Modo de fazer:

Tirar com uma faca os grãos de milho da espiga. Bater no liquidificador com o leite. Peneirar para retirar o bagaço grosso. Juntar os demais ingredientes, misturando muito bem. Assar em forma caramelada.

49 — QUENGA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) Kg de coxas e sobrecoxas de frango — 6 (seis) espigas de milho verde — Óleo, sal, cheiro-verde, pimenta vermelha e água.

Modo de fazer:

Temperar o frango com 2 (duas) horas de antecedência. Fritar em pouco óleo até dourar. Ralar o milho, pôr um pouco d'água e coar em peneira fina. Depois que o frango estiver frito, acrescentar o caldo de milho, mexendo sempre, até ganhar consistência cremosa. Servir quente, com arroz branco.

Nota:

Quenga (palavra de origem africana) significa **guisado**.

50 — SALADA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (um) copo de milho verde cozido — Suco de 1 (um) limão — 1/2 (meia) xícara de maionese — 1 (um) pé de alface — 2 (duas) colheres (sopa) de vinagre — 1 (uma) colher (sopa) de óleo — Sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Cozinhar o milho cortado e escorrer. Colocar numa vasilha e respingar o suco de limão. Deixar descansar. Acrescentar a maionese. Lavar a alface e temperar com óleo, vinagre, sal e pimenta. Forrar uma vasilha com as folhas e no meio colocar a mistura do milho.

Variante:

SALADA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (dois) copos de milho verde — 1 (uma) maçã cortadinha — 4 (quatro) tomates — 2 (duas) colheres (sopa) de óleo — 1 (uma) colher (sopa) de suco de limão — Sal, salsinha, cebola à vontade.

Modo de fazer:

Cozinhar o milho em pouca água. Temperar ainda quente. Deixar esfriar. Pôr a maçã e o tomate em rodela, misturando delicadamente. Enfeitar com folhas de alface e ovos cozidos. Servir meio gelada.

51 — SALGADINHOS DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1 (uma) cebola grande ralada — 2 (duas) colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 6 (seis) espigas de milho verde — 8 (oito) ovos — 1 (um) pires (raso) de queijo curado, ralado — Sal a gosto.

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes (os ovos devem ser batidos antes como para pão-de-ló), preparando a massa em ponto de mingau consistente. Virar num tabuleiro untado. Assar em forno brando. Depois de assado, cortar em quadrados para servir.

PÃOZINHO

Ingredientes:

Farinha de trigo quanto necessário — 2 (duas) colheres (sopa) de açúcar — 2 (duas) xícaras (chá) de leite — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (dois) ovos — 100 (cem) gramas de levedo de cerveja.

Modo de fazer:

Dissolver o levedo de cerveja no leite e juntar farinha de trigo até adquirir consistência para enrolar. Juntar os outros ingredientes. Fazer os pãezinhos em formato de broa (redondo), não muito pequenos. Pôr em assadeira polvilhada de farinha. Deixar crescer um pouco. Assar em forno quente.

RECHEIO

Ingredientes:

Lombinho de porco, frito. Milho verde refogado (ver receita). Toucinho defumado. Manteiga.

Modo de fazer:

Cortar o pão horizontalmente, ao meio. Passar, levemente, manteiga. Pôr um lombinho frito, algumas tiras de toucinho defumado e uma porção de milho verde refogado.

53 — SONHO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

3 (três) espigas de milho verde — 2 (dois) ovos — 1 (um) copo de farinha de trigo — 1 (uma) colher (chá) de pó roial — 1 (uma) colher (chá) de manteiga — Cheiro-verde, cebola, louro, pimenta e sal.

Modo de fazer:

Cortar o milho das espigas. Adicionar as gemas, a farinha de trigo, o pó roial, a manteiga e os temperos. Misturar bem. Juntar as claras em neve. Mexer bem. Fritar em óleo quente, às colheradas.

Variante:

SONHO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

6 (seis) espigas de milho verde cozido — 3 (três) gemas — 1 (uma) xícara (chá) rasa de farinha de trigo — 1 (uma) colher (chá) de pó roial — Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picadinho — 3 (três) claras em neve.

Modo de fazer:

Cozinhar as espigas de milho, ligeiramente, e cortar com faca afiada. Juntar todos os ingredientes e misturar bem. Acrescentar as claras batidas em neve, mexendo delicadamente. Se a massa ficar dura, acrescentar um pouco de leite. Fritar às colheradas em óleo bem quente, virando para que dourem por igual.

54 — SOPA DE MILHO VERDE

Ingredientes:

1/2 (meio) copo de leite — 1 (uma) colher (chá) de manteiga — 2 (dois) litros de água que ferveu alguns pedaços de músculos (ou caldo de carne) — 10 (dez) espigas de milho verde — Cambuquira.

Modo de fazer:

Preparar o caldo de músculos, ou de carne. Juntar o milho verde ralado e a cambuquira aferventada. Deixar ferver durante 10 (dez) minutos, mexendo bem. Acrescentar o leite, a manteiga e mexer. Servir quente.

Nota:

Cambuquira (palavra de origem indígena) é broto, ponta de aboboreiras.

Variantes:**A — SOPA DE MILHO VERDE****Ingredientes:**

6 (seis) espigas de milho verde ralado — 3 (três) copos de leite — 3 (três) colheres (sopa) de fubá mimoso — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 2 (dois) tomates cortadinhos — 2 (dois) copos d'água — 2 (duas) gemas — Sal, cebola, alho e cheiro-verde.

Modo de fazer:

Juntar o milho ralado com o leite. Passar por uma peneira e acrescentar o fubá. Refogar os temperos na manteiga. Acrescentar água e deixar ferver. Juntar a mistura de milho, leite e fubá, mexendo bem. Adicionar as gemas, mexendo sempre. Diminuir o fogo e deixar cozinhar. Pôr água, se necessário. Servir com pão torrado.

B — SOPA DE MILHO VERDE**Ingredientes:**

2 (dois) maços de cambuquira — 3 (três) colheres (sopa) de caldo magro — 1 (uma) colherinha (café) de maisena — 3 (três) espigas de milho verde.

Modo de fazer:

Bater no liquidificador o milho verde ralado. Cozinhar no caldo magro, adicionando água fervente quanto necessário. Engrossar com a maisena previamente desmanchada no leite. Refogar a cambuquira e adicionar à sopa. Virar na sopeira para levar à mesa.

C — SOPA DE PEPINO E MILHO VERDE**Ingredientes:**

1/2 (meio) Kg de pepino — 1 (um) alho médio — 1 (uma) colher de manteiga — 2 (duas) colheres de leite — 1 (uma) xícara (chá) de milho verde cozido — 1/2 (meia) colher (sopa) de maisena — 2 (duas) colheres (sopa) de água — 2 (duas) gemas batidas — 2 e 1/2 (duas e meia) xícaras de creme de leite azedo.

Modo de fazer:

Cortar os pepinos em quadradinhos. Picar o alho e fritar ligeiramente em manteiga. Juntar o pepino e cozinhar durante 5 (cinco) minutos, mexendo sempre. Juntar o leite e o milho e cozinhar, lentamente, durante 20 (vinte) minutos. Dissolver a maisena em água e despejar sobre a mistura, mexendo até engrossar. Retirar a sopa do fogo e acrescentar as gemas misturadas ao creme de leite. Misturar bem e servir imediatamente, acompanhada de pão.

D — SOPA-CREME DE MILHO VERDE**Ingredientes:**

7 (sete) espigas de milho verde — 1/2 (meio) Kg de costelinha de porco — 1 (um) maço de cheiro-verde — 1 (uma) cebola média — 2 (dois) litros de água — 2 (dois) tomates maduros — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 2 (duas) colheres de óleo — Sal.

Modo de fazer:

Levar ao fogo o óleo para aquecer. Juntar o cheiro-verde picado, os tomates e a cebola cortada em pedaços. Refogar um pouco. Acrescentar as costelinhas e, em seguida, a água. Cozinhar, em fogo brando, até a carne ficar macia. Ralar as espigas de milho. Retirar as costelinhas da panela. Juntar ao caldo os sabugos e o milho ralado e voltar ao fogo. Deixar ferver por mais 20 (vinte) minutos. Retirar os sabugos e coar o caldo numa peneira. Juntar ao caldo coado a manteiga, misturando tudo muito bem. Acrescentar o sal e as costelinhas cozidas. Pôr na panela e voltar ao fogo para aquecer, mas não ferver. Servir quente.

55 — SORVETE DE MILHO VERDE**Ingredientes:**

3 (três) xícaras (chá) de leite — 4 (quatro) espigas de milho verde — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 6

(seis) colheres (sopa) de açúcar — 2 (duas) claras batidas em neve.

Modo de fazer:

Cortar o milho e bater no liquidificador com a metade do leite. Acrescentar o restante do leite e a metade do açúcar. Levar ao fogo, mexendo até encorpar. Tirar do fogo e acrescentar a manteiga. Agitar bem até esfriar. Juntar as claras batidas com o açúcar restante. Bater bem e levar ao congelador, mexendo de vez em quando.

Variantes:**A — SORVETE DE MILHO VERDE****Ingredientes:**

1/2 (meio) litro de caldo de milho verde — 2 (duas) gemas — 1 (uma) xícara (chá) de açúcar ou pouco mais — 1/2 (meio) litro de leite.

Modo de fazer:

Ralar a quantidade de milho que dê para extrair meio litro de caldo. Coar em pano ralo. Juntar os outros ingredientes, misturando bem. Pôr em forminhas e deixar, durante três horas, no congelador.

B — SORVETE DE MILHO VERDE**Ingredientes:**

6 (seis) espigas de milho verde — 1 (um) litro de leite — 1 (uma) colher (chá) de manteiga — 2 (dois) copos de açúcar — 1 (uma) colher (café) de sal.

Modo de fazer:

Ralar o milho. Juntar o leite e passar na peneira. Juntar a manteiga e o açúcar. Levar ao fogo, mexendo até engrossar. Deixar esfriar. Colocar nas forminhas de gelo e levar à geladeira.

56 — SUFLÊ DE MILHO VERDE**Ingredientes:**

2 (dois) copos de milho verde cozido — 100 (cem) gramas de carne moída — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 2 (dois) ovos — 2 (duas) colheres (sopa) de óleo — 1 (um) tomate cortado — 1/2 (meia) cebola média cortada — Cheiro-verde, pimenta e sal.

Modo de fazer:

Moer o milho. Fritar a cebola no óleo e juntar a carne, o tomate, o milho, as gemas, o leite e os demais temperos, deixando cozinhar a carne. Retirar do fogo, acrescentar as claras em neve, mexendo levemente. Colocar em forma untada. Levar ao forno para corar.

Variantes:**A — SUFLÊ DE MILHO VERDE****Ingredientes:**

4 (quatro) espigas de milho verde — 1 (uma) xícara (chá) de sobras de carne de vaca — 1 (um) copo de leite — 2 (duas) colheres (sopa) de maisena — 3 (três) ovos — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — Sal.

Modo de fazer:

Cortar o milho das espigas e refogar. Acrescentar água e deixar cozinhar. Refogar os pedaços de carne e juntar o leite, a maisena e as gemas, mexendo sempre. Juntar a manteiga. Misturar com o milho cozido. Retirar do fogo, colocar as claras em neve e levar ao forno para corar. Servir com molho de tomate.

B — SUFLÊ DE MILHO VERDE**Ingredientes:**

3 (três) espigas de milho verde — 1 (uma) xícara (chá) de leite — 1 (uma) colher (sopa) de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 3 (três) colheres (sopa) de queijo ralado — 1 (uma) cebola branca picada — Pimenta-do-reino e sal.

Modo de fazer:

Cortar o milho e cozinhar até ficar macio. Levar ao fogo brando a manteiga e a farinha de trigo para dourar um pouco. Juntar, aos poucos, o leite fervente, mexendo até engrossar. Tirar do fogo. Temperar com sal, cebola e pimenta. Juntar as gemas, o queijo ralado e milho (cozido e escorrido). À hora de servir, bater as claras em neve e misturar ao creme, com movimentos leves. Colocar a massa num pirex untado e levar ao forno até corar (meia hora, mais ou menos). Servir com arroz e carne de frango.

57 — TORTA DE MILHO VERDE

MASSA

Ingredientes:

2 (dois) copos de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (duas) colheres (chá) de pó royal — 1 (uma) colher (chá) de sal — 1 (um) ovo — Leite.

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes secos. Acrescentar a manteiga, amassando com a ponta dos dedos até a massa ficar granulada. Acrescentar o ovo, amassando sempre com a ponta dos dedos. Pôr o leite, o suficiente para ligar a massa que deve ser macia, sem pregar nas mãos. Estender a massa em forma untada e furar com um garfo. Levar para assar. Colocar o recheio depois de assada.

RECHEIO

Ingredientes:

4 (quatro) espigas de milho verde — 2 (dois) ovos — 4 (quatro) colheres (sopa) de queijo ralado — 1 (uma) colher (sopa) de manteiga — 1 (uma) colher (sopa) de maisena — 4 (quatro) colheres de leite — Tomate, cebola, cheiro-verde, pimenta e sal.

Modo de fazer:

Cortar o milho verde das espigas e cozinhar. Refogar com os temperos. Acrescentar o leite e a maisena e cozinhar durante 10 (dez) minutos. Juntar as gemas desmanchadas. Retirar do fogo e juntar as claras em neve.

Variante:

TORTA DE MILHO VERDE

MASSA

Ingredientes:

2 (duas) colheres (sopa) de gordura — 2 (duas) xícaras (chá) de farinha de trigo — 2 (duas) colheres (sopa) de manteiga — 2 (dois) ovos — 1/2 (meio) copo de leite — 1 (uma) colher (chá) de sal.

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes, amassando suavemente, até tomar consistência. Deixar descansar durante meia hora.

RECHEIO

Ingredientes:

1/2 (meia) xícara (chá) de óleo — 3 (três) copos de milho verde refogado sem temperos, só na manteiga — 2 (duas) colheres (sopa) de cebola branca ralada — 1 (uma) colher (sopa) de salsinha — 10 (dez) azeitonas verdes picadas — 3 (três) ovos cozidos e picados — 2 (dois) tomates sem pele, esmagados — 1 (um) copo de leite — 2 (duas) colheres (sopa) de farinha de trigo — Sal e pimenta-do-reino, o suficiente.

Modo de fazer:

Numa panela pôr o óleo. Quando estiver quente, pôr a cebola para fritar um pouco. Juntar o tomate, a salsinha e o milho e refogar por 10 (dez) minutos. Provar o sal e a pimenta. Adicionar o leite com a farinha, para formar um creme. Tirar do fogo, pôr os ovos e as azeitonas. Abrir

a massa e forrar uma assadeira com a metade dela. Colocar o recheio e cobrir com a outra parte da massa. Pincelar com uma gema e levar para assar.

58 — VIRADINHO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

3 (três) espigas de milho verde — 2 (duas) colheres (sopa) de óleo — Sal, cebola, cheiro-verde, alho e pimenta — Farinha de milho.

Modo de fazer:

Cortar os grãos das espigas. Refogar em óleo com os temperos. Pôr um pouco d'água para cozinhar o milho. Acrescentar a farinha de milho, aos poucos, mexendo até a consistência de farofa úmida. Servir quente.

Variante:

VIRADO DE MILHO VERDE

Ingredientes:

2 (dois) copos de milho verde cortado e cozido — 3 (três) colheres (sopa) de óleo — 1 (uma) cebola picada — 1 (um) tomate picado — 1 (um) dente de alho amassado — 1 (uma) colher (sopa) de cheiro-verde picado — Sal e pimenta — Farinha de milho.

Modo de fazer:

Aquecer o óleo e refogar os temperos. Juntar o milho verde cozido. Cozinhar rapidamente em fogo brando. Pôr farinha de milho aos poucos, até o ponto de virado que não deve ficar muito seco. Servir com lombo de porco.

POLVILHO DE MILHO VERDE

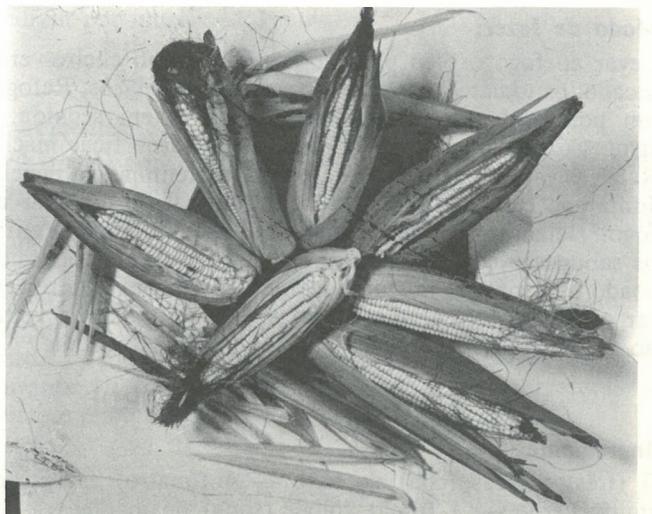
Ralar o milho verde, acrescentar água e coar em pano fino. Deixar o polvilho assentar. Escorrer a água e pôr o polvilho ao sol, sobre pano, para secar. Guardar o polvilho em vasilha bem tampada. Servirá para curau, bolo e mesmo para pamonha em época em que não há milho verde.

UMA RECEITA DE BOLO DE POLVILHO DE MILHO VERDE

Ingredientes: 2 (dois) ou 3 (três) ovos — 3 (três) colheres de manteiga — 1/2 (meio) litro de leite de coco — 1/2 (meio) pacote de coco ralado — Leite, açúcar e polvilho de milho verde.

Modo de fazer: Colocar uma quantidade de polvilho de milho verde numa vasilha e despejar leite fervente até o polvilho ficar molhado. Levar ao fogo para cozinhar um pouco. Deixar esfriar. Adicionar os ovos, o leite de coco, o coco ralado e o açúcar em quantidade suficiente para adoçar. Bater bem. Pôr em forma untada com manteiga e levar ao forno para assar.

(Informante: Celina Aparecida Montoso, Bairro de São José, Olímpia, 1984).



UM POUQUINHO DE FOLCLORE

PLANTEI MEU MILHO

Musical score for 'Plantei meu milho' in 2/4 time. The score consists of four staves of music with lyrics written below. The lyrics are: 'PLANTEI MEU MILHO NA BEIRA DO MATO BICHO DANADO É BICHO MACACO O MILHO VEIO E VEIO GRAUDO VEIO O MACACO E COMEU QUASE TODO O MILHO TU DO O MILHO TU DO FINE'. The score ends with 'AL. E FINE' and the signature 'Jôma'.

CANTO DE TRABALHO

Plantei meu milho na beira do mato,
Bicho danado é bicho macaco; (bis)
O milho veio e veio graúdo,
Veio o macaco e comeu quase tudo. (bis)

(Recolhido por José Sant'anna (1957) no distrito de Ribeiro dos Santos — Município de Olímpia).

ORAÇÃO PARA O BENZIMENTO DA ROÇA DE MILHO

(para obtenção de boa produção)

ORAÇÃO DA ESTRELA DO CÉU

Bondosa Estrela do Céu, Mãe Santíssima, que nos seus peitos amamentou o Senhor, acabou com a peste plantada pelo primeiro pai do gênero humano, impeça agora os males que costumam ferir o povo com pestes e pragas. Atendei-nos Senhor, porque vosso filho que vos honra nada vos nega e nós, Senhor Jesus Cristo, salvai-nos, atendendo os pedidos de vossa Virgem Mãe. Rogai por nós, Santa Mãe de Deus, para que sejamos dignos da promessa de Cristo. Deus de misericórdia, Deus de piedade, Deus de indulgência, que compadecendo da aflição do seu povo, disse ao anjo que feria, suspende tua mão pelo amor daquela Estrela Gloriosa, vossa mãe puríssima que do seu peito recebestes o licor milagroso contra o veneno dos nossos delitos. Concedei os auxílios da vossa graça (pede a proteção para a lavoura) para que sejamos com certeza livres e misericordiosamente preservados de todas as pestes e pragas, de todo perigo e condenação. A vós, pedimos, Jesus Cristo, Rei da Glória, que viveis e reina por todos os séculos dos séculos. Amém.

Faz-se o Sinal da Cruz.

(Rezar esta oração uma só vez, de preferência numa sexta-feira, ao meio-dia. Ajoelhar-se em três cantos da lavoura de milho para rezá-la, deixando apenas um dos cantos sem realizá-la a fim de que todas as pragas que afetam o roçado possam sair por ele. Além de sua eficácia contra as pragas daninhas do cereal, servirá, também, para evitar a seca, as tempestades, o mau-olhado das pessoas invejosas, para uma boa produção).

Informante: D. Judite Batista de Carvalho, viúva, católica, benzedeira, 63 anos (1984), residente em Olímpia.

SIMPATIA PARA PROTEÇÃO AO MILHARAL

Cabeça de boi (seca) colocada sobre um poste ou lasca de cerca, no local da roça de milho, serve para protegê-la contra qualquer ataque pestífero.

(Informante: Jesus Francisco de Miranda, 72 anos (1984), residente no Bairro de São José — Olímpia).

CHAZINHO DE CABELO DE MILHO

(Para fazer urinar)

Pega-se o cabelo de três espigas de milho (seco) e faz-se um chá. Coa-se. Dê para a pessoa que está com dificuldade para urinar. É um ótimo remédio.

(Informante: Narcisa Batista de Miranda, 64 anos (1984), residente no Bairro de São José — Olímpia).

PARA CURAR AZIA (PIROSE)

Grande parte das pessoas que consome guloseimas fabricadas de milho verde sentem, como consequência, azia, mais conhecida por queimação na boca do estômago.

Selecionamos um pequeno número de receitas de remédios caseiros e também algumas simpatias à cura do mal, empregadas por pessoas simples, em substituição a remédios de farmácia, tão caros nos dias de hoje.

- 1 — A pessoa deverá dizer três vezes: Fogo no chão!
- 2 — Mascar uma palha seca de milho e engolir a saliva.
- 3 — Mascar três grãos de café torrado, engolindo-os depois de triturados.
- 4 — Colocar no meio dos cabelos um palito de fósforo queimado.
- 5 — Colocar uma folha verde de cafeeiro atrás da orelha.
- 6 — Urinar na concha da mão e tomar a urina.
- 7 — Tomar um copo de leite cru, sem açúcar.
- 8 — Amacetar uma folha de boldo-do-chile e deixar durante dez minutos num copo d'água. Beber.
- 9 — Tomar água com limão e um pouco de bicarbonato.
- 10 — Tomar uma colher (sobremesa) de bicarbonato, dissolvido em meio copo d'água.

ADIVINHAÇÕES

- 1 — O que é que se põe no chão e choca nos ares?
— Milho (quando semeado e na colheita).
- 2 — O que é que tem barba sem ter queixo e tem dente sem ter boca?
— Milho na espiga.
- 3 — O que é que tem pé, mas não caminha, tem olho, mas não vê, tem cabelo, mas não o penteia?
— Milho.
- 4 — É verde da cor do mar; tem pendão mas não é bandeira; quando pronto para a colheita faz bandeira no terreiro?
— Milho.
- 5 — Tem dente, mas não come; tem barba, mas não é homem?
— Milho.
- 6 — O que é que quando se tira a roupa mostra os dentes; tirando os dentes, mostra o corpo?
— Milho (palha, grãos e sabugo).
- 7 — Tem pé, mas não é animal; tem lanças, mas não é guerreiro. Com suas lindas bonecas dá comida ao mundo inteiro?
— Pé de milho.
- 8 — O que é, o que é: tem pé, usa esporas, mas não é galo?
— Pé de milho.
- 9 — O que é, o que é: tem dente, mas não morde; tem barba, mas nunca a corta?
— Milho.
- 10 — O que é, o que é: quando novo tem boneca, mas nunca foi menina; quando a boneca envelhece então vira vitamina?
— Milho.

(Diversos informantes)

UMA QUADRINHA

O milho é bom alimento,
É tão forte que sustenta:
Quando verde dá pamonha,
Quando seco dá polenta.

(Informante: Maria Cândida Sant'Ana, 1957, distrito de Ribeiro dos Santos — Olímpia).

DITADOS

- 1 — De grão em grão a galinha enche o papo.
- 2 — Enquanto você ia com o milho eu já voltava com o fubá.
- 3 — Papagaio come milho, periquito leva a fama.
(O Brasil já foi chamado de “terra dos papagaios” pela abundância dessa ave em sua fauna. Chegavam a acabar com os milharais o que levou o homem a descobrir um meio para combater grande quantidade desta ave. Mesmo assim, a culpa sempre recaiu sobre o periquito).

CONTO

OS TRÊS GRÃOS DE MILHO

“Era uma vez um rapaz que cedo perdeu seus pais. Ele tinha recebido como herança um bom sítio, muito gado e um paiol cheio de milho. Daí, o moço pensô que sua herança nunca fosse acabá e nunca mais trabalhô. Não fazia mais nada. Dormia o dia intero.

Quando tinha necessidade de argum dinheiro, ia vendendo as coisas que tinha: as criação, o milho.

Um dia, enquanto ele descansava na varanda, passô por lá um home muito pobre, pedindo esmola. O preguiçoso pegô três grão de milho de uma espiga e com muito poco causo deu pr'o peregrino. O peregrino agradeceu a esmola e seguiu em frente.

O tempo foi passando, o moço ia vendendo tudo até que o paiol ficô vazio de tudo. A pobreza e a doença tomô conta do rapaz. O sítio virô uma quiçaca que só vendo!

Um certo dia, enquanto estava desesperado pela farta das coisa, arguém bateu parma, na porta da sala.

Era um homem muito bem trajado, montado num cavalo muito chique e que foi logo perguntando:

— O que tem você, rapaz?

E ele respondeu:

— Acabô todo meu dinheiro, meu gado e até meu paiol de milho. Não posso nem prantá nada, porque o mato tomô conta das minha terra.

Então o home ricaço lhe perguntô:

— Você qué vendê suas terra?

Na hora o moço aceitô a proposta. Fizero o negócio. Depois do papel passado, na hora de fazê o pagamento, o ricaço perguntô:

— Sabe com que dinheiro estô lhe pagando, meu amigo?

— Não, disse o vendedor.

— Estô lhe pagando co'a força de vontade que tive em cultivá os três grão de milho, que quando passei por aqui, você me atirô na cara. Plantei eles e com as poca espiga que dero, fui fazendo otras pranta até que cheguei a ficá rico. Hoje sô um home de muitas terra e de muito dinheiro”.

(Contado por D. Rosinha Pereira dos Santos, 70 anos (1984), residente na Avenida do Folclore, 566, Jardim Santa Ifigênia — Olímpia).

INFORMANTES

A grande parte de receitas de alimentos preparados com Milho Verde recebi como ensinamentos de minha mãe, Hipólita Teodoro da Silveira Sant'Ana e de minha avó paterna, Maria Cândida de Jesus Sant'Ana, ambas falecidas. Outras me foram cedidas por amigas olímpenses que também se dedicam à arte culinária, a quem agradeço: Alice Benfáti Lapa, Diva Delamanha Sant'Ana, Durvalina Alves Teixeira Paula, Elvira Fogagnóli, Francisca de Miranda Nogueira, Isaura de Souza Clemêncio da Silva, Judite Sant'Ana Nogueira, Lourice Arutin Sgorlon, Maria Jesus de Miranda, Maria Sant'Ana Irâni, Maria Zulmira de Melo, Marisa Vasconcelos dos Santos Marcondes, Meire Irâni, Narcisa Batista Franzin, Neide Franzin Fogagnóli, Sadaco Sato, Sandra Aparecida Fogagnóli e Vitorina dos Santos Inácio.

Agradeço, também, a prestimosa colaboração do Prof. José Sant'anna, sempre atencioso às nossas solicitações.

Minguita

LAURA DELLA MÔNICA
Departamento de Folclore — Olímpia

Karol Lenko, folclorista, nosso colega da Comissão Paulista de Folclore é um estudioso de terminologia popular zoológica. Pudera! Karol é entomologista famoso, e nos dá informações interessantes sobre a MINGUITA: “Nome popular paulista dos himenópteros pertencentes ao gênero “Trypoxylon”, construtores dos característicos ninhos de barro em forma de tubos, enrugados na superfície e encontrados comumente no interior das habitações, grudados nas paredes, no vigamento dos telhados, nas molduras. Dentro do ninho, a fêmea armazena as aranhas que paralisou com suas picadas para servirem de alimento às larvas, que virão dos seus ovos, ali também depositados.”

Inseto admirado e respeitado pelo povo. A presença dos seus ninhos em casa, segundo a credice popular, traz sorte; a sua destruição, traz azar. Além disso, em medicina caseira, o barro destes ninhos é verdadeira panacéia do nosso povo.

Eis o que registramos:

I — Em Barueri — SP

- 1 — No local da picada de uma aranha, colocando-se um pedaço de ninho de minguita impede-se a atuação da peçonha.
- 2 — Chá feito com esse ninho, misturado com pinga e arruda, serve para curar mulheres em caso de recaídas.
Nota: O mesmo chá é usado no Sul de Minas Gerais.
- 3 — O ninho triturado e colocado sobre o umbigo das crianças recém-nascidas facilita a cicatrização.
- 4 — Constipação cura-se com chá de ninho de minguita.
- 5 — Para curar “cobreiro” faz-se uma pasta desse ninho com banha sem sal, passando-a no lugar doente.

- 6 — Quando o leite “empelota” no seio da mulher, ela deve ferver o ninho de minguita com pinga e tomar esta beberagem.
- 7 — Quando as gengivas se inflamam devido a dor de dente, um pedaço de ninho de minguita, colocado sobre a parte doente, é bom remédio.
- 8 — A dor de barriga desaparece, tomando-se chá feito com ninho de minguita.
- 9 — Muito recomendado é chá de ninho de minguita como afrodisíaco.
- 10 — Qualquer “ferida brava” é curada com esse ninho triturado.
- 11 — Chá quente feito com o mesmo ninho, usado em gargarejo, cura inflamação da garganta.

II — Em outras localidades brasileiras

- 12 — Chá preparado com o ninho de minguita, com arruda e pinga, cura mulheres recaídas. (Sul de Minas Gerais)
- 13 — Quando o rosto se torna inchado devido a dor de dente, obtém-se grandes melhoras dissolvendo-se o ninho de minguita em azeite ou água, aplicando-se compressas com esta mistura no local inflamado. (Teófilo Otôni — MG)
- 14 — Cachumba cura-se da mesma maneira. (Teófilo Otôni — MG, Juazeiro — BA e no Rio Grande do Norte)
- 15 — Cura-se a cachumba dissolvendo o ninho de minguita em vinagre. (Maranhão)
- 16 — Também é curada a cachumba desmanchando-se o ninho de minguita em vinagre e adicionando-se picomã a este emplastro. (Ceará)
- 17 — Para dores de pescoço, atrás da orelha, amassa-se o ninho de minguita com azeite de mamona e coloca-se no lugar dolorido. (Piauí)

III — Em Olímpia — SP

No Município de Olímpia, Estado de São Paulo, a **minguita** é conhecida pelos nomes de **mariquinha**, **mari-rosa** ou **terrista**, sendo o primeiro, **mariquinha**, mais freqüentemente empregado.

Em 1966, realizei, juntamente com o Prof. José Sant'anna, algumas pesquisas, sendo que as informações foram recolhidas na Vila São José, bairro habitado em sua quase totalidade por pessoas provenientes da zona rural. O nome minguita era desconhecido de todos os informantes, embora se tratasse do mesmo inseto. As declarações foram de que a casinha de barro é considerado um “santo remédio” na cura de muitas doenças. Em Olímpia coligimos um bom número de receitas contra os males.

- 18 — Para curar **asma** faz-se um chá de raiz de fedegoso com uma casinha de mariquinha. Côa-se. Deixa-se esfriar e tome uma xícara (café) três vezes ao dia.
- 19 — Para curar **espinhas** faz-se um creme com uma casinha de mariquinha com um pouco de urina de um menino (ou menina) de até sete anos de idade. Coloca-se esse creme em cima da espinha por cerca de meia hora.
- 20 — Para curar **espinhas** desmancha-se uma casinha de mariquinha no suco de um limão galego e esfrega-se, levemente, sobre as espinhas.
- 21 — Para curar **ferida**, machuca-se um punhado de erva-de-santa-maria misturada com uma casinha de mariquinha (a de barro esbranquiçado) e aplica-se em forma de cataplasma na ferida.
- 22 — Para combater **caspa** bate-se uma cebola de tamanho médio, bem batidinha, dissolve uma casinha de mariquinha e faz-se uma mistura. Passa-se sobre o couro cabeludo, lavando-se a cabeça, com sabão de cinza, duas horas depois.

- 23 — Para curar **azia** faz-se um chá de folhas de alfavaca com uma casinha de mariquinha. Não pôr açúcar. Côa-se em pano fino e toma-se uma xícara (de chá).
- 24 — Para curar **dor de ouvido** extrai-se o suco de alguns galhos de arruda, mistura-se uma casinha de mariquinha e um pouco do leite materno. Coloca-se um pouquinho desta pasta no ouvido da criança.
- 25 — Para curar **unheiro** desmancha-se uma casinha de mariquinha em um pouquinho de água morna e coloca-se sobre ele.
- 26 — Para curar **frieira** cozinha-se um pouco de fumo e uma casinha de mariquinha numa xícara (chá) de água. Ainda morno, aplicar, com algodão, no lugar da frieira.
- 27 — Para curar **tosse comprida** (coqueluche) faz-se um chá de folhas verdes de eucalipto com uma casinha de mariquinha. Côa-se em pano fininho e toma-se uma xícara (café) quatro vezes ao dia.
- 28 — Para curar **mordida de aranha**, esmaga-se a aranha que mordeu a pessoa e mistura-se uma casinha de mariquinha, formando-se uma pasta. Põe-se sobre o local ofendido.
- 29 — Para curar **dor de dente** faz-se um chá com uma casinha de mariquinha e um punhado de sal grosso. Faz-se bochechas algumas vezes por dia.
- 30 — Para curar **cabeça-de-prego** (furunculose) faz-se uma mistura de um dente de alho (grande) bem socado, uma folha de fumo, um pouco de azeite doce e uma casinha de mariquinha. Aplica-se sobre o furúnculo maduro para expelir o carnicão.
- 31 — Para curar **mal de simioto** desmancha-se uma casinha de mariquinha numa xícara (chá) de sangue de galinha preta. Aplica-se, com um paninho, nas costas da criança. Poucos minutos depois os vermes aparecem na pele da criança. Com uma navalha bem afiada, raspa-se os vermes. Em pouco tempo depois a criança estará curada.
- 32 — Para curar **assadura** de criança ou de adulto, toma-se uma casinha de mariquinha e desmancha-se na nata de leite. Passa-se sobre a assadura.
- 33 — Para curar **coceira** faz-se um creme com um pouco de aguardente e uma casinha de mariquinha. Passa-se o creme sobre a coceira.
- 34 — Para curar **inflamação de garganta** faz-se um chá da casca de romã com uma casinha de mariquinha. Côa-se em pano bem fininho e faz-se gargarejo, pelo menos, quatro vezes ao dia.
- 35 — Para curar **inflamação dos olhos** ferve-se uma boa quantidade de sementes de laranja juntamente com uma casinha de mariquinha. Aplica-se sobre os olhos inflamados.
- 36 — Para curar **queimadura** desmancha-se uma casinha de mariquinha numa colher de manteiga de leite e coloca-se, levemente, sobre a queimadura.
- 37 — Para curar **reumatismo** pega-se três folhas de abacateiro e põe-se a ferver com uma casinha de mariquinha. Depois adiciona-se um pouco de álcool, mais ou menos um copo. Ensopa-se num algodão e passa-se sobre o lugar onde estiver doendo.
- 38 — Para curar **torção** pega-se um pouco de breu bem moído, uma casinha de mariquinha e um pouco de álcool. Mistura-se tudo muito bem, leva-se ao fogo numa panela para aquecer um pouco. Coloca-se no local da torção. Bastam três aplicações.
- 39 — Para curar **mordida de cobra** rala-se um pouco de gengibre e cozinha-se com um pouco de água juntamente com uma casinha de mariquinha. Faz-se uma pasta e coloca-se sobre o lugar ofendido.
- 40 — Para curar **manchas brancas da pele** (vitiligem) desmancha-se uma casinha de mariquinha num pouquinho de água e passa-se a mistura, todos os dias,

de manhã, sobre as manchas. Repete-se a aplicação até que as manchas desapareçam.

- 41 — Para curar **sapinho** dissolve-se uma casinha de mariquinha num pouquinho de água fria e com um paninho esfregar a boca da criança para cortar o mal.
- 42 — Para curar **doença venérea** (blenorragia) faz-se um chá com três folhas de alfazema e uma casinha de mariquinha. Côa-se e tome três xícaras (chá) durante o dia. Repete-se o remédio até curar-se do mal.
- 43 — Para curar **picada de abelha** (ou maribondo) desmancha-se uma casinha de mariquinha nas salivas de cuspe e aplica-se sobre a picada.
- 44 — Para a **criança andar** mais depressa, dissolve-se uma casinha de mariquinha num pouquinho de óleo de copaíba e esfrega-se, com algodão, nas juntas das pernas da criança, três vezes ao dia.
- 45 — Para curar **mama inflamada**, torra-se uma casinha de mariquinha, deixa-se esfriar e com a saliva da própria mulher, passar sobre o lugar inflamado.
- 46 — Para curar **mulher recaída** na dieta, ferve-se três casinhas de mariquinha. Côa-se em pano fino. Quando estiver morno, dá-se uma xícara (café) para a mulher tomar sem que ela saiba com o que foi preparado o chá. A terrinha que ficar no pano joga-se no quintal, na direção em que o sol se esconde. No máximo dá-se à mulher três xícaras do chazinho durante o dia. A eficácia desta simpatia é tão comprovada que às vezes a pessoa se sente curada com apenas uma xicarazinha do chá.
- 47 — Para a **limpeza da pele** mistura-se uma casinha de mariquinha, pétalas amacetadas de uma rosa branca, uma gema, suco de meio limão galego, uma colherinha (chá) de óleo, e uma colher (sopa) de mel. Faz-se uma pomada. Aplica-se a pomada, depois de bem batida, sobre o rosto e o pescoço, conservando-a por meia hora.

Em Olímpia vimos algumas casinhas desse inseto, tão bem construídas, que faziam lembrar peças do artesanato de adorno, pois o inseto a constrói com tanta arte, chegando a aplicar duas ou três cores de barro e traçando contornos tão regulares que impressionam qualquer espectador.

É também da crença dos informantes que quando a mariquinha (minguita) constrói sua(s) casinha(s) no batede do portal da sala, do lado de dentro ou de fora, nunca deve ser destruída, nem para o uso de remédios, pois é indício de muita felicidade para a família.

Pois bem, você já viu um **ninho de minguita (casinha de mariquinha)**? Procure conhecê-lo.

É realmente muito interessante esse inseto e, mais interessante ainda, conhecer o que existe de falso ou verdadeiro ao seu redor, no estudo da medicina folclórica.

Por isso, recomendamos a realização de outras pesquisas sobre o mesmo assunto para o enriquecimento deste trabalho. Pedimos sua opinião sobre os casos.

E completamos:

Se queres felicidade	Vale mais, com humildade
Por onde tua alma for,	Catar no lixo rações
Espalha sempre a bondade	Que procurar a bondade
Por onde caminha a dor!	No lixo dos corações!

Relação dos Informantes de Olímpia

Coletas: 1966. Local: Vila São José (hoje Bairro de São José)

(18, 19, 20 e 21): Pacífico de Sousa e Silva, 42 anos, católico, casado, ferroviário, pouca instrução escolar.

(22 e 23): Verônica Lacerda Garrido, 34 anos, católica, casada, do lar, analfabeta.

(24, 25 e 26): Sebastiana Narciso Batista, 55 anos, católica, casada, do lar, analfabeta.

(27 e 28): Paulina Miranda do Amaral, 62 anos, católica, casada, do lar, analfabeta.

(29 e 30): Maria Baltazar Montozo, 32 anos, católica, casada, do lar, analfabeta.

(31, 32, 33 e 34): José Paulino Lacerda, 80 anos, católico, viúvo, roceiro aposentado, analfabeto.

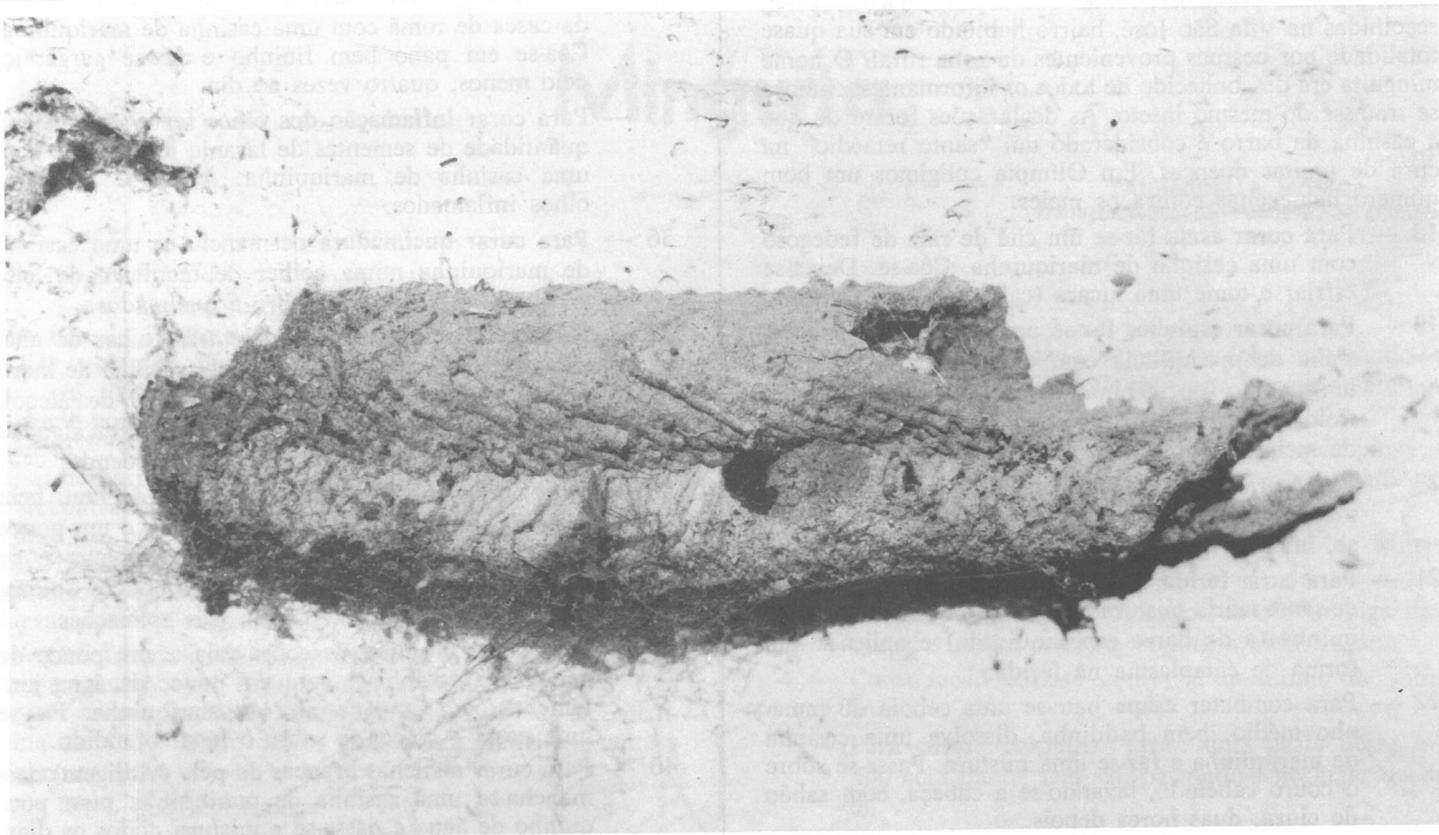
(35 e 36): Teresinha Batista Henrique Teixeira, 31 anos, católica, casada, do lar, pouca instrução escolar.

(37, 38, 39 e 40): José Augusto Ribeiro, 45 anos, católico, solteiro, roceiro, analfabeto.

(41, 42 e 43): Francisco Batista de Carvalho, 55 anos, católico, casado, hortelão, analfabeto.

(44, 45, 46 e 47): Alice Augusto de Melo, 49 anos, católica, casada, do lar, analfabeta.

Hoje, decorridos 18 anos, voltamos, em visita, à residência dos informantes e, para nossa felicidade, graças a Deus, estão vivos e com saúde.



Boi amarelinho

Três variantes da mesma moda de viola
recolhidas em Olímpia

INEZITA BARROSO
Departamento de Folclore — Olímpia

Desde minha tenra infância, quando mal conseguia abarcar a viola, já me sentia motivada para dedilhar este instrumento musical e cantar a moda de viola Boi Amarelinho, que me enchia de entusiasmo. E assim passou muito tempo. Cantava em casa, nas festinhas de aniversário, na escola e até em palcos de teatro. E era muito aplaudida.

Depois, quando já interessada nas pesquisas do **Folclore Musical Brasileiro**, resolvi estudar, mais pormenorizadamente, o **Romanceiro Tradicional Paulista** a fim de conhecer, melhor e certo, a difusão musical que se fez e se vem fazendo em torno do tema Boi Amarelinho, peça do patrimônio musical folclórico brasileiro.

O tempo sempre me foi escasso, mas apoiada no que disse Lichtenberg: "Os que nunca têm tempo são os que menos fazem", então, encorajei-me.

A respeito do Boi Amarelinho tive a oportunidade de ler, para melhor idéia, os trabalhos já publicados, ou:

Boizinho em "Romanceiro Folclórico do Brasil", de Rossini T. de Lima, 19 — L, 1971, páginas 103-107, Irmandade Vitale Editores, Brasil; **Du Bizerru** em "Folclore Goiano", de José A. Teixeira, 2.^a edição revista e ampliada, Brasiliana, volume 306, 1959, páginas 227 e 228, Companhia Editora Nacional, São Paulo — SP; **O Bezerru do Mês de Maio** em "Nossos Avós Contavam e Cantavam..." (Ensaio Folclóricos e Tradições Brasileiras), de Angélica de Rezende, 3.^a edição ampliada, revista e melhorada, 1968, página 80, Gráfica Editora Sion S.A., Belo Horizonte — MG; **O Boi no Folclore Brasileiro** em "Brasil do Boi e do Couro", de José Alípio Goulart, 1.^o volume: O Boi — Coleção Ensaio Brasileiros — Homens e Fatos — III, 1965, páginas 192-235, Edições GRD, Rio de Janeiro — GB; **O Boi no Romanceiro Tradicional**, de Jackson da Silva Lima em "Revista Sergipana de Cultura", Anais do Seminário sobre o Gado e o Couro, volume I, ano II, n.^o 2, janeiro de 1979, páginas 45-62, Conselho Estadual de Cultura, Aracaju — SE e **O Boizinho** em "Cancioneiro Folclórico do Brasil", de José Geraldo de Souza, 1955, página 20, Edição Ricórdi, São Paulo — SP.

Em **Olímpia**, cidade paulista cognominada a **Capital do Folclore**, encontramos três variantes do mesmo tema musical, dois com a mesma melodia e o outro com melodia diferente, coletados pelo folclorista **Dr. José Sant'anna**, que as registrou sob o título de **Boi Amarelinho**, publicadas no seminário "**Voz do Povo**", página 8, edição de sábado, 9 de novembro de 1957, órgão de difusão cultural de Olímpia, já extinto.

A respeito das três variantes recolhidas na Capital do Folclore é que vamos tecer alguns comentários, principalmente à segunda delas, por ser a que maior número de estrofes registra.

Esta primeira, embora retrate o mesmo tema, apresenta algumas variações. Não faz menção ao nome do boi, por exemplo, entre outras. Sua música se difere totalmente da música das outras duas variantes, que apresentam a mesma melodia.

Vejamos:

I — MEU BOIZINHO

MEU BOIZINHO

1. EU SOU UM BOI-ZINHO QUE NAS-CI NO MÊS DE
MAI-O DES-DE O DIA EM QUE NAS-CI FUI SO-FRE NO MEU TRABA-I-O

- 1 — Eu sou um boizinho
Que nasci no mês de maio;
Desde o dia em que nasci
Fui sofrero meu trabaio.
- 2 — Eu nem tinha quinze dia
Me fecharo no piquete,
Me amarraro no morão
Me robaro todo o leite.
- 3 — Depois de tanto trabaio,
Meu sinhô me quis vendê;
Me vendeu pr'um carniceiro
Para o corte me fazê.
- 4 — O marvado carniceiro
Ele mesmo me falô:
Amanhã por estas hora
Hás de está no matadô.
- 5 — Eu saí da invernada
Co'a cara pra não chorá
E pono a língua pra fora
Ouvindo o galo cantá.
- 6 — Eu saí de madrugada,
Fui fazendo a despedida;
Fui mostrando para o povo
O finzim da minha vida.
- 7 — Por dois ano eu fui bezerro
No de três eu fui garrote;
No final desses três ano
Fui sentindo a dor da morte.
- 8 — Quando foi de madrugada
Senti buia na portera;
Era meu sinhô que vinha
Com tamanha atiradera.
- 9 — Me botaro no cabresto,
Me fizero judiação;

Ao chegá no pé do tronco,
Ai! que dor no coração.

- 10 — Adeus, meu campo grande
Adeus, sertão de Cuiabá;
Quem tirá esse meu coró
Sem camisa há de ficá.

(10 estrofas dispostas em quadras, num total de 40 versos)

Informante: Prof. Dimas Egídio dos Santos

Data da coleta: julho de 1957 — Olímpia (SP)

Coletador: Prof. José Sant'anna

Disse-nos o Prof. Dimas: "Aprendi o Meu Boizinho na vida da fazenda, de existência monótona da povoação. A falta de diversão da época fazia com que as distrações da roça fossem mais abundantes. Viviam-se na sala, nos passeios e na conversação da intimidade. Tudo era agradável, porque nada estava subordinado a etiquetas nem a formalidades impertinentes. Após o jantar, os moços e as moças, se reuniam no terreiro de café, próximo à sede, e sentados nas muretas, contavam estórias, faziam perguntas (adivinhações), cantavam e, entre as músicas, a moda do Meu Boizinho, que me deixava muito triste. Foi assim que aprendi a cantá-la. E a memorizei".

II — BOI AMARELINHO

The image shows a musical score for 'Boi Amarelinho'. It consists of four staves. The first staff is labeled 'INTRODUÇÃO VIOLAS' and shows a rhythmic pattern. The second staff is labeled 'CANTO' and contains the lyrics: 'EU SÔ AQUELE BOIZINHO QUE NASCI NO MÊS DE MAIO, DES DO DIA EM QUE NASCI FOI SÓ PRA PASSÁ TRABAIO.' The third and fourth staves continue the melody and lyrics: 'LÁ NA MARGE DO RIOZINHO, POR VIA DA MINHA COR, FUI CHAMADO AMARELINHO. MEU PAI ERA UM BOI TURUNA QUE NASCEU NO SAPEZÁ DE NOME DE BARBATÃO, SOBRENOME DE MARRUÁ. QUANDO DE DOIS ANO E MEIO ME FIZERO A MANSÃO. EM VEZ DE MANSÁ NUM CARRO, MANSARO NUM CARRETÃO. CARRERO QUE ME GUIAVA ERA UM MULATO PIMPÃO, ME DAVA C'Ô PÉ DA VARA, ME CHUCHAVA C'Ô FERRÃO. ME DAVA C'Ô PÉ DA VARA, SÓ FAZENO JUDIAÇÃO. EU DEI NELE UMA CHIFRADA QUE VARÔ NO CORAÇÃO.' The score includes various musical notations such as notes, rests, and triplets.

- 1 — Eu sô aquele boizinho
Que nasci no mês de maio,
Des do dia em que nasci
Foi só pra passá trabaio.
- 2 — Eu nasci naquela marge
Lá na marge do riozinho,
Por via da minha cor,
Fui chamado Amarelinho.
- 3 — Meu pai era um boi turuna
Que nasceu no sapezá
De nome de Barbatão,
Sobrenome de Marruá.
- 4 — Quando de dois ano e meio
Me fizero a mansação.
Em vez de mansá num carro,
Mansaro num carretão.
- 5 — Carrero que me guiava
Era um mulato pimpão,
Me dava c'ô pé da vara,
Me chuchava c'ô ferrão.
- 6 — Me dava c'ô pé da vara,
Só fazeno judiação.
Eu dei nele uma chifrada
Que varô no coração.

- 7 — Veio meu sinhô patrão:
Vô vendê esse boi pr'ô corte,
Não trabaia no meu carro
Boi que já deve uma morte.

- 8 — Eu tava naquela serra,
Avistei dois cavaleiro
Com dois laço na garupa
E dois cachorro perdiguero.

- 9 — Maginei a minha vida,
Comecei a maliciá,
Que era o sinhô patrão
Que vinha me visitá.

- 10 — Era meu sinhô patrão
Que vinha pra me buscá
C'um marvado carnicero
Que vinha me negociá.

- 11 — Procurei no matador
Não pude encontrá saída,
O remédio que eu achei
Foi entregá a minha vida.

- 12 — Botei meu joeio em terra
Só pra vê sangue corrê,
O marvado carnicero
Aparava pra bebê.

- 13 — Tamém fiz um juramento
Pra quem meu coró tirá
E quem tirá o meu coró
Sem o dele há de ficá.

- 14 — Adeus mundo, adeus terra,
Terrero dos ananais;
Os óio que me viu hoje,
Amanhã não me vê mais.

- 15 — Adeus mundo, adeus terra,
Adeus marge do riozinho;
Já morreu, já se acabô
O nome de Amarelinho.

Informante: José Batista de Carvalho, roceiro

Data da coleta: julho de 1957. Olímpia — SP

Coletador: Prof. José Sant'anna

"O Boi Amarelinho é uma moda de viola que nós canta desde 1920. Eu com 14 anos e meu irmão Chico com 10, nós aprendeu com nosso tio Custódio Batista de Carvalho — diz o Sr. José Batista de Carvalho. E continua — Nos dias de terço, dia santo, feriado, de sábado, de domingo e tamém nos dia de mutirão essa era a moda preferida por todos. Num mutirão, todo mundo cantava, durante o dia, enquanto trabalhava, o Boi Amarelinho. De noite, então, virava aquele fandango. Nós dois, eu e meu irmão, cada um co'a sua viola, cantava a noite inteirinha e o povo sapateava, animado, um catira que era dançado até por muié. Alembro de um mutirão na fazenda dos Miranda, em 1925, que teve dois dias de festa sem fartá nada pra comê e bebê e um bom catira pra dançá. E sempre a moda do Boi".

Neste ano de 1984, no mês de janeiro, em companhia do Dr. José Sant'anna, visitamos os dois irmãos já com bastante idade, porém, firmes, alegres, hospitaleiros, e com eles mantivemos um longo e gostoso papo. Seu Zé Batista de Carvalho (78 anos), residente na Vila Santa Teresinha próximo à residência de Seu Chico Batista de Carvalho (74 anos), residente na Vila Mouco, ambas vilas de Olímpia.

Para nossa grande satisfação, os dois violeiros, ao lado da mãe, D. Maria Narcisa de Carvalho, de 97 anos, temperaram suas violas e contentes, cantaram o tradicional Boi Amarelinho.

COMENTÁRIOS

VOCABULÁRIO

- Ananais (ananás):** s.m., abacaxi.
Mansá (amansar): v., fazer perder a braveza; tornar manso, domar; domesticar.
Aparar: v., tomar, receber, segurar, aquilo que se atira. Está na 3.^a pessoa do singular do modo indicativo: aparava.
Carnicero (carneiro): s.m., açougueiro.
Carretão: s.m., veículo de duas rodas, de eixo muito forte, com grande cabeçalho, sem leito nem mesa.
Chuchar (chuçar): v., ferir, impelir com chuço ou outro instrumento pontudo.
Corte: s.m., talho de carne no açougue ou no matadouro.
Ferrão: s.m., ponta de ferros, agulhão, ferreta.
Garupa: s.f., ancas da cavalgadura.
Maliciã (maliciar): v., suspeitar, fazer mau juízo.
Matador (matadouro): s.m., lugar onde são abatidas as reses para consumo público.
Mulato: s.m., mestiço, homem escuro (pai branco e mãe preta e vice-versa).
Perdíguero (perdigueiro): adj., diz-se de cão próprio para a caça de perdizes.
Pimpão: adj., valentão.
Remédio: s.m., solução, recurso.
Sapezá (sapezal): s.m., campo onde crescem sapés.
Turuna: s.m., diz-se do que é forte, poderoso, ardente.
Via: s.f., causa, motivo, razão.

LIGEIRA ANÁLISE

A — Quanto ao conteúdo

O boi narra a sua própria vida. Da 1.^a à 6.^a estrofes faz a auto-apresentação. Da 7.^a à 12.^a, conta sua triste fatalidade sendo que na 11.^a ele confessa ter procurado fuga no matadouro, desistindo porém, face aos obstáculos. Já na 13.^a estrofe pragueja contra seu malfeitor. E finaliza, nas 14.^a e 15.^a, despedindo-se deste seu triste mundo.

B — Quanto às personagens

São personagens da narrativa: o boi (narrador), o dono (patrão), o carreiro (mulato), e o carnicero (açougueiro).

C — Quanto à composição poética

O poema compõe-se de 15 estrofes, dispostas em quadras, num total de 60 versos.

D — Quanto à metrficação

As estrofes são formadas de versos heptassilábicos (redondilhas maiores). Somente um verso é octossílabo: E dois cachorro perdíguero (estrofe 8).

E — Quanto aos processos fonéticos

Aparecem licenças poéticas, como:

Crise (fusão de duas vogais iguais). vendê esse (estrofe 7), pude encontrá (estrofe 11), que eu (estrofe 11), entregá a (estrofe 11).

Elisão (supressão da vogal átona final da palavra, quando a palavra seguinte se inicia por vogal): dia em (estrofe 1), chamado Amarelinho (estrofe 2), era um (estrofe 3), ano e (estrofe 4), era um (estrofe 5), nele uma (estrofe 6), deve uma (estrofe 7), era o (estrofe 9), joeio em (estrofe 12), se acabô (estrofe 15), de Amarelinho (estrofe 15).

Sinérese (transformação de um hiato em ditongo. Pode ocorrer dentro da própria palavra): riozinho (estrofes 2 e 15), Marruá (estrofe 3), judiação (estrofe 6), maliciã (estrofe 9), negociã (estrofe 10), tirá o/dele há (estrofe 13).

Eclipse (supressão de um fonema nasal final para possibilitar a crase ou ditongação). Na linguagem folclórica, quando a preposição **com** se encontra com as formas dos artigos (o, a, os, as, um, uma, uns, umas), a nasal desaparece juntamente com a vogal átona **o** e o fenômeno

é representado pelo apóstrofe: c'o (estrofe 5), c'um (estrofe 10).

F — Quanto ao ritmo

Por serem versos heptassilábicos, versos do gosto popular, admitem várias cadências. Não há sistema rígido para eles. A maioria dos versos apresenta acento na 3.^a e 7.^a sílabas.

G — Quanto às rimas

As estrofes são **trovadas**, isto é, o 2.^o verso rima com o 4.^o. O 1.^o e o 3.^o versos ficam soltos entre si, formando o esquema rimático: abcb.

São rimas **soantes** (ou consoantes, ou perfeitas), pois oferecem igualdade total de fonemas a partir da vogal da sílaba tônica.

Predominam nos versos as rimas **masculinas** (feitas entre palavras oxítonas). Nas estrofes 1, 2, 7, 8, 11 e 15, as rimas são **femininas** (palavras paroxítonas).

De um modo geral, as rimas são **pobres**, pois se operam entre palavras da mesma classe gramatical.

H — Quanto à linguagem

No texto observamos:

1 — Os brasileirismos **barbatão** (s.m., rês que, criando-se nos matos, se tornou bravía); **marruá** (s.m., novilho que não foi domesticado; touro) e **amarelinho** (adj., diz-se do diminutivo sintético de amarelo, da cor de ouro ou da gema do ovo), passam, nesta moda de viola, a substantivos próprios: Barbatão, Marruá e Amarelinho.

Trata-se de derivação imprópria. É o processo que consiste na mudança da classe gramatical das palavras, sem intervenção de sufixos.

2 — No falar caipira, por influência africana, caem o **-l** e o **-r** finais das palavras monossílabas tônicas e das palavras oxítonas. Por esta razão é que vemos: **buscá** (buscar), **encontrá** (encontrar), **entregá** (entregar), **ficá** (ficar), **mansá** (amansar), **maliciã** (maliciar), **negociã** (negociar), **passá** (passar), **tirá** (tirar), **visitá** (visitar), **bebê** (beber), **corrê** (correr), **vê** (ver), **vendê** (vender), **sapezá** (sapezal). Em se tratando de palavras monossílabas tônicas ou oxítonas terminadas em **-a**, **-e**, **-o**, haverá, obrigatoriamente, a acentuação gráfica (acento agudo ou circunflexo), uma vez que as letras **-l** e **-r**, consideradas fortes, chamam para junto delas a acentuação tônica destas palavras.

Na escrita, as normas gramaticais vigentes exigem, então, a colocação dos sinais diacríticos (agudo ou circunflexo, conforme o caso).

3 — **Ananais** — Entre falantes incultos a palavra oxítina terminada em **-a**, seguida de **s**, alonga esta vogal no ditongo **ai** (Ananáis — ananáis).

4 — **Chuchava** — Não é esta forma verbal que deveria ser empregada. O correto é **chuçava**. **Chuçar** é ferir, impelir com instrumento pontudo, enquanto que **chuchar** é sugar, mamar. O povo, para maior facilidade de emissão, repete o dígrafo **ch** da primeira, na segunda sílaba. A razão é que esses dois sons são muito próximos e estabelecem a confusão que provoca tal mudança arbitrária, muito comum na fala popular.

5 — **Fazeno** — Principalmente no Estado de São Paulo, entre os iletrados, o gerúndio sofre a síncope do **d** nas suas desinências. Alguns atribuem este fato à influência africana, enquanto outros estudiosos o aproximam do tupi.

6 — **Dês** (por desde) — Com relação ao advérbio de tempo **desde**, o povo prefere a forma apocopada **des**, que muitas vezes se torna **deis** ou **deus**. (Desde — dêis).

7 — No ditongo **ei**, o povo absorve a semivogal **i** (vogal assilábica) na linguagem vulgar, antes de consoantes palatais (x, j) e linguodental (r). Por isto: **carrero** (carreiro), **cavaleiro** (cavaleiro), **perdiguero** (perdigueiro) e **terreiro** (terreiro).

8 — Observa-se o mesmo fenômeno na prolação do ditongo **ou**. Absorve-se a semivogal **u** (vogal assilábica) na linguagem descuidada. É o caso de: **acabô** (acabou), **coro** (couro), **sô** (sou), **varô** (varou) e **vô** (vou).

9 — **Fizero** (por fizeram) — A terminação **am** (ãu) da 3.^a pessoa do plural do pretérito perfeito do modo indicativo soa **o**, na pronúncia do povo inculto, perdendo a nasalização. É também o que ocorre com **mansaro** (amansaram).

10 — **Joeio** (por joelho) — Vocalização do dígrafo **lh** na semivogal **i** e conseqüente ditongação, por influência da língua tupi que não tem **l** e também por influência africana, visto serem os africanos incapazes de pronunciar este dígrafo. Assim se justifica: **trabaio** (trabalho) e **trabaia** (trabalha).

11 — **Maginá** (por imaginar) — Houve aférese da vogal **i** e apócope da letra **r**. (Imaginar — **maginá**, imaginei — **maginei**).

12 — **Mansá** (por amansar) — Observam-se as mesmas alterações: aférese do **a** e apócope do **r**. Normalmente o povo efetua a aférese de vogais acrescidas às formas verbais derivadas de substantivos ou adjetivos que não a possuíam. **Mansá** (por amansar).

13 — **Marge** (por margem) — Corruptela de margem. As palavras paroxítonas terminadas em **m** (sinal de nasalização do ditongo **ei**) perdem, no falar caipira, esta nasalidade, voltando a simples vogal reduzida. (**Margem** — **marge**).

14 — **Marvado** (por malvado) — Na linguagem caipira, a tendência é passar **l** a **r**, quando aquela, sem apoio de vogal própria que com ela mesma soe como fonema vocálico, acomoda-se à sílaba anterior, resultando num ditongo. (**Malvado** — **Marvado**).

15 — **Matador** (por matadouro) — Forma apocopada de matadouro. As pessoas simples não toleram a pronúncia, na íntegra, do sufixo **-douro**. Ouvem-se, ainda, as formas **matadoro**, **matadô**.

16 — **Pra** — Forma de sabor popular **pra** em lugar de **para**, e **pr'o** em vez da forma plena **para o**. A preposição **para**, embora dissílaba, é átona. No caso de **pr'o**, ela perde todos os sons vocálicos: **para** = **pr**.

17 — **Sinhô** (por senhor) — Forma popular de senhor, criada pelos africanos. Houve a redução da vogal **e** para **i** e apócope do **r**, já comentada. (Senhor — **sinhô**).

18 — **Tava** (por estava) — Aférese violenta do **es**, por influência africana, muito adotada pelo povo. Está na 3.^a pessoa do singular do pretérito imperfeito do modo indicativo do verbo estar. Indica um fato presente em relação ao passado. (Estava — **tava**).

19 — **Tamém** (por também) — É corruptela de também. As pessoas incultas absorvem o **b** (síncope), por influência africana em nossa língua. O primeiro **m** deixa de ser símbolo de nasalização para, como consoante, iniciar a segunda sílaba da palavra.

I — Quanto à concordância

Encontramos:

1 — **Os óio** (usóio): Por influência indígena e africana houve a vocalização do dígrafo palatal **lh** na semivogal **i** e conseqüente ditongação. O som de **z** é resultante da prótese com o **s** do artigo definido **os**. (Os olhos — **usóio**). Daí, **zóio** = olhos.

2 — ... que me **viu** (viram); ... não me **vê** (vêem); dois **cavaleiro** (cavaleiros); com dois **laço** (laços); ... dois **cachorro perdiguero** (cachorros perdigueiros): Nossa língua é de plural redundante. Suas características aparecem em todas as palavras variáveis da oração. O povo inculto sentindo, por comodismo, dificuldade nas construções corretas de concordância, prefere anunciá-lo num só elemento, preferentemente nos artigos. (O cachorro — Os cachorro).

A este erro de construção, que é vício de linguagem, dá-se o nome de **solecismo**.

J — Quanto à colocação

Me fizeram a mansação; **Me** dava c'o pé da vara; **Me** chuchava c'o ferrão — Colocação proclítica dos pronomes átonos no início da oração, só tolerável em discursos de pessoas das camadas populares. Na poesia também é permitida esta colocação pronominal irregular. É a prática da

vernaculidade dos pronomes. É um modo de dizer de grande suavidade.

L — Quanto às figuras de estilo

Aparecem:

1 — **Prosopopéia** (figura que consiste em atribuir qualidade ou sensibilidade humana a seres inanimados ou irracionais). No conto figura o boi falando. É apólogo pleno de prosopopéia.

2 — **Hipérbole** (figura que consiste em aumentar ou atribuir exageradamente a verdade das coisas). As estrofes 4, 5 e 6 são bons exemplos de hipérbole.

M — Quanto à música

Moda de viola de compasso binário, modo maior, anacrúsico. Ritmo sincopado. Termina na tônica com a terceira superposta. É executada em terças maiores e menores, ascendentes e descendentes.

III — BOIZINHO AMARELINHO

(Mesma música da variante II)

- 1 — Eu sô aquele boizinho
Que nasceu no mês de maio
Em des que eu nasci no mundo
Foi só pra sofrê trabaio.
- 2 — Logo fizeram o batismo
Lá na marge do riozinho,
Por causa da minha cor
Eu fui chamado Amarelinho.
- 3 — Quando eu tava de ano e meio
Já fizeram a mansação.
Em vez de amansá de carro
Me amansô no carretão.
- 4 — De um ano era bezerro,
De dois ano era garrote,
Me caparo de macete
Que eu senti a dor da morte!
- 5 — Meu pai era um boi turuna
Que nasceu no sapezais
Tinha o nome de Barbatão,
Sobrenome de Marruais.
- 6 — O carrero que me guiava
Era o mulato pimpão,
Me dava com o pé da vara
E chuchava o ferrão.
- 7 — Me dava com o pé da vara
E chuchava o ferrão,
Eu preguei uma chifrada
Que varô no coração.
- 8 — Virô o patrão e disse:
Vô mandá este boi pr'o corte
Não trabaia no meu carro
Boi que já deve uma morte.
- 9 — Tava no arto da serra
Avistei dois cavaleiro
Com dois laço na garupa
E dois cachorro perdiguero.
- 10 — Era o senhor patrão
Que já vinha visitá
E o marvado carniceiro
Já vinha me negociá.
- 11 — Adeus campo da Varginha,
Terreno dos ananais;
Os olhos que me vê hoje,
Amanhã não me vê mais.

- 12 — Eu cheguei no matadoro
Vi que não tinha saída,
O recurso que eu tive
Foi entregá a minha vida.
- 13 — Eu pus o joeio por terra
Só pra vê o sangue escorrê
E o marvado c'a caneca
Inda aparava pra bebê.
- 14 — Eu prestei meu juramento
Pra quem meu coro tirá,
O mundo dá muita vorta
E sem camisa é de ficá.

(14 estrofes de 4 versos = 56 versos)

Informante: Osório Batista Rodrigues, vulgo Osório Baiano, embora nascido no Estado de São Paulo.

Data da coleta: julho de 1957 — Olímpia — SP.

Coletador: Prof. José Sant'anna

Contou-nos o Senhor Osório: “Quando aprendi a cantar a moda do Boizinho Amarelinho eu tinha só 9 anos. Eu tava aprendendo a tocar cavaquinho e na Fazenda Areia Branca, onde morava, tinha um preto bem velho, de nome Seu Mateus, que me ensinou.

Quando eu tava com 11 anos formei uma dupla com meu sobrinho e nessa ocasião nós ensinou essa moda pra uma dupla chamada Gaúcha (Joaquim e Lucila). Isso foi aqui perto, na cidade de Ipiguá. Aqui em Olímpia e lá no distrito de Ribeiro dos Santos, quando nós saía com a Folia de Reis, de noite, depois das obrigações, nós tocava e cantava essa moda e os folião dançava um recortado até às tanta da noite”.

Hoje Osório, prodigioso berranteiro, respeitável tocador de viola, folião de Santos Reis, recomendador das almas e dançador de catira, já está com 54 anos de idade e reside no Jardim Cisoto, em Olímpia. Gosta ainda de cantar e a moda do Boizinho Amarelinho é a que mais aprecia.

BOI AMARELINHO — DISCOGRAFIA

Boi Amarelinho é considerada uma das mais famosas modas de viola.

O LP “Música Sertaneja” da coleção “História da Música Popular Brasileira”, edição organizada por Abril S.A. Cultural, São Paulo, Brasil, publicado em 1982, apresenta “Boi Amarelinho”, com Torres e Florêncio e acompanhamento instrumental. Trata-se de um lançamento de Gravação Chantecler/Continental, do LP “Os Grandes Sucessos de Torres e Florêncio” n.º S-17004, lançado em julho de 1968 e relançado por eles, em 1981, no LP “Cavalo Zaino”, n.º 226 411 078, com direitos autorais da Associação Defensora de Direitos Autorais Fonomecânicos e da Bandeirante Editora Musical Ltda.

Alvarenga e Ranchinho fizeram a gravação original em 1937 e obtiveram grande sucesso. Mas o verdadeiro responsável pelo êxito da moda de viola foi Raul Torres, que a divulgou constantemente em seus programas de rádio e espetáculos teatrais.

Por outro lado dá a entender ao leitor das capas dos discos com a faixa da bem sucedida “Boi Amarelinho” ser Raul Torres o seu autor. Há um engano.

Talvez tenham omitido a palavra **recolhida**, ou **coletada**, ou **coligida** pelo respeitável, inteligente e saudoso compositor Raul Torres.

Boi Amarelinho é do acervo do Folclore Musical Brasileiro. Para tanto não é de ninguém. É de todos. O autor, é natural, existiu sim. Mas a simplicidade fê-lo sepultar consigo a paternidade de sua obra.

Conheci Raul Torres e Florêncio e deles tive uma frutescente cooperação. Ensinar-me umas tantas lições na arte de executar a viola.

Passaram-me, também, muitas letras de músicas caipiras. E de Raul Torres ainda fui herdeira de um recorte de jornal sobre todas as virtudes como consequência direta ou indireta do respeito, o qual diz: “A **tolerância** é o respeito às opiniões do próximo. A educação é o respeito às conveniências. A **honradez** é o respeito à propriedade. A **piedade** é o respeito ao sofrimento. A **franqueza** é o respeito à verdade. A **justiça** é o respeito aos direitos. A **dignidade** é o respeito de si mesmo”.

Raul Torres foi, acima de tudo, um defensor da mais pura música brasileira, além de incomparável compositor.

Numa de nossas próximas gravações inseriremos numa faixa uma variante olimpiense do **Boi Amarelinho**.

CONCLUSÃO

Após estas ligeiras considerações acerca da música folclórica “Boi Amarelinho”, tiramos uma lição de moral aos homens, muitas vezes cruéis no trato com animais, principalmente com bois, seus melhores amigos. **Lição:**

Os animais devem ser tratados como se fossem crianças. O carreiro quando, por exemplo, tem de pedir um esforço aos seus bois, deve assobiar canções folclóricas para incitá-los ou distraí-los, dirigindo-lhes palavras amáveis:

- Vamos, Amarelinho!
- Coragem!
- Sabe que temos de subir este morro.
- Um pouquinho de paciência.
- Vamos, meu boizinho!

Longe de castigar o animal com aguilhoada, deve dirigir-lhe louvores. Uma vez vencidos os obstáculos faça-lhe elogios, acaricie-lhe os pêlos e chame-os por nomes familiares, com delicado tom de voz.

Para todos nós:

Nos momentos de muitas tribulações, procure entoar uma música brasileira. O Boi Amarelinho, por exemplo.

Os médicos antigos atribuíam à música especiais efeitos terapêuticos contra a peste, o reumatismo, a gota, as mordeduras de cobra. De algum tempo a esta parte faz-se experiências do influxo benéfico da música sobre certas formas de perturbações psíquicas, com resultados positivos. Música cura os males.

Notas:

1 — **Mutirão** — Era costume entre os habitantes rurais o hábito de solidariedade relativo a atividades de natureza econômica e social, hoje quase totalmente extinto.

Era o auxílio mútuo dado por motivo de parentesco e amizade, principalmente de compadrio. Havia mutirão para as pequenas coisas. Batizado, por exemplo. Mas a principal associação de esforços era observada quando da execução de tarefas de necessidade urgente: derrubada, queimada, colheita e construção de casas. Nestes casos, os amigos eram convidados para participarem do trabalho. Crianças, homens, mulheres, todos. Geralmente as mulheres cuidavam das atividades domésticas, enquanto os homens se dedicavam aos trabalhos pesados.

À noite, após a faina, o beneficiado oferecia um lauto jantar aos partícipes e todos passavam o restante das horas, até amanhecer o novo dia, cantando modas de viola e dançando o cateretê.

Em Olímpia houve época de grandes **mutirões**, bem como de **traição**, isto é, ajuda dada de surpresa aos que dela necessitava.

2 — **Catira** ou cateretê é dança conhecida desde a época colonial em São Paulo e Minas Gerais, principalmente. É uma das mais belas danças brasileiras, nas quais se misturam poesia, palmas, sapateados, coreografia e ritmos, os quais obedecem a regras próprias, acompanhados do som de violas.

Sua origem é controvertida. Para alguns estudiosos, catira é dança de origem africana, para outros sua origem é indígena e de caráter religioso. O padre Anchieta servia-

se do catira para a sua obra de catequese. Considerava-a profundamente honesta e que podia ser dançada até por mulheres. E há os que a consideram de origem portuguesa.

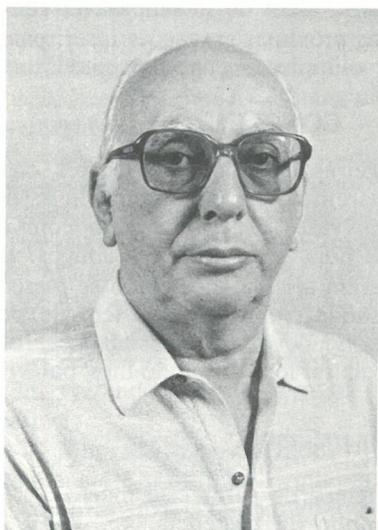
Deixando de lado as suas origens e encarando como dança brasileira, confessamos ser um espetáculo folclórico muito atraente.

Em **Olímpia** o catira é conservado por grupos de homens e grupos de meninos. Para os olímpenses a dança é tipicamente masculina. Não aceitam a participação de mulheres.

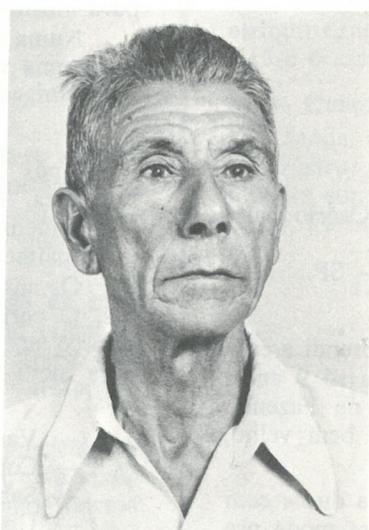
Os principais grupos de Olímpia são "**Dois de Março**", dançado por adultos e "**Os Mirandinhas**", por crianças.

Fotografia dos Informantes, 27 anos depois

Olímpia, julho de 1984 — Foto: Quico - Olímpia — Acervo: Dr. José Sant'anna



Dr. Dimas Egydio dos Santos, 61 anos.



Sr. José Batista de Carvalho, 78 anos.



Sr. Osório Batista Rodrigues, 54 anos.

AGRADECIMENTOS

Cabe-me agradecer ao **maestro José Carlos Antonélli** pela realização das partituras do Boi Amarelinho e à nímia gentileza do **Dr. José Sant'anna**, diretor do Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia", da Prefeitura Municipal de Olímpia, mestre de folclore e língua portuguesa, pela substancial colaboração a este trabalho.

RETOMANDO O TEMA

Ao depois de comentarmos sobre as variantes do mesmo tema "Boi Amarelinho", coletadas na encantadora cidade de Olímpia, teceremos ligeiros comentários a respeito de uma outra versão por nós recolhida, na década de 1930, em colônias de fazendas de parentes, no interior de São Paulo, mais precisamente em Sousas — Campinas. Esta música foi a responsável pela minha paixão pelos temas caipiras até hoje.

Mais tarde, voltamos a ouvi-la na Rádio Record de São Paulo, no programa "Três Batutas do Sertão": Torres (Raul Torres), Florêncio e Riéli.

Eis o texto registrado em Campinas, de música idêntica à de número dois, cantada em Olímpia:

MODA DO BOI MARELINHO

- 1 — Eu sô aquele boizinho
Que nasceu no mês de maio
Desde que pisei no mundo, ai
Foi só pra sofrê trabaio.
- 2 — Meu pai era um boi turuna
Que nasceu num sapezá
Com nome de Barbatão
Por sobrenome de Marruá.
- 3 — Já fizero meu batismo
Na bera do riachinho,
Por causa da minha cor
Eu fui chamado Marelinho.
- 4 — Quando eu tava de ano e meio
Já fizero amansação
Em vez de amansá no carro
Amansaro no carretão.

- 5 — Carrero que me guiava
Era um mulato pimpão,
Me dava c'o pé da vara
E chuchava c'o ferrão.
- 6 — Me dava c'o pé da vara,
Só fazeno judiação,
Eu preguei uma chifrada, ai
Que varô no coração.
- 7 — Veio meu patrão e disse
Vô mandá esse boi pr'o corte,
Num trabaia no meu carro
Boi que já deve uma morte.
- 8 — Oiei do arto da serra
Avistei dois cavaieiro
Cum dois laço na garupa
E dois cachorro perdiguero.
- 9 — Pensei que era meu patrão
Que vinha me visitá.
Era ele e o carniceiro
Que já vinha negociá.
- 10 — Adeus campo da Varginha,
Terreno dos ananais,
Os óio que me vê hoje,
Aminhã num me vê mais.
- 11 — Eu entrei no matadô
Num achava mais saída,
Foi antão que achei mió
Eu entregá a minha vida.
- 12 — O marvado carniceiro
Já correu afiá o facão
Pra pregå uma facada
Bem certo no coração.
- 13 — Eu botei meu joeio em terra
Só pra vê sangue corrê
E o marvado co'a caneca
Inda aparava pra bebê.

14 — Mas já fiz minha promessa
Pra quem meu coró tirá
Que o mundo dá muita vorta
E sem camisa há de ficá.

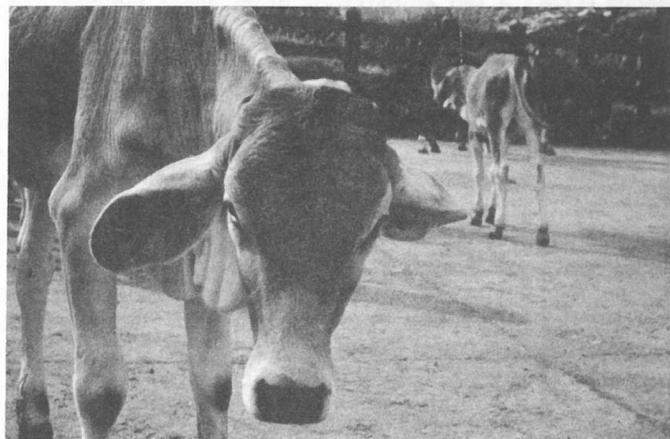
LINGUAGEM E COSTUME

Neste poema, podemos observar os seguintes empregos: **Marelinho** por Amarelinho (aférese do **a**, muito realizada por pessoas iletradas), **pisei** (verbo pisar com o sentido de nascer), **pé da vara** (vara de ferrão, aguilhão), **preguei** (verbo pregar na acepção de dar, aplicar), **cavaiero** por cavaleiro (aquele que está a cavalo), **Aminhã** por amanhã (tendência muito visível na linguagem do povo, forma que provavelmente ascenda ao latim vulgar: ad + maniana), **antão** por então (na linguagem inculta é comum o emprego da forma arcaica antão), **bem certo** por bem certa (concordância mal efetuada, discordância) — não comentados nas variantes recolhidas em Olímpia, por não terem ocorridos tais empregos, exceção à “pé da vara”.

O costume de beber sangue bovino, à hora de manança, é muito difundido entre nós, brasileiros. Em São Paulo esta preferência ocorre, principalmente, no interior. Dizem ser um poderoso fortificante.

REGISTRO IMPORTANTE E TRISTE

Ao cantarmos esta moda em Rinópolis — SP, 1974, pusemos fim a um churrasco de aniversário, pois o carniceiro tinha vindo matar o boizinho à véspera da festa e, por coincidência, ele era amarelinho.



Foi uma choradeira geral. Inclusive o carniceiro chorou. E ninguém teve coragem de continuar comendo a carne do sacrificado boizinho...

REGISTRO FONOGRÁFICO

A versão que gravamos e que recebeu o nome de **Vida, Paixão e Morte do Boi**, não é propriamente a que descrevemos, pois a mesma foi revista e corrigida por Raul Torres. Mas esta é a legítima, a que ouvimos e registramos ainda quando criança.

A gravação foi publicada pelos idos de 1958, no elepê 11 113, Discos Copacabana: **Eu Me Agarro Na Viola — Inezita Barroso, Sua Viola E Seu Violão.**

Cavanhada de Palmeiras de Goiás

MEIRE IRÁNI
Departamento de Folclore — Olímpia

Desde que se criou o Festival do Folclore em Olímpia, nossa gente tem tido a feliz oportunidade de conhecer de perto, sem ser preciso viajar, os grupos folclóricos dos mais distantes rincões brasileiros que durante oito dias, de domingo a domingo, no mês de agosto, atendendo ao convite dos organizadores do evento, comparecem à Capital do Folclore, para mostrarem um pouquinho de nossa terra e de nossa gente. E assim, o povo olimpiense aprendeu a gostar, a respeitar e a amar o riquíssimo e variado folclore do Brasil.

Dentre os inúmeros grupos que aqui se apresentaram, ao longo de vinte anos de existência do Festival, têm-se destacado os espetáculos equestres: as Cavanhadas. Aliás, Olímpia de outrora também possuía seu grupo de cavaleiros que se apresentava por ocasião das festividades de São João Batista (padroeiro da cidade), nos dias de quermesse no largo da matriz, organizado e dirigido pelos fortes fazendeiros do Município. Tem-se notícia da última apresentação dele, realizada em 1922. Desta data para cá o primeiro grupo de Cavanhada a exhibir-se em nossa cidade foi o de **Franca** — SP, em 1969 (5.º Festival do Folclore), tendo feito outras apresentações em 1976 (12.º Festival do Folclore) e 1980 (16.º Festival do Folclore).

Após a 1.ª apresentação da Cavanhada de Franca, um grupo de jovens tomou a decisão de fazer renascer a Cavanhada de Olímpia, que se tem apresentado, regularmente, nos Festivais de Folclore, exceção feita aos 18.º e 19.º Festivais, pelo motivo de dissolução do grupo.

Em 1977, era intenção dos organizadores apresentar a Cavanhada de **Pirenópolis** — GO a qual, pela dificuldade de transporte, não pôde atender nossa solicitação.

Daí então, por indicação da Prof.ª Regina Lacerda, folclorista radicada em Goiânia, é que tivemos o conhecimento da existência da **Cavanhada de Palmeiras de Goiás**, a qual após entendimentos telefônicos, num átimo, atendeu ao convite formulado. E Olímpia sorriu agradecida.

A CAVALHADA

A tradição que se guarda a rememora nas Cavanhadas é a das lutas de Carlos Magno (imperador dos francos) e dos Doze Pares de França, transformados pelo Papa em cruzados os quais foram enviados em luta contra os sarracenos (mouros), povos bárbaros que haviam invadido a Península Ibérica (hoje Portugal e Espanha), desde o século V de nossa era.

O costume das Cavanhadas foi trazido para o Brasil pelos portugueses e espanhóis, que para aqui emigraram desde o seu descobrimento no século XVI.

Daí a diferença do enredo da Cavanhada corrida em **Palmeiras de Goiás** (de origem portuguesa): a participação destacada e indispensável da banda de música, com composições típicas de cavalaria. Os cavaleiros, tanto os mouros (vermelhos) como os cristãos (azuis), durante três dias, representam, em seus desafios e carreiras, as lutas travadas entre o imperador Carlos Magno e seus doze pares de França contra os sarracenos, comandados pelo famigerado e saqueador sultão da Mauritânia.

A Cavanhada de Palmeiras de Goiás é reconhecida pela exuberância de sua apresentação. As roupas dos cavaleiros são admiradas pelas suas combinações desde o capacete até às botas, pela suntuosidade de seus bordados, do seu luxo e de sua beleza. Os cavalos, animais da mais pura linhagem, são apresentados desde os cascos: prateados ou dourados até suas arreatas — **vermelhas**, para os mouros e **azuis**, para os cristãos, profusamente enfeitadas de ouro, prata, flores, e fitas de várias e berrantes cores.

Os **cristãos**, formados por doze cavaleiros se colocam à direita das autoridades. Usam capacetes e túnicas de veludo azul, calças brancas e botas pretas. Suas roupas são ornamentadas com singeleza e homogeneidade, traduzindo a simplicidade pregada pelos costumes cristãos da

época. O rei e seu embaixador usam capas também bordadas de pedrilhas prateadas e douradas.

Os **mouros**, também doze cavaleiros, usam turbantes, túnicas e calças de veludo vermelho, ornamentados de plumas e pedrarias de cores variadas, com uma exuberância tão grande de enfeites e bordados que ofuscam a visão do assistente, representando a riqueza acumulada pelos povos bárbaros, quando de suas incursões e saques às civilizações da época. O sultão e seu embaixador usam finas capas luxuosamente bordadas e capacetes do tipo árabe ou babilônico. No campo de carreiras perfilam à esquerda das autoridades, em frente a um **castelo vermelho**, em cuja torre se encontra uma linda garota toda vestida de seda vermelha. Ela representa a jovem **Floripa**, filha do sultão mouro, a qual, no terceiro dia da Cavalhada é roubada pelo embaixador cristão (Oliveiros). Floripa, pela sua beleza, sabedoria e bondade, evita o massacre dos guerreiros de seu pai pela tropa cristã e os convence à conversão ao cristianismo.

Todos os cavaleiros, mouros e cristãos, invariavelmente, usam três armas: uma lança, uma pistola e uma espada.

A Cavalhada de Palmeiras de Goiás se apresenta nas festividades em louvor ao Divino Espírito Santo.

Em agosto de 1977 — 13.^a FEFOL — durante os dias em que a Cavalhada de Palmeiras de Goiás travava as lutas simuladas entre mouros e cristãos, no Estádio Teresa Breda, de nossa cidade, atendendo à solicitação de nosso tio, Prof. José Sant'anna, instalei-me no local com gravador, máquina fotográfica e caderno de apontamentos para a realização deste trabalho. E consegui, com um pouco de dificuldades, o seguinte registro:

CORRIDAS DO 1.º DIA (CARREIRAS)

1.^a — Passeata dos mouros (vermelhos)

Os mouros, que são os donos do campo, darão de início uma volta de apresentação por todo campo de batalha, em companhia da Floripa (filha do rei mouro).

2.^a — Expulsão do espião

O rei dos cristãos (azuis), antes de entrar em campo, nota que há alguém espionando o seu exército. Sai ao seu encontro e o expulsa de campo, dizendo: “Que vulto é

este que me apresenta? É turco ou sombração? Se for turco, retire-te, senão te atiro”. Repete três vezes, e na última vez, dá um tiro no espião, que foge apressadamente.

3.^a — Reconhecimento do campo de batalha

O exército cristão sai em reconhecimento do campo, onde se travarão as batalhas da guerra. Volta, então, para o seu acampamento e aí fica pronto para entrar em combate.

4.^a — Entrada de campo

Os dois exércitos agora saem de seus acampamentos, vão em direção um do outro, cruzam pelo meio do campo, mas sem entrarem em combate. Voltam aos seus castelos, preparando-se então, para a luta.

5.^a — Defesa de castelo

Saem agora os dois exércitos, cada um com a intenção de tomar o castelo do outro. Porém, cada um irá defender o seu castelo, à porta dele, com suas lanças, espadas e tiros. Assim, para cada arma a ser usada, dá-se uma carreira com as devidas evoluções.

O Rei Cristão chama seu embaixador: “Oliveira, põe-te à frente”. — “Pronto, senhor”, responde o embaixador cristão. Ordena, então, o rei: “Vai àquele castelo contrário e vê que povo é aquele. Se for turco, nem um passo à frente, sem que diga o que quer. E se quiser entrar comigo em combate; em campo estou, em campo espero. Não temo de seus poderes, muito menos de seus fracos soldados”.

Vai então o embaixador ao castelo dos turcos dar a embaixada. Vendo que o embaixador cristão se aproxima, o embaixador mouro sai ao seu encontro e logo vai dizendo: “Não dê nenhum passo à frente sem antes dizer o que queres”.

Responde o embaixador cristão: “Sou embaixador de meu soberano monarca. Trago embaixada ao seu rei e sultão”.

Responde-lhe o embaixador mouro: “Detenha-te até minha volta”.

Volta o embaixador mouro e diz ao embaixador cristão: “Meu rei e sultão manda dizer que entre firme e sem receio”.

Vai então o embaixador cristão ao encontro do rei mouro e diz logo: “Sua embaixada, meu soberano senhor,



manda-te dizer que não dês um passo à frente sem antes me dizer o que queres. E se quiseses entrar no combate, em campo está e em campo te espera. Não teme de teus poderes e muito menos de seus fracos soldados”.

Responde o rei mouro: “Volta e diga ao seu rei que não temo de seus deuses e muito menos de seus fracos soldados. Se quiser entrar comigo em combate, em campo estou e em campo espero. E tu, atrevido, se não tivesses o privilégio de ser um embaixador, mandaria decepar tua cabeça e colocá-la na mais alta torre de meu castelo. E retire-te de minha presença”.

Responde o embaixador cristão: “Retiro sim, bárbaro, não por te temer, mas para tua sombra não ver”.

Volta, assim, ao seu castelo e dá ao seu rei a embaixada recebida, dizendo: “Senhor, fui àquele castelo contrário e dei vossa embaixada. Aquele atrevido turco manda te dizer que não teme de nosso Deus e muito menos de nossos fracos soldados. E se quiseses entrar com ele em combate, em campo está e em campo espera. E disse mais, senhor, se eu não tivesse o privilégio de ser um embaixador, mandaria decepar minha cabeça e colocá-la na mais alta torre de seu castelo, para servir de exemplo a outro de nossa raça. Senti, senhor, não ter levado licença vossa para trazer a cabeça daquele atrevido turco, na ponta desta dura espada”.

Diz o rei cristão ao seu embaixador: “Deste bem tua embaixada, oh! cavaleiro amado. Recolha em teu castelo, porque em breves tempos serás vingado”.

Então ordena ao seu exército: “Companheiros, ânimo e coragem para contarmos com a vitória!”

6.^a — Batalhinha de fechar

Nesta carreira, os dois exércitos travarão a maior batalha do 1.^o dia, entrando cada um pelas laterais do campo; voltando, assim, pelo meio do mesmo, para, depois de várias evoluções, travarem os combates com suas lanças, espadas e seus tiros.

Depois do combate de cada arma, volta-se à posição normal, iniciando, assim, os outros combates com as outras armas.

7.^a — Oito de contra

Esta batalha será travada pelos dois exércitos, divididos em quatro pelotões, dando, assim, os encontros armados no meio do campo, voltando às posições iniciais. Nestas, os dois exércitos farão um oito. Por isto, esta carreira passou a ter o nome de Oito de Contra.

8.^a — Pinta-fila

Última carreira do dia. Saem os dois exércitos de seus castelos e no meio do campo encontram-se, colocando-se um depois do outro, ficando assim uma fila pintada. Um cavaleiro azul, outro vermelho, e assim sucessivamente. Dão uma volta pelo campo e saem fora de cena.

(Fim do primeiro dia)

CORRIDAS DO 2.^o DIA (CARREIRAS)

1.^a — Passeata dos mouros (como no 1.^o dia)

2.^a — Entrada em campo (como no 1.^o dia)

3.^a — Defesa do castelo (como no 1.^o dia)

4.^a — Embaixada dos mouros

Vendo o rei dos mouros (vermelhos) que um outro exército (o dos cristãos) invadiu seus domínios, manda então o seu embaixador levar uma mensagem ao rei dos cristãos.

Rei mouro chama seu embaixador: “Ferrabrás, à minha presença”. Então o embaixador responde ao seu rei: — “Pronto mais do que pronto, sem faltar um só ponto para intimar o tirano”.

Então o rei mouro ordena: “Vá àquele campo contrário e vê que povo é aquele e diz que não dê um passo à frente sem que não digas o que queres. E se quiser entrar comigo em combate, em campo estou e em campo espero. Não temo de seus deuses e muito menos de seus fracos soldados”.

Vendo que o embaixador mouro vem em direção de seu campo, o embaixador cristão sai ao seu encontro e

ordena: “Não dês um passo à frente sem que me digas o que queres”. Então o embaixador mouro responde à intimação: — “Sou embaixador do meu rei e sultão, e trago uma embaixada”.

Logo o embaixador cristão diz: “Detenha-te até minha volta”. Volta o embaixador cristão para seu rei, explica quem é aquele cavaleiro, dizendo: “Senhor, aquele é Ferrabrás, embaixador do sultão que traz uma embaixada e pede licença para entrar”.

Então o rei cristão ordena: “Volta e digas a ele que entre firme e sem receio”.

O embaixador cristão volta ao embaixador mouro e dá a ordem: “Meu soberano senhor manda te dizer que podes entrar, mais entre firme e sem receio”. O embaixador mouro vai ao encontro do rei cristão e dá sua embaixada: “Meu rei e sultão manda te dizer que não dê nenhum passo à frente sem antes dizer o que quer. E se quiser entrar com ele em combate, em campo está e em campo te espera. Não temo de seus deuses e muito menos de seus fracos soldados”.

O rei cristão ordena ao embaixador mouro: “Volta e digas ao sultão que não temo de seus poderes e muito menos de seus fracos soldados. E se quiser entrar comigo em combate, em campo estou e em campo espero. E tu, atrevido, se não tivesse o privilégio de ser um embaixador, mandaria decepar tua cabeça e colocá-la por terra, neste campo. E retire-te de minha presença”.

Vendo-se ameaçado, o embaixador mouro responde ao rei cristão: “Retiro sim, não por te temer, mas para tua sombra não ver”.

Volta ao seu castelo o embaixador mouro e transmite ao seu rei a embaixada do rei cristão: “Fui àquele campo contrário e dei vossa embaixada. Aquele atrevido manda te dizer que não teme de seus poderes e muito menos de seus fracos soldados. E se quiseses entrar com ele em combate, em campo está e em campo espera. E disse, senhor, que se eu não tivesse o privilégio de ser um embaixador, mandaria decepar minha cabeça e colocá-la por terra, neste campo”.

Diz o rei mouro ao seu embaixador: “Deste bem tua embaixada, oh! cavaleiro amado. Recolha-te em teu castelo, porque em breves tempos serás vingado. Companheiros, ânimo e coragem, para contarmos com a vitória!”, diz o rei mouro aos seus soldados.

5.^a — Corta-fila

Esta carreira nada mais é senão um golpe armado pelos dois exércitos sem, portanto, um saber do plano do outro. Saem então os dois reis em combate e mandam os seus corta-filas (6 cavaleiros) que adiantam e vão atacar o inimigo por trás, sendo que os corta-filas encontram-se travando uma luta inesperada. Enquanto isto, os dois reis estão travando outra batalha.

6.^a — Oito de contra (como no 1.^o dia)

Esta batalha será travada pelos dois exércitos divididos em quatro pelotões, dando assim os encontros armados no meio do campo, voltando às posições iniciais. Nestas, os dois exércitos farão um oito. Por isto, esta carreira passou a ter o nome de Oito de Contra.

7.^a — Carreira quebra-garupa

Esta carreira será apresentada por 4 cavaleiros. Insinua-se um combate individual de cada soldado.

(Fim do 2.^o dia)

CORRIDAS DO 3.^o DIA (CARREIRAS)

1.^a — Passeata dos mouros (como no 1.^o dia)

2.^a — Entrada em campo (como no 1.^o dia)

3.^a — Defesa do castelo (como no 1.^o dia)

4.^a — Avanço

Nesta corrida os dois exércitos colocam-se espalhados por todo o castelo, ficando assim cada cavaleiro em frente ao seu inimigo, que está colocado na mesma posição da do outro exército. Saem agora em combate, travando o 1.^o combate em meio do campo; ultrapassando o seu inimigo. Quando chegam em frente ao castelo inimigo,

fazem uma volta e dirigem-se para as laterais do campo, colocando-se como no início para a próxima batalha. Assim se repete com as armas: tiro, espada e lança.

5.^a — Carreira do tira-cabeça

Representa esta carreira uma batalha na qual é demonstrado o uso das armas. As máscaras são as representações dos soldados.

6.^a — Insulto

Cada soldado dos dois exércitos agora sai para o insulto, começando pelo rei cristão que vai ao castelo dos mouros para insultar o rei mouro. Este, por sua vez, insultará o embaixador cristão e assim sucessivamente até que chegue a vez do último soldado. Repete-se, assim, este insulto com as armas: espada, tiro, lança.

7.^a — Batalhinha de abrir

Nesta carreira, os dois exércitos travam uma das mais emocionantes batalhas de toda a guerra, pois é nesta batalha que o embaixador cristão irá ludibriar todo o exército inimigo e roubar a filha do rei mouro (a qual é chamada de Floripa), sem que o inimigo perceba. Se a assistência não acompanhar os mínimos detalhes, poderá perder este emocionante lance desta corrida. Para que saibam a hora, deverão notar quando os dois exércitos saem em combate. Porém, desta vez indo em fila dupla pelo meio do campo, encontram-se rei com rei e corta-fila com corta-fila, que travam todos os combates nas laterais do campo.

8.^a — Embaixada dos mouros

Ordena o rei dos mouros: “Ferrabrás, põe-te à frente”.

— “Pronto mais do que pronto sem faltar um só ponto, para intimidar o tirano”, responde o embaixador dos mouros.

Ordena, então, o rei mouro: “Em nome da honra de minha adorada filha e de nossos companheiros, vá aquele castelo contrário e vingue como necessário for”.

Sai agora o embaixador dos mouros ao encontro do exército dos cristãos e intima o rei: “Oh! Carlos Magno, homem covarde e sem valor, manda 1, 2 ou 3 dos mais fortes dos seus 12 pares de França, lutar contra mim. O que espero é vencer a batalha. E se tu, covarde, não fizeres isto, denunciarei por toda a praça a sua covardia e direi ainda que tu não és capaz de governar reinos e nem províncias”. Repete este insulto até que o embaixador cristão sai ao seu encontro. “Oliveira, põe-te à frente”, ordena o rei cristão. — “Pronto, senhor, às tuas ordens”, responde o embaixador. Pergunta-lhe o rei: “Quem é aquele que tanto nos insulta?” Responde-lhe o embaixador: “Aquele é Ferrabrás, homem de muito valor e destro em todas as armas. É aquele que foi em Roma, matou e saqueou as santas relíquias”.

Ordena então o rei: “Oliveira, escolha 2, 3 ou 4 de nossos pares de França e vá em combate com aquele atrevido”.

Responde-lhe o embaixador: “Senhor, enquanto meu coração bater, meus olhos pestanejarem, o meu braço sustentar alento, hei de cumprir o vosso fiel intento”. Dizendo isso, dá o rei a ordem final: “Arme-te e vá com Deus”.

Então sai o embaixador cristão para a luta contra o embaixador mouro, que ainda está a insultar o rei cristão. E depois de uma ferrenha luta, o embaixador cristão consegue prender o cavaleiro mouro em seu castelo.

9.^a — Carreira da prisão

Todo o exército cristão sai agora ao encontro dos mouros e depois de lutarem com a lança em meio de campo, estaciona o exército mouro em seu castelo, ficando à espera do inimigo cristão. Então os cristãos passam pelo castelo dos mouros e atiram contra eles. Voltam para seu castelo, preparam-se desta vez com espadas e vão enfrentar os mouros. Estes já os esperam prontos para a luta. Depois de luta ferrenha, os cristãos prendem os mouros e os levam ao meio de campo para que rendam e aceitem o batismo. No meio do campo, o rei cristão ordena ao rei mouro:

“Aceita, turco, as águas do Santo Batismo? — “Prefiro a morte que tal coisa me aconteça”, responde-lhe o rei mouro. Então ordena o rei cristão ao seu embaixador: “Oliveira, leve este homem ao campo e o degole”.

Ouvindo isto, o rei mouro olha para sua filha, que pede: “Aceita, papai, as águas do Santo Batismo”.

Pergunta-lhe seu pai (o rei mouro): “Você já foi batizada, minha filha?” — “Sim, papai, já sou uma verdadeira cristã”. Diz o rei mouro aos seus soldados: Companheiros, a pedido de minha adorada filha e, para não ver este campo inundado de sangue, resolvi aceitar as águas do Santo Batismo. Ajoelha e diz: Oh! céu, oh! mar, oh! terra. Então entra em campo um padre que faz o batismo de todos os cavaleiros mouros. Finda a guerra, partem, agora, os dois exércitos para as confraternizações.

10.^a — Outras corridas

Virão agora seis outras corridas que nada mais são do que brincadeiras e jogos dos dois Exércitos que se uniram em um só: carreira das rosas, carreiras de confete, carreira do lenço, caracol (nesta corrida, todos os cavaleiros darão vivas ao festeiro e ao Divino Espírito Santo). Por fim, o pinta-fila, como nos outros dias, a última carreira.



13.^o FEFOL

A Cavalcada de Palmeiras de Goiás apresentou-se em Olímpia, como parte da celebração da Semana do Folclore — 13.^o Festival do Folclore — nos dias 19, 20 e 21 de agosto de 1977, na Praça Rui Barbosa e Estádio Teresa Breda, sob a direção, entusiasmo e dinamismo do jovem cavaleiro Hélio de Figueiredo Arantes. No dia 19, os cavaleiros participaram da caravana que recepcionou, no Aeroporto de Olímpia, a chegada de Sua Excelência o Dr. Paulo Egídio Martins, Digníssimo Governador do Estado de São Paulo e seu Secretariado, quando visitavam oficialmente, o Festival do Folclore.

Abriu o Desfile de Encerramento do 13.^o Festival do Folclore (21/8/1977), fazendo jus aos aplausos e admiração de toda a população olimpiense e também dos visitantes.

O elenco estava assim formado: **Cavaleiros Mouros** — Eurípedes (rei), Sinfrônio (embaixador), Lazineho, Santos, Peixotinho, Carvalhinho, Júnior, Sebastião, Bira, Joviano, Laurinho e Jakson, Sebastião Carapuça (palhaço). Denise Angélica (Floripa). **Cavaleiros Cristãos** — Hélio (rei), Paulo (embaixador), Dolpe, Idelcides, Ondumar, Iolando, Regimar, Raumar, Rivaldo, Roberto, José Ferreira e Públio. Antônio do Carmo (palhaço). Marcando sua passagem por Olímpia, a Cavalcada de Palmeiras de Goiás ofertou alguns exemplares de máscaras de palhaços e uma espada ao Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”.

Nota: Para a montagem deste trabalho contei com a orientação do Prof. José Sant’anna e a efetiva colaboração dos palmeirenses (de Goiás): Eslene Alves Peixoto, funcionária pública da Prefeitura Municipal de Palmeiras de Goiás, de Hélio de Figueiredo Arantes (Helinho), Geraldino Franco Júnior (Xininho) e seus companheiros que simbolizam os mouros e os cristãos no campo de batalha, durante as festas do Divino Espírito Santo.

A saúva no folclore paulista

NOÇÕES PRELIMINARES

JOSÉ CARLOS ROSSATO
Departamento de Folclore — Olímpia

Desde o século XVI, a saúva, mais conhecida como formiga-cortadeira, constitui uma danosa praga que ocasiona incalculáveis prejuízos à nossa Pátria. Ataca quase tudo que encontra pela frente. Prejudica a quase totalidade das espécies vegetais, mesmo as nativas e até as construções civis: pontes, prédios e outras edificações. Portanto, a saúva não é perigosa apenas para as atividades agrárias, como julgam alguns menos avisados.

Essa tradicional inimiga número um, sobretudo do homem do campo, não respeita, com a peculiar voracidade, nem sequer as pastagens (naturais ou não) e a vegetação esparsa deixada pela natureza ou os projetos de reflorestamento.

Um velho lema diz que “ou o Brasil acaba com a saúva ou a saúva acaba com o Brasil”. Essas mesmas palavras fizeram sucesso numa conhecidíssima música popular, há muitos anos.

Dentre as espécies de saúva existentes no território bandeirante, os roceiros reconhecem:

- 1 — **Saúva-limão** (*Atta sexdens rubropilosa*);
- 2 — **Saúva-cabeça-de-vidro** (*Atta laevigata*);
- 3 — **Saúva-amarela** (*Atta bisphaerica*);
- 4 — **Saúva-dos-pastos** (*Atta capiguara*); e,
- 5 — **Saúva-quenquém** (*Acromirmex*).

Essas diversas espécies de formigas-cortadeiras, por possuírem diferenças, quer nos hábitos, quer no formato dos ninhos, quer nos tipos de vegetais que preferem, são facilmente identificadas pelo homem do campo, de modo empírico.

Para se estabelecer a identidade da espécie é só perfurar o formigueiro com um objeto qualquer. Com a saída dos primeiros insetos — os “soldados” — notará as características do sauveiro.

Eis as características gerais de cada uma das espécies.

A **Saúva-limão**, de coloração castanho-avermelhada, apresenta a cabeça e as mandíbulas bem desenvolvidas. Quando esmagada exala cheiro de limão ou de erva-cidreira.

Já **Saúva-cabeça-de-vidro** tem a cabeça grande e brilhante, como vidro. Tem a aparência de envernizada. Quando esmagada não desprende o odor característico da anterior.

A **Amarela** não dispõe de brilho. É de colorido castanho-amarelo. Vive exclusivamente em pastagens e a pleno sol. Em virtude disso ela é conhecida como Saúva Mata-pasto.

O outro tipo, a **Saúva-das-pastagens** ou **Saúva-capiguara**, é muito semelhante à limão, porém, sem nenhum brilho. Ao ser amarrotada não desprende cheiro de limão e/ou de erva-cidreira. Tem ninho diferente das anteriores e corta apenas capim e cana-de-açúcar. As “panelas” da capiguara, com o decorrer do tempo, constituem verdadeiras ciladas para os bovinos, dado o peso, de algumas arrobas, desses animais. O mesmo ocorre quando os tratores são utilizados na renovação das pastagens. É tida pelos entendidos como a espécie mais adiantada das cortadeiras.

O último tipo, **Quenquém**, muitas vezes, passa para o esquecimento, dentro da espécie, por ser de dimensões menores e aparentemente menos ofensiva. Todavia, em verdade é um desastre, notadamente porque o formigueiro fica mais escondido, o que dificulta a localização e conseqüente combate.

SAUVEIRO

O sauveiro é o local onde as formigas vivem, sob a terra. O formigueiro ou sauveiro é percebido pelos montes de terra solta, chamados de “murundum” ou “murundu”. É a sede delas. Obviamente, o formigueiro é sempre subterrâneo.

A estrutura do formigueiro é variável, obedecendo a um plano, de acordo com a espécie.

O sauveiro é formado de “panelas vivas”, onde nascem e vivem as formigas e por “panelas de lixo”, onde fica depositado a escória, o material imprestável. Em outras palavras, as “panelas” são depósitos. Elas comunicam-se, entre si, por canais e a ligação com o ar atmosférico exterior é realizada através de “olheiros”. Esses são semelhantes a “boca de sapo” ou “rosetas” e ficam ao centro e ao redor do monte de terra, dando condições de comunicação para as saúvas. Em última análise, os “olheiros” são pequenos orifícios.

As “panelas” situam-se bem abaixo do “murundum”, exceto no caso da capiguara, em que os ninhos ficam ao redor e têm uma disposição bem diferente.

O sauveiro é notado de longe pelos montes de terra solta, denominados pelo povo de “murundu” ou “murundum”, a não ser a quenquém que não deixa sinais tão evidenciados e além disso camufla bem o ninho entre capinzais e outros vegetais.

O formigueiro é uma verdadeira cidade, para as saúvas.

ALIMENTAÇÃO

As saúvas alimentam-se de fungos, uma espécie de bolor, que é formado, ou melhor, o resultado da fermentação de capim, sementes ou similares, estocados nas “panelas”. As que cultivam o fungo são chamadas de “jardineiras”. Portanto, as formigas não se alimentam diretamente daquilo que cortam e transportam para seus ninhos.

ORGANIZAÇÃO FAMILIAR

Os componentes de qualquer sauveiro constituem a família das formigas. São eles: as “jardineiras”, as “carregadeiras” ou “cortadeiras”, as “cabeçudas” ou “soldados”, e a “rainha”.

Excluindo a “rainha”, denominada “Içá” ou “Tanajura”, de porte maior, as demais são operárias. Estas dividem-se em pequenas, médias e grandes.

A “rainha” é a formiga fêmea. De maior porte ela representa o início de tudo. Tem a função vital de dar continuidade ao formigueiro pela reprodução da espécie.

As primeiras são pequenas. São chamadas “jardineiras” porque cuidam do “jardim de fungos”. Alimentam a “rainha” e os “filhotes”.

As “carregadeiras” ou “cortadeiras” são de tamanho médio. Alimentam as “panelas” cortando e transportando vegetais.

As “cabeçudas” são os “soldados”. São as defensoras do formigueiro, quando este for perturbado.

A TANAJURA E O FORMIGUEIRO

O início do sauveiro está na “Içá” ou “Tanajura” que vive exclusivamente para pôr ovos. Estes poderão originar as “operárias”.

A “Tanajura” é alada, portanto sexuada. Sai do formigueiro adulto, com mais de três anos, nos dias quen-

tes e úmidos da primavera, logo após os primeiros trovões, com as primeiras chuvas, normalmente entre 9-13 horas. É a época do vôo nupcial, também conhecido como revoada.

Antes de sair para a revoada nupcial, a "Içá" corta e leva consigo uma muda de fungo, na boca. Ele servirá para iniciar a alimentação do futuro formigueiro.

Da união dela com o "Bitu", ocorre, em pleno ar, a fecundação. Com isso, o macho cai e morre, enquanto a "Tanajura" iniciará o novo saueiro. Mas para que isto aconteça ela livra-se das asas, cortando-as com as próprias patas. Começa a abrir o "olheiro".

Quando o canal aberto pela "Içá" tiver por volta de uns cinco dedos de comprimento, ela escavará uma "panela", de aproximadamente dois dedos, onde deixará a muda de fungo que trouxe na boca. A seguir, fecha o canal para nunca mais ver a luz solar.

Cuidando do fungo, a "Tanajura" irriga e fertiliza-o com as próprias fezes.

Depois de uma semana, a "Içá" inicia a postura dos ovos. A princípio, eles são de dois tipos: os de produção (ou reprodução) e os para alimentação.

As larvas nascidas dos primeiros transformam-se em operárias. Essas formigas alimentam-se com as larvas de outro tipo. Partindo daí tem início a formação de uma colônia bem organizada.

Passado o período de setenta e dois dias do vôo nupcial, as formigas que nasceram na "panela" reabrem o canal que fora fechado pela "rainha". Assim, inicia a comunicação com o nosso mundo.

Essas operárias passam a ter função específica na colônia. Cada tipo com um determinado trabalho. É uma sábia divisão, bem orientada e organizada pela Natureza.

A "rainha", a partir daí, somente põe ovos, ou melhor, só tem a função reprodutora, ou seja, de povoar o formigueiro. Portanto, ela passa a ampliar a população do saueiro. Não seria necessário dizer que todas alimentam-se de fungos.

O desenvolvimento do formigueiro é rápido. Novas "panelas" são escavadas. O fungo aumenta. A quantidade de "operárias" cresce.

É natural que a terra retirada formará o "murundu". As dimensões do "murundum" indicam a idade do saueiro. Assim, o formigueiro progride.

Com a idade de três anos, é considerado adulto. Tem início todo o ciclo, sucintamente descrito. Dessa forma, novos saueiros certamente aparecerão.

COMBATE ÀS SAÚVAS

São muitas as formas utilizadas pelo povo no combate às cortadeiras.

Antes de mostrar as formas de combate, mencionaremos como evitar esse flagelo da nossa economia. São práticas bem antigas.

1 — Vaso circular, ao redor de roseiras (ou outras plantas ornamentais perseguidas) para isolá-las do contato das formigas;

2 — Regos com água corrente isolam árvores frutíferas da ação nefasta desses insetos;

3 — Introduzir a formiga "Cuiabana" que por ser maior, de longas antenas e de cor pardo-amarelada, combate as outras. Recorda-se que houve muitos golpes contra incautos roceiros, utilizando a "Cuiabana";

4 — Óleo de copaíba pincelado no tronco, em mais de um palmo de altura, impede que os insetos subam nas árvores e estraguem essas plantas;

5 — Enganar as formigas colocando folhas verdes e tenras no carreiro delas. Com esse engodo, elas temporariamente, não atacam as plantações. Repete-se esse ardil, constantemente, até elas demonstrarem desinteresse, quando deverá ser substituído, colocando-se outros tipos de vegetais;

6 — Cavar o trilho, o carreiro, é um estratagema temporário, porque elas acabam consertando-o, quando devem repetir, em outro local, a sutileza;

7 — Plantas venenosas adocicadas previamente com caldo de cana é outra astúcia empregada para prorrogar a ação das formigas.

O sexagenário Gérson Muniz de Moraes, baiano de Santa Inês, entre Salvador e Jequié, na área fisiográfica do Recôncavo, paulista por adoção, desde os meados do século, deu-nos a conhecer uma prática utilizada para exterminar saueiros.

As operárias, na época propícia, limpam os "olheiros" para as "Iças" poderem realizar o vôo nupcial.

Esse senhor e respeitável informante, considerado mais paulista que baiano (residente na área suburbana de Votuporanga desde 1956, tendo anteriormente morado em diversos outros municípios do oeste paulista), tanto na terra natal, como em nosso meio, acaba com os formigueiros "in loco" sem utilizar qualquer produto, de um modo muito simples.

Com um barbante ou embira (fibra vegetal) amarra depois de enrolar a calça na perna, sobre a botina ou sapatão, bem presa à perna. Enrolando na perna um saco de estopa (papel ou plástico, mais modernamente), amarrando-o também. Mas há um pequeno segredo nesse amarrilho. Deve ter o cuidado de formar uma dobra próxima do joelho, o que impedirá a passagem das formigas, acima deste limite. É evidente que isto deve ser feito nas duas pernas.

Naturalmente os "soldados" ficam furiosos e defendem, a todo custo, qualquer invasão no formigueiro. As pernas servem exatamente para isso: não permitir as "picadas" das formigas.

Assim preparado, com uma haste de qualquer vegetal, mesmo verde, soca todos os "olheiros", fechando-os. Essa operação deve ser repetida durante três dias seguidos. Com isso, conseqüentemente, as formigas sentem dificuldades de viverem pela carência de oxigênio e morrem. Assim, fermentam o ninho e, em decorrência, o saueiro deixará de existir.

Dentro de uns quinze ou vinte dias, nota-se o mau cheiro característico, onde poderá observar, com facilidade, a presença de formigões e mosquitos (pretos que têm função semelhante de varejeiras ou varejas que depositam larvas nas feridas e outros locais), o que atesta, então, o apodrecimento e conseqüente extermínio do formigueiro.

Existem diferenças no combate entre a Saúva-das-pastagens, a Quenquém e as demais espécies.

Tanto a Saúva-limão, quanto à Saúva-cabeça-de-vidro, quanto à Saúva-amarela podem ser combatidas no "murundu", localizando o monte de terra e determinando a área do saueiro. O pessoal do campo conta os passos no sentido do comprimento e multiplica pela medida, no sentido da largura. Considerando-se o passo equivalente a um metro, obterá a área.

Sabendo-se que é necessário meia colher, das de sopa, de formicida, para cada metro quadrado, está calculada a quantidade do produto a ser empregado. Se a área foi avaliada, por exemplo, em vinte metros quadrados, serão necessárias cerca de dez colheres.

Isto posto, o agricultor escolhe os "olheiros" que deverão receber o tratamento. Pode aplicar com bomba ou com fole para introduzir o inseticida.

Nem todos sabem que os formigueiros possuem alguns "respiros" ou "respiradouros" (muito bem limpos), distantes de vinte ou mais metros da área central, por onde as formigas entram e saem, com facilidade.

Sem atacar esses focos, jamais os saueiros serão destruídos.

É natural que a eficiência do formicida — pó ou líquido — deve ser de pelo menos 80%. Caso contrário será desprezado e outro passará a ser utilizado.

Cerca de três dias antes da aplicação, no geral, o formigueiro deve ser limpo da terra que o rodeia e até dos vegetais que o cercam. Assim, ele ficará em condições de receber a aplicação do produto químico que o combaterá.

Os "olheiros" devem ser verificados. Com um pedaço de galho verde averigua-se o comprimento e se o canal

é ou não inclinado. São escolhidos aqueles que estão em posição vertical e com um comprimento de mais de um palmo.

Assim se expressou, próximo às margens do rio São José dos Dourados, no Município de Votuporanga (SP), Sebastião de Oliveira:

— “Pa matá bem o oiero escuído precisa tá em pé e tê uns dois parmo de comprimento”.

Logicamente, os canais paralelos ao solo, denominados de “deitados” pelos roceiros, não conduzirão o formicida às “panelas”. Os canais muito longos darão o mesmo desperdício.

Depois que o homem do campo determina os “olheiros” que receberão o produto químico é só aplicá-lo. Se o escolhido for líquido, divida a área por cinco “olheiros” e distribua com regularidade. Exemplificando, se o sauveiro tiver vinte metros quadrados de área, o caboclo colocará o produto em quatro canais. Se, por outro lado, o inseticida aplicado for pó, que é acionado através de bomba ou fole, deve-se diminuir o divisor para quatro, ou seja, utilizará uma quantidade maior. Em qualquer caso, sobretudo no primeiro, os “olheiros” que receberam o formicida deverão ser tapados, imediatamente após receberem a introdução do produto. Estas informações foram dadas por Moacir Iváldi, residente na zona rural de Votuporanga (SP).

Há quem prefira utilizar formicidas em forma de iscas. Nesse caso, torna-se desnecessário limpar o formigueiro. É suficiente localizá-lo e proceder os cálculos indispensáveis, como asseverou o engenheiro agrícola Paulo Henrique Caramori, residente em Rifaina (SP). Este mesmo profissional disse-nos que uma colher, das de sopa, de iscas, é suficiente para aplicar em cinco metros quadrados de formigueiro, com sucesso.

A isca, para usar as palavras de Benedito Bertolino, o popular Ditinho, residente em São José da Boa Vista (SP), deve ser posta nos carreiros das formigas para elas carregarem rumo às “panelas”.

Eujaques de Oliveira, experimentado agricultor de Fernandópolis (SP), afirmou que a isca tem a vantagem de paralisar a vida do sauveiro depois de três dias da aplicação.

Dada a economia, está bem em evidência a utilização de iscas preparadas na propriedade agrícola. São bem usadas em diversas regiões, não só pela simplicidade na aplicação, como ainda pelo baixo custo no preparo.

Eis o modo de preparar em ambiente caseiro, doméstico, segundo Constantino Rossato, da área rural de Jaboticabal (SP):

Para cada quilo de Aldrim, misturam-se três de açúcar cristal e cinco de farinha de mandioca.

Depois de bem misturado, guardar em lugar seco e distante do alcance de crianças e animais. Ao aplicá-lo, deve-se molhá-lo e colocar nos carreiros das formigas. Elas se incumbirão de transportar essas iscas para as “panelas”.

No preparo desse inseticida granulado há diversas variantes. Citaremos outra, cedida pelo mesmo agricultor. Em vez de farinha de mandioca, usa-se a de milho, porém, um quilo a menos.

Na área radiada pela influência de Votuporanga (SP) mistura-se o mesmo produto químico com sobras de arroz ou outro alimento cozido e coloca-se no carreiro, como isca. O resultado, apesar de mais lento, é excelente.

Há em nossos arquivos, uma série de outras variantes, no sentido de preparação caseira de isca. Porém, como este não é o escopo desta pesquisa, deixaremos para outro trabalho mais específico.

Devido a disposição das “panelas” da Saúva-dos pastos, há diferença no combate. Como nessa espécie, as “panelas vivas” ficam ao lado dos montes de terra. Os inexperientes perdem tempo e desperdiçam formicida ao atacá-las pelas proximidades dos “olheiros”, pois atingirão apenas e tão somente as “panelas de lixo”. Como elas ficam dos lados, daí a dificuldade. Mas a inteliçência do homem do campo descobriu um meio de atacá-las. Pre-

sciámos várias vezes, a perfuração desse tipo de formigueiro. Com um ferro próprio para tal fim, confeccionado em fundição, com uns três metros de comprimento, é utilizado até atingir a “panela viva”. Várias perfurações são realizadas num sauveiro seguindo o cálculo que já demonstramos.

Convém considerar que as saúvas temem a umidade. Por isso a terra amontoada, ao redor do “olheiro”, a partir de agosto é providencial para impedir a entrada de água das chuvas que se aproximam. Também por temerem a umidade, os sauveiros não se estabelecem em matas virgens de grande porte.

Finalmente, as quenquéns, bem disseminadas na “Terra Bandeirante”, prejudicam muito as plantações, não só pelo corte das folhas, como também afetam seriamente as raízes dos vegetais.

Como a quenquém é bem menor que a saúva propriamente dita, o quenquenzeiro, isto é, o ninho dessa formiga, é conseqüentemente menor. O formato também difere, como aliás, já tivemos oportunidade de destacar.

No geral, não é difícil localizar e destruir um quenquenzeiro. Contudo, muitas vezes, não só é difícil a localização, como o combate, tendo em vista a excessiva população.

Consoante a opinião de Máximo João da Silva, residente na área rural de Sebastianópolis do Sul (SP), uma vez localizado o formigueiro, espalha sobre o mesmo três ou quatro colheres, das de sopa, de formicida em pó, revolvendo, muito bem, para misturá-lo com os fungos.

É lógico que a isca atrativa também pode ser utilizada. Ela demonstrou ser bem eficiente nesse caso, conforme a opinião de Luís Carlos Pinheiro, da área rural do Distrito de Símonsens, Município de Votuporanga (SP).

Na opinião de Aparecida Vieira, doutora em Ciências e proprietária rural, no Município de Cosmorama (SP), a distribuição de uma colher e meia ou duas colheres de iscas atrativas ao redor dos “olheiros” da sede do quenquenzeiro é suficiente para destruí-lo completamente, se bem aplicado.

É natural que se todos os proprietários combatessem as saúvas, matando-as, certamente, com o passar do tempo, elas seriam irremediavelmente extintas. Mas, todos nós sabemos que, a bem da verdade, isto deixa de acontecer. Daí, urge a necessidade de voltar a atacá-las, sempre que puder, procurando o extermínio total.

PRECAUÇÕES DOS CAMPONESES

Como os formicidas são muito tóxicos, os camponezes tomam certos cuidados, já consagrados e generalizados pelo povo, como:

1 — Não se deve ingerir qualquer alimento ou fumar quando estiver lidando com formicidas, a não ser que lave bem as mãos com água em temperatura natural com sabão;

2 — Precisam ser guardados distantes e não ao nível de alcance das crianças e animais;

3 — Jamais o produto poderá entrar em contato com a pele;

4 — A embalagem precisa ficar bem guardada, em lugar fresco e seco, distante de outras embalagens análogas, para evitar qualquer acidente;

5 — Precisa tomar cuidado para não contaminar produtos alimentícios, tanto humanos, quanto dos animais;

6 — Ao terminar o trabalho, depois do banho com água em temperatura normal (não dilata os poros) e sabão, deve-se trocar roupas limpas.

USO DA IÇÁ PELO POVO

É bom revisar que entre o final de setembro e o início de outubro, ou seja, após as primeiras chuvas da primavera, precedidas de trovões, as “Iças” ou “Tana-juras” saem para o vôo nupcial, quando são fecundadas pelos “Bitus”. É a época da desova.

Como foi dito, os "Bitus" caem naturalmente, após o cruzamento. Erroneamente, o povo diz que eles são as "Içás" que não vingaram.

Ouvimos, várias vezes e em locais diversos dentro do espaço paulista, o termo "Içabitu", generalizando assim a saúva alada.

Por diversas vezes presenciamos e por algumas participamos, quando criança e pré-adolescente, da caça à "Tanajura".

Os que se dedicam à caça entoam uma pequena melodia. Eis as que conseguimos, no decorrer dos últimos anos, exceto essas duas primeiras que foram cedidas pelo confrade José Sant'anna, inventariadas no Distrito de Ribeiro dos Santos, Município de Olímpia (SP).

1 — "Tanajura cai, cai,
Pela vida do teu pai".

2 — "Cai, cai, tanajura,
No teu cu tem gordura".

As duas que seguem foram coletadas no Distrito de Lusitânia, Município de Jaboticabal (SP).

3 — "Içá, içá, içá, bão balão
Vem enchê meu canecão".

4 — "Tanajura que bão...
Cai na minha mão".

Essa dupla que segue foi recolhida no Distrito de Turvínea, Município de Bebedouro (SP).

5 — "Içá, içá, bicho do cão
Vem encher meu coração".

6 — "Içá o teu corpo dá gordura
Que me enche de gostosura".

As que seguem foram levantadas no Distrito de Botafogo, Município de Bebedouro (SP).

7 — "Içá é formosura
Que é gostosura".

8 — "Cai, cai tanajura,
Que é gostosura".

Conseguimos no Município de Restinga (SP), essas duas.

9 — "Tanajura do cão,
Te pego com a mão".

10 — "Cai, cai tanajura,
Gosto de rapadura".

Coletamos as duas seguintes no Distrito de Ecatu, Município de Tanabi (SP).

11 — "Tanajura do cão
Enche minha mão".

12 — "Tanajura, cai, cai
Na penêra do pai".

Inventariamos essas duas no Município de Meridiano (SP).

13 — "Cai, cai tanajura
Pra dá gordura".

14 — "Cai, cai tanajura,
Vem me dá gordura".

Finalmente, ouvimos e registramos, no Distrito de Parisi, Município de Votuporanga (SP), a seguinte:

15 — "Comendo içá sou forte
Sou papa-tanajura".

Cantando as "Içás" são derrubadas com algum objeto: um ramo (de árvore ou de arbusto), vassoura, urupema ou peneira e recolhidas quase imediatamente. Muitas vezes, uma vasilha d'água auxilia a apreensão desses insetos alados, impedindo, ou pelo menos, dificultando a fuga, logo após a queda.

Muitas, sem asas, por algum motivo, são encontradas, nos dias imediatos, durante a capina ou outra atividade congênere.

O resultado da caça é empregado na alimentação, tanto "in natura", como previamente preparada.

Desses insetos, retirando-se os membros e a cabeça, apenas o corpo serve como alimento.

TANAJURA E ALIMENTAÇÃO

A utilização da "tanajura", como opção de alimento, é herança indígena. Há tempos lemos, não lembramos onde, uma lenda ameríndia que dizia ser uma cobra que ensinou o índio a comer formigas. Anchieta (1534-97) fizera também essa observação, em tempos idos.

Talvez não seja demais expressar a opinião que ouvimos de Josefa Ruiz, residente em Campos (RJ), no ano passado na cidade do Rio de Janeiro. Ela disse-nos que o termo "Tanajura", formiga voadora, deve ser originário dos índios Tabajaras, na serra do Ibiapaba (CE).

Cornélio Pires (1884-1957), "Pioneiro do Folclore Paulista", afirmou que em Santos, as pessoas chamavam os paulistanos de "comedores de formigas". Aliás, os literários sempre chamam os habitantes do planalto por esta alcunha pejorativa, como já tivemos oportunidade de ouvir, em diferentes pontos da imensa costa marítima brasileira.

Muitos fazem salada. Há até salada mista com almeirão e outros vegetais, como tomate, pepino e cebola, sempre temperados de modo convencional.

Outros servem das "Içás" naturalmente, sem qualquer tempero. Outros, ainda, utilizam-na ao sal.

Há quem coloque em panela com água e sal para ferver. Retira-se a água. Torra um pouco. Come-se assim, ou pila com farinha de mandioca ou de milho, preparando uma espécie de paçoca.

Presenciamos o preparo de paçoca com farinha de mandioca, sal, alho e cebola picados e misturados com "Tanajuras", às margens do lago artificial represado pelas águas do rio Tietê, no Município de Promissão (SP), pilando tudo, muito bem.

Vimos, no Distrito de Lusitânia, Município de Jaboticabal (SP), nos meados da década de 50, quando criança, muitas pessoas da zona rural, mesmo adultas, saborear "Içás" com arroz e feijão, como substituto da carne. Certas vezes, alguns vegetais, como abobrinha, chuchu ou batata-doce complementavam a refeição.

Assadas em frigideira ou em forno (nesse caso após a retirada do pão) são outras formas que presenciamos, no Distrito de Botafogo, Município de Bebedouro (SP), nos fins da década de 50, ainda na infância.

Existem outras aplicações da "Tanajura", na alimentação. É até difícil de enumerar todas, dada à criatividade de nossa gente.

A que mais atraiu nossa atenção, ocorreu em São José da Bela Vista (SP), no final da década de 60, quando fomos convidados para saborear pão com manteiga, ambos caseiros. E o pior aconteceu. Depois do lanche, acompanhado de chá de erva-cidreira adoçado com mel, fomos inquiridos a respeito do sabor da manteiga. Sabe o que era?!... Manteiga preparada com "Içá" e gergelim...

Presenciamos em Pedregulho (SP), o pessoal da roça saborear farofa de "Tanajura". Nessa mesma propriedade rural, vimos, ainda nos meados da década de 70, a criança comer o petisco com melado e farinha de mandioca.

Fritas com cará e algumas "fetas" (fatias) de toucinho de porco, segundo o ancião Leonel Ivaldi, da zona rural de Votuporanga (SP), é um prato fino.

Certa vez, num sítio do Município de Cardoso (SP), vimos uma senhora preparar um refogado de inhame com "Tanajura" e afirmou ser uma delícia.

No Município de Rubinéia (SP), à margem esquerda do rio Paraná, antes da formação do lago, provocada pelas barragens do complexo do Urubupungá, vimos pescadores artesanais moquearem "Içás" e comerem.

Conhecemos, ainda nos meados da década passada, às margens do rio São José dos Dourados, na zona rural do Município de Cosmorama (SP), bolo salgado de frango, tipo torta, confeccionado com "Içás".

Em Olímpia (SP) conhecemos uma família que espreme o corpo do inseto para preparar gordura e com esta cozinhar os alimentos corriqueiros, como o arroz, o feijão e outros pratos da culinária cabocla.

Tivemos oportunidade, sem saber, de almoçar na roça com pratos preparados assim, há não muito tempo, próximo ao Distrito de Ibiporanga, no Município de Tanabi (SP).

Já vimos o consumo de "Tanajuras", como tira-gosto, acompanhado de pinga, conhaque, vermute e rabo-de-galo, em diversos pontos do espaço organizado na área rural de Votuporanga (SP), no início desta década. Torradas com amendoim é outro tira-gosto apreciado pelos camponezes nesse burgo do este paulista.

No Distrito de Boa Vista dos Andradas, Município de Álvares Florence (SP), recentemente conhecemos "Içás" em conserva, sob molho, ora ingeridas com cachaça, ora com as refeições.

Encontramos às margens do rio Turvo, no Município de Palestina (SP), um caboclo que sabe preparar aguardente com "Içás". Assim ele retratou. É só colocar uma colher (sopa) de mel com três punhados de tanajuras em um litro de pinga. Enterrar esse vasilhame num formigueiro e deixar três semanas. Retirar e servir.

Enfim, de diversas formas, a nossa gente consome "Tanajuras", como alimento. É um verdadeiro maná para o nosso povo. É o Brasil folclórico.

A FORMIGA NA LÍNGUA DO POVO

Eis algumas palavras que o povo usa na comunicação do cotidiano.

Formigada(o) — membro ou parte do corpo humano adormecida(o), como mão, braço, etc.

Formiga — indivíduo irrequieto; ver também formiguinha.

Formigão — ver formiguinha.

Formigueiro humano — grande concentração de indivíduos.

Formiguinha — quem gosta muito de doces.

Olheiro — observador, notadamente no esporte breião.

Parece formigueiro — muita gente.

Tanajura — mulher de nádegas volumosas.

CRENDICES

O nosso povo cultua as crendices. Muitas existem. Levantamos, em nossa pesquisa de campo, as que seguem: Comer içá no dia de Santa Luzia (13 de dezembro) faz bem para as vistas.

Desmanchar formigueiro em dia chuvoso faz reaparecer o sol.

Correição de formigas indica chuvas.

Enterrar cachorro morto em saueiro espanta as formigas que serão forçadas a procurar outro local.

Formiga faz bem para as vistas.

Formigas abrindo olheiros em local úmido indica que o ano será de poucas chuvas.

Formigas tentando abrir olheiros em área seca indica ano com muitas chuvas.

Formigas alvoraçadas é sinal de chuvas abundantes, nas próximas horas.

Jasmim-de-cachorro afungenta formigueiro.

Jogar farinha de mandioca, durante o período chuvoso, faz reaparecer o sol.

Para expulsar formigas de casa é só convidá-las para irem à missa.

Muita terra nova ao redor dos olheiros indica proximidade de chuvas.

Pouca terra em volta do olheiro é sinal de que não choverá logo.

Pisar em formigueiro, sem querer, indica azar.

Saúva não corta bananeira, bambuzal e nem mangueira.

Saúva tem preferência por folhas de roseiras.

Para aprender a tocar violão, com mais facilidade, é só colocar dentro dele, uma saúva viva, todas as sextas-feiras em que for pegar o instrumento.

SIMPATIAS

As simpatias passam de boca para os ouvidos, de geração em geração. Eis algumas relativas ao assunto.

Contra tosse comprida

Lavar bem treze içás e abafá-las em uma vasilha, cuja água já ferveu. Depois de alguns minutos, retirar. Adoçar com mel, se preferir. Tomar três golinhos, antes de deitar. Repetir por três dias.

Contra tumor (cabeça-de-prego)

Torrar na chapa de fogão de lenha sete saúvas cabeças-de-vidro. Moê-las e espalhar no local afetado. Repetir durante três dias seguidos.

Contra verrugas

Pegar, numa sexta-feira, um pedacinho de toucinho de porco, sem sal, e esfregar nas verrugas até esquentá-las. Levar esta gordura num formigueiro e deixá-la para as saúvas carregá-la. Não voltar pelo mesmo caminho e nem olhar para trás. À medida que o toucinho for secando, o mesmo sucederá com as verrugas.

Para acabar com formigueiro

Num canto da roça, antes do sol nascer, numa sexta-feira, com três folhas de arruda, fazer uma oração para São Francisco. Repetir nas duas sextas seguintes, uma em cada canto. Dessa forma sobrar um para que as saúvas abandonem o local.

Para afugentar formigas

Quando precisar afugentar as formigas que estão dentro de casa é só colocar durante três sextas-feiras consecutivas, em três dos cantos, uma folha de gambá, outra de arruda e ainda uma de alecrim.

Para conquista amorosa

Enterrar, num formigueiro, um fio de cabelo da(o) pretendida(o) numa sexta-feira, depois que o sol se esconder. Quando o cabelo desaparecer, a conquista estará concretizada.

Para expulsar formigueiro

Fazer uma cruz no formigueiro com o pé esquerdo. Colocar no ponto de encontro dos braços da cruz, três folhas de arruda, de modo que um deles ficará sem a folha. Repetir três sextas-feiras seguidas.

Para expulsar formigas de casa

Muitas vezes as formigas aparecem no interior dos lares. Para enxotá-las, pegam-se três delas com a ponta do dedo, levemente, e coloquem-nas, delicadamente dentro de um lenço dobrado, para que elas não saiam. Ir à missa, levando-as dentro do lenço dobrado. Elas desaparecerão da casa.

LENDA: NEGRINHO DO PASTOREIO

Em que pese ser de origem gaúcha, esta lenda é conhecida em todo o Brasil.

Esta versão recolhemos no Folclore Escolar de Votuporanga, no ano passado.

Um escurinho, humilde escravo, de propriedade de um avaro e rico estancieiro. Esse latifundiário tinha um

filho tão malvado quanto o capeta. Pai e filho maltratavam impiedosamente o negrinho.

O jovem crioulo foi encarregado de pastorear uma tropa de tordilhos. O cansaço fez o negrinho adormecer. Nisso ladrões aproveitaram e roubaram parte dessa tropa. Por este motivo foi o pobre escurinho espancado e pisoteado pelo filho do fazendeiro. Mesmo assim, foi obrigado a procurar o gado perdido.

Tarde da noite, viu a Virgem Maria, sua madrinha que o ajudou a restituir o rebanho.

Mas o perverso, filho do ricaço, galopeando com seu belo cavalo fez com que a tropa alongasse novamente.

Com o enredo do moço, o milionário bateu tanto no pretinho que o retalhou de chicote e atirou-o, morto, num formigueiro.

Depois de sete dias o carrasco imaginando que o pretinho não mais existia, passando pelo sauveiro, à noite, viu o jovem no meio da tropa de tordilhos e sobre ele, pairava no céu, a imagem da Virgem, que o abençoava.

Até hoje o "Negrinho do Pastoreio", como um anjo, generoso e bondoso, continua descobrindo não só animais extraviados, como ainda, objetos e posses perdidas ou furtadas. Poderá ser visto nos campos dos pampas. É só acender uma vela, à noite, com muita fé.

FÁBULA: A CIGARRA E A FORMIGA

(Tida como sendo de La Fontaine)

A folgada e boêmia cigarra com suas cantigas passeou cantando e alegrando a todos, durante o verão. Divertiu-se o tempo todo. Enquanto isso, a formiga trabalhava e economizava. Conseguiu armazenar víveres.

Mas não demorou e o inverno chegou. Tudo ficou difícil. Sem alimentos e com fome, a cigarra aproximou-se da formiga. Pediu-lhe, por empréstimo, comida para manter-se até a chegada do verão.

Usando a razão, a formiga respondeu negativamente, sem contar a admoestação que deu à cigarra, por não ser previdente:

Enquanto você passeava e cantava eu trabalhava!... Agora você pasta porque quem não pensa no futuro nunca terá boa vida. — (Recolhida no Folclore Escolar de Votuporanga, neste ano).

ADIVINHAS

São as adivinhas manifestações folclóricas enraizadas na vida do nosso povo. É uma forma de passatempo.

Não é de hoje que a Humanidade gosta de divertir-se através de adivinhas. A Sagrada Bíblia não deixou de mencioná-las. É só verificar no Livro dos Juízes.

Eis alguns exemplos que envolvem a formiga:

- 1 — Minha comadre bura-caça
Ela come e ela caça.
Tem os braços na cintura
E a bunda de cabaça.
Resp.: Tanajura
- 2 — Qual é a formiga que se dela retirarmos uma sílaba torna-se fruta?
Resp.: Saúva.
- 3 — Sou branca de nascimento,
Sou preta de geração.
Bem fininha de cintura,
Vivo sempre na escuridão.
Resp.: Formiga.
- 4 — O que é, o que é que trabalha à noite e só descansa de dia?
Resp.: Formiga.
- 5 — Uma família muito pobre
Que só dorme no colchão.
Entre grandes e pequenos
Todos eles são irmãos.
Resp.: Formigas do mesmo formigueiro.

Essas adivinhas foram por nós recolhidas no ano de 1983, sendo informantes as seguintes pessoas, respectivamente: Marcelo Luís Marques, Maria Abel Moreno, Roberto Vilela de Menezes, Rosimeire Bravo e Tânia Ninfa de Freitas, todos residentes na área urbana de Votuporanga (SP).

6 — O que é menor que boca de formiga?
Resp.: A comida de formiga.

7 — Sou branca de nascimento,
Sou preta de geração;
Delgadinha de cintura
E vivo na escuridão.
Resp.: Formiga.

8 — Minha comadre espertinha,
Ela come e ela caça;
Tem os braços na cintura
E a bunda de cabaça.
Resp.: Tanajura.

9 — Pequena e trabalhadeira
Não gosta de vida mansa,
Trabalha todo o tempo
E no inverno descansa.
Resp.: Formiga.

Essas adivinhas foram coletadas em Olímpia (SP) e cedidas por José Sant'anna. Há de se ressaltar que duas delas são variantes.

DITADOS

No cotidiano do nosso povo, no dia a dia da nossa gente encontramos muita sabedoria. Uma das mais comuns é representada pelos ditos populares. Os ditados nada mais são de que o saber condensado pelo povo em poucas palavras.

Eis alguns ditados que são muito usados pelo povo:
De formiga em formiga, tamanduá enche a barriga.
Formiga quando quer se perder, cria asas.
Formiga corta longe da casa.
Formiga quando cria asa, quer se perder.
Formiga sabe a folha que rói.
Formiga sabe que roça corta.
Formiga sabe quando tem que trabalhar.

Muito embora esses ditados estejam bem disseminados pelo "Torrão Bandeirante" foram recolhidos no Município de Votuporanga, neste ano.

ANEDOTAS

As piadas, tão a gosto do brasileiro, fazem um salutar entretenimento. Coletamos duas.

1 — Com as vistas cansadas, uma senhora chega ao consultório médico e diz:

— Dotô é verdade que **formiga** faz bem pras vistas?
Responde o médico:

— Claro... você já viu tamanduá usar óculos?

2 — Um elefante estava passando por uma estrada quando encontrou uma **formiga** perdida. O pequeno inseto acenou-lhe a mão e conseguiu uma carona.

Toda contente da vida, a **formiga** cantava de alegria. Depois de algumas horas, no dorso do animal, ela chegou ao destino.

Ao descer, disse ao transportador:

— Obrigada, elefante... obrigada...

De imediato respondeu o paquiderme:

— Obrigado não!... Tire a calcinha!...

QUADRAS

Também nas quadras anônimas encontramos a presença do inseto que ora estudamos. Apresentamos as que foram coletadas, no Município de Olímpia (SP), pelo estudioso da cultura espontânea, Prof. José Sant'anna.

Plantei tão bela roseira
Para te dá ramallete,
Mas a saúva matou,
Ó que bichinho cacete!

Já fui cravo, já fui rosa,
Já fui do teu coração.
Hoje, sou uma formiga,
Daquelas do buracão.

CULINÁRIA

É natural que não vamos relacionar modos de preparar a "Tanajura", pois ficou explícito que é de técnica essencialmente elementar quando abordamos o tópico alimentação.

Mencionaremos duas receitas (apesar de existirem mais) da nossa culinária folclórica, onde o termo formiga ou cognatos aparecem.

FORMIGUINHAS

(receita sem medidas)

Ingredientes: Algumas raízes de mandioca, açúcar cristal ou mascavo.

Preparo: Depois de descascar a mandioca, deve passá-la na máquina de moer carne (peça grossa). Deixar secar ao sol. Colocar uma vasilha com água para ferver. Quando levantar fervura, despejar os pedacinhos de mandioca para uma leve ferventada, com a vasilha fora do fogo. Retirar a mandioca com escumadeira. Colocar ao sol, novamente. Ao perceber que estão secos, misturar muito bem com o açúcar. Servir ou acondicionar em vasilha bem seca.

BOLO FORMIGUEIRO

Ingredientes: 2 copos de açúcar, 2 copos de farinha de trigo, 1 copo de leite, 4 ovos inteiros, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de manteiga, 1 xícara (chá) de coco ralado e 1 xícara (chá) de chocolate granulado.

Preparo: Bater as claras em neve, depois as gemas. Adicionar o açúcar e a manteiga. Bater bem e juntar os demais ingredientes, menos o chocolate. Este deve ser posto no final, mexendo-se ligeiramente. Assar. Ao retirar do forno cobrir com glacê preparado com os ingredientes que seguem:

1 xícara (chá) de açúcar, 2 colheres (sopa) de chocolate ou nescau, 1/2 xícara (chá) de leite ou uma de café, 1 xícara (chá) de manteiga, maisena para engrossar.

Observação: O interior deste bolo fica com o aspecto de formigueiro, depois de cortado. Daí o nome.

É bom saber que há diversas variantes do "formigueiro".

Essas receitas são tradicionalíssimas na cozinha votu-poranguense, sem contar a presença em muitos outros núcleos urbanos, conforme tivemos oportunidade de verificar.

SONHOS

Sonhar é atividade do cotidiano. O homem sonha, segundo os entendidos, como válvula de escape. Porém, só se lembra do sonho quando o corpo estiver física e mentalmente descansado.

Em termos folclóricos, o que interessa é a interpretação, a descoberta do significado.

Sonhar com formiga, geralmente é bom agouro. Significa felicidade, riqueza, sorte nos jogos, melhoria de condições financeiras, diligência, atividade e promissores amores.

Como a sabedoria popular é dotada de variantes, vamos deparar com várias interpretações, não raro, até opostas. Leia com atenção.

FORMIGAS

Comê-las — acréscimo na família, sorte nos jogos.

Matá-las — doenças, prosperidade, grandes amigos aparecerão, esbanjamento de fortuna.

Ser picado por elas — abundância, fartura, questões domésticas.

Vê-las — tentação, imprudência.

Vê-las brigar — casamento ou noivado próximo.

Vê-las em atividade — doença.

Vê-las em casa — sorte nos jogos.

Vê-las entrando em formigueiro — dificuldades financeiras superadas.

Vê-las saindo de formigueiro — reviravolta na vida, vitória sobre inimigo ou concorrente.

Vê-las voando — melhoria, muita sorte nos jogos.

Ver formiga(s) gigante(s) — breve casamento de parente.

Ver muitas formigas — diversos inimigos atentos.

Ver içás — aumento na família.

FORMIGUEIRO

Destruí-lo — prejuízos, perdas, atitude prejudicial.

Ver um — preguiça, descuido.

Ver um abandonado — mudança.

Ver grande quantidade — melhoria de posição, co-lheitas fartas, prosperidade.

Ver um vazio — mudanças de emprego e/ou de residência.

Quando se trata de sorte nos jogos (Loteria, Bicho, etc.), convém arriscar nos grupos: 09, 10, 13, 15 e 20. Recordar-se que ao todo são 25 grupos com quatro unidades cada.

MEDICINA FOLCLÓRICA

A terapia, utilizando a saúva, pode ser realizada sob vários ângulos.

Afrodisíaco — saborear diariamente doce preparado com cacau, amendoim, mel e saúvas torradas e moídas.

Asma — 1 — fazer emplasto de formigas com farinha de mandioca e colocar no peito, à noite, antes de deitar.

2 — Tomar café bem forte, sem açúcar, com saúvas torradas e moídas.

Bebedeira — torrar muitas saúvas, reduzi-las a pó e colocar na bebida predileta do viciado.

Bronquite — colocar três saúvas num saquinho e pendurá-las no pescoço do paciente.

Ciática (dor) — tomar, antes das refeições, pinga enterrada em formigueiro com pedaços de cana-de-açúcar, descascada.

Conjuntivite (doença dos olhos) — banhar o globo ocular com água ferventada com saúvas, depois de fria e filtrada.

Dispepsia (má digestão) — içá com farinha de mandioca bem torrada.

Íngua — colocar três saúvas enroladas num lenço ou num papel ou num pano qualquer, no bolso oposto à da adenite.

Picada de formiga — tira-se a dor, mesmo se estiver sangrando, se passar uma lâmina de aço.

Susto — chá de saúva adoçado com mel.

Tiróide (ou tireóide) — passar pele de porco no local afetado e dar para cachorro comer, depois de deixar três horas em formigueiro.

Urina solta — 1 — fazer a criança sentar em formigueiro e dar-lhe para beber qualquer líquido adoçado com saúvas torradas e moídas.

2 — Fazer a criança urinar em todos os olheiros de um formigueiro.

EPÍLOGO

Convém esclarecer que no léxico, "Içá" é considerado masculino e "Tanajura", feminino, consoante o imortal Francisco da Silveira Bueno. Conferir na obra Dicionário Escolar da Língua Portuguesa, FENAME (Fundação Nacional de Material Escolar), Ministério da Educação, Rio de Janeiro, 1981, 11.ª edição, 5.ª tiragem.

O não menos notável Aurélio Buarque de Holanda Ferreira no Vocabulário Ortográfico Brasileiro, Editorial Bruguera, Rio de Janeiro, 1969, considera "Içá" substan-

tivo masculino e feminino, não mencionando a "Tanajura", nem muito menos o "Bitu".

Já que é o povo que faz o idioma, cremos que oportunamente, o vernáculo não destoará, no caso em epígrafe. Aliás, nunca é demais repetir o dito popular: "A voz do povo é a voz de Deus".

A saúva, dada a presença de fortes compostos químicos que surgiram no mercado, nos últimos lustros, estão em vias de ampla diminuição nas áreas mais desenvol-

vidas. Em decorrência, obviamente, a utilização da "Tanajura", a saúva alada, como alimento, está se tornando cada vez mais rara, no nosso meio físico, social e cultural, muito embora ainda exista bastante.

Informantes — Além dos nomes inseridos no contexto desse estudo, relacionamos as pessoas que prestaram preciosos depoimentos: Arcídia da Silva Brito, Dalva Luísa Baldom, Dorvalino Furlani, Geni Alberini, Vanderlei Furlani e Zaida Maria Ferraz Arruda.

Adivinhações - o Boi

CÉLIO JOSÉ FRANZIN

Departamento de Folclore — Olímpia

As adivinhas, da nossa Literatura Oral são entretenimentos favoritos de nosso povo. Crianças, jovens e velhos estão sempre propondo perguntinhas que, na maioria das vezes, chegam a nos deixar nervosos quando tomamos conhecimento da resposta que mais se parecem com "pegas" do que uma resposta séria. E quanto mais difícil for a resposta, mais graça e glosa ouvimos do perguntador que, amigavelmente, nos apelida de "burro", "orelhudo", "ignorante" ou "boco-moco". Mas é um bom passatempo. Alegria e distrai, principalmente a criançada, além de propiciar a oportunidade, de desenvolver a memória e enriquecer o nosso conhecimento. É lazer educativo. Aproxima a amizade e chega a dar grande valor a uma criança quando ela não consegue a resposta que espera de uma pessoa adulta. Em Olímpia, e disto grandes testemunhos posso dar, a criança prefere o encontro para disputas de "vamos brincar de fazer perguntas" ou do "vamos ver quem sabe" a estar praticando outras modalidades de brinquedos, próprios de sua idade. E isto é um bom sinal. Quantos meninos, provando sua criatividade, formulam perguntas que chegam a nos embarçar. E riem à boca solta. Gargalham. As fórmulas iniciais são assim apresentadas: o maior número se inicia com a tradicional interrogativa **o que é, o que é?** Outras são precedidas das mais diversificadas perguntas: **Como?, De quê?, Em quê?, Para onde?, Para quê?, Por quê?, Qual?, Quando?, Quantas?, Quantos?, Quê?, Quem?**, etc., afora os problemas, que maltratam nosso raciocínio.

As adivinhas são manifestações folclóricas muito antigas. É uma atividade intelectual das pessoas. Chegam até nós pela transmissão oral de vários povos através da interpenetração cultural e permanecem por todos os séculos. Algumas se alteram, permanecendo orais. Outras são recolhidas por folcloristas que as registram. Mas sua autoria é impossível descobrir, desaparece juntamente com o autor. As adivinhas merecem todo o acolhimento.

O medo de fazer as coisas mal, evita, muitas vezes, fazer as coisas bem.

Quando me foi solicitada a realização de um trabalho sobre Adivinhas, quase não assumi o compromisso, pois o assunto foi muito explorado pelos participantes do curso de expansão cultural "Folclore Verbal", promovido pelo Departamento de Folclore e ministrado pelo Prof. José Sant'anna. E eu fui um dos integrantes do referido curso, realizado em 1981. Além disso, alguns trabalhos sobre Adivinhas já mereceram publicações nos Anuários dos anos anteriores e, por esta razão, julgava esgotado o conteúdo, pesquisado em nossa cidade.

Após uns dias de preocupação, nasceu-me a idéia de organizar uma série de adivinhas acerca do Boi, motivação encontrada enquanto datilografava o artigo de Inezita Barroso: O Boi Amarelinho. Pus-me a coletá-la.

O boi, animal que muito admiro, distingue-se dos outros mamíferos por poderem ruminar, isto é, trazer os alimentos novamente à boca, depois de engolidos, para serem outra vez mastigados, e de forma mais perfeita. É animal puramente herbívoro; alimenta-se de vegetais, folhas e grãos. Pertence ao grupo dos cavicórneos, tem chifres ocos e nus. Auxilia o homem em todos os momentos e é o seu grande sustento na alimentação. A quintilha popular seguinte fala-nos de sua grande utilidade:

Além do serviço dado
Enquanto não é levado
Para o triste matadouro,
Do boi tudo se aproveita:
Ossos, carne, chifres, couro.

Mesmo diante de tanta importância à vida humana, há os que o moltratam, dando-lhe terríveis agulhoadas. Situando-se no lugar de um bovino perversamente tratado por maldoso carreiro, um trovador anônimo assim se expressou:

Não nasci para ser boi
Pra carrear no sertão,
Andar co'o lombo marcado
Pelas pontas do ferrão.

A respeito do Boi, teríamos muito a discorrer. Incluímos alguns ditados, usuais em Olímpia, recolhidos pelo Prof. José Carlos Rossato, do Departamento de Folclore:

- 1 — Boi atolado, pau nele.
- 2 — Boi bravo, na terra alheia, se faz manso.
- 3 — Boi com boi é que faz junta.
- 4 — Boi de guia é que bebe água limpa.
- 5 — Boi manso é perigoso.
- 6 — Boi morto vaca é.
- 7 — Boi sabe a cerca que pula.
- 8 — Boi solto se lambe.
- 9 — Boi sonso é que arromba o curral.
- 10 — Boi velhaco conhece o outro pelo berro.

Pois bem, o assunto é Adivinhações sobre gado bovino, seus produtos e derivados. Vamos a ele:

O QUE É, O QUE É?

- 1 — O morto já foi vivo; agora o vivo é morto; e o morto anda em cima dos vivos.
— Arreio ou sela.
- 2 — Vai para o mato sem rabo e volta para casa com rabo?
— Carreta (ou carretão de puxar madeira).

- 3 — Anda, anda e só faz dois rastros?
— Carro de bois.
- 4 — Os filhos vão na frente, quietos, e a mãe atrás, chorando?
— Carro de bois.
- 5 — É feito em pé e corre deitado?
— Carro de bois.
- 6 — Que vivo não canta, só canta depois de morto?
— Eixo de carro de bois, feito de madeira.
- 7 — Alto como um coqueiro, criado a leite e com cabeça de ferro.
— Laço para a lida com o gado.
- 8 — Que fica em casa e o retrato vai para o campo?
— Marca do gado (Ferro de marcar).
- 9 — Oito batem no chão, quatro olham pr'o céu, um governa e outro chia.
— Carro de bois com dois animais (oito pés, quatro chifres, o carreiro e o carro cantando).
- 10 — Uma negra seca com um dente na cabeça?
— Ferrão (aguilhão de bois de carro).
- 11 — Quatro garrafinhas viradas para baixo e não se derramam.
— Úbere (de vaca) com quatro tetas.
- 12 — Doze irmãos viajando e nenhum passa diante dos outros.
— São os fueiros de um carro de bois.
- 13 — Difícil de se comer e fácil de cercá(r) gado?
— Arame farpado.
- 14 — Que um boi atravessa e um mosquito não consegue atravessar?
— Teia de aranha.

EM QUÊ?

- 15 — Em que mês do ano as vacas produzem menos leite?
— Em fevereiro.
- 16 — Em que lugar os ordenhadores tiram o leite das vacas com as pernas?
— Em qualquer lugar, pois nenhum deles tira as pernas para ordenhar as vacas.

ONDE?

- 17 — Onde o bezerro nasce antes que a vaca?
— No dicionário.
- 18 — Onde o bezerrinho é maior que a vaca?
— Na escrita.
- 19 — Onde está o boi ao meio-dia?
— Em cima da própria sombra.

O QUÊ?

- 20 — O que é que o boi tem na cara?
— Boichechas (Bochechas).
- 21 — O que é que o boi dá de graça?
— Boifetada (Bofetada).
- 22 — O que o boi carrega e não pertence para ele?
— A marca.
- 23 — O que é que tem corpo de boi, olhos de boi, boca de boi, orelhas de boi, cascos de boi, mas não é boi?
— A vaca.
- 24 — O que um boi faz em um pasto, num dia de sol?
— Sombra.
- 25 — O que uma vaca faz em pé numa noite de luar?
— Sombra.
- 26 — O que pesa mais: um boi de 20 arrobas ou um boi de 300 quilogramas?
— Os dois têm o mesmo peso.
- 27 — O que é que uma vaca tem e que os outros animais não conseguem ter?
— Bezerrinho.
- 28 — O que está no meio do boi?
— A letra o.
- 29 — O que é preciso para matar uma vaca?
— Que ela esteja viva.

- 30 — O que é pior que a chifrada de um boi?
— Duas chifradas.
- 31 — O que é que tem tudo que um boi tem, mas não pode andar?
— Boi morto.
- 32 — O que é que lamenta e chora horas a fio e não vê a mãe?
— Carro de bois.
- 33 — O que é pior que encontrar um bicho de varejeira num bife de carne de vaca?
— O pior é encontrar só meio bicho.
- 34 — Por que é que quando a vaca passa o boi faz muu?
— Porque ele não sabe assobiar.
- 35 — Por que é que o boi baba?
— Porque ele não sabe cuspir.
- 36 — Porque a vaca não é honesta?
— Porque o boi é chifrudo.
- 37 — Por que a vaca berra?
— Porque ela não sabe falar.
- 38 — Por que que o boi prefere dormir sobre a terra a dormir sobre o capim?
— Porque ele não tem cama.
- 39 — Por que um boi chifra o outro quando estão brigando?
— Porque não sabem dar patadas.
- 40 — Por que a vaca urra quando está sendo matada?
— Porque ela não sabe chorar.
- 41 — Por que é que um boi só come capim ou outra ração apropriada para ele?
— Porque se não comer ele morre.
- 42 — Por que uma vaca pintada não dá leite?
— Porque é apenas um desenho ou pintura.
- 43 — Por que a vaca berra antes de morrer?
— Porque não pode berrar depois de morta.
- 44 — Por que o boi quando atacado por mosquitos, balança as orelhas?
— Porque elas são mais leves que o corpo.
- 45 — Por que o bezerro caminha atrás da vaca?
— Porque a vaca anda à frente do bezerro.

QUAL?

- 46 — Qual a parte do boi que quanto mais cresce mais baixo fica?
— O rabo.
- 47 — Qual a vaca que um homem consegue carregá-la sem fazer forças?
— A vaca de presépio.
- 48 — Qual o boi que nos ensina a ser desonestos?
— Boicote.
- 49 — Qual o boi mais preferido?
— Boi assado.
- 50 — Qual o bezerro mais caro do mundo?
— O bezerro feito de ouro.
- 51 — Qual o boi mais manso que existe?
— Boi de barro.
- 52 — Qual a semelhança entre um boi e a gramática?
— Os dois usam aspas (aspas = chifres).
- 53 — Qual o bezerro que nasce e não morre?
— O que nasce morto.
- 54 — Qual a primeira coisa que a bezerra faz de manhã, quando nasce o sol?
— Sombra.
- 55 — Qual o boi que é uma serpente perigosa?
— Boitatá.
- 56 — Qual a vaca que tem pés, mas não anda; olhos, mas não vê, boca, mas não come?
— A vaca em escultura.
- 57 — Qual boi é do rabo para a frente?
— Qualquer boi, pois o rabo é o final do seu corpo.
- 58 — Qual o boi que tem a metade do corpo em forma de mulher e a outra em forma de peixe?
— Boiaçu (Mãe D'Água).
- 59 — Qual o boi que foi homem, mas feito de barro?
— Boiadão.

- 60 — Qual o boi que flutua?
— Boiante.
- 61 — Qual o boi peçonhento?
— Boicorá.
- 62 — Qual a vaca que só tem bezerras?
— Aquela que nunca teve bezerro.
- 63 — Qual o boi que diz ser mulher?
— Boiada.
- 64 — Qual vaca que é brincadeira de criança?
— Vaca-amarela.
- 65 — Qual parte do boi se tornou mais famosa em todo o mundo pelo seu valor em dinheiro?
— Olho (Olho-de-boi, selo postal).
- 66 — Qual a vaca mais gelada?
— Vaca-preta (Sorvete com coca-cola).
- 67 — Qual é o animal que depois de morto muda de sexo?
— Boi. Depois de morto, todos dizem: carne de vaca.
- 68 — Qual o animal mais parecido com o boi?
— A vaca.
- 69 — Qual a vaca que come com as ventas?
— Qualquer vaca, porque nenhuma pode tirar as ventas para comer.
- 70 — Qual a diferença entre chifrada de boi e traição de mulher?
— Nenhuma. As duas machucam demais.
- 71 — Qual a carne de vaca que diz saber nadar?
— Patinho.
- 72 — Qual o órgão da vaca que sem a primeira sílaba se torna uma boiada?
— Fígado (gado).
- 73 — Qual a parte do boi que sem a primeira letra vale muito dinheiro?
— Couro (ouro).
- 74 — Qual a carne de vaca que é também roupinha de bebê?
— Fraldinha.
- 75 — Qual a parte do boi que lida de trás para frente vem a ser a mesma?
— Osso.
- 76 — Qual a diferença entre a vaca e uma igreja?
— A vaca tem couro para fora e a igreja tem co(u)ro pra dentro.

QUANDO?

- 77 — Quando é que vaca vira fruta?
— Quando tem chifres para baixo (Vaca banana).
- 78 — Quando é que uma vaca se derrete ao ser jogada numa pequena fogueira?
— Quando é feita de cera.
- 79 — Quando é que um boi muito bravo torna-se mansinho, deixando-se levar daqui para lá sem ocasionar nenhum perigo à pessoa?
— Quando está fotografado.
- 80 — Quando é que a carne de vaca é verde?
— Quando é fresquinha.
- 81 — Quando a vaca é chamada de nossa irmãzinha?
— Quando não dá cria (Vaca maninha).
- 82 — Quando a vaca é fiel a seu boi?
— Quando o boi é mocho (Sem chifres).
- 83 — Quando um bezerro sente dor de dentes?
— Quando é mordido por um cachorro.
- 84 — Quando quatro vacas menos uma somam cinco?
— Em algarismos romanos: IV (— I = V).

QUANTOS E QUANTAS?

- 85 — Quantas vezes um boi berra quando amanhece o dia?
— Quantas vezes ele quiser.
- 86 — Quantos fios de pêlo há no rabo de um boi?
— Há o dobro da metade.

QUÊ?

- 87 — Que parte da vaca se torna uma árvore ornamental?

- Unha (Unha-de-vaca).
- 88 — Que boi passa a ser um tatu?
— Boipeba.
- 89 — Que raça de bois anda com os chifres?
— Qualquer raça, pois nenhum boi tira os chifres para andar.
- 90 — Que parte do boi sabe nadar?
— Patinho (carne).
- 91 — Que só vive calçado e entra dentro d'água sem tirar as botinhas?
— Boi.
- 92 — Que é comprido e faz rastro redondo?
— Casco de boi.
- 93 — Que tem pés compridos e deixa rastro redondo?
— Casco de boi.

QUEM?

- 94 — Quem produz mais leite: uma vaca preta ou amarela?
— A produção de leite não depende da cor.
- 95 — Quem pesa mais: uma vaca ou um boi?
— Depende do tamanho de cada um.
- 96 — Quem é que mais vive: um bezerro ou uma bezerra?
— O período de vida não depende do sexo.

OUTRAS

- 97 — Se um boi cair numa represa, como ele sai de lá?
— Molhado.
- 98 — Numa estrada molhada seguem treze vacas. O que, obrigatoriamente, elas vão deixando para trás?
— Os rastros.
- 99 — Há um garrote morto de sede. Perto dele há um tanque de água limpa. Por que ele não a bebe?
— Porque está morto.
- 100 — Dois peludos, um pelado e um a calcar no rabo?
— Bois, arado e homem.
- 101 — O boi é do rabo para a frente ou do rabo para trás?
— É do rabo para a frente, porque do rabo para trás já não há o boi.
- 102 — Como é que se tira o leite de um bezerro?
— Amarrando-o nas pernas da vaca.

VERSIFICADAS

- 103 — Remendo sem ser de pano,
Boi pintado é;
Quem não souber a pergunta
Burro, cavalo é.
— Boi pintado.
- 104 — Você, que sabe tanto,
Sabe ler e escrever,
Quatrocentos bois correndo,
Quantos cascos vem a ser?
— Sendo num campo limpo,
Onde se possa ver o rastro,
Quatrocentos bois correndo
São mil e seiscentos cascos.
- 105 — Quatro na lama,
Dois na cama,
Dois que assopram,
Um que abana.
— O boi (4 cascos, 2 chifres, 2 narinas, 1 cauda).
- 106 — Macho foi meu nascimento,
Fêmea me quiseram fazer;
Eu dei uma volta no corpo;
E macho tornei a ser.
— Leite, coalhada e queijo.

- 107 — Redondo, redondão,
Rastro comprido, compridão.
— Roda de carro de bois.
- 108 — Já fui de carne,
Já fui de osso,
Estou esperando
Por carne e osso.
— Chinela de couro.
- 109 — Redondo, redondinho
Como a pedra de um moinho.
— Queijo.
- 110 — Redondinho, redondaco,
Não tem fundo e nem buraco.
— Queijo.
- 111 — Que é que o branco descasca,
O mulato raspa
E o negro come com casca.
— Queijo.
- 112 — Vai ao rio e não bebe,
Vai ao pasto e não come,
Mas está sempre alegre.
— Cincerro em pescoço de boi.

PROBLEMAS

- 113 — Num pasto há vinte vacas e 5 bois. Quantas cabeças somam?
— Vinte e quatro, porque no meio de tantas vacas sempre 1 boi perde a cabeça.
- 114 — Havia dois pastos. Num estavam um boi, uma vaca e um bezerro, que não tinham comida. E no outro, havia muito capim para pastar. Separando-os havia um rio muito fundo. Como eles passaram?
— Passaram mal.
- 115 — Num curral há quatro cantos. Em cada canto há um boi. Cada boi vê três bois. Quantos bois são?
— Quatro.
- 116 — Numa boiada havia 50 bois. O boiadeiro contou e recontou a quantidade de chifres e só registrou 98. Por que 98, em vez de 100 chifres?
— Porque um boi era mocho.
- 117 — Num pasto há 4 vacas. Nenhuma deu cria. Quantas cabeças ficaram?
— Cinco, pois Nenhuma é o nome de uma vaca.
- 118 — Vacas estão pastando, uma diante de duas, uma entre duas, uma atrás de duas. Quantas vacas são?
— Três vacas.

- 119 — Num pasto havia vinte vacas. Duas morreram e dezoito foram vendidas para um açougueiro. Quantas ficaram?
— Ficaram somente duas, as que morreram. As outras foram levadas pelo açougueiro.
- 120 — Em um carro iam 4 juntas de bois e na frente delas um boi, sozinho. Se este olhar para trás, quantos bois contará?
— Nenhum, pois boi não sabe contar.
- 121 — Um homem tinha 50 bois e os ia conduzindo por um caminho. Encontrou um comprador a quem vendeu 20 bois. Quantos bois ficaram?
— Ficaram os 20 vendidos, os demais seguiram.
- 122 — Junto a uma árvore estava um bezerro amarrado numa corda de 3 metros de comprimento. Um riacho corre a 6 m da árvore, mas mesmo assim o bezerro bebia água normalmente. Como ele podia fazer isso?
— O bezerro estava amarrado à corda e esta não estava presa à árvore.
- 123 — Havia uma criança com muita fome. Sua ama foi ao pasto da fazenda de um amigo arranjar leite, ou melhor, furtar leite de uma vaca para a criança beber. Qual é o nome da criança?
— Amadeu Leite Furtado.
- 124 — Segue uma boiada de cinco bois. O da frente olha para trás e conta a quantidade de chifres. Quantos chifres há?
— Nenhum, pois boi não sabe contar.

Há uma adivinha (nongonongo) semelhante a esta última, em Quimbundo (dialeto africano): “Ngombe jitanu já di tuamekesa. O ia tuamena ia sakuka, ialula akuá. Ngombe jikuxi jala-bhu?”

— Kana-bhu ngombe. Ngombe ki iejiia kualula.”
Informante: Pastor Santos Matoso, da Igreja Metodista de Olímpia, natural de Melange — Angola (Coleta: janeiro de 1984).

Muitas adivinhas encerram verdadeiros enigmas que desafiam nossa imaginação. É um dos passatempos mais aceitos no campo da Literatura Oral.

Divertem, excitam a imaginação e a criatividade através de um processo de associar e comparar as coisas pelas semelhanças e diferenciações.

Simplex ou complexas, bem ou mal estruturadas, em prosa ou versificadas, estão alastradas por toda a parte.

Em Olímpia as adivinhações permanecem vivas e atuais, razão pela qual realizamos nosso pequeno trabalho envolvendo o Boi, tema que a muitos encanta. Agradeço as sugestões dadas pelo nosso diretor do Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”, Professor José Sant’anna, incansável batalhador pelas coisas do Folclore Nacional.

Baralho e o jogo de truco

AFRÂNIO SANTANA DE OLIVEIRA
Departamento de Folclore — Olímpia

Na Europa, tanto as cartas de Jogo, como o seu uso vêm do mesmo tempo ou período.

Um documento do ano de 1376, diz que já era popular, tanto na Itália, como na Alemanha e outros países, como na Holanda, e França, chegando até a Inglaterra, nos quarenta anos seguintes, assim nos afirma Ebeardo Pinder.

As **Cartas de Jogo**, como chamamos hoje: BARALHO, esparramaram-se rapidamente, devido à atração da técnica exigida em jogá-lo, e também, porque, uma vez conhecido, foi produzido em grande escala.

As primeiras cartas eram pintadas e desenhadas à mão. E, quanto consta, o mais antigo **baralho**, é dos meados do século XV, sendo uma verdadeira obra de arte,

originário da Alta Itália, ou feito pelas Casas Principescas da Alemanha (Viena). Está um destes maços no Museu Nacional de Württemberg. Umhas figuras representam: intelectuais, outras nobres da corte, ou damas, ou reis, ou vassallos e cavaleiros antigos.

Depois do ano de 1450 as fontes deste histórico já se tornam mais abundantes. Sabe-se até que o **Ludus Globi** (Jogo do Globo) tenha sido atribuído ao Papa Pio II, ao Bispo Nicolau Cusano e a Bessarion.

As cartas eram feitas de incisão de madeira ou mais tarde, mais populares, também em espécie de papelão grosso, quando a imprensa começou a se desenvolver, com Gutemberg, na Alemanha. As cartas que se conservam desse tipo de incisão em madeira, são de origem francesa. São as mais antigas e mais belas, datadas do século XV, em figuras. Os sinais eram os que se conservam até hoje entre os jogadores: **espadas, ouros, copas e paus**. Uma **dama** ostentava o dinheiro. Um cavaleiro, uma taça. Um outro cavaleiro, um bastão. Outras figuras mostram a dama temperança com duas ânforas nas mãos, etc... Outras, o **demônio** com o garfo e ainda outras, o **anjo**, etc. A palavra "naib" ou "naip" talvez tenha a origem árabe. Não sabemos se veio da Arábia, porque Islan proibiu o jogo, e mesmo figurar pessoas humanas, etc... , como vêm nas cartas do baralho. Que a Índia e Ásia já conhecessem as cartas e o jogo, no ano 1000, é fora de dúvida. Mas, pelo que consta, a origem das cartas e o sistema atual, deve-se à Itália introduzindo-se, um século depois, também na Espanha e outros países. Adotadas as **cartas italianas**, se tornaram inteiramente populares nos anos de 1470 e 1480.

Depois da Guerra dos Trinta Anos, o **Jogo do Baralho** conquistou o mundo inteiro, por meio da França. Mas, nos países mediterrâneos e sul-americanos, conservaram os sinais ítalo-espanhóis.

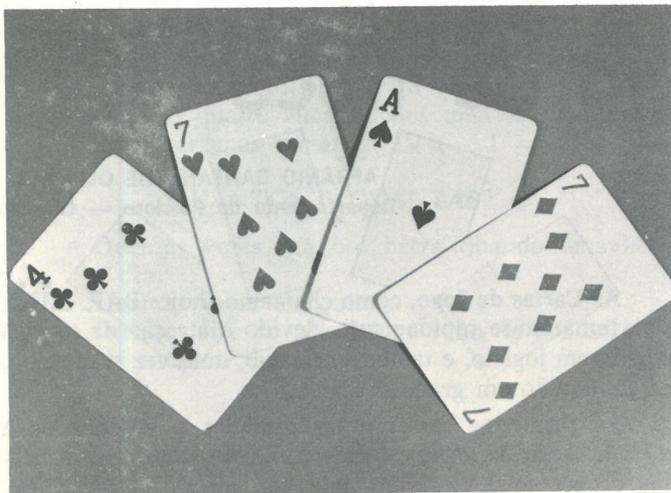
O baralho em geral tem 40 cartas, assim divididas: 10 cartas de Copas, 10 de Espadas, 10 de Ouros e 10 de Paus, com as subdivisões: 4 ases, 4 dois, 4 três, 4 quattros, 4 cincos, 4 seis, 4 setes e as figuras: 4 reis (ou velhos, ou barbudos, ou "K"), 4 valetes (ou condes, ou moços, ou "J"), e 4 damas (ou moças, ou sotas ou "Q").

Contam-se outras, além destas cartas citadas, de maiores valores, ainda que menores que as primeiras quatro: 4 oitos, 4 noves, 4 dez. Em alguns baralhos aparece o curinga, carta estampada com uma taça ou outro motivo, empregado em certos jogos. Este, quando não é usado no jogo, serve para substituir a uma outra carta qualquer, carta quebrada, marcada, etc.

Com o baralho, realizam-se inúmeras modalidades de jogos, muitos mundialmente conhecidos e outros próprios da gente brasileira.

Também praticam a Cartomancia, ou seja, a arte de ler o destino pelas cartas. Ler o destino das pessoas através dos mistérios das cartas. Em Olímpia, cidade de quarenta mil habitantes, há cerca de vinte cartomantes (só mulheres) que fazem do baralho uma profissão.

O TRUCO



Truco é, por excelência, um jogo folclórico brasileiro. **Truco** é a forma popular de **Truque**.

De origem hispânica, foi divulgado em Portugal e largamente conhecido no Brasil.

Bandeirantes, monçoeiros e tropeiros se entretinham nas noites das longas jornadas. É jogo falado, movimentado, ou melhor, é jogo gritado. É toda uma enciclopédia de psicologia do homem paulista.

No Brasil há outras modalidades originárias do truco: douradão, douradinha, douradez e dezão.

No truco, depois de limpo o baralho, isto é, depois de separadas as cartas, empregam-se 27 delas, como podemos demonstrar pelas assinaladas com X, no quadro abaixo:

Naipes	As	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Dama	Valete	Rei
Copas	x	x	x	—	—	—	x	—	—	—	x	x	x
Espadas	x	x	x	—	—	—	—	—	—	—	x	x	x
Ouros	x	x	x	—	—	—	x	—	—	—	x	x	x
Paus	x	x	x	x	—	—	—	—	—	—	x	x	x

Seus principais valores, conhecidos por **manilhas velhas**, têm nomes:

Quatro-de-paus: zápete, zape, tô-carçado, mata-tudo, jame-lão.

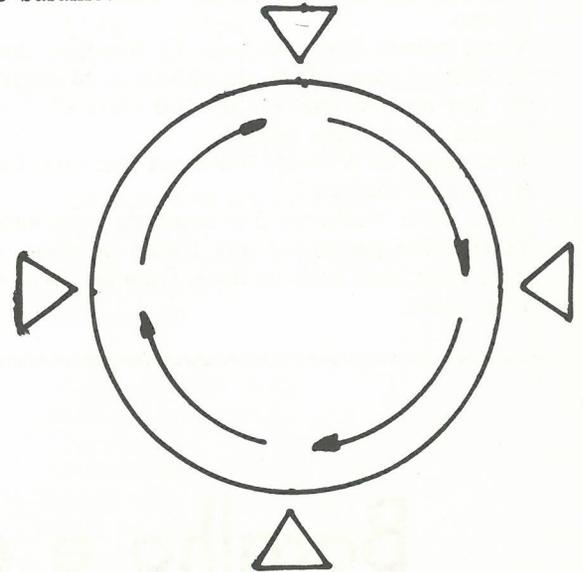
Sete-de-copas: sete-copas, corococó, dama-do-truco.

As-de-espadas: espadilha, espadia, santa, lança-do-truco, umbigo-de-crioula, umbigo-de-negra, chica-preta.

Sete-de-ouros: sete-ouro, sete-belo, setinho, tô-ficano-rico.

Em geral jogam 4 (quatro) pessoas, em mesa redonda ou quadrada, formando dois pares de parceiros ou parceiragem.

Inicia-se o jogo através de um sorteio e conforme combinação entre os jogadores. O sorteio pode ser feito, colocando-se o baralho sobre a mesa e solicitando que cada um retire dele uma carta. A pessoa que sortear o número mais alto, dará as cartas. Cada jogador recebe três cartas. A distribuição é feita a partir da direita de quem dá o baralho:



Em Olímpia, outrora pousada de boiadas e tropeiros, o **jogo do truco** foi muito disseminado. E continua firme. Jogam adultos, mulheres, jovens e até crianças.

PALAVRAS E EXPRESSÕES DO TRUCO

Para que se conheçam as **palavras e expressões**, próprias do **Jogo do Truco**, como: aceitar o truco, boca do baralho, chamar no truco, correr, cortar o baralho, dar cartas, fazer o baralho, fechar o jogo, jogar a negra, limpar o baralho, manilhas, mão-de-onze, mão do jogo, marcar as cartas, partida, pé do jogo, queda, queimar cartas, re-trucar, rodada, sinais do jogo, tentos, trançar o baralho,

truçador, trucar, trucar em falso, truqueiro, vaza, etc. registramos o seguinte:

Regras: No jogo do truco participam quatro jogadores, divididos em duas duplas. Este jogo distingue-se dos demais jogos de cartas por admitir a utilização de sinais mímicos entre os parceiros, condição indispensável para vencer a dupla adversária. Por isso é muito comum a formação de duplas permanentes entre os jogadores de truco. Para que se evite a existência de duplas invencíveis, é comum o sorteio através de cartas maiores ou cartas da mesma cor (separam-se quatro cartas, duas de naipes pretos, definindo-se as duplas com jogadores que sortearam cartas de mesma cor).

As cartas: O Truco é jogado com um barulho comum, do qual são aproveitados todos os ases, dois, três, damas, valetes, e reis (de todos os naipes), e também o quatro-de-paus, o sete-de-copas e o sete-de-ouros, tiradas do baralho sujo, isto é, do baralho completo.

No jogo de truco tradicional de Olímpia as cartas têm seus valores. Assim o quatro-de-paus (a maior) mata o sete-de-copas. O sete-de-copas mata a espadilha (ás-de-espadas). A espadilha mata o sete-de-ouros.

As cartas simples de maior valor depois das manilhas são, por ordem decrescente: todos os três, todos os dois e todos os ases.

Entre as cartas simples, os naipes têm valores iguais. O rei-de-paus, por exemplo, vale tanto quanto o rei-de-ouros, rei-de-copas e rei-de-espadas. Ao contrário da maioria dos jogos de cartas, no truco o valete é superior à dama (carta de menor valor).

O jogo: O jogo do truco consiste em uma melhor de três jogos, ou seja, é considerado vencedor o jogador (ou a equipe) que conseguir duas vitórias (consecutivas ou não), ou uma vitória e dois empates. A melhor de três jogos, nesse caso, é chamada de queda.

Um jogo só termina quando uma dupla atinge ou supera os 12 pontos, vencendo-o. Os pontos são ganhos nas mãos, e cada mão é vencida por quem ganhar a melhor de 3 (três) vezes. Em seguida, inicia-se novo jogo e nova contagem.

O jogo inicia-se com distribuição de três cartas para cada jogador. Aí começa a primeira vaza da mão. A **vaza** é uma rodada em que cada jogador, na sua vez, descarta uma carta. Aquele que realizar o descarte de maior valor vence a vaza, e adquire o direito de iniciar a vaza seguinte. As cartas usadas nessa vaza são viradas para baixo antes de iniciar-se a vaza seguinte. Se a vaza empatar, o carteador continua sendo o mesmo. O jogador que ganhar a mão conquista um certo número de pontos (um, três, seis ou nove pontos), de acordo com as apostas que foram feitas. Portanto, a vaza não vale pontos, só a mão.

Para evitar que a mão termine empatada (com 3 vazas empatadas ou 1 vaza empatada e 1 vitória para cada dupla), valem as regras:

1.º) A dupla que ganhar a primeira vaza e empatar a segunda já venceu a mão. Por isso os truqueiros costumam dizer **a primeira vale um caminhão de milho**.

2.º) Empatada a primeira vaza, vence a mão a dupla que ganhar a segunda vaza.

3.º) Se as três vazas terminarem empatadas, será vencedora a dupla adversária do jogador que distribuiu as cartas nessa mão.

Contagem de pontos: No truco, os pontos são tradicionalmente chamados tentos, e marcados com fichas, feijão, milho, olho-de-cabra, etc. Durante a mão, o jogador lança desafios aos adversários, apostando pontos. As apostas servem para elevar os pontos de mão em disputa. No decorrer de uma vaza, qualquer um dos jogadores pode trucar — isto é, lançar o primeiro desafio ao grito de **Truco**. Isso corresponde a uma aposta de três pontos. Desafiados, os jogadores da dupla adversária podem aceitar o desafio, recusá-lo ou ainda retrucar, gritando **Vale seis** (elevando a aposta para seis pontos). Os pontos ganhos ao final de cada mão devem ser marcados com fichas ou tentos.

O objetivo dos jogadores é valorizar a mão em disputa, cujo valor pode variar de 1 (um) a 9 (nove) pontos, de acordo com as apostas que forem feitas:

Mão sem Truco (sem apostas) — 1 ponto (ou tento).

Mão com Truco — 3 pontos;

Mão com Vale seis — 6 pontos;

Mão com Vale nove — 9 pontos;

Mão com Vale doze — 12 pontos.

A aposta — isto é, o desafio — é parte imprescindível do truco. A dupla desafiada pode simplesmente aceitar a aposta, mas tem sempre o direito de recusá-la ou retrucar.

Se uma dupla não aceitar a aposta, a dupla adversária ganha a mão e o número de pontos em jogo antes da aposta ter sido feita. Se ela aceita a mão é automaticamente valorizada (com o **Truco**, por exemplo, ela passa de 1 (um) para 3 (três) pontos).

O objetivo de vencer a mão é ganhar os pontos que ela estiver valendo, até atingir 12 (doze) pontos, com os quais se ganha um jogo. Ganhando uma melhor de 3 (três) jogos, a dupla ganha a queda.

Distribuição de cartas: As cartas devem ser distribuídas no sentido anti-horário, 3 (três) de uma vez para cada jogador. Antes da primeira mão do jogo, é sorteado um jogador para embaralhar e distribuir as cartas. Ele é chamado pé. Na segunda mão, ele é substituído pelo jogador imediatamente à sua direita, e assim sucessivamente. O jogador à esquerda do pé é o cortador. O jogador à sua direita é denominado **mão**, isto é, o primeiro a receber e a descartar.

O pé tem a grande vantagem de ser o último a descartar, podendo assim avaliar as cartas dos demais jogadores antes da mão estar decidida. Como ele pode trucar já conhecendo todas as cartas jogadas, isso lhe dá a possibilidade de blefar em condições muito favoráveis.

Trucando e retrucando: Ao trucar ou retrucar, o jogador destaca a carta com a qual está apostando. Se a aposta não for aceita, a dupla ganha a mão em disputa, com o valor anterior à aposta. A carta não precisa ser mostrada, e o baralho passa a novo pé. No entanto, se a dupla adversária aceitar a aposta, o jogador que trucou é obrigado a mostrar a carta. A vaza será ganha pelo jogador que realizar o descarte de maior valor.

O jogador que ganha a primeira vaza de uma mão inicia a segunda vaza. Se ele quiser, poderá descartar uma carta encoberta que, por isso, não tem valor algum. Esse tipo de jogada pode ser útil para favorecer o jogo de seu parceiro, ou para dissimular seu próprio jogo.

Embora o truco e os revides sejam dirigidos ao adversário do lado direito do jogador, o desafio é feito a qualquer um dos parceiros da dupla adversária. Estes, se aceitarem a aposta, devem manifestar-se claramente: **aceito, topo, vem, pode matar**, etc. A disposição de não pagar para ver (não aceitar a aposta) deve ser expressa de forma igualmente clara.

Uma dupla desiste quando é de seu interesse perder menos pontos ou, então, quando não quer correr o risco de perder pontos que possam decidir o jogo a favor da dupla adversária.

Bater na mesa, versejar, cantar, fazer gestos e intimidações são atitudes comuns e até estimuladas durante o truco.

São comuns os casos, como em qualquer jogo de cartas, em que o pé acidentalmente distribui mais de três cartas para um jogador. Se isso ocorrer com um jogador da dupla mão e cortador, na sua vez de jogar ele tem o direito de trucar. Aceito o **truco**, o jogador mostra as cartas e ganha a mão (três pontos). Mas se o pé perguntar “com quantas cartas”, o jogo **mais** as cartas são recolhidos para nova distribuição e essa mão é anulada. Mas, se forem distribuídas **mais de três cartas** para um jogador da dupla do pé, a mão é anulada automaticamente.

Mão-de-onze: Quando uma dupla atinge 11 (onze) pontos, a mão seguinte é chamada mão-de-onze. Nessa mão

especial é proibido trucar. Se um dos jogadores da dupla que está com menos de 11 pontos trucar, o jogo é ganho pela dupla que está com 11 pontos. Se o **truco** for lançado por um jogador com 11 pontos, sua dupla perde a mão e beneficia a dupla adversária com 3 pontos.

A dupla com menos de 11 (onze) pontos ganha 3 (três) pontos se vencer a mão. No entanto, ganha apenas 1 (um) ponto se a dupla com 11 pontos desistir da mão, depois de já ter visto suas cartas.

Os parceiros da dupla com 11 pontos podem fazer consultas recíprocas, mostrando as cartas para decidirem o melhor procedimento a adotar. Quando as duas duplas têm 11 pontos joga-se a chamada **mão-sem-recurso**, e quem vencer essa mão ganha o jogo.

Para vencer a queda é preciso vencer uma melhor de três jogos.

As manhas: Os truqueiros costumam usar várias manhas ao embaralhar e distribuir as cartas. Quando o pé embaralha as cartas, o que os truqueiros chamam de preparar o maço, isso é feito maliciosamente, procurando-se olhar as cartas e montar o baralho da forma mais favorável possível. O maço deve ser preparado sobre a mesa, com as costas do baralho voltadas para o cortador, isso prejudica o cortador; em compensação o mão (que é parceiro do contador) poderá perceber as artimanhas do pé e tentar transmitir ao cortador as melhores opções para corte.

Preparado o maço, ele deve ser entregue ao cortador. A partir de então, esse jogador passa a mandar no baralho, pois tem o direito de:

— Olhar a primeira e a última carta do maço, antes de cortar;

— Após devolver o baralho ao pé, mandar que a distribuição de cartas seja feita a partir de cima (**mandar descer**), ou a partir de baixo (**mandar subir**);

— Recusar e distribuir (**queimar**), durante a distribuição, até 9 (nove) cartas que ainda não foram aceitas pelos jogadores. Nesse caso, as 3 (três) primeiras cartas devem ser abertas (isto é, viradas para cima), ficando as outras 6 (seis) encobertas.

O mão também pode queimar cartas. Mas o número de cartas queimadas pela dupla-mão e cortador não pode ultrapassar o máximo de 9 (nove) cartas. O mão tem o direito de entregar ao parceiro as 3 (três) primeiras cartas distribuídas, e pode tomar para si as 3 (três) cartas seguintes. Essa dupla-mão e cortador pode recusar as cartas que forem viradas acidentalmente, mas o pé e seu parceiro têm que aceitá-las.

Em consideração a essas vantagens da dupla mão e cortador, o pé evitará oferecer ao cortador um maço com valores altos nas primeiras e nas últimas cartas do baralho. O pé só pode recusar o corte se o cortador mexer no baralho além do que lhe é permitido.

Sinais: Os parceiros de uma dupla podem convenicionar quaisquer sinais para se comunicarem durante o jogo. Na hora do corte, por exemplo, o mão procura ajudar o cortador com os seguintes sinais: **palma da mão para baixo:** manilha embaixo; **palma para cima:** manilha em cima; e **palma na vertical:** manilha no meio do baralho.

Um dos códigos mais simples e usados é o seguinte: **piscar de olhos:** zape; **franzir o nariz:** sete-de-copas; **franzir a testa:** espadilha; **mostrar a língua:** sete-de-ouros; **bocejar:** cartas fracas.

Variações do truco: O Truco apresenta grandes variações de região para região. Tanto na padronização da contagem de pontos, como nas manilhas. Existem diversas variantes do truco que utilizam apenas um número diferente de cartas. Entre essas variações, a mais difundida é a do baralho limpo, que usa somente 27 (vinte e sete) cartas. Retiram-se deste baralho os 10 (dez), os 9 (nove), os 8 (oito), os 6 (seis), e os 5 (cinco). Quanto ao 7 (sete), aproveitam-se o sete-de-copas e o sete-de-ouros. Quanto ao 4 (quatro), é utilizado somente o quatro-de-paus. Dessa forma o jogo torna-se mais rápido e violento. É o jogo das **Manilhas Velhas**.

Existem também outras variantes que se distinguem pelos valores das cartas e pelo número de jogadores, como a Douradilha, o Douradão, o Douradez e o Dezão.

PALAVREADO NO JOGO DO TRUCO

Entre gritarias, gargalhadas, socos na mesa, pulos na cadeira, sapateado rente à mesa, enfim, numa algazarra toda especial, o **trucador** diz:

- Saracura, bicho feio,
Cabeludo até no joeio,
Truco na vaza do meio!
- Truco!
Sai da frente, jacá de semente.
- Truco adiante e atrás!
(Quando a cidade era servida pela SPG — Estrada de Ferro São Paulo-Goiás, completavam):
- Truco adiante e atrás,
Que eu sou sócio da Goiás!
- Truco mesmo!
Bando de miserave!
- Truco, mocim!
Casa véia de cupim,
Pé de sapé não é capim!
- Truco, papudo!
Jogadô barrigudo!
- Truco, tapera,
Não me espera!
- Truco e tapo,
Seu cara de sapo!

E as **réplicas** de quem confia na vitória, gritadas em tom ameaçador:

- Seis só! ladrão dos meu tento!
Eu sou pé e não sou de sapé!
- Nove!
Vai robá no mato, seu ladrão chato!
- Joga, papudo!
Reboque de igreja véia!
- Casa véia quando ronca é sinal de sombração!
Joga!
- É pra frente! Seis só!
- Seis, ladrãozinho barato!
Seis, papa-tento!
- Chamei de espada e de nada adiantô
O bandido veio de zape e matô.

Não aceitando o chamado:

- Truco!
- Enfia o nariz no tijuco!
- Não aceito a trucada,
Trinta-ponto não dá nada!
- Não! Não sô pai de vagabundo!

TRUCAR EM FALSO

Há muitos jogadores que gostam de **trucar em falso**. O termo se vulgarizou, que saiu da órbita da trucada para se tornar popular, significando mentir, falsear, intimidar.

Daí a palavra **Truco**, empregada como interjeição, num grito súbito da alma, para repudiar um disparate dito por alguém: Truco!

OBSERVAÇÕES

Quando o jogador só recebe damas nas três cartas, ele costuma dizer: “Vô pr’o baile” ou “Trinta-ponto”. Se em vez de damas forem valetes, ele diz: “Não sô catirero” ou “Viva o Exército Brasileiro!”. Se recebe somente reis, dirá: “Quanto trapo!”, “Que asilo!”.

Ao receber 2 (duas) manilhas entre as cartas, costuma dizer que está jogando de **casal**. **Casal vermelho**, quando recebe **sete-de-copas** e **sete-de-ouros**; **casal preto**, quando sai com **zápete** e **espadilha**. Recebendo zápete ou sete-de-copas e duas figuras, expressa-se: **sai com uma manilha seco**. Mas, se receber três manilhas, dirá “**sai com cama e mesa**”.

Descartar significa jogar cartas de baixo valor. O jogador convencido chega até a trucar, na primeira mão, sem olhar as cartas. Aí, ele está jogando com a sorte.

Dá-se o nome de ladrão, ladrãozinho ou ratão ao jogador muito vivo que rouba, com muita esperteza, as cartas principais para vencer a peleja.

Modernamente vem-se incentivando o jogo de truco denominado **ponto acima**, do qual não cuidaremos neste trabalho.

NOITADAS DE TRUCO

Qualquer reunião é motivo para jogar **truco**.

Nas noites de sábado, véspera de dias santos ou feriados, combinam as jogadas de truco. A tradição já nos ensina que rodada de truco para ser completa tem que ter galinhada, churrasco ou mesmo tatuzada. Quando não, pastéis ou bolinhos. Na época do milho verde, pamonhada, bolo e curau aparecem a três por dois. Como bebida, nas noites de frio, a preferência recai sobre a pinga, o quentão ou vinho quente. Vez ou outra, o chocolate.

O jogo quase sempre se inicia às 20 horas e se estende até às 4 horas do dia seguinte.

Em Olímpia este jogo é comum em quase todas as famílias. Mas, para um registro de uma animada noite de truco, minha preferência é participar desse encontro na residência do senhor Válter Franzin. Todos participam.

Enquanto alguns se entretêm jogando, outros preparam os lanches, ou quitutes que são oferecidos bem tarde da noite.

Foi, precisamente, num desses encontros, numa noite bem fria do mês de julho, que conhecemos o famoso **Chá de Amendoim**, preparado por D. Narcisa Franzin. Este chá, desconhecido de muitos, sempre é servido acompanhado de bolinho que leva o nome de **Mentira**.

Para que saibam como são feitos o **chá** e a **mentira**, escrevemos as receitas que podem ser experimentadas por todos.

Chá de amendoim

O chá pode ser produzido tanto com amendoim cru como com amendoim torrado.

Ingredientes: 2 (dois) copos de amendoim, moído na máquina ou no liquidificador — 1/2 (meio) litro de leite — 1 (um) litro de água — Açúcar o necessário.

Modo de fazer: Pôr todos os ingredientes numa panela, para ferver. Coar em peneirinha fina. Servir quente.

Nota: A massa de amendoim que restar, acrescida de açúcar, leite e um pouquinho de gengibre, dá bom doce. É só misturar estes ingredientes, levar ao fogo e mexer até desprender do fundo da panela. Enrolar as bolinhas e deixar enxugar.

Mentira (bolinho de açúcar, assado)

Ingredientes: 4 (quatro) xícaras (chá) rasas de açúcar — 2 (duas) xícaras (chá) de farinha de trigo — 8 (oito) ovos.

Modo de fazer: Bater os ovos como para pão-de-ló. Juntar, aos poucos, o açúcar e a farinha, mexendo sempre. Polvilhar uma assadeira e, com auxílio de uma colher, pingar pequenas porções. Assar em forno quente.

Informante: D. Narcisa Batista Franzin.

Já em casa de meus familiares, nas noites frias, quando se jogava truco, a bebida era bem violenta: puta-que-pariu-de-roda.

Coincidentemente, servia-se nestas ocasiões um bolinho que tinha o mesmo nome **Mentira**, com as diferenças: era de sal e em vez de assado, era frito. Registramos as receitas para quem quiser fazer uso.

Putaquepariu-de-roda

Ingredientes: 1 (um) litro de leite — 1 e 1/2 (um e meio) copos de vinho tinto seco — 2 (dois) ovos, as claras em neve — Açúcar o suficiente.

Modo de fazer: Pôr o leite a ferver. Bater os ovos como se fossem para gemada. Juntar ao leite a gemada, o

vinho e o açúcar. Mexer sempre, fazendo roda. Daí, a origem do nome. Servir morno.

A pessoa não deve tomar além de uma xícara (chá) desta bebida. É de efeito altamente embriagador.

Informante: D. Alzira Santana de Oliveira.

Mentira (de sal, frito)

Ingredientes: 2 (duas) xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 (um) copo de leite — 5 (cinco) ovos — 1 (uma) colher (chá) de pó roial — 1 (uma) colher (café) de açúcar — Sal, o suficiente.

Modo de fazer: Bater o ovo inteiro com o sal e o açúcar. Pôr o leite. Juntar, aos poucos, a farinha de trigo. Adicionar o pó roial, misturando bem. Fritar às colheradas, em gordura quente. Servir com café.

N.B.: A massa terá que ficar em ponto de fritar às colheradas: nem muito mole, nem muito dura. Se ficar mole demais, recorrer à farinha de trigo; se dura, ao leite.

Este bolinho é também conhecido pelo nome de **vira-sozinho**, por virar, sozinho, na gordura.

Informante: D. Alzira Santana de Oliveira.

BARALHO E FOLCLORE

Relacionamos um conto, algumas adivinhas, trovas, música e até uma simpatia de como ganhar no jogo de baralho.

CONTO: TRUCO, DONA!

Conta que certa vez um home passava todos os dias de frente da porta da casa de uma muié e pra que ela o visse, ele falava bem arto: Truco, dona!

A muié, já enjoada de tanto ouvi sempre a mesma prosa daquele home, contô, então, pr'o marido dela.

Então o marido aconseliô ela e respondê pra ele, assim: Joga!

No outro dia, o marido dela não saiu de casa, se apreviniu com um grosso pedaço de pau e ficô esperando o tar home passá.

Não demorô muito, lá vinha ele. Então o marido se escondeu atrás da porta da sala.

Quando ele foi passano perto da casa, falô com voz bem forte: Truco, dona! Ela, então arrespondeu: Joga!

O home, sentiu muito contente e foi em direção da porta, pra entrá. Mas antes de pisá na sala ele viu, pelo vão da porta, um home escondido e com um pedaço de pau na mão. O tar, com muita esperteza, falô pra muié:

Eu truquei, a senhora me esperô de espádia. Vi a perna do zape. Dona, até otro dia!

— Narrada por Jesus Francisco de Miranda (Chico Vato), brasileiro, casado, 71 anos (10/1/1983), residente em Olímpia. Conhece a estória desde 1922. — Recolhido por José Sant'anna.

ADIVINHAÇÕES

- 1 — Corta, corta, corta, põe em cima da mesa e ninguém come.
— **Baralho.**
- 2 — O que é que se parte e reparte e não se come?
— **Baralho.**
- 3 — O que é que não se movimenta, ou melhor, é movimentado, mas tem mão e pé?
— **Baralho.**
- 4 — O que é que tem boca, mas não fala e nem come?
— **Baralho.**
- 5 — O que é que se corta à vontade, mas fica sempre do mesmo tamanho?
— **Baralho.**
- 6 — O que é que quando se joga pra cima é um, mas quando cai no chão são quarenta?
— **Baralho.**
- 7 — O que está no meio do baralho?
— **A letra a.**

- 8 — Qual a carta que não leva recado?
— **A carta do baralho.**
- 9 — Qual o rei que não tem reino?
— **O rei do baralho.**
- 10 — Onde 4 vale mais do que 7?
— **No jogo de truco.**
- 11 — Que é que não arde, mas pode ser queimada?
— **Carta do baralho.**
- 12 — O que é que não é preta, mas pode ser chamada negra?
— **A última jogada de cartas do truco.**
- 13 — O que é o que é?
— Be-a-bá ficou doente
Re-a-rá foi visitar,
Lhe-o-lhô juntou-se a eles
Para poderem jogar.
— **Baralho.**
- 14 — Se quiser saber quem sou
Não precisa desespero,
Começo onde vende pinga,
Na cozinha sou tempero.
— **Baralho.**

Adivinhas cedidas por José Sant'anna.

BARALHO E TROVAS

Quando Deus criou o mundo,
Criou também seu tesouro:
Ás-de-paus e ás-de-espada,
Ás-de-copa e ás-de-ouro.

Toda vez que estou nervoso
No recanto onde eu moro,
Ferro no jogo de truco,
Jogo truco, xingo e choro.

No jogo de truco encontro
Muito prazer e alegria,
Sete-ouro e sete-copa
Mata-tudo e espada.

Eu truco, truco e retruco
Com mania ou trinta ponto
Ganho tento, perco tento
Fico alegre, fico tonto.

Quando a sorte me abandona
Some o quatro, some o sete,
Só me resta porcaria
Com dama, rei e valete.

Depois de tanto jogar
Já não enxergava mais
Mas sempre fui campeão,
Tendo zape ou tendo ais.

No jogo só tenho azar
Minha voz sai grossa e fina
Levar surra no baraio
Esta é a minha sina.

Entrei no jogo ao meio-dia
Nos bolsos só tinha cobre,
Quando foi à meia-noite
Eu já era um homem pobre.

Quando jogo no dinheiro
E não ganho minha aposta,
Bato em tudo, bato em todos
Deixo muita cara torta.

Jogar truco é parada
Começo ao anoitecer
Jogo até perder a calma
Vou até o amanhecer.

Jogar com parceiro bom
O truco é mais divertido
A dama passa por zape
E tudo está entendido.

Já fui campeão de truco,
Já joguei com valentia,
Com zape e sete-de-copa,
Sete-ouro e espada.

(Trovas recolhidas por José Sant'anna)



- 1 — Quem me vê aqui cantano bis
Pensará que eu não trabaio,
Tenho os dedo calejado
Da viola e do baraio.
Ai, ai...
- 2 — Minha viola de pinho bis
Feita do pau de pinhero,
Viola me dá alegria,
Baraio me dá dinheiro.
Ai, ai...
- 3 — Uma veis fui jogá carta bis
Por detrais da sacristia.
São Pedro s'admirava
Das parada que eu fazia.
Ai, ai...
- 4 — As abeia trabaiano bis
No abeiero faz zunzum,
Quando pego no baraio
Bato sempre vinte-e-um.
Ai, ai...
- 5 — Uma veis fui jogá carta bis
Por detrais da sacristia.
São Pedro s'admirava
Das parada que eu fazia.
Ai, ai...
- 6 — As abeia trabaiano bis
No abeiero faz zunzum,
Quando pego no baraio
Bato sempre vinte-e-um.
Ai, ai...
- 7 — Cheguei na banca do jogo,
Morena me dá o baraio
Se eu perdê você me leva,
Se eu ganhá você é minha,
Eu tano te namorano, minera
Eu tenho que tirá numa linha.
- 8 — Quem me vê aqui cantano bis
Pensará que eu não trabaio.
Tenho os dedo calejado
Da viola e do baraio.

DISCOGRAFIA

Gravada no long-play "Jóias Sertanejas", volume 2, R.C.A. Camden — CALB — 5 319, lado 2, 1, com Inezita Barroso, publicado em 1971, fabricado por R.C.A. S.A., Eletrônica, São Paulo — Brasil. Há gravação anterior a esta data, realizada por Inezita Barroso.

A autoria é atribuída a R. de Sousa e Raul Torres.

LINGUAGEM

- 1 — **Vê** — forma popular e errônea, empregada em lugar de vir (futuro do subjuntivo do verbo ver).
- 2 — **Cantano** — forma popular de cantando. Houve a síncope do **d**. **Trabaiano**, por trabalhando. **Namorado**, por namorando. **Tano**, por estando (houve também a aférese do **es**).
- 3 — **Trabaio** — forma popular de trabalho. Houve a vocalização do digrama **lh** para **i**, por influência africana. **Baraio**, por baralho. **Abeia** por abelha. **Abeieiro**, por abelheiro.
- 4 — **Quano** — forma popular de quando. Houve a síncope do **d**.
- 5 — **Pinheiro** — forma popular de pinheiro. Desfez-se o ditongo **ei** que passou a simples vogal **e**. Dinheiro, por dinheiro. **Abeiero**, por abelheiro.
- 6 — **Veis** — forma popular de vez. Alongamento da vogal **e** no ditongo **ei**.
- 7 — **Detrais** — forma popular de detrás. Alongamento da vogal **a** no ditongo **ai**.
- 8 — **Jogá** — forma popular de jogar. **Perdê**, por perder. **Ganhá**, por ganhar. **Tirá**, por tirar.
- 9 — **S'admirava** — em lugar de se admirava. Houve a elisão (sinalefa) do **e** (de se) com o **a** (de admirava), ambas vogais átonas.
- 10 — **Zunzum** — palavra onomatopaica que procura reproduzir a voz da abelha. Dá origem ao verbo imitativo zunzunar.
- 11 — **Vinte-e-um** — jogo de cartas em que ganha o parceiro que fizer vinte e um pontos ou que mais se aproximar desse número, sem o exceder. Vinte-e-um rima com zunzum.
- 12 — **Os dedo calejado** — em lugar de os dedos calejados. Das parada, por das paradas.
O povo prefere marcar o plural num só elemento da oração, talvez por achar nossa língua excessiva na construção do plural.

POEMA

Composto de 8 estrofes: 7 quartetos e 1 sextilha. Os quartetos 5 e 6 são repetições dos quartetos 3 e 4, respectivamente. As estrofes são setissílabas (septissílabas). As rimas são consoantes, femininas, pobres.

TRABALHO PARA GANHAR NO JOGO

Manda-se fazer uma figa de azeviche, recomendando essencialmente que a façam com uma faca nova e de aço fino.

Leva-se em seguida a figa ao mar, suspensa de uma fita de Santa Luzia, e passa-se com ela três vezes, pelas espumas das ondas.

Enquanto assim se está procedendo, reza-se três vezes o Credo, muito baixinho, quase imperceptivelmente, e oferece-se a Santa Luzia uma vela de quarta.

O jogador deverá trazê-la ao pescoço, quando jogar; tendo, porém, o cuidado de não se deixar cegar pela ambição, nem tampouco arrastar-se pela cobiça, para tirar desta receita resultado satisfatório.

FESTIVAL DO FOLCLORE E CAMPEONATO DE TRUCO

Em 1972, quando se realizava o 8.º Festival do Folclore de Olímpia, a Comissão de Folclore (Conselho Muni-

cipal de Cultura) da Prefeitura Municipal de Olímpia, por iniciativa de seu presidente, Prof. José Sant'anna, foi instituído o **Campeonato de Truco**, como atividade de lazer, juntamente com o Festival do Folclore, anualmente realizado em agosto, o qual tornou a cidade de Olímpia nacionalmente conhecida como **Capital do Folclore**.



12.º Campeonato de Truco — 19.º FEFOL — Olímpia.

O Campeonato de Truco do Festival do Folclore de Olímpia, está assim regulamentado:

I — OBJETIVO

O Campeonato de Truco tem como objetivo o lazer. A meta fundamental desse certame é o direito à recreação, trilhando um caminho certo das mais lídimas manifestações da tradição de nossa gente.

II — PARTICIPANTES

Qualquer pessoa que deseje participar do certame, poderá fazê-lo, desde que preencha os requisitos deste regulamento:

- 1 — Estar regularmente inscrito, formando dupla com um parceiro, a qual não poderá ser desfeita dentro do mesmo Campeonato.
- 2 — Encontrar-se em pleno gozo dos direitos conferidos pela Constituição.
- 3 — Ser maior de idade.
- 4 — Prometer acatar as decisões dos árbitros e dos coordenadores, dirigindo-se aos mesmos, em caso de dúvida, com urbanidade.
- 5 — Respeitar os seus adversários, cumprimentando-os após o término de cada competição.
- 6 — As duplas poderão ser masculinas, femininas ou mistas.

III — INSCRIÇÕES

Preenchimento de ficha de inscrição na qual registram os nomes, número de documentos e endereços da dupla, bem como a assinatura de Termo em que compromete, como competidores leais, respeitar seu Regulamento, adversários e organizadores.

IV — REGRAS

- 1 — Os jogos serão realizados e jogados com baralho pela "**Manilha Velha**", com valores na seguinte ordem decrescente: **zape** (zápete), **sete-copa** (sete-de-copas), **espadia** (espadilha), **sete-ouro** (sete-de-ouros), três, dois, ás, rei, valete e dama.
- 2 — O baralho será trançado com as duas mãos, com a boca para baixo, sobre a mesa, sem dar visão das cartas aos parceiros. É expressamente proibido "fazer maço", isto é, juntar cartas olhando seus naipes. Após ser devidamente baralhado, o "contrapé" (jogador

que fica à esquerda do que está baralhando), cortará o baralho, sem levantá-lo da mesa, no máximo 3 vezes.

- 3 — O parceiro não poderá olhar as cartas do seu colega ou dos seus adversários, salvo quando estiver com “mão-de-onze” (11 tentos), quando a dupla poderá ver suas cartas e decidir se vai ou não na parada. Aí poderá decidir se vai ou não.
- 4 — Os jogadores poderão combinar sinais entre as duplas, sendo permitido qualquer sinal que não seja vocal, isto é, o sinal não poderá ser falado.
- 5 — Após estarem sentados à mesa, os parceiros não poderão trocar de lugar durante as partidas, salvo se isto for aceito pela dupla adversária, que não poderá depois trocar também de lugar, voltando à situação anterior.
- 6 — É proibido marcar as cartas com quaisquer sinais: dobras, tiques, tinta, etc.
- 7 — Após encerrada uma das partidas, qualquer dupla poderá solicitar a troca de baralho por outro.
- 8 — Cada mesa de jogo terá no mínimo um juiz, nomeado pela Comissão do Campeonato. Suas decisões serão sempre acatadas pelas duplas e serão irrecorríveis. Caso haja dois juizes e suas decisões sejam contrárias (um a favor, outro contra), a decisão final será tomada pelo Juiz Geral. Sua decisão será final e irrecorrível.

V — Serão responsáveis pelo Campeonato as pessoas designadas pela Comissão Executiva do Festival do Folclore, as quais se identificarão com crachá próprio.

VI — Será dado o conhecimento do Diploma de Participação (Decreto n.º 1523, de 9 de junho de 1982, da Prefeitura Municipal de Olímpia) através de modelo fixado no local do Campeonato, bem como a relação de prêmios a serem conferidos aos vitoriosos.

Concluindo: O Truco diverte bastante. Dificilmente é jogado a dinheiro. Algumas vezes aposta-se coisa simples, de pouco valor, para animar a peleja. Como brincadeira é grande oportunidade para valorizar e preocupar com o lazer, com a recreação, com o descanso e o divertimento. É jogo de recreação de grande tradição, integrado nos hábitos do povo, notadamente do homem simples, nascente do folclore.

O Truco, oriundo dos povos do Mediterrâneo é um dos jogos de maior vivência para o homem rural. Suas características são marcantes, onde a alegria se mistura com a habilidade, tudo numa confraternização de pessoas nos momentos de lazer.

Parabéns à Comissão de Folclore da Prefeitura Municipal de Olímpia no seu programa de recreação, no mês de agosto, juntamente com o Festival do Folclore, pelo incentivo a um torneio municipal, simples, mas profundamente humano, reunindo jogadores de truco num campeonato que representa o encontro de olímpenses numa realização de alegria e esportividade.

Linguagem criptofônica

ISEH BUENO DE CAMARGO
Departamento de Folclore — Olímpia

Desde remotas eras, após a utilização corrente da linguagem como meio eficiente e mágico de comunicação, procurou o homem meios apropriados de enviar mensagens “secretas”, só captadas por certo tipo de receptores. Os gestos “discretos”, o bater de tambores, sinais gráficos, mensagens cifradas, códigos específicos, até os sofisticados métodos utilizados pela política internacional dos nossos dias, vêm colocando à margem grande número de ouvidos ou olhos indiscretos, endereçados somente a uma minoria pré-estabelecida. Os leigos ficam à parte.

As crianças, impedidas de expressarem seus desejos, ou de falarem abertamente sobre assuntos considerados impróprios para sua idade foram, com certeza, descobridoras, criadoras de linguagem especial, captada pelos iniciados na mesma, deixando, por muito tempo, o adulto e os neófitos em franca e desesperadora curiosidade. Assim, falavam a linguagem criptológica — a linguagem do “p” e a inumerável linha já coletada pelo professor José Sant’anna e descrita no Anuário do 14.º Festival do Folclore (1978).

As moças, também tolhidas pela educação patriarcal que chegou às bordas dos anos setenta, lançaram mão do “Vo — p — cê — p — me — p — a — p — ma — p”? Com o objetivo de perguntar a alguém: “Você me ama”? E muitas vezes essa linguagem tinha por objetivo primordial “tapar o sol com a peneira” ou irritar os mais velhos.

Assim é que, no início deste século, lá pelos idos de 1907 — 1908, estudantes cerceados pelo rigor da educação da época e jovens das cidades de Campinas, Itapira, Moji-Mirim, Sumaré, Eleutério e regiões circunvizinhas, bem como na capital paulista, iniciaram uma

estranha forma de comunicação que, por alguns, era chamada TURKEIKOK, abreviada, posteriormente, para TURKEI. E chegou até Olímpia.

E o TURKEI virou moda. Era uma arma contra as limitações impostas pela educação vigente. Falavam-na fluentemente Menotti del Picchia, Manoel Xavier Nunes, José (Juquita) Neves, João Xavier Nunes, Sebastião Bueno de Camargo — meu pai que, aos 87 anos de idade, num imenso esforço de sua prodigiosa memória, transmitiu-me informações fundamentais do TURKEI, esclarecendo que um dos Nunes esboçou um livreto que não foi publicado, a fim de que mais pessoas falassem por meio dessa linguagem. Explicava ele desconhecer a origem do TURKEIKOK e envidava todos os esforços para colher dados de fontes fidedignas, a fim de chegar aos “inventores”, o que jamais conseguiu. Por esse motivo, incluo o TURKEI no nosso Folclore, poi foi linguagem falada pelo povo, transmitida oralmente e seu autor perdeu-se no anonimato dos que pereceram sem exigir “patentes”. Duda, um jovem da época, iniciou uma obra sobre “A linguagem mais falada dos nossos dias” mas, por motivo de doença, acabou falecendo no Juqueri, sem deixar cópia do que coletara.

Bem, vejamos, de modo genérico, o que era o TURKEIKOK:

1.º) As vogais foram assim alteradas:

a → u
e → a
i → o
o → u
u → e

2.º) As consoantes que sofreram transformações foram:

f → d
d → f
g → t
t → g

EXEMPLIFICANDO

- a) cidade = cofukfak.
b) O dia está chuvoso = I fouk asgu txivisi.
Nota: antes de x exigia-se o t.
c) Parabéns a você = Purubans u txiz.
Nota: Você era exceção.
d) O quadro caiu da parede.
I Keufrik cuoe fuk purafak.
Nota: Depois de f, quer na linguagem corrente, quer no TURKEI, utilizava-se o k.
e) Dá-me (qualquer coisa) = Mafuken.
Nota: Mafuken era outra exceção.
Dá-me um doce.
Mafuken en fikçak.
Nota: Após c cedilha surge também o k.
f) O trem parou em Sapucaí e dois padres entraram.
I gran purie an Sapucaí a fiosk pufraks angrurum.
Nota: Os nomes próprios podiam ficar inalterados, desde que não dessem a pista do conteúdo.
g) A saudade mata a gente, morena.
U tsuefukfak (t antes de x e s) mugu u "tjanga", (tjanga, uma variante para gente), miranu.
U tsuefukfak mugu u tjanga, miranu.
h) Deus lhe pague.
Faesk lha putea. (Como putea poderia chocar ouvidos delicados, por sua semelhança com "puta", substituíram-na por "pietai".
Portanto, Deus lhe pague poderia ser dito de vários modos:
— Faesk lha pietai.
— Deus lha pietai.
— Faesk lha pague.
i) Sabes o que é?
Isubas i keha (para maior ênfase à pronúncia, usava-se o "h" aspirado, com som de "ra", no caso, em lugar de kea-a.
(quea-a), soaria como querrá, bem mais forte, sem necessidade de repetir o "a" de "é".
Outro exemplo:
Que queres tu de mim?
Keha kearas ge fak mon?
j) Olímpia é a Capital Nacional do Folclore.
Ilompou a Kupogul Nuçoiknul fik Dilkcliha (ou Dilkclirá).
k) A moça morena cõa café.
U miçuk miranu ciu kufak.
l) Sabes o que é igarapé?
Isubas i keha ogurupá?
m) A mulher está doente.
U melhahar (reforço do erre final) asgu fiankga (ou fiangak para melhor som).

n) **Exceções:**

— hoje = hidja
— eu = bai
— você = txiz

RECORDANDO: Algumas regrinhas que conseguimos "descobrir":

- 1 — O "k" deverá aparecer depois de "c" cedilha, depois de "gê", depois de "esse".
- 2 — Os dígrafos lh e nh podem ser seguidos de "k" para melhor som.
- 3 — Vocábulos terminados em "erre" podem levar o "h" no final, desde que soe como "rá" forte.
- 4 — o "t" antecede sempre o "x" e o "s" iniciais.
- 5 — o "k" tanto pode surgir após a sílaba que possui "efe" como no final da palavra, conforme soe melhor.

Ex.: Folclore = Dilkcliha ou Dilclirak.
Festa = Daskgu ou Dasguk.

- 6 — Nomes próprios podem sofrer versão ou aparecer no original.

Agora, para experimentarmos o TURKEI, alguns exemplos próximos:

- 1 — O professor Santana ama o Folclore.
I pridakssir Isungunu umu i Dilclirak.
- 2 — O prefeito quer tudo perfeito.
I pradaogik kear gafik pardaogik.
- 3 — A professora Cidinha,
Puxando o acordeão,
Faz a alegria da festa...
Defunto sai do caixão!

U pridakssiru Cofonhuk,
Petxumfik i ucirkfaik,
Dusk u ulagrou fuk dasguk...
Fakdenkgi tsuo fik cuotxuí!

- 4 — Inesita na viola
Faz chorar, rir e cantar.
É a rainha da festa,
Tem aqui o seu lugar.

Onatsogu nu voilu
Duzk txirur, ror a cungur.
A u ruonhuk fuk dasguk,
Gam ukeo tsae letur.

Como se vê, o TURKEI não era lá tão simples como o: "p — vo — p — cê — p — me — p — a — p — ma"?, muito mais fácil de ser apreendido por ouvidos atentos. No entanto, decoradas as alterações de nove letras apenas e conhecidas as exceções, estava o indivíduo apto a comunicar-se em código secretíssimo com quem quisesse. E, para maior segredo, bilhetes e cartas em TURKEIKOK não deveriam ser enviados e, quando indispensáveis, entregues em mão e queimados — algum "abelhudo" poderia decifrar o código.

Isarus cupuz fak brotur cimoti am turkeikok?
Ufaesk!

Brinquedos tradicionais infantis de Olímpia

AFONSO CALIXTRO
Departamento de Folclore — Olímpia

A criança, procurando dar vazão à sua vitalidade e ao seu espírito criativo, embora de maneira inconsciente ou inocente, parte à procura dos mais variados tipos de brincadeiras, quando não das aventuras.

As brincadeiras foram passando oralmente de geração a geração até nossos dias. Algumas com modificações profundas, outras esquecidas no tempo e outras, ainda, surgindo como fruto da inesgotável fonte da imaginação criadora infantil.

Nós não temos um tipo básico de brincadeiras para todas as regiões do Estado ou do País. No entanto, existem algumas delas mais ou menos fixas, diversas apenas quanto à terminologia.

BÉTIA

(Raquete ou Taco)

É jogo cíclico, obedece também aos jogos das temporadas, isto é, não existe uma data fixa para realizá-lo. É exclusivamente de rua, conhecido em todo o Estado de São Paulo, com poucas diferenças regionais quanto ao nome e suas regras, mas em seu todo é semelhante em todas as regiões onde é brincado. Tem, ainda, os nomes de **Raquete**, **Taco** e outros. Não conhecemos sua origem nem evolução.



18.º FEFOL

É brinquedo de crianças de 8 a 13 anos, pois seu regimento é um tanto complicado, exigindo muita observação das crianças. É próprio para meninos. Vez ou outra algumas meninas atrevidas se intrometem na brincadeira e se destacam muito bem como jogadoras.

Quando as crianças se reúnem, às tardes, realizam os sorteios, dividem as duplas, mais ou menos pelo tamanho e idade, e começam a jogar. Enquanto uns jogam, outros assistem às pejejas, aplaudem, e os mais novos vão aprendendo.

Sempre existem os mais hábeis, os mais espertos, os mais astuciosos, os quais são mais requisitados, pois o brinquedo desenvolve muito a agilidade nas crianças, apurando cada vez mais o reflexo, uma vez que seu desenvolvimento depende muito mais da agilidade do que da habilidade. Este jogo está em fase de extinção em algumas regiões, surgindo em outras como uma nova opção de lazer. Vejamos:

Jogo:

As vitórias serão asseguradas pela contagem de 24 (vinte e quatro) pontos, contando-se um ponto por cruzada.

Regras:

1.^a — Será feito um sorteio (cuspida no bétia) para se constatar a quem pertencerá a saída do bétia e da bola. Alguém da dupla dará uma cuspida em um dos lados do bétia. Aí, eles escolhem: lado cuspidado ou lado sem cuspir. Atira-se o bétia para o alto e quando este cair, correm para o local a fim de verificar quem ganhou.

2.^a — Feito o sorteio, procuram logo suas colocações e a partida será iniciada.

3.^a — A cada betiada, o betiador tem que picar o bétia dentro do círculo, o que será bem observado pelos adversários.

4.^a — No caso do betiador esquecer ou retardar a picada do bétia, quem estiver atrás do betiador poderá tocar na bola e atirá-la contra a casinha (que deverá ser desfeita), dizendo, em ato contínuo, “licença bétia” e picar com as mãos dentro do círculo e “pedir licença” para arrumar a casinha. No caso do apanhador de bolas ser bem sucedido, derrubando a casinha, dirá “licença bétia”, picará e solicitará “licença” para arrumar a casinha, para ter direito ao bétia.

5.^a — O bétia mudará de dono toda vez que a casinha for derrubada se o apanhador de bola não tocar na mesma.

6.^a — Se porventura a casinha for derrubada e o apanhador de bola tocar na mesma, imediatamente dirá: “licença bétia”. Ato contínuo, picará com as mãos ou com o bétia e “pedirá licença” para arrumar a casinha.

7.^a — O atirador de bolas deverá atirá-la somente contra a casinha. Se porventura a bola tocar no betiador, o apanhador de bola que estiver atrás do lance, dirá: “licença bétia” e picará com as mãos dentro do círculo (não tocando na bola).

8.^a — No caso de haver algum atraso do apanhador de bolas nesse lance, o betiador largará o bétia, apanhará a bola e a atirá-la contra o apanhador de bolas. Se for bem sucedido, solicitará novamente “licença bétia” e picará com as mãos dentro do círculo.

9.^a — Quando o betiador acertar a bola de maneira defeituosa, e esta não for além de 50 cm, 1 m, 2 m, 3 m, ou mais, o atirador deverá atirá-la novamente do lugar do qual ele conseguir apanhá-la. Todavia, se este “pedir meça”, poderá atirá-la frontalmente, no mesmo sentido das casinhas. Se a casinha for derrubada nesse lance, o atirador deverá imediatamente deslocar-se para seu posto e dizer “licença bétia”, “picar”, e o parceiro solicitar “licença” para arrumar a casinha. Sendo bem sucedido terá direito ao bétia. O betiador, após a sua casinha ter sido derrubada, poderá apanhar a bola, jogá-la contra o atirador antes que este se desloque até seu posto, e solicitar “licença bétia”, picar e “pedir licença” para arrumar a casinha. Se for bem sucedido, terá direito a posse do bétia, novamente.

10.^a — Quando o betiador acertar a bola e tentar cruzar o campo para fazer o ponto e for surpreendido com uma bolada, ou se a bola for atirada contra a casinha, antes da chegada dos mesmos, (e se a dupla que estiver de posse da bola for bem sucedida), em ambos

os casos poderá pedir “licença bétia”, “picar” com as mãos e “licença” para arrumar a casinha.

Licenças:

1.^a — As “licenças” poderão ser solicitadas por qualquer dos elementos das duplas.

2.^a — As “licenças” deverão ser rigorosamente respeitadas, pois implicará na volta do lance anterior.

Picadas:

1.^a — As “picadas” poderão ser realizadas por qualquer dos elementos das duplas, com as mãos ou com o bétia, dependendo de quem estiver da posse da bola ou bétia.

2.^a — As “picadas” deverão ser rigorosamente respeitadas, pois isto implicará na volta do lance anterior.

Pontos:

1.^a — Ao ser betiada a bola, os betiadores deverão cruzar o campo, correndo ou andando e completando o lance com as picadas (dos lados).

2.^a — O ato e os pontos poderão se suceder se a bola for muito longe.

3.^a — A cada cruzada completa serão contadas 2 (dois) pontos.

4.^a — No 24.^o ponto (o último), a cruzada terá que ser andando, os bétias serão cruzados no chão e aí ficarão. Os betiadores completarão o percurso e picarão com os pés. Feito isto, a partida estará encerrada.

Vitória:

Se a bola for espalmada no ar, para o espaço — para cima — à altura dos braços, o apanhador dirá: vitória! A partida estará encerrada com vitória para a dupla que estiver de posse da bola, lance raro no jogo.

Posição dos jogadores:

1.^a — O apanhador de bola deverá ficar sempre atrás do betiador, fora do círculo.

2.^a — O betiador, também, em todos os lances, deverá permanecer fora do círculo, sempre dos lados, direito ou esquerdo.

Observações:

Os competidores deverão estar cientes do Regulamento, pois eles serão os próprios juízes.

BRIGA-DO-SABUGO

Brincadeira exclusiva do distrito de Ribeiro dos Santos (Municípios de Olímpia), executada por ocasião de festas familiares, escolares, quermesses de igreja, e principalmente aos domingos na praça da Igreja de Santo Antônio de Pádua ou no campo de futebol, quando não há jogos e também, nas ruas largas e calmas.



18.^o FEFOL

Brincam, às vezes, por sorvetes, balas ou doces. Os participantes se empenham ao máximo porque, na pior das hipóteses, tornar-se-ão pouco respeitadas.

A briga-do-sabugo chegou a Olímpia (distrito da sede) por ocasião dos Festivais do Folclore (isto há 20 anos), trazida por Joaquim Ribeiro de Sá (mestre da Quadrilha Junina, saudoso folião de Reis), a qual passou a fazer parte da Gincana de Brinquedos Tradicionais Infantis.

O material empregado é bastante simples. Os concorrentes deverão ter um sabugo de milho, um pedaço de cabo de vassoura (ou de bambu) e uma peia, de preferência, corda fina. Cada um será amarrado, pé com pé, mão com mão, ficando sentado no chão (ou tablado). Por detrás das pernas, à altura dos joelhos, na frente dos cotovelos, será atravessado um pau de cabo de vassoura (ou de bambu), de aproximadamente 50 cm, e na mão amarrada de cada concorrente será colocado um sabugo de milho.

Os meninos deverão cutucar (chuçar) um ao outro, em qualquer parte do corpo. A disputa será sempre de igual para igual até que um dos concorrentes consiga derrubar o outro (deitá-lo no chão), posição esta que dada a peia, o concorrente ficará quase que sem movimento algum para poder defender-se. Aí, encerra-se o jogo.

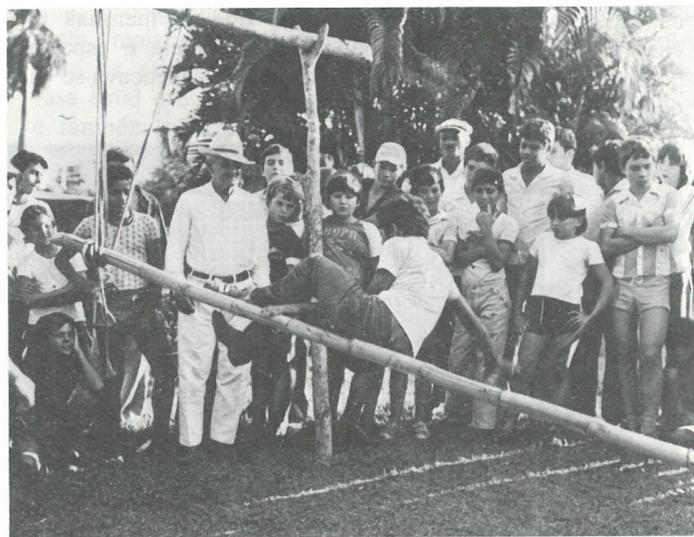
Será vencedor aquele que conseguir derrubar o outro concorrente. As disputas são rápidas e precisas, não durando na maioria dos casos além de 1 (um) minuto.

Pode acontecer de os dois candidatos caírem ao mesmo tempo, o que será considerado empate pelos observadores maiores. Os candidatos serão colocados em disputa novamente e começa tudo outra vez, até que surja um vencedor. E assim o brinquedo vai se desenvolvendo e os concorrentes, pouco a pouco, vão impondo sua garra e habilidades. Tudo depende mais da garra que da habilidade e força.

É com muita tristeza que estamos constatando sua extinção, sendo revivido, apenas, nos Festivais do Folclore de Olímpia.

ÉGUA-DE-PAU

Apareceu em Ribeiro dos Santos, por volta de 1950, mais ou menos, levado por Ezequiel Batista de Carvalho. Este senhor acompanhava uma Companhia de Folia de Reis de sua família, quando viu um “objeto” mais ou menos esquisito e abandonado. Muito curioso foi saber o que era, para que servia e como funciona. E descobriu que “poderia” ser um brinquedo.



18.^o FEFOL

Chegando em casa, na Fazenda Limoeiro, em Ribeiro dos Santos, adaptou o “objeto” curioso para um brinquedo e que passou a fazer parte dos “Brinquedos Tradicionais Infantis” das crianças daquela região.

Depois, com o passar do tempo resolveu montar o brinquedo nas festas Tradicionais de Ribeiro dos Santos e reuniões de crianças e vez ou outra o faz em terrenos

baldios, distribuindo "prêmios" àqueles que conseguem parar na "égua-de-pau" por mais tempo.

De todas as crianças que conheceram este brinquedo uma menina foi a que mais se destacou, Sara Regina Vicente, 12 anos, de Olímpia, que conseguiu dar mais de 600 (seiscentas) "batidas".

Este brinquedo exige muito equilíbrio, coordenação motora, reflexo das crianças, e se constitui num verdadeiro desafio para aqueles que o vêem.

E, com muito sucesso, foi introduzido na Gincana de Brinquedos Tradicionais Infantis de Olímpia, realizada na mesma época dos Festivais do Folclore.

Do material:

Constrói-se uma "trave", parecida com a do jogo de futebol, os postes em forma de forquilhas, com a trave por cima.

Bem no meio da trave, amarra-se uma corda para segurar um bambu, a égua-de-pau propriamente dita (1 m mais ou menos).

Faz-se um cabresto e prende o bambu de 6 a 7 metros, mais ou menos, um bambu bem grosso, da espessura das traves comuns de futebol. E uma pequena varinha que irá servir de relho para bater na égua-de-pau. Colchão embaixo do cavaleiro (tapume).

As regras:

Para montar, o "cavaleiro" deverá receber auxílio do juiz da competição.

Feito isto, deverá cruzar os pés sobre o bambu, segurar com uma das mãos as pernas e com a outra mão bater na frente e atrás da égua-de-pau, alternadamente.

Parece fácil, mas não é, pois o equilíbrio é o fator preponderante nesta brincadeira e ao fazer o movimento das batidas, os concorrentes se desequilibram e caem. Caem das maneiras mais engraçadas possíveis, tornando o brinquedo alegre e divertido.

JOGO DO BITO

(Saquinho, Pedrinha ou Porquito)

Era uma vez...

Era uma vez uma brincadeira tipicamente feminina vivida nos recreios das escolas que, aos poucos, foi sendo afastada da sua realidade, "graças" às besteiras dos meios modernos de comunicação.

Brincava-se nos recreios, porque era ali, em algum cantinho mais retirado e tranqüilo que as meninas procuravam mostrar habilidade, técnica, astúcia e esperteza no desenrolar do jogo. Vez ou outro brincava-se nas casas dos coleguinhas.



E.E.P.G. do J. Silva Melo

É um brinquedo cíclico, isto é, de temporadas, mas que nada impede de ser lembrado em ocasiões dife-

rentes. Suas regras são simples e bastante objetivas. Os participantes abrangem uma faixa etária dos 5 aos 13 anos mais ou menos. É um jogo conhecido em quase todo o Estado de São Paulo, principalmente na região de Olímpia.

Neste jogo as crianças têm a oportunidade de desenvolver bastante a coordenação motora, o reflexo e a astúcia. O jogo compõe-se apenas de 5 peças, podendo ser:

- saquinho de arroz ou feijão, ou até mesmo de areia e deverão medir de 3 a 5 cm mais ou menos, bem a gosto das participantes;
- pedrinhas, ou outro objeto que se compare ao tamanho e peso dos saquinhos tradicionais. São as próprias jogadoras quem confeccionam os saquinhos.

Foi constatado que pode haver algumas diferenças no desenvolvimento do jogo, mas que não altera a sua estrutura original.

É um jogo estritamente de lazer, onde inconscientemente a criança desenvolve várias habilidades e que muito contribui para a formação humanística de cada uma, especificamente quando vive as idades mental e cronológica harmoniosamente.

Infelizmente é uma brincadeira que está em fase bastante adiantada de extinção, "graças" à televisão que afasta cada vez mais a criança de sua verdadeira e ideal realidade. Hoje são bem poucas as crianças que conhecem este jogo.

Não se tem notícia de sua origem, porém, pode ter surgido entre os povos clássicos, porque já estas crianças conheciam um brinquedo com pedrinhas, semelhante ao jogo-da-bolinha-de-gude, sendo bastante provável esta assimilação.

Regras:

Não existe nenhum critério quanto ao número de participante, podendo variar de 2 a 5 meninas.

Início do jogo:

Sorteio:

Arrumar os saquinhos na palma da mão (quanto mais juntos, melhor). Feito isto, joga-se para cima, não muito alto, para poder apanhá-los com o outro lado da mão. A jogadora que conseguir apanhar mais saquinhos é quem irá dar início à partida. Os empates serão decididos com as mesmas jogadas até que se apure a vencedora.

1.ª jogada:

Apanha-se os 5 saquinhos na mão e atira-os para o alto (50 cm, mais ou menos) para que caiam em qualquer posição. Aí começa o jogo praticamente. A jogadora apanha um saquinho, atira-o para o alto, o suficiente para poder apanhar mais um saquinho no chão e pegar o outro que ela atirou para cima, sem deixar cair. Tudo isto num movimento rápido e sincronizado. Sempre irão ficar no chão 4 saquinhos, porque um sempre irá para o alto. Nesta jogada, repete o movimento 4 vezes; joga-se um e pega o outro e vai colocando de lado, até acabarem os quatro.

2.ª jogada:

Apanha-se os 5 saquinhos na mão e atira-os para o alto. Pega-se 1, atira-se para o alto e apanha-se dois de uma só vez. Repetindo este movimento mais uma vez.

3.ª jogada:

Apanha-se os 5 saquinhos na mão e atira-os para o alto. Pega-se 1, atira-o para o alto e apanha três de uma só vez, depois atira um e pega um. Esta jogada tanto faz começar por 1 ou pelo três.

4.ª jogada:

Apanha-se os 5 saquinhos na mão, atira-os para o alto e sempre como na primeira, segunda e terceira jogadas, deixando que caiam no chão em qualquer posição.

Apanha-se um dos 5 (de preferência aquele que estiver mais distante) saquinhos, atira-se para o alto e apanha-se os quatro.

5.^a jogada (a mais difícil):

Joga-se os 5 saquinhos para que caiam esparramados. Faz-se uma chave com os dedos (indicador e polegar), apóia-se no chão. Atira-se um saquinho e empurra-se outro para passá-lo embaixo da chave, em movimentos rápidos e precisos. Repete-se este movimento com as 3 pedras restantes. A jogadora deverá ser bastante esperta para fazer a chave numa posição bastante cômoda, para facilitar a passagem dos saquinhos.

6.^a jogada (os pontos):

Coloca-se todas as pedras na palma da mão, bem juntinhas, como na **jogada do sorteio**. Joga-se para o alto e tenta apanhá-las com as "costas da mão", o maior número de pontos possíveis; em seguida, sem abaixar a mão e nem arrumar os saquinhos, joga-se outra vez e apanha com a palma da mão e verifica-se quantos saquinhos pode apanhar, porque quanto mais pedras conseguir pegar ou aparar, maior será o número de pontos. Feito isto, a jogadora iniciará tudo outra vez, passando por todas as jogadas, da 1.^a à 6.^a.

Seqüência do jogo:

A jogadora passa os bits para outra, somente quando errar.

Dos erros:

1.^a — Constitui erro quando o movimento não for perfeito, isto é, quando a jogadora não conseguir realizar o movimento completo, jogando e apanhando o saquinho perfeitamente, desde que a jogadora apanhou os saquinhos e os esparramou (jogou), já está valendo.

2.^a — A jogadora passa "o jogo" para a companheira, ao errar e ao recomeçar. Quando as outras errarem também, deverá fazê-lo exatamente na jogada que não conseguiu realizar.

Observação:

Não existe limite de pontos. O jogo termina quando as crianças inventam outro brinquedo.

PAU-DE-SEBO

Por incrível que pareça, este brinquedo está fugindo à regra dos demais, isto é, parece estar ressurgindo, renovando-se, principalmente entre as ocasiões festivas que reclamam a sua presença. A origem do pau-de-sebo confundiu-se com a própria origem do homem.



18.º FEFOL

A princípio parece ter sido usado como posto de observação avançado, depois como instrumento de trei-

namento dos exército da Idade Antiga, e foi aí que alguém teve a idéia de dificultar este exercício, passando "sebo", da base ao ápice.

Bem mais tarde, com o aparecimento de outras técnicas, foi perdendo a sua utilidade como instrumento de observação, para se transformar em elemento de distração, desafio e lazer. Chegou até nós através dos povos latinos e passou a fazer parte de quase todas as ocasiões festivas.

Na região de Olímpia, o **pau-de-sebo** servia para complementar e adornar as festas de igrejas, quermesses, terços, festas juninas e rodeios.

Servia como verdadeiro desafio às crianças que viam a vida do campo e das pequenas comunidades, quer seja pelo tempo ou habilidade em vencer o desafio.

Hoje, nos Festivais de Folclore de Olímpia e Rodeios Regionais, o **pau-de-sebo** constitui-se numa atração à parte que chega a "parar a festa", quando alguém, à base da garra e da habilidade está prestes a "arrancar a bandeirinha". O povo começa a torcer vibrantemente, a acompanhar movimento por movimento, a dar impulsos, rumo à bandeirinha e à vitória do participante.

Alcançando o objetivo, aquela criança é alvo dos maiores aplausos, tanto quanto o peão que suporta os rígidos pulos de um burro xucro.

Hoje, a subida ao "**pau-de-sebo**" é motivado com valiosos prêmios em dinheiro.

A criança, para subir no pau-de-sebo, vem mais ou menos orientada de casa sobre como proceder, às vezes, vem munida de um saquinho de breu, saquinho de areia grossa, para passar no corpo, quando o corpo começa a ficar ensebado; organização de pirâmides humanas, o que nem sempre é permitido pelos organizadores.

Legalmente a criança deveria subir, da base à bandeirinha, sozinha, sem uso de meios artificiais, podendo tentar quantas vezes desejar, desde que não atrapalhe os outros participantes.

Os mais astuciosos não se impressionam com a fúria dos primeiros concorrentes chamados de "suja-barrigas" (são aqueles desesperados para "subir primeiro", mas que em verdade nada mais fazem do que ir abrindo caminho, isto é, limpando o mastro para os futuros concorrentes).

Assim é que, depois de várias horas ou dias, é que a competição começa a pegar fogo, a ser melhor vista, mais disputada, porque, faltando 1 ou 2 metros para se atingir a bandeirinha, a competição já está em fase final e é aí que o povo começa a dividir as opiniões e também os aplausos.

Preparo do pau-de-sebo

O pau-de-sebo é previamente preparado pelos especialistas; deverá ser ensebado desde a base até à bandeirinha. Derrete-se o sebo e espalha-se através de uma broxa, como se estivesse pintando algo. Na ponta, antes de fincá-lo, coloca-se um prêmio, uma nota de dinheiro ou a bandeirinha que funciona como compromisso para se entregar um bom prêmio. Para erguê-lo, bastará que se atrelem algumas cordas e alguns cidadãos vão puxando e equilibrando o mastro.

O mastro

É um pau roliço, de sete a dez metros de altura mais ou menos, não muito grosso. Tira-se-lhe a casca. É alisado, aparado e, na parte mais fina, deverá ser pregada a bandeirinha ou fixado o compromisso.

A regra

O concorrente deverá subir sozinho e sem auxílio de outros meios como a areia colocada nas algibeiras, breu ou sacos de estopa; não poderá usar trajes especiais.

Será declarado vencedor aquele que primeiro conseguir arrancar a bandeira.

É uma brincadeira que não admite outras colocações, somente um vencedor.

Todas estas brincadeiras foram passando oralmente às gerações futuras; não poderiam deixar de existir modificações consuetudinárias no modo de brincar, porém, o espírito do brinquedo sempre permaneceu. Tornou-se tradição. Tradição, porque elas figuraram na infância de todos nós. Mas as coisas estão se diferenciando e estamos quase que pedindo "Requiem" aos brinquedos infantis.

A minha preocupação se concentra, principalmente, nos meios de comunicação modernos (rádio e televisão), que estão absorvendo a atenção da criança de uma ma-

neira estranha e antecipada, desviando e isolando-a de sua verdadeira origem.

Partindo de uma infância alegre e bem vivida é que nós poderemos desenvolver os padrões normais de uma geração sã e consciente.

Finalizando, queremos apresentar nossos sinceros agradecimentos ao folclorista, Prof. José Sant'anna, nosso ex-professor e incentivador no estudo de Folclorística, pela orientação na montagem deste simples trabalho e pela cessão das fotografias que o ilustram.

Fotografias:

Acervo: Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia".

Foto: Quico — Olímpia.

Parafolclore

MARIA APARECIDA DE ARAÚJO MANZOLLI
Departamento de Folclore — Olímpia

1 Não vai longe o tempo em que os problemas educacionais eram considerados quase exclusivamente do lado intelectual. E isso, é evidente, constituía uma falha.

A educação compreende aprimoramento físico, intelectual e moral, a um só tempo. Entre os meios que conduzem ao processo final da educação, um dos mais completos é a dança. Além de conseguir-se por ela o aperfeiçoamento das qualidades físicas e funções correlatas, obtém-se pela dança o desenvolvimento de atributos sociais e morais.

Valor físico — Proporciona ao dançador resistência invulgar, conservando-o em forma, melhora as funções circulatória, respiratória, digestiva, aperfeiçoa o sistema muscular e nervoso, proporcionando crescimento normal e saúde.

Valor moral — Dentre as qualidades morais que a dança incentiva e aperfeiçoa, encontramos o domínio de nós mesmos, a iniciativa, o entusiasmo, a perseverança, o cavalheirismo, o senso de ordem, a responsabilidade, iniciativa, coragem.

Valor mental — As grandes funções mentais são exercitadas e desenvolvidas, na dança: atenção, imaginação, memória, raciocínio, criatividade.

Valor social — Quando realizada em conjunto, a dança favorece as tendências sociais, as relações pessoais.

Valor cultural — A dança nas formas folclóricas representa um valor de comunhão cultural, transmitindo idéias e costumes de uma geração à outra, prolongando o espírito de comunidade.

Valor recreativo — Recreação não é apenas o que distrai, diverte e causa prazer. Recrear etimologicamente significa criar de novo, revigorar, retemperar. A dança tem a faculdade de oferecer movimentos de verdadeira recreação não só pela satisfação que a sua prática proporciona como pelo papel mitigador, de aliviar tensões e fazer esquecer aborrecimentos.

Valor terapêutico — Elimina a tensão nervosa, colabora para transformar crianças-problema em crianças normais. Através dela, crianças e adolescentes tímidos, adquirem confiança em si mesmos.

II Diante dos valores que a dança apresenta, o trabalho de pesquisa junto ao folc, estudos profundos e longos nos conduziram ao aproveitamento do folclore, para educarmos jovens e crianças, formando no 5.º FEFOL (1969), o **Grupo de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça"**,

do Centro de Tradições "Noiva Sertaneja", vinculado à Comissão de Música e Dança (Conselho Municipal de Cultura), da Prefeitura Municipal de Olímpia. Esse trabalho foi motivado, incentivado e sempre apoiado pelo Prof. José Sant'anna, criador e coordenador de nossos Festivais, e a grande mola-mestra de tudo o que se realiza em torno do movimento folclórico de Olímpia.

Através do Grupo de Danças, temos aproveitado a força e a energia jovem, fazendo comunicação, aproveitando mão-de-obra nossa, esquecida ou canalizada para o mal. Assim o jovem habituado ao som quente e ruidoso da música eletrônica, aceita a singeleza e simplicidade pura da música e dança folclóricas. Assim, juntos, temos força para sonhar e levantar os braços para pegar o ideal e fazer realidade.

Na colagem das danças parafolclóricas, destacaremos a **Cana-Verde de Passagem** e recomendamos ser ensinada nas Escolas de 1.º e 2.º graus, tarefa sempre ligada aos programas de Educação Artística, Educação Musical e Educação Física.

Em Olímpia formamos 3 grupos de dançadores para cada dança. O primeiro grupo é o **infantil** (10 aos 13 anos), o segundo, o **juvenil** (14 aos 17 anos) e o terceiro, o **jovem** (18 aos 22 anos).

CANA-VERDE DE PASSAGEM

A Cana-Verde é de origem portuguesa, mas adquiriu no Brasil características próprias que a tornaram diferente da Caninha-Verde de Portugal. Faz parte das danças do Fandango como acontece em São Paulo, Paraná e Rio Grande do Sul. Nos dias atuais é dançada isoladamente. Na Cana-Verde as estrofes podem ser improvisadas. O dançador da Cana-Verde é chamado folgazão. Durante a dança a disposição predominante é em círculos.

Cana-Verde de Passagem é uma das danças mais difundidas no Estado de São Paulo, no litoral e interior, sobretudo no meio rural.

Passaremos a descrever a coreografia da Cana-Verde, pesquisada e aproveitada por nosso Grupo de Danças Parafolclóricas, tendo sido adaptados alguns movimentos, criados pelos integrantes do próprio grupo.

Posição inicial

Entram em duas filas, uma de cada lado. Os rapazes de mãos soltas, se colocam no palco batendo palmas, e o pé direito (no chão). As moças do outro lado, formam um cordão (mãos dadas).

1.ª figura

Rapazes de braços erguidos e mãos dadas. As moças continuam formando cordão e passam em ziguezague sob os braços deles. Eles dançam levantando os pés, ora um, ora outro.

2.ª figura

Moças voltam em cordão, passam sob os braços deles em ziguezague, cada uma pára em frente ao seu par (rosto voltado para o rosto, ou frente a frente). Dançam como eles, levantando os pés: ora um, ora outro.

3.ª figura

O par se une, realiza movimento em círculo, fazendo uma roda; todo movimento é realizado no tempo dos compassos: 1.º tempo, mãos e cabeças descem, 2.º tempo levantam.

4.ª figura

A roda gira em sentido contrário.

5.ª figura

Os pares dançam, girando em torno de si mesmos, dentro e fora da roda.

6.ª figura

Trocam de pares, com o par da direita, voltam ao próprio par, vão ao par da esquerda e voltam ao próprio par.

7.ª figura

E continuam:

Desmancham a roda, formam uma cruz, sempre girando, sem parar o movimento.

8.ª figura

Executam, finalmente, as 1.ª, 2.ª e 3.ª figuras e saem do palco.

CANA-VERDE DE PASSAGEM

I

A minha caninha-verde
A minha cana madura. (bis)

Olalilai

A minha cana madura.
Da cana faz o melado,
Do melado a rapadura. (bis)

II

Vou sentar na beira d'água
Para ver água correr. (bis)

Olalilai

Para ver água correr.
Como não será tão triste
Dois querer e não poder. (bis)

III

Dois querer e não poder
Serve de aborrecimento. (bis)

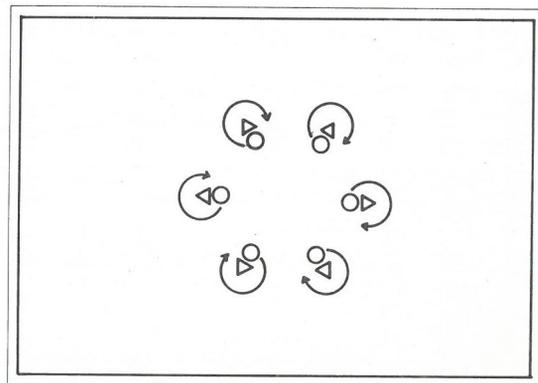
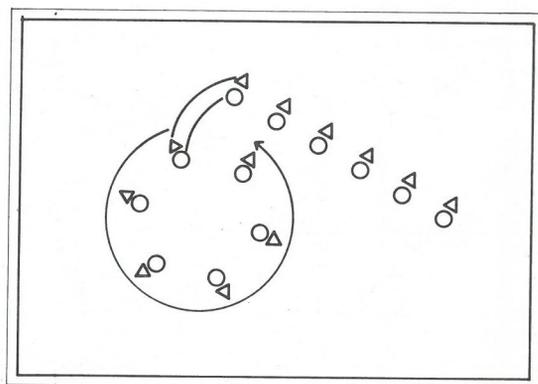
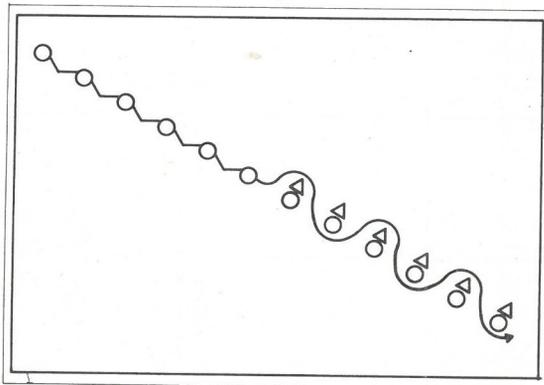
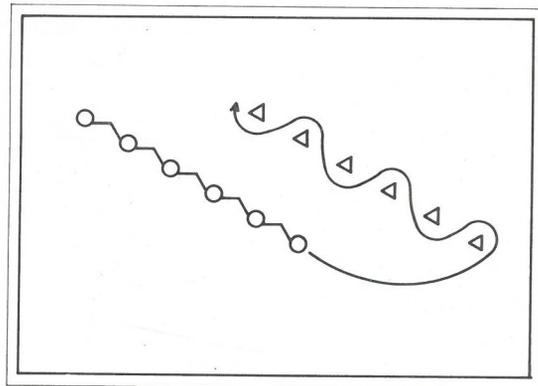
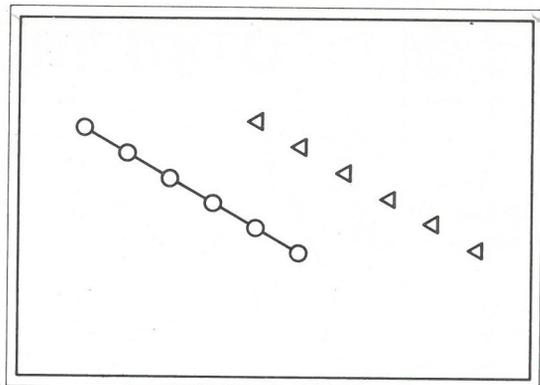
Olalilai

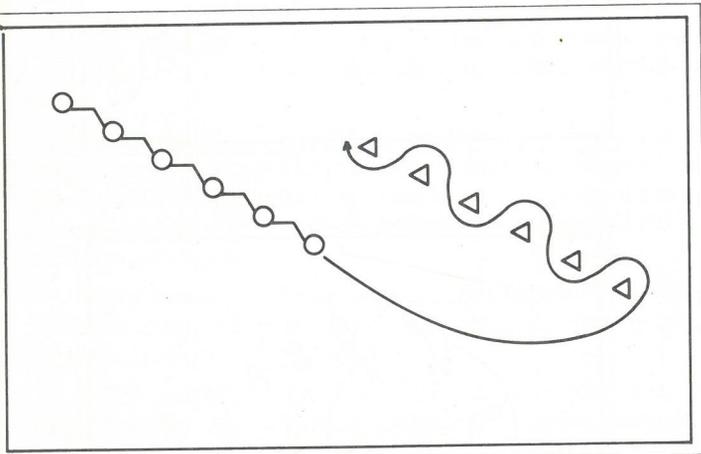
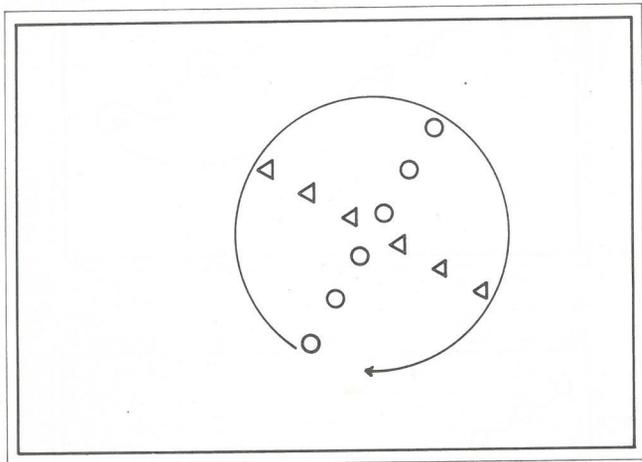
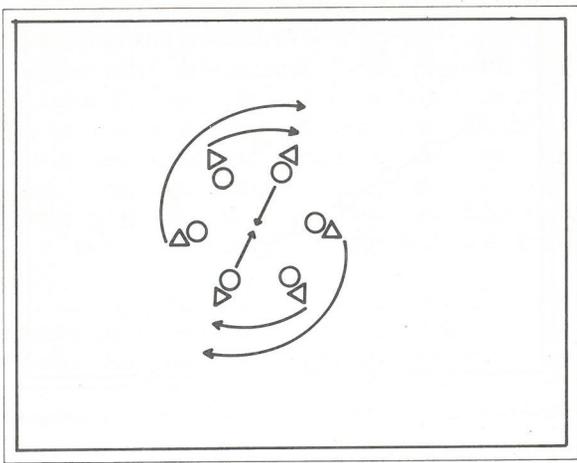
Serve de aborrecimento.
Eu bem quero, mas não posso
Tenho um grande sentimento. (bis)

Nota: Após a segunda estrofe, repetir a primeira, assim como, após a terceira, repetir a primeira.

Conjunto musical

O conjunto musical se compõe de acordeão, violão, viola, cavaquinho, flauta e surdo, executados por estudantes.





ALLEORO

A MI-NHA CA-NO-NHA VER-DE A MI-NHA CA-NA MA-
 DU-RA A MI- DU-RA O LA LI RAI A MI-NHA CA-NA MA-
 DU-RA DA CA-NA FAZ O ME-LA-DO DO ME-LA-DO A RA-PA DU-RA O
 DU-RA A MI-

Jôma



Coral

O coral consta de um grupo de vozes (dois ou mais cantadores) em uníssono ou vozes improvisadas.

Indumentária

As moças trajam-se de vestido verde; uma gargantilha com fitas de trinta a quarenta centímetros; na cintura, um cinto com fitas também de 30 a 40 centímetros, lembrando as folhas do canavial sopradas pelo vento.

Os rapazes usam camisa branca de manga comprida, pequeno colete, calças e cinturão verdes.

Considerações finais

“Danças Parafolclóricas” é um grupo de projeção folclórica, formado por estudantes de 1.º e 2.º graus que têm como objetivo defender, preservar e divulgar o folclore brasileiro. Aliada à parte prática, são realizados estudos e pesquisas no folclore brasileiro, ampliando sua visão cultural.

Esta atividade tem um reflexo positivo na formação individual e cultural, pois de cada um partirá um elo, que ligando o homem à terra, defenderá a raiz popular de nossa cultura.

Os estudantes vêm apresentando seu trabalho de forma didática em unidades de ensino, sempre projetando nosso folclore na comunidade. Este é um grande compromisso: defender o folclore brasileiro, porque só se defende o que se conhece.

Bibliografia

Serviu como fonte de consulta:
 Giffoni, Maria Amália Correa — “Danças Folclóricas Brasileiras”, 2.ª edição, 1964, Edições Melhoramentos, Companhia Editora Melhoramentos, São Paulo — SP.

Agradecimento

Agradecemos o jovem Marcos Francisco da Costa, desenhista projetista-arquitetônico, pela cooperação, na execução dos desenhos de coreografia.

Dimensões de um mito

O CURUPIRA

PALMIRA MARCELINA DEGÁSPERI RODRIGUES
Departamento de Folclore — Olímpia

Figura central nos Festivais de Folclore de Olímpia desde 1979, quando através de Decreto do Executivo Municipal foi instituído como Patrono do Festival do Folclore, o **Curupira** — entidade mítica — constitui-se hoje em personagem a merecer uma reflexão especial.

Importa destacar em primeiro plano tratar-se o Curupira de um Mito, entre outros que povoam o rico Folclore Brasileiro. Isto significa que o Curupira não tem existência real, objetiva, isto é, não corresponde a qualquer entidade que tenha existido historicamente. Trata-se de uma criação da mente pré-lógica, pré-científica, que não dispondo de instrumentos racionais para operacionalizar as necessárias explicações sobre o universo natural, elabora de modo fantasioso sobre o real, povoando-o de entidades fantásticas dotadas de poderes sobrenaturais. Assim se satisfaz a mente primitiva pois que sempre confere mais segurança dispor de uma explicação fantasiosa do que não ter explicação nenhuma sobre os fatos.

Assim, nascido em algum momento em certo lugar, passa este ente imaginário a ser divulgado oralmente e o processo continua através do tempo e ganhando espaços. Daí não nos surpreender o fato de encontrarmos diferentes descrições de um mesmo personagem mítico. O Curupira ora é apresentado como um menino de cabelos avermelhados, corpo peludo e dentes verdes, ora como um anão, como um caboclinho, como um curumim, como um duende com orelhas-de-abano, sem cabelos e com o corpo coberto de pêlos verdes. Registra-se até, na pesquisa folclórica, a imagem do Curupira com um olho só, bem grande, no meio da testa.

Todavia, alguns aspectos coincidentes surgem como especialmente relevantes: sempre o Curupira apresenta **os pés voltados para trás** e atribui-se-lhe a missão de protetor da flora e da fauna utilizando-se, para bem cumprir sua tarefa, dos mais variados artifícios: engana os caçadores, persegue-os e até vinga-se deles quando observa que matam animais pelo simples prazer da caça; bate nos troncos das árvores quando presente a aproximação de tempestade para alertá-las quanto à intempérie que se aproxima.

Este pequeno contexto envolvendo o personagem Curupira revela já um dado significativo: o homem primitivo era consciente dos diferentes planos de vida, respeitava-os e pressentia a necessidade de sua preservação. Assim como elaborou diferentes explicações para a vida e a morte do ser humano, buscou forças sobrenaturais que resguardassem a vida animal e a vida vegetal, essenciais à sua própria sobrevivência. Desta forma, agindo em função de uma crença numa entidade fantástica, protetora de plantas e animais, o homem preservou seu meio ambiente. Desafiar o Curupira é perigoso, é preciso respeitar o seu domínio: caçar, só por necessidade; as árvores devem ser protegidas.

Este tipo de explicação fantasiosa, envolvendo um personagem imaginário, constitui hoje, para a nossa civilização, apenas mais um mito do Folclore Nacional. É objeto de pura curiosidade e não de crença para o homem culto, conhecedor dos princípios científicos e das leis que regem o universo natural.

Todavia, urge não desdenhar o que de pueril e de pré-lógico se constata no mito ora exposto.

A Ciência contemporânea, embora com inestimável acervo de conquistas em benefício da humanidade oferece, por outro lado, um grande risco de retrocesso: a destruição do meio ambiente, seja a longo prazo através da progressiva poluição, seja a curto prazo através do uso não-pacífico da energia nuclear.

Que Curupira inventará o Gênio da Ciência agora para nos proteger a todos nós: homens, animais e plantas da destruição não desejada mas prevista como possível?

Mais uma vez, somente do próprio homem pode nascer a esperança e a solução. O despertar para os valores essenciais à vida e à convivência humana pacífica, pela fé num poder maior e transcendente, a fim de que o homem não destrua o que não criou: a Terra em que vivemos. É necessário que o Curupira renasça simbolicamente como a mensagem de um povo que diz **Não** à destruição.

Parabéns ao Professor José Sant'anna, incansável batalhador não só na pesquisa do folclore brasileiro como também na realização dos magníficos Festivais do Folclore de Olímpia, pela brilhante iniciativa que levou a transformar o **Curupira no Patrono de todos os Festivais** e à criação do **Troféu Curupira** que visa distinguir pessoas que vêm colaborando na concretização de tais Festivais.

TROFÉU CURUPIRA

a ser conferido nos termos do Decreto n.º 1313, de 22 de agosto de 1979.



Todos os exemplos de solidariedade, de presença e participação do olimpiense devem ser apontados, testemunhados perante a coletividade. Cada vez que se fizer isto, estar-se-á construindo os fundamentos de uma nova filosofia de liderança, marcada pelo profundo senso de serviço à comunidade. Mais ainda, a cooperação se fortalecerá, pois, marcada por um comportamento consciente, trará em seu bojo o autêntico espírito de amor a Olímpia, expresso, concretamente, sob a forma de um compromisso tácito com o progresso da Capital do Folclore.

Eis a razão da outorga do Troféu Curupira.

O contexto sócio-cultural dos grafitos

MAURÍCIO CÉSAR ALVES PEREIRA
Departamento de Folclore — Olímpia

Este trabalho tem por finalidade o estudo do “significante — grafitos populares” que no dizer de Américo Pellegrini Filho, compreende dizeres e figuras escritos ou pintados, “pichados” em diversos suportes, tais como muros, tapumes, etc. Tais elementos são considerados pelos estudiosos de folc-comunicação como uma das mais interessantes manifestações de comunicação popular.

Ao contrário de Américo Pellegrini que distingue os grafitos populares (folclóricos) dos grafitos feitos por grupos institucionalizados, preferimos não fazer tal separação, uma vez que ambos co-habitam o mesmo campo sócio-cultural. Nesse sentido ficamos com Raymundo Dall’Agnol que, restringindo-se às mensagens, prefere ater-se aos conteúdos. Não nos interessa o emissor nem o receptor de tais mensagens, já que é quase impossível identificá-los, em virtude das circunstâncias em que “picham”. Mas, interessam-nos os conteúdos, que vão do meramente informativo e educacional até o opinativo e crítico, os de caráter filosófico, religioso, pseudocientífico, gaiato até os de evidentes intenções artísticas e lírico-românticas. Pensamos, também, como Dall’Agnol ao considerar os grafitos tão somente, “uma válvula de escape à disposição dos grupos marginalizados da sociedade, impossibilitados por diferentes motivos de difundir suas mensagens pelos meios ortodoxos de comunicação gráfica”.

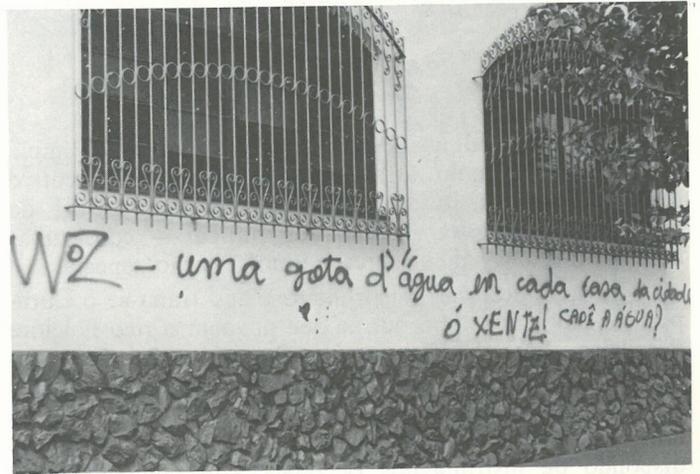
Como objetivo de trabalho descreveremos os principais grafitos, apontando para os possíveis vínculos sócio-culturais. Em seguida, tentaremos uma classificação, indicando-lhes, inclusive a fonte de pesquisa.

Antes, porém, quero registrar uma palavrinha de agradecimento e gratidão ao diretor deste Anuário, Prof. José Sant’anna, que na condição de nosso ex-professor, despertou-nos o interesse pelo estudo da Língua Portuguesa e da Folclorística Brasileira, orientando-nos sempre que o folclore — patrimônio cultural do povo — merece de todos nós o papel de estudá-lo, difundi-lo e às vezes de até preservá-lo. Além do mais, o respeitável mestre colaborou, sistematicamente, no levantamento dos grafitos, merecendo, portanto, o conceito de um digno, leal e verdadeiro folclorista.

Para alcançar, ainda que parcialmente os objetivos propostos, fizemos um levantamento exaustivo de grande parte dos graficos espalhados pelos muros de nossa cidade, destacando um por um para depois analisá-los, quantificá-los e finalmente decodificá-los (interpretá-los). Em cada etapa tentaremos, a partir da estrutura significativa de cada grafito, descobrir as principais implicações semântico-ideológicas. Assim, nosso instrumental descritivo será, portanto, predominantemente estilístico-semântico, conforme nossa visão de linguagem.

Em recente levantamento de grafitos espalhados em muros de nossa cidade coletamos 109, ao todo, salvo algum erro de cálculo. Analisando-os um a um, não notamos uma preferência quanto ao conteúdo nem uma tendência para um conteúdo específico marcante. Conforme assinalamos no início deste trabalho, só pudemos constatar que, em termos de frequência, há uma gama variadíssima de assuntos, conforme passaremos a demonstrar:

Na parede da casa do Prefeito Municipal alguém escreveu:



Como se percebe, esse grafito constitui uma sátira ao logotipo usado como lema pelo prefeito: WZ — Administração Wilson Zangirolami / Em cada canto de Olímpia vamos plantar a semente da confiança.

Todos sabemos que o prefeito atual, restaurando a infra-estrutura dos serviços de água e esgotos, (canos muito velhos, inservíveis) precisou deixar a cidade, durante algumas horas do dia, sem água. Mesmo fazendo expedir um boletim informando sobre o caso, de nada adiantou. Na madrugada, certamente, o pichador resolve agir. Para nós, esse episódio é indicativo de insatisfações, mudanças de atitude. Em termos de conteúdo, o grafito classifica-se como opinativo e crítico.

Outros grafitos de caráter opinativo e crítico seguem-se abaixo:

- 1 — Somos a favor da pena de morte (Rua Américo Brasileiro, muro, cor preta).
- 2 — Só um grupo de guerrilheiros formados pode resolver o problema deste país desgovernado. (Rua Américo Brasileiro, muro, cor preta).
- 3 — País de anadfbetos. Eu, você = nós! (Rua Américo Brasileiro, muro, cor preta).
- 4 — Políticos, a hipocrisia é vossa religião. A poeira é nosso fim (Rua Coronel Francisco Nogueira, muro, cor preta).
- 5 — Anos 60: rock e delírios (Rua Benjamin Constant, muro, cor preta).
- 6 — Quem ama pixa (sic) Ana (Praça Monteiro Lobato, muro, cor azul).
- 7 — És aqui + Telê? Brasil (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).
- 8 — Só com os cariocas não dá Telê (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).
- 9 — Pena de morte: solução (Avenida Deputado Valdemar Lopez Ferraz, muro, cor preta).
- 10 — A Liberdade é a fonte de nossa juventude... (parede, cor azul, Rua Marechal Deodoro).
- 11 — Latifúndio é o roubo (Rua Coronel Francisco Nogueira, parede, cor preta).
- 12 — Eleição sem ovo é que nem omelete sem povo (Rua Benjamin Constant, muro, cor preta).
- 13 — A Fortaleza do Mundo: Nós, Jovens (Rua do Canário, COHAB, muro, cor preta).
- 14 — Reunião de vagabundos (Rua Caetano Gotárdi, muro, cor preta).

Os exemplos acima nos dão uma visão, ainda que superficial, de mudanças de comportamento no panorama sócio-cultural ao mesmo tempo que constituem um meio de se rebelar contra supostas formas de repressão. Levando-se em consideração o fato de se esconderem sob o anonimato, a escolha da cor, no caso preta, e as próprias circunstâncias em que foram escritas, percebe-se

que tais "pichações" circunscrevem-se a pequenos grupos, cujo inconformismo levam-nos a se exaltarem em termos de coletividade.

Nos **grafitos** que se seguem abaixo, percebe-se evidentes **intenções artísticas** e/ou **lírico-românticas**:

15 — É proibido proibir. Falo ! (Rua João-de-Barro, COHAB, muro, cor preta).

16 — Alguém como você faz acontecer. (Rua Veiga Miranda, muro, cor preta).

17 — Carlinhos

Voe, voe longe

Mas volte pra mim

Bem (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

18 — João um beijo. B (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

19 — Cada um faz seu próprio sonho.

O meu sonho é você (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

20 — Dudu ti amo (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

21 — Bacalhau te amo (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

22 — Márcia — SP.

Por quê?

Eu (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

23 — Gi, lembre-se: Um sonho não volta atrás.

Marco (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

24 — Somos dois: eu e você (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

25 — Antenor Pão (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

26 — O importante a gente não vê (Rua Síria, muro, cor preta).

27 — Minha mãe me adora.

Quando ela me vê chapada,

ela chora (Rua Síria, muro, cor preta).

28 — Carla, você é linda (Rua Síria, muro, cor preta).

29 — Só você que não acredita que eu te amo, loira. CB (Rua Síria, muro, cor preta).

30 — As 3 maiores mentiras do mundo:

1.^a — Dinheiro não traz felicidade

2.^a — Mulher de amigo meu é homem

3.^a — Só vou pôr a cabecinha!

Mazoka's (Rua Síria, muro, cor vermelha).

31 — Dê — amo você (Praça Monteiro Lobato, muro, cor vermelha).

32 — E daí?!! (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

33 — Ana.

I love you (Praça Monteiro Lobato, muro, cor azul).

34 — Laine.

Se um dia pensares que no mundo não

és ninguém, lembre-se que te quero

És o mundo de alguém.

M.A.S. (Praça Monteiro Lobato, muro, cor azul).

35 — Laine.

Há duas coisas em você que eu gosto. O resto eu adoro!!! M.A.S. (Praça Monteiro Lobato, muro, cor azul).

36 — Jardim do pecado (terreno baldio, Praça Monteiro Lobato, cor azul).

37 — Se amar é viver, vivo. Ana (terreno baldio, Praça Monteiro Lobato, cor azul).

38 — Ana ti amo.

Rick (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

39 — Ti amo Gleide. JJ. (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

40 — Perdido em pensamento.

Eu (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

41 — Manoel H.

Ti amo mesmo sofrendo.

Lu (Avenida Deputado Valdemar Lopes Ferraz, muro, cor preta).

42 — Antes de tudo, acima de todas.

Lu (idem, ibidem).

43 — De um simples sorriso nasce um grande amor (Avenida Deputado Valdemar Lopes Ferraz, muro, cor preta).

44 — KH 100 Hchá é ã (parede, Rua Joaquim Miguel dos Santos, cor preta).

45 — Herrar é umano (Rua Dr. Antônio Olímpio, muro, cor azul).

46 — Pintaram! (Em muro limpo, recém-pintado, cor preta, Rua Dr. Antônio Olímpio).

47 — Pichar me dá uma tremenda emoção, mas corro o risco da prisão (Rua Dr. Antônio Olímpio, muro, cor preta).

48 — 100 Skol não dá! (cor vermelha, parede, Rua Dr. Antônio Olímpio).

49 — Passa gourmet que dá. (cor preta, parede, Rua Dr. Antônio Olímpio).

50 — Somos na minoria menores entre os maiores. E o teu filho não é M? (cor azul, muro, Rua Dr. Antônio Olímpio).

51 — Este muro tá reservado para os poetas, não para os patetas (Dr. Antônio Olímpio, muro, cor preta).

52 — Boy que é boy não usa óculos escuros. Apaga o sol. (Rua Nove de Julho, parede, cor azul).

53 — A noite é uma solidão (Rua Dr. Antônio Olímpio, muro, cor preta).

54 — Quem manda no Brasil sou E. U. (Rua São João, muro, cor preta).

55 — Sorvetes derretem and the life continua (Rua São João, muro, cor preta).

56 — Leza.

O brilho dos seus olhos podem me fazer sorrir (Rua São João, muro, cor preta).

Seguem-se alguns **grafitos de caráter filosófico**:

57 — Quando a Primavera canta seu hino, os sedentos de justiça erguem do universo, deixando cair suas mortalhas. (Rua Coronel Francisco Nogueira, muro, cor preta).

58 — O importante a gente não vê (Rua Síria, muro de terreno baldio, cor preta).

59 — Tenho tudo: muitas coisas, menos a felicidade (Rua João-de-Barro, COHAB, muro, cor preta).

60 — Como é bom a gente amar e sentir felicidade (ibidem, cor preta).

61 — Sofri, chorei, mas um dia farei chorar quem nunca me fez sorrir (Rua Joaquim Machado, muro, cor preta).

62 — Há um poeta na rua, encontre-o (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

63 — Tudo o que eu te ofereço: uma canção bonita e o meu amor sincero. (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

Finalmente, seguem abaixo alguns **grafitos** que podem ser classificados de **pseudocientíficos** ou simplesmente de **caráter gaiato**.

64 — Ratão gostosão.

A briga não significa que nós separamos mas sim que um dia estivemos juntos. (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

65 — Tudo começou por causa de três ovos (Praça Monteiro Lobato, cor preta, muro).

66 — Viados quem escreve. (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

67 — Zona (Praça Monteiro Lobato, muro, cor preta).

68 — B. cabeluda! Puta! (Rua Benjamim Constant, muro, cor marrom).

69 — Reunião de vagabundos (Rua Caetano Gotárdi, muro, cor preta).

70 — Estou com T. (Rua Caetano Gotárdi, muro, cor preta).

71 — Se o mundo tem cu é aqui em Olímpia. (Rua Engenheiro Reid, cor verde, muro).

- 72 — Mamãe, dei e gostei. (Rua Dr. Antônio Olímpio, muro, cor preta).
- 73 — Loira Aguada.
Sou Homem com "H".
Psiu... República! Vem cá! (COHAB 2, barracão de pedreiros, cor preta).
- 74 — Ó Pra Você (Rua João de Barro, COHAB, muro, cor preta).
- 75 — Te ofereço bosta, mas te gosto. (ibidem, muro, cor preta).
- 76 — Alguns produtores preferem ator pornô: outros preferem pôr no ator. (Rua Antônio dos Santos, muro, cor verde).
- 77 — Estou pichando com medo que a polícia apareça. (Rua Dr. Antônio Olímpio, muro, cor preta).
- 78 — Você não presta (Rua Floriano Peixoto, muro, cor preta).
- 79 — Se ruga fosse velhice meu saco seria pré-histórico (Rua Durval Brito, muro, cor preta).
- 80 — Faça amor, não sexo. (Rua Benjamim Constant, muro, cor preta).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com os objetivos propostos no início, podemos agora encerrando o trabalho, apontar as principais conclusões às quais fomos chegando enquanto desenvolvíamos nossas análises e interpretações.

Examinando os 109 grafitos, selecionamos 80 e percebemos que as pessoas inclinadas para essa "expressão atual" são: **poetas de paredes**, do sexo masculino ou feminino, de idade variável entre 14 a 18 anos. Não agem sozinhos, mas em grupo, e o horário se situa entre zero hora às 4 da madrugada.

Em seus conteúdos que geralmente falam de **amor, paixão, protestos, inconformismos e crises**, percebe-se uma denúncia velada a todo e qualquer sistema que para eles já está "superado".

Finalmente a análise estilístico-semântica mostra-nos uma variabilidade de expressões de tal modo que a cada variação de conteúdo corresponda a mudança de idéias e atitudes, dentro do não menos variado universo sócio-cultural.

○ tropeiro — arte e costume

ANTÔNIO CLEMÊNCIO DA SILVA
Departamento de Folclore — Olímpia

Desde que comecei a interessar-me pelo folclore sempre tive a idéia voltada para uma exposição permanente, sobre o **Tropeirismo**, no Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia", do qual sou o secretário.

Há algum tempo coleciono **tralhas** do tropeiro e sei que seu estudo e preservação não somente são importantes ao folclore mas também à História de nosso país, desde o período colonial "quando a economia brasileira atendia essencialmente aos interesses da metrópole. No início, voltou-se para o latifúndio açucareiro, estabelecido no litoral. Com a descoberta das minas (séculos XVII e XVIII), a atividade econômica da colônia foi deslocada para o interior. As minas ilhadas e as regiões montanhosas exigiam um complexo sistema de transportes. Até o aparecimento da estrada de ferro, em meados do século XIX, as tropas de muares (burros e mulas) foram a base desse sistema".

Olímpia outrora era ponto de parada de tropeiros vindos de Minas Gerais com destino a Sorocaba.

Poucas vezes vi tropas conduzidas, a pé. Mas confesso que não foi sem um íntimo sentimento de tristeza que vi afastar-se de minhas vistas o costume de conduzi-las.

O coração humano acostuma-se com tanta facilidade à presença de alguns costumes que o rodeiam, ainda mesmo os mais triviais e comuns, que não pode, no momento de perdê-los, esquivar-se à influência de uma sensação dolorosa.

Partindo dessa idéia é que me pus a recolher todo o material relacionado ao Tropeirismo, que subsiste em poucos lugares deste imenso país, principalmente onde a lavoura ainda não sofreu os efeitos da mecanização e com atividade econômica baseada na pecuária.

Do acervo do Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia" constarão:

A — **Lombilho cotiano rabo de pato**: baixeiro ou mantas de lã, carona de couro bordado, arreo de couro bordado, travessão de couro bordado com látigos de couro cru e barrigueira, badana de couro abufalado e silha, maneador de couro cru trançado e chato (trança de três tentos), guampa de chifre de boi com corrente para beber

água, laço de couro de veado mateiro, porta-capá, relho, esporas do tipo chilenas, berrante, guaiaca (cinta com dispositivos para carregar dinheiro, relógio e arma de fogo), apero ou arreamento de cabeça composto de: cabresto com cabo, cabeçada com freio asa de andorinha e rédeas, peitoral e mania para manear as patas do animal (este apero é de couro cru, em trança chata de doze tentos), facão.

B — **Basto campeiro** (também conhecido como arreo banana): baixeiro de lã, arreo de couro bordado, com látigos de couro cru e barrigueira; cinchador, maneador de couro cru em uma só tira, relho de argolas, esporas comuns, laço de couro de veado mateiro, estribos; apero de cabeça (arreamento) em couro de meio cortume, composto de: cabresto com rabo de trança em couro cru, chata e de dois tentos; cabeçada com freio e rédeas de lã.

C — **Lombilho domador** (mais conhecido como caco seco): baixeiro de lã, arreo seco totalmente cru (armação de madeira), rabicho de couro cru com chourico acolchoado, loros de couro cru torcido, estribos do tipo salvavidas, travessão de couro cru de quatro argolas com quatro látigos e duas barrigueiras, peitoral de couro cru adornado com bombas de metal, esporas, tala ou rabo de tatu (chicote), buçal com cabo de couro cru, cabeçada e rédeas de couro cru torcido com freio de argola para a boca dos animais recém-domados.

D — **Serigote com chapas de metal prateado e lavradas**, equipado com estribos de bronze do tipo campanha e passadores de loros de metal também prateado e barrigueira de sedenho (rabo de boi); apero cabeçada de couro cru com bridão também em sedenho.

E — **Silhão** (arreo para montaria lateral feito por senhoras) equipado com passador de loro e caçamba de metal.

F — **Cangalhas** para transporte de carga em lombo de burro.

G — **Rédeas** feitas de sedenho (rabo de boi).

H — **Trens de cozinha**: painéis de ferro: caldeirão, caçarola, tripé, panela com alças, chaleira, concha, armação do coador de café, bule e caneca esmaltados, colheres, balde, tacho de cobre, machado para rachar lenha.

J — **Fogão:** Latão velho de leite, também utilizado para esquentar marcas, que identificam a propriedade dos animais marcados.

L — **Trelas e ajoujos:** Para prender dois animais (jungir animais).

M — **Ferramentas para fazer a ferradura:** bigorna, malho, martelo de forjar, talhadeira, rigadeira, craveira, ponteiro, contra-cravo, espina, estampas, alicate, tenaz e lima.

N — **Ferramentas para preparar o casco:** rinete, torquês de cortar, grosa, puxavante, faca contra-cravo e martelo para pregar cravos, cachimbo e pito.

O — **Ferramentas para tratar de animais** (todo ferrador é meio veterinário): estribos, caçambas, esporas,

passadores de loro, freios e cabeções, chapas lavradas de serigote (usadas na cabeça do arreio), cabo de rebengue em metal laurado, cincerros, guizos, tralhas, adornos de arreamento (fivela de rabicho, adorno de arreios e coração peitoral), sulfete, apêro de couro de anta.

P — **Artesanato:** Tranças em couro cru e carcaça de arreio (armação enervada).

Muitas peças já possuímos. Outras fotografamos para não perdermos a imagem. É isto parte da Exposição de Tropeirismo que vamos entrar agora em nosso Museu.

Uma curiosidade irresistível e um desejo bem justificável nos farão vencer as dificuldades na aquisição do material necessário para o cumprimento de nossos anseios.

Posição do folclore como ciência

VERÍSSIMO DE MELO

(Palavras aos universitários riograndenses do norte)

Não sendo esta mesa redonda destinada exclusivamente a especialistas, mas, ao contrário, aberta a todos quantos desejarem dialogar conosco sobre Cultura Popular, parece-nos que a primeira tarefa a enfrentar será colocar os problemas nos seus devidos lugares. Arrumar as idéias. Porque, na verdade, há um grande equívoco nacional em torno do que seja folclore, sua importância, utilidade, posição como ciência.

Pensamos que, só assim, partindo de uma base objetiva e fecunda, será possível atingirmos entendimento maior sobre alguns aspectos que vão ser hoje aqui debatidos e examinados.

A velha palavra Folk-lore, que William John Thoms criou no século passado para designar o estudo das antiguidades populares, desgastou-se, corrompeu-se, adulterou-se através do tempo e do espaço. No Brasil, principalmente, a palavra folclore substituiu-se. Isto é, chegou ao fim de sua vida mundana e inconseqüente.

Folclore, para a grande maioria brasileira, inclusive intelectuais de outras áreas de estudo, é hoje sinônimo de curiosidade, passatempo, coisa pitoresca, banalidade, sem-vergonhice. E essa distorção se justifica, de certa forma, por se falar demais sobre vários aspectos da cultura popular e muito pouco sobre folclore como ciência. Observem a nossa imprensa sensacionalista, televisão, rádio e cinema. Todo mundo faz folclore. Todo mundo é folclorista. Cascudo passou cinquenta anos estudando e escrevendo livros para ser chamado de folclorista. Entretanto, qualquer jovem que saiba acompanhar modinhas ao violão e recitar poemas matutos já se considera folclorista.

Creemos que compete aos professores, aos especialistas, aos estudiosos responsáveis desencadear uma campanha de esclarecimento sobre a importância do folclore como ciência. E é nesse sentido a nossa modesta exposição de hoje.

Não se discute mais que a posição do Folclore, como ciência, é na grande árvore da Antropologia — a ciência do Homem e da Cultura. Mais precisamente naquele ramo da Antropologia que estuda as criações humanas, isto é, a Cultura. Por isso, a sua posição exata é ao lado de outros aspectos da Antropologia Cultural, como a Arqueologia, a Antropologia Social, a Lingüística etc. É assim que Clayde Kluckhohn situa o Folclore, embora restringindo-o à coleta e análise dos dramas, músicas e lendas populares. Seu campo, todavia, é bem mais vasto, atin-

gindo toda a massa de conhecimento que recebemos oralmente dos nossos antepassados.

Dizia um escritor, com toda propriedade, que uma parte de nós mesmos vive na idade moderna, enquanto a outra parte vive nos tempos medievais ou mesmo gregos. Com isso, ele queria significar que todos nós carregamos um acervo imenso de conhecimentos, costumes, usos, idéias legados pelos antigos, desde os elos mais remotos da vida humana. E é a esse acervo que chamamos de Folclore, embora outros autores prefiram a denominação de Cultura Popular.

Todavia, se o Folclore é um ramo da Antropologia, o seu estudo tem de estar ligado rigorosamente à etnia brasileira e à formação de nossa cultura. Sem o seguro conhecimento da formação do homem e da cultura portuguesa, por exemplo, não se pode entender a cultura brasileira. Como igualmente não se entende o folclore brasileiro sem o estudo dos povos sudaneses e bantos. E nem a contribuição indígena à nossa cultura sem os fundamentos da indíologia americana e brasileira.

O folclore do norte e do nordeste brasileiro, por exemplo, só se explica através da contribuição destes três elementos: o português, o negro e o índio. Como no sul do País, sem o conhecimento desses mesmos grupos e, mais, dos colonizadores italianos, alemães, japoneses, sírio-libaneses e outros, nada se pode entender do folclore brasileiro naquela área.

Vejam então como é complexo o problema: A cultura popular está diretamente vinculada ao estudo profundo da cultura de todos esses elementos formadores de nossa nacionalidade.

Daí a conclusão a que desejamos chegar e para a qual chamamos a atenção dos estudiosos presentes: Ninguém pode ser considerado folclorista sem ter tido antes uma rigorosa formação como antropólogo cultural. O folclore é uma especialização dentro do vasto campo da Antropologia. Não se entenderia, por exemplo, que alguém se intitulasse oftalmologista sem ter antes se formado em Medicina.

No dia em que os homens responsáveis chegarem a um entendimento maior, a cultura popular brasileira será encarada com muito maior seriedade e os folcloristas de rádio e TV serão banidos para sempre. Amém!

(Transcrito do Boletim da Comissão Fluminense de Folclore, ano IV, número V, março de 1972, páginas 9 e 10.)

Padre-nosso Pequenino

PODEROSA ORAÇÃO PARA AFUGENTAR O DEMÔNIO

JOSÉ SANT'ANNA
Departamento de Folclore — Olímpia

Não nos deve surpreender que o Diabo e seus demônios tenham modo diverso para desencaminhar a humanidade.

De fato, o apóstolo Paulo disse que “o próprio Satanás persiste transformar em anjo de luz” e que “os ministros dele também persistem em transformar em ministros de justiça”, como se lê em II Coríntios 2.º, 14 e 15.

Diz um apóstolo que Cristo veio para “destruir as obras do Diabo”. De uma mulher doente disse que Satanás a trazia presa. A única frase cortês que Cristo tinha para com o erro era: “Arreda, Satanás!” O Divino Mestre quando expulsava os demônios, curava os doentes e pecadores.

Baseando-se nos conhecimentos bíblicos, quando as pessoas sentem dificuldades além das físicas, isto é, as provocadas por seres malignos não vistos, oram a Deus e aos santos protetores contra esses seres.

Invocando a proteção do alto para livrarem-se de inimigos, de falsas críticas, de mentiras, de inveja, de feitiçaria, de trabalhos maléficis, os devotos, rezando, sentem-se protegidos.

Dentre as orações do catolicismo laicálico, o **Padre-Nosso Pequenino** se destaca. É oração que serve de lenitivo a todo tipo de perseguição e aqueles que vivem sob a sombra dos protetores, não a abandonam nem vacilam na fé. O assunto central é pedir proteção para livrarem-se dos inimigos e, sobretudo, do Diabo.

Cristo representa o **Bem**: Deus; Espírito; Munificência; Onipotência; Onisciência; Onipresença; Onividência; Oni-ação. A divina manifestação de Deus vem à carne para destruir o erro encarnado.

Os nomes pelos quais Jesus Cristo é, em geral conhecido, são os seguintes: Jesus, Cristo, Nosso Senhor, Salvador, Messias, Filho de Deus, Filho do Homem, Emanuel, Divino Mestre, Rabi (forma hebraica). Além destes, há outros nomes que se referem a seu magistério, poder: Ungido do Senhor, Cristo Jesus, Mestre, Sumo Sacerdote, Rei dos Reis, Senhor dos Senhores, Filho de Davi, Deus Forte, Príncipe da Paz.

Outros nomes indicam sua missão de revelar e ensinar a verdade: Adorável Criador, Altíssimo, Altíssimo Senhor, Anjo da Aliança, Amigo Celestial, Autor da Paz, Bendito Cordeiro, Benfeitor, Benigno Rei, Benigno Salvador, Bom Pastor, Bom Senhor, Celeste Benfeitor, Celeste Pai, Celeste Redentor, Celeste Rei, Compassivo Redentor, Consolador Divino, Consolador Real, Constante Amparador, Cordeiro Amado, Cordeiro de Deus, Cristo Bendito, Cristo Salvador, Desejado das Nações, Deus-Conosco, Deus da Luz, Deus da Paz, Deus das Nações, Deus do Amor, Deus dos Exércitos, Deus do Universo, Deus Encarnado, Deus Homem, Deus Supremo, Divino Autor da Reconciliação, Divino Espírito, Divino Instrutor, Divino Santificador, Divino Senhor, Espírito Bendito, Espírito da Graça, Espírito da Vida, Espírito de Deus, Espírito Divino, Espírito Santificador, Espírito Santo, Eterno Deus, Eterno Pai, Eterno Vencedor, Excelso Deus, Filho Amado, Filho Eterno, Filho Eterno de Deus, Fiel Pastor, Firme Amparador, Glorioso Deus, Fonte Divina, Grande Amparador, Fonte de Luz, Grande Ensinador, Grande Libertador, Grande Mestre, Grande Rei, Inabalável, Infalível, Infalível Preceptor, Infinito Bem, Insigne Capitão, Instrutor Divino, Invicto, Jesus de Nazaré, Justo Senhor, Juiz, Libertador, Luz da Vida, Luz dos Homens, Mestre Adorável, Mestre dos Mestres, Meu Senhor, Munificente, Nazareno, Nosso Senhor Jesus Cristo, Nosso Mestre,

Nosso Pai, Pai, Pai Celeste, Pai Celestial, Pai de Todo o Poder, Pai Glorioso, Pai Eterno, Papai do Céu (entre as crianças), Pastor Amado, Pastor Divino, Pastor do Rebanho, Poderoso Salvador, Potente Salvador, Prometido, Purificador, Redentor, Rei Amado, Rei da Glória, Rei Divino, Rei do Céu, Rei Glorioso, Rei Jesus, Rei Sublime, Rei Universal, Rocha Eterna, Rocha Firme, Sábio Guia, Salvador Divino, Salvador Jesus, Santo Advogado, Santo de Israel, Santo Deus, Santo Espírito, Santo Espírito de Deus, Santo Mestre, Santo Redentor, Senhor, Senhor Bendito, Senhor da Eternidade, Senhor da Messe, Senhor de Tudo, Senhor Eterno, Senhor Incomparável, Senhor Jesus, Senhor Nosso, Sumo Bem, Supremo Benfeitor, Supremo Criador, Supremo Deus, Todo-Poderoso, Vencedor, Verbo de Deus, Verbo Eterno, Verbo Jesus, Verbo Amigo. Referem-se a Ele quando criança, tratando-o de: Deus-Menino, Infante de Belém, Jesus-Menino, Menino de Belém, Menino-Deus, Menino-Jesus. Outras vezes, é empregado o eufemismo Aquele Que Está Lá Em Cima, ocultando, assim, através de uma forma respeitosa, o nome de Jesus. Nas religiões afro-brasileiras, o Chefe Supremo da Corte Celestial é conhecido por Oxalá, Obatalá, Zâmbi, Senhor do Bonfim e Olorum. Entre o povo é carinhosamente chamado de Chefão e Jotacê (J. C.). Há, ainda, muitos outros nomes para indicar a missão para a qual Jesus foi enviado ao mundo para salvar o seu povo.

O Diabo representa o **Mal**: a mentira, o erro, o pecado, a doença, a morte, a inveja, o ódio, a vingança, a luxúria, a hipocrisia, o crime — todo o mal. É conhecido por: Anjo Decaído, Anjo das Trevas, Anjo do Mal, Anjo Mau, Anjo Rebelde, Belzebu, Belzebum, Bruxo do Inferno, Demônio, Deus das Trevas, Deus do Mal, Dragão, Espírito das Trevas, Espírito do Mal, Espírito Maligno, Espírito Mau, Espírito Sem Luz, Espírito Treveso, Gênio das Trevas, Gênio do Mal, Grande Enganador, Grande Usurpador, Lúcifer, Pai da Mentira, Pai do Mal, Príncipe das Trevas, Príncipe do Ar, Príncipe do Fogo, Príncipe do Mundo, Príncipe dos Maus, Rei das Trevas, Rei do Mal, Satã, Satanás, Senhor das Trevas, Serpente Infernal, Serpente Maldita.

Para não enunciar o nome Diabo, a superstição popular o substituiu por vários outros, como: Acusador, Adversário, Amaldiçoado, Arrenegado, Azanho, Beiçudo, Bicho, Bicho-Preto, Bode, Bode-Preto, Bode-Sujo, Boi-Zebu, Bute, Cabeçudo, Cabeludo, Cabra-da-Peste, Cafuçu, Cafute, Caipira, Caluniador, Cambiteiro, Caneco, Caneta, Canheta, Canhim, Canhoto, Cão, Cão-Miúdo, Cão-Sujo, Cão-Tinroso, Capa Verde, Capeta, Capete, Capeté, Capirocho, Capiroto, Careca, Carcho, Catingoso, Catingudo, Catinhoso, Cifé, Chifrudo, Coisa-Má, Coisa-Ruim, Colóbó, Compadre, Cornudo, Corpo-Sujo, Corvo, Coxo, Cramulhano, Cramunhão, Cubango, Cujo, Debo, Decho, Demo, Denunciador, Diá, Diacho, Diale, Dialho, Diangos, Diancho, Didi, Diogo, Dioguinho, Droga, Dubá, Ele, Enguiço, Excomungado, Exu (por influência das religiões afro-brasileiras), Fedorento, Feio, Feioso, Figura, Fusco, Fute, Futrico, Galhardo, Gadelha, Gato-Preto, Grão-Tinroso, Homem-da-Rua, Homem-das-Encruzilhadas, Indivíduo, Inimigo, Labrego, Mafarrico, Maioral, Maioral do Inferno, Malazarte, Maldito, Mal-Encarado, Maligno, Maligno Mordaz, Malino, Malvado, Manfarrico, Manquinho, Mau, Mentiroso, Mico, Molambudo, Mofento, Mofino, Moleque, Moleque-do-Surrão, Não-Sei-Que-Diga, Nico, Obsessor, Pé-de-Bronze, Pé-de-Cabra, Pé-Cascudo, Pé-de-Gancho, Pé-de-Pato, Pé-de-Peia, Pé-Preto, Pedro-Botelho

Pero-Botelho, Peneireiro, Porco, Porco-Sujo, Porqueira, Provinco, Rabão, Rabudo, Rapaz, Romão, Romãozinho, Sapucaio, Sarnento, Satânico, Seu Belo, Sujo, Taneco, Tardo, Tarila, Temba, Tembê, Tendeiro, Tentação, Tentador, Tição, Timbiri, Tinhague, Tinhoso, Tisnado, Trem, Trem-do-Inferno, Zaparelho, Zaparelo.

Aparecem também outros nomes, que lhe são atribuídos, porém, pouco empregados: Abaã, Aluvaia, Anhangá, Anjo Belo, Asmodeu, Bará, Belial, Beliar, Bombogira, Cam, Carapiembra, Chugudu, Duê, Elegbá, Elegbara, Embarabô, Hécate, Jurupari, Lanã, Legba, Leviatã, Lirundu, Malulu, Quibungo, Quiludo, Quilulu, Quilundo, Quimbingo, Quimbungo, Quiumba, Senhor Leba, Senhor Legbá, Valaca, Vume e outros.

Segundo os seguidores das religiões afro-brasileiras, há, aproximadamente, cinquenta Exus principais que dominam o reino das trevas. São os Exus-chefes, e sob a égide deles trabalha uma falange que corresponde indefinidamente a outros tantos Exus. Os Exus-chefes têm o privilégio do mando sobre os demais. Toda a manifestação dos Exus nos Terreiros, quando não se trata de um Exu-chefe, a sua incorporação é reconhecida pelo modo como se apresenta nos médiuns, deixando-os completamente tortos, as mãos crispadas e a fisionomia toda transformada. As falanges do mal, entidades das trevas, são, ainda, reconhecidas através de seus pontos riscados e cantados. São conhecidas com várias denominações e exercem grande poder diabólico, sendo os responsáveis por quase todas as desgraças da humanidade: avareza, calúnia, ciúme, desastre, embriaguez, enchente, fome, gula, homicídio, incêndio, infidelidade, insônia, jogo de azar, loucura, maremoto, miséria, ódio, pecado, perturbação nervosa, perseguição, perversão sexual, propagação de doença, prostituição, raio, roubo, seca, separação entre casais, suicídio, traição, tempestade, terremoto, uso de drogas, vingança, etc., etc.

A evocação das entidades do mal, como dissemos, é feita através de seus símbolos, isto é, dos pontos cantados e riscados e seus despachos são levados na maioria das vezes para lugares ermos, não importando que sejam cemitérios, encruzilhadas, etc.

Crêem os adeptos de tais religiões que os Exus tanto podem fazer o bem como podem prejudicar, e a eles também se devem muitas curas. Mas, para a maioria dos seguidores, o poder maléfico dos Exus é de grande envergadura, cuja influência é por demais prejudicial às pessoas. São numerosas as denominações de Exus: Abre-Porta, Acadêmico, Acaló, Alegria, Amarra-Pé, Arranca-Toco, Arruaça, Ás-de-Ouros, Azogue, Bacharel, Baderna, Bará, Barba-Preta, Barreiro, Bexiga, Bordoada, Brasa, Brasa-Viva, Cabaneiro, Cafiotto, Calimbi, Calunga, Calungueiro, Calunguinha, Calunguinha-do-Mar, Caminaloá, Campina, Cantuária, Capa-Preta, Capeta, Capoeira, Carangola, Caranha, Cartola, Catingoso, Catu, Caveira, Caveirinha, Cheira-Cheira, Cigano, Ciganinho, Clareza, Come-Fogo, Come-Terra, Come-Velas, Conde, Corcunda, Corneta, Cospe, Corre-Gira, Corta-Azar, Corta-Corta, Corta-Demanda, Corta-Mironga, Corta-Ponto, Cortesão, Coruja, Cova-Rasa, Da Meia-noite, Dente-de-Ouro, Desata-Nós, Desengano, Do Caminho, Do Cemitério, Do Cheiro, Do Cruzeiro, Do Fogo, Do Limo, Do Lodo, Das Almas, Das Sete-Cruzadas, Das Sete-Portas, Dos Rios, Dos Ventos, Encrença, Encruza-Tudo, Esfarrapado, Faixador, Falador, Formoso, Fracalhão, Frágoso, Fundanga, Galhofeiro, Ganga, Gargalhada, Gira-Fogo, Gira-Mundo, Gira-Negro, Gira-Pomba, Golei, Gostoso, Grinalda, Guiraponga, Iluminado, Lambada, Lambe-Fogo, Lalu, Liga-Osso, Limbo, Lirista, Lonam, Lúcifer, Jaú, Malandro, Malandrinho, Malê, Mangueira, Mão-de-Faca, Marabô, Marambaia, Maré, Marquês, Menino, Mestre-Paulo, Mexe-Mexe, Miguelzinho, Mirim, Mirongueiro, Miudinho, Morcego, Mojobá, Mudinho, Mulambo, Mulambinho, Muraxá, Navalha, Nove-Horas, Ocaniro, Pagão, Pantera, Pé-de-Valsa, Pedra-Negra, Pedreira, Pomba, Perneta, Pimenta, Pimpinela, Pinga-Fogo, Pisa-Maciô, Poeira, Pólvora, Ponto-de-Brasa,

Porta-Larga, Porteiro, Quebra-Galho, Quebra-Mar, Quebra-Nós, Quebra-Ossos, Quimbandeiro, Quirombô, Quizília, Rasteiro, Rei-da-Ilha, Rei-de-Guiné, Rei-Renegado, Risada, Riscador, Roda-Roda, Rola-Rola, Sacatrapo, Serra-Negra, Serviçal, Sete-Brumas, Sete-Cadeados, Sete-Caminhos, Sete-Catacumbas, Sete-Chaves, Sete-Chifres, Sete-Covas, Sete-Cruzes, Sete-Curimbas, Sete-Encruzadas, Sete-Encruzilhadas, Sete-Estradas, Sete-Estrelas, Sete-Facas, Sete-Ferrolhos, Sete-Giras, Sete-Lados, Sete-Lápides, Sete-Mirongas, Sete-Montanhas, Sete-Nós, Sete-Pedras, Sete-Poeiras, Sete-Pontas, Sete-Porteiras, Sete-Ruas, Sete-Serras, Sete-Sinos, Sete-Sombras, Sete-Teias, Sete-Trancas, Sete-Tumbas, Sete-Vidas, Sete-Vilas, Some-Some, Suspiro, Tagarela, Tatá-Caveira, Tempestade, Tira-Gira, Tira-Dor, Tira-Teima, Tira-Tira, Tiriri, Toco-Preto, Topada, Toquinho, Tranca-Cruzes, Tranca-Encruzadas, Tranca-Gira, Tranca-Portas, Tranca-Tudo, Tranca-Ventos, Trapaceiro, Trapalhada, Três-Ruas, Trinca-Ferro, Troqueira, Tudo-Vence, Turbulento, Vagaroso, Valentim, Vale-Ouro, Vampiro, Veludo, Veludo-Preto, Veludo-Urubatão, Vencedor, Vence-Tudo, Vela-Roxa, Verdugo, Vertigem, Vigia, Vigilante, Violeiro, Vira-Covas, Vira-Mundo, Vira-Ponto, Vira-Tudo, Vira-Vento, Vital, Zé-da-Praia, Zé-Pilinha, Zunguiné e muitos outros.

Inclui-se o Exu Pomo-Engira, deturpado pelo povo para Pomba-Gira. É a entidade da magia negra que representa a maldade em figura de mulher. Exu-feminino. E não há feiticeiro que não conheça sua atuação na escala hierárquica das falanges do poder do mal. Há também várias denominações ao Exu Pomba-Gira: Adúltera, Alcoviteira, Alegre, Amarra-Pé, Amorosa, Andilhana, Andorinha, Apaixonada, Arrebatada, Arrepiada, Assanhada, Assobiadeira, Azarenta, Baiana, Bandalha, Baronesa, Bate-Boca, Beiçola, Boêmia, Boneca, Bonita, Brasa-Viva, Caçadora, Cantora, Carpideira, Cartomante, Carvoeira, Catingosa, Cheirosa, Cigana, Coroada, Cortesã, Corujinha, Cremilda, Cruza-Pé, Curadora, Curiosa, Da Barrinha, Da Calunga, Da Campina, Da Canjira, Da Encruza, Da Estrada, Da Favela, Da Luxúria, Dançarina, Dama-dePaus, Da Madrugada, Da Maré, Dançarina, Da Porteira, Da Praia, Das Almas, Da Tronqueira, Demandeira, Dengosa, Devassa, Do Cais, Do Catimbó, Do Cruzeiro, Do Lago, Egoísta, Elegante, Encrenqueira, Espantalho, Exótica, Explosiva, Faladora, Feiticeira, Fidalga, Furacão, Gabola, Galante, Galhofeira, Gargalhada, Guerreira, Gulosa, Iluminada, Invejosa, Lambe-Lambe, Laranjeira, Lavadeira, Lava-Trapos, Leviana Libertina, Lufa-Lufa, Madalena, Malena, Maltrapilha, Mandingueira, Maravilha, Maria-Candelária, Maria-da-Fé, Maria-da-Praia, Maria-do-Balaio, Maria-Quitéria, Maria-Tentação, Marquesa, Matinata, Menina, Mestiça, Mineira, Miquilina, Mironqueira, Missarandê, Mocinha, Mucanda, Mundana, Mundongueira, Mulambinha, Mulata, Ordinária, Oriental, Pagã, Pega-Homem, Pequena, Peralta, Perdida, Perdição, Presepeira, Pervertida, Pingonheira, Pintora, Pitonisa, Pomposa, Preguiçosa, Princesa, Profana, Provocante, Puritana, Puxadeira, Puxa-Vista, Quebra-Galho, Quebra-Pé, Queima-Tudo, Queima-Tuia, Quenquerê, Quimbandeira, Quiromante, Rainha, Remelexo, Rezadeira, Risonha, Rita-Caolha, Rita-Piranha, Rosa-Caveira, Rosa-de-Maio, Rosa-Feitiço, Rosa-Flor, Rosa-Mirim, Rumbreira, Sabe-Tudo, Sapeca, Sebastiana, Sedutora, Senhorita, Sentinela, Sereia, Sete-Alcovas, Sete-Anéis, Sete-Becos, Sete-Camas, Sete-Canas, Sete-Caveiras, Sete-Chifres, Sete-Cornos, Sete-Dedos, Sete-Esquinas, Sete-Grutas, Sete-Homens, Sete-Marafos, Sete-Maridos, Sete-Noites, Sete-Pembas, Sete-Velas, Sete-Véus, Sete-Vidas, Sirigaita, Soberana, Taberneira, Tagarela, Tatuada, Tirana, Tira-Ponto, Traçoceira, Trapaceira, Vagabunda, Vaidosa, Valente, Valentona, Vale-Tudo, Veludo-Preto, Vermelha, Virtuosa, Vitalina, etc.

O catolicismo tradicional e o espiritismo popular apóiam-se na idéia da salvação para a alma e o corpo, sendo ponto essencial e atrativo da doutrina a cura pela intervenção de santos.

Crentes no poder das rezas, ou grupos simples adotam as práticas de orações poderosas para a resolução dos diferentes males.

As fórmulas das orações, inclusive as impressas são, por vezes, deformadas a ponto de não se entenderem mais o nexa e o significado das palavras. Nem por isso deixam de ter sua força miraculosa às pessoas que têm fé. Às vezes nem rezar é preciso, basta trazê-las no pescoço que estarão livres de todos os perigos. "As próprias orações insistem na exigência dessa fé cega e muda", registrou o eminente escritor Dr. Luís Beltrão, professor do Centro de Estudos Universitários de Brasília, em seu livro Folkcomunicação — A Comunicação dos Marginalizados, editado pela Cortez Editora, 1980, São Paulo.

Acerca do Padre-Nosso Pequenino ouvimos além de 300 pessoas, entre elas, homens e mulheres, novos e velhos. Seleccionamos, para publicação, apenas 91 textos desta oração que através de séculos e gerações, na sua trajetória de espiritualizar as pessoas, afastando-as do Mal e aproximando-as do Bem, permanece na memória de muitos brasileiros.

COLETA 1

Padre-nosso Pequenim

Deus me guia em bom camim,
Nosso Senhor Jesus Cristo é meu padrim
Cinco vela me alumeia,
Cinco anjo me acompanha,
Tentação não me atenta
Nem de noite e nem de dia
Nem no pinga de meio-dia
Nosso Senhor Jesus Cristo, Ave-Maria. Amém.

Informante: D. Odília Máximo, casada, católica, do lar, analfabeta, 42 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 2

Padre-nosso Pequenino

Deus me leve em bom caminho,
Nossa Senhora é minha madrinha,
Jesus Cristo é meu padrinho;
Cinco anjo me acompanha,
Cinco vela me alumeia;
O Demônio que não me atente
Nem de dia, nem de noite,
Nem na hora da minha morte,
Para sempre, amém.

Informante: D. Narcisa Batista de Miranda, casada, católica, do lar, instrução escolar a nível de 1.º ano, 60 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 3

Padre-nosso Pequenino

Que me guie em bom caminho,
Nossa Senhora é minha madrinha,
Nosso Senhor é meu padrinho,
Sete vela me alumeia
Sete anjo me arroteia,
Tentação não me atenta
Nenhuma hora da vida
Nem de dia, nem de noite
Nem no ponto do meio-dia,
Com Jesus e a Virge Maria. Amém.
(Rezar 1 Pai-nosso, 1 Ave-maria e o Credo)

Informante: D. Renilces Maria Carvalho Pereira, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 30 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 4

Pai-nosso Pequenino

Me guiai em meu caminho,

Jesus Cristo é meu padrinho,
Nossa Senhora é minha madrinha,
Sete anjo me acompanha,
Sete vela me alumeia,
Coisa-ruim que não me atente,
Inimigo não me enfrente,
Nem de dia, nem de noite
Com Deus serei sempre forte
Até na hora da morte. Amém.

Informante: Sr. Fausto Sant'Ana, casado, católico, pedreiro, instrução escolar a nível de 1.º ano, 56 anos (1980), residente no distrito de Ribeiro dos Santos — Olímpia.

COLETA 5

Padre-nosso Pequeninho

Com a chave do menininho;
Deus me leva em bom caminho,
Nosso Senhor me acompanha,
Sete velas me alumeia,
Os demônios não me atente,
Nem de dia, nem de noite
Nem o primo da meia-noite;
Os galos cantam canto,
O Senhor está na cruz
Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Olésia Madalena Menino, casada, católica, do lar, instrução escolar a nível de 1.º ano, 46 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 6

Pai-nosso Pequenino

Deus me ponha em bom caminho;
Nossa Senhora é minha madrinha,
Nosso Senhor é meu padrinho,
Sete vela me alumeia,
Sete anjo me acompanha,
Coisa ruim não me persegue
Nem de dia, nem de noite, nem agora,
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: Sr. João Gonçalves de Oliveira, casado, católico, lavrador, analfabeto, 80 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 7

Padre-nosso Pequenino

Que me leva em bom caminho,
Sete anjo me acompanha,
Sete vela me alumia,
Santo Antônio é meu padrinho,
Nossa Senhora é minha madrinha
Que me fez a cruz na testa
Pr'o Demônio não me atentá,
Nem de noite, nem de dia
Nem no ponto do meio-dia.
São Pedro disse missa,
São João benzeu o altá,
Quero que benza minha cama
Que nela vô me deitá. Amém.

Informante: D. Isabel Bercari, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 46 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 8

Pai-nosso Pequenino

Deus me guia no bom caminho,
Nossa Senhora é minha madrinha,
Nosso Senhor é meu padrinho,
Sete vela me alumeia,

Sete anjo me acompanha.
Cruz ao encontro, cruz em monte,
Com os inimigo malino
Eu nunca hei de encontrá
Nem de dia, nem de noite,
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Sebastiana Fermina de Jesus,
viúva, católica, do lar, analfabeta, 71 anos
(1980), residente em Olímpia.

COLETA 9

Padre-nosso Pequenin

Ilumina meu caminho
Sete anjo me acompanhando
Sete vela aluminando
O Demônio não me atenta
Inimigo não me enfrenta
De tentação me livrai
De perigo me afastai
Jesus Cristo é meu guia
E a Virge Santa Maria. Amém.
(Rezar 1 Pai-nosso e 1 Ave-maria)

Informante: D. Anair de Lima, solteira, cató-
lica, do lar, analfabeta, 55 anos (1980), resi-
dente em Olímpia.

COLETA 10

Padre-nosso Pequenin

Sete anjo me acompanha,
Sete livrinho rezado,
Sete vela me iluminando,
Nossa Senhora é minha madrinha,
Nosso Senhor é meu padrinho,
Que me fez a cruz na testa,
Cruz em monte, cruz em fonte,
Que o Demônio não me encontre
Nem de noite e nem de dia,
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Odécima Aparecida Batista de
Carvalho, solteira, católica, costureira, instru-
ção escolar a nível de 2.º ano, 46 anos (1980),
residente em Olímpia.

COLETA 11

Pai-nosso Pequenin

Deus me guie em bom caminho
Jesus Cristo, meu padrinho,
Nossa Senhora, minha madrinha
Que me fez a cruz na testa
Sete vela me alumieia,
Sete anjo me acompanha,
Tentação não me atenta,
Nem de dia, nem de noite,
Nem na hora de minha morte. Amém.

Informante: D. Ana Maria Ferreira, viúva, ca-
tólica, do lar, instrução escolar a nível de 1.º
ano, 54 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 12

Pai-nosso Pequenin

Me guiai em bom caminho
Santo Antônio é meu padrinho
Nossa Senhora é minha madrinha
Sete livro a rezar
Sete anjo a cantar
Quer de dia, quer de noite,
Enquanto não me deitar.
Com Deus me deito,
Com Deus me levanto

Com a graça de Deus
E do Divino Espírito Santo. Amém.

Informante: D. Judite Batista de Carvalho, ca-
sada, católica, benzedeira, analfabeta, 59 anos
(1980), residente em Olímpia.

COLETA 13

Padre-nosso Pequenin

Tem a chave do Paraíso
São Pedro e Santa Maria
Que seja a minha guia
Os galos estão cantando,
Os anjos estão levantando,
Padeceu o céu e a terra
Livrai-me do Demônio e da guerra
Com seu terço e sua cruz
Para sempre, amém Jesus.

Informante: Sr. Francisco Batista de Carvalho,
casado, católico, lavrador, analfabeto, 69 anos
(1980), residente em Olímpia.

COLETA 14

Padre-nosso Pequenin

Tinha a chave do Paraíso
Quem nos deu
Quem nos daria
Foi Jesus, Santa Maria
Cruz em monte, cruz em ponto
Que o Demônio não encontro
Nem uma hora do dia
Nem ao empino do meio-dia. Amém.

Informante: D. Áurea Muniz da Silva, casada,
católica, pouca instrução, 61 anos (1980), resi-
dente no Sítio do Ipê — Cachoeirinha, em
Olímpia.

COLETA 15

Pai-nosso Pequenin

Tem a chave do Paraíso
Que Deus nos daria
São Pedro, Santa Maria
Os galo já estão cantando
Os anjo estão levantando
Ave-maria rezando
Do Diabo me livrando. Amém.
(Rezar 3 Ave-marias, oferecendo-as a Jesus)

Informante: D. Luísa Staque, casada, católica,
do lar, analfabeta, 62 anos (1980), residente
em Olímpia.

COLETA 16

Padre-nosso Pequenin

Deus me leva em seu caminho
Nosso Senhor é meu padrinho
Nossa Senhora é minha madrinha
Cruz em monte, cruz em fonte
Que o Demônio não me siga
Nem de dia, nem de noite
E nem na hora da morte,. Amém.

Informante: D. Aurora Guedes Tobias, viúva,
católica, do lar, pouca instrução, 63 anos (1980),
residente em Olímpia.

COLETA 17

Padre-nosso Pequenin

Tem a chave do Paraíso
Quem lhe deu, quem lhe daria
Foi a Virge Santa Maria

Cruz em monte, cruz em ponte
O Demônio não me encontre
Nem de dia nem de noite
Nem no ponto de meio-dia. Amém.

Informante: Sr. Salvino José de Sousa, casado,
católico, lavrador, analfabeto, 80 anos (1980),
residente em Olímpia.

COLETA 18

Padre-nosso Pequeno

Me levai pra bom caminho
Cruz de frente, cruz de monte
Me livre do Demônio
E de todos os inimigo
A meia-noite em ponto.
O leite da Virge Maria
O sangue de Jesus Cristo
Fecha pra sempre o meu corpo
Enquanto eu estiver vivo. Amém.
(Reza-se um Pai-nosso e 1 Ave-Maria)

Informante: D. Rosa Pereira dos Santos, casa-
da, católica, benzedeira, instrução escolar a
nível de 1.º ano, 67 anos (1980), residente em
Olímpia.

COLETA 19

Padre-nosso Pequeno

Deus me leva em bom caminho
Onde Cristo ajoelhou
O seu sangue derramou
Coisa má não me atenta
Nem de noite, nem de dia
Nem o Pedro ao mei-dia
Senhor, me guarda por essa noite
E amanhã por todo o dia
Com a Santa Virge Maria.
Em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo. Amém.

Informante: D. Luzia Casseiro de Jesus, viú-
va, católica, analfabeta, 60 anos (1980), resi-
dente em Olímpia.

COLETA 20

Padre-nosso Pequeno

Minha viagem é um bom caminho,
Três em frente, três em monte
O Demônio não me atenta
Nem de dia, nem de noite
Nem no ponto do mei-dia
O galo cantou na cruz
O anjo cantou na luz
Para sempre, amém Jesus.
(Para ser rezada antes de dormir e ao levantar-se.)

Informante: D. Narcisa Batista Franzin, casada,
católica, do lar, instrução escolar a nível de
2.º ano, 45 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 21

Padre-nosso Pequeno

Deus me guia em bom caminho
Onde Cristo ajoelhou
E seu sangue derramou
Sua cruz pôs adiante
Coisa má não me atente
Nem de noite, nem de dia
Nem no pingo de meio-dia
Ave-maria, Nossa Senhora da Guia
Acompanha minha alma,
Hoje, amanhã e todo dia. Amém.

Informante: D. Iraci Correia de Oliveira, ca-
sada, católica, do lar, instrução escolar a nível
de 2.º ano, 36 anos (1980), residente em
Olímpia.

COLETA 22

Padre-nosso Pequeno

Me botai em bom caminho
Onde Deus se ajoelhou
E onde os braços se quebrou
O Demônio não me atente
Nem de noite, nem de dia
Nem na hora de minha morte
E para sempre, amém.

Informante: D. Natalina de Carvalho, viúva,
católica, do lar, pouca instrução escolar, 72
anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 23

Padre-nosso Pequeno

Deus me guia em bom caminho
Jesus Cristo, meu padrinho,
Nossa Senhora, minha madrinha,
Que me faça a cruz na testa
Pr'o Cão não me atentá
Nem de dia, nem de noite,
Nem aonde eu me achá. Amém.

Informante: D. Maria de Lourdes Braga Gran-
de, viúva, católica, do lar, pouca instrução
escolar, 63 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 24

Pai-nosso Pequeno

Deus me guie em bom caminho
Onde Cristo ajoelhou
E seu sangue derramou
Uma cruz em minha frente
Coisa-ruim não me atente
Nem de noite e nem de dia
Nem no pingo do meio-dia
Um Pai-nosso e Ave-maria
Para a Senhora da Guia. Amém.

Informante: D. Maria Miranda Ângelo, casada,
católica, do lar, pouca instrução escolar, 45
anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 25

Padre-nosso Pequeno

Deus me ponha em bom caminho
Tenho Nosso Senhor por padrinho
Nossa Senhora por madrinha
Sete anjo me acompanha
Sete vela me ilumina
O Demônio não me atenta
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora de minha morte
Meu corpo será bem guardado
Meu sangue não será derramado. Amém.

Informante: D. Vilma Suriano de Miranda,
casada, católica, do lar, pouca instrução esco-
lar, 39 anos (1980), residente no distrito de
Ribeiro dos Santos — Olímpia.

COLETA 26

Pai-nosso Pequeno

Deus me guarde em bom caminho
Jesus Cristo, meu padrinho
Nossa Senhora, minha madrinha

Sete anjo me acompanha
Sete vela me alumeia
Pr'o Demônio não atentá
Aqui e em qualqué lugá
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora da minha morte
Encomendo a Deus e à Virge Maria
Que guarde a mim e a minha famia. Amém.

Informante: D. Maria Goréti Miranda Moréli, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 22 anos (1980), residente no distrito de Ribeiro dos Santos — Olímpia.

COLETA 27

Pai-nosso Pequeninho

Deus me leva em bom caminho
Sete anjo me acompanha
Sete candeia me alumeia
Jesus Cristo é meu padrinho
Nossa Senhora é minha madrinha
Deus me fez a cruz na testa
Para o Cão não me atentá
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora de me deitá,
Nem na hora de me levantá. Amém.

Informante: D. Maria de Fátima de Souza, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 24 anos (1980), residente no distrito de Ribeiro dos Santos — Olímpia.

COLETA 28

Padre-nosso Pequenino

Deus me leve em bom caminho
Jesus Cristo é nosso padrinho
Que nos fez a cruz na testa
Cinco anjo me acompanha
Cinco vela me alumeia
Satanás não me acompanha
Nem de noite, nem de dia
E nem na hora da morte. Amém.

Informante: D. Sebastiana Leôncia de Carvalho, casada, católica, do lar, analfabeta, 76 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 29

Pai-nosso Pequenino

Deus me guia em bom caminho
Nossa Senhora é minha madrinha
Jesus Cristo é meu padrinho
Sete anjo me protege
Sete vela sempre acesa
O Diabo não me persegue
Agora e na vida eterna. Amém.

Informante: D. Zilda Nunes dos Santos, viúva, católica, do lar, pouca instrução escolar, 43 anos (1980), residente no distrito de Ribeiro dos Santos — Olímpia.

COLETA 30

Padre-nosso Pequenino

Tem a chave do Paraíso
Deus o que nos daria
São Pedro, Santa Maria,
Cruz em monte, cruz em fonte
Que o Demônio não me encontre
Nem de dia, nem de noite
Nem no meia-dia em ponto
O galo tá cantando
Os anjo vai alevantano

Desceu um anjo sobre mim
Pai, Filho, Espirto Santo. Amém.

Informante: D. Sebastiana Miranda, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 56 anos (1980), residente no distrito de Ribeiro dos Santos — Olímpia.

COLETA 31

Pai-nosso Pequenino

Deus me leve em bom caminho
Jesus Cristo é meu padrinho
Sete vela me alumeia
Cinco anjo me acompanha
Tentação não me atenta
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Maria Luísa Luciano, solteira, católica, do lar, analfabeta, 80 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 32

Padre-nosso Pequenim

Me segue em bom camim
Sete anjo me acompanha
Sete vela me alumeia
Capeta longe de mim
Nossa Senhora em minha companhia. Amém.

Informante: Sr. Jerônimo Luís da Silva, casado, católico, lavrador, analfabeto, 59 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 33

Padre-nosso Pequeninho

Tem a cruz no meu caminho
Jesus Cristo é meu padrinho
Que me benzeu com o raminho
Para me dar boa sorte
Nada ruim me atenta
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Rosa de Lima de Oliveira, viúva, católica, lavadeira, analfabeta, 64 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 34

Pai-nosso Pequenino

Tem a chave do Paraíso
Sete vela me alumia
Sete anjo me acompanha
Nossa Senhora, minha madrinha
Nosso Senhor, meu padrinho
Me fez a cruz na testa
Cruz em fonte, cruz em monte
Que o Demônio não me encontre
Nem de dia, nem de noite
Por essa noite em fonte. Amém.

Informante: D. Geni Dias de Oliveira, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 47 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 35

Padre-nosso Pequenino

Sete anjo a me rezar
Sete candeia a iluminar
O Senhor é meu padrinho
A Senhora é minha madrinha
E me fez a cruz na testa
Antes que o Demônio não me peça

Nem de dia, nem de noite
Nem na hora de minha morte
Antes que o galo cante,
Antes que os anjos levante,
Santo Antônio reza a missa,
Jesus Cristo benze o altar
Benze também o meu corpo
Que eu já vou me deitar. Amém.

Informante: D. Maria Antônia Paro de Oliveira, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 21 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 36

Padre-nosso Pequenino

Que me guia em bom caminho
Jesus Cristo é meu padrinho,
Nossa Senhora é minha madrinha,
Sete anjo me acompanha,
Sete vela me alumia,
Meus inimigos não me atenta,
Nem de dia, nem de noite,
Nem na hora da minha morte,
Para sempre, amém.

Informante: D. Maria Espagnole, viúva, católica, do lar, analfabeta, 65 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 37

Pai-nosso Pequenino

Nesta cama me deitei,
Sete anjo encontrei
Três nos pés, quatro no travesseiro,
Nossa Senhora na dianteira,
Ela me disse:
Nosso Senhor é teu padrinho
Eu serei tua madrinha
Satanás não me atormenta
Quando eu dormir ou acordar. Amém.

Informante: D. Vilma da Silva Pimenta, viúva, católica, do lar, pouca instrução escolar, 45 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 38

Padre-nosso Pequenino

Deus me abra o caminho,
Jesus Cristo é que me veste,
Me livra do mal e da peste,
Nossa Senhora me cubra com seu manto,
Se bem coberto for
Não tenho medo e nem pavor. Amém.

Informante: D. Maria Vicente, viúva, católica, do lar, analfabeta, 61 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 39

Pai-nosso Pequenino

Sete anjo me acompanha
Com a cruz que levo à frente
O Demônio não me atenta
Nem de dia, nem de noite,
Nem no pingo do meio-dia
São Francisco disse a missa,
Jesus Cristo está no altar
Me benzendo a estrada,
Condução e os lugar
Por onde eu vou andar,
Me benzendo os objetos
Que eu vou usar,
Me benzendo as pessoas

Com quem eu vou conversar. Amém.
(Faz-se o Pelo Sinal)

Informante: D. Maria do Carmo de Andrade, solteira, católica, do lar, analfabeta, 53 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 40

Padre-nosso Pequenino

Tem a chave do menino
Quem me deu, quem me daria
Foi um anjo, o meu guia
De santa e tão gloriosa
Tão bonita como a rosa
Levou na frente a verdade
Mandou-me que benzesse
Com a mão direita aberta
Da frente até aos pés
Pra me livrar da tentação
Dos inimigos e maus caminhos
No dia de Endoenças,
No dia de Natal
A porta do Céu será aberta
A do Inferno nunca será. Amém.
(Reza-se o Credo)

Informante: D. Maria da Conceição Basso, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 67 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 41

Pai-nosso Pequenino

Deus me leva em bom caminho
Onde Cristo se ajoelhou
Vossos braços me tomou
Eu ponho uma cruz adiante de mim
Que o Diabo não me atenta
Nem de noite, nem de dia
Nem em fim de meio-dia
Cristo tange, tange a hora
Bendito seja quem levanta essa hora
Chagas abertas, coração ferido
Sangue derramado na mão dos inimigos
Entre eu e o perigo. Amém, Jesus.

Informante: D. Francisca Maria da Conceição, viúva, católica, do lar, pouca instrução escolar, 77 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 42

Pai-nosso Pequenino

Deus me conduz em bom caminho
Jesus Cristo, meu padrinho
Nossa Senhora, minha madrinha
Me faça três cruz na testa
Sete anjo me acompanha
Sete vela me alumia
Que o Demônio nunca me atenta
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora da minha morte
Essa casa tem quatro canto,
Cada canto tem um anjo
Quatro anjo que me guarda
Eu e minha família,
São Pedro, São Nunca, São Marcos, São Mateus
E o meu bom Senhor Deus. Amém.

Informante: D. Ana Merenciana, viúva, católica, do lar, pouca instrução escolar, 75 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 43

Pai-nosso Pequenino

Sete candeia me alumia,
Sete livros a rezar

Nossa Senhora fez uma cruz na minha testa
Pr'o Demônio não me atentar
Nem de noite, nem de dia
Nem na hora que eu for deitar
Jesus Cristo diz a missa
Nossa Senhora benze o altar,
Jesus Cristo benze o meu corpo
Na hora que vou deitar,
Com Deus e Nossa Senhora
E o Divino Espirito Santo. Amém.

Informante: Sr. Valdevino Lacerda, solteiro, católico, carreiro, analfabeto, 51 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 44

Pai-nosso Pequeno

Deus me leva em bom caminho
Sete anjo me acompanham
Sete candeia me alumiano,
Por isso eu fiz uma cruz na testa
Pr'o Demônio não pensar em me atentar
Nem de dia, nem de noite
E nem o ímpio do meio-dia
Que o galo canta
E os anjo alevanta,
Vamos bejá a cruz
Para sempre, amém, Jesus!

Informante: Sr. Sílvio Provázio, casado, católico, roceiro, analfabeto, 73 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 45

Padre-nosso Pequeno

Sete anjo me acompanha,
Sete candeia me alumiano
Sete livro pra mim rezar
Que o Demônio não me pega
Nem de dia, nem de noite
Nem no pingo do meio-dia.
Meu padrinho, minha madrinha
Que me fez a cruz na testa
Quando o galo canta,
Canta os anjo e se levanta,
Bom menino da velha cruz,
Para sempre, amém Jesus.

Informante: Sr. João Batista dos Santos, casado, católico, marceneiro, pouca instrução escolar, 22 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 46

Pai-nosso Pequeno

Que me guia em bom caminho
Sete sino a tocar
Sete anjo a cantar
Senhor Deus, meu padrinho
Nossa Senhora, minha madrinha
Fez uma cruz na minha testa
Para o Cão não me atentar
Nem de dia, nem de noite
Nem no ponto de meio-dia
Nem na hora que eu deitar
Para sempre, amém.

Informante: D. Edna Moreira de Souza, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 29 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 47

Pai-nosso Pequeno

Deus me guia em bom caminho
Maria abre a porta
E deixa o vento entrar

Para ver os anjos no céu passear
São Pedro, São Paulo e São Miguel Arcanjo
Para me vigiar
E o Demônio não me atentar
Nem de dia, nem de noite
E para sempre, amém.

Informante: D. Joana Garcia Hernandez, viúva, católica, analfabeta, 74 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 48

Padre-nosso Pequeno

Deus me leva em bom caminho
Onde Cristo ajoelhou
Seu sangue derramou
Sua cruz pôs adiante
Coisa-má não me atenta
Nem de noite, nem de dia
Padre-nosso, Ave-maria
Para Nossa Senhora da Guia. Amém.
(Rezar 1 Padre-nosso e 1 Ave-maria)

Informante: D. Maria Tomé Faquine, viúva, católica, do lar, analfabeta, 74 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 49

Padre-nosso Pequeno

Sete anjo acompanha,
Sete livrinho rezado,
Sete vela me alumina
Nossa Senhora é minha madrinha
Nosso Senhor é meu padrinho
Que me fez a cruz na testa
Cruz em monte, cruz em fonte.
Que o Demônio não me encontre
Nem de dia, nem de noite
E nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: Sr. José Batista de Carvalho, casado, católico, roceiro, pouca instrução escolar, 71 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 50

Padre-nosso Pequeno

Tem a chave do Paraíso
Que nos dera, quem nos daria
São Pedro e Santa Maria
Para me livrar do Inferno
Os galo estão cantando
E os anjos estão levantando
Pra descer do céu à terra
E me guardar contra o mal
Até o Juízo Final
Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Etelvina Aniceto Pereira, casada, católica, do lar, analfabeta, 69 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 51

Pai-nosso Pequeno

Que me ensine em bom caminho
À noite, quando eu deitar
E à hora de me levantar
Com sete anjo a rezar
E sete candeia a me alumiar
Nosso Senhor é meu padrinho
E Nossa Senhora é minha madrinha
Que me fez a cruz na testa
Que o Diabo não me empesta
Nem de noite, nem de dia
Nem o primo de meio-dia

Os galos canta, canta
Os anjos se levanta
O meu Senhor vai pra cruz
Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Aparecida Batista Greco, casada, católica, do lar, analfabeta, 54 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 52

Pai-nosso Pequenino

Deus me leva em bom caminho
Cinco anjo me acompanha,
Cinco vela me alumia
Nossa Senhora, Maria Santíssima
Me cobre com vosso manto,
Inimigo não me atente,
Nem de dia, nem de noite
Nem no ponto de meio-dia
Os santos cuida de mim
Por todos séculos, séculos sem fim. Amém.

Informante: D. Teresa de Barros Rodrigues, casada, católica, do lar, analfabeta, 44 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 53

Padre-nosso Pequeninho

Sete anjo me acompanha,
Seis candeia me alumia
Nossa Senhora, minha madrinha
Deus fez cruz na minha testa
O Demonho não me atenta
Nem de dia, nem de noite
E nem em hora nenhuma
Livrai nós dos inimigo
Em nome do Padre, Filho, Espirito Santo. Amém.

Informante: D. Petina Neves, casada, católica, do lar, analfabeta, 68 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 54

Padre-nosso Pequenino

Deus me leva em bom caminho
Com cinco anjo e cinco vela
Jesus Cristo ajoelhou,
Seu sangue derramou
Uma cruz pôs diante de mim
Coisa ruim não me atente
Nem de noite, nem de dia
Padre-nosso, Ave-maria. Amém.

Informante: D. Felisbina Fossalussa, casada, católica, do lar, analfabeta, 72 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 55

Pai-nosso Pequenino

Deus me leva em bom caminho
Sete anjo me acompanha,
Sete candeia me alumina
Sete livro a rezar
Nossa Senhora, minha madrinha
Jesus Cristo, meu padrinho
Que me fez a cruz na testa
Que o Demônio não me pegue
Nem de dia, nem de noite
Nem no pingo do meio-dia
Quando o galo canta
Bom Jesus da bela cruz
Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Verônica Garrido, casada, católica, do lar, analfabeta, 45 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 56

Padre-nosso Pequenino

Tem a chave do Paraíso
Cruz em monte, cruz em fonte
Meus inimigos não me encontrem
Nem de dia, nem de noite
Nem ao meio-dia em ponto
Quando o galo canta
Os anjos se levantam
Deus desce da cruz
Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Maria Isabel Gameiro de Quadros, casada, católica, professora, 54 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 57

Padre-nosso Pequenino

Me acompanha em bom caminho
Nosso Senhor, meu padrinho
Nossa Senhora, minha madrinha
Cinco vela me alumia
Cinco anjo me guia
Pra me livrar da tentação
Nem de dia, nem de noite
E em todos os dia
Para sempre, amém.

Informante: D. Ana Golo, casada, católica, do lar, analfabeta, 56 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 58

Pai-nosso Pequenino

Que me guia em bom caminho
Nosso Senhor é meu padrinho
Nossa Senhora é minha madrinha
Sete anjo me acompanha
Sete vela me ilumina
Que a tentação não me atente
Nem de noite, nem de dia
Meu Jesus de Nazaré
Peço a vós com boa fé
Que cortai toda força
Do mal que vié. Amém.

(Rezar três Pai-nossos e três Ave-marias e oferecer ao Menino Jesus)

Informante: Sr. Ezequiel Batista de Carvalho, viúvo, católico, lavrador, pouca instrução escolar, 68 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 59

Padre-nosso Pequenino

Quando Deus era menino
E andava pelo mundo
Junto com as três Marias
Jesus Cristo no altar
Com sete vela alumia
Para o Demônio não me atentar
Nem de noite, nem na hora da morte
Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Maria Pena, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 49 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 60

Padre-nosso Pequeno

Deus me leva em bom caminho
 Sete anjo que me acompanha
 Sete luz que me alumeia
 Senhor Jesus é meu padrinho
 Nossa Senhora é minha madrinha
 Que me fez a cruz na testa
 Para o Cão não me atentar
 Nem de dia, nem de noite
 Nem no pingo do meio-dia
 Nem na hora da minha morte
 Padre-nosso, Ave-maria. Amém.

Informante: D. Magnólia de Aquino Lima, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 46 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 61

Padre-nosso Pequeno

Que me leva em bom caminho
 Sete vela que me alumina
 Sete anjo me acompanhando
 Não tomasse nem da sombra
 Nem da onda
 Nem daquela não furada
 Nem daquela retrasada.

Informante: D. Isabel dos Santos, casada, católica, do lar, analfabeta, 54 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 62

Padre-nosso Pequeno

Deus me guie em bom caminho
 A Senhora, minha madrinha
 O Senhor, meu padrinho
 Que me fez o Sinal da Cruz
 O mal não me entre
 Nem de noite, nem de dia
 Nem o ponto do meio-dia
 O galo canta, os anjo levanta
 Senhor Pai, morto na cruz. Amém.

Informante: D. Maria José dos Santos Jesus, casada, católica, do lar, analfabeta, 45 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 63

Padre-nosso Pequeno

Quando Deus era menino
 E que andava pelo mundo
 Junto com as três Marias
 Na visita de Jesus no altar
 Basta, basta, Madalena me acaba de limpar
 Jesus Cristo é meu padrinho
 Nossa Senhora é minha madrinha
 Me fizeram uma cruz na testa
 Coisa nenhuma não me atenta
 Nem de noite, nem de dia
 E nem no ponto do meio-dia
 Canta o galo, apaga a luz
 Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Ermínia da Silva Pena, casada, católica, do lar, analfabeta, 65 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 64

Padre-nosso Pequeno

Deus me guia em bom caminho
 Nossa Senhora é minha madrinha
 Jesus Cristo é meu padrinho

Sete vela me alumeia
 Sete anjo me acompanha
 Coisa ruim não me persegue
 Nem de noite, nem de dia
 Nem no ponto da Ave-maria
 Santo Antônio disse a missa
 São Paulo benzeu o altar.
 Também benze minha cama
 Na hora que vou deitar
 Em volta da minha casa
 Tem três com Cristo

São Pedro, São Paulo, São João Batista. Amém.

Informante: D. Maria de Lourdes Rodrigues, solteira, católica, do lar, analfabeta, 55 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 65

Pai-nosso Pequeno

Deus me leva em bom caminho
 Jesus Cristo é meu padrinho
 Nossa Senhora é minha madrinha
 Que me fez três cruz na testa
 Sete anjo me acompanha
 Sete vela me alumeia
 O Diabo não me atente
 De noite e nem de dia
 Nem na hora da Ave-maria
 Nem na hora da minha morte
 Atrás desta casa tem três com Cristo
 São Pedro, São Paulo e São João Batista.
 Com Deus me deito,
 Com Deus me levanto,
 Com as graças de Deus
 E o Divino Espírito Santo. Amém.

Informante: D. Ilma Carvalho, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 32 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 66

Padre-nosso Pequeno

Quando Deus era menino
 Uma cruz adiante
 E outra atrás
 Pr'o Demônio não atentar
 Nem de dia, nem de noite
 Nem na hora de deitar. Amém.

Informante: D. Maria Rosária Lujam Púpico, casada, católica, do lar, analfabeta, 35 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 67

Padre-nosso Pequeno

Tem a chave do Paraíso
 Sete anjo me acompanha,
 Sete vela me alumeia
 Me livra da tentação do Demônio,
 De toda traição dos inimigos. Amém.

Informante: D. Paulina Miranda do Amaral, viúva, católica, do lar, analfabeta, 76 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 68

Padre-nosso Pequeno

Deus me guia em bom caminho,
 Nossa Senhora, minha madrinha,
 Jesus Cristo é meu padrinho
 Que me fez a cruz na testa.
 Sete vela me alumeia,
 Sete anjo me acompanha.
 Que nada do mal me atente

Nem de dia, nem de noite,
Para sempre, amém.

Informante: D. Eva de Lima, casada, católica, do lar, analfabeta, 42 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 69

Pai-nosso Pequeno

Deus me leva em bom caminho
Nossa Senhora é minha madrinha
Santo Antônio é meu padrinho
Sete vela me alumeia
Sete anjo me acompanha
Nem de noite e nem de dia
Não tenho medo, nem pavor
Nem com coisa deste mundo
Nem se do outro mundo for
Assim como Deus, Nosso Senhor Jesus Cristo
Andou nove meses e alguns dias
No ventre da puríssima Virgem Maria
Não teve medo, nem pavor
Assim eu quero andar tão livre
Como andou Nosso Senhor. Amém.

Informante: Sr. Antônio Alves de Sousa, casado, católico e espírita, pedreiro, pouca instrução escolar, 36 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 70

Padre-nosso Pequeno

Leva-me pr'o bom caminho,
Caminho da salvação
Meus pecados muito são
Eu quero me confessar
Na terça de Carnaval
Eu tenho um escapulário
Com a Virgem do Rosário
Cada vez que me ponho
Lembro-me de Santo Antônio
Cada vez que me tiro
Lembro-me de Jesus Cristo
Santo Antônio é meu pai
A Virgem é minha mãe
Os Anjos são meus irmãos
Me levaram a Belém
Desde de Belém ao Calvário
Desde do Calvário à fonte
Onde estava São Vicente
Com uma cruz na frente
Para que o Diabo não me atente
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Astrogilda Vidal Ruiz, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 61 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 71

Pai-nosso Pequeno

Quando Deus era menino
Deus me guia em bom caminho
Sete anjo me acompanha
Sete luz me alumeia
Sete livro a rezar
Nossa Senhora é minha madrinha
Jesus Cristo é meu padrinho
Para o Cão não me atentar
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora que eu me deitar
Nem no pino do meio-dia
Pai-nosso e Ave-maria. Amém.

Informante: D. Maria José da Silva, solteira, católica, do lar, analfabeta, 62 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 72

Pai-nosso Pequeno

Deus me bota em bom caminho
Sete estrela me alumeia
Sete anjo me acompanha
Eu faço a cruz na testa
Mode o Cão não me atentar
Nem de noite, nem de dia
Nem no pingo do meio-dia,
O padre disse missa
Nossa Senhora benzeu o altar
Benzeu a cama de eu me deitar
Benzeu o caminho de eu caminhar
Com Deus eu me deito
Com Deus eu me levanto
Das graças de Deus
E do Divino Espírito Santo. Amém.

Informante: Ivonete da Silva, solteira, católica, pouca instrução escolar, 15 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 73

Pai-nosso Pequeno

Deus me leva em bom caminho
Sete estrela me alumeia
Sete anjo me acompanha
Com as graças de Deus
E do Divino Espírito Santo. Amém.

Informante: D. Grinalda Teles dos Santos, católica, do lar, pouca instrução escolar, 21 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 74

Pai-nosso Pequeno

Jesus Cristo é meu padrinho
Nesta casa tem cinco anjo
E tem quatro canto
São Pedro, São Paulo e São João Batista
E o anjo de minha guarda
Que me guarda. Amém.

Informante: Sr. Protázio da Mata e Silva, casado, católico, roceiro, pouca instrução escolar, 62 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 75

Pai-nosso Pequeno

Deus me guie em bom caminho
Sete anjos a cantar
Sete sinos a tocar
Sete luzes a iluminar
Jesus Cristo é meu padrinho
Nossa Senhora é minha madrinha
Que me fez a cruz na testa
Para o Cão não me atentar
Nem de dia, nem de noite
Nem por onde eu quero andar
Com Deus eu me deito
Com Deus eu me levanto
Com a graça de Deus
Divino Espírito Santo. Amém.

Informante: Marli Camargo, solteira, católica, estudante, 16 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 76

Pai-nosso Pequeno

Deus me guia em bom caminho
Que o Inimigo não me atente
Nem de noite nem de dia
Ai Jesus e Ave-maria! Amém.

Informante: Sr. José Francisco Ferreira, casado, espírita, lavrador, pouca instrução escolar, 46 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 77

Padre-nosso Pequeno

Me levai em bom caminho
Sete anjo me acompanha
Sete luz me alumeia
Me guardai por esta noite
E amanhã por todo o dia. Amém.

Informante: D. Norvina Ferraz Teixeira, casada, católica, do lar, analfabeta, 70 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 78

Padre-nosso Pequeno

Quando Deus era menino
Tinha a chave do Paraíso
Que lhe deu, quem lhe daria
Foi São Pedro e Santa Maria
Cruz da fonte, cruz do monte
Que o Demônio não sabe de minha parte
Nem de noite, nem de dia
Nem no tino do meio-dia. Amém.
(Reza-se 1 Pai-nosso e 1 Ave-maria)

Informante: D. Alice Augusto de Melo, casada, católica, do lar, analfabeta, 64 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 79

Padre-nosso Pequeno

Da Virgem do Senhor Amado
Me livra dos inimigo
Da coisa ruim não batizado.
Me livra do poder infernal
E dos espírito do mau
Com o sinal da santa cruz
Me protege o bom Jesus.

Informante: D. Maria Angélica Gonçalves, casada, católica, do lar, analfabeta, 52 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 80

Padre-nosso Pequeno

Deus que me guia em bom caminho
Nossa Senhora é minha madrinha
Jesus Cristo é meu padrinho
Sete velas me alumeia
Sete anjo me acompanha
O Demônio não me atenta
Nem de noite nem de dia
Nem no ponto do meio-dia
Nem encerrando a Ave-maria. Amém.

Informante: D. Maria das Dores Nascimento Braga, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 49 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 81

Padre-nosso Pequeno

Deus me guia em bom caminho
Jesus Cristo é meu padrinho

Que me fez a cruz na testa
Sete vela me alumeia
Sete anjo me acompanha
Que o Demônio não me atenta
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Judite Paula Albertina, casada, católica, do lar, analfabeta, 41 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 82

Padre-nosso Pequeno

Que diz missa no altar;
Benze a minha cama;
Onde eu vou me deitar,
Deus me livre do Demônio
Que é de ferro e eu sou de aço
Mas em nome de Jesus
O inimigo eu embaraço
Com Deus me deito;
Com Deus me levanto;
Com a graça de Deus,
Em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo. Amém.

Informante: D. Maria Baltazar, casada, católica, do lar, analfabeta, 45 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 83

Padre-nosso Pequeno

Me levai em bom caminho
Jesus Cristo meu padrinho
Que me fez a cruz na testa
Coisa ruim que não atenta
Nem de dia, nem de noite
Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Luzia Correa Gáti, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 48 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 84

Padre-nosso Pequeno

Deus me dá um bom caminho
Nossa Senhora é minha madrinha
Nosso Senhor é meu padrinho
Para o Cão não me atentar
Nem de noite, nem de dia
Nem na hora de deitar
Livrai-me da má sorte
Até no dia de minha morte. Amém.

Informante: D. Palmira Egídio Lopes, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 48 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 85

Padre-nosso Pequeno

Que me leve em bom caminho
Jesus Cristo enjoelhou
Seu sangue derramou
Uma cruz pôs na sua frente
Coisa ruim nada me atente
Nem de noite, nem de dia
Nem o pingo de meio-dia,
Pai nosso e Ave-maria. Amém

Informante: D. Valdelina Ribeiro Nogueira, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 38 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 86

Padre-nosso Pequenino

Meu zeloso protetor
 Me rege, guarde e proteje
 Contra o Demônio tentador
 Porque eu fraco pegador
 Ando com Deus, Nosso Senhor. Amém.

Informante: D. Romilda Galene, casada, católica, do lar, pouca instrução, 31 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 87

Padre-nosso Pequenino

Vai para o monte, vai ringindo
 Leva a chave do Periso
 Que nos deu, nos daria
 Foi o filho de Deus, da Virgem Maria
 Cruz no monte, cruz na fonte
 Nunca o Diabo nos encontre
 Nem de noite e nem de dia
 E nem o pim do meio-dia
 Os galo quando cantam
 Os anjos se levantam
 O Senhor subiu na cruz,
 Para sempre, amém Jesus.

Informante: D. Maria Rosa Tofotele, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 31 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 88

Pai-nosso Pequenino

Deus me ensina um bom caminho
 Sete vela me ilumina
 Sete anjo me acompanha
 O Demônio não atenta
 Nem de noite, nem de dia
 Nem rezando Ave-maria
 O poder da Santíssima Trindade
 Me livrai do fogo do Inferno
 E de toda e qualquer maldade. Amém.

Informante: Cecília Aparecida Buzato, solteira, católica, do lar, pouca instrução escolar, 18 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 89

Pai-nosso Pequenino

Deus me leve em bom caminho
 Onde Cristo ajoelhou
 E o seu sangue derramou
 A Coisa-ruim não me atenta
 Nem de noite, nem de dia
 Pai-nosso, Ave-maria,
 Nossa Senhora da Guia,
 Guardai-me nesta noite
 E amanhã todo o dia. Amém.

Informante: D. Maria Aparecida Jordão, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 42 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 90

Pai-nosso Pequenino

Me levai em bom caminho
 Nossa Senhora é minha madrinha
 Jesus Cristo é meu padrinho
 Que me fez a cruz na testa
 Satanás não me atente
 Nem de dia, nem de noite
 Nem na hora de minha morte. Amém.

Informante: D. Ida Braido Reco, casada, católica, do lar, pouca instrução escolar, 50 anos (1980), residente em Olímpia.

COLETA 91

Pai-nosso Pequenino

Quando Deus era menino
 Sete livro vai se leno
 Sete livro vai se ardêno
 Nossa Senhora é minha madrinha
 Nosso Senhor é meu padrinho
 Que me fez a cruz na testa
 Que o Demônio não me impeça
 Nem de noite nem de dia
 Canta o galo, acende a luz
 Aonde os anjos fez a cruz
 Sete anjos me acompanha
 Sete vela me alumina
 De noite e de dia
 Reza as três Ave-maria
 Que o Demônio não me impeça
 Nem na hora da minha morte. Amém.

Informante: D. Lourdes Ramos Pizeti, casada, do lar, católica, pouca instrução escolar, 45 anos (1980), residente em Olímpia.

Os números não servem apenas para contar. Nas religiões certos números receberam valor simbólico e deram lugar a especulações e jogos complicados. Na Bíblia usam símbolos aritmológicos, mas torna-se difícil saber como explicá-los. Mesmo assim, chama-nos a atenção o emprego de números em orações. Aliás, a crença nos números vem dos primeiros dias da criação.

No Padre-nosso Pequenino encontramos, repetidas vezes, o emprego de números e, sobre estes, tentaremos algumas justificações.

TRÊS

O número três preocupou todo mundo durante todo o tempo. É místico, sagrado. Encontramo-lo no cristianismo.

Três eram as cruzes do Calvário (de calvaria, crânio, caveira) ou Gólgota (palavra semítica), monte perto de Jerusalém e Jesus Cristo foi crucificado na cruz do meio: "Imparibus mentis pendente tria corpora ramis: Dysmas et Gestas media est Divina Potestas".

Deus freqüentemente manifesta seu poder e sua glória no terceiro dia: desce sobre o Sinai em chamas, cura seu povo, salva Jonas, ressuscita seu filho. Daí a afirmar que o número três é o número de Deus. Três é o número perfeito cujo valor místico culmina no mistério da Santíssima Trindade. Três filhos de Noé. Três varões que apareceram a Abraão. Três amigos de Jó. Três dias de jejum dos judeus desterrados. Três negações de São Pedro. Três virtudes teológicas (fé, esperança e caridade). Jesus Cristo ressuscitou no terceiro dia. Três os membros da Sagrada Família (Jesus, Maria e José). Três está na cruz. Três as qualidades de presentes que os magos do Oriente ofertaram ao Menino Jesus (ouro, incenso e mirra). Três os punhadinhos de terra que os católicos atiram sobre o caixão do morto, já no túmulo, à hora do sepultamento, fazendo lembrar a todos, a frase pronunciada por Cristo: "Memento homo, quia pulvis es et in pulverem reverteris" — Lembra-te, homem, que és pó e em pó hás de tornar. (Gênesis 3.º, 19). A sigla I.H.S. = Iesus, Hominum Salvator (Jesus, Salvador dos Homens) é originada da abreviatura das três letras gregolatinas.

O três também faz parte da composição de palavras populares de nossa língua que se formam por justaposição: três cocos (passarinho), três-irmãos (planta), três-marias (estrelas, brinquedo infantil e também nome da planta florífera chamada primavera), três-por-dois (ves-

pídeo e locução que significa "a toda hora"), três-portas (abelha), três-potes (saracura). É número muito empregado nas orações, simpatias e remédios da Medicina Folclórica.

QUATRO

Quatro é o número cósmico: quatro eram os elementos tradicionais (água, terra, ar e fogo). Quatro as extremidades do mundo. Quatro os Evangelhos. Quatro as bestas do Apocalipse. O lençol que Pedro viu em sua famosa visão, podia ser segurado sem perder nada de seu conteúdo, porque estava preso pelas quatro pontas. De fato, freqüentemente, encontramos na Bíblia este número num contexto indicando que nada se perdeu e tudo foi atingido: os 4 cantos da terra, de onde vêm os 4 ventos, limitam e abrangem o mundo; os 4 rios que saem do paraíso banham toda a terra; os judeus reconheceram 4 arcanjos governando todo o mundo angélico; os 4 seres extraordinários da visão de Ezequiel, que forneceram os símbolos dos 4 evangelistas, abrangem, conservam toda a glória da presença divina. Aparentemente o livro de Daniel é influenciado pela idéia, freqüente em outras religiões, de que toda a História é abrangida por 4 reinos. Além disto, o número 4 desempenha papel considerável no apocalíptico.

Quatro as estações do ano (primavera, verão, outono e inverno). Quatro os pontos cardeais (Norte, Sul, Leste e Oeste). Quatro as fases da Lua (Nova, Quarto Crescente, Cheia e Quarto Minguante). Jesus ressuscitou a Lázaro quatro dias após sua morte. Quatro as iniciais postas na cruz de Cristo: I.N.R.I. — Iesus Nazarenus Rex Iudeorum (Jesus Nazareno, Rei dos Judeus). Em quase todas as línguas os nomes de Deus têm sempre quatro letras (Deus-português, Dieu-francês, Dios-espanhol, Deva-sâncrito, Godt-holandês, Gott-alemão, Teos-grego, e outras).

Nas palavras formadas por composição: o diabo a quatro (desordem); quatro-cantinhos (jogo infantil); quatro-lhos (de sobranceiras brancas); quatro-patacas (planta brasileira), etc., integram o léxico da língua luso-brasileira.

CINCO

Cinco são as chagas feitas pelos pregos que passaram as mãos e os pés de Nosso Senhor na crucificação e a abertura em seu lado pela lança do soldado depois de sua morte. Cinco são os sentidos do corpo humano (audição, visão, tato, paladar e olfato). Quintessência é a aglutinação de quinta e essência. Os antigos admitiam quatro elementos: terra, água, ar e fogo. Alguns filósofos, porém, admitiam uma quinta essência chamada éter, que supunham existir nas regiões superiores da atmosfera. Significa vulgarmente a parte mais pura de uma coisa.

No acervo de nossa língua encontramos: cinco-estrela (potentilha); cinco-folhas (caroba branca) e muitas outras palavras.

SETE

Sete é o número sagrado de todos os povos antigos que lhe atribuíam um valor astrológico e mágico. Também os judeus o consideravam como número sagrado. O sete (com alguns de seus múltiplos) é um dos mais importantes da aritmologia bíblica.

Esta cifra indica primordialmente a totalidade ou a plenitude, tanto para o mal como para o bem: possuída por 7 demônios, Maria Madalena tinha sido inteiramente possuída. Para melhor enganar os santos, o Maligno também recorre a cifra 7, pois ela muitas vezes exprime e sobretudo no Apocalipse, a plenitude e a totalidade divinas.

Sete foram os dias da criação; Deus santificou o sétimo dia, gozando a plenitude de sua criação. Sete são os nomes sagrados de Deus. Sete foram as vacas e as espigas no sonho do Faraó. Sete dias ázimos; sete os dias

na consagração dos sacerdotes. Sete os jovens, cuja ordenação pelos apóstolos é descrita nos Atos; sete os dons do Espírito Santo. Sete as palavras — as sete últimas frases pronunciadas por Nosso Senhor enquanto estava pendente na cruz. Sete as dores de Nossa Senhora.

O sete é a soma do princípio neutro, o três (o livre arbítrio) com o 4 (a parte material, os quatro elementos: ar, água, terra e fogo) e essa soma forma a aliança da matéria com o espírito. Era o número da plenitude e da consumação. Resultava da soma do 3 (a Divindade) com o 4 (o retrato deste mundo). Era, pois, a união do material com o espiritual.

Através das eras o 7 vem revelando seu poder mágico, o número místico por excelência: 7 são os sons da escala musical; 7 os vícios e as virtudes; 7 eram os planetas; 7 os dias da semana; 7 as faces da Lua; 7 são as cores do arco-íris; 7 foram as pragas que assolaram o Egito. Há 7 sacramentos; 7 salmos de penitência.

O Apocalipse fala de 7 igrejas da Ásia Menor; 7 espíritos de Deus; 7 sinetes no Livro dos Profetas; 7 anjos ministros de 7 flagelos; 7 ramos no castiçal simbólico; 7 lâmpadas; 7 estrelas, 7 taças, 7 braços dos candelabros; 7 selos; 7 trombetas; 7 portentos; 7 anjos e 7 cálices; besta de 7 cabeças.

Aliás, a Bíblia está repleta de referências ao sete, ao sétimo, ao sétuplo, ao setenta. A expressão sete vezes sete indica um número indefinido de vezes que se supõe perfeito e total.

O sete tem sido inseparável das mais respeitáveis crenças e civilizações. No paganismo, babilônios, persas, egípcios, chineses, tiveram o mesmo alto apreço pelo número sete. Sete seriam os corpos celestes girando ao redor da Terra, todos eles grandes deuses (Lua, Mercúrio, Vênus, Sol, Marte, Júpiter, Saturno); sete as "coisas preciosas e sagradas" do Extremo Oriente (ouro, prata, rubi, esmeralda, cristal, âmbar e ágata); sete os sábios do Egito e os da Grécia; sete as Supremas Jóias dos budistas; sete as Artes Liberais e as Maravilhas do Mundo Antigo.

No catolicismo, missa de sétimo dia é a oferecida pela alma de um falecido.

Há sete linhas na Lei de Umbanda. São sete os mandamentos em que se resume a doutrina da Lei de Umbanda. Em magia negra a Lua é conhecida por sete nomes (Liaquim, Liafu, Liafur, Liarute, Liarucru, Liachacho e Liatum). Água das Sete Procedências, é assim chamada nos Terreiros de Umbanda, quando se reúne, em um só vasilhame, uma pequena quantidade de água de mar, de rio, de cachoeira, de mina, de lagoa, de orvalho e de chuva. Esta água é utilizada pelos guias nos mais diversos trabalhos e com muitas finalidades de caridade.

O povo está sempre afirmando que quem mata um gato há de matar sete, pois ao contrário sofrerá caiporismo (azar, falta de sorte). O gato tem sete fôlegos. O casal que tiver sete filhos, o mais velho terá que batizar o mais novo para evitar que este se transforme em Losisomem durante a Quaresma. Se em lugar de filhos, forem filhas, a mais velha é quem deverá batizar a mais nova, para não se transformar em mula-se-cabeça. A ferradura, como objeto para chamar sorte, deverá ter obrigatoriamente sete furos e ser colocada atrás da porta de entrada da casa (porta da sala). Grande parte das orações populares recomendada serem realizadas durante sete dias, preferentemente em sete sextas-feiras.

Quem faz promessa de vestir-se de palhaço da Folia de Reis deverá fazê-lo, para seu cumprimento, num espaço de sete anos.

O sete embora classificado como número "sagrado" é também considerado pelo povo como o número da "mentira".

Para os brasileiros é número de alto significado. A data mais importante da História do Brasil é o "sete de setembro", quando se deu sua Independência (1822).

No léxico da Língua Portuguesa de nosso país há muitos brasileirismos nos quais está presente o sete, na formação de palavras compostas: mal-de-sete-dias (tétano do recém-nascido), pintar o sete (exceder), sete-barbas (peixe de couro), sete-casacas (planta), sete-cascos (planta), sete-chagas (planta também conhecida por chagas-de-são-sebastião), sete-copas (árvore ornamental), sete-coures (variedade de saí, pássaro), sete-couros (tumor que nasce na planta do pé), sete-e-meio (jogo de cartas), sete-em-porta (jogo de cartas), sete-em-rama (planta), sete ganza (espíritos sofreadores), sete-estrela (constelação), sete-mês (criança que nasce de sete meses), sete-portas (abelha jataí), sete-saias (planta medicinal), sete-sangrias (planta medicinal), sete-sextas-feiras (planta mágica empregada nos Terreiros de Umbanda), sete-virtudes (cachaça).

Nada de estranhar, portanto, nas afirmações que o povo ainda emprega o sete, quando lhe faltam as palavras comuns. O poder mágico dos números é qualitativo, está além e acima das quantidades que expressam: é o que ainda aceita o homem do povo.

Pesquisamos muito acerca desta oração. Ouvimos cerca de trezentas pessoas que a rezam quotidianamente. Conhecíamos, desde nossa infância, o seu texto e chegamos a decorá-lo. Aproveitamos, como já dissemos, noventa e uma das variantes do texto que nos era familiar, para a realização deste trabalho. São inúmeras as variações que recolhemos. Algumas dão margem à glosa. São chistosas e por esta razão as desprezamos.

Alguns textos apresentam-se ilógicos, sem sentido. Isto ocorre pelo erro de memorização, provocado pela transmissão oral.

Compõem-se de versos irregulares, quase sempre rimados, destacando-se o verso heptassilábico (redondilha maior), apreciado pelo povo, pelas facilidades de composição e também de memorização. Muitas vezes são acrescentados ao **Padre-nosso Pequeninino** textos de outras orações feitas, e isto leva alguns devotos a crer serem estes os textos exatos, corretos.

O vocábulo **Padre**, que em Português antigo equivalia a **Pai**, após o Concílio Vaticano Segundo foi liberalizado o seu uso no vernáculo. Daí, o aparecimento de **Pai-nosso Pequeninino** em algumas orações recolhidas. Hoje a palavra **padre** é empregada apenas como título aos sacerdotes católicos. Mesmo assim, muitas pessoas não assimilaram de todo a tradução do vocábulo **Padre** para o vernáculo **Pai** em suas rezas e mesmo em algumas orações litúrgicas, por coerência com a tradição consagrada pelo uso.

A oração **Padre-nosso Pequeninino** é de origem portuguesa. Sincretizou-se, vez ou outra, a outras orações poderosas. É conhecida em todo o território brasileiro e apresenta número incalculável de variantes, fruto do ensinamento oral. Pesquisamos a oração. Laçamos mão do estilo analítico. É difícil, porém, ainda é o melhor.

Apesar das alterações sofridas na boca do povo, em nenhuma das variações está ausente o pedido para livrar-se do temível Diabo, possuidor de força poderosíssima, contra o qual devem ser tomadas severas precauções, para não triunfar.

A oração é uma fé absoluta em que tudo é possível a Deus e aos Santos. É a expressão da fé.

Jesus disse do Diabo: "Ele foi homicida desde o princípio... é mentiroso e pai da mentira." Este conceito acerca de Satanás é confirmado pelo nome Adversário, que muitas vezes lhe é dado nas Escrituras.

Mas em muitas orações populares, a superstição apara as vigorosas asas do amor e se reveste de formas humanas a religião.

COMENTÁRIOS

"Sete anjos me acompanha", "Sete velas me alumia", frases que mais vezes aparecem no Padre-nosso Pequeninino parecem relacionar-se com o Apocalipse I, no qual os sete anjos representam os líderes das sete igrejas da Europa e Ásia. São, pois, os pais das sete

igrejas; padres apostólicos da primeira geração, isto é, santos da primeira geração após os apóstolos de Jesus Cristo.

As sete velas são os sete candeeiros de ouro. Candeeiro é o símbolo da luz permanente. E Jesus Cristo está no meio dos sete candeeiros.

Em poucos versos das variantes da oração, o número sete é substituído pelo cinco, o que se pode explicar por um possível erro de memorização ou mesmo pela força expressa pelo referido número.

LINGUAGEM

A semântica é o estudo da significação das palavras que, na linguagem, por força das deturpações, são alteradas e tomam novos sentidos. Evidentemente o analfabeto não lê, não aprende os ensinamentos através dos que lêem ou lhe transmitem oralmente alguma coisa.

No Padre-nosso Pequeninino, como consequência da transmissão oral, a palavra **pino** (o ponto mais alto, a prumo), com muita freqüência aparece alterada para **pim, pingo, primo, pedro, pê, ponto, ímpio, impino, fim**, etc. Do mesmo modo: fronte por fonte; espírito por espírito; alumeia por alumia; alumina por ilumina; arroeira por rodeia; Malino (forma arcaica) por Maligno; Demônio por Demônio; alevantano por levantando. Também: altá, atenta, beijá, deitá, levanta e lugá por altar, atentar, beijar, deitar, levantar e lugar. Outras vezes: Virge por Virgem; qualqué e vié por qualquer e vier; camim, padrim e pequenim por caminho, padrinho e pequeninino, etc.

Há constante emprego da 2.^a pessoa do singular e da 2.^a pessoa do plural no mesmo texto da oração, mistura de tratamento; bem como variados erros de concordâncias verbal e nominal. Erros de regência como "Entre eu" em lugar de "Entre mim", etc., etc., além de modificações fonéticas das palavras.

Estes erros todos, na maioria dos casos, são explicáveis na linguagem popular, se cuidarmos do estudo das influências indígena e africana na língua do país.

O adjetivo Pequeninino ora aparece expressando afetividade, carinho, através da forma Pequeninino. Outras vezes aparece na linguagem coloquial Pequenininho (diminutivo acumulado).

Quanto ao **Padre-nosso Pequeninino** devem ser observados alguns esclarecimentos dos informantes:

- 1) Para as crianças que ainda não aprenderam a ler e nem a memorizar o texto da oração, deve ser feito um **bentinho**, isto é, um escapulário que se traz pendurado no pescoço e que contém a oração. É um patuá para dar proteção a quem o conduz.
- 2) Se a pessoa não quiser pendurar o bentinho no pescoço da criança, poderá, então, fazer um **breve**, ou seja, a oração será guardada numa espécie de envelope de couro, sempre acompanhando a criança para protegê-la em tudo e em todos os momentos da vida.
- 3) As sextas-feiras, o horário propício para esta oração é o das **15 horas** (3 horas da tarde), quando Cristo expirou na cruz.
- 4) No dia **25 de março**, o Padre-nosso Pequeninino deve ser rezado, pelo menos quatro vezes, pois os devotos crêem que o Demônio é quem domina o mundo. Supõe-se ser este o dia em que Cristo morreu.
- 5) Para outras pessoas, o **25 de março** é sagrado, dia em que Cristo foi gerado, por ordem do Espírito Santo. Dia da Anunciação de Maria. O Anjo Gabriel anunciou que ela daria à luz a um menino que seria o Rei do mundo.
- 6) Deve ser obrigatoriamente rezado nas **horas abertas**, por serem horas sem defesa. Horas em que as forças do mal estão livres:
Seis horas (crepúsculo matutino): hora da morte.
Meio-dia: hora do Diabo à solta.
Dezoito horas (crepúsculo vespertino): hora da morte.
Meia-noite: hora de assombrações. Os espíritos passeiam. O Diabo aparece. Hora de bruxaria.

Portanto, estas são horas sagradas para a oração. Somente estas poderão ser as horas pares. Afora estas quatro horas, as prodigiosas são as **horas ímpares**.

- 7) Na sexta-feira-santa, dia em que o cristianismo re-memora a morte de Cristo, esta oração é de muita eficácia. É o mais triste e solene de todos os dias da Semana Santa. Para os crédulos, nesse dia, o mundo passa a ser governado pelo Diabo, até a ressurreição do Senhor.
- 8) Antes de iniciar a oração, fazer o Sinal da Cruz com o dedo polegar: na frente, nos lábios e no peito.
- 9) Esta oração é para repelir o Demônio que tem por finalidade prejudicar as pessoas. O Menino Jesus (Jesus Cristo) defenderá, protegerá e favorecerá a pessoa que a rezar com fé.
- 10) Esta oração deve ser recitada (em voz baixa ou expressivamente) por aqueles que quiserem ficar livres do Diabo e de seus malefícios.
- 11) As benzedeadas, impondo as mãos sobre a cabeça das crianças, pronunciam em voz alta o Padre-nosso Pequenininho, para livrá-las, principalmente, do que-branto.
- 12) Sua prática durante todos os dias da Quaresma é tão imprescindível ao espírito assim como o ali-mento o é para o corpo.
- 13) Deve ser rezada, pelo menos, duas vezes ao dia: ao levantar e ao deitar-se.
- 14) Poderá ser feita em benefício próprio ou pela in-tenção de uma outra pessoa que necessita liber-tar-se dos males. Isto reforça o ensinamento cristão: "Diliges proximum tuum sicut te ipsum", frase famosa de Cristo: "Amarás o teu próximo como a ti mesmo".
- 15) Serve para anular os trabalhos de um feiticeiro, encantador, pessoa que invoca a ajuda do Demônio para fazer maravilhas. Os encantadores atribuem mais poderes ao Demônio que a Deus, e desta ma-neira, indiretamente, negam a Santidade, Onipo-tência e Sabedoria de Deus.
- 16) Serve, ainda, como ato formal para expulsar o Demônio de uma pessoa possessa, pela imposição das mãos. É, no caso, o exorcismo.
- 17) Se for rezada à cabeceira da cama de um agoni-zante, este se livrará do fogo do Inferno.
- 18) Se rezada sete vezes fará com que apareça um objeto ou mesmo uma criação perdida.
- 19) Javé, querendo expulsar o Demônio, rezou esta oração. Ela revela o segredo da Santíssima Trin-dade. Se alguém for ameaçado de morte, basta principiar a oração que se virá livre do perigo.

Nota: Poucas informações acerca desta oração dizem ser **Santo Antônio Pequenininho** o seu nome correto, mas a quase totalidade dos entrevistados não endossa tal opinião.

Não sabemos se em alguma época a Igreja tenha concedido o "nihil obstat" e o "imprimatur", ou seja, a aprovação eclesiástica ao texto da oração. Cremos que não. Por mais que pesquisássemos não os encontramos. É ensinamento oral transmitido de pais a filhos, dos mais velhos aos novos, e que nunca caiu no esqueci-mento.

É rezada por mulheres e crianças e, com menos fre-qüência, por homens. A propósito, é oportuno dizer que a perpetuação de orações populares feitas e benzimentos antigos se deve à mulher e à criança, que os mantêm vivos "per secula, seculorum".

Esta oração ficou e ficará através dos séculos e gerações.

Não temos a veleidade de dizer que o nosso tra-balho está perfeito, sem lacunas, porque sabemos o quanto é inacessível a perfectibilidade absoluta. Contudo, através de muitas pesquisas, longas e meditadas, enfren-

tamos dificuldades, mas nelas encontramos o grande atra-tivo para a sua realização.

Não obstante a tanto temor que o povo brasileiro sente pelo Diabo, o astrólogo cearense Luís Howarth, mestre das forças ocultas, diz ser o "Redentor de Satã" e que desde os sete anos de idade descobriu que o Diabo é bom. Ele quer provar a todos que "Satã acredita no amor e vem lutando, há milênios, para que haja a união de todas as raças". Construirá a "Igreja do Diabo" no Município de Nossa Senhora do Socorro, Estado de Ser-gipe, que terá o formato de um caixão de defunto me-dindo vinte e quatro metros de comprimento por nove de largura e pretende implantá-la em todas as principais cidades do Brasil.

Outro projeto seu é lançar, em nosso país, dez mil exemplares da "Bíblia do Diabo", escrita pelo jornalista Jonas Luís, "através de Satanás incorporado no Prof. Luís Howarth, traduzindo-a para o inglês e o espanhol". Em Aracaju, Howarth atende a cerca de cem pessoas por dia, no primeiro andar de um prédio localizado no centro comercial da cidade, onde ocupa sete salas. Ali ele ensina acupuntura com os dedos, lê a mão, faz des-pachos, pratica o Candomblé, a Umbanda e o Espiritismo, meditação e mentalização, atendendo a maioria dos clien-tes "do operário ao político, da dona de casa à prosti-tuta", sentado no interior de uma armação de lona e madeira com formato de pirâmide que, segundo diz, "inspira harmonia e paz". (1980)

Há, entre o povo, pessoas que não gostam sequer de pronunciar o nome Demônio e o apelidam de Coisa-ruim.

A palavra Diabo, bem como a quase totalidade de seus sinônimos, escreve-se também com inicial minúscula.

Em sentido figurado significa pessoa má, de mau gênio, feia. Tem como feminino diaba, diabra ou diáboa.

A palavra diabo serve para suprir a enunciação de muitas coisas: Fez o diabo. Disse o diabo.

Serve como palavra explícita: Onde diabo está ele? Comer o que o diabo injeitou.

Como o diabo ou Como diabo: muito, extremamente. Forte como diabo.

Do diabo: incômodo; terrível; excessivo.

Enquanto o diabo esfrega o olho: num instante, num abrir e fechar os olhos.

Levar o diabo: perder-se, arruinar-se, ter sumiço; morrer-se, acabar-se.

O diabo a quatro: coisas espantosas, grande balbú-dia; barafunda; desordem. Passar o que o diabo injeitou.

Pintar o diabo: pintar o sete.

Ter o diabo nos chifres: ser endiabrado.

Como interjeição exprime contrariedade, perplexida-de, impaciência, raiva, etc.: Diabo!

Nas locuções interjetivas exprime espanto ou zanga: Com diabos! Com seiscentos diabos! O diabo que te carregue!

As formas do diminutivo sintético: diabinho, dia-brete, são empregadas para crianças sapecas.

A frase: "Comer o pão que o diabo amassou" sig-nifica sofrimento.

Erva-do-diabo é nome de planta.

Pesquisas também realizadas nos Templos de Umbanda:

- 1) **Centro Espírita de Umbanda "Padre Cícero do Jua-zeiro"**, do babalorixá Moacir Cordeiro (Rua Bernar-dino de Campos, n.º 28, Patrimônio de São João Batista, Olímpia, 1982).
- 2) **Tenda de Umbanda "Caboclo Caramã e Pai Cesário"**, da madrinha Jesuína de Sousa Silva (Rua Vitória Cisoto, n.º 70, Jardim Cisoto, Olímpia, 1980).
- 3) **Tenda de Umbanda "Caboclo Caramuru e Pai Joa-quim da Mata"**, do babalaô Leonildo Procópio de Oliveira (Avenida Marcial Ramos, n.º 72, Vila São José (hoje, Bairro de São José), de Olímpia, 1980).

- 4) **Terreiro de Umbanda "Caboclo Sete Flechas e Pai Cambinda de Angola"**, do pai-de-santo José Paiva (Rua Manuel Zanin, n.º 656, Jardim Santa Ifigênia, Olímpia, 1980).
- 5) **Tenda de Umbanda "Caboclo Sete Flechas e Pai José de Aruanda"**, do pai-de-santo Gumercindo Gonçalves (Rua João de Jule, n.º 51, Bairro CECAP, Olímpia, 1983).
- 6) **Tenda de Umbanda "Pai Cambinda de Aruanda e Caboclo Sassarucaia"**, do babaluaê Firmino Sacramento Lisboa (Rua Adriano Baráldi, n.º 79, Jardim Toledo, Olímpia, 1980).
- 7) **Tenda de Umbanda "Pai José de Angola e Caboclo Arranca-Toco"**, da mãe-de-santo Manuelina Monteiro (Rua Manuel Zanin, n.º 17, Jardim Santa Ifigênia, Olímpia, 1982).
- 8) **Tenda de Umbanda "Nossa Senhora Aparecida e Nosso Senhor do Bonfim"**, da mãe-de-santo Maria da Silva Duran (Rua Dr. Otávio Lopes Ferraz, n.º 527, Vila São José (hoje Bairro de São José), Olímpia, 1980).
- 9) **Tenda de Umbanda "Ogum de Lei"**, da chefe-terreiro Elídia Cardoso Zamariolo (Rua Benjamim Constant, n.º 602, Patrimônio de São João Batista, Olímpia, 1983).
- 10) **Tenda Espírita de Umbanda "Caboclo Terra Roxa e Mãe Maria de Angola"**, da babá Aurora de Sousa Quadros (Avenida Dr. Andrade e Silva, n.º 413, Patrimônio de São João Batista, Olímpia, 1980).
- 11) **Terreiro de Umbanda "Caboclo Jaguaré e Pai Benedito da Cruz Vermelha"**, do babaloxá Valdomiro Lima de Aragão (Avenida do Folclore, n.º 970, Jardim Santa Ifigênia, Olímpia, 1980).

BIBLIOGRAFIA

Foram consultados:

- 1 — **Bíblia Sagrada**, tradução do padre Antônio Pereira de Figueiredo (com notas e um completo Dicionário do monsenhor José Alberto L. de Castro Pinto), 1967, Edição Barsa, Rio de Janeiro — RJ.
- 2 — **Bíblia Sagrada**, traduzida da vulgata e anotada pelo padre Matos Soares, 1960, 11.ª edição, Edições Paulinas, São Paulo — SP.
- 3 — **Dicionário Enciclopédico da Bíblia** organizado por Dr. A. Van Den Born em colaboração com especialistas de renome internacional, 1971, 3.ª edição, Editora Vozes Limitada, Petrópolis — RJ.
- 4 — **Dicionário de Umbanda**, organizado por Altair Pinto, 1971, Editora Reco, Rio de Janeiro — RJ.
- 5 — **Hinário Evangélico** da Confederação Evangélica do Brasil, 1975, 8.ª edição, Imprensa Metodista, São Paulo — SP.
- 6 — **Jornal "O Estado de S. Paulo"**, artigo: A Igreja do Diabo — um grande caixão em Sergipe, edição de domingo, 23 de novembro de 1980, São Paulo — SP.
- 7 — **Pequeno Dicionário Brasileiro de Língua Portuguesa** (ilustrado), supervisionado e aumentado até a 10.ª edição por Aurélio Buarque de Hollanda Ferreira com assistência de José Batista da Luz, revisto e aumentado por inúmeros especialistas, 11.ª edição, 18.ª tiragem, s/d, Editora Civilização Brasileira S.A., Rio de Janeiro — RJ.
- 8 — **Vocabulário Bíblico** publicado sob a direção de Jean-Jacques Van Allmen com a colaboração muito eficiente de uma equipe auxiliar, 1972, 2.ª edição, Associação de Seminários Teológicos Evangélicos, São Paulo — SP.

Noticiário

SAUL ALVES MARTINS

Mineiro de Januária, doutor em Ciências Sociais, folclorista emérito, portador de inúmeras medalhas de ouro e prata por trabalhos prestados, autor de livros e opúsculos relativos à arte popular, ao povo brasileiro e sua cultura típica, este homem, sempre ocupado e requisitado pelos estudiosos, encontrou tempo para vir a Olímpia, em 1978. Além de seu entusiasmo pelo que o Professor José Sant'anna vem realizando há vários anos, colaborou, de todas as formas possíveis, na elaboração do currículo para a criação da Faculdade de Folclore pela qual Olímpia anseia.

Assim — grande homem, grande obra, justo é que se conheça seu brilhante "Curriculum Vitae", objetivando prestar a esse amigo dos olimpienses e dos que buscam preservar os valores populares, singela homenagem.

Eis, embora de maneira superficial e rápida, a história desse genial mineiro:

Bacharel, Licenciado, Doutor em Ciências Sociais pela Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais; Professor de Antropologia no Departamento de Sociologia e Antropologia da FAFICH-UFMG; Professor de Folclore no Curso de Comunicação da FAFICH-UFMG; Secretário-Executivo da Comissão Mineira de Folclore; Membro da Societé Internationale d'Ethnologie et Folklore, com sede em Liège; Membro do Instituto Histórico e Geográfico do Estado de Minas Gerais; Membro nato da Câmara Departamental do Departamento de Sociologia e Antropologia da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais.

Deu cursos ou participou de encontros, seminários, afora cidades mineiras, nos seguintes lugares: Rio de Ja-

neiro, São Paulo, Vitória, Brasília, Recife, Belém, Teresina, Guarujá — SP, Curitiba, Pombal — PB, Cuiabá, Salvador, São Luís, Patos — PB, Manaus, Olímpia — SP.

Méritos alcançados: 26 medalhas, sendo três de ouro, 5 placas de prata; mestre do ano, em 1963; personalidade-destaque, em 1977 (jornal Estado de Minas, Belo Horizonte, 1.º de janeiro de 1977).

Obras publicadas:

a) **Livros:** **A Dança de São Gonçalo** — Edições Mantiqueira — Belo Horizonte, 1954; **Canção da Terra** — Edição do Autor — Belo Horizonte, 1955; **Antônio Dó, o jagunço mais famoso do sertão** — Imprensa Oficial — Belo Horizonte, 1967; **Os Barranqueiros** — Centro de Estudos Mineiros — Belo Horizonte, 1969; **Contribuição ao Estudo Científico do Artesanato** — Imprensa Oficial — Belo Horizonte, 1973.

b) **Opúsculos:** **Artes e Ofícios Caseiros** — Separata da Revista do Arquivo (CLXIV) — São Paulo, 1959; **As Diversões** — Separata da Revista do Arquivo (CLXII) — São Paulo, 1959; **Os Jogos Infantis e as Cantigas de Roda** — Separata do I volume das Pesquisas de Folclore do Centro Regional de Pesquisas Educacionais — INEP-MEC — Belo Horizonte, 1962; **Uma Oficina em Cada Lar** — Publicação da Secretaria do Trabalho e Cultura Popular — Belo Horizonte, 1964; **O Artesanato no Serro** — Publicação da Secretaria do Trabalho e Cultura Popular — Belo Horizonte, 1964; **A Indústria Caseira em Pitangui** — Publicação da Secretaria do Trabalho e Cultura Popular — Belo Horizonte, 1966; **Proteção ao Artesanato** — Publicação da Secretaria do Trabalho e Cultura Popular —

O logotipo do festival do folclore de Olímpia

DIMAS EGYDIO DOS SANTOS
Departamento de Folclore — Olímpia

Logotipo é um símbolo que codifica as atividades, ações, princípios ou fins de uma entidade, seja ela política, produtiva, comercial, cultural ou benemérita. Simboliza uma bandeira de trabalho. É o visual emergente do esforço humano, que grita aos olhos de cada um. É um hino grafado, sem melodia e que fala sem ter voz.

Foi assim pensando que o ilustre professor Dr. José Sant'anna criou o "Logotipo do Festival do Folclore de Olímpia", lá pelos idos de 1970. Não foi uma tarefa simples e ligeira. Foi um trabalho de elucubração, mas afinal, surgiu o belo logotipo que foi passado para o papel pelas mãos hábeis do professor Victório Sgorlon. E aí o temos, majestoso e belo, inspirado nas Foliás de Reis.



Chama-nos logo a atenção a figura dos dois palhaços (marungos, mascarados, bastiões), que são os "destaques" da Companhia, nas suas constantes evoluções e que fazem piruetas em agradecimento às esmolas recebidas. Transmitem medo e alegria à meninada, que ri bastante, mas conserva uma distância prudente.

Separando os dois palhaços, vê-se uma viola caipira (instrumento cordofônico), de 10 cordas, cujo timbre agradável, dá-lhe, até, um caráter melancólico e austero. É o principal instrumento musical da Companhia ou Comitiva. Ela rege os demais instrumentos e a cantoria. Duas espadas (facões ou fandangos) entrecruzadas significariam a força, já que são usadas pelos palhaços e estes, segundo os informantes, eram espiões de Herodes, e poderiam precisar delas em alguma eventualidade... Hoje, nas Foliás, os palhaços são os guardas da Bandeira. Emoldurando o logotipo encontramos o pandeiro (instrumento membranofônico), popular, conhecido também por adufe, geralmente circular, com uma pele (couro) esticada sobre o aro de madeira. Tange-se batendo-o com a mão ou o cotovelo. Lateralmente vemos, em vermelho, rodinhas metálicas (guizos) que, vibrando, dão mais sonoridade ao instrumento. Constitui o acompanhamento rítmico obrigatório das danças (marmelada, goiabada, corta-jaca, etc.) dos palhaços.

As cores do fundo (azul, vermelha, marrom, amarela e branca) se justificam por serem as mais usadas nas bandeiras (estandartes) das Foliás de Reis, sem as quais os grupos de reis não consideram o ritual sagrado.

Finalmente, a cabeça de boi que aparece, na forma dos corpos dos palhaços, representa a carne bovina, o prato mais forte e, às vezes, o único da chegada da Epifania, denominada "Festa da Porteira Aberta".

Por que a Folia de Reis teria sido escolhido como inspiração para a feita do Logotipo? Paixão do Prof. Sant'anna? Quem sabe?!... Acredito, porém, que o motivo que o fez pairar sobre as Foliás de Reis, foi o fato de haver, em Olímpia, nada mais, nada menos, que 32 "Companhias" em atividade que perfilham à "mineira" e à "baiana", sendo que 23 delas se acham registradas com nomes alusivos ao ciclo natalino, na Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura) e no Departamento de Folclore (Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia"). São as seguintes:

- 1 — Companhia de Santos Reis "Estrela da Guia", da Família Miranda — Bairro de São José;
- 2 — Companhia de Reis "Estrela do Oriente", do gerente Francisco Batista de Carvalho — Vila Mouco;
- 3 — Companhia de Reis "Presépio de Jesus", do mestre Celso Fernandes — Jardim Paulista;
- 4 — Companhia de Santos Reis "Maria Santíssima", do mestre João José dos Santos — Vila Mouco;
- 5 — Companhia de Reis "Menino Jesus", do mestre José Gomes — Bairro da Água Parada (rural);
- 6 — Companhia de Santos Reis "Lapinha de Belém", do mestre Sebastião Doniséti da Silva — Vila Raia;
- 7 — Folia de Reis "Estrela de Belém", da gerente Santana Cardoso — Jardim Paulista;
- 8 — Folia de Santos Reis "Estrela do Natal", do mestre Adelis Paula dos Santos — Jardim Santa Ifigênia;
- 9 — Folia de Santos Reis "Gruta de Belém", do mestre Pedro Delamodarmo — Bairro de São José;
- 10 — Folia de Reis "Estrela da Paz", do mestre José Francisco Ferreira — Jardim Santa Ifigênia;
- 11 — Folia de Reis "Divino Salvador", do mestre Valdevino de Sousa — Jardim Santa Ifigênia;
- 12 — Folia de Reis "Ouro, Incenso e Mirra", do mestre José Gomes — Bairro das Posses (rural);
- 13 — Folia de Santos Reis "Presépio de Belém", do mestre Antônio Ângelo Garcia — Jardim Paulista;
- 14 — Folia de Santos Reis "Jesus, Maria e José", do mestre Nelson Pedro dos Santos — Jardim Santa Ifigênia;
- 15 — Folia de Reis "Manjedoura Santa", da gerente Maria Albertino — Patrimônio de São João Batista;
- 16 — Folia de Reis "Presépio Vivo", da gerente Clemência Perrôni — Patrimônio de São João Batista;
- 17 — Folia de Reis "Céu de Belém", do gerente Valdevino Lacerda — Patrimônio de São João Batista;

- 18 — Folia de Reis “Caminho de Belém”, da mestra Edávia Barbosa de Jesus Giudice;
- 19 — Folia de Santos Reis “Gaspar, Belquior e Baltazar”, do mestre Antônio de Miranda — Distrito de Ribeiro dos Santos;
- 20 — Folia de Reis “Magos do Oriente”, do mestre Pacífico de Sousa e Silva — Bairro de São José;
- 21 — Folia de Reis “Deus-Menino”, da gerente Jesuína de Sousa Silva — Jardim Cisoto;
- 22 — Folia de Santos Reis “Menino-Deus”, do mestre Antônio Coutinho — Distrito de Bagaçu;
- 23 — Folia de Reis “Nascimento de Jesus”, do mestre José Aiusso — Bairro da Galiléia, e outras sem nomes próprios, denominadas apenas Folia de Reis, Folia de Santos Reis, Companhia de Reis, Companhia de Santos Reis ou Terno de Reis.

O número elevado de Companhias de Reis em Olímpia é facilmente compreendido pelo apoio que oferece o Município aos grupos folclóricos, através da Comissão de Folclore e Departamento de Folclore, que cadastram os grupos, amparam-nos, distribuem roupas, não só nas festas cíclicas, como também nas apresentações em festividades folclóricas locais ou alhures.

É uma das festas mais populares do Estado de São Paulo. Os seus seguidores oferecem o ritual para o pagamento de promessas, as mais diversas. As Tripulações de Reis não apresentam um número fixo de participantes que varia de 11 a 20 e seus cantadores principais são: mestre, contra-mestre, ajudante, contralto, quinta voz e tala. Quando apresentam o Presépio Vivo excedem a uma centena de figurantes.

O “giro” ou “Viagem Sagrada”, aqui em nossa região, é feito entre 24 de dezembro e 6 de janeiro, em jornada ininterrupta. Assim, Olímpia preserva, para a Pátria comum, o germe da cultura popular — inocente flor que, teimosamente, sobrevive nas estéreis ranhuras do progresso.

A legenda em preto, no círculo amarelo, Olímpia — **Capital do Folclore** — é a antonomásia da cidade pelo que ela representa e por tudo quanto tem sido feito pela preservação e conhecimento do folclore brasileiro. Foi sugerida em 1969 (5.º Festival) pelo folclorista e escritor, Hélio Damante, e oficializada no mesmo ano pela Comissão de Folclore e Artesanato do Conselho Estadual de Cultura, da então Secretaria de Estado da Cultura, Esportes e Turismo do Governo de São Paulo. E **Festival Em Agosto**, determina a época anual em que é realizada a mais importante festa do gênero, não só olimpiense, mas de todo o território nacional, evento que focaliza as tradições e feições do nosso povo.

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DE ESPORTES E TURISMO

Assessoria de Imprensa e Comunicações

DUENDE TOMA CONTA DE CIDADE DO INTERIOR

Curupira, o duende com pés virados ao contrário para despistar seus perseguidores, estará comandando como patrono oficial a vida da cidade de Olímpia, a 453 quilômetros da capital paulista, entre os dias 14 a 21 próximos. É que nesse período as lendas, crenças e tradições que compõem o jeito de ser do brasileiro, que alicerçam a autêntica cultura popular estarão consubstanciadas no 19.º Festival do Folclore.

Nesses dias, em Olímpia, gente de todos os recantos da pátria reúne-se num mundo de magia para viver cores, respirar movimentos, acreditar evocações. Todo um leque de atividades estará agitando a cultura popular, mesclando regionalismos, materializando fantasias, traduzindo sons e ritmos.

Aos grupos vindos dos Estados de Alagoas, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Minas Gerais, Pará, Pernambu-

co, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Sergipe, junta-se toda a força e expressão do riquíssimo folclore paulista: congada, de Altinópolis; catira e guarda de vilão, de Barretos; dança-de-são-gonçalo, folia de reis e presépio vivo, de Bebedouro; moçambique, de Cachoeira Paulista; folia de reis de Cajobi; pastoria do Menino Jesus, de Campinas; fandango de tamanco, de Capão Bonito; fandango de chilenas, de Capela do Alto; reisado, de Carapicuíba; folia do Divino, de Guaraci; reisado, do Guarujá; caiapó, de Ilhabela; bugrada, de Itapetininga; moçambique, de Lorena; samba-lenço, de Mauá; moçambique, de Nova Granada; batuque e cururu, de Piracicaba; congo, de Santo Antônio da Alegria; caiapó, de São José do Rio Pardo; capoeira e maculelê, de São José do Rio Preto; maracatu, de São Paulo; cordão de bichos, de Tatuí; e moçambique, de Taubaté.

A todas essas representações, junta-se ainda mais de uma dezena de grupos folclóricos da própria cidade, onde o destaque fica com as folias de reis. O 19.º Festival do Folclore estará integrado, neste ano, pela 18.ª Gincana de Brinquedos Tradicionais Infantis, 15.º Festival da Seresta; 14.ª Exposição Filatélica — Olimpex/83; 12.º Campeonato de Truco; 10.º Campeonato de Malha; 2.ª Exposição de Fotografias; e diversos concursos literários e artísticos.

Esses eventos têm a colaboração de Embratur, Comissão de Folclore do Conselho Municipal de Cultura de Olímpia, Centro de Pesquisas e Estudos Folclóricos do Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”, Instituto Nacional do Folclore da FUNARTE, Comissão Nacional do Folclore, Delegacia Regional da Cultura da 8.ª Região Administrativa, e, apoio da Secretaria de Esportes e Turismo do Estado de São Paulo.

Durante o período, a Casa da Cultura “Dr. Antônio Sylvio Cunha Bueno” de Olímpia estará com uma mostra coletiva dos artistas Edgar Calhado, Emma Tonanni, Gilda Marcondes, Ivoneth Gomes Miessa, Otoni Galí Rosa e Sandra Aidar Padilha Garcia e outros, promovida pela Prefeitura Municipal.

Distante 453 quilômetros da Capital, Olímpia destaca-se também como importante centro produtor de laranjas. O acesso à cidade pode ser feito pelo complexo Anhangüera/Bandeirantes até a altura de Limeira, seguindo pela Washington Luís até o trevo de Matão onde se deve entrar à direita seguindo em direção de Bebedouro; na altura dessa cidade, entrar à esquerda em direção a Olímpia. A hospedagem fica por conta de cinco hotéis de relativo conforto, sendo alternativas as cidades de São José do Rio Preto e Barretos (ambas a 50 quilômetros de Olímpia).

(a) **José Carlos Zaninotti** — Assessor de Imprensa e Comunicações da Secretaria de Esportes e Turismo do Governo de São Paulo.

SENAC E SESC UNEM A CULINÁRIA E A ARTE NO FOLCLORE DE OLÍMPIA

Uma simples nota, ou mesmo um artigo onde todos os aspectos circunstanciais foram vivenciados em grande estilo no palco onde a temática principal era o 19.º Festival de Folclore de Olímpia, não poderia deixar de se registrar este feito, como sendo a melhor contribuição do SENAC — Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial e SESC — Serviço Social do Comércio, em termos de reviver os hábitos e costumes mais cristalizados de nossa cultura ocidental, ou seja, a COZINHA FOLCLÓRICA e o ARTESANATO FOLCLÓRICO.

“Quem faz luxo padece o bucho” — expressão popular, muitíssimas vezes pronunciada e freqüentemente em todas as classes culturais e que passou a ser referência como tema em questão. A consciência dos orga-

nizadores, dois coordenadores e de seu criador-maior, Professor José Sant'anna, entusiasmaram muito a idéia de se instalar no Centro de Recreação "Olyntho Zambon" de Olímpia, duas bonitas "barracas", que fielmente se fizeram representar por suas características típicas, sendo elas, construídas com varas de bambu-verde, cobertas com folhas trançadas de coqueiro bacuri, ornamentadas cuidadosamente com peças originais, tais como: pilões, peneiras, tachos, painéis de ferro, gamelas, luminárias, cabeça-de-boi e até um forno de barro (tijolo) para assar as mais deliciosas guloseimas feitas na hora e preparadas com esmero pela equipe incansável, que por capricho, deixou-me em folhas de rascunho, as receitas para o próximo Festival.

"O Caixote de Arte Popular" — fez convergir os pontos cardeais equidistantes de nosso território no encontro da arte, caixotes e mais caixotes foram trazidos para proporcionar aos visitantes o que existe de melhor, nesta vasta área continental, ou seja, "o talento dos artistas anônimos ou coletivos" no desenvolvimento de sua criatividade, reservando assim, o espaço incomensurável no campo da arte, através de suas obras populares.

Neste contexto, a contribuição do SENAC e do SESC, através de suas participações no 19.º Festival do Folclore de Olímpia, realizado de 14 a 21 de agosto de 1983, deveu-se ao apoio especial do seu presidente, Dr. José Papa Júnior, entusiasta, dinâmico e incentivador emérito da valorização profissional, atribuindo às duas Entidades a incumbência de promover grandes eventos populares, possibilitando ao homem, espaços para a realização, em termos profissionais, e para o desenvolvimento de sua capacidade artística de criar.

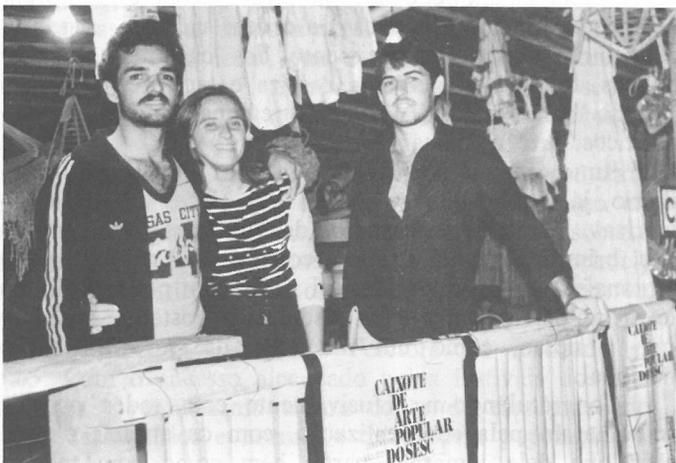
Os turistas e visitantes que estiverem no recinto do Festival do Folclore, tiveram inegavelmente uma surpresa, e não era para menos; variedades de pratos típicos, onde Quitutes e Quitandas eram servidos de maneira graciosa e até romântica; várias gamelas, peneiras, bacias e outros utensílios ficavam à mostra com pão de queijo, biscoito de polvilho, broa de fubá e broinha de amendoim, tudo bem quentinho e com aquele cheiro característico que toda boa quitanda tem.

As mãos habilidosas e asseadas eram incansáveis, preparavam também uma variedade enorme de doces, entre eles: pé-de-moleque, paçoquinha, abóbora dourada, batata-doce, furrundum (doce de cidra).

Além de todos esses pratos, havia, ainda, a tradicional batida de amendoim, batida de coco, licor de jabuticaba e de figo. Os chás não faltaram, "quentinhos e na hora": erva-cidreira, erva-doce (funcho) e artemísia.

Os tabuleiros conservavam o calor e o sabor brasileiro dos deliciosos Quitutes: dobradinha, cuscuz-paulista, torresminho com tutu e o famoso feijão tropeiro.

Uma infinidade de peças artesanais vieram enriquecer o apoteótico recinto do Festival do Folclore: trabalhos de couro, tecido, argila, madeira, cizal, linho, palha, vime e outros, eram expostos com imponência. Criou-se em torno das "barracas" do SENAC e do SESC um clima de euforia, classificado como o "Cartão de Visitas" em meio ao grande público que ali compareceu.



Aliado ao pensamento de se preservar os valores, hábitos e as tradições de nossa cultura, podemos até acreditar em busca de soluções no campo dos problemas que estamos vivendo, bastando, entretanto, reflexão, consciência e mesmo buscar em nosso folclore a luz da sabedoria.

Ivo Martins Cambuí

GINCANA DE BRINQUEDOS TRADICIONAIS INFANTIS

No desenrolar do 19.º Festival do Folclore, realizado entre 14 a 20 de agosto de 1983, concomitantemente ocorreu a 18.ª Gincana de Brinquedos Tradicionais Infantis.

Tendo por meta proporcionar não só à gurizada, como aos adolescentes e adultos, lazer sadio e instrutivo, o encontro atraiu à indústria sem chaminés, o turismo. Pessoas das mais diferentes classes etárias e dos mais variados municípios afluíram para assistir a belíssimos e encantadores espetáculos: Pau-de-sebo, Pega-porco, Corrida do Carrinho-de-rolemã, Prova de Estilingue, Jogo da Bolinha-de-gude, Corrida-dentro-do-saco, Jogo do Pião (também conhecido como Jogo da Cela), Corrida-da-perna-de-pau, Corrida-do-arco, Jogo da Amarelinha, Pular Corda, Pôr-o-rabo-no-burro, Jogo da Bétia, Corrida-do-ovo-na-colher, Quebra-pote, Égua-de-pau, Briga-do-sabugo e Soltar Papagaios.

Indistintamente, todos os participantes da Gincana receberam da Comissão Organizadora e Promotora do 19.º FEFOL, Certificado de Participação. Também ocorreu farta distribuição de prêmios: troféus, medalhas e até prêmio pecuniário. Graças à doação fomentada pela PROPASA foi promovida larga distribuição de Cadernos Universitários. Este foi um dos maiores incentivos que o homem de amanhã recebeu, sobretudo tendo em mente que é pela educação que se pode ascender na escala social. Esse incentivo foi obra daquela indústria de cadernos, de belíssimas e encantadoras capas estampadas com luminárias populares, máscaras de Folias de Reis, indumentárias e instrumentos de Ternos de Congo, brinquedos da lúdica infantil e outros interessantes motivos notoriamente encontrados no meio ambiente que nos cerca.

EXPOSIÇÕES NA CASA DA CULTURA

Durante o último FEFOL foi realizada uma Exposição Filatélica apenas com selos alusivos ao Folclore. Alcançou pleno êxito, principalmente pelas caravanas estudantis que vieram à Cidade Menina-Moça conhecer a cultura espontânea da nossa gente.

Simultaneamente diversos artistas expuseram, no mesmo local: Edgar Calhado, Emma Tonanni, Gilda Marcodes, Harold Winnubst, Hosmany R. Vieira, Ivoneth Gomes Miessa, Otoni Gali Rosa, Roberto de Souza Machado, Sandra Aidar Padilha Garcia e Maria de Lourdes Alessi, todos consagrados pelos críticos de arte, muitas vezes retratando motivos de ordem folclórica. Desses, alguns nasceram em Olímpia. É o caso de Edgar Calhado, Emma Tonanni, Maria de Lourdes Alessi, Roberto Machado de Souza e Sandra Aidar Padilha Garcia. Convém acrescentar que Harold Winnubst (em que pese o nome de origem holandesa), nasceu na Capital do nosso Estado, sendo filho de pais olimpienses. Portanto, mais da metade dos expositores possuem raízes firmadas na cidade que, graças ao trabalho diuturno do emérito mestre José Sant'anna, passou a ser conhecida do Oiapoc ao Chuí e do Cabo Branco à Serra de Contamana como a Capital Nacional do Folclore.

Edgar Calhado é autodidata em óleo sobre tela, guache e nanquim em papel. Seus temas predominantes são as reminiscências infantis; explora a vegetação natural e motivos folclóricos. O caipira não fugiu de sua imaginação e inspiração, notadamente em "Santeiros Imagiários".

Emma Tonanni participou de muitas exposições, não só em Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo, como na nossa hinterlândia. É uma das artistas plásticas das mais premiadas.

Gilda Marcondes impressionista (comunicar pela arte as impressões que recebe da natureza ou dos fatos) não se filiou a nenhuma escola, foi laureada diversas vezes, tanto no nosso interior como em diversas capitais estaduais.

Harold Winnubst apresentou artísticas fotografias coloridas de grupos folclóricos presentes nos diversos festivais aqui realizados, nos últimos anos.

Hosmany R. Vieira, arquiteto e professor da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo de Tupã (SP), apresentou vinte fotos, bem ampliadas, em branco e preto, mostrando facetas do nosso rico e maravilhoso Folclore.

Ivoneth Gomes Miessa participou de exposição até no exterior: Espanha, Japão, França e Inglaterra, sem contar as efetuadas nas principais cidades brasileiras. Representou o Brasil (1978) no II Salão da Paz, em homenagem à ONU.

Otoni Gali Rosa, ex-professor de arte, publicitário, artista plástico, gerente de propaganda da assessoria de Marketing de importante rede bancária e ex-illustrador editorial. Demonstrou o talento que Deus lhe deu em cidades do nosso interior, no MASP (diversas vezes) e até no Museu de Belas Artes do Rio de Janeiro.

Roberto de Souza Machado, pintor bissexto e escultor em madeira, exercendo-as como atividades de lazer. Fixou residência em Sacramento (MG). Na escultura procura caracterizar índios e totens. Ao expor sua primeira tela em São Bernardo do Campo (SP), recebeu medalha. É autodidata nas duas categorias.

Sandra Aidar Padilha Garcia iniciou a pintura nos bancos escolares. Desenvolveu técnicas especiais em nanquim depois de frequentar Escola de Arte. Há dez anos iniciou trabalhos em cerâmica. Posteriormente especializou-se em técnica de esmaltação. Participou de algumas exposições e foi premiada.

Maria de Lourdes Alessi, mais conhecida por Lurdinha, é a artista que conseguiu abrir maior espaço internacional. Daí, ser muito solicitada. Por nascença é desprovida dos braços e consequentemente executa seus quadros com os pés. Sem contar que expôs no interior e na capital paulista, marcou presença em diversos programas televisionados e levou sua arte ao exterior. Participou de exposições na Áustria, Canadá, Egito, Espanha, EUA, França, Holanda, Inglaterra, Itália, Liechtenstein, África do Sul e em outros que a memória não deixa recordar, neste instante.

Não podemos olvidar que contamos com a presença de outros artistas amadores, aqui nascidos, que expuseram artísticos trabalhos em programa extra-oficial.

SEMANA DO FOLCLORE EM BRASÍLIA

No Distrito Federal entre os dias 21 e 30 de agosto do último ano, ocorreu a Semana do Folclore.

Quase todas as unidades da Federação enviaram representantes. Do Estado de São Paulo compareceram cinco folcloristas, sendo dois da Capital: Maria Luíza Figueira de Mello e Lavínia Ribeiro do Vale e igual número de Olímpia: José Sant'anna (Diretor do Museu de História e Folclore) e Antônio Clemência da Silva (Secretário da mesma Instituição). Todos foram hóspedes

do Deputado Cunha Bueno. Ainda esteve presente Élsie da Costa Giirardeli, de Atibaia.

A abertura da programação deu-se com a apresentação de grupos folclóricos. Contudo, no dia seguinte (Data Mundial do Folclore), temas de alto valor passaram a ser discutidos, sem contar a inauguração da Exposição de Artes Plásticas e a continuidade da exibição de números da nossa valiosa cultura espontânea.

Preservação e Identidade Cultural; Folclore e Educação; Festas Populares; Comunicação e Cultura Popular; Contos Populares; Lingüística; Artesanato e Poder Público no Distrito Federal; Medicina e Religiosidade e Literatura de Cordel foram a temática exposta por respeitáveis pesquisadores e debatida sob forma de seminário. Entre os preletores citamos: Barbosa Lessa, Luís Beltrão, Napoleão Figueiredo, Veríssimo de Mello, Maria Luíza Figueira de Mello e outros.

Também diversos filmes de curta-metragem: Cantoria, Contos de Cacau, Congada, Medicina Popular e Litoral Paulista foram projetados e em seguida debatidos.

República Federativa do Brasil
Diário do Congresso Nacional
Capital Federal

Número 138 — Seção I — sábado, 22 de outubro
de 1983

CUNHA BUENO — DÉCIMO NONO FESTIVAL DO FOLCLORE, OLÍMPIA, ESTADO DE SÃO PAULO

O SR. CUNHA BUENO (PDS — SP., pronuncia o seguinte discurso) — Sr. Presidente, Srs. Deputados. A cidade de Olímpia, próspera comunidade do interior do Estado de São Paulo, realizou neste ano, como o faz há dezenove anos consecutivos, o Festival do Folclore, festa que tive a oportunidade de prestigiar pessoalmente, durante todo o tempo em que fui Secretário da Cultura do Governo do Estado de São Paulo.

Naquela semana de 14 a 21 de agosto, Sr. Presidente, Olímpia se transformou, mais uma vez, na Capital do Folclore, vestindo-se de esperança, paz e bem-estar, para comemorar, a seu modo, o Mês do Folclore. Festa coordenada por José Sant'anna, cumpriu todos os seus objetivos, com um programa bem elaborado, que constou da seguinte programação às crianças: pau-de-sebo, pega-porco, corrida de carrinho-de-roleimã, prova do estilingue, jogo da bolinha, corrida dentro-do-saco, jogo do pião, corrida da perna-de-pau, corrida do arco, jogo da amarelinha, pular corda, pôr-o-rabo-no-burro, jogo da bétia, corrida do ovo na colher, quebra-pote, égua-de-pau, briga-do-sabugo e soltar papagaios.

Os objetivos daquele Festival do Folclore, de Olímpia, Srs. Deputados, plenamente alcançados foram os seguintes: incentivar os grupos folclóricos, difundir o folclore e contribuir para a sua preservação, fortalecendo a consciência da unidade nacional. Junto com estes, foram alcançados outros objetivos de ordem cultural, a saber: contribuir para o conhecimento das culturas, músicas, danças, folguedos, medicina caseira e teológica, brinquedos da lúdica infantil, cozinha regional, modismos lingüísticos, arte e artesanato.

Junto com a realização daquele amplo programa diário, já citado, houve também exposições de peças folclóricas, feiras de artesanato, danças folclóricas, folguedos, brinquedos tradicionais e cozinha com pratos típicos regionais do Brasil. Tudo foi realizado no sentido de levar os participantes e os vistantes a gostarem mais do que é nosso, como um momento de pura afirmação nacional.

Congratulando-me efusivamente com todos os que trabalharam pela sua realização, com os artistas e artesãos que dele tomaram parte, bem como com toda a

comunidade olimpiense e com os que puderam visitar o 19.º Festival do Folclore, Sr. Presidente, quero deixar, neste meu pronunciamento, um voto de louvor pelo que ali se realizou, fazendo votos para que esse Festival se repita sempre, para que Olímpia continue a ser a Capital do Folclore.

Era o que tinha a dizer.

São Paulo, 12 de setembro de 1983

R.G. 11774/83 — AL

Of. n.º 7028

Senhor Prefeito

Tenho a honra de levar ao conhecimento de Vossa Excelência que o nobre Deputado Ademar de Barros apresentou o Requerimento n.º 1450, de 1983, em virtude do qual se consignou na Ata dos nossos trabalhos um voto de congratulações com a população de Olímpia, pela realização de mais um festival do Folclore.

Consubstanciando o pensamento desta Casa, a referida propositura mereceu inserção, nos termos dos inclusos avulsos, no “Diário da Assembléia” de 20 de agosto último.

Valho-me do ensejo para apresentar a Vossa Excelência os protestos de minha elevada consideração.

a) Deputado VANDERLEI MACRIS
1.º Secretário

A Sua Excelência o Senhor WILSON ZANGIROLAMI
Digníssimo Prefeito Municipal
OLÍMPIA — SP

Assembléia Legislativa
Requerimento n.º 1450, de 1983

Requeremos, nos termos regimentais, seja consignado na ata de nossos trabalhos, um voto de congratulações com a população de Olímpia, pela realização de mais um festival do Folclore que ocorrerá de 14 a 21 do corrente mês.

Requeremos, outrossim, que desta manifestação seja dada ciência às autoridades locais.

Justificativa:

O nome da cidade de Olímpia foi dado em homenagem ao grande estadista, Dr. Antônio Olímpio Rodrigues Vieira, pai da menina Maria Olímpia, por solicitação do engenheiro Robert John Reid. Situada ao Norte do Estado de São Paulo, a apenas 45 Km na divisa com Minas Gerais, Olímpia tem como limite os Municípios de Barretos, Cajobi, Guaraci, Tabapuã, Onda Verde, Altair e Guapiaçu. Dista 450 Km da Capital.

Com apresentações de Moçambiques, Cateretê, Capoeira, Maculelê, Batuque, Folia de Reis, Caiapó, Bumba-meu-boi, além de exposição, desfiles e espetáculos musicais, a cidade de Olímpia promoverá o seu já tradicional Festival do Folclore, destinado a preservar e divulgar as nossas mais autênticas manifestações.

A tradicional festa, que deu a Olímpia o título de “Capital do Folclore”, movimentada durante uma semana toda a região e atrai turistas de todos os cantos do Brasil.

O Festival nasceu do ideal do professor José Sant’anna, que começou a se interessar por folclore no ano de 1956. No ano seguinte, proferia palestras sobre a matéria e começou a reunir material para a primeira exposição, constituída por objetos que já se estavam tornando raros.

O primeiro Festival do Folclore foi realizado em 1965. Com o sucesso alcançado pelos festivais dos anos seguintes, o entusiasmo tomou conta de estudantes dos cursos secundários e normal e da própria população.

O Festival, além de incentivar os grupos folclóricos, tem por objetivo difundir o folclore, contribuindo para sua preservação, fortalecer a consciência e unidade nacional, contribuir para o conhecimento das culturas brasileiras.

Assim sendo, no ensejo das comemorações de mais um “Festival do Folclore”, nada mais justo que esta Casa se associe às manifestações de júbilo transmitindo à população de Olímpia-Capital do Folclore — as suas mais efusivas congratulações.

Sala das Sessões, em 19-8-83

a) Deputado Ademar de Barros

Câmara Municipal de São Paulo

Ofício n.º 00 9348 — D.T.3 — Exp. 1 — Proc. 2163/83
São Paulo, 14 de setembro de 1983

Senhor Presidente:

Cumpr-me encaminhar a Vossa Excelência cópia autêntica do requerimento P- 625/83, de iniciativa do Vereador Dalmo Pessoa e outros.

Na oportunidade, apresento a Vossa Excelência os protestos de minha alta consideração.

a) Altino Lima — presidente

REQUERIMENTO P- 625/83

Cópia autêntica. “VOTO DE JÚBILO E CONGRATULAÇÕES COM A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLÍMPIA PELA REALIZAÇÃO DO 19.º FESTIVAL DO FOLCLORE, DE 14 A 21 DE AGOSTO DE 1983. — REQUEREMOS à Douta Mesa, ouvido o Egrégio Plenário, seja consignado nos Anais desta casa voto de júbilo e congratulações com a Prefeitura Municipal de Olímpia, pela realização do 19.º Festival do Folclore de 14 a 21 de agosto de 1983. A referida festividade, que reúne grupos folclóricos locais, da região e de alguns Estados do Brasil, promovida pelo 19.º ano consecutivo, tem o objetivo de preservar e difundir as manifestações folclóricas ligadas às raízes do nosso povo. Nasceu do ideal do Professor José Sant’anna que, após anos de pesquisa, conseguiu realizar o primeiro Festival, no ano de 1965. REQUEREMOS, outrossim, que do deliberado por esta Casa seja dada ciência ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal de Olímpia, WILSON ZANGIROLAMI, ao idealizador do Festival do Folclore, Professor JOSÉ SANT’ANNA, e a todos os nobres integrantes da CÂMARA MUNICIPAL DE OLÍMPIA, na pessoa de seu Presidente, Vereador Sílvio Roberto Mathias Netto. Sala das Sessões, 2 de agosto de 1983. (aa) Dalmo Pessoa, Nelson Guerra, Aurelino de Andrade, Almir Guimarães, Antonio Sampaio, João Carlos Alves, Antonio Carlos Fernandes, João Aparecido de Paula, Luiza Erundina, Irede Cardoso e Avanir Duran Galhardo. APROVADO em 2/8/83. (a) Avanir Duran Galhardo. Eu, . . . , extraí esta cópia fielmente do original. São Paulo, 12 de setembro de 1983. Confere . . .

Visto: (a) ANTONIO FRANCISCO CARDOSO
Chefe de Seção Técnica III

MENSAGENS RECEBIDAS

Após a realização da 19.ª edição do FEFOL, Olímpia recebeu um número altamente significativo de mensagens de apoio, incentivo e encorajamento.

Mais de duas mil vieram dos representantes do povo ocupando assento em Câmaras Municipais, Prefeituras, Assembléias Legislativas, Câmara e Senado Federal, Secre-

tários de Estado de diversas unidades da Federação, Governadores, Ministros e até do Digníssimo Presidente da República. A exiguidade de espaço impede, evidentemente, a apresentação da relação nominal de todas essas autoridades. No entanto, mencionaremos os folcloristas que se têm dedicado à pesquisa, preservação e divulgação, não só do Folclore de Olímpia, como também do regional, estadual e nacional.

ALAGOAS: Cármen Lúcia Dantas, José Maria Tenório Rocha e Pedro Teixeira de Vasconcelos, de Maceió. AMAZONAS: Mário Ypiranga Monteiro, de Manaus. BAHIA: Edilene Matos, Hildegardes Cantolino Viana, de Salvador, Maria Isabel Figueiredo Pontes, de Juazeiro e Nivaldo da Costa Lima também de Salvador. CEARÁ: Cândida Maria Galeno, de Fortaleza. DISTRITO FEDERAL: Altimar Pimentel, Haroldo de Castro, Luiz Beltrão e Vicente Sales, de Brasília. ESPÍRITO SANTO: Guilherme Santos Neves, de Vitória. GOIÁS: Ático Vilas-Boas da Mota e Regina Lacerda, de Goiânia. MARANHÃO: José Valdelino Célio Soares Dias, de São Luís. MATO GROSSO: Família do extinto Rubens de Mendonça. MINAS GERAIS: Aires da Mata Machado Filho, e Saul Martins, de Belo Horizonte. PARÁ: Adelermo dos Santos Matos e Artur Napoleão Figueiredo, de Belém. PARAÍBA: Átila de Almeida, de Campina Grande, José Newton da Silva e Valdélia Barros Pereira, de João Pessoa. PARANÁ: Alcides Vitor de Carvalho, de Londrina. PERNAMBUCO: Alcides Niceas, de Olinda, Mário Souto Maior, do Recife, Olímpio Bonaldi, de Olinda e Roberto Êmerson Benjamin, do Recife. PIAUÍ: Noé Mendes de Oliveira, de Teresina. RIO DE JANEIRO: Amália Lucy Geisel, Bráulio do Nascimento, Felte Bezerra, Lélia Gontijo Soares, Orígenes Lessa, todos da Capital e Rubens Falcão, de Niterói. RIO GRANDE DO NORTE: Deífilo Gurgel, Luís da Câmara Cascudo e Veríssimo de Melo, de Natal. RIO GRANDE DO SUL: Luiz Carlos Barbosa Lessa, de Porto Alegre. SANTA CATARINA: Doralécio Soares, de Florianópolis. SÃO PAULO: Adelino Brandão, de Jundiaí, Baronesa Esther de Almeida Sant'Anna Karwinsky, de Guarujá, Iracema França Lopes Correa, de Ilhabela, Laura Della Mônica, Maria Amália Correia Gifoni, Maria Luiza Figueira de Mello, Maria Thereza Lemos de Arruda Camargo, todas da Capital, Odete Copos, de Itapira e Ruth Guimarães Botelho, da Capital. SERGIPE: Jackson da Silva Lima, de Aracaju, sem contar o brasileiro de fama internacional, Paulo de Carvalho Neto (sergipano), radicado em Los Angeles, Califórnia (EUA).

O XIX.º FESTIVAL DO FOLCLORE DE OLÍMPIA

Assistir aos Festivais do Folclore em Olímpia é atualizar-se em relação à cultura popular brasileira. Para quem nada ou pouco conhece do assunto é a melhor maneira de nele se iniciar, valendo-se do processo visual, auditivo, prático e eficaz. Constituem um manual de informações sobre música, canto, dança, trajes e acessórios. Aparecem manifestações folclóricas profanas e religiosas, sob a forma de eventos coreográficos. As danças e folguedos, duas categorias distintas, dominam os Festivais. Neles merecem maior destaque os folguedos, mais ricos e complexos pelo enredo, parte musical e indumentárias. O conjunto de imagens produzido lembra as projetadas nos caleidoscópios pelos aspectos surpreendentes que se renovam a cada momento, deslumbrando o espectador.

Nos Festivais de Olímpia a assistência é eclética: especialistas em Folclore, elementos interessados no assunto, estudantes e meros espectadores embevecidos com o que presenciavam.

No 19.º Festival do Folclore encontramos, dentre as manifestações coreográficas apresentadas, modalidades

e aspectos raros. Como exemplos citamos: os Congos de Saia (Uberlândia), as Congadas de Saiote (Santo Antônio da Alegria), a Dança-De-São-Gonçalo com arco de flores (cujas origens se prendem à mineira Januária) e a presença do Pau de Fita no Moçambique Branco (Uberlândia) que demonstram a capacidade do povo em conservar, avaramente, as suas preciosidades. Mencionamos, ainda, interessantes formas de Caiapó como o de Campestre (MG), de grande beleza, a rivalizar-se com o Caiapó de São José do Rio Pardo (SP), sempre lembrado pelo corpo dos dançadores pintados de azul anil. No Moçambique do Diamante (São Sebastião do Paraíso — MG), as “gungas” (latinhas com seixos, presas às pernas), velha forma de acompanhamento rítmico, se fazem presentes, o mesmo acontecendo no Moçambique “São Benedito” (Olímpia). O Catupé goiano, em que os dançadores se deitam e marcam o ritmo com os calcanhares, quando o “polícia” passa, é outra curiosidade. Algumas modalidades coreográficas surpreendem pela combinação de dois ou mais tipos dançantes, testemunhando a evolução e o ecletismo do folclore.

Olímpia, como sempre, se fez representar condignamente. Vimos formas coreográficas pouco comuns como a Folia de São Benedito, em que o Santo aparece em andor e nota-se a presença de Santa Isabel, evocando a Princesa Isabel, a Redentora, na figura de uma jovem. O seu Terno de Moçambique “São Benedito” é inconfundível. Além dos dançadores vestirem saias escuras, estampadas com flores miúdas e transportarem longos bastões coloridos, apresenta Rei, Rainha, General, Alferes, Macumbeiro e inúmeros outros figurantes que dão conotações específicas ao conjunto. Rosas de papel crepom encimam as cabeças e o estandarte do Santo. Uma das Folias de Reis de Olímpia (há muitos grupos) é das mais expressivas. Inclui a “Fuga para o Egito”. Dela participam pessoas vestidas de anjos, São José, Nossa Senhora e Menino Jesus. Fazem parte do cortejo o jumento, vaca, cabras e ovelhas, ao vivo, que enriquecem a manifestação. Caminham tranqüilamente pelas ruas, com seus colares de flores, enfeite ainda visto nas festas rurais européias. Esse desfile de origem católica relembra promessas de paz e redenção, feitas há quase dois milênios, fazendo-nos esquecer as guerras e as conquistas espaciais.

As Baianas, os Caboclinhos e os Reisados do Nordeste; o Fandango, a Catira, a Bugrada, o Cordão de Bichos paulistas; as danças gaúchas (Tatu, Anu, Chimmarrita) estiveram, como atração diurna ou noturna, na acolhedora Olímpia, dando prova de congressamento da gente brasileira.

É proverbial o carinho com que são recebidos os participantes e visitantes. Grupo se encarrega do preparo e distribuição das refeições aos primeiros. Comida variada e gostosa (bifes, leitoa picada, farofa, arroz, doces caseiros), que experimentamos com prazer. Destaca-se, no setor, a figura pioneira de Natalina de Carvalho, presente desde o primeiro Festival e auxiliares. As portas amáveis das famílias olimpienses se abrem para receber hóspedes, como aconteceu conosco que privamos do grato convívio da casal Ivo (Laura) Zangirolami. O sorriso aberto, a simpatia e bondade do Prof. José Sant'anna, o “João-faz-tudo”, presente em todos os lugares coordenando, dirigindo, estimulando e hospedando, garantem o sucesso dos Festivais.

Manifestações parafolclóricas das Escolas, sob a orientação da Prof.^a Cidinha Manzolli, mostram o empenho dos professores e dirigentes na aplicação do Folclore à Educação. Com devotamento e idealismo, a Prof.^a Zeca Scura transporta para as ruas lendas, lúdica, fatos e acontecimentos populares. Os carros alegóricos demonstram imaginação, criatividade e bom gosto.

Mesmo os indiferentes são envolvidos pela magia dos grupos folclóricos autênticos. Representam, com suas manifestações dançantes, o acervo popular guardado, protegido, mas não intocável. Estes grupos, presentes em

Olímpia — a predestinada — transformam-na em centro de pesquisas e divulgação. Muito timidamente, começam a se delinear as cerâmicas, os abrolhos e outros gêneros que irão enriquecer, de futuro, as manifestações populares apresentadas.

Como já dissemos na Universidade Mackenzie, a presença aos Festivais de Folclore de Olímpia é de grande valia. Aos especialistas oferecem oportunidade de tornarem a ver manifestações conhecidas, às vezes revestidas de novos aspectos, que a dinâmica do folclore possibilita. Para os demais faculta, de uma vez só a aquisição de conhecimentos que só se adquire em longo tempo e árdua investigação.

Ao Sr. Wilson Zangirólami, DD. Prefeito de Olímpia, os nossos renovados cumprimentos pelo sucesso do 19.º Festival do Folclore, marcado por inovações, como a sua realização do Ginásio de Esportes, em caráter experimental e, sobretudo, pela confiança depositada no Prof. José Sant'anna — “corpo e alma” dos Festivais — cuja competência e capacidade, já transpuseram fronteiras, e em sua equipe de trabalho.

Maria Amália Corrêa Giffoni (Folclorista e Professora Titular da Universidade de São Paulo e da Universidade Mackenzie)

FESTA DE REIS

Quando o calendário marcava 6 de janeiro deste ano civil, na Fazenda Boa Herança, Município de Palmital (SP), o Deputado Federal Cunha Bueno, fez realizar uma das maiores festividades alusivas aos Santos Reis. Aliás, o nobre Deputado atendeu ao desejo do seu progenitor, Antônio Sylvio Cunha Bueno, de saudosa memória.

Estimou-se que cerca de 50 mil visitantes estiveram presentes ao evento, onde farta, rica e saborosa alimentação foi servida. Entre eles encontrava-se o folclorista Dr. José Sant'anna, lídimo representante de Olímpia e por que não dizer de toda a 8.ª Região Político-Administrativa do Estado de São Paulo, onde é figura respeitabilíssima, não só em tema folclórico, como cultural, num contexto mais amplo. Também de Olímpia compareceu Antônio Clemêncio da Silva, jovem iniciado na pesquisa e estudo folclóricos.

Nesta homenagem que as Folias de Reis prestaram ao Menino Deus e aos Três Reis Magos, neste 84, estiveram presentes quatro Companhias que impressionaram sobremaneira à comunidade palmitalense e a todos os forasteiros.

ZECA SCURA ORGANIZANDO O MUSEU DO FOLCLORE

De início, Maria Giusepe Scura, a Prof.ª Zeca Scura, destacava-se apenas como uma dedicada colaboradora dos festivais do folclore, encarregando-se dos desfiles de projeção folclórica, que habitualmente encerram os grandes desfiles de folclore autêntico realizados anualmente. A cada ano, deixando-se envolver cada vez mais e já então entusiasmada pelas coisas do “folk” nacional, Zeca Scura ganha hoje uma posição de destaque não apenas quanto à arte da projeção folclórica, mas principalmente pela sua atuação em prol do folclore mais autêntico e da história da cidade, juntamente com o Prof. José Sant'anna (Secção de Folclore) e Prof. Rothschild Mathias Netto (Secção de História).

Sob essa credencial, à Zeca Scura, além de sua colaboração na organização dos desfiles, foi atribuída agora a função de organizar o Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”. O antigo palacete da família Tonnani, desapropriado pelo Município e restaurado em toda

sua beleza e imponência, de museu praticamente tinha somente a placa, eis que faltava o serviço de tombamento e cadastro dos bens e demais peças que deverão compor as salas de exposição daquele local. Essa missão vem de ser conferida à Zeca Scura. E pela sua dedicação e competência, resta a convicção de que Olímpia e os seus festivais do folclore vão efetivamente contar com um Museu à altura de uma tradição que a cada ano mais se consolida.

COMISSÃO CATARINENSE DE FOLCLORE

A Comissão Catarinense de Folclore, numa bem impressa e extraordinária publicação patrocinada pelo Governo daquele Estado, lançou mais um volume do seu tradicional Boletim. Trata-se do volume correspondente ao ano XXI, número 35-36, correspondente a dezembro de 1983.

Sem contar o Editorial e os trabalhos da terra bar-riga-verde, encontramos colaboração de gente de fora, noticiário local e dos Estados.

O Departamento de Folclore de Olímpia, através de José Carlos Rossato, teve o estudo O DINHEIRO NA BOCA DO POVO inserido entre as páginas 78-90 daquele contexto.

No noticiário dos Estados, na página 127 encontramos uma alusão ao nosso 18.º Festival do Folclore (1982) em Criador dos Festivais e o Folclore, de autoria do Prof. Rothschild Mathias Netto, Chefe da Secção de História do Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”.

Ao registrar essa ocorrência, sensibilizados agradecemos, de coração, ao folclorista Doralécio Soares e toda a magnânima Comissão do Estado-Irmão. Ao eminentemente folclorista que sempre proporcionou condições favoráveis para que a Capital do Folclore pudesse conhecer “O Boi de Mamão” e “Cacumbi”, os mais sinceros e respeitosos agradecimentos.

PRIMEIRA DAMA INCENTIVA ARTESANATO FOLCLÓRICO

D. Zuleica Carneiro Zangirolami, 1.ª dama do Município de Olímpia, através da Fundação Olimpiense de Serviços Assistenciais e Comunitários (FOSAC) e do Fundo Social de Solidariedade do Município de Olímpia (F.S.S.M.O.) dos quais é presidente, após reunir-se com a Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura) e com o Departamento de Folclore (Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”), ambos da Prefeitura Municipal de Olímpia, decidiu, após ouvir o presidente do Varejão de Olímpia, órgão instalado nos antigos armazéns da FEPASA, companhia ferroviária desativada há alguns anos, instalar bancas, para venda ao público, do artesanato folclórico olimpiense. Trabalhos de abrolhos, arame, bambu, barro, bordados, cera, colchas tecidas no tear, couro, crochê, funilaria, linha indiana (redes e tarafas), madeira, metais, palha de milho, papel, papelão, rendas, retalhos de tecidos, sabugo, tricô, etc., aos domingos.

Dessa forma não só estará incentivando a preservação do trabalho artesanal, tão tradicional em nosso meio, como propiciando condições favoráveis tentando minimizar a vida daqueles mais carentes. Isto sem contar a dinamização de toda a sociedade olimpiense nos mais diversos segmentos. É o dinheiro de Olímpia sendo gasto em Olímpia, favorecendo os munícipes da cidade meninamoça.

Não resta dúvida de que com esse leque de abertura estará demonstrando no dia-a-dia que Olímpia faz jus ao epíteto “Capital do Folclore”.

A concretização de tal conjunto de idéias abrirá perspectivas de um leve alento no turismo local, somente lembrado em agosto, dada a realização dos tradicionais festivais.

PALESTRAS E CURSOS DE EXPANSÃO CULTURAL SOBRE FOLCLORE

Foram realizados na Casa da Cultura "Dr. Antônio Sylvio Cunha Bueno" de Olímpia diversas atividades culturais relativas ao Folclore e oficializados pela Prefeitura Municipal de Olímpia:

1 — **Ciclo de Palestras sobre Folclorística** (15 a 19 de agosto de 1983 — 10 horas de duração), promovido pela Casa da Cultura, SENAC e Delegacia de Ensino de Olímpia. Diversos preletores. Oficializado pelo Decreto n.º 1603, de 1.º/8/1983.

Cursos promovidos pelo Departamento de Folclore do Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia".

2 — **Folclore I** (3 a 13 de janeiro de 1984 — 35 horas), oficializado pelo Decreto n.º 1671, de 31/1/1984.

3 — **Folclore II** (5 a 15 de março de 1984 — 35 horas), oficializado pelo Decreto n.º 1684, de 19/3/1984.

4 — **Folclore Ergológico** (7 a 17 de maio de 1984 — 35 horas) oficializado pelo Decreto n.º 1700, de 23/5/1984.

5 — **Arte e Artesanato Folclóricos** (9 a 19 de maio de 1984 — 35 horas) oficializado pelo Decreto n.º 1724, de 20/7/1984.

Palestra promovida pela Associação Paulista de Medicina de Olímpia — com a colaboração da Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura).

6 — **Plantas na Medicina Popular** (12 de janeiro de 1984 — 5 horas), proferida pela Prof.ª Maria Theresza Lemos de Arruda Camargo (pesquisadora junto ao Departamento de Botânica do Instituto de Biociências na disciplina de Anatomia Vegetal — U.S.P. São Paulo).

CENTRO DE FOLCLORE E CULTURA DE VOTUPORANGA

Em 14 de julho deste, Votuporanga, cidade do Oeste Paulista, passou a ter o almejado Centro de Folclore, órgão apolítico, com a posse da primeira diretoria. A grande virtude do C.F.C. foi unir todos os grupos folclóricos existentes no Município.

José Carlos Rossato, pesquisador ativo do Departamento de Folclore, do Museu de História e Folclore de Olímpia é o seu presidente. Assim está composta a **diretoria**: vice-presidente: Antônio Aparecido Bortuluzzi, 1.º tesoureiro: Carlos Ferrari Filho, 2.º tesoureiro: Antônio Cezário do Amaral, 1.º secretário: José Marcelino de Carvalho, 2.º secretário: Ignácio de Oliveira Pereira, diretor de Promoções e Publicidade: Natal Antônio Rosa. **Conselho Deliberativo**: presidente: Waldemar Correa Salles, vice-presidente: Manoel Felisbino da Silva, suplentes: Aparecido Machado, José Américo de Azevedo, José Lopes da Silva, Leozildo Cardoso da Silva, Nivaldo Antônio Pereira, Rubens Munhoz Teno. **Conselho Fiscal**: Ariosto Malachias, Francisco dos Santos, Joaquim Neves, José Inácio de Macêdo, Júlio Fernandes Aranha e Osvaldo Maruce.

É oportuno afirmar que o C.F.C. nasceu dos grupos folclóricos, no afã de preservarem-se.

A diretoria recém-empossada recebeu votos de congratulações de autoridades dos mais diferentes pontos do País.

NA RTC (RÁDIO E TELEVISÃO CULTURA) A FORÇA DO FOLCLORE

Correspondendo aos fins e objetivos para os quais foi criado, dentre eles o de contribuir para a preservação da cultura nacional, a Rádio e Televisão Cultura — RTC tem-se revelado de uma importância única no que tange aos assuntos e às atividades do folclore desenvolvidas em nosso Estado. Sob esse aspecto, Olímpia, dadas suas tradições nesse campo da cultura nacional, tem merecido da TV Cultura (Programa Viola, Minha Viola) todo o destaque necessário à concretização de seus ideais e toda a colaboração necessária a essa caminhada.

Nesse sentido, o corpo editorial desta revista não poderia se omitir quanto à participação de **Inezita Barroso** e **Moraes Sarmiento**, apresentadores daquela emissora, sempre tão pródigos e atenciosos para com a Comissão de Folclore do Conselho Municipal de Cultura, da Prefeitura de Olímpia. Da mesma forma, não poderíamos omitir o nome do produtor **José Rodolfo Gaspar**, igualmente voltado para as raízes da cultura de nosso povo e para sua preservação. Dentre outros inúmeros nomes integrantes dos elencos da TV Cultura, estes se destacam entre os mais notáveis. São mais do que meros colaboradores — são nossos irmãos.

CENTENÁRIO DE NASCIMENTO DE CORNÉLIO PIRES

O jornalista, escritor, poeta, divulgador da música raiz e folclorista Cornélio Pires, paulista de Tietê, nasceu a 13 de julho do século passado.

Foi cognominado "Bandeirante do Folclore Paulista" pelas atividades desenvolvidas, o que serve para avaliar quem tanto aproveitou o linguajar caboclo.

Amigo de intelectuais do nível de Bastos Tigre, Coelho Neto, Emílio de Menezes, Martins Fontes, Monteiro Lobato, Olavo Bilac, Rui Barbosa e tantos outros, o boêmio e humorista Cornélio Pires, dificilmente se preocupava com a aparência.

Totalmente desprendido dos valores materiais, trabalhou em diversos jornais, da capital e do interior. Escreveu para outros órgãos de imprensa: "O Malho" "O Pirralho", "A Farpa", "A Cigarra" e outros.

Planejava e executava espetáculos em diversos pontos do território brasileiro. Inicialmente essas reuniões eram chamadas "Conferências de Cornélio Pires", que tanto sucesso alcançaram com a presença do singular humorista. Com objetivo análogo organizou e participou do grupo intitulado "Turma Cornélio Pires". Fundou o "Teatro Ambulante Gratuito Cornélio Pires" e passou a fazer propaganda comercial.

A respeito dessas apresentações de Cornélio, em Santos (1915), o nacionalista Monteiro Lobato fez alusão afirmando que "o público mija de tanto rir".

Escreveu diversas obras, das quais lembramos: "Musa Caipira"; "Tragédia Cabocla"; "Quem Conta Um Conto..."; "Conversas ao Pé do Fogo"; "Cenas e Paisagens da Minha Terra"; "As Estrambóticas Aventuras do Joaquim Bentinho" (o Queima-Campo), reeditada com o título "Novas Aventuras do Joaquim Bentinho"; "Seleta Caipira"; "Mixórdia"; "Meu Sambará"; "Tarrafadas"; "Chorando e Rindo"; "Só Rindo"; "Tá no Bocó..."; "Quem Conta um Conto... e outros Contos" e "Enciclopédia de Anekdotes e Curiosidades". Perdeu os originais de "Prosa Fiada", "Caipirada" e "Meu Filho Voltou". Vendeu os direitos autorais de seus livros. Apenas "Meu Sambará" foi reeditado no início da década de sessenta.

Gravou diversos discos em 78 rotações, muitos dos quais de valor folclórico. Foi pioneiro na gravação de música caipira.

Cerca de quatro películas cinematográficas envolvem, direta ou indiretamente, o "Homem de Tietê", sendo uma delas homenagem póstuma.

Nos meados da década de trinta, iniciou um programa radiofônico de grande audiência pela Difusora da Capital Paulista, atingindo de modo maciço outras unidades da federação.

Em 1949, o folclorista Cornélio Pires, esteve em Olímpia apresentando um espetáculo público de músicas caipiras e humorismo, a convite do então olimpiense, o saudoso Aparecido da Silva Belo, o "Seu" Caçula, quem Cornélio fez gravar juntamente com Mariano, seu irmão, em discos de 78 rotações, músicas por ele recolhidas e de sua autoria.

A dupla Caçula e Mariano, de Piracicaba, foi lançada em programas de rádio apadrinhados por Cornélio Pires.

Pouco antes da morte de Cornélio Pires, num documentário, organizado por Alceu Maynard Araújo, apareceu na televisão, dentro da série "Veja o Brasil".

Nesse mesmo 1957, abriu espaço para a música nata, apresentando-a no Teatro Municipal de São Paulo. Antes disso já fizera a introdução desse gênero musical nos palcos.

Faleceu em 17 de fevereiro de 1958. Nesse mesmo ano foi inaugurada a herma do folclorista, numa praça de Tietê. Também foi criado e instalado o Museu Histórico, Pedagógico e Folclórico Cornélio Pires, na terra natal do humorista.

A partir de 1959 é realizada a "Semana Cornélio Pires" para relembrar a memória do "Homem de Tietê".

Joffre Martins Veiga e Macedo Dantas são dois biógrafos de Cornélio que jamais poderão ser esquecidos.

Devemos lembrar que Ariovaldo Pires (mais conhecido como Capitão Furtado) e Alceu Maynard Araújo, eram respectivamente sobrinho e primo de Cornélio. De uma forma ou de outra, ambos souberam divulgar a obra corneliana.

José Carlos Rossato

Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo

DEPUTADO DALLA PRIA NETTO INDICA INDICAÇÃO N.º 111, DE 1984

Considerando que neste ano comemorar-se-á o centenário de nascimento do poeta, escritor, jornalista, divulgador da música brasileira e folclorista, Cornélio Pires, nascido na cidade de Tietê, aos 13 de julho de 1884, que tão bem retratou o cotidiano e os costumes do interior paulista;

CONSIDERANDO que dentre suas maiores obras se destacam entre outras: Musa Caipira, Cenas e Paisagens de Minha Terra, Quem Conta um Conto... Conversa ao Pé do Fogo, As Estrambóticas Aventuras de Joaquim Bentinho, Tragédia Cabocla, Seleta Caipira, Sambas e Cateretês, Enciclopédia de Anedotas e Curiosidades, além de diversas gravações em disco como: Agitação Política em São Paulo — Cavando Votos, Como Cantam algumas Aves e Jorginho do Sertão;

CONSIDERANDO que se comemora, anualmente, no Município de Tietê a "Semana Cornélio Pires", incluída no Calendário Turístico do Estado, através do Decreto n.º 48.226, de 11 de julho de 1967, ocasião em que lhe são prestadas justas homenagens pelo seu trabalho e dedicação à cultura popular;

CONSIDERANDO, finalmente, que o conjunto de sua obra por se constituir importante acervo da nossa cultura merece ser reeditada e divulgada para melhor compreensão da formação e identidade do povo paulista.

INDICAMOS, nos termos regimentais, ao Senhor Chefe do Poder Executivo se digne determinar providên-

cias urgentes, através dos órgãos competentes, visando a reedição, a preços populares, de toda obra bibliográfica e discográfica de Cornélio Pires.

Sala das Sessões, em 2 de abril de 1984

a) **Vergílio Dalla Pria Netto**

AGÊNCIA DO BRADESCO OLÍMPIA

Às 8 horas do dia 2 de abril deste ano, segunda-feira, eram iniciadas as solenidades inaugurais de um luxuoso, moderníssimo e imponente prédio que abriga agora a Agência local do BRADESCO (Praça Rui Barbosa, 127). O novo prédio apresenta dois pavimentos muito ornamentados e amplo estacionamento para quarenta veículos.

No primeiro pavimento está a área gerencial e o setor de atendimento normal ao público, composto de vinte caixas. No pavimento superior instalaram-se os setores de cobranças, descontos, crédito rural, pagamentos e tributos. No padrão BRADESCO, o novo prédio da Agência local é perfeita, contando, inclusive, com elevador para os clientes se locomoverem de um pavimento ao outro. O BRADESCO foi instalado em Olímpia, no dia 27 de dezembro de 1973, também em prédio próprio na Rua São João, interligando-se, no andar térreo, com outro prédio da Rua Nove de Julho. Neles permaneceu até a data de sua transferência para o prédio atual.

Para celebrar a mudança de prédio, no dia de seu batismo, o reverendíssimo monsenhor Antônio Santclements, da Paróquia de São João Batista, usou a palavra para a bênção das novas instalações.



A seguir, sob a coordenação do Prof. José Sant'anna e da Prof.^a Maria Aparecida de Araújo Manzólli, membros do Conselho Municipal de Cultura, apresentou-se o Coral Municipal de Olímpia, regido pelo maestro Jônatas Manzólli. No pátio de estacionamento de veículos foram apresentadas diversas danças do Grupo Parafolclórico "Cidade Menina-Moça" do Centro de Tradições "Noiva Sertaneja" sob o comando da Prof.^a Maria Aparecida de Araújo Manzólli e também uma dupla de violeiros, convidada pela Comissão Especial de Música Caipira, dirigida pelo Sr. Valdemar Balbo.

A programação elaborada foi um prêmio artístico do Conselho Municipal de Cultura (Prefeitura Municipal) ao BRADESCO — organização bancária que sempre esteve presente em nossa festa maior: O Festival do Folclore, realizado todos os anos, no mês de agosto.

A presença do público foi das maiores na festa inaugural, contando com a presença do prefeito municipal Wilson Zangirólami, vice-prefeito Hélio Zaccarélli, presidente da Câmara Municipal Dr. Sílvio Roberto Mathias Netto, vereadores, professores, presidentes de entidades sociais, benemerentes e clubes de serviço. Mereceu destaque a participação total do corpo discente da Escola Estadual de Primeiro Grau do Jardim Silva Melo, comandado pelo Prof. Sant'anna, bem como a presença de alunos da Escola Estadual de Primeiro e Segundo Graus "Capitão Narciso Bertolino", dirigido por Dr. Altino Robazzi.

O gerente local, Sr. Luís Carlos Pimentel Gianasi, juntamente com os funcionários, recepcionavam os visitantes. Representando a diretoria do BRADESCO compareceu o Sr. Arsonval Xavier Prates, diretor da Regional de São José do Rio Preto (área a que pertence Olímpia, o qual saudou a todos com breve e simpática alocação.

A Prefeitura Municipal de Olímpia fez circular, na ocasião, um grande número de boletins, nos quais manifestava seu amor e gratidão ao BRADESCO pelo incentivo, apoio e divulgação em prol do Folclore Brasileiro.

Assim se expressou o prefeito municipal Wilson Zengirólami:

OLÍMPIA EM FESTA

"Nosso comércio é animado, nossa indústria é cultivada com decidido interesse e nossa agricultura e pecuária são exemplares.

Os moradores de Olímpia mostram-se animados e de espírito progressista. Muitas obras estão atualmente em construção, o que prova não ser esta uma cidade estacionária, mas um núcleo a quem o destino reserva um lisonjeiro futuro.

E mais uma prova é esta: no centro de Olímpia — Praça Rui Barbosa — levantou-se mais um prédio majestoso, para vigorar ainda mais o embelezamento de nossa encantadora cidade.

Poucos edifícios nos têm feito, como este, uma impressão tão agradável. É prédio suntuoso.

O caráter do olimpiense é franco, inteligente e caprichoso na realização dos melhoramentos. E a organização BRADESCO bem soube compreender nosso povo.

Se não fosse indiscreção levantar o véu da modéstia sob que se ocultam os nomes de seus diretores, fá-lo-ia, em meu nome próprio e no de todos os munícipes, retribuindo com efusão o abraço fraternal com que acolhem o progresso da CAPITAL DO FOLCLORE; mas já que não o posso fazer, seja-me lícito agradecer-lhes mesmo daqui.

A construção moderna, luxuosa, confortável — AGÊNCIA DO BRADESCO DE OLÍMPIA — que ora se inaugura, denota o espírito laborioso de sua culta e respeitável organização, formada de elementos de progresso e aspirações louváveis.

Bastará uma visita ao local para que todos se convençam disto".

Também o Prof. José Sant'anna, presidente da Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura) e coordenador dos Festivais do Folclore, se manifestou:

BRADESCO e NOSSOS FESTIVAIS

"É justo que eu exprima com estas ligeiras palavras a nossa admiração e o nosso entusiasmo por esta obra importante que hoje se inaugura: novo prédio para a agência BRADESCO, em Olímpia.

Nós nos congratulamos com a digna diretoria do BRADESCO.

Falar do BRADESCO, procurar conhecê-lo e amá-lo diante de sua bondade para com os Festivais do Folclore de Olímpia, é um dever de gratidão de toda a coletividade olimpiense que preserva, apóia, incentiva e divulga o folclore brasileiro.

Bravo, Organização BRADESCO! O BRADESCO ama o Brasil em sua rusticidade, o céu estrelado, as matas que lhe contam seus segredos, as águas rumorejantes, o silêncio dos descampados, a vida sem peias da roça — porque tudo lhe vibra nos nervos, em harmonia com elas, e acorda esperanças vagas de coisas mal compreendidas, mas que tornam a existência leve e feliz.

Nossos agradecimentos sinceros pelo muito que vem fazendo à Comissão Executiva dos Festivais do Folclore de Olímpia, anualmente realizados em agosto.

Bendiremos sempre o Banco Brasileiro de Descontos S.A., de braquissemia BRADESCO, pelo nome que adquiriu na Capital do Folclore: fruto da dedicação, da constância e da proficiência.

O BRADESCO será eternamente credor da estima e gratidão de Olímpia e seu Folclore.

Gratos e contritos rendemos respeitoso e racional culto ao Criador, sempre presente em nossos pensamentos, pelo BRADESCO, cuja bondade prestativa é uma dádiva celestial".

Cumpriu-se a seguinte programação:

PEQUENA HOMENAGEM DE OLÍMPIA AO BRADESCO CORAL MUNICIPAL DE OLÍMPIA

1 — HINO A OLÍMPIA (José Sant'anna e Jônatas Manzólli); 2 — AVE-MARIA NO MORRO (Herivelto Martins); 3 — CASINHA PEQUENINA (Folclore); 4 — GENTE HUMILDE (Garoto, V. de Moraes e Chico B. de Hollanda); 5 — VIRA, VIROU (Kleitton e Kledir) e 6 — HAJA PAZ NA TERRA (Sy Miller e Jill Jackson).



GRUPO PARAFOLCLÓRICO "CIDADE MENINA-MOÇA" DO CENTRO DE TRADIÇÕES "NOIVA SERTANEJA"

1 — CANA-VERDE (Dança Paulista); 2 — ASA-BRANCA (Dança Nordestina); 3 — MAÇANICO (Dança Gaúcha); 4 — COCO PENERUÊ (Dança Nordestina); 5 — CHOTE-DE-DUAS-DAMAS (Dança Gaúcha).



COMISSÃO ESPECIAL DE MÚSICA CAIPIRA

A dupla: Edu Carmo e Umarajá, de Olímpia, interpretou: 1 — O Vaivém do Carreiro — toada (Carlos César e José Fortuna) e 2 — Boiadeiro Errante — toada (Tédi Vieira).

Não levou muito tempo, recebemos o agradecimento:

Cidade de Deus, 6 de abril de 1984.

Exmo. Sr.

Wilson Zangirólami
DD. Prefeito Municipal de
Olímpia — SP

Senhor Prefeito

Enviada pelo gerente da nossa agência local, recebemos, hoje, a programação elaborada por V. Ex.^a, alusiva à inauguração das novas instalações de nossa agência, ocorrida no último dia 2.

Ficamos sensibilizados com a mensagem de V. Ex.^a e com a do Sr. José Sant'anna, da Comissão de Folclore.

Sentimo-nos orgulhosos em poder contribuir para o progresso da Capital do Folclore e de seu simpático e laborioso povo.

A nossa presença nessa cidade é a reafirmação da nossa crença no trabalho e no futuro dessa comunidade tão bem dirigida por V. Ex.^a.

Agradecendo a sua manifestação de apoio, formulamos votos de prosperidade e bem-estar a V. Ex.^a e seus munícipes.

Cordialmente
Banco Brasileiro de Descontos S.A.

(a) Mário José Mateus (a) Hercy Cordeiro

Em 17 de abril de 1984, a Câmara Municipal de Olímpia, pelo Ofício n.º 101/84 — GP faz a comunicação:

À DIRETORIA DO BRADESCO
BANCO BRASILEIRO DE DESCONTOS S.A.
SÃO PAULO — Capital

Prezados Senhores:

Anexo, estamos encaminhando a Vossas Senhorias, para conhecimento, cópia da ata (sessão ordinária de 30/3/1984) em que foi consignada, a pedido do Sr. Vereador José Sant'anna, sua manifestação pessoal de congratulações com a diretoria do BRADESCO, pela inauguração de sua nova agência em Olímpia, bem como pelo apoio que vêm dando aos Festivais do Folclore, realizados anualmente no mês de agosto, em nossa cidade.

No grato ensejo, aproveitamos a oportunidade para apresentar-lhes os nossos protestos de estima e consideração.

Cordialmente,
(a) DR. SÍLVIO ROBERTO MATHIAS NETTO
Presidente

Recebemos, pouco tempo depois, a seguinte resposta:

Sr. Dr. Sílvio Roberto Mathias Netto
DD. Presidente da Câmara Municipal de
Olímpia — SP

Senhor Presidente

Vimos expressar o nosso agradecimento pelo voto de congratulações consignado nos anais dessa casa de leis, constante do requerimento de autoria do senhor Vereador José Sant'anna, subscrito pelos demais vereadores,

a propósito da inauguração do novo prédio de nossa agência dessa progressista cidade.

Com elevado apreço, firmamo-nos,
BANCO BRASILEIRO DE DESCONTOS S.A.
Cordialmente,

(a) Firmino Fernandes Sobrinho (a) Arnaldo Zorzetto

O BRADESCO é um dos mais fortes colaboradores do Festival do Folclore de Olímpia, o que se pode conhecer através das sextilhas aqui publicadas:

LITERATURA DE CORDEL N.º 5

O FESTIVAL DO FOLCLORE E O BRADESCO

Edição do Museu de História e Folclore
"D. Maria Olímpia"

Autor: Acedilo Novaes — Olímpia, novembro de 1983

O Folclore em Olímpia
É tratado com carinho
A cidade transformou-se
Aos poucos, devagarinho
E chegou a ter sucesso
Pelo mérito, sem padrinho.

Há muitos anos passados
Um jovem, bom professor,
Ingressou-se no Folclore
Fez-se bom pesquisador
E na ciência folclórica
Ele hoje é doutor.

Iniciou com a coragem
A recolher material
Isto em cinquenta e sete,
Reunindo bom pessoal
Hoje Olímpia é afamada
Na extensão nacional.

Quando se faz um trabalho
Com grande dose de amor
Deus se ajunta às pessoas:
Ajudou o professor.
Foi Olímpia quem lucrou
E hoje merece louvor.

Tudo foi muito difícil
O dinheiro era pouco,
Mas o professor Sant'anna
Lutou tal qual homem louco
E já em sessenta e cinco
A idéia era um colosso.

Assim passou muito tempo
Luta aqui, luta acolá
Os amigos ajudavam
Para a Festa não parar,
Enfrentou dificuldade,
Mas nada de desanimar.

Tudo quanto se organiza
Com carinho e devoção
Um dia há quem compreenda
A sadia intenção,
Não demorou muito tempo
Já houve compreensão.

Nosso povo dá apoio
Todos têm bom coração,
A Prefeitura promove

Com muita satisfação,
Até ajuda do Estado
Entrou em circulação.

Hoje tudo é muito caro
Dá até pra desanimar
Até bisnaga de cola
Faz a gente assustar.
Imagine uma festa
Quanto é que vai custar.

Por isso peço licença
Pr'o fato que vou narrar:
É história importante,
Faça o favor de anotar,
Quero que o povo saiba,
Por aqui vou começar.

Há muito tempo existe
Nesta terra tão leal
Este Festival do Folclore
Nunca vi coisa igual;
Acontece em agosto,
Fez de Olímpia Capital.

Não é capital de Estado,
Pois sou muito verdadeiro;
É Capital do Folclore,
Do Folclore Brasileiro
Mas pra fazer esta Festa
Precisa muito dinheiro.

Meus amigos de Olímpia
E de toda a região,
Eu quero cumprimentá-los
Com toda a educação
Para depois convidá-los
Para uma reunião.

Só se vê falar em crise
E de tudo que não presta,
Mas o meu objetivo
É chamá-los pra uma festa
Onde se diverte o rico
E também gente modesta.

Não é também novidade
Porque já faz vinte anos
Que esta festa se repete
E cada vez melhorando
É feita com todo o amor
Pra alegrar o ser humano.

Já disse que seu criador
É o professor Sant'anna
Que luta com todo o amor
Por esta festa bacana,
Traz de longe os travadores
E muita gente de fama.

Vêm os artistas de rádio
Também da televisão
Jornalista e repórter
Para dar informação
Aos que não puderam vir
Por uma justa razão.

Vem porque de diversões
Para a nossa mocidade
E também para as crianças
Em qualquer fase de idade
Atrações para os mais velhos
Que sentem muita saudade.

Agora vamos falar
Do que o bom BRADESCO fez
Para todos que estiveram
Na festa de oitenta e três,
É claro que em oitenta e quatro
Irá fazer outra vez.

Fez um "stand" luxuoso
Serviu pras recepções
Dos artistas que vieram
De variados rincões,
Ali era o local
Pra todas informações.

Moços, moças ali presentes
Faziam a recepção
Serviam bom cafezinho
Para qualquer cidadão
E cediam o telefone
Para comunicação.

No ambiente da festa
Este "stand" ali armado
Grande e bem espaçoso
Pelo BRADESCO instalado,
Serviu para todo mundo
Ficar ali abrigado.

Bandeiras multicolors
E estrelas coloridas
Muitas setas indicando
As opções preferidas
Esta ajuda do BRADESCO
Nunca será esquecida.

Veja bem até que ponto
Ele foi com seu capricho
Trouxe um bom repentista
Por nome de Carrapicho
Tudo quanto via em volta
Na hora fazia "bochicho".

O moço era inteligente
Cantor, grande repentista
Apesar do apelido
O cara era grande artista,
Caprichoso nos repentes,
Além de violonista.

Todo mundo gostou dele
Foi cara muito legal
Falou bem de nossa Olímpia
E também do Festival
Elogiou o BRADESCO
Como banco principal.

Recinto do Festival
Que colorido imenso
O BRADESCO colocou
Bandeiras ao seu contento
Nas mais variadas cores
Que desfraldavam ao vento!

Na abertura da festa
Vejam que animação
Ao hastearem bandeiras
Foi grande a revelação
Todos trajados a BRADESCO
Em prova de gratidão.

Vou contando a vocês
Tudo que o BRADESCO fez:
Imprimiu nosso programa
Este banco tão cortês,
Publicou nosso cartaz
Muitos mil de uma vez!

Espalhou estes cartazes
Pelo mundo brasileiro
Todos lindos, ilustrados
Que esforço verdadeiro!
Nossos agradecimentos
A esse banco tão ordeiro.

Muitos, muitos mil volantes
Por ele patrocinados,
Dez mil programas da festa
Todos eles bem bolados,
Por isso viva o BRADESCO
Um amigo a nosso lado!

Distribuiu no País
Os cinquenta mil volantes,
Cena do Bumba-meu-boi:
Um caboclo elegante
Escrito: Folclore um pouco
De nosso povo e nossa gente.

Imprimiu todos diplomas
A todos Participantes,
Visitante e Honra ao Mérito;
Este banco é um gigante!
No Festival do Folclore
Tornou-se muito importante.

Como se tudo era pouco
Mostrou-nos sua coragem
Imprimiu nossa Revista
Três mil a sua tiragem
Dando valor ao trabalho,
Vejam que camaradagem!

As placas indicativas,
E faixas de saudação
Bonés, camisas, cadernos,
Distribuía em profusão
E a "Banda" do BRADESCO
Honrou sua Fundação.

Lá na Casa da Cultura
No curso de Folclorística
Antes de qualquer assunto
BRADESCO entrava na lista
Louvaram muito o BRADESCO,
Até mesmo a Inesita.

No mesmo curso, afirmo:
Foi grande a animação,
Grandes mestres dando aulas
Com muita motivação,
Todos trajados a BRADESCO
Veja que satisfação!

Bem ao lado do palanque
Vejam só quanta alegria
Estrelas de cor de prata
Completavam a harmonia
E nelas estava escrito
BRADESCO. Que simpatia!!

Lindas moças do BRADESCO
Fizeram a distribuição
Entregavam a toda gente
Na sacola, um presentão
E todos muito contentes
Louvavam a sugestão.

Uma sacola de plástico
Nas cores do BRADESCÃO:
Cor vermelha e cor branca,
Que linda combinação!
E um Quarenta bem grande
Retratando a Fundação.

Um livreto ilustrado
Com vinte e três orações
E trinta e nove mensagens
Que exigem reflexões
Aceitas em qualquer credo,
Ensinando devoções.

Gostei de todas, confesso
Mas uma chamou atenção
É o soneto Conta e Tempo
Que me deixou em confusão,
Por que dar conta do tempo
Que eu gastei na devoção?

Um livretinho de música
Do Folclore Infantil
Cantigas de rodas, saudosas,
Deste imenso Brasil
Para todos foi entregue,
Que oferta tão gentil!

Um bloco de apontamentos
Com mirante ajeitadinho,
Um bloquinho ilustrado
Com caretas de bichinhos:
Vamos, vamos colorir
Estava impresso no livrinho.

Um grupo de Maceió
De danças tão afamadas
Um dia dançou na festa
Somente co'a garotada
De camiseta BRADESCO
E a dança era nimada.

Todos ficaram felizes
Com que o BRADESCO ofertava
Criança, jovem e velho
Deste presente gostava
Se ofendesse este banco
Nosso povo protestava.

Conversando co'o Sant'anna
Criador do Festival,
No papel coordenador
Gritava: Sensacional!
Esta organização BRADESCO
Está sendo a maior!

Que resolve os problemas
De todos os seus clientes,
Porque mesmo lá na festa
BRADESCO estava presente;
Temos que falar de banco
Que deixa o povo contente.

Se seu dinheiro acabar
Chegue lá e tire mais,
Um banco que opera assim
Tem que merecer cartaz,
Nem tem jeito de dizer
Tudo que o BRADESCO faz.

Funcionários educados
Deram toda a atenção,
Nenhum negava sorriso
Nem um aperto de mão
Por isso viva o BRADESCO
Um esteio da Nação!

Abra conta no BRADESCO,
Venha festar à vontade
Se seu dinheiro acabar
Ele tem facilidade
De arrumar outro na hora
Pra sua tranqüilidade.

Depois que a festa passou
Prestou-nos mais homenagem,
Registrando em seu Mensário
Fazendo grande abordagem
O que foi o Festival,
Que bonita reportagem!

Nós gostamos do BRADESCO,
De sua Organização;
À Agência de Marketing
Faço nossa saudação,
Abraço a todos em nome de
José Maurício Saltão.

DECRETOS RELATIVOS AO FOLCLORE

PREFEITURA MUNICIPAL DE OLÍMPIA
Estado de São Paulo

DECRETO N.º 1.607, DE 22 DE AGOSTO DE 1983

Institui o Programa Municipal de Desenvolvimento do Artesanato Folclórico e dá outras providências.

Wilson Zangirolami, R.G. 5.796.274 — SP, prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, etc.

Decreta:

Artigo 1.º — Fica instituído o **Programa Municipal de Desenvolvimento do Artesanato Folclórico** sob a supervisão da Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura), desta Prefeitura Municipal, com a finalidade de coordenar as iniciativas que visem à promoção do artesão folclórico e à produção e comercialização do seu artesanato.

Parágrafo único: A Comissão de Folclore desenvolverá as seguintes funções:

- Programar, promover, estimular, desenvolver e coordenar as atividades que visem à promoção e ao apoio do artesão, da produção e comercialização do artesanato folclórico no Município de Olímpia;
- Promover encontros, palestras, cursos, pesquisas, estudos e seminários, bem como exposições-feiras;
- Identificar o produto artesanal de acordo com a matéria-prima e a técnica utilizada;
- Expandir e divulgar as atividades artesanais folclóricas, incentivando sua comercialização;
- Considerar o artesanato folclórico como uma categoria de atividade cada vez mais autônoma e significativa (auto-sustentação) e inseri-lo no Calendário Folclórico do Município de Olímpia.

Artigo 2.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Olímpia (SP), Capital do Folclore, em 22 de agosto de 1983 (80.º da Fundação da Cidade de Olímpia).

(a) *Wilson Zangirolami*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto de 1983.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

DECRETO N.º 1.608, DE 22 DE AGOSTO DE 1983

Institui o uso de camiseta estampada com a figura do Curupira durante a Semana do Festival do Folclore de Olímpia.

Wilson Zangirolami, R.G. 5.796.274 — SP, prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, etc.

Considerando

a) a necessidade de incentivar, difundir e preservar o conhecimento dos Mitos Folclóricos Brasileiros, como meio para atingir o conhecimento dos bens culturais de nosso povo, a fim de que a tradição seja sempre cultivada;

b) que a divulgação da cultura folclórica educa cada vez mais a população residente e a população fluante (turista) de Olímpia, principalmente por ocasião dos festejos de agosto;

c) que pelo Decreto n.º 1.286, de 1.º de agosto de 1979, Curupira é o patrono dos Festivais do Folclore de Olímpia;

d) que são imprescindíveis a difusão e a preservação do Curupira em sua concepção pictórica, como mito que vive no mundo mental das pessoas simples,

Decreta:

Artigo 1.º — A Prefeitura Municipal de Olímpia através da Comissão Executiva do Festival do Folclore providenciará a confecção de **camisetas** com a figura do **Curupira** (patrono do FEFOL), estampada a cores ou em preto e branco, para serem vendidas, ofertadas como prêmios nos concursos de brinquedos infantis ou mesmo doadas a servidores da Prefeitura, de menor poder aquisitivo, para uso durante o período de realização do festival.

Artigo 2.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto (Dia do Folclore) de 1983.

(a) *Wilson Zangirolami*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto de 1983.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

DECRETO N.º 1.609, DE 22 DE AGOSTO DE 1983

Oficializa a Festa do Presépio (Arte e Artesanato Folclóricos do Natal), anualmente realizada no mês de dezembro, e dá outras providências.

Wilson Zangirolami, R.G. 5.796.274 — SP, prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, etc.

Considerando

a) que há alguns anos vem sendo realizada no mês de dezembro, como promoção do Museu de História e Folclore "D. Maria Olímpia", desta Prefeitura, a Festa do Presépio (Arte e Artesanato Folclóricos do Natal);

b) que durante a realização da festa são expostos presépios de pano, palha de milho, barro, madeira, cera, embira, bucha, corda e outros, obras de artesãos folclóricos olímpenses;

c) que paralelamente são realizados Concurso sobre a História do Presépio, Concurso sobre Lendas que Envolvem o Natal, Exposição de Plantas do Ciclo de Natal, Exposição Filatélica de Selos Alusivos ao Natal, Exposição de Bandeiras e Máscaras de Folias de Reis e Lapinhas, Exposição de Fotografias de Folguedos Folclóricos Natalinos, Feira de Pratos Tradicionais da Cozinha Natalina Brasileira;

d) que durante as festividades, fazem parte da programação os grupos folclóricos: Folias de Reis, Folias do Divino, Pastorinhas, Reisados, Congadas, bem como co-

rais, corporações musicais, conjuntos musicais e violeiros, que executam canções folclóricas do ciclo do Natal, inclusive realizando serenatas;

Decreta

Artigo 1.º — Fica oficializada a **Festa do Presépio** (Arte e Artesanato Folclóricos do Natal), promovida pelo Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”, desta Prefeitura, anualmente a ser celebrada de 20 a 23 de dezembro.

Artigo 2.º — A Prefeitura Municipal de Olímpia baixará Decreto, em novembro de cada ano, designando os membros da Comissão Organizadora do referido evento.

Artigo 3.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto (Dia do Folclore) de 1983.

(a) *Wilson Zangirolami*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto de 1983.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

DECRETO N.º 1.610, DE 22 DE AGOSTO DE 1983

Institui a obrigatoriedade da realização de cursos de expansão cultural do Folclore Brasileiro, a serem oficializados pela Prefeitura Municipal de Olímpia e dá outras providências.

Wilson Zangirolami, R.G. 5.796.274 — SP, prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, etc.

Decreta:

Artigo 1.º — O Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”, desta Prefeitura Municipal, deverá incluir em suas programações anuais a realização de, pelo menos, **6 (seis) cursos de expansão cultural sobre Folclore Brasileiro**, montados dentro de linha pedagógica de seqüenciação de aprendizagem crescente e com o objetivo de desenvolver recursos humanos e materiais para incentivar, apoiar e orientar a utilização do folclore em nossa cidade.

§ 1.º — Os cursos serão realizados de dois em dois meses, ou seja, nos meses de janeiro, março, maio, julho, setembro e novembro, com o mínimo de 30 (trinta) horas-aula de atividades e de conformidade com a Portaria Municipal em vigor sobre oficialização de cursos de expansão cultural.

§ 2.º — Enquanto não houver sala apropriada no referido Museu, para a realização de cursos, as aulas serão ministradas na Casa da Cultura “Dr. Antônio Sylvio Cunha Bueno”, de Olímpia.

Artigo 2.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Olímpia (SP), Capital do Folclore, em 22 de agosto (Dia do Folclore) de 1983.

(a) *Wilson Zangirolami*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto de 1983.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

DECRETO N.º 1.611, DE 22 DE AGOSTO DE 1983

Oficializa o Anuário do Folclore, publicado no mês de agosto e dá outras providências.

Wilson Zangirolami, R.G. 5.796.274 — SP, prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei e;

Considerando que é no folclore, infra-estrutura da História, que se encontram presentes e autênticos todos os elementos que atuaram na fundação da pátria brasileira;

Considerando que o estudo do folclore contém em si precisos ensinamentos que devidamente selecionados e aproveitados, serão de valor inestimável na formação e educação do povo;

Considerando que o folclore preserva, para a pátria comum, o germe da cultura popular, “inocente flor que, teimosamente, sobrevive nas estéreis ranhuras do progresso”;

Considerando que há necessidade de insistir-se pois para que o folclore seja de vez encarado na cidade de Olímpia, pelo seu aspecto científico, com lugar devido nas escolas, onde se formarão pesquisadores e se aprimorarão as verdadeiras vocações folclóricas, com pesquisas sistemáticas, laboratórios de verificação e confronto, técnica profissional;

Considerando que há alguns anos nossa cidade publica, anualmente, um periódico, contendo matéria sobre o folclore, ciência sócio-antropológica.

Decreta:

Artigo 1.º — Fica oficializada a publicação do ANUÁRIO DO FOLCLORE como edição especial do Festival do Folclore de Olímpia, sob a orientação da Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura), cujo lançamento ficará a cargo do Museu de História e Folclore “D. Maria Olímpia”.

§ 1.º — A finalidade principal da publicação do Anuário será a de encorajar as atividades folclóricas onde quer que se realizem, estabelecer o contacto entre os folcloristas e despertar o amor pelo cultivo do Folclore.

§ 2.º — O referido Anuário constituir-se-á, de trabalhos e informações, estimulando, também, por este meio de divulgação ao alcance, a ação dos folcloristas.

§ 3.º — A publicação sempre que possível, será feita através do patrocínio de empresas que se interessem pela preservação e divulgação do folclore. Poderá, também, ser realizada através de co-edição e, na impossibilidade de qualquer convênio, as despesas correrão por conta da Comissão Executiva do Festival do Folclore de Olímpia.

Artigo 2.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto (Dia do Folclore) de 1983.

(a) *Wilson Zangirolami*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto de 1983.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

DECRETO N.º 1.612, DE 22 DE AGOSTO DE 1983

Dispõe sobre a expedição de certificados de participação aos integrantes de grupos para-folclóricos, no Festival do Folclore, anualmente realizados em Olímpia, no mês de agosto, e dá outras providências.

Wilson Zangirolami, R.G. 5.796.274 — SP, prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei e,

Considerando que é uma necessidade social a aplicação do folclore à educação pela contribuição do mais alto significado, pela intenção formativa e pelo caráter de patriotismo que imprime;

Considerando que o folclore é, em sua essência, a sabedoria do povo, isto é, o que o povo pensa, faz e sente e que tudo isto tem uma razão de ser, um fim, uma função;

Considerando que o interesse pelo folclore se intensifica e seu campo de pesquisa é ingente;

Considerando que é incontroverso que nenhum educador pode prescindir de noções básicas do folclore e que também é sabido que a ciência do folclore é extensamente interdisciplinar, possuindo pontos comuns com um considerável elenco de outras disciplinas,

Decreta:

Artigo 1.º — Aos **grupos parafolclóricos** que venham participar do **Festival do Folclore de Olímpia**, no mês de agosto, serão conferidos diplomas de participação a seus integrantes.

Artigo 2.º — O Certificado de Participação conterà as assinaturas do Prefeito Municipal, na qualidade de Presidente do Conselho Municipal de Cultura, e também do Presidente da Comissão de Folclore e será registrado em livro próprio.

Artigo 3.º — Do registro no livro próprio constarão o nome do grupo contemplado, a sua sede ou local de origem, e a data da expedição do diploma.

Artigo 4.º — Os diplomas serão expedidos durante o período do Festival do Folclore e a entrega dar-se-á no dia 22 de agosto de cada ano.

Artigo 5.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto (Dia do Folclore) de 1983.

(a) *Wilson Zangirolami*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 22 de agosto de 1983.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

DECRETO N.º 1.617, DE 30 DE AGOSTO DE 1983

Dispõe sobre as comemorações da "Semana da Pátria em Olímpia" e dá providências correlatas.

Wilson Zangirolami, R.G. 5.796.274 — SP, prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, no uso das atribuições legais, e

Considerando

a) que a Semana da Pátria é o mais importante evento cívico nacional;

b) que além dos tradicionais desfiles integrados por alunos e professores, com a participação ainda — e sempre que possível — de representantes de categorias profissionais, clubes esportivos e outras instituições comunitárias, é louvável a realização de outros festejos: competições esportivas, gincanas estudantis, apresentações artísticas, eventos de caráter religioso, corrida do fogo simbólico, etc.;

c) que em nível de cada organização são confeccionados enfeites festivos ou decorativos, exposições comemorativas e outras promoções que lembram o Dia da Pátria e seu significado;

Decreta:

Artigo 1.º — A Semana da Pátria no Município de Olímpia será celebrada de 1.º a 7 de setembro de cada ano, em obediência à programação oficial elaborada pelo Conselho Municipal de Cultura, Conselho Municipal de Turismo e Comissão Municipal de Esportes, Recreação e Lazer.

§ 1.º — Em agosto de cada ano será baixado Decreto Municipal, designando a **Comissão dos Festejos da Pátria**, formada por membros dos Conselhos e Comissão referidos no Artigo 1.º.

§ 2.º — Merece lembrança a realização de sessões comemorativas com a participação dos **grupos folclóricos** do Município de Olímpia, uma vez que "o que a História grava é o que o Folclore registra".

§ 3.º — Especialmente no Dia Sete de Setembro seja lembrado no horário das 17 horas, momento mais provável do Grito do Ipiranga, o momento mais importante da efeméride. Solicita-se um encontro comunitário e neste horário, será executado o Hino Nacional. Na medida do possível, as Igrejas dediquem um momento de reflexão à Pátria.

Artigo 2.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Prefeitura Municipal de Olímpia, em 30 de agosto de 1983.

(a) *Wilson Zangirolami*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 30 de setembro de 1983.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA — MUSEU —

MARCELO TUPINAMBÁ
Genealogia

O Dr. Fernando Lobo, engenheiro e poeta, compositor e jornalista, descende de uma família de notáveis músicos de Itu e Tietê. Era filho de Eduardo Lobo (Tietê, 1852-1896), este, por sua vez, filho de Manoel Alves Lobo, nascido em Itu em 1832. Manoel Alves Lobo, avô de Fernando Lobo, músico e compositor, era irmão do Maestro Elias Alves Lobo (1834-1901), que mudou o sobrenome Alves para Álvares. Elias Álvares Lobo foi compositor de muito renome em seu tempo, tendo deixado, entre outros trabalhos (Missas) duas óperas: "A Noite de São João" e "A Louca". Tinha talento e inspiração, segundo registra o Dicionário Prático Ilustrado, de Jaime de Seguíer.

Manoel Alves Lobo, avô de Fernando Lobo, era também Maestro, o famoso Maestro Manequinho Lobo, de Itu, onde foi tabelião e regente da Banda de Música. Compôs mais de quarenta Missas para as festas religiosas, sendo que uma de suas filhas, Maria Alcida Lobo, era famosa cantora (Genealogia Paulistana IX, 109, 8.6).

O Maestro Eduardo Lobo nasceu em Tietê e ali casou-se com a Professora Maria Rodrigues de Azevedo, a Dona Mariquinhas, conhecida na intimidade por "Mana". Ela foi nomeada Professora Régia por D. Pedro II, logo após uma visita imperial a Tietê, onde o Imperador se sentiu bem impressionado com a organização da escola de Dona Mariquinhas.

Do casal Eduardo Lobo e Maria Rodrigues de Azevedo Lobo nasceu Fernando Lobo, em Tietê, em 30 de maio de 1889. Seu pai lecionava música e regia a Banda de Música local, além de ser Mestre do Coro da Matriz.

Nascia, pois, naquele fim de maio, um filho para o Maestro, filho que seguiria, abrilhantando-a, a tradição artística da família. Os dois outros descendentes eram mulheres: Teresa e Maria Luísa. Aos sete anos, Fernando viu falecer o pai, cujos ossos foram, mais tarde, transferidos para o jazigo da família no Cemitério da Consolação.

TEMPOS DE ESTUDANTE

Com todo o encargo de cuidar da guarda e educação dos filhos, Mana mudou-se para a Capital, onde tinha parentes e fizera batizar o filho na Igreja de Santa Ifigênia. Graças à amizade de sua família com o Sr. Bispo de São Paulo, conseguiu Mana a matrícula gratuita de seu filho no Seminário Menor, espécie de bolsa de estudos que as autoridades religiosas concediam então a meninos bem dotados de inteligência e disposição para o estudo. Seu 1.º professor de música foi Juca Floriano que o guiou com interesse no ensino do violim, em Itapetininga.

Feito o curso de preparatórios, foi Fernando matriculado em 23 de fevereiro de 1904 no Ginásio São José, de Pouso Alegre, desta vez sob o patrocínio de D. João Nery, Bispo de Campinas, que estimulava a vocação de toda uma geração de estudantes. Naquele Ginásio, Fernando estudou até 1908, tendo tido, como colegas, adolescentes de muito talento, como Menotti Del Picchia, Guilherme de Almeida, Plínio Salgado, Sebastião Sampaio e outros.

Cabe aqui um trecho de depoimento de Menotti sobre o colega Fernando Lobo: “Já nesse tempo o estudante Fernando Lobo representava a música nesse grupo bandeirante de poetas e escritores. Era ele o rapsodo, o compositor inspirado na alma popular. Pianista, mas mais criador, gozava da admiração e da estima de todos. Era que Marcelo, além de artista, sempre foi um “gentleman”. Havia nas suas maneiras e na sua indumentária uma elegância natural que se estendia aos seus gestos e às formas de comunicação com os demais companheiros. Se possuía algo de boêmio, essa boêmia não descompunha nem seu traçar sempre elegante, nem sua vida, sempre ordeira. A suavidade de seu espírito rodeava de uma atmosfera amorável a sua pessoa. Era sempre disputada a companhia do jovem compositor e do correto estudante”. (A Gazeta de 7-7-1953).

Contava-se que, naquele tempo de colégio, apareceu em Pouso Alegre o famoso flautista Patápio Silva para apresentar-se no Teatro com um daqueles seus célebres concertos de flauta. No momento, não havia na cidade um pianista disponível para fazer acompanhamento ao admirável flautista, e, naquela abertura, alguém lembrou-se do estudante pianista do Colégio e lá foi Fernando Lobo convidado para colaborar no espetáculo do grande artista. Fernando arranjou por empréstimo uma casaca, meio folgada, mas faltava-lhe o sapato de verniz, a ele que só tinha sapato amarelo. Que faz ele? Calçou sobre o sapato um par de galochas pretas reluzentes e assim equipado adentrou o palco, junto ao Maestro, e deu seu recado com a necessária pose.

Voltando a São Paulo, em 1909, iniciou Fernando os preparatórios para o vestibular da Escola Politécnica, na qual ingressou em janeiro de 1911 e de onde saiu Engenheiro Civil, diplomado em 1916.

NAMOROS COM A POPULARIDADE

Quase no fim do curso (1914), saindo certa noite do teatro em companhia de Danton Vampré, que cursava a Faculdade de Direito, ao final de um espetáculo de revista teatral onde uma companhia portuguesa encenava a revista “Tim-tim por tim-tim”, os dois estudantes lamentavam a escassez de apresentações de teatro musicado com tema e música nacionais e resolveram escrever e fazer representar uma revista com libreto de Danton e música de Fernando. Conseguiram. Na noite de 24 de abril de 1914 teve a população da “Capital artística” o

ensejo de assistir à revista “São Paulo Futuro” — “Letra de Danton Vampré — música de F. Lobo”. O sucesso do espetáculo trouxe um problema para o músico estudante: o Diretor da Escola Politécnica, o Engenheiro Dr. Paula Souza, chamou ao seu gabinete o aluno e aconselhou-o a não usar em suas produções artísticas o seu nome de aluno da Escola, o que não ficava muito bem para esta. Daí nasceu o pseudônimo adotado por Fernando: “Marcelo Tupinambá”, com dois “eles” e ípsilon, pseudônimo que, ao celebrar-se, ofuscou o nome de F. Lobo, com o qual já havia publicado algumas composições.

Em compensação, o sucesso do espetáculo atraiu as atenções do então Prefeito da Capital, Dr. Washington Luís, que fez ao Lobo e a Danton a oferta de ceder o Teatro Municipal, com todos seus cenários, guarda-roupa e orquestra, para que os dois compusessem uma ópera a ser ali representada. Os dois, entusiasmados, meteram mãos ao trabalho, Danton com o libreto e Marcelo com a música, e compuseram o episódio bíblico intitulado “Abrahão”, que entretanto não chegou a ser representado. Esta ópera foi apresentada pela Rádio Difusora de São Paulo em 16 de abril de 1936, às 21 horas, com orquestração do Maestro Gabriel Migliori e duração de 45 minutos.

Durante os estudos, Fernando e sua irmã Teresa organizaram um pequeno grupo de artistas, ela ao piano, ele ao violino, que ocupava o coro de igrejas da Capital durante a Semana Santa, melhorando assim o rendimento financeiro familiar. Com o mesmo intuito, Fernando tocava violino à noite num cinema do largo do Arouche, do lado direito de quem olha para o centro da cidade. Naquele tempo, só dava o cinema duas sessões diárias, às 7 e às 9 da noite. Na segunda sessão, quase ao final, o pianista da casa avisava à orquestra que iriam tocar uma valsa daquelas que todos sabiam de cor e começavam a executá-la com os olhos na tela, acompanhando o desenrolar da fita (não se dizia filme), confiando a orquestra na honradez do primeiro violino (Fernando) que “segurava” o ponto, servindo de guia aos descuidados virtuosos. Aconteceu, num final de sessão, que arreventou uma corda do violino do dedicado Fernando, que teve de parar para consertar o desastre e isso fez com que a orquestra se perdesse em trombadas musicais, acabando por interromper a valsinha para recompor as hostes derrotadas. O maestro ainda queixou-se de Fernando, e este ainda rindo respondeu: “Ué, pois a corda arreventou e eu não sou Paganini!”

Dentre as músicas editadas durante o curso de Engenharia Civil, destacaram-se: “O matuto”, “Pierrot” (maxixes), “Que sodade”, “Maricota sai da chuva”, “A vida é essa”, “Tietê” (tanguinhos), “Alma em flor” (valsa).

ENTRANDO NA VIDA PRÁTICA

Já diplomado Engenheiro Civil, Fernando Lobo escolheu, para trabalhar, a cidade de Barretos (1917) com intenção firme de exercer exclusivamente a profissão de Engenheiro, abandonando de vez as incursões no setor da Arte, e tratar de atingir uma situação financeira estável, o que Barretos, cidade rica, podia facultar-lhe. Logo de início, tornou-se ele amigo do Juiz de Direito da Comarca, Dr. Cícero Leonel, que o nomeou perito em importante ação cível. Por este trabalho recebeu Fernando seis contos de réis, arbitrados pelo Juiz, quantia respeitável para a época. Dava para comprar uma boa casa em rua de procissão. Primeiros honorários que recebia, o Engenheiro decidiu aplicá-los da seguinte maneira: 3 contos de réis enviaria à sua mãe, e a outra metade empregaria num coquetel que pretendia oferecer na “Braserie” aos amigos que já conquistara em Barretos. Coisas de boêmio, desligado de interesses pecuniários...

Ao convidar para a festa o seu amigo Zito (o solici-tador Dionísio José dos Santos Filho) ouviu deste a seguinte contestação:

— Lobo, deixa de bobagem. Pega esse dinheiro e vai para os Estados Unidos fazer tua música lá!

Feliz ou infelizmente, o futuro Maestro não seguiu o conselho do amigo. Ao contrário, ficou noivo de uma moça de Barretos, dona Irene Menezes, mantendo o firme propósito de não mais cuidar de músicas, a não ser para audiência de sua roda de amigos. Com isso não se conformava o seu editor de músicas, o Sr. Campassi, da editora Campassi & Camin, da Capital, à qual Fernando cedia gratuitamente seus direitos autorais. Procurando acautelar interesses da firma, veio o Sr. Campassi a Barretos, em 1918, trazendo um contrato já escrito em que se propunha a pagar 3 contos de réis por seis músicas inéditas de Marcelo Tupinambá. Este repeliu a oferta com estas palavras:

— Agora sou apenas Engenheiro; músico, no Brasil, é sinônimo de cachaceiro. Não quero dinheiro de música.

O Sr. Campassi, hábil comerciante, dirigiu-se à casa de dona Irene Menezes e exibindo à noiva do “Maestro” um álbum de pianos de sua importação, disse-lhe: “A senhorita vai se casar com o Maestro e um piano destes é um móvel que enfeita e honra o seu futuro lar. Peça ao seu noivo que assine este contrato de seis músicas que ele compõe facilmente, em cima da perna, e a minha firma lhe dará um piano, à sua escolha”. O inteligente editor acertou em cheio. Dona Irene convenceu o noivo, e eles receberam um lindo e sonoro piano “Mathushek” que o noivo usou por muitos anos e hoje está na Sala Tupinambá do Museu Cornélio Pires, de Tietê, por doação de Teresa Lobo, filha do Maestro. O piano valeria, em 1918, cerca de quatro contos de réis. Pois a primeira música que Tupinambá enviou, em cumprimento ao contrato, chamava-se “Tristeza de caboclo” e dela o Campassi vendeu num ano quase 120 mil exemplares! Tupinambá jamais se preocupou com os prováveis lucros e cumpriu fielmente o contrato.

Esta música, “Tristeza de caboclo”, chegou até Paris e lá foi gravada pelo famoso barítono Armando Crabé em disco Vitor, com o nome de “Tanguinho brasileiro” (Disco R.C.A. Victor n.º 4146) em português. Dava gosto ouvir o belga-francês pronunciar com sotaque carregado as palavras que lhe tinham ensinado só para gravar o disco e das quais ignorava o sentido.

Por que fez tanto sucesso esta música? Um dos motivos foi este: em suas andanças como Engenheiro, medindo terras pela Comarca de Barretos, que então era muito extensa, o Dr. Lobo pernoitava em fazendas e teve ocasião de assistir a muitos cateretês, dança caipira bastante apreciada na zona rural mais distante da sede e, dando profunda atenção ao acompanhamento usado pelos violeiros, Tupinambá teve inspiração e habilidade de transportá-lo, estilizado, para suas composições que batizou como “tanguinhos”. As melodias agradavam pela beleza íntima, pois ele era músico inspirado, e o acompanhamento (de cateretê paulista) era novidade na música urbana, além de ser de fácil execução. Este sabor nacionalista foi ressaltado pelos críticos musicais, o que chamou atenção para a “Tristeza de caboclo”.

Mário de Andrade, escrevendo sobre Marcelo Tupinambá em 1924, reivindica a honra de ter sido o primeiro a chamar a atenção sobre a importância do compositor, e resalta suas danças, os “tanguinhos”, “escritas como entre o povo se faz arte”, impregnados daquela “melancolia doce que é o ‘pathos’ geral da sua musicalidade”. Afirma que “nunca a melancolia cabocla se viu tão bem expressa por músico de nome assinado”. (Lea Vinocur Freitag, em O Estado de S. Paulo, de 4-7-1978, artigo “O nacionalismo musical de Marcelo Tupinambá”).

Ainda quando solteiro, organizado o Tiro de Guerra 512 em Barretos, (1918), Tupinambá compôs o hino do Tiro sobre versos do Dr. Osório Rocha (Caá-Ubi). Ficou um hino belíssimo, tão belo que foi apresentado, 20 anos mais tarde, num programa da Rádio Nacional, condu-

zido pelo famoso Almirante, como “hino cantado pelos paulistas nas trincheiras da revolução de 1932”.

NAMORO E NOIVADO

Estava o nosso Maestro posto em sossego, com seu teodolito, suas polainas, chapeirão campeiro e seu cavalo “Paraguai”, a medir terras em Barretos, quando de repente (e não mais que de repente) o senhor Chico Ribeiro, grande fazendeiro em Crescúma (hoje Guaraci), da bem longe Comarca de Barretos — hoje da de *Olimpia* — quis fazer um levantamento da área de suas terras e contratou para tal fim o Dr. Fernando Lobo, jovem engenheiro que há pouco tempo se fixara na sede da comarca: Seu Chico estava viúvo e, naquele ano de 1918, talvez pensasse em retalhar o imóvel para dar a cada filho o seu quinhão. Sua filha mais velha, Querubina, de 19 anos, ficara noiva recentemente de um rapaz da família Menezes, e tinha uma amiguinha muito querida, em Barretos, na pessoa de Irene Ferreira de Menezes e a convidou para passar uns dias com ela, Querubina, na fazenda. Lá estava, pois Irene na fazenda “Posses do Rio Grande”, quando chegou o engenheiro, a cavalo, de polainas, chapeirão, roupa esporte, trazendo ao lado um auxiliar para os serviços de campo, ambos empoeirados e moídos pelo cansaço.

Naquela noite, após o “café com duas mãos”, seu Chico encarregou as duas moças de irem mostrar aos hóspedes os respectivos quartos. Bina encarregou-se de conduzir o ajudante de engenheiro, e Irene de guiar o Dr. Lobo.

Caprichos do destino... Cada uma delas levava, alçado, um candeeiro para iluminar o longo corredor onde ficavam os cômodos de hóspedes da casa, e ambas rompiam a caminhada silenciosamente. Ao chegar de frente a certa porta, Irene parou, levantou um pouco mais o candeeiro e disse ao Dr. Lobo:

— Aqui é o seu aposento.

Vendo aquela moça clara, de vestido branco, com uma luz a iluminar-lhe especialmente o rosto, o nosso Marcelo sentiu-se transportado a um castelo da Escócia, e para ele era Lúcia de Lamermoor quem o hospedava, a iluminar-lhe o país dos sonhos...

Somente ao segundo aviso “o quarto é este”, foi que o feliz Marcelo voltou da Escócia, pediu desculpas e penetrou o seu quarto de solteiro. Não dormiu muito bem, apesar da boa e cheirosa cama, e pôs-se a recordar coisas da vida até ali e a tirar provisórias conclusões. Lembrou-se de uma quadrinha da musa popular que, mais tarde, encaixou num dos seus tanguinhos:

Se São João fosse doutô
eu mandava lhe chamá
prá curá meu coração
que tá fora do lugá.

Irene também não dormiu lá muito bem, a evocar a figura daquele jovem engenheiro, educado, moreno e simpático. No dia seguinte, levantou-se cedo e foi preparar o seu copo para o leite quente, bebido ao pé da fábrica. Era costume descerem as moças ao terraço da sede, cada uma com seu copo na mão, no qual deitavam uma colher de açúcar e uma colherinha de chá do célebre conhaque “Jules Robin” (receita famosa para engordar) e entregá-lo ao camarada da ordenha para enchê-lo de leite quente de vacas mansas e sadias.

Como velho hábito, tinha que ser leite sempre da mesma vaca, de modo que cada jovem tinha sua nutriz predileta.

Naquele dia Irene desceu com dois copos, em vez de um, na esperança de que o engenheiro também se levantasse cedo, o que felizmente, para ele, aconteceu. Quando o moço recebeu das mãos da castelã o seu copo com açúcar e conhaque, convenceu-se de que Irene era

a moça mais atenciosa e mais educada do mundo! Nunca houve bezerro mais feliz que o nosso Marcelo...

Infelizmente, a gentil hospedeira devia regressar naquele dia a Barretos, pois daí a pouco chegariam parentes encarregados de acompanhá-la na viagem de volta, e o Dr. Lobo, no mesmo dia, iniciava os trabalhos de campo com uma atividade admirável, procurando abreviar o dia do regresso a Barretos, onde esperava rever, no "Grêmio Literário e Recreativo" a sua amável amiga da fazenda. Seu Chico Ribeiro disse que nunca vira um engenheiro trabalhar tão bem e tão depressa.

Marcelo, depois de um "soma, divide, multiplica e subtrai", como costumava dizer, convenceu-se de que sua sorte estava lançada e, depois de algumas semanas de namoro, resolveu chegar-se ao futuro sogro e pedir-lhe a mão de Irene.

E foi uma escolha das mais acertadas, pois Irene, além de esposa dedicada na boa e na má fortuna, ainda deu sete filhos inteligentes e robustos.

O feliz consórcio deu-se em oratório particular, a 28 de dezembro de 1918. Fernando e Irene foram residir em *Olímpia*, cidade próxima, onde lhes nasceu a primeira filha, Cecília. Na ocasião, Fernando fez publicar no jornal da cidade o seguinte soneto:

TRANSFIGURAÇÃO

F. Lobo

Fantasei um castelo inteiro de sonata em que, na confusão solene dos harpejos, cantasse a melodia abstrata dos teus beijos em explosões de amor, de luz e de balata. Fantasei um palácio inteiro de desejos onde rolasse a luz em flocos de ouro e prata e que esse grande amor que o teu olhar retrata brilhasse com a luz em raios, em lampejos... E tive medo então ao ver quase apagados das ilusões da vida os pequeninos traços... E pus-me a meditar nos sonhos meus passados. Então, transfigurada em raios de sol-pôr, ergueste para mim, sublime, estes teus braços mostrando nossa filha, eternizando amor!

(Cidade de *Olímpia*, 19 de setembro de 1919)

ENTRE AMIGOS

Fez Fernando inúmeras amizades em *Olímpia* — como em Barretos — pois além de homem culto e educado, tinha gênio alegre e expansivo. Em *Olímpia* ele executou a planta da Igreja Matriz e a do Jardim Público da praça central, além de vários trabalhos de sua profissão.

Em Barretos e *Olímpia*, alguns ainda se recordam das seguintes passagens: numa festa em certa fazenda de Colina (Barretos) sendo o Dr. Lobo ainda solteiro, ele instruiu um rapaz, estudante e convidado, para fingir-se hipnotizado por ele, Lobo; ensinou ao rapaz respostas curiosíssimas que este transmitia sob "sono hipnótico", dando os dois um "show" de alegria durante a reunião.

Num banquete solene, propôs à turma a seu lado verter o cardápio do francês para o latim, "língua mater" da portuguesa, e saíram nomes engraçados para os pratos. Eis pequena amostra:

Menu — substituir por Index.

- 1 — *Caldus vegetarium* (Sopa de aspargo);
- 2 — *Pastificius longus* com *lactum decompostum* (macarrão ao molho branco);
- 3 — *Bovinus brasiliensis ignens* ou *Bovinus mumificatus* (carne assada);
- 4 — *Vaca in partibus* (picadinho);
- 5 — *Oriza pastosa* (arroz mole);
- 6 — *Galinacius frictoribus* (frango assado);

Dulcibus vinus (licores)
Rubiacea liquefata (café forte)
Coffea longa (café ralo)
Post... *Foribus* (Depois... Dêem o fora)

Tinha respostas espirituosas para certas observações, como estas: num dia em que o amigo Zico Aidar se queixava da lama da rua que lhe sujara o sapato recém-engraxado (pois as ruas de *Olímpia* não tinham calçamento naquele tempo) observou a este: "O Brasil é um país essencialmente agrícola!"

Certa vez em que conversava em pequena roda numa esquina, passou um pé de vento (redemoinho) que levantou a poeira da rua lançando-a sobre o grupo, que se refugiou na farmácia, com um dos componentes reclamando da poeira das ruas. Ao que Marcelo acrescentou: "Esta cidade é mesmo muito "pueril"..."

De outra feita, quando um amigo se queixava do calor reinante, ele defendeu o clima da cidade saindo-se com esta dissertação: "Assim como o calor dilata os corpos, dilata também as almas, e nos tornamos comunicativos e eufóricos. Excesso de frio nos torna introvertidos, encaramujados. Portanto, viva o calor!"

Mais tarde, quando começarem a formar-se filas diante dos guichês dos Bancos, cinemas e Correio, Marcelo ao vê-las dirá: "O Brasil é o país da Fila-harmônica!"

Ainda em *Olímpia*, na vigência do contrato assinado com a Casa Campassi, recebeu Fernando encomenda dos editores para compor também algumas músicas de dança como foxes, one-steps, e o Maestro passou a enviar algumas composições do gênero que tiveram boa saída, tais como: "Flor venenosa", "Idílio", "O flirt" (foxes), "Torturas" (valsa americana) e até um tango argentino (Paraguaita).

A propósito da valsa "Torturas" é de se lembrar um fato curioso: o mais dedicado amigo de Fernando, em *Olímpia*, era o dentista Zico Aidar, moço simpático e cortês, que ao ver Fernando provisoriamente sem os dentes do maxilar superior, insistiu em fazer-lhe uma dentadura provisória e a fez num só dia, trabalhando 8 horas seguidas somente a serviço do amigo e gratuitamente. Pois bem, Zico Aidar mudou-se mais tarde para Torrinha e ao assistir lá a uma sessão de cinema, ouviu a orquestra tocando uma valsa que o impressionou. E ao final da exibição, em vez de sair para a rua, foi até a orquestra, perguntando que nome tinha uma valsa que fora executada quase ao final do programa; e o pianista mostrou-lhe a partitura com o seguinte título: "Torturas — Valsa americana — Dedicada ao meu amigo Zico Aidar". Coincidência que faz pensar, pois Zico morreu poucos meses depois.

A TRAGÉDIA

Agora, a parte dolorosa desta recordação: em 1921, já estando casado com dona Irene Menezes e residindo em *Olímpia*, Marcelo Tupinambá foi acometido por uma doença cruel e traiçoeira (Amurose) que lhe roubou a vista, tornando-o quase totalmente cego. Com dez por cento apenas da antiga visão, não podia mais trabalhar como Engenheiro e viu-se obrigado a mudar-se com a esposa e a primeira filha, Cecília Lobo, para São Paulo, a fim de procurar o socorro da Medicina ou tentar sobreviver com o produto de suas composições. Ironias do destino: ele que não queria nem receber dinheiro pelas músicas que fazia, teve que viver dali em diante exclusivamente do produto delas, tornando-se um músico profissional até o fim de sua vida, em 1953.

Compreende-se que, com sua visão deficiente, ele teve de enfrentar inúmeras dificuldades, porém não se entregou ao desânimo. Caminhava sozinho pela cidade que conhecia desde menino, pisando firme, de tal modo que se alguém lhe dava um encontrão na rua, esse alguém é que era atirado para trás dois ou três passos, pois

Marcelo era alto, ou quase, robusto de corpo, sem ser gordo.

Não podendo escrever suas músicas, adotou, de acordo com os editores, o seguinte processo: chegava à Loja Campassi, convocava o pianista da casa, quase sempre o Gaó (Odmir Amaral Gurgel) que era um virtuose, e começava a tocar a nova composição, "ditando-a" para o pianista. Encerrado o ditado, o Gaó passava ao piano e tocava o que havia escrito. Achado correto, ia o original para o letrista e depois para as oficinas.

Em São Paulo, atirou-se Marcelo a composições mais sofisticadas que as músicas de dança que vinha fazendo, tendo publicado uma série de "canções brasileiras" que também levou ao interior do Estado e a várias cidades do Brasil, apresentando-as em recitais com ele mesmo ao piano e um cantor que as interpretava.

Para compor tais canções, Marcelo selecionou diversos poemas de poetas nossos, quase todos ainda vivos na ocasião (1923) e a essas estrofes deu maior vida e encanto, apondo-lhes sua música, belíssima e adequada ao tema, e, na escolha das poesias, mais uma vez evidenciou seu extraordinário bom gosto e sensibilidade de autêntico poeta. Escolheu como forma e ritmo a canção, não a tradicional modinha, com a qual não devia ser confundida, pois o que estava compondo era o "lied", tipo de canção romântica de origem germânica. Com esse trabalho, visava também suprir uma falta: a de cânticos para as reuniões escolares ou sociais, pois, naqueles tempos, alunos de escolas primárias cantavam nas festas de fim de ano canções napolitanas ou francesas, o que se dava também em reuniões sociais onde sempre havia quem cantasse "O sole mio", "Quand l'amour meurt", etc.

Poucas eram as canções brasileiras, na época. Alberto Nepomuceno publicara duas ou três, também Alexandre Levi e Francisco Braga, o que tudo reunido não chegava a dez canções. Tupinambá editou mais de cem canções, todas de caprichado acabamento e inspiração,

ROTEIRO DAS CANÇÕES

Prontas as canções, convocou seu amigo Edgar Arantes, tenor de voz afinada e presença simpática, e apresentaram ao público paulistano as primeiras doze canções em recital realizado no Salão Germânia, na noite de 3 de fevereiro de 1924. Com novos trabalhos, voltaram a outros recitais nas noites de 21 e 25 de maio daquele ano. Estiveram no Rio de Janeiro, onde as canções tiveram êxito a ponto de serem os dois (Marcelo e Edgar) convidados a comparecer a uma recepção de gala na sede da embaixada Norte-americana. Lá foram os dois, garbosamente encasacados, e se portaram com a máxima elegância, conversando em francês castiço. Contava Fernando mais tarde: "Quando o Embaixador percebeu que eu era mais Marcelo do que Tupinambá, levou-me e ao Edgar para mais finas rodas e depois pediu-nos que déssemos amostra de nosso trabalho artístico, o que foi feito com muitos pedidos de bis". A saída, o Embaixador colocou delicadamente no bolsinho da casaca do Edgar um álaçre cheque de um conto e quinhentos, que naquele tempo era uma nota violenta.

Além de Edgar, excursionaram com Marcelo, como cantores, Mário de Carvalho Araújo, Sílvio Vieira, Arnaldo Pescuma, Eurico Mendes, Leontina Kneese, Francisco Gorga, Jurandir de Aguiar.

Escreveu também e fez representar várias operetas, como "Tentação", "Flor do Indústão" e "Sinhazinha" levadas à cena por uma companhia por ele organizada, cuja estrela era Ida Baldi.

Sempre graciosamente, fez os hinos: dos Escoteiros, do Partido da Mocidade, do Partido Constitucionalista, Hino à Imprensa (com letra de Menotti Del Picchia), Hino da Escola Normal de Ouro Fino, com letra do poeta Maurício de Moraes, "O passo do soldado", em 1932, com letra de Guilherme de Almeida e outros mais.

Entregou ao Quarteto de Cordas do Municipal de São Paulo (Quarteto Haydn) algumas suites, como "Estrada velha", "Aparição da Iara", "Araponga", "Cochicho", "Segredos da mãe d'água", "Suindara" (do filme "Quase no céu") que foram executadas pelo Quarteto em apresentações públicas. No setor da música popular, editou em 1925 "O cigano", fox-trot de grande sucesso, com letra de Gastão Barroso, gravado em ocasiões diferentes por Francisco Alves, Altemar Dutra, Muraro e outros.

As vésperas de falecer, Marcelo preparava um poema sinfônico de exaltação a São Paulo no seu 4.º centenário de fundação, com o nome já escolhido de "Pean" (Pean — gênero grego de poesia (hino) composta ao vencedor das Olimpíadas).

OS ÚLTIMOS TEMPOS

Mais para o fim de sua vida, as coisas começaram a melhorar para Tupinambá. Tendo reativadas suas relações de amizade e já sentindo que seu valor como artista era reconhecido, conseguiu sua nomeação para fiscal do Conservatório Musical Maestro Julião. Foi também encarregado da seção de crítica musical de alguns jornais: Jornal da Manhã, O Dia, etc. E já não era sem tempo, pois o casal chegara ao sétimo filho, nesta escala: Cecília, Helena, Samuel, Cláudio, Eduardo, Teresa e Inez Menezes Lobo. Para a colaboração jornalística, tinha como secretária-datilógrafa a filha Helena, a quem ditava as impressões do evento musical que assistira.

Faltava-lhe apenas, para maior serenidade, a casa própria, seu castelo roqueiro, sua torre de marfim. Pois foi aí que o Deputado estadual Dr. José Artur da Mota Bicudo, admirador e amigo do Maestro, apresentou à Assembléia Legislativa de São Paulo um projeto da lei pelo qual o Estado doava a Marcelo Tupinambá uma casa para moradia dele e de sua família, em reconhecimento ao mérito da música que ele vinha fazendo em sua terra. A proposição contou desde o início com o beneplácito do Governador do Estado, Dr. Ademar de Barros, e com simpatias gerais (imprensa e legisladores) mas tropeçou com embaraços de ordem técnico-legislativa: não havia no orçamento anual a consignação de verba própria àquela finalidade; eram vedadas doações individuais, etc.

Houve uma parada momentânea no entusiasmo inicial no correr do qual a Deputada Dona Maria Conceição da Costa Neves, com sua experiência das minúcias do Regimento Interno, sugeriu em conversa de pequena roda de colegas a solução exata: naquele tempo, cada Deputado dispunha anualmente de uma verba pessoal de trezentos mil cruzeiros para distribuir a entidades assistenciais ou de cultura, verba já inserida no orçamento vigente. Se cada Deputado incluísse em sua relação de beneficiários uma pequena quota-parte do valor de quatro mil cruzeiros (os deputados eram em número de 75) estaria coberto o preço de custo da casa que se tinha em vista para ser a definitiva "oca da taba do Tupinambá". O óbice da doação à pessoa física seria superado com a interposição de uma entidade de classe ou de utilidade pública entre o erário e o artista aquinhoado, bastando redigir-se assim a inscrição do benefício: "Para a Associação Paulista de Imprensa (Casa de Marcelo Tupinambá) — Cr\$ 4.000,00". Acolhida como salvadora a sugestão, consultados os demais colegas, houve receptividade unânime. Assim foram as propostas apresentadas e em conseqüência a casa n.º 619 da rua Itapicuru, em São Paulo, passou a pertencer ao Maestro Tupinambá que nela residiu com seus Tupiniquins até sua morte.

O HOMEM CORDIAL

Voltando ao perfil moral de Fernando Lobo, já delineado por Menotti del Picchia quanto ao período estudantil, devemos salientar o espírito caritativo do Maestro, que o tornava quase um santo, pois não era rico. Quando residia na rua Cotoxó, 457, a garage da

casa vivia sempre ocupada por família pobre, esmoleiros a quem ele cedia gratuitamente um lugar para moradia. Na rua Brigadeiro Galvão, 87, a casa, de porão alto e vasto, serviu constantemente de hospedaria para conhecidos de Marcelo que se encontravam em carência, e ainda ele arranjava colocação para algum membro da família que pudesse trabalhar.

Fato ainda mais revelador: num dos circuitos de recitais, um dos cantores, servindo-se da deficiência de vista do Maestro, embolsou todo o produto de uma das exposições e afastou-se dele. Pouco tempo depois foi aquele cantor condenado e preso por outra infração qualquer, e Fernando caridosamente foi visitá-lo e, vendo-o muito deprimido, prometeu ajudá-lo. Redigiu um pedido de indulto dirigido ao Presidente Getúlio Vargas, em favor daquele artista paulista, e saiu a colher assinaturas de figuras de relevo no mundo artístico. A primeira a assinar foi Guiomar Novais, depois Souza Lima e assim por diante. Com um bom número de autógrafos, lá foi Marcelo para o Rio, com muito sacrifício em razão de sua quase cegueira, a procurar o Dr. Osvaldo Aranha, de quem se fizera amigo em Porto Alegre, pouco antes da revolução de 30. Foi bem recebido, mas o Presidente estava em Petrópolis. Sobe Fernando a serra levando carta de Osvaldo Aranha e acaba obtendo afinal o desejado indulto. Pagou o mal com o bem, coisa que só os mais íntimos souberam durante a vida do Maestro.

Outra faceta do caráter de Marcelo Tupinambá era sua genuína modéstia. Quase todo artista carrega consigo sua maior ou menor dose de vaidade e cabotinismo; ele a tinha minimíssima. Quando fundou o Conjunto Artístico Paulistano e alugou o Teatro D. Pedro II para a estréia (1931), tinha em sua pasta duas operetas prontinhas para levar ao palco. Entretanto não quis estrear com peça sua, mas o fez com a opereta "A Moreninha", do Maestro Pedro Camin, libreto de Arlindo Leal.

Quando não tinha à mão um poeta para fazer a letra de alguma composição nova, fazia ele mesmo os versos, porém, neste caso, arranjava outro pseudônimo para o letrista. Assim nasceram, entre outros, Hélio Azevedo, L. Azevedo, Biograph, X.Y.Z., Samuel de Mayo, Pedro Gil, etc.

Manteve sempre impecável sua conduta como filho, irmão, marido, pai e amigo. Repreendia um filhinho falto, com termos assim: "Não queremos aqui um menino sustenido, queremos um menino bemol". Com o que o garoto voltava à disciplina por não entender bem o que era bemol.

Jamais se filiou a qualquer partido político, mas era, em política, um neoliberal, como se percebe ao saber que, sem retribuição pecuniária, compôs o Hino do Partido da Mocidade (letra de Paulo Gonçalves) movimento político iniciado em São Paulo contra o predomínio do perreppismo local. O mesmo se conclui do fato de haver composto, sem interesse de qualquer natureza, o Hino do Partido Constitucionalista, fundado após a revolução de 1932, portanto antigetulista.

A única "recompensa" obtida por Marcelo Tupinambá, em conseqüência de seus hinos, lhe veio de haver composto um canto guerreiro durante a revolução de 1932 ("O passo do soldado"), com letra de Guilherme de Almeida: os getulistas, ao reocuparem São Paulo, prenderam o Marcelo por dois ou três dias, até que chegando à Capital o então Major Cordeiro de Faria, mandou suspender aquela caça às bruxas.

Marcelo Tupinambá morreu no dia 4 de julho de 1953, em sua residência à rua Itapicuru 619, casa que lhe havia sido doada pela Assembléia Legislativa de São Paulo, em 1948.

Tietê não esqueceu nem esquece seu ilustre filho. Lá festeja-se oficialmente a data do nascimento do compositor (30 de maio) instituída como "Dia de Marcelo Tupinambá", graças aos esforços do Vereador e amigo da família, jornalista Benedito Pires de Almeida (o "Zico Pires"), tendo para isso o Prefeito sancionado a lei

n.º 1149/72. No museu local ("Museu Cornélio Pires") há uma "Sala Marcelo Tupinambá", que guarda seu piano e outros objetos que lhe pertenceram. No jardim principal, ergue-se, sobre coluna, um busto do Maestro.

Sobre o piano de Tupinambá assomavam, enquanto ele viveu, três retratos emoldurados, um do Maestro Souza Lima, outro do Maestro Eleazar de Carvalho, e o terceiro de Heitor Villa-Lobos, todos com expressivas dedicatórias que Marcelo muito prezava.

Olindo Menezes
(Cunhado de Marcelo Tupinambá)



Extinta Igreja Matriz de São João Batista — Praça da Matriz (Olímpia). Ambas (igreja e praça) projetos do Dr. Fernando Lobo, o Marcelo Tupinambá.

DECRETO N.º 1.509, DE 2 DE MARÇO DE 1982

Dispõe sobre oficialização do Hino a Olímpia e dá outras providências.

Álvaro Cassiano Ayusso, Prefeito do Município de Olímpia, Estado de São Paulo, etc., usando das atribuições que lhe são conferidas por lei,

Decreta:

Artigo 1.º — Fica oficializado o Hino a Olímpia, o qual de autoria dos olímpenses Professor José Sant'anna e Jônatas Manzolli. Aquele responsável pela letra e o segundo pela música.

§ 1.º — O Hino é composto de três estrofes (oitavas) — heterométricas, destacando-se a rima entrelaçada, de que uma é o estribilho; o compasso binário e o andamento marcial.

§ 2.º — Um exemplar da letra e da música, bem como os esboços biográficos de seus autores ficam fazendo parte integrante deste Decreto.

Artigo 2.º — O Hino a Olímpia será entoado obrigatoriamente em todas as solenidades promovidas pelo Poder Público Municipal.

Artigo 3.º — A apresentação do Hino a Olímpia regular-se-á, no que couber, pela legislação federal.

Artigo 4.º — Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Prefeitura Municipal de Olímpia, aos 2 de março de 1982.

(a) *Álvaro Cassiano Ayusso*
Prefeito Municipal

Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, aos 2 de março de 1982.

(a) *Lázaro Roberto Ferreira*
Diretor Geral

HINO A OLÍMPIA

Letra — Prof. José Sant'anna
Música — Maestro Jônatas Manzolli

(Oficializado através do decreto n.º 1.509, de 2 de março de 1982)

ESTRIBILHO

Olímpia, terra fecunda
Tu és formosa e perspícaz,
Plantada em solo paulista
Num elo de amizade e paz;
Deus guie o teu destino,
Fiel, constante, sempre audaz,
Concedendo ao teu povo
Governo bom e capaz.

Primeira estrofe

Teu solo fértil, favor divinal,
Povo de brio senhoril,
Agricultura exemplar, sem rival,
Vida também pastoril;
Fundada por mão de amor sem igual,
Para honrar o Brasil,
Sempre erguendo-te assim tão leal,
És nossa mãe mui gentil.

Segunda estrofe

Menina-moça, cidade ideal,
Despontas bela entre mil,
Tens no Folclore o teu festival
Cenário primaveril;
O teu passado de valor real
Exempla o mundo infantil,
No teu labor o progresso é total,
Arma do amor sem fuzil.

HINO A OLÍMPIA

O-lím-pia ter-ra fé-cun-da Tu és for-mo-sa e
pers-pí-caz Plan-ta-da em so-lo pau-lis-ta Num
e-lo de-a-mi-za-de e paz Deus gui-e o teu des-ti-
ti-no Fi-el con-stante sem-pre au-daz Con-
den-doa teu po-vo go-ver-no bom e ca-paz 1. Teu só-lo
fér-til fa-vor dí-vi-nal Po-vo de brio se-nho-ril
A-gri-cul-tu-ra e-xem-plar sem ri-val Vi-da tam-bém pas-to-
ril Fun-da-da por mão de amor sem i-gual Pa-ra hon-rar o Bra-
sil Sen-pre er-guen-do-te assim tão leal És nos-sa mãe mui gen-til. O-

Ligeira análise do Hino

I — Quanto ao conteúdo

A História é a testemunha do tempo, a luz da verdade, a vida da memória, a mestra da vida e a mensageira do passado.

O canto histórico, patriótico, é também uma oração perfeita. O nosso hino é o símbolo auditivo da inesquecível Olímpia — pedaço de chão paulista — região feracíssima e promissora, obra dos olimpienses de ontem e de hoje.

Fala de coisas alegres, do amor profundo às coisas da terra, de adorações fervorosas e pede a Deus — Criador, as mais copiosas bênçãos para uma nova era de progresso, de atividade profícua e de reconstrução econômica da Capital do Folclore de hoje, Menina-Moça e Noiva Sertaneja de outrora.

A boca que canta não mente nem engana.

Cantar o Hino a Olímpia é pôr os sons em harmonia, tornar os olimpienses amigos, parentes próximos, irmãos devotados e inseparáveis.

Servirá sempre como elo vibrante que ligará o passado ao futuro grandioso do Município. Será entoado nos momentos de incerteza e sobretudo nos de alegria. Expande, enfim, através de sons vocais, a admiração, o respeito e a exaltação a Olímpia.

Foi cantado, pela primeira vez, em palanque armado na Praça da Matriz de Olímpia, às 20 horas do dia 2 de março de 1982, dia em que Olímpia completou 79 anos, pelos autores, Coral da Igreja Metodista de Olímpia, instrutor e alunos do Tiro de Guerra 02-025 (de Olímpia), ao acompanhamento da Corporação Musical "Juvenal Noronha", mantida pela Sociedade Cultural Mirassolense, da cidade de Mirassol — SP, sob a regência do maestro Djair José Marques.

II — Quanto aos versos

A letra do Hino a Olímpia é uma composição poética de três estrofes, oitavas, constituída de 24 versos.

O hino é iniciado pelo estribilho que se repete após a entoação da primeira e segunda estrofes.

No estribilho, o 2.º verso rima com o 4.º, 6.º e 8.º, ficando os demais soltos (brancos) entre si; não rimando com nenhum outro verso, formando o esquema rimático (disposição das rimas) assim representado: abcdbdeb.

No corpo das duas estrofes, o 1.º verso rima com o 3.º, 5.º e 7.º; o 2.º com o 4.º, 6.º e 8.º: al/il. Quanto à colocação nos versos, as rimas são alternadas (cruzadas ou entrelaçadas), isto é, os versos não são consecutivamente rimados. E o esquema rimático, assim se apresenta: abababab. As rimas oferecem igualdade total de fonemas a partir da sílaba tônica, no final dos versos. Por esta razão são classificadas como soantes (ou consoantes). E, por elas serem feitas entre palavras oxítonas, denominam-se masculinas. Ora se apresentam ricas, ora pobres.

As estrofes são heterométricas e nelas figuram 13 versos heptassílabos, 3 octossílabos e 8 decassílabos, enquadrando-se, perfeitamente, na estrutura rítmico-melódica.

III — Quanto à música

A música está escrita em compasso binário (2/4), cuja unidade de tempo é a semínima (♩) e a unidade de movimento, a mínima (♪).

Compõe-se de uma introdução de 4 compassos com Ritornello (repetição) mais um compasso e um tempo. A melodia se inicia em Anacruse (tempo não apoiado). A primeira parte está em lá maior (AM) e a segunda na relativa menor — fá sustenido menor (Fm). A introdução é repetida no final e depois aparece a Coda com mais 4 compassos.

A partitura está escrita para piano e canto. A melodia é executada em Uníssono.

A primeira e segunda frases musicais são compostas de 14 pulsações, sendo que a 4.ª, 5.ª, 8.ª e 9.ª são subdivididas. O primeiro período é composto de 28 pulsações.

A célula musical (tema) é apresentada no fragmento melódico (semifrase): Olímpia, terra fecunda.

O andamento é Marcial (= 120). O hino não contém sinais relativos à Agógica nem à Dinâmica.

IV — Vocabulário

Audaz: adj. — corajoso, audacioso. *Brio*: s.m. — valor, amor-próprio, coragem. *Divinal*: adj. — divino, de Deus. *Elo*: s.m. — laço, argola. *Favor*: s.m. — benefício, graça. *Fecunda*: v. — fértil, abundante. *Fértil*: adj. — que produz muito, fecundo. *Labor*: s.m. — trabalho, labor, faina. *Leal*: adj. — franco, sincero, honesto. *Pastoril*: adj. — campestre, rústica, bucólica. *Perspícaz*: adj. — inte-

ligente. *Primaveril*: adj. — referente à Primavera, considerada a estação das flores; bonito, *Rival*: s.m. — êmulo, competidor. *Senhoril*: adj. — nobre, distinto, elegante. *Solo*: s.m. — terra, considerada em suas qualidades produtivas.

V — Comentários

1 — Olímpia

Nome dado ao Patrimônio de São João Batista dos Olhos D'Água, fundado em 2 de março de 1903. O nome *Olímpia* data de 1906. Em 18 de dezembro de 1906, a Lei Estadual número 1035 criou o distrito de Olímpia e, em 19 de dezembro do mesmo ano, a de n.º 1038 elevou a sede distrital à categoria de vila.

Foi o engenheiro Dr. Robert John Reid, o idealizador do povoado, quem solicitou ao Dr. Antônio Olímpio Rodrigues Vieira, político influente em Barretos, que ao ser criado o distrito fosse dado o nome de Vila Olímpia, em homenagem à menina Maria Olímpia, afilhada do primeiro e filha do segundo.

O Município de Olímpia deve sua criação, com território desmembrado do de Barretos, à Lei Estadual n.º 1571, de 7 de dezembro de 1917 (Governo Altino Arantes), que concedeu também foros de cidade à sede municipal.

Sua instalação ocorreu a 7 de abril de 1918, sendo seu primeiro prefeito o Sr. Mário Vieira Marcondes, esposo de D. Maria Olímpia.

2 — Solo paulista

O Município de Olímpia está situado ao Noroeste do Estado de São Paulo em relação a sua capital, na zona fisiográfica de Barretos — SP.

3 — Favor divinal

Tem no texto poético, o sentido de terra abençoada, divina graça.

4 — Povo de brio senhoril

Gente distinta, de muito valor e amor-próprio. A coragem, o patriotismo, a decisão pronta e eficaz são praticadas dentro de um espírito de educação apurada.

5 — Agricultura exemplar

As culturas agrícolas de Olímpia, principalmente laranja (a melhor do país), cana-de-açúcar, café, milho, arroz, etc. além de consumidas no próprio Município são também exportadas para os grandes centros do país.

6 — Sem rival

Sem competidores, pois a agricultura olimpiense é pródiga. Produz em grande abundância.

7 — Vida Pastoril

Os principais rebanhos do Município (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e eqüinos), de recria, destinam-se à produção de leite, revenda, engorda e corte.

8 — Mão de amor sem igual

Esta expressão se refere à bondade, compreensão e espírito de progresso dos fundadores da cidade.

9 — Mãe mui gentil

O olimpiense é, por excelência, hospitaleiro e filantropo. A cidade é considerada, por todos, como uma mãe muito amorosa.

10 — Menina-moça

A princípio, ou melhor, até 1927, nossa cidade era apelidada de "Noiva Sertaneja".

Um Capitão que aqui esteve, pouco após a Revolução de 1930, colhendo assinaturas para uma revista, perguntou ao Sr. João Lopes Ocanda, de nossa cidade, o que ele achava de Olímpia.

João Lopes Ocanha respondeu que achava Olímpia uma cidade menina-moça. Isto se espalhou pela cidade e acabou por ser adotado por toda a população. Tornou-se um novo cognome para Olímpia.

Cidade Menina-Moça significou para ele, naquele dia, uma cidade muito nova. A antonomásia foi muito bem escolhida, pois Olímpia sempre foi o berço de muitas meninas e jovens de raríssima beleza.

11 — Cidade ideal

Lugar preferido para morar.

12 — Folclore

Palavra de origem inglesa "folk-lore", que literalmente significa a ciência do povo. Abrange todos os campos da vida humana, incluindo seus mitos e lendas, estórias, folguedos e danças, arte e artesanato, credences e superstições, medicina, brinquedos, jogos, etc. Olímpia se orgulha de preservar a cultura que representa a identidade e a alma do nosso povo — o Folclore, especialmente através de um Festival iniciado em 1965, anualmente realizado no mês de agosto. É a festa maior, no gênero, da cidade e também do país. Fez de Olímpia a *Capital do Folclore*.

13 — Cenário primaveril

Dá a idéia de espetáculo de um colorido muito vivo, de beleza encantadora. Todos se alegram e comem com a grandiosidade de matizes, sob o sol causticante, e em noites claras ou escuras, ao som de músicas e danças do nosso folclore.

14 — Arma do amor sem fuzil

O povo de Olímpia é pacífico e humanitário, por natureza. Trabalha, com entusiasmo, para o progresso e desenvolvimento do Município, afastando todos os perigos que a ignorância gera e mantém. O exercício do trabalho transforma seu espírito em um ânimo fértil e criador.

Autores

Letra: José Sant'anna. Nascido em Olímpia no dia 8 de julho de 1937. Bacharel em Ciências Jurídicas e Sociais. Licenciado em Letras. Folclorista. Criador do Festival de Folclore de Olímpia.

Música: Jônatas Manzolli. Nascido em Olímpia no dia 9 de abril de 1961. Músico. Compositor. Licenciado em Matemática. Folclorista. Regente de Corais.

O FOLCLORISTA PROFESSOR SANT'ANNA É EMPOSSADO VEREADOR

Eleito primeiro suplente nas eleições municipais de 1982, o professor José Sant'anna, criador do Festival do Folclore, tomou posse na Câmara Municipal de Olímpia, durante a sessão extraordinária realizada no dia 22 de março de 1984. Na Edilidade olimpiense, substituirá ao vereador José Fernando Rizzatti, que foi nomeado para o cargo de Secretário de Coordenação dos Serviços Municipais.

A posse de Sant'anna foi uma festa. Alunos de diversos estabelecimentos de ensino locais, professores, estudiosos do folclore, colaboradores e diversas outras pessoas lotaram literalmente o auditório da Casa da Cultura (450 lugares), onde era realizada a sessão. Falaram diversos

oradores, saudando o retorno do professor José Sant'anna às atividades do legislativo olimpiense, ao qual o renomado folclorista serviu nas quatro legislaturas anteriores.



O fato é registrado com júbilo pelo corpo redatorial desta revista, pois sendo Olímpia a *Capital Nacional do Folclore*, não era cabível que as atividades folclóricas locais ficassem sem um seu representante junto a sua Câmara Municipal.

UMA SENTIDA PERDA: CHICO BERNARDES

Foi líder e chefe político regional. Foi Prefeito nomeado para Olímpia, depois vereador e presidente da Câmara Municipal. Da década de 30 até a época em que teve de se aposentar de todas as atividades, eis que alcançado pela idade e combalido depois de uma vida intensa de trabalhos em favor do Município e da região. Francisco Bernardes Ferreira foi sempre o cidadão respeitador e respeitado por todos, inclusive por aqueles que, dadas as circunstâncias, formavam como seus adversários políticos.

Chico Bernardes foi também um dos mais atuantes colaboradores quanto à descoberta da vocação de nossa cidade pelas coisas do folclore. Embora tivesse por profissão a advocacia, foi sempre um incentivador e estimulador do Prof. José Sant'anna, notadamente quanto à sua iniciação como professor e a aplicação dessa atividade em função de Olímpia.

O saudoso guerreiro faleceu em Barretos, onde estava residindo nos últimos dois anos, no dia 1.º de junho de

1984. Mas, atendendo a seu apelo feito em vida, foi sepultado em Olímpia, ao lado de sua esposa, D. Amélia Bernardes Ferreira e de seu filho único Belmiro Bernardes Ferreira (Mima).



EPÍLOGO

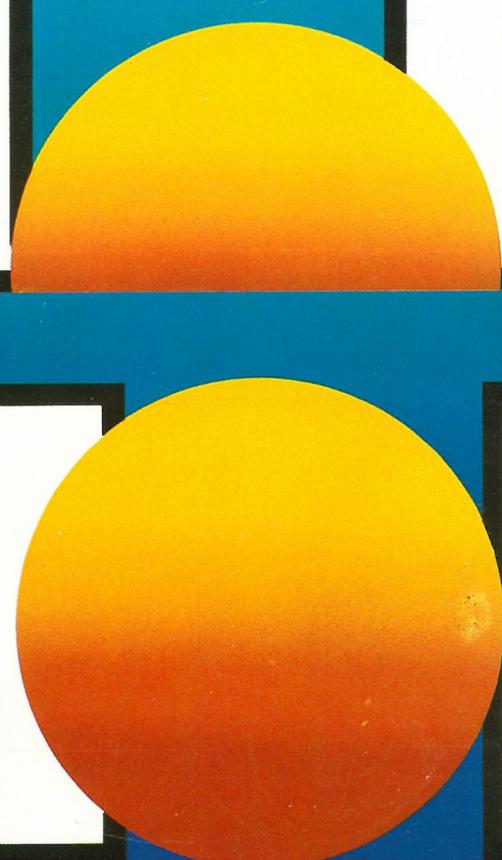
É com prazer que fazemos menção de agradecimento aos nossos colaboradores: Wilson Zangirolami (prefeito), José Fernando Rizzatti (secretário da administração), Aguimar Alves de Mello, Alfredo Baiocchi Netto, Antônio Clemêncio da Silva, Célio José Franzin, Francisco de Assis Madalena, Hélio Minari Filho, Iseh Bueno de Camargo, Jônatas Manzolli, José Carlos Antonelli, José Carlos Rossato, Lázaro Roberto Ferreira, Marcos Antônio Zangirolami, Maria Jesus de Miranda, Rothschild Mathias Netto e Sidney Carlos Schalch, além dos autores dos artigos e seus informantes. Oxalá que este insignificante tributo pela inteligência e amor ao trabalho seja um incentivo eficaz, para os animar na carreira de honrados cooperadores.

E, por último, queremos enaltecer o caráter progressista da Organização BRADESCO, muito digna de louvor pelo seu espírito de fraternidade. Raros e louváveis são os exemplos de bondade e compreensão do Banco Brasileiro de Descontos S.A. em favor da cultura folclórica brasileira. Sem BRADESCO não seria possível a publicação deste Anuário. Não seria possível mesmo!

José Sant'anna
Diretor

BRADESCO

TODA HORA



COM VOCÊ

Toda hora você pode contar com o Bradesco. Com a mais ampla rede de agências e uma equipe de funcionários treinados, o Bradesco garante a melhor linha de serviços e produtos bancários. A eficiência, a rapidez e a segurança exigidas por você estão agora ainda mais presentes através da tecnologia avançada do Sistema Bradesco Instantâneo, que faz do Bradesco o primeiro na informática e o primeiro banco a utilizar-se do Satélite Intelsat IV, via Embratel. Ligando agências localizadas nas mais longínquas regiões e integrando-as às demais agências instantâneas do Brasil inteiro, permite a você movimentar sua conta corrente, consultar saldos (inclusive de poupança), sacar sem cheque e depositar sem ficha em qualquer uma delas. Abra uma conta no Bradesco. Esteja onde estiver, queremos estar a toda hora com você. Inclusive via Satélite.

***Folclore: Um pouco
da nossa terra
e nossa gente.***



BRADESCO

o banco brasileiro