



ANUÁRIO DO

380 FESTIVAL DO FOLCLORE

Jubileu
de
Mercúrio

11 a 18 de agosto de 2002

Olímpia - SP

www.ifolclore.com.br/38fefol

Capital do Folclore

Colaboração

 **Bradesco**

MINISTÉRIO
DA CULTURA



CAPA - GRUPO DE EXPRESSÕES PARAFOLCLÓRICAS "SABOR MARAJOARA"

Até 1989 era só um sonho. Um grupo de amigos se reuniu e, juntos, perceberam que era possível. Outras pessoas apoiaram a idéia e o grupo foi crescendo, ganhando forma.

No dia 24 de junho daquele mesmo ano, a estréia do **Grupo de Expressões Parafolclóricas Sabor Marajoara** provava que esse sonho era possível. Mas para isso, era necessário muito trabalho. Coisa de que aqueles apaixonados por folclore não tinham medo. E enfrentaram todas as dificuldades, desde as distâncias para que as pesquisas fossem realizadas no continental Estado paraense, até a falta de patrocínio, comum à cultura popular.

Sete anos se passaram e os espaços foram se abrindo. O Sabor Marajoara passou a ser presença constante nos principais eventos de turismo e cultura do Pará. Tornou-se referência no Estado e na Amazônia. Foi convidado para dançar em vários eventos pelo Brasil.

Mas para que o currículo ficasse completo, faltava um convite que viria fazer muita diferença na história do grupo: participar do **Festival do Folclore de Olímpia**, o maior do país.

Dois de nossos integrantes já tinham estado no evento antes e descreviam-no tão maravilhosos, que enchiam os olhos dos demais de brilho, com a vontade de também participarem.

Até que, em 1996, uma carta dava esperança de estarmos no FEFOL. Uma esperança que passou a ser real, quando pisamos no palco da Praça das Atividades Folclóricas pela primeira vez, no dia 11 de agosto daquele ano, dançando Xote Bragantino. Um público caloroso, cheio de aplausos e sorrisos nos recebeu de forma comovente. Mas uma palma, um olhar, tocou mais nossas emoções. Era **José Sant'anna**, o eterno protetor do folclore brasileiro.

No decorrer desses anos muita gente saiu do grupo. Outros vieram, mas sempre mantendo a alegria. Conquistamos um público fiel. Pudemos, a cada ano, rever os amigos, assistir a novos grupos e nos inspirarmos naqueles que mais, menos, ou tanto quanto a gente, batalham para "manter a identidade de seu povo", como o mestre Sant'ana tanto enfatizava como sendo o principal conceito de folclore.

Agosto de 2002 vai ficar mais do que todos os outros agostos guardados na nossa memória. Ser homenageado pelo povo que há sete anos homenageamos com nossa cultura e alegria paraenses, é uma honra.

Muito obrigada, Olímpia!

Waleiska Fernandes

CAPA - DANÇAS

A partir do alto, à direita, no sentido horário, representação das danças "Lundu Marajoara", "Carimbó", "Dança das Pretinhas D'Angola do Umarizá" e "Dança dos Sete Orixás".

Destaque para *Lundu Marajoara*, motivo do cartaz e do programa-convite do 38.º Festival do Folclore de Olímpia/SP.

Trata-se de uma autêntica representação coreográfica de uma grande conquista amorosa, empreendida com sedutores passos e movimentos.

De origem africana, essa é a mais sensual das nossas danças populares. Chegou, inclusive, a ser proibida pelo governo federal.

(Sobre essa e as demais danças a que nos referimos, e ainda outras apresentadas pelo "Sabor Marajoara", veja página 38).

"SABOR MARAJOARA"

O Grupo de Expressões Parafolclóricas "Sabor Marajoara" _ um legítimo sabor do Estado do Pará _ é, com efeito, uma espetacular e festiva expressão de um Brasil feliz.

Dos mais queridos grupos na Capital do Folclore, sua presença em nosso Festival é sempre muito solicitada pelos olímpenses. Por isso, não falta à nossa festa maior desde 1996, quando se apresentou pela primeira vez em Olímpia, no 32.º FEFOL.

Já constatamos que o "Sabor Marajoara" agrada aos mais diversos e exigentes paladares.

Podemos também afirmar, sem medo de trocadilho e de "frase pronta": quem experimentou esse sabor, o aprovou e quer mais; quem ainda não o provou, não sabe o que está perdendo.

André L. Nakamura

Jubileu de Mercúrio

As festas em que se comemoram aniversários de casamentos são denominadas *bodas*. A outras, dá-se o nome *jubileu*. Não se limitam às prata, ouro ou diamante, nem são simbolizadas apenas por pedras preciosas, mas também por vegetais, tecidos, papel, metais, entre outros.

Quando se completam **38 anos** jubileu é de **mercúrio**.

Metal líquido prateado, o mercúrio é o único metal puro que é líquido à temperatura ambiente. Nele, a maior parte dos metais se dissolve; as soluções são chamadas *amalgamas*.

Possuindo uma tensão superficial muito alta, o mercúrio, segundo a *Novo Enciclopédia Ilustrada Folha*, "molha o vidro e é por esse motivo amplamente usado em termômetros e barômetros. Como condutor elétrico empregado em interruptores e relés. Quando uma descarga elétrica atravessa o vapor de mercúrio, forma uma luz azul, propriedade que é utilizada nas lâmpadas de descarga de mercúrio, bastante difundidas. Compostos importantes incluem o cloreto de mercúrio, que é um antisséptico e fungicida. Seu uso é limitado, porque o mercúrio e seus compostos são altamente tóxicos".

ANO CIVIL DE 2002

510.º Ano do
Descobrimento da América

502.º Ano do
Descobrimento do Brasil

180.º Ano da
Independência do Brasil

113.º Ano da
Proclamação da República

99.º Ano da
Fundação de Olímpia

84.º Ano da
Emancipação Política de Olímpia

38.º Ano do
Festival do Folclore de Olímpia

65.º Ano do
nascimento do folclorista
José Sant'anna



Bradesco



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLÍMPIA

ESTADO DE SÃO PAULO



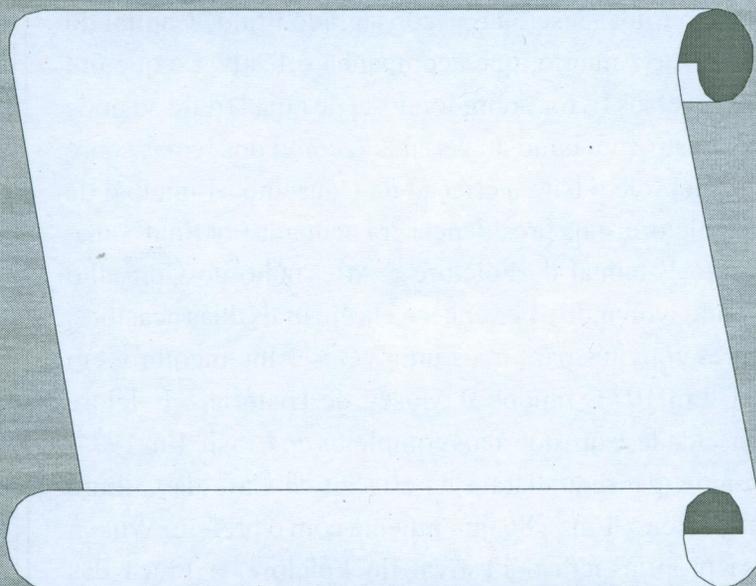
ANUÁRIO DO 380 FESTIVAL DO 38 - FOLCLORE



**OLÍMPIA
CAPITAL
DO FOLCLORE**

**Jubileu
de
Mercúrio**

**ANO XXIX - N.º 32
22 DE AGOSTO DE 2002**



EXPEDIENTE

Rua David de Oliveira, 420 - Cx. P. 60
Patrimônio de São João Batista
15400-000 - Olímpia - SP
Telefone (17) 281-6786
Fax (17) 281-6941

Diretor:
José Sant'anna
(in memorian)

Diretor Executivo e de Edição:
André Luiz Nakamura

Assessores:
Rute de Cássia da Silva, Patrícia Alves
Rodrigues Lopes e Célio José Franzin

**Coordenadora Geral do Setor de
Folclore:**
Maria Aparecida de Araujo Manzolli

Fotos:
Hélio Garcia Filho
Wellington Cudinhoto
Alvaro Luiz (Sabor Marajoara)

Ilustrações (contos folclóricos):
Paulo César Ferri

Editoração Eletrônica:
Carlos Rudge Luppi (Centrograf)

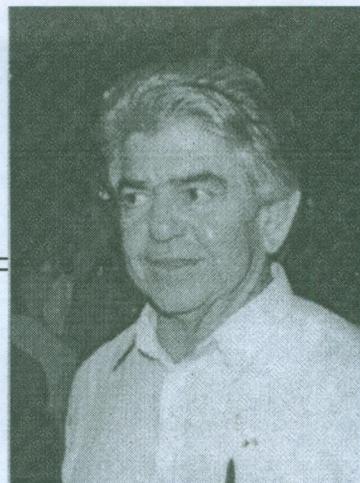
Impressão e acabamento:
CENTROGRAF
Praça Rui Barbosa, n.º 47
Patrimônio de São João Batista
Fone (17) 281-7060
Olímpia/SP

Edição do Departamento de Folclore do Museu de História e Folclore "Maria Olímpia" da Prefeitura Municipal de Olímpia. Todo trabalho de redação assinado é de total responsabilidade do autor. Quaisquer artigos ou ilustrações podem ser reproduzidos, desde que citada a fonte.

SUMÁRIO

FESTIVAL DO FOLCLORE - FESTA DO AMOR.....	03
EVOLUÇÃO DO CONCEITO DE FOLCLORE.....	04
MEDICINA POPULAR.....	12
FOLCLORE EDUCACIONAL.....	16
CONFRARIA DAS IRMÃS NEGRAS.....	18
COMUNICAÇÃO, FOLCLORE E HISTÓRIA DE VIDA.....	23
O CORDEL DE ACEDILO NOVAES.....	26
O SOL E A LUA, A NOITE E O DIA.....	29
ESTÓRIA DE SACI - "TÔINDO E O SACI PEREPÊ".....	35
O POETA DO PÉ QUEBRADO.....	36
DANÇAS PARAENSES PELO SABOR MARAJOARA.....	38
AS ARMAS ENCANTADAS NA HISTÓRIA E NO FOLCLORE.....	42
CONTOS FOLCLÓRICOS DE CONTADORES OLIMPIENSES.....	55
PROÊMIO À FOLQUECULINÁRIA DO CAFÉ EM OLÍMPIA.....	60
VERSOS DOS ENVELOPES DE CORRESPONDÊNCIA DOS FESTIVAIS DE FOLCLORE.....	83
PANORAMA FOLCLÓRICO.....	96

José Sant'anna



Filho de João Joaquim de Sant'anna e de Hypólita Theodora da Silveira Sant'anna, José Sant'anna nasceu a 8 de julho de 1937, em Olímpia, onde fez os cursos científico, magistério e de contabilidade, antes de tornar-se bacharel em Ciências Jurídicas e Sociais e professor de Língua Portuguesa, disciplina esta que ministrou até aposentar-se no ensino de 1.º e 2.º graus do magistério oficial de Olímpia. A propósito, foi durante sua atividade pedagógica, em meados da década de 50, que ele se descobriu vocacionado ao estudo do folclore brasileiro, tornando-se, desde então, um atuante e denodado folclorólogo. Nesses mesmos entremeses, ao elaborar pesquisas e exposições acerca do referido assunto, empreendidas com o auxílio de seu alunado e restritas ao âmbito escolar, o professor as transcendeu às ruas olimpienses, realizando, assim, em 1965, o 1.º Festival do Folclore de Olímpia, evento que é hoje detentor de alto prestígio e de nacional projeção, e que, em razão de tais méritos, ensejou o já consagrado título "Capital do Folclore" à sua cidade natal. Era diretor deste Anuário, que acompanha o festival e que ora chega a seu número 32, além de publicar diversos livros sobre folclore, de cuja leitura se pode deduzir que detém o autor profundo conhecimento tanto do vernáculo como dos temas sobre os quais discorre. Em 1967, apresentou anteprojeto para a criação do Conselho Municipal de Cultura, do qual faz parte a Comissão de Folclore, cuja presidência era ocupada por Sant'anna. Nesse mesmo ano integrou a 1ª Comissão Estadual de Folclore e Artesanato do Conselho Estadual de Cultura do governo de São Paulo, voltando a pertencer a ela em mais duas ocasiões, na década de 80, e declinando de recentes convites para mais uma vez ser-lhe membro, em virtude de muitos afazeres em Olímpia. Em 1973, fundou o Museu de História e Folclore "Maria Olímpia", ponto turístico de nossa cidade, e um dos mais completos do Brasil. Em 1977, suas instâncias junto à administração municipal redundaram na criação da Casa da Cultura "Álvaro Marreta Cassiano Ayusso, então prefeito. Em 1986, juntamente com o prefeito Wilson Zangirolami, propugnou por uma casa própria para o Festival do Folclore: a Praça das Atividades Folclóricas que hoje ostenta seu nome. Ao pesquisar o folclore pátrio, percorreu inúmeras cidades do Brasil, ressaltando-se que de várias delas era cidadão honorário, e, bem assim, possuinte de muitos troféus, medalhas e comendas. Produziu dois discos intitulados "Olímpia e seu folclore musical", entre outros de Inezita Barroso e de artistas olimpienses, ressaltando-se, ainda, que Sant'anna é o autor da letra do Hino a Olímpia. Foi o primeiro Secretário da Educação, Cultura, Esportes, Turismo e Lazer do município. Era membro da Comissão Paulista de Folclore. Exerceu a vereança por vários mandatos em Olímpia, tendo sido, inclusive, presidente da Câmara Municipal. Excelso e vanguardeiro folclorista, que primava pela didática e pela excelência em tudo a que se dedicava em prol da cultura popular brasileira, José Sant'anna, a quem já chamaram de "taumaturgo", "mago", era, na realidade, um exemplar e denodado cristão, amigo de inúmeros amigos, querido e admirado por todos os que habitam sua Capital do Folclore. Dizem _ com o enfadonho sabor das frases prontas _ que ninguém é insubstituível, mas José Sant'anna é.

FESTIVAL DO FOLCLORE: FESTA DO AMOR

JOSÉ SANT'ANNA*

Departamento de Folclore - Olímpia/SP

Velho é o tema, mas tão velho como o folclore é o sol, e o sol é sempre novo, quando esparge sobre o céu silencioso o ouro e a púrpura de sua flama, nos deslumbramentos do amanhecer.

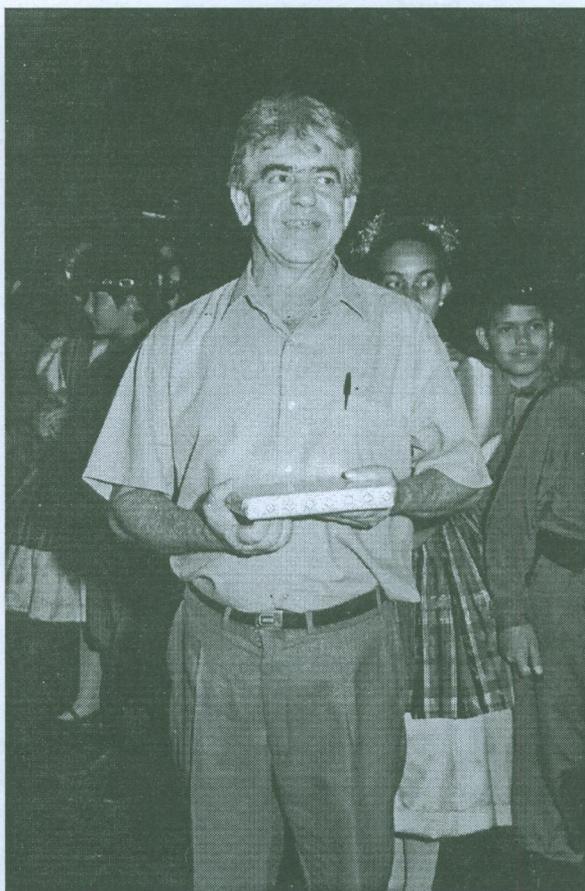
Velha é a terra, mas o rejuvenescimento constante de seu seio, abrindo-se fecundo, em flores e frutos, repete-lhe, em cada instante que passa, a ressurreição de sua mocidade eterna.

Como o sol e a terra, o folclore é sempre novo, porque como o sol e a terra é também eterno e imortal. Crescem-se-lhe as asas, em cada voo sobre os seres, novas asas lhe nascem para o sustento na sua trajetória infinita.

E porque é eterno e imortal, vive o folclore em todos os seres, e espalha os tesouros imensos de sua força milagrosa.

Na infância do homem, as cantigas de ninar perpassam sob o gaze dos berços na voz carinhosa da mãe que sorri, contemplando a imagem do filhinho adormecido.

Na noite silenciosa e muda sopram aos ouvidos os acordes de uma serenata, inebriando os seres, vibrando em ternas canções de amor. Canções que encheram a alma de nossos avós, umas e outras fizeram vibrar corações que amaram



e sofreram por nós, que, como nós, foram moços e envelheceram, que, como nós, entraram na vida sob o fulgor de alvoradas de ouro e dela desertaram entre sombras e desenganos.

O folclore está em todo o meio ambiente. E põe a magia do seu gênio em toda parte: nas credices, nas simpatias e nas superstições contra os ventos, as chuvas, os raios e as doenças. E invade os palácios, para fazer dançar os corações em festa, e entra na casinha pobre para minorar a dor, afugenta a tristeza e enfrenta a morte.

O folclore é como se fosse poema de amor feito em luz, do amor que cria, do amor que une, do amor que redime, do amor que purifica as almas. O folclore espalha a paz. A paz é a filha diletta do amor. E só é feliz o homem, e só são felizes os povos, nas horas de paz, nas horas em que sob seus tetos e dentro de suas almas não pairam as apreensões da maior de todas as calamidades que os afligem, que é a guerra.

Somos felizes porque em Olímpia a festa comandada pelo povo é um festival de amor, que entretetece a felicidade da família, enchendo os corações, iluminando os dias incertos da vida e proporcionando a

harmonia e o bem-querer entre todos os concidadãos.

Filhos desta pacífica **OLÍMPIA** - onde o céu tem grande brilho e a terra muitos encantos - a nós foi dada a graça de podermos fruir de uma **FESTA DO AMOR: O FESTIVAL DO FOLCLORE**.

Despertem, olimpienses! Não fiquem arredios e indiferentes aos rumores da festa!

Saiam às ruas: venham ver o folclore passar!

(*) Texto publicado no Anuário do 8.º Festival do Folclore de Olímpia/SP

EVOLUÇÃO DO CONCEITO DE FOLCLORE

ANDRÉ L. NAKAMURA

Departamento de Folclore - Olímpia/SP

Antes de tratarmos de folclore _ fenômeno cultural _, falemos, ainda que sucintamente, sobre *cultura*.

É comum ouvirmos dizer que alguém tem muita “cultura”, no sentido de ser muito bem informado, de ter esmerada educação, amplo conhecimento. Esse significado de cultura consta inclusive dos dicionários, como “apuro, espero, elegância”. Mas não se pode confundir o usual emprego do referido termo, assim significando, com o sentido técnico ou especializado do mesmo.

Nas ciências sociais, cultura é, em resumo, a somatória resultante dos costumes, comportamentos e conhecimentos produzidos e acumulados pela humanidade em seu convívio social.

Ou:

“a soma de atividades, de estilos de vida, de materiais elaborados por um grupo humano, inclui invenções, instrumentos, todo o equipamento mental do grupo; inclui ainda fatores imateriais como a Língua, a Arte, a Religião” (Gilberto Freyre, em “Problemas brasileiros de Antropologia”, p. 11, 4ª edição).

Sendo assim, considerando-se que *cultura* não deve ser confundida com *instrução*, não é apropriado dizer que “Fulano”, diplomado, tem cultura, enquanto que, “Beltrano”, semi-analfabeto, não tem. Ambos têm cultura, no sentido explicado. O primeiro teve oportunidade de instruir-se; o segundo, não.

No entanto, tendo em vista a diversidade de comportamento

percebida entre membros de classes sociais diferentes, que demonstra que a cultura não é única, não é homogênea, os especialistas preferem usar o termo no plural: culturas.

Três são as principais modalidades de cultura apontadas pela maioria dos estudiosos contemporâneos de folclore: cultura erudita, cultura de massa e cultura popular.

Cultura erudita é a cultura oficial, acadêmica, é aquela aprendida nos livros, nas escolas, nas universidades, etc., é dirigida, ou mesmo “imposta” por uma instituição, como dizem alguns folcloristas.

Cultura de massa ou “popularesca” _ a “indústria cultural” _ expressão preferida por alguns estudiosos _ é aquela decorrente da industrialização e da evolução dos meios de comunicação de massa (rádio, jornal, revista, televisão, e mais recentemente a *Internet*, entre outros), ela é “condicionada pelos modismos e necessidades imediatas de consumo” impostas por esses veículos (Sebastião Rocha, “Roteiro de Pesquisa Folclórica: ciência do amor humano, Belo Horizonte/MG, SENAC – ARMG, 1979).

Cultura popular _ a que nos interessa neste modesto trabalho, e sobre a qual discorreremos mais detidamente no desenrolar deste _ é aquela que se distingue principalmente pelo seu modo de transmissão _ totalmente empírico e distante da influência direta dos

meios formais de ensino.

Como ilustração dessa classificação, tomemos emprestado um bom exemplo de J. Gerardo M. de Carvalho:

“a dança de salão, a dança da moda, pertence ao domínio da cultura de massa; a dança chamada ‘clássica’, pertence ao domínio da cultura erudita; e a dança folclórica é “aquela observada no contexto da cultura informal ou espontânea” (“Repensando o Folclore”, p. 139, Ed. Manole, São Paulo, 2002).

A chamada Teoria da Cultura Espontânea ou Informal (aquela produzida, aprendida e difundida sem a interferência direta do ensino das escolas e universidades, de que pode qualquer pessoa ser portadora, independentemente de sua classe social) fez com que se traduzisse “folclore” (folk = povo; lore = saber, conhecimento) como “cultura popular”.

Nem sempre foi assim. Já houve quem estabelecesse a referida classificação de modo diverso. Luiz Gonzaga de Mello, por exemplo, dizia que, para a maior parte dos autores, dividiam-se em dois os pólos da cultura: cultura erudita e cultura popular, e que esta se subdividiria em “cultura urbana ou de massa (ou popularesca)” e “cultura folclórica ou rural” (estendendo-se os portadores dessa cultura aos membros das “populações marginalizadas que habitam as favelas, os mocambos e as periferias urbanas”). O antropólogo prosseguia dizendo que “nos países industrializados e nos

em vias de desenvolvimento, a cultura popular compreende também “a denominada cultura de massa” (“Antropologia Cultural”, págs. 476 e 477, Ed. Vozes, 4ª edição, 1987).

No mesmo sentido, Marilena Chauí considera ambíguo o termo “cultura popular”, visto que incluiria tanto a cultura produzida ou manipulada pelo povo, como aquela “imposta” pelos meios de comunicação de massa (a cultura de massa), preferindo a expressão “cultura do povo”, que se referiria à cultura “que não pertence simplesmente ao povo, mas que é produzida por ele” (“Cultura do Povo e Autoritarismo das Elites”, p. 121).

Daí viria o entendimento de que tudo que é folclórico é popular, mas que o oposto nem sempre se verificaria. Uma música “comercial”, por exemplo, que faz sucesso nos meios de comunicação, era considerada popular, mas não folclórica.

Na atualidade, entretanto, considerando-se que *folclórico* e *popular* se equivalem, para a maioria dos folcloristas contemporâneos, prevalece a divisão acima exposta, segundo a qual, essa música “comercial” é considerada produto da cultura de massa ou da indústria cultural, é “popularesca”, e não “popular” (no sentido técnico, ou especializado, do termo), embora seja tal tipo de música comumente chamada “popular”, inclusive pelos meios de comunicação de massa.

FOLCLORE, SEGUNDO A CARTA DE FOLCLORE

“1 - O I Congresso Brasileiro de Folclore reconhece o estudo do Folclore como integrante das ciências antropológicas e culturais, condena o preconceito de só considerar folclórico o fato espiritual e aconselha o estudo da vida popular em toda sua plenitude,

quer no aspecto material, quer no aspecto espiritual.

2 - Constituem o fato folclórico as maneiras de pensar, sentir e agir de um povo, preservadas pela tradição popular e pela imitação, e que não sejam diretamente influenciadas pelos círculos eruditos e instituições que se dedicam ou à renovação e conservação do patrimônio científico e artístico humano ou à fixação de uma orientação religiosa e filosófica.

3 - São também reconhecidas como idôneas as observações levadas a efeito sobre a realidade folclórica, sem o fundamento tradicional, bastando que sejam respeitadas as características de fato de aceitação coletiva, anônimo ou não” (“Carta do Folclore Brasileiro”, aprovada no I Congresso Brasileiro do Folclore, Rio de Janeiro, IBECC/CNFL, 1951, pág. 77, in Anais do referido Congresso - dos XXIV itens, transcrevemos apenas os que mais interessam para a conceituação de Folclore).

O teor da Carta representa um relativo consenso de estudiosos do tema quanto ao conceito de folclore, mormente no que diz respeito a se considerar também folclórico o fato material (indumentária, culinária, artesanato, armas individuais, escultura, pintura, etc.), visto que alguns autores limitavam o campo de ação do Folclore à cultura espiritual (ritos de passagem, festas, superstições, danças, literatura oral, etc.), enquanto outros, como Renato Almeida e Théo Brandão, ponderavam que a inclusão do estudo da cultura material deveria se limitar ao que se relacionasse com a cultura espiritual, por exemplo, um instrumento musical ou um traje de alguns folguedos interessariam ao folclorista por serem parte de uma manifestação espiritual da cultura popular. Câmara Cascudo, por seu turno, entendia que o fato folclórico abarca

também, sem restrições, a cultura material:

“A cultura popular _ esse autor já considerava *folclore* sinônimo de *cultura popular* _ tornada normativa pela tradição, compreende técnicas e processos utilitários que se valorizam numa amplitude emocional, além do ângulo do funcionamento racional. A mentalidade, móbil e plástica, torna tradicional os dados recentes, integrando-os na mecânica assimiladora do fato coletivo (...)” (“Dicionário de Folclore Brasileiro”, vol. 1, p. 430).

Há outra controvérsia, de que a Carta, entretanto, parece não ter se ocupado, e sobre a qual faremos apenas breve menção nesta modesta abordagem do assunto: Alguns autores defendem que não se encontra folclore entre os povos primitivos; só há folclore em sociedades civilizadas onde se podem distinguir duas culturas, a instruída e a popular. Outros discordam, considerando “absurda” essa limitação. Há até quem atribua essa controvérsia ao fato de que o Folclore inicialmente era uma ciência européia, onde havia homogeneidade étnica, concluindo que o que teria criado tal divergência pode ter sido o posicionamento dos americanos, que incluíram, ao objeto de estudo do Folclore, o *lore* dos negros e dos índios (ágrafos, sem história documentada por meio da escrita).

A própria conceituação de Folclore de Rossini Tavares de Lima (“ciência cultural que estuda a cultura espontânea do homem da sociedade letrada”) é considerada por Luiz Gonzaga de Melo “ampla, num sentido, mas estreita, em outro, pois restringe o campo do folclore às sociedades letradas” (op. cit., p. 472).

“Por que tipos míticos, como o *Caipora*, é folclórico quando na boca do povo e não quando na de seus criadores, os índios?”, já questionava Renato Almeida

(“Folclore”, Cadernos de Folclore).

Por outro lado, Câmara Cascudo já pontificava com propriedade sobre a coexistência de duas culturas em todos os povos, inclusive entre os primitivos:

“(…) haverá, obstinadamente, em qualquer agrupamento humano sob a mais rudimentar organização, a memória coletiva de duas origens de conhecimento: o oficial, regular, ensinado pelo código dos sacerdotes ou direção do rei, e o não oficial, tradicional, oral, anônimo, independente de ensino sistemático porque é trazido nas vozes das mães, nos contos de caça e pesca, na fabricação de pequenas armas, brinquedos, assombros” (Cascudo, Luís da Câmara, “Literatura Oral”, José Olímpio, 1952, p. 27)

Essas controvérsias, embora possam ainda persistir entre alguns folcloristas, consideramo-las superadas, tendo em vista, inclusive, o texto da Releitura da Carta do Folclore Brasileiro, realizada em 1995, de que logo falaremos.

FOLCLORE – CONCEITO TRADICIONAL

O termo foi criado pelo arqueólogo inglês Willian John Thoms, que o usou pela primeira vez em uma carta publicada no jornal londrino “O Ateneu”, em 22 de agosto de 1846, como proposta para se designar aquilo a que os ingleses chamavam “antigüidades populares”, “literatura popular”.

Quando procedeu a essa missiva, Thoms, segundo Renato Almeida, “não fazia mais do que batizar estudos que vinham desde tempos imemoriais, mas que se incentivaram no fim do século XVIII” (in “Folclore”, Cadernos de Folclore, MEC, p. 3).

O mesmo assevera João Ribeiro, in “O Folclore” (1ª edição, p. 28, Org. Simões Ed.):

“Muito antes de achada a denominação comum, era já o ‘Folclore’ uma ciência histórica

com seus métodos próprios de pesquisa, rica de confrontos, paralelismos e de resultados comparativos, colhidos na tradição de todos os países”.

A carta de Thoms deve, então, ser considerada como “Certidão de Batismo”, em vez de “Certidão de Nascimento” do Folclore como ciência.

Referido termo, que acabou sendo aceito universalmente, foi formado a partir de dois arcaicos vocábulos anglo-saxônicos **folk** (povo) e **lore** (saber, conhecimento).

Folclore, portanto, segundo o conceito tradicional, é a **sabedoria ou conhecimento do povo**. Mas **povo**, não no sentido de “nação” (“o povo brasileiro”) ou “multidão” (“o povo invadiu o estádio”), mas “povo” na acepção de “gente simples”, de pessoas pertencentes às classes menos favorecidas da sociedade, no sentido social e econômico, que não são beneficiadas pelo conhecimento da cultura oficial, transmitido pelos estabelecimentos de ensino, pelos livros, etc..

Quanto ao “saber”, ao “conhecimento” desse “povo”, trata-se daquele saber adquirido sem intervenção dos meios educacionais institucionalizados: não é uma cultura dirigida, mas, sim, empírica, espontânea.

Para o Folclore _ cujo objeto de estudo se foi ampliando com o tempo _ o conceito dessa sabedoria do povo abrange todas as suas formas de pensar, sentir, agir e reagir.

Folclore é, enfim, o estudo que integra as ciências humanas e sociais cujo objeto é a cultura espontânea da gente simples do povo, pertencente às camadas menos favorecidas social e economicamente, pouco ou não escolarizada. É a cultura dos benzedores, das rendeiras, dos que lidam com ervas (cujo ofício aprenderam com seus pais, avós); dos que modelam figuras de barro;

dos que celebram seus santos; dos que participam de folias de reis, dos que brincam de roda, etc.

Os principais elementos formadores do folclore brasileiro, como se sabe, são o índio (o proprietário das terras que se chamariam brasileiras); o português (o invasor), o e o negro (trazido à força, para a escravidão), somando-se-lhes as influências de outras culturas que cada um dos dois últimos trouxe consigo, bem como as decorrentes de posteriores imigrações.

CARACTERÍSTICAS DO “FATO FOLCLÓRICO” OU “FENÔMENO FOLCLÓRICO”

(folcloristas contemporâneos preferem “fenômeno”, porque transmitiria melhor a idéia de “movimento”, que a ciência requer):

As características fundamentais são **espontaneidade** (o fenômeno é espontâneo, voluntário; manifesta-se, sem influência direta do ensino oficial ou erudito); **empirismo** (aprendizado obtido pela experiência, pela observação, pela imitação, sem caráter científico) e **aceitação coletiva**, de que logo trataremos. As demais são:

_ anonimato (autoria desconhecida);

_ oralidade (transmissão oral, “de boca em boca”);

_ tradicionalidade (de “tradição”, “ato de transmitir ou entregar”; transmissão sucessiva de uma geração à outra);

_ funcionalidade (pressupõe a existência de alguma função, seja ela a de entreter, celebrar, orientar, etc.);

O anonimato e a oralidade são características secundárias ou não essenciais do fenômeno folclórico, pois há algumas manifestações *expressas por escrito*, também conside radas folclóricas, *cujos autores se identificam*, como por

exemplo, a Literatura de Cordel.

“E, nada mais popular, nada mais folclórico, do que o cordel, nos redutos onde o povo ainda preserva e defende suas tradições: as pequenas vilas e lugarejos do interior”, segundo o folclorólogo Deífilo Gurgel (“Espaço e Tempo do Folclore Potiguar”, Natal/RN, 1999).

Portanto, *“o anonimato e a oralidade devem geralmente existir, mas podem eventualmente faltar”* (Théo Brandão, “Folclore de Alagoas”), grifamos.

No tocante à tradição, esta deveria ser interpretada não só como “coisa do passado”, mas, também no sentido de “transmitir ou entregar”, de uma maneira geral. Assim, poderia ser considerado tradicionalizado tanto um fenômeno milenar como um acontecimento recente.

“Para que um fato seja tradicional, não é necessário que ele venha do passado; pode ser uma inovação introduzida pela difusão ou criado dentro da própria cultura” (Jorge Dias, “Características do fato folclórico”).

A própria Carta do Folclore Brasileiro, de 1951, **reconhece como idôneas “as observações levadas a efeito** sobre a realidade folclórica, **sem o fundamento tradicional**, bastando que sejam respeitadas as características de fato de aceitação coletiva, anônimo ou não” (grifamos).

“Tradição que sempre se renova e novidade que sempre se preserva”, segundo Brandão.

Essencial, destarte, é também a “aceitação coletiva” (aceitação do fato, pelo povo), aceitação esta que despersonaliza o autor ou criador e que também pressupõe o efetivo uso, pelo povo, de um determinado fenômeno, fato, ou manifestação.

Naturalmente, tudo o que se fez foi criado por alguém, mas o nome desse alguém ou é desconhecido ou foi esquecido. A criação pode vir do próprio povo (“o autor se encontra no meio das próprias comunidades que coletivizam a criação”, Cásia Frade, “Folclore”) ou pode ter “descido” das camadas eruditas, das “elites” (são essas as duas origens do fato folclórico). Nesse último caso, se verifica o fenômeno denominado **folclorização** = processo por meio do qual o povo aceita o fato erudito e o toma para si, tornando-o coletivo (a aceitação é que é coletiva e não a criação). O povo não sabe de onde vem; viu ou ouviu em algum lugar, e o fato, fenômeno ou manifestação, seja qual for sua origem, é aceito pelo povo, e também reinterpretado e modificado por este, acarretando inúmeras variantes. É aí que também consiste a chamada “dinâmica do folclore”.

Entre exemplos de folclorização estaria a “apropriação”, pelo povo, de uma canção erudita ou de estórias provenientes da elite literária em que as adaptam à sua linguagem simples, a seu modo de interpretá-las.

Como diz o povo, “quem conta um conto aumenta um ponto” (ou “altera”, ou “diminui”, tomamos a liberdade de acrescentar).

Maria de Lourdes Borges Ribeiro, em “Folclore”, qualifica tal processo como “fenômeno de descensão” (“quando complexos culturais eruditos são absorvidos pelo povo”).

O mesmo se verifica em sentido contrário, isto é, complexos culturais do meio *folk* (‘povo’, na acepção de pessoas das classes menos favorecidas) são absorvidos por outros agrupamentos sociais, culturalmente diversos, como as “elites”, as classes mais favorecidas da população. Exemplos: superstições e crendices encontradas nesse meio; danças camponesas, descobertas e

“reinterpretadas” por autores letrados, que “sobem” aos salões urbanos. A citada folcloróloga classifica esse fenômeno de “ascensão”.

Em tempo, Édison Carneiro usa o termo folclorização para designar também o processo de despersonalização do autor, a que já aludimos:

“Com efeito, a criação individual folcloriza-se, sofre um verdadeiro processo de despersonalização, que lhe restitui o anonimato” (“Dinâmica do Folclore”, p. 136).

Quanto à **dinamicidade** (constante modificação por que passa uma manifestação folclórica no decorrer do tempo, e de um lugar para outro), lembremos, primeiramente, que a **dinâmica da cultura** é o processo no qual se constata a recíproca influência entre os três níveis básicos de cultura (erudita, de massa e popular), decorrente do contato que estes mantêm entre si; a **dinâmica do folclore** representa os fenômenos da folclorização (apropriação e reinterpretação, pela gente simples do povo, de criações eruditas ou oriundas da cultura de massa); as influências que a cultura popular recebe das outras modalidades de cultura; bem como as modificações por que passa uma manifestação folclórica, mesmo nos próprios domínios da cultura popular. Renato Almeida usa o termo folclorização como sinônimo da expressão “dinâmica do folclore”:

“Essa reelaboração constante do que o povo aceitou coletivamente, seja obra de um deles, seja o erudito abaixado, é o que se chama folclorização”.

Embora o texto resultante da releitura da Carta de Folclore considere a *dinamicidade* um dos fatores de identificação da manifestação folclórica, deste divergimos, *data venia*, pois, é oportuno ressaltar, essa

dinamicidade se processa em todos os fenômenos sociais, não sendo, portanto, imprescindível constatá-la para que uma manifestação folclórica seja identificada como tal.

FOLCLORE – O CARRO-CHEFE DAS DEMAIS CULTURAS

O Professor José Sant'anna, eminente folclorista, criador do Festival do Folclore de Olímpia/SP, o maior do Brasil, no gênero, costumava dizer que o folclore era o carro-chefe dos demais ramos de conhecimento.

Estava ele se referindo às paulatinas conquistas da tecnologia, à evolução da civilização e ao estágio, em que nesse processo, o folclore pode ser situado na sua etapa infantil, a “infância do conhecimento humano”.

“Da cultura folclórica saíram os complexos culturais que, em condições outras, atingiram fins outros, construindo o lastro da cultura erudita” (“Folclore”, Maria de Lourdes Borges Ribeiro).

Com efeito, de certa forma o avião descende de pipas e papagaios.

Por outro lado, lembremos que o ponto de partida dos estudiosos do folclore, como nos informa Florestan Fernandes (“O Folclore em Questão”), era a consideração de que *“o progresso não se processa uniformemente na sociedade, havendo por isso camadas da população que não participam do desenvolvimento da mesma sociedade ou apenas o acompanham com retardamento evidente”*.

Entretantes, é preciso lembrar que há sociedades que se apresentam constituídas de grupos situados em estágios culturais distintos. No Brasil, por exemplo, coexistem povos primitivos (os índios que ainda vivem em seu estágio cultural original) e povos considerados civilizados, em

diferentes estágios da cultura, dependendo da região em que vivem.

O objeto do Folclore seria, então, o “estudo dos elementos culturais praticamente ultrapassados: as ‘sobrevivências’”. Estudar folclore seria “cultivar o atraso” como alguns pareciam querer dizer.

No entanto, por mais que se verifique, no âmbito do Folclore, a “sobrevivência” de algumas manifestações, essa colocação é inaceitável (Fernandes também discordava dela).

Veremos, no decorrer deste trabalho, que folclore não é só isso, é muito mais, de maneira que também não corre ele risco de extinção, como temem alguns.

EVOLUÇÃO DO CONCEITO DE FOLCLORE

Nos tópicos anteriores apresentamos o conceito “tradicional” de folclore (onde já se encontravam algumas controvérsias), segundo o qual o folclore é a cultura espontânea das “classes baixas” ou subalternas.

Nessa conceituação, seriam portadores de folclore os indivíduos pobres, analfabetos ou semi-analfabetos, os pertencentes às populações da zona rural, de vilarejos, ou às populações ditas “marginalizadas”, que habitam as favelas e periferias urbanas.

No decorrer das formulações conceituais, algumas inquietações teóricas já eram, porém, sentidas há algum tempo.

Florestan Fernandes, lembra Cásia Frade (“Folclore”), afirmava que considerar o folclore uma *“ciência do saber popular’ pela via das classes sociais revela uma tendência a atribuir uma distinção fundamental entre o ‘povo’ e as outras camadas da sociedade, quando de fato, existe apenas uma ‘distinção de grau’*”, descartando, desse modo, *“a idéia de que o termo ‘popular’ dê ao folclore a distinção*

por natureza, uma vez que não se restringe nem ao proletariado nem às classes subalternas”.

Para o ilustre autor, “o ideal social, criado pela sociedade sob a forma de elementos folclóricos, abrange indistintamente todas as classes sociais (...) É fácil verificar que os mesmos elementos folclóricos ocorrem, indistintamente, em ambos os meios ou classes sociais. Os mesmos provérbios, as mesmas superstições e as mesmas credices, os mesmos contos e as mesmas lendas, etc. são igualmente usadas por indivíduos do ‘povo’ ou das classes ‘altas’” (Fernandes, “O folclore em questão”).

Outros conceituados autores, como Renato Almeida (“Inteligência do Folclore”) asseveravam, entretanto, que nessas classes “altas” apenas se verificaria a ocorrência de elementos folclóricos, sem que estas, contudo, “produzissem” folclore (os “portadores” de folclore ainda seriam apenas os pertencentes às “classes baixas”).

No final da década de 80, autores como Luiz Antonio Barreto e Bráulio do Nascimento propunham um novo entendimento do folclore tendo em vista a exigência de uma rediscussão dos estudos especializados, propiciada por suas novas conquistas.

Eis a proposição de Bráulio do Nascimento, (“Dessacralização de Elementos Conceituais do Folclore”), apresentada no Congresso Internacional de Folclore, realizado na Argentina, em 1985:

“(...) Evidentemente, novos elementos devem ser convocados para redefinir ou reestruturar o conceito do Folclore, elementos que levem em conta os dados da nova realidade social (...) Verifica-se, portanto, que os elementos reunidos para a conceituação do Folclore não atendem mais às necessidades

da teoria folclórica em nossa sociedade industrial, em nossa era de comunicação de massas. O Folclore continua vivo, permanece e está presente, não exclusivamente naquele estado de pureza que alguns ainda desejam, mas sobretudo naquele estado de adaptação constante como reflexo da realidade social. Expressões como tradicionalidade, anonimato, oralidade, estão postos em questão. É preciso que sejam francamente questionados pois apresentam grande defasagem entre o significado e a realidade. É preciso dessacralizar essas expressões que já não atendem contemporaneamente às necessidades teóricas”.

Em 1995, realizou-se na Bahia o 8º Congresso Brasileiro de Folclore, no qual especialistas promoveram a “releitura da Carta do Folclore Brasileiro”, apresentando no documento final, que foi discutido e aprovado pela Assembléia Geral, o conceito que se segue:

“Folclore é o conjunto das criações culturais de uma comunidade, baseado nas suas tradições expressas individual ou coletivamente, representativo de sua identidade social. Constituem-se fatores de identificação da manifestação folclórica: aceitação coletiva, tradicionalidade, dinamicidade, funcionalidade. Ressaltamos que entendemos folclore e cultura popular como equivalentes, em sintonia com o que preconiza a UNESCO. A expressão cultura popular manter-se-á no singular, embora entendendo-se que existem tantas culturas quantos sejam os grupos que as produzem em contextos naturais e econômicos específicos”.

No que diz respeito à *Teoria da Cultura Espontânea*, que fundamentou o novo entendimento de Folclore, note-se que embora não

haja expressa referência à *espontaneidade* no conceito de folclore acima reproduzido, pode-se entender que na aludida *releitura* da Carta de 1951 tal característica foi também considerada essencial para a identificação da manifestação folclórica. Uma interpretação ampla, de todo o Texto da mencionada *releitura*, há de fundamentar nossa assertiva, em especial o item 3 do Capítulo IX, se o interpretarmos a *contrário senso*. Diz ele que “os grupos parafolclóricos se organizam formalmente e aprendem as danças e os folguedos através do estudo regular (...) e de modo *não espontâneo*” (grifamos).

ATUAL CONCEITO DE FOLCLORE

Para a prevalente maioria dos folcloristas contemporâneos, o Folclore já não é considerado apenas como “cultura das classes baixas”.

Ampliou-se o conceito de folclore, não mais se considerando como seus portadores somente aquelas pessoas pertencentes às classes menos favorecidas.

O fundamento da moderna conceituação de folclore está na Teoria da Cultura Espontânea de Rossini Tavares de Lima, para quem o Folclore “é a ciência sócio-cultural que estuda a cultura espontânea do homem da sociedade letrada” (em “A ciência do Folclore”, São Paulo, ed. Ricord., 1978) ou “(...) da gente dos campos e das cidades” (em “Abecê do Folclore”, ed. Ricordi – São Paulo, 1972).

Observe-se que, conquanto não haja, para Rossini, folclore entre os povos ágrafos – assim se posicionando com relação à antiga controvérsia sobre o tema – o mesmo autor não faz nenhuma restrição às condições sociais, culturais ou econômicas do

“homem da sociedade letrada” a que se refere.

Vejamos alguns depoimentos:

“Como podemos ver, neste novo conceito” – i. e., o de Rossini, embora não seja aquele tão recente – “que não restringe o estudo do folclore apenas ao tradicional e ao popular” – no sentido de “trivial”, “plebeu” – “a característica principal do folclore seria a espontaneidade da manifestação cultural” (Deífilo Gurgel, op. cit., p. 17).

Américo Pellegrini Filho, ao se referir às definições de folclore de Amadeu Amaral e Egon Shaden, modificando a idéia de povo segundo o conceito tradicional de folclore, assim se expressa:

“Embora se possa fazer algumas críticas à definição de Amadeu Amaral, a leitura de ambas as definições pode ajudar na compreensão da presença do popular nas sociedades industriais contemporâneas. Esse ‘folk’ que não se limita a segmentos populacionais formados por analfabetos, pobres, portadores de cultura rural, marginalizados (o ‘vulgo’ do povo’, no dizer de Renato Almeida), ou as classes D e C, mas que se abre a segmentos de classes B e C; cada qual com suas vivências populares.” (“Comunicação popular escrita mundial – O processo”, p. 11, São Paulo, Edição do autor, 1998).

“Quem pensa que os fatos folclóricos são coisa de ‘gente do campo, ignorante e pobre’ manifesta total desconhecimento de cultura”, sentencia, em acerba crítica, J. Gerardo M. Guimarães, para quem “está superada a idéia de que os fatos folclóricos se caracterizam apenas como antigos, rurais, orais e curiosidades” (“Repensando o Folclore”, págs. 159 e 162, Ed. Manole, São Paulo, 2002).

Como já dissemos, no tópico “Cultura”, com fundamento na chamada Teoria da **Cultura Espontânea** ou Informal (**aquela produzida, aprendida e difundida sem a interferência direta do ensino das escolas e universidades, de que pode qualquer pessoa ser portadora, independentemente de sua classe social**), passou-se até mesmo a traduzir o termo “folclore” (folk = povo; lore = saber, conhecimento) como “cultura popular”.

É a partir dessa teoria que se formulou o moderno conceito de folclore.

Consideramos oportuno reproduzirmos o escólio de J. Gerardo M. Guimarães a respeito de como se processa essa cultura espontânea ou informal:

“Do ponto de vista prático, identificamos como folclore as manifestações culturais, pessoais ou coletivas, que foram aprendidas de modo informal. Ou seja, adquiridas no dia-a-dia por observação, por imitação, no exercício diário, sem a necessidade de freqüentar qualquer tipo de escola. Aprendemos na escola da vida.

A cultura folclórica é adquirida de maneira espontânea, sem obrigatoriedade de horário ou dia. Em folclore, aprendemos por necessidade, por vontade de participar de algo. Porque percebemos que somos parte do grupo, da sociedade em que vivemos.

Assim, por exemplo, quando crianças, aprendemos a brincar brincando umas com as outras; realizamos tarefas domésticas, porque elas são necessárias e observamos o jeito como os adultos ou outras pessoas mais experientes fazem as coisas e fazemo-las também.

Na cultura informal, não há pressa, não há controle sistemático das ações empreendidas (...).”

Bastante esclarecedora é também a lição de Domingos Diniz, igualmente mordaz, no início:

“Os fatos folclóricos nunca estão perto de nós. Estão lá longe. Na zona rural; nos casebres; nos lugarejos; nas periferias das cidades. Lá onde o judas perdeu as botas”

Seus portadores “são sempre os pobres, os pretos, os analfabetos, os cachaceiros, os sem-que-fazer.

Esbarramos diariamente com estes conceitos. Melhor dizendo, preconceitos, advindos do desconhecimento do termo ‘folclore’ e/ou de sua conceituação incorreta (...).

Não é o portador que faz com que o fato seja folclórico. Quem o faz é a forma de como se dá conhecimento (...). **Todos nós somos portadores do fato folclórico.** Desde a mais humilde pessoa à mais alta autoridade preta de saberes eruditos.

Folclore é o saber do povo. O saber vulgar. O que não se aprende nas escolas nem nos livros. Aprende-se de oitiva, por imitação. É a pedagogia da experiência. O não oficial. O não sistemático” (“A festa de Manuelzão”, Revista da Comissão Mineira de Folclore, agosto de 1999).

SÍNTESE

A palavra “folclore” é formada por dois vocábulos do antigo inglês: *folk* (que quer dizer “povo”, que, por sua vez, pode significar “nação”, “multidão” ou “plebe”, gente simples, pobre) e *lore* (sabedoria, conhecimento). Assim, “folclore” (“conhecimento emanado do povo”), para os autores contemporâneos, se equivale a “cultura popular”.

Folclore é o conjunto das manifestações decorrentes da cultura espontânea e empírica do *povo*, de um modo geral _ **não só** das classes “inferiores” da

sociedade, os pobres, os analfabetos ou semi-analfabetos, como anteriormente se definia.

É chamada cultura empírica e espontânea (ou informal), porque ela se produz sem a interferência direta do ensino oficial, ou erudito (emanado das escolas, universidades e livros); e também porque é aprendida e desenvolvida por meio da observação, da imitação, da experiência, sem teorias.

Outra característica fundamental da manifestação folclórica, além da **espontaneidade** e **empirismo** de que já falamos, é a **aceitação coletiva**, que é a aceitação da manifestação e seu efetivo uso pelo povo; ela tem que estar de acordo com o modo de pensar e interpretar do povo, enfim, ela tem que “pegar”, como se usa dizer na linguagem popular.

Características secundárias são **anonimato** (autoria desconhecida), **oralidade** (transmissão de “boca a ouvido”, não escrita) e **tradicionalidade** _ de *tradição*, no sentido de transmitida de geração a geração (deveria ser entendida como “entrega”, “transmissão”, de um modo em geral, não só de “coisa do passado” transmitida de uma geração a outra). São secundárias porque, se faltarem, não deixará de ser considerada folclórica uma manifestação que apresente as outras características fundamentais a que nos referimos.

Lembremos, finalmente, que, tal como ocorre nos fenômenos sociais em geral, as manifestações folclóricas apresentam também as características de **dinamicidade** (constante reelaboração e modificação por que passa uma manifestação folclórica, de um lugar para outro, e no decorrer do tempo) e **funcionalidade** (razão de existir e um propósito para sua existência: entreter, celebrar, orientar).

FOLCLORE EM NOSSO COTIDIANO

Na escola, quando se fala em folclore (geralmente, apenas no mês de agosto), a idéia que surge restringiria tal fato a lendas e mitos, danças e folguedos, artesanato, comidas típicas, entre outros, com poucos acréscimos.

O folclore/ a cultura popular, entretanto, vai muito além desses exemplos mais conhecidos e se faz revelar constantemente em nosso dia-dia, em nossas inter-relações, muitas vezes sem que tenhamos consciência disso. Se não, vejamos:

Bebês ainda adormecem com acalantos. Contam-se piadas. Apreciam-se comidas típicas, feiras de artesanato e outras festas populares. Alguma espécie de superstição todas as pessoas têm (demonstrem ou não). Remédios caseiros (da vovó), até mesmo os mais céticos, em situações de emergência, ou mesmo fora desta, não dispensam. Correntes de oração ou da felicidade são remetidas pelo correio e, hoje em dia inclusive pela *Internet* (até aí se encontra folclore, para constatar a dinâmica deste).

Vejamos mais alguns exemplos, por empréstimo de Letícia Malard ("O folclore na escola", Revista da CMFL, nº 21) e J. Gerardo M. Guimarães (op. cit.):

Os códigos de farol usados pelos motoristas para avisar a proximidade de fiscalização. Garrafas plásticas com água colocadas sobre medidores de luz (para pagarmos energia, acredite-se). Provérbios e frases feitas, que são ouvidos das mais diversas pessoas, independentemente de condição econômica ou social. "Lemas em banheiros públicos, frases impublicáveis ou humorísticas", lembra Letícia. O "Saúde!" dito para quem espirra, ou "São Brás, na panela tem mais", para quem se "afogou" ao engolir

algum alimento. Acalantos e histórias tradicionais, que tanto professoras mães como babás cantam e contam para crianças. Os puxões de orelha em número equivalente à idade do aniversariante, entre estudantes (um "rito de passagem", no dizer de J. Gerardo M. Guimarães). Bate-se na madeira e se diz "Isola" (quando se ouve perspectiva desagradável, que se quer evitar, acreditando-se que tal procedimento tem força para tanto). E muito mais.

UNIVERSALIDADE DO FOLCLORE

Não nos esqueçamos da chamada "universalidade do folclore".

Um exemplo sempre lembrado é o artesanato de barro, cuja efetivação é praticamente a mesma, em qualquer lugar do planeta em que haja a matéria-prima necessária para sua produção, de modo que podemos constatar que os fatos, ações, manifestações e fenômenos folclóricos apresentam a mesma essência, em todos os povos, ainda que praticados com outras configurações.

Como nos lembra Carlos Felipe, "o fato folclórico existe por alguma razão: explicar uma ação. Curiosamente, essas ações, ainda que praticadas num pequeno grupo, adquirem uma abrangência universal, à medida que, em suas características grupais, elas representam a aplicação, naquela sociedade, de uma prática existente em todo o mundo. Isto é o que se chama universalidade do folclore(...)" ("O Grande Livro do Folclore", p. 5, Editora Leitura).

"Folclore" e "folclore"

Tendo em vista que a palavra folclore designa tanto os fenômenos folclóricos quanto a ciência que deles se ocupa, usa-se grafar o

referido termo com inicial minúscula, no primeiro caso, e com inicial maiúscula, no segundo.

Destarte, "O Folclore estuda o folclore".

Renomados folcloristas, como José Sant'anna e Ático Vilas Boas da Mota, propuseram que se denominasse "Folclorística" a ciência do folclore, de acordo com modelos já consagrados, a exemplo de Linguística. Vários estudiosos do assunto utilizam o termo.

No entanto, o texto resultante da já mencionada "Releitura" da Carta do Folclore Brasileiro não inovou nessa questão.

DIA E MÊS DO FOLCLORE

Por meio do Decreto nº 56.747, publicado em 18 de agosto de 1965, do então presidente Castelo Branco, ficou instituído o dia 22 de agosto como o Dia Nacional do Folclore (a mesma data da "certidão de batismo" da denominação desse estudo, a carta de John Thoms. O dia 22 de agosto é também considerado o Dia Internacional do Folclore).

Cerca de dois anos depois, o então governador paulista Abreu Sodré, institui em nosso Estado o mês de agosto como o "Mês do Folclore", por meio do Decreto nº 48.310, de 27 de junho de 1967.

O estudo do Folclore abrange: Literatura Oral (poesia popular, linguagem popular, contos, mitos, lendas, ditados populares, dísticos de caminhão, frases feitas, etc.); Folclore Infantil (parlendas, trava-línguas, adivinhas, fórmulas de escolha, cantigas de roda, brincadeiras, etc.); Música, Danças e Folguedos Folclóricos; Religião, Magia, Crendices, Superstições, Simpatias, Medicina Popular, Artesanato, entre mais.

MEDICINA POPULAR

Alunos do 1.º ano de medicina da FAMERP

São José do Rio Preto/SP

Coordenação: Maria Carmen Guimarães Possato

Departamento de Folclore - Olímpia/SP

Por mais elevada que seja a cultura de um povo, sempre nos seus costumes, crenças e tradições irão se encontrar vestígios de épocas rudimentares em que se foram organizando as formas superiores da sua existência. Tal fato explica a permanência da Medicina Popular, conjunto de conhecimentos e crenças criados pelo povo, universo repleto de mitos, ritos, agouros e superstições.

Todos os povos da humanidade tiveram, no início de sua existência, grandes privações e duras necessidades. A alimentação, o vestuário e a doença sempre foram as carências primordiais e as necessidades que mais exigiam ocupações de homens ainda desprovidos de expedientes. Os primeiros recursos contra a doença humana nasceram justamente no seio desses homens rudes que, na luta pela sobrevivência, foram buscar a cura inicialmente nos seres que os cercavam: os vegetais. E, como obtiveram bons resultados, desenvolveram suas observações e foram levados a criar uma prática médica, para conhecer e distinguir o que lhes era útil ou nocivo no mundo dos vegetais. O primeiro passo da pesquisa científica estava dado. O gênio inventivo de cada um foi-se transmitindo, de geração em geração, com observações acumuladas, que foram aperfeiçoando e alargando o campo do conhecimento da doença humana

e dos recursos para combatê-la. Com o tempo, esses povos passaram a experimentar os produtos dos reinos mineral e animal, obtendo, de alguma maneira precária, explicações das causas das enfermidades. E o que nas sociedades antigas era objeto de crenças convictas transmitiu-se à nova sociedade tomando forma de lendas, uma vez que muitas das práticas, válidas ou não, ligadas à medicina popular, têm o seu vestígio em antigas religiões ou num feiticismo primitivo que nasceu do terror e do medo do desconhecido.

Com base nesse conhecimento que se passou a chamar de magia, pode-se construir uma ciência, certamente primitiva, mas nem por isso desprovida de técnica e de uma eficácia toda especial. O mágico é um homem que, por dom, por experiência ou por revelação, conhece a Natureza; sua prática tem origem nos seus conhecimentos. É neste ponto que a magia se aproxima da ciência moderna, sendo mesmo, algumas vezes, nesse sentido, sábia.

Os feiticeiros e mágicos foram os primeiros envenenadores, os primeiros cirurgiões, os descobridores dos mistérios da metalurgia. Ignoravam, entretanto, que estavam conhecendo pouco a pouco a Natureza, pois, na sua maneira de pensar, a Natureza não era um objeto, mas seres com vida própria e poderes de coação sobre

os homens. E obviamente possuíam muito medo de tal força, e se defendiam usando os próprios poderes que atribuíam aos seres que temiam. E assim, tropeçando nos erros e acertos, os povos passam a dispor dos remédios que criam, feitos com as diversas partes das plantas e, até mesmo, de pequenos animais, dando asas à imaginação, à inventiva, à criatividade.

O progresso tecnológico da indústria farmacêutica não impediu que os laboratórios ainda continuassem usando as mesmas plantas (raízes, folhas, tubérculos e frutos) na fabricação da maioria dos remédios consumidos nos quatro cantos do mundo. A Suíça e outros países sempre importaram plantas medicinais brasileiras que, após sua industrialização, são devolvidas em forma de medicamentos vestidos com bonitas embalagens. Atualmente, a medicina empírica continua sendo largamente usada tanto no litoral como no agreste e no sertão do Nordeste, principalmente pela população de baixa renda, sem recursos para comprar os medicamentos industrializados.

A medicina popular, no entanto, não se resume na utilização de folhas, raízes e cascas em forma de banhos ou infusões com o objetivo de curar doenças. As simpatias e a religião cumprem papel fundamental na eficácia desses tratamentos. Toda aplicação

de recursos materiais ocorre num terreno essencialmente mágico, na medida em que, para a medicina popular, as plantas não curam por causa das substâncias nelas contidas, mas principalmente pelas suas virtudes anímicas, isto é, porque as plantas são entidades que curam doenças. As propriedades farmacêuticas das drogas estão diretamente ligadas a um universo religioso onde se encontra a explicação do fenómeno. Por esse motivo, o tratamento sempre obedece a um ritual, no qual são observadas as fases da lua, a posição da raiz com relação ao sol, as estações do ano e outras recomendações. No ritual da cura pela Medicina Popular, não se separam corpo e alma. Muitas vezes, utilizam-se rezas visando à cura do corpo e também do espírito enfermo. Boa parte desses tratamentos são empregados para curar doenças; outros para estancar sangue numa ferida ou casos em que a pessoa se engasga, sente dores diversas, necessita eliminar vermes e ainda muitos outros males... Algumas orações não podem ser reveladas, pois o segredo delas faz parte da cura.

Mário de Andrade, nos seus estudos folclóricos, reúne anotações sobre a Medicina Popular no ensaio "Medicina dos Excretos", publicado no mensário *Publicações Médicas* e depois no livro *Namoros com a Medicina* em 22 de novembro de 1937.

O livro registra dados numerosos de uma pesquisa que demonstra como os excretos, para os primitivos, mantêm uma noção de princípio de vida, de vitalização, de saúde, e como essa noção perseverará nas massas populares, recebendo em algumas regiões o beneplácito da medicina erudita. Nas palavras do nosso grande

folclorista,

... a medicina reconhece na humanidade um tal ou qual misticismo, que concebe o remédio da mesma forma como concebe certas práticas religiosas, que consistem em fazer sacrifícios aos espíritos ou deuses, para conseguir deles um beneficiamento qualquer. Imola-se uma virgem, um boi, um cordeiro. Ou se faz promessas, terríveis às vezes, sacrifícios danadamente purgatoriais, que nem jejuar, andar de joelhos, subir ladeiras com pés descalços e carregando pedra, etc. Da mesma forma, o ser humano, que tem nojo instintivo dos seus e principalmente alheios excretos, concebe pois a aplicação em si mesmo da urina e do excremento, como um sacrifício punitivo. Este conceito sacrificial está intimamente ligado à medicina dos excretos, principalmente nas massas populares das nações civilizadas. (ANDRADE, p.122).

Interessados nessa prática médica tão antiga, cuja idéia básica era "sem asco, dor, ou sacrifício, não há cura", e seguindo o exemplo nacionalista de Mário de Andrade, reunimos nos limites deste artigo, algumas credices populares a que o homem pobre do nordeste brasileiro, sem INPS, ainda recorre, para ter condições de cuidar do seu roçado, demonstrando que o imaginário popular sempre caminha de mãos dadas com o sonho da saúde e da cura.

PERÍODO MENSTRUAL

- Durante este período a mulher era considerada "impura", e deveriam observar regras especiais:

- A mulher não deveria lavar os pés e de uma maneira geral abster-se de lavagens corporais.

- Não poderia amassar a brôa (pois esta não levedaria).

- Não podia comer azeitonas.

- Não poderia entrar nas adegas onde se estivesse a fazer o vinho (pois este estragar-se-ia).

GRAVIDEZ

- Quando estavam grávidas, as mulheres não podiam trazer chaves, alfinetes nos bolsos pois a criança nasceria com um sinal (no lado em que a mãe trouxesse o referido objeto).

- Durante o tempo de amamentação a mulher não deveria ficar debaixo de uma figueira, pois o seu leite secaria.

- Depois do nascimento a criança não deveria sair à rua antes de trinta dias ("ficavam um mês abafadas...").

- A criança não deveria entrar na igreja antes de ser batizada (pois seria mau para ela).

DORES MENSTRUAIS

- Quando as mulheres sentiam muitas dores, aqueciam vinho e bebiam-no. Também podiam fazer o mesmo com água bem quente com bastante mel ou açúcar.

MORDIDAS DE ABELHAS

- Mordidas de abelha são curadas esfregando salsa e água fria.

TOSSE COQUELUCHE

- Para esta tosse faziam um xarope, misturando açúcar amarelo e o líquido do cacto bravo (piteira). Além do xarope deveriam as pessoas, antes do nascer do sol, ir durante meia hora/um quarto de hora para os pinhais ou então estar durante o mesmo tempo num curral de bois respirando o bafo dos animais.

FERIDAS

- Pisavam folhas de violeta e colocavam em cima da ferida depois de ter desinfetado a mesma e utilizavam uma folha de couve bem untada com azeite a ferver que deitavam em cima da ferida.

DOR DE DENTES

- Para a dor de dentes, bochechavam a boca com água ardente e deitavam rolhos de algodão embebido em criozone (líquido que se comprava na farmácia).

LOMBRIGAS

- Faziam um cordão de dentes de alho e deitavam à volta do pescoço das crianças.

Os adultos cheiravam alho ou bebiam sumo de limão estreme ou vinagre.

ECZEMAS

- Para curar eczemas, ferviam folhas de eucalipto (mimoso), bolsa de pastor, alecrim, folhas de malva e lavavam-se com essa água.

CRAVOS

- Para tirar os cravos cortava-se uma batata ao meio e esfregava-se bem os cravos com a goma da batata. Repetia-se esta operação durante três dias. Também se podiam tirar com espuma da água da chuva. Quando chovia muito normalmente nas estradas mais velhas ficavam poças de água. Nessas poças com a força da água ficava espuma. Então apanhavam essa espuma e esfregavam nos cravos e eles desapareciam.

DOR DE OUVIDOS

- A dor de ouvidos era curada com o leite materno. A pessoa a quem doía os ouvidos ia pedir a uma mãe que andasse a amamentar que lhe deitasse umas gotas de leite para

dentro do ouvido, mas se o paciente fosse homem, tinha que pedir o leite a uma mulher que amamentasse uma menina, se fosse mulher pedia leite a quem amamentasse um menino.

PROBLEMAS NOS OLHOS

- Ferviam rosas da Alexandria e deixavam arrefecer a água com que depois lavavam os olhos durante alguns dias.

ASSADURAS NOS BÊBÊS

- Como não tinham pó de talco, as mães utilizavam caruncho para polvilhar as assaduras.

AMEBA.

Tomavam, durante trinta dias, em jejum, um copo de água fria com três gotas de creolina.

ASMA.

1) Tomar chá feito com enxerto-de-passarinho. 2) Fumar um cigarro feito com folhas secas de zabumba. 3) Comer testículos de porco assados e servidos sem sal. 4) Tomar fel de boi misturado com um pouco de cachaça. 5) Tomar chá feito com o chocalho da cobra cascavel. 6) Tomar chá de "olho" que fica na pena do pavão.

AZIA.

Beber um copo d'água no qual foram colocados três pitadas de cinza fria.

BICHO-DE-PÉ

Depois de retirado o bicho-de-pé, com auxílio de um alfinete, encher a cavidade com sarro de cachimbo.

CALO

Quando o sapato é novo, o calo é uma certeza: colocar sobre o calo cera-de-ouvido.

CATAPORA.

Para a catapora acabar de sair ou sair ainda mais depressa, nada como tomar chá feito de cabelo-de-milho sem açúcar.

DESMAIO.

1) Passar, dentro do começo do nariz da pessoa desmaiada, uma pena de galinha até a pessoa voltar a si. 2) Soprar nos ouvidos e bater na sola dos pés até a pessoa voltar a si.

DOR-DE-BARRIGA.

1) Tomar chá feito com a moela de galinha, crua. 2) Comer uma banana prata verdosa. 3) Comer um pedaço de macaxeira branca, crua.

DOR-DE-CABEÇA.

Colocar, sobre a testa, uma mistura feita com pó de café e manteiga.

DOR-DE-DENTE

1) Introduzir na cárie, se couber, uma cabeça de fósforo. 2) Encher a cárie com o pó feito de chocalho da cobra cascavel. 3) Encher a cárie com sarro de cachimbo.

DOR-DE-GARGANTA.

Comer tanajura torrada, se for tempo de tanajura.

ENJÔO-DE-GRAVIDEZ.

Comer pombo bem assado, sem sal.

ENJÔO-DE-VIAGEM-DE-AUTOMÓVEL

1) Colocar uma castanha de caju no bolso, se for homem, ou na bolsa, se for mulher. 2) Mascar uma cabeça de fósforo.

FURÚNCULO.

Para o furúnculo estourar, por si só, nada como colocar no "olho"

da cabeça-de-prego, um emplastro feito com o couro do bacalhau cru.

GALO-NA-CABEÇA.

Quando se leva uma pancada na cabeça e aparece um "galo", nada como fazer, sobre ele, forte pressão com a folha de uma faca fria.

HEMORRAGIA.

Colocar, no local da hemorragia externa, para parar o sangue, um chumaço de algodão embebido em verniz de carpinteiro.

HEMORRÓIDAS.

1) Sentar num pedaço de tronco de bananeira recém-cortado. 2) Colocar uma pela de fumo no local. 3) Colocar compressas de querosene.

INDIGESTÃO.

Chá feito com a pele que envolve a moela de uma galinha crua.

LOMBRIGA.

Comer coco seco raspado, em jejum, até aborrecer.

MORDIDA-DE-COBRA.

Tomar meia garrafa de querosene e comer um prato de farofa com bacalhau assado na brasa.

MULHER-MANINHA.

Para que a mulher venha a ter filhos: 1) Tomar água antes de ter relações sexuais. 2) Dar ao marido, todo dia, no almoço, carne de carneiro preto, com um copo de vinho.

PRISÃO-DE-VENTRE.

Tomar chá de cupim.

QUEDA-DE-CABELO.

Pentear os cabelos com um

pente feito de chumbo.

SOLUÇO.

Pregar um susto à pessoa que estiver com soluço.

TERÇOL.

1) Engolir nove caroços de limão durante três dias seguidos. 2) Esfregar, no chão, a semente de olho-de-boi e depois colocá-la sobre o olho onde está localizado o terçol.

O registro dessas curiosidades da medicina popular brasileira serve ainda para lembrar a riqueza natural da flora brasileira que talvez possa ser considerada a mais privilegiada, pela abundância de recursos medicinais em quantidade e qualidade que não se encontrou ainda em nenhuma outra região. Porém, a medicina popular não está sistematizada e didaticamente organizada de forma a ser ensinada academicamente como ocorre com a medicina oficial. A grande dificuldade para que se possa entendê-la dessa forma decorre da própria incapacidade do curandeiro de poder transmitir, de forma escrita e sistematizada, todos os conhecimentos que possui, seja por tê-los recebido através da tradição oral ou de parentes, seja por ter descoberto novas terapias pela experiência pessoal.

Ainda que esteja permeada de riscos e erros, às vezes grosseiros, devido principalmente à falta de auxílio dos próprios cientistas e dos médicos em particular, que se negam terminantemente a aceitar qualquer validade científica em tal prática, a medicina popular constitui o resultado de uma preocupação de cunho humanista, de aliviar o sofrimento humano, isto é, a atividade do curandeiro e de seus

usuários, decorre de uma vocação médica, de uma constante observação da ação farmacodinâmica das infusões de plantas e de outras substâncias naturais do corpo humano. E isso não se obtém apenas misticamente ou espiritualmente. Tal conhecimento decorre de uma real experimentação através dos séculos realizada anonimamente por médicos em potencial, que nunca almejaram o reconhecimento acadêmico.

Assim, é necessário mais do que nunca respeitar tal medicina, estudá-la detidamente, para que possamos desenvolvê-la no sentido de uma fitoterapia científica, que poderia educar o curandeiro e ajudá-lo no sentido de aumentar a eficácia de sua terapêutica, ensinando-lhe a ser mais rigoroso na classificação das plantas e na compreensão mais profunda da ação dos vegetais no corpo humano.

Trabalho realizado pelos alunos do 1º Ano de Medicina da FAMERP – São José do Rio Preto: *Bruno Bortot de Souza, Daigo Toma, Juliana Miranda de Lucena, Marcio Russo Nakasone, Mauro Roberto Lema da Silva Júnior, Thaís Barros de Souza, Yeda Mayumi Kuboki, Vanessa Amaral Jacob* – com a coordenação da *Prof. Dra. Maria Carmen Guimarães Possato*.

Referências bibliográficas:

ANDRADE, M. de. *Namoros com a Medicina*. São Paulo: Livraria Martins Editora S.A., 1972, 129 p.

FOLCLORE EDUCACIONAL

MARIA APARECIDA DE ARAÚJO MANZOLLI
Departamento de Folclore - Olímpia/SP

Inicialmente transcrevemos o que disse o respeitável escritor e renomado folclorista, Prof. Paulo de Carvalho Neto, em seu conceituado livro "Folclore e Educação", cuja primeira edição data de 1981, publicada pela Editora Forense – Universidade, Rio de Janeiro – RJ, nas paginas 11 e 12: "Os fatos utilizados pela escola, no momento em que passam a ser utilizados por ela já não são folclóricos propriamente ditos, pois estão fora de seu habitat, ligados a situações distintas, num ambiente diferente e com outros portadores e outra motivação. Inevitavelmente, com outra forma, pois a uma mudança de motivação, de ambiente, de portador e de aprendizagem corresponde, necessariamente, uma mudança de forma. Se tais fatos deixam de ser Folclore, como chamá-los então? *Traslados*."

Os traslados folclóricos escolares são, portanto, peças involuntariamente modificadas e que não interessam aos pesquisadores profissionais da Ciência do Folclore.

Ainda há outro tipo de utilização de peças que sofrem modificações mais a fundo: é chamada *projeção*. Podemos

afirmar que as projeções são duplamente falsas devido às suas naturais condições de traslado e às deformações de projeção propriamente dita. Por mais fiel que seja o aproveitamento (caso de intercalação, de síntese, de fragmentação, de projeção completa) ele é sempre um traslado de fatos folclóricos. Em conseqüência, o projecionista não deve ser considerado folclorólogo; será dançarino, cantor, romancista, poeta, mas folclorólogo. não, sempre e enquanto estiver praticando o aproveitamento.

Uma coisa é trabalhar com fatos folclóricos e outra coisa é trabalhar com traslados de fatos folclóricos.

Concluindo, repetimos que há quatro diferenças básicas entre o mestre que aplica o Folclore Educacional e o Folclorólogo: 1) Os pedagogos exercitam preconceitos diante dos fatos; os folclorólogos, não. 2) Os folclorólogos diagnosticam situações; os educadores se encarregam do saneamento. 3) O folclorólogo trabalha para o educador, mas este não trabalha para aquele e, nalguns casos, chega a ser-lhe adversário ao destruir-lhe o material. 4) Os fatos

que o educador utiliza são traslados e projeções; os que estão ao alcance do folclorólogo são Folclore".

O Prof. José Sant'anna, nosso dedicado orientador, sugeriu-nos o emprego da palavra *parafolclore* para o que se aplica em Folclore Educacional e assim este termo vem sendo empregado por nós desde a criação do grupo Parafolclórico "Cidade Menina Moça" do Centro de Tradições "Noiva Sertaneja", Olímpia, em 1967.

O hidridismo *parafolclore* é formado do prefixo grego *pará* (perto de, ao lado de) e do vocábulo inglês *folclore* (ciência do povo). Realmente, folclore difere de parafolclore, pois este parodia aquele.

Pesquisando o folclore, em suas raízes, trazendo-o para o erudito realizar, é a forma de projetá-lo, e, por que não, conservá-lo? Esse elemento erudito vai-se habituando às formas pelas quais o folclore se apresenta em sua pureza e simplicidade, vai colocando nele sua cultura, sua personalidade, seu meio e, assim, a maneira de pensar, agir e sentir de um povo tem sua continuidade através de outras gerações, que, mesmo não o criando, dá sua

contribuição para preservá-lo.

Então o folclore nos dá numerosas formas e modos de infundir ao trabalho educacional maior caráter de funcionalidade, desenvolvendo capacidade de espírito crítico e invenção.

Todo folclore, ou melhor, todo o folclore aproveitável, representa rico manancial de temas educativos. Entretanto nos ativemos ao aproveitamento e aplicação de danças por representarem fonte inesgotável de temas educativos e por oferecerem elementos que atraem pela beleza a atenção. O mais difícil é compreendermos o folclore, mas depois que nele penetramos, vamos interessando-nos pelos assuntos e tornamos parte dele, pois o "folclore" somos nós; ele é um pouco de cada um de nós.

Além do fator educação, queremos colocar também o da preservação tendo em vista a ação dos meios de miscigenação que nos tem levado à perda de muita coisa que é nossa. Através do trabalho de projeção folclórica, temos oportunidade de fazer renascer e preservar danças já quase extintas. E este trabalho é exercido através do grupo de danças parafolclóricas, que criamos com jovens e crianças, estudantes dos diferentes graus de nossas escolas.

Ao adaptarmos as coreografias para o grupo, resuscitamos danças que já estavam mortas ou quase extintas. Mas, para isso, há necessidade de um trabalho constante, organizado para

preservar aquilo que ainda pode ser encontrado em nosso folclore. Ao enveredarmos pelo campo da projeção, fomos buscar ajuda e inspiração de outros grupos, também parafolclóricos, que poderiam nos servir de exemplos. Encontramos apoio primeiro do Rio Grande do Sul, que através de seus C.T.Gs. (Centro de Tradições Gaúchas) mantém vivas suas tradições. Ali os pedagogos, especialmente nós de São Paulo, sofremos um impacto apaixonante, quando deparamos com jovens, crianças, velhos, homens, mulheres, de todas as camadas sociais, unidos em torno de suas tradições desde a alimentação até a indumentária. Isso leva os gaúchos a um grau de civismo e amor à terra, que nos impressiona e fascina. Um garotinho é capaz de dar-nos uma lição de Rio Grande, de brasilidade, que impressiona e causa inveja, enquanto convivemos com jovens que, às vezes, têm que ser pressionados ou quase coagidos para cantarem o Hino Nacional.

Diante de tudo isso, nós nos propusemos a trabalhar para darmos uma pequena contribuição, trazendo aos paulistas esse carinho pela terra, pelo povo e por si mesmo, valorizando aquilo que é nosso, especialmente nos apossando de nossas coisas.

É mínima a nossa contribuição parafolclórica, mas é coisa concreta. Esperamos que esta pequena semente lançada à terra, germine e se faça uma grande

árvore, que produzirá muito mais sementes, produzindo bons frutos de nacionalidade.

E ao falarmos em nacionalidade, sentimos profunda tristeza ao avaliarmos a situação das tradições brasileiras. O afã pelo progresso, pelas posições sociais e financeiras, o estrangeirismo, a ação fortíssima dos meios de comunicação de massa visando a interesses econômicos de empresas multinacionais, descarregam uma bateria de usos e costumes, músicas e danças que não têm nenhuma identificação com nosso povo e nossas origens. Dessa forma, massificados e manipulados, os nossos jovens vão perdendo a sensibilidade que os levaria a entender e valorizar o nosso folclore como fonte de cultura. Essa castração de nossos valores se acentua de forma sintomática no Estado de São Paulo, e também em outras regiões brasileiras onde nossos incipientes métodos educacionais são incapazes de educar nossos jovens, expostos à forte influência estrangeira, e, por conseqüência, são transformados em esteriótipos de uma cultura sem pátria.

Diante dessa situação, apelamos para pais e educadores, no sentido de tomarmos uma posição, para que nossa dívida cultural não se perca em juros e correção monetária, porque a partir do momento em que cultura for direcionada para o brasileiro, teremos, um Brasil de brasileiros.

CONFRARIA DAS IRMÃS NEGRAS

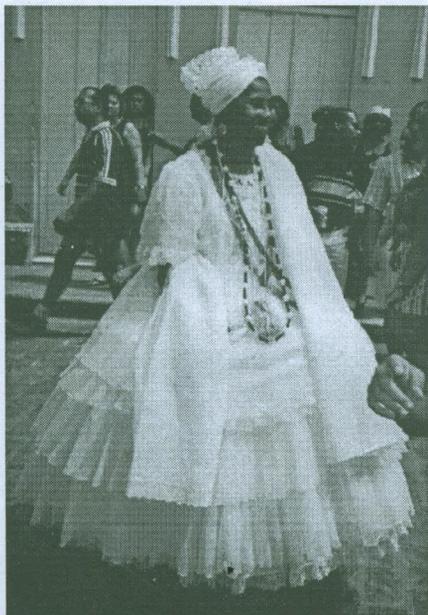
UMA TRADIÇÃO DE 225 ANOS DE EXISTENCIA - IRMANDADE DA BOA MORTE
CACHOEIRA- BA

RITA RODRIGUES

Coordenadora do Núcleo Folclórico da Escola de Danças da Fundação
Cultural do estado da Bahia

A FESTA DA BOA MORTE
MANTÉM-SE COMO
MANIFESTAÇÃO CULTURAL DAS
MAIS RICAS DA BAHIA.

Todo ano durante a primeira semana de agosto, a cidade de Cachoeira _ que, além de histórica, é a mais negra e mística do Estado da Bahia _ vive e participa de uma manifestação cultural das mais ricas e significativas de que se tem notícia, no recôncavo baiano: a Festa de Nossa Senhora da Boa Morte. Celebrada desde os primórdios do movimento abolicionista, a festa preserva ainda hoje seus traços característicos, individualizados, marcados pelo sofrimento de um povo que lutou para alcançar a sua liberdade. E é exatamente este o significado da celebração, o agradecimento a Nossa Senhora, pela liberdade conseguida a duras penas, com a



realização de várias cerimônias, culminando com a Ascensão de Nossa Senhora. Acompanhamos mais detidamente a festa realizada entre 21 a 23 de agosto de 1998..

A Irmandade da boa Morte - uma sociedade exclusivamente feminina, formada por mulheres geralmente de meia idade e descendentes de escravos - encarrega-se de todo o necessário para fazer a festa acontecer.

As irmãs se dedicam de corpo e alma à devoção de Nossa Senhora e têm a realização da festa como um dever, uma obrigação que deve ser cumprida a cada ano, para pagar a promessa feita pelos seus ancestrais. As cerimônias se revestem de extraordinária riqueza, desde os trajes especiais e jóias que as mulheres usam a cada dia, até as ceias oferecidas na casa da irmandade e o samba-de-roda, que

caracteriza a parte profana da festa.

Programa:

Dia 21, Sexta -feira

18:00 h - Reza em ação de Graça pelas irmãs falecidas

19:00 h - Senhora da boa Morte pelas principais ruas da cidade

20:30 h - Sentinela de Nossa Senhora da Boa Morte

21:30 h - Ceia branca para as Irmãs na sede da irmandade (as irmãs estarão trajadas de branco)

Local - Casa e Capela da irmandade

Dia 22, Sábado

19 h - Oração de corpo presente

Local - Capela da Irmandade
20 h - Procissão de Nossa Senhora da Boa Morte, acompanhada da Filarmônica e do povo em geral (as irmãs estarão

trajadas a rigor)

Dia 23, Domingo

06 h – Alvorada

09 h – Reza pela Assunção de Nossa Senhora da Glória – Posse da comissão organizadora da festa de 1999 – procissão festiva em homenagem a Nossa Senhora da Glória pelas principais ruas da cidade, acompanhada pelas autoridades, filarmônicas e o povo em geral.

12:00 h – Almoço das Irmãs e convidados na sede da Irmandade (após o almoço, tem início a parte profana e mística da festa, com muita comida e samba-de-roda nos dias 24 e 25, sempre à noite).

PAGAR PELA LIBERDADE

Os registros históricos não precisam a data inicial da festa. Originalmente, sabe-se da existência da devoção em várias igrejas e conventos de Salvador, que celebravam a “procissão de nossa Senhora da Boa morte”, hábitos herdados de Portugal. No livro “Bahia - Imagens da Terra e do Povo”, o escritor Odorico Tavares registra o início do Culto, na igreja da Barroquinha, por volta de 1820, desaparecendo com o progresso. “Foram os jejes, se deslocando da capital para o interior, que levaram a devoção para Cachoeira”, explica o autor.

Na verdade, a festa de Nossa Senhora da Boa Morte, em Cachoeira, é uma manifestação sincrética do culto afro com o catolicismo. São as irmãs que explicam a necessidade (ou imposição) de se mostrar a devoção através da igreja católica: “Porque elas eram escravas e não eram brasileiras. Então, naquela parte da África, elas não falavam como nós. De tudo isso, elas fizeram uma promessa para quando viesse a liberdade, celebrariam a festa. A promessa foi feita antes da abolição (fim da escravatura), porque elas já esperavam, mas pediam a Deus que

chegasse logo aquele dia. Quando alcançasse a liberdade, a festa então explodiria em agradecimentos”.

A festa não começou antes da abolição, pelo menos em Cachoeira. Diz o povo que nesse período – cerca de 68 anos entre a organização da Irmandade, por volta de 1820, e a decretação da Lei Áurea, em 1888 - as escravas faziam o samba-de-roda (dança folclórica onde se forma uma roda de mulheres e, ao som das palmas, se dança) até que pudessem alcançar a liberdade e celebrar a missa católica.

HISTÓRIA DA BOA MORTE

Há 225 anos, veneráveis senhoras negras baianas cultuam a Virgem Maria e realizam uma grande festa, comemorando a morte e ascensão em corpo e alma, de Nossa Senhora aos céus, Criada por devotas escravas com rigorosos votos de fé, A Irmandade de nossa Senhora da boa Morte é a mais antiga confraria religiosa existente no país, sendo formada por uma sociedade feminina com laços de parentesco, vínculo sócio-hierárquico e compromisso de ordem ética e moral.

À Irmandade nasceu em Salvador em uma época em que os negros não tinham acesso às missas, sendo os rituais religiosos, com práticas católicas e do candomblé, realizados em segredos.

Mas logo foram abertas as portas de alguma igreja, como da Barroquinha, da Saúde, de São Domingos, de São Francisco e de Sant’Anna, para os festejos, que tinham continuidade com procissões e obrigações com caráter próprio do culto religioso.

Com o passar dos anos, a Irmandade da Boa Morte de Cachoeira foi a única que sobreviveu, e sua festa, realizada em agosto, é um acontecimento grandioso, em especial pelos suntuosos trajes de gala usados pelas Irmãs, onde o ouro filigranado

(obras de fios de ouro e prata delicadamente entrelaçados e soldados) e os corais das jóias mostram a dignidade das mulheres negras e religiosas. Porém, mais do que a aparente manifestação de riqueza e alegria durante a festa, a Irmandade da Boa Morte tem como seu maior tesouro a indivisível marca de santo e orixá, característica do sincretismo afro-brasileiro, mantido com muito sigilo e tabu.

Nas missas e procissões de exclusividade católica, nas roupas pretas e brancas, nas velas e flores, nos fundamentos e cerimônias, a Festa da Boa morte mostra o caráter próprio da última irmandade restrita de mulheres negras voltadas ao rigor e a devoção de Nossa Senhora, numa manifestação original de fé em seu último reduto, em Cachoeira, Bahia.

Irmandade da boa morte guarda traços de origem

“Responsáveis pela Festa da Boa Morte, em Cachoeira, negras senhoras mantêm-se fiéis à tradição”

Sociedade fechada, fiel zeladora das tradições enraizadas em suas origens culturais, a Irmandade guarda ainda os traços fortes de sua origem, como a admissão exclusiva de mulheres idosas e negras em seus quadros, tradição que continuam seguindo religiosamente. Até o fim da escravidão, as irmãs mantiveram a tradição distante de possíveis modificações em sua estrutura, fato observado ainda hoje pelas ricas características de uma criação popular preservada em sua pureza, beleza e autenticidade, apesar das origens modestas e do sistema religioso imposto, desde os primeiros tempos do Brasil.

O quadro da Irmandade, que já contou com a participação de cerca de 200 mulheres, segundo depoimento das mais velhas, reúne

hoje cerca de 40 irmãs provenientes não só de Cachoeira como também de outras cidades do recôncavo, como São Felix, Maragogipe, Muritiba, Santo Amaro e até Salvador. Para entrar para Irmandade é preciso, antes de qualquer outra coisa, muita devoção a Nossa Senhora da Boa Morte. Geralmente, as mulheres devem estar na faixa de 40 anos porque, a partir dessa idade, segundo as Irmãs, as mulheres começam a perder interesse material, sexual, fortalecendo o espiritual e a dedicação, de corpo e alma, à devoção.

A candidata à irmandade fica em observação durante três anos, quando as irmãs mais velhas, além de passar os ensinamentos, observam o seu procedimento e se ela dá conta da responsabilidade. Nesse período, a iniciante é chamada irmã de bolsa e tem como função ajudar nos preparativos da festa, principalmente no recolhimento de donativos, sem contudo ter direito de usar as vestes tradicionais da irmandade durante o evento, quando se apresentam todo o tempo de branco, com a tradicional roupa de baiana. Após os três anos de observação, atinge o status de irmã.

A Irmandade da Boa Morte, enquanto instituição, não possui muitos bens materiais. Nos primeiros tempos, muitas irmãs possuíam jóias de grande valor, embora não exista registro de como foram adquiridas. Entre a população mais antiga da cidade, existem duas versões: a primeira, negada veementemente pelas irmãs, conta que as escravas pertencentes à instituição gozavam de grande prestígio entre os senhores de engenho, que frequentemente as presenteavam com ouro e brilhantes. A segunda versão diz que todo o patrimônio original das escravas foi comprado por elas, o que é difícil de ser aceito, já que se tratavam de pessoas sem grande

poder aquisitivo.

Atualmente, são poucas as irmãs que possuem qualquer peça antiga, estilo africano; pois muitas foram obrigadas a se desfazer desses bens por dificuldades financeiras e até para custear festas passadas. Além da casa no Largo da Ajuda, que abriga a entidade, o patrimônio da Irmandade é constituído de uma imagem de Nossa Senhora da Boa Morte, que data do Século XVIII, de valor inestimável.

POUCOS PERTENCES E JÓIAS

Do patrimônio original da irmandade restam as jóias que foram adquiridas e se encontram no Museu das Alfaias, em Cachoeira, e no Museu Costa Pinto, em Salvador. Entre essas peças destacam-se uma coroa de prata banhada em ouro, um par de brincos cravejados em brilhantes, um peitilho com 370 diamantes, um resplendor de prata e ouro com ametista, um par de sapatos de ouro, pulseiras escravas, dois pares de abotoaduras, dois rosários, um broche de prata, resplendores e da prata dourada, pedrarias, crisálidas e ametistas dos séculos XVIII e XIX.

Atualmente, entre os poucos pertences das Irmãs, restam os trajes com que participam da festa, um motivo de grande orgulho. Quando vestem sua roupa de gala, ou a indumentária de baiana típica, as negras desfilam pelas ruas de Cachoeira como se fossem autênticas rainhas, com nobreza e dignidade. O traje de baiana, todo branco camizu em richelieu, bata bem larga em tecido fino e trabalhada, saias bem armadas, chinelas em couro branco, oja de cabeça engomado, com detalhes de richelieu e pano da costa bordado, é usado durante o cortejo de Nossa Senhora na Sexta-feira e na ceia branca. Nesse dia, elas não usam qualquer jóia ou adereço, somente

as guias dos orixás e o traje branco, que no candomblé significa luto. É um dia de resignação e respeito em reverência à Senhora Morta.

A indumentária de gala, característica da Irmandade, tem muitos significados e detalhes em acessórios com intenção marcante. As cores básicas são preto, branco e vermelho. A saia é preta e plissada, o camizu (ou camisa de crioula) é toda em richelieu, engomada e branca; outra blusa é usada para compor o traje, pois, com os largos e barrocos bordados do richelieu, boa parte do seio ficava de fora.

Outra peça importante é o pano da costa em veludo preto com forro de cetim vermelho e o torso – oja branco, comum bordado em richelieu.

No dia do sepulcro, as irmãs usam o traje de gala com as cores preto e branco. Nesse dia, elas também não usam jóias. No dia da procissão da glória, a roupa de gala é novamente usada, desta vez mostrando a parte vermelha, simbolizando alegria, além da reverência às cores de Omolú - vermelho e preto – e Iansã - vermelho. Nesse dia, elas também usam muitas jóias numa reverência a Oxum, que é sincretizada com Nossa Senhora da Glória. É dia de botar muito ouro, muita grandeza.

Ceias com muita fartura

As ceias oferecidas à comunidade pela Irmandade da Boa morte têm um significado muito especial dentro da festa. Em cada noite, as irmãs servem diferentes iguarias, seguindo um ritual que, segundo a irmã Maria José Cerqueira dos Santos, “é de princípio da tradição que as mais velhas ensinaram”. A primeira ceia acontece na sexta-feira à noite depois dos atos solenes na igreja da Matriz. A segunda se realiza no Domingo, depois da procissão da glória, quando as irmãs oferecem para almoço uma feijoada e dão

início à parte profana da festa com muito samba-de-roda. Na segunda-feira, é de cozido, com todas as verduras da região e, na terça-feira, o caruru e o mungunzá são disputados pela comunidade, à noite, em meio a um animado samba-de-roda.

A ceia da sexta-feira é caracterizada como uma ceia branca, seguindo uma tradição africana de não se comer dendê nesse dia, por ser dedicado a Oxalá, o pai de todos os orixás. Tem o mesmo significado da ceia da sexta-feira da Paixão, quando se faz jejum e abstinência de carne, demonstrando sentimento pelo desaparecimento de Nossa Senhora. O branco é sinal de amor, paz e tranquilidade para todos. "Assim como a comunhão é pão e vinho, nós usamos o peixe, o pão e o vinho".

A provedora inicia essa ceia arrumando os alimentos na mesa, ajudada pelos membros da comissão, enquanto as irmãs aguardam silenciosamente. As comidas são arrumadas de forma harmoniosa, em uma comprida mesa de banquete, forrada com toalha de linho branco rendada, oferecendo um visual colorido e variado, despertando o paladar e o apetite à simples visão de tão expressiva manifestação artística. Pronta a mesa, as irmãs jogam pipocas (doboru) em toda a área da casa e nos presentes, significando a purificação, a limpeza de corpo e alma, de acordo com o preceito para Omolú, orixá que tem poderes sobre a saúde e a doença.

Assim como Cristo dividiu o pão e o vinho com seus apóstolos, as irmãs repartem, com os presentes, o vinho, um pouco de pão, peixe, bacalhau e outros frutos do mar, preparados de várias maneiras. Depois que todo o público está servido é que as irmãs repartem entre si os alimentos. A ceia transcorre em um clima de muita serenidade e respeito, como convém



a um momento de pesar. Muitas irmãs comem com as mãos, dispensando os talheres, mantendo uma tradição herdada de seus ancestrais.

Nas ceias dos outros dias, o clima já é de festa e alegria. No momento em que Nossa Senhora sobe aos céus, tudo é festa e regozijo porque Maria já foi para glória. Assim, no Domingo, depois da procissão de Nossa Senhora da Glória, a festa profana começa por volta do meio-dia, no largo da Ajuda. O mesmo ocorre nas duas noites seguintes, durante o samba-de-roda, que conta com a participação de todos os presentes.

A cidade de Cachoeira, berço cultural do candomblé que acolheu todos os escravos, vive uma das festas mais tradicionais de seus filhos, descendentes de negros africanos. O escritor Odorico Tavares ressaltou a perpetuação desta tradição dizendo no livro Bahia - Imagem da Terra e do Povo: "Os anos desabam sobre a velha cidade, mas a confraria prossegue através dos tempos. Enquanto houver as pretas de Cachoeiras enquanto elas tiverem braços para trabalhar e coração para amar a sua santa, jamais a Irmandade desaparecerá".

Roteiro para palestra de Cena: "Glória"

Um breve apanhado sobre a Irmandade

1. Origem:

A Irmandade da Boa Morte surgiu a 222 anos, em Salvador, é a mais antiga Confraria religiosa do país. Para preservar sua religião, negras baianas praticavam o catolicismo, realizando as práticas do candomblé em segredo.

2. Irmandade

É uma sociedade, exclusivamente feminina, formada inicialmente por negras senhoras africanas, e por descendentes de escravos, estas, fizeram uma promessa (para quando viesse a liberdade celebrariam a festa), a promessa foi feita antes da abolição.

É constituída de senhoras acima de 40 anos. Segundo as irmãs, as mulheres começam perder o interesse material e sexual, fortalecendo o espiritual e a dedicação, de corpo e alma, à devoção. Para fazer parte desta organização as iniciadas ficam sob observação durante 3 anos, e são chamadas "irmãs de bolsa", (donativos para festa) e nesse período só podem vestir o traje de baiana nos festejos do evento.

3. Patrimônio

Nota do jornal Correio da Bahia que descreve: na cena união deste espetáculo procuramos enfocar em suas vestimentas as jóias da Irmandade, em outra exposição vale a pena ressaltar.



4. CONFRARIA DAS IRMÃS NEGRAS – Celebração e Cultura.

O espetáculo tem como inspiração o universo estético sócio-cultural desta manifestação, falando especificamente do início da cena “Glória”. A partir de observações transpomos o gestual de movimentos observados na cerimônia de preparação das irmãs negras para a procissão, onde elas se ajudam mutuamente, seja no colocar de seus turbantes, calçados, jóias e adereços em um clima de alegria e harmonia. A plasticidade nos inspirava momentos de caracterização de personagens diversos, evidenciando assim o comportamento extraordinário da coletividade.

A transposição valorizou cada arquétipo observado, inicialmente interiorizado através da pesquisa de campo, com posterior organização dos movimentos e elementos cênicos no espaço, tendo uma segunda etapa, que seria a interiorização dos personagens, contando com a assessoria de teatro, nos laboratórios realizados pela professora Teresa Oliveira, visto as adolescentes ainda não terem experienciado essa idade no comportamento daquela nessa comunidade

A pesquisa de movimento

evidenciada tanto no xirê ou festa pública do candomblé, pontuando a divindade da Eternidade Nanã, que segundo a irmã Estélita Juíza Perpetua da Irmandade, é o orixá que “sincretiza”, ou melhor que tem associações com Nossa Senhora da Boa Morte. como também nas cerimônias que precede a Missa de Assunção de Nossa Senhora da Glória, onde observamos a valsa e o samba-de-roda, tocado pela banda filarmônica da cidade, onde as Irmãs comungam características específicas da dança nos movimentos do jiká na roda do xirê. Nas músicas tocadas observei, dentre outras, o cântico: Nanã oba-ósí alodê, (tocada no xirê).

Percorremos uma exaustiva pesquisa musical, só encontrando uma readaptação da música - Oba-ósí antada na roda de santo ou xirê, transposta para essa espetáculo pela etnomusicóloga baiana, Emília Biancardi, proporcionando assim, uma coerência da pesquisa musical com o tema.

Nos elementos cênicos observamos na última ceia oferecida pelas irmãs, a distribuição do mungunzá que antecede o samba de roda, comida esta distribuída nas cerimônias do candomblé, como uma das iguarias de Nanã, sendo também um dos gestuais que nos inspiram na pesquisa de movimento composição coreográfica.

O figurino segue os mesmos princípios, seja nos trajes da baiana, como também nos trajes de gala da irmandade usados nas cerimônias religiosas e profanas.

A procissão constitui uma imagem que projeta a materialidade e transcendência ao demonstrarem uma coerência entre a música e o silêncio, focalizando a plasticidade em suas indumentárias e elementos cênicos que seguem os mesmo princípios dessa tradição.

Nanã, divindade da eternidade, representa os pântanos escuros e nevoentos, dona da sabedoria. A dança consiste num lento desfile dos iniciados de Nanã e parecia rememorar a peregrinação por elas realizada no passado, iam se apoiando em seus bastões, andando um pouco de lado, com precaução, suas atitudes imitavam a fadiga de uma longa viagem através das planícies queimadas pelo sol e os canteiros escarpados das montanhas, à volta de SHIARI”.

A lentidão da dança, característica do gestual de movimento da divindade Nanã, a mais velha dos orixás, foi transposta para a dança, sendo pontuada em algumas células coreográficas de modo a contrastar-se, ora com uma dinâmica rápida, ora com uma lenta, haja vista o sentimento interior de euforia apresentado na expressão do movimento das irmãs mais velhas.

Esta expressão, atribuída a Nanã, revela um sentimento de sabedoria desta divindade: “ARUA NONA KÓ JINA, ASIN WA NONA KÓ JINA”

“Enganaram-me dizendo que era longe, não é longe, sigam-me; é perto.”

A atitude, determinação e comprometimento com uma causa maior, ultrapassou os limites do tempo. Assim se fez a Confraria da Irmandade da Boa morte, a alegria em reverência à vida, numa atmosfera de tranqüilidade e sabedoria, por terem se colocado acima da opressão, tendo como instrumento a fé e o amor. *Glória* assim se faz.

COMUNICAÇÃO, FOLCLORE E HISTÓRIA DE VIDA

LIZ FABIANA MAGRO PETINELLI
Departamento de Folclore - Olímpia

Dentro de um contexto social, unindo-se passado e presente, a história de vida é um relatório de lembranças e marca na vida de uma pessoa desde a infância até a idade analisada. Puro folclore. Essas marcas estão na vivência com pais, avós, parentes, amigos; na nacionalidade, profissão, posição social, lugar onde vivem. O artista do povo retira dos elementos sociais que circulam e da natureza que o cerca a inspiração necessária e o impulso à criação. Ele procura, em seu meio natural, representar sonhos, desvendar mistérios, explicar a vida e conhecer as coisas. Esse esforço é característica da criação folclórica. Do ambiente e da tradição resultam hábitos e costumes que se modificam com o contato cultural (dinâmica).

O portador dessa tradição, entretanto, mantém sua individualidade diante do povo. Sente-se a tradição em cada palavra proferida, como se houvesse uma evocação não só das palavras/ações, mas também na forma de pronúncia. Há um respeito invisível, mas fortemente vivo na memória. Diversas questões têm sido suscitadas por folcloristas ao longo da evolução da ciência: Qual é a relação entre o individual e o tradicional? Como um fenômeno folclórico é aceito ou rejeitado pelo grupo? E por quê? Como a tradição é modificada pela cultura padronizada? Essas questões vão sendo respondidas à medida que as investigações históricas fornecem dados seguros para estudos.

Folclore é o dia-a-dia do

povo. É nossa história, o que faz parte dela, o que nos motivou. Todos, do lixeiro ao presidente da República, carregam consigo heranças de gerações anteriores. Nas palavras do folclorista José sant'anna: "Enquanto houver uma pessoa viva, haverá folclore". Ele é o mais vivo e forte meio de expressão do povo para o povo. Estudá-lo é aproximar o povo de suas origens, seu passado, sua história. Ele se reconhece como sujeito construtor da história. Aproximando-se dela, torna-se um foco de resistência à ideologia dominante.

Para o folclorista José Maria Tenório da Rocha, as classes dominantes motivam o aparecimento de manifestações folclóricas para dela se utilizarem como um serviço que as ajudaria a manter a condição de opressoras e exploradoras. Essas formas dialéticas de dominação tornavam-se cada vez mais eficientes a utilização de elementos-chave. Normalmente que detinham algum poder espiritual (padres, irmandade, reisados). Para o cientista, as grandes manifestações foram oferecidas prontas da ideologia para o povo. Florestan Fernandes analisa em seu livro "O Folclore em questão" que o folclore não passa apenas tradições, mas também a ideologia por detrás, que ligou a história à manutenção do *status quo*.

Os folguedos e autos folclóricos, que para alguns se tratam dos únicos momentos onde o folclore é realmente folclore, foram trazidos dos países europeus ou

africanos já com uma forma de dominação pronta. A dinâmica cultural faz com que nada permaneça estático, tudo se transforma, mas a estrutura, permanece. Na literatura oral, os mitos são grandes instrumentos de ideologia. Neles se encontram todos os estereótipos necessários para a manutenção do *status quo*. Na lenda do Lobisomem, por exemplo, quem bater na mãe virará bicho e correrá pelas estradas tentando as pessoas.

Essas são formas de repressão social que se encontram tão arraigadas na cultura popular que, mesmo para cientistas, se tornaram arquétipos. Esqueceu-se, dessa forma, que muitas estruturas foram fornecidas já prontas (como o "Martelo Alacopado" que foi inventado por um professor da universidade de Bologna). O folclorista José Maria Tenório da Rocha constatou em pesquisa pelos estados de Alagoas e Sergipe que já existem instrumentos feitos à mão, artesanalmente, a indústria invadiu quase todos os setores. Para o autor, o folclore sucumbiu frente à violenta tecnologia e as manifestações não retratam mais a realidade vivida, mas se chegou à conclusão de que as danças, folguedos, músicas e outras formas folclóricas de expressão não dizem mais respeito ao povo. Essa postura conformista diante da ideologia torna o grupo campo fértil de dominação.

Entretanto, ainda aparecem focos onde o folclore pode ser observado na sua acepção mais clara: em um sem número de

palavrões, irreverências, duplos sentidos, folhetos de cordel, músicas, trovinhas e repentes que se tornaram, aos poucos, críticas à sociedade e política vigente. Enfim, mesmo aos trancos e barrancos, estratégico e ideologicamente bem montado, o folclore sobrevive bem delineado na cultura folk.

A manifestação da cultura folk existe na dependência da comunicação, fundamental à sobrevivência do homem e da sociedade. Através dela ocorre transmissão de sentimentos, trocas de idéias, desejos intenções, ações, pensar, agir e reagir. No campo do folclore, ela é basicamente interpessoal e absolutamente necessária à transmissão das experiências. Aqui ela é oposta à comunicação de massa. O que se revela nas manifestações de cultura espontânea é comunicação face-a-face de pessoa para pessoa.

A comunicação sempre foi um processo necessário à integração humana e muito antes da palavra escrita já existia a transmissão de informações via oral. Ela está presente na sociedade desde os tempos mais remotos como uma premissa da vida em grupo. Através dela ocorrem contatos, relacionamentos, troca de experiências e conhecimento entre pessoas. É o canal pelo qual o homem é colocado diante dos padrões de vida e da cultura da sociedade em que vive.

Ao longo da existência humana, as formas de comunicação evoluíram desde a associação entre grafias e significados até o aparecimento da imprensa passando pela criação de um sistema representativo de linguagem. O homem conseguiu associar certo som ou gesto a determinado objeto ou ação, sendo a linguagem a atribuição de significados dados a eles em determinado contexto.

Sem a comunicação, cada

pessoa seria um ser isolado, centrado em si mesmo. Ela possibilita o relacionamento e a troca de valores, permitindo a transformação do indivíduo e da realidade que o cerca. Para que ela exista é necessário que existam pessoas que desejem compartilhar algo (interlocutores); o que se deseja compartilhar (mensagem); a forma como a mensagem se apresenta (código) e a forma de transmissão (canal). Comunicar é, enfim, o mecanismo pelo qual as relações humanas existem e se desenvolvem.

Quando os jesuítas chegaram ao Brasil, pretendendo iniciar a “evangelização” dos índios, perceberam que, apesar da origem e costumes semi-bárbaros, possuíam um sistema de comunicação através de gestos, sentimentos e uma linguagem falada que, embora os portugueses não compreendessem, fluía perfeitamente. Assim, ficou claro que, mesmo hoje, cada grupo social possui uma forma, uma linguagem e padrão diferenciados de comunicação, com meios próprios, e somente através deles é que podem entender e fazer-se entender. Dessa forma, o folclore, como elemento de aproximação e coesão, e as manifestações, como registro dos fatos da vida cotidiana, juntos, se tornam agentes no processo de comunicação.

No seio de um grupo social reunido em torno de um único objetivo, entrar em contato com o mundo, o nível de integração é tão grande que as diferenças chegam a desaparecer. As informações estão em forma de poemas, sonetos, histórias, literatura de cordel, artesanato, danças canções, folguedos e toda forma de linguagem oral ou não. Neles está expressa a opinião de povo sobre o que acontece em sua comunidade e, quase sempre, os temas são situações que conservam, exaltam, chocam ou preocupam a população. O autor

passa de simples autor a intérprete do povo. Através dele se propagam fatos, “causos” e costumes, histórias milagrosas ou mirabolantes, sentimentos pessoais ou coletivos, enfim, experiências.

Comunicar é um processo inerente ao ser humano, como respirar, por exemplo. É impossível determinar onde ele começa e onde termina. Sabe-se apenas que, quando uma pessoa entra em contato com outra, de posse de uma prévia seleção de informação, ocorre a interação em que o receptor sente e decodifica a mensagem.

Por que então, se ele é um processo inerente, há a necessidade de adaptar nossa fala ao contexto social vivenciado?

Em todas as épocas da humanidade o homem necessitou comunicar-se entre si e com o meio ambiente. Tudo o que ele, e o grupo do qual fazia parte, realizavam para adaptar-se ao meio em que viviam, tornava-se parte integrante da vida coletiva. A comunicação, como um processo necessário à integração humana, é imprescindível nessa relação homem/grupo social.

Quando alguém adaptava um objeto ou ação à melhor forma de utilizá-lo, imediatamente comunicava a descoberta ao grupo. No folclore, o saber popular flui através das relações interpessoais: tudo o que está nele hoje é resultado da transmissão do saber pela comunicação, realizada entre diversos grupos, de geração em geração. O folclore é uma produção coletiva e a comunicação é o mecanismo que permite a interação, dando origem e manutenção aos grupos sociais. Não é tão difícil assim compreender. Nos dias atuais os garotos que gostam de dinossauros e os que gostam de carrinhos miniaturas formam grupos sociais distintos. Assim como as garotas que colecionam papel de carta e as que colecionam poesia. É

a chamada identificação.

Em cada grupo social a transmissão de conhecimentos ocorre de maneira espontânea, sendo portadora de características próprias a cada coletividade, tanto na difusão quanto no conteúdo. A necessidade de comunicar-se leva o homem a produzir folclore, pois as relações entre os integrantes de cada grupo exigem uma adaptação entre si e ao meio ambiente (cultura), a troca de conhecimento (comunicação) para que, assim haja a aceitação do fato e o uso efetivo da coletividade (folclore).

O folclore vive da coletividade anônima do que se cria, conhece e reproduz ao longo do tempo. Configuram-se formas anônimas de criação tradicional transmitida através de sistemas comunitários de comunicação do saber. Qualquer que seja o mundo social onde exista, o folclore é sempre uma fala, uma linguagem que o uso torna coletiva. São símbolos que guardam a memória, dizem quem fez, de onde veio, o que é. É a identificação de um povo com suas raízes.

Para o folclorista Câmara Cascudo, folclore é literatura, artesanato, é o dia-a-dia comum e corriqueiro de pessoas comuns. É o meu, o seu, o nosso dia-a-dia, que o povo desconhece como raiz de toda manifestação cultural popular.

E o que é cultura? Segundo a Antropologia e Sociologia é o conjunto de experiências, costumes e conhecimentos adquiridos pelo homem através dos tempos e transmitidos para gerações posteriores. Através do seu trabalho o homem influencia e é influenciado pelo meio em que vive, tornando-se, assim, parte essencial do processo de construção da cultura.

Então, por que insistimos em manter o folclore tão distante de nós?

Quando estudamos história aprendemos os grandes nomes (D.

Pedro I, Napoleão Bonaparte, Getúlio Vargas); aprendemos Roma antiga, Grécia, Oriente. Tudo muito longe, abstrato, distante da nossa realidade. Mas se você for ao museu do folclore, verá o pilão de arroz que sua avó costumava socar, o ferro de brasa que sua mãe usou, a máquina de somar antiga que o dono da venda usava. Enfim, tudo o que fez parte da nossa evolução.

É a nossa história!

É a história daqueles que trabalharam para construir essa cidade, este país, este planeta. Ou será que alguém acha que Napoleão fez a guerra sozinho? O povo estava lá. A história não nos conta isso. O folclore conta! Como vivemos, crescemos, evoluímos, o que fez parte do nosso crescimento, o que ficou esquecido devido à evolução, o que ainda está lá resistindo ao tempo e ao descaso.

Louve-se o trabalho desses artesão que produzem cultura debaixo de um ostracismo entristecedor. Louvem-se os grupos parafolclóricos que saem de sua terra, viajam dias para mostrar-nos sua cultura, sua raiz. Sabem por quê? Porque se orgulham dela. Sabem que cada vestimenta, cada passo de dança, cada objeto ou palavra carrega consigo a marca do trabalho árduo de cada antepassado seu. E nós, olímpenses, que nascemos e vivemos no maior berço de cultura do país? Que fazemos nós?

Normalmente criticamos, alegando que são repetitivos, chatos, pobres ou ricos, gordos ou carecas. Sobram motivos banais e sem sentido para críticas. Críticas ao folclore, à nossa história, nossa gente, nossa terra.

Como melhorar uma pátria que o próprio povo não defende? Como transformar a realidade que seu próprio povo desconhece a raiz? Nós somos os sujeitos construtores de nossa história. Por que, então, renegamos nosso passado?

Através de homem que se torna guardião do folclore levo um pedido a Deus: que neste festival cada olímpense carregue consigo a vontade de conhecer sua terra, sua gente, sua história.

No ano de 1997, quando era caloura do curso de Comunicação Social – UNESP – Bauru, fechei o ano juntamente com quatro amigas realizando uma monografia sobre folclore e o Festival de Olímpia. Naquele tempo o mestre Sant'anna estava aqui e, como ele, a certeza de que a plantação seria cultivada em meio à mais dura tempestade.

Mas o mestre partiu cedo demais para o "repouso eterno". Em meio à dor da partida, o medo chegou.

Quem semearia este solo? Seus discípulos estão bem. Acredito, entretanto, que o maior sonho daquele coração era que cada olímpense fosse tão apaixonado e consciente do que representa folclore quanto ele mesmo o fora.

Eu sou e acredito ser possível que cada olímpense plante em seu coração a semente capaz de perpetuar o ideal lançando por Sant'anna e que fez de Olímpia a Capital do Folclore.

"A semente que espargue fica, às vezes, enterrada debaixo da garoa de inverno e é possível que, ao regressar da primavera, os cultivadores já tenham ido para o lugar do eterno repouso. Que as bênçãos dos grupos folclóricos, através de suas músicas, cores e ritmos, convertidos por Deus em flores, sejam o tapete que na carreira de muitos anos de vida, se desdobre aos pés dos olímpenses. "(José Sant'anna, capa do 36º Anuário, 2000).

Que Jesus hoje te cubra de luz, como cobriste um dia, de cultura, nossa Olímpia Menina-moça.

Obrigada, Mestre!

O CORDEL DE ACEDILO NOVAES

ANDRÉ L. NAKAMURA

Departamento de Folclore - Olímpia

LITERATURA ORAL

Expressão criada em 1881, pelo folclorólogo francês Paul Sébillot, para designar “as manifestações culturais, de fundo literário, em prosa ou poesia, transmitidas oralmente e conservadas na tradição”.

A Literatura Oral, segundo o mesmo autor, compreende tudo que, para o povo que não lê, substitui as produções literárias.

O termo *literatura*, empregado genericamente para designar todos os gêneros literários, surgiu no final do século XVIII e está mais vinculado à impressão gráfica (recente em termos históricos). Há, porém, outras etapas precedendo à imprensa, pois o homem já “escrevia”, antes dela, gravando seus sinais em pedra, argila, madeira, tendo, posteriormente, também manuscrito em pergaminho, até chegar à coisa impressa.

Em termos cronológicos, entretanto, a era em que a humanidade se intercomunicava apenas pela fala é, em muito, superior à escrita.

“O homem falou antes de escrever e, portanto, houve uma literatura anterior ao que chamamos literatura” (John Macy, “História da Literatura Mundial”).

No entanto, vêem-se formas escritas dessa literatura oral, o que parece contraditório.

“Na verdade, tudo no começo se transmitia de forma oral, pela boca e ouvido do povo”. Nesse sentido é que queria ensinar Paul Sébillot, ao cunhar a expressão.

LITERATURA POPULAR E LITERATURA ERUDITA

Confrontando-se a “Literatura Popular” ou “Literatura Oral” com a



ACEDILO NOVAES, POETA DE CORDEL

“Literatura Erudita”, observa-se, para fins didáticos, que esta última se distingue da popular por ser “fortemente compromissada com a gramática e a estética”, “atingida, muita vez apenas por uma elite intelectual”, segundo Antônio Henrique Weitzel (“Folclore Literário e Lingüístico”).

Mas ambas as literaturas, tanto a erudita como a popular, têm seus méritos, de modo que não se pode avaliá-las sob o mesmo critério.

Para Weitzel, ambas as literaturas são “interdependentes” e formam uma só.

“Literatura Oral” compreende os cantares, contares e falares do povo e designa a seara do Folclore que se dedica ao estudo da criação literária popular, abrangendo: poesia popular, contos, anedotas, ditados populares, etc. Apesar de haver formas escritas em seu âmbito, como o Cordel, por exemplo (de que logo falaremos), o termo “Literatura Oral” é o que se convencionou utilizar para se referir às manifestações de que trataremos a seguir (em preferência à “Literatura Popular” ou “Linguagem Popular”).

POESIA POPULAR

Não se pode deixar de falar de poesia, até mesmo porque foi essa a primeira forma de expressão literária, inclusive narrativa.

Poeta por excelência, aliás, é o povo brasileiro; logo ao nascer já ouve acalantos, e morre ouvindo ladainhas e orações.

Há que se ressaltar também o fortíssimo vínculo da poesia com a música, pois a sonoridade e o ritmo que em ambas são fundamentais faz com que elas caminhem de mãos unidas, e, quando não, pelo menos lado a lado.

Como bem disse Renato Almeida:

“Na poesia popular, salvo em casos excepcionais, o povo não declama, canta. A poesia vive, na mentalidade primitiva, indissolavelmente ligada à música. Aliás, o poeta é dito cantor, e o símbolo da poesia é a lira”.

“Poesia é palavra querendo ser música”, diz a Dr.^a Maria Carmen Guimaraes Possato.

LITERATURA DE CORDEL

Também considerada herdeira das canções dos poetas medievais europeus, o “Cordel” é a produção literária da gente simples do povo, dirigida a esse mesmo povo, e impressa em folhetos que se encontram dispostos à venda, pendurados em um barbante (ou “cordel”) em feiras e festas populares (apesar do título, nem sempre, estarão, necessariamente, pendurados em varais de barbante, em cordel; são também expostos em tabuleiros, mesas, ou mesmo no chão, sobre jornais).

O insigne e inesquecível

folclorista, Prof. José Sant'anna informa que "outrora era conhecida apenas por Poesia Popular", e que "a classificação popular considera as publicações de Cordel em *folhetos* e *romances*, de acordo com o número de páginas que possuam. Assim, os trabalhos de 8 até 16 páginas recebem a denominação de *folhetos*. Os de 24, 32, 48 e 64 páginas são conhecidos como *romances*" (in "Literatura de Cordel", Anuário do 14º Festival do Folclore).

Os custos com impressão não representam grande problema para os cordelistas. Eles "dão um jeito" com mimeógrafos e xerox.

A Literatura de Cordel vem geralmente acompanhada de ilustrações que, muitas vezes, é criação do próprio autor, as chamadas "xilografuras".

Tanto a denominação como o modelo foram trazidos ao Brasil pelos portugueses.

É mais cultivada no Nordeste brasileiro.

No entanto, é forçoso lembrar que o Brasil era inicialmente nordestino, e do mesmo modo que este se foi ampliando, o Cordel migrou com os nordestinos para outras regiões brasileiras.

Além de entretenimento, o Cordel também é informativo, sendo vários os temas de que os cordelistas tratam: misticismo, religiosidade, heróis ou bandidos locais, figuras lendárias, fatos históricos, acontecimentos recentes, etc.

O cordelista pode declamar ou mesmo cantar seus versos, por isso há quem diga que essa literatura é tão oral quanto escrita.

Sua morte já foi várias vezes anunciada. Mas ele sobrevive. Recentes reportagens jornalísticas registraram produção de Cordel inclusive sobre os ataques terroristas que destruíram o World Trade Center, em Nova York (EUA).

ACEDILO NOVAES

Acedilo Novaes, paulista descendente de baianos, nasceu em Guaraci/SP, outrora distrito de Olímpia, mudando-se pouco depois

para o distrito olimpiense de Ribeiro dos Santos, onde viveu sua adolescência. Mais tarde, fixou residência em Olímpia. É casado com D. Amélia e pai de seis filhos, quatro mulheres e dois homens.

Poeta natural, sem formação literária, Acedilo verseja desde criança, antes mesmo de ter lido qualquer obra do gênero.

Acedilo, no entanto, é um cordelista que não vive dos rendimentos de suas publicações (exerce o ofício de costureiro e consertador de máquinas de costura).

Sempre participa de programas radiofônicos de Olímpia e respectiva região, onde declama ou canta seus versos.

Da mesma maneira que aprendeu a versejar, isto é, sem orientação qualificada, tornou-se excelente organista.

É também um grande contador de "causos" e de piadas.

Amizade de longa data o ligava ao Prof. José Sant'anna, com quem cursou os três primeiros anos do primário, encerrando por aí sua escolaridade.

Com a ajuda do nosso grande folclorista, criador do Festival do Folclore, foram publicados 17 folhetos de Acedilo.

Boa prosa, inteligente, alegre, espirituoso, Acedilo, especialmente para esta edição do Anuário, nos presenteia com...

"PREJUÍZO DO CAIPIRA"*

"Este ano eu não fiz pr'o fumo
Por isso não vou mais trabaia
Cheguei até perder o rumo
Tudo que faço nada dá
Dessa vez, acho que sumo
Pra ninguém mais me acha.

Fui criado lá na roça
Desbravei muito sertão
Mas tomei uns prejuízo
Que não achei muito bão
Irei contar pra voceis
Pra voceis me dá razão.

Primeiro plantei um abrobar
Nas terras do Sô Rufino
Passou lá um cachorro louco

Pro capricho do destino
Mordeu todas as abrobeiras
Elas começou dar pepino.

O pior é que os pepino
Já nascia quase maduro
Deu um trabaião pra colher
Precisa ver o meu apuro
Pra morde a roça não perder
Colhi pepino no escuro.

Daí fiquei enfesado
Arranquei tudo de enxadão,
Depois da terra bem limpa
Resolvi plantei mamão
Aí é que o prejuízo
Veio mesmo de montão.

As abeia carregaram
Toda a flôr do mamonzá
Eu saí correndo atrais
Pelejando pra pega
Mais elas voavam mais alto
Como é que eu ia cercá?

Passei a enxada na roça
E taquei mio pipoca
Depois de tudo bem limpo
Peguei e plantei mandioca
Mais a vizinhança toda
Começou a fazer fofoca.

Diziam que a mandioca
Era de mal qualidade
Ficava um dia no fogo
E não cozinhava a metade
Eu falei: o que me importa?
Vou vender lá na cidade.

Mais a turma da cidade
Queria comprar só fiado
Falei: assim eu não vendo!
É o prejuízo foi dobrado
Aí eu larguei de tudo
Comecei a lidar com gado.



Comprei uma vaca leiteira
Dava leite todos os dia
Precisava tirar em dois
Sinão a vaca caía
Quando o compadre não vinha
Escorava com uma furquia.

Porque se não escorace
Ela caía de lado
Depois, para por de pé
Dava um trabaio danado
Pra levantar a leiteira
Com muito geito e cuidado.

Ela dava um latão de leite
Ainda sobrava pra famia
A muié fazia uns queijo
Só com a sobra do dia
E dava leite pra vizinha
Na hora que ela pedia.

Larguei também de lidar com gado
E vendí tudo que tinha
Se fôsse contar bem direito
Tinha duas ou treis cabecinha
Combinei com minha veia
E fumo criar galinha.

Botamos as galinhas a choucar
No fundo com as bananeiras
Porque lá perto de casa
Tava cheio de goteiras
Por causo das chubaradas
Que dava a semana inteira.

Quando foi daí uns dias
Veio as galinhas com pintainhos
Tinha brancos e amarelos
Carijós, outros pretinhos
Eu falei pra minha veia
A fortuna está a caminho.

Mais vê só como é triste
O destino de um homem
O tamanho do meu azar
Acho que não tem nem nome
Não é de ver que os pintainhos
Morreram todos de fome.

As galinhas foi pra longe
Misturo com os urubus
Deu uns pintainhos magro
Todos feio pra chuchu.
Voaram todos pros mato
E eu fiquei sem nenhum.

Larguei também de criar galinha
Fiquei triste pensando
Qual era a sorte minha

Pois eu já tinha perdido
Tudo que antes nós tinha
Com esforço adquirido.

Fiquei pasmado imaginando
A coisa ta ficando feia
Passei a noite pensando
Resolvi criar abeia
Ela mesma faz a casa
E nem precisa por teia.

Com a idéia que eu tive
Agora encho da grana
Nisto passou voando
Um enxame bem bacana
Só que eu não sabia
Que as danada era africana.

Quando eu fiz o barulho
Pra elas entra no caixão
Voou umas treiz mil
Bem na minha direção
Saí correndo com a veia
Foi aquela confusão!

O chapéu eu tirei no tapa
E fui jogando pra trais
Com tanta abeia ferroando
Como é que a gente faz
Só não arcansava a veia
Porque ela corria mais.

Entramos dentro dorancho
As abeia entrou também
Fizeram aquele cardume
Do tamanho de um trem
Só na minha muié
Ferroaram mais de cem.

Nós jogamos nas abeia
Banco, bacia e panelas
Fizemo aquele banzé
Pra vê se espantava elas
A úrtima que me mordeu
Eu taquei uma tigela.

A tigela foi caí
Na casa de uma vizinha
Que morava dois quilômetros
Distante da casa minha
Por incrível que pareça
Ainda matou uma galinha

Meu gato saiu correndo
Quando viu aquela baderna
De tão louco que ficou
Pulo dentro da cisterna
Com os zóio luminando
Parecia duas lanterna.

O papagaio subiu na árvore
Que tinha lá no quintal
E ficou de lá uivando
Parecia um aurutal
Parecia que ele dizia
Meus amigos adeus e tiau.

O papagaio saiu voando
Não despediu de ninguém
A velocidade que ele tinha
Eu calculei mais de cem
Só ouvia ele dizer
Clau, clau, asa é pra quem tem!

Meu burro tava amarrado
Num morão de eucalipto
Começou a dar uns pulos
Com um barulho esquisito
Parece que ele tinha
Engolido um apito.

Arrancou tudo e saiu
Numa baita duma carreira
Foi deixando para trás
Um canudo de poeira
Pulava tudo que via
Moita, chave e porteira.

As galinhas também correu
Quando viram as novidades
Cada uma foi prum lado
E desfizeram as amizade
Tem umas que ainda tão correndo
Pois só voltaram a metade.

Passamos uns treis dias
Naquela situação
Peguei e disse pra veia
Vamos mudar do sertão
Vamos morar na cidade
Que tudo lá é mais bão.

Do que se come na roça
A gente compra na venda
Se não tiver almoço e janta
Toma um café e merenda
Mais não vou mais trabaiaí
Nem que me der uma fazenda.

Fiz todos os meus balanços
Não ganhei nem um tostão
Foi o Brasil quem perdeu
Este trabaiaidô tão bão
Que por falta de sorte
Mais antes prefere a morte
Do que morar no sertão."

(*) Reproduzimos seus versos talqualmente se encontravam no original

O SOL E A LUA, A NOITE E O DIA

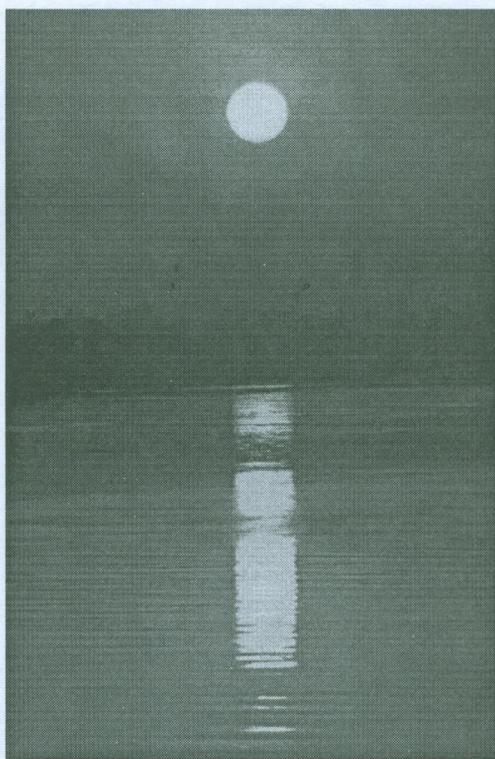
ROSELI APARECIDA TINELI
Departamento de Folclore – Olímpia/SP

O sol é o grande inimigo das forças do mal, e raro e difícil o feitiço que terá efeito às horas de luz solar. Diante dele só devemos atitudes de respeito a sua divindade como o fizeram centenas de povos em dezenas de séculos. Nenhum ato fisiológico deve ser feito em face do sol. Esta recomendação, já feita por Hesíodo, é contemporânea. Para o lado do sol nascente, a veneração é maior. Na força do sol, nas horas do meio-dia, sol a pino, os anjos estão cantando e as pragas e as rogativas têm efeito surpreendente, poder de sentença divina, se coincidirem com o amém do coro angélico. Muitos remédios com base vegetal devem ser preparados nas horas solares e raspadas as raízes, caules, tomadas as folhas, flores ou frutos do lado do leste, ao sol nascente.

Sol na cabeça são certas cefalalgias constantes, tornadas cefaléias insuportáveis. Curam com um copo de água, amarrado num guardanapo ou pano branco e voltado o bocal sobre a cabeça do doente. Há uma oração própria. A água escorre através do pano, muito lentamente ou quase nada. Depois da oração rezada, o doente melhora e ficará curado com mais duas aplicações, sempre em número ímpar.

Gregório de Matos (1623-1695) escreveu uma décima dedicando-a a “uma dama, tirando o sol da cabeça por um vidro cheio de água”.

Na mitologia grega, Hélios era a personificação do sol, filho de Hiperion e Péia. Era representado por uma auréola de raios, guiando o seu carro dourado, puxado por 4 cavalos,



atravessando todo o dia o céu.

Afirmam que água ferve ao contato com a cabeça que tem sol. Muito popular e velha é esta doença em Portugal, de onde nos vieram nomes e ensalmos curadores.

Muitas tribos norte-americanas têm o sol como deus supremo. Algumas tribos se consideram descendentes do sol ou filhos do sol. Entretanto, para eles o sol é como uma entidade feminina e nasceram de seu sangue menstrual.

Os índios *Natchez*, por exemplo, constróem templos para o sol e mantêm cerimônias complexas, bem elaboradas em homenagem a esta divindade. Os índios *Pueblos* também veneram o sol. Entre os *Apaches* o astro rei é o mais importante ser masculino em seu sistema religioso. Entre os *Navahos* o sol é o marido da deusa mãe que chama “mulher

mutante”.

Em todas as línguas indígenas norte-americanas, o sol é interpretado como “luz do dia” e a lua, a “luz da noite”. Nas mitologias desses povos, fábulas e contos explica a origem do sol são inúmeros.

Há uma lenda esquimó, na qual o sol (fêmea) é irmã da lua (macho). Ambos têm uma relação incestuosa, e quando a irmã descobre a identidade de seu amado, ela voa para o céu para se tornar sol, enquanto ele se transforma na lua.

Outras tribos indígenas interpretam o sol e a lua ao contrário. Para eles o sol é um espírito masculino, atravessa o céu e passa por baixo da terra. A lua é espírito feminino e irmã do sol, sobre o qual ela governa, segue o sol através do céu.

A criação do sol e sua colocação no céu é objeto de várias lendas e contos entre aquelas tribos. Entre os *Incas* o sol era o principal deus do Peru. Ele era venerado como deus ancestral da família imperial e os incas impunham esta lei nas tribos subjugadas: os templos eram construídos em sua honra. No principal templo de Cuzco, a capital do Império, era representado por um grande disco de ouro. Há também vestígios de culto solar na religião dos antigos índios guaranis.

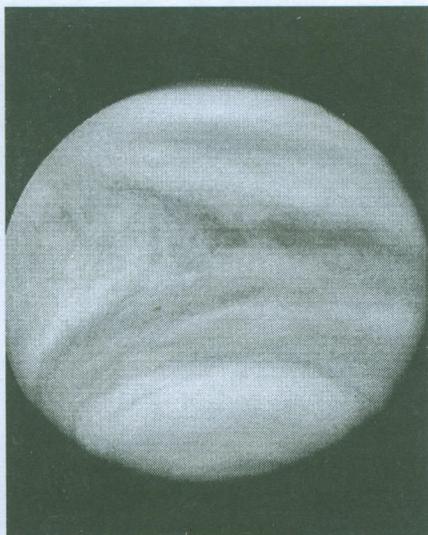
Os índios *Carajás* do Brasil têm um mito remanescente de uma das mais famosas estórias do ciclo solar da Polinésia. Antigamente o sol cruzava o céu com tanta velocidade que os homens não tinham tempo para trabalhar. Um herói mítico

quebrou a perna do sol para que ele andasse mais devagar.

Entre os índios norte-americanos existem muitas danças em homenagem ao sol. São danças ritualísticas oferecidas ao astro rei e aos seus poderes de dar vida. É universal a importância do ciclo solar. Isso é comemorado nas danças de solstícios.

Apesar de eventuais diferenças, esses ritos de representação solar exibem conceitos fundamentais: o ciclo solar, sua trajetória pelo céu, divididos em duas fases: o símbolo meteorológico do pássaro (a água) o símbolo fálico da vara (espada ou bastão) enfatizados entre os *Cheyennes* pela prática ritual do ato sexual.

A LUA



Todas as superstições lunares recebemos de europeus, africanos e indígenas: essa soma de tradições sobre a lua, respeitos e amores fiéis. A lua é vista como a mãe mantenedora dos vegetais, animas, presidindo seu crescimento. Pela magia simpática, na lua crescente realiza-se tudo aquilo que depende do crescimento. Cabelo cortado na lua nova aumenta logo e depois afina. Em Portugal, acreditava-se na *luada*, o malefício lunar (hoje quase desaparecido no Brasil, mas ainda vigente entre nós) na proibição da mulher grávida dormir banhada pelo luar, porque o filho será débil mental,

aluado.

Em outras partes do mundo acredita-se que dormir na luz da lua, para os homens, traz más conseqüências. No Egito, Grécia, Armênia, Brasil, como em muitos outros lugares, dormir recebendo a luz da lua cheia fará um dos olhos enfraquecer. Na Europa existe a crença de que dormir na luz lunar acarretará insanidade, loucura. O lunático é assim chamado porque ele sofreu a loucura da lua.

Há o costume de mostrar dinheiro à lua para que ela lhe dê a graça de multiplicá-lo. Em Portugal, mostrando a moeda à lua, fazem-se súplicas correntes:

Deus te salve, lua nova
Lua que Deus acrescente;
Quando fores que vierdes
Trazei-me desta semente!

Deus te salve, lua nova
Madrinha de São Vicente;
Quando voltares de novo
Trazei-me desta semente.

No Brasil:

Lua nova
Tu bem vês
Dá-me dinheiro
Para todo mês

Benza-te Deus, lua nova
De três coisas me defendas:
Dor de dente
Água corrente
Língua de má gente.

O gesto de mostrar a moeda à lua, é pelo fato da prata ser metal votivo, oferecido e ofertado a Diana na Grécia e Roma. Mostramos a prata (moeda) quando vemos pela primeira vez a lua nova.

Em Portugal, existe, em certas áreas, o costume de dar crianças ao amadrinhamento da lua. A tradição da lua madrinha é bastante conhecida em determinadas áreas lusitanas. A apresentação das crianças à lua, é uma reminiscência possível de um ato do culto a *Lucina*,

Diana Lucina.

A bondade generosa, a candura paciente das velhas madrinhas risonhas e poderosas, há nos vários versos tradicionais:

A benção Dindinha lua
Vem me dar tua farinha
Para eu dar a minha galinha
Que está presa na cozinha

Luar, luar,
Toma teu luar
Leva esta criança
E me ajuda a criar
Depois de criada
Torna a me dar.

Os índios mais ferozes, mais indomáveis, eram devotos da lua. Os *Cariris* quando viam a lua nova alegravam-se. Sempre muito afeitos às novidades, diziam que a nova sempre trazia bons prenúncios. Eles contavam o tempo pela lua e, com ela, seus agouros.

Havia canções votivas de indígenas, dedicadas à lua, como uma que dirigia à lua cheia um pedido de amor: "Eia ó minha mãe. Fazei chegar esta noite ao coração dele (amado) a lembrança de mim". Outra canção à lua nova: "Lua nova assopra em fulano a lembrança de mim. Lua nova! Lua nova! Eis-me aqui, estou em tua presença; fazei com que eu tão somente ocupe o teu coração".

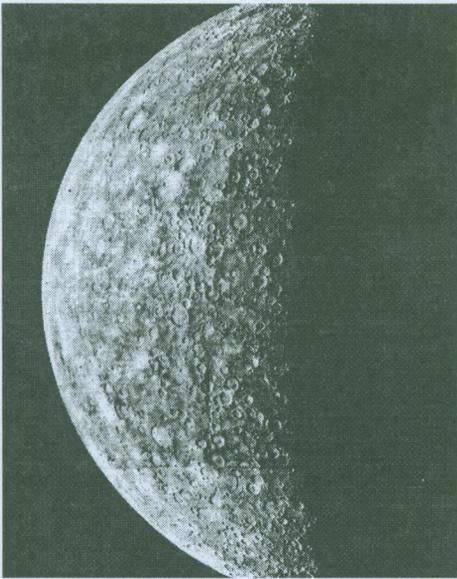
Na Inglaterra existem invocações semelhantes às canções amorosas dos índios tupis. Nos Estados Unidos, as moças também perguntam à lua pelo futuro amor.

No tempo que o cabelo comprido era moda, cantavam os jovens:

Deus te salve, lua nova
Deus te dê boa ventura
Fazei-me que meu cabelo cresça
Que me bata na cintura.

Um dos tabus de caça é não caçar veado em noite de luar. É reminiscência grega. O veado, a corça, eram animais votados a *Diana*, *Arthemis*, *Selene*, à lua, enfim.

Igual o português, o camponês brasileiro vê, no disco lunar, São Jorge combatendo o dragão.



Eclipses da lua

Os eclipses da lua já não causam o assombro de outrora, obrigando orações e promessas para a lua voltar. Durante um eclipse desse astro (a lua), em 23 de agosto de 1877, a população da capital do Pará, fez um barulho enorme com latas velhas, foguetes, gritos, bombas e até tiros para espantar o bicho que tentava comer a lua. Em Campinas (São Paulo) conforme jornal da época, deu-se o mesmo fato.

Certas tribos de índios na América, acreditavam que um mostro, quando acontece o eclipse da lua, está em vias de devorá-la. Por isso os índios lançam suas flechas ao céu e acreditam que fizeram o monstro largar a presa (a lua).

Prognósticos meteorológicos

São verdadeiros símbolos de sabedoria popular os seguintes prolóquios sobre a lua, tidos mesmo como infalíveis de certos fenômenos meteorológicos e da sua influência sobre o fluxo e refluxo das marés.

Lua nova treveja
Oito dias é molhada
Se ainda continua
É molhada toda a lua

Lua fora, lua posta
Quarto de maré na costa;
Lua nova lua cheia
Preamar as quatro e meia

Lua empinada

Maré repontada

Existem dois provérbios bem sugestivos:

Lua de janeiro / amor primeiro
Quando mingua a lua / não começas coisa alguma.

Em Portugal, superstições quanto ao tempo em correlação à lua são incontáveis. A mesma coisa ocorre com a gente interiorana brasileira, herdeira das tradições lusitanas.

Dizem os portugueses:

Céu limpo e lua no horizonte,
de lá te virá o vento.

Se vires a lua vermelha, põe a pedra sobre a telha.

Lua com circo, água atrás no bico.

Ares turvos e lua com circo,
chuva com cisco.

Da lua nova arrenego, com a cheia me alegro.

Nasceu-te a lua clara, para a feira te prepara.

Quando minguar a lua, não começas coisa alguma.

Um halo ao redor do disco lunar prenuncia chuva. Se houver estrelas ao redor do halo, choverão tantos dias quanto o número de estrelas vistas ali. Se houver mais de cinco estrelas, o tempo esfriará. Se menos, o tempo será agradável. Também o número de estrelas dentro do círculo indicará número de amigos que morrerão brevemente.

Festivais da lua nova são observados e venerados por vários povos. Preces de agradecimentos são elevadas pelo ressurgimento da luz da lua tida como extinta do céu.

A lua cheia é vista como um período climático do mês. A lua cheia perto do equinócio outonal é chamada de lua da ceifa (das colheitas) e a lua das colheitas é chamada também de lua dos caçadores.

As "luas de sangue", quando a atmosfera faz a face da lua parecer vermelha, sangüínea, são maus agouros do demônio, prenunciando catástrofes. Os chineses quando observavam a lua avermelhada entendiam ser tal um aviso do Diabo.

Em qualquer outra parte do mundo a lua cheia é bom presságio. Remédios durante esse período são mais eficientes, na luz dessa lua é aconselhável plantar grãos em qualquer semente. Não se deve apontar para lua, pois no seu dedo indicador nascerão verrugas. Olhar a lua por cima do ombro em qualquer de suas fases é ruim.

Na maioria das vezes, através das culturas, a lua é um princípio demoníaco, funesto, enquanto que o sol é bom e protetor.

Apesar da lua ser de prata, na interpretação figurada dos alquimistas, com o nascente como símbolo; apesar de ser de queijo em muitas fábulas, ou despejo de objetos perdidos ou quebrados na Terra, ela também, muitas vezes, é personificada como deus ou deusa.

Mesmo *Iavé*, o deus codificador de leis dos israelistas é visto por alguns estudiosos como o deus semita da lua *Sin* que morava no monte Sinai.

O deus egípcio *Thoth* era deus da lua. Apesar de ser ele deus das distâncias e medidas, assim como deus do aprendizado, sabedoria e da escrita. As deusas gregas *Selene*, *Artemis* e *Hécate*, eram todas identificadas com a lua. Selene, aliás, era Luna na mitologia romana. Também o deus hindu Soma, personificador da bebida divina, mais tarde foi identificado como a lua.

No poema Rig-Veda, as fases da lua são explicadas como resultado dos deuses beberem amrita (soma) causando o aumento e diminuição do disco lunar.

Em muitas culturas a lua assume o papel de deusa, em outras é de identificação masculina, um deus.

Entre os *bosquimanos* a lua era um homem que provocou o sol, deixando-o zangado. O sol com sua faca de raios foi cortando o homem (lua) até salvar apenas um pedaço. O homem (a lua) suplicou ao sol e este abrandou sua raiva. Então a lua cresceu novamente, mas toda vez que o sol vê a lua cheia, ele recomeça a retalhá-la.

A lua é, nas lendas, uma indagação, um mistério, que caminha

no céu, numa busca que só cabe a ela conhecer, só depende dela decidir. No Folclore Romeno a lua é irmão do sol. Mas ele foi concupiscente com ela. Desde então ela só sobe no firmamento quando ele desaparece e só aparece no céu quando ele se põs no horizonte. Entre tribos indígenas sul-americanas, as fases da lua são perda e ganho de peso, aparentes no seu aspecto físico.

A conseqüência de um intercurso incestuoso entre a lua e seu irmão (o sol) foi a razão de sua subida às estrelas. A mulher, não sabendo quem era seu amor misterioso, marcou-o com jenipapo, cinzas e sangue menstrual. Quando descobriu a verdade, de vergonha e medo, fugiu para o céu (índios *Taulipangs*, *Cuna*, *Okaina*, *Conibo*, *Witolo Zaparo*, *Shipaia*, *Guarani*, etc.).

A lua e seus frutos

O miolo do coco, estando solto ou reduzido, é chamado de coco velado ou comido pela lua.

A lua é protetora e senhora dos vegetais, para os europeus e indígenas do tempo do Brasil colonial.

Quando o povo encontra alguma fruta emaciada, murcha, diz que a "lua comeu": caju queimado pelo relâmpago, manga pretejada de um lado, coco sem água, goiaba minguada, todo fruto mal formado, mirrado, sem maneira de aproveitamento. Com a cana ocorre igual crítica. Os gomos ficam avermelhados e de sabor azedo. Então, conclui o povo, que a lua andou por ali.

O eclipse lunar é considerado doença daquele corpo celeste. Se a lua aparece amarela, está com icterícia, e quem olhar para ela pode contrair a moléstia.

Em certas áreas do norte brasileiro há mesmo terror quando a lua vai "fazer cris", (Lua cris é o eclipse da lua. Expressão arcaica, que é, por sua vez, alteração de eclipse, *ecris*, *Lua cris*) todos se acautelam. Muitas prevenções são tomadas. As pessoas devem manter-se acordadas durante o eclipse. Se não, podem passar para o outro lado dormindo

eternamente, ou sofrer alguma desgraça. Todas as pessoas saem para o quintal, gritando às árvores frutíferas: "acorda, laranjeira, acorda, mangueira, segure as frutas e as folhas, olhe a lua cris".

Luz de lua

O culto lunar, o respeito, o temor ao luar, é reminiscência que denuncia sua vastidão de outrora.

Durante o sono, o luar enfraquecia quem dormisse sob seus raios. Luar de janeiro e agosto são os mais belos do ano. Assim afirma a tradição portuguesa e a confirma a brasileira. O fato é que a posição da lua, mais distanciada ou mais próxima da Terra, tendo menor a obliquidade dos raios, menor área de sombras e decorrente disto, maior esplendor dos reflexos.

As fases da lua

As fases da lua, causadas pela variação de ângulo na qual a superfície iluminada varia e é vista da Terra, é usada desde os primeiros tempos da civilização, como um dos melhores meios de medição do tempo. Cada 28 e uma fração de dias, uma lua diferente na fisionomia aparece no céu. Este período coincide com o período menstrual da mulher. Tem sido assim feita aproximada a medida do mês.

O calendário muçulmano é baseado também no mês lunar. A progressão dos meses se dá através das estações, desde que este calendário não leva em conta a rotação da terra ao redor do sol. O ano islâmico tem somente 354 a 355 dias de duração.

O ano hebreu é também baseado no mês lunar, mas pelo uso de anos salteados nos quais um mês extra figura, ele se compensa com o ano solar em ciclo de 19 anos.

Pedra da lua

Uma pedra marrom esbranquiçada, à qual é dita conter a imagem da lua.

Os índios dizem ser esta pedra formada de raios da lua congelados. Uma pedra da lua de

propriedade do Papa Leão X (1475-1521) era dito que crescia e minguava... em conjunção com a lua. Segura na boca na lua cheia ela revelava o futuro. Ela trazia sorte para seu dono, curava epilepsia, loucura e febre e fazia as árvores frutificarem. Em alguns lugares é considerado azar o uso da pedra da lua, a menos que tenha sido encontrada casualmente em noite de luar.

No livro de Wilkie Collins "A Pedra da lua", um ídolo talhado em tal material trazia desastres, desgraças para todo seu possuidor.

Árvore da lua

A árvore da lua no folclore japonês é uma espécie de loureiro (*Katsura*). Ele cresce na lua e as manchas lunares como cicatrizes são visíveis nesta árvore. Quando a lua está brilhante o povo diz que a *Katsura* está se tornando vermelha ou amarela.

A mitologia chinesa, muitas vezes, associa a árvore da lua com a Acácia, a árvore da imortalidade.

Um certo *Nu Kang* foi banido para a lua em punição de um crime e condenado a cortar a Acácia. E ficou tentando, mas a maravilhosa e perfumada árvore nascia novamente tão logo ele a cortava.

A fruta dessa árvore confere a quem a devora imortalidade e transparência.

Alexandre descreveu para Aristóteles duas árvores maravilhosas da Índia, que falavam hindu e grego. Uma era masculina, outra era feminina. Elas eram a árvore do sol e da lua, que podiam profetizar boas ou más notícias do futuro do consulente.

Alexandre questionou-as, observando todas as regras para o ritual: castidade, tirar todos os metais do corpo e os sapatos. Ao levante do dia, a árvore solar falou e disse a Alexandre que ele nunca mais voltaria a sua casa na Macedônia. Ao anoitecer, a árvore da lua disse a ele que morreria na Babilônia.

A terceira pergunta trouxe a resposta que ele morreria envenenado, mas não revelou o nome do envenenador. Marco Polo, em sua viagem ao Oriente, posteriormente,

menciona essas duas árvores prodigiosas.

Deus ou deusa, macho ou fêmea, em tantas culturas, em tantas civilizações, com centenas de nomes e atributos, vícios ou qualidades, a lua, o satélite da terra, sempre despertou na humanidade temor, respeito, admiração e, acima de tudo, muito fascínio.

Tal o lobo que uiva solitário, nas noites enluradas contemplando a lua, o homem tenta interpretá-la em sua riquíssima simbologia. Tal como todos os animais da terra, toda a vida que aqui se desenvolve se deslumbra com seus atributos. É nisto que reside a sua maior atração: o mistério.

A NOITE

A noite é sinônimo de escuridão, e, enquanto o dualismo do bem e do mal é igualado e comparado com a luz e escuridão, a noite é comparável ao demônio e à morte.

O sol se põe no oeste, portanto o oeste é o lugar da morte, e a noite é o tempo da morte. Numa antiga religião egípcia, a noite era o tempo em que o sol lutava sua batalha diária com *Apepi*, a serpente, e ganhava para se levantar novamente no leste. Escuridão é, no Gênesis, o estado original das coisas, depois da escuridão, a luz foi criada por Deus.

A analogia permanece ainda válida na concepção folclórica: os seres da noite, demônios, diabos, bruxas, feiticeiros, estão à solta. Durante o dia e sua luz, a religião divina mantém o equilíbrio. Uma das cosmologias Órficas da Grécia Clássica aponta a noite como ser primevo. Este pássaro de asas negras deixou um ovo do qual veio Eros, o amor. As metades da casca se transformaram no céu e na terra: *Uranus e Gea*.

Da noite veio o ar e o dia. Em Homero, *Mix ou Nox*, a personificação da noite era tão poderosa, que Zeus, os outros deuses

e homens, deveriam se submeter a ela.

Ela vivia, segundo o mito, no *Hades* (inferno). Era uma mulher alada ou viajava numa carruagem. Vestia roupas negras e sempre era acompanhada de estrelas.

Entre vários povos, o início da noite, na véspera, no horizonte, é o irmão do dia. Isto é verdade em muitos festivais europeus. A véspera de um dia especial é mais importante que a noite daquele dia ou o próprio dia.

Assim a véspera de Natal e das Bruxas torna precedente este preceito popular sobre Natal e Dia das Bruxas.

O *Sabbath* judeu começa com escuridão na véspera do Sétimo dia, tradicionalmente, quando os espíritos da escuridão estão poderosos, isto acaba com o canto do galo. Tudo retorna ao normal.

Os espíritos fora de seus túmulos, as bruxas voando para suas reuniões macabras, os espíritos das montanhas, e todas as forças do mal devem retornar para seus covis, seus esconderijos naturais, quando o sol brilhar com o poder de Deus, eles não podem se deslocar para espalhar o mal.

A noite é a hora em que as almas de crianças arrebatadas transitam. Luzes devem estar acesas no quarto de uma criança pagã para que *Lilith* ou outro demônio não arrebate a criança, talvez deixando uma alma trocada no seu lugar.

Doenças causadas por demônios errantes na noite sugeriam, no dormitório, as janelas fechadas, como prevenção contra estes espíritos que quisessem entrar no aposento.

Orações são armas poderosas de proteção antes de se deitar. Há uma grande semelhança em rezas noturnas com as da Babilônia antiga, invocando *Shamash, Sin, Nergal e Nimib*. Da Irlanda moderna, invocando *Maria, José, Brigida, Patrício*. E entre os judeus chamando Miguel, Gabriel, Uriel e Rafael.

O pesadelo ou íncubo vem durante o sono. Assim faz o demônio,

que traz sonhos maléficos. Durante a noite, dormindo, a alma viaja, e então pode ser capturada por um feiticeiro ou mago enquanto um espírito do mal se apossa do corpo adormecido.

Lobisomens e vampiros são ativos na noite. Alguém que parece perfeitamente normal durante o dia, à noite transforma-se num monstro bestial.

Certas noites são piores que as outras. Para os judeus medievais, terça e sexta eram noites mais perigosas. Era quando uma multidão de espíritos ficavam à espreita para tentar a captura de um homem apanhado sozinho. O último homem que rezasse na sexta-feira à noite, tinha que ter companhia do seu trajeto da sinagoga para casa. Era escolhido algum amigo que terminasse antes suas preces e esperava o sem que ele notasse, para não se distrair, nem se preocupar, com o companheiro à sua disposição como companhia.

Para as populações interioranas do Brasil, as trevas da noite são impregnadas de mistério, são sinistras e na sua escuridão habita um mundo carregado de seres fantásticos, estranhos e poderosos.

Muitas tradições da Grécia Clássica, assimiladas nas versões cristãs, ainda sobrevivem. Uma, a mais constante e conhecida, é que não se devem pronunciar nomes malditos, nem praguejar, pois sendo de seu domínio, na noite quem atende ao chamado é o demônio.

As chamadas "horas abertas" são os dois momentos crepusculares da manhã e da tarde e a meia-noite, chamados por uns de Hora Santa, por outros de Hora horrível. Esta é chamada hora universal do medo, da libertação dos entes fantásticos.

A noite, filha do Caos, irmã e esposa de *Erebo*, era assim denominada pelos gregos e romanos.

Tinham nascidos da noite entidades terríveis como *Moirá* (o destino), *Átropos* (morte), *Hipnos* (sono), os Sonhos, *Momo*, a *Miséria*, as três *Parcas* as *Hespérides*, *Nêmesis*,

Apaté (a fraude).

Para resolver um problema sério, ainda hoje, diz-se: “que é preciso deixar uma noite no meio entre a sugestão e a decisão”. Consultar o travesseiro.

No Exército alemão, outrora, toda a reclamação de soldados só poderia ser feita um dia após o acontecido. A noite sempre ensinará o melhor caminho. Os gregos já denominavam-na *Eufronê*, a Benfazeja e Embulia, Mãe do bom conselho.

Assim como a noite é o lar dos fantasmas, almas do outro mundo, animais fabulosos, ela também é apaziguadora dos sentimentos exaltados, gerados durante o dia.

O DIA

Como uma reminiscência das culturas solares, permanecem as populações do interior do Brasil e das orlas do mar e rios tendo o dia como uma entidade sagrada, com direito a uma liturgia e interditos tradicionais. As relações sexuais são proibidas durante o dia, assim como todo ato fisiológico voltado para o nascente. Era conselho de Hesíodo, oito séculos antes Cristo.

As horas do meio-dia são poderosas. Os anjos estão cantando as glórias de Deus. Quem blasfema, pragueja, arrisca-se a ter cumprida fielmente a praga, blasfêmia ou maldição, realizando-se, se coincidir com o momento em que os anjos dizem o amém, assim seja. É irrevogável. O meio dia, pino do, é a hora mais solene, misteriosa e sagrada do dia. As melhores orações e votos aos viajantes, filhos ausentes, são feitos neste momento. Deus tem disposições melhores para ouvir e satisfazer ao pedinte. O instintivo respeito sertanejo ao dia é possível vestígio de crenças solares, articuladas com os cultos das horas, celebração das Horaias. O Barão de Studart anotou: “O esconjuro ou praga rogada ao meio-dia tem mais

efeito que em outra hora qualquer”. Ninguém deve benzer-se às duas primeiras badaladas do meio-dia ou da ave-maria, mas sim à terceira badalada, porque então anula os efeitos de qualquer praga. A Oração do meio-dia é uma das *rezas-fortes* mais poderosas, guardadas em saquinhos, ao pescoço. “Deus te salve, hora do meio-dia em que o Senhor seguiu. Se encontrares Fulano dá-lhe três solavancos no coração, assim como Jesus Cristo deu no ventre da Virgem Maria. Fulano, com dois olhos te vejo, com três cravos encravados no teu coração, com três hóstias consagradas, com três meninos pagãos e três cálices de missa consagrados. São Marcos faze-me o vosso milagre. Vos peço, prendais o coração de Fulano nas minhas vontades; que o Fulano chegue para mim como as ervas do campo se chegam ao pé da Cruz, manso como um cordeiro. Tudo que tiver me dará, tudo que souber me dirá, nada me há de negar. Fulano não possa ver, estar, nem comer e beber sem comigo vir falar. Fulano, andará chorando atrás de mim como as almas andam atrás da luz de Deus”.

No cômputo dos comportamentos, alinhados na classe do *faz mal* Gonçalves Fernandes informou: que não se deve:

1. Não tirar o chapéu na hora do meio-dia;
2. Chamar nome na hora do meio-dia;
3. Não se sair de casa na hora do meio-dia, (traz desgraça, registrou o Barão de Studart).

Dia de São Pagamião

Santo também imaginário, como *São Nunca*, tem, porém, dia certo, que é o de pagamento de fêria, salário ou vencimento de qualquer procedência.

Dia de São Nunca, Dia de São Paga Mião, Dia de Todos os Santos

Todos os santos têm seus dias votivos. Na quase totalidade, correspondentes à data da morte. Dia

em que iniciam a vida imortal. Há, entretanto, para o povo do Brasil e possivelmente nos países católicos, os santos sem dia, criações humorísticas para significar a imprecisão, a distância, a vaguedade das obrigações. Dia de São Nunca, de tarde. Dia de São Pagamião. Lembram o dia de *San Blanco*, no Chile, oragos que não estão no calendário cristão. Respondem que não há santo sem dia porque o Primeiro de Novembro é Dia de Todos os Santos, estabelecido pelo Papa Bonifácio IV em 607.

Dia do Furto Tradicional

Na noite de Sexta-feira da Paixão para o Sábado da Aleluia ou deste para o Domingo da Ressurreição havia em todo o Brasil a tradição de furtos de aves domésticas para um grande almoço no dia imediato. A tradição ainda não desapareceu de todo e está espalhada por toda a América Latina. Na Bolívia denomina-se *Kjespiche*. No interior de São Paulo é do *Dia da Malvadeza* na Quinta-feira Santa.

Reuniam-se as alegres irresponsabilidades populares numa espécie de reminiscências das festas romanas, as Luperciais, em fevereiro, as Hilárias, em abril e as Saturnálias, em dezembro, de que o Carnaval é sobrevivência típica. Na África e na Ásia resiste a mesma tradição ligada a outros ciclos religiosos e possivelmente de fundo cultural agrário. Uma explicação é pensar o povo que a morte de Jesus Cristo elimina o direito de autoridade, de propriedade, de posse, dando às coisas o domínio geral. Em Roma o povo saqueava o palácio imperial, quando do falecimento do Imperador. Esse hábito é um dos elementos constantes na psicologia popular, considerando sem dono o que pertenceu ao morto.

Fontes:

Luiz da Câmara Cascudo. Dicionário do Folclore Brasileiro.

ESTÓRIA DE SACI: "TÔINDO E O SACI PERERÊ"

EDWARD MARQUES SILVA (WADÃO)
Departamento de Folclore - Olímpia/SP



As lembranças mais gostosas de meu tempo de menino, além do doce de abóbora eram os causos que minha mãe contava ao pé do fogão de lenha. Sobretudo nas noites de julho e agosto quando o inverno reinava absoluto. À volta do fogão reunia seu rebanho de meninos e entre pipocas e chá de capim santo polvilhavam histórias que não tinham fim. Já vai bem longe aquele tempo, mas me recordo como se fosse ontem o dia em que a mãe nos contou o caso do Saci-Pererê. Foi mais ou menos assim. Ali pelos lados da estação ferroviária, há muito anos, quando havia muita natureza e roça ali nos arredores do "Pito Aceso" (Bairro São Benedito, Olímpia/SP),

na estrada do "Fundão" e adjacências.

Havia no vilarejo um menino que era teimoso feito um jegue. Já viram jegue quando empaca? Assim era o tal menino, passava o dia socado por aqueles cafundós, e a mãe saía no terreiro e gritava por ele, e o que se ouvia era o eco ao longe:

_ Tôindo! Tôindo, tôindo!

Tanto era verdade que seu apelido acabou virando tôindo.

Certo dia, ao cair da tarde, ao pressentir o temporal, D. Maria, a mãe do teimoso saiu na janela berrando pelo menino. O que se ouviu ao longe vocês já sabem:

_ Tôindo, tôindo, tôindo!

Estava ele lá debaixo do pé de cajamanga engendrando uma arapuca, pra pegar fogo-pagô. Era de lá do fundo do quintal que vinha o refrão repetitivo:

_ Tôindo, tôindo.

E o temporal ia se formando o

janelas para evitar a invasão de ciscos, folhas e poeira.

De repente, a ventania se aclamou e um silêncio calou-se na boca da noite. Eis que do meio do bambuzal irrompeu uma criaturinha bizarra, pernata, cor de carvão, pulando em direção ao menino.

Tôindo arregalou os olhos e não teve dúvidas: era o dito cujo, o temido Saci-Pererê. Ameaçou correr, mas as pernas bambearam. O Pererê foi rodeando a sua volta, parecendo um rodaminho. Num passe de mágica lá se foi a arapuca pelos ares. A vermelhidão do gorro, a brasa do cachimbo, os olhos acesos, deixaram o menino aflito.

Com muito custo, recobrou o fôlego e empreendeu uma carreira abalada, e o Pererê seguiu fungando no seu rastro.

Ao se deparar com a porta fechada, pôs-se a correr ao redor da casa, fugindo daquela visagem. Desesperado, gritava por sua mãe, que de dentro da casa respondia:

_ Tôindo, tôindo...

E o menino gritava:

Manhê! Socorro! O

Saci quer me pegar!

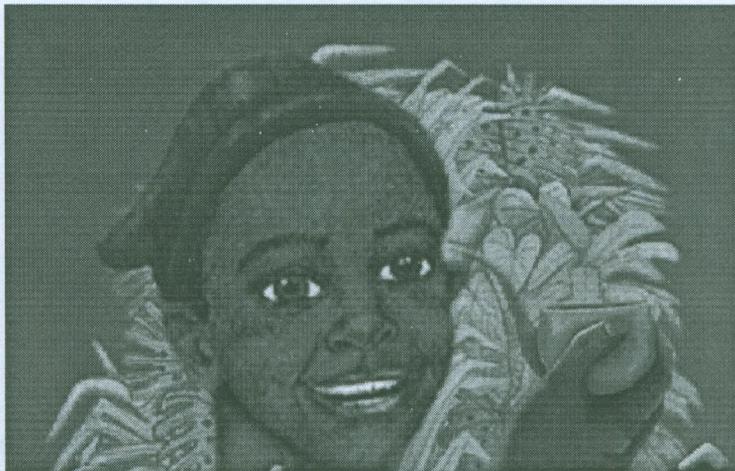
E de lá de dentro, muito tranqüila, a mãe repetia:

_ Tôindo, tôindo...

Até que, finalmente, sua mãe resolveu aparecer

na janela e começou a rezar o Credo, arma infalível para espantar o Saci.

Daquele dia em diante é que o apelido pegou de uma vez, mesmo tendo ele deixado de ser tão teimoso.



vento furioso agitando a cabeleira do arvoredado e o moleque reinando com sua armadilha de bambu. O sol já havia desmaiado no horizonte. Dona Maria, cansada de chamar, recolheu-se na vivenda e trancou portas e

O POETA DO PÉ QUEBRADO

ALEIXO LEITE FILHO.
Folclorista de Caruaru/PE

PÉ QUEBRADO – É disposição rítmica e estrófica preferida para os antigos versos satíricos, “mofinas”, paródias de orações com intenção política, testamento de Judas, poemas cômicos e, rara vez, descritivos ou mesmo líricos. Muito vulgar em Portugal e Espanha do séc. XVI, divulgou-se na mesma centúria no Brasil.

Câmara Cascudo
(Dicionário do Folclore Brasileiro).

O Poeta popular Helvécio Afonso de Melo, filho da região canavieira de Pernambuco, não é improvisador, de qualquer espécie, mas se notabiliza como glosador escrevente – aquele que só faz estrofes, nos moldes do cantador, escrevendo os motes que recebe dos seus admiradores, muitas vezes, no ato em que são recitados. Especializou-se em verso de pé quebrado, muito comum na sua região.

A seguir, três trabalhos em nível dos melhores autores populares do gênero:

Derna que me despedi
Da muié que eu mais queria
Nunca mais tive alegria
Na vida

Como uma pomba ferida
Tou pelo mundo a vagar
Sem saber onde encontrar
Carinho

Nós vivia tão juntinho
Tão unidinho nós já tava
Que as vez inté se falava
Em casá

Adispois deu um azá

Tudo ficou diferente
Só seno mesmo água quente
Ou mocô

As coisa toda virou
Os parente arrevortado
Dixero que eu era errado
Pru peste

E ela não se arriseste
Vem intregar o ané
Eu óio assim pra muié
Cá gota

É assim, sua marota
Que você gosta de mim
Cuma é que se acaba assim
Um norvado

Vamo ser mais dilicado
Vamo fazê um acordo
Nós hoje amunta num pordo
E se espanta

Ela dixeu Virge Santa
Fugi sem ninguém sabê?
Deus me livre de rompe
Cus parente

Entonce eu fiquei doente
Tumei a tá da liança
Vendi mode inchê a pança
De cana

Em forma mais correta:

Menina, se queres vamos
Para o centro do sertão
Que eu te dou meu coração
E um bode

Teu pai é velho e não pode
Nosso roteiro seguir
Ainda que queira ir
Se enrasca

Mesmo qui eu levo a casca
Da espinhela de uma cobra
Que tem veneno de sobra
Pra matá-lo

Se ele vier a cavalo
Com cipó-pau pra nos dar
Assim que a gente avistar
Desaba

Mas não é isso que acaba
O amor que nós dois tem
Mesmo sem nenhum vintém
Nós casa

Eu vivo com o peito em brasa
De tanto ferver de amor
E, se comigo tu for
Meu Deus

Eu mostro que vai ser teu
Porco, galinha e ganso
Um bando de bicho manso
E a égua

Que corre dez, doze léguas
E não há melhor de sela
Se queres, eu trago ela
E nós foge

Tu arranja teu alforje
Que eu ajunto o matulão
Sai daqui na escuridão
Quem vê?

Quando vierem saber
A gente já tem casado
Depois de a gente amarrado
Adeus

Nem o teu pai, nem o meu
Nem juiz, nem escrivão
Aparta os dois coração
Da gente.

O Pai Nosso:

A vida está se tornando
Difícil de suportar
Já estou rouco de gritar
Pai nosso

Pois eu sou fraco e não posso
Tudo sozinho resolver
Sou feliz por estender
Que estais nos céus

Que és filho de Deus
Feito homem, diz a história
Porém hoje lá na glória
Santificado

Se das trevas do pecado
Só se sai com fiador
Já escolhemos, Senhor
Seja o teu nome

Se o pobre vive com fome
O rico não quer saber
Só leva o tempo a dizer
Venha a nós

Desalmada, fria, atroz
Essa gente empedernida
Não verá na nova vida
O teu reino

Eu digo, porém não teimo
O julgamento é com Ele
Se for a vontade d'Ele
Seja feita

De mentalidade estreita
Mas, me foi dado entender
Que melhor mesmo é fazer
Tua vontade

Gente avançada na idade
Não tem mais o que esperar
O melhor mesmo é rezar
Assim na terra

Quando a pessoa não erra
E mede tudo que diz
Leva uma vida feliz
Como no céu

E, por isso, digo eu
De todos visando o bem
Pense no céu onde tem
O pão nosso de cada dia

E numa eterna agonia
Já quase desesperamos
De muita fé precisamos
Nos dá hoje

Ela, às vezes, vem e foge
O coração está fechado
Senhor, se isto é pecado
Perdoa

Mesmo que virem lagoa
Nossos olhos de chorar
Não vemos como pagar
As nossas dívidas

Um milhão de faces lívidas
Anda na mundo, Senhor!
Com fome e sede de amor
Assim como nós

É uma vida de Jós
Que nos rouba a paciência
Mas que por obediência
Perdoamos

Às vezes também ficamos
Sem saber o que fazer
E sem ter o que dizer
Aos nossos

Esses que também são vossos
E tantas bênçãos ganharam
Que ainda mais se tornaram
Devedores

Se faltarem seus favores
A humanidade perece
Mas, ouve, ó Pai, minha prece
Não nos deixes

Não pedimos pães e peixes
Dá-nos só a tua mão
Pois vamos se teu perdão
Cair

Sem sabermos onde ir
Vamos nos comprometendo
Já que o mundo está crescendo
Em tentação

Em artimanhas do cão
Muitas vezes nos metemos
Senhor, desobedecemos
Mas livra-nos

E que de exemplo nos sirva
O que agora sofremos
Para que nos afastemos
Do mal

E quando um dia afinal
O espírito subir aos céus
Damos-te graças bom Deus
Pois teu é

E não percamos a fé
De um dia à cova descer
E logo após conhecer
O Reino

Não vai precisar de treino
Para andar no novo lar
Já que Cristo vai nos dar
O Poder

Vai também nos conceder
Um corpo resplandecente
Pra gozar eternamente
A Glória

Assim termina a história
Da vida material
E vem a celestial
Para sempre

Aqueles que foi descrente
Se prepare para o inferno
E o sofrimento eterno
AMÉM.

DANÇAS PARAENSES PELO "SABOR MARAJOARA"

GRUPO DE EXPRESSÕES PARAFOLCLÓRICAS
"SABOR MARAJOARA"
Belém/PA



1 - APRESENTAÇÃO:

O Grupo de Expressões Parafolclóricas Sabor Marajoara foi fundado em 24/06/1989, com a finalidade de pesquisar, preservar e divulgar a cultura paraense que na época corria o risco de desaparecer, o que iria causar uma perda muito grande para a memória cultural do Estado.

Graças ao trabalho árduo de seus componentes, conseguiu em tão pouco tempo, alcançar um patamar de respeito e consideração, não só pelas autoridades envolvidas neste segmento, mas também, e principalmente, pela população deste Estado, bem como de outros, como São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, etc., onde participou de grandes eventos culturais.

2 - PARTICIPAÇÕES:

Ao longo desses 13 anos, o Grupo tem sido presença constante em eventos organizados pelo Governo do Estado e pela Prefeitura de Belém.

Desde 1996 tornou-se por merecimento o representante legal do Pará no Festival Nacional de Folclore (FEFOL) realizado todos os anos, no mês de agosto, na cidade de Olímpia/SP.

É também considerado pelo CIOFF (Conselho Internacional de Organização de Festivais Folclóricos), órgão ligado à UNESCO, um dos representantes paraenses, em Festivais Internacionais, organizados por aquele órgão.

3 - ESPETÁCULO:

O grupo está preparado para efetuar espetáculos que duram de 30 (trinta) minutos a 90 (noventa) minutos, onde são apresentadas danças de várias regiões do Estado, tais como, Carimbó, Vaqueiro, Lundú, Siriá, etc.

Seu show envolve o público, em um espetáculo interativo e atraente, fazendo com que o mesmo se imagine viajando por vários locais de nossa terra.

Suas danças são executadas por dançarinos treinados e preparados para transmitir esse sentimento, onde se utilizam a graça, o charme e roupas coloridas, de acordo com a dança apresentada.

Suas músicas são executadas por jovens músicos, também ensaiados e preparados para transmitir o mesmo sentimento, prevalecendo um repertório de compositores da música popular paraense.

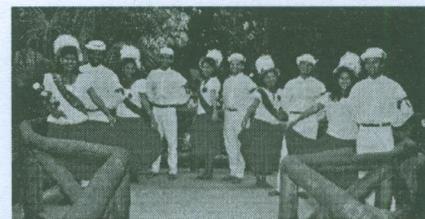
4 - RESGATE:

Com este trabalho, o Grupo de Expressões Parafolclóricas Sabor Marajoara vem conseguindo resgatar, assim, a cultura paraense, tão rica em seus segmentos, que envolvem

músicas e danças folclóricas, divulgando-as dentro e fora do Estado, sempre demonstrando o valor da nossa cultura.

DANÇAS APRESENTADAS PELO SABOR MARAJOARA

DA REGIÃO BRAGANTINA



MARUJADA DE BRAGANÇA

A Marujada é constituída quase que exclusivamente por mulheres, cabendo a elas a sua direção e organização. Os homens são tocadores ou simplesmente acompanhantes. Não há número limitado de marujas, tampouco há papéis a desempenhar, a não ser o de Capitoa e da Sub-Capitoa.

A Marujada de Bragança é estritamente caracterizada pela dança, cujo motivo musical único é o Retumbão. Além do Retumbão, são dançados durante a Marujada a Mazurka, o Chote, o Chorado e a Valsa.

As marujas usam uma blusa branca, toda rendada. A saia é vermelha ou azul, comprida, indo quase aos tornozelos, bem rodadas. A tiracolo, usam uma fita azul ou vermelha, conforme a cor da saia. Na cabeça, usam um chapéu todo emplumado e cheio de fitas de várias cores. No pescoço, usam colar de contas ou cordão de ouro com medalhas.

A Marujada é dançada no dia de São Benedito, no dia de Natal no mês de dezembro e no dia 1.º de janeiro. Obs.: As danças do Retumbão, do Chote e da Mazurka, por serem danças distintas dentro da Marujada, podem ser apresentadas individualmente, ou seja fora da Marujada.

CHOTE BRAGANTINO

Dança popular da Escócia, foi trazida para o Brasil no período colonial pelos europeus. Aqui chegando, esta dança, que era uma dança conhecida nos bailes dos grandes clãs (famílias) tradicionais da Escócia, recebeu influência do negro, fixando-se em várias cidades do Brasil.

No Pará, foi na região bragantina que esta manifestação se fixou com maior força e, devido às adaptações ministradas pelos habitantes da cidade, ficou sendo conhecida como Chote Bragantino.

RETUMBÃO

Manifestação folclórica predominante na cidade de Bragança, no Pará, o Retumbão é uma das manifestações que formam o conjunto da Marujada, juntamente com a dança do Bagre, dô Chorado, do Chote, entre outras. Esta manifestação é realizada no período de 18 a 26 de dezembro, em homenagem a São Benedito. É uma dança solada por instrumentos de pau-e-corda (violino, clarinete, atabaques) entre outros.

As roupas usadas no Retumbão são as mesmas usadas na Marujada.

MAZURKA

Dança de origem polonesa, a Mazurka também foi trazida para o Brasil pelos colonizadores europeus e, caindo no agrado dos habitantes da cidade de Bragança, sofreu algumas modificações e foi adaptada ao conjunto da Marujada. Obedece às mesmas regras instrumentais, podendo, entretanto, ser cantada.

As roupas usadas na Mazurka são as mesmas usadas na Marujada.

DA REGIÃO DE MARAJÓ

DANÇA DAS PRETINHAS D'ANGOLA DE UMARIZÁ



Dança que tem como característica principal ser dançada somente por mulheres, servindo os homens somente para tocar. Traz o nome de um dos bairros da cidade de Belém, Umarizal ou Umarizá, como era pronunciado no passado por existir no bairro uma grande quantidade de árvores de umari (fruta), e ter sido construído um barracão onde eram deixados os negros escravos antes da venda, que os levaria a outros municípios, principalmente os da Ilha do Marajó, onde a coreografia da dança se desenvolveu de maneira a contar no seu desenrolar o dia a dia dos escravos na ilha, mas sempre lembrando de sua origem, ou seja em Angola, na África, passando pelo Umarizá em Belém onde, por muito tempo, se falava das cantigas das pretinhas d'Angola do Umarizá.

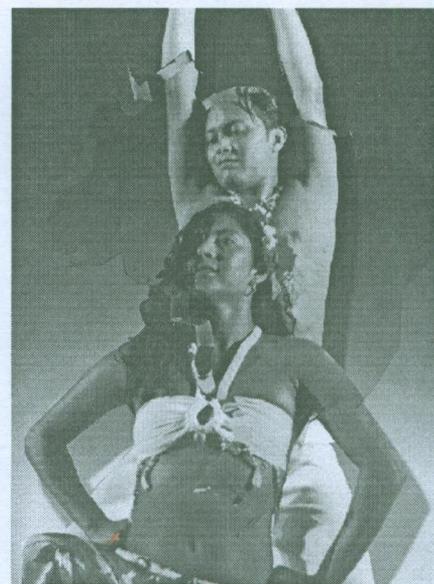


Por conseqüência, os momentos de lazer dos negros eram nos dias de feriados religiosos onde aproveitavam para mostrar um pouco

da sua arte. Por isso mesmo a dança era apresentada em frente às igrejas, onde as negras dançavam com blusas e saias geralmente de cor branca, e vários adereços como pulseiras, cordões, tornozeleiras, que podiam ser imitação de jóias ou artesanato fabricado pelos próprios escravos, que dançavam descalços, levando sempre um arranjo de flores na cabeça

A música tocada que falava do seu modo de viver era pronunciado por instrumentos como: flauta, tambores, reco-reco, agogô, banjo e maracas.

DANÇA DO LUNDU MARAJOARA



Desta vez, a dança reúne homens e mulheres. O lundu é uma dança de caráter "profano", pois significa o convite que é feito pelos homens para um encontro amoroso com as mulheres, as quais rejeitam inicialmente, mostrando-se sérias no desenrolar da dança, sorrindo somente no final, no caso de aceitarem o convite.



De origem africana, esta dança foi proibida pelo Governo Federal, o qual atendeu as reivindicações feitas pela Igreja Católica, que considerava

a dança como “abusiva”, “profana” e “vulgar”, e dos três núcleos de escravos – São Paulo, Minas Gerais, somente o Pará conseguiu manter clandestinamente a dança, mais precisamente na cidade de Soure, no Marajó, onde o Lundu conseguiu se manter com força total. O principal ponto desta manifestação, além do requebrado acentuado dos homens, é que é ela considerada pelos negros como símbolo de fertilidade.

E até os dias de hoje o Lundu Marajoara causa um certo furor, apesar de não ser mostrado como era no passado, em que as negras dançavam com o busto descoberto. Nos dias atuais a indumentária é composta de bermuda para os homens, que usam colares feito de conchas. As mulheres vestem blusas pequenas, saias estampadas, muitos colares, arranjos de flores na cabeça. Os casais dançam descalços, acompanhados pelo som de tambores, flauta, banjo e maracas.

DANÇA DA CHULA MARAJOARA OU TAIERAS

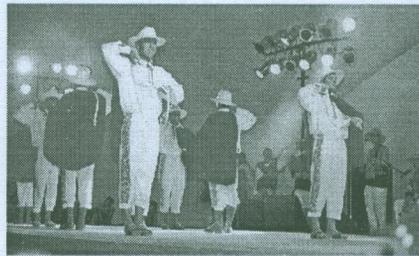


Para acalmar os ânimos da Igreja Católica, que estava indignada com a presença do Lundu, as mulheres negras decidiram, então, montar uma dança que mostrasse um caráter religioso, surgindo desta forma a Chula Marajoara ou Taieiras, dança esta que exalta o nome de divindades como Nossa Senhora do Rosário e São Benedito.

Dançada somente por mulheres, é chamada também de dança das taieiras (talheiras) porque as negras tinham que carregar água do rio até as casas dos seus senhores em talhas.

Mas era nas festividades de homenagem a Nossa Senhora do Rosário, no município de Santa Cruz do Arari, na ilha do Marajó, que essas mulheres apresentavam toda sua beleza em dançar louvando seus santos. Apesar de descalças e com roupas estampadas, conseguiam mostrar uma forma mais alegre de louvação, ao som de maracas, tambores, reco-reco, flauta, banjo e ganzás.

DANÇA DO VAQUEIRO DO MARAJÓ



De volta do trabalho árduo, o vaqueiro marajoara procurava uma forma de se divertir, utilizando os mesmos movimentos de seu trabalho. Com a roupa característica, o vaqueiro se reuniu e montou uma dança na qual os seus movimentos de trabalho se acentuavam. Em cima desta dança, criou versos que falavam sobre sua vida, seus amores, suas aflições. O aboio (chamada de boi) não foi esquecido e também se fixou na dança. A dança do Vaqueiro do Marajó ainda se mantém viva e pode ser encontrada na Ilha do Marajó.

DA REGIÃO METROPOLITANA

DANÇA DO BATUQUE AMAZÔNICO

Manifestação que se ramificou no Candomblé africano, o Batuque Amazônico é uma homenagem prestada a uma entidade encantada, a Cabocla Jurema, a qual, segundo as lendas, mora em uma cidade que fica abaixo de Alagoas. De acordo com os umbandistas, esta entidade reina no tempo da Lua Nova.

Nesta manifestação, assim como no Obaluaê, os tambores executam um toque de tambor de Mina, e os versos cantados evocam a entidade. Dançada por homens e mulheres, os quais levam em suas roupas detalhes verdes referindo-se à mata, o Batuque pode ser encontrado nos terreiros de umbanda da região metropolitana.

DANÇA DO OABALUAÊ



Manifestação com todas as características africanas, a dança do



Oabaluaê ou Dança dos Sete Orixás retrata o momento em que os seis orixás se reúnem para pedir perdão a Oabaluaê. Esta manifestação requer data e local apropriados para se realizar: noite de lua cheia, sexta-feira treze, mês de agosto, no meio de uma floresta. Nesta data, os orixás, que são: Ogum, Oxossi, Xangô, Iansã, Exu e Yemanjá, reúnem-se para pedir perdão a Omulú (Oabaluaê) pelas faltas cometidas. Esta manifestação pode ser também encontrada nos terreiros de umbanda da região metropolitana.

DA REGIÃO DO TOCANTINS

DANÇA DO BANGUÊ

Mais uma marca da contribuição do negro para a cultura paraense, o Banguê é uma manifestação musical e coreográfica encontrada em Cameté, no Pará.

Esta dança retrata todo o trabalho de produção do açúcar, desde o corte da cana até o momento da refinação do mesmo. O nome Banguê vem do dialeto Landdii e significa “Engenho de Açúcar”.

Dançada por homens e mulheres, esta manifestação começa cadenciada, atingindo um ritmo acelerado no final.

O movimento das saias das mulheres representa o açúcar ainda na fase de calda, no momento em que está sendo escoado para ir para a casa de purgar (do Lat. Purgare: tornar puro, purificar, limpar: purgar o açúcar bruto).

DANÇA DO MAÇARIQUINHO

Também de Cametá, esta manifestação também foi criada no momento em que os negros procuravam os alimentos para sua sobrevivência. Na busca destes alimentos, observaram uma ave, o maçarico, pegaram os movimentos que a referida ave fazia para apanhar os peixes e, em cima destes movimentos, colocaram versos. É uma dança executada por homens e mulheres e faz parte das manifestações folclóricas de Cametá.

**DANÇA DO SIRIÁ**

Final de trabalho; o escravo começa a se movimentar em busca de alimentos, o sol está se pondo. O alimento se compõe de pequenos animais (mariscos) e pequenos peixes.

Para o negro, todo momento de descenso era motivo de festa, e foi com este espírito festivo que eles criaram o Siriá.

Nesta dança, todos os movimentos fazem parte de busca da alimentação; os negros pegaram estes movimentos, coreografaram e colocaram versos sobre os mesmos. Estava formado o Siriá.

Entretanto, o termo Siriá foi dado pelo local de onde os negros retiravam os siris. Como o caboclo costuma trocar o "L" das palavras que terminavam em "AL", "EL", acentuando a última vogal, o termo que seria "SIRIAL" ficou sendo "SIRIÁ".

É uma manifestação máxima do folclore de Cametá.

REGIÃO DO TAPAJÓS**DANÇA DA CIRANDA DO NORTE**

Na vila de Alter-do-Chão, no município de Santarém-Pará, comemora-se a louvação ao divino Espírito Santo, e tem na parte profana como ponto alto as festas realizadas no barracão, onde as principais danças da região são apresentadas, como a Ciranda do Norte, que surgiu no início do século e tem como características a mistura de vários ritmos, entre eles o xote, a valsa e outros, que fazem a dança em alguns momentos ser suave, e em outros, bem acelerada, desafiando os casais a não perderem o compasso.

E apesar de ser uma dança de terreiro, a Ciranda do Norte pode ser mostrada pelos casais calçados ou descalços, mas os cavalheiros deverão estar sempre com camisa de manga longa, abotoada até o pescoço, cinto e calça preta. As mulheres de vestido estampado, com laço no cabelo, dançando ao som de banjo, flauta, curimbós, maracas, reco-reco, seguirão a marcação do compasso feito pelo pandeiro, violão e apito.

DANÇA DA DESFEITEIRA

"Desfeiteira", palavra que na festividade do Divino Espírito Santo na vila de Alter-do-Chão significa desafiar de forma zombeteira o cavalheiro ou a dama. É dessa maneira alegre que se originou-se a dança da desfeiteira, onde os casais, no decorrer da música, falam versos, fazendo a desfeita, e trocam de par até que todos tenham zombado uns dos outros e às vezes até mesmo do público e dos próprios músicos.

Tanto os instrumentos quanto a indumentária podem ser os mesmos da Ciranda do Norte.

DANÇA DO MURAMBIRÉ OU MARAMBIRÉ

Dança da Região do Tapajós, manifestação esta que foi criada pelos negros para exaltar a beleza da localidade de Alter-do-Chão no Município de Santarém. É uma dança



executada por homens e mulheres.

Indumentária: as mulheres usam vestido longo com laço na cintura. Os homens usam calça comprida e camisa simples de manga comprida e todos dançam calçados.

Instrumentos: curimbó (tambor), maraca, ganzá, flauta, reco-reco, banjo, violão e agogô.

REGIÃO DO SALGADO**DANÇA DO CARIMBÓ**

Manifestação máxima do folclore paraense, tendo origem com os índios Tupinambás e influência dos Negros e dos Portugueses.

A denominação da Dança do Carimbó vem do título básico curimbó, tambores de tamanhos diferenciados que servem para o acompanhamento básico, responsável pela principal parte rítmica. O seu significado: curi - pau e mbó - oco ou furado.

Indumentária: as mulheres usam saias até o meio das pernas os homens usam calça comprida com as pernas enroladas sendo um lado mais alto do que o outro.

Todos dançam descalços, em roda e no sentido contrário do ponteiro do relógio.

Instrumentos: curimbó (tambor), maraca, ganzá, flauta, reco-reco, banjo, violão e agogô.

AS ARMAS ENCANTADAS NA HISTÓRIA E NO FOLCLORE

FRANCISCO GABRIEL JUNQUEIRA MACHIONE
Departamento de Folclore – Olímpia/SP

O fogo

A descoberta e o domínio do fogo deram ao homem garantia de poder enfrentar os animais de grande porte e vencê-los. Também afugentava os seres fantásticos, fantasmas e assombros que amedrontavam o homem primitivo. Nenhum animal verdadeiro ou fantástico jamais ousou enfrentar o clarão de fogo. O fogo representa o sol, aquecendo, cozendo os alimentos e preparando as armas. Deu ao homem segurança, conforto e tranquilidade.

O fogo, primeira arma que fisicamente deu condições ao ser humano de vencer qualquer oponente e pelo temor votivo, supersticioso, acabou interpretado e venerado como poderoso deus em tantas culturas, em várias épocas.

As armas na Pré-história

O homem pré-histórico que tinha a caça como premente instrumento de sua sobrevivência, aos poucos foi sofisticando os meios de conseguir abater os animais que iam fornecer-lhe agasalho, bem como à sua tribo. A caça dos grandes animais era atividade perigosa e, às vezes, até mortal.

Dessa necessidade de êxito, nasceu a magia imitativa ou de contágio. Dela derivaram inúmeros rituais que precediam o grande momento do confronto do homem e a fera predestinada ao abate. O caçador antevia na véspera seu encontro com o grande urso, com a rena, com o leão, com o búfalo e outros animais de grande porte, e preparava ritualmente a sacralização do evento maior de sua expectativa: a captura e morte destes.

Assim, complexas cerimônias foram, pouco a pouco, engendradas, em pantomimas minuciosas, de toda a seqüência da busca, localização, ataque e êxito do caçador à empresa que se propunha. As paredes de suas cavernas serviam de painéis onde o desenrolar de toda essa continuidade culminante à posse do animal e de sua carne, ossos e pêlos eram gravados, significando que assim procedendo por antecipação, o espírito do animal visado estava aprisionado naqueles desenhos.

O êxito da caçada, evidentemente, dependia do instrumental nela empregado. As armas que levavam a supremacia e multiplicação da força e poder sobre a fera, à medida que foram surgindo e foram aperfeiçoando-se, tornaram-se motivo de respeito, orgulho e veneração por parte de seus eventuais usuários. Aliás, sem dúvida, o caçador, o matador de feras, o homem que saía pela natureza em busca do sustento para o resto da tribo era motivo de extremo respeito e até de veneração pelos demais.

Quando, no casual nomadismo ou busca de outras áreas onde a caça era mais abundante, e um grupo humano se digladiava com outro pelos interesses estremecidos, os caçadores de ambas as tribos, faziam-se guerreiros para enfrentar seus semelhantes (os outros caçadores da tribo rival) e destas iniciais escaramuças surgiram os confrontos, estes aumentaram para combates, estes para batalhas e daí foi apenas um passo para o surgimento da guerra, suas leis cruéis e sua arte monstruosa.

Os mesmos instrumentos de subsistência na caça foram usados nos confrontos humanos. Estes artefatos

essenciais de sobrevivência, interpretados pelos seus usuários como dotados de poder mágico (pois tinham poder de matar), agora eram submetidos no emprego de destruição de sua própria espécie. Mas, na sua concepção supersticiosa, o homem, evidentemente, continuou a respeitá-los, venerá-los, atribuir-lhes forças e dons sobrenaturais, pois, se antes extinguíam vidas de outras espécies, agora, na guerra, finavam vidas humanas. Os demais membros de sua tribo viam no caçador guerreiro “o meio de levar à morte”, “ao outro lado da sombra”, e, sobretudo, via nas armas um poder material tangível, detentor da faculdade de matar, para seu sustento (a caça) ou o inimigo para sua defesa e dos seus (na guerra).

Daí, gradativamente, o desenvolvimento de interpretações mágicas, o terror votivo, o fervor sincrético envolvendo o binômio homem-arma: o ser humano adestrado em seu manejo e seu “prolongamento planejado de poder” ou seja, o seu equipamento.

As pedras

Sendo mágica, a arma era invencível, sendo invencível, possuía superpoderes. As pedras foram as primeiras armas usadas pelo homem para prolongar-lhe o poder de alcance do braço e a potência.

Na história universal várias pedras são citadas como decisivas:

1. A pedra com que Caim matou Abel;
2. A pedra da Caába até hoje venerada pelos muçulmanos;
3. Na Parábola da Adúltera onde Jesus mandou que atirasse a primeira pedra o que fosse isento de

qualquer pecado;

4. A pedra que David usou para lançar com a funda e derrotar o gigantesco Golias;

5. A “pedra filosofal” procurada pelos alquimistas;

6. São Pedro – o “homem pedra”, na qual edificou a Igreja de Cristo;

7. Os cristais e suas implicações sobrenaturais, pedras místicas;

8. As pedras fatídicas, que trazem azar e as que carregam a sorte. Superstições e crendices: O Diamante Maldito: achado na África no século XIX, foi comprado pelo ex-rei Farouk do Egito por 10.000.000 de francos. Foi deposto. Traz maldição, infelicidade. A arquiduquesa da Áustria, Elisabeth, a primeira pessoa que usou morreu assassinada. Sofia e seu esposo, o arquiduque Francisco Fernando, seguidos proprietários, foram assassinados. Em 1918 a célebre gema foi vendida à imperatriz Zita, esposa do arquiduque da Áustria. Ambos foram exilados e acabaram seus dias, tragicamente, longe da Áustria. Existe extensa literatura sobre o assunto.

Nos ditados as pedras são citadas:

1. Atire a primeira pedra;
2. Botar pedra em cima;
3. Com quatro pedras na mão;
4. De pedra e cal;
5. Dormi como uma pedra;
6. E lá vai pedra;
7. Não deixar pedra sobre pedra;
8. Ser uma pedra na vida;
9. Uma pedra no caminho.

Nos provérbios:

1. Água mole em pedra dura, tanto bate até que fura;
2. Pernas pra quem tem, quando pedras vem;
3. Pedra d'água, só derrete;
4. Pra gigante, pedra de David.

A respeito das pedras, na interpretação mística, cada uma tem sua virtude, vigor, candura, que influenciam o espírito humano.

LANÇA

Arma longa de arremesso simples.

Consiste numa haste de madeira, com ponta afiada de metal.

A lança que trespassou Jesus

Na primeira Cruzada, numa furiosa batalha, onde a sorte do exército cristão vacilava perigosamente para a derrota, Pedro, o Eremita, empunhou a lança que feriu Jesus, colocando-se à frente dos cruzados, galvanizou-os e acabou levando o exército muçulmano à destruição.

A lança que matou Siegfried

O herói mítico germânico banhado-se no sangue do dragão *Fafnir* que venceu e matou. Mas uma folha caiu-lhe às costas, durante o banho sangrento. Ali era o único ponto fraco no corpo do herói. Seu inimigo *Hagen*, informado por *Brunilda*, onde deveria lancear o oponente, matou *Siegfried* (mitologia germânica).

A lança incandescente

Foi descrita no poema épico *Mahabharata*, indu, como imensa lança chamejante lançada contra a tríplice cidade por *Gurkha* no seu veículo voador *Vimana*. Esse poema tem aproximadamente seis mil anos.

A lança de São Jorge

São Jorge é o mártir heróico da Igreja Católica Romana, como também, no Brasil, Orixá da corrente do Candomblé e da Umbanda. Em nosso país São Jorge africano é conhecido como *Oxóssi e Ogun*. A saga de São Jorge possui várias versões no Ocidente e no Oriente. Dono de lança poderosa, sagrada, invencível, que lanceou o dragão em salvação da donzela, feita oferenda ao monstro.

Entre nós São Jorge é protetor e símbolo de um dos times mais benquistos do Brasil: o Corinthians.

São Jorge possui uma imensa multidão de devotos no Brasil: afro-brasileiros, descendentes de europeus e grande número da colônia sírio-libaneza.

O tridente de Netuno

Netuno para os romanos e

Posseidon para os gregos era o Deus das águas. Sua lança era tríplice, símbolo de seu poder sobre aquele elemento e tudo que nele existia. Seu tridente tinha o poder de conclamar os elementos, despertar tempestades, reger os ventos, e apaziguá-los quando quisesse.

A lança no folclore brasileiro

Na Congada (de Xiririça) a lança é a arma dos “conguinhos”. É feita de madeira leve, tem mais ou menos um metro de comprimento. Na Cavahada, usada após a parte dramática, quando os cavaleiros vão demonstrar as habilidades de perfeitos equitadores, tirando com ela a argolinha. É usada para o “jogo das argolinhas”.

ARMAS DE IMPACTO

Bastão, o báculo e o cajado

São armas derivadas de um pedaço de madeira. A maça é um porrete com peso melhor distribuído, ideal para combate. Exemplos: a maça de Hércules. Com ela o semideus matou a Hidra de Lerna; o báculo foi o bastão dos puros, símbolo da virtude; o cajado - o bastão dos santos, dos velhos homens sábios, símbolo de autoridade, respeito, poder, sabedoria.

Danças de bastões ou varas

Danças ritualísticas e folclóricas, realçadas pela manipulação de bastões e cacetes. Estas existem em várias partes do mundo, em várias formas, quase sempre dançadas por homens.

1) Danças de combates: ou de Filas Opostas, as mais comuns, especialmente na Europa.

Como são similares com as Mouriscas, são muitas vezes associadas com estas e sugerem o bastão como um substituto da espada de madeira. A dança basca *Banako* e *Binakoa* é parte da suíte da dança da espada. Portugal é rico em exemplos de danças assim, como a Dança dos Paulitos, Dança das Pelas, predominantemente na Epifania e no dia de São João, em Miranda Douro, onde os dançadores são vestidos de mulheres, nas vilas de São Pedro dos

Sarracenos, perto de Bragança, em Braga.

Na Espanha, Itália, Lituânia, Hungria, cada um desses países tem sua dança específica de bastões, e a *Morris Dance* Inglesa exibe elaboradas seqüências de entrechoques dos cacetes. O Egito tem também uma dança de bastões. Na Índia existem várias variantes regionais, algumas em fila, outras em roda. No Novo Mundo, negros haitianos duelam com os porretes, vestidos de mulheres.

Os Terenas, no Chaco, dançam lutando com bastões como o Bem e o Mal nas danças das Penas.

2) Brandindo os bastões, sem vestígio nem conotação de forma de combate aparece na dança dinamarquesa. Índios *Peyote* dançam com uma vara chamado "serpente" por eles. Algumas tribos usam varas emplumadas.

3) Cruzar os bastões no ar ou no chão, é, sem dúvida, também um vestígio de dança de espadas, se compararmos a semelhança entre a *L'Hereu Riera* catalã com bordões e a dança escocesa *Gilly Callun* com espada e bainha.

4) Bater uma vara no chão pode ser interpretado de 3 objetivos:

- a) como apoio
- b) como símbolo de superstição agrícola para que a terra produza mais.
- c) como instrumento musical, de marcação de outros (como bastão e como matraca)

O bastão, como a espada, aparece também como símbolo fálico. Em danças de combate tem o mesmo propósito, sugerido nas "Mouriscas" como um símbolo vegetal.

Em certas representações, salienta sua origem fálica. A vara é mais que um apoio para amparar velhos. Nas mãos dos velhos, ela simboliza diferença, espírito ancestral e apela para suas forças naturais.

Muito costumes, tradições, sobretudo se refletem no tipo, tamanho, cores e enfeites da vara ou

do bastão.

Todos esses pormenores indicam um motivo, uma causa, uma intenção, muitas vezes visível, outras vezes velada. Mas é importante salientar que sendo o bastão uma das primeiras armas que o engenho humano aperfeiçoou no manejo e interpretação, as danças, com seu uso perdem-se na grande noite do passado, entre tantas e tantas culturas.

Moçambique: uso dos bastões



Durante a escravidão brasileira, a Igreja incentivou os bailados populares e os governantes, as danças, que poderiam, em conseqüência, aumentar a população escrava. Aquela lutava pelo Folclore artificial, estes, pelo Folclore tradicional. Isto era necessário, pois a Igreja e governadores viram o problema que a destribalização produziu, separando os vários grupos de origem étnicas africanas e procurando através do entretenimento e religião, nas confrarias religiosas, a tranqüilidade para manter a população escrava dominada.

A tais confrarias foi confiado o papel de mantenedor do Folclore artificial das congadas, moçambiques, maracatus, taieiras, cacumbis, etc. A confraria de São Benedito foi adotada pelos moçambiques. Este grupo não foi esquecido na criação do bailado de que agora tratamos. O jesuíta conhecedor das danças praticadas em Portugal, como a dos pauliteiros de Miranda e na Península Ibérica, já aprendida pelos ingleses, que a chamam de *Morris Dance*, uma corruptela de dança mourisca, ensinou aos moçambiques.

Essa dança de recreação popular precede a antiga dança dos

moçambiques, realizada antes nos bailes da aristocracia rural brasileira. Mais teatralizado, de vestuário muito pomposo, o moçambique atual é um bailado onde há várias danças. Uma companhia de moçambique compõe-se de, no mínimo, seis dançadores. Os maiores ternos conhecidos são de 32,stando-se os instrumentistas.

Há um rei, às vezes, uma rainha, príncipes e princesas, um mestre, dois contramestres, dois capitães. Algumas companhias têm um general. A figura mais importante de uma companhia é o mestre, que enfeixa a disciplina e a organização da companhia em suas mãos. O manejo do bastão dá aos moçambiqueiros uma verdadeira coordenação motora, impressionante pela precisão. A cada verso que cantam há um manejo especial do bastão. Ora é segurado no meio, ora embaixo, tal qual uma espada. Batem-no

tanto com o companheiro que está à sua frente como volve para bater com o que está atrás. Seguram-no com duas mãos, batem-no em várias posições de esgrima: prima, quarta, sexta, sempre no compasso ditado pela caixa.

Cada companhia possui evoluções nominadas, como por exemplo: estrela da guia, raio de sol, escada do mestre, túnel, roda de quatro.

Concentramos nossa atenção especialmente nos bastões utilizados pelos moçambiqueiros, pois a finalidade deste trabalho são essencialmente as armas.

Mineiro Pau ou Maneiro Pau

Antiga dança de roda cantada e ritmada com palmas. No Ceará o Mineiro Pau é chamado de Maneiro Pau, bailado de roda, figurantes masculinos, acentuando a nota dominante com o entrechoque de pequeninos cacetes, característicos.

Vilão de Paus

Vilão – baile popular em Goiás. Consiste numa espécie de *moulinet* da quadrilha francesa, no qual os dançantes formam uma grande roda, ligados pelas extremidades com

bastões. O violeiro fica de fora e vai cantando e repicando a viola; os dançantes, com esgares esquisitos, executam piruetas ao rigor do compasso, formando depois uma ala, sempre ligados pelos bastões. Dança-se no Brasil também o Vilão de Lenços, o de Mala e o de Faca. No Vilão de Paus, empregam-se paus apropriados e, no fim das diversas figuras, formam uma grade com os cacetes, em cima da qual o violeiro sobe e é carregado pelo grupo.

Borduna

Era utilizadas pelos tupis-guaranis – armas de guerra e cerimoniais para sacrificar seres humanos, grossas maças indígenas.

Cetro

Bastão estilizado, ricamente adornado, instrumento de poder dos reis. Pequeno bastão encimado por uma pomba que designa a autoridade do Imperador do Divino, nas festas do Divino Espírito Santo. Em geral é todo feito de prata. Mede mais ou menos 40 a 50 centímetros de comprimento.

A investidura que recebe o festeiro como Imperador do Divino, dá-lhe a autoridade. Ele já tem prestígio, porque em geral é uma pessoa bem sucedida economicamente. Autoridade e prestígio interagem. Há então um distanciamento entre o governador temporário da casa da festa, que se torna uma cidade em miniatura – pois ali ele tudo decide e determina. Ele tem um símbolo que é o cetro do Imperador.

ARMAS DE ARREMESSO COMPLEXAS

Arco

Haste de madeira vergada com cordel. Esticado este, lança as flechas. Ulisses de volta à *Ítaca*, depois de vinte anos, encontra todos os pretendentes de sua esposa *Penelope* diante de um dilema. Esta, para ganhar tempo, exigiu que apenas se casaria com o homem que armasse o arco de *Ulisses*. Ninguém conseguiu. Então, este disfarçado em mendigo, pede para tentar a prova. Todos

zombando dele deixam-no fazê-lo. Ele arma o arco e disparando flecha após flecha, comanda a matança dos pretendentes. Assim, passou para a História a lenda da prova do arco de *Ulisses*.

Arqueiros lendários

Na *Íliada*, *Páris*, grande arqueiro, mata Aquiles no único ponto vulnerável que tinha no corpo: o calcanhar. Até hoje existe o dito sobre alguma fraqueza: o “calcanhar de Aquiles”. A invulnerabilidade do corpo de Aquiles se devia ao fato de sua mãe tê-lo banhado, quando bebê, nas águas do rio *Estige* para torná-lo imortal. Para fazê-lo, teve que lhe segurar no calcanhar. Então, somente esta parte de seu corpo não foi mergulhada na água miraculosa.

Na mitologia romana, o Arco do Cupido, causador do amor a quem for trespassado por suas flechas. Na mitologia grega seu nome era Eros. Em ambas era identificado como divindade do amor, da paixão. Filho de Marte e Vênus.

Robin Hood, na Idade Média, o galante salteador da floresta de *Sherwood*, na Inglaterra, roubava dos ricos e dava aos pobres. Magnífico arqueiro que em competição centrava uma flecha no alvo e depois rachava-a ao meio em uma segunda flechada. Tinha como ajudantes, também arqueiros, dois gnomos da Floresta, que o protegiam, às escondidas.

Quando moribundo, *Robin Hood* empunhou um arco em seu leito e da janela aberta lançou uma flecha em direção à floresta. Então pediu que onde a mesa caísse, fizessem ali sua sepultura. Sua vontade foi atendida.

Santo Huberto, Bispo de *Maestrich e Liege*, converteu-se quando caçava, numa Sexta-feira da paixão, pela aparição de um cervo com um crucifixo luminoso entre os chifres. É o padroeiro dos caçadores.

Na ocasião da aparição, caçava com uma balestra, ou seja, um arco transverso. Vendo o prodígio, ajoelhou-se e converteu-se.

Na Primeira Guerra Mundial, na *Batalha de Mons*, um jornalista inglês, *Arthur Machen*, escreveu um artigo de ficção, no “*Evening News*”,

intitulado “Os Arqueiros”, no qual relatava que na retirada dos ingleses em *Mons*, São Jorge, com uma armadura rutilante, à frente dos anjos que eram os antigos archeiros de *Azincourt*, vem em auxílio do exército britânico.

Dezenas de soldados ingleses que participaram da batalha escreveram ao jornal garantindo que *Machen* nada inventara. Eles tinham, visto com seus próprios olhos, diante de *Mons*, os anjos de São Jorge deslizarem para o meio das fileiras.

A História dos anjos de *Mons* transformou-se um capítulo inexplicável para todo o sempre entre os enigmas da Primeira Conflagração Mundial.

Hércules, além de sua maça de combate, nunca dispensou o arco e as flechas como armas. Quando matou a *Hidra de Lerna* e esmagou suas cabeças, molhou a ponta de suas flechas no seu sangue peçonhento, para envenená-las. Também Hércules apiedado do castigo de *Prometeu*, acorrentado num penhasco, tendo seu fígado constantemente devorado por um abutre, como bom arqueiro que era, flechou a ave, matando-a.

Na antigüidade, os arqueiros turcos foram famosos, pois seus arcos recurvos e bem trabalhados tinham potência respeitável. A grande competição entre os arqueiros daquele povo era o lance da flecha à maior distância. Era preciso, para conseguir isto, um dia que soprasse determinado tipo de vento. *Mussa*, o maior arqueiro de seu tempo, um dia perdeu um filho. Estava no cemitério, no enterro quando sentiu o vento adequado. Largou tudo, correu para casa, apanhou o arco e lançou a flecha. Conseguindo uma marca recorde de distância. Este feito ofereceu à memória do filho falecido.

Flecha

Projétil disparado pelo arco. Normalmente uma vara fina com ponta afiada (cabeça) de pedra ou metal, fabricada de taquara ou outra madeira leve. Leva na ponta traseira final, penas como estabilizadores.

O uso do arco e flecha, primeiro apareceu no final do Período

Paleolítico, e existiu por todo mundo. Somente não foi empregado entre os Polinésios, Micronésios e poucas tribos africanas. Flechas são de uso para caça, guerra, rituais religiosos, como prendas de amor, enfeites, amuletos, objetos de sorte, para jogos ou adivinhação, contra feitiço, como cura preventiva de doenças, olho gordo, como símbolo dos deuses, ou relâmpago, chuva, fertilidade, fome, guerra ou morte.

Como amuleto, flechas ou arcos diminutos foram utilizados no pescoço, na Itália para espantar doenças e mau-olhado. Na Árabia, para proteger o sangue. Na França, para facilitar o parto. Na Irlanda contra ataque de *Elfos*. Os malaios carregavam-na como objetos de sorte. A flecha é associada com a lua, sol e deuses da atmosfera de várias mitologias. A deusa líbia *Neith*, os deuses e deusas gregos do amor, *Eros*; da caça *Arthemis*; o sol (*Apolo*); o *Centauro Quiron*; os deus assírios *Ashur e Ishtar*; o deuses etrusco do sol *Usil*; os deuses hindus da guerra (*Karttikeya*) e do amor (*Kâma*), todos são representados com arco e flecha. O deus do ferro de *Madras Loha Penu* aponta o arco de seus seguidores contra seus inimigos, desviando as flechas contrárias.

O Deus do Trovão *Tengeris*, siberiano, luta contra espíritos demoníacos com flechas de fogo. *Siva* destruiu *Tripuna* (Índia) com sua flecha mística. O deus japonês *Suzano* possuía um arco vivo com flechas vivas e uma flecha zumbidora com um assobio (conhecida na China na *Dinastia Tang* e usada para levantar pássaros ou assustar inimigos).

Não só as flechas aparecem no folclore, contos e lendas de todos os povos, mas, muitas vezes, elas desempenham papel essencial no enredo. Uma ilha foi criada pelo disparo de uma flecha (Grécia). Uma flecha falava revelando seu esconderijo (Havaí). Uma flecha mágica indicava uma hospedagem para noite (Alemanha). Outra flecha mágica indicou o local para a construção de uma cidade (Alemanha). Uma flecha que encontrou um local para construir

uma igreja (Dinamarca). Outra flecha dotada de poderes localizou um local de um túmulo (Inglaterra). Um flecha mágica derrubou o céu (China), intimidou um espírito da água (China). Outra flecha miraculosa ofereceu transporte (Arábia).

A flecha, muitas vezes, é visível a uma só pessoa (numerosas tribos de índios norte-americanos, Sibéria e Ásia). Flechas mágicas ganham importante dimensão nas lendas da Árabia, Bretanha, China, Grécia, Havaí, Índia, Oceania, Jamaica, nos índios norte-americanos.

Numa lenda siberiana, um mau espírito raptou a esposa de um homem. Um esquilo deu-lhe uma flecha com a qual ele flechou o fogo. Então foi aberta uma passagem para o outro mundo onde ele achou sua esposa. Voltaram e então o homem removeu a flecha e fechou assim a passagem. Acreditam, os siberianos, na existência de flechas com olhos que voam para onde querem, sem o uso do arco. Mesmo numa lenda há a referência de um homem que se transformou numa flecha.

Numa lenda hindu, a seta encantada atinge o alvo que ela ouve. Segue a trajetória pelo som. Noutra lenda hindu, o herói usa uma flecha para suturar um ferimento de espada, e assim o guerreiro ferido, refeito, pode continuar a luta.

Nas lendas, nos contos, é comum a figura do herói que descobre e ensina um povo como fabricar e usar setas e arco.

Em lendas indígenas nos Estados Unidos, na América do Sul, os *Tupis e Guaicurús* do Brasil, os *Jivaros* do Equador e numerosas tribos da Oceania, o herói atira um grande número de flechas ao céu, uma atrás da outra, que elas formam uma escada, que ele sobe, geralmente para resgatar um amigo. Em algumas histórias há referências sobre batalhas com o povo do céu do roubo do fogo do céu.

Entre os índios *Coos* (Estados Unidos) há uma lenda que o irmão de um fabricante de canoa foi morto por um homem do céu. O irmão do morto fez uma escada de flechas e neia subiu para vingar o irmão assassinado. Fez

isto e voltou para a terra trazendo a cabeça do irmão. Ele colocou a cabeça novamente e ele se tornou um pica-pau vermelho. Vermelho como o sangue do assassino.

Numa lenda *Guaicurú, Tamói* tinha dois netos que lançaram flechas para cima até formar a escada. Subiram nela e se transformaram no sol e na lua. Uma lenda Melanésia um homem de homem de nome *Qat* capturou uma mulher do céu, roubando suas asas. Foi repreendido pela sua mãe. A mulher do céu desenterrou as suas asas que seu marido havia enterrado. Ela, sorradeira, e voou de volta ao céu.

Qat disparou uma cadeia de flechas no céu formando uma escada na qual uma raiz de uma árvore se enroscou. Então ele subiu. Mas quando ele estava descendo um homem descendo o céu, esbarrou na raiz. *Qat* caiu morto e a mulher voou de volta ao céu.

Na Sibéria a lenda da escada no céu é reduzida para um seta enviada ao céu, abrindo uma estrada para lá. Há outra versão em que dois irmãos são transportados para o céu numa única flecha.

Na África outra lenda a escada de flechas se transforma numa ponte arqueada.

O arco e flecha no folclore brasileiro



É um idiófono. Vimo-lo no bailado do Caiapó, nos Cabocolinhos e nos Quilombos. Serve como arma e ao mesmo tempo de instrumento musical. No arco há um pequeno furo onde passa a ponta da flecha que por sua vez está presa à corda. O dançador do Caiapó puxa a corda e solta a flecha. Esta não sai porque sendo feita de diâmetro não consegue atravessar o furo existente no arco. Então ouve-se um estalido. É um “taque” seco, sonoro que segue o ritmo ditado pela

caixinha (tarol) da “pancadaria do caiapó”.

Algumas flechas são ricamente enfeitadas com penas de aves de variadas cores.

Cabocolinhos (ou Caboclinhos)



É um dos bailados mais antigos que existem no Brasil. Sua origem talvez se encontre entre as danças índias que os curumis executavam sob a vista dos catequistas.

O jesuíta iniciou a conquista do bugre através de seus menores e certamente incentivou a prática desta forma lúdica. Foi através de bailados como este que de norte a sul do Brasil, ensinou, entre outras coisas, a tese da ressurreição.

De sabor indígena este bailado, pois no Nordeste o vocábulo caboclo, sua acepção mais generalizada é de designar o índio, o autóctone, o filho da terra, o natural, o legítimo brasileiro. Quando muito, cruzamento de índia com branco, dando aquele tipo de cor bronzeada e cabelos escórridos, lisos. E “caboclinhos” são os filhos dos caboclos.

Além do pífano, completa o instrumental, utilizado somente para o ritmo, um arco e flecha que a maioria dos cabocolinhos empunha.

Os cabocolinhos do Nordeste são mais simples que o Caiapó paulista. Há o cortejo, o desfile pelas ruas em demanda das praças públicas, onde pinoteiam, imitam ataque e defesa quando aparece o apaziguador, um rei cuja túnica azul chama a atenção, mormente quando vem acompanhado por dois curumis (príncipes) em trajas de índios – quase nus.

As armas brancas – a espada – grande pletora da magia

A espada como instrumento de

corde de ataque e defesa sempre despertou nos homens veneração, respeito e temor. Para que lhe fosse garantida boa têmpera, acreditava-se que trespassando um prisioneiro vivo com a lâmina em rubro, sua coragem, seu valor, passavam para o aço da arma. Esta é uma forma de magia de captação energética.

Fabrico da espada

O fabrico da espada em todas as culturas da Antigüidade, *arma mater* dos guerreiros daqueles tempos, junto com a lança e o escudo, seguia cânones míticos de interpretação de forças espirituais.

Parece que com o tempo os prisioneiros valorosos escassearam, pois os espadeiros passaram a temperar as lâminas com o artifício de encher enorme tina de peles de animais encharcadas em água. A lâmina rubra era enfiada ali. O resultado da têmpera era o mesmo da técnica cruel anterior (em ambos existe um fundo científico, pois a têmpera é apressada pela liberação do azoto das peles ou do corpo humano).

Já na confecção da primordial espada japonesa, a *Kataná*, havia verdadeiro ritual de purificação do mestre espadeiro. Complexas regras e preceitos variados impunham ao fabricante castidade, roupa branca e muita concentração. Em seguida, já pronta, a *Kataná* era testada em vários tipos de golpes – cada um com um nome – em prisioneiros vivos. Se não perdesse o fio, estava aprovada. Na época, os espadeiros japoneses compravam o direito de execução de prisioneiros, criminosos comuns.

Existe uma crônica, na qual um criminoso ao saber que seria executado num teste de lâmina de famoso mestre espadeiro, ao vê-lo no local de execução, falou sem medo, com ironia: “então, se eu soubesse que você ia me segar, eu teria comido algumas pedras para estragar o corte de sua espada”. Posteriormente, com a escassez de prisioneiros, passaram a experimentar a precisão do fio destas em cadáveres.

A confecção das *Katanás* transformou-se numa arte prodigiosa,

que atravessou os séculos como um símbolo de maestria incomparável dos mestres cuteleiros nipônicos.

No Ocidente, revezaram-se os heróis, cada um tendo sua espada portentosa, coroada de dons mágicos.

Ascalon

A espada de São Jorge, chamada de *Ascalon*, era dotada de poderes e podia cortar os quatro elementos: o ar, a água, o fogo e a terra. Dava ao seu dono o dom da invisibilidade. Com a proximidade de inimigos, tornava-se fulgurante, de um brilho irresistível. Dizia-se que podia transportar o santo para onde sua presença fosse necessária. Até hoje, muitos de seus devotos, ao solicitar sua ajuda, iniciam a súplica invocando o nome de *Ascalon*. Tinha o Dom de cortar metais, ou qualquer tipo de material existente na Terra. Dizem que antes da morte do santo, ele escondeu-a em uma caverna. O dia que alguém digno de novamente empunhá-la, como foi seu antigo dono, ela lhe indicará, em sonho, o local onde se encontra. Então voltará a ser empunhada e seu dono será um líder invencível, como foi São Jorge.

Excalibur

A espada *Excalibur* do lendário Rei Arthur, cravada numa pedra que só foi arrancada de lá pelo menino Arthur – que no futuro seria um grande rei da Inglaterra. Com seus superpoderes fazia o seu dono identificar inimigos, tornava-o invencível e tinha o dom de sua lâmina iluminar-se em brasa. Seu aço era resistente, produto mágico confeccionado sob a orientação do *Mago Merlin* que cortava muralhas de castelos, pontes e outras espadas com se fossem de papel. Falava com seu possuidor com voz sábia e melodiosa.

Cortana

Espada do rei dinamarquês *Ogir*, também cavaleiro da Távola Redonda. Voava e decepava qualquer artefato que lhe fizesse frente, ficava

invisível com seu dono.

Durindana

A espada *Durindana* de Rolando, sobrinho de Carlos Magno, espada invencível, com dons mágicos que sempre protegia seu usuário de traição e golpes de outras armas. Como Rolando foi traído à retaguarda do exército franco e morto, a história encontrou uma desculpa para justificar a falha da *Durindana*: embainhada não era mágica. Somente quando Rolando a impunha seus poderes se manifestavam.

Balmung e a Gram

Balmung e Gram, duas espadas mágicas de *Siegfried*. Seus poderes eram tais que eram velados aos neófitos. Seu dono apelava para eles conforme sua necessidade.

Branstock

A espada *Branstock* só podia ser retirada do carvalho onde estava encravada pelo seu legítimo dono *Sigurd*. Esta espada pertencera ao deus *Odin* e foi conseguida por seu pai *Sigmund*. Todos os grandes heróis das magnas sagas, possuíram cada um artefatos invencíveis, com dons miraculosos como elas.

Joyeuse

A espada mágica de Carlos Magno, *Joyeuse*, com poderes de dominação, que levaram aquele soberano sempre à vitória. Era tão leve como um pluma e se jogada longe voltava às mãos do dono evitando.

A Espada da castidade

Na idade Média, um homem e uma mulher não casados, podiam dormir, partilhar do mesmo leito se separados estivessem por um objeto, principalmente uma arma branca. A espada era o objeto ideal divisor do casal nas histórias ocidentais ou medievais. Com tal instrumento e expediente, diziam que a pureza da mulher estava preservada, pois a dignidade do homem não permitia que ultrapassasse o que o símbolo de nobreza e poder (a espada), separava.

Espada de Damócles

Significando o perigo constante que pesa sobre a cabeça de um soberano. *Dionisios* era o rei, *Damócles* o cortesão que admirava seu poder, saúde e felicidade. *Dionisios* apontou-lhe durante um banquete, uma espada suspensa por um fio de crina de cavalo, sobre a cabeça do rei. Aquele era o símbolo do iminente e constante perigo que pairava sobre uma cabeça coroada, apesar de todas as regalias que possuía.

O nó Górdio e a Espada de Alexandre

Na Ásia Menor havia a cidade de Górdio, na Frigía. Alexandre quando a conquistou encontrou em um templo um carro de boi cujo centro da canga para os boi era amarrada com uma tira de couro tão bem apertada que não era possível achar ambas as pontas da correia. Havia uma lenda que dizia que quem desatasse tal nó, seria conquistador de toda Ásia e do mundo conhecido. Alexandre, não conseguindo, sacou da espada, golpeou o amarilhado que se desmanchou em muitas pontas. Alexandre concluiu que não havia encontrado apenas as duas pontas da tira, mas todas, como resultado do corte de sua espada.

Até hoje, cortar o nó Górdio, ou usar a espada de Alexandre, são expressões que significam resolver um problema insolúvel.

Perseu, Aquiles, Odisseu, também possuíram-nas. Elas são talismâmicas, protegem o possuidor contra ferimentos, agressões e em todas formas e sentidos acaba ferindo ou matando o oponente. Tornam o dono invisível; crescem ou diminuem à vontade; dão poder mágico para que se possa viajar a longas distâncias. A espada mágica domina os ventos, fala, lança fogo. No folclore celta, francês, espanhol, inglês, árabe, chinês, a espada infalível está presente. Ela é, muitas vezes, um símbolo de castidade. Ela enferruja ou mina sangue quando uma desgraça ou morte ocorre entre entes queridos de

seu possuidor.

Muitos guerreiros lendários tiveram a sorte e a sina de possuírem tais artefatos invencíveis, em várias épocas e em várias culturas. Acreditavam que tais armas realizavam prodígios, como tornar seus donos invencíveis, invisíveis, abrandar a fúria dos elementos da natureza e muitas outras proezas deste tipo. Estes instrumentos poderosos davam a seu possuidor toda a força da liderança desejada. Nos tempos modernos, o uso da espada continuou exteriorizando posição de mando e poder.

A espada nas Ciências Ocultas, ordens dogmáticas

No Ocultismo, na magia cerimonial, o uso da espada é constante e essencial. Nas sociedades secretas, na sagração dos diversos graus, é repetida a reminiscência da sagração costumeira das velhas ordens de Cavalaria da Idade Média e antes das sociedades secretas de toda a Antiguidade onde a "outorga de um poder", a "confirmação de uma nova vida", dependia não só dos homens que as oficiasse como também ao objeto utilizado, instrumento este solene, respeitável, puro, que emanasse em sua significação: força, autoridade e transcendência.

A espada mágica – atualmente nas histórias e desenhos

Na literatura complexa e pontificada de tipos exóticos, das histórias em quadrinhos, nos desenhos animados, as espadas encantadas muitas vezes são peças essenciais para proteção e vitória do herói.

No passado, a Espada Cantante do Príncipe Valente encantou gerações.

Na televisão: a espada do *He-Man*, *Conan*, o *Bárbaro* e *Krull*. Todos possuem sua espada que os completa em suas sagas, como heróis formidáveis. O bastão-espada laser *Dar-Vart*, o vilão galático é a lembrança cifrada do que na antiga mitologia grega fazia Zeus com seus raios. O lançamento de raios foi uma

constante não só pelo líder dos deus Olímpicos como artifícios entre outras divindades.

A espada no Folclore brasileiro

Em muitas atividades folclóricas encontramos a presença da espada: nas Folias de Reis, na Cavallhada, Marujada, na Congada, etc. As três últimas são formas dramáticas onde há a representação da luta entre cristãos e mouros. Os cristãos usam espadas retas e os mouros curvas. As antigas espadas de aço, de copos trabalhados com as armas do Império em relevo e bainhas afiveladas de metal amarelo ou prata, desapareceram, sendo substituídos por de madeiras ou ferro batido, devido a busca de colecionadores de raridades por muitas delas e outras a polícia tomou no final das representações folclóricas, onde havia libações alcoólicas.

Companhias de Reis: o uso da espada



Nas Companhias de Folias de Reis, a espada, geralmente um simulacro de madeira, é usada pelos palhaços. É geralmente pintada de purpurina prata para simular a lâmina de aço. Algumas têm signos cabalísticos no cabo e na lâmina, bem como cruces. Com elas os palhaços investigam e descobrem “armadilhas” que alguém da casa que os recebe colocou no caminho, ou por brincadeira, ou por maldade para “prender a madeira” e com ela a Folia.

Um pequeno papel, um laço diminuto, uma moeda, qualquer artifício escondido no caminho da entrada ou saída, tem o condão, de depois de noticiado ao mestre da

Companhia, prendê-la. A prisão da bandeira só será “relaxada” pela descoberta do palhaço da “ingrona” armada ou pelo cantar da companhia exortando o aprisionador de bandeira a voltar atrás de seu gesto. Com a espada o palhaço sonda, perscruta, examina todos os cantos, antes da passagem da bandeira e na saída. Se não o conseguir, é penalizado pelo mestre com tarefas e penitências difíceis. Também na dança, chamada Marmelada, os palhaços usam a espada como peças de apoio e realce nas acrobacias, nos voleios e nos passos que executa.

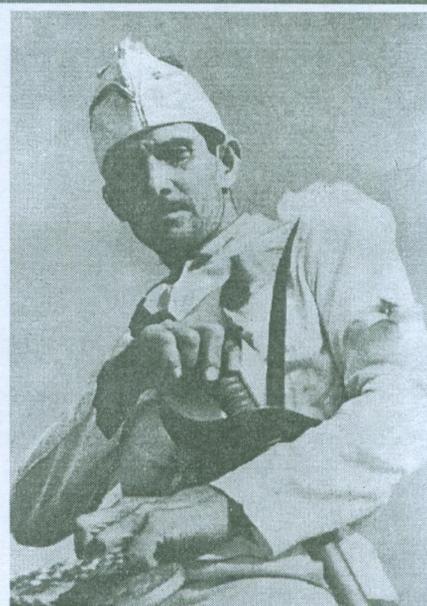
Cavallhadas: a espada, a lança e a garrucha



A Cavallhada é uma reminiscência dos torneios da Idade Média. Os nobres então exibiam em espetáculo público sua destreza e valentia. Na época feudal as justas reviviam os combates de gladiadores dos circos romanos, então enobrecidos por armaduras reluzentes, escudos de grei e a cavalo.

Quando no século XI, a Península Ibérica estava em luta contra os mouros, os costumes feudais da cavalaria, a realização dos torneios, preparação violenta para a formação de cavaleiros são introduzidos na Espanha. Depois de desaparecida a cavalaria, o torneio permaneceu. Dos torneios, das justas medievais, vieram as cavallhadas de hoje. Os cavaleiros adestrados de ontem para o combate, ganharam função dramático-religiosa nos dias atuais, ao reviver a luta de cristãos e mouros. A cavallhada, no passado, constituía uma grande festa.

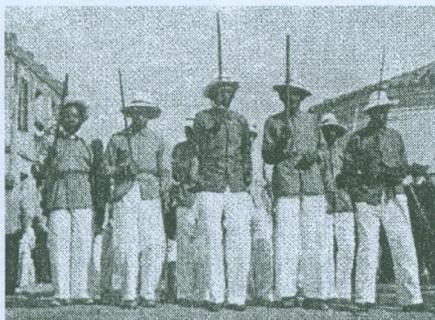
Na cavallhada brasileira destacam-se dois elementos essenciais: o lúdico



e o religioso. O lúdico é fundamental, constando em jogos atléticos de destreza. O religioso, artificial, é a parte dramática. Assim distinguimos três tipos de cavallhadas brasileiras: Cavallhada teatral, burlesca e religiosa.

A cavallhada teatral compõe-se de duas partes distintas: as dos jogos, igual aos torneios e justas medievais, onde existiam disputas e evoluções. Na disputa aconteciam os jogos de destreza: cruza de espadas, a pega das máscaras no chão, espetar boneco de pano e capim pelos cavaleiros a golpe de espada ou lança, a corrida das argolinhas em trave alta, resgatadas pela maestria dos cavaleiros com a ponta da lança a galope. Se entregasse a argola lanceada a uma moça, significava pedido de casamento. Se casado, levava-a para a esposa. Havia pega dos lenços no chão a pontões de lanças. Estes lenços resgatados eram dados às namoradas. Quando vencidos, os mouros eram batizados pelo rei cristão, com a colocação da espada real em seus ombros. Depois das provas acontecia o batismo dos infiéis e a confraternização.

Uma arma de fogo usada na Cavallhada é a garrucha. Empregada para dar tiro na “cabeça de turco”. Também quando fazem o assalto ao castelo, dão tiros de pólvora seca para dar maior intensidade dramática à representação.

Congada: espadas, lanças e cetro

A congada é o folclore artificial criado pelo catequista, visando a uma função sublimadora dos escravos e outra, integradora do pagão, do fetichista, na religião oficial. Os estudos dos fatos do passado apontam-nos que a Congada não é de origem africana, mas é uma reminiscência da “Chanson de Roland” sabiamente aproveitada pelo catequista. Na Embaixada, parte fundamental da Congada, reencontramos personagens lendários, que nos séculos distantes, estiveram presentes na “Canção de Rolando”, que o teatrólogo anônimo fez para a Congada na reelaboração da história de Carlos Magno. Outras estórias entraram, nelas figurando as gestas portuguesas, ou os autos brasileiros de assuntos africanos, levados à Portugal.

Pelas espadas usadas pelos vassallos, retas, e pelas lanças dos Congos, podem-se distinguir na Congada os dois grupos que irão pelear. O rei traz o cetro, um bastão de madeira e pedra.

A tradição da cruzada das espada em casamento de militar

Nos casamentos de militares, é comum, na saída dos noivos da Igreja, seus companheiros de corporação, cruzarem espadas ou espadins, por onde passam os nubentes. Esta tradição tem duas finalidades: uma é a proteção e a aprovação das bodas pelo grupo e a outra é a homenagem das armas aos novos cônjuges.

Ditados sobre a espada

1. Espada de Breno. O termo espada de Breno significa “ sem

opção possível”. O chefe gaulês Breno, ao saquear Roma, quando reclamara a exorbitância do tributo, jogou a espada na balança e disse a frase imortal: “Ai dos vencidos”. Portanto, quem perde não tem direito a reclamar.

2. Pagamento a Camilo. Este ditado vem da mesma invasão gaulesa a Roma. Camilo, líder romano exilado, foi chamado por seus compatriotas. Veio do exílio, expulsou os invasores e disse: “ O resgate de Roma não se paga com ouro e sim com a têmpera de bom aço”.

3. A fio de espada.

A espada na História do Brasil

A utilização da espada em momentos históricos é bastante significativa na História do Brasil. Alguns exemplos:

1. A espada de Dom Pedro I chancelou a proclamação da Independência. Dom Pedro, às margens do riacho Ipiranga, em São Paulo, proclamou a Independência. Segundo a tradição, ao gritar “Independência ou morte”, sacou de sua espada e levou-a ao alto, seguido daquele gesto por todos os membros de sua comitiva.

2. A espada de Martin Afonso de Souza, tinha na lâmina, os dizeres: “Não me saques sem razão, mão me guardas sem honra”, mostrando, assim, o homem inflexível de princípios que era seu possuidor.

3. As espada dos oficiais da Guarda Nacional era símbolo de mando e poder político. Em Barretos, Philogônio Theodoro de Carvalho, participou da Revolução em São Paulo em 1924 e líder de uma sedição ocorrida em Barretos na noite de 31 de maio de 1925, na qual Philogônio e adeptos tomaram a cidade e esta ficou sob suas ordens por 24 horas, era apreciador da espada.

Sendo oficial da Guarda Nacional (capitão) Philogônio muito se orgulhava de sua farda e do instrumento principal de mando que a integrava: a espada. Aliás, na história da humanidade, uma das

armas que mais empolgou os povos quanto a poderes mágicos foi a espada. Na Antigüidade todo herói tinha sua espada personalizada. Eram espadas mágicas com poderes de proteção, conforme já explanamos nas páginas anteriores.

No depoimento de Mário Cotrim, um dos participantes da “Revolução Filogoniana”, este diz: “Philogônio, o capitão e o sargento não traziam carabina, usavam espada”.

Philogônio, certa vez, conversando com uma senhora, tida na cidade de Barretos como possuidora de profundos dons mediúnicos, escutou desta que sua espada era carregada de bons fluidos e o protegeria em qualquer circunstância. Acrescentou a médium que a força contida nela era enorme e que se ela a tocasse faria com que a arma talvez até levitasse.

Philó, sempre meio céptico com os exageros do sobrenatural, respondeu-lhe: “- Minha espada só ganha maus fluidos se eu baixá-la no lombo de algum inimigo. Segura na minha mão, manejada pelo meu braço, ela é invencível, mas sozinha vale nada. Espada sem dono é ferramenta sem uso. Agora o secretário infalível da minha espada é meu revólver. Este sim não leva desaforo para casa e não há praga nem mau fluido que o segure.”

A mulher calou a boca e mudou de assunto. Ninguém gostava de contrariar os pontos de vista do capitão.

Lourenço Moreira Lima, em seu livro “A Coluna Prestes”, cita a passagem de como conheceu o velho caudilho gaúcho, João Francisco, terrível vencedor do Almirante Saldanha, vencedor de Campo Osório e temido comandante do Cati. O que mais impressionou Moreira Lima, foi que, apesar do velho se trajar à paisana, não largava de uma grande espada que trazia à cinta. Quando cansado o velho gaúcho estendeu-se num colchão, colocado no assoalho, todo vestido, calçado e com a espada à cinta, e dormiu profundamente.

Por este pequeno episódio podemos observar que o porte da espada dava ao seu usuário respeito e

dom de mando. Mesmo extinta a Guarda Nacional o uso daquele instrumento dava ao seu portador grandes requintes de honorabilidade.

4. O Marechal Deodoro da Fonseca proclamou a República a 15 de novembro de 1889, levantando sua espada no campo de Santana, no Rio de Janeiro, ante as tropas formadas.

Facão

Antes do uso da arma de fogo, antes de aparecer a garrucha de dois canos de “socar pela boca”, nas disputas entrava em ação o enterçado ou terçado, facão sorocabano, muito resistente, cabo de osso, lâmina curva, leve, de fácil manejo, chamado também facão aparelhado. Assemelhava-se ao “refe”, ou reflete - pequena espada usada pelos soldados da antiga Força Pública de São Paulo.

Era instrumento de trabalho na faina diária e, também, arma de defesa e ataque nas brigas.

Entrevero do facão

Havia dois tipos de lutas com esta arma: a primeira apenas para medir a habilidade dos contendores. Era a exibição de destreza entre amigos. A segunda forma de luta era o entrevero ou cotejo de facão. Neste caso os disputantes podiam usar na outra mão um pedaço de madeira, geralmente o cabo de relho. O cotejo de facão era uma luta de arma branca do interior paulista, principalmente por onde andaram os tropeiros, na época do Império.

Pesquisando suas origens, evidentemente chegaremos ao Rio Grande do Sul. No desafio do enterçado, no entrevero ou cotejo de facão, não havia mortes. O lutador vitorioso se satisfazia com a derrota de seu oponente.

A dança dos facões

O tinido cristalino, potente do embate das lâminas causa emoção pelo ritmo másculo, acompanhado pela gaita chorona. Cada par de dançadores se esmera nos voleios e na coreografia lenta compassada e o embate das armas. Normalmente



apagam-se as luzes do local, onde se dará a dança. Em seguida, aparece um apresentador vestido a caráter e declama alguns versos, exaltando a coragem do homem riograndense, sua saga através da história de nossa pátria e, ao mesmo tempo, salientando a maestria e o denodo que o mesmo desempenha no manejo de suas armas nas várias campanhas que se alevantou em defesa do Brasil.

Depois, normalmente numa quadra significativa, anuncia a dança dos facões:

Pela pátria levantemos
Ao ribombar dos canhões
E na paz construiremos
Harmonia aos corações
Agora assistiremos
Aos bravos aplaudiremos
Nossa dança dos facões

E a dança é então iniciada.

FACA

Superstições, credices e ditados no Brasil e no mundo

Nas crenças populares, a faca tem duas principais características: é um instrumento afiado de corte e é feita de aço. Ela tem associada a si muitas crenças, também relativas às tesouras, espadas e agulhas. As primeiras facas que o homem usou eram de pedra e em muitos rituais entre povos primitivos, facas de pedra são ainda usadas em cerimônias, tais como circuncisão, embora nestas, também, utilizam-se as de metal. As facas de sacrifício, as de segar o cereal são, em várias culturas, de pedra.

1. Os indonésios usam uma faca com uma guarda especial na lâmina, para cortar arroz. A lâmina assim constituída não desperta a ira do espírito do arroz.

2. Certas tribos da África usam uma faca reta sacrificial, pois pensam

que o malefício do seu sacrifício saíra direto como a lâmina.

3. A faca, tal como a tesoura ou a navalha, pode trazer mal agouro, pode abalar uma amizade, principalmente se for motivo de presente. Em várias partes do mundo, inclusive no Brasil é costume “comprar” a faca. Facão, tesoura ou navalha, presenteada com a menor moeda possuída. Caso contrário a amizade será cortada.

4. Em vários países existe a crença de que presentear a bem amada com um objeto de ponta, logo depois perderá o interesse.

5. Achar uma faca traz azar em seguida.

6. Em outros lugares, facas deixadas cruzadas sobre a mesa causam discussão, brigas. As facas cruzadas podem ser descruzadas para a esquerda ou direita, contra a direção que o sol anda.

7. Uma faca que cai no chão traz mau agouro, mas trará sorte a quem apanhá-la. Se cair de ponta significa sorte e alguém chegará (visita) pelo lado que a lâmina inclinar. Se uma faca cair, alguém vai chamar. Ou melhor dizendo: significa um chamado feminino.

8. Não fure o pão com faca pois trará má sorte. O pão deve ser cortado, talhado e não furado.

9. Se você mexer sua bebida com faca, terá dores de estômago. E se você comer enquanto uma faca está sendo afiada, sua garganta será cortada na próxima manhã.

10. Um ditado humorístico norte-americano diz que não se deve comer ervilhas com uma faca. Óbvio e impossível!

11. A faca sendo de aço protege contra o demônio e feitiçaria. Se alguém ver no campo o capim mexer com o vento, jogue uma faca ou facão, ou qualquer objeto cortante lá, que o demônio fugirá ferido. Se uma faca for jogada num redemoinho de poeira, o saci-pererê será ferido, pois viaja lá dentro.

12. Uma faca virgem, sem uso, pode ferir um fantasma, uma alma doutro mundo.

13. Faca debaixo da porta ou janela não deixa capeta entrar na casa.

14. Uma faca colocada embaixo da cama de um doente espanta o demônio ou a morte se vierem buscá-lo (ou embaixo do travesseiro).

15. Mulher nos últimos estágios de gravidez deve carregar consigo um objeto cortante, de preferência um punhal para protegê-la do assédio do demônio.

16. Fantasmas podem ser espantados com o seguinte ritual: ler um verso da Bíblia, deixar a página aberta, deixar uma faca e garfo ali, fechar o livro e colocá-lo embaixo do travesseiro.

17. Para afastar pesadelos, fantasmas, é aconselhável colocar objetos de corte, de preferência facas, ao redor da cama. Onde mora uma feiticeira, para aprisioná-la em casa, basta fincar uma faca na porta da frente.

18. Se houver morto sendo velado numa casa, não se deve deixar faca com o corte para cima, pois o espírito do falecido será forçado a cavalgar o corte afiado. O que vai deixar espírito muito desagradado!

19. O uso de faca cortando qualquer coisa no dia da morte de um homem, ferirá sua alma e deixará doente seus entes queridos. Nos funerais, durante as refeições, as facas são proibidas.

20. Há uma superstição alemã que diz que se você ver uma criança cair no fogo e ao mesmo tempo uma faca com o corte para cima, primeiro vire a faca para baixo, depois então salve a criança.

21. Se for colocada uma faca no leite de uma vaca, isto bastará para secar seu úbere.

22. Todo círculo mágico é feito com uma faca virgem, consagrada de acordo com a intenção do mago.

23. Uma faca com cabo de osso indica se a comida está envenenada quando colocada à mesa, segundo a crença medieval, por tremer ante a presença de drogas peçonhentas.

24. Um cadáver sangrará se dele for aproximado uma faca com partículas de alimentos aderidos em sua lâmina.

25. Dormir deixando sal, pão e faca na mesa, quando o sonho chegar, quem assim o fizer terá a visão de

quem será sua esposa (Europa Central).

26. Se uma moça casadoura caminhar de costas em seu jardim e fincar lá uma faca, quem lá aparecer e apanhá-la, será seu esposo.

27. Faca fincada em bananeira em noite de São João, no outro dia traz na lâmina as iniciais do futuro cônjuge.

28. Cortar o dedo indicador dá azar. Cortar o dedo polegar é sorte. Para cortar dor de dente, enfia-se no ante cariado uma faca de ponta, depois marca-se 3 cruces numa mesa. Repete-se a operação. É garantido que no máximo, na terceira vez, a dor passe como por encanto. Picada de marimbondo: encostar a lâmina de uma faca no calombo da picada. Diz a sabença popular que o veneno do inseto passa para a o "azougue do aço".

O preparo, a confecção do fio, da lâmina de uma arma branca, sempre foi fator de preocupação entre nossas superstições populares:

1. Faca afiada na minguante, não pega corte.

2. Faca afiada na lua cheia, é corte certo.

3. Faca afiada na lua crescente, dura muito.

4. Faca afiada na lua nova, é fio bom. Parece coincidir nisto com a credence do corte de cabelo entre as fases lunares.

Ditados:

1. À ponta de faca só o estrondo de uma bala.

2. A ferida de uma faca cura, a da língua nunca.

3. Quem com ferro fere, com ferro será ferido.

4. Vem com ponta de faca, vou com ponta de facão.

5. Faca afiada, sem bainha, corta a cinta do dono.

6. Cabo de faca se segura, a ponta o inimigo fura.

Sinônimos de faca

Corta e fura; Tira couro; Lambe fundo; Costa larga; Vaza gente; Afiada; Ponta fina; Encabada.

Vilão de Faca

Dança-se no Brasil o Vilão de Faca, em que se empregam facas.

O tiro numa grande tradição

Nos municípios do Vale do Itajaí, não podemos esquecer as Festas de Rei do Tiro, realizadas pelas sociedades de atiradores as "Schutzenverein". As atuais sociedades de tiro são herdeiras de uma tradição medieval. Por volta do século XII, em várias regiões da Europa, começaram a se constituir Corporações de Atiradores. Primeiro existiram as corporações dos arqueiros, corporações de besteiros. Posteriormente, com o desenvolvimento e difusão das armas de fogo, formaram corporações de atiradores, por toda a Europa. Em tempo de guerra defendiam o solo pátrio. Em períodos de paz organizam competições esportivas para exercício e prática do tiro.

A Festa dos Atiradores

A tradição da Festa dos Atiradores chegou ao Brasil com os imigrantes alemães, a partir de 1825, no vale do rio do Sino, Rio Grande do Sul. Esta festa da nobreza européia, trazida para o Brasil, pelos homens simples, fez com que fosse revivida aqui em novos padrões, novas características.

A primeira festa foi realizada a 2 de dezembro de 1859, em homenagem a data natalícia de Dom Pedro II.

Festa do Rei

Numa tarde de sábado a competição tem início às 13h 30m no estande de tiro da sociedade. Cada competidor tem direito de disparar três tiros no alvo. Os três melhores atiradores são proclamados respectivamente: rei, o segundo e o terceiro cavalheiros.

Formam os membros da sociedade um cortejo e vão à casa do Rei do ano anterior. Em frente à casa, a banda executa uma música e os cavalheiros entram na casa do Rei que é conduzido para fora, ladeado pelos mesmos, que conduzem também o brasão representativo do seu reinado. Em seguida o Rei é saudado por

todos. Ele oferece um banquete. Após o repasto o comandante reorganiza o grupo e retorna em marcha à se de do clube, com o Rei, o comandante e membros do pelotão.

É praticado em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul.

O novo Rei

A comissão, ao chegar o grupo de retorno dá o resultado da apuração. É proclamado o novo rei e seus cavalheiros. Fica o novo Rei obrigado, no ano seguinte, a oferecer a seus confrades, em sua casa, o ágape simbólico ao encerramento de seu reinado.

As mulheres também participam destas festividades, comemorando a posse. É marcado um grande baile. Por volta das 24 horas, é renovada a proclamação do Rei, com a colocação de faixas e medalhas.

Resumindo

No Folclore brasileiros são usadas armas em alguns bailados dramáticos e autos como:

Marujada (São Paulo e Minas Gerais): espadas

Chegança de Marujos (Minas Gerais): espadas

Cheganças de Mouros (Minas Gerais): espadas

Barca (Paraíba): espadas

Marujo: espadas

Fandango: espadas

Nau catarineta (Paraíba): espadas

Congadas: espadas, lanças e cetro

Moçambique: espada e bastões

Vilão de Facas: facas

Mineiro Pau ou Maneiro Pau: bastões curtos

Vilão de Paus: bastões

Bacamarteiros: bacamartes

Dança dos facões (Rio Grande do Sul): facões

Chula (Rio Grande do Sul): sapateado sobre lança

Folias de Reis: espadas ou porretes

Caiapó: arco e flecha

Caboclinhos: arco e flecha

Reisado: espadas

Guerreiro: arco e flecha

Quilombo: arco e flecha, espadas

e foices

Bumba meu Boi: lanças

Maracatu: arqueiros

Festa do Rei do Tiro: armas de fogo

Projéteis contra rezas; amuletos e patuás

Foi muito comum no Brasil colonial e mesmo no início do século XX, o uso de ponta de chifre de veado galheiro na confecção de balas, para matar indivíduos de “corpo fechado” por rezas, amuletos e sortilégios.

Serrava-se uma ponta da galhada, carregava-se o cartucho e era garantido e acreditado que o “corpo fechado” da vítima não resistiria àquele tipo de munição. Óbvio que no impacto com algum osso da vítima, o chifre se desintegraria e com infecção posterior garantida, a morte seria inevitável.

Outros expedientes mágicos eram praticados como: numa bala comum de revólver gravar à ponta de agulha ou estilete uma estrela de seis pontas (um hexagrama) ou uma estrela de cinco pontas (um pentagrama). Recebendo o impacto de um hexagrama ou de um pentagrama no corpo, a vítima não tinha defesa mágica que fosse suficiente, acreditavam.

No assassinato do coronel Matos, líder político da Chapada Diamantina, em 1930, em pleno centro de Salvador, o assassino entregou dias antes as balas de seu revólver a uma feiticeira que repetidamente enfiou-as em sua própria vagina, entremeando orações para conseguir “desmanchar” o corpo fechado do coronel.

Atirado pelas costas, uma das balas varou-lhe o coração.

Os cangaceiros colocavam sinais cabalísticos não só nos chapéus como nas bandoleiras de suas armas. Muitos deles dependuravam bentinhas bem amarrados pendentes nos canos das Winchesters “repetideiras” e dos fuzis e mosquetões “Mauser” que usavam.

A bainha e o cano de seus punhais eram adornados também com cruzeiros, pentagramas, hexagramas e outros sinais de proteção e ataque certo.

O uso da pólvora foi tão associado com atividades demoníacas que, sempre, nos contos populares, quando

descoberto, o demônio foge, explodindo em forte estrondo, deixando impregnante cheiro de enxofre no local.

A Guerra de Canudos, no fim do século XIX, no sertão baiano, foi verdadeira orgia de armas enfeitadas com bentinhas, cruzeiros, patuás de proteção.

Armas de peão

No ciclo do gado na região norte do Estado de São Paulo, nas idas e vindas das comitivas demandando sertão adentro pelos fundões de Mato Grosso, norte de Goiás, Minas Gerais, o peão não abandonava, nunca, neste trânsito por estas jornadas de até meses, o uso de armas como meio de defesa de si e de seus bens. Levava o revólver 44, 38 ou 32 na goiaca ou a garrucha nos calibres 440, 380 e 320 de dois tiros; a faca charqueadeira (faca de lâmina larga, de bom tamanho) no cóis da calça, sua companheira ininterrupta, na faina diária, no abate da rês, na tiragem do couro, na descarnação; o canivete secundava-a na utilidade. Era peça importante no seu cotidiano: picava fumo, fazia palito, cortava couro; os mais prevenidos um punhal dissimulado na camisa, companheiro sinistro nas festas, pagodes e arrastapés, arma dissimulada e traiçoeira; o ferrão de chocalho, vara de tinir, arma e instrumento de trabalho, sua “lança” de fustigar o gado, bem encaestado em bastão longo de madeira, como guatambu, peroba, etc; o facão, à cabeça do arreo, para desbaste das galhadas, obstruindo caminho, no corte e preparo de madeira necessária às suas necessidades de viagem; completavam os implementos dos peões. Toda comitiva carregava nos cargueiros, quando seguia para o sertão uma ou duas carabinas calibre 44.

Assim como o cangaceiro do norte Norte-nordeste, benzia, às vezes, suas armas, para redimi-las dos pecados dos crimes, ou para torná-las invulneráveis em sua defesa, o peão também, discretamente, sacralizava suas armas a seu modo e a costume peculiar.

Os mais “crentes” levavam, às vezes, a arma, fosse de fogo ou branca, para passar por “benzeção” correta por alguma benzedeira afamada. Fechava seu corpo também, em ritual separado, contra ofensa de bala ou fio de lâmina.

Outros, mais prevenidos, além da sagração acima, levavam às missas domingueiras, embaixo do paletó, o revólver estimado para ser também bento pelos cânones da Igreja. Acreditavam que apenas ao assistir o ofício santo com a arma, esta estaria livre de levá-lo ao desatino de um crime, do envolvimento em alguma desgraça.

Essa atitude era sub-reptícia e, peão que se prezava era católico às claras, mas temente a feitiços, malfeitos, às escondidas. Dizia: “- fui rezar por meus pecados e benzer o meu “seis tiros” (revólver) e meu morador de bainha (punhal ou faca)”.

Nas primeiras décadas do século XX era comum a venda de armas nos armazéns das fazendas, sem impedimento algum. Nas vilas e cidades a venda era franca e desobstruída de restrição legal. Comprava-se um revólver (os mais abonados), uma garrucha (os mais fracos de bolso), nos armazéns, casas de ferragens, com a mesma facilidade com que se comprava um prego ou parafuso.

O grande astro daquela época, no armamento pessoal, foi o revólver marca Smith & Wesson e o Colt, marcas norte-americanas. Os mais pobres usavam imitações espanholas daquela marca, comuníssimas então: Marcas HO, HD, Tanques, Duque, etc.

Sinônimos de punhal:

Espinho de São Francisco; Zé Tranquilino; Agulhão; Espinho de Macaúba; Revira saia; Dorme Colete; Dói dói; Travasange; Secador.

Terminologia popular sobre o revólver

Na convivência constante com suas armas, os sertanejos mudaram a nomenclatura oficial das peças que

compõem um revólver, interpretando-as a seu modo, comparando-as com coisas de seu universo, deste modo:

Tambor: passou a chamar-se barrileta, ou seja, pequeno barril

Raias do cano: rosqueta (pela conformação espiralada) ou revirado

Cão: conservou o mesmo nome

Gatilho: pinguelo

Chaveta lateral de abrir tambor: baratinha (pela semelhança)

Cabo: bunda de burro ou coiceira (pela curvatura e formato)

Haste do tambor: palito

Chaveta de travamento frontal no cano: língua de sogra (aparece e some de repente)

Mira antiga: meio tostão (formato)

Mira moderna: de serrinha (formato)

Auxiliar lateral de travamento do tambor: carrapato (formato)

Mola em V: osso de galinha, joguinho

Pivot: pivur ou mordedor

Guarda-mato: meia lua do pinguelo

Cano: focinho

Estrela do tambor: estrelinha

Mola espiral: enroscada

Revólver cano longo: canela de veado

Revólver cano curto: burro coiceiro

Negar o tiro: lancar

Ditados

1. Mijar na espoleta (significa não sustentar trato)

2. Minar no revólver (enfrentar oponente armado)

3. Ir na fumaça (Avançar em tiroteio)

4. Revólver sacado, tiro disparado (não se guarda novamente no coldre sem dispará-la)

5. Parecia tiroteio de chumbo e pólvora, era tiro de feijão e batata doce (Valentão que não agüentou a briga)

6. Levou fogo (Foi alvejado)

7. Tomou bala (idem)

8. Comeu fogo (idem)

9. Cuspiu fogo (Atirou)

10. Cascou fogo (idem)

11. Pregou fogo (idem)

12. Mandou fogo (idem)

13. Meteu fogo (idem)

14. Mandou borralho (idem)

15. Chuchou azeitona (idem)

16. Botou estanho (idem)

17. Lavou honra a fogo de bala

Corruptelas de nomes de armas curtas:

Nome correto: Pistola Mauser; corruptelas: Pistola Mause ou Mausea.

Nome correto: Pistola Browning; corruptelas: Pistola Broli.

Nome correto: Revólver Smith & Wesson grande; corruptela: Chimitão.

Nome correto: Revólver Smith Wesson pequeno; corruptela: Chimitim.

Conclusão

Formou-se uma constante em todas as épocas, em todas as civilizações, na interação do eterno binômio homem-arma, levando o primeiro a reverenciar, mistificar e identificar determinados instrumentos de defesa e ataque como seres humanos, com qualidades e defeitos dos homens. Mas esta interpretação vai além, pois estes objetos passam a ser possuidores de dons sobrenaturais, para ajudá-lo a vencer qualquer luta, garantindo a seu possuidor a vitória.

Seus sinais, os símbolos cabalísticos, religiosos, sempre adornaram tais armas, detentoras de alguma pretensa propriedade mágica. Mais profunda e mais complexa, ainda foram as razões e situações que levaram a mente humana a elucidar e interpretar desta maneira a valência de tais símbolos, o poder de tais instrumentos.

Enquanto a superstição subsistir no meio das sociedades humanas, existirão armas de fogo ou brancas, encantadas, bentas, com munição infalível e homens invulneráveis e meios mágicos para quebrar esta invulnerabilidade.

CONTOS FOLCLÓRICOS DE CONTADORES OLIMPIENSES

ANDRÉ L. NAKAMURA

Departamento de Folclore – Olímpia/SP

Um dos fatos folclóricos mais estudados são os contos (narrativa popular em prosa, concisa, de autoria desconhecida, que se perpetua por meio da transmissão oral. São os contos de fada, da Carochinha, etc.).

Obras especializadas colacionam milhares deles, que, com efeito, são inumeráveis.

Muito se discute sobre sua origem. Alguns dizem que os mais antigos são egípcios. Outros, que a origem se encontra na Índia, ou na Babilônia. Não há consenso.

As histórias mais populares no Brasil, segundo nos informa Câmara Cascudo, *“não são as mais regionais ou julgadamente nascidas no país, mas aquelas de caráter universal, seculares, espalhadas por quase toda a superfície da terra”*.

Na boca do povo, há muitas versões de várias dessas histórias de que Cascudo fala _ inclusive de algumas transmitidas por meio da “literatura culta”, que chegam ao povo por meio do fenômeno da “folclorização”, qual seja, a apropriação e reinterpretação, pela gente simples do povo, de criações eruditas ou oriundas da cultura de massa. “Quem conta um conto, acresce-lhe um ponto”, diz o próprio povo.

A história da Dona Baratinha, por exemplo, parece muito brasileira, pois o João Ratão cai na “nossa” feijoada. No entanto, uma história similar já havia sido registrada em coletânea de contos da Índia, há quase dois mil anos.

Os contos, além de recrear, tem objetivos éticos: enaltecem os bons sentimentos; depreciam os maus. Geralmente, o bem e a justiça neles prevalecem.

Costumam ser classificados em “contos de encantamento”, “contos de adivinhação”, “contos religiosos”, “contos de exemplo”, enfim, eles versam, praticamente, sobre quase todos os temas.

Interessa-nos aqueles classificados como “contos de animais”, visto tratar-se de *fábula*, a qual, em algumas obras, é apresentada separadamente; em outras, como espécie de conto. São narrativas alegóricas cujo teor revela um princípio moral, nas quais as personagens são animais vivendo situações humanas.

Os Contos, cuja função principal é entreter, são de autoria desconhecida, transmitidos oralmente, de geração a geração, transmitidos e aprendidos de maneira informal, com variações de uma região para outra, ou mesmo de um contador para outro, além de ampla aceitação.

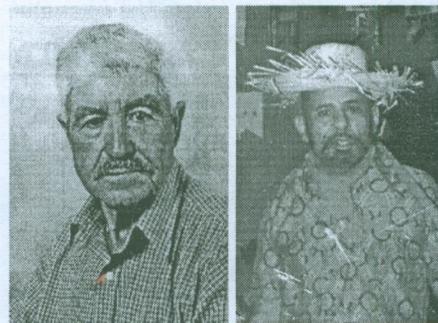
Sendo assim, estão presentes neles todas as características do fato folclórico, tanto as essenciais, como as secundárias, quais sejam empirismo, espontaneidade, aceitação coletiva, oralidade, tradicionalidade, funcionalidade, dinamicidade.

O Prof. José Sant’anna, grande pesquisador de contos folclóricos, em resposta aos que afirmam que “contar casos já se tornou arcaico”, asseverou no Anuário do 32º Festival do Folclore que “ainda existem muitos narradores de contos, embora a platéia seja pequena (...) felizmente, a arte singela de contar contos está viva, conta com poucos adeptos, porém, não é agonizante. Pelo menos em Olímpia ainda está sendo assim”.

O cordelista sergipano Severino José também assegura que é ainda muito comum no Nordeste “reunir o

pessoal para contar e ouvir histórias. Pela narrativa oral se preservou muita coisa. Mas é que nem Hollywood, tem sempre um final feliz (...) Chegaram a mudar o final de Romeu e Julieta” (Folha de São Paulo, 6 de julho de 2002).

Apreciemos, então, alguns contos que nos foram narrados por Jocelino Cipriano Leal (foto à esquerda) e Acedilo Novaes (foto à direita), dois grandes contadores de “causos” daqui da Capital do Folclore.



DONA CÂNDIDA

“Dona cândida era uma fazendeira muito enérgica e sistemática que tinha em nossa região. Gritava com os empregados como se fossem crianças por mais grande que fosse. Um dia ela chamou o seu Filó e lhe deu ordem de levar dez animais para descansar em outra fazenda. Quando saiu, ela encomendou-lhe que não deixasse extraviar nenhum dos animais que ele ia conduzindo e recomendou-lhe que contasse de vez em quando. Depois de andar dois ou três léguas, seu Filó parou na sombra de um pé de jatobá bem frondoso e contava, contava, só tinha nove. Avistou uma fazenda ali perto foi lá e pediu para o proprietário



que deixasse os animais guardados ali no curral enquanto ele ia procurar um que tinha extraviado, o dono concordou mas não procurou saber da história.

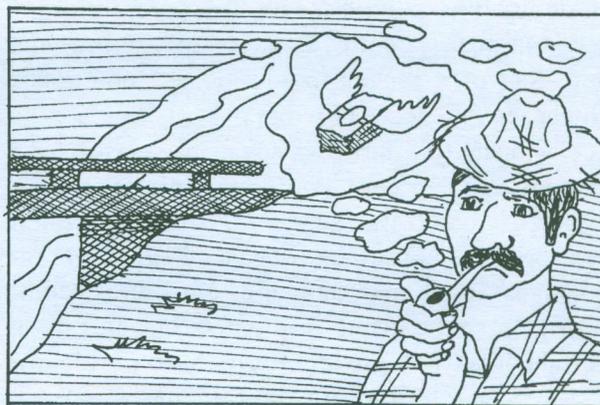
Seu Filó voltou estrada afora procurando até nas moitas o burro perdido, percorreu toda a estrada de volta, mas sem êxito. Chegou na fazenda todo apavorado, chamou a patroa e lhe disse com os olhos arregalados: 'Olha, Dona Cândida, aconteceu uma desgraça, mais juro que não foi falta de atenção. Faltou um animal, vim procurando pela estrada inteira e não o encontrei. Deixei os outros guardados na fazenda do seu Neca e vim comunicar a senhora'. Dona Cândida lhe perguntou quantos animais ele deixou no curral. Seu Filó disse, meio engasgado: 'Olha, Dona Cândida, eu contei, contei, só tinha nove'. Dona Cândida deu uma risada bem alta e disse para o seu Filó. 'Não se assuste. Meus burros aumentaram. Agora são onze, nove estão no curral, um que você tá montado e o outro é você que não soube fazer uma conta tão simples desta!' Seu Filó respirou aliviado, deu um sorriso entre os dentes e voltou correndo para fazer sua tarefa.

Dona Cândida ria ao lembrar da história. Coitado dele se tivesse

centenas de animais, milhares de sacos de café e cereais para ser conferido sempre. Acabaria ficando louco, Deus faz cada um diferente do outro para que dê certo o mundo".

TIBURCIO

"Tiburcio era um sitiante meio trapaceiro, que morava há muitos anos atrás aqui na nossa região, tinha



um carro puxado por quatro bois, se não me falha a memória. Chamavam Malhado, Lageado, Morcego e Torpedo.

Seu sitiozinho tinha mais de nove alqueires, não chegava a dez por mais que estivessem as medidas, plantava uma rocinha de milho, outra de feijão e arroz, os legumes nasciam pela própria natureza.

Mandioca, pepino e abóbora eram praga, quiabo era enfeite com suas flores amarelas. Plantava também dois quarto de cana para fazer rapadura numa engenhoca manual. Pescava alguns lambaris no pequeno regato ou caçava alguns passarinhos com bodoque e outras artimanhas. Mesmo assim sobrava-lhe muito tempo e mente desocupada, e a mente desocupada é oficina do diabo. Na divisa do seu sítio havia uma velha estrada feita a enxadão e outras ferramentas rústicas. Embaixo tinha uma mata bem rala onde começava o mujolo de água.

Proprietários da frente começaram a comprar os primeiros automóveis que surgiram. Em uma fazenda velha,

não muito longe dali apareceu um curandeiro e sua fama foi se espalhando rapidamente, de boca em boca. De quinze a vinte carros começaram a passar pelo sítio do seu Tiba, como era tratado popularmente. Um dia de sábado passou ali pelo córrego, que tinha virado atoleiro, vinte e três conduções, todas precisavam ser arrastada dali, pelas juntas de bois do seu Tiburcio. Ele estava com roupa velhas, descalço e calça arregaçada até os joelhos, estava muito feliz, pois cobrava algum dinheiro pelo serviço prestado e todos pagavam contentes. Quando ele arrastou o último veículo o dono lhe pagou com um sorriso largo, e lhe

disse 'Olha, lhe fico muito obrigado, desejo-lhe uma boa noite de repouso'. Aí o Tiba disse 'O senhor está enganado. Eu trabalho a noite inteira jogando água para fazer atoleiro'.

Dali a dois dias a Prefeitura mandou fazer uma pequena ponte neste local e desbaratou o ganha-pão do seu Tiba, que disse, acendendo o cachimbo, 'Em boca calada não entra mosquito. Se eu não tivesse falado nada, não tinha perdido meu emprego. De agora em diante se eu falar bom dia não falo boa tarde pra mesma pessoa pra não jogar fora conversa'.

Nenhuma idéia mais surgiu em sua cabeça passou o resto de sua vida com as migalhas que ganhava antes com seu trabalho. Neste local ainda existe um piqueseiro, ipê roxo e amarelo".

O VELHO BORGE

"O velho Borge era um matuto que por aqui viveu muitos anos. Tinha boas amizades entre os seus vizinhos, pois era muito serviçal. Quando alguém lhe procurava para um favor, a demora era só acender o seu



cachimbo, trocar de chapéu e tomar um gole de café se estivesse quente. Seu Borge era um solteirão, não queria se casar, por economia, mas gostava muito de mulher.

Todo o dinheiro que ele ganhava com seus trambiques guardava na goioca ou em uma lata velha no canto do seu quarto. Em uma tarde enalorada, foi passear na casa de um vizinho. Chegando lá, deu sorte que o marido não estava, seu Borge caiu num papo gostoso e foi se empolgando. Sem dar por fé, quando viu já estava próximo da mulher, que também gostava de uma boa conversa.

A tarde foi caindo lentamente, as sombra do crepusco já se avizinhava da terra, seu Borge deu mais uma baforada e perguntou:

— Será que sô Pedro demora, Dona Rosalva?

— Eu acho que sim, mas pode ser que não. Homem é igual a morte, não tem hora para chegar.

— A senhora vai me desculpar, mas vou lhe dizer uma coisa que está atravessada na minha garganta. Desde o primeiro dia que lhe vi, eu gosto muito de vance, vance é muito bonita, podia me dar um beijo.

— Um só não, seu Borge, posso dar dois, três, quatro, mas para isto basta

meu marido autorizar. Dentro de poucos minutos ele já deve ter chegado, aí nois vê como fica, gorica mesmo ele chega, já estou escuitando o barulho dos cascos do seu cavalo.

Seu Borge estatalou os olhos, deu nele uma coceira que parecia ter lhe jogado pó de mico. Com menos de dois minutos o senhor Pedro chegou, desmontou do cavalo, jogou as rédeas no chão, pois o animal era manso. ‘Que baita susto _ retrucou-lhe o homem _ pensei que era gente estranha na minha casa, mais é o seu Borge! Muito bem, é uma boa companhia’. Trocaram mais meia dúzia de conversa e Dona Rosalva disse: _ Olha, marido, eu acho que o senhor Borge não está muito bem da cabeça porque o que ele disse pra mim é inacreditável.

Aí o sô Pedro tirou um enorme facão da cintura, pôs em cima da mesa, antes ele tinha guardado um revólver 38 na gaveta da mesma mesa na sala.

— Fala logo, mulher _ insistia o marido inquieto e meio nervoso. Depois de muito insistir, a mulher disse:

— O senhor Borge dá cinqüenta mil réis naquela porquinha doente.

Quando o homem olhou para o sô Borge, ele disse aliviado:

— Falei e garanto, a demora é desabotoar a goioca, amanhã eu mando buscar ela.

Imediatamente se despediu e nunca mais cobiçou a mulher casada.

Saber que ele pagou bem caro pela porquinha doente, todos ficaram sabendo, o que não se sabe é se ele voltou lá para procurar. Mão de vaca miserável como era e ter um prejuízo deste não foi nada agradável.

Seus assuntos depois dessa esfrega era só em caçada, pescaria e animais. Quando falavam para ele em mulher logo franzia o nariz, se tivesse jeito até se benzia desconjurado do bicho mulher”.

Contados por Acedilo Novaes.

MULHER DE LOBISOMEM.

“Eu vou contar um fato que aconteceu há mais de oitenta anos.



Esse fato me chamou muita atenção, por eu ter tomado o conhecimento desse fato por intermédio de um grande amigo meu já muito velho e com muita experiência de vida.

Era uma família que moravam em uma grande mata virgem. Essa família tinha um caminho que ia até a cidade para poder manter a sua sobrevivência.

Um dia, na semana Santa, um bebê ainda de colo ficou muito doente. A sua mãe pegou o bebê no colo e disse: se Deus quiser, eu vou vencer essa terrível doença do meu filho, eu vou procurar um benzedor para curar o meu filho. E pegou o seu bebê no colo e pegou a mantinha do bebê que era o mesmo que uma fralda para cobrir do vento e da poeira. E saiu a caminho da mata e disse: ‘Se Deus quiser eu vou vencer mais essa luta e não vai ter perigo de onça brava, de cobra e nem de assombração’.

Essa sertaneja de muita coragem chegou até a casa do benzedor e ela o chamou por nome, ele respondeu, e mandou ela entrar, pegou o bebê no

colo, benzeu o bebê três vezes, deu de novo a sua mãe e disse a ela: 'Ele vai ficar curado, só que a senhora tem que pousar aqui em minha casa porque é muito tarde e perigoso a senhora ir embora agora.

A sertaneja respondeu ao benzedor que não podia pousar. Ela ia enfrentar o caminho já muito tarde. A sertaneja foi andando cada vez mais depressa e, quando ela viu, perto de uma porteira, um lobisomem veio aproximando dela para comer o seu bebê.

Então ela só teve uma solução: era subir na última tábuca da porteira, para se livrar desse bicho feio e muito terrível na sua frente que mais parecia um lobo misturado com gente, muito assustador.

O lobisomem se aproximou da porteira e ficou de pé com os dois pés na tábuca da porteira. Mesmo com muito esforço só conseguiu morder a ponta da manta do bebê que ficou dependurada na hora que a sertaneja subiu na porteira. Ele fez três tentativa e não conseguiu pegar o bebê.

A sertaneja de muita coragem disse ao lobisomem: 'Vai embora, em nome de Deus, porque eu também preciso ir seguir a minha viagem porque já é muito tarde'.

Parece que Deus ajudou. O lobisomem foi embora, e quando o lobisomem se desapareceu, a sertaneja desceu da porteira e foi andando muito depressa e logo ela chegou em casa, pela uma hora da manhã.

A sertaneja chegou em casa, colocou o bebê na sua cama e foi beber água para abaixar o grande susto que ela passou.

Depois que essa sertaneja se descansou bastante ela se aproximou do lado de sua cama para dormir e viu na boca de seu marido um fiapo de tecido, ela abriu a boca dele e viu que era o tecido da manta do bebê. E descobriu que seu marido era o lobisomem.

A sertaneja no outro dia perguntou a seu marido aonde ele tinha ido. Aí ele contou a sua história confirmando esse fato acontecido.

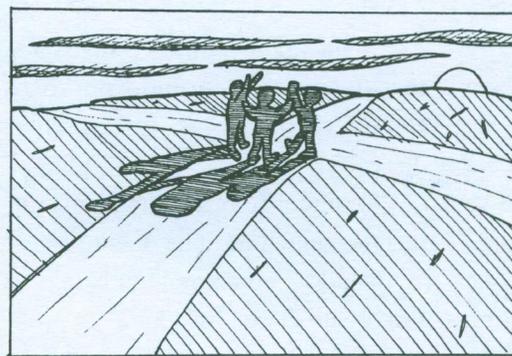
Esse fato acontecido é a consequência da vida. E das pragas que pai e mãe rogam contra seus filhos.

Por isso papais e mães precisa ter muito cuidado ao criar os seus filhos e muito cuidado no que falam para eles, mesmo que eles erram, faz parte de suas vida.

Papais e mães, quando estiverem nervosos com os erros de seu filho não rogam praga, pois, isso pode resultar em uma história igual ou parecida com essa".

OS TRÊS IRMÃOS

"Paulo era um homem já de muita idade. Ele, um belo dia, resolveu conversar com seus três filhos sobre



sua herança. Ele disse ao mais velho, que se chama Antonio, 'Você sai de sua casa e pega a suas roupas e coloca na mala e vai procurar um serviço para você trabalhar e ganhar dinheiro, depois de um ano você volta em sua casa e me apresenta o seu ofício para mim e eu o vou julgar o seu serviço'.

E assim ele fez com Paulo e o Jonzinho, os três irmãos saíram de sua casa e foro os três à procura de serviço para eles trabalharem.

Chegando em uma encruzada do caminho, os três irmãos pararam e disse um para o outro: 'Quando fazer um ano e um dia nós três se encontra nesse mesmo lugar para nós três ir

junto os três para casa'.

'Sim', respondeu os três irmãos já ficando combinado, quando fazer um ano e um dia nós se encontra aqui nesse mesmo lugar.

Os três irmãos se despediram um do outro e seguiu o seu caminho.

O Antonio viajou dois dias e à tarde ele chegou em uma cidade e foi procurar serviço e logo ele se empregou numa oficina de ferreiro.

Paulo viajou um dia e quando foi à noite ele se empregou numa turma de caçadas de animais, da fauna.

E o Jonzinho viajou oito dias e quando foi à noite ele foi raptado por dois ladrões, que falaram: 'Você vai trabalhar com nós e nós vamos lhe pagar muito bem'.

Antonio aprendeu soldar, era o melhor soldador de peça.

Paulo, depois de um ano, ele se formou e aprendeu a caçar e o Jonzinho aprendeu a roubar.

Os três irmãos quando venceu o ano e um dia eles vieram e se encontraram no mesmo lugar. Os três irmãos já tinham se encontrado, eles vieram para casa dos seus pais. E chegando na casa de seus pais, depois de um ano eles, foram recebidos pelo seus pais com uma festa em que o seus pais lhe estavam à espera de sua chegada.

Depois, quando terminou a festa, o seu pai lhe disse aos seus filhos:

'Eu me acho muito orgulhoso de saber em que vocês conseguiram esse lindo ofício. De hoje em diante vocês vão conseguir o que vocês querem em suas vida. Isso é apenas um bom começo em vossa carreira em sua vida'.

Na frente da casa do vovô estava chocando uma gansa branca em cima de uma copa do árvore. O vovô disse ao filho Jonzinho: 'Agora você rouba os dois ovos que está debaixo da gansa sem ela se levantar'. 'Sim', respondeu o Jonzinho, armou sua

escada e subiu por ela e chegando perto da gansa ele tirou os dois ovos sem ela sentir. Disse o vovô: 'Muito bem, Jonzinho, foi um bom serviço'.

Agora o vovô pediu para o Paulo atirar na gansa no pescoço sem ela se levantar. Sim, respondeu o Paulo, ele atirou com sua viciestre e separou a cabeça do corpo da gansa.

O vovô disse: 'Muito bem, Paulo foi um serviço em que você praticou'.

Agora disse o vovô ao Antonio: 'Você sobe na escada e coloca a cabeça da gansa sem ela se levantar. Sim, respondeu o Antonio, e ele subiu na escada foi até a gansa e colou a cabeça da gansa ao pescoço.

'Foi um belo serviço que você me apresentou', respondeu o vovô.

O vovô, ficando muito contente com o serviço dos três filhos apresentados por eles, ele resolveu dar a herança aos três filho que apresentou um bom trabalho na vista do vovô."

(Essa narrativa é um grande exemplo de que nem todo conto folclórico tem os "objetivos éticos" que mencionamos.)

OS MILAGRES DE SÃO SEBASTIÃO

Antonio era um pequeno pecuarista que se dedicava todos os anos.

Antonio, ele teve uma idéia de fazer ou construir uma capela perto de sua casa.

Antonio assim que terminou a sua capela ele foi à cidade e trocou uma imagem de São Sebastião. Foi até a igreja com a imagem de São Sebastião e pediu ao Frei que ele achava no momento e pediu ao Frei que benzesse a sua imagem.

O Frei respondeu que ia benzer a sua imagem e disse para ele levar para a sua casa colocar no santuário de capela e continuasse sempre rezando o terço para São Sebastião. Disse ainda o Frei que o Santo quer mesmo

a reza e que ele fica muito satisfeito com sua reza em que você oferece para ele. Disse ainda o Frei: 'Quanto mais você, seu Antonio, rezar o terço a São Sebastião, você está recebendo lá do céu os milagres, em que o senhor tem fé, vai receber com pequeno espaço de tempo os milagres de São Sebastião.

Seu Antonio, recebendo essa intrusão do Frei, foi para casa direitinho.

Seu Antonio todos os domingos ele rezava o terço e oferecia a São Sebastião que iluminasse o seu futuro, que ele fosse um homem feliz e cheio de felicidade com a sua profissão, e ter uma melhora na fortuna em sua casa, e fazer com que a doença de sua perna com o tempo desaparecesse dia a dia.

Depois de seis meses, o seu Antonio já começou a receber o milagre de São Sebastião.

A sua perna sarou e ele ficou muito contente de receber o primeiro sinal do milagre de São Sebastião. No outro dia bem cedo seu Antonio pegou sua muleta e colocou na capela e disse: 'Foi o primeiro milagre que eu recebi e hoje eu deixo essa muleta para sempre guardada, aí junto com a imagem de São Sebastião. E muito obrigado meu santo São Sebastião pela sua bênção que o senhor me deu para mim'.

Antonio depois em que ele sarou, ele ficou muito animado e foi ao banco e financiou cem alqueires de roça e plantou todos esses cem alqueires de roça em soja, e disse: 'Se Deus quiser esse ano vai ser um ano



muito bom de chuva e tudo vai correr bem, é Deus que vai abençoar essa pequena semente que aí está sobre o chão e ele vai abençoar que tudo vai correr bem. O meu São Sebastião vai nos livrar das pragas, e vai abençoar a minha roça também'.

O ano correu tudo bem e tudo deu certo. Antonio fez uma boa

colheita e vendeu todos seus mantimentos por um preço bom.

Pegou uma parte do dinheiro e pagou o banco. A outra parte pela primeira vez ele doou para o asilo de velhinhos e outra parte ele doou para crianças excepcionais.

Antonio, com o restante do dinheiro, comprou uma fazenda, foi engordar boi na sua nova fazenda, e ele construiu uma nova capela e pegou a imagem de São Sebastião e removeu para a nova capela.

Assim que seu Antonio transferiu o São Sebastião para outra capela no outro dia bem cedo, ele recebeu uma Companhia de São Sebastião em sua fazenda.

Ele recebeu essa companhia com muito carinho e disse: 'Aqui a casa é de vocês, pode ficar à vontade. Depois de sua cantoria vocês vai ter um descanso e vão tirar as máscaras e vão almoçar comigo aqui em minha fazenda eu há muito tempo estava esperando a vossa visita'.

Depois do almoço o seu Antonio deu um bezerro para a companhia de São Sebastião e disse para a companhia voltar sempre.

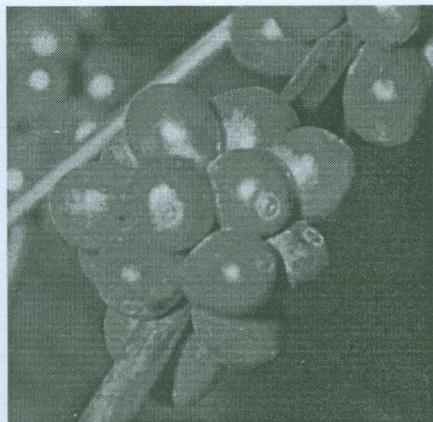
E todos os anos o seu Antonio continuou a receber essa companhia de São Sebastião, o Santo Milagroso."

Contados por Jocelino Cipriano Leal.

PROÊMIO À FOLQUECULINÁRIA DO CAFÉ EM OLÍMPIA

JOSÉ CARLOS ROSSATO

Departamento de Folclore – Olímpia/SP



O cafeeiro (*Coffea arabica*) é arbusto bem conhecido. Foi descoberto na Abissínia (atual Etiópia), na África. Daí emigrou para o Egito, chegando à península arábica, consoante a quase totalidade dos historiadores, no ano de 525. Meio século após, com o término de um reinado, obteve êxito a rubiácea. Propagou-se.

Apenas no século XVIII passou a ser popularizar na Europa.

Os registros e as informações acerca desse assunto são vagos e raros até o século XIX.

Paulatinamente, foi penetrando na Europa, entrando por Veneza. Da Itália, foi para a Holanda, Inglaterra, onde foi reprimida pelo rei Carlos II. Tal qual ocorrera no Oriente, terminou conquistando a preferência. Foi-se alastrando. Na França e na Alemanha, chegou a sofrer represálias. Entretanto, na Alemanha, como sempre, os intelectuais saem em defesa do cafezinho, atingindo outros países. Dentre eles participaram desse movimento: Bach, Diderot, Robespierre e Rousseau.

Os Jardins Botânicos de Amsterdã, Holanda, e o de Paris,

França, foram os primeiros, respectivamente em 1706 e 1714, a plantarem as primeiras mudas.

Através da Martinica, pelos franceses, espalhou-se pela Venezuela, Colômbia, Haiti, São Domingos e Guianas Francesa e Holandesa.

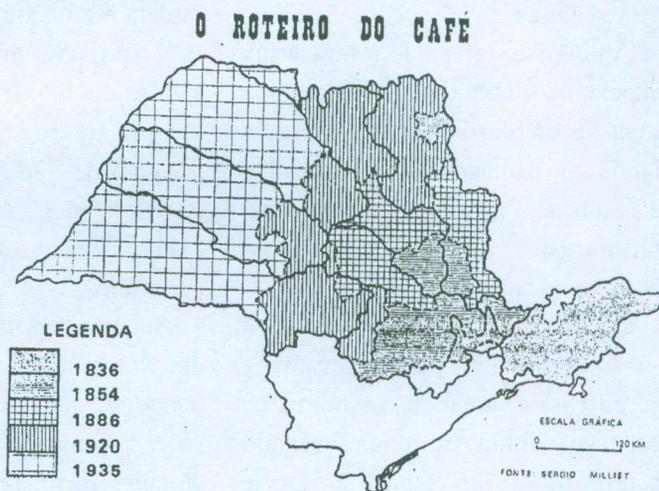
O Sargento Francisco de Melo Palheta (1727) foi à Caiena (capital da Guiana Francesa), a serviço do governo brasileiro, com o propósito de solucionar problemas de delimitação de fronteiras. Admite-se que Palheta teria também uma missão secreta: conseguir algumas sementes do fruto que, segundo informações transmitidas ao Governador Maia (então dirigente-mor do Maranhão e Grão Pará), possuía grande valor comercial. Não faltou à estória lances românticos, pois se conta que a esposa do Governador de Caiena se apaixonou pelo galante brasileiro e o presenteou com algumas sementes e cinco mudas de café. Elas foram plantadas em Belém (PA) e posteriormente no Maranhão. Irradiou-se em pequenas plantações, aos vizinhos.

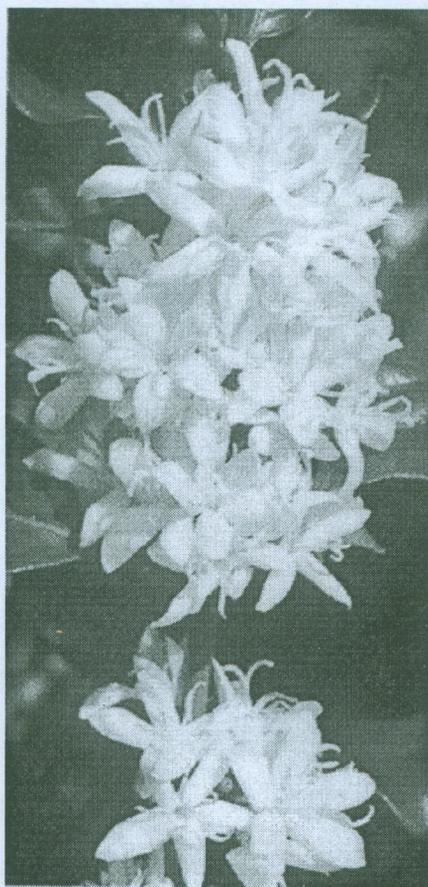
Através do Maranhão, apenas quatro mudas chegaram ao Rio de Janeiro (1760). Graças ao zelo dos frades capuchinhos, conseguiram produzir. Hopman (holandês)

obteve as primeiras sementes dos religiosos. Plantou-as no seu sítio em São Cristovão. Daí ganhou o Vale do Paraíba (1825). Irradiou-se para os estados vizinhos: São Paulo e Minas. Logo após atinge o Espírito Santo.

No nosso Estado adentrou pelo vale do Paraíba do Sul. Como o cafeeiro esgota rapidamente o solo, foi ocupando novos espaços geográficos. Alcançou Campinas (1840), espalhando-se, gradativamente, pelo torrão bandeirante, chegando-se ao norte (1920) na região onde está encravada Olímpia. Recordar-se. Olímpia surgiu como Patrimônio de São João Batista dos Olhos D'Água (1903), passou a distrito e, ainda, em 1906, vila Olímpia. O Município foi criado em fins de 1917 e instalado no ano seguinte, quase no final da Primeira Grande Guerra (1914-1918). Naquela época ocupava esplêndida posição geográfica.

Observe nos contornos cartográficos de Milliet **O Roteiro do Café**, a seguir:





Flores do cafeeiro

O café para ser transportado ao porto de Santos, com o objetivo de ser exportado, necessitava de meios condizentes: a ferrovia. Ela não só cumpriu o seu papel de circulador seguro de mercadorias, como favoreceu a expansão da onda verde cafeeira, colonizando e povoando.

A Estrada de Ferro Paulista (que saí a de Campinas), alcança Bebedouro e Barretos, transpondo o domínio cafeeiro para o da pecuária bovina. Uma nova estrada de ferro, parte de Bebedouro, em busca da área de Olímpia. Era a São Paulo-Goiás, cujo intuito era alcançar o Rio Grande (divisa com Minas) e posteriormente chegar ao planalto central brasileiro. Fatores atinentes ao cafeeiro: rápido esgotamento do solo, geadas, quebra da Bolsa de Nova Iorque (que desequilibrou todo o mundo econômico), o excesso de produção de café (teve até que ser queimado porque não havia interesse em aquisição), além de outros, a Estrada de Ferro São Paulo Goiás poucas léguas passou de Olímpia. Sem contar que, bem mais tarde, com a erradicação dos cafeeiros, ela foi extinta, tal qual muitas outras,

deixando apenas rastros de saudades e algumas estações e galpões (que serviam de armazéns), como testemunhas do auge da cafeicultura.

Após esta concisa introdução, sem a qual não poderíamos adentrar ao estudo propriamente dito, imediatamente entramos na temática prometida.

AMOR DE CAFÉ (Informante: Creusa Valente)

Ingredientes: 1 colher (sopa) bem cheia de **café** em pó/ 1 colher (chá) rasa de canela em pó/ 3 colheres (sopa) de creme de leite/ 1 tablete pequeno de chocolate meio amargo, picado/ 3 colheres (sopa) de açúcar/ 2 xícaras (chá) de leite quente.

Preparo: Ferva o leite. Acrescente o pó de **café**. Deixe, por uns cinco minutos, em infusão. Coe. Volte ao fogo. Junte o chocolate e o açúcar. Mexa até que fique dissolvido. Retire do fogo. Adicione a canela, o creme de leite e bata em liquidificador até ficar espumoso. Sirva gelado.

AMORECO DE CAFÉ (Informante: Maria das Dores Santos)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de **café** forte/ ½ lata de creme de leite/ 6 gemas/ ½ xícara (chá) de amendoim moído/ 1 colher (chá) ou mais, se preferir, de açúcar.

Preparo: Ponha as gemas numa tigela. Acrescente o açúcar. Bata com uma colher, até obter uma massa branca e espumosa. Junte, aos poucos, o **café** forte e quente. Leve essa mistura ao fogo brando, em banho-maria. E, sem deixar de bater, deixe que a mistura fique dura. Quando conseguir um creme liso, retire do banho-maria. Junte o creme de leite bem batido e o amendoim finamente moído. Despeje em taças. Leve ao refrigerador, pelo menos por uma hora e meia, para que fique consistente. Decore com grãos de amendoim ou **café**.

AMORZINHO DE CAFÉ (Informante: Leonilda Lopes Abas)

Ingredientes: 2 colheres (sopa)

bem cheias de **café** em pó/ 2 colheres (chá) rasas de canela em pó/ 6 colheres (sopa) de creme de leite/ 6 colheres (sopa) de açúcar/ 4 xícaras (chá) de leite quente/ 1 tablete grande de chocolate meio amargo.

Preparo: Ferva o leite com o pó de **café**. Deixe em infusão durante cinco minutos. Coe. Volte ao fogo. Junte o chocolate, bem despedaçado e o açúcar. Mexa até ficar tudo dissolvido. Retire. Junte a canela e o creme de leite. Bata em liquidificador até ficar bem espumoso. Sirva gelado, quente ou morno.

ARROZ COM CAFÉ E SUSPIRO (Informante: Maísa Damaceno)

Ingredientes: 10 colheres (chá) de **café** solúvel/ 1 colher (chá) de sal/ 1 colher (chá) de essência de baunilha/ 8 ovos/ 2 xícaras (chá) de açúcar/ 1 xícara e meia (chá) de arroz cru/ 6 xícaras (chá) de água/ 8 xícaras (chá) de leite.

Preparo: Misture o arroz com a água. Coloque em forno pré-aquecido. Ao levantar fervura, cozinhe em fogo lento, por quase meia hora, até que fique macio. Bata as gemas e junte o sal. Junte, aos poucos, uma xícara e meia (chá) de água, batendo sempre. Dissolva o **café** no leite quente e acrescente, lentamente, as gemas, mexendo sempre até engrossar, ligeiramente. Retire do fogo e misture o arroz. Coloque numa forma refratária. Bata as claras em neve. Aos poucos acrescente o açúcar restante (meia xícara) batendo até obter um suspiro. Junte a baunilha. Coloque sobre o arroz. Asse até que o suspiro fique ligeiramente dourado, por uns quinze minutos.

BALAS DE CAFÉ (Informante: Paula Salgado de Sá)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de **café** forte/ 3 xícaras (chá) de açúcar/ 1 xícara (chá) de leite/ 1 colher (sopa) de farinha/ 1 colher (sopa) de manteiga/ 2 colheres (sopa) de mel/ 2 gemas de ovos.

Preparo: Misture tudo, exceto as

gemas e a manteiga, mexendo continuamente. Ao aproximar do ponto, adicione a manteiga e as gemas. Ao conseguir o ponto de bala, espalhe em pedra untada. Corte, quando esfriar.

BALAS DE CAFÉ (Informante: Gilda Anunciato Abas)

Ingredientes: 2 xícaras de café forte, sem açúcar/ 4 xícaras (sopa) de leite/ 4 xícaras (chá) de açúcar/ 6 colheres (sopa) de mel/ 4 colheres (sopa) e farinha de trigo/ 4 colheres (sopa) de manteiga.

Preparo: Misture os ingredientes numa panela. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando até ferver. Mexa sempre até obter uma massa bem densa, que se descola do fundo da panela. Despeje um pouco sobre uma superfície, fria (pedra). Ela deverá esfriar e não se esparramar muito. Despeje a massa na pedra untada. Deixe esfriar. Corte em pedaços regulares e embrulhe, caso queira, em celofane ou papel impermeável.

Observação: Se passar a faca em farinha de trigo, de vez em quando, facilita cortar as balas.

BALAS DE CAFÉ (Informante: Aldeiza Moreira)

Ingredientes: 1 copo de café forte/ 1 copo de leite/ 3 copos de açúcar/ 3 colheres (sopa) de mel/ 1 colher (sopa) de manteiga/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1 gema de ovo.

Preparo: Misture bem todos os ingredientes. Leve ao fogo mexendo até tomar o ponto de bala. Despeje a massa em mármore untado. Quando ela estiver quase fria, corte as balas.

Observação: Caso queira outro sabor substitua o mel, por exemplo, por 2 colheres (sopa) de rum, ou outra bebida análoga.

BALAS DE CAFÉ (Informante: Selma Davanço)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de

café forte/ 1 xícara (chá) de leite/ 3 xícaras (chá) de açúcar/ 1 colher (sopa) de manteiga/ 1 colher (sopa) de farinha/ 3 colheres (sopa) de mel (ou de rum ou licor de café)/ 1 gema.

Preparo: Misture os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar em ponto de bala (despeje um pouco de calda numa xícara com água fria; junte essa calda com os dedos e quando conseguir, com facilidade, está no ponto de bala mole. Para o de bala dura inicia-se da mesma maneira, mas ela deve ficar, de imediato, dura e quebradiça). Despeje sobre pedra untada e deixe que esfrie. Corte, enrolando em papel.

BALAS DE CAFÉ (Informante: Benedita de Aquino)

Ingredientes: 1 colher (sopa) de café solúvel/ 2 colheres (sopa) de margarina/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 6 colheres (sopa) de mel/ 1/2 colher (café) de bicarbonato/ 3 xícaras (café) de açúcar mascavo/ 2 xícaras (café) de leite/ 2 gemas de ovos.

Preparo: Bata as gemas. Misture a farinha peneirada. Acrescente o leite aos poucos. Passe em peneira. Junte os outros ingredientes, mexendo. Leve ao fogo forte, mexendo sem parar de bater até ferver bem. Abaixar a chama. Deixe ferver lentamente até o ponto de bala bem firme. Retire e despeje em uma superfície amanteigada. Logo que esfriar um pouco e dê para pegar, enrole cordões e antes que esfrie, com uma tesoura, corte em pedacinhos regulares. Embrulhe em papel impermeável (ou manteiga) e depois em papel colorido.

BATIDA DE CAFÉ (Informante: Tatiana Silva)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café forte/ 1/2 xícara (chá) de creme de leite/ 1/2 xícara (chá) de aguardente/ 4 colheres (sopa) de açúcar.

Preparo: Ponha os ingredientes numa jarra. Adicione gelo picado. Mexa bem. Sirva.

BATIDA DE CAFÉ (Informante: Náira Becoreli)

Ingredientes: 1 xícara de café bem forte/ 1 colher (chá) de açúcar mascavo/ 3 xícaras (chá) de licor de café/ gelo moído a gosto/ raminhos de hortelã (para decorar)

Preparo: Bata todos os ingredientes numa coqueteleira. Sirva em copos de aperitivos decorados com um raminho de hortelã.

BATIDA DE CAFÉ COM LEITE (Informante: Ísis Ana Romana)

Ingredientes: 1 litro de café fortíssimo/ 4 copos (americanos) de leite/ açúcar a gosto.

Preparo: O café, após esfriado, deve ser posto na forma de cubos de gelo do congelador. Depois que estiver congelado, retire todos os cubos e ponha-os no liquidificador. Junte o leite. Acrescente o açúcar a gosto. Bater até que os cubos se desfaçam. A mistura ficará cremosa. Despeje em copos altos. Decore a gosto. Sirva logo.

BISCOITOS DE CAFÉ (Informante: Maria Cristina Toler)

Ingredientes: 1 colher (sopa) de café solúvel/ 1/2 colher (chá) de essência de baunilha/ 1 xícara (chá) de manteiga/ 1 xícara (chá) de farinha de trigo/ 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado/ 1/2 xícara (chá) de maisena/ pitada de sal.

Preparo: Peneire juntos a farinha, o açúcar, a maisena, o café e o sal. Reservar. Misture a manteiga com a baunilha, até que fique cremosa. Adicione, aos poucos, os ingredientes peneirados, misturando bem. Leve ao refrigerador. Deixe uma hora. Coloque a massa em tabuleiro, sem untar, às colheradas de chá, deixando um espaço de dois a três dedos entre os biscoitos. Passe um garfo em farinha e achate cada um. Asse em forno fraco pré-aquecido, por uns vinte minutos ou mais. Deixe que esfrie por uns dez minutos, antes de retirar da assadeira.

BOLINHOS DE CAFÉ (Informante: Marli Catroque)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café forte/ ½ xícara (chá) de manteiga/ 1 xícara (chá) de açúcar/ 1 xícara (chá) de mel/ 3 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo/ 1 colher (chá) de canela em pó/ 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio/ 2 ovos.

Preparo: Bata a manteiga numa tigela. Acrescente o açúcar, aos poucos, batendo bem. Junte os ovos e o mel, batendo sempre. Reserve. Peneire, à parte, a farinha com o bicarbonato e a canela. Misture e despeje em forminhas pequenas de empadas untadas, deixando-as pouco mais de meia. Asse em forno pré-aquecido e moderado por quase meia hora. Retire. Deixe esfriar por cinco minutos. Desenforme.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Norair Benedita Lima)

Ingredientes : 1 xícara (chá) de café, bem forte, sem adoçar/ 1 xícara (chá) de fubá mimoso/ 1 xícara (chá) de manteiga/ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo/ 1 colher (sobremesa) de fermento em pó/ 1 pitada de sal/ 4 ovos.

Preparo: Bata a manteiga com os ovos. Adicione o açúcar e o sal, continuando bater. O segredo está em bater bem. Acrescente o café, a farinha, o fermento e o fubá. Continue batendo. Coloque em forma untada e asse.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Nonata Goianésia)

Ingredientes: 6 colheres (sopa) de licor de café/ 8 gemas/ 3 claras/ 1 copo de açúcar/ 1 xícara (chá) de licor de cacau/ 12 colheres (sopa) de café forte/ 6 folhas de gelatina incolor/ biscoitos champanha, a gosto.

Preparo: Bata as claras, as gemas e o açúcar, vigorosamente, até que dobre de volume. Ficará semelhante a uma gemada. Leve ao fogo em banho-maria e, sem deixar de bater, junte o café e o licor. Quando

começar engrossar e ficar bem espumoso, retire do fogo. Acrescente a gelatina, previamente amolecida em água fria e espremida. Continue mexendo até esfriar. Passe o licor numa forma de pudim, forrando-a com os biscoitos champanha, também embebidos em licor. Passe metade do creme. Faça camadas alternadas de biscoitos esfarelados e umedecidos com o restante do licor e do creme, até encher a forma. Deixe gelar por quatro horas, pelo menos. Retire da forma e decore.

Observação: As quantidades de licor de cacau e de café podem ser invertidas, caso queira realçar um ou o outro sabor. Há quem chame este prato de pavê.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Novelina Lopes)

Ingredientes: ½ litro de café forte / 2 copos de açúcar / 3 xícaras (chá) de farinha de trigo / 4 ovos levemente batidos / 2 colheres (sopa) de fermento em pó / 2 cravos-da-índia, socados / 2 colheres (chá) de canela em pó / 1 tablete grande de chocolate amargo ralado e bem fino / 2 copos de frutas cristalizadas picadas / 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida / 2 xícaras (chá) de mel.

Preparo: Misture todos os ingredientes, batendo-os muito bem. Despeje em forma untada. Asse, por uma hora e meia, em forno pré-aquecido, até que o bolo se solte das paredes da forma.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Nora Nei Leitão)

Ingredientes: 1 xícara (café) de café, bem forte / 1 xícara (chá) de leite / 4 colheres (chá) de fermento em pó / ½ kg de farinha peneirada / 1/2 kg de chocolate em barra / ½ kg de manteiga / 1 kg de açúcar / 10 ovos. Suspiro: 20 colheres (sopa) de açúcar / 12 claras.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar e a manteiga, até obter creme claro e fofo. Adicione o chocolate e

continue batendo. Junte a farinha com o fermento, alternando com o leite e o café. Asse em duas ou três formas, de mesmo tamanho, untadas e forradas com papel, em forno moderado. Após esfriar, retire das formas. Una as peças com suspiro, assim preparado: Bata as claras com o açúcar até que fique bem firme. Coloque numa das formas utilizadas (se dividiu a massa do bolo em duas partes), ou se ela foi colocada em três, untadas e forradas com papel, para assar em forno bem fraco. O suspiro deve ser posto entre as partes, sem ser quebrado. Para isso deve ser retirado das formas, quando o bolo estiver frio e assentado no local que será decorado. Cubra com glacê de café e decore a gosto.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Assunta Cardoso)

Ingredientes: 1 copo de café, bem forte / 1 copo de óleo / 1 copo de mel / 1 limão / 2 copos de amendoim torrado e moído / 1 colher (café) de bicarbonato de sódio / 2 maçãs ácidas raladas / 6 claras batidas em neve / 5 gemas / ½ kg de açúcar / ½ kg de açúcar / ½ kg de farinha de trigo.

Preparo: Bata o açúcar com as gemas e o mel. Acrescente o óleo, o café, o suco e as raspas de limão, o amendoim, o bicarbonato, as maçãs e a farinha. Bata bem. Junte as claras, sem bater. Espalhe em forma untada. Leve em forno moderado por uns cinquenta minutos.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Meladi Nuno)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café forte / 1 xícara (chá) de manteiga / 2 xícaras e meia (chá) de farinha / ½ xícara (chá) de fubá / 1 colher (chá) de fermento em pó / 3 ou 4 ovos / 1 xícara (chá) de açúcar / pitada de sal.

Preparo: Bata bem os ovos com a manteiga, o açúcar e o sal. Adicione o café, a farinha, o fubá e o fermento. Mexa bem. Despeje em forma untada. Asse. Desenforme, depois de frio. Corte ao meio. Recheie com

creme de **café**. Cubra com glacê, também de **café**.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Ineide Nogueira)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de **café** forte / 1 xícara (chá) rasa de açúcar / ½ xícara (chá) de farinha de trigo, peneirada / 1 colher (chá) de fermento em pó / 1 colher (chá) de baunilha / pitada de sal.

Preparo: Junte numa tigela as gemas e o **café**. Bata bem, até que dê liga. Acrescente a baunilha e o açúcar. Misture bem. Adicione a farinha, o fermento e o sal. Misture com cuidado. Bata as claras em neve. Misture. Asse em forno moderado, sem untar. Para retirar da forma, emborcá-la numa peneira, até que esfrie.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Anabela Reis Tavares)

Ingredientes: 2 colheres (chá) de **café** solúvel / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 1 colher (café) de canela em pó / 1 colher (sopa) de fermento em pó / 3 colheres (sopa) de água / 1 e ½ xícara (chá) de açúcar mascavo / 2 xícaras (chá) de farinha de trigo / 1 barra pequena de chocolate ao leite / 6 ovos. Caldá: 2 xícaras (chá) de licor de **café** / 2 xícaras (chá) de água / 1 xícara (chá) de açúcar. Recheio e cobertura: 1 litro de creme de leite fresco / ½ kg de chocolate meio-amargo.

Preparo: Derreta o **café** na água fervente. Reserve. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Deixe esfriar. Bata as claras em neve firme e reserve. Bata as gemas com o açúcar até conseguir uma massa lisa. Acrescente o chocolate derretido, a mistura de **café**, a farinha, o chocolate em pó (devagar, e de boa qualidade), a canela e a manteiga derretida, misturado bem. Retire da batedeira. Acrescente as claras e o fermento, mexendo com movimentos circulares. Unte e esfarinhe uma forma redonda, despeje a massa e asse em forno preaquecido a 180° C, por meia-hora. Prepare a calda: misturando o açúcar com a água. Leve à chama por uns

20 minutos. Retire e espere esfriar. Junte o licor e misture bem. Regue o bolo. Recheio e cobertura: Coloque o creme de leite numa tigela. Leve ao fogo em banho-maria, para ferver. Retire. Adicione o chocolate ralado. Misture bem até derreter. Leve ao refrigerador. Depois de frio, ponha na batedeira. Bata até obter um creme liso e cremoso. Corte o bolo, depois de frio, ao meio, no sentido horizontal. Regue-o com a calda. Espalhe parte do recheio, cubra com a outra parte do bolo. Regue, novamente, com o resto da calda. Cubra com o que restou da cobertura, usando saco de confeitar com o bico pitanga. Decore com trufas de **café**, caso goste.

BOLO DE CAFÉ (Informante: Julieta Pires)

Ingredientes: Massa: 1 xícara (chá) de **café** forte e amargo/2 xícaras (chá) de açúcar/2 xícaras (chá) de farinha de trigo/1 colher (sopa) rasa de fermento em pó/1 colher (sopa) de margarina/4 ovos. Creme: 1 colher (café) de baunilha/1 colher (sopa) cheia de margarina/1 lata de creme de leite/ ½ lata (mesma medida) de leite de vaca/1 lata de leite condensado/2 gemas de ovos.

Preparo: Massa: Bata as gemas, a margarina, o açúcar, o **café**, a farinha de trigo, as claras em neve e o fermento em pó. Leve para assar em forma média untada e enfarinhada, em forno moderado. Quando estiver assada, deixe esfriar e reserve. Creme: Bata os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sem parar até ficar bem cozido. Deixe amornar. Montagem do bolo: Esfarele toda a massa. Forre uma forma refratária (média) com papel alumínio untado com manteiga. Vá colocando a farofa e o creme em camadas, sendo a última de creme. Dobre o papel e deixe gelar até o dia seguinte. Desenforme em um prato. Cubra com chantili. Enfeite com cerejas e fios de ovos. Sirva.

BOLO DOS REIS MAGOS (Informante: José Azevedo)

Ingredientes: ½ copo (duplo) de

café forte/1 copo (duplo) de mel/1 copo (duplo) de amendoim torrado e moído/1 copo (duplo) de óleo de milho/1 copo (duplo) de açúcar/1 copo (duplo) de chá preto/4 copos (duplos) de farinha de trigo/1 xícara (chá) de uva passa polvilhada com farinha de trigo/2 colheres (sopa) cheias de chocolate em pó/2 colheres (sobremesa) de fermento em pó/1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio/4 ovos/4 gotas de essência de baunilha/1 maçã verde ralada/canela em pó a gosto/raspas de limão a gosto.

Preparo: Bata as gemas, o mel, o **café**, o óleo, o chá e a essência. Depois, vá juntando aos poucos o açúcar, o chocolate, a canela, o fermento e o bicarbonato sobre a massa na batedeira. Junte as raspas de limão, a maçã e os amendoins. Bata ligeiramente e misture com delicadeza as claras batidas em neve firme e as uvas. Leve ao forno médio e deixe-o por uma hora.

BOLO MULATINHO (Informante: Belmira Madeira Amarante)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de **café** bem forte e quente / 8 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (chá) de fermento em pó / ½ xícara (chá) de farinha de trigo / 1 xícara (chá) de chantili / 1 pitada de canela em pó / 1 pitada de cravo da índia (moído) / 4 ovos / 1 pitada de sal. Glacê: 1 xícara (chá) de **café** bem forte / ½ xícara (chá) de melado / 1 xícara (chá) de açúcar / 2 claras. Como assar: em 2 formas de um palmo de diâmetro, untadas e enfarinhadas. Demora uns vinte minutos para assar.

Preparo: Separe os ovos, reservando as gemas. Bata as claras em neve, com uma pitada de sal. Junte o açúcar, batendo sem parar. Junte as gemas. Bata até que a mistura engrosse e fique bem cremosa. Pré-aqueça o forno em temperatura de 180° C. Peneire a farinha, junto com o fermento, a canela e o cravo numa tigela. Batendo sempre, adicione o **café** fervente. Divida a massa entre as formas preparadas e leve ao forno. Diminua ligeiramente a temperatura para 170°

C. Asse durante uns vinte minutos. Desenforme e deixe esfriar. Enquanto isso, prepare o glacê para a cobertura. Cozinhe o açúcar, o melado e o **café**, sem mexer até que, ao deixar cair um pouco da mistura da ponta de uma colher, se forme um longo fio. À parte, bata as claras em neve firme, sem secar demais. Depois, vá despejando a calda lentamente sobre a clara, batendo sem parar. Continue batendo até perceber que o glacê já atingiu a consistência adequada. Com uma faca afiada, corte os bolos ao meio, no sentido horizontal. Faça camadas de bolo e creme chantili, terminando com uma camada de bolo. Cubra com glacê de **café**. Coloque no refrigerador até o momento de servir.

BOMBAS DE CAFÉ (Informante: Estela Lui)

Ingredientes: Serão apresentados separados, para facilitar. Bombas: 2 xícaras (chá) de manteiga / 4 xícaras (chá) de farinha de trigo / 4 xícaras (chá) de água fervente / 1 colher (café) de sal / 16 ovos sem bater. Recheio: 8 colheres (sopa) de **café** bem forte e frio / ½ kg de creme de chantili / açúcar a gosto.

Preparo: Adicione a manteiga e o sal à água fervente. Mexa até que ferva. Diminua o fogo. Adicione toda a farinha. Bata bem até que a mistura se desprenda da caçarola. Retire e acrescente os ovos um a um, batendo bem. Com a ajuda de uma colher forme as bombas. Ponha para assar em tabuleiro ligeiramente untado. Forno quente. Depois de sete a dez minutos, retire. Depois de frias, recheie com o creme, assim preparado: Junte, aos poucos, o **café** ao chantili, misturando bem. Adoce. Arme uma torre com as bombas e banhe-as com molho de **café** e rum.

BOMBAS DE CAFÉ (Informante: Afonsina Ana Expedito)

Ingredientes: 4 ovos sem bater / 1 xícara (chá) de farinha de trigo / ½ xícara (chá) de manteiga / 1 pitada de sal.

Preparo: Junte o sal e a manteiga à água fervente, mexendo sempre. Só

pare de mexer ao ferver. Diminua o fogo. Junte a farinha, de uma só vez, mas devagar e peneirada. Bata bem até que a mistura se desprenda da panela. Retire. Junte os ovos um a um, batendo sempre. Com uma colher (sobremesa) forme as bombas, em tamanho pequeno. Coloque em uma assadeira levemente untada. Asse em forno quente durante uns oito minutos, mais ou menos. Reduza a chama. Asse mais por uns 12 minutos, mais ou menos. Depois de esfriarem, retire-as. Recheie. Creme para o recheio: 2 colheres (sopa) de café bem forte e frio / Açúcar ou adoçante, um pouco / Chantili, a gosto / 1 colher (sopa) de pinga de engenho. Preparo: Aos poucos, misture o **café** ao chantili, misturando bem. Adoce a gosto. Arme uma torre com as bombas. Banhe as com molho de **café** com pinga.

BRIGADEIRO DE CAFÉ (Informante: Júlia de Assis)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de **café** forte / 1 colher (sopa) de chocolate em pó / 1 colher (sopa) de manteiga / 1 lata de leite condensado / coco ralado.

Preparo: Misture todos os ingredientes numa caçarola. Leve ao fogo lento. Mexa até que apareça o fundo da caçarola e a mistura se desprenda. Coloque um prato untado. Deixe esfriar o enrole as bolinhas com as mãos umedecidas em água. Passe-as em coco ralado.

BRIGADEIRO DE CAFÉ (Informante: Elza Delfino)

Ingredientes: 1/3 de xícara (chá) de **café** forte / 1 xícara (café) de chocolate granulada / 1 colher (sopa) de chocolate em pó / 1 colher (sopa) de manteiga.

Preparo: Misture todos os ingredientes, menos o chocolate granulada, numa frigideira. Leve ao fogo médio. Mexer até que engrossa e solte dos lados. Despeje um prato bem untado. Deixe esfriar. Quando estiver frio, com uma colher (chá),

forme as bolinhas. Unte as mãos com manteiga, para facilitar o trabalho. Passe as bolinhas no chocolate granulada.

Observação: Se a massa ficar muito mole, leve ao refrigerador. Endurece um pouco. Caso queira, o chocolate granulada pode ser substituído por coco ralado.

BRIGADEIRO DE CAFÉ (Informante: Célia Aparecida Romaneli)

Ingredientes: 1 xícara de **café** bem forte / 3 colheres (sopa) de margarina / 3 colheres (sopa) de chocolate em pó / 3 latas de leite condensado.

Preparo: Misture os ingredientes em uma caçarola. Leve ao fogo lento. Mexa até que dê para ver o fundo, que se despregue e a mistura se desprenda dos lados. Coloque numa tigela untada. Deixe esfriar. Enrole as bolinhas com as mãos umedecidas com água. Passe as bolinhas em coco ralado.

CAFÉ (Informante: Lourdes Zan)

Ingredientes: 1 xícara de **café** bem forte / 1 xícara (café) de cachaça / 2 cascas de limão / 2 cascas de laranja / 2 pedaços de canela em pau / 4 cravos da índia (amassados) / 1 colher (sobremesa) de açúcar / gelo a gosto.

Preparo: Misture a canela, o açúcar, os cravos e as cascas de laranja e limão em uma frigideira. Adicione o **café** e leve ao fogo. Deixe ferver cinco minutos. Amorne, em outra vasilha, a cachaça. Despeje o **café**. Coe e despeje em xícaras de **café**. Sirva com gelo.

CAFÉ À MALUF (Informante: Alayde Hallal)

Ingredientes: **café** bem quente / conhaque / rodela de limão galego / açúcar, a gosto.

Preparo: Ponha numa taça o limão. Depois o **café**, o conhaque e o açúcar. Mexa. Adoce. Sirva bem quente.

CAFÉ CITANO (Informante: Gabriela dos Santos)

Ingredientes: Café quente / 1 xícara (café) de cachaça / 1 xícara (café) de creme de leite (levemente batido) / 2 cubos de gelo (quebrados).

Preparo: Ponha a cachaça num copo duplo, junte o café (adoçante, se quiser) até atingir $\frac{3}{4}$ da vasilha. Despeje o creme, sem mexer. Sirva.

CAFÉ COITÉ (Informante: Maristela Godoi Macedo)

Ingredientes: 3 xícaras de café fervente / $\frac{1}{2}$ xícara (café) de Cointreau / 2 tiras finas de casca de limão.

Preparo: Misture o café e o Cointreau / Acrescente uma tira de casca de limão em cada copo.

CAFÉ COM CHANTILI (Informante: Odete Lara Barros)

Ingredientes: 1 xícara pequena de café muito forte / 1 xícara (chá) de creme chantilly / 1 colher (chá) de farinha de trigo / 1 copo de leite de vaca / 1 xícara (chá) de açúcar / 5 gemas.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, juntando a farinha, o leite e o café. Leve ao fogo moderado, em banho-maria, mexendo sempre e cuidando para que não ferva. Esfrie. Ao servir, adicione o creme chantilly.

CAFÉ COM CHOCOLATE (Informante: Margarida Dias)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café quente e forte / $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de creme chantilly / 2 xícaras e meia (chá) de chocolate quente feito com leite / 1 xícara (café) ou menos de conhaque / açúcar a gosto.

Preparo: Misture o chocolate, o café e o conhaque. Junte o açúcar e mexa. Sirva em xícaras aquecidas e enfeitadas com creme chantilly.

CAFÉ COM CONHAQUE (Informante: Áurea Pascaliato)

Ingredientes: Café bem quente / conhaque.

Preparo: Misture os dois líquidos, na proporção que gostar. Sirva de imediato.

CAFÉ COM CONHAQUE (Informante: Marivalda Inah Batistela)

Ingredientes: 2 xícaras de café quente e forte / 1 xícara (chá) de creme de leite batido com chantilly / $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de conhaque / 4 e meia xícaras (chá) de chocolate quente e preparado com leite puro / açúcar a gosto.

Preparo: Misture o café, o chocolate e o conhaque. Mexa e junte o açúcar. Mexa novamente. Sirva em xícaras (chá) aquecidas. Antes de servir, confeite com chantilly.

CAFÉ COM CREME (Informante: Cássia Molina)

Ingredientes: Pó de café / água / creme de leite.

Preparo: Faça um bom café. Sirva-o acompanhado de creme.

CAFÉ COM CREME DE CACAU (Informante: Marielza Camargo)

Ingredientes: 3 xícaras de café forte e fervente / $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de creme de cacau / chantilly.

Preparo: Misture o café e o creme de cacau. Despeje em duas xícaras (chá) e enfeite com chantilly.

CAFÉ COM ESPECIARIAS (Informante: Ricardina de Sá)

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de pó de café / 3 paus de canela / 7 xícaras (chá) de água gelada / 1 xícara (chá) de açúcar / 1 xícara (chá) de creme de leite batido / 22 cravos-da-índia / 1 colher (café) de canela-em-pó / gelo picado.

Preparo: Misture o café, a canela e os cravos moídos à água. Deixe repousar alguns minutos. Coe. Adoce. Coloque gelo em copos altos, até a metade. Acabe de completá-los com a mistura de café. Acrescente um pouco de creme de leite batido e espalhe um pouco de canela-em-pó.

CAFÉ COM GEMADA (Informante: Cristiane Rodrigues)

Ingredientes: 1 xícara (chá) ou mais de café bem quente / 1 colher (sopa) de café em pó / 1 gema de ovo / açúcar, a gosto.

Preparo: Bata a gema com o pó de café, junte o café coado. Adoce a gosto.

CAFÉ COM LEITE (Informante: Raquel Vitalino)

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ litro de café bem forte / 2 copos de leite / 2 colheres (sopa) de mel, aquecido em banho-maria.

Preparo: O café depois de frio vai para o congelador. Depois dos cubinhos congelados, retire-os. Coloque-os no copo de liqüidificador, quatro ou cinco. Junte o leite e o mel. Bata até que os cubinhos se desfaçam e a mistura fique cremosa. Despeje em copos, decore e sirva de imediato.

CAFÉ COM PINGA E ESPECIARIAS (Informante: Pedro Clóvis Borges Nogueira)

Ingredientes: 6 xícaras e meia (chá) de café bem forte e quente / 8 cravos-da-índia / 1 xícara (chá) de creme de leite / 4 pauzinhos de canela / 2 colheres (sopa) de pinga / gelo picado a gosto.

Preparo: Despeje o café sobre a canela e o cravo-da-índia, quebrados. Deixe em repouso por uma hora. Coe o café. Despeje no creme de leite, junte a pinga e o gelo. Sirva.

CAFÉ, CRAVO E CANELA (Informante: Jandira Barbosa)

Ingredientes: 6 xícaras de café coado e quente / 2 xícaras (café) de cachaça / 12 colheres (chá) de açúcar / 1 pau de canela / casca fina de uma laranja / 5 cravos da índia.

Preparo: Esfregue o açúcar na casca de laranja. Coloque em panela pequena, de metal grosso. Junte a canela e os cravos (quebrados). Cubra com cachaça. Leve ao fogo baixo até ferver. Acrescente o café. Aguarde dois minutos. Sirva em

xícaras escaldadas.

CAFÉ CREMOSO (Informante: Conceição dos Santos)

Ingredientes: ½ litro de café / 1 copo de rum / 1 copo de creme chantili / 4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar.

Preparo: Adoce o café e despeje nas xícaras. Junte em cada rum e cubra com chantili. Sirva de imediato.

CAFÉ DA COMADRE (Informante: Dinah Coleta)

Ingredientes: 8 colheres (sopa) de café / 6 colheres (sopa) de açúcar / 1 litro de água.

Preparo: Coloque a água para ferver. Quando levantar a fervura, acrescente o açúcar, o café e até a sobra (que está na garrafa-térmica ou bule) da última vez que preparou. Mexa. Leve ao fogo e deixe levantar fervura por três vezes. Retire. Ponha algumas gotas de água fria para que o pó desça ao fundo. Espere um pouco. Sirva em xícaras bem escaldadas.

Observação: Caso goste, acrescente creme.

CAFÉ DA ELZA (Informante: Helena da Costa)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de pó de café / 3 xícaras (chá) de água / açúcar a gosto.

Preparo: Ponha o pó numa panelinha. Coloque sobre ele e lentamente a água fervente. Misture bem. Leve ao fogo. Deixe abrir fervura e despeje no coador, já escaldado. Adoce a gosto.

CAFÉ DE PREFEITO (Informante: Sônia Mara Reis)

Ingredientes: 1 dose de licor de café / 1 dose de licor curaçau / 1 casca de limão galego / 1 casca de laranja / gelo (à vontade).

Preparo: Ponhe, num copo duplo, os licores de café e de curaçau. Adicione o gelo e mexa devagar. Coloque as cascas de limão e laranja na borda do copo.

CAFÉ DE TURCO (Informante: Dinorah Buchala)

Ingredientes: 2 xícaras café bem forte, mas frio / 1 xícara (café) de cachaça / 2 colheres (chá) de açúcar / creme chantili, a gosto.

Preparo: Coloque metade do café em cada copo, levando o restante ao forno por 3 ou 4 minutos. Ao tirar, junte a cada copo, cachaça, metade do açúcar e chantili, a gosto. Beba enquanto estiver quente.

CAFÉ DE TURCO (Informante: Juliana Machado Lô)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de pó de café, do tipo mais grosso que o comum / 2 copos de água.

Preparo: Ponha a água para ferver com o pó. Deixe ferver três vezes e, a cada fervura, retire a espuma que se formou em cima. Coloque em um bule escaldado. Na última vez, espere abaixar o pó. Despeje, sem coar, num bule e sirva de imediato.

CAFÉ DE VEREADOR (Informante: Benedita Maria dos Santos)

Ingredientes: Café quente / raspas de chocolate branco / açúcar (ou adoçante) / chantili.

Preparo: Bote o café em uma xícara (chá), adoçando-o. Cubra com raspas de chocolate e com chantili.

CAFÉ ESPECIAL (Informante: Floripes Avandava)

Ingredientes: 3 xícaras e meia (chá) de café muito forte e quente / 2 paus de canela / ½ xícara (chá) de creme de leite / gelo picado / 4 cravos.

Preparo: Despeje o café sobre a canela e os cravos, já picados. Deixe descansar uma hora. Coe. Despeje sobre o creme de leite e o gelo, dividido em quatro copos. Acrescente açúcar, se preferir.

CAFÉ ESPUMOSO (Informante: Ara Geralda Mesquita)

Ingredientes: ½ litro de café forte

e frio / ½ litro de sorvete de baunilha / 1 colher (sopa) de aguardente de boa origem.

Preparo: Bata os ingredientes em liquidificador até conseguir que fique homogênea e espumante. Sirva em copos frios.

CAFÉ GELADO (Informante: Geralda Maria Lapa)

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de café bem forte / açúcar a vontade / 2 cubos de gelo / água gelada a gosto.

Preparo: Despeje tudo em um copo duplo e sirva.

Observação: Pode-se variar juntando o café com sorvete da fruta preferida ou de creme.

CAFÉ MODERNO (Informante: Izáira Albaneze Leite)

Ingredientes: 1 colher e meia (sopa) de café solúvel / 1 colher (sopa) de leite / 1 colher (sopa) de farinha de trigo / 1 colher (sopa) de açúcar mascavo / 3 colheres (sopa) de manteiga / 1 barra grande de chocolate meio amargo / 2 ovos / 1 pitada de sal / 13 bolas de sorvete ao leite sabor coco / margarina para untar.

Preparo: Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Dissolva o solúvel no leite e acrescente ao chocolate. Adicione a manteiga, aos poucos, misturando-se muito bem. Somam-se as gemas, uma a uma. Reserve as claras. Junte a farinha peneirada e o açúcar, misturando-se bem. Bata as claras em neve bem firme. Acrescente a pitada de sal. Junte delicadamente as claras à mistura de chocolate. Aqueça o forno. Unte com margarina tigelinhas refratárias. Ponha duas colheres (sopa) dessa mistura em cada tigela. Leve-as ao forno 180° C em banho-maria numa assadeira, por quase meia hora. Retire. Sirva quente em cada tigela com sorvete.

CAFÉ NATAL (Informante: Natal Antônio Biscani)

Ingredientes: 1 litro de café forte / 2 xícaras (chá) de cachaça / 16

colheres (sopa) de açúcar mascavo.

Preparo: Misture o café, o açúcar e a cachaça. Sirva.

CAFÉ PARIS (Informante: Nair Maldonado)

Ingredientes: ½ litro de café forte / 1 xícara (chá) de conhaque / 8 colheres (sopa) de açúcar.

Preparo: Depois de pronto o café forte e adoçado despeje-o em quatro xícaras. Junte em cada um pouco de conhaque aquecido. O conhaque deve escorrer lentamente para a xícara: flambe-o e sirva imediatamente, misturando devagar.

CAFÉ SEM MEDIDAS (Informante: Orquídea Malvina de Matos)

Ingredientes: Café forte, mel, leite de vaca, creme de leite e hortelã (para decorar).

Preparo: Prepare café forte, adoce com mel, juntando o leite. Leve ao congelador. Quando estiver congelado, retire. Leve ao liquidificador com o creme de leite. Bata bem. Quando estiver a massa bem homogênea, volte ao congelador até ficar bem gelado. No momento de servir, ponha em cada xícara, por cima, um raminho de hortelã.

CAFÉ SIMPLES: (Informante: Tamiris Afifi)

Ingredientes: Pó de café / açúcar / água.

Preparo: Ferva a água. Quando estiver em ebulição, adicione o pó, misturando bem. Logo que levantar fervura novamente, coe e adoce a gosto.

CAFÉ SÍRIO (Informante: Rosa Sorato)

Ingredientes: 5 colheres (café) de pó finamente moído / 5 colheres (café) de açúcar / 5 xícaras (café) de água fria / 10 gotas de água-de-rosa.

Preparo: Coloque o açúcar e o café numa panela. Cubra com água fria. Leve e retire do fogo, deixando

ferver por três vezes. Retire do fogo definitivamente. Salpique a água-de-rosa, para que o pó se deposite no fundo. Despeje-o, de imediato, nas xícaras.

CAFÉ TROPEIRO (Informante: Sebastião Alves de Lima)

Essa receita é sem medidas e “a olho”, conforme disse o informante.

Ponha a água e o açúcar mascavo (ou rapadura) em uma chaleira para ferver. Quando levantar fervura, junte o pó de café, deixando ferver por uns dois ou três minutos. Coloque na vasilha, em seguida, um tição bem aceso. Se preferir, troque o por duas ou três brasas, para assentar o pó. Sirva sem coar.

Observação: o próprio informante afirmou que muitos desprezam o sabor doce. Nesse caso, não usam a rapadura, nem o açúcar mascavo. Indagado sobre o motivo, disse que há pessoas que desconhecem o sabor doce, por gostar de cachaça e bebê-la, diariamente, pelo menos uma vez.

CAFÉ TURCO (Informante: Odete Tavares)

Ingredientes: 6 colheres (sopa) cheias de café moído bem fino/6 colherinhas de açúcar/1 e ½ copo (americano) de água filtrada.

Preparo: Aqueça até chegar a fervura o café e a água. Acrescente o açúcar. Ferva 3 vezes essa infusão. Afaste do fogo e espalhe algumas gotas de água fria. Despeje em xícaras bem devagar.

CAFÉ VIENENSE (Informante: Renata Ramos)

Ingredientes: Café forte / açúcar / creme de leite / leite de vaca fervido, mas frio.

Preparo: Junte o café forte, já adoçado e o leite. Deixe gelar bem. Na hora de servir, ponha em cada xícara, creme de leite batido, pelo menos duas colheres (sopa). Sirva.

CAFÉ VIRANDENSE (Informante: Jaci Solera)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de licor de café / 2 colheres (sopa) de café solúvel / 3 colheres (chá) de açúcar mascavo / 2 bolas de sorvete (creme).

Preparo: Misture o solúvel com o açúcar. Junte 8 colheres (sopa) de água quente e reserve. Coloque o licor de café num copo alto. Acrescente o sorvete. Despeje o solúvel preparado e reservado. Cubra com chantili. Para decorar, se quiser, um pouco de solúvel. Sirva com canudo, a seguir.

CALDA PARA ACOMPANHAR SORVETE (Informante: Zulmira Marques)

Ingredientes: 2 colheres (chá) de café solúvel / 1 colher (sopa) de manteiga / 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo / 2 colheres (sopa) de melado de cana / 2 colheres (chá) de araruta / 1 copo de leite (americano) / 1 punhado de amendoim torrado e moído / raspas de chocolate branco, a gosto.

Preparo: Junte o melado, o açúcar e a manteiga numa vasilha. Ferva, por alguns minutos, em fogo brando. Bata o café, o leite e a araruta, deixando-os cozinhar até a calda engrossar. Acrescente o amendoim, misturando bem. Acresça o chocolate à calda. Sirva quente com sorvete.

CARAMELOS DE CAFÉ (Informante: Milena Vargas)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de café bem forte / 2 xícaras (chá) de açúcar / 2 xícaras (chá) de leite evaporado / 2 xícaras (chá) de glicose de milho de cor clara / ½ xícara (chá) de manteiga / 1 colher (chá) de baunilha / pitada de sal.

Preparo: Junte o leite evaporado ao café. Ferva o açúcar, a glicose e o sal ao ponto de bala dura. Adicione a mistura de café e a manteiga muito lentamente, para não parar de ferver. Cozinhe rapidamente, mexendo sem parar, até atingir o ponto de bala

firme. Junte a baunilha. Despeje em tabuleiro bem untado, até ficar com dois dedos de profundidade. Deixe esfriar. Faça as marcas dos cortes e leve à geladeira até que fique um pouco mais firme. Quando estiver bem firme retire e embrulhe em papel manteiga ou impermeável.

CARNE À GABRIELA (Informante: Rita de Carvalho)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café, bem forte / ½ colher (chá) de orégano / 2 colheres (chá) de sal / 1 xícara (chá) de vinho branco seco / 1 dente de alho socado / 3 cebolas picadas / 1 quilo e meio de carne cortada em cubinhos / 1 xícara (café) de manteiga / 2 colheres (sopa) de farinha de trigo.

Preparo: Derreta a manteiga numa caçarola. Junte a carne e deixe dourar. Mexa para que todos os lados fiquem com a mesma cor. Acrescente o alho e as cebolas. Cozinhe até que as cebolas fiquem macias, sem dourar. Retire a carne e as cebolas da panela. Misture a farinha com a manteiga que ficou na panela. Acrescente o vinho, o sal, o orégano e o café. Mexa até que engrosse levemente. Despeje a carne e as cebolas na panela, novamente. Tampe e deixe levantar fervura. Diminua o fogo. Cozinhe, por uma hora e meia ou até que a carne fique macia, em fogo lento.

Observação: Sirva, acompanhada de arroz e pão.

CARNE PARA FESTA (Informante: Edwirge Mauá Sales)

Ingredientes: 4 xícaras de café bem forte / 1 xícara (chá) de manteiga / 8 dentes de alho socados / 12 cebolas cortadas / 4 xícaras (chá) de farinha de trigo / 4 xícaras (chá) de vinho branco seco / 8 colheres (chá) de sal / 2 colheres (chá) de orégano / 6 kg de carne cortada em pequenos cubos.

Preparo: Derreta a manteiga numa caçarola funda e grande. Junte a carne até que fique dourada, por todos os lados. Adicione o alho e a cebola. Deixe cozinhar até que a cebola esteja bem macia. Retire a carne, a cebola e o alho das caçarola.

Coloque a farinha e misture-se com a manteiga. Despeje o vinho, os temperos e o café, mexendo. Continue mexendo até que engrosse um pouco. Coloque a carne, a cebola e o alho de volta à caçarola. Tampe-a. Deixe levantar fervura. Cozinhe, bem devagar, com chama baixa, durante uma hora e meia a duas, até que a carne esteja completamente macia. Sirva.

CHARLOTE DE CAFÉ (Informante: Juçara Negreli de Lima)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de café forte / 1 xícara (chá) de leite / 1 xícara (chá) de água / 1 lata de creme de leite / 1 lata de leite condensado / 1 envelope de gelatina em pó sem sabor / 20 biscoitos champanhe passados pelo processador. Crocante: 1 colher (café) de manteiga sem sal / 1 xícara (chá) de amendoim torrado e triturado / ½ xícara (chá) de água / 1 colher (chá) bem cheia de açúcar cristal. Creme de chocolate: 1 xícara (chá) de leite de vaca / 1 barra grande de chocolate meio amargo.

Preparo: Derreta a gelatina na água e espere hidratar. Misture com os outros ingredientes, inclusive os biscoitos. Despeje numa travessa untada com óleo e umedecida com água. Leve ao refrigerador. Ferva o açúcar com a água até o ponto de caramelo claro. Junte o amendoim e a manteiga. Deixe mais um pouco no fogo. Despeje sobre pedra untada com manteiga. Espalhe bem. Espere esfriar. Com o rolo de macarrão, triture em pedacinhos e salpique creme gelado. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria. Adicione o creme de leite. Misture bem. Deixe na chama até formar um creme homogêneo. Retire do fogo. Espere esfriar. Despeje sobre o crocante na forma.

CHARLOTE DE CAFÉ (Informante: Luzelena de Paiva Pádua)

Ingredientes: 12 colheres (sopa) de café forte / 6 colheres (sopa) de licor de cacau / 1 xícara (chá) de licor de café / 11 claras / 8 gemas / 1 xícara

(chá) de açúcar / 6 folhas de gelatina incolor / 1 pacote de biscoitos champanha.

Preparo: Faça uma gemada com as claras, as gemas e o açúcar, batendo com força, até dobrar de volume. Leve ao fogo em banho-maria sempre batendo. Acrescente o café e o licor de café. Quando começar a engrossar, ficando bem espumoso, retire da chama. Acrescente a gelatina, previamente amolecida em água fria e espremida. Continue mexendo até esfriar. Passe o licor de café numa forma de pudim. Forre-a com os biscoitos também embebidos em licor de café. Bata tudo com metade do creme. Faça camadas alternadas de biscoitos esfarelados e borrifados com o resto do licor de café e do creme, até encher a forma. Leve à geladeira pelo menos por quatro horas. Desenforme e decore a gosto.

CHICA DA SILVA (Informante: Maria Jesus de Miranda)

Ingredientes: 4 xícaras de café (não muito forte) / 1 xícara (café) de cachaça / 1 colher (chá) de açúcar / 2 colheres (sopa) de creme de leite.

Preparo: Escalde o copo com água fervente. Despeje o açúcar. Adicione a pinga. Bata com bastante força e espere. Bata o creme de leite em liquidificador (deve ficar entre o líquido e o pastoso). Esta é a fase mais delicada da preparação, pois o creme não pode se misturar ao que está no copo. Sirva, antes de esfriar.

COBERTURA E RECHEIO DE CAFÉ (Informante: Iraci de Freitas)

Ingredientes: 2 xícaras e meia (chá) de café, bem forte / 2 xícaras e meia (chá) de amendoim torrado e moído / 10 xícaras (chá) de açúcar / ½ kg de manteiga.

Preparo: Bata, e muito bem, a manteiga com o açúcar e as gemas, até virar creme. Agregue o amendoim, aos poucos. Devagar, acrescente o café e continue batendo.

Observação: A massa obtida pode ser usada para cobertura e

recheio de bolos e outras iguarias.

COQUETEL DE CAFÉ

(Informante: Cristina Rego Mota)

Ingredientes: 1 copo de café, bem forte e gelado / 1 copo de conhaque / 1 copo de licor (sabor a gosto) / gelo picado.

Preparo: Misture os ingredientes. Sirva em seguida.

Observação: É ótimo para ser servido após a sobremesa, ou no lugar dela.

COQUETEL DE CAFÉ

(Informante: Filomena Martins)

Ingredientes: 4 pedras de café / 1 copo de leite gelado / 1/2 xícara (chá) de licor de cacau. **Observação:** pode-se guardar nas formas de gelo as sobras de café (sem açúcar), diariamente.

Preparo: Colocar no liquidificador todos os ingredientes. Bater e servir.

CREME ADHEMAR DE BARROS

(Informante: Eugênia Pamplona)

Ingredientes: 6 colheres (sopa) de café, muito forte / 1/2 kg de açúcar de confeiteiro / 2 copos de manteiga sem sal / 2 colheres (chá) de essência de baunilha / 1 xícara (chá) de água / 2 xícaras (chá) de açúcar / 1/2 kg de amendoim torrado e moído / 8 gemas.

Preparo: Bata o açúcar com a manteiga, para ficar bem cremoso. Acrescente o café e a baunilha, aos poucos, batendo sempre. Faça uma calda fina com o açúcar e a água. Esfrie. Junte as gemas, para ligar. Leve ao fogo para engrossar. Logo que esfriar, junte ao creme de manteiga, adicionando também o amendoim, ligando tudo muito bem.

Observação: É ótimo para rechear e fazer a cobertura de bolos e tortas.

CREME BELA-VISTENSE

(Informante: Maria José Tadeu)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de pó de café / 1 litro de leite / 1 dúzia de

gemas / 2 copos de açúcar / 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada.

Preparo: Coloque o café no leite fervendo. Retire do fogo. Deixe de infusão por dez minutos, mais ou menos. Coe o leite com o café. Reserve. Bata o açúcar com as gemas até conseguir um creme fofo e claro. Adicione a farinha. Junte o leite com o café. Mexa bem com colher de pau. Leve ao fogo brando, sem parar de mexer. Logo que tenha fervido e engrossado, despeje em taças. Deixe esfriar. Depois, gelar. Retire no momento de servir.

CREME DE CAFÉ

(Informante: Carola Lima)

Ingredientes: 8 colheres (sopa) de café bem forte / 10 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) bem cheias de gelatina em pó, sem sabor / 2 xícaras (chá) de creme de leite / 6 claras.

Preparo: Misture a gelatina com o café. Leve ao fogo, em banho-maria, para dissolver bem. Bata as claras em ponto de neve, acrescentando o açúcar, devagar. Junte a gelatina dissolvida no café e o creme, misturando tudo, com movimentos de baixo para cima, delicadamente. Despeje numa forma canelada e untada. Leve ao refrigerador por umas quatro ou cinco horas. Retire da forma. Decore. Sirva.

CREME DE CAFÉ

(Informante: Isabel Costa)

Ingredientes: 1 copo de café bem forte / 1 colher (sopa) de maisena / 1/2 copo de leite / 1/2 kg de açúcar / 2 colheres (sopa) de farinha de trigo.

Preparo: Misture muito bem os ingredientes. Leve à chama branda, mexendo com colher de pau até ferver.

CREME DE CAFÉ

(Informante: Luísa Gomide)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café, bem forte / 3 copos de leite / 5 gemas de ovos / 2 colheres (sopa) rasas de maisena / 1 colherinha de

essência de baunilha / 6 colheres (sopa) de açúcar / 2 barrinhas de chocolate ralado.

Preparo: Misture o leite, as gemas, o açúcar, a maisena, a baunilha e o chocolate, dissolvido em água quente. Leve ao fogo, mexendo sempre, para não encaroçar. Quando estiver cozido, coloque o café. Misture. Ponha numa forma para gelar e sirva acompanhado de Chantili.

CREME DE CAFÉ

(Informante: Rosamilha Mira Santos)

Ingredientes: 2 colheres (sobremesa) de café solúvel / 3 colheres (sopa) de pinga de boa origem / 1 abacaxi / 4 kiwis não muito maduros / 1/2 kg de moranginhos / 1/2 kg de cereja / 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco / 1 barra de chocolate ao leite, das grandes / grãos de café para decorar.

Preparo: Descasque os kiwis e o abacaxi. Corte-os em pequenos cubos. Limpe as cerejas e os morangos. Deixe de lado. Ao preparar o creme, aqueça numa panela antiaderente o creme de leite. Junte o solúvel e misture. Quebre bem o chocolate em pequenos pedaços e junte-os à mistura. Coloque em banho-maria até derreter o chocolate. Adicione a pinga e mexa. Decore com grãos de café. Sirva o creme quente, colocando nele as frutas, se quiser.

CREME DE CAFÉ PARA

RECHEAR (Informante: Joana Monteiro)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café forte / 1 xícara e meia (chá) de açúcar / 1 colher (sopa) de maisena / 1 colher (chá) de essência de baunilha / 7 gemas / 3 copos de leite quente.

Preparo: Passe as gemas em peneira. Junte o açúcar, a maisena e a baunilha. Aos poucos despeje o leite quente, sobre essa massa, mexendo com batedor de arame, para não empelotar. Acrescente o café. Leve ao fogo, em chama baixa,

mexendo até ficar com consistência de creme ralo. Deixe esfriar.

Observação: Serve para rechear bolos e tortas.

CREME EM ESPUMA (Informante: Osmarina Adelina Roto)

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de café bem forte / 4 colheres (sopa) de licor de café / 2 colheres (sopa) de aguardente / 3 colheres (sopa) de açúcar / 1 tablete pequeno de chocolate meio amargo / 2 gemas / 4 colheres (sopa) de creme de leite.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, até conseguir um creme leve e esbranquiçado. Pique o chocolate para ser dissolvido em banho-maria com o café. Retire da chama e despeje, aos poucos, sobre as gemas, sem parar de bater. Adicione o creme de leite, o licor e a aguardente, misturando bem. Despeje em taças. Decore com as raspas de chocolate. Leve ao refrigerador e sirva bem gelado.

CREME DO FOLCLORE (Informante: Fernanda Draile Ramalho)

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de café bem forte / 5 colheres (sopa) de açúcar / 1 colher (sopa) bem cheia de gelatina em pó e sem sabor / 1 xícara de (chá) de creme de leite / 3 claras.

Preparo: Misture a gelatina com o café. Leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver por completo. Bata as claras em ponto de neve, juntando o açúcar, bem devagar, pouco a pouco. Junte a gelatina (já derretida no café) e o creme de leite. Com muito cuidado, misture tudo, com movimentos de baixo para cima. Despeje numa forma canelada, untada. Leve ao refrigerador. Deixe-o, no mínimo quatro horas. Desenforme, decore a gosto. Sirva.

CREME OLIMPIENSE: (Informante: Lorena Santana Morgado)

Ingredientes: 1 colherinha de pó de café / 2 colheres (sopa) de café

forte e frio / 1 colher (sopa) de rum (ou licor de café) / 6 colheres (sopa) de chocolate em pó / 4 colheres (sopa) de açúcar de confeitado / 2 ovos / 2 xícaras (chá) de manteiga sem sal.

Preparo: Faça um creme misturando o açúcar, os ovos e a manteiga. Junte o chocolate e o pó de café. Continue batendo. Acrescente o café coado e o rum (ou licor), batendo até conseguir um creme homogêneo. Está pronto para ser usado, tanto para rechear, quanto para a cobertura de bolos e tortas.

DEDO DE NEGRO (Informante: Geralda Pessoa)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café forte / ½ xícara (chá) de manteiga / 1 colher (sopa) de sal armoníaco, bem cheia / ½ kg de açúcar (para fazer a massa e a calda) / ½ kg de mel / 3 ovos / noz-moscada ralada, a gosto / farinha de trigo, o suficiente para enrolar / casca de limão galego ralado / açúcar cristalizado.

Preparo: Deixe de lado metade do açúcar. Misture e bem todos os ingredientes. Sove a massa e abra com rolo. Corte na largura, comprimento e espessura de um dedo. Asse em forno moderado. Faça uma calda grossa usando o açúcar reservado e uma xícara (chá) de água. Mergulhe cada unidade nessa calda e, em seguida, passe-a em açúcar cristalizado. Espere esfriar. Sirva.

DELÍCIA DE CAFÉ (Informante: Oscarlina Augusta Cintra)

Ingredientes: 4 colheres (chá) de café solúvel / 1 xícara (chá) de água morna / 2 xícaras (chá) de açúcar / 1 litro de leite, fervendo / ½ kg de creme de leite fresco / 10 gemas / 2 folhas de gelatina, sem sabor.

Preparo: Misture o leite com o açúcar e as gemas. Deixe no fogo até engrossar, como creme. Dissolva a gelatina em água morna. Adicione o café. Misture bem e adicione ao creme. Peneire tudo, em malha fina. Bata o creme de leite fresco e misture bem. Gele em forma untada, de um dia para o outro. Antes de desenformar, mergulhe a forma, por

uns três minutos, em água morna. Sirva imediatamente.

DELÍCIA DE CAFÉ (Informante: Catarina Berilo Pires)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de café forte / 1 colher (sopa) de licor de café / 1 colher (sopa) de chocolate amargo em pó / 1 colher (sopa) rasa de açúcar / 2 colheres (sopa) de cachaça / 3 colheres (sopa) de chantili / 1 bola de sorvete de café / alguns amendoins torrados para decorar.

Preparo: Misture o café, o pó de chocolate, o licor de café, a cachaça e o açúcar. Leve ao fogo em banho-maria, durante cinco minutos, mexendo devagar. Ponha em um copo alto o sorvete, o chantili. Decore com amendoins. Sirva já.

DELÍRIO (Informante: Alexandra Melo Alves)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de café forte / 1 colher (sopa) de licor de café / 1 colher (sopa) de chocolate amargo em pó / 1 colher (sopa) rasa de açúcar / 2 colheres (sopa) de uísque / 3 colheres (sopa) de creme chantily / 1 bola de sorvete de café / ½ xícara (chá) / ½ xícara (café) de amendoim moído.

Preparo: Misture os cinco primeiros. Leve ao fogo em banho-maria durante cinco minutos, mexendo devagar. Despeje em copo alto, depois o sorvete, o chantily e o amendoim moído. Sirva de imediato.

DOCINHOS DE CAFÉ (Informante: Ormezinda Camarão)

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de café, bem forte / ½ quilo de chocolate / 2 xícaras e meia (chá) de coco ralado, seco e tostado / 2 copos de amendoim torrado e moído / 2 copos de frutas cristalizadas / 1 copo de gordura vegetal.

Preparo: Pique o chocolate e a gordura, para derreter em banho-maria. Junte o café e misture. Despeje um pouco desta mistura no fundo de um tabuleiro untado e forrado com papel-manteiga. Cubra por igual com as frutas, o coco e o

amendoim. Cubra com a mistura de chocolate restante. Leve ao refrigerador até que fique firme. Corte.

DRINQUE DA ROÇA (Informante: Ruth dos Santos)

Ingredientes: 1 copo de café, bem quente / 1 copo de pinga / 3 banana da terra / 3 ou mais cubos de gelo / 1 copo de licor de banana / 1 colher (chá) de açúcar.

Preparo: Corte a ponta da banana. Retire a polpa, mantendo a casca intacta. Reserve-a. Ponhe o café e os outros ingredientes na coqueteleira. Bate bem. Encha a casca reservada. Mantenha-a na posição vertical, aprovando-a sobre 3 ou 4 palitos. Ponha a ponta da banana cortada. Sirva com canudinho.

ESPUMA DE CAFÉ (Informante: Cesarina Barbieri)

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de café, bem forte / 4 colheres (sopa) de creme de leite / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de licor de café / 1 tablete pequeno de chocolate meio amargo / 2 gemas / chocolate granulado / 1 colher (sopa) de conhaque.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, até conseguir um creme leve e esbranquiado. Dissolva em banho-maria o chocolate picado com o café. Retire do fogo. Despeje, aos poucos, sobre as gemas, sem deixar de bater. Acrescente o creme de leite, o licor e o conhaque, misturando muito bem. Despeje em taças. Decore com o chocolate granulado. Leve ao refrigerador. Sirva muito bem gelado.

ESPUMA DE CAFÉ (Informante: Zilda Ulian Rossato)

Ingredientes: 2 xícaras de café bem quente / 1 xícara (chá) de creme de leite / ½ xícara (chá) de chocolate meio amargo e picado / 5 colheres (sopa) de açúcar.

Preparo: Misture o café e o creme de leite. Aqueça bem. Coloque no liquidificador, junte o

açúcar e o chocolate. Tampe bem. Bata em alta velocidade por meio minuto (ou um pouquinho mais). Despeje em duas canecas preaquecidas.

ESPUMA DE CAFÉ (Informante: Clotilde Melo Riva)

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de café bem forte / 2 colheres (sopa) de licor de café / 3 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de pinga / 4 colheres (sopa) de creme de leite / 1 tablete pequeno de chocolate meio amargo / 2 gemas / raspas de chocolate, para decorar.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, até conseguir um creme leve e esbranquiado / Dissolva o chocolate picado, misturado com o café em banho-maria. Retire. Aos poucos, acrescente as gemas, sem parar de bater. Adicione o creme de leite, o licor de café e a pinga, misturando muito bem. Despeje em taças. Decore com raspas de chocolate. Leve ao refrigerador. Sirva geladíssima.

ESPUMA DE CAFÉ COM PINGA (Informante: Dora Leva Machado)

Ingredientes: 10 colheres (sopa) de café bem forte / 2 colheres (sopa) de pinga / 4 colheres (sopa) de açúcar / 4 gemas.

Preparo: Misture as gemas, o açúcar, o café e a pinga. Coloque em banho-maria. Bata até que a mistura fique densa, sem ferver. Ponha em quatro taças e sirva já.

FLÃ DE CAFÉ (Informante: Regina Maciel Cunha)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café bem forte / 1 xícara (chá) de leite / 1 colher (sopa) de licor de café / 2 latas de leite condensado / molho de café misturado com três colheres (sopa) de amendoim moído / grãos de café para decorar / 5 ovos.

Preparo: Bata em liquidificador os ovos com o leite condensado, o café e o leite de vaca. Acrescente o licor de café. Bata um pouco mais. Despeje numa forma caramelizada.

Leve ao forno em banho-maria. Depois de frio, retire da forma e cubra com o molho de café bem misturado com o molho de café bem misturado com o amendoim. Decore com grãos de café.

FLÃ DE CAFÉ (Informante: Rosário de Jesus Assis)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de café em pó / 1 colher (sopa) de licor de café / ½ kg de açúcar mascavo / 12 gemas de ovos / 4 claras.

Preparo: Ferva o leite com o café. Retire. Quando estiver morno, coe num pano ralo. Reserve. Misture o açúcar, as claras e as gemas. Junte o café com leite. Passe três vezes na peneira e despeje em forma caramelada. Asse em banho-maria até ficar firme e crescido. Retire. Quando estiver completamente frio, desenforme.

Observação: Cubra com creme de café. Há receitas neste trabalho.

FLÃ DE CAFÉ (Informante: Florisbela Encarnação Mata)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café bem forte / 1 colher (sopa) de licor de café / Molho de café misturado com 3 colheres (sopa) de amendoim torrado e moído / 2 latas de leite condensado / 1 xícara (chá) de leite de vaca / 5 ovos / grãos de café para decorar.

Preparo: Bata em liquidificador os ovos com o leite condensado, o café e o leite de vaca. Adicione o licor de café. Bata mais um pouco. Despeje numa forma caramelizada. Leve-a ao forno em banho-maria. Desenforme depois de frio. Cubra com o molho de café bem misturado com o amendoim. Decore com grãos de café.

FLÃ DE CAFÉ (Informante: Vera Sagres Garcia Leme)

Ingredientes: 1 xícara café bem forte / 1 colher (sopa) de licor de café / molho de café misturado com 2 colheres (sopa) de amendoim torrado e moído / 1 xícara (café) de leite / 1 lata de leite condensado / 2 ovos /

grãos de **café** para decorar, se tiver.

Preparo: Bata em liquidificador os ovos, o café, o leite condensado. Junte o licor de **café**. Bata mais. Coloque numa forma caramelizada para assar em banho-maria. Desenforme, quando estiver frio e cubra com o molho de **café** bem homogeneizado com o amendoim. Se gostar, decore com grãos de **café**.

FRAPÊ DE CAFÉ (Informante: Iolanda Assis Bueno)

Ingredientes: 1/2 litro de **café** forte e frio/2 copos de leite/açúcar mascavo a gosto/chantili a gosto.

Preparo: Pôr o **café** em forma de gelo, deixando-a no congelador até congelar. Coloque no copo do liquidificador 5 cubos, o leite e o açúcar. Bata até formar uma mistura cremosa. Sirva em taça com chantili.

GELATINA COM CAFÉ (Informante: Cleonice Ramos Lima)

Ingredientes: 6 xícaras (chá) de **café** bem forte / 1 xícara (chá) de açúcar / 1 xícara (chá) de amendoim moído / 3 cravos / 3 colheres (sopa) de gelatina em pó e sem sabor / 2 paus de canela.

Preparo: Junte o cravo, a canela e o **café**. Leve ao fogo em banho-maria durante uns dez minutos. Coe. Adicione o açúcar com a gelatina amolecida em meia xícara (chá) de água fria. Mexa até que a gelatina se dissolva bem. Distribua em taças. Leve à geladeira e quando começar a ter um pouco de consistência junte o amendoim. Volte ao refrigerador para que fique bem firme. Servir com chantili, se preferir.

GELATINA COM CAFÉ (Informante: Amélia Andreatta)

Ingredientes: 3 copos de **café** forte e fresco / 5 colheres (sopa) de água / 7 folhas de gelatina, deixadas de molho em 3 colheres (sopa) de água / 1/2 kg de açúcar / creme de leite fresco, batido.

Preparo: Faça a calda, fervendo o açúcar e a água por dois minutos. Acrescente o **café**, recém-preparado,

à calda e, nessa mistura, dissolva a gelatina. Despeje numa forma. Deixe esfriar. Leve ao refrigerador. Depois de gelada, sirva-a com o creme batido.

GLACÊ DE CAFÉ (Informante: Osmarina Garcia)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de **café** bem forte / 1 xícara (chá) de açúcar / 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo / 1 colher (sopa) de mel / 2 claras.

Preparo: Misture o açúcar branco com o escuro, numa caçarola. Acrescente o **café** e o mel. Cozinhe, sem mexer, até que, deixando cair um pouco da mistura da ponta de uma colher, se forme um fio longo. Bata as claras em neve firme, mas não seca. Despeje a calda lentamente sobre as claras, batendo sem parar. Continue batendo até que a mistura consistente para ser espalhada no bolo.

GLACÊ DE CAFÉ (Informante: Aída Fenelon Paiva)

Ingredientes: 5 colheres (sopa) de **café**, bem forte / 4 colheres (sopa) de cacau em pó / 1/2 colher (chá) de essência de baunilha / 1/2 colher (chá) de sal / 1 copo e meio de açúcar de confeitaria / 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal.

Preparo: Bata a manteiga até que fique lisa e macia. Peneire juntos o açúcar, o sal e o cacau. Acrescente a manteiga, aos poucos. Junte o **café**. Bata até obter a consistência de espalhar. Agregue a baunilha. Está pronta a massa para a cobertura.

Observação: Pode ser usada para bolos, pudins e outras iguarias. No caso de sonhos, repartir em duas partes e recheá-los.

GLACÊ DE CAFÉ (Informante: Alda Almeida Ramalhete)

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de **café** / 4 claras / 1/2 kg de açúcar.

Preparo: Ferva o **café** com o açúcar até obter o ponto de fio bem grosso. Coloque sobre as claras em neve, batendo constantemente, até que esfrie. Use-o para fazer a cobertura de bolo ou torta, o mais

rapidamente possível.

GLACÊ DE CAFÉ (Informante: Railda Regina Morais)

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de **café** forte e sem adoçar / 2 xícaras (chá) de açúcar / água.

Preparo: Faça uma calda com o açúcar em água, em ponto de fio brando (ele deve ficar moje, mas sem se quebrar). Adicione o **café**. Retorne ao fogo, até obter o mesmo ponto, mexendo sempre. Retire. Bata. Quando tiver início o processo de açucarar, espalhe sobre o bolo.

GLACÊ DE CAFÉ (Informante: Maria Lúcia Rossato Ricci)

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de **café** forte / 1 xícara (chá) de água / 1/2 quilo de açúcar.

Preparo: Leve a água com o açúcar ao fogo para fazer a calda em ponto de fio. Adicione o **café**. Retorne ao fogo até ficar o ponto de fio, mexendo. Retire e bata. Quando começar açucarar, despeje numa vasilha e espalhe sobre o bolo.

GLACÊ DIVINO (Informante: Avelina Rita Marioti)

Ingredientes: 6 colheres (sopa) de **café** forte / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 1 colher (chá) de fermento em pó / 1/2 xícara (chá) de manteiga / 2 claras / 2 xícaras e meia (chá) de açúcar.

Preparo: Junte o açúcar, as claras, o chocolate e o **café**, em banho-maria. Bata até engrossar. Retire do fogo. Continue batendo até ficar quase frio. Adicione o fermento e a manteiga. Bata bem. Espalhe sobre o bolo antes de esfriar.

LICOR DE CAFÉ (Informante: Eliana Sandra de Paula)

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de pó de **café** / 1/2 kg de açúcar / 1 copo e meio de água filtrada / pitada de baunilha em pó / 2 copos de cachaça.

Preparo: Faça um **café** bem forte e reserve. Derreta o açúcar em água,

numa pequena panela e deixe o fogo bem baixo, por uns dez minutos, para conseguir um xarope. Junte a baunilha. Deixe esfriar. Adicione o café frio e a cachaça. Misture e coloque numa garrafa e arrolhe. Agite algumas vezes. Deixe que descanse pelo menos duas ou três semanas, antes de servi-lo.

LICOR DE CAFÉ (Informante: Rose Rigo Rivera)

Ingredientes: ½ kg de café torrado / 1 litro de pinga / 1 litro e meio de água / 1 kg de açúcar.

Preparo: Coloque num garrafão o café em grãos com a pinga. Deixe em infusão pelo prazo e oito dias. Após esse tempo, faça uma calda de açúcar e água, conforme o gosto: espessa ou rala. Filtre a infusão e junte à calda, depois de fria.

LICOR DE CAFÉ (Informante: Olga Serafina Rissoli)

Ingredientes: 1 copo de pó de café / 1 kg de açúcar / 2 litros de água / 5 litros de pinga.

Preparo: Deixe durante oito dias o café em infusão na pinga. Junte metade da água e coe, em tecido. Prepare o xarope. Deixe esfriar. Acrescente o outro. Repouse. Filtre em papel especial. Engarrafe. Deixe que envelheça enterrado. Sirva após sete meses.

LICOR DE CAFÉ (Informante: Devair Kumiko Abê)

Ingredientes: ½ kg de café torrado, em grãos / 7 copos de pinga / 8 xícaras (chá) de água / 8 xícaras (chá) de açúcar.

Preparo: Misture o café com a pinga. Divida em duas partes iguais. Coloque em litros, tampando-os com rolinhas novas. Deixe em infusão por dez dias. Mexa os vasilhames, uma vez ao dia, para que a pinga umedeça bem os grãos. Prepare a calda, levando a água e o açúcar ao fogo. Depois de meia hora, retirar. Deixe esfriar. Coe a infusão em pano. Adicione a calda, depois de fria. Mexa bem. Filtre. Engarrafe.

LICOR DE CAFÉ (Informante: Alzira Magda Magnória)

Ingredientes: 2 copos de café em pó / 1 litro de álcool / 2 litros de água / 1 kg de açúcar.

Preparo: Coloque o pó de infusão no álcool durante sete dias. Coe e junte à calda preparada com água e açúcar, depois de fria. Filtre e engarrafe.

LICOR DE CAFÉ (Informante: Albina Ali Sayd)

Ingredientes: ½ kg de café em pó / 2 litros de álcool / 3 litros de calda fria.

Preparo: Coloque o café de infusão no álcool, por uma semana, garrafão. No final desse tempo, coe. Junte à calda preparada a gosto e fria. Filtre e engarrafe.

LICOR DE CAFÉ (Informante: Dozolina Ferreira)

Ingredientes: 1 copo de café bem forte / ½ litro de álcool de cereais / 1 e ½ litro de água / 1 colher (sopa) de baunilha / ½ litro de álcool de cereais.

Preparo: Ferva a água e o açúcar durante uns dez minutos. Tire do fogo. Acrescente o álcool, o café e a baunilha. Filtre em coador de papel. Engarrafe. Deixe envelhecer. Sirva.

LICOR DE CAFÉ ZÉ SANT'ANNA (Informante: Maria Baltazar)

Ingredientes: ½ kg de café torrado em grãos / 1 litro e meio de água / 1 kg de açúcar / 1 litro de cachaça.

Preparo: Ponha a cachaça e os grãos de café num recipiente de louça ou vidro. Deixe de infusão durante oito dias. Filtre a infusão e junte-a à calda fria, conforme o gosto, rala ou não, feita com água e açúcar. Sirva.

LICOR JÂNIO QUADROS (Informante: Jorgina Volpe Roco)

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de café forte / ½ litro de pinga / 1 casca de baunilha / 1 litro de água / 1 litro

de açúcar.

Preparo: Ferva a água com o açúcar e a casca, retirando a espuma, quando necessário. Adicione a pinga ao café. Deixe três dias em repouso. Coe. Misture com o xarope frio. Engarrafe. Deixar que envelheça, pelo menos um mês. Filtre. Sirva.

MOLHO DE CAFÉ (Informante: Toletina Jesus Almeida)

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de café forte e frio / 1 xícara e meia (chá) de açúcar / 3 colheres (chá) de baunilha / 1 xícara e meia (chá) de mel / 3 claras / 2 colheres (café) de sal.

Preparo: Misture o mel, o açúcar, o café e o sal. Coloque em fogo lento. Mexa até que o açúcar dissolva. Cozinhe sem mexer, até atingir o ponto de bala mole. Bata a clara em neve firme. Despeje a calda, bem devagar, sobre as claras, batendo sem parar, até que engrosse e fique brilhante. Adicione a baunilha. Está pronto para ser usado.

MOLHO DE CAFÉ (Informante: Waldirene Pinto Correia)

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de café forte e frio / 1 xícara e meia (chá) de mel / 3 claras / 3 colheres (chá) de baunilha / 1 xícara e meia (chá) de açúcar / 1 pitada de sal.

Preparo: Misture o mel, o açúcar, o café e o sal. Leve à chama lenta. Mexa até que o açúcar derreta. Cozinhe sem mexer, até obter o ponto de bala mole. Bata as claras em neve firme. Despeje a calda (bem devagar) sobre a clara, batendo sem parar, até que engrosse e fique brilhante. Adicione 1 colher (chá) de baunilha.

Observação: Serve para cobrir bolos, tortas e outros. Também para servir com pães e bolachas.

MOLHO DE CAFÉ COM PINGA PARA SORVETES (Informante: Amarilda Asa Reis)

Ingredientes: 1 xícara de café bem forte / 2 xícaras (café) de açúcar / 1 pitada de sal / ½ xícara de pinga / 1 pedaço de chocolate amargo.

Preparo: Derreta o chocolate em meia xícara de água. Adicione o **café**, o açúcar e o sal. Cozinhe em fogo baixo durante 5 minutos até que o açúcar se dissolva. Retire. Junte a pinga e mexa. Dá aproximadamente três xícaras (café).

Observação: Pode servir de molho para bolo e outros fins.

MOLHO PARA LOMBO ASSADO (Informante: Orlandina Miquelina)

Ingredientes: 1 xícara e 1/3 de **café forte** / 3 colheres (chá) de açúcar / 6 colheres (chá) de molho inglês / 3 colheres (sopa) de suco de limão / 6 colheres (chá) de mostarda / 3 colheres (chá) de açúcar / pimenta a gosto / 3 xícaras (chá) de manteiga.

Preparo: Misture os ingredientes em uma caçarola. Leve ao fogo. Mexa à medida que a manteiga derreter. Pincele o lombo com o molho enquanto estiver assando. Sirva o restante acompanhando a carne.

MOLHO PARA LOMBO ASSADO (Informante: Izolda Carla Rister)

Ingredientes: 2 xícaras e meia (chá) de **café forte** / 1 xícara (chá) de manteiga (rasa) / 2 colheres (chá) de açúcar mascavo / 2 colheres (sopa) de suco de limão / 3 colheres (chá) de mostarda / 4 colheres (chá) de molho de pimenta a gosto.

Preparo: Misture os ingredientes em uma caçarola. Aqueça e mexa para a manteiga derreter bem. Pincele o lombo com esse molho, enquanto estiver assando. Sirva, acrescentando à carne o restante do molho.

MOUSSE CAPUTINO (Informante: Nelci do Carmo Cardoso)

Ingredientes: 10 colheres (chá) de **café instantâneo** / 20 gemas de ovos / 40 claras batidas em neve / 1 tablete médio de chocolate meio amargo / 1 colher (sobremesa) de canela moída / adoçante, a gosto / 3

xícaras e 1/2 (chá) de água fervente.

Preparo: Bata em liquidificador o chocolate bem picado, o **café**, a canela e a água fervendo, por pouco mais de meio minuto. Junte as gemas. Bata mais meio minuto. Despeje em uma tigela e junte as claras, mexendo levemente até misturar muito bem. Distribua em taças ou forminhas. Coloque no refrigerador. Deixe gelar pelo menos duas horas. Sirva.

MOUSSE DE CAFÉ (Informante: Hermelinda Jaó Dazi)

Ingredientes: 1/2 copo de **café**, bem forte / 2 copos de leite / 9 folhas de gelatina incolor / 1/2 dúzia de ovos / 1 copo de creme de leite / 3 xícaras (chá) e açúcar / Chantili para decorar: 1 colher (café) de baunilha / 3 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro / 1/2 litro de creme de leite.

Preparo: Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Acrescente o leite quente. Misture bem. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar, sem deixar que ferva, para não talhar. Retire do fogo. Coloque numa tigela. Acrescente a gelatina previamente amolecida em água fria e o **café**. Mexa para que dê liga. Quando começar a engrossar, junte o creme de leite e as claras em neve. Misture bem, mas sem bater. Ponha em forma molhada. Deixe em geladeira, para ficar bem firme. Chantili: Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha, na velocidade mínima. Estará pronto quando estiver uniforme a consistência do creme.

MOUSSE DE CAFÉ (Informante: Rosângela Galo Reis)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de **café** bem forte / 1 xícara (chá) de creme de leite fresco / 1 xícara (chá), bem cheia de açúcar / 1 e 1/2 xícara (chá) de leite / 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor / 5 ovos. Calda: 1 barra de chocolate grande meio-amargo / 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco. Chantili: 2 colheres (sopa) de açúcar / 2 xícaras (chá) de creme.

Preparo: Dissolva a gelatina no **café** bem quente. Junte o leite e o

creme de leite e leve ao fogo baixo para aquecer, mexendo sempre, sem deixar ferver. Bata as claras em neve firme. Junte 1/2 xícara (chá) de açúcar e torne a bater. Reserve. Bata as gemas até dobrarem de volume. Acrescente o açúcar restante. Continue batendo até conseguir um creme esbranquiçado e fofo. Devagar, adicione ao **café** reservado, ainda quente. Leve ao fogo baixo, para engrossar por uns 3 ou 4 minutos, sem deixar ferver. Retire do fogo. Espere esfriar. Leve ao refrigerador para endurecer um pouco. Retire do refrigerador, adicione as claras reservadas e misture delicadamente. Coloque em taças individuais. Leve ao refrigerador. Sirva acompanhada com calda de chocolate e o chantili. Calda de chocolate: pique o chocolate. Misture com o creme de leite. Leve à chama em banho-maria para derreter. Conserve no refrigerador até servir. Chantili: misture o creme de leite com o açúcar e a baunilha até conseguir o creme.

NOVIDADE DE CAFÉ (Informante: Simone Arruda Serra)

Ingredientes: 1/2 colher (chá) de **café solúvel** / 1 colher (sopa) de farinha de trigo / 1 lata de leite condensado / a mesma medida de leite de vaca, fervendo / 1 gema.

Preparo: Ponha numa tigela o leite condensado, a gema, a farinha e o **café** em pó, batendo-os bem. Junte o leite fervendo. Bata bem, até que fique um creme homogêneo. Leve à chama baixa, mexendo, por uns dez minutos, sem parar, até conseguir um creme bem suave.

Observação: É usado para servir com bolachas, podendo até recheá-las.

PÃEZINHOS DOCES DE CAFÉ COM RECHEIO (Informante: Anália Guariba Pó)

Ingredientes: 1/2 xícara de **café** forte / 1 xícara (chá) de leite quente escaldado / 1/2 xícara (café) de água morna / 1/2 xícara (chá) de manteiga / 1/2 xícara (café) de açúcar / 2 tablets de fermento biológico (compra-se em

padarias) / 3 colher (chá) de sal / 1 ovo inteiro sem bater / 6 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada.

Recheio da fruta preferida: 6 colheres (sopa) de açúcar / 4 colheres (chá) de maisena / 2 xícara (chá) da fruta preferida, no ponto de geléia ou doce.

Preparo: Amoleça o fermento em água morna. Misture o açúcar, a manteiga, o sal e o leite. Mexa para dissolver a manteiga. Junte o café, o ovo e o fermento dissolvido. Adicione a farinha de trigo. Misture bem. Cubra. Deixe descansar durante 15 minutos. Abra sobre superfície polvilhada de farinha de trigo, até conseguir ½ cm de espessura. Corte com um copo de 5 cm de diâmetro. Coloque numa assadeira untada e deixe crescer durante uma hora. Misture o açúcar com a maisena e o doce (ou geléia) em uma panela. Cozinhe mexendo sempre até que engrosse. Junte uma colher (chá) de manteiga. Deixe esfriar. Faça um pequeno buraco no meio de cada pãozinho crescido. Recheie esse buraco com a geléia (ou doce). Asse em forno moderado por uns quinze minutos.

PAVÊ DE CAFÉ (Informante: Eva Adelina de Souza)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de café bem forte / 4 colheres (sopa) de manteiga / 2 tabletes de chocolate meio amargo, dos grandes / 1 lata de creme de leite / 1 xícara (chá) de açúcar / ½ xícara (chá) de água / ½ xícara (chá) de vinho do porto / 1 xícara (chá) de ameixa preta / 1 gema / 2 pacotes de biscoitos palito de coco / 1 copo de abacaxi ou pêssegos picados.

Preparo: Pique o chocolate. Leve ao fogo baixo com o café, mexendo sempre até que fique derretido. Retire. Espere que esfrie. Bata a manteiga, o açúcar e a gema até obter um creme. Adicione a mistura de chocolate, sem parar de bater. Juntar, aos poucos, o creme de leite, batendo até obter um creme consistente. Forrar com papel-alumínio uma forma. Misturar o

vinho com a água, para que umedeça os biscoitos, à medida que for usando. Armar o pavê, alternando camadas de biscoitos, uma delgada camada de creme, fruta-picada. Encerrar com biscoitos. Reserve o restante do creme. Leve ao refrigerador e deixe até o dia seguinte. Pouco antes de servir, desenforme e cubra com o creme reservado. Decore com a fruta que restou do recheio.

PAVÊ DE CAFÉ (Informante: Juraci Maria Longo)

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de café, fresco e quente / 1 xícara (chá) de amendoim moído / ½ kg de manteiga / ½ kg de açúcar / biscoitos palito, o suficiente.

Preparo: Bata muito bem a manteiga e o açúcar até branquear. Adicione o café e o amendoim. Forra a forma com os biscoitos. Passe uma camada do creme preparado. Ponha outra camada de biscoitos, em sentido diferente da outra. Coloque outra camada de creme, e assim, sucessivamente, até terminar com a última de biscoitos. Levar à geladeira.

Observação: Deixe sobrar um pouquinho de creme para acertar as beiradas que podem quebrar, quando retirado da forma.

PAVÊ DE CAFÉ (Informante: Açaí Maria Verzola)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de café muito forte / 4 colheres (sopa) de manteiga / 2 tabletes grandes de chocolate meio amargo / 1 xícara (chá) de ameixa preta, pêssego ou abacaxi picados / 1 xícara (chá) de licor de café envelhecido / ½ xícara (chá) de água / 2 pacotes de biscoitos palitos de coco / 1 lata de creme de leite / 1 xícara (chá) de açúcar / 1 gema.

Preparo: Pique o chocolate. Leve ao fogo baixo com o café, mexendo sempre até que derreta. Retire. Depois de frio bata em creme a manteiga com o açúcar e a gema. Adicione a mistura de chocolate sem

parar de bater. Acrescente aos poucos o creme de leite, batendo até ter um creme consistente. Forre com papel-alumínio uma forma de um palmo de diâmetro. Misture o licor com a água e umedeça os biscoitos à medida que for usando. Arme o pavê, alternando camadas de biscoitos, uma camada fora de creme, frutas picadas. Termine com biscoitos. Reserve o restante do creme. Leve o pavê à geladeira de véspera. Na hora de servir, desenforme e cubra com o creme reservado. Decore com a fruta que usou no recheio.

Observação: Caso queira, pode-se trocar o licor de café por um vinho doce, do tipo martini.

PONCHE DE CAFÉ (Informante: Idalina Beatriz Monteiro)

Ingredientes: 8 xícaras de café quente e forte / Noz-moscada ralada / 1 kg e ½ de sorvete bem duro, creme de preferência.

Preparo: Despeje o sorvete numa vasilha grande. Coloque o café por cima. Bata até que o sorvete se derreta, em parte. Despeje em taças de ponche. Salpique com noz-moscada.

PONTO DA BALA DE CAFÉ (Informante: Paula Cezarina Freitas)

Dizem as doceiras de mão cheia, aquelas famosas pelos produtos que produzem que o mais difícil ao preparar balas de café é verificar o ponto, no momento exato. Outras, talvez menos modestas, negam. E, como sempre, existe, as que pertencem ao grupo intermediário: não negam a dificuldade, mas também não se sentem seguras. Afirmam que já perderam receitas e, de vez em quando, devido a alguns fatores (olho-gordo, lua-cheia, vizinha preguiçosa que apareça naquele momento, etc.) desandam. Justamente por essas várias reclamações que ouvimos daquelas que nos passaram receitas de balas de café, resolvemos procurar uma senhora, cujas balas são muito

conhecidas, e, segundo a própria, “nunca perdeu nenhuma e Deus vai ajudar para continuar assim”.

Para observar se o ponto da bala do **café** esteja no ponto, é fácil. Despeje um pouco de calda em uma xícara (ou tigela) com água à temperatura ambiente. Procure com as pontas dos dedos juntar essa massa (calda). Quando conseguir, com facilidade, juntar a calda está no ponto exato.

PRESUNTO AO MOLHO DE CAFÉ (Informante: Márcia Sertório)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de **café** forte / 1 kg de presunto, cortado em cubinhos / 1 dúzia de ovos cozidos cortados em rodela / 1 litro de leite de vaca / 1 colher (café) de sal / 1 colher (café) de açúcar / 1 xícara (café) de manteiga / 1 xícara (café) de farinha de trigo / molho de pimenta, se gostar / mostarda, a gosto.

Preparo: Faça um molho branco com a manteiga, o leite e a farinha. Adicione o sal, a mostarda, o açúcar, o **café** e o molho de pimenta, se gostar. Numa travessa refratária, espalhe o presunto e os ovos. Despeje o molho por cima e mantenha em banho-maria até o momento de servir.

PUDIM DE CAFÉ (Informante: Diamantina das Dores Silva)

Ingredientes: Para a massa: ½ colher (sopa) de suco de limão / ½ colher (chá) de casca de limão ralada / 1 xícara (chá) e pouco de açúcar cristal / 8 claras.

Para o creme: ½ xícara (chá) de **café** bem forte / 1 xícara (chá) de creme de leite / 1 xícara (chá) de água / 1 xícara (chá) de açúcar cristal.

Preparo: Bata as claras em neve. Junte o açúcar, a casca de limão e bata mais um pouco. Junte o suco de limão. Bata mais um pouquinho. Despeje a mistura em uma forma redonda de buraco no meio, com mais de um palmo de diâmetro, untada com manteiga e polvilhada com açúcar. Aperte a massa com as costas de uma colher, para não ficar buracos. Leve ao forno a 200°C em banho-maria. Deixe meia hora. Abaixar a chama

para 170°C. Asse mais meia hora, mais ou menos. Retire para esfriar. Mais tarde leve à geladeira e deixe seis horas.

Para preparar o creme, misture o açúcar com a metade da água e leve ao fogo até formar um caramelo bem dourado. Junte o restante da água e o **café**. Deixe ferver até dissolver o caramelo. Retire do fogo. Espere esfriar. Adicione o creme de leite. Misture bem. Sirva com o pudim.

PUDIM DE CAFÉ (Informante: Durvelina Arroio)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de **café** com leite (quente e forte) / 1 xícara (chá) de rapadura raspada / 3 xícaras (chá) de pão cortado em cubinhos / manteiga, o suficiente / 3 bananas cortadas em rodela finas.

Preparo: Passe manteiga nos cubinhos de pão (pode ser amanhado ou duro). Despeje o **café** e junte as bananas e a rapadura raspada, misturando bem. Leve ao forno moderado, em forma untada. Sirva com chantili, creme de leite, leite condensado, geléia ou o doce preferido.

PUDIM DE CAFÉ (Informante: Ubaldina Rosa Silveira)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de **café** quente e bem forte / ½ xícara (chá) de leite quente / 1 xícara (chá) de açúcar mascavo / 1 xícara e meia (chá) de pão cortado em pedacinhos / 3 bananas picadas em rodela finas / 2 colheres (sopa) de manteiga.

Preparo: Passe a manteiga nos pedacinhos de pão. Misture com eles as rodela e o açúcar. Deixe de lado. Misture o **café** com o leite e despeje por cima da outra mistura. Coloque a massa numa forma untada. Leve para assar. Sirva.

Observação: Geralmente é servido com creme chantili ou leite condensado.

PUDIM DE CAFÉ CROCANTE (Informante: Maria Helena Caramori)

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de **café** solúvel / 1 xícara (chá) de

açúcar / 1 lata de leite condensado / 2 vezes a mesma medida de leite / 3 ovos.

Crocante: 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído / 1 xícara (chá) de açúcar / 1 colher (sopa) de manteiga para untar.

Preparo: Caramelize uma forma para pudim com o açúcar e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de vaca, o **café** solúvel e os ovos. Despeje em forma caramelizada. Asse em banho-maria, por uma hora, em forno médio. Retire da forma depois de gelado. Prepare o crocante. Leve ao fogo o açúcar até caramelizá-lo. Misture a manteiga. Adicione o amendoim. Despeje em pedra untada. Após esfriar, passe o rolo para triturá-lo. Espalhe sobre o pudim.

PUDIM DE CAFÉ GELADO (Informante: Izaura Mariana de Deus)

Ingredientes: 1 copo de **café** forte / 1 copo de rum / 1 copo de manteiga / 1 copo de açúcar / 1 copo de amendoim moído / 1 barra grande de chocolate / 5 gemas / licor de **café**.

Preparo: O amendoim torrado deve ser socado com uma colher de açúcar e outra de água. Numa vasilha, misture a manteiga com as gemas e o açúcar restante, até obter um creme espumoso. Junte o amendoim, o chocolate ralado, o rum e o **café**. Despeje numa forma de pudim, molhada com licor de **café**. Leve ao refrigerador. Deixe pelo menos quatro horas.

RECHEIO DE CAFÉ (Informante: Luciana Rossato Ricci)

Ingredientes: 2 xícaras (café) de **café**, bem forte / 2 colheres (sobremesa) de essência de baunilha / 8 colheres (sopa) de açúcar / 8 gemas / 2 latas de leite condensado / ½ kg de manteiga fresca e sem sal.

Preparo: Bata a manteiga até esbranquiçar. Acrescente o leite e o açúcar. Continue batendo para dar boa liga. Adicione, uma a uma, as gemas. Sem parar de bater, espalhe o **café**, em gotas. Junte a baunilha. Misture. Recheie.

REFRESCO DE CAFÉ:
(Informante: Cláudia Orlandeli)

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de café forte / 1 colher (sopa) de baunilha / 6 cubos de gelo / açúcar a gosto.

Preparo: Bata todos os ingredientes em liquidificador. Sirva de imediato.

REFRESCO DE CAFÉ
(Informante: Edith Divina Cambel)

Ingredientes: 4 colheres (chá) de café solúvel / 6 colheres (sopa) de açúcar / 3 xícaras (chá) de leite frio / ½ xícara (chá) de água fervente / 3 tabletes de chocolate meio amargo / sorvete de creme, a gosto.

Preparo: Despedace o chocolate e misture aos demais ingredientes, menos o leite e o sorvete. Bata em alta velocidade. Junte o leite. Bata até que dissolva tudo muito bem. Coloque em copos altos, e em cada, uma bola de sorvete.

REFRESCO DE CAFÉ
(Informante: Clementina Maria de Jesus)

Ingredientes: 7 cubinhos de café / 2 xícaras (chá) de leite / açúcar, a gosto.

Preparo: Bata bem em liquidificador. Sirva imediatamente.

REFRESCO DE CAFÉ
(Informante: Divina Helena Barros)

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de café bem forte / 1 xícara e meia (chá) de creme de leite / 1 xícara e meia (chá) de leite / açúcar, a gosto.

Preparo: Misture o café, ainda quente, ao leite, quando acabar de ferver. Esfrie. Misture o creme de leite. Adoce. Sirva bem gelado.

REFRESCO DE CAFÉ
(Informante: Jerônima Beloti)

Ingredientes: Café frio, a gosto / gelo picado, a gosto / 1 colher (sopa) de conhaque / ½ xícara (chá) de creme de leite fresco.

Preparo: Misture todos os

ingredientes, menos o café. Bata em liquidificador. Acrescente o café. Bata novamente. Sirva em copos com canudinhos.

ROCAMBOLE DE CAFÉ
(Informante: Derci Machado)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de café forte e frio / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 4 colheres (sopa) de farinha de trigo / 5 colheres (sopa) de açúcar / 5 ovos.

Preparo: Bata as claras em neve. Junte, aos poucos, o açúcar e as gemas. Continue batendo por alguns minutos. Retire da batedeira. Misture levemente o chocolate, o café e a farinha peneirada. Despeje em assadeira untada e polvilhada. Asse por uns quinze minutos, em média, em forno quente. Desenforme a massa quente num pano umedecido e polvilhado com açúcar. Enrole em forma de rocambole, juntamente com o tecido. Deixe esfriar. Recheie com creme chantili adoçado e aromatizado com uma colher (sopa) de café bem forte. Cubra com chocolate derretido, misturado com um pouco de café forte e adoçado a gosto.

SORVETE DE CAFÉ (Informante: Josefina Abrão)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de café muito forte / 1 lata de leite condensado / a mesma medida de leite de vaca / 1 lata de creme de leite / 2 colheres (sopa) de amendoim moídas / 3 ovos / grãos de café / creme chantili.

Preparo: Bata em liquidificador o leite condensado, o de vaca, o café e as gemas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até, que comece a engrossar. Retire do fogo, antes que ferva. Deixe esfriar. Junte o amendoim, o creme de leite e as claras batidas em ponto de neve firme. Misture tudo muito bem. Leve ao congelador. Deixe pelo menos duas horas. Sirva em taças com creme chantili e decore com grãos de café.

SORVETE DE CAFÉ (Informante: Marani Martins)

Ingredientes: 4 xícaras (chá) de

café muito forte / 1 litro de leite / 8 gemas / 1 copo e meio de açúcar / 1 colher (café) de baunilha.

Preparo: Ferva o leite com a baunilha. Junte o café e deixe de lado. Bata as gemas com o açúcar e adicione à outra mistura. Leve ao fogo em banho-maria. Quando o creme ficar espesso, retire do fogo. Bata muito bem para que fique espumoso. Leve ao congelador. Depois de congelar, sirva.

SORVETE DE CAFÉ (Informante: Carina Cairota Alves)

Ingredientes: ½ litro de café bem forte / 1 colher (chá) de baunilha / 1 xícara (chá) de açúcar / 1 xícara (café) de mel / 2 colheres (sopa) de nata fresca / 1 litro de leite / 4 gemas de ovos.

Preparo: Ferva o leite e a baunilha. Adicione o café. Reserve. Bata as gemas com o açúcar, metade de nata e o mel. Junte esta mistura à outra. Leve ao fogo em banho-maria. Quando o creme estiver grosso, retire. Bata bem para que fique espumoso. Leve ao congelador. Ao endurecer, bata com o restante da nata, em liquidificador. Volte à geladeira. Quando estiver congelado, sirva.

SORVETE DE CAFÉ (Informante: Altaíza Barbieri Ito)

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de pó de café / ½ folha de gelatina vermelha / 6 gemas / 4 xícaras (chá) de leite / 2 xícaras (chá) de açúcar refinado / 2 xícaras (chá) de creme de leite mal batido.

Preparo: Misture o café com o leite. Leve ao fogo brando até que esquite bem. Coe. Deixe esfriar. Adicione ao café com leite frio as gemas, o açúcar e a gelatina. Leve ao fogo, em banho-maria, até engrossar, mexendo de vez em quando, para não talhar. Retire do fogo. Deixe esfriar. Junte o creme de leite e misture bem. Ponha no congelador. Quando começar a congelar, retire e despeje no liquidificador. Bata muito bem. Devolva ao congelador. Deixe congelar. Sirva.

SORVETE DE CAFÉ (Informante: Ignácia Lima Janini)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café forte / 1 xícara (chá) de creme de leite / 4 xícaras (chá) de açúcar / 1 litro de leite / 4 gemas.

Preparo: Ferva o leite. Enquanto isso, bata as gemas com o açúcar e coloque no leite fervendo. Desligue a chama. Deixe engrossar. Junte o café, o creme e as claras em neve. Deixe esfriar, para ser colocado em geladeira. Antes de congelar, bata em liquidificador. Volte ao congelador. Sirva depois que endurecer.

SORVETE DE CAFÉ (Ingredientes: Selma Riciardi)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café forte / 15 colheres (sopa) de açúcar / 1 litro de leite / 2 colheres (café) de farinha de trigo / 2 colheres (café) de essência de baunilha / 4 ovos.

Preparo: Bata as gemas com a metade do açúcar e a farinha, até ter boa liga. Aos poucos junte o leite, misturado com o café. Leve ao fogo mexendo sempre até que engrosse. Retire e mexa até que esfrie. Bata as claras em neve, juntando o restante do açúcar, o creme e a baunilha. Misture bem. Ponha na forma e leve-o ao congelador.

SORVETE DE CAFÉ (Informante: Neusa Figueira)

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de pó de café / 2 xícaras (chá) de creme de leite / 2 xícaras (chá) de açúcar / 4 xícaras (chá) de leite / ½ folha de gelatina vermelha / 6 gemas.

Preparo: Aqueça o leite e o café em fogo lento. Coe. Deixar que esfrie. Adicione as gemas, o açúcar e a gelatina. Leve em banho-maria ao fogo, até engrossar, mexendo de vez em quando, para não talhar. Retire. Misture bem. Leve ao congelador. Retire quando começar os primeiros sinais de congelamento. Bata muito bem em liquidificador. Volte ao congelador. Depois que endurecer, sirva.

SORVETE DE CAFÉ (Informante: Lucinda Elias Souza)

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de café / 5 xícaras (chá) de açúcar / 2 xícaras (chá) de creme de leite / ½ xícara (chá) de conhaque / 8 copos de leite quente / 10 gemas / 4 claras em neve / 2 colheres (chá) de maisena.

Preparo: Bata o açúcar com as gemas até conseguir um creme claro e fofo. Adicione a maisena e o leite, aos poucos. Leve ao fogo para engrossar em banho-maria, levemente. Retire. Junte o conhaque e o café. Mexa. Deixe esfriar e acrescente o creme de leite e as claras. Ponha no congelador até engrossar. Retire. Bata muito bem. Leve novamente ao congelador. Repita essa tarefa por mais duas vezes, para que fique cremoso. Coloque em taças. Decore, de acordo com seu gosto.

SUFLÊ DE CAFÉ (Informante: Laura Kazue Gimenez)

Ingredientes: 1 colher (sopa) de café muito forte / ½ xícara (chá) de chocolate granulado / 1 xícara (chá) de coco ralado / 7 colheres (sopa) de maisena / 7 colheres (sopa) de açúcar / 7 ovos.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçado. Junte, aos poucos, a maisena, o café, o chocolate e o coco. Acrescente delicadamente as claras em neve firme. Despeje a massa numa forma refratária, de tamanho médio e untada. Asse em forno moderado por meia hora, ou pouco mais. Sirva quente.

SUFLÊ DE CAFÉ (Informante: Guilhermina Godói)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de licor de café / 1 colher (sopa) de café solúvel / 5 gemas / ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro / ½ litro de creme de leite batido / cacau em pó, a gosto / 1 copo de amendoim torrado e moído.

Preparo: Deixe o amendoim

macerar no licor. Deixe de lado. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme liso. Misture com o amendoim que está em maceração no licor. Adicione o café solúvel. Misture bem. Aos poucos, acrescente o creme de leite batido em ponto de neve. Forre a borda de uma forma com papel alumínio. Despeje a mistura. Leve no congelador. Deixe seis horas. Retire o papel alumínio. Polvilhe cacau em pó. Sirva.

Observação: O suflê não deve congelar. Caso aconteça, ponha na parte inferior do refrigerador. Ele deve ficar firme e cremoso, mas não congelado.

SUFLÊ DE CAFÉ (Informante: Aurora Maria Xavier)

Ingredientes: 1 xícara e meia (chá) de café forte / ½ xícara (chá) de leite / 1 xícara (chá) de açúcar / 2 folhas de gelatina sem sabor / 3 ovos.

Preparo: Misture o café, o leite, metade do açúcar e a gelatina, para colocar em banho-maria. Bata as gemas com a metade do açúcar e mistura a anterior. Acrescente as claras batidas em neve. Deixe esfriar. Leve ao congelador.

SURPRESA DE CAFÉ (Informante: Sêrgia Sayad Simão)

Ingredientes: ½ xícara (chá) de café forte e frio / 2 xícaras e meia (chá) de café forte e quente / 1 xícara (chá) de açúcar / 1 xícara e meia (chá) de ricota / 2 xícaras (chá) de creme chantili / 1 colher (sopa) de conhaque / 2 colheres (sopa) de gelatina em pó, sem sabor / 2 ovos / 1 colher (sopa) de açúcar.

Preparo: Amoleça a gelatina no café frio, para dissolvê-la no quente. Junte metade do açúcar. Mexa para dissolver bem. Leve à geladeira até que engrosse um pouco. Passe a ricota na peneira. Leve à batedeira a ricota com as gemas. Bata durante alguns minutos. Adicione a gelatina. Bata mais um pouco. Prepare um suspiro com o açúcar restante e as claras. Acrescente o chantili e o composto de gelatina, gemas e ricota. Misture tudo delicadamente e deixe

descansar um pouco. Despeje em taças com uma tirinha de papel de alumínio prolongando a altura. Leve ao refrigerador por umas cinco horas. Pouco antes de servir, retire o papel. Decore a gosto. Devolva à geladeira. Retire no momento que deva ser servida.

SURPRESA DE CAFÉ

(Informante: Iracema de Oliveira)

Ingredientes: 3 copos de café (bem quente) / 1 copo de calda de pêsego (ou de outra fruta) / 3 cubos de gelo / 1 cereja / ½ pêsego / ½ figo / chantili para completar.

Preparo: Reserve o chantili e as frutas. Junte os demais numa coqueteleira (que o povo simplifica para coqueteira). Bate bem. Coloque em dois copos, sem coar. Complete com o chantili. Decore com as frutas. Sirva com canudinho, se preferir.

SUSPIRO DE CAFÉ (Informante: Geny Alberini)

Ingredientes: 5 colheres (chá) de café / 16 colheres (sopa) de açúcar refinado / 4 claras em neve (até ficar preso)

Preparo: Despeje a mistura em assadeira sem untar mas forrada com papel de pão. Asse com a porta do forno entre-aberta. Retire depois de esfriar.

TAÇAS OLIMPIENSES

(Informante: Mathilde Raissa)

Ingredientes: 4 copos (americanos) de café / 1 lata de creme de leite / 2 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de farinha de trigo / 2 ovos / chocolate branco (raspas) / 4 bolas de sorvete.

Preparo: Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Misture a farinha e coloque em assadeira untada para assar. Divida em 8 quadrados. Coloque em taças fundas e altas, dois pedaços em cada. Molhe cada taça com 1 copo americano de café. Coloque o sorvete e cubra com o creme de leite, espalhando por cima raspa de chocolate.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Marlene dos Santos)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café, bem forte, sem adoçar / 1 xícara (chá) de farinha de rosca / 1 xícara (chá) de açúcar refinado / 2 xícaras (chá) de amendoim torrado e moído / 1 colher (chá) de baunilha / 8 ovos.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, até ficar esbranquiçada. Bata as claras até obter ponto de neve. Misture a farinha e o amendoim. Mexa ao juntar a baunilha. Ponha, aos poucos, o café, mexendo. Coloque em forma retangular untada. Asse. Depois de esfriar, corte ao meio, em sentido horizontal, para rechear.

O recheio é feito misturando 1 xícara (chá) de manteiga com outra de mel, pré-aquecido em banho-maria. Coloque ao fogo e junte, aos poucos, 1 xícara (chá) de café. Quando estiver bem misturado, adicione chocolate, a gosto, até ficar de cor bege. Está pronto o creme para rechear a torta. Passe esta massa também em cima e confeito a gosto com amendoim torrado e moído ou pequenos pedaços de frutas cristalizadas.

Observação: Se preferir pode trocar a baunilha por casca ralada de limão galego.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Catarina Baptista Silva)

Ingredientes: os ingredientes serão dados separados, para facilitar o entendimento. Massa: 1 xícara (chá) de maisena peneirada / 8 ovos, batidos separadamente, sendo as claras em neve firme, batidas com uma pitada de sal / 1 xícara (café) de açúcar. Recheio e cobertura: 1 xícara (chá) de café forte / 2 xícaras (chá) de creme de leite / 5 colheres (sopa) de chocolate em pó / 6 colheres (sopa) de açúcar refinado / 1 copo de manteiga / 4 gemas.

Preparo: Bata as claras com as gemas. Sem parar, adicione o açúcar, aos poucos. Bata até a massa ficar brilhante e com bolhas. Adicione a maisena delicadamente e despeje em duas formas de um palmo de

diâmetro, untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Asse em forno quente, por uns vinte minutos ou menos. Reserve. Recheio e cobertura: Bata o chocolate com o creme de leite, o café e as gemas. Leve ao fogo em banho-maria por uns quinze minutos, para engrossar, mexendo sempre. Deixe esfriar. Enquanto isso, bata a manteiga com o açúcar até uniformizar. Misture as duas massas batendo com força e espalhe o creme entre as duas camadas do bolo, cobrindo-o com o restante.

Observação: Se gostar polvilhe com chocolate granulado e decore com uvas, antes de levá-lo à geladeira.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Carolina Bini)

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de café forte / ½ xícara (chá) de água fria / 2 xícaras (chá) de açúcar / 2 colheres (sopa) de gelatina em pó e sem sabor / ½ colher (chá) de sal / 2 colheres (chá) de baunilha / 3 xícaras (chá) de creme chantili / 2 massas de torta de biscoitos de maisena.

Preparo: Amoleça a gelatina em água durante cinco minutos. Bata as gemas e junte metade do açúcar, batendo bem. Junte o café, aos poucos, batendo de modo contínuo. Acrescente o sal. Leve ao fogo, em banho-maria, por cinco minutos, mexendo sem parar. Adicione a gelatina. Mexa até que ela se dissolva. Leve ao refrigerador até que a mistura comece a ter consistência. Bata as claras em neve firme. Junte o açúcar restante, aos poucos, batendo sempre. Acrescente a baunilha. Junte, com cuidado, à mistura de gelatina. Despeje na massa de torta preparada. Leve ao refrigerador até que fique firme. Cubra com chantili. Decore a gosto.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Euflávia Lindalva Alves)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de café bem forte / 3 xícaras (chá) de farinha de trigo / 3 xícaras (chá) de açúcar / 1 colher (sobremesa) de fermento em pó / 1 xícara (café) de

manteiga / 3 ovos. Recheio e cobertura: 1 colher (café) de licor de **café** / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel / 1 lata de leite condensado / 1 xícara e meia (chá) de manteiga.

Preparo: Bata o açúcar com os ovos. Adicione a manteiga, a farinha e o fermento. Continue batendo até obter uma massa homogênea. Adicione, aos poucos, o **café**. Misture bem. Leve ao forno em forma untada e polvilhada. Depois de assada, corte-a em duas. Recheie e cubra-as. Recheio: junte todos os ingredientes e misturá-los bem. Decore a gosto.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Luci Araújo Amado)

Ingredientes: 2 colheres (chá) de pó de **café** / 2 colheres (chá) de vanilina / ½ kg de açúcar / ½ kg de amendoim torrado e moído. Recheio: 4 colheres (sopa) de **café** coado, bem forte / 2 colheres (café) de vanilina / 1 barra pequena de chocolate / 8 gemas / 1 xícara (chá) de manteiga / 2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro.

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, até esbranquiçar. Adicione o amendoim, o **café**, a vanilina e por último, as claras em neve. Asse em duas formas iguais, untadas e polvilhadas, por meia hora, em forno médio. Recheio: Bata a manteiga com o açúcar de confeitiro. Junte as gemas, uma a uma, batendo sempre. Incorpore o **café** e a vanilina. Use essa massa para o recheio e cobri-lo. Decore com chocolate raspado. Leve ao refrigerador.

Observação: Para evitar que despedace, ao cortá-la, use faca molhada em água quente.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Thomásia Lopes Brito)

Ingredientes: 1 copo de **café** frio, bem forte / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 9 colheres (sopa) de açúcar / 2 colheres (sopa) de manteiga / 9 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada / 1 xícara (café) de amendoim moído / 3 ovos /

1 colher (sopa) de fermento em pó. Glacê: 1 colher (sopa) de **café** frio, bem forte / 1 colher (chá) de licor de café (ou outro sabor) / 3 colheres (sopa) de manteiga / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 7 colheres (sopa) de açúcar / 1 ovo.

Preparo: Bata a manteiga com o açúcar para formar um creme. Acrescente o chocolate, as gemas, o **café**, o amendoim, a farinha e o fermento. Misture tudo muito bem. Junte as claras batidas em neve. Ponha em forma untada e polvilhada. Leve ao forno moderado. Depois de assada, retire. Deixe que esfrie. Glacê: Misture o açúcar com o chocolate e a manteiga. Adicione o ovo. Misture novamente. Acrescente o **café** e o licor. Misture de novo, até ficar homogêneo. Com essa massa recheie e cubra.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Carina Caldeira Belini)

Ingredientes: 1 colher (café) de pó de **café** / 2 colheres (sopa) de chocolate em pó / 8 colheres (sopa) de açúcar / 8 ovos / 2 copos de amendoim moído.

Preparo: Bata o açúcar com a gemas até que fique como gemada fofa. Adicione, aos poucos, o **café** e o chocolate, batendo sem parar. Acrescente o amendoim, mexendo sem bater e alternando com as claras. Despeje em assadeira untada e forrada com papel-alumínio, também untado, por meia hora em forno moderado. Depois de frio, retire-o da forma. Cortar ao meio. Recheie com creme de café. Cubra também com glacê ou creme de **café**. Decore a gosto. Sirva gelada.

TORTA DE CAFÉ (Informante: Aésia Calijuri Camilo)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de **café** / 2 copos de açúcar / 8 ovos / 8 colheres (sopa) de água fria / 4 colheres (chá) rasas de fermento em pó / 1 copo de farinha de trigo / 1 pacotinho de açúcar baunilhado.

Preparo: Faça uma gemada clara com o açúcar e as gemas. Junte a água

e o **café**. Bata bem. Retire da batedeira e misture a farinha, ligando sem bater. Acrescente a baunilha e as claras, mexendo delicadamente. Distribua a massa em duas formas iguais, untadas e polvilhadas com farinha. Asse. Forno moderado. Depois de desenformadas e frias, abra cada uma em duas camadas iguais. Recheie e cubra com creme de **café**.

TORTA OLIMPIENSE
(Informante: Carmela Bruzadim)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de **café** forte / 1 e meia xícara (chá) de bolachas de maisena raladas / açúcar a gosto / ½ xícara (chá) de manteiga derretida.

Preparo: Misture todos os ingredientes. Forre uma forma com a mistura, apertando-a bem. Leve ao refrigerador. Deixe por uns vinte minutos ou mais. Recheie a gosto.

TRUFAS DE CAFÉ (Ingredientes: Jesuína Maria Tamires)

Ingredientes: 1 colher (sopa) rasa de **café** / 1 colher (sobremesa) rasa de manteiga sem sal / ½ kg de chocolate ao leite tipo cobertura / 1 lata de creme de leite sem soro / 1 colher (sobremesa) de glicose de milho (ou mel) / 2 colheres (sopa) de pinga. Caso queira cobrir, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó.

Preparo: Coloque todos os ingredientes, menos a pinga e o chocolate em pó, numa tigela refratária. Leve a chama, em banho-maria, mexendo algumas vezes, até obter um creme liso e homogêneo. Adicione a pinga e misture bem. Despeje numa forma. Leve ao refrigerador por 24 horas. Com pequenas porções de massa, faça bolinhas. Passe-as pelo chocolate em pó. Decore o bolo de **café** com trufas.

EPÍLOGO

O **cafezinho**, via de regra, é um dos amigos que está sempre ao lado do ser humano, mormente o adulto. Independente da faixa etária, das diferenças sexuais, da cor da cútis, em

maior ou menor escala, acompanha o homem. Está presente na euforia, na depressão, no trabalho, no lazer, na ociosidade, na mesa, na rua, no bar da esquina, no frio, no calor, no casamento, em outras festas e no velório. Pode-se dizer que acompanha o homem em quase todos os momentos, não só nos alegres. Mais que uma bebida quente, o **café** é um estado de espírito. Ele aproxima, concilia, excita, acalma, quebra o gelo inicial (tão comum). Muitas vezes serve para resolver problemas e completar negócio. Pode-se dizer que, entre dois goles de café, o homem tanto pode declarar a guerra, como assinar o armistício ou o cessar fogo definitivo da conflagração indesejável. Há muito tempo ele está presente na vida brasileira. Mesmo tendo passado por períodos de altos e baixos tem proporcionado ao cafeicultor a esperança que parece não desaparecer. O cafeeiro foi responsável pelo povoamento de várias regiões. O declínio de produção se fez refletir, e muito, mas não expulsou as pessoas. Talvez esse seja o mais alto ponto na ocupação do espaço agrícola.

A engenhosidade humana, a partir do **café**, criou inúmeros pratos: salgados, doces e bebidas.

Ao longo das décadas, na área mencionada, inventariamos inúmeras receitas preparadas com **café**, que já foi o produto mais importante das nossas exportações. Nesta oportunidade apresentamos apenas uma parcela das existentes em nossos arquivos. Registra-se que pequena porcentagem das informantes é falecida. Mas ainda existem muitas que, mesmo doentes, estão lúcidas e nos contaram vários outros aspectos folclóricos, mas só em relação à temática. Sem esses valiosos informantes, este estudo de campo não teria sido efetuado. Daí, a obrigação de agradecer-las em nome da nossa cultura.

Convém, no entanto, explicitar que as variantes são consideráveis. Aliás, este é um aspecto comum nos

estudos da Folclorística. A oralidade é responsável por este acontecimento, assim como a inteligência humana que vive desafiando-se em novas experiências, no afã de melhorar o já existente.

Não é raro encontrar o mesmo prato com nomes diferentes. Enquanto uns são chamados, por exemplo, de bolo, outros, de torta. E vice-versa. O mesmo ocorre com outros análogos: batida de **café** por **café** batido (ou por prenome ou apelido de pessoas que, costumeiramente, o preparam). E assim por diante.

É fácil observar, num conjunto de receitas que leva o mesmo nome (bolo, flã, **café**, licor e outros), as semelhanças são muito comuns, às vezes, entre elas. É ao que damos o nome de variante. Sofreu modificação, geralmente pequena, supostamente na pretensão de melhorá-la, no que tange ao sabor.

O saboroso **café** deixa o bule para dar seu sabor a doces tentações: balas, bolos, bombas, musses, pudins, sorvetes, trufas, etc. Permite ceder as suas propriedades organolépticas para variados pratos salgados. E, para completar, é utilizado no preparo de deliciosas bebidas. Enfim, com um pouco de imaginação e **café** misturado a alguns ingredientes, seres humanos podem utilizá-lo para obter grandes tentações. Pondo essas na mesa, não é pecado. E a mulher conquista o coração do homem pelo paladar e segura-o pelo estômago. É a versatilidade do **café** que permite essa conquista, reforçando a auto-estima e envolvendo a sensibilidade das pessoas com um manto acolhedor e meigo.

É o **café** que está sempre presente na vida do brasileiro, do amanhecer até depois do jantar, acompanha a nossa vida desde a mais tenra idade até o velório, quando é servido para espantar o sono dos amigos, conhecidos, parentes e vizinhos que fazem guarda antes do sepultamento. E nesse ambiente de vigília, alguns saem e muitas anedotas são contadas para não sentirem a monotonia do

ambiente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Alertamos, na situação de pesquisador, que a bibliografia existente no vernáculo da rubiácea é vastíssima. Para revisar alguns conhecimentos indispensáveis, recorreremos à pequena relação que segue. É fato que todas estão esgotadas. Contudo, nas boas bibliotecas institucionais, é possível consultá-las:

1 – ARAÚJO FILHO, J. R. de. **O Café, riqueza paulista** in Boletim Paulista de Geografia, 23. São Paulo: Associação dos Geógrafos Brasileiros, 1956.

2 – **CULTURA DE CAFÉ NO BRASIL**. Ministério e Comércio. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro do Café, s/d.

3 – DEFFONTAINES, P. **Regiões e Paisagens do Estado de São Paulo: primeiro esboço de divisão regional**, in Geografia, Ano I, Número 2. São Paulo.

4 – FRANÇA, A. **A Marcha do Café e as Frentes Pioneiras**. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Geografia, 1960.

5 – MATOS, O. N. de. **Café e Ferrovias**. São Paulo: Alfa/Sociologia e Política, 1974.

6 – MILLIET, S. **O ROTEIRO DO CAFÉ**. São Paulo: Escola de Sociologia e Política, 1974.

7 – MONBEIG, P. **Novos Estudos de Geografia Humana**. São Paulo: DIFEL, 1957.

8 – MONBEIG, P. **Pioneiros e Fazendeiros de São Paulo**. São Paulo: HUCITEC/Polis, 1984.

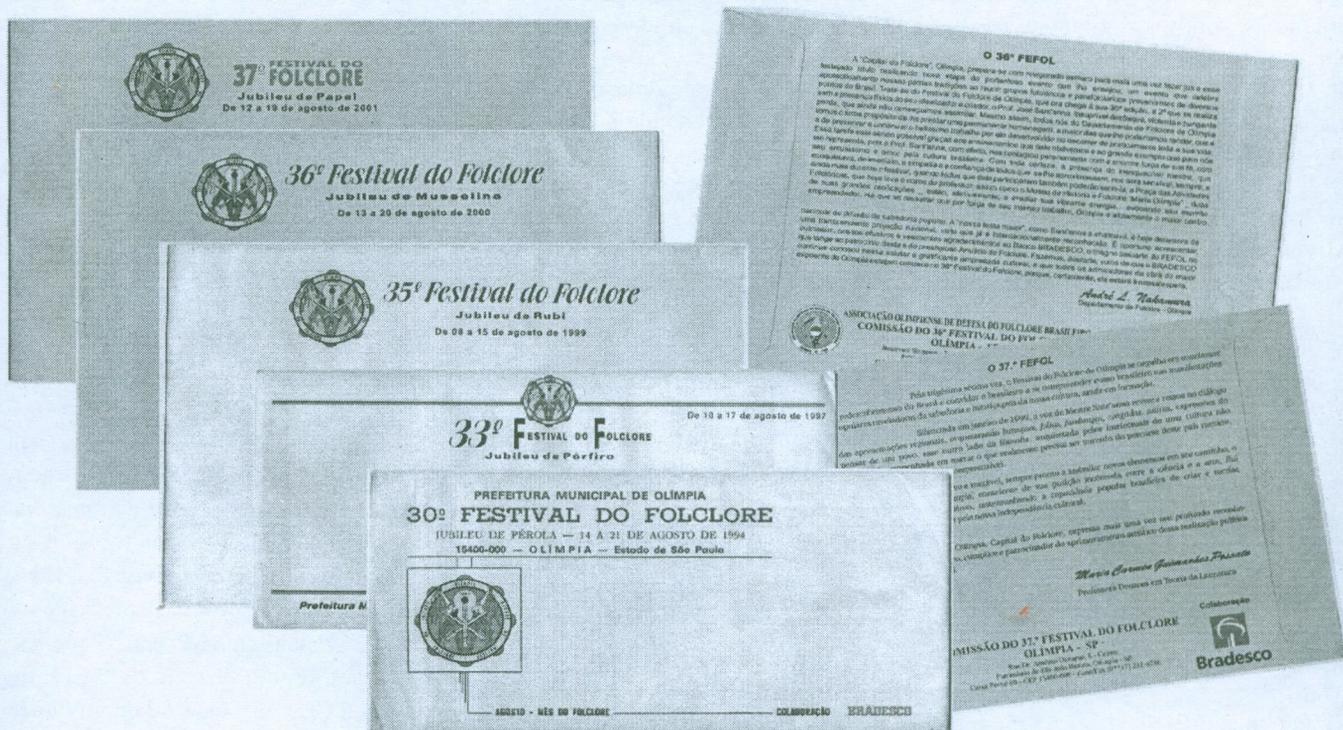
9 – OLIVEIRA, O. T. de. **História do Café no Brasil e no Mundo**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1993.

10 – **PLANTAS QUE CURAM**. São Paulo: Três. 1983.

11 – ROSSATO, J.C. – **PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DE OLÍMPIA** in XV Antologia de Poetas e Escritores do Brasil. Rio de Janeiro: Brasília. 2001.

Versos dos envelopes de correspondência dos Festivais do Folclore de Olímpia

Arquivo do Departamento de Folclore Olímpia/SP



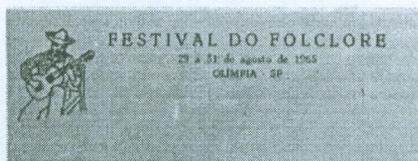
Esta é uma retrospectiva dos textos apresentados nos versos dos envelopes de correspondência da nossa festa maior.

Teremos a oportunidade de rever belíssimas palavras sobre Olímpia e sobre nosso festival registrados pelo Prof. Sant'anna e outros renomados folcloristas, como Luís da Câmara Cascudo, Renato Almeida, Rossini Tavares de Lima, Maria de Lourdes Borges Ribeiro, entre outros.

Prefeitos, professores, membros do Departamento de Folclore de Olímpia/SP, dentre outros, também se manifestaram.

Transcreveremos, a seguir, as mensagens que foram impressas nos mencionados envelopes, do 1º ao 37º Festival do Folclore.

1.º FEFOL - 1965



FESTIVAL DO FOLCLORE

Situada no Brasil paulista, no Vale do Rio Turvo, Olímpia não se destaca entre as grandezas do nosso país apenas pelas suas gigantescas festas, mas se distingue, ao mesmo tempo, pelos prodígios de uma região feracíssima e promissora e a capacidade de trabalho dos denodados plantadores, no rude combate com a terra.

Este pedaço de chão paulista é obra de esplendor das cidades e povoados onde moureja ativa e encorajada a população urbana nos espigões que estendem

margeados pelo Turvo até às barrancas do Rio Grande, onde vive o heróico senador na luta pela produção da terra.

No traçado das paralelas dos verdes cafeeiros, na beleza do solo matizado pelos penachos dourados dos arrozais, pelos brancos capuchos dos algodoads ou pelo manto chamalotado das extensas paisagens, fonte da nossa riqueza pecuária, está vivo o esforço de nossa gente laboriosa, presa à gleba pelo amor ao trabalho. São pessoas desassombradas, sem as peias do fatalismo criminoso que manietas as almas, como combatentes de corações abrasados de fé, de ardor cívico.

Em este espírito, em Olímpia, não são conhecidos os tumultos e revoltas contra ordem, a disciplina e mesmo o desamor à Pátria, que não é apenas um símbolo, mas uma realidade viva, um sentimento nobre que eleva e dignifica uma nação civilizada.

Tudo em Olímpia é um exemplo vivo

de paz e felicidade. E é-nos grato falar que o folclore e o seu Festival alicerçam a vida pacífica dos habitantes da terra.

A defesa do nosso folclore, amparada pelos nossos administradores, no estímulo ao elemento folc, faz de nossa Olímpia um centro de importância para a pesquisa e estudo da cultura popular.

Moçambiqueiros, congadeiros, foliões de Reis, dançadores-de-são-gonçalo, catireiros, enfim, todos os grupos de folclore são cercados pelas multidões que os douram à luz do alvorecer ou no esplendor dos crepúsculos abrasados.

Não falemos da beleza do folclore: de sua música, cores, movimentos, dolências, ânimos, agitações, riscos, aplausos e até lágrimas...

O folclore é tão rico e tão variado; tão variado e tão rico que chega, às vezes, à dificuldade de descrição.

Conhece-lo é tão importante para a nação como a religião é para a alma. Eis a razão por que vamos realizar o primeiro festival do folclore em Olímpia.

José Sant'anna

2.º FEFOL - 1966



Para que o Festival prosseguisse foi preciso manter, no espírito, pensamentos sãos e alegres. Tudo casou muita dificuldade, mas está absolutamente dentro do nosso poder mental, provando que deus esteve sempre conosco. Para tanto, tivemos que semear antes de colher e esperar muito tempo, mas nos contentarmos com a esperança da colheita. O grande prazer da vida consiste no trabalho franco, aturado e consciencioso, do qual principalmente dependem a energia, a confiança e as boas qualidades. Aqueles que trabalham para o bem público devem trabalhar por muito tempo e com paciência e muitas vezes sem o alento da esperança de sucesso ou de recompensa imediata. A semente que espargem fica, às vezes, enterrada debaixo da garoa do inverno e é possível que, ao regressar a primavera, os cultivadores já tenham ido para o lugar do eterno repouso.

Não há coisa alguma, por pequena que

seja, que se deva desprezar, nem fato, ainda mesmo trivial, que não possa ser de alguma utilidade, sendo cuidadosamente interpretado. O olho inteligente do observador atento dá valor às manifestações aparentemente simples.

A observação atenta de coisas pequenas é nas artes, nas ciências e em todas carreiras o segredo do sucesso. O conhecimento humano não é mais do que uma coleção de fatos pequenos, formada por sucessivas gerações cuja parcela de saber e experiência, cuidadosamente acumulados, formam, afinal uma pirâmide imensa, apesar de muitos desses fatos e observações não terem tido, ao princípio, senão pouca importância, todos eles acharam a sua utilidade e o seu lugar adequado.

Toda a lei da harmonia, da felicidade e do caráter está contida neste preceito de São Paulo: "Tudo o que for puro, tudo o que for verdadeiro, tudo o que for honesto, tudo o que for justo, tudo o que for amável, tudo o que for de boa reputação, tudo o que for virtuoso, tudo o que for louvável e digno, pesai-o, e venerai-o".

As bênçãos dos grupos folclóricos, através de suas músicas, cores e ritmo, convertidos por Deus em flores, sejam o tapete que na carreira de muitos anos de vida, se descobre aos pés dos olimpienses.

José Sant'anna
Criador do Festival

3.º FEFOL - 1967

Olímpia, que a Natureza enriqueceu na exuberância do seu solo fecundo:

Ontem – selva umbrosa, que o machado rasgou para que do seu solo virgem aflorasse a riqueza dos verdes cafezais e das extensas pastagens.

Hoje – jóia preciosa que, do alto dos espigões circundantes, os olhos do viajor descortinam, ao faiscar de luzes, no fundo do vale; como uma nesga do infinito estrelado, descido à terra para deslumbramento dos mortais.

Olímpia aqui está, de coração aberto, na alegria dos que ora se reúnem, para traduzir o sentimento de amor às coisas do Folclore. E Olímpia se sente feliz, em dar cumprimento à incumbência de dirigir mais um Festival de Folclore.

Em Olímpia, melhor testemunho não poderia dar a admiração que aqui se formou em torno do Folclore Brasileiro. Os rumores do Festival repercutem no coro das justas ovações que se levantam da euforia do povo.

Não se apagam, nem se confundem os sinais que ficam de uma atuação que culmina, no meio social, assinalando a importância da tradição de um povo.

Unânime, o povo olimpiense conserva uma impressão duradoura e imperecível que lhe ficou, na consciência, ao presenciar o Festival do Folclore, e expressa, num ato de agradecimento, a sua solidariedade.

A perfeição humana está, antes, em trabalhar para o bem da coletividade, cumprindo cada um seu destino, dignificando a vida, sem aspirar a recompensa e glórias efêmeras do que agitar-se para o alto, como bolhas de sabão cujo destino é refletirem as cambiantes do íris e voltarem ao nada que são, quando formadas e impelidas pelo vento que as ergue para o azul do espaço.

José Sant'anna
Criador do Festival

4.º FEFOL - 1968

OLÍMPIA E O FOLCLORE

O que eu valorizo é a pesquisa, o estudo, a análise do folclore na sua expressão de cultura espontânea, armazenada no trato social do dia a dia. Interessa-me e às entidades que eu represento, saber como vivem, pensam, sentem, agem e reagem as coletividades rurais e urbanas em tudo aquilo que não é consequência direta da ação da propaganda organizada ou da atividade dos meios de difusão do pensamento erudito: escolas, academias, igrejas, imprensa, rádio, cinema, etc. E neste saber, que resulta inicialmente de uma simples coleta de dados e ulterior elaboração de relatórios sobre o material recolhido – sugestão que deixo aos estudantes de Olímpia – havemos de verificar, coisas que poucos imaginam, que o estudo do folclore, se bem que demarcatório de uma expressão nacional, muito longe de açular o espírito regional nos levava ao encontro de índios, negros africanos, europeus e outros povos de que somos tributários em nossa aculturação, e assim, curiosamente, atingir à compreensão de verdade axiomática: na essência, a humanidade é una, apenas com diferenças no seu contexto: locais, regionais, nacionais. Estudando folclore, permanecemos na diversidade e sutileza de todos os matizes de nossa índole, de nosso gênio, dentro dos limites

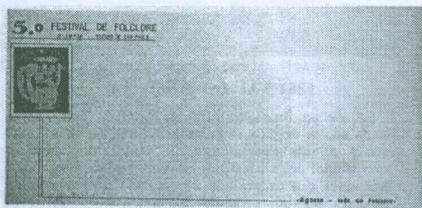
geográficos, e ao mesmo tempo na ilimitada órbita humana. Folclore é campo aberto a todo o Brasil para atividade de teor científico, amplitude humanística e profunda emoção artística. É a pesquisa e a conseqüente compreensão do viver do povo e de nós mesmos, como parte dele, e necessita ajuda, reclama entusiasmo, busca vontade, requer amor porque Folclore, na sua alta expressão, já dizia Paul Sébillot, é a própria ciência do amor.

Um folclorista tem a obrigação, especialmente de incentivar jovens interessados sem dúvida no assunto, porque são filhos de uma das cidade do Brasil, que mais promove o folclore e sua pesquisa: Olímpia.

A atividade que vem desenvolvendo Olímpia, através de seus estudantes e professores, no exemplo do colega folclorista José Sant'anna, pela nossa matéria, nos aspectos de estudo e pesquisa, deve merecer o reconhecimento e as homenagens de todos os especialistas em estudos brasileiros.

Rossini Tavares de Lima
Presidente da Associação
Brasileira de Folclore
São Paulo

5.º FEFOL – 1969



Olímpia, cidade onde o folclore é levado a sério, realiza, anualmente, no mês de agosto, um festival folclórico.

É uma belíssima festa para os olhos. Além da exposição folclórica (artes e técnicas populares), há uma exposição-feira de artesanato, cujos produtos são vendidos e a renda destinada aos próprios artesãos. São encontradas as seguintes peças: de barro, pano, madeira, cera, papel, bambu, palha de milho, couro, sedenho, fio de algodão e outros.

Existem várias tecelãs (já idosas) que ainda fazem, em tear manual, maravilhosos trabalhos como: colchas, coxonilhos, redes, etc.

O visitante, durante os dias da festa, tem oportunidade de saborear os pratos típicos da cozinha olímpense. Em praça

pública exibem-se grupos de congada, moçambique, fandango, caiapó, batuque, cururu, lundu, quadrilha, catira, jongo, cavahada, folio de Reis, folia de São Sebastião, folia do Divino, danças de São Gonçalo, etc.

Olímpia é um centro escolar de primeira ordem, sobretudo no setor do ensino médio e profissional. Por esta razão, os estabelecimentos de ensino lançam mão do estudo do folclore para o desenvolvimento dos aspectos antropológico, social e artístico para um maior conhecimento da cultura popular. As entrevistas e pesquisas de campo para a coleta folclórica estão no currículo escolar desde o curso primário. Os torneios de brinquedos infantis apaixonam a meninada. Os espetáculos estudantis de projeção folclórica extasiam os espectadores. É por esta razão que podemos afirmar: Olímpia sabe aproveitar o folclore no plano educacional.

As comemorações do Mês do Folclore têm a colaboração da Prefeitura Municipal e o estímulo da Comissão Estadual de Folclore e Artesanato (Conselho Estadual de Cultura) do Governo de São Paulo.

Falamos de Olímpia apenas em seu aspecto folclórico, mas Olímpia é muito mais. Venha conhecê-la.

A COMISSAO EXECUTIVA DO 5.º FEFOL

6.º FEFOL – 1970



Falar que José Sant'anna é um olímpense apaixonado é uma redundância, pois estaria perpetrando vício de linguagem. Conheci-o em sua meninice e soube verificar os recursos de cortesia e bondade.

Conheci-o nas salas de aula, ele menino e eu adulto; acompanhei-o nos estudos, ele aluno e eu professor; acompanhei-o sempre, ele novo e eu experimentando. E assim estamos juntos em logo prazo de trabalho.

Distingue-se este moço pelo dinamismo em todo o campo de trabalho.

É amigo da juventude e para ela é modelo.

Credenciado e estudioso, é um dos grandes zeladores do Folclore Brasileiro.

Aproveita o mínimo de seu descanso das inúmeras responsabilidades que lhe são atribuídas para pesquisar o folclore. E, juntos, estudamos esta ciência e nela temos bons anos de frutescente cooperação.

Preside os Festivais de Folclore, os quais já levaram Olímpia a receber, e com toda a razão, o título "Capital do Folclore", e os preside diligentemente, com acerto, singeleza, correção e agrado.

Estamos no mês de agosto e nele comemoramos o VI Festival do Folclore.

Neste festival estará sendo lançado o segundo compacto-duplo prensado pela Chantecler: "Olímpia e seu Folclore Musical", coletas musicais do ilustre professor Sant'anna, que marcarão perseverantemente esta efeméride.

Por esta razão, Olímpia é grata ao Sant'anna pelo que é e faz, pelo que oferece e aplica, generosamente, de sua inteligência, de seus dons, do seu tempo, de sua cultura e influência, felizmente, em prol do Folclore.

Isto posto, sinto-me na obrigação de convidar todos os irmãos brasileiros para, com a gente olímpense, participar do 6.º Festival do Folclore, sem dúvida nenhuma, um evento criado para os olhos e o coração de quem realmente ama as coisas belas do nosso pujante Brasil.

Victório Sgorlon

Comissão Municipal de Folclore
de Olímpia.

7.º FEFOL – 1971



Folclore é como o nascer e o pôr-do-sol. Simples. Cotidiano. A sua beleza está no mistério que encerra. O simples mistério do que é natural. São almas intocadas e intocáveis na sua natureza que agitam a festa. Semeiam amor e preservam os usos e costumes, sem nada pedir. Folclore é o retrato vivo do que você não viu. Que ninguém viu. Folclore não tem época. É o ontem e o hoje. É a alma de um povo que, como a corrente de um rio, existe. As águas vão e voltam,

sem desmanchar a corrente. Nada novo. Tudo de novo. Venha ver a arte popular que não morre nunca, porque é simples, porque é natural. Venha a Olímpia entre 9 e 15 de agosto, e você vai viver conosco as emoções da Cavalhada e o ritmo quente dos nossos folguedos populares: Congada, Moçambique, Reisado, Guerreiro, Bumba-Meu-Boi, Caiapó. Os espetáculos impressionantes da Capoeira, do Maculelê e do Rodeio. A beleza incomparável de um Cordão de Bichos. As toadas dolentes das Folias de Reis, de São Sebastião, do Divino Espírito Santo e de São João. O Candomblé. O Jongo e o Lundu. Ciranda, Fandango, Catupé, Vilão, São Gonçalo, Carimbó. Tambor de Índio, Tambor de Mina e Tambor de Crioula. A graciosidade das danças: Pau-de-Fitas, Bambu, Catira, Chula, Facões, Pericom, Cana-Verde, Balaio, Rancheira de Carreirinha, Rilo, Caranguejo, Maneiro-Pau, Pezinho, Chote, etc. As encantadoras Serestas. Tudo isso fará você gostar mais do que é nosso. É um momento de afirmação nacional. Venha conhecer a Capital do Folclore. Venha conhecer Olímpia e sorrir com ela.

Dimas Egydio dos Santos.
Professor – Olímpia.

8.º FEFOL – 1972

O evento que se realiza nesta formosa Olímpia – Capital do Folclore – é dos mais expressivos e da mais alta significação, porque congrega os grupos autênticos do Folclore Nacional.

Os organizadores desse Festival, que resolveram denominá-lo, de “Grande Festival Verde Amarelo do Sesquicentenário”, em comemoração aos Cento e Cinquenta Anos de nossa emancipação política, dignificam Olímpia, honrando sobremodo o Brasil, neste cantinho do gigante São Paulo, onde militam há muitos anos, espargindo luzes com seu talento, com sua cultura, com sua inteligência, em favor da grandeza do Brasil e principalmente, pela divulgação do folclore pátrio.

Saúdo, portanto, nesta oportunidade, todos quantos militam no Folclore, ao ensejo da realização do 8.º Festival, porque este elenco de brasileiros exerce, sem nenhuma dúvida, os mais relevantes serviços em favor da pátria comum, porque eles, diante do estudo da ciência folclórica fazem a melhor escola, em termos de brasilidade e em termos de Brasil.

O Festival do Folclore de Olímpia é indescritível pelo excesso de beleza que encerra.

Eis a razão pela qual gostaríamos de contar com a presença de muitos brasileiros em Olímpia, durante a realização de mais um Festival do Folclore: 14 a 20 de agosto.

Dr. Wilquem Manoel Neves
Prefeito Municipal de Olímpia

9.º FEFOL – 1973

OS FOLCLORISTAS DE OLÍMPIA E OS FESTIVAIS DO FOLCLORE.

Rui Barbosa disse: “De tanto ver triunfar as nulidades, de tanto ver prosperar a desonra, de tanto ver crescer a injustiça, de tanto ver agigantarem-se os poderes nas mãos dos maus, o homem chega a desanimar-se da virtude, a rir-se da honra, a ter vergonha de ser honesto”.

Encontramos, realmente, muitos obstáculos e dificuldades e sérios problemas em tudo aquilo que realizamos. Mas, contrariando as palavras do Rui, prefiro ficar com as de Osvaldo Cruz: “Não esmorecer para não desmerecer”.

Um pouco de dificuldades, de problemas e de obstáculos é ate muito bom. Quando tudo o que desejamos se consegue com facilidade, haverá uma tendência muito grande para perdermos o estímulo, por não haver esforço. O nosso sacrifício, a nossa luta, darão à vitória final, maior alegria e verdadeira felicidade.

Por isso, meus caros folcloristas olimpienses, não há problema que a vontade humana não vença, principalmente quando a nossa força de vontade é aliada à fé em Deus.

O 9.º Festival de Folclore aí está: 13 a 19 de agosto de 1973.

Aos olimpienses cabe desenvolvê-lo, preservar e propagar a cultura popular, honrando Olímpia onde moram, honrando o Estado de São Paulo, honrando o Brasil.

Ao finalizar, gostaria de colocar em destaque a figura do extraordinário folclorista, professor José Sant’anna, timoneiro incansável dos nossos festivais – conseguiu ele vencer todas intempéries – e colocar em lugar de destaque, nossa Olímpia, hoje transformada em Capital do Folclore.

Quero também distinguir com uma citação pública, os demais membros da Comissão Municipal de Folclore pelo

esforço e luta, pelo desejo veemente de vencer e de obter sucesso.

Desejo a todos os folcloristas a proteção de Deus – de maneira que possam colocar os tesouros de bondade e de cultura a serviço de um ideal de beleza e de paz.

E aos visitantes do nosso Festival do Folclore, momentos de muita cultura brasileira, paz, alegria e grande amizade entre os concidadãos.

Dr. Alfonso Lopes Ferraz
Prefeito Municipal de Olímpia

10.º FEFOL – 1974

É com renovado entusiasmo que anualmente nós, olimpienses, aguardamos a realização do nosso Festival do Folclore.

Com simpatia assistíamos, alguns anos atrás, às suas primeiras tímidas manifestações que se originavam, antes de tudo, do carinho que seus idealizadores dedicavam à cultura do povo e da necessidade de transformar este respeito pelo folclore numa grande manifestação, uma festa do povo olimpiense para todo o Brasil.

Idéias, planos e atividades foram se adensando, conquistando a admiração de todos pela sua amplitude e beleza, projetando Olímpia para muito além de seus limites territoriais.

Mas o Festival de Folclore não se limita às apresentações de elementos da cultura popular. Todo olimpiense recorda os grupos autênticos de dança, de folguedos populares, bailados, as exposições de arte e artesanato que anualmente são montadas para que o público possa apreciá-las devidamente.

Outras promoções integram ainda necessariamente a realização de cada Festival.

Nunca os seus organizadores se esqueceram do aspecto cultural de um empreendimento de vulto como este. Para compreender o folclore é preciso conhecê-lo; conhecendo-o nós o respeitaremos e procuraremos preservá-lo como o legítimo antepassado da nossa própria cultura. Assim sendo, muitos olimpienses vêm estudando o Folclore Brasileiro através dos muitos cursos já ministrados.

Haveria muito ainda que dizer sobre o FEFOL: a apresentação de grupos autênticos, as barraquinhas da Praça Rui Barbosa, as serenatas, o afluxo de ônibus lotados que diariamente trazem tanta vida

e calor à cidade. Mas é difícil fazer sentir toda esta beleza. Não podemos ensinar o que é o Festival do Folclore de Olímpia, mas com muito orgulho e prazer, dizemolhe: Venha ver. Venha sentir o Folclore Brasileiro bem de perto. E no fim, um majestoso desfile encherá seus olhos de cores, de harmonia, de beleza, de passado e de presente, de tradição e de atualidade. Tudo se fundirá aos seus olhos, na sua mente e no seu coração com uma só mensagem – Festival de Folclore de Olímpia: Brasil de ontem, hoje, para sempre.

Palmira Marcelina Degásperi Rodrigues
Professora de Filosofia
Olímpia

11.º FEFOL – 1975

FOLCLORE

No dia 22 de agosto de 1846, em Londres, foi criada pelo arqueólogo inglês, William John Thoms, que a propôs à revista *The Atheneum*, para designar os registros dos cantos, das narrativas, dos costumes e usos dos tempos antigos. Thoms escolheu duas velhas raízes saxônicas: Folk, que significa povo, lore, saber, formando assim Folk-Lore, sabedoria do povo. Com o decorrer do tempo, as duas palavras foram grafadas sem o hífen, formando uma só: Folklore, como foi usada no Brasil, até que a reforma ortográfica suprimiu a letra K, substituída, no caso, pela letra C, derivando a forma Folclore.

A palavra povo, que usamos a toda hora, precisa ser bem compreendida, pois tem diversos sentidos, de que salientaremos os principais. Povo é a gente que, embora, de várias raças, possui um modo de vida comum e habita um mesmo território. Confunde-se com a idéia de nação. Assim nós falamos do povo brasileiro, do povo francês ou do povo alemão. Assim dizemos que os deputados são os representantes do povo. Povo pode ser também uma aglomeração de gente, quando se diz que havia muito povo numa festa ou numa manifestação. E, por fim, povo é a gente que pertence às camadas menos favorecidas econômica, social e culturalmente, da sociedade, por exemplo, quando se diz que o povo fala errado. Neste último sentido, é que entendemos povo (em inglês folk) na concepção do folclore; a sabedoria do povo. E a expressão se usa

também para indicar os grupos em estado mais simples e natural, de vida rudimentar. Os nossos índios, por exemplo. Também estes nos interessam, pois muitos autores os fazem portadores de folclore.

O Folclore, sendo a sabedoria do povo, a cultura do povo, abrange todos os campos de vida humana, incluindo seus mitos e lendas, suas histórias, parlendas, adivinhas e provérbios, seus contos e encantamentos, suas juras, pregões, xingamentos e gestos, e também suas danças, suas festas tradicionais, suas crenças e credences, sua magia, seus tabus e superstições, sua medicina, seus rezadores e benzedores, suas trovas, desafios e romances, sua orações, seus brinquedos e seus jogos, suas técnicas populares, suas rendas, bordados, trançados e cestarias e sua cozinha.

Eis a importância do trabalho que se desenvolve em Olímpia em prol do folclore.

Maria de Lourdes Borges Ribeiro
Assessora de folclore do MEC

12.º FEFOL – 1976

Um ideal é como as sementes de certas plantas crestadas pelo sol, varridas pelo vento, que se agarram às frinchas de um rochedo, mergulham aí suas raízes e atiram aos ares as ramadas verdes, florescendo e frutificando-as.

Há doze anos lançávamos esta sementinha fértil em Olímpia, vigoroso pedaço de chão paulista, rico e promissor, onde o visitante encontra mais que isso – que são os valores do folclore, folclore constituído de almas cheias de fé e crenças nos altos destinos do Brasil.

Era, então, o ano de 1965, mês de agosto, nesta encantadora Olímpia, perto da qual São Paulo se separa de Minas Gerais pela linha rumorosa do Rio Grande, que tal sementinha germinou.

E surgiu, conseqüentemente, um Festival do Folclore de beleza ímpar, falado e cantado em língua portuguesa, língua que une e prende os brasileiros, dando-lhes, ao todo coletivo, consistência orgânica, caracterizando-os por qualidades específicas, personalizando-os, criando-lhes alma agrária.

Por isso, o folclore alicerçou, com muita profundidade, suas raízes abundantes no solo fecundo de Olímpia.

O exemplo do primeiro Festival do Folclore, realizado com método, ordem, disciplina e prescrições rígidas, cuja

observância são condições para vencer, ficou conosco, e guardado com carinho, ser-nos-á outras tantas lições para novas lutas.

Sem conhecer esta cidade e observar o movimento que lhe imprime a aglomeração de tanta gente nos dias da realização de seu principal Festival, é impossível descrevê-la.

Nosso ideal floresceu como sementeira abundante e Olímpia há de ser para sempre a adorada Capital do Folclore, erguida pelo valor e pelo brio de um festival de esplendor majestoso.

José Sant'anna.
Criador do Festival

13.º FEFOL – 1977.

A RAIZ DA ALMA

Às vezes o espírito intranquilo e angustiado volta-se para milhões de anos atrás e começa a distinguir uma nebulosa confusão onde acredita ter se formado a vida: foi à beira-mar, num atol em algum lugar do mundo que as águas ainda aquecidas e borbulhantes de gases estagnados entre pedras de coral deram origem a uma pequena célula que cresceu, engordou e se dividiu em duas. Partiram-se sempre e se juntaram depois formando um ser vivo maior, que os milhões de anos posteriores deram origem ao homem.

Vendo o sol e a lua, os raios e os trovões, a vida e a morte, o homem sentiu dentro de si o nascer de um sentimento de medo e de alegria que traduziu em cantos e danças que aplacavam seu temor e excitavam seu prazer.

Esse transbordar de sensações mais interiores e originais criou em cada povo o seu modo de ser e de viver que devemos respeitar e continuar sem modificar: é sua alma ancestral.

Uma vez em Portugal, na inauguração da maravilhosa ponte da Arrábida que sobre a foz do rio D'Ouro liga a cidade do Porto à Vila Nova de Gaia, eu assisti ao desfile de todas as regiões do País em grupos coloridos que dançavam e cantavam suas lindas danças e canções regionais: eram as Folias de Reis, Bumba-meu-boi, os Pauliteiros, as Cavalhadas entre mouros e cristãos, Paus-de-Fitas, Canas-Verdes, tudo que a tradição antiga criou e que a vida moderna continua com respeito e amor.

Naquele momento de emoção e beleza com fogos de artifício incomparáveis surgindo das embarcações do rio, eu me

recordava também das lendas antigas do meu longínquo Brasil e num desvario da alma ficava ouvindo e vendo as danças e cantos dos nossos índios e nossos negros, simples e pobres, mas também altivos, fazendo estrondar pelos ares o ruflar dos seus tambores de paz ou de guerra nas congadas, moçambiques, jongos, caiapós, carimbós, tambor de índio e candomblés com que a alma pura, bela e primitiva do nosso povo conservou dos seus antepassados, através dos séculos, todo o encanto que em tempo algum haverá de esquecer.

Dr. Custódio Ribeiro de Carvalho
Médico Olimpense

14.º FEFOL – 1978

OLÍMPIA – ESTADO DE SÃO PAULO.

As minhas congratulações efusivas incluem a solidariedade imediata e lógica à cidade de Olímpia, que se fez por deliberação consciente, a linda Capital do Folclore no Brasil autêntico. Mais uma vez, Non ducor, duco!

A confusão pejorativa para o entendimento estudioso do Folclore está no seu título inglês de 1846, inseparável no uso festivo ou erudito. Traduzindo-o, valoriza-o a Evidência da utilidade analítica: Cultura Popular! e não limitado ao registro "condescendente de regionalismos pitorescos, lúdica do Interior Retardatário, constatação de curiosidades sobreviventes e seculares. Para uso turístico... Mais de sessenta anos dediquei meu esforço provinciano, numa obstinação de jumento do Seridó, a demonstrar que as atividades indispensáveis ao Deus Progresso, mesmo o esplendor da mecânica condicionadora da Vida Moderna; os poderosos mistérios da Mentalidade e da Inspiração, individual ou coletiva, tudo quanto constitui a dinâmica da Convivência emerge da tradição milenar da Comunidade humana, que a Ecologia caracteriza sem anular a distinção nacional.

O estudo do Folclore será a notoriedade consciente do nosso patrimônio hereditário, transmitido e perene no milagre da Oralidade e no exercício diário do Costume, a Cultura Inicial, o Legislador instintivo. É a genealogia dos Atos Antepassados, motores dos Contemporâneos, o jubiloso conhecimento das raízes que explicam a

flor e o fruto. É a única fórmula de intimidade com os milênios criadores da diuturnidade. É quanto tentei expor nos dois tomos da Civilização e Cultura, Ed. José Olympio, Rio de Janeiro, 1973, na História dos Nossos Gestos, Ed. Melhoramentos de São Paulo, 1976, no painel do Dicionário do folclore Brasileiro, dois tomos, 1972.

Enfim, como se lê no Evangelho de São João: aquele que vem da Terra é da Terra e fala da Terra! Fala, ama, perquire, glorifica o Antecedente. O Antecedente é o Folclore...

Para meu sereno orgulho, brasileiro e octogenário, Jogos Olímpicos referir-se-ão aos festivais, aos congressos, encontros, cursos, realizados em Olímpia, terra brasileira de São Paulo.

Votos pela sua tenacidade, alegria, esperança, êxito, permanentes!

Luís da Câmara Cascudo
(Sociedade Brasileira de Folclore).

15.º FEFOL – 1979

O mistério do sobrenatural sempre causou no homem manifestações de mágica preocupação. Do céu, de que há um pouco em cada um de nós, estabelece ele um contato com as entidades supraterras, em forma de meditação, cânticos ou festas. Na evocação popular, ao contrário do que conhece com o Espiritualismo, não há preocupações maiores em se conhecer o mistério da vida. As divagações às eternas perguntas: de onde vim? para que vim? para onde vou? não fazem parte dela. Parece-nos que, tradicionalmente, as festas populares de caráter místico, interrelacionam-se exclusivamente com as coisas temporais. A natureza é a mãe suprema. Assim, reza o homem para chover, na esperança de fartas colheitas, ou para extinguir pragas que assolam as plantações. São festas e rituais que chegaram até nós pela tradição, alentadas pelo sentimento do sobrenatural.

Uma das festas mais populares em São Paulo é a Folia de Reis, cuja origem parece ser portuguesa, e relacionada aos rituais da fecundidade. Hoje, tem propósitos mais amplos, e seus seguidores oferecem o ritual para o pagamento de promessas, as mais diversas. O mestre da Companhia oferece seus préstimos ao "promesseiro", a quem compete o custeio da festa, para a qual são juntados os donativos angariados durante a peregrinação também chamada "giro" ou

"viagem sagrada", o que, em nossa região, é feito entre meia-noite do dia 24 de dezembro e 6 de janeiro, em jornada ininterrupta. A chegada à casa do promesseiro se dá no Dia de Reis, com o local já preparado para a recepção da folia. A chegada é alegre e cerimoniosa, com passagem pelos arcos (feitos de bambu) e que são em números de 3 ou 6. São oferecidas pelos promesseiros, 3 mesas em ordem de procedência: a dos Anjos (pra as crianças); a dos Convidados (marmanjos) e a dos Figurantes da companhia. É chamada "festa da porteira aberta", na qual os próprios membros da Companhia fazem as vezes de garçom. Aí são servidos vários pratos, destacando-se as carnes de vaca, leiteo, frango e cabrito. As companhias não apresentam um numero fixo de participantes, variando de 11 a 20, e sua figuras principais são: mestre, contra-mestre, ajudante, contralto, 5.º voz e tala.

Em Olímpia há mais de 30 Companhias de Folia de Reis, que perfilham à "baiana" e "mineira". Seu grande protetor é o conhecido professor José Sant'anna, que é, também, o grande responsável pela realização do Festival do Folclore que se realiza em Olímpia, em todo agosto de cada ano. Graças àquele ilustre professor e folclorista emérito, Olímpia preserva, para a pátria comum, o germe da cultura popular, inocente flor que teimosamente sobrevive nas estéreis ranhuras do progresso.

Compareça ao 15.º FEFOL, 14 a 21 de agosto, e assista aos espetáculos metafolclóricos das Folias de Reis, juntamente com outros folguedos. Assim Olímpia cumpre seu grande destino: o da preservação e o do incentivo à cultura folclórica brasileira.

Dimas Egydio dos Santos.
Departamento de Folclore
Olímpia.

16.º FEFOL – 1980

FESTIVAL DO FOLCLORE

Vindo de uma zona velha para Olímpia, a cidade menina-moça, longe estava de imaginar a grandeza de culto que aqui se presta às mais legítimas tradições dos costumes de nosso povo.

Nestas plagas bonitas de nosso Estado, forjadas no caldeamento de todas as raças, remanescem ainda, em todas a sua inteireza e simplicidade, como que por encanto, antigas práticas populares, dos rudes sertões de outrora, a

perpetuarem-se no tempo, a enfeitar os olhos de hoje, a acariciar os ouvidos de quem vive agora e a dar emoções de um rico passado, que um pugilo de olímpenses dedicados entre os quais sobressai a tenacidade do incansável professor José Sant'anna, não permitiu fosse lançado nas dobras do esquecimento.

Vi, assim, com estes mesmos olhos e com esta minha alma que Deus me emprestou, os Festivais do Folclore de Olímpia, no mês de agosto.

Contemplei e ouvi embevecido, entre outros quadros maravilhosos os conjuntos Folias de Reis, Folia do Divino, Congada, Moçambique, Reisado, Guerreiro, Bumba-meu-Boi, Cavalhada, Batuque, Samba-Lenço, Vilão, Catupé e outros.

E, com emoção indescritível, assisti, do alto de minha residência, ao assentarse uma noite calma, à passagem do "Caiapó", com suas vestes de capim, o tom azulado das partes descobertas do corpo e o ajustado ritmo de seus instrumentos de madeira e osso, tudo autêntico, perfeito, sem inovações deturpadoras.

Assim se cultivam entre nós as tradições dos usos e costumes do povo, em inaudito esforço de larga expressão cultural, tanto que a cidade "menina-moça" logrou, com muita justiça, a denominação de "Capital do Folclore".

Entendo indispensável, pois um mais decisivo apoio, sobretudo material, dos poderes públicos, máxime, o estadual para através dos anos tais festas se tornem uma constante, a alegrar e instruir as gerações porvindouras, dando-lhes o folclore vivo, o mais eficiente método de ensinar.

Dr. Djalma Rubens Lofrano
Juiz de Direito - Olímpia.

17.º FEFOL – 1981

Da natureza exuberante e pura, do indígena intocado e livre, do negro forte e sofrido, do branco de origens diversas a ganhar espaços, nascemos um dia – Brasil e brasileiro. Fazendo a nossa história, lutando pela grandeza da terra e aprimoramento do homem, sem perdermos nossas raízes, nos orgulhamos de preservar a cultura de nosso povo – o Folclore.

Com cantos e danças, mitos e lendas, artesanato, culinária, credences e supertições, medicina popular, brinquedos infantis, enfim, com tudo

aquilo que constitui criação do povo que conserva a sua identidade, o seu "ser brasileiro", pelo carinho que dedica à cultura popular, OLÍMPIA aguarda a sua visita e participação em mais um grandioso Festival do Folclore. Venha desfrutar conosco destes autênticos momentos de afirmação da nossa cultura popular.

OLÍMPIA, no seu 17.º Festival do Folclore – 9 a 16 de agosto de 1981, é todo Brasil diante de você.

Palmira Marcelina Degásperi Rodrigues
Professora de Fisiofonia - Olímpia

18.º FEFOL – 1982

O CRIADOR DOS FESTIVAIS E O FOLCLORE

Olímpia, filha do sertão, nascida no coração de um grande vale, tinha tudo para se tornar uma cidade padrão, em estudos folclóricos, isto é, no cultivo dos usos, hábitos e costumes de nossa gente e na preservação das mais caras tradições de nossa terra.

Para sua glória, a um de seus filhos não escapou a real significação de tudo quanto emana do espírito do povo. É óbvio que nos referimos ao Prof. José Sant'anna. Esse moço cheio de entusiasmo começou por fazer "pesquisas de campo" e, em seguida, a registrar tudo quanto brotasse da alma simples e ingênua dos humildes filhos do sertão.

Em 1965 realizou o 1.º Festival Folclórico. Daí por diante, não mais parou. Hoje, o criador dos já tradicionais festejos de agosto, conta com valorosa equipe de colaboradores, porque (para usar a linguagem bíblica, tão de seu agrado) ele foi como o semeador que rasgou o solo e pôs a semente para germinar. A planta surgiu tenra, cresceu, tornou-se árvore, ganhou porte e o semeador não pôde atingir mais, com as próprias mãos, os ramos das alturas.

A despeito, porém, da repercussão e do vulto que tomaram os festivais folclóricos de Olímpia, há os que não compreendem o alcance do folclore ou que lhe meçam o valor, apenas, pela coreografia pitoresca de suas manifestações mais interessantes.

Entretanto, na cooperação vicinal das populações rurais; nos cantos melancólicos ou alegres dos caboclos; nas noites negras ou claras de luar; nos ritmos frenéticos de nossas danças; na crença

fervorosa em um Deus criador de todas as coisas; no árduo trabalho do cotidiano; no alvoroço dos folguedos infantis; nas horas de intensa euforia e até nos momentos de grandes dores, os nossos antepassados formaram hábitos, criaram usos, geraram costumes, legados às gerações porvindouras e que permanecem como brasas dormentes, à espera do sopro da brisa para que despertem e crepitem em fagulhas saltitantes.

Rothschild Mathias Netto
Presidente da Comissão de História - Olímpia

19.º FEFOL – 1983

Os nossos irmãos do Sul estão tristes: as águas das enchentes levaram os seus bens, e já não cantam as suas canções!

Os nossos irmãos do norte estão cansados e sequiosos: as intermináveis secas queimaram as suas vidas, e já não dançam os seus frevos!

Entretanto, no centro-sul deste enorme país, que é o Brasil, uma cidade se prepara para ser, pela décima nona vez, o palco da festa do povo: é Olímpia, no Estado de São Paulo que se organiza para o 19.º Festival do Folclore, o encontro dos brasileiros na apresentação e exibição de sua culturas artísticas e filosóficas populares, consubstanciadas na música, na dança, na pintura, no artesanato, nas mais variadas expressões místicas ou religiosas.

Sim, aqui em Olímpia, há quase vinte anos, o povo brasileiro vem trazer aquilo de mais puro que a própria natureza lhe deu através de sua imanência desindexada dos tecnicismos e de mil e uma barreiras mentais que os fabricantes das novidades criaram na infelicitação do espírito humano.

Aqui em Olímpia, nesse encontro da cultura popular dos brasileiros, mais do que nunca, e sempre mais, você esquecerá, ao menos por uma semana, as crises nacionais e as suas dores, as perdas e as suas tristezas, e deixará livres sua alma e seu coração e seu coração a falar, a cantar e a dançar a plenitude de sua poesia, na força do seu corpo de patriota, em quem a esperança nunca morre e para quem as manhãs que surgem são novos prelúdios de amor a justificar-lhe a vida e a sua crença neste grande Brasil.

Todos o esperamos, pois, brasileiros dos mil recantos da nossa Pátria, para, juntos, celebrarmos mais uma Festa de nossa cultura folclórica, sob a

coordenação do incansável Prof. Sant'anna.

As nossas alegrias e folguedos serão uma fraternal homenagem aos brasileiros que sofreram e sofrem as agruras de graves problemas, tal é o caso dos queridos irmãos do Sul e do Norte, cujas presenças, em Olímpia, tanto nos engrandecem.

José Constantino Ferratto

Diretor de Escola - Olímpia

20.º FEFOL – 1984

O folclore nasce e se desenvolve no seio do povo, no sentido das classes mais humildes, social, econômica e intelectualmente da sociedade, o que chamamos no Brasil a gente do povo; e no meio dos primitivos das sociedades agráficas. Chega também o folclore aos altos estágios da sociedade, onde vive aliás, de empréstimos, pois neles não tem vida própria, e também neles se projeta, como inspiração, pois o folclore oferece permanente motivação de arte. Outras vezes, e isso é comum no meio do povo, o folclore vem do aproveitamento de coisas eruditas que baixam aos meios populares, onde são adaptadas, aceitas, transformadas, folclorizadas.

A contribuição que o folclore vem dando à cultura brasileira é significativa e do mais alto alcance, esclarecendo, explicando, justificando fenômenos da sua inteligência, da sua sensibilidade, da sua ação.

Devemos recordar as fontes de nosso folclore, que está nos cantadores, nos contadores de histórias, nos dançarinos, nos artesãos, nos brincantes, bem assim nos que, pela crença, pela prática, pelo conhecimento, guardam os elementos da vida da gente folk, ou melhor, fazem sua própria vida, dentro de tais elementos tradicionais. Neles encontramos as raízes mais profundas do nosso povo, nas suas idéias primitivas, na espontaneidade de suas manifestações, na funcionalidade de sua vida.

As comemorações que em agosto se realizam em todo o País, através das mais variadas formas, inclusive das projeções dessa sabedoria, mostram que o Brasil, nessa ânsia de integração, busca realizá-la estudando o modo de ser de sua gente, nas suas expressões rudimentares, nelas perscrutando os traços fundamentais de sua psicologia, da sua ação e da sua continuidade.

O dia 22 de agosto – Dia do Folclore

– comemorado em vários países, e oficializado pelo Decreto n.º 566747, de 17/8/1965, é o dia do povo do Brasil, daquele que investigam e cultivam as forcas dessa criação contínua, elo da nacionalidade.

Merece louvor a cidade de OLÍMPIA, no Estado de São Paulo, que se junta a essas demonstrações do “Mês do Folclore”, evidenciando seu alto empenho em associar tão fecunda atividade aos grandes episódios universais, aqueles que relembram a unidade cultural dos povos e dos homens.

Condensado de uma carta do Prof. **Renato Almeida**, diretor-executivo da C.D.F.B., dirigida à Comissão de Folclore de Olímpia, em agosto de 1973.

21.º FEFOL – 1985

FESTIVAL DO FOLCLORE

Maioridade

O civismo e o patriotismo são atributos inerentes à Nação. Estão intrinsecamente ligados aos costumes e às tradições de um povo. Não são o simples bater no peito, nem hastear o pavilhão nacional. São muito mais que isto. É amar à Pátria de corpo e alma. É dar tudo à Pátria sem nada pedir. Enfim, é a prática do verdadeiro, puro e desinteressado amor.

Raríssimas pessoas praticam o amor ao Brasil com tanto entusiasmo e desprendimento. Podemos contar com dedos. Além disso muitas são lendárias.

Dentre esse heróis há uma figura que poderia ser chamada até anônima. Fez mais pelo Brasil que plêiades de personagens que abrem manchetes nos diversos órgãos da imprensa (falada, escrita e televisionada). Simples como o folclore, singelo como o crepúsculo, sua vida é um prelúdio de amor imortal ao futuro da Nação. Ama o povo mais que a si mesmo. Doou sua existência a Olímpia e ao seu folclore. Graças a ele, a pequena Olímpia foi projetada para o Brasil e para o mundo. Há mais de 20 anos promove, com muito sacrifício pessoal, o encontro de brasileiros das mais distantes unidades federativas. Conseguiu fazer de Olímpia a Capital do Folclore. Trata-se do abnegado e idealista Prof. José Sant'anna, um brilhante e competente folclorólogo. A figura simples, porém cativante do valoroso pesquisador Sant'anna dispensa comentários. Ele é, sem dúvida, o pai dos nossos festivais, sem contar o que fez pelo

folclore antes da realização do 1.º Festival em 1965. Ele plantou nas terras da “Cidade Menina-Moça” a semente que dará este ano o 21.º fruto. São 21 festivais. São 21 vitórias do povo cultuando os usos e costumes, preservando nossas tradições.

Com carinho, convidamos o Brasil para assistir ao 21.º Festival do Folclore, o da emancipação da CAPITAL DO FOLCLORE. De 11 a 18 de agosto, OLÍMPIA, de braços abertos, espera contar com sua presença. Venha ver o folclore brasileiro e valorizar as nossas raízes. Em uma semana, Olímpia será a passarela por onde desfilará com lindas cores (que o criador presenteou) o que há de mais puro em nossa gente: a cultura espontânea, o folclore que emana da alma do povo e que encanta todos os corações. Venha assistir ao Brasil. Venha beber civismo e patriotismo, conhecer a pureza da nossa gente. Certamente gostará e, ao retornar, levará sabedoria, pois folclore não é quinquilharias nem só objetos de museu ou cafonismo. Folclore é cultura viva. É o ontem e o hoje. Será o amanhã do dinamismo ditado pela funcionalidade do fato folclórico. O folclore está na escola, na rua, no trabalho, no lazer, enfim, em todos os lugares em que há grupos humanos, independentemente do nível de escolaridade. Folclore é tudo. Você também faz parte do folclore.

José Carlos Rossato

Presidente do Centro de Folclore

Votuporanga – SP.

22.º FEFOL – 1986

VINTE E DOIS ANOS NO EXERCÍCIO DA ESPERANÇA

Nome completo: OLÍMPIA, CAPITAL NACIONAL DO FOLCLORE.

Seu filho dileto: o 22.º FESTIVAL NACIONAL DO FOLCLORE. Família grande, heim? Ambos têm uma bonita história a contar: tudo começou graças ao amor para com as cousas simples do povo: suas lendas, suas danças, seus mitos, seus quitutes, seus ritos, suas cantigas, sua maneira de ser...

O mago foi o Professor José Sant'anna, moço ainda, irrequieto, sonhador, aquele que sabia fazer das dificuldades um temerário convite ao desafio, pois sabia conviver com a alma popular através do estudo e da doação e, quando a cousa apertava, como ainda o faz em nossos dias, mandava urgentes

telegramas aos Céus (Ele é íntimo dos anjos e possui, ocultamente, o astrolábio que lhe ensina os meandros dos Evangelhos). Não gosta de deixar a peteca cair no chão. Seu lema: seguir adiante. E tudo geralmente termina bem. O Festival está aí, para quem quiser ver: bonito por antecipação, bem planejado, mandando carinhosos recados aos que amam desinteressadamente as tradições populares brasileiras.

Ver Olímpia no mês de agosto é ter oportunidade de conviver com a beleza sob forma de folclore; é estar numa *ilha de festas rodeada de laranjeiras por todos os lados*. Não vir a Olímpia, não estar aqui, não ser testemunha das vivências populares é adiar a irrepetível oportunidade de se enxergar o mundo através de uma vidraça muito colorida e de poder reconhecer a alma brasileira refletida no espelho das coisas do povo.

Ático Vilas-Boas da Mota

Presidente da Comissão Nacional de Folclore

23.º FEFOL – 1987

O FESTIVAL A PASSOS GIGANTESCOS

Olímpia já em ritmo de festa; o 23.º Festival do folclore chegando a passos céleres. Parece impossível, pois ainda ontem estávamos envolvidos com o 22.º FEFOL. Éh!... o tempo passa e, para mim, este já é 17.º festival olimpiense. Naquele distante agosto de 1970, professora que percorrera longa jornada, no norte do Estado, no litoral e anos sem conta na Capital paulista, professora que mal lia o ABC do folclore, mas o amava, e o procurava por ínvias trilhas, quando aqui cheguei, sabendo ser Olímpia o último reduto onde procurar nossas raízes. Em Olímpia, julguei ser vítima de pesadelo. Um grupo de homens azuis, índios pelos saíotes de capim, cocares e flechas, negros pela cor da pele, correndo e gritando atrás de um jovem que fugia com uma bugrinha de vermelho. Onde viera parar? Descobri, pouco depois, que estava em pleno festival, que os Caiapós apresentavam ao público parte do seu ritual e que o jovem ladrão nada mais era que o criador e coordenador daquela maravilha que nos foi permitido assistir: Prof. José Sant'anna. Fiz-me olimpiense de alma e corpo inteiro. Trabalhamos juntos, lutamos para a ampliação dos festivais e é com júbilo que hoje posso convidá-los

para o 23.º FEFOL, ocasião única, em todo país e na própria América, que vocês terão a oportunidade de apreciar tantos grupos folclóricos reunidos, grupos que em grande parte sobrevivem graças à luta de Sant'anna e seus companheiros de ideal. O folclore brasileiro está totalmente presente no mês de agosto em Olímpia, através de suas danças e folguedos. Tudo acontece, as emoções se multiplicam, lendas e mitos se fazem reais, os olhos se cansam de tanta beleza e sentimos o que é ser brasileiro com B maiúsculo. O olimpiense aguarda a visita de todos. Venham, venham mesmo, Olímpia e os que nela residimos, aguardamos, com amor e alegria, nossos visitantes. Nada os preparou para o que irão ver no 23.º Festival do Folclore de Olímpia, de 16 a 23 de agosto de 1987. Estamos em casa nova: Praça de atividades Folclóricas "Prefeito Wilson Zangirolami".

Iseh Bueno de Camargo

Comissão de Folclore – Olímpia

24.º FEFOL – 1988

FOLCLORE EM OLÍMPIA UM FESTIVAL MAIS PERENE QUE O BRONZE

Quando conheci Olímpia, ela era uma simples menina-moça do interior paulista, cheia de esperança, com vontade de viver e conhecer o mundo. Nas ensolaradas tardes viam-se os papagaios empinados no ar, presos apenas por fios de linha, aos sonhos dos ingênuos garotos. De tempos em tempos, aqui, ali e acolá, o jogo de bolinha de gude, do pião, o pular corda e o arco rodando pelas calçadas muito limpas. Na calada da noite a melodia singela dizia:

Dorme, ó meu anjo lindo
Vai calma dormindo
Quem vela sou eu.

Aos pouco Olímpia se tornou adulta, capaz de sentimentos tais, chegando a conquistar o Brasil-gigante.

Essa conquista foi feita na raça, na luta pelo espaço global, nos empreendimentos edificadas e sedimentados à pedra e cal, nas escolas, nas praças e jardins, em cada casa, em cada lar, não importando o credo, a cor da pele, o grau de instrução, o bairro, a moradia... Mas tudo levado muito a sério e com sublime dosagem de amor, sob a constante persistência do Prof. José Sant'anna.

O Brasil-gigante todos os anos vem visitar Olímpia, trazendo presentes

genuínos: congadas, moçambiques, caiapós, bumba-meu-boi, guerreiro, reisado, presépio, chegada, cavalhadas, folias de reis, cateretês, sambas e tantos outros.

Quem não quer ser amigo de Olímpia? Quem não quer conhecer Olímpia? Então venha, de 14 a 21 de agosto de 1988, compartilhar das alegrias do 24.º Festival do Folclore, da satisfação que seus filhos sentem em receber todos, sem distinção, até os filhos de adoção, como eu. Este Festival será dedicado ao Centenário da Abolição da Escravatura no Brasil. Só estando em Olímpia é que você poderá avaliar a beleza e a importância do evento. Seja bem-vindo.

Laura Della Mônica

Cidadã Honorária Olimpiense
São Paulo – São Paulo

25.º FEFOL – 1989

FESTIVAL DO FOLCLORE – FESTA DO AMOR

Velho é o tema, mas tão velho como o folclore é o sol, e o sol é sempre novo, quando esparge sobre o céu silencioso o ouro e a púrpura de sua flama, nos deslumbramentos do amanhecer.

Velha é a terra, mas o rejuvenescimento constate de seu seio, abrindo-se fecundo, em flores e frutos, repete-lhe, em cada instante que passa, a ressurreição de sua mocidade eterna.

Como o sol e a terra, o folclore é sempre novo, porque como o sol e a terra é também eterno e imortal. Crescem-se-lhe as asas, em cada voejar sobre os seres, novas asas lhe nascem para o sustentar na sua trajetória infinita.

E porque é eterno e imortal, vive o folclore em todos os seres, e espalha os tesouros imensos de sua força milagrosa.

Na infância do homem, as cantigas de ninar perpassam sob a gaze dos berços na voz carinhosa da mãe que sorri, contemplando a imagem do filhinho adormecido.

Na noite silenciosa e muda sopram aos ouvidos os acordes de uma serenata, inebriando os seres, vibrando em ternas canções de amor. Canções que encheram a alma de nossos avós, umas e outras fizeram vibrar corações, que, amaram e sofreram por nós, que como nós, foram moços e envelheceram, que como nós, entraram na vida sob o fulgor de alvorada de ouro e dela desertaram entre sombras e desenganos.

O folclore está em todo o meio ambiente. E põe a magia do seu gênio em toda parte: nas crendices, nas simpatias e nas superstições contra os ventos, as chuvas, os raios e as doenças. E invade os palácios, para fazer dançar os corações em festa, e entra na casinha pobre para minorar a dor, afugenta a tristeza e enfrenta a morte.

O folclore é como se fosse um poema de amor feito em luz, do amor que cria, do amor que une, do amor que redime, do amor que purifica as almas. O folclore espalha a paz. A paz é filha diletta do amor. E só é feliz o homem, e só são felizes os povos, nas horas de paz, nas horas em que sob seus tetos e dentro de suas almas não pairam as apreensões da maior de todas as calamidades que os afligem, que é a guerra.

Somos felizes porque em Olímpia a festa comandada pelo povo é um festival de amor, que entretece a felicidade da família, enchendo os corações, iluminando os dias incertos da vida e proporcionando a harmonia e o bem-querer entre todos os concidadãos. Em Olímpia o céu tem grande brilho e a terra, muitos encantos. A ela foi dada a graça de poder fruir de uma FESTA DO AMOR: O FESTIVAL DO FOLCLORE.

Por isto, despertem brasileiros! Não fiquem arredios e indiferentes aos rumores do Jubileu de Prata do Festival de Folclore de Olímpia. Estejam conosco de 13 a 20 de agosto de 1989, para ver o folclore passar.

José Sant'anna
Criador do Festival

26.º FEFOL – 1990

ALELUIA! ALELUIA!

O Festival do Folclore de Olímpia completa 26 anos.

É extraordinário que esta pequena e acolhedora cidade paulista tenha conseguido mantê-lo, sem interrupção e cada vez melhor. À criação do Festival, feito arrojado que exigiu clarividência e esforços inúmeros, soma-se a permanência a desafiar dificuldades que eventos deste porte acarretam. Houve alguém, o insigne Prof. José Sant'anna – criador do Festival do Folclore de Olímpia – com têmpera, inteligência e grande conhecimento folclórico, capaz de levá-lo à frente, com o idealismo que o caracteriza. Planejador e executor por excelência, conseguiu atingir alvo para outros inatingível. Testemunhamos a sua

presença diuturna em todos os setores e programações dos Festivais, tais como apresentação dos grupos folclóricos de várias regiões do país, aspectos do rico folclore olímpense; palestras e simpósios de especialistas e tudo mais que evento dessa envergadura abrange. O Brasil se faz presente de alma e corpo, grandioso, palpitante, a desfilar nos espaços que Olímpia lhe reserva. Cantos, músicas, danças e trajes, os mais variados e exóticos, são ouvidos e vistos, assim como outras manifestações folclóricas, revelando costumes, tradições, passado, presente, aculturação, etc...

As novas instalações destinadas ao Festival do Folclore, concentradas na Praça das Atividades Folclóricas “Prefeito Wilson Zangirolami”, modernas e funcionais, técnica e artisticamente planejadas, oferecem amplas possibilidades de observação e estudo, em vários campos. Recomendamos, sempre e a todos, para que assistam pelo menos uma vez ao Festival do Folclore de Olímpia, com a certeza de que voltarão. Terão idéia do que é “folclore ao vivo”, “portadores de folclore”, “vivência de folclore”, etc. Assistindo a ele, aprenderão algo que os livros especializados não podem oferecer.

Ao lado das equipes de trabalhos locais, da colaboração da Prefeitura e da Câmara Municipal, de órgãos particulares e oficiais, que contribuem para o sucesso do Festival, relembremos, mais uma vez, a figura do Dr. José Sant'anna. Atual Presidente da Câmara Municipal, o consideramos um *predestinado*, pelo marco inicial e realizações anuais do Festival do Folclore de Olímpia, sem comparação no âmbito nacional e sem nada que o iguale internacionalmente, pela complexidade, amplitude e características específicas. A presença ao mesmo é um apelo que agora fazemos publicamente, para contato e conhecimento do nosso folclore e apoio a empreendimento ousado e modelar, do qual os brasileiros devem se orgulhar.

Maria Amália Correa Giffoni
São Paulo – SP

27.º FEFOL – 1991

A REALIZAÇÃO DO SONHO
ACALENTADO PELOS
ESTUDIOSOS BRASILEIROS TEM
UM NOME: OLÍMPIA!

Você já conheceu a cidade paulista de Olímpia, a Capital Brasileira do

Folclore? Como? Nunca ouviu falar? Pois, meu amigo, não espalhe isso por aí, porque vai depor contra os seus conhecimentos de geografia e sobretudo das raízes da cultura brasileira; em última análise, você vai ser tido como aquele homem que morreu afogado num rio pequeno, por não ter aprendido a nadar, embora possuísse todo o conhecimento erudito que um homem pode conseguir. Então, também não conhece essa história? Pois vou lhe contar.

Certa vez um estudioso pedante, indo a uma pequenina cidade do interior, para chegar ao destino desejado, teve que atravessar um rio, de canoa; não existia outro transporte.

Sem ter alternativa, contratou um canoieiro e lá se foi. Para passar o tempo, começou a perguntar se o canoieiro sabia falar francês, inglês. Ele respondia: - Não, senhor! Nunca leu as grandes obras-primas da literatura universal? - Não, senhor? Não conhece Joyce, Cervantes, Dante? Pois bem, você já perdeu uma grande parte de sua vida!

O homem olhava para ele intrigado.

Momentos depois, surge uma tempestade daquelas. O cidadão ficou apreensivo, aperreado, com medo de que a canoa virasse. Sentindo o vexame, o canoieiro perguntou: - O senhor sabe nadar? - Não, foi a resposta. - Então o senhor perde sua vida toda, vai ser comida de piranha!

Não estamos querendo dizer que o fato de não conhecer Olímpia, o leve às piranhas, também não pretendemos que a história aconteça com você.

O que queremos deixar claro é que desconhecer a Capital do Folclore, é ter perdido a possibilidade de conhecer “de visu”, por assim dizer, todas as manifestações da cultura folclórica do Brasil, em um só espaço cultural e geográfico.

É que Olímpia, por um esforço hercúleo de um estudioso dos maiores do Brasil, de um grandioso coração, que atende pelo nome de José Sant'anna, foi transformada há vinte e sete anos em um reino mágico, onde se alia a pesquisa à prática das manifestações folclóricas mais puras, mais autênticas; o viver folclórico em toda a sua plenitude.

Nessa cidade mágica, o esforço do organizador, coroado pela boa vontade dos cidadãos olímpenses, foi construída uma cidade dedicada às práticas espontâneas da cultura, chamada carinhosamente de “recinto”. Lá, o olímpense e o visitante se irmanam, para ver, aplaudir, comprar, trazer e guardar lembranças imorredouras, que ficarão

para todo o sempre.

Chegar ao “recinto” é se orgulhar de ser brasileiro, e muito mais, saber que ainda é tempo para aplaudir os homens de grandes idéias que, esquecendo mesquinhez, realizam sonhos acalentados há dezenas, centenas de anos.

Ser olimpiense é saber dar amor e receber o respeito de todos os que chegam na cidade para ver, aplaudir, amar, ter eterna saudade e querer voltar sempre.

Mais que uma obrigação, conhecer Olímpia é se deliciar com o que há de mais significativo de nossa cultura: o folclore.

José Maria Tenório Rocha
UF de Alagoas – Maceió

28.º FEFOL – 1992

OLÍMPIA – UMA FESTA PARA OS OLHOS

A agradável e simpática cidade paulista de Olímpia destaca-se no mapa cultural brasileiro através de iniciativa pioneira: a realização anual do seu Festival do Folclore.

Há 28 anos, ininterruptamente, no mês do Folclore – agosto – acorrem a Olímpia folcloristas de todo o Brasil, grupos folclóricos os mais variados e autênticos, além de convidados e turistas. Toda uma moçada voltada para o melhor das nossas tradições ali se concentra para as suas danças, folguedos e jogos de raízes genuinamente populares.

Já participamos de um desses Festivais e trouxemos de lá a mais entusiástica das impressões.

Qual a mágica para tanto êxito numa promoção cultural? Diríamos que tudo é fruto de uma atitude unânime: organização e amor ao Folclore. À frente de todo o gigantesco trabalho está um líder carismático: o folclorista José Sant’anna e sua equipe dinâmica. Em verdade, pelo que vimos, toda a cidade se mobiliza para o evento anual, a começar pelos seus Prefeitos e a sociedade de Olímpia como um todo. Inclusive o apoio de organização bancária patrocinadora, BRADESCO, responsável pela publicação da bela revista do Festival, contendo estudos, ensaios, artigos e noticiário do folclore paulista e brasileiro em geral.

Foi uma festa para os olhos, assistirmos à concentração dos grupos folclóricos no parque local, feérico e amplo, com multidão de pessoas aplaudindo as manifestações artísticas. Paralelamente, realizam-se ali sessões de

estudos, seminários, conferências a cargo de renomados especialistas nacionais.

Não é exagero proclamar-se Olímpia “a Capital do Folclore” no Brasil. Em nenhuma outra cidade brasileira há acontecimento de tanta pontualidade e maior significação artística e cultural.

Olímpia – durante o seu Festival do Folclore – está sempre “dos amores, um cravo!”

* **Veríssimo de Melo** é Secretário da Comissão Norte-Rio Grandense de Folclore e atual presidente do Conselho Estadual de Cultura/RN

29.º FEFOL – 1993



FOLCLORE: CONCEITO E DEFINIÇÃO

Para certas pessoas, folclore lembra abandono, aquilo que se está jogando fora. E há quem associe folclore com pobreza ou subdesenvolvimento, com o rural, até com o jocoso, grotesco ou ridículo. Não se deve julgar assim, porque seria o mesmo que confundir Germano com gênero humano.

É folclórico o saber que se adquire de modo espontâneo, sem que seja deliberadamente ensinado ou intencionalmente aprendido. O mestre do saber folclórico é o convívio social, aprende-se na escola da vida, no cotidiano – por imitação ou de outiva, vendo alguém fazer ou ouvindo-o dizer.

Uns mais e outros menos, seja rico ou seja pobre, do campo ou da cidade, governante ou governado, todas as pessoas são portadoras desse tipo ou categoria de saber, que não tem essência classista – é consagrado pela vulgaridade.

O folclore é carro-chefe dos demais segmentos culturais, vai à frente, ele é que faz a escolha dos padrões ideais – locais, regionais ou nacionais, é bem de raiz.

Neste ensejo, presto homenagem a Olímpia, maior centro brasileiro de divulgação da sabedoria do povo.

Saul Martins

Presidente de Honra da Comissão
Mineira de Folclore

30.º FEFOL – 1994



IDEALISMO DEFINIDO

Há trinta anos conheci Menina-Moça, ainda ingênua, tímida, mas ansiosa para conhecer o Brasil.

Encontrei-a na Praça da Matriz, debaixo das acácias amarelas, todas tão belas, movimentadas pela brisa das manhãs de abril.

A Menina-Moça esperava pelo Curupira que prometera uma vida feliz de amizade, cheia de riqueza, e de amor sem-fim.

E todos os anos ela assistia aos desfiles e apresentações dos grupos folclóricos vindos de quase todos os estados brasileiros: congadas, moçambiques, caiapós, fandangos, catira, samba-lenço, bacamarteiros, cordão de bichos, cavalhadas, nau catarineta, bumba-meu-boi, boi-de-mamão, reisado, guerreiro, quilombo, pastoris, parafusos, batuque, cangaceiros, catupés, folias de reis...

E o Curupira vinha, recebia as chaves das mãos do Prefeito, divertia-se a valer levando a Menina-Moça sempre cheia de sonhos.

O tempo foi passando: outros desfiles, outras realizações, das mais diversificadas manifestações folclóricas, litero-musicais, jogos, brincadeiras. A criançada que brincava de biroca, soltar-papagaios, lenço-atrás, amarelinha, foi crescendo e, com ela, a Menina-Moça. Quantos pretendentes? A prefeitura e a Câmara de Olímpia que o digam.

Ao movimento se aliou o brasileiroíssimo BRADESCO, no firme propósito de auxiliar e difundir o tesouro acumulado pelo trabalho paciente dos olimpienses de boa fé.

A Menina-Moça – Olímpia, Capital do Folclore hoje, é digna de respeito no mundo inteiro.

Quem pode esquecer da pequena praça, sempre florida, e da Menina-Moça, hoje Senhora, dona de si, que sabe o que faz e dá exemplos a todos quantos desejam progredir e vencer na vida?

Olímpia é o verdadeiro exemplo de cidadania.

Ah! Menina-Moça dos anos 60! Você ainda espera pelo Curupira todos os anos,

eu sei! (ao Sant'anna, meu amigo e irmão).

Laura Della Mônica

Comissão Paulista de Folclore.

31.º FEFOL – 1995

A FESTA DA BELEZA ACONTECE EM OLÍMPIA

Para se perceber com maior vivacidade os matizes da cultura popular brasileira, independentemente dos recursos que a moderna tecnologia coloca ao nosso alcance, há que se visitar Olímpia, no mês de agosto, por iniciativa de pessoas idealistas e apoio da Prefeitura Municipal, aliadas à sensibilidade do BRADESCO, nesta época realiza-se ali o Festival de Folclore. Com o de 1995 contabilizam-se 31 anos de realização! Neste evento reúnem-se as mais diversas expressões do folclore Nacional, cuja exuberância nos leva à perplexidade e nos transporta a um estado de graça. Não se concebe que existam pessoas que ainda hoje não estiveram no Festival de Folclore de Olímpia. Se você é um desses, não se desespere, ainda há tempo para sanar a defasagem. E, tenho certeza, voltará inebriado da beleza.

Cáscia Frade

Comissão Nacional de Folclore
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

32.º FEFOL – 1996

HOSANA

Escrever sobre Olímpia das festas miraculosas? Meu primeiro impulso foi dizer NÃO! Eu explico: por ser de justiça e ser verdade, eu falaria do patrocínio do Bradesco, que mantém apoio integral à Revista do Folclore, o que é raro. E teceria loas ao mago dos festivais de Olímpia, esse José Sant'anna, suscitador de maravilhas. E nem por ser verdade esse palavreado deixaria de assumir um ar encomendado.

E, é claro, eu não sou disso!

E mais, usaria imagens como asas e pétalas, para descrever o sonhado e o sentido, tudo que penetra na sensibilidade através de olhos e ouvidos deslumbrados.

E para isso eu teria de ser menestrel, o poeta e cantor. E eu não sou nada disso. E teria que clamar com muita força, para que multidões ouvissem, e todos

corressem a Olímpia, com urgência, para verem o que eu vi. E eis aqui o meu clamor: Hosana ao Bradesco! Hosana a Mestre Sant'anna, o Curupira maior, demiurgo de milagres que acontecem quando se caminha na Beleza! Hosana à comunidade Olimpiense, ajudadeira, e a todos os que vêm em nome do Folclore! Clamar assim? Nem para salvar a vida! Eu não sou disso. Todas essas coisas eu poderia ter dito para me eximir da tarefa, tão acima de mim.

Mas quem pode dizer NÃO a José Sant'anna?

Ruth Guimarães

Escritora e Folclorista.

33.º FEFOL – 1997



O 33.º FEFOL

Olímpia – SP já se prepara para o tradicional FESTIVAL DO FOLCLORE, em sua trigésima terceira edição, que ocorrerá no período de 10 a 17 de agosto próximo.

Uma vez mais o incansável e batalhador, Prof. José Sant'anna, estará à frente de tão importante festival que já é reconhecido internacionalmente.

Tivemos a oportunidade, no ano passado, de participar do festival quando ali representávamos o então Secretário da Cultura de Alagoas, Ênio Lins de Oliveira, acompanhando os grupos folclóricos da cidade de Chã Preta, coordenados por outro expressivo estudioso de folclore, Prof. Pedro Teixeira de Vasconcelos, e constatamos a seriedade com que são tratadas as manifestações folclóricas brasileiras. Durante todo o encontro, uma série de eventos marcou presença no festival, promovendo oportunidade para estudo, educação e lazer. De toda a parte do Brasil, folguedos e artistas populares têm uma oportunidade ímpar em mostrar suas riquezas e potencialidades culturais, pois o folclore desempenha importante papel na sociedade. Através dele o povo rememora os fatos alegres e tristes da vida em grupo, cultua os santos e divindades protetoras, afasta os espíritos malfazejos,

transmite conhecimentos úteis de sobrevivência.

O Folclore possui um campo vastíssimo de atividade, sendo destacadas suas manifestações cantadas e dançadas através da criatividade artística do povo. Isto tudo teremos a oportunidade de presenciar no 33.º Festival do Folclore. Parabéns Olímpia - Capital do Folclore.

Ranilson França de Souza

Presidente da ASFOPAL
Associação dos Folguedos Populares de Alagoas

34.º FEFOL – 1998

OLÍMPIA DOS ENCANTOS MIL

Olímpia é a cidade consagrada no Brasil pela preservação da cultura popular e folclórica, através dos festivais folclóricos, que congregam grupos de todo o país. Esse é o papel de Olímpia: preservar nossa Identidade Cultural, graças também ao BRADESCO, um dos principais patrocinadores.

Há doze anos participei de um dos festivais folclóricos de Olímpia. Lembro-me ainda dessa grande festa alusiva à Cultura Popular, através da Arte, das palestras, exposições, música dança e folguedos, brinquedos e outras formas lúdicas da nossa cultura, incluindo também nossa culinária folclórica. Particularmente, lembro-me do povo na ruas, nos passeios públicos, nos parques de diversão, nas compras... na alegria dos bares. Em tudo, a espera do grande desfile folclórico e parafolclórico. Trata-se de uma lembrança viva que guardo bem perto de mim e que desperta saudades e deixa meu coração palpitante de emoção.

Acredito que muita coisa mudou, desde então. Faz parte da dinâmica cultural. Assim, o nosso respeito às formas de pensar, sentir e agir do povo. É dele que brota o nosso estudo: os interesses pela pesquisa participante que culmina na publicação e difusão para a humanidade.

Olímpia chegará ao Terceiro Milênio encantada, alegre e com seu povo feliz, ao lado de José Sant'anna, batalhador e pesquisador incansável e sempre presente às manifestações do folclore. Esperamos que todo o Brasil e o Governo Federal reconheçam o que ele e sua equipe fazem pelo folclore brasileiro. Olímpia já é conhecida mundialmente através do espírito do seu povo.

Olímpia, o Terceiro Milênio a espera numa grande festa cósmica. Eu estarei aí

nessa ocasião assistindo a um Bumba-meu boi com capacete de astronauta.

José Nilton da Silva

Professor e folclorólogo da UFPB
Membro da Comissão Paraibana de
Folclore.

35.º FEFOL – 1999



AO DESABAR A MONTANHA

Olímpia, a Capital do Folclore, ex-menina-moça de longínquas eras, esperava ansiosa a chegada do mês de agosto, o ponto máximo da vida cultural, social e educacional da cidade. Amigos vinham de todas as partes do Brasil para vê-la em festa, para, graças ao insano esforço do Prof. José Sant'anna, brilhar em mais um Festival do Folclore. Porém, neste ano, 1999, as coisas correram contra as expectativas. O grande mestre, o criador e coordenador dos Festivais foi convocado pelo Senhor para fazer parte das hostes celestes. Obediente partiu. Deixou-nos desamparados, estarecidos diante da súbita partida. Foi-se embora o folclorólogo, o amigo, o batalhador invicto, ficou o vazio da sua ausência. Seus sonhos ainda não realizados ruíram por terra. Olímpia, sofre com sua partida. Mas não se entrega. Vai à luta, tenta fragilmente, dar continuidade ao trabalho do saudoso professor. Esperamos que todos que admiravam a obra do Sant'anna aqui estejam no 35.º Festival do Folclore, saudosos, sim, porém, honrando a sua memória e continuando o que ele tão bem principiou. Venham todos, ele conosco estará, seu espírito imortal adejará sobre todos os companheiros, o Festival não há de fenececer. Ele espera a todos, com certeza. É do seu feitio.

(Homenagem ao Prof. José Sant'anna).

Iseh Bueno de Camargo

Comissão Olimpiense de Folclore

O 36.º FEFOL - 2000



A “Capital do Folclore”, Olímpia, prepara-se com revigorado esmero para mais uma vez fazer jus a esse festejado título realizando nova etapa do portentoso evento que lho ensajou, um evento que celebra apoteoticamente nossas pátrias tradições ao reunir grupos folclóricos e parafolclóricos provenientes de diversos pontos do Brasil. Trata-se do Festival do Folclore de Olímpia, que ora chega à sua 36ª edição, a segunda que se realiza sem a presença física do seu idealizador e criador, o Prof. José Sant'anna. Insuprível desfalque, violenta e pungente perda, que ainda não conseguimos assimilar. Mesmo assim, todos nós do Departamento de Folclore de Olímpia temos o firme propósito de lhe prestar uma permanente homenagem, a maior das que lhe poderíamos render, que é a de preservar e continuar o belíssimo trabalho por ele desenvolvido no decorrer de praticamente toda a sua vida. Essa tarefa está sendo possível graças aos ensinamentos que dele obtivemos e ao grande exemplo que para nós ele representa, pois o Prof. Sant'anna, com efeito, nos contagiou perenemente com a enorme força de sua fé, com seu entusiasmo e amor pela cultura brasileira. Com toda certeza, a presença do inesquecível mestre, que conquistava de imediato a simpatia e a confiança de todos que se lhe aproximassem, nos será sensível, sempre, e ainda mais durante o festival, quando todos que dele participarem também poderão senti-la; a Praça das Atividades Folclóricas, que hoje leva o nome do professor, assim como o Museu de História e Folclore “Maria Olímpia” – duas de suas grandes realizações – estão, efetivamente, a irradiar sua vibrante energia, evocando seu espírito empreendedor. Há que se ressaltar que por força de seu intenso trabalho, Olímpia é atualmente o maior centro nacional de difusão da sabedoria popular. A “nossa festa maior”, como Sant'anna a chamava, é hoje detentora de

uma transcendente projeção nacional, visto que já é internacionalmente reconhecida. Fazemos, destarte, votos de que todos os admiradores da obra do maior expoente de Olímpia estejam conosco no 36.º Festival do Folclore, porque, certamente, ele estará à nossa espera.

André L. Nakamura

Departamento de Folclore - Olímpia

O 37.º FEFOL - 2001



Pela trigésima sétima vez, o Festival do Folclore de Olímpia se orgulha em conchamar o redescobrimto do Brasil e convidar o brasileiro a se compreender como brasileiro nas manifestações populares reveladoras da sabedoria e mestiçagem da nossa cultura, ainda em formação.

Silenciada em janeiro de 1999, a voz de Mestre Sant'anna revive e ressoa no diálogo das apresentações regionais, orquestrando *batuques, folias, fandangos, congadás, catiras*, expressões do pensar de um povo, esse outro lado da filosofia, arquitetada pelos intelectuais de uma cultura não oficializada, empenhada em narrar o que realmente precisa ser narrado do percurso deste país menino, incompreendido, mas não incompreensível.

Vivo e mutável, sempre pronto a assimilar novos elementos em seu caminho, o Festival do Folclore de Olímpia, consciente de sua posição incômoda entre a ciência e a arte, flui revigorado no terceiro milênio, testemunhando a capacidade popular brasileira de criar e recriar, revalorizar o passado e lutar pela nossa independência cultural.

Olímpia, Capital do Folclore, expressa mais uma vez seu profundo reconhecimento ao Banco Bradesco, cúmplice e patrocinador do aprimoramento artístico dessa realização política de autenticidade nacional.

Maria Carmen Guimarães Possato

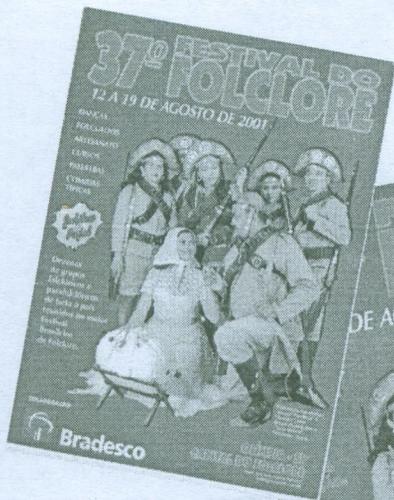
Professora doutora em Teoria da
Literatura

Departamento de Folclore - Olímpia/SP

PANORAMA FOLCLÓRICO

ANDRÉ LUIZ NAKAMURA
Departamento de Folclore - Olímpia/SP

CARTAZ, PROGRAMA-CONVITE E ANUÁRIO DO 37.º FEFOL



O cartaz, o Programa-Revista e o Anuário do 37.º Festival do Folclore foi “ilustrado” pelo Grupo Parafolclórico “Terra da Luz”, de Fortaleza, Ceará, um dos preferidos do público do Festival do Folclore de Olímpia, do qual já participou em várias de suas edições.

A imagem principal era a estilização das danças “Xaxado” e “Mulher Rendeira”, pelo mencionado grupo.

O Anuário, que contém 150 páginas repletas de substanciosas

abordagens de variados temas concernentes à arte e à ciência do povo, assim como o Programa-Convite e o cartaz, são patrocinados pelo BRADESCO, banco que é o sustentáculo da divulgação do evento

e da produção literária sobre folclore em Olímpia/SP.

Acrescente-se que o verso do envelope do Programa-Convite também apresenta belas palavras da Professora Maria Carmen Guimarães Possato, Dr.^a em Teoria da Literatura (V. pag. 95)

MISSA DOS VIOLEIROS

A exemplo dos outros festivais, no sábado, véspera do início do 37.º Festival do Folclore, às 19 horas, foi realizada na Igreja Matriz de São João Batista a tradicional “Missa dos Violeiros”. Celebrada por Dom Antonio Gaspar, bispo da diocese de Barretos/SP, e pelo Monsenhor Antonio Santcliments, com a colaboração do Grupo de Liturgia da mencionada igreja, esta ficou completamente lotada por um público devoto.

Belíssima foi a apresentação da União dos Violeiros da Paróquia de São João Batista de Olímpia, com um amplo repertório musical.

Participaram também da Missa o Terno de Congada “Chapéu de Fitas”, liderada pelo capitão José Francisco Ferreira e o GODAP – Grupo Olimpienses de Danças Parafolclóricas “Cidade Menina Moça”, coordenado pela Prof.^a Maria Aparecida de Araújo Manzolli; Grupo “Guapos de Itapui”, de



Campo Bom, RS; Gupo “Fogaça”, Maringá; Grupo “Parafusos”, Lagarto/SE e o Grupo Parafolclórico “Terra da Luz”, Fortaleza, CE, cartaz do 37º FEFOL.

LANÇAMENTO DO ANUÁRIO DE FOLCLORE N.º 31

No Pavilhão Cultural da Praça das Atividades "Prof. José Sant'anna", às 11 horas do dia 12 de agosto, ocorreu a cerimônia de lançamento do Anuário de Folclore n.º 31, conceituada publicação editada pelo Museu de História e Folclore "Maria Olímpia", com o patrocínio do BRADESCO. O Anuário foi composto pela Folha da Região e impresso pela Centrograf, ambas empresas olímpenses.

Na cerimônia de lançamento da referida publicação, que deixou lotado o Pavilhão Cultural da Praça das Atividades Folclóricas, fizeram-

se presentes o Prefeito Municipal, Dr. Luiz Fernando Carneiro, o Presidente da Comissão Executiva do 37º Festival do Folclore, Dr. Luiz Martin Junqueira, a Coordenadora Geral do Setor de Folclore, Prof.ª Maria Aparecida de Araújo Manzolli, o Diretor Executivo e de Edição do Anuário, Dr. André Luiz Nakamura (foto ao lado), o gerente da agência local do BRADESCO, Sr. Luiz Fernando dos Santos (foto abaixo, à direita), e, dentre outros, os irmãos do Prof. José Sant'anna, Clarismundo e Maria.

Após os breves discursos do Sr.



Prefeito Municipal, do Editor da Publicação e do Gerente da agência local do BRADESCO, apresentou-se o grupo parafolclórico "Terra da Luz", de Fortaleza, CE, motivo do cartaz e da capa do Anuário e do Programa-Convite do 37.º FEFOL.



28.º CAMPEONATO DE MALHA

No dia 12 de agosto, às 14 horas, realizou-se no Centro de Esportes e Recreação "Olinto Zambon", situado na Avenida Harry Gianichine, s/n, Olímpia/SP, o 28º Campeonato de Malha, sob a coordenação do Sr. Alcides Daroz.

As três primeiras colocações ficaram com as seguintes duplas:

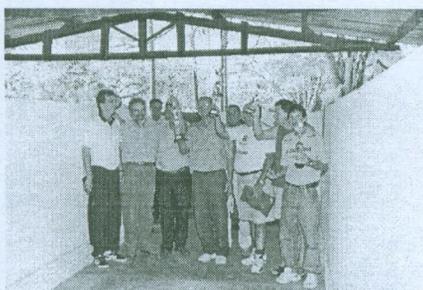
- _ Alcides Daroz e Anézio Borges (1º lugar);
- _ Aquiles David Júnior e João Antônio Torres da Silva (2º lugar) e
- _ Jair Borges e Osvaldo Lourenço Donato (3º lugar).

Acredita-se que o jogo de malha provenha de Portugal, onde, entre a gente do povo de lá, era comum haver nos quintais de suas casas instalação apropriada para sua prática.

No Brasil, teve boa acolhida esse esporte que, na atualidade, é mais praticado em ambientes rurais, em isolados barracões, tendo se afastado dos grandes centros.

O esporte, ainda cultivado em Olímpia, e estimulado por nosso Festival

do Folclore, consiste no lançamento de discos de ferro ("malhas") contra pequenos tocos de madeira, que, colocados a certa distância dos jogadores, devem ser por estes derrubados, para a obtenção de pontos. É uma modalidade esportiva preferencialmente masculina, visto que requer maior força física.



30.º CAMPEONATO DO TRUCO



Legenda

Foi com grande sucesso que no dia 12 de agosto, a partir das 9 horas, na Barraca da Promoção Social, na Praça das Atividades Folclóricas "Prof. José Sant'anna", realizou-se mais uma ruidosa disputa desse jogo muito tradicional no Brasil.

Sessenta e duas duplas participaram do aludido campeonato, provenientes, a maioria delas, da Associação dos Truqueiros de Olímpia - ATO.

Vejam os resultados desse concorrido torneio, em que se tomaram quase totalmente as dependências da mencionada barraca:

1º lugar – José Aparecido Grimberg e Carlos Braz Alves, de Olímpia/SP;

2º lugar – Sílvio César Neves Pereira e Claudemir Nogueira

(Olímpia/SP);

3º lugar – José Archioli e Sílvio César Archioli (Olímpia/SP);

4º LUGAR – João Pedro Alves e Aparecido Donizete Viaro (Olímpia/SP).

Marcelo Henrique da Silva, Marco Antonio Neves e Maurício Martins da Silva coordenaram esse concorrido evento que também atrai "truqueiros" de outras cidades da região, e até de outros Estados.

O referido jogo, que, se acredita, nos foi apresentado pelos imigrantes italianos, é detentor de ampla aceitação no Brasil, onde, inclusive, tem data comemorativa (todo segundo domingo do mês de julho).

É tão famoso esse jogo que o grito "Truco" incorporou-se à linguagem popular, mesmo fora do contexto do



jogo: já verificamos o uso do termo, com a mesma veemência com que é proferido durante as partidas desse ruidoso certame, em ocasiões em que se duvida de algo dito por alguém.

O Campeonato do Truco é sucesso certo no Festival do Folclore de Olímpia, pois nos foi de longe trazido, tem de longa data e, por isso, muita resistência, para muitos anos.

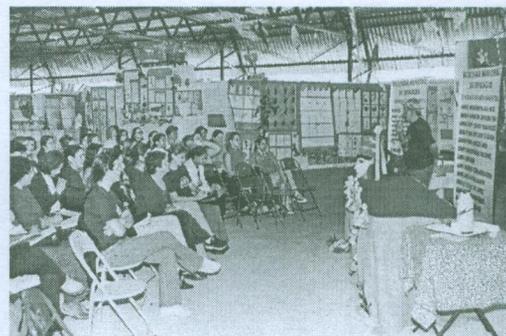
SEMINÁRIO SOBRE FOLCLORE

De 13 a 17 de agosto do ano em curso, das 8h às 11h, no Pavilhão Cultural instalado na Praça das Atividades Folclóricas, foi promovido ciclo de palestras sobre folclore.

No decorrer da semana, folcloristas de Olímpia, da região e de outros estados brasileiros fizeram breves, porém abrangentes preleções sobre folclore, quais sejam eles: Maria Aparecida de Araújo Manzolli, Coordenadora Geral do Setor de Folclore de Olímpia/SP, André Luiz Nakamura, Francisco Gabriel

Junqueira Machione, e José Carlos Rossato, folcloristas, respectivamente, de Olímpia/SP, Barretos/SP e Votuporanga/SP, Francisco S. Freitas (foto), folclorista de Fortaleza/CE, Sueli Alves de Souza, de Maringá/PR, Ricardo Maia Amanajás, de Belém/PA

Amplamente foram os temas abordados no evento: folclore e parafolclore, poesia popular, contos, mitos e lendas, provérbios, arte popular, danças e folguedos folclóricos, etc.



Estudantes de Olímpia e região participaram desse evento com o qual efetivamente colaboraram as unidades escolares olimpienses.

GINCANA DE BRINQUEDOS TRADICIONAIS INFANTIS



A participação das crianças em nossa festa maior foi fortemente marcada na 36ª Gincana de Brinquedos Tradicionais Infantis, realizada de 13 a 17 de agosto de 2001, a partir das 14 horas, na arena da Praça das Atividades Folclóricas, sob a coordenação dos professores Paulo Alberto Fonseca, Katicilene Aparecida de Souza e Iracema T. Ducatti Bassetto, com a colaboração de normalistas da Escola Capitão Narciso Bertolino.

Corrida-do-saco, ovo-na-colher, perna-de-pau, amarelinha, pião, papagaio e pipa, pega-porco, rabo-no-

burro, pião, cabo-de-guerra e muitas outras brincadeiras infantis fizeram parte da gincana.

Cerca de 150 crianças de 7 a 14 anos, divididas em grupos por faixa etária, provenientes de todas as escolas o l i m p i e n s e s , participaram, por dia, do evento.

Os primeiros colocados nas disputas receberam medalhas (ouro, prata e bronze).

A importância dessa gincana é indiscutível. Os brinquedos estimulam o raciocínio e a atividade física das crianças, favorecem a socialização, preparam-nas para o convívio com as regras sociais com que se defrontarão no futuro.

O termo brinquedo pressupõe o uso de algum objeto (concreto, palpável, finito) indispensável para uma determinada prática recreativa; brincadeira e jogo, não, visto que

estes últimos se expressam com mais evidência por meio de movimento, ação, do que por um objeto, ressaltando-se que, havendo disputa, se trataria de jogo.

No entanto, brinquedo, brincadeira e jogos são usados como sinônimos. O próprio Luís da Câmara Cascudo, em seu "Dicionário do Folclore Brasileiro", já pontificava que "*brinquedo, brincadeira – são sinônimos de jogos, rondas, divertimentos tradicionais infantis, cantados, declamados, ritmados ou não, de movimento, etc. Brinquedo é ainda o objeto material para brincar, carro, arco, boneca, soldados. Também dirá a própria ação de brincar*".



OFICINA DE BRINQUEDOS TRADICIONAIS INFANTIS



Paralelamente à Gincana de Brinquedos Tradicionais Infantis, em supletivo vínculo com esta, uma oficina dos mencionados brinquedos foi promovida de 13 a 17 de agosto,

entre 9 e 11 horas pela Secretaria Municipal da Educação, com efetiva atuação dos professores da rede local de ensino.

Nessa oficina, as crianças confeccionaram brinquedos como estilingue, bito, pipa, etc., revivendo os tempos em que ainda não havia a industrialização desses produtos, e a necessidade de produzi-los antecedia o prazer de brincar.

A criatividade das crianças foi ainda exercitada

por meio da confecção de máscaras, fantasias e outros trabalhos, de motivos folclóricos, a partir de variado material (madeira, sucata, retalhos de tecido, papelão, etc).



12.º SALÃO DE ARTES FOLCLÓRICAS



Na Sala de Pintura e Artes “Alvacir Ribeiro de Souza” (atrás da “Barraca do Vinho”) na Praça das Atividades Folclóricas, de 13 a 20 de agosto, a partir das 13 horas, houve exposição e comercialização de obras que foram objeto de um tradicional concurso de pintura realizado às vésperas do festival, cujo tema versava sobre o folclore brasileiro. Janete Haidar coordenaram o evento. A premiação foi a seguinte:

Prêmio Aquisição Moderno-Contemporâneo: obra “Capela dos Três Reis”, Edgard Barbosa de Oliveira, São José do Rio Preto – SP. Prêmio Aquisição Acadêmico: Bumba Meu-Boi – Maranhão, Romeu Angelo Tamelini, Olímpia–SP. Grande Medalha de Ouro Moderno-

Contemporâneo: “A Iara”, Viviane Cerutti Savian, Olímpia – SP. Grande Medalha de Ouro Acadêmico: “Festa no mar, é dia de Iemanjá”, Terezinha Rodrigues Gil de Castro, Olímpia – SP. Grande Medalha de Prata Moderno-Contemporâneo: “O Saci”, Angela Ap. Gil, Olímpia – SP. Grande Medalha de Prata Acadêmico: “Fogão a Lenha”, Gilmar Rodrigues Jesus, Cajobi – SP. Grande Medalha de Bronze Moderno-Contemporâneo: “Iara”, Claudio Barbosa Venturin, São José do Rio Preto – SP. Grande Medalha de Bronze Acadêmico: “Campo Alegre”, João Carlos O. da Rocha, Olímpia – SP. Pequena Medalha de Ouro Moderno-Contemporâneo: “Tecendo a Vida”, Jussara F. Felício, Pederneiras – SP. Pequena Medalha de Ouro Acadêmico: “Bóia-Fria”, Ednéia Pizarro, Monte Azul Paulista – SP. Pequena Medalha de Prata Moderno-Contemporâneo: “Serenata”, João Silvestrini, Barretos–SP. Pequena Medalha de Prata Acadêmico: “Saci na Cidade



Cinza”, Lucas Farineli, Mirassol–SP. Pequena Medalha de Bronze Moderno-Contemporâneo: “Bumba Meu Boi Bumbá”, Marisa Lia Mondeli, Bauru - SP. Pequena Medalha de Bronze Acadêmico: “Plantando Dá”, Valéria M. Fleury O. Gianoto, Olímpia–SP. Destaque Visual: Valéria M. Fleury O. Gianoto. Menção Honrosa: “O Sanhaço”, Raul Calhado, Olímpia–SP. Menção Honrosa: “Espantelho”, Aparecido Gomes, São José do Rio Preto–SP. Medalha Zeca Scura: “Fogueira de São João”, Ho Shero Isu Lee, Bauru–SP. Medalha Dr. Luiz Fernando Carneiro: “O Boto”, Lurdinha Alessi, Olímpia – SP.

ARTESANATO

Durante todo o 37.º Festival do Folclore, uma ampla feira de artesanato foi realizada no Pavilhão Cultural da Praça das Atividades Folclóricas “Prof. José Sant’anna”.

Artesãos provenientes de diversas regiões do Brasil ali se fizeram presentes, com a participação de cerca de oitenta olimpienses.

Em mais de cinquenta estandes,

onde também foram representados setores do comércio local, estiveram expostos, para apreciação e venda, trabalhos artesanais produzidos a partir de diversificado material, ressaltando-se, nessa exposição, o resgate do trançado estrela.

Aliás, o êxito do trançado estrela levou, inclusive, artesãs olimpienses ao 1.º Encontro Nacional de Artesanato, em Cuiabá/MT, em dezembro de 2001 e à Feira Internacional de Milão, Itália, em maio do ano em curso, e à 1ª Mostra de Artesanato do SEBRAE/SP, em julho de 2002 (mais detalhes sobre o trançado estrela, na página seguinte).

A coordenação da Feira de Artesanato foi de Rosali Gobato Ducatti, com o apoio do SEBRAE – SP.



RESGATE DO TRANÇADO ESTRELA

Francisco José das Neves

O milho é a fonte da matéria-prima deste artesanato antigo e ao mesmo tempo atual.

Presente da natureza, tal planta já era parte da alimentação de muitas tribos indígenas que habitavam esta região, bem antes do descobrimento, assim como sua palha era usada na confecção de esteiras, cestos e adornos, utilizados no dia-a-dia daqueles povos.

Nossos ancestrais menos remotos, os sertanejos pioneiros desta terra, também criaram seus próprios utensílios. E assim, a técnica do tecer a palha, dar forma àquela fibra, em suas variadas nuances, teve seus segredos passados de geração em geração, até chegar aos nossos dias.

Um desses trabalhos tem na forma de uma “cesta”, um trançado original.

Tal objeto secular encontra-se, em nossa cidade, dentre o vasto arsenal do Museu de História e Folclore “Maria Olímpia”. Feito da palha do milho, tal

artesanato tem como característica singular um trançado belo, ao mesmo tempo complexo e trabalhoso.

A beleza e a singeleza daquele trabalho rústico despertou no coração da artesã Geralda das Neves Singh, a nossa “Lalá” (foto), o desejo de ver resgatado aquele trançado firme e original que deu forma àquela peça histórica. Para tanto, não economizou esforços, nem talento e em 60 dias desvendou os segredos daquele trançado, denominado “Estrela”.

Tentando explicá-lo, vemos que esse trançado tem uma leve semelhança com a dobradura em papel japonês (o origami), e peça à peça é montado, manualmente; na forma do “LEGO” (aquele famoso brinquedo pedagógico). Incrível, não? E pensar que quase brincando chegamos a realizar verdadeiras maravilhas, que ocupam os olhos de pleno encantamento e bom gosto!

Com o intuito de dar corpo a esse resgate histórico, nos meses iniciais deste novo milênio, formou-se um grupo de

senhoras de nossa comunidade que aprecia e trabalha em prol do “artesanato raiz”; e com amor e carinho estão se dedicando às

pesquisas para que o trançado Estrela se adapte às necessidades dos tempos modernos, sem nunca perder a sua origem estritamente artesanal.

Aplicações para ela não faltam. Variam entre utensílios domésticos, pessoais, e decorativos.

A técnica do passado hoje se faz atual e com isso estamos contribuindo para que uma parte de nossa cultura e de nossa história seja resgatada; e que esse presente cultural que nos foi dado por nossos antepassados sobreviva através dos tempos e de nossas obras.



CASA DO ARTESÃO

“Depois de sonhar durante mais de um ano, os artesãos de Olímpia viram sua casa ser inaugurada no dia 07/03/2002 (Rua Cel. Francisco Nogueira, nº 459, centro, Olímpia/SP). O projeto somente se tornou realidade, informou Roseli Gobato Ducati, com a ajuda do SEBRAE/SP e da Prefeitura Municipal de Olímpia.

A cidade possui 134 artesãos cadastrados na Superintendência de Trabalho Artesanal nas Comunidades, possuindo carteirinha profissional, o que lhes permite a venda dos seus produtos a nível regional, nacional e internacional. Eles confeccionam desde tapetes até material de palha e barro.

Este projeto concretizado, afirmou Rosali, realiza uma das propostas de campanha do prefeito Luiz Fernando Carneiro, que é de gerar empregos.

Na casa do artesão haverá sempre um vasto mostruário do que os nossos artistas realizam, esclareceu Rosali. Mas, para quantidades maiores as pessoas interessadas poderão escolher as peças que querem e encomendar a quantidade que quiserem.

Rosali não conseguia esconder o seu entusiasmo ao contar: ‘Concretizamos um sonho acalentado há mais de um ano. Só conseguimos implantar esse projeto com a ajuda do Sebrae e da Prefeitura, e ele faz parte do trabalho que vem sendo realizado para tornar Olímpia um pólo turístico’.

Finalizando, a coordenadora informou que os artesãos que trabalham com trançado em estrela na palha de milho foram convidados para participar de uma Feira de Artesanato em Milão, na Itália”

Transcrito do jornal “Notícias e Negócios”, edição de 12 de março de 2002, 1ª página.



TRANÇADO ESTRELA NA “CLÁUDIA COZINHA”

Na edição de Julho de 2002 da Revista “Cláudia Cozinha” o trançado estrela olimpiense foi destaque na reportagem “É arte! É útil!”, página 69.

“Típico de Olímpia, o trançado estrela, feito com a palha do milho, dá origem a descanzo de travessa, jogo americano, argola de guardanapo, almofada, cestos e esteiras. Parece até origami, a dobradura japonesa em papel, embora tenha sido inventado por índios”.

Esse é o texto publicado pela mencionada revista, ilustrado pela foto acima.

Conselho Municipal de Turismo

Tendo em vista o potencial turístico de Olímpia, a Capital do Folclore, do qual faz parte o nosso festival, pois oferece a oportunidade de apreciar e vivenciar, num mesmo evento, parte das culturas de várias regiões brasileiras, foi constituído o Conselho Municipal de Turismo, por meio do Decreto n.º 3.398, de 10 de dezembro de 2001. A imprensa local, a exemplo do jornal "Realidade Regional", noticiou essa promissora iniciativa de se fomentar o turismo em Olímpia, com o apoio do SEBRAE/SP:

"Durante a gestão do Dr. Luiz Fernando Carneiro, sua assessoria iniciou um trabalho com a intenção de tornar a cidade um pólo turístico. Foi-se então enviado à Secretaria de Esporte e Turismo de São Paulo um ofício comunicando interesse do município em formar um conselho de turismo para a iniciação dos trabalhos.

Com a oficialização do Conselho Municipal de Turismo, lançado em novembro do ano passado com a sigla COMTUR, várias reuniões técnicas entre seus membros, formalizaram o plano diretor, sempre em parceria com especialistas do SEBRAE, objetivando um maior engajamento ao turismo local.

Durante a cerimônia realizada nesta última quinta-feira, 23, nas instalações de um dos ícones representativos do turismo olímpense, o Thermas dos Laranjais, houve a descrição e posterior discussão sobre todo o conteúdo deste plano.



Posse dos membros do COMTUR

O PLANO DIRETOR

Para facilitar a aplicação e alcançar resultados mais eficientes, o plano foi dividido em 04 grupos de trabalho, segundo informou Marcio José Ramos, presidente do COMTUR. O primeiro grupo a ser divulgado foi o denominado "educação, sensibilização e conscientização", que será responsável pelo esclarecimento de todos os benefícios gerados com a intensificação da prática turística para a comunidade em geral. O segundo, "qualificação de recursos humanos", cuidará da capacitação das pessoas que irão conviver com os futuros turistas, fornecendo-lhes atendimento especializado e qualificado. "Infra-estrutura", outro grupo do plano, avaliará as condições urbanas da cidade em seu real aspecto, como pavimentação e calçamento de ruas, limpeza pública, entre outros itens. Finalizando, o grupo

"pesquisa, divulgação e marketing" tratará de todo o processo necessário para o conhecimento das atrações e serviços existentes por todo turista em potencial. Também desenvolverá uma rede, já chamada de "sinalização turística", para facilitar o trânsito dos turistas.

Ainda segundo Ramos, todos os grupos desenvolveram as suas propostas apresentadas em um prazo que varia entre um e dois anos.

REPRESENTANTES

Cada grupo foi composto por cidadãos de diversos segmentos da sociedade, interessados em estimular e organizar o crescimento desse mercado, que é o mais promissor e rentável no mundo contemporâneo.

Conseqüentemente, cada grupo será coordenado por um representante, sendo que o de "educação, sensibilização e conscientização" ficará a cargo de Maria Aparecida de Araújo Manzolli; o de "qualificação de recursos humanos", com Fernando Covelo; "infra-estrutura", com Newton Ferrato e, o último, "pesquisa, divulgação e marketing", com Pedro Orestes de Souza, sendo que todos terão a coordenação geral realizada por Rosali Gobato Ducatti".

Transcrito do Jornal "Realidade Regional", edição de 30/05/2002, página 5.

SEBRAE no 37.º FEFOL

No dia 16 de agosto de 2001, às 14h30min., o SEBRAE (E.R. de São José do Rio Preto/SP), juntamente com a Prefeitura Municipal de Olímpia promoveu Mesa Redonda, no Pavilhão Cultural situado na Praça das Atividades Folclóricas sobre o tema "TURISMO E AS INTERFACES – CULTURA E ARTESANATO", com a finalidade de promover ampla discussão acerca das interfaces do Turismo, Cultura e Artesanato. Discutir o Mercado e suas interfaces, e através desse debate, ampliar a reflexão da comunidade local sobre a exploração

dos três setores, na cidade e na região.

Compuseram a referida Mesa: Vania Pelegrini Martin, Gerente do Escritório Regional do SEBRAE – SP de São José do Rio Preto; Ary Scapin, Coordenador do Núcleo de Cultura do SEBRAE – SP; Srª Maria Aparecida de Araújo Manzolli, Presidente do FIFOL e Delegada Secção Estadual do CIOFF – Conseil International des Organisations de Festivals de Folklore et D'Arts Traditionnels; Srª Yara Cunha Costa, Superintendente da SUTACO; Maria Augusta da Rocha e Silva, Presidente do COMDEPHACT de São José do Rio

Preto, Coordenadora Geral da Cavalgada "Renascer da Boiadeira". O Moderador foi Arlindo de Lima Jr., Consultor de Turismo do SEBRAE – SP

O roteiro de abordagem tratava do desenvolvimento do segmento do Turismo através da Cultura tem crescido de maneira significativa. Ou seja, o Turismo Cultural representa hoje, em várias regiões do planeta, importante fator de desenvolvimento do setor, pois cada vez mais e mais pessoas viajam em função da necessidade de se enriquecer culturalmente.

ABERTURA / APRESENTAÇÕES NO PALCO

A abertura do 37.º Festival do Folclore de Olímpia, no dia 12 de agosto de 2001 foi precedida da cerimônia de hasteamento das bandeiras, às 19 horas. Realizada pela manhã nos festivais anteriores, com pequeno número de pessoas, a Comissão Organizadora do evento houve por bem celebrá-la no mencionado horário, com ampla participação do público. As bandeiras do Brasil, dos Estados Brasileiros, de Olímpia e do Folclore foram hasteadas por autoridades locais e por membros da Comissão Executiva do festival e do Departamento de Folclore de Olímpia/SP, após a execução do Hino Nacional e do Hino a Olímpia.

A seguir, foi apresentado espetáculo promovido pela Escola Estadual "Dalva Vieira Ittavo", de Olímpia, retratando temas do folclore brasileiro, a exemplo de mitos e lendas, em um trabalho conjunto envolvendo o corpo docente e discente, serventuários, alunos e pais de alunos da referida escola. (foto ao lado).

O espetáculo pirotécnico foi a atração seguinte. Belíssimos fogos de artifício iluminaram a Praça das Atividades Folclóricas.

Após o espetáculo pirotécnico, com a arena do folcloródromo completamente lotada, apresentaram-se: Coral dos Meninos Cantores de Olímpia; Terno de Congada "Chapéu de Fitas", de Olímpia/SP; "Batuque", de Piracicaba/SP; "Parafusos" e "Taieiras", de Lagarto/SE; GODAP – Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas, de Olímpia/SP; "Boi de Palha" – São Luís/MA; Centro de Tradições Gaúchas "Guapos do Itapuí" – Campo Bom/RS; Grupo Parafolclórico "Terra da Luz" – Fortaleza/CE; Grupo de Expressões Parafolclóricas "Sabor Marajoara" – Belém/PA

No decorrer da semana, a partir das 20 horas grupos parafolclóricos e parafolclóricos se revezaram no palco da Praça das Atividades Folclóricas "Prof. José Sant'anna", conforme a programação a seguir:

13/08/2001 - Segunda-feira: Grupo "Parafusos" e "Taieiras", de Lagarto/SE; Grupo Boi de Palha", de São Luís do Maranhão; Grupo Guapos de Itapuí/RS; Grupo de Expressões



Parafolclóricas "Sabor Marajoara"; Grupo "Terra da Luz", Fortaleza/CE.

14/08/2001 – Terça-feira: Cia de Reis "Lapinha de Belém", de Olímpia/SP; Apresentação de estudantes da escola olimpiense "Silva Melo"; Grupo "Boi de Palha", São Luís/MA; Grupo Parafolclórico "Terra da Luz", Fortaleza/CE; Grupo de Expressões Parafolclóricas "Sabor Marajoara"; Centro de Tradições Gaúchas "Guapos

de Itapuí"/RS.

15/08/2001 – Quarta-feira: Grupo Folia de Reis Viajante de Belém, Olímpia/SP2 - Grupo "São Gonçalo", Olímpia/SP; Escola Silva Melo, Olímpia/SP; Escola Santo Seno. Olímpia/SP; GODAP – Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça" Olímpia/SP; Grupo Parafolclórico "Fogança", Maringá – Paraná; "Terra da Luz", Fortaleza/CE; "Sabor Marajoara", Belém/PA.

16/08/2001 - Quinta-feira: Cia. de Reis Magos do Oriente/ Olímpia /SP; Catira de Baguaçu; Capoeira e Maculelê, Olímpia/SP; Grupo Nova Esperança "3ª Idade", Olímpia/SP; Grupo de Dança "Agente Jovem", Olímpia/SP; Taieiras e Parafusos, de Lagarto/SE; Grupo Renascer da Boiadeira, Paranaíba/MS; Grupo "Sabor Marajoara"/ Belém /PA; Bacamarteiros, Carmópolis/SE; Fogança/ Maringá/PR; Grupo "Boi de Palha", São Luís/MA; CTG. Guapos do Itapuí/RS; GODAP/ Olímpia /SP.

17/08/2001 Sexta-feira: Terno de Congada "Chapéu de Fitas", Olímpia/SP; Terra da Luz", Fortaleza/CE; C.T.G. Guapos de Itapuí/RS; "Boi de Mamão", Florianópolis/SC; Parafuso – Taieiras/ Lagarto-SE; Grupo Cazumbá, São Luís/MA; Batalhão de Bacamarteiros/Carmópolis-SE; Sabor Marajoara/Belém – PA; Fogança/ Maringá-PR; Quadrilha do Arraiá de Santa Terezinha - QUAST/ Brasília-DF.

Sábado, 18/08/2001, a partir das 20 horas: Terno de Congada Sainha, Uberlândia/MG; Fandango de Chilena, Capela do Alto/SP; Samba Lenço, Mauá/SP; Grupo de Fandango Cuitelo, Capão Bonito/SP; Grupo Cheiro de Mate, Capão Bonito/SP; Congada Xambá, São Sebastião do Paraíso; Reisado Sergipano, Guarujá/SP; Grupo Fogança, Maringá/PA; Grupo Cazumbá, São Luís/MA; Taieiras e Parafusos, Lagarto/SE; Batalhão de Bacamarteiros, Carmópolis/SE; Grupo Terra da Luz, Fortaleza/CE; GODAP, Olímpia/SP; Grupo Boi de Mamão, Florianópolis/SC; Boi de Palha, São Luís/MA; Guapos de Itapuí, Campo Bom/RS; Capoeira, SP; QUAST, Brasília/DF; Sabor Marajoara, Belém/PA; Grupo Capela Nova, Betim/MG.

APRESENTAÇÕES NO PALCO



Parafusos, Lagarto/SE



Batuque, Piracicaba/SP



Taieiras, Lagarto/SE



Terno de Congada "Chapéu de Fitas", Olímpia/SP



Grupo "Çazumbá", São Luís/MA

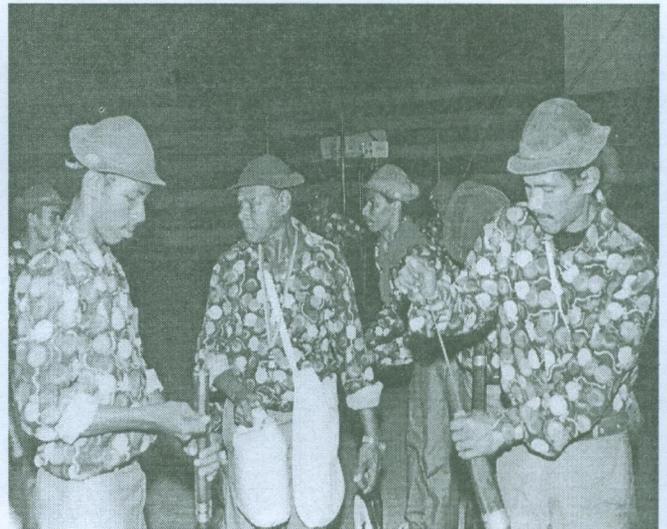


Grupo "Terra da Luz", Fortaleza/CE

APRESENTAÇÕES NO PALCO



QUAST - Quadrilha do Arraiá de Santa Terezinha
Brasília/DF



Bacamarteiros - Carmópolis/SE



Grupo "Fogaça" - Maringá/PR



"Boi de Palha" - São Luís/MA



GODAP - Olímpia/SP



Grupo de Capoeira e Maculelê "Raízes de Olímpia"

APRESENTAÇÕES NO PALCO



Sociedade Folclórica "Unidos do Pantanal"
Florianópolis/SC



Grupo de Fandango Cuitelo - Capão Bonito/SP



Grupo "Sabor Marajoara", Belém/PA



Samba-lenço, Mauá/SP



Cia. de Danças Capela Nova - Betim/MG



Grupo Parafolclórico "Terra da Luz"
Fortaleza/CE

GRUPOS QUE PARTICIPARAM DO 37.º FESTIVAL DO FOLCLORE

Grupo do Extremo Norte, Bebedouro-SP; "Presépio Vivo", Bebedouro-SP; Cia. de Santos Reis "Unidos dos Marinheiros", Itaú de Minas-MG; Cia. de Reis "Lapinha de Belém", Olímpia-SP; Cia. de Reis "Magos do Oriente" Olímpia - SP; "Os Viajantes de Belém", Olímpia-SP; Grupo "São Gonçalo", Olímpia - SP; Folia do Divino Espírito Santo, Guaraci-SP; Congada do Parque São Bernardo, São Bernardo do Campo-SP; Congada Marinheiros de Franca - Franca - SP; União Folclorista de São Benedito do Belém, Taubaté - SP; Congada de Sainha Irmãos Paiva, Santo Antônio da Alegria-SP; Terno de Congada Chapéu de Fitas - Olímpia - SP; Congo Sainha - Uberlândia - MG; Congada Os Marinheiros de Itaú de Minas, Itaú de Minas - MG; Congada Estrela do Sul - Nova Rezende-MG; Grupo Folclórico Chambá, São Sebastião do

Paraíso-MG; Grêmio Folclórico Terno de Congo União, São Sebastião do Paraíso - MG; Marinheiros do Prata - Pratápolis-MG; Congada de São Sebastião do Paraíso-MG; Congada Vermelha de Atibaia, Atibaia-SP; Terno Mor São Benedito, Itamogi-MG; Grupo F.R. Moçambique de São Benedito, Lorena - SP; Moçambique Princesa Izabel, Uberlândia-MG Moçambique Diamante São Sebastião do Paraíso - MG; Moçambique São Sebastião do Paraíso - MG; Grupo Caboclo-Lins, Guarujá-SP; Grupo de Fandango de Tamanco Cuitelo, Capão Bonito-SP; Grupo Fandango de Chilenas Irmãs Lara Capela do Alto - SP; Grupo Fandango de Tamanco, Ribeirão Grande-SP; Grupo Folclórico Campinense, Campinas - SP; Grupo Folclórico Os Canários Paraisense, São Sebastião do Paraíso - MG; Caiapó - São José Do Rio Pardo-SP;

Catira Feminina, Distrito de Baguaçu Olímpia - SP; Samba Lenço Mauá-SP; Reisado Sergipano e Bumba Meu Boi Guarujá - SP; Associedade Unidos do Pantanal Boi de Mamão - Florianópolis-SC; Grupo Folclórico Parafuso/Taieiras - Lagarto-SE; Batalhão Bacamarteiros - Cormópolis-SE; GODAP - Olímpia-SP; Grupo Parafolclórico Sabor Marajoara - Belém-Pará; Grupo De Cultura Popular "Boi De Palha" - São Luís - MA; Grupo "Cazumbá" de Teatro e Dança - São Luís - MA; Associação de Capoeira e Dança Afro "Raízes" Olímpia- Sp; Grupo Capoeira da Casa de Cultura Laide das Neves - Instituto Criança Cidadão - São Paulo - SP; Quadilha do Arraiá de Santa Teresinha - QUAST - Brasília - DF; C.T.G. Guapos de Itapuí - Campo Bom- RS; Grupo Parafolclórico "Terra Da Luz" - Fortaleza-CE.

DESFILÉ - PONTO MÁXIMO DO FESTIVAL DO FOLCLORE DE OLÍMPIA

Uma feliz iniciativa da Comissão Organizadora do 37.º Festival do Folclore foi a mudança do horário e do trajeto do "Desfile Folclórico", o ponto máximo da nossa festa maior.

O desfile, que nos festivais anteriores se realizava pela manhã, na Av. Aurora Fórti Neves, no 37.º FEFOL, diversamente, se iniciou por

volta das quinze horas, partindo da Avenida do Estudante (prolongamento da Avenida Brasil) e percorrendo as Avenidas Andrade e Silva e Menina Moça, até a Praça das Atividades Folclóricas "Prof. José Sant'anna", por cujas barracas e avenidas os grupos folclóricos e parafolclóricos também desfilaram,

passando também em torno da arena e defronte do palco desta, dispersando-se nos bastidores. Inesquecível espetáculo foi o desfile dos grupos pela Praça das Atividades Folclóricas "Prof. José Sant'anna", que ficou totalmente lotada, como nunca se viu, reunindo todos os grupos que participaram da 37ª etapa da nossa festa maior.



DESFILE DO 37.º FEFOL



Companhia de Reis Carioca Tião da Viola
Bebedouro/SP



“Taieiras” - Lagarto/Sergipe



Grupo Fandango Cuitelo - Capão Bonito/SP



Grupo Folclórico Campinense - Campinas/SP



Folia de Reis Presépio Vivo - Bebedouro/SP



Grupo Paráfusos - Lagarto/Sergipe

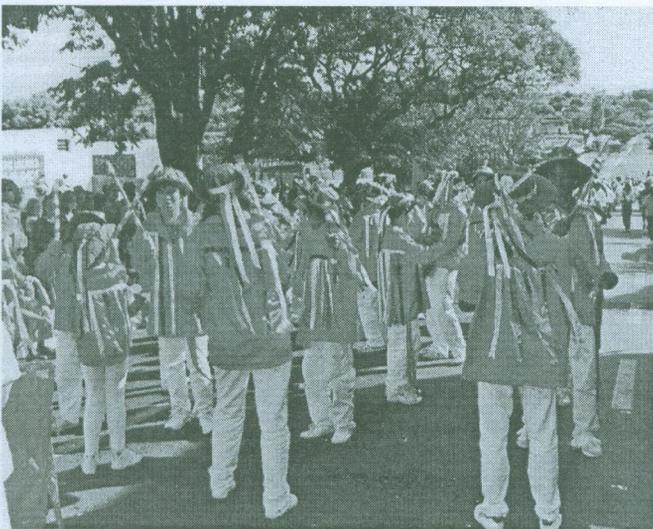
DESFILE DO 37.º FEFOL



Companhia de Reis Lapinha de Belém de Mocó e Mocozinho - Olímpia/SP



Caiapós - São José do Rio Pardo/SP



Congada Vermelha - Atibai/SP



Terno de Congada "Chambá" São Sebastião do Paraíso/MG



Batalhão de Bacamarteiros - Carmópolis/SE



As Catireiras Femininas de Bagaçu

DESFILÉ DO 37.º FEFOL



Grupo de Dança de São Gonçalo
Olímpia/SP



União Folclorista S. Benedito do Belém
Moçambique de Taubaté/SP



Terno de Congada Chapéu de Fitas
Olímpia/SP



Grupo "Sabor Marajoara"
Belém/PA



CTG Guapós de Itapuí - Campo Bom/RS

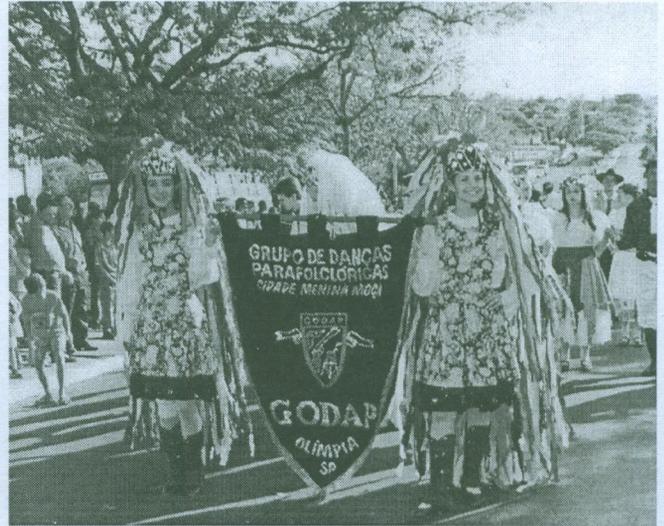


Grupo Folclórico Religioso
Moçambique de São Benedito - Lorena/SP

DESFILÉ DO 37.º FEFOL



QUAST - Brasília/DF



GODAP - Olímpia/SP



Cia. de Reis "Os Viajantes de Belém"
Olímpia/SP



Cia. de Reis "Resplendor da Estrela"
S. J. do Rio Pardo/SP



Congada Vermelha, Atibaia/SP



Grupo "Sururu com Areia", Osasco/SP

DESFILÉ DO 37.º FEFOL



Cia. de Reis "Magos do Oriente"
Olímpia/SP



Cia. de Reis "Extremo Norte"
Bebedouro/SP



Moçambique de Taubaté/SP



Cia. de Reis "Lapinha de Belém"
Olímpia/SP



Fanfarra Interescolar Municipal de Olímpia/SP



PRESIDENTE DA COMISSÃO EXECUTIVA DO FEFOL DISCORRE SOBRE O EVENTO

O Presidente da Comissão Executiva do Festival do Folclore de Olímpia, Dr. Luiz Martin Junqueira, elaborou um memorial descritivo da nossa festa maior, tendo por escopo a captação de recursos junto a órgãos públicos e à iniciativa privada, que consideramos muito oportuno publicá-lo tendo em vista a ampla e minuciosa abordagem que seu texto apresenta sobre o evento.

FESTIVAL DO FOLCLORE NACIONAL DE OLÍMPIA - MEMORIAL DESCRITIVO

Luiz Martin Junqueira

LOCAL: Na cidade de Olímpia, Estado de São Paulo, em recinto próprio para o fim, denominado Praça de Atividades Folclóricas Prof. José Sant'anna, situada na Av. Menina Moça, 800.

Além das atividades realizadas nesse local, durante a semana do evento são realizadas apresentações diurnas dos grupos de danças folclóricas nas ruas e praças da cidade, prática esta já tradicional nos festivais anteriores.

**PERÍODO DE REALIZAÇÃO
DO EVENTO:** de 11 a 18 de agosto
de 2.002.

Trata-se de uma promoção declarada de utilidade pública pela municipalidade, de grande porte para a cidade, sem cobrança de ingressos, e que conta com a colaboração voluntária de dezenas de cidadãos, o

que contribui de maneira decisiva para sua viabilização (física e financeiramente).

A atividade de maior importância e, também, a mais dispendiosa para a organização, são as apresentações dos grupos folclóricos, sendo que, nas edições mais recentes do FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL de Olímpia, dezenas deles estiveram presentes. No 37.º, realizado no ano de 2001, apresentaram-se 68 grupos com um total aproximado de 2.300 pessoas participantes e, para o 38.º a meta é de números maiores. Tais grupos são provenientes dos mais diversos Estados do país, e suas escolhas são definidas com base em critério rigoroso de seleção, onde a comissão organizadora cultural encarregada da tarefa busca aliar as maiores possíveis diversidades e qualidades de tipos, como também, em igual nível de importância, visa a preservação e o enaltecimento da pureza de suas raízes.

Além dos grupos previamente convidados e contratados, em vista da importância do acontecimento, outros comparecem durante o desenrolar da festa, por iniciativa própria, os quais, mediante critérios estabelecidos pela organização (qualidade artística e disponibilidade de hospedagem), são acolhidos com a já tradicional hospitalidade olimpiense, no que se refere a hospedagem e alimentação, não gerando, para a Comissão Organizadora, no entanto, despesas com cachês e transportes. No 37.º Festival, realizado em 2001, 41 grupos foram contratados para, posteriormente, a eles se somarem

outros 27, admitidos sem convites.

Além das apresentações noturnas dos grupos folclóricos, em palco de 14,00 x 16,00 metros, com painel eletrônico orientativo à população, telão, iluminação e serviços de som à altura das apresentações, no 38.º FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL de Olímpia o público terá novamente a oportunidade de presenciar e participar de outras atrações, a seguir enumeradas:

- Cerimônia de abertura, momento apoteótico de rara beleza, criada e realizada com a costureira e necessária magnitude por professores e estudantes locais, em evento onde participarão centenas de crianças e adolescentes em apresentação de coreografia e enredos cuidadosamente elaborados, culminando com espetacular show pirotécnico e a apresentação da Orquestra Paulistana de Viola Caipira;

- Exposição e concurso de Arte Pictórica: mediante estímulo constante, Olímpia é dotada de muitos artistas dessa área. Durante o festival, será promovida a tradicional mostra, aberta a artistas de outros locais, na qual serão apresentadas mais de 200 obras, sempre tendo por temática o FOLCLORE NACIONAL. A partir daí, será realizado um concurso, definido por uma Comissão Julgadora especializada, que realizará a classificação das obras para premiação com medalhas, troféus e prêmio aquisição, para o museu olimpiense de folclore;

- Mini-festivais, com apresentação

diurna de palestras, oficinas de folclore e atividades artísticas de grupos locais e da região e a presença dos grupos de danças folclóricas participantes, permitindo uma maior integração com o público e facilitando a atividade de pesquisa. Cabe aqui ressaltar a grande afluência de caravanas estudantis de outras cidades que chegam, em ônibus fretados, para a atividade precípua de pesquisa;

- Mostra de Artesanato: essa atividade também é permanente e fortemente estimulada na cidade, durante o ano todo. Com orientação e apoio constantes, verifica-se uma evolução expressiva na prática como arte e significativa influência no surgimento de novos artesãos. Por ocasião dos festivais, essa mostra, além de contar com a participação dos artistas locais, também abre espaço aos de outras regiões do país;

- Durante a semana, no período diurno, os grupos folclóricos se apresentarão pelas praças e ruas da cidade, levando sua arte à população e, ao mesmo tempo, estimulando o comércio local e favorecendo a interatividade com a população, pois muitas pessoas se integram aos grupos e ensaiam alguns passos das ricas danças praticadas pela cidade. Enfim, são oito dias em que se respira folclore nacional, conagração de culturas e identidade nacional;

- Barracas para alimentação: com tendas de comidas típicas dos estados brasileiros, três grandes barracas beneficentes e diversas barracas de menor porte, que oferecem variados tipos de lanches e guloseimas, atraem as atenções e despertam o interesse da população que, de forma tradicional, afluí ao recinto em busca dos produtos da cozinha das raízes brasileiras;

- Campeonatos dos tradicionais jogos de truco e de malha, fortemente

participativos, envolvem a presença de vários cidadãos e se constituem em momento de grande animação aos participantes, pois, além de rememorem as práticas que eram constantes em tempos mais remotos, estimulam-nas para o ano todo;

- Concentração infantil para a prática de brincadeiras e folguedos folclóricos, como cabra-cega, rico-trico, jogo de bétia, balança-caixão, etc., ponto alto nas atividades da criançada, hoje tão absorvida com os jogos eletrônicos, de obsolescência imposta pela indústria da diversão;

- Parque de diversões, apesar de não se constituir em uma atividade folclórica, atua como grande atrativo para a criançada no festival, uma vez que sempre é de boa qualidade, além de, em horários programados durante as tardes da semana, propiciar diversão gratuita às crianças carentes da cidade, numa iniciativa ímpar da Secretaria da Promoção Social local;

- Desfile e cerimônia de encerramento, com a participação de todos os grupos de danças folclóricas, nas ruas da cidade, convergindo para a arena do recinto em apresentação apoteótica, que culmina com a emocionante despedida entre os componentes dos grupos, sob show pirotécnico à altura do acontecimento. Para o fechamento do FEFOL, tornou-se tradição a busca de uma grande atração cultural. Assim, em 2001, foi contratada a Orquestra Sinfônica de São José do Rio Preto, que se apresentou durante 90 minutos no palco da arena, ao ar livre e sem cobrança de ingressos ao público.

O que se obteve como resultado foram as cerca de 10.000 pessoas (4.000 sentadas) que presenciaram a exibição musical até o final e com comportamento de nada dever a qualquer povo de primeiro mundo, marcando uma página gloriosa para a história dos festivais de folclore da cidade.

Para o 38.º FEFOL, deverá se apresentar a Orquestra Sinfônica Paulista, com mais de 90 integrantes.

Com princípios e normas bem definidos para seus objetivos de preservar a autenticidade das atividades folclóricas que apresenta e, ao mesmo tempo, manter o perfil de festa popular, a organização do FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL de Olímpia, apesar de ser levado à população sem cobrança de ingressos, prima por esmerar-se em criar condições de atrativos e de conforto a todos que o visitam. Eis a razão desse evento atingir a marca já próxima à quarta década, de maneira ininterrupta e em constante aperfeiçoamento.

Histórico: O FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL de Olímpia iniciou-se quando José Sant'Anna (falecido em jan/1999), professor de Português na rede de ensino público local e um dos maiores estudiosos do nosso folclore, resolveu realizar uma festa para a preservação e difusão das manifestações folclóricas nacionais. No princípio, acontecia em estabelecimentos de ensino, depois na Praça da Matriz (principal praça da cidade) e, finalmente, a partir de 1986, passou a contar com um recinto construído especialmente para este fim, em área de 9,6 hectares. Hoje esse espaço recebe o nome de Praça de Atividades Folclóricas Prof. José Sant'anna, em homenagem ao insigne incentivador do culto às raízes brasileiras.

Olímpia, município localizado na região Norte do Estado de São Paulo, distante 450 km da capital, tem sua economia baseada na agricultura e na agroindústria. Com apenas 46.000 habitantes, adquiriu papel de destaque no cenário cultural nacional e internacional devido ao seu

FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL, promovido anualmente e realizado em meados do mês de agosto, desde 1965.

A Associação Olimpiense de Defesa do Folclore Brasileiro (AODFB), fundada em 1996, também por iniciativa do Prof. José Sant'anna, é, por Decreto Municipal, a responsável pela organização do **FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL**. Devido à restrição de fontes de recursos, as dificuldades para realizá-lo têm crescido ano a ano, sem jamais causar o esmorecimento para o cumprimento da missão estabelecida, a qual, muito pelo contrário, tem sido sempre a de aperfeiçoá-la e fazê-la crescer, mantendo-se como o orgulho maior de toda a população local.

Ao longo desses 38 anos, o **FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL** de Olímpia tornou-se uma referência nacional sobre o folclore brasileiro, pois o encontro de diversas manifestações folclóricas, de interessados do assunto e de apresentação de um rico material para pesquisa, transformou-o numa oportunidade anual e única para estudiosos e pesquisadores coletarem informações. Para o público em geral, tem-se constituído em preciosa oportunidade de conhecimento e valorização da nossa tão rica e diversificada tradição popular.

Muitas manifestações folclóricas, em todo o país, que estavam em extinção, viram neste festival a grande motivação para preservarem suas tradições e vêm se mantendo, graças ao trabalho iniciado pelo Prof. José Sant'Anna e encampado definitivamente pela comunidade olimpiense.

Em síntese, os principais benefícios que a realização do **FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL** de Olímpia proporciona

são:

- Fomentação intensa de atividades culturais ligadas às tradições populares, tais como teatro, literatura, música, dança, recitação, artes plásticas, artesanato, folguedos, crenças, comidas típicas, etc.;

- Movimentação da economia regional, gerando um aumento de fluxo turístico no município, o que traz um incremento no trabalho temporário e em novas atividades econômicas, contribuindo para a melhoria de vida da população;

- O **FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL** de Olímpia tem atraído um público aproximado de 150 mil pessoas durante os seus 8 dias de duração, provenientes de todas as partes do Brasil, e até do exterior, em busca de conhecer a nossa realidade cultural popular. Graças à sua riqueza e amplitude, proporciona aos seus visitantes a oportunidade de ver, em um único local e em curto espaço de tempo, grande parte das belezas das tradições e raízes brasileiras.

A profusão de áreas das artes desenvolvida nos oito dias de festival, e na sua seqüência, através das pesquisas que estimula, é facilmente descritível:

a) Artes Cênicas: dança, mímica e teatro - nas apresentações dos grupos folclóricos de todo o país, que se constituem na atração maior e principal foco de interesse da população;

b) Artes plásticas: pintura, na exposição e concurso anual, e escultura, em várias modalidades de artesanato;

c) Audiovisual: documentação fotográfica de todas as atividades e gravação de imagens e sons de todas as apresentações e oficinas que compõem a programação. Esse material resulta em uma fonte de pesquisa de inestimável valor para o

desenvolvimento de teses, livros e documentários sobre o folclore brasileiro, bem como para a oferta de infra-estrutura técnica em organização de trabalhos do gênero (elaboração de material para acervo de cada Festival, constituindo uma espécie de memória sobre o assunto, ao longo dos anos - em 2001, por exemplo, profissionais especializados em televisão gravaram 12 fitas Betacam de 30 minutos cada, já disponíveis para pesquisas por parte da coletividade);

d) Humanidades: o rico acervo já citado e o anuário (com 150 páginas em 2001) que a cada ano deixam registrados acréscimos sucessivos de informações sobre nossas raízes folclóricas;

e) Música: riquíssimo material tanto em canto como instrumental (sons puros e originais de instrumentos, em sua maioria artesanais), sempre preservando as nossas raízes;

f) Patrimônio Cultural: grandioso evento para composição de acervos, de artesanato, de folclore, e, indiretamente, das culturas afro-brasileiras e indígena; progressivo enriquecimento do Museu Olimpiense de Folclore, fundado em 1977, que possui representativa coleção de peças sobre os usos e costumes brasileiros, depoimentos gravados e outras manifestações culturais.

Enfim, a contribuição que esse evento vem trazendo desde 1965 até os nossos dias, para a evolução dos estudos sobre as raízes brasileiras é de tal monta que não seria exagero considerá-lo a mais rica e abrangente fonte de ensinamentos sobre o folclore brasileiro em nosso país.

É interessante observar que, da maneira como sempre foi realizado nessas últimas quatro décadas, ou seja, transpondo limites de

informações sobre o assunto, hoje, mesmo com a ausência de seu criador, permanece a mesma mentalidade na comunidade olimpiense, pois em cada cidadão com um mínimo de escolaridade tem-se um crítico a sugerir e a cobrar, de maneira participativa, resultados e evoluções dos festejos.

É comum deparar-se, em acontecimentos culturais de mostra do Folclore Brasileiro por todo o nosso país, principalmente em grandes centros e universidades (SESC, SENAI, UNICAMP e outros), com trabalhos de áudio-visual elaborados a partir de pesquisa feita durante o nosso evento. Isto comprova a continuidade da mostra folclórica de Olímpia, que não se encerra ao final de seus oito dias de espetáculo, mas continua a gerar frutos sobre a nossa cultura.

Quando afirmamos que dos Festivais do Folclore de Olímpia depende a sobrevivência de vários grupos folclóricos do país, não estamos fazendo mera prática de retórica, pois este fato é constatável entre muitos dos seus participantes que, em vez de encerrarem suas atividades, aprimoram-nas e vislumbram perpetuá-las, passando-as de uma geração à outra. É comum ver-se no mesmo grupo folclórico componentes de faixas etárias correspondentes a 3 gerações, tendo já se verificado até 4 gerações, com bisavôs e bisnetos dançando lado a lado.

Esse acontecimento se esteia nas idéias de permanência e crescimento com qualidade, e é tão rico e essencial para a preservação de nossa cultura, quanto difícil de ser mantido e estimulado com a adesão de novos interessados, sobretudo ante a massificação dos apelos da globalização. Talvez o argumento mais singelo e definitivo da sua

continuidade esteja simplesmente no fato de o FESTIVAL DE FOLCLORE NACIONAL DE OLÍMPIA ser um evento de importância intrínseca para o realce da cultura brasileira, da identidade nacional e uma fonte de pesquisa de raro valor sobre o folclore de nosso país.

PLANO DE AÇÃO: Com base na organização de festivais anteriores, tornam-se possíveis aperfeiçoamentos constantes nos eventos subsequentes, ano após ano, por meio dos quais se pode prever com precisão cada vez maior. Assim, enumeramos a seguir, sob a forma de itens, as tarefas que constituem a espinha dorsal da organização do Festival e os principais objetos da nossa Estratégia de Ação:

- Estabelecimento de planos de ação e gerenciamento geral dos trabalhos realizados pela Prefeitura Municipal, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros, Secretaria da Saúde, Secretaria de Educação, Conselho Tutelar da Criança e do Adolescente, Rotary, Lions, Lojas Maçônicas e entidades filantrópicas participantes do evento;

- Formação das diversas equipes de trabalho: logísticas e culturais;

- Locação de barracas e tendas destinadas à instalação de mostra de artesanato, elaboração de comidas típicas, exposição de artes pictóricas, etc.;

- Locação e programação de instalação e desmontagem de palco, camarins e área de ensaios, equipamentos de iluminação e som, projetores e telões e painel eletrônico;

- Seleção e contatos para contratação de grupos folclóricos;

- Contratação de empresas de ônibus para transporte dos grupos folclóricos;

- Aquisição de material gráfico de publicidade;

- Elaboração dos anuários (2000) e certificados de participação (4000);

- Contratação da divulgação em imprensa escrita, falada e televisiva;

- Coquetel de lançamento do anuário, dirigido principalmente à imprensa e autoridades regionais;

- Convites a autoridades e entidades culturais e administrativas regionais, estaduais e federais, relacionadas com o evento;

Vale ainda lembrar que, por se tratar de evento de utilidade pública municipal (cidade ganha tanto no aspecto cultural como no econômico), a atuação da Prefeitura Municipal é marcante no apoio logístico à organização do evento, dentre as quais podemos citar:

- Preparação (limpeza geral, capina, melhoria de pavimentação e pequenos reparos) da Praça de Atividades Folclóricas Prof. José Sant'anna, construída em área de 9,6 hectares, dotada de arena de 2.500 m² com arquibancada para 4.000 pessoas, e, ao seu redor e com visão plena do local do palco, quatro grandes galpões de área total aproximada de 5.000 m², cada uma dotada de infraestrutura sanitária (WCs masculino e feminino). O restante da área do recinto abrigará um parque de diversões, 40 pequenas barracas construídas em alvenaria, 50 tendas locadas provisoriamente, área de estacionamento com 1000 vagas, prédio da administração, 3 prédios de utilização múltipla para retaguarda do festival, amplos camarins na retaguarda do local de montagem do palco;

- Estudo e implantação de sistema viário na cidade, específico para o período do evento;

- Fornecimento de insumos e

materiais de consumo, pessoal de retaguarda administrativa (contabilidade, secretária e auxiliar administrativo) e equipamentos de informática e telefonia;

- Preparação dos alojamentos para os componentes dos grupos folclóricos, com instalação de camas e colchões em escolas locais;

- Preparação de refeitório em galpão (obtido através de cessão provisória) e elaboração das refeições para os componentes dos grupos folclóricos (cerca de 10.000 refeições), pela Cozinha Piloto Municipal, com os ingredientes a serem obtidos por meio de doações;

- Guarda, limpeza permanente e segurança do recinto;

- Instalação provisória de transformadores, revisão, adequação e assistência geral de manutenção das instalações elétricas e hidráulicas do recinto, inclusive eletricitas e encanadores de plantão durante todo o evento;

- Material para acervo (fotográfico e de vídeo);

- Serviços de palco durante o evento: contra-regra, retaguarda e apresentadores.

A partir das ações acima descritas, eventuais campos de trabalho de surgimento posterior são naturalmente absorvidos pelas comissões e estratégias de ação específicas.

CRITÉRIO DE ESCOLHA DOS GRUPOS FOLCLÓRICOS

ITENS CACHÊS E TRANSPORTE DOS GRUPOS

A definição de escolha dos grupos contratados é feita a partir de critérios que visam racionalizá-la ao máximo,

sem se desviar do principal objetivo que é a grandiosidade à altura de um evento de quase quatro décadas. Assim, os procedimentos são conduzidos para o fim, a partir dos seguintes itens:

a) Qualidade e tradição: com base em conhecimento e experiência adquiridos em outros festivais ou em informações de terceiros (pessoas ou entidades comprovadamente idôneas e ligadas ao estudo do folclore), são considerados os potenciais cultural e artístico do grupo (qualidade de apresentação, coreografia, vestimentas, equipamentos, etc.);

b) Organização e quantidade de componentes: nas informações obtidas, dirige-se atenção especial às condições da organização dos grupos, quanto a atividades permanentes ou de forma de constituição, evitando-se, com este procedimento, a contratação de equipes que, dada a sua precária constituição, possam causar problemas à festa e comprometer a sua programação. Por outro lado, considera-se também a quantidade de componentes, pois, baseados em fatos anteriores e salvo raríssimas exceções, um grupo composto por poucas pessoas, correrá um sério risco de não atrair a atenção da platéia, em face das consideráveis dimensões do local de apresentação;

c) Diversidade de temáticas e regiões: norteia-se a escolha dos grupos de maneira a se obter o máximo de temáticas possível. Nas exceções que se faz a este procedimento, procura-se, dentro da eventual repetição de temas, eleger-se grupos com versões diferentes sobre o mesmo assunto, que se manifestam pela indumentária, tipo de música de acompanhamento ou regionalização;

d) Custo-benefício: há grupos de qualidade compatível com o evento, porém de custos finais tão altos (cachê + transporte) que se tornam desaconselháveis, uma vez que, não raramente, com a verba a ser gasta com um deles é possível viabilizar a contratação de dois ou mais, plenamente à altura do festival. Nessas situações, opta-se pela segunda hipótese ou, raramente, tenta-se viabilizar o grupo oneroso, mas de potencial extremamente atraente, por meio de subsídios ou patrocínios específicos.

Há uma grande variação nos custos de cachês e transportes dos grupos, alicerçada, principalmente, na qualidade ou sofisticação, quantidade de participantes, distância de viagem, existência de subsídios na origem e outros.

Com o acima exposto e, ainda, considerando o grande número de pessoas que participam dos grupos, no Festival (em 2001 participaram mais de 2300 pessoas), conclui-se que a definição e a conseqüente contratação do elenco final de grupos de danças folclóricas são assuntos a serem tratados com cuidado especial, pois implicam substanciais custos, e são diretamente responsáveis pelo sucesso do evento.

Assim, a importante definição deve acontecer em datas mais próximas ao evento, aproximadamente 40 (quarenta) dias antes do início do mesmo.

Tal conduta sugere que estimativas com muita antecedência tenham a sua elaboração substancialmente dificultada, ou até mesmo impossibilitada.

Todavia, com base na experiência adquirida, já colocada à prova no passado, dados de contratações feitas em anos anteriores provêm essa tarefa de uma boa fundamentação, levando-a a soluções plenamente satisfatórias.

5.º FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE

De 14 a 21 de abril deste ano, na Praça das Atividades Folclóricas “Prof. José Sant’anna”, realizou-se a 5.ª etapa do Festival Internacional de Folclore de Olímpia – FIFOL, com a participação de grupos folclóricos e parafolclóricos de outras nações (fotos), indicados pelo CIOFF (Conseil International des Organizations de Festivals de Folklore et D’Arts Traditionnels). O GODAP representou o Brasil.

A partir de um convite feito pela Delegada Oficial do CIOFF - Brasil ao Prof. José Sant’anna para participar de um Festival Internacional em Laguna, Espanha, incumbindo-o de designar um grupo que nele representasse o Brasil. O escolhido foi o GODAP – Grupo

Olimpiense de Danças Parafolclóricas “Cidade Menina-Moça”.

Desde então, Sant’anna passou a ser membro do CIOFF, juntamente com o grupo, adquirindo o direito de realizar em Olímpia Festivais CIOFF – o hoje já consagrado Festival Internacional de Folclore de Olímpia, cuja Comissão Executiva é presidida pela Prof.ª Maria Aparecida de Araújo Manzolli, criadora e coordenadora do GODAP.

O 5.º FIFOL, sem dúvida, a exemplo de suas edições anteriores, promoveu com êxito mais um festivo intercâmbio cultural de nações em Olímpia, Capital do Folclore.



GRUPO FOLCLÓRICO ALEMÃO - GRÜNE STADT



Dr. Luiz Fernando Carneiro, Prefeito de Olímpia, e o Cônsul da República da Letônia, Dr. João Grimberg, presente no 5.º FIFOL, prestigiando o Grupo Folclórico Ceiruleits.



GRUPO FOLCLÓRICO UCRIANO SOLOVEY



GRUPO FLAMENCO “LAURITA CASTRO”



BOLÍVIA - Ballet Libertad de Tarija



GRUPO MEXICALES

ARENA DO FOLCLORÓDROMO PASSA A CHAMAR-SE "MARIA APARECIDA DE ARAÚJO MANZOLLI"



Nos termos da Lei Municipal nº 2.964, aprovada pela Câmara Municipal de Olímpia, e sancionada e promulgada pelo Prefeito Municipal, Dr. Luiz Fernando Carneiro, publicada em 09 de abril do ano em curso, a arena do Recinto de Exposições e Praça de Atividades Folclóricas "Prof. José Sant'anna" (que também a chamava "folcloródromo"), que serve de palco para todos os eventos ali realizados passa a denominar-se "Espaço Cultural Prof.^a Maria Aparecida de Araújo Manzolli".

O Projeto de Lei nº 3.464/02 é de autoria do Vereador Dr. Vicente Augusto Batista Paschoal, "Guga", o mesmo autor do Projeto de Lei para alteração da denominação da Praça das Atividades Folclóricas, que hoje ostenta o nome do criador do festival.

A homenagem foi tributada à Prof.^a Cidinha Manzolli durante a abertura do 5.º Festival Internacional de Folclore, no dia 14 de abril deste ano.

Na entrada principal da arena foi instalada uma placa de bronze com as inscrições concernentes à denominação do local, em meio a notas musicais.

No Projeto de Lei, o autor, Dr. Guga fala sobre a homenageada:

"Maria Aparecida de Araújo Manzolli (Cidinha Manzolli) tem dedicado a sua vida ao estudo contínuo e a atuação integral na pesquisa e na recriação de manifestações folclóricas brasileiras.

Desde 1960, tem estudado o folclore brasileiro através de manifestações centradas na dança e na música.

A Prof.^a Cidinha Manzolli tem uma formação eclética que data de seus primeiros estudos de acordeão (1950), quando já se destacava como proeminente musicista. A partir de 1962 iniciou a faculdade de Canto Orfeônico, cursando regência. O seu talento se expandiu na direção da atividade docente quando, por mais de 27 anos, formou gerações de alunos de 1.º e 2.º graus.

Todavia, é com os Festivais do Folclore, realizados em Olímpia desde 1965, que pôde expandir sua pesquisa sobre as manifestações folclóricas de nossa gente.

É a criadora e mentora intelectual do Grupo de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina Moça", que tem se destacado desde sua fundação como o grupo de danças paulistas mais atuantes no Estado e no Brasil.

Na trajetória do GODAP, sob sua direção, destacam-se apresentações nas redes de TV (Cultura, SBT, Rede Record, Rede Globo).

A atuação da Prof.^a Cidinha Manzolli foi culminada de êxito ao ser convidada juntamente com o GODAP para participar de Festival Internacional de Folclore no Tenerife, Ilhas Canárias, Espanha, em julho de 1997 e agosto de 1998 do Festival Internacional de Folclore em Passo Fundo, RS, onde foi nomeada Delegada Estadual CIOFF São Paulo,

pela Seção Nacional do Brasil.
CERTIFICADOS DE REGISTRO DE PROFESSOR

Ministério da Educação e Cultura
I-Departamento Nacional de Educação

a)Canto Orfeônico - Registro nº 4.020,expedido em 05/06/1964

b)Educação Musical-Registro nº 5.777,expedido em 09/08/1967

II - Secretaria de Apoio Administrativo

c) Educação Artística - Registro "L" nº. 220104,expedido pela Delegada Regional (DR-5),em 29/03/1978

III - Diretoria do Ensino Secundário

d)Educação Moral e Cívica (2.º Ciclo)-Registro nº.5.549-SP 1,expedido em 23/10/1972-Secretaria da Educação de São Paulo

IV - Ensino Secundário e Normal

e)Música e Cantos Orfeônico-Ensino Normal Registro nº.7.632,expedido em 02/08/1966

V - Serviço de Fiscalização Artística

Secretaria de Estado dos Negócios de Governo de São Paulo

VI – Acordeão, Teoria e Solfejo, Harmonia, Orfeão, Análise Harmônica, História da Música, Pedagogia e Prática

Registro n.º 2.185, expedido em 14 de junho de 1.965

VII – Delegada CIOFF – Secção São Paulo

Nomeada em 1.998 em Passo Fundo RS – Comissão Internacional CIOFF Mundial

HONRA AO MÉRITO

Diplomas expedidos pela Prefeitura Municipal de Olímpia (coordenação de atividades nos Festivais de Folclore de 1965 a 1999).

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Formação Escolar

I – Ensino Primário

a) Curso Primário – (1949 a 1952), concluído no grupo Escolar “D. Anita Costa”, de Olímpia, expedido em 1952.

II – Ensino Médio

Curso Secundário (1º Ciclo – ginásial (1953 a 1956), concluído no Ginásio Estadual de Olímpia, expedido em 1956.

Curso de Habilitação para o Ensino de Acordeão (1956 a 1959), concluído no Conservatório Musical de São José do Rio Preto – SP, expedido em 22 de dezembro de 1959.

Curso de Canto Orfeônico (1962 a 1963) expedido pelo Conservatório de Canto Orfeônico “Maestro Julião”

da Pontifícia Universidade Católica de Campinas/SP, expedido em 14 de dezembro de 1963.

Acordeão, Teoria e Solfejo, Harmonia, Análise Harmônica, História da Música, Pedagogia e Prática (1965), Registro n.º 2.185, expedido em 14 de junho de 1965.

e) Curso Colegial de Formação de Professores Primários – (1967 a 1970), pelo Colégio e Escola Normal “Nossa Senhora da Conceição” de Olímpia, expedido em 21 de dezembro de 1970.

f) Complemento em Educação Artística – Pontifícia Universidade Católica de Campinas – 1975.

g) 47 certificados na Área de Folclore
h) 16 publicações na Área de Folclore.”

CIDINHA MANZOLLI E OS FESTIVAIS DE FOLCLORE DE OLÍMPIA



Maria Aparecida de Araújo Manzolli, “Cidinha Manzolli”, com efeito, tem seu nome fortemente vinculado com o Festival do Folclore de Olímpia.

Professora de Educação Artística, quase simultaneamente com o Prof. José Sant’anna (foto, com Cidinha, à esq.), deu início a atividades artísticas e culturais com crianças e jovens que são até hoje desenvolvidas por ela.

Como dissemos no Programa-Convite do 31º Festival do Folclore, programa que durante várias edições do evento produzíamos e o subscrevíamos com o Prof. José Sant’anna, com informações deste, esta história se iniciou há muitos anos.

Olímpia, 1956, em salas de aula do extinto Colégio Olímpia, o grande luminar olimpiense desenvolvia com seus alunos atividades e pesquisas concernentes

à cultura popular.

Nesses entretimentos, a Profª Maria Aparecida de Araújo Manzolli – que também sempre teve aquela força interior para o estudo da cultura do povo, segundo o mestre – acompanhava o trabalho por ele realizado com grande atenção e interesse.

Professora de música e canto em Guaraci, SP, amiga do mais forte expoente olimpiense, e admiradora do

seu trabalho, a convite do grande folclorista, Prof. Sant'anna, procedeu à elaboração dos pentagramas de obras folclóricas como "Anjo Lindo" e "A Mosca e a Moça".

A exemplo de Sant'anna, procurava inspirar o apreço e o interesse pelo folclore em seus alunos (dentre os quais, tivemos o grande prazer de estar, na década de 80).

Ao participar de um curso ("Folclore Musical"), promovido pelo Sindicato Rural de Olímpia, demonstrou, com seu acordeão, as diversas modalidades da música folque. Sant'anna incumbiu-se da exposição teórica. Cidinha, da musical.

Em 1967, contagiada com o entusiasmo do criador do Festival do Folclore de Olímpia, instou junto a seus alunos que participassem da nossa festa maior.

Essa participação fez com que Cidinha e Sant'Anna decidissem que um grupo fixo fosse constituído.

Crianças e adolescentes da E. E. P. S. G. "Antônio Augusto Reis Neves", e E. E. P. G. - "Capitão Narciso Bertolino" integraram esses primeiros grupos. Ensaios e algumas apresentações eram na quadra da antiga escola "Reis Neves" (era o começo de uma história repleta de êxitos do grupo parafolclórico de Cidinha).

Em 1968 _ informa a folclorista Prof.^a Iseh Bueno de Camargo _ "Cidinha vai para o Rio Grande do Sul, em Caxias, entrando em contato com o CTG 'Rincão da Lealdade', apreciando as danças e informando-se, diretamente com Barbosa Lessa e, de forma indireta, com Paixão Cortes e sua obra musical. Trouxe do sul as danças seculares que popularizaram o gaúcho, os pampas, adaptou-se ao jeito paulista sem despersonalizá-la, entretanto".

"Mais tarde" _ prossegue Iseh _ "após a vinda de grupos do Norte e Nordeste, introduziu danças desses extremos do país: Asa Branca, Mulher Rendeira, Manera-o-pau... A Dança do bambu foi pesquisada em Ibitinga, SP, sob estímulo da diretora Marilena Ferreira Costa Neves, transmitida por uma professora de Educação Física da cidade. Danças paulistas, mais tarde ampliam os trabalhos, à luz das pesquisas de Maria Amália Giffoni: Chimarrita, Café, Cana Verde... Muita pesquisa foi feita com o pessoal das regiões onde as danças foram preservadas e um belo trabalho de montagem coreografia, a fim que essas danças apresentassem, como hoje, a graciosidade dos olimpienses, a arte de Cidinha Manzolli, o folclore musical brasileiro".

Desde então, acompanhando de perto as pesquisas do Prof. José Sant'anna, Cidinha nelas busca subsídios para as atividades de seu grupo, sempre enriquecendo a indumentária, a música e a coreografia das manifestações que apresenta, sem, contudo, fugir da ou desviar-se da essência folclórica, mantendo-lhe a fidelidade.

O grupo inicialmente foi denominado "Pau de Fitas", mas, pouco depois, passou a chamar-se "Cidade Menina Moça".

O grande baluarte da cultura em Olímpia, no Anuário do 33º Festival do Folclore (capa), assim se pronunciou:

"Temos certeza de que a Prof. Cidinha Manzolli atingiu a meta desejada e, assim sendo, muito podemos esperar do seu espírito de dedicação: culto, dinâmico e criador. É executante exímia, professora dedicada e resoluta".

"Sempre se nos afigurou uma curva ascensional. Desde criança a vemos em franca atividade, vivendo

em busca do seu ideal, sobretudo no campo da música e da dança. O seu trabalho nos encanta, porque é sincero e compreensível, lidando sempre com crianças e jovens na projeção da beleza simples das danças e folguedos do folclore brasileiro. São mais de 60 manifestações que o grupo apresenta".

"Para fins de demonstração, tira-se o máximo efeito da indumentária e movimentação do grupo. Já se apresentou em diversos estados do país, inclusive em programas de televisão. Hoje é grupo tradicional e conhecido em quase todos os pontos do Brasil".

Em 1997, Sant'anna participou de o I Festival Internacional de Laguna, Espanha, para o qual foi especialmente convidado e incumbido de designar um grupo que nele representasse o Brasil. O grupo que o mestre indicou foi o GODAP, da Prof.^a Maria Aparecida de Arújo Manzolli, seguidora e grande aliada de Sant'anna desde os primeiros festivais de folclore olimpienses (a qual se tornaria Presidente da Comissão Executiva do Festival Internacional de Folclore - FIFOL). A partir daí, Sant'anna passou a ser membro do CIOFF, juntamente com o grupo, adquirindo o direito de realizar em Olímpia Festivais CIOFF - o hoje já consagrado Festival Internacional de Folclore, que já completou cinco edições, sob o comando de Cidinha Manzolli.

Atualmente, com as merecidas credenciais que ostenta, já ressaltadas pelo próprio Sant'anna, magno bastião da cultura em Olímpia, Cidinha é Delegada CIOFF, Secção São Paulo, Presidente da Comissão Executiva do Festival Internacional de Folclore de Olímpia/SP e Coordenadora Geral do Setor de Folclore em nosso município.

APRESENTAÇÕES DO GODAP

O GODAP - Grupo Olimpense de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça", do Centro de Tradições "Noiva Sertaneja", de Olímpia/SP, criado e dirigido pela Prof.^a Maria Aparecida de Araújo Manjoli, sempre com o grande apoio do Prof. José Sant'anna e da Prefeitura Municipal.



As danças que o mencionado grupo apresenta atualmente são as seguintes: Chote Carreirinho, Tatu, Tirana-do-lença, Chula, Maçanico, Dança dos Facões, Roseira, Balaio e Malambo (da região Sul do Brasil); Balainha, Bambu, Café, Quadrilha, Pau-de-fitas, Chimarrita, Cana-verde



de Passagem e Tamboril (do Sudeste); Asa Branca, Chotes Pé-de-Serra, Mulher Rendeira, Baião, Caninha-Verde, Xaxado e Maneiro-Pau (do Nordeste) e Chote Bragantino e Vaqueiro de Marajó (do Norte).

O GODAP contém oitenta bailarinos e quinze músicos (vale lembrar que, no decorrer de sua existência, mais de 2500 jovens fizeram parte do grupo). Já participou

de inúmeros eventos, "por vasta extensão do território nacional", conforme registrado no Anuário do 25º Festival do Folclore, por Iseh Bueno de Camargo:

"No Rio Janeiro - Maracanãzinho e SESC da Tijuca. Em Minas Gerais: Iturama e São João Del Rei (com belo curso sobre folclore), no Rio Grande do Sul: Caxias, Porto Alegre, Farroupilha, São Gabriel, Nova Petrópolis. Em Mato Grosso: Itaporã, Pontaporã (Fazenda Itamarati), Aparecida do Tabuado, Paranaíba. Em Goiás Hotel pousada, de Caldas do Rio Quente, uma semana de participação em festival. Em São Paulo: 4 vezes na TV Cultura, uma vez na TV Bandeirantes, 2 na TVS, na antiga TV Tupi; dois cursos na E. E. P. S. G. "Caetano de Campos", apresentações na Feira da Solidariedade, Anhembi, Praça da Sé na "Festa da Praça" - SESC; inúmeras

vezes no Ibirapuera sob apoio total da "Caravela da Saudade", no Museu do Folclore dirigido, então, pelo saudoso Rossini Tavares. Uma das apresentações no Anhembi, sob governo de Paulo Maluf, juntou o grupo olimpense a incontáveis grupos de todo o Brasil que

participavam da então Festa das Nações em algumas cidades paulista onde o grupo se apresentou, uma,



duas, muitas vezes: Paranapuã, Jales, Votuporanga, Mirassol, Nova

Granada, São José do Rio Preto, Catanduva, Magda, Presidente Venceslau, Itapeva, Ipuã, Colina, Barretos, (onde dançaram para Sarney e comitiva), Colômbia, Estrela d'Oeste, Fernadópolis, Arealva, Pirangi, Paraíso, Candido Rodrigues, Araraquara, Cajobi, Guaraci, Paulo de Faria, Icém, Adamantina, Franca, Ariranha, Pontes Gestal, Matão, Jaboticabal, Bebedouro, Turmalina, Palestina, Novo Horizonte, Tabapuã, Catiguá, SESC de Bertioga, Suarão, Dobrada, Birigui..." e em muitos outros.

Com efeito, o GODAP,



dirigido com esmero por Cidinha, é detentor da mesma projeção nacional que seu amplo repertório de manifestações apresenta, representativas do folclore de praticamente todas as regiões do país. É um grupo extraordinário, que vem se aprimorando cada vez mais, apresentando-se em vários programas televisivos, por quase todo o Brasil, e, nos últimos anos, também no exterior: Festival Internacional de Folclore, Laguna, Espanha, 1997; Festival Internacional de Folclore, França, 1999; Festival Internacional de Folclore, Ayolas, Paraguai, 1999; 2.º CIOFF World Folkloriada, Japão, 2000; e Festivais CIOFF - México 2001, sobre o qual o Prof. Ercídio Manzoli, Secretário CIOFF, Seção São Paulo, comenta nas próximas linhas.

OLIMPIENSES DO GODAP ENCANTARAM O MÉXICO

Ercídio Manzolli
Secretário CIOFF, Seção São Paulo



A cidade de Olímpia, representando o Brasil, por meio do Grupo de Danças Parafolclóricas “Cidade Menina Moça - GODAP” esteve presente no México, participando de Festivais Internacionais de Folclore em 19 cidades em escolas, praças públicas e teatros.

O grupo chegou à cidade do México no dia 22/06, Sexta-feira, tendo sido recebido pelo delegado do CIOFF do México, Sr. Pedro Alonso Palacios Vargas, acompanhado de uma comissão representativa da comunidade que o hospedaria durante 3 dias de Festival.

Os integrantes do GODAP ficaram hospedados em casas de famílias na cidade do México em San Pedro de Actopan. Ali, participaram do III Festival Folclórico de S. Pedro nos dias 23, 24 e 25 de Junho, juntamente com grupos de outros países: México, Hungria, Itália, Bolívia e Brasil.

Dado o brilhantismo de sua apresentação na abertura do Festival, dia 23/06, o grupo foi convidado para fazer o encerramento, quando um grande público estava presente. Nessa apresentação, foi aplaudido de pé, com lenços brancos sendo acenados, com músicas cantadas pelo conjunto (os mexicanos apreciam muito nossa música) encerrando sempre com uma homenagem que o GODAP rendia aos mexicanos, cantando para eles sua música predileta, símbolo da pátria

mexicana, “Cielito Lindo”. O samba era ali enaltecido como símbolo da música brasileira.

Nos dias 26/6 até 1/7/001 o grupo viajou à cidade de Tulancingo, Estado de Hidalgo, onde participou do III Festival Internacional de Folclore do Estado de Hidalgo nas cidades de: Acatlan, Acaxochitlan, Atatonilco El Grande, Cuauhtepic, Epazoyucan, Pachuca capital do Estado, onde fomos entrevistados pela TV local; Santiago Tdec; Singuilucan.

Participaram também nessas cidades grupos da Espanha, Itália, Hungria, Bolívia e México. Esse Festival teve seu encerramento no dia 1º de Julho na cidade de Tulancingo, no Lions clube local, com grande público.

No dia 02/07, viajou para a cidade de Mixquiahuala onde nos hospedamos no Hotel durante os dias do Festival. Este Festival Regional Internacional foi realizado nas cidades de: Tepeji, Acajuba, Nopala, Universidade Federal de Tecnologia de Tula, Tlaxcoapan, Atitalaquia,

Actopan, Misquiahuala e finalmente, na cidade de Tula, no encerramento, dia 8/7. O GODAP foi convidado para realizar o espetáculo que encerraria o

Festival depois das danças apresentadas, tendo cantado, na ocasião, juntamente com todos os presentes a música Cielito Lindo. Num ambiente de grande emoção e muita cordialidade, irmanaram-se brasileiros, mexicanos, húngaros e demais povos presentes. Foi momento de muita alegria que se confundia com aplausos, risos e lágrimas. Assim o Brasil se fez presente no México, com muito brilho, conquistando esse povo.

Através das excelentes apresentações de Danças Folclóricas Brasileiras, como também pelas nossas músicas, muito apreciadas pelos mexicanos, estes aplaudiram com veemência o Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas – GODAP, nos diferentes Festivais de Folclore, em diferentes cidades. Os aplausos e as manifestações de admiração eram tão amplos que os dançarinos do GODAP, para voltarem ao ônibus, tinham que ser acompanhados pela segurança policial, perplexos diante de tanto assédio.



MÉXICO ENCANTOU O GODAP

Ercídio Manzolli

O México é um país muito especial, onde se vêem obras magníficas de escultura, palácios encantadores pela sua beleza, igrejas e catedrais dotadas de altares de ouro e órgãos de tubo.

Sua população é composta, ainda, por diversas classes sociais, com pessoas de diversos tipos e aparências, especialmente de origem indígena, mas também de origem estrangeira, principalmente de espanhóis.

A língua comum é o espanhol, mas se pode ainda verificar o uso, de forma respeitosa, de 62 dialetos oriundos de tribos indígenas.

A Cidade do México, "Ciudad de Los Palacios" como é conhecida, é habitada por quase 18 milhões de pessoas, tem uma extensão de cerca de 100 kl. de diâmetro, é muito movimentada. Para atravessá-la de ponta a ponta, gasta-se no mínimo 2 horas dependendo do horário.

A cidade teve seu início no ano de 1325 através da tribo de índios chamados Los Aztecas. A partir do ano 1519, vieram os espanhóis, comandados por Hermon Cortes, com 400 aventureiros, os quais dominaram o país com a ajuda de tribos indígenas revoltadas contra os Aztecas que os haviam dominado e escravizado.

Assim o México esteve sobre o domínio espanhol por mais ou menos 300 anos através de um governo colonial.

A Guerra da Independência contra o domínio espanhol foi iniciada pelo Padre Don Miguel Hidalgo y Costilla, logrando do México a soberania a partir do ano de 1821.

Nessa nossa jornada pelo país amigo, visitamos a Pirâmide Del Sol e também de La Luna em TEOTIHUACON, zona arqueológica.

Visitamos também a Basílica de

Guadalupe, de beleza indescritível, a Catedral de México e o Palácio Nacional, uma jóia arquitetônica da época colonial; vimos também a casa dos azulejos Visconde de Orizaba construída em 1.735, mas que conserva toda beleza da construção. Depois visitamos o Palácio de Belas Artes na alameda central e ficamos extasiados com sua beleza. Também, como não poderia deixar de ser, visitamos o Fabuloso Museu de Antropologia, onde pudemos ver obras realizadas ao longo de períodos milenares do México, destacando o Calendário Asteca – O mosaico de Tioloc, escultura magnífica.

Pudemos perceber a grande importância que é dada à música, encontrando em todas as cidades, nas principais praças, "Coretos" para apresentações ao povo em geral de bandas, grupos etc.

Tivemos ainda o privilégio de fazer o passeio de Trajineiras decoradas "gôndolas" semelhantes às da cidade de Veneza, Itália, porém em quantidade maior, que fazem passeio em xuchimico ao longo de um lago, brindado com um conjunto de Mariates.

Na visita que fizemos na cidade milenar e histórica de TULA pudemos ver as obras de Los Toltecas conseguidas através de escavações arqueológicas. Entre elas, tipos de habitações populares, como palácios, adoratórios, e até mesmo o antigo *juego de pelota* onde os perdedores eram mortos pelos ganhadores. Destacam-se ainda os Pilares de edifício de TLAHUIZCALPONTECUHTLI com a cabeça de um guerreiro e o símbolo "Capictli". Visitamos ainda COATEPANTLI com os restos do Palácio de Los Atlantes e uma vista geral do Palácio queimado com seus pelares de suporte também com



figuras humanas.

Como já mencionamos, o povo Mexicano aprecia muito a música e, nela, a música brasileira ocupa um lugar de destaque, pois nos Auto-bus vêem-se fitas e CDs tanto mexicanos como brasileiros.

A principal cultura que notamos nos campos por onde passávamos era a de Milho "Maiz" do qual se obtêm os principais tipos de alimentos. Existem por todas as partes os Cactos nativos e cultivados, os quais também fazem parte da cozinha mexicana.

O povo mexicano é muito religioso e sincero aos compromissos com Deus, muito embora carreguem em suas mentes muitas crendices, inclusive cousas dos antepassados.

A alimentação é muito simples nas quais colocam todo tipo de comida e as levam para a mastigação, dispensando assim o uso de facas e garfos.

Terminando, tivemos uma viagem proveitosa, conhecendo um povo simples e muito amigo dos brasileiros, apesar de costumes diferentes e muitas divergências na vida prática.

Os mexicanos acreditam no Brasil e nos brasileiros, afirmando sem vacilar terem a esperança de que um dia o Brasil vai liderar todas as nações do mundo.

Como palavras finais repetimos que o GODAP encantou o México e nós ficamos encantados com tanta manifestação de carinho-dedicação, companheirismo e amor manifestos por palavras, atos e lágrimas derramadas na despedida.

Dia Internacional do Folclore lembrado pela Loteria Paulista



A Loteria do nosso Estado, semanalmente, promove uma extração objetivando angariar fundos financeiros em nome da Nossa Caixa, o banco de São Paulo, visando à obtenção de recursos para a construção de casas populares. O outro fato é que está sempre homenageando uma cidade bandeirante ou algo de relevância nacional. Na extração de nº 708, ocorrida em três de agosto de 2001, a cortesia coube ao **Dia Internacional do Folclore**. Uma das imagens

lembrou as lendas folclóricas, tão opulentas, marcando presença: mula-sem-cabeça, saci-pererê, além de outros mitos que povoam a alma da nossa gente. A outra, também muito significativa, mostra algumas das manifestações folclóricas, como Bumba-meu-boi, Lavagem do Bonfim e Guerreiros. É pena que a Instituição não soube explorar os dez décimos do bilhete integral. De qualquer forma, os cumprimentos pelo intento. Parabéns!...

CURSO LIVRE DE FOLCLORE

O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular da Funarte (do Ministério da Cultura), com a participação da Associação Cultural de Amigos do Museu de Folclore Edson Carneiro e com o Departamento de Educação Artística da Faculdade de Educação da Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ), promoveram de nove a vinte de julho de 2001, no auditório do Museu Edson Carneiro, na Cidade Maravilhosa, o **Curso Livre de Folclore**. Contou com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

O corpo docente, altamente qualificado, formado por renomados especialistas que atuam em Universidades e Centros de Pesquisas

que trabalham nessa área, há muitos anos, foi coordenado por Letícia Vianna.

Basicamente o curso objetivou atender a uma demanda crescente de público interessado pela temática **“folclore e cultura popular”**, oriunda de várias unidades federativas do Brasil, como, aliás, é o correto.

Olímpia esteve representada por **José Carlos Rossato**, nesse evento. Acredita-se que o aludido curso com duas semanas de duração tenha sido utilíssimo a todos os participantes, mesmo porque era um dos reclamos dos interessados de vários pontos do país.

Os integrantes, entusiastas e pontuais, aguardam outros, não só pelo indispensável acréscimo de

conhecimentos ocorridos, mas sobretudo pela vantajosa troca de idéias e experiências.

Olímpia é homenageada em agremiação cultural

Olímpia, a Capital do Folclore Brasileiro, sente-se duplamente reconhecida pelo Clube dos Escritores de Piracicaba, da “cidade Noiva da Colina”.

Foi concedido o Título de Membro Titular a José Carlos Rossato, ocupante da Cadeira 198, da área de Letras, cujo patrono é o finado Prof. José Sant’anna. O Diploma é assinado por Carlos Moraes Júnior, presidente do Clube e por Haldumont Ferraz, diretor do departamento de honorarias e méritos da referida agremiação cultural.

FANTÁSTICOS FOLCLORISTAS

José Carlos Rossato

Como dizia o extraordinário Nelson Gonçalves:(1919-1998) ”se alguém tiver que fazer uma homenagem, que me faça em vida”. Pensando nesse filosófico pensamento, lembramos de alguns nomes que são representativos para a Folclorística.



RUTH GUIMARÃES, MONUMENTO DA PESQUISA FOLCLÓRICA

Cachoeira Paulista, no vale do rio Paraíba, na área rural de propriedade de seu avô, um português, em 13/06/1920 (dia dedicado a Santo Antônio), recebia uma criatura que foi batizada por Ruth Guimarães. Após três anos, acompanhada dos pais Cristino e Maria, o destino

indicou uma fazenda em Pedra Branca, atual município de Delfim Moreira, no sul de Minas.

No Grupo Escolar Evangelista Rodrigues, em Cachoeira Paulista, residindo com os avós maternos, fez o então curso primário. Precocemente, aos dez anos, nos jornais locais publicou seus primeiros versos, demonstrando habilidade. O magistério em Lorena, na Escola Normal Patrocínio São José. Migrando para a capital frequentou a Escola Normal Padre Anchieta. Entretanto foi na Escola Normal de Guaratinguetá, onde terminou o magistério.

Em 1938 muda-se para a capital do Estado. Ingressa na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade de São Paulo, no curso de Letras Clássicas, onde teve a oportunidade de ser discípula de Antonio Soares Amora, Fidelino de Figueiredo, Roger Bastide, Silveira Bueno e outros astros da constelação do início da USP. cursou a Escola de Arte Dramática, de Alfredo Mesquita. Foi Mário de Andrade que a introduziu nos estudos de folclore e literatura do povo. Sempre dinâmica atuou em diversas editoras como revisora e tradutora. Publicou crônicas, artigos e crítica literária em jornais e revistas paulistanos, da então capital da República (Rio de Janeiro) e de Lisboa. Citamos: Correio Paulistano, A Gazeta, Diário de São Paulo (extinto, não é o homônimo atual), Folha da Manhã (atual Folha de São Paulo). No Suplemento Literário do Estadão (Estado de S. Paulo) escrevia contos e crônicas. Trabalhou como repórter para as revistas: Carioca, Globo, Realidade, Semana Ilustrada, Senhora (nacionais). Atualidades Literárias e Revista Lusitana (portuguesas). Seu primeiro livro, lançado em 1946, foi sucesso de público e aplaudido pela crítica: **Água Funda** (romance). Quatro anos depois, resultado de vasta pesquisa de campo no vale

paraibano acerca do diabo: **Filhos do Medo** (folclore). Mostra nele o mundo rural e caipira, as vertentes da Mantiqueira e a área mineira contígua. Essa obra incluiu a autora na “Enciclopédia Française de la Pleiade”. A propósito, foi a única escritora que recebeu essa distinção na América Latina. Daí em diante, só sucesso!...

Lecionou em vários colégios, na Aliança Francesa de S. Paulo e em diversas faculdades. Na Universidade de Taubaté, grego; na Faculdade de Música Santa Cecília, de Pindamonhangaba, folclore; nas Faculdades Integradas “Teresa D’Ávila”, em Lorena, Psicologia da Arte e Literatura Latina; na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Cruzeiro, Literatura Brasileira e Portuguesa. Pesquisa há quase quatro décadas as ervas e raízes medicinais. Com esse material está elaborando uma enciclopédia em doze volumes versando sobre medicina natural que será lançado por uma editora de renome.

Fundou a Academia Cachoeirense de Letras, o Museu de Folclore Valdomiro Silveira e a Guarda Mirim de Cachoeira Paulista.

Participou ativamente do 1.º Congresso Brasileiro de Folclore, da Sociedade Paulista de Escritores, do Centro de Pesquisas Folclóricas “Mário de Andrade”, da Comissão Paulista de Folclore, do 1º Simpósio Nacional Sobre Folclore e por várias vezes no nosso FEFOL (Festival do Folclore de Olímpia), por ser amicíssima do Prof. Sant’anna e de nós.

É membro do **Instituto de Estudos Vale Paraibanos** (recebendo o Prêmio Cultural “Eugênio Sereno” – 1989) e da União Brasileira de Escritores.

Editou quase meia centena de livros, incluindo antologias, biografias e traduções do espanhol, do francês, do italiano e do latim. Integrou a equipe de montagem da

peça Romaria, dirigida por Miroel Silveira, com páginas musicais de Almir Sater e Renato Teixeira. Encenou no teatro do SESC (Serviço Social do Comércio) de São Paulo: **A Pensão de Dona Branca**, de sua autoria.

Concluiu a mais completa pesquisa sobre o herói mitológico popular **Pedro Malazartes**. Terminou **O Livro da Bruxa**. Citaremos alguns títulos, de interesse do folclore: **As Mães nas Lendas e na História** (1960); **Lendas e Fábulas do Brasil** (1972); **Dicionário da Mitologia Grega** (1972); **O Mundo Caboclo de Valdomiro Silveira** (1974); **Medicina Mágica: As Simpatias** (1986); **Lendas e Fábulas do Brasil** (1989); ensaios e artigos no Almanaque do Pensamento e no Anuário do Festival do Folclore de Olímpia, além de outros. Não mencionaremos os inéditos para manter a expectativa.

Casou-se com o fotógrafo e jornalista José Botelho Neto, companheiro de jornadas e pesquisas. Desse consórcio nasceram nove filhos, uma plêiade de jornalistas, poetas e professores. Botelho (que também era nosso conhecido) faleceu no ano passado.

Reside no sítio herdado de seu avô materno, em Cachoeira Paulista. Vive em contato com a natureza, cuidando de plantas e animais, pesquisando a cultura do povo, lendo, escrevendo e participando ativamente.

Agradecemos as informações de José Luiz Pasin que rastreou arquivos, bibliotecas e artigos publicados sobre a amiga Ruth, modelo de modéstia, de simplicidade, de desprendimento e de profundo conhecimento. É inigualável. É impossível ignorar o nome dessa fantástica figura carismática ao pensar na cultura e no folclore brasileiro.

RENATO PACHECO, PILAR DA FOLCLORÍSTICA

O magistrado, historiador, romancista, escritor e folclorista, Renato Pacheco, veio ao mundo na capital do Espírito Santo, Vitória, em 16/12/1928. Foi Juiz de Direito, lecionou na Universidade Federal do Espírito Santo e na Faculdade de Direito, ambas em Vitória. Ministrou cursos sobre folclore, convidado pelo então Instituto Nacional de Folclore em diversas capitais, a saber: Vitória (1977), Recife (1977 e 1982), Manaus (1977), São Luís (1978), Curitiba (1979) e Cuiabá (1979). Como estudioso do folclore, publicou diversos artigos em jornais

e revistas especializadas. É um aficionado da Folclorística (ciência que estuda o folclore). Dentre as suas publicações, citamos: **Medicina Popular em São Mateus** (1963), **O Boi Pintadinho** (1978), **Índice do folclore capixaba** (1977), em parceria com Luiz Guilherme Santos Neves, **Comes e Bebes do Espírito Santo** (1978) e **Mão e obra** (2001). Tem alguns estudos inéditos. Participou de congressos. É nosso amigo há anos e merecedor desta lembrança. Trocamos correspondências. Ele contribuiu muito para o estudo do folclore

capixaba. Mencionou numa das entrevistas algo que não é inédito, mas convém ser lembrado:

“Os festejos assumem as características culturais de cada região. Muitas festas de tradição bem forte no Nordeste deixaram de ser uma manifestação popular em Vitória, para se transformarem em festa de massa”.

Com 73 anos, aposentado, lúcido e produzindo em benefício do folclore daquele Estado e do Brasil. Indubitavelmente o nome dele já pertence à história dos estudos folclóricos do nosso País.

IRANY LEME E O FOLCLORE MUSICAL

Natural de São Paulo, Irany Leme iniciou seus estudos de piano com sua mãe. Participando das homenagens prestadas ao maestro Francisco Braga, em Botucatu (SP), recebeu desse músico a orientação e o apoio para ir ao Rio, então capital federal, para onde se mudou com toda a família, para cursar a Escola Nacional de Música da Universidade do Brasil (atual Escola de Música da Universidade Federal do Rio de Janeiro). Concluiu o curso de graduação em piano na classe da professora Yolanda Ferreira (1947).

Percorreu o País apresentando-se como solista, camerista e acompanhando conjuntos de balé, durante anos, ininterruptamente.

Concluiu dezenas de cursos (extensão cultural, especialização, aperfeiçoamento e análogos). Proferiu incontáveis aulas. Participou de Seminários, Encontros e Congressos no Brasil e exterior. Executou palestras, conferências e entrevistas (em rádio e televisão).

Em 1959 alcançou o título de docente pela Universidade do Brasil e o doutorado (1977) na mesma instituição.

Principais atividades docentes: Escola de Música da Universidade Federal do Rio de Janeiro, desde 1959, incluindo pós-graduação até a aposentadoria. Curso de especialização do Projeto de Capacitação de Música Folclórica da Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro/MEC/FUNARTE/1978.

Outras atividades: 1- Participação em várias bancas examinadoras para o ensino médio e Universidade (graduação e pós). 2- Semana do Folclore (07 a 10/11/1988), na Universidade Federal do Rio. 3- Exposição Câmara Cascudo (agosto a dezembro de 1988), na Escola de Música da UFRJ. 4- Depoimento no Museu da Imagem e do Som sobre Câmara Cascudo, 25/08/1988. 5- Projeto do Curso de Música Brasileira: inter-relacionamento das expressões folclóricas, populares e eruditas, 1990/1991, coordenação de Aloysio de Alencar Pinto. 6- Projeto: O ensino do folclore nas universidades do Brasil (1989) com o apoio da UFRJ, Comissão Nacional do Folclore, Instituto Nacional do Folclore/FUNARTE e da UNI-Rio. 7- Assessoria: Instituto Nacional do

Folclore/FUNARTE). 8- Comissão organizadora do Atlas Folclórico do Brasil, INF/FUNARTE e Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisa Sociais (1978). 9- Coordenadora do Concurso Nacional Câmara Cascudo, integrando as atividades em homenagem aos 90 anos de nascimento do mestre. 10- Participou de variadas atividades: pesquisas, artísticas, técnicas e administrativas. 11- Escreveu quatro monografias acerca da pesquisa realizada no litoral cearense sobre: Aranha, Cana Verde, Coco e Torém, sob a coordenação de Aloysio de Alencar Pinto, com o patrocínio do SESI em convênio com o Instituto Nacional do Folclore/FUNARTE. Inexplicavelmente, até hoje, ninguém apresentou os motivos da não-publicação, pois existia verba. 12- Publicou vários trabalhos, além do ensino e pesquisa de folclore na Universidade. 13- Pertence a diversas instituições culturais. 14- Recebeu distinções, condecorações e prêmios, mercê do seu valor.

Mesmo aposentada, trabalha em benefício do folclore musical. Somos amigos há anos e nos comunicamos sempre que possível.

BARIANI ORTÊNCIO, FOLCLORISTA DO PLANALTO CENTRAL

Na edição do ano passado iniciamos os traços desse folclorista deixados na cultura brasileira. Entretanto, o espaço não foi suficiente. Conseqüentemente, estamos dando prosseguimento. Nada mais do que cumprir com o dever de divulgar sem parcialidade.

“**O Universo Regionalista de W. Bariani Ortêncio**” foi o título da jovem Clarice Alves Martins, sob a orientação do professor doutor Vicente Ataíde. Apresentou-a como dissertação de mestrado ao curso de pós-graduação em letras, em 1981, na Universidade Católica do Paraná, em Curitiba (PR), para a obtenção do título de Mestre em Letras.

Prêmios em nível nacional

III Festival Brasileiro de Literatura – 1º lugar em conto, da Academia Teresopolitana de Letras (com participantes do Brasil, Portugal e das possessões portuguesas e africanas), Rio, 1966.

Prêmio Realização Cultural de 1983 – Dicionário do Brasil Central - APCA (Associação Paulista de Críticos da Artes).

Prêmio João Ribeiro – Academia Brasileira de Letras, 1986, categoria folclore, com Cartilha do Folclore Brasileiro.

Finalista em concursos

1984 – Concurso Mistério e Suspense (contos), Editora Abril S/A, São Paulo.

1986 – Prêmio Bienal Nestlé de Literatura Brasileira.

1993 – Concurso de Contos Guimarães Rosa. Rádio France Internationale et Maison de L’Amerique Latine – Paris, France.

Título de Cidadão Goiano

Por propositura do Deputado Ursulino Tavares Leão, no Governo Otávio Lage de Siqueira – Diário Oficial 23/05/1968 – Lei 6899 de 04/04/68 (recebeu o título 17 anos depois).

Título de Cidadão Goianiense Decreto Legislativo nº 032, de

12 de dezembro de 1995, recebeu em 29 de abril de 1996.

Outros Títulos

Ex-Diretor do Sindicato do Comércio Varejista de Goiás.

Membro da Subcomissão Cultural do Sesquicentenário da Independência do Brasil – 1972.

1974 – Intelectual do Ano – Prêmio Boneca Carajá (Troféu Tiocô) da União Brasileira de Escritores – seção de Goiás.

1975 – Presidente da Associação dos Revendedores de Fonogramas (discos) do Estado de Goiás.

Membro da comissão de ratificação dos nomes e gentílicos dos municípios goianos, pela Academia Goiana de Letras, por solicitação do IBGE – 1975.

Troféu WALDOMIRO BARIANI ORTÊNCIO ao “Melhor Intérprete Masculino” do Comunicam – V Festival da Música Popular Brasileira – 1976.

CELP – Centro de Estudos de Língua Portuguesa “ESCRITOR BARIANI ORTÊNCIO” – Fundada em 09.08.69 – Escola Técnica Federal de Goiás.

“Clube de Leitura Bariani Ortêncio” – Fundado em 1971 – Colégio Santa Clara – Goiânia – GO.

“Biblioteca Bariani Ortêncio” – Escola Municipal Balneário Meia Ponte.

“Biblioteca Escritor Bariani Ortêncio” – Escola Municipal Jayme Câmara – Parque Anhanguera II – 1996 – Goiânia.

Diploma e medalha do sesquicentenário – Governo do Estado de Goiás – 1972.

Diploma e medalha General Couto de Magalhães – Sociedade Geográfica Brasileira – São Paulo – SP – 1973.

Diploma e medalha Marechal Cândido da Silva Rondon – Sociedade Geográfica Brasileira – São Paulo – SP – 1974.

Diploma e medalha do

descobridor do Brasil – Pedro Alvares Cabral – Sociedade Geográfica Brasileira – São Paulo – SP – 1975.

Biblioteca Bariani Ortêncio – Escola Municipal Balneário Meia Ponte.

Prêmio Personalidade Nacional Cultural de 1993 – UBE – Rio de Janeiro.

1994 – XXII FECAPOC (Festival de Música de Caiapônia) com a composição (Letra e melodia) AS TRANÇAS DE MARIA (roteiro do filme, baseado no poema homônimo de Cora Coralina).

SESI – Presidente (há 10 anos) do Júri do **Concurso de Violeiros**

SESI – Jurado do **Concurso SESI Arte Criatividade-Conto e Poesia.**

1966 – Láurea PRIMUS INTER PARES, da Câmara do Livro do Brasil Central.

1996 – SECULCO – Troféu pelos seus “40 Anos de Literatura e Música”.

1966 – Medalha Colemar Natal e Silva – pela União Brasileira de Escritores do Rio de Janeiro (Matriz).

1996 – Membro do Colégio Eleitoral do Prêmio Multicultural Estadão – São Paulo (também em 1997, 98 e 99).

1997 – Membro da Comissão Julgadora do Concurso CATIRANA, em Anápolis-GO.

1977 – Conselheiro Honorífico da Sociedade Goiana de Cultura, da Universidade Católica de Goiás.

1977 – Medalha Regina Lacerda (Folclore) do Conselho Estadual de Cultura.

1977 – Presidente do Corpo de Jurados VIII Concurso SESI – Arte – Criatividade/Literatura.

1977 – Presidente do Júri do Concurso de Carros de Bois – Trindade – GO.

1977 – Padrinho dos formandos Pré-97, do Colégio Sol Nascente – Goiânia.

1977 – Sócio Correspondente do

Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte (Casa da Memória Norte-Rio-Grandense).

1977 – Presidente da Mesa Julgadora do XVI Festival SESI de Violeiros e Música Popular (MPB).

1997 – Membro da Comissão Julgadora da Primeira Mostra Folclore no Cerrado.

1977 – Medalha SESI – 50 anos – Cultura.

1998 – Membro da Comissão Julgadora do Concurso **O professor escreve a sua história**, da Secretaria Municipal de Cultural e UNESCO (Embaixadas da França, Espanha, Japão e Estados Unidos).

1999 – Homenagem com diploma e placa de prata: VII Mostra Artística Igarapavense – “Homenagem ao escritor Igarapavense Waldomiro Bariani Ortencio”.

1999 – XII Festichã – Festival de Músicas de Matrinchã-GO – Homenagem Especial.

1999 – Homenagem do Colégio Quadrangular – Anápolis-GO.

1999 – Homenagem: SALA DE IMPRENSA BARIANI ORTÊNCIO (Paulistinha) do Atlético Clube Goianiense (Estádio Antônio Acioly).

ENTIDADES CULTURAIS A QUE PERTENCE

- Academia Goiana de Letras (tesoureiro)

- União Brasileira de Escritores de Goiás (presidente por três vezes) (tesoureiro).

- Instituto Histórico e Geográfico de Goiás (tesoureiro).

- Comissão Goiana de Folclore.

- Conselho Estadual de Cultura.

- Conselho Editorial da Secretaria da Cultura do Estado de Goiás.

- Comissão Julgadora do Concurso de Música Sertaneja do SESI – GO, Presidente.

- Academia de Letras do Centro-Oeste (Barra do Garças-MT).

- Ordem Nacional dos Bandeirantes (São Paulo-SP).

- Academia Paulistana da História (São Paulo-SP).

- Sociedade Geográfica Brasileira (São Paulo-SP).

- Associação dos Protetores do Bosque dos Buritis (ex-presidente fundador).

- Instituto de Filosofia e Teologia de Goiás-Sociedade Goiana

de Cultura – Universidade Católica de Goiás.

É cronista semanal do jornal O POPULAR (Goiânia), Rede Globo.

Participa, aos sábados, às 14h30, do Programa Frutos da Terra, da TV Anhanguera (Rede Globo), falando sobre cultura popular – Dois dedos de prosa. O programa sai, também, todos os domingos às 12 e às 20 horas no Canal Rural da Globo, na Multi-Canal.

Participou do filme longa metragem AS TRANÇAS DE MARIA, do cineasta Pedro Rovai, como dialoguista regional e OFF.

“Garoto-Propaganda”, do jornal O Popular (no Jornal e na Televisão), promovendo a venda do Jornal aos domingos.

BARIANI ORTÊNCIO é nome da Sala de Imprensa do Atlético Clube Goianiense (29/08/99).

BARIANI ORTÊNCIO foi eleito, em 15/08/2000, presidente da Comissão Goiana do Folclore, filiada à Comissão Nacional do Folclore, da UNESCO (órgão cultural das Nações Unidas) e do IBECC (Instituto Brasileiro da Educação, Ciência e Cultura).

NECROLOGIA FOLCLÓRICA

José Carlos Rossato

Nos últimos tempos, infelizmente a pesquisa folclórica nacional perdeu alguns nomes valiosos. O pior é sentir que não está ocorrendo a indispensável reposição.

Como julgamos a necessidade do culto aos mortos, prestamo-lhes esta singela homenagem como parte da necrolatria. Afinal, devemos a eles consideração pelo que produziram.

ENO TEODORO WANKE

Em Ponta Grossa (PR), em 23 de junho de 1929, véspera de São João, nascia Eno Teodoro Wanke.

Na sua vasta produção editada deixou livretos e livros que interessam aos folcloristas. Lembremo-nos de:

“A trova popular” (ensaio sobre a trova folclórica), 1974.

“Neste lugar solitário”, 1980.

“A trova da batatinha”, 1980.

“A trova escabrosa”, 1981.

“Vida e luta do trovador Rodolfo Coelho Cavalcante”, 1983.

“O cordel de Leandro a Rodolfo”, 1983.

“Fábulas selecionadas”, 1993.

Ainda, podemos deparar com laivos do folclore em algumas outras publicações.

Idealista, dinâmico e sonhador, o aposentado pela Petrobras, em 28 de maio de 2001, no Rio de Janeiro, com 72 anos, faleceu, deixando saudades. Era nosso amigo e com ele mantínhamos correspondência.

A CIÊNCIA FOLCLÓRICA PERDEU LAURA DELLA MÔNICA



A folclorista que recebeu o título de “Cidadã Olimpense”, que estava com o mestre Sant’anna, quando ele foi chamado pelo Criador, cumpriu a sua missão terrena. Inesperadamente, às treze horas do dia onze de setembro do ano passado, deixou de respirar.

Residia na área central da capital paulista, há muito tempo. Pertencia à Ordem dos Músicos (inscrição 1150), gostava do magistério. Obteve várias licenciaturas: Curso Federal de Canto pelo Conservatório Dramático e Musical de São Paulo (1947), com registro no MEC. Licenciada em Pedagogia (1978) pela Faculdade de Educação e Ciências Humanas Prof. Laerte de Carvalho em Santos, SP, com registro no MEC. Habilitada em Psicologia da Educação, Sociologia da Educação e História da Educação (todos registrados no MEC). Especialista em Orientação Educacional para o então 1º e 2º graus (atuais ensino fundamental e médio) e Administração Escolar, com o aval do MEC (órgão máximo do Brasil, no setor) em 1979. No ano seguinte, na

Faculdade de Ciências e Letras de Araras, obteve licenciatura curta em educação artística.

Era registrada na Secretaria dos Negócios do Governo do Estado de São Paulo, professora das disciplinas: Canto, Pedagogia Musical, Teoria Musical e Solfejo. Análise Musical, Harmonia, História da Música e Folclore Brasileiro, sob o nº 1984.

Recebeu a portaria de nomeação nº 150, Secretaria do Governo do Estado de São Paulo, Comissão Estadual de Folclore e Artesanato, publicada no D.O.E., p. 7, de 28/11/1967, quando prestou atividades em Olímpia.

Em 1970, através de portaria de nomeação, passou a ser titular da cadeira de Folclore Musical e Pesquisas Folclóricas da Pontifícia Universidade Católica de Campinas (SP). No ano seguinte, a Prefeitura Municipal de São Paulo – Secretaria do Turismo e Fomento - chefe da secção de eventos, recebe o título de nomeação. É nomeada pela Coordenação do Departamento de Educação Artística da PUC de Campinas para 1981, 1982 e 1983. A coordenadora do Departamento de Educação Artística da Faculdade de Ciências e Letras de Araras (SP) concede-lhe o título de nomeação de 1980 até 1983, ininterruptamente. Recebeu o título de nomeação da Coordenadora da Cecriart (PUC de Campinas) em 1980 e 1982.

Através da documenta nº 142, setembro de 1972, Centro de Estudos Universitários Bandeirantes, Santos (SP), aprovada pelo parecer 1000/72 CFE, p. 264 e 269, lecionou Folclore Brasileiro. A mesma documenta, através da Ideal Instituto de Desenvolvimento Educacional Novo, São Paulo, aprovada pelo parecer nº 1003/72 (CFE), p. 278 e 291, lecionou Folclore Brasileiro.

A documenta nº 163, junho de 1974, p.1, Faculdade de Artes

Plásticas de Santos, aprovada pelo parecer nº 1605/74, DFE, lecionou Folclore Brasileiro.

Em 1976, a documenta nº 183, p. 214, Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Instituto de Artes e Comunicações, Faculdade de Educação Artística, foi aprovada pelo parecer nº 565/76, lecionou Folclore Brasileiro e Evolução da Música e Apreciação Musical.

No ano seguinte, a documenta nº 199, Faculdade de Ciências e Letras de Araras, parecer nº 1499/77, para lecionar no curso de Educação Artística, a disciplina Folclore Brasileiro.

A Documenta nº 220, parecer nº 463/79, processo 2988/78, p. 123, para lecionar História da Arte e Estética, na Faculdade de Ciências e Letras de Araras, no curso de Educação Artística.

Diplomas e certificados de cursos concluídos

No Conservatório Dramático e Musical de São Paulo, entre 1944/1947, concluiu o Curso de Arte Dramática e matérias complementares: Declaração Lírica e Dicção.

Em 1952 consegue o Certificado do Curso de Folclore, expedido pelo IBECC, Secretaria da Educação e Cultura do Município de São Paulo.

O IBECC, Secretaria da Educação e Cultura do Município de São Paulo expede-lhe o Certificado do Curso de Folclore (1956). No mesmo ano, obtém o Certificado do Curso de Teatro “Formação do Ator”, expedido pela Federação Paulista de Amadores Teatrais, São Paulo (SP). Ainda em 1956, expedido sob os auspícios do Departamento Cultural de Pianos Schwartzmann, recebe o certificado do Curso “História da Composição Musical Erudita do Brasil”. No mesmo ano, em convênio com a

Secretaria de Educação e Cultura do Município de São Paulo, conclui o IV Curso de Literatura Brasileira.

Em 1957 consegue o certificado do Curso de Folclore expedido pelo Sindicato dos Jornalistas Profissionais do Estado de São Paulo. No mesmo ano fez o curso de extensão universitária: “Princípio de Relações Públicas”. Ainda em 1957, reconhecido pelo V Congresso Brasileiro de Turismo, concluiu o 1º Curso de Turismo, expedido pelo Conselho Municipal de Turismo.

No ano seguinte participou do “Curso de Jornalismo” – com aprovação nos exames – expedido pelo Sindicato dos Jornalistas Profissionais do Estado de São Paulo.

Passou a cursar, em 1959, em São Paulo (SP) o Curso Higiene Mental para Professores, expedido pelo SESI, da capital. Nesse mesmo ano ela cursou “Poesia Brasileira Contemporânea” que fora expedido pelo Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro, São Paulo (SP). No mesmo ano concluiu, com exames, o Curso de Psicotécnica, pelo Instituto de Cultura Especializada, expedido pelo professor Maurício Simão, São Paulo (SP). Ainda em 1959, no Conservatório Dramático e Musical de São Paulo, em convênio com o Governo do Estado de São Paulo (SP), obteve o Certificado de Aproveitamento do Curso de Folclore.

Em 1960, Curso de Recreação Infantil (Departamento de Educação Física do Estado de São Paulo – DEFE) alcançou o diploma de aproveitamento. No mesmo ano recebe o certificado de conclusão do curso de extensão universitária, expedido pela USP, “Introdução à Pré-História Geral”.

Na capital paulista (1963), expedido pela Pré-Arte (SP), recebe o certificado do curso “Iniciação Musical” – Sistema Orff. No mesmo ano, expedido pela FIESP/CIESP e ministrado por Mira Y Lopes, recebe o certificado do curso “Psicoterapia Laboral”. Ainda, em 1963, submeteu-se ao curso de Especialização sobre o Teste de Rorschach e sua aplicação, expedido pela Sociedade Rorschach

de São Paulo.

No ano seguinte, ministrado por Hanna Yaxa Kwatkowaka, promovido pela PUC paulistana, recebeu o certificado de extensão universitária “Arte Terapia”. Ainda em 1964, expedido pela USP, concluiu o curso “Educação Cívica”. Nesse mesmo ano, fez o curso em dois ciclos, expedido pela USP – Origens da Pintura Moderna.

Em 1965 participou do Curso Intensivo de Folclore patrocinado pelo MEC e Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, no Conservatório Dramático e Musical de São Paulo (SP). No mesmo ano, participou do Curso “A Música Colonial no Brasil”. Foi ministrado pelo professor doutor Curt Lange. O atestado de frequência foi expedido pela USP.

No ano de 1966, o Curso de Formação de Professores, expedido pelo Departamento de Educação da Secretaria dos Negócios de Educação do Governo do Estado de São Paulo, devidamente registrado na Seção de Registro de Diplomas a 20/09/1967.

Expedido pela Secretaria do Estado dos Negócios da Educação (1967) para direito às vantagens concedidas por Lei em concursos de magistério.

Em 1969, expedido pelo SENAC (SP), obtém o certificado do “Primeiro Seminário de Turismo e Folclore”. No mesmo ano, conclui o Curso de Folclore, expedido pela Escola de Folclore da Associação Brasileira de Folclore.

A Secretaria do Turismo e Fomento/Câmara Municipal promoveram o Seminário de História da Cidade de São Paulo. Recebeu (1972) o certificado de frequência e aproveitamento, expedido pela Secretaria. Naquele mesmo ano recebeu o Certificado de Conclusão de Curso de “Especificação em Nível de Pós-Graduação, com carga de noventa horas intitulado “Percepção Musical”, ministrado no Instituto Musical de São Paulo (SP) pela professora Maria Luíza de Mattos Prióli.

No ano de 1974, participou do Curso de “Planejamento Integrado Aplicado ao Ensino de 2º Grau –

Técnico de Turismo”. Realizado pelo EMBRATUR/CENTRETUR. Expedido pela Empresa Brasileira de Turismo.

A Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro (MEC), ministrado pelo professor e padre José Geraldo de Souza, realizou o “Curso de Especialização de Música Folclórica” (1975). O curso foi realizado no Rio de Janeiro (RJ) e o certificado, expedido pela Campanha (órgão do MEC).

No ano seguinte, o Ministério do Trabalho, Secretaria de Mão de Obra, organizou em Brasília (DF) o “Curso de Treinamento para Coordenadores do Projeto de Artesanato”. Ela recebeu o certificado dos promotores.

Em 1980, o SENAC (SP) realizou o Seminário Bandas e Fanfarras. O certificado foi expedido pelo Serviço Nacional do Comércio.

No ano seguinte, a Secretaria da Cultura de São Paulo (SP) realizou o “Ciclo de Conferências Sobre Folclore”, com entrega de certificado. No mesmo 1981, fez o curso de Expansão Cultural, Folclore e Educação, graças à Portaria do DRHU, expedido pela Secretaria da Cultura de São Paulo (SP).

Em 1982, certificado por ter participado da Banca Examinadora do Concurso Público IAC, PUC, Campinas (SP). No mesmo ano participou do curso de expansão cultural. Folclore Mágico. Certificado pela Prefeitura Municipal de Olímpia (SP).



No ano seguinte, a Prefeitura Municipal de Olímpia (SP) organizou e ela participou do “Curso Folclore Musical”. No mesmo ano, a mesma Instituição ofereceu o curso “Folclore na Literatura do Brasil”. Ela participou.

Em 1983, ela participou do “Seminário Medicina Folclórica” proposto pela Prefeitura Municipal de Olímpia (SP).

Docência: curta e longa duração

1947/55 – Folclore e Declamação. Conservatório Dramático e Musical “Conselheiro Lafaiette”. São Paulo (SP):

1955/58 – Folclore, Pedagogia Musical e Teoria Musical. Escola Paulista de Violão, São Paulo (SP).

1958 – Folclore. Prefeitura Municipal de Santos e Comissão Municipal de Cultura, da mesma cidade.

1959 – Folclore e Declamação. Faculdade Paulista de Música “Pio XI”, Bauru (SP).

1961 – Folclore. Secretaria de Educação. Secretaria de Educação e Serviço de Adultos. São Paulo (SP).

1960 – Folclore. Conservatório Musical “Jesus, Maria, José”. Franca (SP).

1960 – Folclore. Instituto de Educação “Peixoto Gomide”. Itapetininga (SP).

1960/63 – Folclore. Conservatório Musical de Santo Amaro. São Paulo (SP).

1963 – Pedagogia Musical e História da Música. Conservatório Musical de Santo Amaro (SP).

1964/65 – Folclore e Iniciação Musical. Conservatório Musical “Ipiranga”. São Paulo.

1964/65 – Folclore. Conservatório Musical “Alexandre Levy” São Paulo (SP).

1964/65 – Folclore. Conservatório Musical “Marcelo Tupinambá”. São Paulo (SP).

1964/65 – Pedagogia Musical e História da Música. Conservatório Musical “Marcelo Tupinambá”, São Paulo (SP).

1965 – Folclore, Usos e Costumes no “Curso Guias de Turismo”.

SENAC, São Paulo (SP).

1966 – Geografia Turística no “Curso Guias de Turismo”. SENAC, São Paulo (SP).

1966 – Folclore e História da Música. Academia “Mozartheum”, São Paulo (SP).

1967 – Folclore – Curso oficializado pela Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro e Prefeitura Municipal de Olímpia (SP).

1968/69 – Folclore – Departamento de Educação Física. Governo do Estado de São Paulo. Curso de Recreação: “Aplicação Técnica do Folclore à Recreação em várias cidades do interior paulista”.

1968 – Folclore. Secretaria da Educação. Serviço de Expansão Cultural. O curso foi realizado em Olímpia (SP) com relatório do coordenador, o professor José Sant’anna.

1968/69 – História do Folclore no “Curso Técnico de Turismo”. SENAC, São Paulo (SP).

1968 – Folclore no “Curso Guias de Turismo”. SENAC, Campinas (SP).

1970 – Folclore Brasileiro, como titular da cadeira da PUC, Campinas (SP).

1969/70 – Folclore e História da Arte no “Curso Guias de Turismo”, SENAC, Campinas (SP).

1969/71 – Folclore nos cursos intensivos em inúmeras cidades do interior paulista com aproveitamento para professores de 1º e 2º graus. Governo do Estado de São Paulo. Secretaria de Educação, Esportes e Turismo – Conselho de Cultura.

1971 – Folclore – curso de extensão universitário. Pontifícia Universidade Católica, Campinas (SP).

1971/73 – Folclore Brasileiro. Escola Ideal. “Curso Técnico de Turismo: São Paulo (SP).

1972 – Folclore na Educação. Governo do Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre (RS).

1972 – Folclore Brasileiro na cadeira onde era titular. Faculdade de Educação e Ciências Humanas. Área de Estudos Sociais, Santos (SP).

1973 – Folclore Brasileiro.

Universidade Federal de Santa Catarina. Curso de Turismo, realizado em Itajaí (SP).

1973 – Folclore. Curso realizado nos bairros paulistanos. Secretaria do Turismo e Fomento de São Paulo (SP).

1974 – Folclore. Universidade Federal de Santa Catarina. Cursos realizados em Florianópolis e Joinville.

1974 – Folclore e Turismo. Prefeitura Municipal de Guarujá. Comissão de Folclore e Faculdade “Dom Domênico”, São Paulo (SP).

1975 – Folclore no “Curso Técnico de Turismo”. Liceu Acadêmico, São Paulo (SP).

1975 – Folclore no Curso para professores do MOBREAL. Secretaria de Educação de Santos (SP).

1976/80 – Folclore Brasileiro na cadeira da qual é titular na Faculdade de Artes Plásticas “Santa Cecília”, Santos (SP).

1976 – Folclore Brasileiro (titular da cadeira). Faculdade de Ciências e Letras de Araras (SP).

1977/80 – Antropologia Cultural. Faculdade de Artes Plásticas “Santa Cecília”. Santos (SP), no curso de Desenho Industrial.

1982 – Folclore e Cultura Popular. Curso desenvolvido na Prefeitura Municipal de Rio Claro (SP).

1982 – Folclore Educação: Recreação e Lazer, expedido pela Prefeitura Municipal de Olímpia (SP).

1982 – Literatura de Cordel, expedido pela Prefeitura Municipal de Olímpia (SP).

Museus de Folclore

1946 – Centro de Pesquisas Folclóricas “Mário de Andrade”. Anexo à cadeira de Folclore. Conservatório Musical de São Paulo (SP). Membro fundador.

1952 – Conservatório “Conselheiro Lafaiette”. São Paulo (SP). Orientadora.

1959 – Prefeitura Municipal de São Paulo (Subprefeitura de Santo Amaro). Orientadora.

1964 – Conservatório Musical “Alexandre Levy”. São Paulo (SP).

Orientadora.

1964 – Conservatório Musical “Ipiranga”. São Paulo (SP).

Orientadora.

1964 – Conservatório Musical “Marcelo Tupinambá”. São Paulo (SP). Orientadora.

1964 – Conservatório Musical “Beethoven”. São Paulo (SP). Orientadora.

1966 – Conservatório Musical “Mozartheum”. São Paulo (SP). Orientadora.

1970 – Pontifícia Universidade Católica de Campinas (SP). Doadora e criadora do museu.

Recitais e Concertos

1948 – Formada pela Escola (Conservatório Dramático e Musical de São Paulo – curso superior de canto). Em 1947 passou a dar recitais e concertos de Canto e Declamação pela capital, interior e outros estados, viajando, depois pela Europa (Portugal, Itália e França). Esteve mais tarde na Espanha e Suíça, sempre a serviço da cultura e da arte.

1948/52 – Com a Banda de Música da antiga Força Pública de São Paulo (SP), realizou concertos de canto no Teatro Municipal, Clube Piratininga e outros locais.

Psicologia

1956/67 – Trabalhou com o professor José Camarinha do Nascimento, aferindo testes vocacionais; responsável pelo Departamento de Psicologia do INPAR em São Paulo; sob o registro do CEPA – número 62273; responsável pelo Departamento de Psicologia de Bruce Payne e Associadas Ltda., Indústrias Químicas Guarany, Executivos Ltda. E Indústrias American Marietta.

Elogios

1958 – Câmara Municipal de São Paulo (SP).

1963 – Câmara Municipal de Ribeirão Pires (SP).

1969 – Câmara Municipal de

Ribeirão Preto (SP).

1970 – Câmara Municipal de Votuporanga (SP).

1973 – Câmara Municipal de São Paulo (SP).

1975 – Assembléia Legislativa de São Paulo (SP).

1976 – Câmara dos Deputados – Brasília (DF).

Atividades junto à Prefeitura Municipal de São Paulo

1956/58 – Teatro de Bonecos – titeriteira e escritora das peças teatrais.

1956 – Responsável pelos espetáculos populares realizados pelo Gabinete do Senhor Prefeito de São Paulo (SP).

1970 – Responsável pelos grupos folclóricos e festas juninas na Praça Roosevelt, Prefeitura Municipal de São Paulo (SP).

1971/73 – Secretária do Turismo e Fomento da Prefeitura Municipal de São Paulo (SP). Chefe da Secretaria de Eventos: programação especiais durante o ano. Presidente do Carnaval paulista. Responsável por cursos. Coordenadora das Comemorações do mês do folclore em São Paulo (SP), no Círculo Militar de Campinas, e PUC de Campinas. Membro da Comissão de Curriculum do 2º grau Técnico de Turismo. Participou dos trabalhos da Cartilha Turística. Membro de Comissões Julgadoras de Festas, Comissão da Praça da República (Feira de Artesanato), Comissão Concurso “Santos Dumont”.

Bolsa de estudos

1958 – Levantamento do folclore da região do rio Araguaia – Bandeira Piratininga.

Jornais, revistas, rádio e televisão, desde 1951

1 – A Gazeta – Página de Folclore
2 – Revista “Militia” – Polícia Militar de São Paulo (SP)

3 – Gazeta de Santo Amaro (bairro)

4 – Rádio Cultura – São Paulo

(SP)

5 – Rádio Nove de Julho – São Paulo (SP)

6 – TV Cultura – Canal 2 – São Paulo (SP)

7 – Canal 4 – TV Tupi. São Paulo (SP)

8 – Colaboradora de vários jornais do interior paulista

9 – Entre 1972/77 responsável pelo setor turismo-folclore da Folha da Tarde (SP)

Pesquisa de Campo

1944 – Iniciou seus trabalhos de pesquisas musical com Mário de Andrade. Estudos comparativos de Cirandinha: Portugal/Brasil.

1945 – Levantamento folclórico de zona de Santo Amaro com a classe do Folclore do Conservatório de Música de São Paulo, para a criação, mais tarde do Centro de Pesquisas Folclóricas “Mário de Andrade”. A partir dessa época sua pesquisa foi e é profunda. Intensa com publicações em jornais, revistas do País e fora dele. Seu nome está citado em inúmeras obras relacionadas ao Folclore, bem como o Dicionário de Folclore, de Félix Coluccio, Buenos Aires, Argentina. Também em “Quem é quem” em São Paulo.

1959/60 – Participou da Equipe de Trabalhos da pesquisa do litoral paulista, patrocinada pela Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. Foi publicada.

1972/75 – Levantamento folclóricos com alunos da PUC de Campinas (SP) e de Santos (litoral) e interior paulista.

1976 – Idêntico trabalho com alunos da Faculdade de Educação Artística de Araras (SP).

1976/78 – Idêntico trabalho com alunos da Faculdade de Artes Plásticas “Santa Cecília”. Santos (SP).

1982 – Pesquisa de campo na Macrorregião de Campinas. Aprovada pelo CONCEP da PUCCAMP.

Comissão Julgadora e Outras

1962 – Câmara Júnior de São

Paulo. Campanha das ruas de recreio.

1969 – Plano de Incentivo ao artesanato brasileiro. Governo do Estado de São Paulo.

1971 – Membro da Comissão Julgadora de Desfiles, representando a Secretaria de Turismo junto à Associação Recreativa e Comercial de Brasilândia.

1972 – Membro da Comissão Julgadora dos trabalhos artesanais da Praça da República, representando a Secretaria de Turismo.

1973 – Membro da Comissão de Concursos Santos Dumont. Associação dos Professores do Ensino Secundário e Normal Oficial do Estado de São Paulo.

1973 – Comissão de Trabalho – Curriculum para Habilitação de Técnicas em nível de 2º Grau. EMBRATUR (CENTRUTUR).

1974 – Comissão Julgadora dos Trabalhos: SENAC, São Paulo (SP); e Escola Musical “Henrique Osvald”. Santos (SP).

1974 – Comissão Julgadora do 29º Concurso de Monografias Mario de Andrade, Discoteca Municipal, São Paulo (SP).

1975 – Comissão Julgadora do Desfile de Fanfarras. Prefeitura Municipal de Guarujá (SP).

1978 – Comissão Técnica para a elaboração do Projeto de Currículo para licenciatura em Folclore. Prefeitura Municipal de Olímpia (SP).

1980 – Semana da Pátria, coordenadora das manifestações folclóricas de vários municípios paulistas na apresentação do dia 03/09 no Ginásio de Esportes Nelson Ruegger, Araras (SP).

1980 – Comissão Julgadora para contratação de novos professores da PUC de Campinas (IAC). Membro permanente. Campinas (SP).

1981 – Membro do Conselho Editorial da Revista Comunicarte da PUCCAMP, Campinas (SP).

1982 – Membro da Comissão de Reestruturação do Curso de Educação Artística da PUCCAMP, Campinas (SP).

Título honorários e credenciais

1951 – Comissão Paulista de

Folclore, órgão do IBECC.

1951 – Membro Honorário: Associação de Folclore da Argentina, Buenos Aires.

1951 – Sócia Benemérita Instituto Cultural Brasileiro. Buenos Aires.

1951 – Membro Honorário: Asociacion Tucuman de Folklore. Argentina.

1951 – Membro Correspondente: Asociación Argentina de Música de Câmara, Buenos Aires.

1955 – Membro. Sociedade Geográfica Brasileira. São Paulo.

1955 – Diploma honorário. Archivo General de la Musica acional. Buenos Aires.

1958 – Diploma Honorário. Prefeitura Municipal de Santos (SP).

1958 – Diploma. Prefeitura Municipal do Distrito Federal Medalha Sílvio Romero pelos dez anos de serviço prestados ao folclore nacional.

1960 – Diploma DEFF (Departamento de Educação Física do Estado de São Paulo). Medalha: honra ao mérito pelos serviços prestados.

1961 – Diploma e medalha “General Rondon”. Reconhecida pelo Governo do Estado de São Paulo.

1962 – Credenciada a trabalhar com a bateria de testes do CEPA (RJ), Centro de Psicologia Aplicada.

1964 – Diploma Honorário. Casa do Poeta. São Paulo (SP).

1964 – Diploma e Medalha: “Gal. Couto de Magalhães” pelos méritos pessoais dedicados à História da Pátria Brasileira. Sociedade Geográfica Brasileira.

1964 – Diploma e Medalha: Cultural e Cívica José Bonifácio de Andrade e Silva, o Patriarca. Sociedade Brasileira de Heráldica e Medalhística.

1964 – Troféu “Chapéu de Couro” (programa de divulgação da música popular), sob a responsabilidade de Jorge Paulo, atualmente Deputado Federal.

1964 – Medalha de Ouro “Alexandre Levy” centenário em benefício da cultura musical brasileira.

1967 – Diploma. Sócia Benemérita “Casa do Poeta de São

Paulo” (SP).

1968 – Diploma Governo do Estado de São Paulo, assinado pelos senhores: Governador do Estado (Abreu Sodré), Senador Orlando Zancaner e Senador Herbert Levy.

1971 – Diploma Círculo Paulista de Orquídeas. São Paulo (SP).

1974 – Diploma. Membro do Instituto Valeparaibano de Guaratinguetá (SP).

1975 – Diploma de Honra – Academia Cristã de Letras. São Paulo (SP).

1976 – Diploma “Semana da Pátria” pela brilhante desempenho nas festividades – Prefeitura Municipal de Araras (SP).

1977 – Medalha Pedro Álvares Cabral. Sociedade Geográfica Brasileira (SP).

1977 – Medalha “Ana Néri”. Associação Brasileira de Educação e Integração.

1977 – Medalha Primavera. Sociedade Geográfica Brasileira. São Paulo (SP).

1978 – Medalha oferecida pela Escola de 1º e 2º grau “Santa Cecília” de Santos (homenageada como folclorista).

1978 – Medalha João Ramalho – Instituto Genealógico Brasileiro. São Paulo (SP).

1978 – Projeto Rondon – Núcleo de Santos (SP).

1983 – Membro da Academia Eldoradense de Letras.

Congressos, Semanas Comemorativas e outras – Festivais e Exposições

1951 – Congresso Nacional de Folclore. Membro da Comissão Paulista de Folclore. Rio de Janeiro.

1954 – I Congresso Internacional de Folclore. Membro da Comissão. São Paulo (SP).

1955 – Congresso Nacional de Folclore. Membro de Comissão. Ceará.

1958 – Congresso Nacional de Folclore. Membro da Comissão. Porto Alegre.

1967/70 – Comissão de Folclore do Governo de São Paulo.

a) Exposição folclórica – Diários Associados (organizador).

b) Exposição folclórica – Avenida Paulista 900 (organizadora).

c) Festival de Folclore – responsável

d) Desfiles no Anhangabaú e Exposição (agosto e dezembro).

1971 – Membro da Comissão do Festival de Catira, Votuporanga (SP).

1971 – Colaboradora do Projeto Rondon VII – plano de Integração Nacional em Jaboticabal (SP).

1973 – Seminário Turismo – Folclore. Secretaria da Cultura, Esportes e Turismo/SENAC (SP), coordenadora.

1973 – Seminário Turismo – Folclore. SENAC de São Vicente (SP).

1973 – Coordenadora Comissão Carnaval Paulistano (presidente).

1973 – Coordenadora – série de documentário para a Rede Globo.

1973 – Coordenadora – São Paulo Antiga (Jardins da Luz).

1975 – Coordenadora – 2ª Exposição Interna, Curso Técnico de Turismo Liceu Acadêmico São Paulo (SP).

1975 – Participante – Encontro Artesanal da Região Sudeste. Ministério do Trabalho. Secretaria da mão-de-obra, representando o SENAC de São Paulo (SP) e o Jornal a Folha da Tarde (9 a 12 de outubro), Belo Horizonte (MG).

1976 – Projeto Cultura (área de Folclore) convidada especial. Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Santo Angelo.

1976 – SESC de São Paulo. Convidada e contratada para a Coordenação do Festival de Aniversário (durante três anos).

1977 – Responsável pelas Exposições de Folclore do IAC – PUCCAMP Campinas (SP).

1978 – Folclore. Participação no Encontro. Convite Especial Instituto Nacional de Folclore MEC, Maceió (AL).

1978/81 – Coordenadora dos Eventos Especiais do SENAC, São Paulo (SP).

1980 – Encontro como cultura.

Governo do Estado de Sergipe (SE).

1981 – Prefeitura Municipal de Santos. Convite especial para palestras.

1980 – Responsável pelas Comissões de Trabalho sobre Cultura Popular. Campinas (SP).

1981/82 – Membro da Comissão de Folclore e Artesanato da Secretaria de Cultura do Governo de São Paulo (SP).

1981 – Presidente da I Jornada de Literatura de Cordel, realizada em Campinas sob o patrocínio do Instituto Nacional de Folclore e Secretaria de Estado da Cultura (SP).

1982 – Membro da Comissão Examinadora das disciplinas Decoração de Interiores e Introdução ao Desenho Industrial. Concurso Público do IAC-PUC. Campinas (SP).

Publicações e Prêmios

1951 – História da Banda de Música da Força Pública de São Paulo (SP).

1965 – Álbum Folclore Paulista. Edições Aquarela, S. Paulo (SP).

1965 – Lua Grande (poemas).

1968 – Rosa Amarela – rodas cantadas, foque-músicas, de uso em muitas bibliotecas da municipalidade paulistana.

1965 – Gravação CBS – Folia de Reis. Compacto-duplo.

1965 – Roteiros turísticos, apostilas, ponto-de-apoio, opúsculos para alunos. Secretaria de Turismo e Faculdade.

1971/72 – Folhinha Phillips – Folclore – 1º Prêmio de Publicidade. São Paulo (SP).

1975 – Coleção Cerâmica Brasileira. Produção Associação Brasileira de Áudio – Visual – 96 “slides” com roteiros.

1975 – História da Banda de Músicas da Polícia Militar, 2ª edição especial. Essa obra não foi vendida, mas as pessoas e entidades específicas. Weril Ltda. São Paulo (SP).

1975 – Menção Honrosa – Concurso “Sílvia Romero” – Monografia sobre folclore –

Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro: Tema: Cerâmica, meio de comunicação de um povo.

1976 – Menção Honrosa. Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. Tema: Ai, que dor de dente! (em parceria).

1976 – Manual de Folclore, 1ª edição, AVB – Audio – Visual – São Paulo (SP). Considerado pelo MEC de São Paulo como o livro – base para o estudo do assunto. Posteriormente saíram duas outras edições (1983 e a outra mais recente).

1986 – Acorda, Povo! Edição do Museu de História e Folclore Maria Olímpia (SP).

1995 – Os Três Santos de Junho. Olímpia: Folha da Região.

Ultimamente acabou de sair do prelo o Dicionário do Folclore Brasileiro, de Luís da Câmara Cascudo, pela ação dela. Não está sendo aceito pela crítica especializada, as alterações (atualizações) efetuadas.

Palavras finais

A paulistana Laura Della Mônica tinha ótimo relacionamento em Olímpia. Foi sem dúvida a amizade com o finado Sant’anna que favoreceu a situação. Estava sempre entre nós mesmo fora dos períodos dos Festivais do Folclore. Há anos recebeu da Egrégia Câmara Municipal de Olímpia o título de “Cidadã Olimpense”. Fomos amigos, trocávamos cartas e conversávamos através de telefones, de diferentes pontos do País. Por vezes discordávamos acerca de determinados pontos de vista. Nem por isso, a amizade sofria diferença.

Dissemos a ela, durante o velório do professor José Sant’anna, que a roupa com que estava vestida, acompanhando o antigo amigo ao hospital, deveria fazer parte do nosso museu.

Nascida em 21/11/1922, viveu quase noventa anos.

Após o sepultamento, a Câmara Municipal de Olímpia reuniu-se para prestar-lhe a última homenagem.

JOSÉ CALASANS

Nascido em 1914, no estado de Sergipe, José Calasans Brandão da Silva, faleceu aos 87 anos, na capital baiana, em 2001.

Autor de considerável obra publicada, além de ser conhecida como historiador de Canudos (movimento místico-religioso e anti-republicano ocorrido no sertão baiano, área do Vasa Barris, comarca de Monte Santo, de 1986 ao ano seguinte), legou-nos as obras, em folhetos:

Ritual de bebedores (1949).

Achegas ao estudo do romanceiro político nacional (s/d).

O sebastianismo no folclore de Canudos (1959).

Genealogia da cachaça (1959).

Artigos publicados em

periódicos especializados:

O folclore do açúcar em Sergipe (1942).

Aspectos folclóricos da cachaça (1943).

Cantigas de cacumbis e taieiras em Sergipe (1951).

Cantigas do dois de julho (1954).

Romanceiro político nacional (1954).

A guerra de Canudos no cancionário popular do Brasil (1959).

A guerra de Canudos (1966).

Os ABC de Canudos (1969).]

O folclore histórico no Recôncavo da Bahia (1970).

Clodomir Silva e o folclore sergipano (1977).

Sob a forma de livros, divulgou:

Cachaça, fonte inspiradora (1950).

O ciclo folclórico de Bom Jesus Conselheiro: contribuição ao estudo da campanha de Canudos (1950).

Cachaça, moça branca: um estudo de folclore (1951).

No tempo de Antônio Conselheiro: figuras e fatos da Campanha de Canudos (s/d).

Folclore geo-histórico da Bahia e seu Recôncavo (1970).

Conhecemos o pesquisador Calasans em 1995, no IX Congresso Brasileiro de Folclore, realizado em Salvador.

Ignoramos os motivos, mas a família deste pesquisador não atendeu aos nossos apelos. Lamentamos, mas nem por isso deixamos passar despercebido.

SOUTO MAIOR ESTÁ EM OUTRO MUNDO

Nascido em 14/07/1920, em Bom Jardim (PE), estudou até o pré-jurídico em Recife. Ingressou na Faculdade de Direito de Alagoas, concluindo o curso em 1945.

Aproveitava as brincadeiras próprias da infância e nas férias escolares ia para a fazenda dos avós, como adepto da natureza.

Desde a adolescência aprecia a leitura. Com amigos criou os jornais: O Literário, Academia dos Novos, e Geração. Escrevia para esses órgãos informativos, iniciando a trajetória do futuro escritor.

Casa-se com a primeira Carmen.

Antes de ser promotor público, militou na advocacia. Foi diretor escolar e prefeito de Orobó. Mais tarde, diretor da revista Ciência & Trópico, pesquisador da Fundação Joaquim Nabuco, membro da Comissão Pernambucana de Folclore e pertenceu a várias Instituições culturais de diversos estados da nossa Federação.

O respeitado folclorista prefaciou a nossa publicação, com duas edições esgotadas, **Achegas ao Vocabulário Lupanar**, por ser especialista no assunto.

Ao longo da vida publicou ensaios em opúsculos, jornais e revistas. Escreveu vários livros. Sem menosprezar nenhum deles, citamos: Nordeste, a Inventiva Popular/ Alimentação & Folclore/ Como nasce um cabra da peste/ Cachaça/ Em torno de uma possível etnografia do pão/ Dicionário folclórico da cachaça/ A morte na boca do povo/ Nomes próprios pouco comuns/ Território da danação/ Dicionário do palavrão e termos afins/ Folcloreísmo/ Galalaus e batôres/ Paineis folclóricos do Nordeste/ Mulheres e ruas/ Remédios populares do Nordeste/ Folclore quase sempre/ Dicionário de folcloristas brasileiros/ A língua na boca do povo/ Três histórias de Deus quando fez o mundo/ Riqueza, alimentação e folclore do coco/ A

mulher e o homem na sabedoria popular/ a mulher que enganou o Diabo/ O homem e o tempo/ A moça que se casou com uma cobra/ Os mistérios do faz-mal/ Folclore etc. & tal/ Orações que o povo reza/ Sogra pros & contras/ Um menino chamado Gilberto Freyre/ Um menino chamado Helder Câmara/ Brasil x Portugal: aquele abraço/ As dobras do tempo: quase memórias.

Ao completar oitenta primaveras, publicamos neste Anuário e na antologia "Oficina Mais Prosa Ainda" (editado no Rio de Janeiro), matérias atinentes à vida intelectual desse pernambucano. Caso haja interesse, o leitor poderá encontrar mais informações nas duas fontes indicadas.

Em 25/11/2001, infelizmente, para nós, ele partiu. É lógico que não questionamos a sabedoria do Criador. Descanse em paz, Mário Souto Maior.

FICAMOS SEM BARBOSA LESSA

Numa chacára do município de Piratini (RS), em 13/01/1929, nasceu Luiz Carlos Barbosa Lessa. Pretendia, desde pequeno, ser peão de estância. Porém, o pai exigiu um diploma. Aos doze anos, após aprender com a mãe, Alda, teoria musical, piano, rudimentos de matemática e datilografia (novidade para a época), saiu de seu torrão natal. Foi estudar em Pelotas e posteriormente em Porto Alegre. Na capital ingressou no curso clássico do Colégio Júlio de Castilhos, onde conheceu Paixão Cortes e Cláudio Saraiva, mantendo forte amizade com eles. Aos dezoito anos, começou a compor, interessando-se por temas folclóricos gaúchos. Dos vinte aos 23 dedicou-se à pesquisa e adaptações de músicas do folclore local, mesmo compondo, especialmente temas regionais e gaúchos. Foi um dos mentores dos Centros de Tradições Gaúchas (CTGs). O primeiro deles, o chamado 35, teve sua participação na sua fundação. Criou o lema para o CTGs 35: "Em qualquer chão, sempre gaúcho, pelo Rio Grande e pelo Brasil". São palavras que servem para qualquer cidadão sul-grandense. Foi um dos fundadores do Movimento Tradicionalista Gaúcho. Pesquisou os usos e costumes do Paraguai, Uruguai, parte da Argentina e da Bolívia, em suas viagens. Realizou pesquisas sobre as músicas e danças gaúchas com o parceiro Paixão Cortes, resultando em livro que foi levado para as Invernadas Artísticas dos Centros de Tradições Gaúchas e serviu como material de apoio para cursos de dança e nas bancas de avaliação de concursos.

Pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, formou-se em Direito (1954). Veio para São Paulo, onde entrou em contato com Inezita Barroso, que passou a divulgar danças gaúchas em programas de rádio, televisão, além de discos. Foi convidado pelo Conjunto Farroupilha e gravou novo "long-play" com música gaúcha. Entregou-lhe várias composições de sua autoria, entre elas a usada na abertura do seu programa, chamada Negrinho do Pastoreio. Depois de gravada, a música tornou-se característica do conjunto em suas apresentações. Permaneceu na nossa Capital produzindo cinema, publicidade, teatro e televisão.

As canções folclóricas que recolhera antes da vinda para a terra da garoa foram gravadas (1955): A Anu,

Balaio, Cana-verde, Chimarrita-balão, Maçarico, Pezinho, Quero-mana, Patu, Xóti da laranjeira e outros.

Em 1956 passou por uma única experiência como cantor, compondo e interpretando no filme Cara de fogo, de Galileu Garcia: Moço, ei moço! E Entrevero no jacá (esta em parceria com Danilo de Castro). Compôs outro tema regional gaúcho para o filme O Sobrado, de Walter Georges Durst e Cassiano Gabus Mendes.

No ano do lançamento do Cara de fogo (1957), gravou um disco 78 RPM, com as melodias em trevero no jacá e 18 de junho (esta em parceria com Manzano Filho). Um ano depois compôs para o filme de Walter Georges: Paixão de Gaúcho, as músicas – Terra morna, Generoso e Feitiço Índio. Depois disso, passou dois anos realizando o levantamento do folclore musical-coreográfico de todo o Brasil, do Amazonas ao Rio Grande do Sul. Entre 1958 a 1960, promoveu espetáculos em que às vezes se apresentava o conjunto Os Titulares do Ritmo. Esses músicos convidaram-no para gravar o LP (1962), o Rio Grande do Sul ou O Gaúcho canta, com arranjos do maestro Francisco Morais. Lecionou na Universidade de Guarulhos, integrou o Conselho Estadual de Cultura, ao lado do folclorista Alceu Maynard Araújo e o etnólogo Egnon Shaden. Participou de pesquisas de campo da equipe coordenada pelo imortal e saudoso Maynard.

Retorno aos pagos, após três décadas, nos anos 80 do século passado, recebeu inúmeras homenagens, chegando a ser eleito "um dos vinte gaúchos que marcara o século XX". Ingressou no Diário de Notícias e trabalhou na Revista do Globo. Ocupou o cargo de Secretário Estadual da Cultura, pondo em desenvolvimento os pólos culturais em cidades-chaves das diferentes regiões, promovendo a expansão e a valorização da cultura gaúcha. Idealizador da Casa de Cultura Mário Quintana, participou de sua criação e instalação num prédio tombado pelo Patrimônio Cultural, o do antigo Hotel Majestic. Manteve, durante vários anos, no jornal de maior circulação do sul, o Zero Hora, com uma coluna no Caderno de Cultura. Membro honorário da Comissão Gaúcha de Folclore. Pela longa folha

de serviços prestados à cultura gaúcha, recebeu a Comenda Dante de Laytano. Tivemos o prazer de conhecer este personagem no IX Congresso Brasileiro de Folclore, efetuado em Porto Alegre (2000). No mesmo ano foi designado o Patrono da Feira do Livro d Porto Alegre.

Compositor, contista, folclorista, radialista, romancista, reconhecido pelos seus pares da literatura sul-riograndense, nos últimos anos. Deixou para a posteridade diversas obras. Entre elas, lembramos as que interessam à cultura folclórica de que ela aproxime: a retirada de São José do Norte episódio (1948); história do chimarrão (1949); o sentido e o valor do farrapo – tradicionalismo; manual de danças gaúchas ilustrada com suplemento musical, em parceria com Paixão Cortes (1956); primeira noções de teatro, para professores e estudantes de curso avançado (1958); a rainha de moçambique, peça teatral; folclore paulista (1958); Estórias e Lendas do Rio Grande do Sul (1960); Cancioneiro do Rio Grande, músicas e letras – compilação (1962); Nova História do Brasil, narrativa-síntese (1967); Danças e Andanças pelo Folclore – parceria com Paixão Cortes (1975); Rodeio dos Ventos (1978); Nativismo – um fenômeno social gaúcho (1985) e Raízes do Cone Sul (1993). Os anos correspondem à primeira edição, pois na maioria teve mais.

Há de considerar que ele compôs a toada (1957) Negrinho do Pastoreio, considerada folclórica pelos leigos, o que glorifica qualquer cristão. Não vamos tecer mais considerações sobre a parte musical do homenageado, para não fugir do assunto que nos interessa: a Folclorística.

Em uma casa pré-fabricada, passou os seus últimos tempos, num sítio, em Camaquã, da Serra do Herval (RS), acompanhado da inesperável Nilza. Faleceu aos 72 anos, após longa enfermidade, em 11/03/2002. O seu estado natal decretou luto oficial de três dias. Na capital federal, o Senado registrou voto de profundo pesar pelo passamento do ilustre gaúcho.

Finalmente, devemos agradecer a colaboração da confeitaria Rose Marie Reis Agrifoglio. Sem os dados fornecidos, esta nota estaria inconclusa.

NOVIDADES QUE DEVEM SER CONHECIDAS

José Carlos Rossato

Para os aficionados do folclore e cultura popular, novos lançamentos foram lançados e estão percorrendo o espaço brasileiro, conseguindo êxito.

Recebemos das mãos do nosso extraordinário amigo, fiel e companheiro de ideais, **Afonso Furtado**, um exemplar editado sob a responsabilidade da FRERJA (Federação de Reisado do Estado do Rio de Janeiro) em conjunto com o Centro de Estudos e Pesquisas sobre manifestações populares, o excelente CD intitulado **Folias de Reis ao Vivo**. É interessantíssimo apreciar as nove faixas e os depoimentos dos colaboradores culturais: Dr. Heleno e Andréia Zito. É evidente que num Brasil de terceiro mundo, sem a participação do Ministério da Cultura (que deveria ser obrigatória), pouquíssimo ou quase nada pode ser feito. Eis a relação das faixas gravadas: **Cálice Bento; Profecia de Anunciação; História das Folias de Reis 1; Visita aos Magos; Chula do palhaço gigante; História das Folias de Reis 2; Anunciação; Aviso a Maria; e, finalmente, História das Folias de Reis 3.**

A concretização do projeto veio coroar com brilhantismo e perpetuar essa antiquíssima manifestação folclórica, portanto pertencente ao domínio público. Foi gravado com esmero. A capa é de Patrícia Peralta. Agradecemos ao Afonso, sensibilizado, pela oportunidade que nos concedeu para conhecer o Novo CD. Aproveitamos o ensejo para agradecer-lhe pelas visitas que empreendeu à Capital do folclore

brasileiro, onde conheceu ao vivo e em cores, o Festival do Folclore que é um retrato – sem retoques – do País em termos de cultura folclórica.

✓ Da amizade nascida espontaneamente entre **Mariana de Franco** e este redator, durante o Curso Livre de Folclore e Cultura Popular, realizado em julho do ano passado, no Rio, promovido pelo Museu do Folclore Edison Carneiro, recebemos a fantrástica obra intitulada **Mestres-Artesãos**. A referida publicação é conseqüência de uma oficina de arte popular brasileira efetuada no SESC (Serviço Social do Comércio) no Belenzinho, bairro paulistano, com integrantes do Programa de Artesanato e Geração de renda do Conselho da Comunidade Solidária, no mês de agosto de 2000.

A coordenação editorial e texto coube a Álvaro Machado, fotos (quase todas coloridas) de Eder Chiodetto, pesquisa Álvaro Machado/Rubens Matuck e o projeto gráfico de Victor Nosek. A edição contou com a realização do SESC, São Paulo; Comunidade Solidária; patrocínio da Petrobrás; apoio cultural Varig do Brasil e Pancrom gráfica e fotolito com a participação do Ministério da Cultura, graças à Lei de Incentivo à Cultura. A obra é muito bem iluminada, boa densidade redacional e dinâmica por envolver o artesanato com o coqueiro Buriti; barro (queimado), tecelagem (teares), madeira e até luminárias e coroas em folhas de flandres. A parte final coloca em destaque a oficina (local onde se exerce um

ofício, podendo ocorrer grandes transformações).

Embora haja diferenciação sensível entre popular e folclore, vale a pena ler e observar as inúmeras ilustrações no exemplar que folheamos, lendo alguns trechos. Como o 2000 foi considerado o ano internacional da cultura e da paz, a referida publicação trouxe um alento “**a paz está em nossas mãos**”, tema explorado pela Unesco e Unicef, órgãos da ONU (Organização Nacional das Nações Unidas). Todos os envolvidos nesse projeto vitorioso estão de parabéns, especialmente por explorar o que é de todos nós e do Brasil.

✓ **Para compreender e aplicar folclore na escola** é a denominação dada à obra editada em Porto Alegre (RS), pela Comissão Gaúcha de Folclore com a parceria da Comissão de Educação, Cultura, Desporto, Ciência e Tecnologia da Assembléia Legislativa do Rio Grande do Sul. Além do prefácio (do Presidente da referida comissão, deputado Giovanni Cherini), da apresentação (realizada pela Presidente da Comissão Gaúcha de Folclore, Prof^a Dra. Rose Marie Reis Garcia) e da carta do Folclore Brasileira (conclusões do VIII Congresso Brasileiro de Folclore, efetuada em Salvador (BA), 1995.

A valiosa publicação (sobretudo para os iniciados) está subdividida em dezesseis capítulos, todos em vocabulário de fácil compreensão e apresentado as referências bibliográficas, exceto em três: **Brinquedos folclóricos** (Maria Cândida Barboza), **Oficinas de**

tradição e folclore na escola (Neusa Marli Bonna Secchi) e **Projeto "O Rio Grande na escola"** (Paulo Elias Daniel). Os demais, que compõem as 124 páginas do livro são bem variados, no entanto, todos relativos à vida escolar. Eis a relação em ordem, após a Carta: **A compreensão do folclore** (Rose Marie Reis Garcia), **Folclore na educação** (Lilian Argentina Braga Marques e Sônia Teresinha Siqueira Campos), **Folclore na escola** (Rose Marie Reis Garcia), **Capas e regiões culturais** (Harry Rodrigues Bellomo), **Linguagem popular e literatura oral** (Sônia Teresinha Siqueira Campos), **Lúdica infantil** (Rose Marie Reis Garcia), **Arte e artesanato folclóricos** (Paula Simon Ribeiro), **A música folclórica e a educação musical** (Cristina Rolim Wolffenbittel), **Festas populares – aproveitamento didático** (Lilian Argentina Braga Marques), **Dança folclórica** (Lilian Argentina Braga Marques), **Folguedos – aspectos introdutórios** (Oliveira Silveira), **Folguedos no Rio Grande do Sul** (Estelita de Aguiar Branco) e, finalmente, **Plantas Medicinais** (Carmem Rovêda).

Parabenizamos todos, inclusive aos leitores, embora não aceitamos a desgastada expressão "fato folclórico". Motivo: está em desuso entre os principais pesquisadores da ciência folclórica.

✓ Finalmente foi divulgado, no final de agosto, em Natal (RN), o aguardado **Cadastro Nacional de Folcloristas**, antiga idéia lançada, há anos, num evento na UNICAMP, pelo extraordinário pesquisador **Ático Villas-Boas da Mota**, antiqüíssimo amigo de Olímpia. A obra foi publicada pela Comissão Nacional de Folclore/IBEC/UNESCO. É um volume grande

dividido por estados. Foram incluído professores que lecionam o assunto ou por ele tem interesse. Daí, ser volumoso. É oportuno admitir que os pesquisadores que realizam inventários de campo, como base para desenvolver os seus trabalhos que serão publicados, neste País, é pequeno. É só analisar!

Parabéns ao presidente da Comissão Nacional de Folclore, Prof. Roberto Benjamin e a todos os presidentes das comissões estaduais, sem os quais seria inviável alcançar o objetivo.

✓ **Anais do 3º Seminário Nacional Sobre Ações em Folclore**, com quase duzentas páginas, edição patrocinada pela UNESCO, chegou às nossas mãos. O volume citado é o resultado do evento homônimo, realizado em Vitória (ES), de 20 a 23 de maio de 2000, com a responsabilidade da Comissão Nacional de Folclore/IBEC/UNESCO/Comissão Espírito-Santense de Folclore e Secretaria Municipal de Cultura de Vitória, contando ainda com o apoio do SEBRAE. A edição foi patrocinada pela UNESCO. Menciona a abertura do evento, o discurso do então presidente da Comissão Nacional de Folclore, Bráulio do Nascimento; o discurso do presidente da Comissão Espírito-Santense de Folclore, Eliomar Mazzoco; a relação nominal dos representantes das Comissões Estaduais de Folclore e de outras Instituições, além de estudiosos e pesquisadores do assunto de várias unidades federativas. Os trabalhos foram divididos em seis grupos. Cada um denominado mesa-redonda. Ei-los: **Patrimônio Humano – Propriedade, Proteção e Legislação da Cultura Popular; Ensino e Pesquisa – Criação de Cursos Regulares e Sistemáticos**

do 1º Grau ao Nível Superior; Políticas de Memória e Conservação – Objetos, Documentos, Imagem, Som, Movimento e Recursos Multimídia; Folclore e Turismo a Relação com os Órgãos Públicos e Privados do Setor; Desenvolvimento Institucional das Comissões de Folclore, Política e Organização em Rede; e Comunicações Avulsas. Cada grupo-tarefa ou mesa redonda tirou as conclusões. Foram apresentadas as propostas e, posteriormente, as Moções. Os discursos de encerramento de Bráulio do Nascimento.

Finalmente os anexos, destacando-se os discursos de Vicente Salles (radicado em Brasília): **O folclore face do direito de autor; e O direito de autor em face do folclore.** O último texto é de Roger Pinon, sendo a tradução do orador. O anexo **Domínio Público Tradicional**, subscrito por Edison Carneiro, Bráulio do Nascimento e Aloísio de Alencar Pinto "foi encaminhada em 31 de outubro de 1967 aos membros da Comissão de Estudos Legislativos do Ministério da Justiça .

✓ Em Mossoró (RN) as conhecidíssimas **Fundações Guimarães Duque e Vingun.** Rosado com o patrocínio do Governo do Estado do Rio Grande do Norte e Secretaria do Estado da Educação da Cultura e dos Desportos lançaram a obra que veio preencher uma lacuna existente nesse setor: **VULTOS DO FOLCLORE BRASILEIRO**, DE Hitoshi Nomura. É mais um volume da Coleção Mossoroense, o de nº 1243, série C, com 182 páginas.

O autor inicia com Lopes Gama (1791-1952), chegando aos dias que

correm. Em ordem cronológica, o autor menciona também os pesquisadores vivos. Da nossa região mencionou José Sant'anna, Sebastião Almeida Oliveira, Iseh Bueno de Camargo e José Carlos Rossato.

É mais uma obra-referência para os que pretendem ter uma visão panorâmica da pesquisa folclórica brasileira, quer seja iniciado ou para quem deseja iniciar na Folclorística e até para os folclorólogos reconhecidos pela crítica e pelo passado de trabalho.

✓ De Buenos Aires, República Argentina, recebemos a **Revista de Investigações Folclóricas**, volume 16, dezembro de 2001. É dirigida por Martha Blache, nossa conhecida desde o Congresso de Porto Alegre. Ela é dinâmica e interessada no folclore brasileiro. Aparecem valiosos ensaios. Destacamos, sem menosprezar outros, a presença dos brasileiros: **Bráulio do Nascimento** (Polifemônio no Brasil) e **Baronesa Esther Sant'Anna de Almeida Karwinsky** (Prevención y cura de piaduradas de ofídios en la medicina popular), com a participação de Juan José García Miranda. São dignos de menção: Informação bibliográfica e o noticiário, ambos copiosos e elucidativos, notadamente para os folcloristas brasileiros.

✓ A Divisão de Folclore/INEPAC, Rio de Janeiro, fez chegar a nós o livro **CONTOS POPULARES FLUMINENSES**, volume I, com 207 páginas, editado pela Secretaria de Estado de Cultura do Governo daquele Estado.

Na obra, as quase quatro dezenas de contos, passados por quinze informantes, foi mantida a

fidelidade ao texto oral, tal qual deve sempre ser em pesquisas do gênero. Os dados sobre os registros dos contos contaram com a coordenação de qualificados orientadores, que citamos em ordem alfabética, a saber, Ana Rita Paixão, Antônio Soares Almeida, Cásia Frade, Cecília Conde, Delzimar Coutinho, Idna Sardinha, Marília Tosta Xavier e Ricardo Gomes Lima.

Parabenizamos a todos, incluindo os informantes, por termos mais uma referência ao estudo do folclore fluminense e brasileiro.

✓ Recebemos da Comisión Internacional Permanente de Folclore, sediada em Buenos Aires, República Argentina, o opúsculo **HOMENEJE A FÉLIX COLLUCCIO**. Para os que supostamente possam ignorar o nome do nonagenário Doutor Colluccio, recorda-se que ele é um marco que dignifica a pesquisa folclórica Argentina e do nosso continente. Está muito ligado ao Brasil. Participou de muitos eventos do folclore brasileiro e aprecia o nosso povo. Tem laços com o folclore deste País. É assíduo leitor do nosso anuário, amigo do finado Prof. Sant'anna e nosso. Ele trocava cartas conosco, há vários anos. A publicação recebida foi editada pela Academia Argentina de Letras, localizada na capital portenha.

✓ A tradicional Associação de Folclore e Artesanato de Guarujá, na orla litorânea paulista, ao longo de sua profícua existência, editou 24 números consecutivos da Revista Folclore, organizou 29 Festivais de Folclore, 25 exposições de presépios artesanais e muito mais. Enviou-nos a obra "Contos do Índios Botocudos. O acervo foi

recolhido pelo etnólogo e linguista russo H. H. Manizer (1915); e transcrição foi realizada pela folclorista húngara Eva Sebestyen. A versão do inglês para o vernáculo foi efetuada por Alexandre Villella de Figueiredo e pelo Barão Nikolaus Karwinsk. O texto foi aproveitado e coube à nossa amiga e folclorista Baronesa Esther Sant'anna de Almeida Karwinsk (que dispensa qualquer apresentação) editá-lo sob a responsabilidade da Instituição que dirige, incansavelmente. Foi lançado neste ano. A autora dedica à obra ao passamento do inesquecível Barão Nikolaus Karwinsk Von Karvin (1925-2001) e agradece ao Prefeito Municipal de Guarujá, Maurici Mariano (que sempre apoiou as atividades folclóricas naquele município) e à Associação que dirige com esmero há muito tempo e pela publicação da referida monografia.

São os seguintes os contos relatados: "A onça, o coelho e o sapo". "O coelho, o sapo, a onça e o macaco". "O gambá, o morcego e o beija-flor". "O morcego e a arara". "O tatu e o lagarto". "O tamanduá e a onça". "O jacaré e a moça bonita". "A tartaruga e a lagartixa". "O caco, o lambari e a jibóia". A irara, a cobra, a jaguatirica, o cachorro e o beija-flor". "A capivara e o gavião metamorfe".

Deve-se considerar, ainda, a introdução e as referências bibliográficas.

Parabenizamos à Baronesa Esther, nossa amiga de ideais. Correspondemos com a ilustre folclorista há anos. Que Deus lhe dê saúde e disposição para continuar a árdua e profícua labuta!....

Recomendamos, sem nenhum receio, todas essas obras, não só aos folcloristas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLÍMPIA ESTADO DE SÃO PAULO

Carta à Diretoria do **BRADESCO**:

Que lhe poderíamos dizer, ao depois de colaborações especialíssimas e carinhosas aos nossos Festivais do Folclore?

Nada, porque não poderíamos dizer tudo. E por não podermos dizer tudo, dói-nos ficar simplesmente no obrigado, porque obrigado, não ultrapassando os estreitos limites da cortesia, de nenhum modo manifestaria os sentimentos verdadeiros e as idéias expressivas de uma sincera gratidão.

Sabemos que falamos a uma Diretoria de alma bem nascida e bem fadada, grande ao mesmo tempo pelo impulso modelar de uma nobre hereditariedade e pela administração correta que lhe rasgou as amplas perspectivas de um futuro, transformadas hoje em realizações felizes; Diretoria zelosa e, por isso mesmo, capaz de compreender as supremas lutas dos que sofrem pela concretização de um ideal.

Voltamos, então, ao simples e inexpressivo obrigado, certos de que os corações melhor se entendem, às vezes, por expressões breves e até pelo silêncio.

Queira aceitar, pois, preclara Diretoria do **BRADESCO**, o nosso singelo agradecimento: Obrigado!

José Sant'anna*
Criador do Festival



*Texto publicado no Anuário do 22º Festival do Folclore. Palavras que ainda ecoam, tendo em vista que a continuidade que se está dando ao trabalho do grande luminar olimpiense é a maior homenagem que lhe pode ser tributada pela Comissão Executiva do Festival do Folclore de Olímpia, com a sempre muito forte colaboração do **BRADESCO**.





Grupo de Expressões Parafolclóricas "Sabor Marajoara", Belém/PA

"... São inúmeros os exemplos dessa nossa fulgurante diversidade. E também de misturas que incorporam tradições culturais diversas, de origem européia, africana e asiática, assim como promovem fusão às vezes surpreendente da cultura urbana e das tradições rurais. Megaeventos que ocorrem em cidades médias, como os Bois de Parintins, no Amazonas, o **Festival do Folclore em Olímpia**, em São Paulo, ou a Semana Santa de Nova Jerusalém, em Pernambuco, e as Cavalhadas de Pirenópolis, em Goiás, mantêm a vitalidade de suas raízes, não obstante usem das tecnologias modernas de espetáculo. A cultura brasileira de raiz não apenas sobrevive galhardamente ao desenvolvimento urbano como se vale de suas técnicas para crescer. Exemplos disso, além dos já mencionados, são, no Sul, os CTGs (Centros de Tradições Gaúchas) e, no Norte, o Círio de Nazaré, celebração religiosa em Belém do Pará que convive com o profano e com a festa, alcançando uma dimensão verdadeiramente fabulosa. É o Natal dos paraenses..."

Francisco Weffort, Ministro da Cultura (1995-2002), na introdução da obra "Um olhar sobre a Cultura Brasileira", Associação Amigos da FUNARTE.

Colaboração



Bradesco