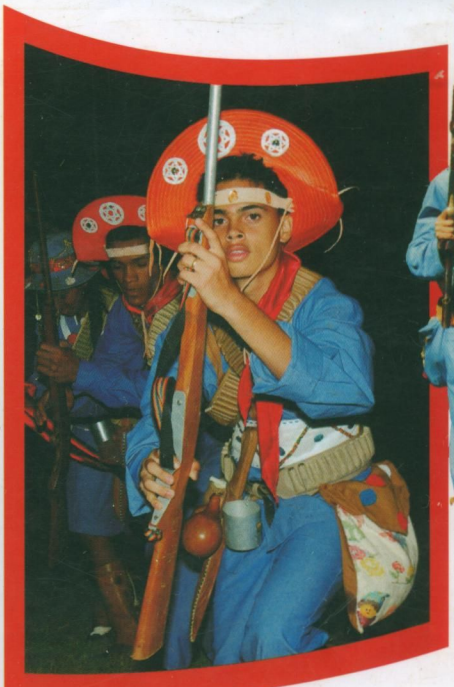
44º FESTIVAL DO FOLCLORE

02 a 10 - AGOSTO / 2008

OLÍMPIA-SP

O ENCONTRO DA CULTURA BRASILEIRA

PARTICIPAÇÃO DE GRUPOS FOLCLÓRICOS E PARAFOLCLÓRICOS
DE VÁRIOS ESTADOS DO BRASIL



Grupo Parafolclórico Jacoca
Paraíba

ANUÁRIO

HOMENÁGEM AO ESTADO DA PARAÍBA

Pedras dos muitos reinos

44º FESTIVAL DO FOLCLORE

Olímpia, a Capital do Folclore.

Ano XXXV - Nº 38 - 22 de Agosto de 2008

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olímpia

IBCP
INSTITUTO BRASILEIRO DE CULTURA POPULAR

18417

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
OLÍMPIA
Classificação: 398
Tombo: 15128
Data: 19 / 10 / 99

SUMÁRIO

Expediente ..... página 02

Malhação do Judas em Olímpia ..... página 03

No meio da bicharada ..... página 13

Folclore, ciência e as pimentas *capsicum*:
preciosidades nos Anuários de Folclore de Olímpia ..... página 27

Lendas e tradições do Santo Guerreiro ..... página 33

Prólogos ao sabão artesanal olimpiense ..... página 61

Cobras e serpentes no imaginário popular brasileiro ..... página 80

Mensagens na Cidade Eletrônica ..... página 89

Noticiário - O 43º Festival do Folclore ..... página 97

Pelos meandros do Folclore ..... página 111

O beijo, na boca do povo ..... página 136

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
- SP

Malhação do Judas em Olímpia

André Luiz Nakamura
Departamento de Folclore - Olímpia

Judas

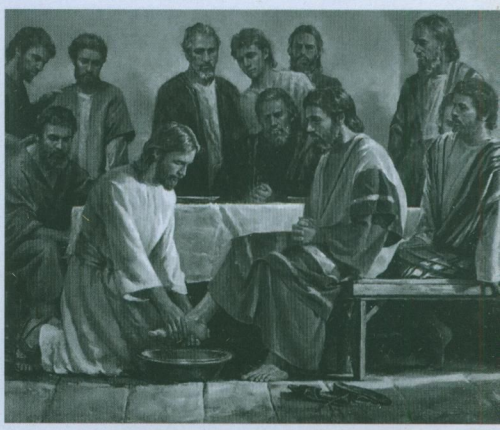
Judas Iscariotes foi o apóstolo que traiu Jesus.

Iscariotes, apelativo usado para distingui-lo de Judas Tadeu, significa originário de Cariot, aldeia de Judá, do hebraico *Yehudhah ish Qeryoth*, "homem de Queriote". Esse nome, cujo uso é proibido na Alemanha, acabou se tornando sinônimo de "traidor" em nossa língua. Aliás, em abatedouros, também é chamado de Judas o bode que conduz outros animais ao sacrifício.

Ele era uma espécie de tesoureiro dos apóstolos, mas também "era ladrão e, tendo a bolsa, furtava o que nela lançavam" (João 12, 6).

O nome de Judas é sempre mencionado por último nas passagens bíblicas que tratam da apresentação dos doze Apóstolos, geralmente sucedido de oração subordinada concernente ao episódio de sua traição a Jesus:

"Eis os nomes dos doze apóstolos: O primeiro, Simão, por sobrenome Pedro, e André, seu irmão; Tiago, filho de Zebedeu, e João, seu irmão; 3 Filipe e Bartolomeu; Tomé e Mateus, o publicano; Tiago, filho de Alfeu, e Lebeu, apelidado Tadeu; 4 Simão o Zelote, e Judas Iscariotes, aquele que o traiu" (Mateus 10:2-4).



"Então designou doze para estarem com ele e para os enviar a pregar. 15 E a exercer a autoridade de expulsar os demônios: 16 A Simão, a quem pôs o nome de Pedro, 17 E a Tiago, filho de Zebedeu, e a João, irmão de Tiago, aos quais pôs o nome de Boanerges, que significa: Filhos do trovão; 18 E a André, e a Filipe, e a Bartolomeu, e a Mateus, e a Tomé, e a Tiago, filho de Alfeu, e a Tadeu, e a Simão o Zelote, 19 E a Judas Iscariotes, o que o entregou" (Marcos 3:14-19).

"E, quando já era dia, chamou a si os seus discípulos, e escolheu doze deles, a quem também deu o nome de apóstolos: 14 Simão, ao qual também chamou Pedro, e André, seu irmão; Tiago e João; Filipe e Bartolomeu; 15 Mateus e Tomé; Tiago, filho de Alfeu, e Simão, chamado Zelote; 16 E Judas, irmão de Tiago, e Judas Iscariotes, que foi o traidor" (Lucas 6:13-16).

Jesus sabia desde o princípio quem o havia de trair (Jo 6, 66):

"(...) a mão do traidor está comigo à mesa!" (Lc 22, 21-22)

"Não vos escolhi eu todos os doze? Contudo, um de vós é um demônio. 71 Jesus se referia a Judas, filho de Simão Iscariotes, porque era quem o havia de entregar, não obstante ser um dos doze" (Jo, 6:70-71).

"Durante a ceia, tendo já o diabo posto no coração de Judas Iscariotes, filho de Simão, que traísse a Jesus" (Jo, 13, 2), este disse: "um dentre vós me trairá" (Jo, 13, 21).

Em resposta à indagação de um dos discípulos, "conchegado a Jesus, aquele a quem ele amava" (Jo 13, 23), sobre a identidade do traidor, o Mestre respondeu: "É aquele a quem eu der o pão embebido" (Jo 13,26). O pão foi entregue a Judas Iscariotes, que, "logo que o engoliu, Satanás entrou nele" (Jo 13, 27).

A "negociação"

As famosas trinta moedas de prata, em troca das quais o venal apóstolo entregaria Jesus, são mencionadas no Evangelho de Matheus (no de Lucas e no de Marcos, a quantia não é especificada):

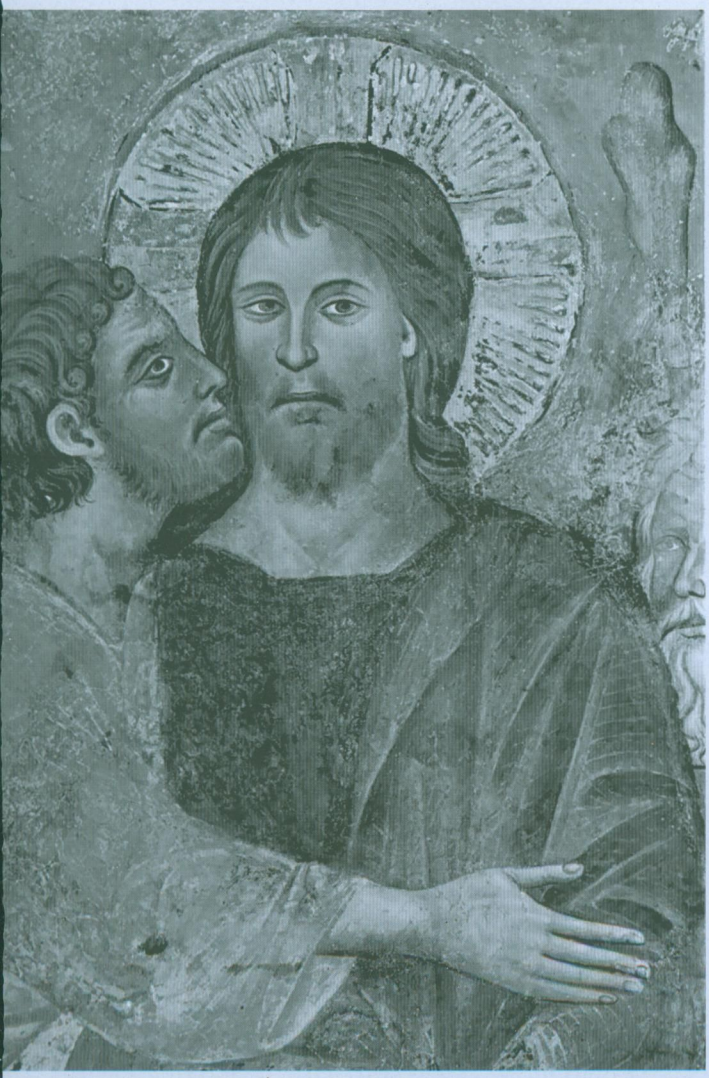
"Então um dos Doze, chamado Judas Iscariotes, foi ter com os sumos sacerdotes 15 e disse-lhes: 'Quanto me dareis, se eu vo-lo entregar?' Eles garantiram-lhe trinta moedas de prata. 16 E, a partir de então, Judas procurava uma oportunidade para entregar Jesus" (Mt 26,14-16),

"Então, Judas Iscariotes, um dos Doze, foi ter com os sumos sacerdotes para lhes entregar Jesus. 11 Eles ouviram-no com satisfação e prometeram dar-lhe dinheiro. E Judas espreitava ocasião favorável para o entregar" (Mc 14, 10-11).

"Entretanto, Satanás entrou em Judas, que tinha por sobrenome Iscariotes. 4 Judas foi procurar os príncipes dos sacerdotes e os oficiais do templo para se entender com eles sobre o modo de lhes entregar Jesus. 5 Eles regozijaram-se e combinaram dar-lhe dinheiro. 6 Também ele se obrigou. E procurava ocasião oportuna para o trair, sem que a multidão o soubesse" (Lc 22, 3-6).

Observe-se que enquanto nos outros Evangelhos se verifica que o único motivo para a traição de Judas é a ganância do falso apóstolo, no de Lucas, acima transcrito, e no de João (13:2, 27) se encontram dizeres alusivos à influência do Demônio na pérfida conduta.

A prisão de Jesus

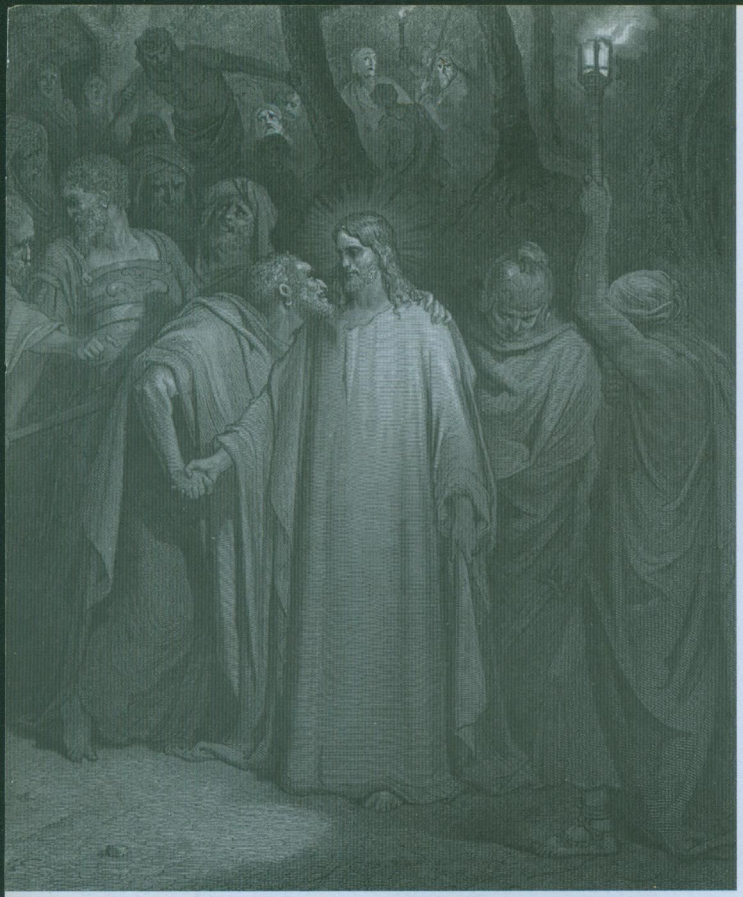


O maldito beijo dado por Judas em Jesus, para indicar aos soldados romanos quem era o "subversivo", é citado nos Evangelhos de Matheus, Lucas e Marcos:

"Jesus ainda falava, quando veio Judas, um dos Doze, e com ele uma multidão, com espadas e varapaus, enviada pelos sumos sacerdotes e pelos anciãos do povo. 48 O traidor tinha-lhes dado este sinal: 'Aquele que eu beijar, é ele. Prendei-o'. 49 Aproximou-se imediatamente de Jesus e disse: 'Salve, Mestre!' E beijou-o. 50 Jesus respondeu-lhe: 'Amigo, a que vieste?' Então, avançaram, deitaram as mãos a Jesus e prenderam-no. 51 Um dos que estavam com Jesus levou a mão à espada, desembainhou-a e feriu um servo do Sumo Sacerdote, C. 52 Jesus disse-lhe: 'Embainha a tua espada, pois todos quantos se servirem da espada morrerão à espada. 53 Julgas que não posso recorrer a meu Pai? Ele imediatamente me enviaria mais de doze legiões de anjos! 54 Mas como se cumpririam as Escrituras, segundo as quais é preciso que seja assim?' (Mt 26, 47-56)".

"Ainda Ele estava a falar quando surgiu uma multidão de gente. Um dos Doze, o chamado Judas, caminhava à frente e aproximou-se de Jesus para o beijar. 48 Jesus disse-lhe: 'Judas, é com um beijo que entregas o Filho do Homem?' 49 Vendo o que ia suceder, aqueles que o cercavam perguntaram-lhe: 'Senhor, ferimo-los à espada?' 50 E um deles feriu um servo do Sumo Sacerdote, cortando-lhe a orelha direita. 51 Mas Jesus interveio, dizendo: 'Basta, deixai-os'. E, tocando na orelha do servo, curou-o. 52 Depois, disse aos que tinham vindo contra Ele, aos sumos sacerdotes, aos oficiais do templo e aos anciãos: 'Vós saístes com espadas e varapaus, como se fôsseis ao encontro de um salteador! 53 Estando Eu todos os dias convosco no templo, não me deitastes as mãos; mas esta é a vossa hora e o domínio das trevas' " (Lc 22,47-53).

"E logo, ainda Ele estava a falar, chegou Judas, um dos Doze, e, com ele, um bando armado com espadas e varapaus, da parte dos sumos sacerdotes, dos doutores da Lei e dos anciãos. 44 Ora, o que o ia entregar tinha-lhes dado este sinal: 'Aquele que eu beijar é esse mesmo; prendei-o e levai-o bem guardado'. 45 Mal chegou, aproximou-se de Jesus, dizendo: 'Mestre!'; e beijou-o. 46 Os outros deitaram-lhe as mãos e prenderam-no. 47 Então, um dos que estavam presentes, puxando da espada, feriu o criado do Sumo Sacerdote e cortou-lhe uma orelha. 48 E tomando a palavra, Jesus disse-lhes: 'Como se eu fosse um salteador, viestes com espadas e varapaus para me prender! 49 Estava todos os dias junto de vós, no templo, a ensinar,



e não me prendestes; mas é para se cumprirem as Escrituras'. 50 Então, os discípulos, deixando-o, fugiram todos" (Mc 14,43-50).

No Evangelho de João, no entanto, o indigitado beijo não faz parte da narrativa; o próprio Jesus se apresenta, quando abordado, com seus discípulos, pelos soldados romanos:

"Jesus saiu com os discípulos para o outro lado da torrente do Cedron, onde havia um jardim, e ali entrou com os seus discípulos. 2 Judas, aquele que o ia entregar, conhecia bem o sítio, porque Jesus ali estivera muitas vezes com seus discípulos. 3 Judas, então, guiando o destacamento romano e os guardas ao serviço dos sumos sacerdotes e dos fariseus, munidos de lanternas, archotes e armas, entrou lá. 4 Jesus, sabendo tudo o que lhe ia acontecer, adiantou-se e disse-lhes: 'Quem buscais?' 5 Responderam-lhe: 'Jesus, o Nazareno'. Disse-lhes Ele: 'Sou Eu!' E Judas, aquele que o ia entregar, também estava junto deles. 6 Logo que Jesus lhes disse: 'Sou Eu!', recuaram e caíram por terra. 7 E perguntou-lhes segunda vez: 'Quem buscais?' Disseram-lhe: 'Jesus, o Nazareno!' 8 Jesus replicou-lhes: 'Já vos disse que sou Eu. Se é a mim que buscais, então deixai estes ir embora'. 9 Assim se cumpria o que dissera antes: 'Dos que me deste, não perdi nenhum.' 10 Nessa altura, Simão Pedro, que trazia uma espada, desembainhou-a e arremeteu contra um servo do Sumo Sacerdote, cortando-lhe a orelha direita. O servo chamava-se Malco. 11 Mas Jesus disse a Pedro: 'Mete a espada na bainha. Não hei de beber o cálice de amargura que o Pai me ofereceu'?" (Jo 18,1-11).

O suicídio do traidor

Segundo o Evangelho de Matheus, o suicídio de Judas se consuma por enforcamento; em Atos, 1, 16-20, consta que o traidor se mata atirando-se de um precipício:

"Então Judas, que o entregara, vendo que Ele tinha sido condenado, foi tocado pelo remorso e devolveu as trinta moedas de prata aos sumos sacerdotes e aos anciãos, dizendo: 4 'Pequei, entregando sangue inocente'. Eles replicaram: 'Que nos importa? Isso é lá contigo'. 5 Atirando as moedas para o santuário, ele saiu e foi enforcar-se. 6 Os sumos sacerdotes, apanhando as moedas, disseram: 'Não é lícito lançá-las no tesouro, pois são preço de sangue'. 7 Depois de terem deliberado, compraram com elas o 'Campo do Oleiro', para servir de cemitério aos estrangeiros. 8 Por tal razão, aquele campo é chamado, até ao dia de hoje, 'Campo de Sangue'." (Mt 27, 3-8)

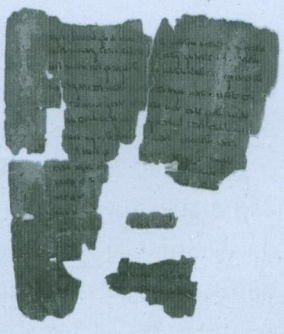
"Irmãos, era necessário que se cumprisse o que o Espírito Santo anunciou na Escritura pela boca de David a respeito de Judas, que foi o guia dos que prenderam Jesus. 17 Ele, efectivamente, era um dos nossos e tinha recebido uma parte do nosso ministério. 18 Esse homem, depois de ter adquirido um terreno com o salário do seu crime, precipitou-se de cabeça para baixo, rebentou pelo meio, e todas as suas entranhas se derramaram. 19 O facto chegou ao

conhecimento de todos os habitantes de Jerusalém, a tal ponto que esse terreno foi chamado na língua deles 'Haqueldamá', que quer dizer Campo de Sangue" (Atos 1, 16-19).

O Evangelho de Judas

Como se sabe, não era novidade que Jesus tinha prévio conhecimento de que seria traído por um de seus apóstolos, e também sabia qual deles o trairia, conforme se ressaltou nos tópicos anteriores. Mas um manuscrito constante de um papiro com cerca de 1,7 mil anos, encontrado em uma caverna do deserto egípcio _ o "Evangelho de Judas" _ traz uma surpreendente revelação: Judas atendeu a um pedido de Jesus quando o entregou às autoridades que o crucificaram.

Referido manuscrito, encontrado na década de 70, passou por vários percalços até ser finalmente revelado ao mundo em maio de 2006, após meticuloso trabalho de restauração e tradução realizado durante cinco anos por pesquisadores da Maecenas Fundation for Ancient Art, fundação suíça à qual a egiptóloga Frieda Nussberger-Tchacos cedeu os manuscritos que havia adquirido de "vendilhões" egípcios, "traficantes" de antiguidades, no ano 2000.



O trabalho foi financiado pela National Geographic Society e o Waitt Institute for Historical Discovery.

A principal passagem do Evangelho de Judas, traduzido do grego para o copta (língua falada no Egito quanto do surgimento do cristianismo) é a seguinte: "Suplantarás a todos eles. Pois sacrificarás o homem que me veste".

Em outras palavras, segundo a National Geographic Brasil, "Judas matará Jesus _ e com isso lhe fará um favor. Enfim, ele se livrará de seu invólucro material, a carne de seu corpo, e libertará o verdadeiro Cristo, o ser divino que ela contém" (Revista National Geographic Brasil, edição de aniversário, maio de 2006, pág. 53). Ou, conforme publicado na Revista Super Interessante, "Jesus revela que Judas será superior a todos os homens porque 'sacrificará o homem que me veste'. E revela a missão do discípulo: matar a parte física para livrar o mestre de seu corpo, ou seja, do reino inferior que aprisionava o espírito divino de Jesus. Judas cumpre à risca as ordens: imediatamente procura os sacerdotes para denunciar o líder" (Super Interessante, edição 226, maio/2006, pág. 59).

Para Elaine Pagels, professora de religião da Universidade Princeton, em entrevista à National Geographic, esse evangelho "muda a história dos primórdios do cristianismo", acrescentando que "não procuramos dados históricos nos evangelhos, e sim os fundamentos da fé cristã". Bart Ehrman, da Universidade da Carolina do Norte, completa: "Isso vai incomodar muita gente" (op. cit., pág. 53).

"A Igreja nunca vai aceitar a versão que absolve Judas da traição. Na visão dela, o pecado de Judas existiu e se deve ao mau uso de sua liberdade. Afinal, ele tinha livre-arbítrio para escolher não entregar Cristo. Não foi um ato inevitável, nem um fatalismo", diz o historiador de religião João de Araújo à Super Interessante (op. cit., pág. 63).

Seja como for, a Malhação do Judas continua...

Malhação e queima do Judas

Judas continua sendo "malhado" e "queimado" em vários pontos do Brasil, numa tradição que, ressalte-se, destoa da doutrina cristã, contrária à vingança.

O mencionado revide se dá em razão do que consta do Novo Testamento, cujas partes essenciais reproduzimos nos tópicos precedentes.

Na sexta-feira santa, ainda é costume personificar o discípulo "venal" e "traidor" em disforme boneco de pano, recheado com palha de milho ou de arroz, capim, papel, estopa, paina ou algodão, cujo figurino é elaborado com o uso de roupas velhas, calçados usados, e, para formar a cabeça, mamão, abóbora ou cabaça seca ou verde, às vezes, com uma vela acesa dentro. Também se usa pano para confeccionar a cabeça do boneco.

Encontram-se tais fantoches confeccionados das mais variadas formas: com barbas e cabelos longos, feitos com corda desfiada; com a cara pintada de preto, com chapéu, com boné etc.

Em geral, arma-se uma forquilha de madeira para sustentá-lo de pé, ou este é amarrado a um poste ou ao tronco de uma árvore.

Na manhã do Sábado de Aleluia, por travessura, costuma-se instalar o boneco na casa de pessoas amigas, assustando-as.

Geralmente por volta das 10 horas, em meio ao estouro de foguetes, o boneco é carregado para

o local de seu enforcamento, numa alusão ao que se encontra no Evangelho de Mateus, capitulo 27, versículo 5:

"Então Judas, tendo atirado as moedas de prata para o templo, retirou-se e foi pendurar-se num laço" (enforcar-se).

A "malhação" é efetuada com energia e entusiasmo, especialmente pelas crianças, as maiores participantes. O "Judas" é violentamente atingido por pauladas, facadas e às vezes até tiros, disparados por algum adulto mais irascível na interpretação. O boneco, enfim, é malhado, enforcado e queimado. Bombas de São João são eventualmente introduzidas nos fantoches, para que explodam quando de sua incineração.

"Embora contrariando a Liturgia da Semana Santa que levou a aleluia das 10 horas do sábado para as primeiras horas do Domingo de Páscoa; o povo não aceitou (a tradição impera), a malhação e queima se processam às 10 horas do Sábado da Aleluia" (José Sant'anna, "Aspectos Folclóricos da Quaresma no Município de Olímpia", pág. 43, Anuário do 24.º Festival do Folclore).

Outros costumes relacionados à Malhação

Coloca-se, no bolso do paletó, carta, bilhete ou telegrama em que se realiza alguma cobrança (inexistente), pedido de pouso, de comida, de emprego ou de casamento com a filha do dono da casa "visitada" pelo boneco, na ocasião da travessura aludida no tópico anterior.

Digno de nota é também uma brincadeira que consiste em colocar o boneco em encruzilhadas, com uma vela acesa dentro da oca cabeça ou atada às mãos, para assustar quem por ali passar depois da meia-noite, hora considerada amedrontadora por ocasião da passagem Sexta-feira santa.

Encontram-se ainda poemas populares, em quadras ou sextilhas, a exemplo dos que reproduzimos a seguir, coleta do Prof. José Sant'anna.

Bilhete do Judas

(Pedindo casamento e para não ser queimado)

Bom dia, bom dia mesmo
Bom dia caro patrão
Vim pedir a hospedagem
Nesta atenciosa pensão.

Senhora proprietária
É cozinheira de fama
Por isso desejo mesa
E também eu quero cama.

A pensão é bem central
Tem salão e grande área
Está num ponto tão bom
Perto da Rodoviária.

Tem telefone pra gente
Toalha, água e sabão
E além desse bom trato
Tem até televisão.

Todos hóspedes daqui
Não provocam arrelia
Recebem bom tratamento
E mas pagam sempre em dia.

Seu dono é camarada
Não toma nem capilé
Quando é de madrugada
Já prepara bom café.

Ele também faz espeto
E discute economia
Sai de casa toda hora
E adora pescaria.

Fica bravo com os gatos,
Mas cuida dos passarinhos
Dorme um pouquinho de dia
E ralha com os cachorrinhos.

Aqui nesta hospedagem
Vem gente de toda as idades
Todos trazendo notícias,
Contando as novidades.

Sou Judas Iscariotes
Traidor arrependido,
Fui infiel a Jesus
Até hoje sou sofrido.

Não quero ficar sozinho
Por isso vou lhes falar,
Há aqui moça solteira
Com quem possa me casar?

Se vocês não me aceitam
Não me deixam enganado
Só uma coisa lhes peço:
Não quero morrer queimado.

Lamentação e Testamento do Judas

Eu vinha vindo a pé
Por uma das rodovias,
Cheguei nesta região
Quando a tarde já morria,
Me deparei c'uma placa
Que deste jeito dizia:

Olímpia, Menina-moça,
A Capital do Folclore,
Todos que aqui vieram
Com muito amor se acolhe
Pensei, vou entrar ali,
Talvez a vida melhore.

O meu saco eu deixei
Na entrada da cidade,
Pedi água numa casa
Vejam que barbaridade,
Soltaram um cachorro brabo
Que quase quebrou a grade.

Sai correndo pra rua
E a molecada atrás
Tinha uns quarenta meninos
E ainda chegava mais
Uns vinham de pau na mão
Parecendo o Ferrabrás.

Cheguei num tal de Didi
E já sentei numa mesa,
Chegou o garção e disse:
Veja só quanta beleza,
Se eu for lhe atender
Quem vai pagar a despesa?

Me deram um pontapé,
Me jogaram na avenida,
Então já sai disposto
A dar mais uma corrida,
Mais deu tempo de cuspir
Num caldeirão de comida.

Saí dando uma volta
Com minha cara de pau
E eu fui pedir um pouco
No Hotel Municipal,
Mas os donos desse hotel
Fizeram cara de mau.

Me disseram para ir
Dormir debaixo da ponte
Pra este tipo de gente
Conosco você não conte,
Porque o nosso hotel
Só hospeda viajante.

Fiz um xixi lá na porta
Que já fedeu sem demora.
Já cumpri minha missão,
Agora posso ir embora
Sou um caro detestado,
Todo dia e toda a hora.

Andei mais uns vinte metros
E já cheguei no jardim
Toda gente que passava
Ficava olhando pra mim
Minha roupa estava suja
E com fedor de cupim.

Me deram um pescoção
Eu fui parar na matriz
Fiquei debaixo da escada
Alguns momentos felizes
Aí eu fui recordando
De toda arte que fiz.

Penso que sou ruim
Mas eu sou um cara bom,
Pois vou dar tudo que tenho
Vou dar de recordação
Desde meu velho chapéu
Até o meu sapatão.

O Meu chapéu vocês dão
De presente ao Delegado,
A camisa pr'o juiz
Por ser um cara aprumado
A botina é de lembrança
Pra sargento oi soldado.

A cueca vocês dêem
Para quem vocês quiser
Contando que seja macho,
Pois não serve pra mulher
Minhas meias, minha cinta,
Podem dar a um qualquer.

A camiseta eu quero
Que seja dada ao Zezinho,
Pois ele não compra nada
É um rico pobrezinho
Vive queixando da sorte
No Orlando e pr'os vizinhos.

O meu paletó eu deixo
Ao estimado prefeito
Por ser um homem honrado
E que trabalha direito
Dê as calças e gravata
E está o judas desfeito.

17- Todos querem me bater
Até me despedaçar
Peço que guardem meu saco
Pra quando aqui retornar,
Eu volto de ano em ano
Pra quem vive no engano
Que vai um judas matar.

18- Façam de mim o que querem,
Seu Beltrano ou Seu fulano,
É tola a humanidade,
Pois vive em grande engano
São todos judas de carne,
Matando um judas de pano.

Olímpia, Sábado de Aleluia de 1985.

O autor da poesia (desconhecido), recolhida pelo Prof. José Sant'anna, exprime em 18 estrofes a lamentação e faz testamento do Judas, servindo-se de sextilhas heptassílabas, excetuando-se a estrofe 17, de sete versos. Ele discorda da "malhação", considerando seus praticantes tolos e hipócritas: verdadeiros "judas" que matam o Judas já há tanto tempo morto, personificado agora num boneco de pano.

A Malhação do Judas no Bairro São Benedito

Acompanhamos a Malhação do Judas que se realiza há 28 anos no Bairro São Benedito, em Olímpia, mais especificamente no cruzamento das ruas Coronel José Medeiros e Sete de Abril, nas imediações do Bar do Dadinho, pertencente a familiares do Sr. Waldir Chatagnier, advogado e comerciante, paulistano de nascimento, olimpiense "de corpo e alma", que trouxe para Olímpia a tradição que seus ascendentes mantinham na Vila Clarice, Pico do Jaraguá, Pirituba/SP. É casado com Edna Maria Brancalião Chatagnier, e pai de duas filhas, Cristiane Carmela Chatagnier e Juliane Camila Chatagnier.

O boneco quem faz é o próprio Waldir, na tarde da Sexta-feira da Paixão, auxiliado por seus familiares e, eventualmente, por alguns fregueses, presentes no bar, na ocasião. Iniciam-no pelos pés, valendo-se de um par de velhas botas ou botinas, costurando-as na barra de uma calça já bem gasta. Enchem-nas com jornais, dando o formato das pernas. Após, costura-se no cós da calça uma camisa de manga comprida, esfarrapada, recheando-a também com jornais e abotoando-a, configurando-se, assim, o corpo. Costuram-se, nos punhos, meias (ou luvas), repletas de jornais, para formar as mãos. Um paletó velho às vezes é também usado. A cabeça é feita com uma fronha de travesseiro branca que, enchida com jornal, é costurada na gola da camisa. Feita a cabeça, usa-se tinta tecido para pintar um rosto para o fantoche. Chapéu de palha, boné e alguns outros adereços costumam aparecer, trazidos pelos vizinhos.

Terminada a confecção do boneco, este é recolhido. Não mais permanece até a manhã do Sábado, pendurado num poste, como antes ocorria. Waldir relata que há alguns anos _ não se lembra exatamente quando _ o boneco foi furtado. Por isso, fica recolhido, em repouso na noite de sexta para sábado da Semana Santa. Logo ao nascer do sol, mais ou menos às seis horas, é colocado em uma poltrona velha, defronte do bar, "para ficar mais confortável" enquanto aguarda seu destino.

Praticamente toda a vizinhança participa do evento (não apenas os que freqüentam o bar). As crianças são a maioria. Pessoas de outros pontos da cidade também comparecem à Malhação. O trânsito é "interditado" pelos próprios participantes. Pessoas que por ali passam de carro, durante a prática, respeitam-na, aguardando que se lhes dê passagem. Algumas descem e também participam. Waldir conta, satisfeito, que nunca houve nenhum acidente, nenhuma briga.

Waldir acrescenta que é ele "quem entusiasma, mas, se não fosse a mobilização dos 'malhadores', o evento não se realizaria". Garante que, enquanto viver, vai lhe dar continuidade. Suas filhas também nos asseguram que não deixarão essa tradição se romper.

No início, realizava-se a malhação por volta das 10 horas, mas nos últimos anos, atendendo-se a pedido daqueles que participavam quando crianças e que hoje trabalham pela manhã do Sábado de Aleluia, tem se realizado ao meio-dia.

Não há "enforcamento"; a malhação se faz com o boneco no chão, que também é arrastado debaixo de pancadas pelas ruas próximas à Loja "Nakamura - Materiais para Construção" e ao Bar do Dadinho, "espalhando-se suas estranhas", antes de se incinerá-lo.

Após, distribuem-se balas, doces e refrigerantes às crianças que participam do ato. Soltam-se foguetes.

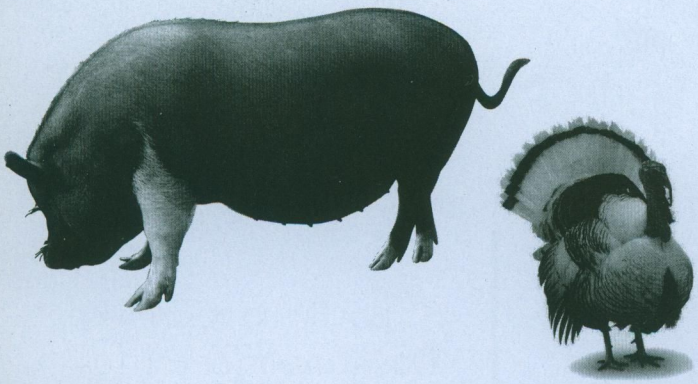
No meio da bicharada

Iseh Bueno de Camargo
Departamento de Folclore
Olímpia - SP

Temos muito em comum _ homens e animais: certo, ambos animais: o bicho, animal irracional, às vezes desprovido de esqueleto ósseo, às vezes totalmente mudo, até alguns que nascem e morrem no mesmo lugar, como os corais, mas sempre pertencentes ao reino animal. E do outro lado o homem, o chamado ser humano racional, apesar de raciocinar, por vezes, bem menos que um cão ou macaco. Mas é tido como animal racional, e como tal, "dono" dos demais seres que povoam o planeta.

Bem ou mal, em paz ou em guerra contínua, convivemos sobre a face da terra. Nós, precisando deles quase sempre. Eles, em grande escala, vivendo muito bem sem a interferência do ser humano. Mas somos unidos pela própria natureza, quer queiramos, quer não. As próprias vicissitudes da vida exigem que se procure usar animais para a batalha diuturna. Um animal ajuda o homem, trabalhando para ele, com ele, impossível dispensá-lo: o cão-de-guarda, por exemplo, o cão amestrado, o que "deteta" drogas em malas ou pacotes, o cão-companhia de crianças ou de cegos, o papagaio do "olhador de sorte", o pombo-correio. O boi, a vaca, o porco, a galinha, as aves, os peixes na alimentação de quase toda a humanidade. Grande número de irracionais nos servem de alimento.

Já falei sobre muitos deles em diversas ocasiões, especialmente em artigos nos Anuários de Folclore. Minha curiosidade pelo reino animal é insaciável. Há mistérios na vida de cada bicho terreno que me seduzem, que me obrigam a procurar saber cada vez um pouco mais. É assunto inesgotável. A cada ataque, novas descobertas, novas formas de convivência, pólos bipolares de necessidades. O homem precisa do bicho, o bicho precisa do homem. E haja bicho no folclore!



Já repararam como a bicharada invade os grupos folclóricos e parafolclóricos? Que faz a ema desengonçada no corre-corre do Bumba-meu-boi? E a borboleta que não voa, mas corre e dança, canta até? O jumento, no desfile da Folia de Reis ou no Pau-de-fitas? E a bicharada nada brasileira que compõe o cordão de Bichos de Tatuí? Lá surgem crocodilos, girafa, elefante, serpentes, dragão, fazem parte do grupo dançante. A bernúncia e a bernuncinha no Boi-de-mamão já são do conhecimento de todos que freqüentam o Recinto do Folclore de Olímpia. Que lindas coreografias!

No Anuário do 7.º FEFOL, encontramos o meio mais conhecido de como se interagir com animais, ou seja, animais na Música:

Marido levanta cedo
Vai na casa de minha avó
Buscá uma espingarda
Pra matá um jaó.
No camim tem cascavé
Num é, minha veia?
Se mordê fica pió. Oi, oi!

E assim o marido acaba com a saracura, com o tatu, o veado e consegue fazer a sua roça de feijão prosperar.

Quem passou pelos bancos escolares sem cantar a bicharada?

"Atirei o pau no **gato**, to to
Mas o gato não morreu, reu, reu..."

Ou:

"A **barata** diz que tem
sete saias de filó,
É mentira da barata
Ela tem é uma só".

"**Caranguejo** não é peixe,
Caranguejo peixe é
Caranguejo só é peixe
Na vazante da maré...".

"**Cachorrinho** está latindo
Lá no fundo do quintal,
Cala a boca, cachorrinho
Deixa o meu bem entrar".

"Meu **periquitinho** verde
Tira a sorte, por favor..."

"Eu sou um **lobo** mau, lobo mau, mau, mau

E pego as criancinhas pra fazer mingau..."

E, no canto acumulado, temos a obra-prima que é A moça e a mosca. Aborrece a quantos a ouvem, mas alegra os que a cantam:

Tava a moça em seu lugar
Veio a **mosca** lhe atentar
A mosca na moça, a moça namora,
E eu não posso namorar.

Tava a mosca em seu lugar
Veio a **barata** lhe atentar
A barata na mosca, a mosca na moça
A moça namora e eu não posso namorar.

Tava a barata em seu lugar
Veio a **aranha** lhe atentar,
A aranha na barata, a barata na mosca,
A mosca na moça, a moça namora
E eu não posso namorar.

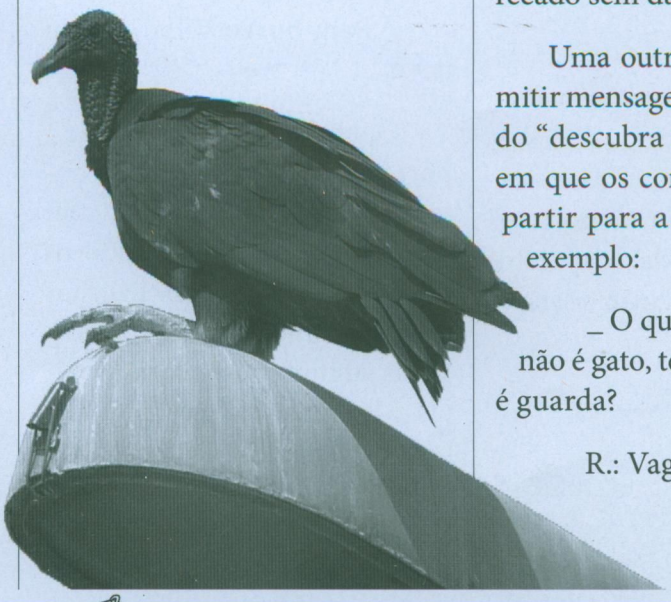
Tava a aranha em seu lugar, veio o rato lhe atentar... veio o gato; veio o cão; veio o lobo; veio a onça; veio o véio; veio a veia e a moça sempre a namorar...

Quando um bando de crianças consegue um espaço para brincar, chega a hora de escolher quem será o chefe do jogo, da brincadeira. Lá vem a bicharada convocada: são as chamadas **Fórmulas de Escolhas**.

Na linguagem do "pirilim":

Ho pirilim, je pirilim, vi pirilim, três pirilim u pirilim ru pirilim bus pirilim vo pirilim an pirilim do:

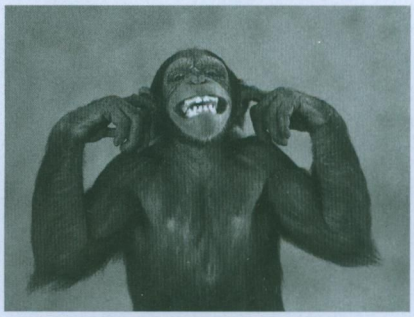
Hoje vi três urubus voando.



Na linguagem do "teco":

Teco o, teco ma, teco ca, teco co, teco fu, teco giu, teco da, teco ga, teco i, teco o, teco la:

O macaco fugiu da gaiola.



Na linguagem do "pê":

Pe vo, pe ce, pe tem, pe me, pe do, pe da, pe co, pe ru, pe já:

Você tem medo da coruja?

O que melhor do que a linguagem criptológica para ajudar-nos a manter algo tão "secreto" que somente afiliados possam decifrar? É uma deliciosa forma de comunicação em código, pois, brincando, a criança ou o adolescente deixa o seu recado sem dar na vista.

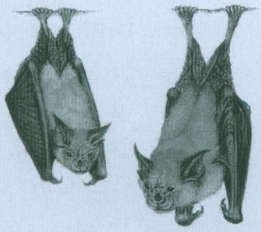
Uma outra forma de transmitir mensagens sob a cobertura do "descubra se puder" é aquela em que os convocados têm que partir para a **adivinhação**. Por exemplo:

_ O que se vê no escuro e não é gato, tem lanternas e não é guarda?

R.: Vaga-lume

_ O que é que tem asa como pássaro, voa como ave, não poe ovos e dá leite?

R.: Morcego.



_ Qual é o animal que anda sobre a barriga?

R.: Cobra.

_ Por que o frango bate as asas antes de morrer?

R.: Porque não pode batê-las depois de morto.

O Anuário do 20.º FEFOL traz acentuado estudo sobre número representativo de animais. Só o **Boi Amarelim** da Inezita Barroso conta alonga trajetória do boi, que diz: "Eu sou um **boizinho** que nasceu no mês de maio, desde o dia em que nasci, fui sofrê no meu trabaio".

E na **Moda do Boi Amarelinho**, já nos últimos alentos, o boizinho vingativo lança uma praga sobre seu matador: "Mas eu fiz uma promessa, para quem meu couro tirar, o mundo dá muitas voltas, sem camisa há de ficar".

Na dissertação sobre a **Cavalhada de Goiás**, os cavalos é que são apresentados, cercados de toda a pompa e riqueza com que desfilam e todo o aparato que cerca a peleja entre cristãos e mouros.

Como representante do mundo dos bichos trabalhadores, a **saúva** se apresenta como objeto de asco e ódio, porém passa pelas páginas da literatura universal como quem mais se esforça e se preocupa com o futuro chegando, por vias tortuosas, até à mesa do homem que a detesta sob a forma de alimento _ a **tanajura**, ou seja, a formiga alada.

Se pararmos à beira de uma estrada ou entrarmos em posto de gasolina de rodovias, veremos como a fauna terrestre se presta para contar os fatos que unem homens e animais. Na traseira dos caminhões, lá estão as frases feitas que pretendem caracterizar o dono do veículo e "filosofar" de modo rudimentar:

_ Pobre só come **frango** quando é goleiro.

_ Onde a **vaca** vai o **boi** vai atrás.

_ O casamento vem a **cavalo**; o arrependimento, na garupa.

_ Mais perigoso do que um **burro** na estrada é um **jegue** no volante.

_ Para **burro** velho, capim novo.

Quando a doença nos bate à porta, lá estão os animais prontos para aliviar as dores e, com sorte, nos curar, mandando os males para bem longe. Receitas surgem como ervas daninhas, fáceis algumas, absurdas muitas. Mas todas "tiro e queda" na boca de quem as fornece de boa fé.

Para alívio da asma, da bronquite, dos problemas pulmonares, bater no liquidificador 6 ovos de pata, 1 lata de leite condensado, 3 colheres (sopa) de mel puro, 3 colheres (sobremesa) de canela em pó e uma noz-moscada ralada. Tomar uma colher (sopa) a cada 8 horas.

Outra: Tomar uns pingos de **banha de cascavel** numa xícara de café quente, duas ou três vezes ao dia.

Também, o doente deverá tomar, na Sexta-feira Santa, por três anos consecutivos, uma colher (chá) de **óleo de jacaré** puro, na comida ou no leite.

Se quisermos aprender a nadar rapidamente, nada melhor do que engolir um peixinho pequeno com muito líquido. Pode ser alevino de lambari, encontrado à beira-rio.

Porém, dentro das manifestações folclóricas, a que mais aprecia a participação dos animais é o conto. Todos os contos singelos do folclore, quase todos, incluem um ou muitos animais em suas linhas. Em geral, os bichos são ladinos e, por muito tempo, enganam os seus semelhantes, e o homem é, também, vítima de suas espertezas. Para comprovar, eis alguns contos colhidos por folcloristas em Anuários anteriores.

O homem que matou a onça

Era uma vez um homem que matou uma onça, a onça que comeu um lobo, o lobo que comeu um cachorro, o cachorro que mordeu um gato, o gato que pegou um rato, o rato que engoliu uma barata, a barata

que papou um pernilongo, o pernilongo que atormentou um homem, o homem que foi atormentado por um pernilongo, o pernilongo que foi papado pela barata, a barata que foi engolida pelo rato, o rato que foi pego pelo gato, o gato que foi mordido pelo cachorro, o cachorro que foi comido pela onça, a onça que o homem matou, o homem ... (e recomeça tudo, até que alguém dar o "basta"!).

Para quem aprecia, nada mais aborrecido do que uma história acumulada contada:

Um elefante incomoda muita gente; dois elefantes incomodam muito mais; três elefantes incomodam muita gente; quatro elefantes incomodam, incomodam, incomodam, incomodam muito mais; cinco elefantes ... e repete-se até que alguém dê "ordem de cessar fogo".

Os **provérbios**, dentro da mais soberana gramática portuguesa, trazem à baila a nossa bicharada e, sem que se perceba, ficamos adeptos dessa forma milenar de educar.

A barba não pesa ao bode, nem a lã ao carneiro.

Cachorro picado por cobra tem medo de lingüiça.

De noite todo o gato é pardo.

Praga de urubu não mata cavalo gordo.

E as frases feitas dão sempre um toque nas aulas de bom-tom:

Dar com os burros n'água.

Estar no mato sem cachorro.

Atirar perolas aos porcos.

Não contar com os ovos antes da galinha botar.

Quando um burro fala, os outros murcham a orelha.

Agora eu sei que os animais bem que gostam de entrar em brincadeiras musicadas. Com muito jeito e pouco ensaio, caem no samba, na marcha, nas músicas sertanejas, aumentam dores-de-cotovelo. Assim aconteceu com o açum preto, de quem se "furaram os óio pra mor de cantá mio", com o "passarinho na gaiola que fez um buraquinho, voou, voou, voou, voou e amenina, dona dele, chorou, chorou...".

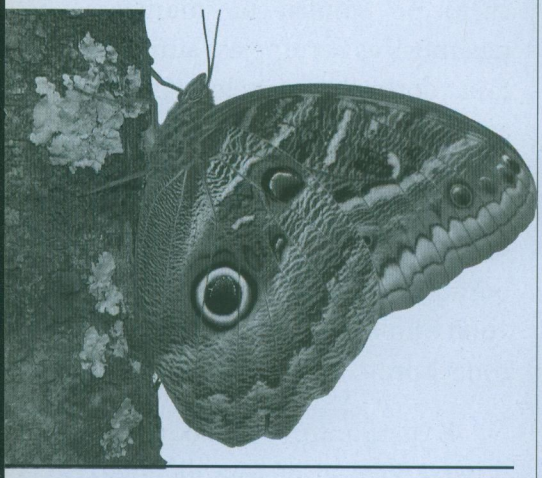
E pergunto: "Como pode o peixe vivo viver fora da água fria?".

Maravilha como os animais enfeitam as trovas populares:

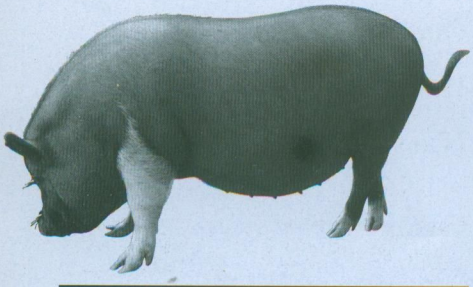
Afirma um certo ditado
Que é dos mais inteligentes,
De cavalo que foi dado
Não se deve olhar os dentes.

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olimpia · SP

Avestruz é ave nobre,
A águia tem asa preta,
Do burro se espera o coice
Vou jogar na borboleta.



Nem tudo que ronca é porco,
Nem tudo que berra é bode,
Nem tudo que luz é ouro
Nem tudo falar se pode.

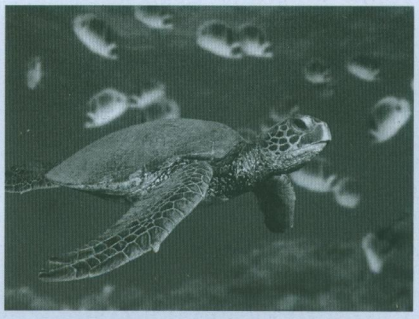


A perdiz pia no campo
E o anu no formigueiro
Quem ama mulher casada
Olho vivo e pé ligeiro.

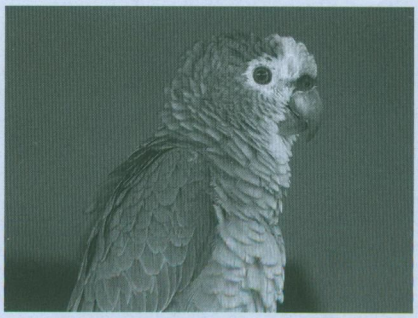
A professora Maria aparecida de Araújo Manzolli colocou no Anuário do Folclore do 27.º FEFOL a Dança do Vaqueiro do Marajó, com letra, música e coreografia. Vale a pena, a quem entende de música, procurar esse trabalho muito bem estruturado. O Boi de Marajó é capaz de nos dar lições profundas de propriedade e amor filial.

E fui descobrir, nas páginas do Anuário do 28.º FEFOL, **o tempo de vida de alguns animais**. Os que mais chamam a atenção:

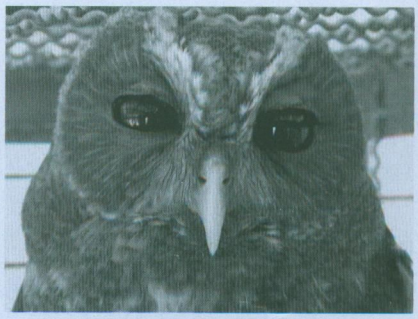
Tartaruga – 200/300 anos.



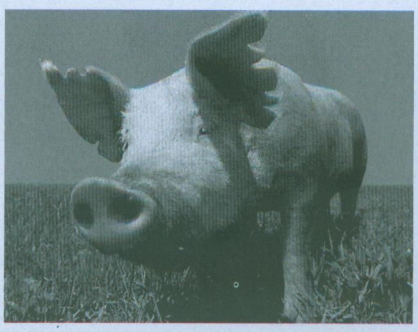
Papagaio – 130 anos.



Coruja – 100 anos.



Porco – 20 anos.



Zangão – 5 meses.

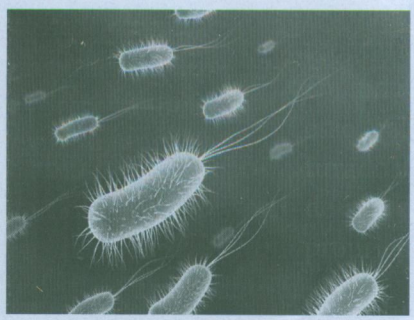
Baleia – 150 anos.

Cisne – 102 anos.

Sapo – 40 anos.

Aranha – 2 anos.

Bactérias – 15 minutos.

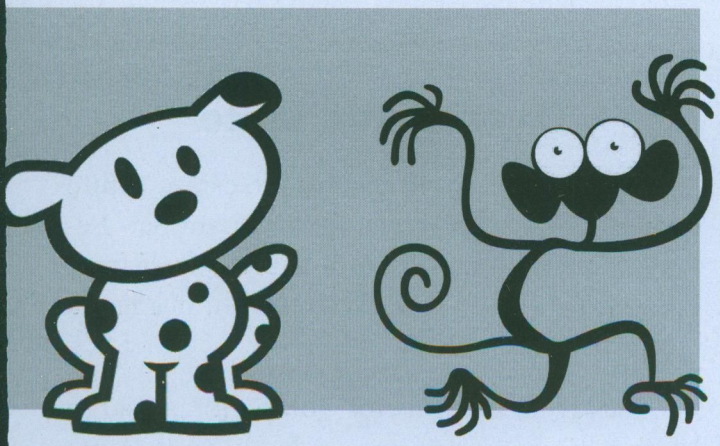


O homem está entre os seis primeiros: 78 (em média) anos de vida.

Quando se quer denegrir a imagem de um desafeto, não é preciso ir muito longe. Os animais ali estão, prontos para contribuir com apelidos que grudam facilmente, mas são difíceis de serem esquecidos:

Boca de siri, cara de bode velho, boca de bagre, nariz de pica-pau, bunda de tanajura, cara de fuinha, fala de galinha choca, grasna como ganso, pior que burro empacador, esperta como bicho-preguiça, é um mosca morta, esperto como raposa...

A onça e o macaco



A onça e o macaco se desentenderam. Por isso, a onça resolveu comer o macaco. De que jeito? O macaco é muito esperto e desconfiado. A onça não conseguia pegá-lo.

Depois de muito maturar, teve uma idéia: preveniu a todos os bichos que estava muito mal, que ia morrer. Foi para casa, deitou-se, aguardou as visitas. A raposa foi encarregada de tomar conta da moribunda. Muitos bichos foram vê-la, incluindo o macaco. Este perguntou à raposa:

_ A onça morreu de verdade?

_ Morreu, compadre.

_ Mas ela já roncou? Quem morre ronca, você sabe.

A onça, para comprovar sua morte, roncou forte e o macaco, preparando-se para fugir disse:

_ Defunto que ronca, fuja dele. E até hoje foge da onça.

Embora o modernismo interfira nos grandes centros, ainda há redutos em que, sem a ajuda da eletricidade e, conseqüentemente, da televisão, pessoas contem e público ouça histórias, contos, casos. Quando o narrador é bom intérprete, o ouvinte é atento, rolam casos, rolam contos, sempre platéia acesa e à espera de mais. Fui "caçar" alguns contos em antigos Anuários do Folclore:

Dois cachorrinhos

Havia dois cachorrinhos, um chamava Calaboca e o outro, Encrenca. Foram brincar de esconde-esconde. Encrenca foi se esconder enquanto Calaboca contava até dez.

Calaboca procurou, procurou muito e não conseguiu encontrar seu companheiro. Nisto apareceu um canzarrão e puxou conversa:

_ Como é seu nome?

_ Calaboca.

_ Eu perguntei apenas o seu nome. Já estou ficando nervoso.

_ Eu já disse: Calaboca.

_ Você está procurando encrenca?

_ Estou mesmo. Me ajude a encontrá-lo.

Proezas de um pica-pau

Um dia, alguns amigos resolveram pescar. Ajeitaram a tralha e foram. Puseram a isca no anzol, esperando os peixes. E foram conversando.

Depois de certo tempo, ouviram um estranho barulho. Assim: Pam, pam, pam, pam, pam. Tchiiii...

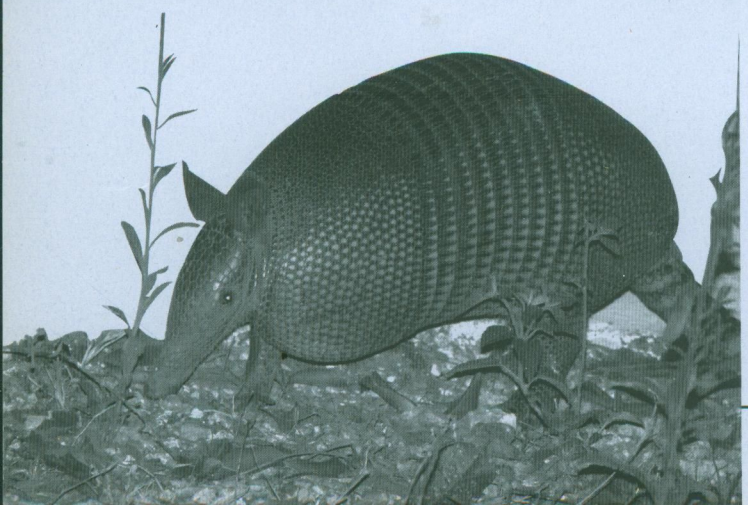
E aquilo continuava sem parar.

Curiosos, foram ver o que era. Descobriram que, abaixo do lugar onde estavam, havia grande árvore velha. O pica-pau batia o bico no tronco, a madeira ficava vermelhinha.

Daí o pica-pau corria para o rio, botava o bico para esfriar, de onde vinha o tchiii... e a fumacinha que levantava. Desistiram da pesca para ver o trabalho da ave.

Mandiocal encantado

Certa vez um roceiro cuidou de sua terra, plantou umas 40 mil mudas de mandioca. Podia até ficar rico se desse certo, mas, quando as mudas estavam grandes, no ponto de colher, percebeu algo estranho. As folhas caíam, diminuía o tamanho das ramas, até parecia que o mandiocal todo ia morrer.



Vendo que a miséria o esperava, resolveu arrancar tudo, a fim de preparar o solo para outro plantio. Pegou o enxadão, tentou arrancar a primeira muda e, em vez de raiz, puxou de lá um tatu. E assim, cavando de pé em pé, só achou tatus. Daí teve uma boa idéia: vender tatu. Prendeu os já achados, foi pela área caçando tatus e, ao final, tinha bem uns 40 mil bichos. Vendeu-os todos em lugar de vender a farinha que não vingou e muito lucrou!

O cabrito do santo

Era uma vez um homem que estava muito doente. Foi a uma igreja e rezou para São Benedito, prometendo-lhe um cabrito caso fosse curado. Deu certo. Um dia, resolveu ir à igreja cumprir o prometido.

Amarrou um cabrito gordo, foi avisar o santo que pagava a promessa. Pediu a São Benedito que pegasse o cabrito e ele nem se mexeu. Implorou, pediu, nada. Com raiva da mudez e da pouca ou nenhuma colaboração, amarrou o cabrito à imagem e saiu da igreja. Já na porta, ouvindo um barulho, viu o cabrito correndo com a imagem do santo atrás. Foi aí que falou:

_ Uai! Na hora que ofereci, nem se mexeu. E agora vem feito louco correndo atrás do bicho?

Nosso zoológico está quase completo. Não há canto algum na vida do indivíduo, por mais tempo que ele viva, por mais diferenciados que sejam os ambientes aos quais pertencem, onde os animais estejam ausentes. São parte constante das nossas vidas, desde o brinquedo de pelúcia que o recém-nascido recebe como primeiro presente até o ultimo cão de estimação que se criou, vivemos com eles, por eles, precisando deles, amando-os, temendo-os, odiando-os. São como nossa pele: grudados, inseparáveis. O pior é que, quase que diariamente, um ou outro representante do reino animal esta presente à nossa mesa, não como comensal, mas comível, não como convidado, mas como algo necessário à nossa sobrevivência. Carne e refeições são

indissolúveis, menos para os vegetarianos contumazes ou amantes de dietas radicais.

Por isso, contei primeiro os meus prováveis ancestrais, contei como são espertos e necessários, a fim de demonstrar como são deliciosos depois de mortos, utilizados sob a forma de postas, de bifes, de tortas, pastas, cozidos, assados, fritos, leves ou pesados, bem temperados. Brilham nas nossas receitas, fazem sucesso, por vezes revidam atacando o estômago, o fígado dos comilões, mas quase sempre complementos alimentares de boa qualidade. E vamos, a partir de agora, saborear algumas carnes ou miúdos.

Torta de atum

Ingredientes: 1 xícara e meia de farinha de trigo; 2 xícaras (chá) de leite; 1 lata de atum; 2 ovos inteiros; 1colher (sopa) de pó Royal; 1 xícara de (café) de óleo; 1 pitada de sal; pimenta a gosto; 3 dentes de alho picados; 1 cebola média batida; 1 pacote de queijo ralado; 1 pacate de orégano.

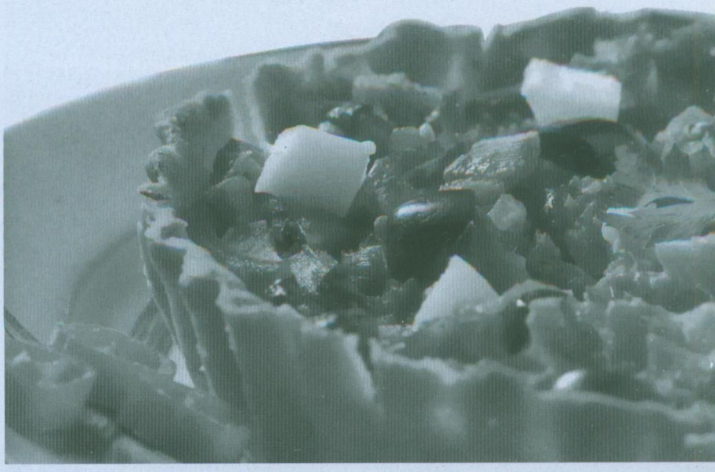
Modo de Fazer:

Colocar o leite, a farinha, o sal , os ovos no liquidificador. Bater. Juntar o Pó Royal, bater mais um pouco.

Em panela no fogo usar óleo, frigir cebola, alho e cheiro verde, com sal, pimenta. Juntar o atum, mexer bem.

Em forma untada ou pirex, colocar metade da massa sobre ela, colocar a fritura com os ovos. Cobrir com o resto da massa e, com queijo ralado, assar por 20 minutos, salpicar orégano.

NOTA: Em lugar do atum, pode usar carne moída, lingüiça, carne de porco picada e frita.



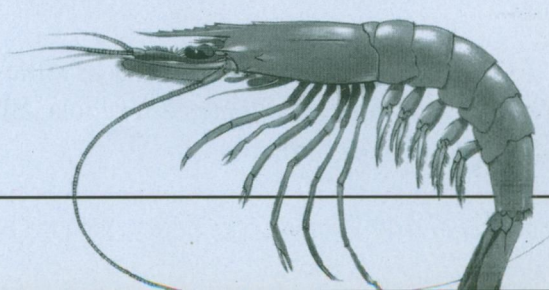
Bobó de camarão

Ingredientes: 1 kg de camarão médio; 1 kg de mandioca cozida; 1 vidro de leite de coco; 5 tomates vermelhos sem pele; 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado; 5 dentes de alho picados; 1 cebola média batida; pimenta vermelha; sal; óleo.

Modo de fazer:

Refogue o camarão limpo (sem os fios pretos) no óleo quente. Tempere. Rápido cozimento. Colocar os tomates descascados e picados. Colocar 2 xícaras (chá) de água.

Espremer a mandioca já cozida à parte. Espalhar a mesma em forma untada ou pirex. Cobrir com o molho de camarão. Pôr o leite de coco à hora de apagar o forno. Assar por 15 a 20 minutos.



Canjiquinha

Ingredientes: 500 gramas de quirera de milho; 500 g de costelinha de porco; 500 g de lombo de porco picadinho; 300 g de lingüiça toscana fatiada; 200 g de paio picado; 3 colheres (sopa) de óleo; 1 cebola grande batidinha; 6 dentes de alho picados; 5 tomates sem pele, picados; 1 xícara (chá) de cheiro-verde; 7 folhas de couve fresca; óleo; sal; pimenta.

Modo de Fazer:

Tempere o lombo e as costelas. Cozinhe a quirera (que passou a noite imersa em água) até ficar macia, sem amolecer demais. Aqueça o óleo, refogue a costela, separadamente o lombo, a lingüiça, o paio. Junte as quatro carnes. Na mesma vasilha, junte as carnes, acrescente o tomate, cozinhe por uns 10 minutos. Em panela maior, junte a carne e a quirera, com pouca água e cozinhe por cerca de meia hora, deixando secar a água sem grudar na panela.

À parte, lave e pique bem fininhas as folhas de couve, passe-as por óleo quente com cebola, alho e sal. Sirva com arroz branco.

Sopa campestre

Ingredientes: 1 pacote de macarrão argolinha; 100 g de margarina; 500 g de músculo bovino cortado em cubos pequenos; 5 batatinhas; ½ xícara (chá) de cheiro verde picado; ½ repolho, com as folhas rasgadas; 1 cebola média picada; 5 dentes de alho picados; 1 abobrinha verde em cubos; 2 cenouras em rodelas; 3 tomates sem casca; 3 colheres (sopa) de salsa picada; 2 colheres (sopa) de óleo; 4 ovos; sal e pimenta a gosto.

Modo de Fazer:

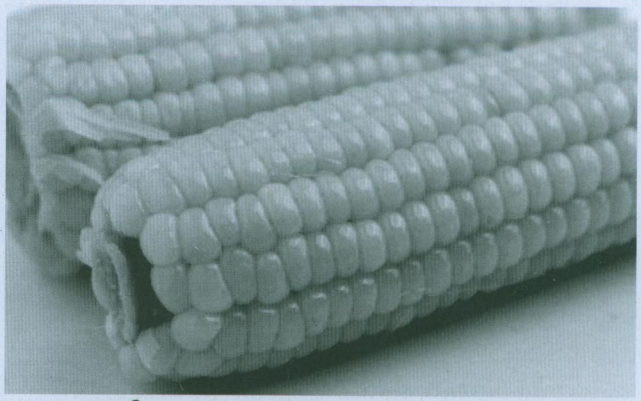
Pique os tomates, a cebola, o alho. Descasque as batatinhas e a cenoura. Pique-as. Corte o músculo em cubos, refogando-os no óleo com os temperos. Junte os legumes e o repolho. Cubra com água e, ao ferver, veja o ponto da carne. Quando macia colocar macarrão e deixá-la "al dente". Quebre os ovos no caldo e deixe cozinhar. Sirva quente.

Espaguete furadinho

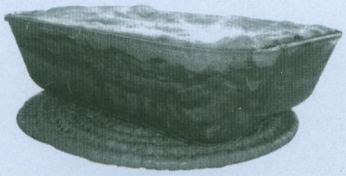
Ingredientes: 1 pacote de macarrão furadinho; ½ kg de filé de frango em cubos; 1 lata de milho verde com água; 1 massa de tomate pequena; 2 tabletes de carne de galinha; 1 lata de creme de leite; ½ xícara (chá de cheiro-verde picado; 1 cebola pequena batida; queijo ralado; sal, pimenta e orégano a gosto.

Modo de fazer:

Coloque em uma panela o frango, o milho verde, a massa de tomate, os tabletes de carne de galinha, deixe cozinhar até amolecer a carne. Juntar todos os temperos e o creme de leite. Ferva água para o macarrão ser cozido "al dente". Escorra. Uma ao molho de frango. Polvilhe com queijo ralado e orégano.



Lasanha napolitana



Ingredientes: 1 pacote de lasanha semi-pronta; 2 latas de molho pronto; 300 g de carne moída; 250 g de presunto fatiado; 250 g de mussarela fatiada; 3 colheres (sopa) de óleo; 1 cebola média batidinha; 4 dentes de alho esmagados; ½ xícara (chá) de cheiro-verde picado; 1 pacote de queijo ralado.

Modo de fazer:

Numa panela coloque o óleo, doure o alho e a cebola, junte o cheiro-verde, refogue a carne. Quando dourar, acrescente 4 copos (americanos) de água e o molho pronto (pode ser massa de tomate temperada). Em outra panela, em cerca de 5 litros de água fervente, com sal e óleo, coloque uma a uma as folhas de lasanha. Cozinhar por 10 minutos.

Em refratário, faça camadas alternadas de molho vermelho, lasanha, mussarela, presunto. Repita as camadas, cobrindo tudo com o molho vermelho e carne. Polvilho e queijo. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por meia hora.

Carneiro assado

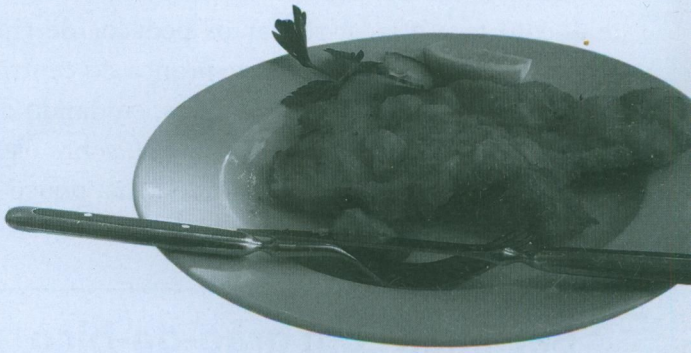
Ingredientes: Um quarto de carneiro; 100 g de toucinho; 2 cebolas grandes picadas; 5 dentes de alho batidos; 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado; 3 colheres (sopa) de óleo; ½ kg de batata inglesa; 3 cenouras raladas; 1 folha de louro; 2 colheres (sopa) de massa de tomate; 1 cálice de vinho branco; sal, pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Desosse o quarto de carneiro com cuidado. Lave o toucinho e passe um pouco de tempero. Coloque o resto do tempero no carneiro. Junte o toucinho no lugar do osso retirado, amarre com um barbante ou linha de pescar. Em uma forma untada, coloque a carne, os temperos, a batata, a cenoura, ambas em rodelas, cercando o carneiro. Junte a cebola fatiada, as folhas de louro e o azeite. Passe a massa de tomate e dê umas pinceladas de água Leve ao forno para assar sem pressa. Se preciso, jogar água quente às pinceladas. Servir com arroz.

Carne de porco à milanesa

Ingredientes: 1 kg de lombo de porco cortado em filés; 1 cebola média picada; 6 dentes de alho picados; ½ xícara (chá) de cheiro-verde; pimenta malagueta picada; 2 colheres (sopa) de massa de tomate; ovos batidos; farinha de rosca; vinagre; pimenta; sal a gosto.



Modo de fazer:

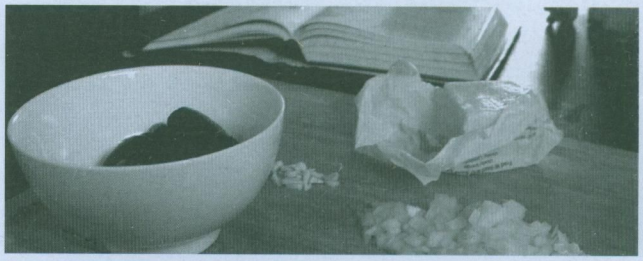
Em vasilha grande coloque os filés e sobre eles esfregue os temperos todos, o sal, o vinagre, a massa de tomate. Passe cada filé no ovo batido, na farinha de rosca, de volta ao ovo batido. Frite-os aos poucos. Enfeitar com rodelas de tomate e salsa.

Bolo de fígado bovino

Ingredientes: 1 kg de fígado; champinhões cortados em rodelas (umas 15); 3 tomates sem pele; 1 cebola grande batida; 6 dentes de alho amassados; ½ xícara (chá) de cheiro-verde; pimenta, sal; 10 fatias de queijo-prato; 150 g de presunto fatiado.

Modo de fazer:

Corte o fígado em filés finos, passe sal, pimenta e frite-os ligeiramente. Em um pirex coloque uma camada de tempero, uma de fígado frito, uma de champinhões cortados, uma de presunto, queijo. Repita, cobrindo com queijo. Leve ao forno até derreter o queiro (15/20 minutos).



Rim de vaca

Ingredientes: 3 rins, 1 cebola média picada; 5 dentes de alho amassadas; ½ xícara (chá) de cheiro-verde picado; pimenta-do-reino, sal e óleo para fritar.

Modo de fazer:

Limpar os rins, isto é, lavá-los cuidadosamente e, com faca afiada, retirar os pedaços de rim em cubos, sem chegar na parte branca do centro. Sobre os cubos, colocar os temperos, cuidando de não usar vinagre ou limão. Na panela, sobre óleo quente, fritar os rins e ir colocando água, pouco a pouco, até ficar macio e com caldo grosso.

Bacalhau com grão-de-bico

Ingredients: 1 kg de bacalhau (dessalgado e desfiado); 1 colher (sopa) de manteiga; 1 cebola grande fatiada; 6 dentes de alho picados; cheiro-verde a gosto; 3 tomates sem pele; sal; óleo e pimenta a gosto; 2 xícaras (chá) de grão-de-bico (de molho por cerca de 3 horas); pimenta dedo-de-moça picada.

Modo de fazer:

Coloque a manteiga na panela, doure os temperos, coloque as fatias de bacalhau; frite, junte a pimenta e os tomates picados. À parte cozinhe o grão de bico sem deixá-lo quebrar-se. Junte-o ao bacalhau dê ligeiro cozimento.

NOTA: Se quiser, frite o bacalhau com pimenta, junte-o ao grão de bico cozido e tempero como salada: sal, limão, pimenta do reino, cebola em rodelas.

Moqueca de peixe

Ingredientes: 2kg de filé de tilápias; 1/2kg de tomate; 10 batatas inglesas cortadas em cubos;2 pimentões verdes. 2 pimentões vermelhos. 20 azeitonas; 2 cebolas médias picadas; 1 cabeça de alho descascado e batido; cheiro verde picado; 1 pimenta dedo de moça picada; 2 colheres (sopa) de orégano; 10 folhas de hortelã picadas; 8 ovos cozidos; 1 vidro de leite de coco; óleo para fritura; 2 colheres de colorau.

Modo de fazer:

Tempere os peixes com sal, pimenta, alho. Em vasilha grande coloque óleo. Sobre ele, um pouco de cheiro verde, cebola, camada de tomate, de batatinha, pimentões picados; azeitonas; colorau. Novamente tempero, tomate, batata, pimentão, pimenta dedo-de-moça, azeitona. Colorau, orégano. Na última camada, depois de tudo, os filés de tilápia e sobre eles o tempero que inicia a camada. Salpicar cerca de um copo de água. No fogo baixo, até amolecer as batatas. Apagar o fogo e colocar o leite-de-coco. Sobre a travessa ou pirex em que será servido, em rodelas servir os ovos.

Patê de sardinha

Ingredientes: 1 lata de sardinha ao molho de tomate, sem espinhas; 2 pimentões vermelhos picados; 1 maço de cheiro-verde picado; 1 cebola grande picada; 3 dentes de alho picados; 3 colheres (sopa) de maionese; azeite; sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Numa panela colocar o azeite, fritar o alho, a cebola, o cheiro-verde e a pimenta. Coloque os pimentões picados bem moídos. Refogue e deixe esfriar. No liquidificador coloque as sardinhas sem espinhas, a maionese, bater até virar uma pasta. Verifique o sal e sirva em torradas. Bolacha água e sal ou pão fresco.

Bife de pobre

Ingredientes: 1/2kg de carne moída; (crua) sobras de arroz cozido; cheiro verde a gosto, 3 dentes de alho picados; 1 cebola média picada; 1 ovo inteiro; orégano, sal, pimenta a gosto. Farinha de trigo para dar liga.

Modo de fazer:

Misturar a carne, o arroz, o ovo e os temperos. Mexer bem. Colocar farinha. Fazer bifes achatados com as mãos. Fritar.

Bolo de carne

Ingredientes: 1kg de carne moída; 3 colheres (sopa) de maionese; 1 pacote de sopa de cebola; 1 ovo inteiro; pimenta do reino a gosto; 1 xícara (chá) de farinha de rosca.

Modo de fazer

Misture a carne aos demais ingredientes e, na pia, faça um rolo (rocambole) com cuidado. Em um pirex untado, coloque o rolo e leve ao forno por meia hora.

Ao retirar, colocar em pirex que poderá ser ornamentado com brócolis cozido no alho e óleo, ou salada de tomate em rodelas.

Pernil de porco na cerveja

Ingredientes: 2kg de pernil; 5 dentes de alho batidos; 1 cebola grande picada; cheiro verde a gosto; ½ garrafa de cerveja; sal, óleo e pimenta a gosto.

Modo de Fazer

Furar o pernil e usar todos os temperos. Em vasilha adequada, colocar o pernil e sobre ele despejar a cerveja. Levar para a geladeira até o dia seguinte. Mexer umas duas vezes. Assar no dia seguinte em forno brando. Enfeitar com cebola crua em rodelas e salsa fresca.

Polenta com carne moída e quiabo

Ingredientes: Polenta: 6 copos americanos de água; 2 tabletes de caldo de carne; 2 colheres (sopa) de azeite; 2 copos (americanos) bem cheios de fubá.

Carne Moída: 1/2kg de carne moída; ½ kg de quiabo cortado em anéis; 4 tomates sem pele; e colheres (sopa) de colorau; 1 cebola média picada; 6 dentes de alho picados; ½ xícara (chá) de cheiro verde picado; pimenta, sal orégano a gosto.

Modo de Fazer:

POLENTA: aqueça os 6 copos de água com os tabletes de caldo de carne e o azeite. Quando ferver, junte o fubá pré-amolecido em 2 copos de água, sem deixar embolar. Mexa bem, feche a panela. Quando der pressão, baixar o fogo e deixar cozinhar durante 20 minutos.

CARNE MOÍDA: Tempere a carne com cebola, alho, cheiro verde, sal, pimenta, orégano. Frite. Coloque o tomate picado e sem pele. Mexa bem. Coloque 2 copos de água, aguarde a fervura e acrescente o quiabo lavado e cortado em rodelas. Cozinhar sem deixar desmanchar o quiabo. Servir sobre fatias de polenta e salada de almeirão cortado fino.

Bife sobre pão

Ingredientes: 6 bifes grossos; 250g de tomate sem pele; 6 fatias de pão francês ou bengala;1 colher (sopa) de farinha de trigo; 5 dentes de alho amassados; 1 cebola média picada; pimenta-do-reino; sal; cheiro verde; caldo de um limão; óleo para fritar; queijo ralado.

Modo de fazer:

Tempere os bifes com alho, cebola, cheiro-verde, sal, pimenta. Passe-os pela farinha de trigo e frite. À parte faça um refogado com azeite, temperos, sal e tomate picado. Coloque camada do refogado em um pirex, bife por cima, nova camada, mais bife, terminando com refogado e queijo ralado.

Bife de panela

Ingredientes: 1 caldo de galinha; 1 kg de coxão duro cortado em bifes; 6 fatias de bacon; 1 lata de Pomarola; 1 cebola média batida; 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado; 4 batatas inglesas cortadas em rodelas; óleo, sal, orégano a gosto; 1 pacote de queijo ralado; 3 colheres de margarina.

Modo de Fazer:

Em panela de pressão, colocar, em camadas, temperos, sal, pomarola, batatas, queijo, manteiga, salpicar água. Novas camadas, cobrir com tempero. Fechar a panela, cozinhar em fogo baixo por meia hora. Servir com arroz.

Frango nordestino

Ingredientes: 1 frango cortado pelas juntas e pedaços quando muito grandes as partes; suco de 1 limão; 1 cebola média picada; 5 dentes de alho picados; cheiro-verde à vontade; massa de tomate; óleo para fritura; sal; pimenta-do-reino; 1 vidro de leite de coco; queijo ralado.

Modo de fazer:

Tempere o frango com sal, pimenta, cebola, alho, cheiro-verde, limão. Untar forma com azeite, coloque o frango untado com a massa de tomate. Adicione o leite de coco e cubra com papel alumínio. Asse. Jogar queijo ralado quando pronto e ornamentar com batata palha. Servir com arroz branco ou purê de batata.

Miolo de vaca

Ingredientes: 2/3 miolos; 1 cebola picada; 5 dentes de alho picados; cheiro-verde picado a gosto; pimenta-do-reino; sal; óleo para fritar, 3 ovos inteiros.

Modo de fazer:

Limpar bem os miolos, tirando a pele que os recobre e os fios que fazem divisões, não esquecendo as partes. Colocar óleo na panela e, quente, colocar os temperos, o sal, a pimenta e o miolo e pedaços. Fritar, mexendo com cuidado para não desmanchar. (Espuma um pouco). Quando frito, quebrar os ovos sobre o miolo, deixar cozinhar.

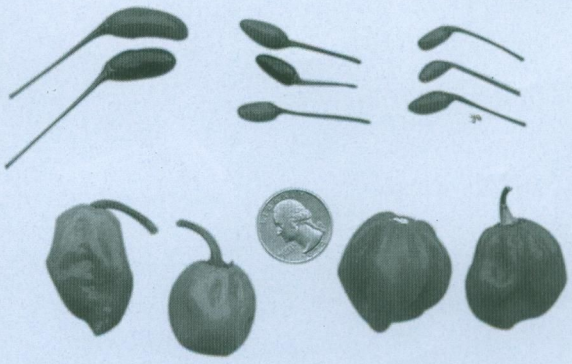
Nota: Com as sobras pode-se fazer bolinhos. Junte mais um ovo cru, pimenta, um pouquinho de leite, farinha de trigo. Frite às colheradas.

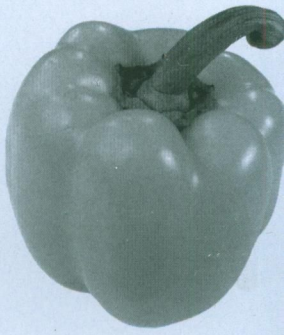
Assim, após 21 receitas, usando camarões, peixes, frangos, vacas ou bois, porcos, alguns miúdos como fígado, rins e miolo, deixei claro que os animais enriquecem as nossas mesas, fornecendo refeições saudáveis e fáceis. Apesar de que a carne, a esta altura do ano, esteja pela "hora da morte". E os bichos não ganham nada com isso, só ao comércio interessa. É pena nem todos poderem saborear os produtos fornecidos pelos nossos animais.

Folclore, ciência e as pimentas *capsicum*: preciosidades nos Anuários de Folclore de Olímpia

André Luís Cote Roman, Lin Chau Ming, Maria das Graças Pires Sablayrolles, Izabel de Carvalho
Departamento De Folclore - Olímpia

Capsicum é o gênero botânico (do grego Kapto, picar) das pimentas representadas pelas malaguetas, pimentas-de-cheiro, cumari, entre as mais conhecidas. São plantas originadas da América Central e do Sul, domesticadas por diferentes povos indígenas há mais de 6000 anos, daí a grande diversidade de formas, cores e tamanhos. Quando os portugueses e espanhóis as encontraram a partir do final do Séc. XV essas plantas se espalharam pelo mundo, pelo valor condimentar de seus frutos, além de suas propriedades medicinais e uso ornamental (Bosland & Votava, 2000). Sua rápida assimilação culinária na terra dos colonizadores pode ser exemplificada, conforme o estudo de Pardo-de-Santayana et al. (2006), pelo registro do uso de uma de suas variedades: o pimentão, presente na novela *Rinconete y Cortadillo*, de Cervantes.





O emprego das pimentas *Capsicum* no Brasil também encontra documentação que revela modos bem particulares de uso, ao longo de diferentes momentos históricos e áreas geográficas em que ocorrem. Essa inter-relação seres humanos e as pimentas, seja de ordem concreta: alimentação, medicina caseira, agricultura, ou abstrata, presente nos provérbios, adágios e sabendas, é campo de interesse do Folclore, pois expressa, segundo a definição de (Lima, 2003) a maneira de pensar, sentir e agir de um povo, preservada pela tradição oral.

Um desses sentimentos, registrado pelo Padre Simão de Vasconcelos em publicação de 1864 na sua *Crônica da Companhia de Jesus*, era o do medo que os índios sentiam ao verem as vestimentas dos jesuítas por associá-las a doenças desconhecidas. A maneira de agir: esconjurava-os com a queima de sal e pimenta (Beltrão, 1985). A incineração dessas plantas era realizada também em guerras entre povos indígenas, conforme relata Staden (2008) na obra *Duas Viagens ao Brasil*. Arbustos eram jogados ao fogo para *desalojar os inimigos de suas fortificações ou afugentá-los.*

E a Ciência? Nos dias de hoje, a oleorresina delas extraída é usada pela nossa polícia moderna em aerossol, o gás de pimenta. Há menção ainda do emprego atual da irritante fumaça como meio de tortura (Turner & Szczawinski, 1991).

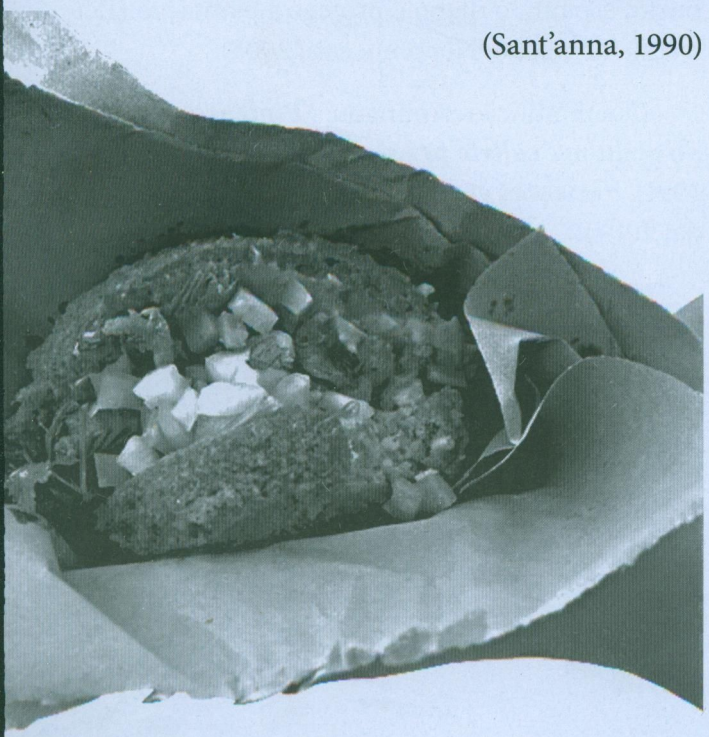
A partir da observação do uso popular das *Capsicum* na elaboração de remédios caseiros, a capsaicina, nome de um alcalóide exclusivo desse grupo botânico, vem sendo empregada na indústria farmacêutica, na elaboração de analgésicos tópicos, no tratamento de *herpes zoster*, artrites, entre outras doenças. O uso externo dessa substância, por meio de cremes e pomadas, diminui a dor, pois atua na inibição do acúmulo, dentro do neurônio, de um neurotransmissor chamado substância P, responsável pela sensação de dor. Ou seja, ela impede que os nervos emitam sinais de dores ao cérebro (Sampaio & Rivitti, 2000; Campos, 2008). Junto a esta informação, profundamente acadêmica, associamos àquela que Santa'nna (1987) recolhe em Olímpia (SP) sobre o emprego da planta para tratamento de queimaduras em festa de São João: *queimando-se, antes que se formem bolhas, espalhar sobre a queimadura um molho de pimenta, bem ardido, para não sentir dor.*

Ainda em Olímpia, festa de São Pedro, de novo as queimaduras. A benzedeira, com três folhinhas de pimenteira, molhando uma por vez, diz:

"Caminhava Jesus e São Pedro. Jesus perguntô: O que viu em Roma, Pedro? Vi muita queimadura de fogo. Vorte Pedro, pra curá com os poder de Deus e da Virge Maria, com três foia de pimenta e um poço de água fria. Água não sente frio. Pimenta não sente calor. Eu te curo em nome da Virge e do nosso Senhor."

"Geralmente a pessoa é curada com um só benzimento"

(Sant'anna, 1990)



Antes de um acarajé, mais um pouco de neurotransmissores... A sensação de ardência associada às pimentas *Capsicum* parece estar ligada aos mesmos sítios neuronais envolvidos com os receptores térmicos, explicando, talvez, porque as espécies mais pungentes (ardidas) usadas como condimentos são percebidas como 'quentes'. Lembremos: em inglês, essas pimentas são as *hot chilli peppers*. Na culinária baiana, sobretudo a litorânea, *frio* é sem pimentas e *quente*, muito apimentado, ressalta Cascudo (1965). Então, cabe aqui uma 'adivinha', anotada por Oliveira (1992), em Olímpia (SP): *o que pode esquentar a comida sem usar o fogo?* E, se esquentar muito, há solução recolhida por Azevedo (1984) entre moradores do Norte de Minas e do sertão baiano, qual seja: *se alguém comer* ***pimenta*** *muito brava e ficar com a boca ardendo deve ir comendo punhados de farinha até ficar bom.*

Outro aspecto dessas plantas é a sua alusão ao campo do erotismo, do sexo. A própria acepção popular do termo vem sendo arquivada na literatura folclorística. Em sentido figurado pode ser o mesmo que mulher ardente, libidinosa ou brejeirice, malícia (Cascudo, 1972; Souto Maior, 1988). Rossato (2006), descobrindo os vocábulos e expressões usadas no cotidiano dos estudantes de Olímpia (SP), encontrou o significado de *pênis* para a planta. No mesmo município, Nakamura *et al.* (2000) descreve simpatia com a variedade dedo-de-moça para que o *homem não se esqueça de sua nova amante e por ela se apaixone.* Pimenta malagueta, segundo notas de Souto Maior (1988), para *extração de furúnculos e fortalecer sexualmente* e pimentões para tratamento de beleza (Negraes, 2003). Matéria especial ao Dia dos namorados, recentemente publicada na Revista JT (2008): *'Namorados,* ***apimente*** *a relação'*, oferece receitas afrodisíacas com esses condimentos.

Bole-a o sol, e bole-a o vento;
Meu amor, que não vem ver-me
Ou não pode, ou não tem tempo.

Se ele me quisesse bem
Na raiz do coração,
Bem podia vir me ver,
Que as noites bem grandes são.

(A folhinha da **Pimenta**, em Romero, 1954).

Sua mãe é uma ***pimenta,***
E seu pai um ***pimentão,***
Você é uma ***pimentinha***
Que ardeu meu coração

(Sant'anna, 1998)

Pimenta é, por outro lado, alcunha de *pessoa colérica, briguenta, geniosa* (Souto Maior, 1988). Em sonho, *usar pimenta na comida é desavença ligeira com amigo* (Azevedo, 1984). Desavenças podem ser ilustradas através do seguinte verso satírico de Gregório de Matos apontado por Sodré (1940):

(...) Destes avaros mofinos,
Que põem na mesa pepinos,
De toda iguaria isenta,
Com seu limão e ***pimenta,***
Porque diz que o queira e arde:
Deus me guarde!

Contra a ruindade alheia, *o mau-olhado*, o ***olhar-de-seca-pimenteira*** (comentários em Camargo, 1994) é que se cultiva, em muitas casas, vegetais como arruda, espada-de-são-jorge, o comigo-ninguém-pode, a pimenta. São, na especificação de César (1975), amuletos apotropéios, por conterem o *poder misterioso e estranho de afastar os malefícios, o feitiço, a coisa-feita*. No entanto, haveria um paradoxo: se o vegetal possui tal poder, por que, então, seca? Isso também *depende do dono da pimenteira*, é a justificação encontrada em Reifschneider (2000).

Pimentas amparam, em defumação, casas de ribeirinhos amazônidas contra botos e espíritos maléficos (Slater, 2001). Compõem preparados caseiros empregados em rituais para tirar *panema*, espécie de infortúnio, azar, má sorte que acomete o pescador e seus utensílios de pesca, impossibilitando-o de realizar essa atividade com sucesso (Galvão, 1976; Furtado, 1978). Entre os índios Desana, região do Alto Rio Negro, o **"xamanismo da pimenta"** é prática profilática essencial para purificação de carnes de caça e peixes dos malefícios provocados por *encantamentos* (Buchillet, 1988). No Ceará, amarrar uma fitinha vermelha ao arbusto, espanta o diabo e protege a plantação (Reifschneider, 2000; Nepomuceno, 2005).

Quem nunca resmungou: ***"Pimenta nos olhos do vizinho é colírio pr'os meus olhos"***? (Camargo, 1991). Variações em (Mota, 1991; Lacerda & Lacerda, 2004).

Para guardar os leitores e autores desse texto de toda dispensável seriedade e mau-humor, aqui entram alguns temperos lúdicos, achados entre valiosas fontes de criação popular, como uma a brincadeira de pular corda em que as crianças de Olímpia, ao pronunciarem: *Sal, **pimenta** / fogo, foguinho,* aceleram os pulos o máximo possível (Gil, 1991).

Modismo

Não quero saber se baleia tem chafariz,
Quem afiou o Machado de Assis.
*Se o molho de chaves é **apimentado**,*
Se a cortina de ferro tem babado.
Não quero saber quem pisou no pé da pata,
E quem foi quem envernizou a barata.

(Nakamura, 1992)

Quadra - advinha

Uma igreja pequenina,
Sem porta e sem janela
Com gente muito miúda,
Fechadinha dentro dela.
(Pimentão)

(Sant'anna, 1985)

Pimenta vermelha e o vatapá, acarajé, comidas de santo, caruru: quinhão africano. Amazônia, expressivamente no Pará, pimenta murupi, pato-no-tucupi, maniçoba, tacacá....legado indígena....Os portugueses....Círio de Nazaré...Os portugueses...(Rocha, 1983; Nakamura, 1994; Valente, 2000; Cascudo, 2004;).

Os portugueses vão fechando aqui essa estória ao emprestar-nos a linguagem dos pregões, sabendas, versos que nos lembre que, a despeito dos usos regionais, a pimenta é, mais do que o arroz, prato infalível na cozinha popular brasileira: *"A ordem de entrada é feijão, farinha e pimenta, e aí sim, arroz, macarrão e o que mais houver no prato ..."* (Soares, 1995; Bonifácio, 2005). Querem ver?

Galinha de carne dura
Não vai cedo, nem de tarde
*É **pimenta malagueta***
Que engana, desce, mas arde.

(Camargo, 2000)

Toda marmita do pobre
*Só tinha arroz e **pimenta**,*
O dia que variava
Era jiló com polenta.
Comiam com esperança
Que houvesse uma mudança,
Desse jeito, quem agüenta?

(Sant'anna, 1995).

Ih, paremos mesmo por aqui. Olhe quem está passando lá na rua!!!

Verdureiro, verdureiro,
*Olha o tomate e o **pimentão**,*
Venham todos a comprar
Mas fiado eu não vendo não.

Letra de um pregão recolhido em 1954 no bairro do Pari, São Paulo, por Lima (2003).

Texto dedicado ao saudoso Professor José Sant'anna, à Maria Miranda do Museu de História e Folclore "Maria Olímpia" e àqueles que se dedicam à realização do Festival do Folclore.

O primeiro autor é bolsista CNPQ e doutorando pela UNESP/Botucatu na área de Etnobotânica de Plantas hortícolas. Demais autores orientam e co-orientam o trabalho de tese ligado às pimentas de Santarém, PA.

Referências Bibliográficas:

AZEVEDO, T. 1984. Plantas Medicinais, Benzeduras e Simpatias. São Paulo. Global Editora, 199p.

BELTRÃO, L. 1985. O novo simbolismo do curupira. In: Anuário do 21º festival do folclore. Olímpia – SP. 11 a 18 de agosto. Ano XII, nº 15, pp. 1-5.

BONIFÁCIO. 2005. Um dois, feijão com arroz. A revista do Brasil, nº 6, pp.16-21.

BOSLAND, P.W.; VOTAVA, E. J. 2000. Peppers: Vegetable and Spice Capsicums. Crops Production Science in Horticulture. Wallingford. CABI Publishing, pp. 12: 1-204.

BUCHILLET, D. 1988. Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi, Ser. Antropol. 4(1), pp. 27-42.

CAMARGO, I.B. 1991. Cada povo com seu uso, cada roca com seu fuso. Sabendas. In: Anuário do 27º festival do folclore. Olímpia – SP. 11 a 18 de agosto. Ano XVIII, nº 21, pp. 15-30.

CAMARGO, I.B. 1994. Olhos, fontes de luz. O folclore dos olhos...In: Anuário do 30º festival do folclore. Olímpia – SP. 14 a 21 de agosto. Ano XXI, nº 24, pp. 74-111.

CAMARGO, I.B. 2000. Animais que voam e que rastejam. In: Anuário do 36º festival do folclore. Olímpia – SP. 13 a 20 de agosto. Ano XXVII, nº 30, pp. 20-45.

CAMPOS, V. Pimentas. In: Temperos Milagrosos. Série saúde em casa, Ano 2, nº 2, pp. 30-31.

CASCUDO, L.C. 1965. Made in África. Rio de Janeiro. Editora Civilização Brasileira S.A. 193p.

CASCUDO, L.C. 1972. Dicionário do folclore brasileiro. Brasília. Instituto Nacional do Livro. 912p.

CASCUDO, 2004. História da Alimentação no Brasil. São Paulo. Global, 954p.

CÉSAR, G. 1975. Crendices, suas origens e classificação. Rio de Janeiro. Ministério da Educação e Cultura, 278p.

FURTADO, L.G., SOUZA, R.C.; BERG, M.E. Notas sobre uso terapêutico de plantas pela população cabocla de Marapanim, Pará. Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi, Nova Série Antropologia, 70 (1): 1-31, 1978.

GALVÃO, E. 1976. Santos e Visagens: Um estudo da vida religiosa de Itá, Amazonas. São Paulo. 2. ed. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 153p.

GIL, A. 1991. Folclorismo: sal de cozinha. In: Anuário do 27º festival do folclore. Olímpia – SP. 11 a 18 de agosto. Ano XVIII, nº 21, pp. 33-36.

LACERDA, R.C; LACERDA, H.R.C. Dicionário de provérbios: inglês-português, português-inglês. Rio de Janeiro. Elsevier, 538p.

LIMA, R.T. 2003. Abecê do Folclore. São Paulo: Martins Fontes. 343p.

MOTA, L. 1991. Adagiário brasileiro. Fortaleza. BNB. 434p.

NAKAMURA, A.L. 1992. Dinamismo do folclore. Modismos. In: Anuário do 28º festival do folclore. Olímpia – SP. 9 a 16 de agosto. Ano XIX, nº 22, pp. 67-70.

NAKAMURA, A.L. 1994. Cosme e Damião. A epopéia dos gêmeos taumaturgos. Religião e Folclore. In: Anuário do 30º festival do folclore. Olímpia – SP. 14 a 21 de agosto. Ano XXI, nº 24, pp. 30-42.

NAKAMURA, A.L.; MACHIONE, F.G.J.; TINELI, R.A. 2000. Crendices e superstições das profissionais do sexo. In: Anuário do 36º festival do folclore. Olímpia – SP. 13 a 20 de agosto. Ano XXVII, nº 30, pp. 8-19.

NEGRAES, P. 2003. Guia A-Z de plantas:beleza. São Paulo. Bei Comunicação, 278p.

NEPOMUCENO, R. 2005. O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra. Rio de Janeiro. José Olympio, 174p.

OLIVEIRA, A. 1992. Você é sabido? Comprove! Adivinhações. In: Anuário do 28º festival do folclore. Olímpia – SP. 9 a 16 de agosto. Ano XIX, nº 22, pp. 46-49.

PARDO-DE-SANTAYANA, M.; TARDÍO, J.; HEINRICH, M.; TOUWAIDE, A.; MORALES, R. 2006. Plants in the Works of Cervantes. Economic Botany, 60 (2), pp. 159-181.

REIFSCHNEIDER, F.J.B. (org.) 2000. Capsicum: pimentas e pimentões no Brasil. EMBRAPA - Hortaliças, Brasília. 113p.

REVISTA JT. 2008. Namorados, apimente a relação. In: Jornal da Tarde, Domingo, 08/06/2008. Ano 2, nº 114, pp. 12-13

ROCHA, 1983. Alimentação tradicional em Alagoas. 12p.

ROMERO, S. 1954. Folclore Brasileiro. Cantos Populares do Brasil. Tomo II. Coleção Documentos Brasileiros, 75-A. pp. 387-711.

ROSSATO, J.C. 2006. Achega aos falares estudantis olimpienses. In: Anuário do 42º festival do folclore. Olímpia – SP. 22 de agosto. Ano XXXIII, nº 36, pp. 72-102.

SAMPAIO, S.A.P.; RIVITTI, E.A. 2000. Dermatologia. São Paulo: Artes Médicas, 1155p.

SANT'ANA, C. 1995. Acedilo Novaes, o poeta de cordel. Folhetos. In Anuário do31º folclore. Olímpia – SP. 13 A 20 de agosto. Ano XXII, nº 25, pp. 20 a 26.

SANT'ANNA, J. 1985. Quadras-advinhas. In: Anuário do 21º festival do folclore. Olímpia – SP. 11 a 18 de agosto. Ano XII, nº 15, pp. 40-45.

SANT'ANNA, J. 1987. A presença de São João no folclore de Olímpia. In: Anuário do 23º festival do folclore. Olímpia – SP. 16 a 23 de agosto. Ano XIV, nº 17, pp. 2-47.

SANT'ANNA, J. 1990. São Pedro da Terra e do Céu. In: Anuário do 26º festival do folclore. Olímpia – SP. 12 a 19 de agosto. Ano XIV, nº 20, pp. 1-70.

SANT'ANNA, J. 1998. O folclore através das trovas. In: Anuário do 34º festival do folclore. Olímpia – SP. 9 a 16 de agosto. Ano XXV, nº 28, p. 35.

SLATER, C. 2001. A festa do boto: transformação e desencanto na imaginação amazônica. Rio de Janeiro. Funarte, 381p.

SOARES, D. 1995. Os portugueses e a cultura popular. Contribuição portuguesa. In: Anuário do31º folclore. Olímpia – SP. 13 A 20 de agosto. Ano XXII, nº 25, pp. 20 a 26.

SODRÉ, N.W. 1940. História da literatura brasileira: seus fundamentos econômicos. Rio de Janeiro. José Olympio Editora, 258p.

SOUTO MAIOR, M. 1988. Alimentação e Folclore. Funarte. Instituto Nacional do Folclore. 196p.

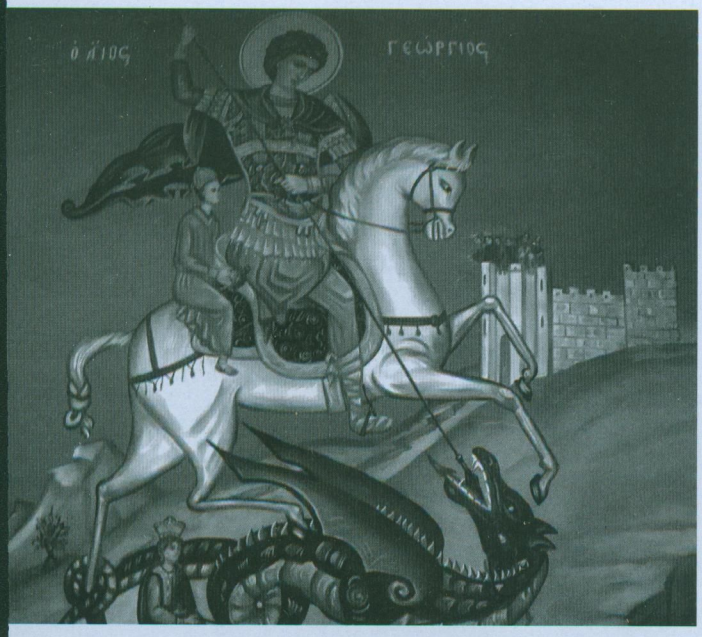
STADEN, H. 2008. Duas Viagens ao Brasil: primeiros registros sobre o Brasil. Coleção L&PM Pocket, 184p.

TURNER, N. J.; SZCZAWINSKI, A.F. 1991. Common poisonous plants and mushrooms of North America. Timber Press. Portland, Oregon, 311p.

VALENTE, J. 2000. A estranha origem de nossa comida exótica. Nosso Pará, nº 7, pp. 20-23.

Lendas e tradições do Santo Guerreiro

Francisco Gabriel Junqueira Machione
Roseli Aparecida Tineli
Departamento de Folclore - Olímpia



Um grupo de historiadores apresenta São Jorge como heróico mártir da Igreja Católica Romana e o outro, como Orixá da corrente do Candomblé e da Umbanda. Algumas outras obras tratam São Jorge de modo muito superficial, dedicando-lhe leves referências.

Nas obras africanistas e folclóricas, a lenda referindo a luta com o Dragão não é comentada; raros os trabalhos que tecem superficiais considerações, sem maiores comentários e revelação do simbolismo.

Segundo alguns autores Jorge é apresentado como do velho Egito. É a figura mitológica de Oros Cavaleiro que em luta com o crocodilo o transpassa com sua lança, significando uma vitória sobre Set.

A primeira referência sobre São Jorge, creditando-o como real, aparece numa velha inscrição da qual se deduz ser do ano 367 na região de Traconitis, onde já existia um culto a São Jorge.

A Igreja Católica o considera como personagem real. Há um cuidado da Igreja na renovação do quadro de seus santos, acontecendo que dezenas dos antigos tenham caído em desuso. Com o surgimento do Protestantismo, São Jorge teve fases de insucesso. Os arianos queriam suprimir o culto a São Jorge que tinha grande aceitação no Oriente Médio. A Igreja defendeu seu santo e restabeleceu sua presença.

Desde o tempo das Cruzadas, São Jorge é santo nacional na Inglaterra. Alguns cruzados mandaram pintar em seus escudos a efígie do santo.

Na renovação pretendida pelo Concílio Vaticano, São Jorge quase foi banido de sua condição de santo. Isto não aconteceu devido à reação de seus devotos. Um dos fatores que contribuíram para a Igreja tentar diminuir o valor de São Jorge foi sua transformação em Orixá.

É também interpretado como um deus búlgaro, a galope, com seu manto esvoaçante em luta contra um leão ou uma serpente gigantesca. Ainda Jorge é citado como a reaparição de Mitras.

São Jorge é o santo patrono da Inglaterra, Portugal, Geórgia, Catalunha, Lituânia e da cidade de Moscou, além de ser padroeiro dos escoteiros e do S.C. Corinthias Paulista. No dia 23 de abril comemora-se seu martírio. Ele também é lembrado no dia 3 de novembro, por toda parte, comemora-se a reconstrução da igreja dedicada a ele, em Lida (Israel), onde se encontram suas relíquias, erguida a mando do imperador romano Constantino.

Há uma tradição que aponta o ano 303 como ano da sua morte. Apesar de sua história se basear em documentos lendários e apócrifos (decreto gelasiano do século VI), a devoção a São Jorge se espalhou por todo o mundo. A devoção a São Jorge pode ter também suas origens na mitologia nórdica, pela figura de Sigurd e Siegfried, caçadores de dragões. A diferença entre os dois personagens heróicos é que Sigfried se banha no sangue do dragão e fica invulnerável a qualquer ofensa de arma.

Nas suas aventuras Sigfried mata o dragão Fafnir para reclamar o seu tesouro. Segundo a lenda, após matar o dragão, Sigfried se banha com seu sangue para se tornar imortal, mas enquanto fazia isto uma folha caiu e grudou em suas costas, deixando ali um ponto vulnerável onde o sangue não passou. Sigurd comeu o coração do dragão Fafnir e passou a entender a linguagem dos pássaros.

Esta lenda do sangue do dragão com ponto vulnerável a "folha" é análoga à lenda de Aquiles cuja mãe banhou-o criança numa fonte mágica segurando-o pelo calcanhar, deixando assim um único ponto vulnerável em seu corpo. Ambas lendas tinham que fazer com que seus heróis com os corpos invulneráveis tivessem um ponto onde podiam ser feridos por um inimigo. Até hoje a expressão "Calcanhar de Aquiles" significa lugar frágil. Na saga Volksunga é Sigurd, às vezes citado como irmão de Siegfried, outras vezes interpretado como o próprio. Nas duas lendas, ambos se confundem, se dividem ou se fundem num só. Tem um ponto, porém, em comum. São ambos os matadores do mesmo dragão Fafnir, nas duas lendas.

De acordo com a lenda, Jorge teria nascido na antiga Capadócia, região do sudeste da Antólia, que, atualmente, faz parte da República da Turquia. Ainda criança, mudou-se para a Palestina com sua mãe após seu pai morrer em batalha. Sua mãe, ela própria originária da Palestina, possuía muitos bens e o educou com esmero. Ao atingir a adolescência, Jorge entrou para a carreira das armas, por ser a que mais satisfazia à sua natural índole combativa. Logo foi promovido a capitão do exército romano devido a sua dedicação e habilidade - qualidades que levaram o imperador a lhe conferir o título de conde da Capadócia. Aos 23

anos passou a residir na corte imperial em Roma, exercendo a função de Tribuno Militar.

Neste tempo sua mãe faleceu e ele, tomando grande parte nas riquezas que lhe ficaram, foi-se para a corte do Imperador. Vendo, Jorge, que urdia tanta crueldade contra os cristãos, parecendo-lhe ser aquele tempo conveniente para alcançar a verdadeira salvação, distribuiu com diligência toda a riqueza que tinha aos pobres.

O imperador Diocleciano tinha planos de matar todos os cristãos e no dia marcado para o senado confirmar o decreto imperial, Jorge levantou-se no meio da reunião declarando-se espantado com aquela decisão, e afirmou que os os ídolos adorados nos templos pagãos eram falsos deuses.

Todos ficaram atônitos ao ouvirem estas palavras de um membro da suprema corte romana, defendendo com grande ousadia a fé em Jesus Cristo. Indagado por um cônsul sobre a origem dessa ousadia, Jorge prontamente respondeu-lhe que era por causa da Verdade. O tal cônsul, não satisfeito, quis saber: "O que é a Verdade?". Jorge respondeu-lhe: "A Verdade é meu Senhor Jesus Cristo, a quem vós perseguis, e eu sou servo de meu redentor Jesus Cristo, e Nele confiado me pus no meio de vós para dar testemunho da Verdade".

Como Jorge mantinha-se fiel ao cristianismo, o imperador tentou fazê-lo desistir da fé torturando-o de vários modos. E, após cada tortura, era levado perante o imperador, que lhe perguntava se renegaria a Jesus para adorar os ídolos. Todavia, Jorge reafirmava sua fé, tendo seu martírio aos poucos ganhado notoriedade e muitos romanos tomado as dores daquele jovem soldado, inclusive a mulher do imperador, que se converteu ao cristianismo. Finalmente, Diocleciano, não tendo êxito, mandou degolá-lo no dia 23 de abril de 303, segundo a tradição católica, em Nicomédia (Ásia Menor).

BIBLIOTECA PÚBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olímpia - SP

Os restos mortais de São Jorge foram transportados para Lida (Antiga Dióspolis), cidade em que crescera com sua mãe. Lá ele foi sepultado, e mais tarde o imperador cristão Constantino, mandou erguer suntuoso oratório aberto aos fiéis para que a devoção ao santo fosse espalhada por todo o Oriente.

Pelo século V, já havia cinco igrejas em Constantinopla dedicadas a São Jorge. Só no Egito, nos primeiros séculos após sua morte, construíram-se quatro igrejas e quarenta conventos dedicados ao mártir. Na Armênia, em Bizâncio, no estreito de Bósforo na Grécia, São Jorge era inscrito entre os maiores santos da Igreja Católica.

Devoção a São Jorge na Itália

Na Itália, era padroeiro da cidade de Gênova. Frederico III da Alemanhã dedicou a ele uma Ordem Militar. Na França, Gregório de Tours era conhecido por sua devoção ao santo cavaleiro; o Rei Clóvis dedicou-lhe um mosteiro, e sua esposa, Santa Clotilde, mandou erguer várias igrejas e conventos em sua honra. A Inglaterra foi o país ocidental onde a devoção ao santo teve papel mais relevante.

Devoção a São Jorge na Inglaterra

Não há consenso, porém, a respeito da maneira como teria se tornado patrono da Inglaterra. Seu nome era conhecido pelos ingleses e irlandeses muito antes da conquista normanda, o que leva a crer que os soldados que retornavam das cruzadas influíram bastante na disseminação de sua popularidade. Acredita-se que o santo tenha sido escolhido o padroeiro do reino quando o rei Eduardo III fundou a Ordem dos Cavaleiros de São Jorge, em 1348. Em 1415, a data de sua comemoração tornou-se um dos feriados mais importantes do país.

Ainda durante a Grande Guerra, muitas medalhas de São Jorge foram cunhadas e oferecidas aos enfermeiros militares e às irmãs de caridade que se sacrificaram ao tomar conta dos feridos de guerra. As artes, também, divulgaram amplamente a imagem do santo.

Hoje em dia na Inglaterra, todavia, a festa de São Jorge comemorada todo dia 23 de abril tem tido menos popularidade ao longo das últimas décadas. Algumas rádios locais, como a BBC já chegaram a promover enquetes perguntando qual seria, de acordo com a opinião pública, o orago dos ingleses, e eis que o eleito foi Santo Alba. Muitos fatores contribuíram a isso. Primeiramente por ter sido substituído, segundo bula do Papa Leão XXIII de 2 de junho de 1893, por São Pedro como padroeiro da Inglaterra — recomendação que perdura até hoje.

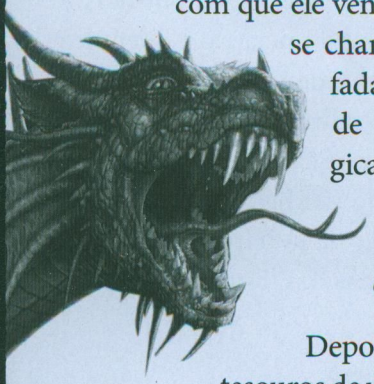
Posteriormente, pelas reformas do Papa Paulo VI, São Jorge foi rebaixado a santo menor de terceira categoria (segundo hierarquia católica), cujo culto seria opcional nos calendários locais e não mais em caráter universal. No entanto, a reabilitação do santo como figura de primeira instância pelo Papa João Paulo II, em 2000, conferiu nova relevância a São Jorge. Atualmente, haja vista a grande popularidade e apelo turístico de festas como a escocesa "St. Andrew's Day", a irlandesa "St. Patrick's Day" e mesmo a galesa "St. Dave's Day", tem-se formado grande iniciativa de setores nacionalistas para que o "St. George's Day" volte a gozar da mesma popularidade entre os ingleses como antigamente.

Lenda na versão inglesa

Diz a lenda na versão inglesa que o pequeno Jorge foi raptado por uma fada feiticeira, de nome Kalib que provinha de terras orientais. Quatorze anos ficou Jorge preso em seu castelo de bronze, vigiado por doze sátiros para que não fugisse.

Ali se encontravam prisioneiros também. Seis dos mais valentes cavaleiros da Cristandade: São Diniz da França, São Tiago da Espanha, Santo Antônio da Itália, Santro André da Escócia, São Patrício da Irlanda e São Davi de Gales.

Jorge encontrou na estrebaria do castelo sete cavalos esplêndidos, cada um de pelagem diferente do outro. Escolheu um totalmente branco, o mais belo de todos. Na sala de armeria selecionou a armadura mais resplandecente e bela que existia. Junto a esta apanhou para si uma espada perfeita, equilibrada, de aço temperado.



Kalib explicou a Jorge que aquela espada faria com que ele vencesse qualquer combate e se chamava "Ascalon". Depois a fada colocou na mão direita de Jorge uma varinha mágica, com poderes para que vencesse tudo e qualquer perigo e ainda lhe deu riquezas incontáveis.

Depois que Kalib retirou estes tesouros de uma caverna Jorge, rápido, saindo de lá e com a varinha mágica bateu no rochedo, deixando para trás a fada feiticeira, aprisionada. Voltou ao castelo, libertou os seis cavaleiros, reuniu todo o grupo e retornaram a Conventry.

Depois cada um deles seguiu um rumo numa estranha cruzilhada constituída de sete caminhos.

Jorge nascera naquela cidade (Conventry) onde criança fora roubado e veio ao mundo com determinadas marcas: uma no peito com desenho de um dragão; na mão direita uma cruz vermelha e na perna esquerda uma liga.

Depois de muitas peripécias quando passava nas proximidades do Cairo no Egito, ficou sabendo da existência por ali, de um temido dragão. O rei dali prometia que quem o matasse teria sua filha em casamento e seu reino.

O dragão vivia num lago. A luta foi violentissíma e a besta atacou-o com tal violência que a lança de Jorge desfez-se em vários pedaços, ficando o jovem apenas com sua espada.

Depois com golpe da calda o dragão jogou-o em cima de uma laranjeira. Como essa árvore tinha virtude de não permitir que nenhum verme ou animal rastejante pudesse ficar sob sua sombra, Jorge pode recompor-se por algums momentos fora do alcance da fera.

Protegido pelo escudo, com a espada Ascalon atingiu o ventre do dragão. Depois orando fervorosamente enterrou-lhe a espada sob uma de suas asas, perfurando o coração do monstro. O rei Ptolomeu deu sua filha Sabra em casamento a Jorge. Da união nasceram três filhos: Guido, Alexandre e Davi. Após a morte da esposa retornou ao seu país de origem, fixando-se em Conventry.

Em Dunsmore havia aparecido um dragão infernal que dizimava o rebanho dos agricultores. Muitos cavaleiros haviam perecido tentando eliminá-lo. Jorge preparou-se para acabar com a fera. No dia 23 de abril do ano 303, Jorge encontrou-o. A luta foi violentissíma e o barulho da batalha ressoava pelos campos. Jorge enterrou sua espada Ascolon no corpo do animal e o matou. Antes porém, o dragão conseguiu atingir Jorge com o ferrão de sua cauda, inoculando-lhe veneno mortal.

Jorge voltou agonizante a Conventry onde faleceu junto a seus filhos. Suas marcas de nascimento foram antevisões de sua valentia e a marca da perna em forma de liga inspirou um dos reis da Inglaterra a fundar a Ordem da Jarreteira. Até hoje seu nome em combate é invocada, tornando-se protetor do Exército inglês e patrono de toda a Inglaterra.

Muitos reis ingleses foram batizados com o nome de Jorge em sua homenagem.

Devoção a São Jorge na Catalunha

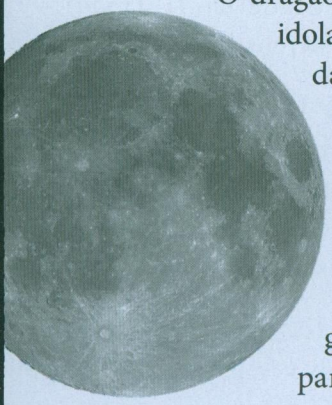
A presença documental da devoção a São Jorge em terras catalãs remonta ao século VIII: documentos da época falam de um sacerdote de Tarragona chamado Jorge que fugiu para a Itália. Já no século X, um bispo de Vic tinha o nome de Jorge, e no século XI o abade Oliba consagrou um altar dedicado ao santo no mosteiro de Ripoll. Encontram-se exemplos do culto a São Jorge dessa época, na consagração de capelas, altares e igrejas em diversos pontos da Catalunha. Os reis catalães mostraram a sua devoção a São Jorge: Tiago I de Catalunha explica em suas crônica que foi visto o santo ajudando os catalães na conquista da cidade de Malorca; Pedro o Cerimonioso fundou uma ordem de cavalaria sob a sua proteção; Afonso, o Magnânimo dedicou-lhe capelas nos reinos da Sardenha e Nápoles.

Os reis e a Generalidade da Catalunha impulsionaram a celebração da festa de São Jorge por todas as regiões catalãs. Em 1436, a Generalidade da Catalunha propôs, nas côrtes reunidas em Montsó, a celebração oficial e obrigatória de São Jorge, em Valência, em 1343, já era uma festa popular; em 1407, Mallorca celebrava-a publicamente. Em 1456, as cortes reunidas na Catedral de Barcelona ditaram uma constituição que ordenava a festa, inclusa no código das Constituições da Catalunha. As remodelações do Palácio da Generalidade (sede do governo catalão) feitas durante o século são a prova mais clara da devoção impulsionada por esse orgão público, ao colocar um medalhão do santo na fachada gótica e ao construir no interior a capela de São Jorge.

O Dia de São Jorge é uma das festas mais populares e apreciadas na Catalunha. Combina na perfeição diversos elementos: o tradicional, São Jorge é o patrono da Catalunha e o protagonista de uma lenda famosa, segundo a qual o Cavaleiro São Jorge enfrentou um dragão para salvar uma bela princesa; o cultural, pois o dia 23 de Abril coincide com a Festa do Livro; o sentimental, visto que este dia é um pouco a versão catalã da Festa de São Valentim; e por último o reivindicativo, já que durante a ditadura franquista, o 23 de Abril converteu-se em dia de luta simbólica em prol da democracia e das liberdades civis.

A UNESCO declarou o dia 23 de Abril, Dia Internacional do Livro. Desde há 10 anos que em França, o dia de São Jorge é também o dia dos livreiros independentes, esses que ainda lutam para que o seu ofício perdure como tal: aconselhar ao leitor com critérios distintos, para lá dos números de exemplares vendidos. Por este motivo, a associação francesa Verbes impulsiona o dia de "Sant Jordi" (São Jorge), celebrado cada ano no sábado seguinte ao 23 de Abril, uma medida para que a iniciativa chegue a mais gente. O objetivo principal é que as pessoas se familiarizem com as livrarias de bairro e se apropriem delas enquanto consumidores. Marie Rose Guarnieri é a responsável de Verbes é a proprietária da Livravria des Abesses, no Montmartre parisiense. Foi ela quem teve a iniciativa e quem fez o apelo aos demais livreiros independentes para que se juntem numa jornada festiva: cada ano, pelo São Jorge, oferecem uma rosa por cada venda efetuada. Em 2007, a flor vinha acompanhada de um manifesto e de um guia invulgar de livreiros. Nesse guia recolheu-se todas as moradas das livrarias independentes.

São Jorge, o dragão e a lua



O dragão (o demônio) simbolizaria a idolatria destruída com as armas da Fé. Já a donzela que o santo defendeu, representaria a província da qual ele extirpou as heresias.

A relação entre o santo e a lua viria de uma lenda antiga que acabou virando crença para muitos. Diz a tradição que as manchas apresentadas pela lua representam o milagroso santo e sua espada pronto para defender aqueles que buscam sua ajuda.

O cavalo de São Jorge

São Jorge, o valoroso defensor da fé e da justiça contra os assaltos do inimigo, é um dos mártires mais gloriosos da Igreja Católica, tanto na Oriental como na Ocidental. Na Grécia, seu nome figura entre os maiores santos e até pouco tempo, o dia de São Jorge — 23 de abril — se guardava religiosamente. Na devoção desse santo, nenhum país tanto se distinguiu como a Inglaterra.

O Concílio Nacional de Oxford de 1292 ordenou a celebração solene da festa de São Jorge, em todas as ilhas britânicas. Monumentos muito antigos refletem que, já no tempo dos reis normandos, São Jorge figurava como padroeiro do país, Eduardo III, fez muito bem, de acordo com o sentimento do povo, pondo debaixo da proteção do santo a célebre Ordem da Jarrateira, por ele fundada em fundada em 1349. Frederico III, no ano de 1468, criou e protegeu enquanto pôde a Ordem Militar de São Jorge, na Alemanha.

Apenas a arte cristã representa São Jorge montado num cavalo, combatendo um dragão, salvando a vida de uma princesa. A igreja cita que essa representação é alegórica, pois o dragão vencido pelo santo, representa o espírito mau. A princesa simboliza a esposa de Diocleciano, conhecida por Alexandra que vendo a constância do mártir, se converteu ao cristianismo. O certo é que as atas da vida de São Jorge, nem tão pouco os hinos litúrgicos fazem menção da princesa, nem do dragão.

No mundo todo, os grandes Generais, são representados, em suas estátuas como cavaleiros, e temos como exemplo, o Marechal Deodoro, garbosamente montado, em estupendas estátuas que se denominam de "eqüestres". No Uruguai, Argentina, Venezuela, temos o General Mitre, o General San Martins, o General Belgramo e muitos outros; espalhadas pelo mundo, essas personagens militares que honraram os seus países passaram a ser conhecidas como grandes cavaleiros e não se os concebe de forma diferente.

Datas marcantes

No século XII, a arte, literatura e religiosa popular representam São Jorge, como soldado das cruzadas com manto e armadura com cruz vermelha, sobre um cavalo branco, com lança em punho, vencendo um dragão. São Jorge é o cavaleiro da cruz que derrota o dragão do mal, da dominação e exclusão.

Desde o século VI, havia peregrinações ao túmulo de São Jorge em Lídia. Esse santuário foi destruído e reconstruído várias vezes durante a história.

Santo Estevão, rei da Hungria, reconstruiu esse santuário no século XI. Foram dedicadas numerosas igrejas a São Jorge na Grécia e na Síria.

A devoção a São Jorge chegou à Sicília na Itália no século VI. No séc. VII o siciliano Papa Leão II construiu em Roma uma igreja para S. Sebastião e S. Jorge. No séc. VIII, o Papa Zacarias transferiu para essa igreja de Roma a cabeça de S. Jorge.

A devoção a São Jorge chegou à Inglaterra no século VIII. No ano de 1101, o exército inglês acampou na Lídia antes de atacar Jerusalém. A Inglaterra tornou-se o país que mais se distinguiu no culto ao mártir São Jorge.

Em 1340, o rei inglês Eduardo III instituiu a Ordem dos Cavaleiros de São Jorge.

Em 1420, o rei húngaro, Frederico III (1534) evoca-o para lutar contra os turcos.

As Cruzadas Medievais tornaram popular no ocidente a devoção a São Jorge, como guerreiro, padroeiro dos cavaleiros da cruz e das ordens de cavalaria, para libertar todo país dominado e para converter o povo no cristianismo.

Seu dia foi colocado no Calendário particular da Igreja, isto é, celebrados nos lugares de sua devoção.

O Cardeal D. Eugenio Sales, assim se pronunciou: "A devoção de São Jorge nos deve levar a Jesus Cristo". Pela palavra do Cardeal Sales sentimos a autenticidade do Culto a São Jorge.

São Jorge em vários setores da cultura

Dia 23 de abril, para algumas das religiões afro-brasileiras, é o dia em que se fazem homenagens ao santo.

"Jorge de Capadócia" é uma música de Jorge Ben, interpretada também por Caetano Veloso, Fernanda Abreu e pelos Racionais MC's.

As tatuagens com o santo estão entre as que fazem mais sucesso no Brasil.

Atualmente existe uma grande variedade de produtos de moda que possuem a estampa de São Jorge, desde simples camisas até mesmo bolsas de marcas famosas.

São Jorge é tido como o padroeiro do Corinthians. Acredita-se que sua história de devoção e fidelidade à Verdade cristã até o fim de seu martírio seja a origem do termo "Fiel", popular entre os torcedores e presente em várias agremiações corintianas.

Existe um romance sobre São Jorge criado pelo escritor Tito Casini chamado "perseguidores e Mártires" (no Brasil editado pelas Edições Paulinas, por volta de 1960). No livro, São Jorge é retratado como o verdadeiro paladino da Capadócia, que, apesar de ser perseguido pelo tirano imperador Diocleciano, manteve-se fiel ao Império Romano, mas também a Cristo, e se recusou a contrair alianças com o genro do imperador, Galério, que pretendia ter o apoio do conde da Capadócia para deliberar um golpe contra Diocleciano, o que terminantemente, o santo militar recusou.

São Jorge é considerado o santo padroeiro dos jogadores de RPG.

Na umbanda, no Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e São Paulo São Jorge é identificado com Ogum.

A banda inglesa Iron Maidem fala de São Jorge na música "Flash of the Blade", no álbum Powerlave.

A banda brasileira Angra utilizou a imagem do santo na capa do álbum "Temple of Shadows".

Orações

Oração a São Jorge

Eu andarei vestido e armado com as armas de São Jorge para que meus inimigos, tendo pés não me alcancem, tendo mãos não me peguem, tendo olhos não me vejam, e nem em pensamentos eles possam me fazer mal.

Armas de fogo o meu corpo não alcançarão, facas e lanças se quebrem sem o meu corpo tocar, cordas e correntes se arrebentem sem o meu corpo amarrar.

Jesus Cristo me proteja e me defenda com o poder de sua santa e divina graça, Virgem de Nazaré, me cubra com o seu manto sagrado e divino, protegendo-me em todas as minhas dores e aflições, e Deus, com sua divina misericórdia e grande poder, seja meu defensor contra as maldades e perseguições dos meus inimigos.

Glorioso São Jorge, em nome de Deus, estenda-me o seu escudo e as suas poderosas armas, defendendo-me com a sua força e com a sua grandeza, e que debaixo das patas de seu fiel ginete meus inimigos fiquem humildes e submissos a vós. Assim seja com o poder de Deus, de Jesus e da falange do Divino Espírito Santo.

São Jorge Rogai por Nós.

Oração a São Jorge II

São Jorge, cavaleiro corajoso, intrépido e vencedor; abre os meus caminhos, ajuda-me a conseguir um bom emprego; faze com que eu seja bem quisto por todos superiores, colegas, e subordinados; que a paz, o amor e a harmonia estejam sempre presentes no meu coração, no meu lar e no meu serviço; meus inimigos terão os olhos e não me verão, terão boca e não me falarão, terão pés e não me alcançarão, terão mãos e não e não me ofenderão.

São Jorge vela por mim e pelos meus, protegendo-me com suas armas.

O meu corpo não será preso nem ferido, nem meu sangue derramado; andarei tão livre como andou Jesus Cristo nove meses no ventre da Virgem Maria.

Amém.

Oração a São Jorge III

Ó Deus onipotente,
Que nos protegeis
Pelos méritos e as bênçãos
De São Jorge.
Fazei que este grande mártir,
Com sua couraça,
Sua espada,
E seu escudo,
Que representam a fé,
A esperança,
E a inteligência,
Ilumine os nossos caminhos...
Fortaleça o nosso ânimo...
Nas lutas da vida.
Dê firmeza
À nossa vontade,
Contra as tramas do maligno,
Para que,
Vencendo na terra,
Como São Jorge venceu,
Possamos triunfar no céu
Convosco, E participar
Das eternas alegrias.
Amém!

Música

O Cavalo de São Jorge

(Roque Ferreira e Paulo César Pinheiro)

O cavalo de São Jorge foi passear na areia
Vamos fazer samba que o santo guerreiro hoje está na aldeia
Tem samba no mar, sereia
Tem samba no mar, sereia
Oi, tem samba no mar, sereia
Tem samba no mar sereia

É que diz o povo
Que hoje a poliça não contrareia
Tem samba no mar, sereia
Tem samba no mar, sereia

Quando o cavalo de São Jorge corcoveia
O que é que cai de seu alforje, lua cheia
Luz que alumeia quem samba na beira do mar, sereia
Luz que clareia no samba só me faz lembrar Candeia

Vem sambar, que tem samba no mar
Vem sambar que tem samba no mar
Não vadeia quelé Clementina, não vadeia

Eu queria poder pegar na cintura dela
Eu queria poder pegar na cintura dela
Mas seu namorado está de olho nela
Mas seu namorado está de olho nela

O cavalo de São Jorge foi passear na areia
Vamos fazer samba enquanto o cavalo de Ogum passeia
Tem samba no mar, sereia
Tem samba no mar, sereia
Oi, tem samba no mar, sereia
Tem samba no mar, sereia...

Medalha de São Jorge

(Moacyr Luz e Aldir Blanc)

Fica ao meu lado, São Jorge Guerreiro

Com tuas armas, teu perfil obstinado
Me guarda em ti, meu Santo Padroeiro
Me leva ao céu em tua montaria
Numa visita a lua cheia
Que é a medalha da Virgem Maria
Do outro lado, São Jorge Guerreiro
Põe tuas armas na medalha enluarada
Te guardo em mim, meu Santo Padroeiro
A quem recorro em horas de agonia
Tenho a medalha da lua cheia
Você casado com a Virgem Maria
O mar e a noite lembram a Bahia
Orgulho e força, marcas do meu guia
Conto contigo contra os perigos
Contra o quebrando de uma paixão
Deus me perdoe essa intimidade:
Jorge me guarde no coração
Que a malvadeza desse mundo é grande em extensão
E muita vez tem ar de anjo
E garras de dragão

São Jorge: Devoção e tradição a cavalo

As tradições são partes integrantes do ambiente cultural de um povo. No dia 23 de abril, comemora-se o dia de São Jorge, santo da Igreja Católica.

Um dos costumes populares do interior do Brasil é a procissão a cavalo realizada em homenagem a este Santo. Em Inconfidência, no município de Paraíba do Sul, no estado do Rio de Janeiro, os devotos cavaleiros(cavalgada1,2,3,4) seguem a imagem do Santo Guerreiro.

A estrada é parte da Estrada Real, antigo Caminho do Ouro entre a cidade do Rio de Janeiro e o interior das Minas Gerais.

Planta Espada de São Jorge

Por causa de suas folhas pontudas é facilmente associada ao poder de cortar as energias negativas, a inveja, olho-gordo, magia, etc. Alguns dizem que espanta os maus espíritos. Ao cortar as energias negativas, a erva atrai coragem e prosperidade.

A Coca de Monção

Nas margens do rio Minho as pessoas do município de Monção mantêm um velho costume que consiste em celebrar todos os anos, por ocasião dos festejos do Corpo de Deus, o lendário combate travado entre São Jorge e o Dragão. A luta tem lugar na Praça de Deu-La-Deu cujo nome consagrado na toponímia local evoca a heroína que com astúcia conseguiu que as forças leonesas levantassem o cerco que impunham àquela praça. Perante uma enorme assistência, a coca - nome pelo qual é designado em Portugal o dragão! - procura, pesadamente e com grande estardalhaço, escapar à perseguição que lhe é movida por São Jorge que, envolto numa longa capa vermelha e empunhando alternadamente a lança e a espada, acaba invariavelmente por vencer o terrível dragão.

O dragão é representado por um boneco que se move com a ajuda de rodízios, conduzido a partir do exterior por dois homens e transportando no seu bojo outros dois que lhe comandam os movimentos da cabeça. Depois de o guerreiro lhe arrancar os brincos que lhe retiram a força e o poder, a besta é vencida quando São Jorge o conseguir ferir mortalmente introduzindo-lhe a lança ou a espada na garganta, altura em que de uma bolsa alojada do seu interior escorre uma tinta vermelha que simula o sangue da coca.

Esta tradição que representa a supremacia do Bem sobre o Mal se encontra intimamente ligada às lutas travadas pela soberania nacional, sendo notória a utilização dos símbolos portugueses por parte de São Jorge. Este culto foi introduzido em Portugal pelos cruzados que vieram combater nas hostes de D. Afonso Henriques nomeadamente quando da tomada de Lisboa aos mouros.

A sua invocação em forma de grito de guerra começou durante o reinado de D. Afonso IV e teve como objetivo demarcar-se da invocação de São Tiago que era feita pelos exércitos leoneses.

Foi a partir do reinado de D. João I que este culto veio a adquirir verdadeira dimensão nacional, passando a partir de então a sua imagem a integrar a procissão do Corpo de Deus. Ainda hoje, a sua simbologia é empregada nos meios castrenses, principalmente para representar o exército português.

O culto a São Jorge que ainda se pratica em Portugal e cuja festa da coca que se realiza em Monção constitui um exemplo do seu cunho popular, possui as suas origens em antigas tradições da Síria segundo as quais, São Jorge foi um valente soldado da Palestina que, por ter confessado a sua fé cristã, veio a ser feito mártir.

Na Idade Média vieram a criar-se numerosas lendas à sua volta, uma das quais relata ter existido em Silene, cidade da Líbia, um terrível dragão ao qual o povo oferecia sacrifícios humanos.

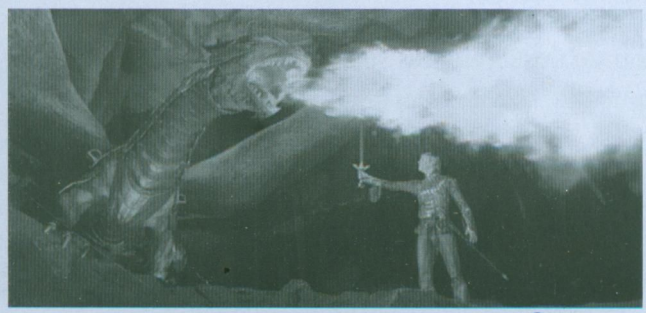
Tendo em dada altura caída a sorte à filha única do rei, São Jorge, que acabava de chegar àquela cidade na altura precisa em que a vítima ia ser imolada, prestou-se para libertá-la, o que conseguiu. Uma vez derrotado o dragão, rei e povo converteram-se de imediato ao cristianismo.

São Jorge e a morte do dragão

O dragão só entrou na história de São Jorge por volta dos séculos XI e XII. Não pelas mãos da Igreja, mas devido à influência das culturas celta e saxônica, onde o dragão era um símbolo de poder e fertilidade. A devoção se espalhou porque a figura do guerreiro era muito valorizada pela sociedade medieval. Era um símbolo masculino, cavalheiresco.

A imagem atual do santo, sentado em um cavalo com uma lança que atravessa um dragão, está relacionada às diversas lendas criadas a seu respeito, contadas de várias maneiras em suas muitas paixões. A versão mais corrente dá conta que um horrível dragão saía de vez em quando das profundezas de um lago e atirava fogo contra os muros de uma longínqua cidade do Oriente, trazendo morte com seu mortífero hálito. Para não destruir toda a cidade, o dragão exigia regularmente que lhe entregassem jovens mulheres para serem devoradas. Um dia coube à filha do Rei ser oferecida em comida ao monstro. O Monarca, que nada pôde fazer para evitar esse horrível destino da tenra filhinha, acompanhou-a com lágrimas até às margens do lago. A princesa parecia irremediavelmente destinada a um fim atroz, quando de repente apareceu um corajoso cavaleiro vindo da Capadócia, montado em um cavalo branco, São Jorge.

Destemidamente, enfrentou as perigosas labaredas de fogo que saíam da boca do dragão e as venenosas nuvens de fumaça de enxofre que eram expelidas pelas narinas do monstro. Após um duro combate, finalmente São Jorge venceu o terrível dragão, com sua espada de ouro e sua lança de aço. O misterioso cavaleiro assegurou ao povo que tinha vindo, em nome de Cristo, para vencer o dragão. Eles deviam converter-se e ser batizados. Para alguns, o dragão (o demônio) simbolizaria a idolatria destruída com as armas da Fé. Já a donzela que o santo defendeu, representaria a província da qual ele extirpou as heresias.



Dragão

Segundo Rizzardo da Camino, em "São Jorge", a lenda menciona a cidade de Silene, na Silícia onde Jorge teria liquidado o Dragão; por curiosidade e coincidência, a lenda mítica de Perseu, o herói grego resgatou a formosa Adrômeda, das garras de um poderoso Dragão marinho.

A interpretação da lenda nos dá como alegoria o triunfo cristão sobre o poder das trevas. Aceita-se essa lenda, porque afina com o período do martírio que Diocleciano impôs aos cristãos.

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olímpia - SP

Porém, a semelhança com outras lendas nos dá um caráter mais universal e a necessidade de interpretar a lenda consoante as circunstâncias de cada época e região.

Os chineses e os próprios ingleses têm o Dragão, desde tempos imemoriais como representando um princípio da fertilidade. O Dragão nascia na Primavera de um ovo oculto sob as águas e por força da natureza dessa estação, crescia e prosperava. Com o declinar da estação primaveril, já no outono, o velho Dragão deveria morrer para dar lugar ao que nascesse no ano vindouro.

Os chineses, por exemplo, acreditavam que as nuvens eram produzidas pelo seu hálito e que os

furacões, as trombas de água e as trovoadas ocorriam quando lutavam nos lagos ou quando pressionavam as nuvens com suas enormes patas ao levantarem vôo. Cada rio ou lago na Coréia tinha o seu dragão protetor, e, na China Setentrional, eram tidos como responsáveis pela chuva que irrigava os arrozais.

Com o advento do Cristianismo foi dado ao Dragão o papel do maligno e sua morte passou a simbolizar, além do fim natural do ano, a vitória de Deus sobre o Diabo.

O Dragão chinês encarna as virtudes da amabilidade e da benevolência, divergindo, assim, do simbolismo comum dado a Lenda de São Jorge.

Por que no Ocidente o Dragão é visto como o símbolo do maligno e a destruição incontrolável da natureza, e no Oriente foi e é utilizado para representar o aspecto vivificante, bondoso e restaurador?

Nossos antepassados conceberam seus deuses misturados com a condição humana e a condição animal, dotando-os de poderes superiores; mas foi escolhido o Dragão como a representação máxima do mal, quando outros animais poderiam, talvez, com mais propriedade, substituí-lo.

O drama de Perseu e Andrômeda, segundo o mito helênico, que precedeu a era cristã, contém a mesma preocupação: a destruição do mal encarnado em um monstro destruidor.

O pintor italiano Piero di Cosimo reproduz um Dragão emergindo da ponta de um lago, sendo abatido por Perseu que o sacrifica a golpes de espada; à esquerda, presa a um tronco, encontra-se Andrômeda; abaixo à esquerda, um grupo de três virgens recostadas ao solo e ao lado, dois mancebos; à direita um grupo de doze pessoas, alegres tocando instrumentos; acima, nos céus, à direita, o mesmo Perseu dirigindo-se contra o Dragão; trata-se de uma pequena seqüência para demonstrar que Perseu com os seus pés alados, provinha do alto para libertar Andrômeda.

A imagem é muito semelhante à de São Jorge subjugando o Dragão, pois a lenda informa que a besta, posto ferida, estava neutralizada pelo poder divino: somente depois que entrou na cidadela, arrastada pela própria Princesa, é que lhe foi aplicado o golpe mortal, ou pelo próprio Jorge, ou pelo povo aglomerado.

São Miguel Arcanjo, o grande líder das hostes celestiais, que falou com Moisés no Monte Sinai e cooperou com os cruzados nas suas lutas contra os infiéis, aparece nas ilustrações antigas, de espada na mão, lutando contra um dragão.

No Ocidente, em épocas passadas, matar um dragão era a proeza máxima na carreira de qualquer cavaleiro. Vários heróis antigos, como Siegfried, Sigurd, Tristão, Beowulf, Artur e Lancelote, mataram dragões, que, segundo as lendas, não só eram carnívoros como davam preferência à carne humana.

Apesar dessas e de inúmeras outras histórias que chegaram até os nossos dias, alguns estudiosos, fundamentados na ausência de fósseis, concluíram que as lendas sobre dragões não passam de recordações de monstros pré-históricos e antediluvianos, como o dinossauro e o pterodáctilo, ou de descendentes seus que, de uma forma inexplicada, sobreviveram ao Dilúvio.

Devemos, contudo, lembrar que esses animais desapareceram da Terra há cerca de 70 milhões de anos e que a raça humana só começou a surgir a uns 2.500.000 anos. Esse grande lapso de tempo,

aliado ás referências minuciosas contidas em livros sacros, leigos e históricos e às narrações de fatos ocorridos com pessoas de diferentes raças e classes sociais, torna difícil aceitar que os dragões sejam meros frutos de crendice popular ou lembranças de monstros de um passado longínquo. Um detalhe a mais: no ano de 1980, em Wiltshire, na Inglaterra, foram encontrados fósseis antiqüíssimos: um crânio e um enorme maxilar com 80 dentes de mais ou menos 20 cm de comprimento. Pelo tamanho do maxilar, calcula-se que o animal teria cerca de nove metros de comprimento. O fóssil é um plesiossauro, um monstro marinho extinto há milhões de anos.

Cada povo construiu sua lenda, de conformidade com as próprias necessidades e objetivos.

Localidades, nomes e ordens militares com o nome Jorge

O prenome Jorge é de origem grega e significa "homem do campo", tendo sido difundido em decorrência da vida do Santo; não há povo que não o tenha usado, seja para designar pessoas, seja para identificar lugares; seria obra quase impossível relacionar de cada país, o que traz o nome de Jorge.

A baía de São Jorge, no Mediterrâneo, dando entrada em Beirute no Líbano, marca uma forte tradição libanesa; em cada família proveniente do Líbano, há um membro com o nome de Jorge, especialmente no Brasil.

No Arquipélago das Bermudas, há a Ilha de São Jorge. Georgetown, na América do Sul. Na França temos: Saint Martin de Borcheville em Rouen, famosa abadia de São Jorge, em ruínas, com a Igreja conservada, cheia de esculturas e baixos relevos, construída na época de Luiz XIV; Saint Georges du Bois, no Maine et Loire; Saint Georges Buttavent, no Mayenne; Saint Georges

Chatelaison em Donet La Fontaine; Saint Georges de Commiers, em Vizilie; Saint Georges-em Couzan, no Loire; Saint Georges D'Espèranche, no Isère; Saint Georges Hurtieres, em Savoie; Saint Georges Sur Loire, em D'Angers; Saint Georges de Montaigu, no Vendèe; Saint George D'Olèron em Charente-Inferieure; Saint Georges D'Orques no Hèrault; Saint George La-Pouge, em Creuse.

No Estado de Minas Gerais existe um rio denominado de Jorge Grande; no Estado da Bahia, a cidade de São Jorge dos Ilhéus; em Lisboa, o Forte de São Jorge, construído pelos Mouros; e, Turim, o castelo de São Jorge. Em Lisboa, também a Catedral e Forte de São Jorge.

Na Argentina, temos o Golfo de São Jorge. Nas Malvinas, a Bacia de São Jorge e a Ilha Jorge. Próximo às Malvinas, as Ilhas Geórgias do Sul.

Inúmeras são as Ordens Militares que trazem o nome do Santo, como ilustração, citaremos apenas as principais: San Jorge D'Alfama, em Espanha, instituída pelo Rei de Aragão Pedro II, em 1201 para defender a Religião Católica dos Mouros.

O anti-papa Benoit XIII aprovou a fundação da Ordem de São Jorge D'Alfama na fase de reorganização, em 1399.

Saint Georges D'Autriches et de Carinthie, Ordem Religiosa Militar fundada em 1470, por Frederico III, Imperador da Alemanha para a defesa da fronteira entre a Boemia e a Hungria, com sede no Convento de Millestadt, no país de Salzburg.

Saint Georges de Genes, Ordem criada em 1472, pelo mesmo Imperador Frederico III da Alemanha.

Saint Georges de Baviére, Ordem restabelecida por Charles Albert, Duque de Baviera, e mais tarde, revigorada por Carlos VII, essa Ordem existia desde a época das Cruzadas.

São Jorge da Rússia, fundada em 1769 pela Imperatriz Catarina(1) II. Ordem de muita relevância, tendo o Imperador Alexandre feito parte da mesma.

São Jorge de Hannover, Ordem fundada pelo Rei Ernest Auguste.

São Jorge de Nápoles, conhecida também como o nome de Reunião, Ordem fundada por Ferdinando IV, em 1 de janeiro de 1819.

São Jorge ou Mérito Militar, Ordem fundada pelo Infante de Espanha, Charles Louis de Bourbon, Duque de Lucques, em 1833.

São Jorge no Brasil

O São Jorge brasileiro assumiu características peculiares. Foram os portugueses que introduziram São Jorge entre nós, implicitamente na Bahia.

D. João assinou Carta de Doação, em Évora, a 26 de junho de 1534, doando a Capitânia de ilhéus, recém instalada, a Jorge Figueiredo Corrêa. A sede da Capitânia recebeu o nome de Vila de São Jorge, obviamente em homenagem a Jorge Figueiredo Corrêa.

Em 1556 a Vila possuía a Igreja Matriz. Ilhéus era chamada pelos tupis de Nhoesembé. Ilhéus foi sempre denominada de Vila de São Jorge dos Ilhéus e elevada à categoria de cidade no ano de 1881 no dia 14 de agosto.

Os portugueses seguindo a tradição milenar de seu País passaram a construir no povoado que viria a ser denominado São Jorge dos Ilhéus, as suas casas no mesmo estilo como haviam surgido as vilas em Portugal e com os elementos que o local oferecia, portanto, construções modestas, ruas tortuosas, becos e vielas e um largo na parte central destinada a futura praça com sua indispensável Igreja.

Nesse centro da povoação foi construída uma capelinha, dedicada a São Jorge, abrigando a sua imagem. Mais tarde, essa capelinha fragilmente construída consumiu-se e a imagem do Santo foi conduzida para o centro da sede da Capitânia e colocada na Igreja, hoje conhecida como Catedral de São Jorge, esse Templo foi construído em 1556, no mesmo ano da construção da Catedral matriz.

A primeira imagem e a primeira Igreja de São Jorge existente no Brasil foram, portanto na Bahia, centro do culto africanista a Oxóssi.

Os primeiros escravos negros chegados à Bahia são de 1551 e considerando que a Vila já possuía uma Igreja dedicada a São Jorge, conclui-se que o culto foi iniciado católico e não africano.

O Sincretismo religioso dos negros fez com que alguns santos Católicos tivessem o seu nome alterado, como por exemplo, São Jorge, com o nome de Oxóssi, deus da caça.

Já no Rio de Janeiro São Jorge é denominado de Ogum, que em Ilhéus corresponde a Santo Antônio.

Oxóssi, no Rio de Janeiro, encarna a São Sebastião, e em Cuba ele é São Norberto.

Dada essa diversidade se torna um tanto complicado compreendermos o culto africanista a São Jorge. Oxóssi na África é o deus dos caçadores, filho ou irmão menor de Ogum.

O culto de Oxóssi encontra-se quase extinto em seu país originário, a África, onde ele foi o Rei de Kêto. Kêto foi um país totalmente destruído pelas tropas do Rei de Daomé no século passado, e os seus habitantes, dominados e vendidos como escravos para o Brasil e Cuba.

Portanto o culto a Oxóssi chegou ao Brasil pelas mãos dos súditos do Rei de Kêto. Esse mesmo Rei ressurgiu e num sincretismo religioso para manter o Catolicismo dos Senhores foi escolhido São Jorge para mascarar o culto que inicialmente não era permitido aos negros.

O símbolo de Oxóssi conserva os mesmos elementos africanos: um arco e flecha em ferro forjado; os seus iniciados usam colares de contas azul-esverdeadas, sendo a quinta-feira o dia da semana que lhe é consagrado; isso na Bahia.

O africanismo brasileiro manteve a sua religião com toda a pureza, mas com o passar dos anos, ela foi sendo disseminada entre os brancos, primeiramente através das mucamas junto as suas senhoras que encomendava os trabalhos, para solucionar amores difíceis, e depois, com as providências tomadas pelos chefes de religião, mascarar os seus Orixás dando-lhes um segundo nome cristão, foi mais fácil para o branco português homenagear São Jorge, ao invés de Oxóssi ou Ogum.

Embora com muita reserva, nos altares das Casas de Nação, nos primeiros tempos, os negros selecionavam pedras, buscando formatos apropriados, e as imergiam em óleo de dendê; quando prontas, colocavam sobre elas o Santo de devoção, porém cada pedra simbolizava a presença de um Orixá e os pedidos, as oferendas e os cânticos eram dirigidos às pedras, disfarçando a sua condição de pedestal a presença do Orixá.

Encontramos ainda hoje em alguns altares esta camuflagem.

Toda noite e todo o dia.
Quem está de ronda é São Jorge,
É Nossa Senhora da Guia.
Quem está de ronda é São Jorge,
Meu pai, me diga o que é.

Quem está de ronda é São Jorge,
Velando os filhos de fé;
Quem está de ronda é São Jorge,
São Jorge é quem vai rondar...
Abre a porta minha gente,
Deixa a falange de São Jorge entrar!

A coleção dos pontos é imensa, seja pela tradição chegada até nós, seja pela renovação constante, surgida pela fecunda inspiração poética do mestiço.

Todavia, o branco participa ativamente do culto a São Jorge, nas Igrejas, com orações e nos terreiros com os pontos.

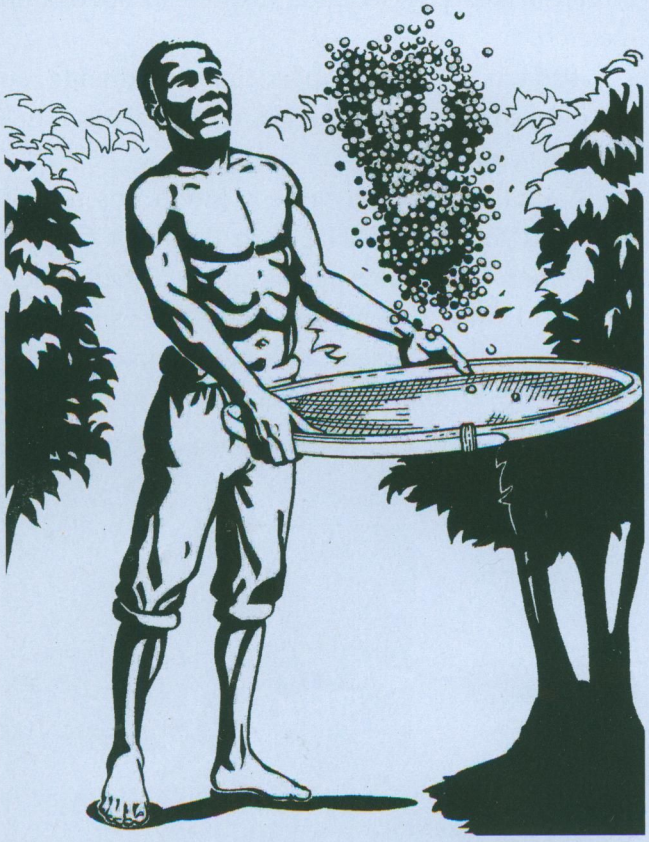
Numa distribuição grosso modo dos negros no Brasil, teríamos os Nagôs na Bahia, os Congos em Pernambuco e os Angolas no sul (Rio de Janeiro e São Paulo); porém, sem desprezar as dezenas de outros povos, disseminados em todo o Brasil.

A língua falada pelos escravos era: Nagô ou

Iurubá, quimbanda, gegê ou ewe, kanuri ou nifê e gurincis. Duas predominaram: nagô e a Quimbondo. Portando, o culto religioso não se apresentava uniforme, mas variado de conformidade com a origem dos grupo; não havia muita ligação entre essas tribos.

Nem se poderá cogitar de que esses povos conheciam a São Jorge, com exclusão obviamente dos que procederam do Forte de São Jorge, Minas da África, que eram os Minas.

O traço de união entre Oxóssi ou Ogum com São Jorge é que ambos são "guerreiros", mas entre os escravos aportados ao Brasil, a lenda de São Jorge na matança do Dragão era totalmente desconhecida, tanto que inexiste qualquer imagem nos cultos africanos que reviva o Dragão.



Como já descrevemos, os escravos colocavam ao pé da imagem dos Santos uma pedra que ficava embebida em óleo de dendê, e essa pedra, assim preparada, servia de escabelo para a imagem e a devoção era dirigida à pedra, símbolo do Orixá.

O escravo, habilidoso escultor em madeira, resquício de sua tradição tribal, esculpia imagens que o branco até exportava para Portugal.

Nessas imagens, que eram ocas, os escravos colocavam também, a sua pedra de devoção, até que o Senhor descobriu exigindo explicações.

A explicação era plausível: a imagem de madeira era oca para evitar que rachasse, pois a madeira inteiriça, não suportava as alterações da temperatura e a pedra era colocada dentro para lhe dar maior estabilidade.

Esse estratagema o branco usou para colocar dentro das imagens que exportava o contrabando de ouro e pedras preciosas.

Sendo São Jorge e seu orixá Oxum o protetor da metalurgia, nos tempos atuais, ele é considerado o protetor dos fuzis, revólveres e blindados, bem como dos tratores, ceifadeiras, e todo programa agrícola.

Ogum é um espírito mandão; manda mais do que pede, impondo a sua vontade sobre os espíritos Exus, daí ser denominado de "vencedor de demandas".

Na Umbanda São Jorge é denominado de Ogum, distinguindo-o de Oxóssi que seria outro Orixá.

Para os africanos, Orixás eram as forças divinizadas de natureza. São cinco os Orixás mais em evidência, a saber: Oxóssi – o Rei das Matas ou da Caça; Xangô – o Dono dos Raios, Temporais e Trovões e encontra o seu "habitat" nas pedreiras; Oxum – Senhora dos Rios, Lagos e Cachoeiras; Iemanjá – a Rainha do Mar, das Ondas, da Espuma e das Praias e Ogum – o Orixá das Guerras, das Lutas, das Grandes Jornadas.

Festividades

Na cidade do Rio de Janeiro São Jorge é o Padroeiro da Assembléia Legislativa do Estado, patrono da Cavalaria do Exército e Patrono da Polícia Militar. O seu culto teria iniciado no ano de 1747, tornando-se o Santo mais popular carioca.

No Rio de Janeiro, em 1741, por ordem régia de D. João IV foi criada a Venerável Confraria dos Gloriosos Mártires São Gonçalo Garcia; em 1742 a Confraria teve a aprovação do Bispo Dom Frei Aquino do Desterro.

Não possuía a época Capela própria e por esse motivo foi agregado à igreja Nossa Senhora do Parto.

No ano de 1758 foi construída uma Igreja para abrigar a Confraria, funcionando até hoje, localizada na Praça da República, esquina com a Rua da Alfândega. A Igreja foi construída graças ao benfeitor Pedro Coelho, doador do terreno.

Esse templo fundado em 1758 era dedicado a São Gonçalo Garcia. Em 1850, o Santuário de São Jorge, na atual Rua Gonçalves Ledo, estava prestes a cair. Assim, em 1854, as duas agremiações se uniram em uma só, a Venerável Confraria dos Gloriosos Mártires São Gonçalo Garcia e São Jorge. O templo constitui um centro de religiosidade popular: a cada ano, no dia de São Jorge, multidões de devotos acorrem à igreja em homenagem ao santo que é o mais forte do sincretismo religioso brasileiro.

Essa Igreja encontra-se tombada pelo Patrimônio Histórico. Uma curiosidade para ser

lembrada é que a imagem de São Jorge, colocada no Altar, é em tamanho natural, o que chama a atenção, porque é bem provável seja a maior do mundo.

Por ocasião do reinado de Dom João VI, a imagem de São Jorge abria a Procissão de Corpus Christi e como a imagem é dividida em duas partes: cavaleiro e montaria, São Jorge era retirado de seu cavalo de pedra e colocado sobre um cavalo vivo, também de pêlo branco, montaria preparada para essa finalidade devidamente domesticada.

Enterro de anjinhos no passado

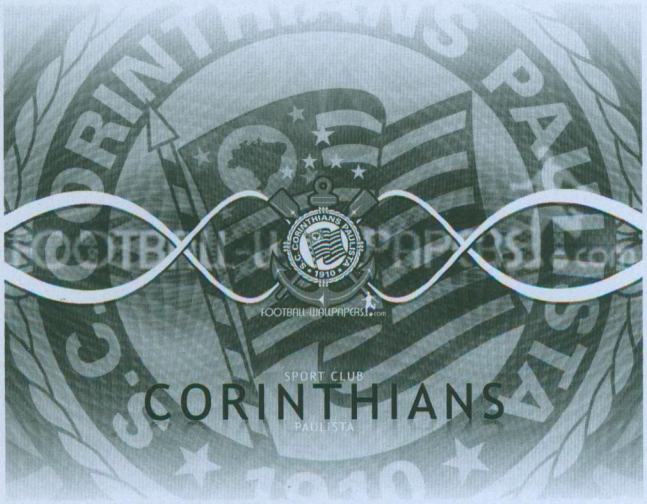
No Brasil colônia e até bem pouco tempo, era costume enterrar crianças ricas adornadas com vestes de santos.

Muitos garotos falecidos foram ao túmulo na glória e indumentária solene do Santo guerreiro.

Feriado de São Jorge

O governador do Estado do Rio de Janeiro, Sérgio Cabral sancionou lei que instituiu o dia 23 de abril como feriado estadual em homenagem a São Jorge. A Lei 5198, de autoria do deputado estadual Jorge Babu, foi publicada na edição do dia 06 de maio de 2008 no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. - "O fato de São Jorge ter sido um santo guerreiro, que venceu as adversidades, representa um exemplo a ser seguido pela população do Estado do Rio de Janeiro. Nós precisamos acreditar que apesar da violência, do desemprego, da falta de educação e de saúde, o futuro será melhor", disse Jorge Babu.

Corinthians e São Jorge



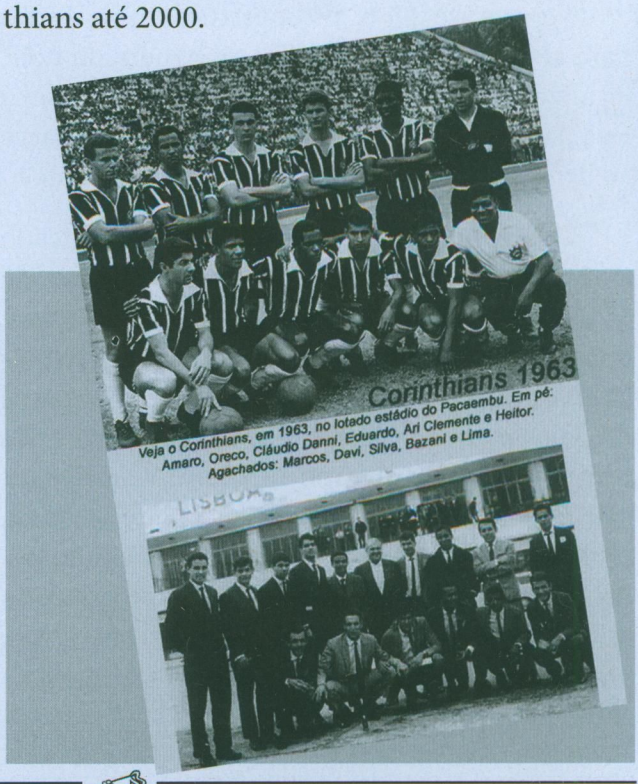
Durante seus primeiros 16 anos, o Corinthians conquistou cinco títulos paulistas (1914, 16, 22, 23, 24), mas sua reputação ainda não ia além dos campos de várzea do Bom Retiro. O alvinegro mandava suas partidas num modesto campo emprestado por um açougueiro do tradicional bairro paulistano.

Foi somente em 1926 que a emergente equipe do cenário do futebol municipal adquiriu sua sede própria. O terreno, localizado hoje no bairro do Tatuapé, ficava exatamente no extinto Parque São Jorge. Do antigo parque, nada restou só o nome do pequeno estádio. Mas o clube resolveu adotar o santo como parte de sua história. Mas há quem conteste esta versão. Segundo monsenhor Arnaldo Beltrame, responsável pela capela do clube, São Jorge era o padroeiro do Corinthians Football Club, equipe inglesa que, em visita ao Brasil, inspirou o nome do Corinthians Paulista, em 1910.

Ainda conforme os relatos do monsenhor Beltrame, os fundadores do Corinthians brasileiro resolveram também adotar o mesmo padroeiro da fonte de inspiração inglesa.

As décadas se passavam, títulos eram conquistados e perdidos. "O símbolo de São Jorge sempre foi uma coisa propagada pelo clube. A torcida nunca vestiu esta camisa. Isto é coisa das pessoas antigas de dentro do clube", afirma Dentinho, presidente dos Gaviões da Fiel, misto de torcida organizada e escola de samba. Apesar de seu comentário, em 1991, a escola trouxe como enredo de seu carnaval o legado de São Jorge.

"Realmente o símbolo de São Jorge nunca caiu na boca do torcedor corintiano. Nos anos de fila, esta ligação entre o time guerreiro e o santo guerreiro foi bastante explorada. Mas não sobreviveu muito", afirma o jornalista Celso Unzelte, autor do "Almanaque do Corinthians"livro que contém as fichas de todos os jogos da história do Corinthians até 2000.


Corinthians 1963
Veja o Corinthians, em 1963, no lotado estádio do Pacaembu. Em pé: Amaro, Oreco, Cláudio Danni, Eduardo, Ari Clemente e Heitor. Agachados: Marcos, Davi, Silva, Bazani e Lima.

Depois de passar anos no ostracismo, São Jorge reapareceu na vida do torcedor corintiano em 1991, quando a equipe precisava vencer o Boca Juniors no Morumbi por dois gols de diferença, em partida válida pela Copa Libertadores.

A então presidente corintiana, Marlene Mateus, e seu marido, o folclórico Vicente Mateus, promoveram uma procissão nas dependências do clube no dia da partida. A iniciativa conseguiu a adesão de muitos torcedores, mas na mesma noite, a força dos guerreiros de São Jorge sucumbiu ao Boca de Batistuta. O Corinthians não passou de um empate em 1 a 1 com a equipe argentina e se despediu da competição.

São Jorge passou mais alguns anos na obscuridade e só voltou a freqüentar o cotidiano corintiano em 2000. Depois de vir de uma seqüência inédita de títulos - dois brasileiros seguidos e um mundial - o Corinthians entrou na pior fase de sua história.

Em maio de 2000, sob a gerência da empresa norte-americana HTMF, o clube resolveu adotar o profissionalismo total e cortou alguns elementos folclóricos de seu dia-a-dia. Pai Nilson, que dizia ter ligação direta com São Jorge e "restava serviços" há anos para o Corinthians, foi demitido por recomendação dos diretores da HTMF. Coincidentemente (ou não), logo em seguida o Corinthians foi eliminado pelo Palmeiras da Libertadores, pelo Botafogo na Copa do Brasil e pelo São Paulo no Campeonato Paulista.

Depois, a equipe alvinegra foi derrotada dez vezes consecutivas e amargou a última colocação da Copa João Havelange.

Se para muitos, São Jorge não passe do santo protetor dos corinthianos, em São Paulo essa sensação ganha mais força ao se constatar que a única capela dedicada a São Jorge no Estado está instalada dentro do Centro de Treinamento do Sport Clube Corinthians Paulista.

Segundo a Arquidiocese do Estado de São Paulo, não há registro de outra capela dedicada ao santo no Estado.

"Pode haver alguma imagem de São Jorge em outras igrejas, mas essa aqui é única", garante o monsenhor Arnaldo Beltrami, vigário episcopal de comunicação da Arquiodiocese de São Paulo e capelão da Capela de São Jorge desde s fevereiro de 1994.

A capela do clube, segundo o monsenhor, foi erguida em 1969. "Antes, só havia uma imagem de São Jorge colocada ao lado de uma bica que era usada nos cultos de umbanda e pelo pai de santo que o clube teve como funcionário durante 15 anos", afirma.

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olímpia - SP

Segundo ele, a consagração da capela ocorreu somente em 1994, após a chegada de uma imagem esculpida em madeira da Turquia, encomendada pela ex-presidente do clube, Marlene Mateus. A imagem e a capela acabaram por ser consagradas pelo então cardeal arcebispo de São Paulo e também corinthiano, dom Paulo Evaristo Arns.

O dia 23 de abril de 2008 foi de festa e oração na sede do Corinthians, que fez uma homenagem a São Jorge no dia de seu santo padroeiro. No entanto, a imagem do santo corintiano não teve muita sorte. Após a procissão acompanhada por dirigentes e torcedores, a imagem de São Jorge caiu no chão e se partiu ao entrar na capela do clube.

Apesar da preocupação de funcionários do clube quanto à possível restauração da imagem, a vice-presidente social Marlene Mateus assegurou que a imagem rompida não é a mesma que ela adquiriu e foi abençoada pelo papa João Paulo 2º. "A que comprei é de madeira e é fixada em mármore na capela."

Impressões de Thomas Ewbank sobre as festividades a São Jorge

Os viajantes estrangeiros que percorreram o Brasil, desde a descoberta até o século XIX, qualquer que seja a sua nacionalidade, mas com o cuidado de observar nossa cultura, ofereceram contribuição valiosa ao estudo da terra que habitamos. Por mínima que seja a parcela visitada do vasto território pátrio, seu testemunho nos fornece um painel do passado e nele teremos sempre que aprender.

É o caso de Thomas Ewbank, americano forrado de cultura mediterrânea, conhecedor de Homero, capaz de generalizações audaciosas e, simultaneamente, dotado da minúcia do cientista, que se detém no fato e o examina por todas as faces.

Os festejos tanto religiosos como profanos e as datas cívicas são fixados com pincel verídico. Não obstante seu preconceito contra o catolicismo à maneira ibérica como, naquele tempo, era ainda praticado entre nós, Ewbank foi bastante razoável em suas anotações acerca dos sacerdotes, sua vida e culto.

Thomas Ewbank deixou Nova Iorque em 2 de dezembro de 1845. Visita o Rio de Janeiro: Corcovado, Niterói, Cascata da Tijuca, Santa Teresa, Jardim Botânico. As festas religiões; as procissões com imagens de santos em tamanho natural, em andores carregados por ilustres e proeminentes cidadãos; o acompanhamento por pessoas de todas as classes, civis e militares, brancos, índios, pretos e mulatos, livres ou escravos, homens e mulheres, tudo é analisado pormenorizadamente.

No dia 11 de junho de 1846 era dia de Corpus Christi. Afirma ter passado uma noite importunado pelos mosquitos. "Aqui o Imperador, sua corte, senadores e soldados, acompanham a procissão. É a única oportunidade em que São Jorge aparece em público. Montado em seu cavalo, em seu caráter oficial de Defensor do Império, toma a precedência. O Príncipe e o povo vêem atrás. Como defensor da Igreja, encabeça os seus esquadrões também".

Conta que os jornais do dia anunciavam que o "Conselho de Diretores da Irmandade do Glorioso São Jorge" convidava os irmãos para comparecerem à sua capela às nove horas da manhã com a finalidade de acompanhá-lo na procissão de Deus. A imagem passaria pela Praça do teatro, ruas do Piolho e da Cadeia até a Capela Imperial e voltaria pelas ruas Direita, Alfândega e do Fogo até sua capela na rua Lampadosa.

Ewbank afirma que como São Jorge é o único santo que anda a cavalo, decidiu vê-lo. Narra que as ruas estavam cheias de pessoas e o céu estava ameaçando chuva. Encontrou uma tropa de cavalaria, postada à frente do seu pobre quartel, esperando para escoltar São Jorge até a Capela Imperial, onde o Imperador, os Ministros do Estado, os parlamentares, os juízes, os governadores de província, e a elite do exército e da Igreja estavam prontos para recebê-lo. "Como se fosse oriental, seu santuário recorda um palácio árabe com exteriores indicando a pobreza da habitação. Aqui não há nem campanário, nem torre, nem relógio, nem vestíbulos, nem grades, nem degraus, nem mesmo lajes para separar seus recintos da rua. A elevação frontal semelha à extremidade triangular de um estábulo não mais alto nem mais largo e talvez não com mais gosto. O peitoril está pior que o assoalho úmido e frio. Todas as coisas aqui parecem pobres, mesmo as cortinas pendentes estão desmaiadas e emprestadas de Santa Luzia, cujo nome está inscrito nelas".

"Descerramo-las e encontramos as paredes ásperas, as vigas despidas, o assoalho úmido debaixo de nossos pés, enquanto fragmentos de velhos tapetes cobriam os lugares piores. Adiante estava o Santo todo vestido, encostado a uma parede, esperando que o tempo levantasse. As mulheres aproximavam-se para beijar-lhe as mãos, e algumas se sentavam diante dele para admirá-lo. Ele usava um capacete emplumado, um manto de cambraia todo franjado em torno do pescoço, uma túnica vermelha com as abas chegando-lhe aos joelhos, polainas pretas com grandes esporas; seus pés estavam em estribos, que são ligados a suas coxas em vez de o serem aos arreios. Numa das mãos empunha um escudo, noutra um bastão. Tem à disposição um manto pronto para ser estendido sobre ele quando montado. De sua cintura pende uma espada curta, e nos seus punhos franjas de musselina. Sua estatura e a pulseira são de papelão colorido, imitando aço; o escudo é de prata fina. Às duas da tarde, não havendo nenhum indício de que o tempo fosse melhorar, as tropas foram dispensadas, desistindo-se da procissão".

No caminho de volta Ewbank passou pela Capela Imperial, achando-a cheia de gente. "Duas filas de alabardeiros, estendendo-se da entrada até o altar-mor, estavam formando passagem para uma procissão em miniatura. O órgão estava tocando e eunucos cantavam e tão ruim estava o ar que dois negros caíram e foram tirados para fora como mortos. Vi que era impossível permanecer ali por cinco minutos, sem aproximar-me da porta em busca de ar puro. O programa acabou por se realizar; primeiro cânticos de eunucos, a irmandade com velas, padres e cônegos; o Corpo de Deus debaixo de um pálio, o Imperador com uma lâmpada acessa, ministros do Estado e outras personalidades com seus filhos em trajes de corte lembrando Pequeno Polegar a executar uma dança mourisca. Seguiu-se a sua guarda com lanças luzentes. Nesta ordem três vezes entraram e saíram, e assim foram cumpridas as cerimônias do dia".

"Em seguida passei com um amigo pelo "Defensor do Império Brasileiro" e não foi pequena minha surpresa, vê-lo metido num compartimento escuro e tão despojado como se uma tropa de

Ismaelistas tivesse topado com ele. Como a sua atitude eqüestre requer alguma coisa mais que uma estátua rígida, agora eu vi como as posições dos seus membros eram variadas. Ele estava sentado sobre um cavalete, e é por todos os títulos como um boneco articulado. Seu cavalo, um presente do Imperador, o sacristão denunciou como sendo uma besta ordinária, pois que desonrou o Santo o ano passado por seus coices de modo que só por intercessão de Nossa Senhora o Santo deixou de cair ao solo. A imagem é velha, de madeira pesada e dura. Um cavalo foi ensinado a ajoelhar-se até que se lhe ajustasse convenientemente o arreio".

"Em resposta a uma observação sobre a nudez do Santo, o zeloso sacristão quase que chorava, ao nos dizer que a Igreja era pobre demais para vesti-lo. Contratamos com um armador vesti-lo no dia de sua festa, isto é, tudo o que pudemos fazer. Em Lisboa o santo recebe o salário de tenente-coronel e ali a sua capela é muito rica".

São Jorge e sua presença nas tradições rurais

Seria pretensão imperdoável dos autores proclamarem num trabalho tão breve a posse de todas as lendas e fatos miraculosos da vida de personagem tão rica e complexa. A lenda principal, a luta de São Jorge e o dragão, ela mesma tem inúmeras vertentes e outras tantas variações.

Outras menores, entranhadas nas tradições de fé e seqüências de um passado regional, habitam para sempre a memória de tantas outras gentes, que veneram a vida deste santo guerreiro.

Deste modo, conseguimos colher algumas orações e estórias que transitavam em nossa região sobre São Jorge, desta feita um santo pastoril, dedicado a proteger o homem do campo, os rebanhos, as pessoas que nessa riqueza labutavam e dela dependiam: a pecuária.

A primeira crendice é sobre sua sagrada montaria: o cavalo branco do santo. A segunda, a consagração por osmose do metal das armas, dos instrumentos que ele usava, o magnetismo do aço, do fio de sua espada: a sublime Ascalon que a todos e a tudo vencia com sua têmpera mágica. A terceira, a estória de sua afilhada, salva por ele.

A mente ingênua, mas poderosa, ardilosa do homem comum, venera as coisas sagradas do seu universo íntimo, tece fatos e interpretações que permanecem seguidas gerações pela trajetória do tempo.

A montaria, o cavalo de São Jorge, que o transportava, pelas sendas e caminhos tem atenção especial neste contexto mágico. Há uma oração ao santo que evoca o seu poder e pede ajuda ao guardião de seu cavalo:

Ó meu São Jorge guerreiro
Meu São Jorge, a gente pensa
Proteja sempre meu gado
Invoco aqui seu cavalo
Correndo por todo lado
Espanta peste e doença

Essa oração devia ser pronunciada três vezes na pastaria, onde o gado estava, pois certa seria depois da chamada, da presença do cavalo do santo, afastando qualquer mal que viesse atentar contra a saúde das criações.

Também contra a pestilência dos parasitos, bicheiras, bernes e para espantar as moscas varejeiras, seus vetores, esta oração era infalível. E por ela se protegia o couro do gado que seria imune a estas pragas.

Quando alguém era picado por marimbondo, abelha ou mesmo por cobra peçonhenta, o uso de encostar a lâmina de uma faca na ferida era aconselhado. Dizia que o aço atraía par si o veneno e que a lâmina acabaria enferrujada ou preta por armazená-lo.

Esse costume de associar o "magnetismo do metal", o aço, para neutralizar o efeito do veneno, da peçonha, é muito conhecido na zona rural. No caso da evocação específica a São Jorge usava-se uma faca limpa e pronunciava-se a seguinte oração:

De onde veio o veneno
Eu aqui estou sabendo

Repete:
De onde veio o veneno
Eu aqui estou sabendo

Entra no aço de São Jorge
Santo puro, santo forte
E lá fique, não saia mais
E seu poder de ofensa, desapareça e se desfaz

Repete

Dizia-se que realizada a oração com fé, o veneno saía da ferida e se alojava no aço da faca ou facão. Qualquer instrumento de corte servia para a evocação dos poderes do santo da lança e da espada.

Também se usava oração de São Jorge para ferimento de arma branca ou mesmo em casos extremos, ferimentos de arma de fogo. Orava-se:

O fio do aço sua carne machucou
A espada de São Jorge então ali tocou
O que uma mão malvada estragou
A espada milagrosa já e já curou.

Repetia:
A espada milagrosa já e já curou.

O ferimento tratado deste modo sobre a proteção das armas do santo, então sarava sem deixar nenhuma seqüela. "Vox Populi, vox Dei" (Voz do povo, voz de Deus).

Nos estouros das boiadas, pela imensidão do estradão ou à larga da pastaria, usava-se a prece a São Jorge para dominar o gado esparramado e para encontrar reses perdidas, tresmalhadas:

Meu São Jorge cavaleiro
Na ponta de sua lança
Todo mal se afasta
A coragem se levanta
Quero meu gado apanhado
Quero meu gado reunido
Do meu gado eu preciso
Na graça do meu pedido
Selo aqui meu compromisso.

Dizem que por aquela evocação poderosa ao santo cavaleiro, o gado era encontrado e arrebanhado facilmente. Os bois acalmavam e seguiam trilha, ajuntando-se em manada dócil.

Para aqueles homens peregrinos, homens que enfrentavam as intempéries do tempo, a rudeza da vida do estradão, no vai e vem das andanças dos transportes das boiadas, a crença no santo guerreiro e cavaleiro, no milagroso homem e sua

cavalgadura mágica, era infalível e que todos eles confiavam.

São Jorge era de determinada forma, para aqueles peões, um companheiro, um parelho na labuta das cavalgadas, no desafio de uma vida dura, difícil e corajosa. Por isso, nele tanto acreditavam. Nas fazendas, os agricultores, meeiros, colonos, consideravam-no santo protetor do plantio e das colheitas.

Para eles São Jorge era o protetor dos instrumentos da agricultura, do arado, da enxada, da foice, do machado, do enxadão. Todos os objetos de corte eram guardados sob sua proteção.

Não encontramos orações de peditório ao santo sobre isso. Reunimos duas interessantes estórias coletadas na região norte do Estado de São Paulo.

O ferreiro e a espada de São Jorge

Um dia São Jorge em luta entortou a sua espada Ascalon, espancando o capeta que estava tentando algumas pessoas piedosas e justas. De tanto bater na cabeça e chifres daquele diabo, sua espada entortou, mas não quebrou. Ficou empenada para a direita.

São Jorge aborrecido procurou na cidade mais próxima um ferreiro. Pediu ao bom homem que ajeitasse sua espada na posição primitiva, sem empenagem. Por mais que o ferreiro tentasse a espada continuava torta.

Por fim o homem desistiu pedindo muitas desculpas ao santo. São Jorge montou em seu cavalo e continuou sua peregrinação pelo mundo. Logo em seguida, noutra cidade, encontrou outro capeta tentando outras almas piedosas.

São Jorge sacou de sua espada mágica e saiu dando espadadas no cocuruto do ser maligno. Terminada a refrega, eis o que vê o santo: sua espada agora estava entortada para a esquerda. São Jorge então entendeu a vontade de Deus. Sua espada batendo num capeta entortou de um lado. No outro dia, espancando outro demônio ficou empenada para outra banda. E assim foi: dia após dia, a espada dobrava, entortava, mas nunca quebrava. E com isto ia dando surras exemplares nos seres maléficos do inferno.

São Jorge finalizou: - Pouco importa minha espada ser empenada, torta, mas tem seu corte sempre intacto para decepar todos os males pela raiz.

Desde aquele dia todos os demônios passaram a temer a espada torta de São Jorge, Ascalon, que era muito mais poderosa, mesmo torta, que todas as espadas retas, direitas, de todos os cavaleiros do mundo.

A afilhada de São Jorge

Lazinha era menina pobre, linda, prendada, filha de um homem chamado Jorge. Um dia seu pai faleceu. Sua mãe, mulher despreparada, acabou casando com um mandrião que apareceu em sua vida.

Antes de morrer, seu pai confiou à guarda da menina a seu santo homônimo, São Jorge e o fez numa oração, tão pura, tão terna, tão sincera que o santo ouviu esta sua prece.

O padrasto vivia espancando-a e tentava de todos os meios a abusar de sua inocência. Lazinha resistia chorando e pedia proteção a São Jorge padroeiro de seu pai e seu.

Numa noite, numa grande festa, o padrasto tentou mais uma vez com outros amigos de má sina, aproveitar de sua pureza. Lazinha ferida, chorando pedia proteção ao seu santo. Enquanto isto seus algozes regozijavam de seu estado, machucada, humilhada.

E seu padrasto tentava enfiar-lhe pela boca uma garrafa de pinga para embriagá-la. Ali perto havia uma enorme paineira, próxima a uma das casas. A escuridão era enorme. O negrume da noite era aterrador.

Distraídos todos não viram lá da estrada, uma pequena luz bruxuleando, veio chegando, crescendo, transformando num clarão e quando chegou perto, tamanha era sua claridade que tudo refulgia a sua volta.

A menina caída soluçava. De dentro da luminosidade destacou-se um homem montado num enorme cavalo branco. Acercou-se da criança caída e perguntou-lhe: - Quem fez isso Lazinha? Quem fez isto minha afilhada?

A menina engasgada, aos soluços das lágrimas continuava muda. O cavaleiro então se virou para o grupo de achincalhadores e apontando para o padrasto da criança com uma longa vara gritou-lhe: - Reaja covarde. Vai pagar o que fizestes.

O padrasto correu, apadrinho-se no tronco da paineira frondosa. O cavaleiro vinha nos seus calcanhares. Ele virou-se. Então um golpe certeiro cravou no seu peito a longa vara encastoada na ponta com ferro acerado.

O homem ficou cravado na paineira pelo efeito do golpe. Os outros fugiram. O cavaleiro voltou onde Lazinha estava caída, apeou da montaria e levantou-as nos braços. Sua mãe, seus irmãos e muitos conhecidos vieram correndo, ouvindo o tropel e gritos.

O homem falou pousado e com voz carregada de mando à mãe: - Quem tocar novamente em minha afilhada garanto que volto. E se eu voltar não vai sobrar nenhum covarde em pé entre todos os culpados.

Entregou Lazinha à mãe e uma pesada bolsa de couro. Depois que o cavaleiro foi embora, quando abriram a bolsa, viram que esta estava cheia de libras esterlinas, de puro ouro.

Lazinha pode mudar para a cidade, viver confortável com sua mãe, tornando-se pessoa abastada e de respeito. Ela nunca se esqueceu daquele dia, do seu "padrasto" cravado na Paineira, com o peito varado por lança afiada e comprida.

A paineira ganhou um nome significativo. Chama até hoje a Paineira do Lanceado.

Entre muita gente que assistiu o fato, garantia ter visto brilhando no meio daquela luminescência, a figura garbosa de São Jorge, que não negou o chamado de sua afilhadinha amada.

Mais de cem anos se passaram do acontecido. Mas por toda a região do norte paulista, nas fazendas, velhos e velhas contam como veio numa noite gloriosa, chamado por uma inocente, seu padrinho santo, que era nada mais nada menos que o invencível Jorge, santo padroeiro dos fracos, dos humildes e da justiça.

Nas estórias populares, nas lendas, São Jorge é e sempre será uma espécie de mocinho, que na última hora chega para salvar os oprimidos, os inocentes e os fracos. E seja qual for o vilão que enfrenta, seu destino e sua sorte, é vencê-lo e levar a paz, a harmonia e felicidade aos bons e aos justos.

Planta Espada de São Jorge – Simpatias

1. Cruzar a planta Espada de São Jorge uma sobre a outra, acender vela branca para afastar o mal. Pedir:

"Meu São Jorge que sua espada corte este mal que me corte. Meu São Jorge, que sua lança, que agora é esta vela acesa, Atravesse as invejas e as malquerências que jogarem contra mim.

Esperar que a vela se consumisse na chama. Guardar um pedacinho do espermacete da vela como amuleto de proteção.

2. Para encontrar animal (boi, cavalo, etc perdido, alongado). Cortar um limão galego ao meio. Apanhar uma das metades e espremê-la sobre o rastro do animal perdido. Em seguida orar:

As gotas deste limão vão buscar quem se foi.
Se não voltar tenho mais meio limão
Para novamente pingar no rastro do sumido.

Guardar a outra metade do limão para necessidade de usá-lo, ao lado de uma vela acesa que vai consumindo até que acabe. Orar:

A vela é a lança de São Jorge.
A chama sua ponta afiada e cortante vai cortar a sua fuga,
"Trazer de volta num instante".

3. Para conseguir amor difícil. Apanhar um limão mais um alfinete ou faca ou objeto cortante qualquer. Dizer, orando:

Furo, vazo esse limão com as armas de São Jorge.
Varo a fundo o coração.
Como se fosse do dragão
E o amor pra mim que volte.

Nos anos sessenta quando a revista de maior circulação no Brasil era "O Cruzeiro", o humorista, teatrólogo e escritos Millor Fernandes, sob o pseudônimo de Vão Gogo, tinha uma famosa secção humorística: o "Pif Paf". Certa vez Millor definiu o ditador Fidel Castro, então em pleno auge, em Cuba: "Fidel Castro é uma espécie de São Jorge que foi salvar a donzela, mas acabou casando com o dragão".

Bibliografia

CALMON, Pedro. "História do Brasil". Livraria José Olímpio, 159, volume II.

DA CAMINO, Rizzardo. "São Jorge. O Santo Universal". Editora Eco.

EWBANK, Thomas. "A vida no Brasil". São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo, 1976.

GOMES, Carlo. "A Coca de Monção".

SARAIVA, Gumercindo. "O cavalo na história e folclore brasileiro". "Tribuna do Norte". Natal, 9 de junho de 1974

Prólogos ao sabão artesanal olimpiense

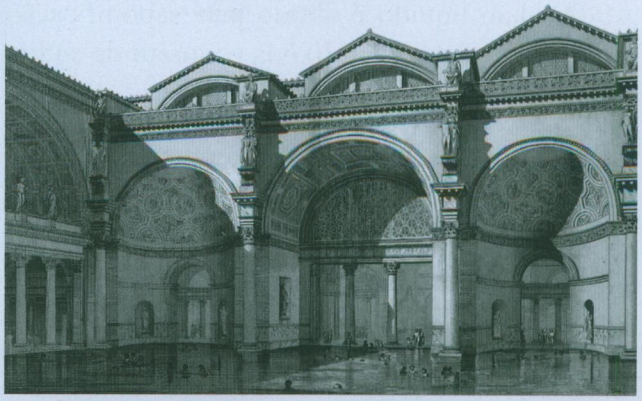
José Carlos Rossato
Departamento de Folclore – Olímpia

Histórico elementar

Desde os tempos antigos nota-se uma preocupação com a higiene e o asseio corporal.

Ao ler os poemas de Homero observa-se que entre os gregos havia o hábito de usar óleos balsâmicos e essências no corpo. Essas substâncias eram preparadas com resinas naturais por incisão no tronco de algumas variedades de árvores. Havia também o uso de óleos aromatizados extraídos de frutos e sementes oleaginosas. As mais comuns são usadas até nos tempos hodiernos, como a mirra, o zibro, o incenso, o louro, entre outras.

Até os dias que correm, esses produtos são derivados dessa primitiva e engenhosa invenção. Os óleos balsâmicos eram, na verdade, sabão em estado líquido e as essências aromáticas misturadas em quantidade exata para proporcionar conforto e higiene, os sabonetes. Os romanos instituíram uma espécie de culto pelo banho pessoal e ergueram termas luxuosas em cidades do Império.



Não obstante a idéia do sabão, e dos ingredientes necessários para sua fabricação, estejam bem evidentes na mente dos antigos, os historiadores descobriram que os fenícios foram os pioneiros a produzi-lo; posteriormente foi vendido em todo mundo conhecido daquela época.

Com o tempo, o preparo do sabão tornou-se uma indústria real, que prosperou na cidade de Veneza, Itália.

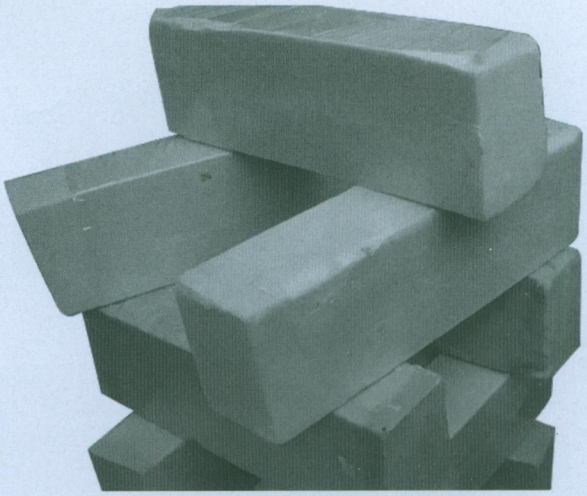
Tipos de sabão

O sabão _ produto que deterge ou dissolve as gorduras _ é essencial no cotidiano dos seres humanos. O termo sabão advém do latim *sapore*; é resultante "da ação básica de álcali (qualquer hidróxido ou óxido, dos metais alcalinos, sobretudo sódio e potássio) sobre um ácido graxo: gorduras, óleos vegetais ou sebo"(1). Sendo potássio, resulta em sabão líquido. Se for sódio, converte-se em sabão sólido. O processo é denominado saponificação, pode ser preparado a quente, desde os mais remotos tempos, e a frio, relativamente recente entre nós. Surgiu nos "anos sessenta do século XX." (2). Coincidência com a emancipação feminina? Ou seria acaso?!

O sabão líquido é obtido pela saponificação da gordura neutra com lixívia e cloreto de sódio, mais conhecido por sal de cozinha.

Outra espécie de sabão líquido é o rajado, composto de misturas de óleos e gorduras diversas, fazendo com que algumas substâncias se separem antes de outras.

O sabão de massa (conhecido mais pelo povo como "pedra") é preparado com gordura e cozido até chegar a uma mistura homogênea.



De modo geral, o sabão pode ser produzido com qualquer tipo de gordura: sebo de origem animal ou gorduras variadas, inclusive de origem vegetal, tal qual a de coco, entre outras.

Pode-se encontrar uma enorme variedade, desde os mais comuns aos mais incrementados, passando pelos medicinais, que contêm substância medicamentosa, de várias origens.

Tanto para a higiene pessoal quanto para lavar roupas, utensílios e limpeza em geral emprega-se o sabão porque ele possui o poder de retirar as matérias gordurosas que ficam suspensas na água e podem ser removidas com facilidade.

O sabão de cinza é um processo ainda praticado no interior, mesmo nas periferias das cidades e na área rural. Da cinza faz-se a decoada ou lixívia, ato de coar a água em barrela, ou seja, operação da passagem de água quente por cinza. Essa água é chamada pelo povo de barrela; serve também para branquear roupas no quarador (ou quaradouro), local ensolarado onde se põe a roupa para clarear, sob a ação do sol cálido. Pois bem, a decoada é misturada com os outros ingredientes e posta em um tacho, originado após horas de cozimento um

produto grosseiro. Mesmo nas áreas distantes, não é muito utilizado no cotidiano. Como produto medicinal é aproveitado até nas capitais de áreas desenvolvidas, para combater moléstias no couro cabeludo e na epiderme (para o povo, pele).

Antes da invenção da máquina de lavar roupas, as peças do vestuário e as demais de uso no lar eram ensaboadas em uma grande tina e ficavam nesse molho por até 24 horas. Essa ação servia para clarear e tirar as manchas dos tecidos. Nos últimos tempos, a lavagem de roupa é efetuada por máquinas apropriadas, através de processos modernos e automáticos, usando sabão em pó ou líquido (produzido por moderna tecnologia).

Quanto à higiene pessoal, habituamos usar sabonetes perfumados e que têm em sua composição produtos que não agridem a nossa pele, além de proporcionarem uma vasta espuma macia.

Rápido bosquejo da Capital do Folclore

Situada na zona fisiográfica de Barretos, norte do estado-líder da federação brasileira, originou-se a partir das terras doadas para a formação do povoado de São João dos Olhos D'Água (1903). A ferrovia chegou (1914), trazendo o progresso. Tornou-se município (1918), recebendo o nome que é conhecida no Brasil e alhures: Olímpia.

Rio Grande

O étimo Olímpia é, sem dúvida, procedente da Grécia, berço da civilização ocidental, no sul da península do Peloponeso. A Olímpia grega, santuário sagrado, situa-se à margem direita do rio Alfeu, em território neutro, recebeu esse nome "dos deuses olímpicos". De quatro em quatro anos, um armistício suspendia as hostilidades, durante a realização do evento. A Olímpia, a partir de 776 a.C., os forasteiros chegavam de variados rincões helênicos, para a disputa dos Jogos Olímpicos. Esses deram origem à olimpíada moderna. A última ocorreu na capital dos helenos (2004); a atual está se desenrolando em Pequim, China.

Conhecida como cidade "Menina-Moça" – a Olímpia brasileira – promove anualmente, sempre em agosto (o mês do Folclore), o Festival do Folclore (FEFOL, para os íntimos).

Nesta circunscrição municipal, uma das 645 do estado de São Paulo, ainda, nos tempos modernos, especialmente na área rural e nos arrabaldes da cidade "Noiva Sertaneja", ocorre a fabricação caseira de sabão. É uma atividade de fundo de quintal. A produção é basicamente para uso doméstico, embora haja empresários de variados setores da economia: agropecuária, comércio e indústria que prestigiam a referida atividade artesanal, apontando vantagens sobre os similares industrializados.

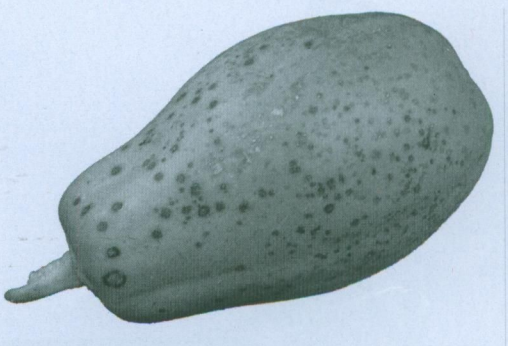
Pesquisas de campo

É evidente que os primeiros povoadores conheciam as técnicas para o preparo de sabão, trazidas de suas antigas moradas.

Iniciamos a coleta etnográfica (1972), que nos concedeu os subsídios indispensáveis para este ensaio. A sugestão partiu do Mestre (3). Foi uma atividade lenta, por termos acompanhado, sempre que possível, não só o preparo das receitas que seguem, como outras tantas variantes. Nota-se que esta lista é aleatória. Sistematizamos o material recolhido por nós para facilitar as eventuais consultas.

Receituário

Incontáveis foram as receitas para a preparação de sabão que inventariamos, visitando as pessoas que os produzem, em mais de três décadas. A maioria ficou no nosso arquivo, para futura utilização. Como presenciamos o processo de fabricação, todas as receitas estão testadas e plenamente aprovadas. É fato que preferência não se discute, pois é variável e subjetiva a posição de cada vivente. E como é bom!... Imagine se não tivéssemos opções, como deveria ser difícil aceitar a unicidade. Classificamos em: sabão a frio, sabão de abacate, sabão de água, sabão de álcool, sabão de limão, sabão líquido, sabão de mamão, sabão de mandioca, sabão para alvejar roupas, sabão em pó e sabão quente.



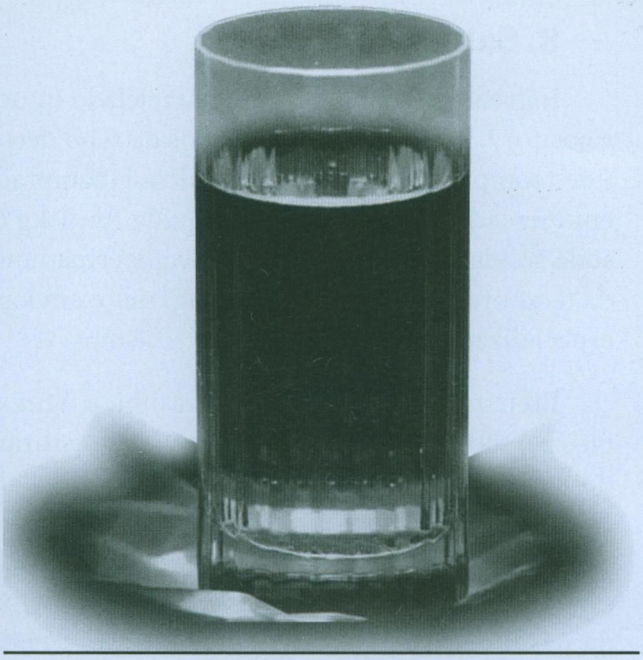
1- Sabão a frio

Ingredientes: 4 kg de sebo derretido e bem coado / 1 kg de soda cáustica / ½ kg de fubá coado / 10 litros de água.

Preparo: Desmanche o fubá em metade da água na temperatura ambiente. Desmanche a soda em cinco litros de água morna, com cuidado, e devagar. Mistura-se tudo ao sebo derretido. Bata. Deixe em descanso. Corte-o em pedaços, espalhe-os para secar, e armazene.

Observação: Se gostar, no momento da mistura, junte um copo de água de lavadeira, meio vidro de desinfetante líquido e um copo de sabão em pó, de ótima qualidade, peneirado e diluído em água.

Informante: Maria Botelho Máximo, conhecida por Dona Zizi, ou apenas Zi, pelos amigos (1980).



2. Sabão a frio

Ingredientes: 5 litros de sebo derretido / 8 litros de água / 1 kg de soda cáustica / 3 copos (tipo americano) de fubá coado.

Preparo: Misture todos os ingredientes, sendo que o fubá deve ser diluído em água, para não empelotar. Mexa. Bata por uns 15 minutos, até endurecer. Corte-o no dia seguinte, em pedaços regulares, mas se o tempo estiver frio, pode ser horas após.

Informante: Leonildes Costa Galbiati Silva, conhecida apenas por Fia (2002).

3. Sabão a frio

Ingredientes: 4 kg de sebo de rins, derretido e coado / 1 kg de soda cáustica / ½ kg de polvilho / 10 litros de água, metade fria e metade quente / ½ copo de água de lavadeira / 1 copo de sabão em pó e derretido em água.

Preparo: Misture, com muito cuidado, a soda com a água fria, até derreter bem. Junte ao sebo e deixe em descanso. Em outra vasilha, com cuidado, para não empelotar, adicione o polvilho à água quente. Acrescente o restante (água de lavadeira com o sabão em pó derretido). Mexa bem. Associa as duas, a da soda com o sebo à outra, espalhe bem com uma pequena pá de madeira e bata, por uns 15 minutos. Deixe de lado. Corte no dia imediato e deixe secar, antes de guardá-lo.

Informante: Maria Jesuina de Jesus, também conhecida por Zuina (1979).

4. Sabão a frio

Ingredientes: 5 e ½ kg de sebo de rins, derretido e coado / 1 kg de polvilho azedo / 1 kg de soda cáustica (tipo Bebel, Elétrica, Sansão ou Yara) / ½ copo de água de lavadeira / 1 copo de desinfetante (tipo Pinho) / 1 xícara (café) de amaciante, de boa qualidade / 3 ou 4 pedras de anil / 15 litros de água.

Preparo: Dissolva o polvilho em 2 litros de água. Em outra vasilha, coloque o restante da água, o amaciante, o desinfetante, a água de lavadeira e a soda. Misture bem até dissolver a soda completamente. Em seguida, acrescente o sebo e misture bem. Bata com um cabo de vassoura ou pá de madeira. Junte o polvilho. Bata até desaparecer toda a gordura.

Observação: O preparo deve ser realizado em vasilha plástica, lata ou tacho, mas nunca de alumínio.

Informante: Maria Lúcia Rossaro Ricci (1990).

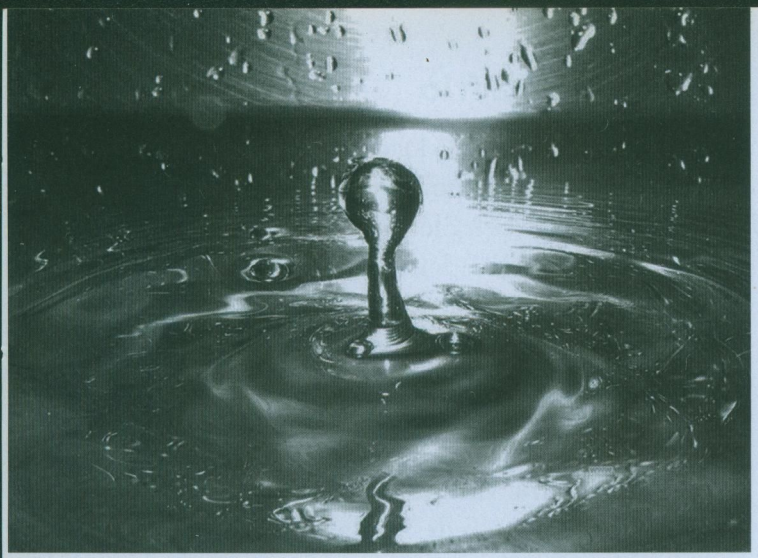
5. Sabão a frio

Ingredientes: 4 kg de sebo (ou 5 litros derretidos) / 1 kg de soda de boa qualidade, tipo Caveira / ½ kg de polvilho doce / 1 copo de desinfetante (tipo Pinho Sol) / 1 xícara (chá) rasa de fubá coado / 7 pedrinhas de anil / 10 litros de água.

Preparo: Dissolva o anil em água, numa lata de 18 litros. Junte o polvilho, o fubá e o desinfetante, mexendo bem. Reserve. Em outro recipiente, leve o sebo ao fogo, para aquecê-lo, caso esteja derretido; estando sólido, transforme-o em líquido. Retire-o e junte a soda, mexendo para derretê-la. Em seguida, despeje os ingredientes deixados de lado, até o momento. Bata durante 40 minutos com um cabo de vassoura ou espátula. No outro dia, vire a lata de boca para baixo, puxando-a para cima. Corte os pedaços do tamanho desejado para secar.

Observações: Utilize somente a soda indicada, pois outra endurece o sabão, não permitindo que seja batido. Se quiser o sabão branco, não use anil. Não esquente o sebo em demasia, pois ao acrescentar a soda, a mistura transbordará da lata, em que está sendo usada.

Informante: Aparecida Vieira, dona Cida ou Cidinha (1977).



6. Sabão a frio

Ingredientes: 4 litros de óleo / 8 litros de água / 1kg de soda (de preferência do tipo Sansão) / 1 xícara (chá) de fubá.

Preparo: Misture o fubá com a água, sem deixar formar pelotas. Acrescente os demais ingredientes e mexa bem. Bata durante 45 minutos com uma espátula de madeira, ou algo semelhante, por exemplo, uma ripa de mais ou menos 1,5 m de comprimento. Deixe secar, antes de cortá-lo.

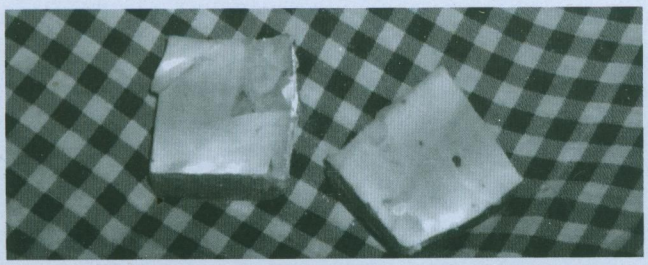
Informante: Isabel Pombal, conhecida como a "mulher da padaria" (1992).

7. Sabão a frio

Ingredientes: 2 kg de sebo de carneiro derretido / 1 kg de soda cáustica / 2 litros de óleo / 9 litros de água fria / 1 copo de fubá (se não tiver, pode ser trocado por amido de milho) / 1 copo de sabão em pó (coado e bem fino) e desmanchado em água.

Preparo: Desfaça o fubá em um pouco de água. Misture aos demais ingredientes. Misture bem e bata durante 25 minutos com uma pá de madeira (ou algo semelhante). Deixe endurecer, para cortá-lo, do tamanho que quiser, no dia seguinte.

Informante: Aparecida Oliveira Lins, conhecida por "dona Cida da feira", porque vende sabão em feira-livre (1998).

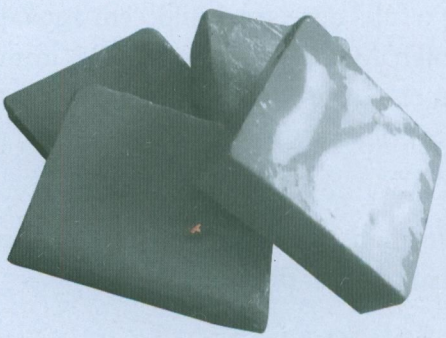


8. Sabão a frio

Ingredientes: 2 litros de óleo reciclado (usado e coado) / 2 litros de água / 4 litros de sebo derretido (comprar 5 kg) / 4 litros de álcool (comprado em mercado) / 1 litro de soda líquida (ou 1 kg de soda sólida) / 4 colheres (sopa) de glicerina líquida (adquire-se em farmácias, drogarias e em lojas especializadas do gênero).

Preparo: Coloque em uma vasilha a água, o óleo e o sebo. Mexa e acrescente a soda, misturando-se até dissolvê-la. Junte o álcool e depois a glicerina; mexa. Em seguida, com uma espátula de madeira, bata até que endureça. Quando começar a espumar, vai mudando de cor (de avermelhada passa para a cor de mel) estará endurecendo. Despeje-o em forma (ou em uma vasilha adequada). Após esfriar, corte-o, para guardá-lo em local seco.

Informante: Ophélia Spirandelo, mais conhecida como dona Félia (1973).



9. Sabão a frio

Ingredientes: 4 kg de sebo derretido / 1 kg de soda (tipo Elétrica) / 1 litro de óleo (queimado não serve) / 5 litros de álcool (compra-se em postos que vendem combustíveis) / 3 litros de água / 1 volume de detergente (1/2 litro), do tipo "Ypê amarelo".

Preparo: Coloque na vasilha o sebo e o álcool, misturando bem. Despeje o óleo, mexendo. Em separado, misture a água com a soda, até que esta fique derretida. Com cuidado, misture na outra vasilha (de preferência latão), mexendo devagar. Continue batendo, por uns 25 minutos. Despeje na fôrma (ou em vasilha adequada) e deixe em repouso até o dia seguinte. Completamente frio, retire, corte-o no tamanho desejado e embale em plástico, para não ressecar.

Informante: Terezinha Lui, "tia Tereza" (1999).

10- Sabão a frio

Ingredientes: 4 litros de sebo derretido (ou sobra de gordura)/ 4 litros de água / ½ litro de detergente / 1/2 kg de soda.

Preparo: Misturam-se todos os ingredientes em uma vasilha plástica, mexendo-se com um pedaço de pau lentamente durante uma hora, despejando-se depois em assadeiras, forradas com plástico. Corta-se em pedaços regulares, no dia seguinte. Deixe o produto secar, de preferência sob o calor solar.

Observação: Use o sabão depois de três semanas.

Informante: Jacy Silva Galo (1972).

11. Sabão a frio

Ingredientes: 4 kg de sebo derretido e coado / 1 kg de soda cáustica / 8 litros de água / 1 copo duplo (tipo americano) de fubá / 1 copo de sabão em pó.

Preparo: Coloque em uma lata todos os ingredientes e mexer durante 20 minutos no mesmo sentido. Depois de uma hora, se o tempo estiver quente, corte-o em pedaços regulares.

Observação: Se for armazenar, convém secá-lo bem.

Informante: Ruth Anésia, cognominada de "Nésia" (2003).

12. Sabão a frio

Ingredientes: 2 litros de banha (sebo de boi derretido ou banha de porco usada e coada) / 2 e ½ litros de água fervente / 1 punhado de folhas de eucalipto citridora / ½ kg de soda / 1 litro de fubá fino ou polvilho coado / ½ litro de água fria.

Preparo: Ponha-se em um tacho o polvilho (ou o fubá), dissolvido pelo acréscimo de água fria. A seguir, juntam-se os demais ingredientes. Por duas horas deixa-se descansar, mexendo de vez em quando para dar o ponto. Depois despeje em um caixote ou tabuleiro, aguarde que endureça e corte em barras.

Observações: É também conhecido por "sabão frio" ou "sabão sem fogo". É possível obter até 6 kg de sabão.

Informante: José Donizetti, o popular "Zezé" (1985).

13. Sabão a frio

Ingredientes: 4 litros de gordura usada / 8 litros de água / 1 kg de soda / 1 copo duplo (americano) de fubá fino e peneirado.

Preparo: Coloque em uma vasilha grande (lata, bacia ou análogo), desde que não seja de alumínio, a água em seguida o fubá. Mexa bem, sem deixar pelotas. Depois coloque a soda, mexa para ela derreter. Junte, com cuidado, a gordura bem quente. Mexa por meia hora, sem parar e em uma única direção. Se tiver fôrma própria, despeja para endurecer. Não tendo, fica na própria vasilha em que foi preparado. No dia seguinte corte-o, do tamanho que quiser.

Informante: Dália Abreu de Sá (1999).

14. Sabão a frio

Ingredientes: 4 kg de sebo / 1kg de soda cáustica / ½ kg de fubá fino / 5 litros de água fria (temperatura ambiente) / 5 litros de água morna / 1 vidro de desinfetante (tipo Pinho Sol).

Preparo: Derreta o sebo, coa e, com cuidado, despeje na vasilha (lata de 18 litros, bacia que não seja de alumínio, ou outra). Coe o fubá e desmanchê-o na água fria e coloque no local em que está sendo preparado o sabão. Na água morna, desmanche, com cuidado, a soda. Coloque o Pinho. Misture tudo e bata com um cabo de vassoura, ripa ou assemelhado.

Informante: Novelina Rezende, conhecida por "Nô" (1995).

15. Sabão a frio

Ingredientes: 3 kg de sebo derretido / 4 litros de álcool (compra-se em postos que vendem combustíveis) / 2 litros de água / 2 litros de óleo de cozinha / 1 copo de sabão em pó de boa qualidade / 1 kg de soda (tipo Sansão).

Preparo: Ponha a soda na água e leve ao fogo. Acrescente o sebo, o álcool, o óleo e o sabão em pó. Mexa para misturar bem com um objeto leve de madeira. Quando estiver bem uniforme, bata. No dia seguinte corte em pedaços. Está pronto para ser usado, mas para armazenar, convém ser secado.

Informante: Jorgina Alves Figueiredo, apelidada por "Gina" (2001).

16. Sabão a frio

Ingredientes: 4 kg de sebo (ou sobras de gordura) derretida / 4 litros de água / ½ kg de soda cáustica (tipo Elétrica ou Sansão) / ½ litro de detergente / ½ litro de desinfetante / 10 naftalinas.

Preparo: Misture os ingredientes em vasilha de plástico ou em uma lata de 18 litros. Mexa, lentamente, durante uma hora, com uma colher de pau. Despeje, com cuidado, em um local forrado de plástico, tipo caixa, para cortar no dia seguinte.

Observação: Recomenda-se usá-lo depois de 15 dias, pois estará mais firme.

Informante: Veralice Gomes Penteado, mais conhecida por "Vera" (1989).

17. Sabão a frio

Ingredientes: 4 litros de sebo derretido / 5 e ½ litros de água / 1 caixa de anil / 1 vidro de desinfetante (tipo Pinho Sol) / 1kg de soda (tipo Elétrica ou Sansão).

Preparo: Junte em uma bacia plástica tudo que for indicado. Mexa, devagar, para ficar homogêneo. Com um objeto leve (pedaço de pau ou de cano plástico), bata até endurecer. Pode variar de acordo com a temperatura do dia. Corta-se, no outro dia, e já está em condição para ser usado.

Informante: Francisco Santana, apelidado de "Kiko" (1986).

18. Sabão a frio

Ingredientes: 10 litros de sebo derretido / ½ kg de bom sabão em pó / ½ litro de água de lavadeira / ½ litro de detergente / 3 litros de água / 2kg de soda (tipo Elétrica).

Preparo: Em uma vasilha que não seja de alumínio, juntam-se todos os integrantes da receita. Com uma colher de pau, mexa para deixá-los com aparência de homogêneos. Depois, com o mesmo instrumento, bata até que endureça, para que possa ser cortado. Pode ser usado, mas se tiver que armazená-lo, é bom que ele tome sol de todos os lados, para que possa ser conservado por muito tempo.

Informante: Silvia Guarnieri Nogueira, cognominada de "Silvinha" (1983).

19. Sabão a frio

Ingredientes: 13 litros de sebo (de rins) / 1 litro de água de lavadeira / 1 litro de detergente, de boa origem / 1 kg de sabão em pó / 13 pedras de anil / 3 kg de soda (tipo Sansão) / 2 litros de água.

Preparo: Numa vasilha plástica coloque todos os ingredientes, sendo o sabão em pó, a soda e o anil dissolvidos em água. Junte os demais ingredientes. Misture bem com uma colher de pau. Bata (devagar) até que fique consistente para cortar em pedaços da forma que quiser.

Informante: Maria Magno, cognominada "Mariquinha" (2002).

20. Sabão a frio

Ingredientes: 2 e ½ kg de sebo derretido / ½ kg de polvilho doce / ½ kg de soda cáustica (tipo Yara) / 5 litros de água / 1 copo (americano) de sabão em pó / corante, opcional.

Preparo: Coloque em uma lata de 18 litros, bem limpa, o sebo derretido e leve ao fogo. Em outra vasilha, misture a soda com 4 litros de água mexendo para não respingar, com cuidado, despeje, mexendo bem. A parte faça um mingau com polvilho com o litro de água restante e junte com a mistura sem parar de mexer. Junte o corante, caso queira, sem parar de mexer. Acrescente o sabão em pó, sempre mexendo, que espumará bem mais.

Informante: Elisabete Procópio Garcia, cognominada "Bete" (1981).

21. Sabão de abacate

Ingredientes: 6 kg de abacate maduro / 1 e ½ kg de sebo derretido e coado / ½ kg de soda cáustica (um pouco mais, se necessário).

Preparo: Amasse os abacates e misture o sebo derretido e a soda dissolvida em água. Misture bem. Bata, com uma pá de madeira. Depois deixe endurecer em forma própria. Caso não tenha, serve qualquer vasilha; corte-o em pedaços regulares.

Informante: Carolina Ferraz Cunha, apelidada de "Carol" (1982).

22. Sabão de abacate

Ingredientes: 10 kg de abacate maduro peneirado / 2 kg de soda mais fraca (tipo Yara) / 1 copo duplo (tipo americano) de breu.

Preparo: Misture bem todos os ingredientes e bata com um cabo de vassoura ou algo semelhante. Corte-o em pedaços médios.

Informante: Geny Alberini, cognominada "Maiada" (1976).

23. Sabão de abacate

Ingredientes: 13 kg de massa de abacate / 1 kg de soda cáustica / 1 kg de sebo derretido / 1 litro de fubá fino e coado.

Preparo: Descasque os abacates, passe-os em peneira de malha grossa, pese e coloque em tacho. Junte a soda e bata por cinco minutos com uma colher de pau. Acrescente o sebo à massa. Associe o fubá peneirado e bata o suficiente. Despeje em caixote ou semelhante. Deixe endurecer e corte em barras pequenas. A cor final é cinza claro.

Observação: Esse sabão, ao ser usado, produz bastante espuma.

Informante: Tereza Ruela Nascimento, conhecida por "Tê" (1991).

24. Sabão de abacate

Ingredientes: 5 kg de abacate maduro e passado em peneira grossa e depois em outra mais fina / 1 kg de sebo derretido / ½ kg de soda / 1 copo (tipo americano) de breu.

Preparo: Coloque os ingredientes em um tacho. Misture bem. Bata, com um objeto de madeira. Deixe em repouso por 2 ou 3 dias para cortá-lo.

Observação: Não entra água nesta receita.

Informante: Assumpta Ulian Cardoso, conhecida por "dona Sunta" (1988).

25. Sabão de abacate

Ingredientes: 4 kg de abacate maduro / 1 e ½ kg de sebo derretido / ½ kg de soda.

Preparo: Descasque os abacates, retire os caroços e amasse tudo junto com os outros ingredientes. Bata com uma pá durante meia hora, sem parar; se achar que precisa um pouco mais, bata o suficiente. Despeje a massa (ou pasta) em uma caixa forrada com plástico. Deixe descansar para que fique consistente, pelo menos por um dia. Retire da caixa e corte em pedaços do tamanho de sua preferência.

Observações: À medida que o sabão for secando, minguará, sem perder a qualidade. Para evitar que o sabão escureça, deixe alguns caroços de abacate na massa, enquanto estiver batendo-a. Retire os caroços antes de despejar a massa na caixa forrada de plástico. Nunca use plásticos coloridos ou propaganda impressa para forrar a caixa, pois a tinta, certamente, passará para o sabão. Algumas pessoas preferem bater a massa no liquidificador; esse procedimento só é aconselhado se for para ser comercializado. Assim, deverá ter um exclusivamente para tal atividade. Nesse caso, capriche na regularidade dos pedaços. Como a qualidade do produto é ótima e o preço é bom, certamente não dará para os vizinhos que apreciem essa modalidade de sabão.

Informante: Josephina Merenciana de Campos, a popular "Fina" (1990).

26. Sabão de água

Ingredientes: 9 litros de água / ½ litro de fubá fino e peneirado / 2 kg de sebo frito (ou derretido) / 1 kg de soda cáustica.

Preparo: Misture os ingredientes em uma lata grande. Bata bem durante 40 minutos. Depois leve ao forno, deixe por 20 minutos. Findo esse tempo, despeje em fôrmas forradas com tecido umedecido. Quando estiver frio basta cortar no tamanho desejado. Está pronto.

Informante: Dalva Almeida Torres, cognominada "comadre Darva" (1993).

27. Sabão de álcool

Ingredientes: 4 litros de álcool (compra-se em postos de combustível) / 2 litros de água quente / 3 litros de sebo derretido / 3 litros de óleo / 1 kg de soda (de boa origem).

Preparo: Derreta a soda na água, com cuidado. Acrescente os outros ingredientes e bata com pá de madeira até formar fios, com espuma por cima. Deixe em repouso para secar. Corte-o, para que se seja guardado. Se bater além do necessário, endurecerá demais.

Observação: Há quem goste e acrescentar, antes de bater, um copo de detergente líquido, para que ele fique mais espumante.

Informante: Ondina Silveira Mendes, conhecida por "dona Dina" (1974).

28. Sabão de álcool

Ingredientes: 6 litros de álcool / 2 e ½ litros de água fria / 5kg de sebo derretido e morno / 1 kg de soda cáustica, de boa qualidade (tipo Sansão) / ½ vidro de glicerina (compra-se em farmácias ou drogarias) / 1 colher (sopa) de breu esmagado.

Preparo: Coloque o sebo derretido no fogo. Quando estiver morno, junte o álcool, depois a soda derretida em água morna. Misture e acrescente o breu, desmanchado em água morna e, por último, a glicerina. Bata até ficar com a cor amarelada, por uns quinze minutos, ou pouco mais. Deixe esfriar por umas três horas, antes de cortá-lo.

Observação: Se quiser, pode juntar um vidro (1/2 litro) de detergente, antes de começar a bater. Esta receita é bem rendosa.

Informante: Geralda Santana, cognominada de "Gerarda" (1978).

29. Sabão de álcool

Ingredientes: 4 litros de álcool / 3 litros de água quente / 4 litros de sebo quente / 2 litros de óleo / 1 kg de boa soda cáustica.

Preparo: Ponhe o sebo no fogo para ser derretido (e obter o volume indicado em litros é necessário ter cinco quilos de sebo), depois junte o óleo e deixe de lado. Coloque a água e a soda no fogo; após derretida, misture os conteúdos das duas vasilhas e bote no fogo, misturando bem. Bata de doze a quinze minutos, com uma pá (madeira ou plástica). Despeje em formas (ou vasilhas). Ao secar, no dia seguinte, corte em pedaços regulares e guarde-os em lugar seco. Está em condição de ser usado.

Observação: Se quiser, coloque meio litro (um volume) de sabão líquido (dos tipos Ypê, Limpol, Pinho Sol ou análogo), antes de começar a bater.

Informante: Miura Yuri Kakakerosene, conhecida por "dona Maria japonesa" (1991).

30. Sabão de álcool

Ingredientes: 4 litros de álcool / 2 litros de óleo de cozinha novo / 2 litros de água fervendo / 3 kg de sebo de vaca, derretido / 1 kg de soda cáustica.

Preparo: Ferva a água, enquanto isso põe a soda em um balde plástico. Misture os dois, com muito cuidado, e deixe de lado. Derreta o sebo com óleo, em fogo baixo e misture com a outra vasilha. Bata com uma pá (ou espátula) de madeira, até espumar. Quando inicia a formação de uma camada superficial (que o povo diz "o sabão qualhou"), junte o álcool, misturando devagar.

Bata durante uns treze a quinze minutos. Despeje em fôrma plástica ou de metal, mas não de alumínio. Quem não tem fôrma, poderá usar uma bacia ou outra vasilha. Após esfriar, corte em pedaços regulares, do tamanho que preferir. Guarde em lugar seco, já está em condição para ser usado.

Observação: Caso queira, peneire um copo de sabão em pó, de ótima qualidade e junte água fria. Mexa até ficar bem derretido e despeje, antes de iniciar o processo de bater.

Informante: Tercília Marchiori Ulian (1997).

31. Sabão de álcool

Ingredientes: 4 litros de álcool / 3 litros de óleo quente / 2 litros de água / 1 kg de soda (tipo Elétrica).

Preparo: Dissolva a soda na água e junte o álcool; deixe de lado. Aqueça o óleo e, com cuidado, misture na outra vasilha. Mexa bem. Bata até endurecer, com pá de madeira. Deixe esfriar para cortá-lo.

Observação: Caso goste, acrescente uma embalagem de sabão líquido tipo Ypê ou Limpol, ao mexer.

Informante: Aurora Xavier, conhecida por "dona Líla" (1996).

32. Sabão de álcool

Ingredientes: 5 litros de álcool combustível / 3 litros de água / 1 kg de soda / 2 litros de gordura derretida / 4 litros de sebo.

Preparo: Coloque em um vasilhame grande a soda e a água. Mexa bem. Depois coloque o sebo e a gordura derretida, depois de fria, mexendo bem. Por fim, o álcool, batendo bem.

Informante: Maria Adelina de Souza, que atende pela alcunha de "Dilina (1976).

33. Sabão de álcool

Ingredientes: 4 litros de álcool (compra-se em postos que vendem combustíveis) / 1 litro de água / 1 kg de soda cáustica / 6 kg de banha de porco / 3 naftalinas (ou outro semelhante).

Preparo: Derreta a banha, depois de fria, despeje-a na vasilha plástica, onde será preparado o sabão. Acrescente o álcool e mexendo bem

até perceber que está homogênea. Separadamente dissolva a soda na água. Junte a vasilha plástica. Associe as naftalinas, mexendo até que elas derretam-se. Mexer um pouco mais. Depois de 2 horas, corte da maneira que quiser.

Observação: Use luvas de borracha, como segurança.

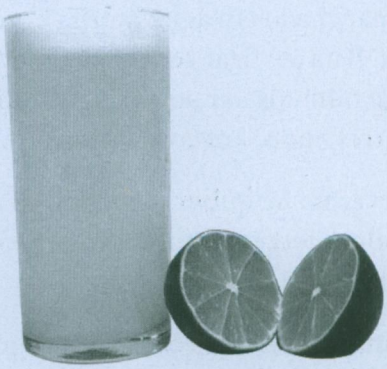
Informante: Maria José Lisboa, conhecida por "Dedé" (1979).

34. Sabão de limão

Ingredientes: 2 e ½ litros de caldo de limão (cavalo, rosa, china e outros nomes) fervido / ½ litro de caldo de limão (do mesmo) frio / 2 litros de sebo derretido e coado / 1 litro de polvilho (goma), ou fubá fino e coado / ½ kg de soda cáustica.

Preparo: Dissolva o polvilho (ou fubá) em meio litro de caldo de limão frio. Junte os outros ingredientes. Descanse por 2 horas. Mexa de vez em quando, até atingir o ponto de enrolar ou cortar.

Informante: Maria Darcy Silveira, conhecida por "Mariazinha" (1980).



35. Sabão de limão

Ingredientes: 30 limões (China, mas é conhecido também por outros nomes) / 1 kg de sebo / ½ kg de soda.

Preparo: Corte os limões e retire as sementes. Na mesma vasilha junte o sebo cortado e leve ao fogo. Acrescente a soda e misture. Mexa até chegar ao ponto de corte. Depois de meia hora no fogo, despeje em fôrmas ou deixe esfriar o suficiente para fazer bolas.

Observação: Produz muita espuma.

Informante: Dorotéia Gomes Sá, apelidada de "Téia" (1992).

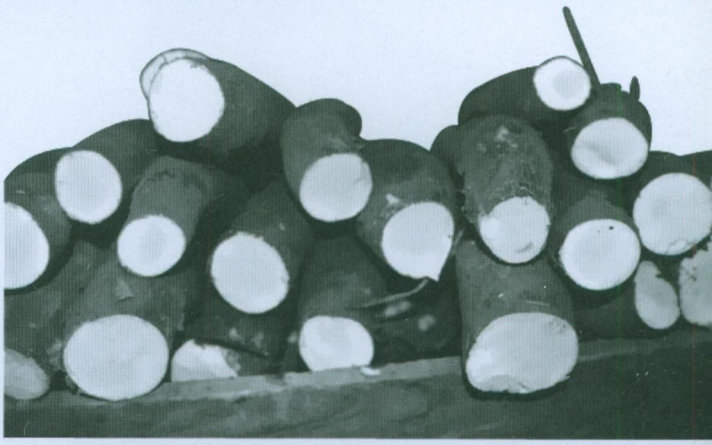
36. Sabão de mamão

Ingredientes: 10 mamões verdes, de tamanho médio / 2 litros de sebo derretido / 5 litros de água / 1 lata de soda cáustica.

Preparo: Depois de descascar os mamões, retiram-se as sementes e passa à ralação, reservando essa massa. Em seguida, numa lata com capacidade para 10 ou mais litros, coloca-se a soda e a água, mexendo bem até dissolver completamente a soda. Junte o mamão ralado e o sebo derretido, mexendo a mistura com colher de pau de cabo longo, cerca de uma hora até engrossar bem. Despeje o sabão em caixas de madeira, com 10 cm de altura, forrada com um tecido bem umedecido, deixando de repouso por 3 dias. Corta-se as barras no tamanho preferido.

Observação: Pode-se, caso prefira, colocar essências perfumadas, ervas cheirosas e semelhantes.

Informante: Ana Mara Navarro, conhecida por "Mara Maravilha".



37. Sabão de mandioca

Ingredientes: 2 e ½ kg de mandioca ralada / 2 kg de sebo derretido / ½ kg de soda cáustica / 5 litros de água.

Preparo: Coloque em um tacho comum todos os integrantes da receita e leve ao fogo. Deixe ferver, mexendo sempre, até que tudo derreta, tenha forma homogênea e chegue ao ponto de corte, endureça o suficiente.

Observação: Outra informante, Cristina Beline Santi, conhecida por "Cris" (2004), disse-nos que já preparou a mesma receita a frio, com a diminuição da água pela metade.

Informante: Nilza Sueli Conde, apelidada de "Pira" (2004), por ter trabalhado alguns anos, na cidade de Piracicaba (SP).

38. Sabão em pó

Ingredientes: 4 litros de sebo derretido / 5 e ½ litros de água / 1kg de soda (tipo caseira) / 1 copo de desinfetante (tipo Pinho Sol) / 10 pedras de anil.

Preparo: Esquente o sebo e junte a soda, mexa até derretê-la. Em outra vasilha, misture a água, o desinfetante e o anil. Acrescente esta mistura ao sebo com soda e bata com uma ripa até que endureça. No dia seguinte, vire a lata (vasilha) de boca para baixo e puxe-a para cima. Corte-o em pedaços pequenos. Coloque-os para que fiquem bem secos. Depois passe-os pela máquina de moer com a peça sem dentes. Em seguida, coe em peneira de fubá. A sobra é moída novamente e passada por peneira. Coloque-o novamente para secar bem e guarde-o ou passe a utilizá-lo.

Informante: Lúcia Sato (1984).

39. Sabão em pó

Ingredientes: 5 kg de sebo (após derretido dará 4 litros) / 1 kg de soda / 8 litros de água / 1 copo de água de lavadeira / ½ copo de desinfetante líquido (tipo Pinho Sol) / 1 dúzia de pedras de anil.

Preparo: Retire dois litros de água e aqueça-a para derreter a soda. Junte o sebo derretido, a água de lavadeira, o desinfetante líquido e o anil derretido no restante da água. Mexa bem. Bata uns vinte minutos. No dia seguinte, corte-o e deixe-o secar, por uns dois ou três dias. Rale passando-o na parte mais grossa (das quatro existentes), para que fique regular. Coloque para secar bem ao sol. Após bem seco, passe pela máquina de moer, com a peça sem dentes, com cuidado. Não é fácil. Ficará bem fino. Se necessário, seque-o novamente e embale para ser guardado. É ótimo, fica tal qual o industrializado de boa origem.

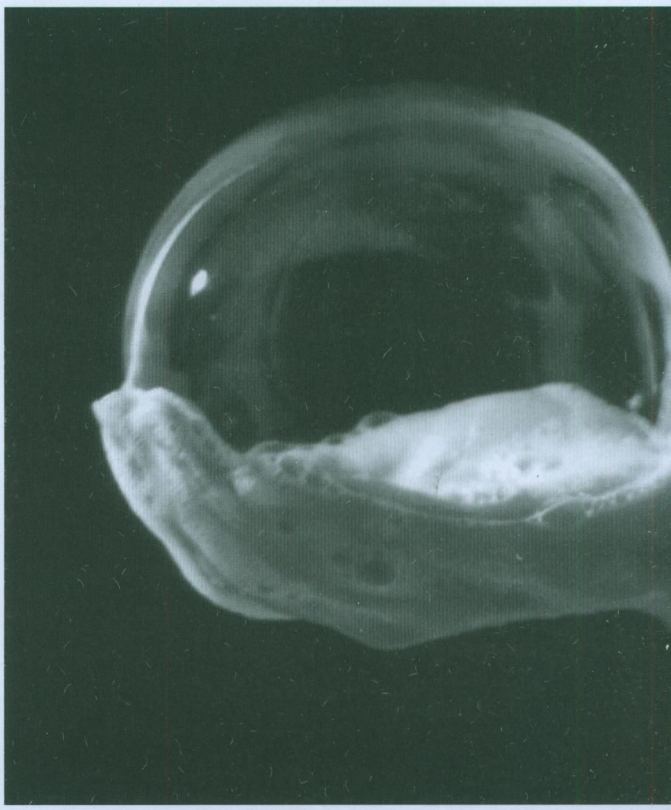
Informante: Nair Leite Tavares, conhecida por Naná (1976).

40. Sabão em pó

Ingredientes: 5 litros de sebo / 1 litro de água / 1 litro de água de lavadeira / 1 kg de soda cáustica / 1 vidro de detergente / 1 vidro de Pinho Sol (ou assemelhado) / 10 pedras de anil.

Preparo: Dissolva a soda, com cuidado, em água, na vasilha em que será feito o sabão. Junte os outros ingredientes da receita. Misture bem. Quando perceber que está bem igualada, bata durante 40 minutos (mais ou menos). Quando estiver bem duro, corte em pedaços. Passe em peneira e deixe para secar. Deixe ficar bem solto, antes de embalar (em caixas, sacos ou outros vasilhames).

Informante: Osmarina Aparecida de Oliveira, conhecida por "Fessora", por ter lecionado durante vários anos (1993).



41. Sabão líqüido

Ingredientes: 4 litros de álcool / 6 litros de óleo / 25 litros e água / 1 kg de soda (tipo Elétrica).

Preparo: Dissolva a soda em um litro de água e deixe descansar por meia hora. Misture o óleo com o álcool e deixe em descanso, por meia hora. Passado o tempo, junte a soda diluída em água. Mexa para que misture bem. Bata com uma espátula de madeira, até transformar em pasta. Despeje 25 litros de água, bem devagar. Misture bem e engarrafe.

Observações: Se gostar, junte um copo (tipo americano) de sabão em pó, de boa origem, bem peneirado e dissolvido em água. Na norma culta é aceitável tanto a palavra líquido (mais comum) quanto líqüido. É ótimo para lavar roupas, tanto em tanques, quanto em máquinas, como também em outras situações domésticas, comerciais e industriais.

Informante: Anamaria Lisboa Campos, conhecida apenas por "Ana" (1978).

42. Sabão líqüido

Ingredientes: ½ kg de sabão em pó de boa qualidade / ½ kg de Bórax (borace, na linguagem do povo) / 4 litros de água quente.

Preparo: Dissolva o sabão em pó e o Bórax na água quente. Mexa com um pedaço de madeira para que fique homogêneo. Deixe esfriar e guarde em garrafas (litros ou galões) plásticos. No momento de usar, para cada máquina ou tanque, coloque uma xícara (café) bem cheia (ou até mais, se for roupas encardidas) desse sabão.

Observação: O Bórax (minério de cristais de borato de sódio) pode ser encontrado em lojas de materiais agropecuários, supermercados e farmácias.

Informante: Albina Paiva Gonçalves, conhecida por "Bina" (1996).

43. Sabão para alvejar roupas

Ingredientes: 1 litro de álcool (adquire-se em mercados) / 4 copos (tipo americano) de sabão em pó / 5 barras de sabão de coco / 2 barras de sabão de boa qualidade / 100 ml de amoníaco líquido (compra-se em drogarias) / 20 litros de água.

Preparo: Rale as sete barras de sabão. Ferva cinco litros de água, junte o sabão ralado e dois copos de sabão em pó. Deixe amornar e bata tudo no liquidificador. Misture com os quinze litros restantes de água e mexa muito bem. Acrescente o amoníaco, o álcool e os dois copos restantes de sabão em pó. Bata bem com uma pá, depois de misturar bem. Engarrafe e guarde. Antes de usá-lo, agite-o bem.

Observações: Os volumes de álcool e de amoníaco líquido poderão, a critério da pessoa que manipule, sofrer aumento ou diminuição. É ótimo para alvejar, tornar branco, clarear as roupas, principalmente as brancas. Além disso, serve para a limpeza mais profunda. Daí ser conhecido também como "detergente", sem ser. Recolhemos outra idêntica com essa denominação, cujo informante Manuel Pedro Moura, cognominado "seo Mané da mão pintada", por sofrer de vitiligo ou vitiligem (1983).

Informante: Tyoko Fugizaki, conhecida por "japonesa" (1994).

44. Sabão quente

Ingredientes: 5 kg de sebo em rama (sem derreter) / 1 kg de soda (tipo Elétrica) / 4 colheres (sopa) de breu / 10 litros de água.

Preparo: Coloque o sebo para derreter. Depois de bom tempo, acrescente a soda dissolvida em um litro de água morna, bem devagar. Junte o breu, deixando cozinhar, em fogo baixo, durante duas horas. Cuidado para não derramar, mexendo, se necessário, com um pedaço de ripa de um metro e pouco de comprimento. Ao atingir o ponto, retire o fogo, que secará. No dia seguinte será cortado, em tamanho regular. Seque na sombra e guarda-o, sem que os pedaços fiquem encostados entre si. Está em condição para ser usado.

Observação: Recebe outros nomes como: sabão feito em casa, sabão de pedra, sabão caipira, sabão tradicional, sabão cozido, sabão comum, sabão a fogo e sabão do sítio, entre outros.

Informante: Odila Assunção, mais conhecida por "Dila" (1972).

45. Sabão quente

Ingredientes: 5 kg de sebo / 1 kg de soda (de boa qualidade) / 20 litros de água.

Preparo: Coloque em um tacho ao fogo. Deixe ferver bem. Com uma pá de madeira, mexa com cuidado, para sentir se todos os ingredientes estão bem derretidos. Levantando a pá com um pouco dessa massa, saberá se está no ponto, no momento em que cai no tacho. Retire ou abaixe a chama, de acordo com a situação e depois, retire para esfriar. No dia seguinte corte em pedaços do tamanho que pretender. Deixe o que será armazenado ao sol, para que fique bem seco, que proporciona durabilidade maior.

Informante: Vanessa Carneiro Dias (1881).

46. Sabão quente

Ingredientes: 4 litros de sebo (derretido e coado) / 4 litros de álcool (adquire-se em supermercados) / 2 litros de óleo / 2 litros de água / 1 kg de soda cáustica / 4 colheres (sopa) de glicerina líquida (compra-se em drogarias).

Preparo: Derreta a soda com a água e misturar os demais ingredientes. Bata durante 40 minutos. Corte em pedaços.

Informante: Elídia Célia Costa, conhecida por "Lídia" (1974).

47. Sabão quente

Ingredientes: 9 kg de sebo (comprado em açougues ou aproveitar os resíduos de gorduras) 1 kg de soda cáustica / 5 litros de água.

Preparo: Coloque o sebo e a água no tacho (cobre, ferro ou latão). Levar ao fogo para cozinhar, acrescentando, aos poucos a soda. Misture, com um cabo de vassoura, até obter uma massa uniforme. Reduza o fogo, mexendo até dar liga. Observe o ponto. Para isso, pegue uma vasilha com água limpa; coloque um pouco de massa e bater até espumar. Retire a espuma e verifique se existe gordura na superfície. Caso ocorra, junte mais soda e misture. Se não existir gordura, a massa está no ponto e deve ser despejada em caixa de madeira, forrada com saco (plástico ou de estopa), até uns 5 centímetros de altura acima da caixa. Em seguida, após a secura, corte em barras.

Observações: Pode-se colocar (opcionalmente), para aumentar o poder de espuma, logo que iniciar algumas folhas de mamoeiro, de modo geral, uma para cada quilo de sebo. Mas há quem coloque menos e quem vai além. Elas serão retiradas ao diminuir o fogo. Algumas pessoas retiram o leite do mamoeiro, sem citar a medida, para o mesmo fim.

Informante: Maria Higina Araújo, a popular "Quinha" (1975).

Algumas considerações

O tempo, quando indicado, para o sabão secar é relativo. Daí nem sempre é apontado pelos informantes. Antes de mais nada, depende da temperatura ambiente, da qualidade dos ingredientes e da experiência de quem está executando o preparo do sabão. Em tese, deve ser batido até que atinja o ponto de endurecimento ideal.

Temos a plena convicção de que ninguém ousará questionar o valor cultural do receituário apresentado, recolhido do seio popular. Cruzando os séculos, atravessando às décadas, servindo para os que se foram auxiliando às atuais e serão úteis (certamente) às gerações vindouras, independentemente do progresso vertiginoso da tecnologia.

Notamos que o denominado sexo frágil superou o nosso, referindo aos informantes, conforme ficou patente em nossos registros expostos nesta inédita série de observações. É insignificante a presença masculina. Seria a marca do machismo presente no nosso meio ou pura causalidade? Todavia, na comercialização clandestina, informal, ocorre quase o desejável equilíbrio, entre os dois sexos, nas vizinhanças, em feiras-livre, e em outros locais, até com um pouco mais da presença viril.

A marcante presença das alcunhas

É raro deparar com alguém que não atenda pelo cognome que lhe foi atribuído. Na grande maioria das vezes, o nome recebido no registro de batismo foi corroído pelo tempo, e quase ninguém da comunidade conhece. E assim continua. Essa ocorrência é comum nas sociedades rurais e urbanas periféricas.

Muitos dos apelidos, ou melhor, a maioria corresponde ao reducismo: Zuina (de Jesuina), Cida (de Aparecida), Félia (de Ophélia), Nésia (de Anésia), Carol (de Carolina), Tê (de Tereza), Sunta (de Assunta), Fina (de Josephina), Dina (de Ondina), Téia (Dorotéia), Ana (de Anamaria), Dila (de Odila), Lídia (de Elídia), Nô (de Novelina), Gina (de Jorgina), Vera (de Veralice), Bete (de Elisabete) e vários outros. Alguns como Sunta, Ana Lídia, Gina e outros até parecem substantivos próprios e, em verdade, em outros registros são; daí a confusão ter surgido. É oportuno recordar que os nomes dos seres humanos não seguem qualquer regra gramatical; existe ampla e total liberdade nos cartórios de registros das pessoas naturais, existentes, por lei, em todas as cidades. Também não é demais lembrar que para o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), cidade tem que ser (obrigatoriamente) a sede do município de igual denominação.

As palavras dona (senhora), "seo" (senhor) e tia (senhora), tidas como respeitosas nesse meio, ainda são utilizadas com freqüência. Contudo, nota-se, pela influência exercida pela televisão nas classes populares, está em sensível decadência, assim como a hierarquia, reverenciada até uma década atrás, franca declinação, abatimento. É a ação da mudança dos tempos. O povo, no sentido lato, diz:

"É o fim do mundo!..."

Essa diversidade de pensamentos valoriza a cultura enriquecendo a sociedade.

Existe a presença do grau diminutivo (até há pouco tempo considerado forma carinhosa, afetiva, delicada, afeiçoada): Cidinha, Mariazinha, Silvinha e outros.

Também, detectamos os que marcam, oxalá pela tentativa de imprimir a marca tida como pejorativa: mulher da padaria, Maria japonesa e Mané da mão pintada.

Há algumas pessoas que possuem dois, sendo um resultante do outro: Cida (Cidinha), Zi (Zizi), além de outros.

Notamos o rotacismo, isto é, o emprego freqüente e vicioso da letra "r": Gerarda (o "l" original foi trocado por "r"); Darva (o mesmo caso).

Observamos o caipirismo (caipiragem, caipirice, sem o conhecimento escolar): Maiada (em vez de Malhada) e por aí em diante...

Poder-se-ia continuar as considerações, entrementes, não conjeturamos.

Saberes incorporadas ao termo "sabão"

No dia-a-dia o povo passou à palavra sabão alguns significados. Entre eles citamos os que ouvimos nas últimas décadas, a saber:

1. Pessoa que se apresenta como sabida, versada em vários assuntos. Ex.: Fulana é um sabão em matemática.

2. Indivíduo que censura, passa uma descompostura, repreensão. Ex.: Beltrana passou um sabão na filha.

3. Sabão no sentido de local escorregadio. Ex.: A escada está um sabão.

4. Dança Sabão, espécie de fandango, extinta neste município, consoante as pesquisas efetuadas. O popular Chico Vato, valioso informante descoberto por Sant'anna, desde as primeiras pesquisas do Mestre em Folclore, disse-nos (1976) que se lembra dessa dança, nesta cidade, até mais ou menos 1950.

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros e Silva
Olímpia - SP

Rothschild Matheus Netto, pesquisador da história olimpiense e companheiro de magistério do Criador dos Festivais do Folclore, corroboraram (1981) com o elemento folque citado, em alusão à Dança Sabão. Entretanto, foi mais preciso, ela era apresentada até a primeira metade do século 20, freqüentemente.

5. A Saboeira ou Erva-do-sabão (Ricinus saponarius), outrora encontrada não só nesta circunscrição administrativa, como nos conselhos vizindários.

6. Sabão *(Sapindus saponaria)*, não encontrada, nos dias que correm neste burgo.

Em tempos pretéritos, essas duas plantas brasileiras "existiram nesta comuna, e dos frutos delas, comumente utilizados na fabricação de sabão, dada a gordura que possuem" (4).

No vizinho estado do Paraná, um "curso d'água afluente da margem direita do famoso Tibagi, é conhecido por rio sabão" (5).

Supõe-se que haja outros acidentes geográficos, neste vasto País, que foram batizados pelo povo com a palavra-chave deste estudo. No entanto, como não é esse o objetivo proposto, não nos preocupamos com os levantamentos atinentes.

Crendices

As crendices e, em decorrência, as proibições e o respeito a elas foram espalhados desde os primórdios do surgimento do homem no planeta, calcado na lógica, a mais antiga das ciências. Com o surgimento da escrita, aproximadamente por volta do ano 3 mil a.C. (segundo outros historiadores, há mais tempo), propiciou, oportunamente, mais próximo dos tempos da imprensa (criação alemã de 1440) a certeza de que estão registradas as mais diversas e variadas.

As crendices são diferentes das superstições, embora sempre surgem juntas, tal qual irmãs siamesas. Enquanto as superstições metem medo nas pessoas, as crendices são mais brandas, apenas impõem o respeito.

Eis algumas que conseguimos arrolar no decorrer do nosso trabalho de campo:

O sabão deve ser batido para um lado apenas, sentido relógio ou ao contrário, nunca os dois.

A mulher menstruada não deve fazer sabão porque ele não ficará bom, se conseguir terminá-lo.

O rendimento do sabão será maior nas fases da Lua cheia e quarto crescente; menor na nova e quarto minguante.

Antes de começar o preparo do sabão deve-se lavar as mãos, para que ele espume mais.

Folhas de mamoeiro favorecem o aumento de espuma. O mesmo se dá com o leite do mesmo, retirado do tronco e dos frutos.

Aos domingos e em dias-santos de guarda não deve fazer sabão porque é de descanso.

A fabricação de sabão deve começar à tarde, para não minguar o volume.

O mau-olhado faz desandar o sabão (não consegue chegar ao ponto de ser cortado, torna-se líquido o que era pastoso). O mau-olhado é causado, sem intenção, por determinadas pessoas. É comum acontecer. Porém, convém esclarecer que os indivíduos possuem a força negativa do mau-olhado ignoram esse potencial, o que vale dizer que não possuem culpa formal. Essas criaturas não são maldosas, mas se olharem para quaisquer seres vivos indefesos, nenês, plantas, animais ou preparo de alimentos, de sabão e até cortes de cabelos, os afetará desastrosamente.

Ninguém, entre os informantes, negou a existência das crendices, apesar de que alguns foram mais incisivos e detalhistas.

Os nomes dos informantes das crendices ficaram em nosso arquivo para não extrapolar o espaço cedido e para quaisquer eventuais necessidades.

Notas:

(1) Informação verbal de Aparecida Vieira, em 1978.

(2) Informação verbal de Zilda Ulian Rossato (1921-2007), em 1987.

(3) José Sant'anna (1937-1999).

(4) Valdemar do Vale, conhecido por Demá, octogenário e lúcido (1998). Neste ano civil fomos visitar-lhe, quando ficamos sabendo que voltou a residir na área rural próxima de Ribeiro dos Santos, distrito de Olímpia, onde nasceu o ídolo José Sant'anna.

(5) Informação verbal de Genny Aberini (1937-2006), em 1991.

Epílogo

O sabão, basicamente, é um composto de 3 substâncias: soda cáustica, sebo (gordura) e uma matéria que proporciona volume.

Ninguém tem elementos para falsear o processo de industrialização brasileira que provocou um fenômeno sociológico, onde a população rural, nos meados da década de 60, do século passado, durante os "Anos de Chumbo", superou a urbana. Assim sendo, é natural que a produção doméstica de sabão _ valioso produto na vida das pessoas _ deveria diminuir, mesmo contando com o crescimento vegetativo. No entanto, nunca desaparecerá, pois algumas famílias de rurícolas levaram o arte de seus usos e costumes para a vida urbana. E a produção de sabão em casa, ao lado de outros, persistiam nas urbes. Os camponeses, em contrapartida, permanecendo no habitat primitivo, deram continuidade ao que herdaram dos seus avós. Um fato incontestável: mesmo que eventualmente tenha diminuído em volume, a produção artesanal de sabão persiste. Por outro lado, se há meio século somente era preparado em âmbito rural, nos arrabaldes cotidianos, apenas o sabão em pedra, efeito da cocção, a inventiva do povo extrapolou sendo criadas _ por ser medicinal _ não obstante tenha sido integrado no nosso projeto de pesquisa e inventariado em nossos levantamentos de campo, não foi incluso neste ensaio. Sabemos, não só pelas pesquisas efetuadas, mas, também, confirmado pela história oral: o sabão de cinza no cotidiano rural, há meio século era soberano e usado com freqüência extraordinária mesmo na higiene pessoal, visto que o sabonete era tido como artigo de luxo. Depoimentos deixaram evidente que o sabonete era utilizado apenas pelos mais abastados e, na maioria desses casos, somente nos finais de semana. É quando as moças e os rapazes iam aos bailes (sábados). Nos domingos, recebiam, quase sempre as visitas de compadres, vizinhos, familiares e conhecidos (a palavra "amigo" naquela época e naquele meio tinha outra conotação, consoante a demopsicologia; chamavam-no de colega, mesmo não exercendo, por vezes, a mesma profissão).

Não resta sequer suposições de que o Proálcool (Programa Nacional de Álcool), criado para formentar a produção de um substituto energético para a gasolina, visando reduzir o consumo do tão oneroso petróleo importado, além de reduzir a danosa poluição atmosférica provocadas pelos veículos motorizados. O Proálcool nasceu de um decreto presidencial (1975). Graças aos incentivos de crédito, redução de taxas e impostos aos automóveis movidos pelo combustível verde produzido aqui, também com o objetivo de economizar divisas na balança comercial.

Com a criatividade inata do povo, o álcool foi gradativamente, usado no preparo de sabão artesanal, chegando a superar os demais, por alguns motivos: tem aparência bem melhor, odor mais adequado e valor econômico menor. Visivelmente, pelo menos esses indicados. Não resta dúvida de que a produção artesanal de sabão é um patrimônio cultural valioso.

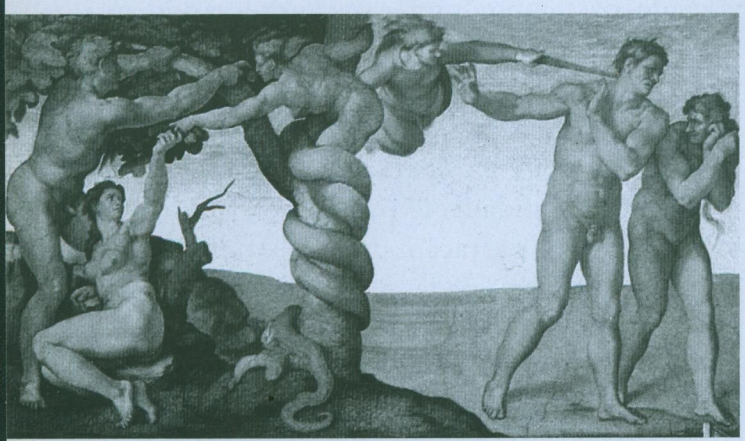
É natural que ficamos restritos apenas e tão-somente à produção de sabão e não a outros assemelhados adjacentes: água sanitária, amaciante de roupas, desinfetante, detergente, pasta de limpeza, sabonetes e outros congêneres.

A sabedoria espontânea do povo – Folclore – é inerente à população e marca presença efetiva, mantendo a tradição (e mesmo parecendo paradoxal, à primeira vista) aceitando, paulatinamente, as inovações criadas pelos saberes inatos dos habitantes, no afã do desenvolvimento técnico com os parcos meios. Revivendo os tempos pretéritos preservando os momentos atuais é necessário para conhecer as raízes culturais do nosso povo, que é simplesmente fantástico. Nunca pode-se esquecer do básico: Folclore é a ciência que estuda o Homo sapiens da atualidade. O passado é examinado pela História, narração crítica, examinando os fatos da humanidade, ocorridos há mais de meio século.

Cobras e serpentes no imaginário popular brasileiro

Érico Storto Padilha
Departamento de Folclore - Olímpia

Inicio este ensaio abordando o animal que, por possuir características únicas, sempre fascinou os seres humanos, desde o começo dos tempos, permanecendo até hoje como mito no imaginário popular de diversos povos de modo dual, ora desuses, ora demônios, ofiofilicamente ou afiofobicamente. Nas primeiras aulas de religião cristã já se conta que o espírito do mal escolheu a



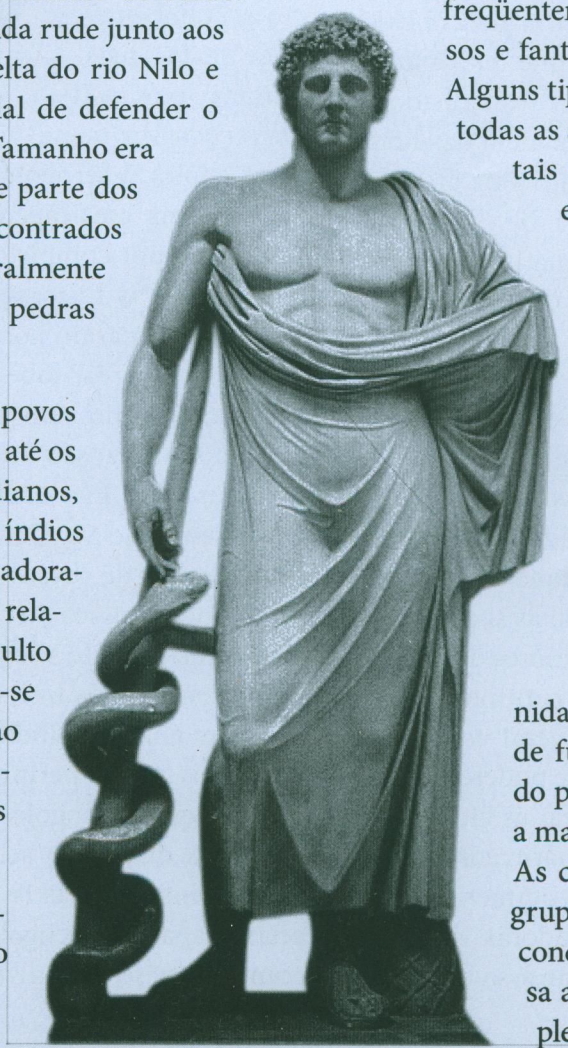
forma de serpente para fazer com que Adão e Eva pecassem. Logo no primeiro livro das Escrituras Sagradas, a serpente aparece sendo caracterizada como um dos animais mais sagazes entre todos os animais (Gn 3.1), e, por ter sido usada por Satanás na queda do homem, a serpente foi amaldiçoada por Deus e sentenciada a rastejar pelo resto de sua existência, comendo poeira (Gn 3.14).

Dos reis egípcios que precisaram de proteções poderosas, nada mais justo que as duas Deusas protetoras do Alto e do Baixo Egito, do Vale e do Delta, uma delas era a serpente de nome Uadjit. Seus aspectos eram variados, mas a proteção de Uadjit era mais perceptível, pois era representada como uma serpente com a garganta inchada de chamas, visando a destruir os adversários do Faraó. Era a personificação da vida rude junto aos caniços e pântanos do delta do rio Nilo e tinham o papel cerimonial de defender o Faraó das forças do mal. Tamanho era esse poder que em grande parte dos sarcófagos faraônicos encontrados estão estes animais, geralmente em ouro, adornado com pedras preciosas.

Passando pelos povos nômades da Ásia, hebreus até os dias do rei Ezequias, indianos, romanos e até mesmo os índios sul-americanos, nota-se a adoração às serpentes, havendo relações muito próximas de culto a este animal. Acredita-se que a própria adoração chinesa ao dragãoé um remanescente dos cultos das cobras.

A arte do encantamento das cobras tem sido transmitida desde a época das xamãs femininas do culto do amor das cobras, as quais, como resultado das picadas diárias das cobras, tornaram-se imunes; de fato, se tornaram verdadeiras dependentes do veneno, sem o qual não podiam viver. O próprio símbolo médico de duas cobras envolvendo uma equipe médica vem da Antigüidade, mitologia grega. De acordo com a lenda, a figura mítica Asclepius - o filho de Apollo e Coronis - Deus da Medicina, descobriu a medicina observando uma cobra usando ervas para trazer outra cobra de volta à vida. Por Asclepius trazer seus pacientes de volta dos mortos, Zeus matou o curador com um raio. Como pedido de Apollo, Asclepius foi colocado entre as estrelas como Ophinchus, o portador das serpentes.

Algumas das características desse animal acabaram por mitificá-lo, criando superstições, lendas, inspirando e sendo símbolo de força, habilidade, agilidade, e, ao mesmo tempo, simbolizando o maligno, a traição, a morte, servindo para especificar conquistas e paixões mal sucedidas. A palavra mito, como se sabe, vem do grego e significa narrativa contada, entende-se por mito a narrativa tradicional sobre o passado que freqüentemente inclui elementos religiosos e fantásticos, de cunho não científico. Alguns tipos de mitos são encontrados em todas as sociedades como processos mentais universais – como das cobras - embora funcionem de diferentes maneiras em cada uma delas, ainda segundo Mircea Eliade, os mitos muitas vezes descrevem as façanhas de deuses, de seres sobrenaturais, ou de heróis que têm poderes suficientes para se transfigurar em animais e para executar proezas extraordinárias, como cura e ressurreição.

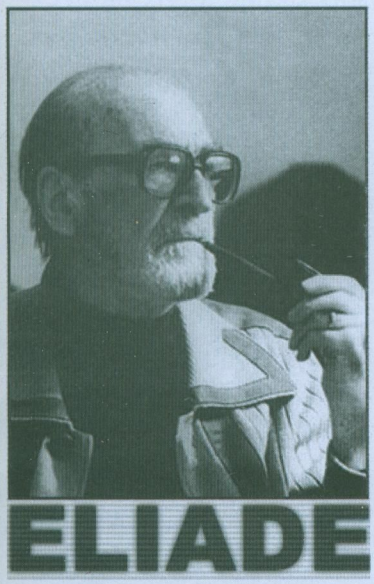


Desde os primórdios da humanidade as cobras exercem um papel de fundamental importância, estando próxima dos homens, mesmo que a maioria deles as desejasse distantes. As cobras fazem parte de um seleto grupo de animais, que são capazes de conceder uma morte rápida e dolorosa ao mesmo tempo, com uma simples mordida. Outra característica

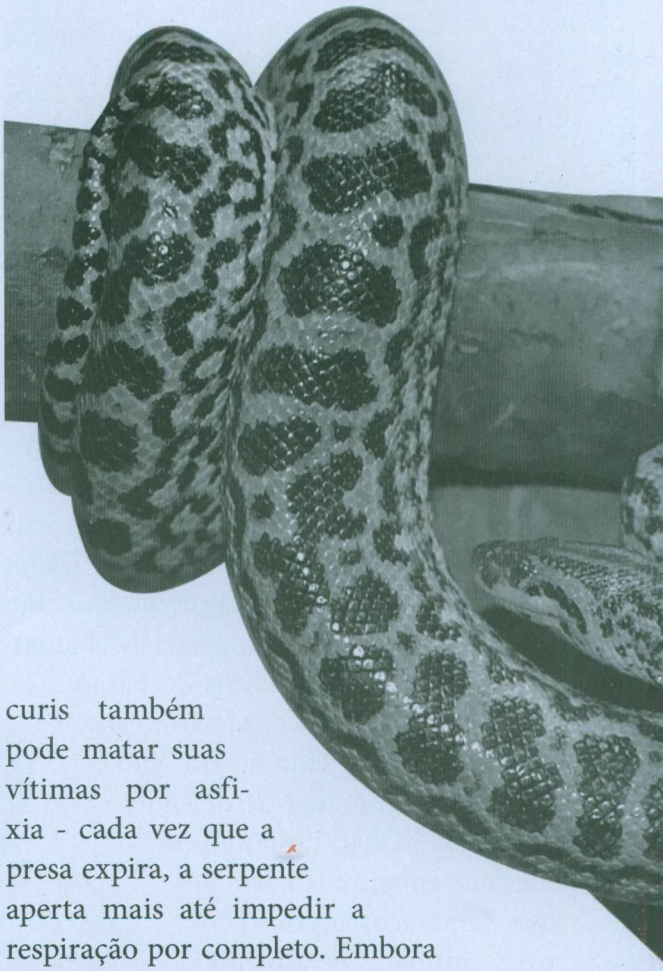
interessante desses répteis é a troca de pele, o que foi inclusive notado por culturas anciãs, que viam isso como um ato de ressurreição e renovação do espírito e que serviu para mitificá-la.

As cobras permearam no "panteão de Deuses", permanecendo a figura do "animal" viva nos cotidianos das populações ameríndias, incluindo a maioria dos povos indígenas brasileiros. Exemplo disso é a concepção de mito que se assemelha à teoria darwiniana, porém no sentido contrário, pois para alguns desses povos os animais, no início do mundo, eram homens e transformaram-se em animais, segundo narrativas que contam.

Este animal persistiu ao longo da Colônia e adentrou no inconsciente popular atemorizando os homens que pelas inóspitas matas do Brasil se embrenhavam, de militares portugueses a negros e colonos que se aventuravam em bandeiras, quilombos e empreitadas de trabalho pelos sertões do Brasil, chegando a influenciar no estilo de vestimenta desses homens, pois tamanho era o medo a esses animais que em muitas regiões os trabalhadores utilizavam além das botas de cano alto uma proteção em forma de "perneira", numa tentativa de livrar as pernas do ataque.

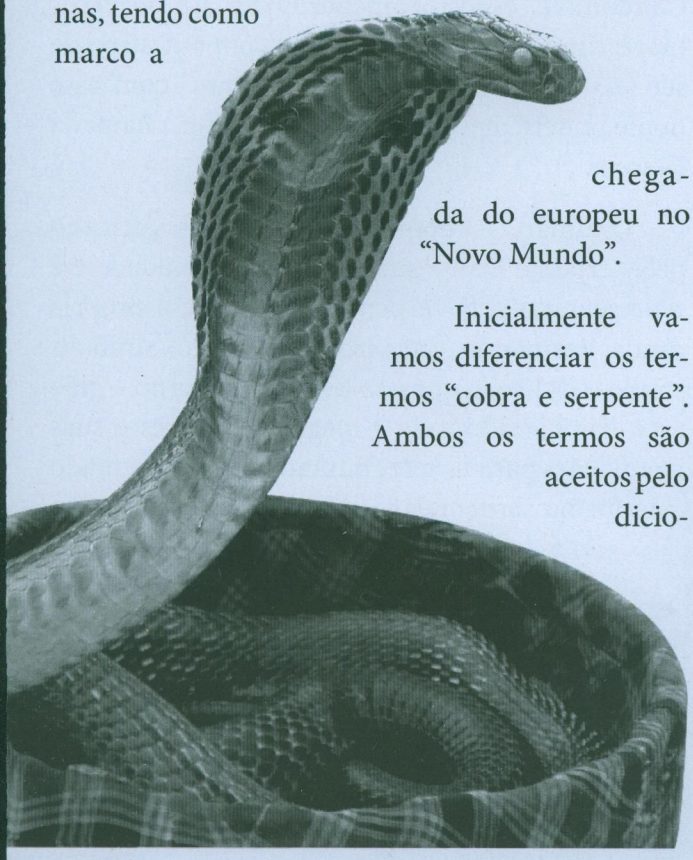


O fato é que as serpentes sul-americanas permanecem no imaginário popular como um enigmático animal, principalmente as sucuris que fazem parte da grande família Boidae, que agrupa todas as serpentes constritoras, aquelas que apertam as presas até sufocá-las, como as sucuris (Eunectes spp.) que estão entre as maiores do mundo - e ficam em primeiro lugar no continente americano nesse quesito. De modo geral acredita-se que essas cobras são detentoras de poderes que segundo afirmam, podem hipnotizar as vítimas, ou mesmo permanecendo no imaginário como grandes animais sedentos, ferozes. Há inúmeras lendas arrepiantes sobre sucuris devoradoras de gente. Um dos exemplos de que explorar essa crença dá audiência é o filme "Anaconda, 1997", dirigido por Luiz Llosa, que conta a história de uma expedição de cientistas americanos que vieram para o Brasil (Amazônia) em busca dessa gigantesca espécie – a sucuri ou anaconda. Geralmente elas se enrolam ao redor da presa que é levada para a água, onde morre por afogamento. O "abraço" forte das sucuris também pode matar suas vítimas por asfixia - cada vez que a presa expira, a serpente aperta mais até impedir a respiração por completo. Embora haja inúmeras histórias de grandes cobras que vitimaram homens e animais de grande porte inteiros, sabe-se que as serpentes possuem um crânio bem articulável, onde os ossos, em sua maioria, são independentes e interligados por músculos. Esta característica, ainda segundo Luigi Leonardo M. Albano, faz com que consigam se alimentar de presas com diâmetro maior que seu corpo: os ossos do crânio adquirem uma anatomia que permite à serpente engolir presas grandes, e seus órgãos internos, assim como sua pele, possuem boa flexibilidade. Os dentes são voltados para trás, o que permite à serpente segurar sua presa enquanto engole. As serpentes nunca mastigam ou dilaceram seu alimento, sempre engolindo-o inteiro, mas isso não quer dizer que elas sejam capazes de engolir "um boi inteiro" como comumente se ouve dizer.



As cobras no populário brasileiro

Para traçar uma trajetória, se é que seja possível estabelecer uma, da presença das cobras no populário brasileiro, me atento de uma maneira sintética às etnias européias, indígenas e africanas, tendo como marco a chegada do europeu no "Novo Mundo".



Inicialmente vamos diferenciar os termos "cobra e serpente". Ambos os termos são aceitos pelo dicionário, mas o termo "serpente" é o mais correto. O termo "cobra" é utilizado apenas para um tipo de serpente, as Najas da África e Ásia. Da mesma forma que os portugueses, na época em que chegaram no Novo Mundo atribuíram o nome de "índios" aos nativos aqui encontrados, pois acreditavam ter chegado à Índia, também atribuíram o nome de "cobra" às serpentes, acreditando se tratar das verdadeiras cobras (Naja da Índia).

A chegada desses homens ao "paraíso" causou profundas marcas na vida européia, principalmente na questão da religiosidade. Com o cunho inicial de expandir a fé cristã e arrebanhar novas almas, os europeus se lançaram à empreita de se estabelecerem nas novas terras tendo como estandarte a Igreja Católica. A partir da tensão dual entre o racional e o maravilhoso, o pensamento laico e religioso, entre o bem e o mal e o do poder de Deus e o do Diabo é que marcam as concepções diversas acerca do novo mundo, devido à grande influência da vida religiosa na vida do europeu.

Com a colônia portuguesa não fora diferente; os europeus entendiam o novo mundo como sendo o diabólico, vendo no outro, no desconhecido, o diabo. Dessa forma, eram entendidos como diabólicos não somente os indivíduos, mas também suas crenças,incluindo assim a devoção animal. Essa demonologia está alicerçada ainda no estudo não só do Demônio e sim de suas diversas manifestações como as tormentas, desastres naturais e animais que, segundo algumas populações indígenas, eram venerados como deuses, como as cobras, por exemplo.

Nas primeiras décadas de estabelecimento os portugueses já haviam se deparado com inúmeras crendices e devoções deste cunho, dentre elas e talvez a mais famosa encontrava-se a do Boitatá;

conto este que de acordo com umas das versões dera origem ao topônimo da cidade de Batatais no interior do Estado de São Paulo. Acredita-se que este mito seja de origem indígena e que seja um dos primeiros do folclore brasileiro. Foram encontrados relatos do boitatá em cartas do padre jesuíta José de Anchieta, em 1560. O Boitatá, do tupi "Mbaetatá" – cobra de fogo - é representado por uma serpente em chamas que protege as matas e os animais e tem a capacidade de perseguir e matar aqueles que desrespeitam a natureza. Ainda de acordo com Alcântara Machado, é nesse contexto que os portugueses seduzidos e sedentos por ganhos e, quiçá, à procura do Eldorado, através das "entradas", depararam-se com as forças de destruição, ou com a natureza rebelada que mobiliza onças, tigres e outros bichos mui indômitos, desertos e miasmas, febres e peçonhas contra o invasor branco, tendo ainda na penumbra dos seus desvãos o saci, o curupira além de outros demônios das águas e das matas como o boitatá. Outro mito que merece atenção, como já mencionado na 37ª Edição deste Anuário, por Francisco Gabriel Junqueira Machione, é o da Boiúna, largamente divulgado pelas populações ribeirinhas do Amazonas; ainda de acordo com o viajante-naturalista Karl Von Martius, em meados do século XIX, a presença da Mboi-uma – cobra preta -, e Mboia-áçú – cobra grande - causava grande pavor naqueles que se aventuravam as margens do rio Amazonas quer para beber água ou para se banhar. O temor a este mito se reforça entre os índios devido à lenda de que não podiam matá-la, pois, se o fizessem, a tribo cairia sob a "maldição" da cobra, entrando em desgraça.

Outra abordagem que merece ser feita é a presença das cobras em nossa cultura partindo das crendices africanas. Assim como Câmara Cascudo em sua obra "História da Alimentação no Brasil" que parte da África portuguesa para pesquisar os costumes alimentares regionais no Brasil, pode-se dizer de maneira mais simplista que parte significativa da presença desse animal no populário brasileiro tem sua ancestralidade africana, exemplo disso é a devoção e crença nos Orixás do Candomblé, especificamente Oxumarê ou Oxumaré, filho de Nanã, que nasceu com o destino de ser seis meses um "monstro-serpente" com esse nome, e seis meses uma linda mulher chamada Bessem.

Oxumarê é representado no culto africano pela serpente Dan - símbolo da continuidade e é representado pela serpente que morde a própria cauda, formando um circuito fechado, simbolizando o cíclico, o que não tem fim, o eterno - cujo arco-íris sagrado, traz a alegria das cores e suas irradiações para os seres humanos. É representado na forma serpente/arco-íris e suas funções não são fáceis de definir, pois são múltiplas, é o Senhor dos opostos/antônimos: bem e mal, dia e noite, positivo e negativo, etc...Simboliza também a força vital, do movimento, a ação da eterna transformação. É encarregado de produzir e dirigir forças que produzem o movimento. É senhor de tudo que é alongado: o cordão umbilical é um de seus domínios. É ao mesmo tempo macho e fêmea. Esta natureza dupla é definida pelas cores azul e vermelho que permeiam o arco–íris. Suas vestes consistem em colares de búzios, enfiados de tal forma que se assemelha a escamas de cobras. Acredita-se que Oxumarê é o servidor de Xangô e que seu ofício consiste em recolher a água da terra para levá-la ao palácio de Xangô, situado nas nuvens.

Seu culto objetiva solicitar a Oxumarê que o mundo, a vida, não parem e no Brasil essa devoção

negra foi continuamente assediada pela colonização branca – entende-se por colonização branca todo advento europeu de cunho doutrinativo e suas ferramentas de catequese - impondo através da repressão física e cultural os hábitos portugueses, pois para o Cristianismo, não há animal mais peçonhento e maldito do que a cobra, pois ela é o motivo da expulsão de Adão e Eva do paraíso. Devido a esta relação de Oxumarê com a serpente, seu culto no Brasil foi fortemente combatido e distorcido. Há sacerdotes que relacionam o movimento circular de Oxumarê (quando preso à cauda) com o movimento de rotação da terra e seu translado em torno do Sol: a dinâmica da vida e do Universo. Arco-íris/bem/masculino – Cobra/mal/feminino. O arco-íris: fenômeno físico é o oposto da chuva que terminou, constituindo-se no reflexo que as partículas do sol, agora brilhando no céu, provocam nos cristais líquidos em evaporação. A cobra: não só pelo movimento circular, mas também pela constante substituição de pele.

A cobra na boca do povo como expressão popular

Outras manifestações muito difundidas ao longo do país também retratam as cobras, trata-se das prosas, causos e cantigas populares, como por exemplo a declamação do poema que geralmente servia de introdução as modas de viola "Cobra Venenosa", poema largamente difundido por José Dias Nunes, mais conhecido como "Tião Carreiro":

"Você talvez não conhece o veneno que as cobra tem,
Pois elas quando dá o bote balança o guiso também,
A cascavel venenosa, traiçoeira quando qué se vingá,
Balança o guizo contente na hora dela que pegá,
A urutu é perigosa, de ruim não se manifesta,
É cobra tão venenosa que traz uma cruz na testa,
Jaracucú, Deus nos livre quando ela picá,
Deixa o sinal de seus dente e a cicatriz no lugá,
Mas eu lhe digo a verdade, por cobra já fui picado,
Cascavel, caninana e urutu este malvado,
De todas já me livrei, deste veneno e amargura,
Existe um contra-veneno e tudo se cura,
Mais tem uma cobra no mato, cabloca lá do sertão,
Que traz o veneno no zóio e ataca no coração,
Esta uma vez fui picado, e diria só por maldade,
Que ainda trago o veneno, na cicatriz da saudade."

Outras alusões que se faz às cobras são encontradas, analisadas e comparadas na obra "A Representação da Mulher nas Cantigas de Capoeira" de Maria José Somerlate Barbosa, onde podemos ver a ambivalência da palavra "cobra" nas cantigas populares de capoeira. Pode-se observar no cancioneiro popular a descrição da mulher como uma pessoa malvada, traiçoeira, venenosa, sem escrúpulos e sem compaixão. Por isso, é comparada a uma cobra, como na chula "O Calado é Vencedor,":

O calado é vencedor (Coro)
Para quem juízo tem,
Quem espera ser vingado
não roga praga em ninguém.
A mulher é como a cobra,
tem sangue de "peçanha,"
deixa o rico na miséria, oi, meu bem,
deixa o pobre sem vergonha.

Dentre as cantigas do cancioneiro popular há referências ao homem capoeirista como "cobra", porém não tem o intuito de diminuir-lhe o valor ou estigmatizar o jogador, mas sim trata-se de uma representação da agilidade, precisão e estratégias de ataque e defesa do capoeirista como no caso do corrido "A Cobra Me Morde":.

Ao mesmo tempo em que canta a cobra/parceiro do jogo como "danada", "venenosa" e capaz de destruir ("cobra me morde"), também louva as suas qualidades, pois ela é "valente" e destemida. A ambivalência da palavra cobra que, no uso popular significa tanto pessoa de má índole quanto indivíduo perito na sua arte, está presente nesse corrido. Por meio de associações metafóricas, essa cantiga compara o jogador e o seu veneno a uma cobra, exemplificando a malícia, analisando a sedução lúdica das manobras corporais e alertando sobre o perigo inerente em cada jogada:

Esta cobra te morde,
Ô, sinhô São Bento! (Coro)
Ôi, o bote da cobra,
Ôi, a cobra mordeu,O veneno da cobra,
Ôi, a casca da cobra,
Ô que cobra danada,
Ô que cobra malvada,
Buraco velho
Ô que cobra danada.
Tem cobra dentro
Ôi, o pulo da cobra.
Ê compadre.

Nesta canção, o jogador emula a flexibilidade e a precisão da serpente (vista como algo positivo) e reflete a própria duplicidade da cobra cujo veneno pode matar, mas que também é usado como soro antiofídico. Em termos comparativos, essa ambivalência não está presente em "O Calado é Vencedor" pois só discute os aspectos destrutivos da mulher-cobra, analisando-os como fatores biológicos, inerentes à sua condição feminina ("tem sangue de peçanha"), como pessoa mesquinha e gananciosa ("deixa o rico na miséria"), e sem padrões morais, pois desonra o homem e faz dele um ser torpe ("deixa o pobre sem vergonha"). Dessa forma e com tamanha a profundidade de abrangência do termo, quer de forma ágil, eficaz e enaltecedora, ou de forma pejorativa, venenosa, traiçoeira, as "cobras" ainda permeiam o imaginário popular, estando presente até mesmo em nosso vocabulário.

Sem sobra de dúvida a expressão mais comum envolvendo cobras trata-se da "...**Fulano fala mais que o homem da cobra...**" e tem sua origem no século 19, no sul de Minas Gerais mais exatamente na cidade de Monte Santo de Minas. Essa expressão veio de um imigrante norte americano chamado Charles Seven proveniente do sul dos Estados Unidos. No Brasil o Sr. Seven se estabeleceu como um proeminente "emprestador de dinheiro", no início, e um eminente banqueiro, depois de um curto intervalo de tempo e com a ajuda de seus quase dois metros de altura começou a atrair a atenção das moças da região. Dentre as "candidatas" o Sr. Esteven se casou com Do Carmo, pele branca, cabelos negros e olhos de jabuticaba, e tiveram vários filhos e foi assim que começou a se consolidar o clã dos Seven.

Naquela época, Seven, como grande parte dos "Homens", era implacável a respeito das dívidas e principalmente prazos e juros relati-

vos a seus empréstimos, pois praticamente financiava mais da metade dos custos agrícolas das outras famílias da região envolvidas com a plantação de café, sendo conhecido como "Homem da Cobrança" e fazia de tudo para reaver algum valor emprestado e não pago no devido tempo. Charles Seven era capaz de falações e discursos intermináveis que produziam o efeito de um mantra hipnótico em seus devedores, como algumas cobras supostamente são capazes de paralisar suas presas, fazendo com que eles acabassem por pagar o que deviam a ele. Preciso explicar mais alguma coisa? O homem da COBRAnça, ou seja, fulano fala mais que o homem da cobrança ... Com o passar do tempo: fulano fala mais que o homem da cobra. Numa corruptela da palavra original e numa alusão inconsciente ao imaginário popular que atribuía esse efeito mesmerizador aos supracitados ofídios.

Como distinguir as cobras venenosas

Pode-se dizer que não é de todo difícil distinguir as cobras venenosas das que não o são. Estas características são as mais indicadas:

1 – as escamas das venenosas dão a impressão de palha de arroz, por causa da saliência que apresentam no centro.

As não venenosas têm as escamas lisas;

2 – a cauda das venenosas é curta, em relação ao corpo, a das não venenosas é longa;

3 – a cabeça das venenosas é achatada e mais ou menos triangular. A das não venenosas é quase redonda;

4 – as venenosas apresentam um buraco na cabeça, entre o ôlho e o nariz, o que não se nota nas não venenosas;

5 – as venenosas têm os olhos com pupila vertical, isto é, como um risco de cima para baixo. As não venenosas têm geralmente pupila circular, ou redonda; geralmente, dissemos, pois há algumas cobras não venenosas noturnas com pupila vertical.

Tratamentos supersticiosos e empíricos

Talvez seja mais fácil referir o que ainda não tenha sido usado no tratamento contra mordedura de cobras e serpentes desde a antigüidade do que mencionar tudo o que tenha sido proposto ou usado para tal fim - tão numerosos e variados têm sido os recursos terapêuticos preconizados para combater os acidentes ophidicos. Dentre os inúmeros "meios", alguns merecem destaque, tais como:

1. Evita-se picada de cobra, levando-se no bolso treze dentes de alho descascados;

2. Quando se deseja que uma cobra não saia do lugar onde está, manda-se uma mulher chamada Maria dar um nó na saia;

3. Fazer lacinhos de capim verde, enquanto se caminha afasta cobras para o mato;

4. Para que nenhuma cobra venha picar a gente, é bom que se recite:

Jesus, Ave Maria
Água benta no altar
As cobras do caminho
São Bento vai vigiar
Jesus Cristo no altar
As cobras do caminho
Vão deixar eu passar;

5. Para "mordedura" de cobra: mata-se uma galinha que, depois de aberta, bem pelo meio, é colocada com tripa e tudo sobre o local da picada;

6. No caso de mordedura, nem o doente, nem as pessoas que o rodeiam poderão pronunciar a palavra cobra;

7. Nenhuma mulher, durante o período de gravidez ou de lactação poderá penetrar na casa em que se o paciente ofendido;

8. O ofendido poderá usar de bebidas alcoólicas, mais não poderá defrontar-se com alguém que tenha abusado do álcool.

9. Outro método muito popular até poucas décadas era recorrer ao Curador de Cobra;

Se há um inimigo para os lavradores, inimigo este muito mais temido que as pragas, este é a cobra. As cobras são também as inimigas dos vaqueiros e do gado. Os sertanejos do nordeste do Brasil ainda são cautelosos na lida com o rebanho, e evitam matar uma cobra temendo que sua "companheira" procure vingança, também ainda no sertão evitam assobiar durante a noite, pois assim estariam chamando cobra. Mantêm-se viva a crendice de a cobra mamar no seio da mães que amamentam filho e pôr a ponta da cauda na boca da criança para que ela não chore, evitando alarmar a progenitora enquanto a mesma se alimenta do seu leite. Africanos e europeus disputavam o direito de haver enviado ao Brasil o primeiro Curador de Cobra, porém naturalmente deve-se aos indígenas, mais precisamente aos pajés, os créditos desta arte. Não há quem não tenha ouvido falar nos curadores de cobras que, com tanta freqüência, são encontrados em quase todos os lugares do interior. O curador de cobra é quase sempre um homem, extremamente crédulo e supersticioso, que aprendeu com seus pais ou avós, e estes na maioria das vezes já foram envenenados, a "arte" ou o "remédio" que usa no tratamento dos doentes. Guarda o mais absoluto segredo sobre as práticas de que se serve sobre os ingredientes que entram nas *xaropadas* que emprega: só poderá transmitir o seu segredo a outra pessoa, depois de haver curado um certo numero de vitimas e isto debaixo da mesma condição "misteriosa" do sigilo. Sua "arte" tem função tanto preventiva como curativa. A "arte" preventiva de curar é executada pelo curador-de-cobras, nas feiras, ao ar livre, benzendo os "pacientes", evitando-lhes o perigo do ofidismo. É comum a crença de que a pessoa benzida por ele pode ser ofendida por cobra que nada lhe acontecerá, já que de corpo fechado e "insensível ao veneno da cobra serpente", fica curado-de-cobra. A "arte curativa" é feita sobre o paciente que tenha sido vitimado. Os processos variam. Há curadores que curam por simpatia, outros que empregam agentes diversos, tirados - uns do reino mineral, outros do vegetal e finalmente outros do animal.

Os mesmos viajante-naturalistas Spix e Martius, os quais relataram o mito da "Cobra Boiúna", ou da "Cobra D'agua" atestaram a confiança da população nos curandeiros, sobretudo em casos para os quais não se conhecia remédio eficaz, relatando que "...os poucos cirurgiões no interior do país desistem quase totalmente de tratar pessoas picadas de cobra e preferem deixá-las aos curadores, que empregam um método misterioso de curar...", porém como representantes do discurso científico, os naturalistas consideravam que os processos do curador eram "sempre acompanhados de certo charlatanismo e indicam, por várias razões, a sua procedência africana ou indiana

Érico Storto Padilha é bacharelando em História pela Universidade Estadual Paulista – UNESP, Câmpus de Franca-SP.

Referencias Bibliográficas:

ALBANO, Luigi Leonardo Mazzucco.
_____. O fantástico mundo das serpentes. Disponível em:
http://www.saudeanimal.com.br/serpentes.htm. Acesso em 25/02/2008.
ARAÚJO, Alceu Maynard. Medicina rústica.
BARBOSA, Maria José Somerlate. A Representação da Mulher nas Cantigas de Capoeira.
DONATO, Hernâni. Vital Brazil: o vencedor das serpentes. São Paulo: Edições
Melhoramentos, 1959. 70p.
LÉVI-STRAUSS, Claude. Antropologia estrutural. Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro, 1967.
MACHADO, Alcântara.
Mello e Souza, Laura de. Inferno Atlântico: Demonologia e Colonização séculos XVI-XVIII.
MINDLIN, Betty. O fogo e as chamas dos mitos. Estudos Avançados. Vol.16 n.44 São Paulo Jan./Apr. 2002.
_____. A selva dos mitos. Disponível em:
<http://www.scielo.br/scielo.php?script>.Acesso em 2008.
THERAPEUTICA do ophidismo. Revista Medica de São Paulo, São Paulo, v. 14,
n. 1, p. 164-174, 1911.
Sociedade e Cultura - Enciclopédia Compacta Brasil - Larousse Cultural - Nova Cultural – 1995.

Mensagens na Cidade Eletrônica

Regina Celia Pompêo
Departamento De Folclore - Olímpia

Tudo e todos, cidadãos comuns, escolas, repartições públicas, escritórios particulares, negócios, especialistas em agricultura e em fazendas, organizações comunitárias, museus, bibliotecas e outras mais criaturas, entidades e instituições podem ser localizadas na internet, rede que conecta computadores espalhados por todo o mundo _ a rede mundial de computadores _ considerada um dos mais importantes e revolucionários desenvolvimentos da história da humanidade.

Essa confluência de recursos em uma rede possui todos os elementos de uma cidade – uma "Cidade Eletrônica", como também é chamada a internet. E nela, naturalmente, também há uma agência de correios, onde os membros têm caixas postais eletrônicas a partir das quais é possível receber e enviar correspondências para o mundo todo.

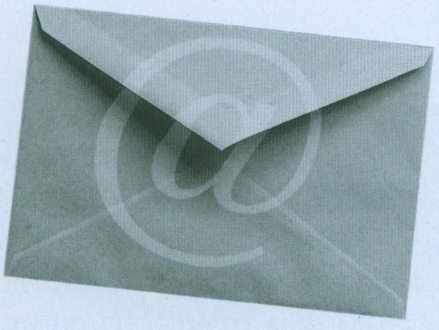
Trata-se do *e-mail (eletronic mail)*, correio eletrônico (ou correio-e, menos usual), um método que permite a composição, o envio e o recebimento de mensagens.

Aplica-se esse vocábulo tanto para os sistemas que utilizam a internet como para os conhecidos como intranets _ que possibilitam a troca de mensagens dentro de uma empresa ou organização. "E-mail", ressalte-se, também designa a própria "carta eletrônica".

É a essa "agência" que se está dando ênfase nesta despretensiosa abordagem do assunto, bem como aos textos de autoria desconhecida que "circulam" nesse correio eletrônico, transmitidas e retransmitidas pelos usuários da rede mundial de computadores (os remetentes, na quase totalidade das vezes, são identificados; o autor dos textos enviados e reenviados é que se desconhece).

A comunicação entre amigos pode ser feita a partir de sua própria casa, para todos aqueles que fizerem parte do seu círculo. Mas a comunicação também se dá entre desconhecidos, visto que até "correntes votivas" também se estabelecem por e-mail, como bem ressaltou o Dr. André L. Nakamura ("Misticismo, Religiosidade Popular e Medicina Folclórica", Anuário do 40.º Festival do Folclore, pág. 42).

Transmitem-se, piadas, historietas, orações, palavras de otimismo, lendas urbanas, (com ou sem ilustrações) enfim, inúmeras são as "mensagens". Aliás, é esse o vocábulo usado nos correios da "cidade eletrônica", seja qual for o conteúdo do que se transmite.



Vejamos alguns exemplos, de desconhecida autoria, aqui "reenviados" tal qual recebidos.

Estratégia

Um homem de idade avançada vivia sozinho. Ele queria virar a terra de seu jardim para plantar flores, mas era um trabalho muito pesado. Seu único filho, que normalmente o ajudava nesta tarefa, estava na prisão.

O homem, então, escreveu a seguinte carta ao filho, reclamando de seu problema:

"Querido filho. Estou triste porque, ao que parece, não vou poder plantar meu jardim este ano. Detesto não poder fazê-lo porque sua mãe sempre adorava flores e esta é a época do plantio. Mas eu estou velho demais para cavar a terra. Se você estivesse aqui, eu não teria esse problema, mas sei que você não pode me ajudar com o jardim, pois está na prisão. Com amor, Papai."

Pouco depois o pai recebeu o seguinte telegrama: "PELO AMOR DE DEUS PAPAI, NÃO ESCAVE O JARDIM! FOI LÁ QUE ESCONDI OS CORPOS".

Às quatro horas da manhã do dia seguinte, umas dúzias de Agentes da Polícia Federais e mais policiais apareceram e cavaram o jardim inteiro, sem encontrar nenhum corpo. Confuso, o velho escreveu uma carta para o filho contando o que acontecera. Esta foi a resposta:

"Pode plantar seu jardim agora, pai. Isso é o máximo que eu posso fazer no momento".

Estratégia é tudo!

O culpado e a porta

Um réu estava sendo julgado por um assassinato. Havia fortes evidências sobre a sua culpa, mas o cadáver não aparecera. Quase no final da sua sustentação oral, o advogado – temeroso de que seu cliente fosse condenado – recorreu a um truque:

_ Senhoras e Senhores do júri, eu tenho uma surpresa para todos vocês _ disse, olhando para o relógio. _ Dentro de um minuto, a pessoa presumivelmente assassinada, neste caso, vai entrar neste tribunal.

E olhou para a porta. Os jurados, surpresos, também olharam.

Um minuto se passou. Nada aconteceu. O advogado, então, completou:

_ Realmente, eu falei e todos vocês olharam

com expectativa. Portanto, ficou claro que vocês têm dúvida, neste caso, se alguém foi realmente morto, por isso insisto para que vocês considerem o meu cliente inocente.

Os jurados, visivelmente surpresos, retiraram-se para a decisão final.

Alguns minutos depois, o júri voltou e pronunciou o veredito:

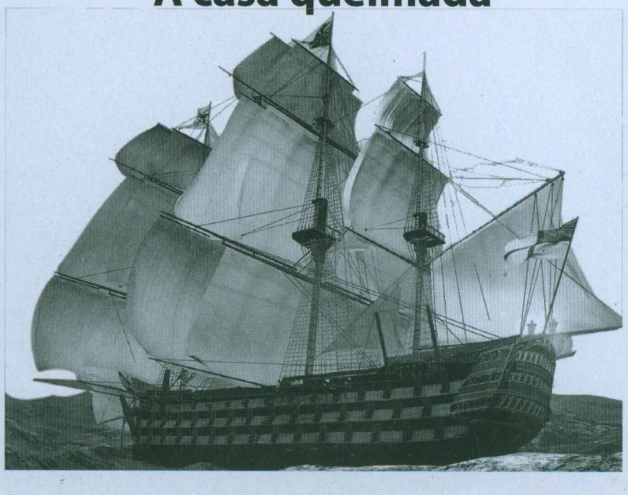
_ Culpado!

_ Mas, como? _ perguntou o advogado. _ Vocês estavam em dúvida, eu vi todos vocês olharem para a porta!

E o juiz esclareceu:

_ Sim, todos nós olhamos para a porta, mas seu cliente não.

A casa queimada



Certo homem, temente a Deus, viajava de avião. Uma pane numa das turbinas forçou o piloto a mergulhar no oceano. Quase todos morreram, mas aquele homem escapou com vida. Ficou boiando até chegar a uma ilha. Na praia, agradeceu a Deus por escapar da morte. Ali conseguiu alimentar-se de peixes e ervas.

Um dia, ao voltar para seu abrigo, qual não foi sua decepção ao vê-lo em chamas! Desesperado, clamou:

_ Deus! Como é que o Senhor pode deixar isso acontecer comigo? O Senhor não tem compaixão de mim?

Neste momento uma voz disse atrás de si:

_ Vamos, rapaz!

Ele virou-se, e qual não foi sua surpresa quando viu um marinheiro dizendo-lhe:

_ Nós viemos te buscar.

_ Como vocês souberam que eu estava aqui? – perguntou assustado o náufrago.

_ Ora, passávamos de navio por perto, vimos a fumaça e o capitão ordenou que viéssemos buscá-lo. Assim você foi salvo!

Quantas vezes "nossa casa queima" e nós gritamos como aquele homem gritou? Confiemos que Deus sabe o que é melhor para nós e descansemos em sua amorosa provisão, mesmo quando a situação parece desesperadora.

Deus e o dedo

Há muito tempo, num reino distante, havia um rei que não acreditava nos desígnios e na bondade de Deus. Tinha, porém, um súdito que sempre lhe lembrava dessa verdade:

_ Meu rei, não desanime... Tudo que Deus faz é perfeito. Ele nunca erra!

Um dia o rei saiu para caçar juntamente com seu súdito e uma fera da floresta o atacou. O súdito conseguiu matar o animal, porém, não evitou que sua majestade perdesse o dedo mínimo da mão direita. O rei, furioso pelo que havia acontecido, e sem mostrar agradecimento por ter sua vida salva pelos esforços de seu servo, perguntou a este:

_ E agora, o que você me diz? Deus é bom? Se Deus fosse bom eu não teria sido atacado e não teria perdido o meu dedo!

_ Meu rei, apesar de todas essas coisas, somen-

te posso dizer-lhe que Deus é bom, e que mesmo isso, perder um dedo, é para o seu bem. Tudo que Deus faz é perfeito. Ele nunca erra.

O rei, indignado com a resposta do súdito, mandou que o mesmo fosse preso na cela mais fétida e escura do calabouço.

Após algum tempo, o rei saiu novamente para caçar e aconteceu de ser novamente atacado, desta vez por uma tribo de índios. Esses índios eram temidos por todos, pois era sabido que faziam sacrifícios humanos para seus deuses. Mal prenderam o rei, passaram a preparar o ritual do sacrifício. Quando já estava tudo pronto e o rei já estava diante do altar, o sacerdote indígena, ao examinar a vítima, observou furioso:

_ Este homem não pode ser sacrificado, é defeituoso! Falta-lhe um dedo!

E, por causa disso, o rei foi libertado.

Ao voltar para o palácio, muito alegre e aliviado, mandou libertar seu súdito e pediu que o mesmo viesse a sua presença. Ao ver o servo, abraçou-o afetuosamente, dizendo-lhe:

_ Meu caro, Deus foi realmente bom comigo. Você já deve estar sabendo que escapei da morte justamente porque não tinha um dos dedos. Mas ainda tenho em meu coração uma grande dúvida: se Deus é tão bom, por que permitiu que você fosse preso da maneira como foi? Logo você, que tanto o defendeu?

_ Meu rei, se eu estivesse junto nessa caçada, certamente seria sacrificado em seu lugar, pois não me falta dedo algum.

Dificuldade

Ana estava muito triste porque suas notas escolares foram baixas. Isso acontecia todos os meses. Então, tomava a resolução de aplicar-se nos estudos, mas desanimava na primeira dificuldade.

_ Por que não consigo ser boa aluna, mamãe?

A mãe, sorrindo, respondeu:

_ Você o será se tiver perseverança.

A mãe, então, contou-lhe uma história:

_ Era uma vez um corvo que estava com muita sede. Vendo um velho jarro no fundo de um quintal, reparou que ele continha água. Tentou bebê-la, mas não conseguiu alcançá-la, porque o jarro tinha um gargalo muito alto.

_ E agora? Resmungou. – Que devo fazer? Pensou... Pensou... e de repente teve uma grande idéia. Como houvesse pedregulho ali por perto pego um deles e jogou-o dentro do jarro. Depois fez a mesma coisa com outro e mais outro. Quanto mais pedregulho jogava, mais a água subia. Quando ela ficou ao alcance de seu bico, matou a sede.

Ana abraçou a mãe e disse:

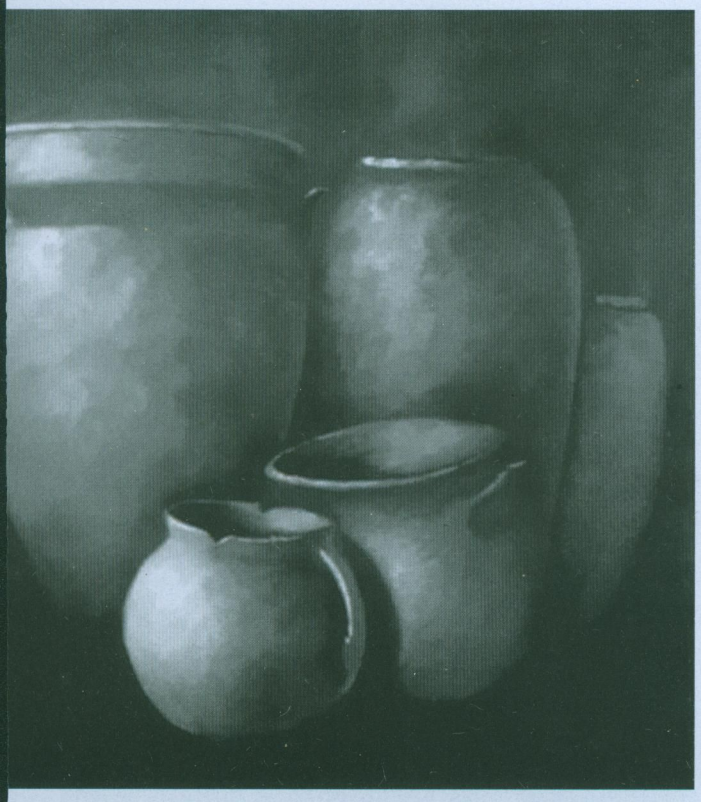
_ Agora entendo. A gente não deve desistir diante das dificuldades.

_ Isso mesmo, minha filha. Na vida, com inteligência e perseverança, tudo se alcança.

O defeito

Um carregador de água levava dois potes grandes, ambos pendurados em cada ponta de uma vara, a qual levava atravessada em seu pescoço. Um dos potes tinha uma rachadura, e a água nele contida sempre chegava no final do trajeto pela metade, enquanto o outro pote era perfeito e a sua água chegava completa no fim do trajeto entre o poço e a casa do chefe. Assim foi por dois anos.

Diariamente o carregador entregava um pote e meio de água na casa de seu chefe. Claro, o pote perfeito estava orgulhoso de suas realizações. Porém, o pote rachado estava envergonhado de sua imperfeição, e sentia-se miserável por ser capaz de realizar apenas a metade do que lhe havia sido designado fazer.



Após perceber que por dois anos havia sido uma falha amarga, o pote um dia falou ao homem à beira do poço:

_ Estou envergonhado, e quero pedir-lhe desculpas.

_ Por quê? _ perguntou o homem _ Você está envergonhado de quê?

_ Ah, nesses dois anos eu fui capaz de entregar apenas a metade da minha carga, porque essa rachadura faz com que a água vaze por todo o caminho até a casa do seu senhor. E por causa do meu defeito você tem de fazer todo esse trabalho e não ganha o salário completo dos seus esforços.

O homem ficou triste pela situação do velho pote, e com compaixão falou:

_ Quando retornarmos à casa do meu senhor, quero que percebas as flores ao longo do caminho.

De fato, à medida que eles subiam a montanha, o velho pote rachado notou as flores selvagens ao lado do caminho, e isto lhe deu certo ânimo. Mas, ao fim da estrada, o pote ainda se sentia mal, porque tinha vazado metade, e de novo pediu desculpas ao homem por sua falha.

Disse-lhe o homem novamente:

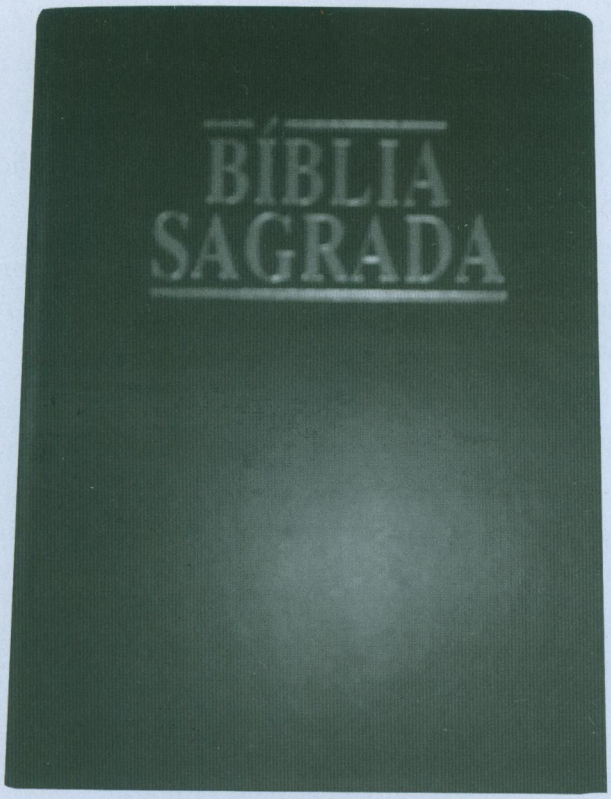
_ Você notou que pelo caminho só havia flores do seu lado? Eu, ao conhecer o seu defeito, tirei vantagem dele: lancei sementes de flores no seu lado do caminho, e a cada dia, enquanto voltávamos do poço, você as regava. Por dois anos eu pude colher estas lindas flores para ornamentar a mesa de meu senhor. Sem você ser do jeito que é, meu senhor não poderia ter esta beleza para dar graça à sua casa...

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olímpia - SP

Formatura

Um jovem estava para se formar. Já há muitos meses ele vinha admirando um lindo carro esporte num "showroom" de uma revenda de automóveis. Sabendo que seu pai podia muito bem arcar com aquela despesa, ele disse ao pai que o carro era tudo o que ele desejava. Como se aproximasse o dia da formatura, o jovem esperava sinais de que seu pai tivesse comprado o carro.

Finalmente, na manhã da formatura, o pai o chamou na sala de estudos e disse a ele quão orgulhoso se sentia por ter um filho tão bom, e disse a ele o quanto o amava. Então entregou ao filho uma caixa de presente, lindamente embalada. Curioso e, de certa forma desapontado, o jovem abriu a caixa e encontrou uma Bíblia de capa de couro, com o nome dele gravado em ouro. Irado, ele levantou sua voz para o pai e disse, "com todo dinheiro que você tem, você me dá uma Bíblia? " E violentamente saiu de casa. Muitos anos se passaram e o jovem se tornou um homem de sucesso



nos negócios. Ele tinha uma linda casa e uma família maravilhosa, mas certo dia percebeu que seu pai já estava idoso e resolveu que iria visitá-lo. Ele não via o pai desde o dia da formatura. Antes que ele pudesse providenciar os preparativos, recebeu um telegrama informando-o que o pai havia falecido, e deixando todas as suas posses em testamento para o filho. Ele precisava imediatamente ir à casa do pai e cuidar de tudo. Quando ele chegou à casa do pai sentiu um misto de tristeza e arrependimento preencher seu coração. Ele começou a procurar em meios aos importantes documentos e papéis do pai e viu a Bíblia, ainda nova, exatamente como ele havia deixado há muitos anos. Com lágrimas, ele abriu a Bíblia e começou a revirar as páginas. Seu pai havia sublinhado cuidadosamente um versículo em Mateus 7:11, "Se vós, pois, sendo maus, sabeis dar boas coisas aos vossos filhos, quanto mais vosso pai, que está nos céus, dará bens aos que lhos pedirem? "Enquanto ele lia estas palavras, uma chave de carro caiu de trás da Bíblia. Ela tinha uma etiqueta com o nome da revenda, a mesma que tinha o carro esporte que ele tanto desejara. Na etiqueta constava a data da formatura e as palavras "Liquidado – Pago completamente". Quantas vezes nós perdemos as bênçãos de Deus porque elas não vêem "embaladas" como nós esperamos. Se pararmos para analisar com atenção, certamente encontraremos infinitas razões para agradecer a Deus!

Lição de vida

Dois homens, seriamente doentes, ocupavam o mesmo quarto em um hospital.

Um deles ficava sentado em sua cama por uma hora todas as tardes para conseguir drenar o líquido de seus pulmões. Sua cama ficava próxima da única janela existente no quarto.

O outro homem era obrigado a ficar deitado de bruços em sua cama por todo o tempo. Eles conversavam muito. Falavam sobre suas mulheres e suas famílias, suas casas, seus empregos, seu envolvimento com o serviço militar, onde eles costumavam ir nas férias... E toda tarde quando o homem perto da janela podia sentar-se, ele passava todo o tempo descrevendo ao seu companheiro todas as coisas que ele podia ver através da janela.

O homem da outra cama começou a esperar por esse período, onde seu mundo era ampliado e animado pelas descrições do companheiro. Ele dizia que da janela dava pra ver um parque com um lago bem legal. Patos e cisnes brincavam na água enquanto as crianças navegavam seus pequenos barcos. Jovens namorados andavam de braços dados no meio das flores e estas possuíam todas as cores do arco-íris. Grandes e velhas árvores, cheias de elegância na paisagem, e uma fina linha

podia ser vista no céu da cidade. Quando o homem perto da janela fazia suas descrições, ele fazia de modo primoroso e delicado, com detalhes, e o outro homem fechava seus olhos e imaginava a cena pitoresca.

Uma tarde quente, o homem perto da janela descreveu que havia um desfile na rua e embora ele não pudesse escutar a música, ele podia ver e descrever tudo.

Dias e semanas passaram-se. Em uma manhã a enfermeira do dia chegou trazendo água para o banho dos dois homens, mas achou um deles morto. O homem que ficava perto da janela morreu pacificamente durante seu sono à noite. Ela estava entristecida e chamou os atendentes do hospital para levarem o corpo embora.

Assim que julgou conveniente, o outro homem pediu à enfermeira que mudasse sua cama para perto da janela. A enfermeira ficou feliz em poder fazer esse favor para o homem e depois de verificar que ele estava confortável, o deixou sozinho no quarto.

Vagarosamente, pacientemente, ele se apoiou em seu cotovelo para conseguir olhar pela primeira vez pela janela.

Finalmente poderia ver tudo por si mesmo. Ele se esticou ao máximo, lutando contra a dor, para poder olhar através da janela e quando conseguiu fazê-lo, deparou-se com um muro todo branco.

Então ele perguntou à enfermeira o que teria levado seu companheiro a descrever-lhe coisas tão belas, todos os dias, se pela janela só dava pra ver um muro branco. A enfermeira respondeu que aquele homem era cego e não poderia ver nada, mesmo que quisesse. Talvez ele só estivesse pensando em distraí-lo e alegrá-lo um pouco mais com suas histórias.

Há uma tremenda alegria em fazer outras pessoas felizes, independente de nossa situação atual. Dividir problemas e pesares é ter metade de uma aflição, mas felicidade quando compartilhada, é ter o dobro de felicidade.Se você quer se sentir rico, apenas conte todas as coisas que você tem e que o dinheiro não pode comprar.

Hoje é um presente e é por isso que é chamado assim.

O pintor inteligente

Existia um rei, vaidoso e mau, que era caolho. Certo dia, mandou chamar um famoso pintor e lhe disse:

_ Quero que pinte meu retrato no prazo de um mês. Se ficar bom, eu o recompensarei. Do contrário, receberá castigo.

Sabendo da maldade do rei, o pintor voltou desanimado para sua casa. Conversando com amigos, perguntava:

_ Como devo retratá-lo? Se o pintar com um olho só, poderá não gostar; se o pintar com dois olhos, dirá que o retrato não é seu. De qualquer jeito, não o contentarei.

Como ninguém conseguia dar solução para seu problema, ficava cada vez mais aborrecido.

Certa manhã, passeando pelos campos, viu um caçador perseguindo um animal. Então, teve uma grande idéia. Correu ao castelo e disse:

_ Majestade, aqui estou para começar o trabalho.

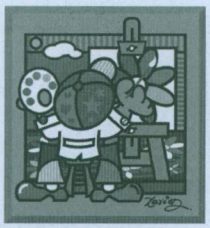
Depois de alguns dias, o retrato ficou pronto.

Satisfeito, o rei lhe pagou generosamente.

Alguns dias depois, os amigos do pintor, vendo-o feliz, perguntaram-lhe:

_ Como conseguiu satisfazer o rei?

_ Foi muito fácil _ respondeu ele _ Pintei-o numa caçada, fazendo pontaria. Assim, seu olho esquerdo forçosamente deveria estar fechado...



Uma vez

Estavam os dois na piscina do hotel. Um era inglês e o outro um brasileiro. Falou o brasileiro:

_ O senhor aceita um drinque?

_ Thank you – respondeu o inglês – Eu beber álcool uma vez e não gostar.

Fez algum silêncio durante algum tempo e o brasileiro falou:

_ Vamos dar uma caidinha na piscina?

_ Muita obrigada, mas eu cair no piscina uma vez e não gostar.

O brasileiro caiu na piscina, voltou, sentou-se ao lado do inglês, pegou seu maço de cigarros e ofereceu um ao inglês.

_ Aceita um cigarrinho?

_ Thanks, mas eu fumar uma cigarro uma vez e não gostar.

_ Então vamos jogar um baralhinho?

_ Oh, muito obrigada. Eu jogar barralhinha uma vez e não gostar.

Neste exato momento, chega um rapaz e o inglês fala:

_ Oh, vou apresentar John ao senhor – e mostrando o rapaz ao brasileiro falou: Este é meu filho!

E o brasileiro:

_ Filho único, não é?

Aprendi

Aprendi que se apenas uma pessoa me disser "Você me fez ganhar o dia!", o meu dia está ganho; que ser generoso é mais importante do que estar certo; que eu sempre posso orar por uma pessoa quando não tenho condições de ajudá-la de outra forma; que não importa quão sério a vida me obrigue a ser, todo mundo precisa de um amigo para brincar; que às vezes tudo que uma pessoa precisa é de uma mão para segurar e um coração para entendê-la; que devemos estar contentes por Deus não nos ter dado tudo que pedimos; que o dinheiro não compra a elegância; que são aqueles pequenos acontecimentos diários que fazem a vida tão espetacular; que debaixo de uma couraça tem sempre alguém precisando de reconhecimento e amor; que, se Deus não fez tudo em um dia, o que me faz achar que eu posso? Que ignorar os fatos não muda a importância deles; que quando se quer ficar "quites" com alguém, apenas estamos deixando que aquela pessoa nos fira de novo; que o amor, e não o tempo, cura todas as feridas; que todas as pessoas que encontramos merecem ser recebidas com um sorriso; que ninguém é perfeito até que eu me apaixone; que as oportunidades não se perdem; alguém vai pegar as que eu perdi; que quando se cultivam tristezas, a felicidade vai bater noutro lugar; que se devem usar palavras suaves e macias porque, talvez amanhã, tenhamos que engoli-las; que um sorriso é a forma mais barata para se melhorar o visual; que não posso escolher como me sinto, mas que posso escolher como reagir a isto; que todo mundo quer viver no topo da montanha, mas que toda a felicidade e o crescimento estão na escalada; que quanto menos tempo eu gastar fazendo uma coisa, mais coisas eu faço.

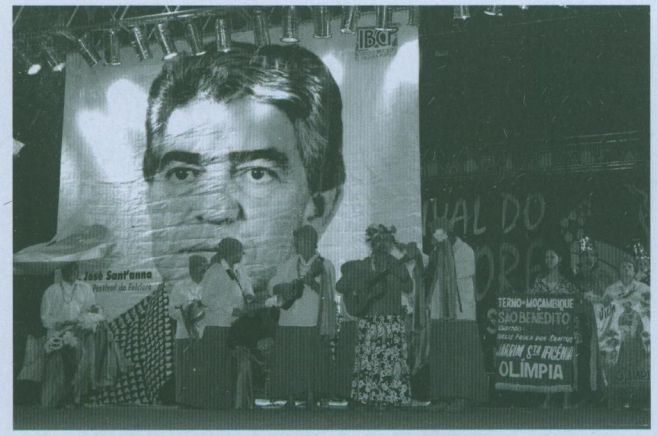
Noticiário

O 43º FESTIVAL DO FOLCLORE

André Luiz Nakamura
Departamento de Folclore - Olímpia

A abertura oficial do 43.º Festival do Folclore de Olímpia, que em 2007 celebrou seu Jubileu de Flanela, teve início com o hasteamento das bandeiras, enquanto se interpretavam o Hino Nacional e o Hino a Olímpia, com a Cia. Terra Brasilis, de Olímpia, e demais grupos folclóricos e parafolclóricos presentes. Após os discursos oficiais, proferidos pelo Prefeito Municipal, Dr. Luiz Fernando Carneiro, pela Presidente da Comissão Executiva do Festival, Rosali Gobato Ducati, e Vivaldo Mendes, Diretor do IBCP – Instituto Brasileiro de Cultura Popular, levou-se a efeito o tradicional Espetáculo de Abertura, realizado pela Secretaria Municipal de Educação e pelo mencionado, com o tema "Minas Culturais Ritmos Gerais", em homenagem ao Estado de Minas Gerais, do qual participaram cerca de 600 alunos das escolas EE Capitão Narciso Bertolino, EE Dona Anita Costa, EE Dr. Antonio Augusto Reis Neves, EE Profa, Alzira Tonelli Zacarelli, EE Prof.ª Maria Ubaldina de Barros Furquim, EMEF Dona Luiza Seno de Oliveira, EMEF Jardim Helio Casarini, EMEF Joaquim Miguel dos Santos, EMEF Prof Mauricio César Alves Pereira, EMEF Santo Seno, EMEF Prof.ª Zenaide Rugai Fonseca, EMEIEF Prof. Reinaldo Zanin, EMEF Theodomiro da Silva Melo e EMEIEF Washington Junqueira Franco. A seguir, houve a apresentação de grupos folclóricos e parafolclóricos, e do cantor Rubinho do Vale, também em homenagem ao Estado de Minas Gerais. Um belíssimo espetáculo pirotécnico encerrou a primeira noite do evento.

Espetáculo de Abertura

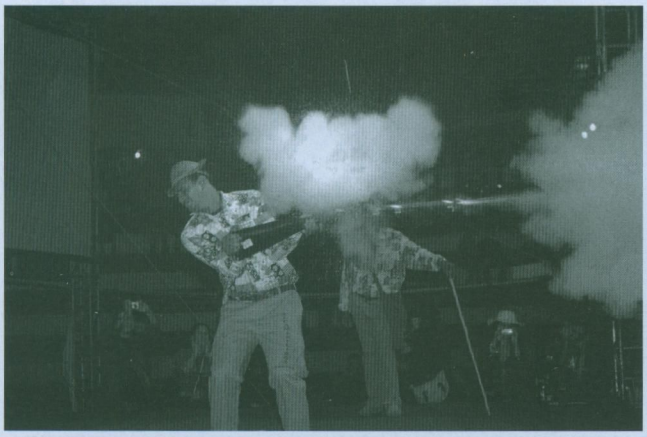


Apresentações no palco

Grupos que participaram do 43.º FEFOL

No decorrer do 43.º Festival do Folclore, no palco principal da Praça das Atividades Folclóricas "Prof. José Sant'anna", situado na Arena Cultural "Prof.ª Maria Aparecida de Araújo Manzolli", e no palco alternativo ("Palco B"), instalado próximo à Praça de Alimentação "Sabor e Qualidade", revezaram-se os grupos folclóricos e parafolclóricos que participaram da nossa festa maior. Foram estes: Grupo Folclórico Campinense, Campinas/SP; Congada Marinheiros de Franca/SP; União Folclorista de São Benedito do Belém, Taubaté/SP; Congada de Sainha Irmãos Paiva, Santo Antônio da Alegria/SP; Fandango de Chilena dos Irmãos Lara, Capela do Alto/SP; Grupo Folclórico Chambá, São Sebastião do Paraíso/MG; Grupo Moçambique de São Benedito, Lorena/SP; Moçambique Princesa Izabel, Uberlândia/ MG; Cia. de Reis de Bauru/SP; Reisado Sergipano e Bumba Meu Boi, Guarujá/SP; Samba Lenço, Mauá/SP; Grupo Caboclinhos, Guarujá/ SP; Cia. de Danças Folclóricas do Centro de Tradições Mineira Cataguases/MG; Associação de Capoeira e Dança Afro Raízes Olímpia/SP; Cia. De Reis Carioca do Extremo Norte, Bebedouro/ SP; Cia. de Reis Presépio Vivo, Bebedouro/SP; Caiapó Mata Adentro, São José do Rio Pardo/ SP; Parafusos, Taieiras, Samba de Coco e Batalhão de São João, Lagarto/SE; Grupo Caçula de Catira, Bauru/SP; Congada Três Colinas, Franca/SP; Moçambique O Manhoso, Ibiraci/MG; Cordão Folclórico Tatuiense, Tatuí/SP; Congada Marinheiros do Prata, Pratápolis/MG; Grupo Moçambique São Benedito, Guaratinguetá/SP; Grupo Folclórico Farroupilha, Betim/MG; Cia. de Reis Canário da Terra, Bebedouro/SP; Grupo Congado Marujos Azul de Maio, Uberlândia/ MG; Congado de Nossa Senhora do Rosário Prata, Uberlândia/MG; Congada Os Marinheiros de Itaú, Itaú de Minas/MG; Cia. de Dança e Cultura Popular Macambirais, Passa e Fica/RN; Grupo Folclórico Os Congos de Oeiras/ PI; Grupo Frutos do Pará, Belém/PA; Grupo Parafolclórico Jacoca, Conde/PB; Grupo Batalhão de Bacamarteiros, Carmópolis/SE; Grupo Pastoril Dona Joaquina, São Gonçalo do Amarante/RN; Grupo Sociedade Junina Bumba Meu Boi da Liberdade, São Luis/MA; Manifestação Folclórica Boi Faceiro, São Caetano de Odivelas/PA; Grupo Folclórico Reisado do Marimbondo, Pirambu/SE; Grupo Boi de Mamão, Florianópolis/SC; Banda de Congo Panela de Barro de Goiabeiras, Vitória/ES; Grupo de Folguedos e Danças Prof. Pedro Teixeira, Maceió/AL; Grupo de Tradições Amazônicas Mapinguari, Belém/PA; Grupo Parafolclórico Camaloti, Campo Grande/MS; Congo São Francisco (congo verde), Catalão/GO; Folclore Catupé Cacunda (amarelo), Catalão/GO; Grupo Parafolclórico Pôr-do-sol, Quinta do Sol/PR; Grupo de Tradições Folclóricas Raízes Nordestinas, Fortaleza/CE; CTG Rancho Velho, Caxias do Sul/RS; Sociedade Folclórica Bumba Boi de Morros, São Luis/MA; Terno de Congada Chapéu de Fitas, Companhia de Reis Lapinha de Belém, Companhia de Reis Magos do Oriente, GODAP – Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas Cidade Menina Moça, Cia. de Reis Os Visitantes de Belém, Grupo de Dança de São Gonçalo, Cia. de Reis Família Miranda, Cia. de Reis Os Viajantes de Belém, Cia. dos Três Magos do Oriente a Caminho de Belém, Cia. de Reis Fernandes, Grupo Folclórico Terno de Moçambique São Benedito, Cia. de Santos Reis Estrela da Guia, todos estes últimos de Olímpia/SP, e a também olimpiense Cia. Terra Brasilis, que fez sua estréia no Festival do Folclore, na 43ª edição deste.

Apresentações no palco



Desfile dos grupos folclóricos e parafolclóricos

No 43.º Festival do Folclore, o Desfile retornou a seu antigo horário e itinerário. Iniciou-se por volta das 8 horas do dia 12 de agosto de 2007, com concentração defronte da Câmara Municipal de Olímpia até o cruzamento com a Avenida Andrade e Silva. Todos os grupos folclóricos e parafolclóricos, presentes no 43.º FEFOL, seguiam pela margem direita da Avenida Aurora Forti Neves, dispersando-se na Rua Floriano Peixoto. Alas homenageando o Estado de Minas Gerais, por meio de alguns personagens históricos, também fizeram parte do desfile.

Pavilhão Cultural do SEBRAE/SP

No Pavilhão Turístico e Cultural do SEBRAE/SP, instalado na Praça das Atividades Folclóricas Prof. José Sant'anna, realizam-se grande parte das atividades paralelas às apresentações no palco principal da festa: o Ciclo de Palestras sobre Folclore; o Minifestival do Folclore, destinado a crianças e adolescentes, com a participação de grupos folclóricos e parafolclóricos; a Folclorança – Oficina de Brinquedos Tradicionais Infantis, promovidos pela Secretaria Municipal de Educação, e, entre outros, o lançamento do Anuário de Folclore e a Mostra Cultural do Salão de Artes.

Pavilhão de Minas Gerais

Ao lado do Pavilhão do SEBRAE/SP, instalou-se um estande de 522 metros quadrados, onde se poderia apreciar o artesanato e a culinária do Estado homenageado no 43.º FEFOL, em meio a outros produtos dos setores de turismo e agronegócios.

Cerca de 200 artesãos, provenientes de diversas regiões mineiras, expuseram mais de 300 produtos. Também estavam presentes, realizando uma "oficina viva", cinco fiandeiras de Sagarana, noroeste de Minas Gerais, que participaram do programa Resgate Cultural das Tradições, do SEBRAE/MG.

O SEBRAE/MG viabilizou a participação do mencionado Estado, em parceria com o Ministério da Cultura, com a Secretaria de Estado de Turismo e Secretaria de Esdado de Cultura e Comissão Mineira de Folclore.

Ciclo de Palestras sobre Folclore

Proferiram palestras no decorrer do festival, das 9 às 11 horas, dos dias 07 a 10 de 2007, os seguintes especialistas: Deolinda Santos, pesquisadora do folclore mineiro e professora da UEMG, em que abordou temas ligados às tradições mineiras, no dia 07/08/07; Sebastião Breguês, jornalista e professor, Diretor da Folk Comunicação, sobre o tema "Internet e Folclore", no dia 08/08/07; Maria Alice Braga, Consultora da Fundação de Arte Ouro Preto, responsável pelo projeto Regate Cultural, executado em parceria com o SEBRAE, no dia 09/08/07, e Kátia Cupertino, professora da Unicap e da UEMG, com o tema "Danças Folclóricas: Resgate e Preservação", no dia 10/08/08.

Minifestival do Folclore

No Minisfestival do Folclore, promovido pela Secretaria Municipal de Educação, faz-se uma apropriada seleção das atividades desenvolvidas no palco oficial do FEFOL, visando a uma apresentação mais didática, para um público específico (infanto-juvenil).

De 6 a 10 de agosto de 2007, a partir das 14 horas, no Pavilhão Cultural do SEBRAE/SP, foram feitas breves preleções de folcloristas e de diretores de grupos folclóricos e parafolclóricos presentes no festival, com ampla participação desses grupos, que, além de apresentarem suas danças e folguedos, tecem comentários sobre o histórico destes, bem como de seus trajes e instrumentos, e, em meio a outras atividades, também ensinam alguns passos das danças.

Ressalte-se que as escolas olimpienses, em que se estuda o folclore pátrio, também se fizeram representar, por meio de grupos de alunos apresentando danças folclóricas brasileiras.

No dia 06/08/2007, apresentaram-se as Escolas "Santo Seno" (danças: Xote Bragantino; Coco e Bumba-meu-boi); "Dona Luiza Seno de Oliveira", (Balainha e Tamboril); "Washington J. Franco" (Folia de Reis e Catira); e o Grupo de Tradições Amazônicas Mapinguari - Belém-PA. No dia 07/08/2007, participaram as Escolas "Prof. Maurício C. A. Pereira" (Dança de São Gonçalo); "Prof. Reinaldo Zanin" (Quadrilha); "Prof. Dimas Narcizo" (Pastorinhas); e a Cia. de Danças Folclóricas do Centro das Tradições Mineiras, Cataguases – MG. No dia 08/08/2007, houve a apresentação das escolas "Prof.ª Zenaide Rugai Fonseca" (Famoso Carimbo e Maçariquinho); "Santo Seno" (Tamboril e Xaxado); "Prof. Mauricio C. A. Pereira" (Caboclinhos) e do Grupo Folclórico Congos de Oeiras – Oeiras –PI. No dia 09/08/2007, apresentaram-se as Escolas "Jardim Hélio Cazarini" (Moçambique de Penacho); "Joaquim Miguel dos Santos" (Congada e Calango); "D. Luiza Seno de Oliveira" (Marujada de Bragança, Pretinhas D'angola de Umarizá e Moçambique) e a Marujada Negritos de São Benedito – Prado-BA. No dia 10/08/2007, apresentaram-se as Escolas "Theodomiro da Silva Melo" (Pau de Fita e Catira); "Prof.ª Zenaide Rugai Fonseca" (Quadrilha e Dançando o Coco com frutos do Pará); "Jardim Hélio Cazarini" (Danças Gaúchas); APAE de Olímpia, "Grupo de Danças Valentina Toazza" (Dança Gaúcha) e o Grupo CTG Rancho Velho – Caxias do Sul – RS.

Mostra Cultural do 18º Salão de Artes

Tendo por escopo incentivar a produção artística em nosso município, realizou-se com renovado êxito, a 18ª Mostra Cultural, no Pavilhão do SEBRAE, na Praça das Atividades Folclóricas. A exposição, promovida pela AOLC – Associação Olímpiense de Cultura – Zecca Scura, e coordenada por Janete Haidar, reúne várias modalidades artísticas e é resultado de um concurso promovido na semana que antecede o FEFOL. Mais de cento e cinqüenta obras foram inscritas. Eis a premiação da 18ª etapa do evento:

PINTURA MODERNA

1.º Troféu Ouro: Sonia M. Balero Canheo, Monte Aprazível/SP. Obra: "O Saci está de Volta".

1.º Troféu Prata: Cristiane dos Santos, Olímpia/SP. Obra: "Palhaço".

1.º Troféu Bronze: Ricardo Rodel de Almeida, Barueri/SP. Obra: "Chegada a Folia I".

Prêmio Aquisição "Troféu Laura Haidar": Marilene Gomes da Silva, Barueri/SP. Obra: "Os Bonecos Gigantes".

Troféu Menção Honrosa: Gilvan Frazão Araújo, Baueri/SP. Obra: "Harmonia III".

PINTURA ACADÊMICA

1.º Troféu Ouro: Lucas Farinelli Pantaleão, Mirassol/SP. Obra: "Seu João do Acordeão".

1.º Troféu Prata: Alessandra Maeda, Barueri/SP. Obra: "Simpatia da Bananeira".

1.º Troféu Bronze: Maria Aparecida Batista Freitas, Carapicuíba/SP. Obra: "Cartomante".

Prêmio Aquisição "Troféu Laura Haidar": Willian Souza Bezerra, Barueri/SP. Obra: "Festeiros III".

Troféu Menção Honrosa: Norma Bastos Matta, Olímpia/SP. Obra: "Folia de Reis".

Troféu 43.º Festival de Folclore: Alzira Marretto Scarpinetti, Olímpia/SP. Obra: "Surpresa na Cachoeira".

ARTESANATO

Troféu Ouro: Maritsa Flose, Olímpia/SP. Obra: "Sacipuru".

Troféu Prata: Josiane Aparecida da Silva Santos, Olímpia/SP. Obra: "Estrelas Folclóricas".

Troféu Bronze: Rosangela Aparecida Marques, Olímpia/SP. Obra: "Crença Popular".

Troféu Aquisição: Nilza Maria Vezzi Almodova, Olímpia/SP. Obra: "Paixão do Palhaço".

Troféu Destaque Internacional Trançado Estrela: Nilza Maria Gil Breda, Olímpia/SP. Obra: "Estrela de Olímpia".

Troféu SEBRAE: Maria Amélia Martins, Belo Horizonte/MG. Obra: Sem título (Bonecas).

ESCULTURA

Troféu Ouro: Edgard Santo Moretti, Barueri/SP. Obra: "Batistão".

Troféu Prata: Nivaldo Faria da Cunha, Guaíra/SP. Obra: "Folia de Reis".

Troféu Bronze: Benedita de Carvalho Konkowski, Olímpia/SP. Obra: "A Baiana Quituteira".

Troféu Aquisição: Tereza T. Bilia de Moraes, S. J. do Rio Preto/SP. Obra: "Boi Barioso".

Troféu SEBRAE: Maria Aparecida C. Konkowski, Olímpia/SP. Obra: "Máscara Indígena".

FOTOGRAFIA

Troféu Ouro: Guilherme Pereira C. de Figueiredo, São Paulo/SP. Fotografia:"Concentrado".

Troféu Prata: Marili Aparecida Figueiredo, São Paulo/SP. Fotografia: "Cansaço".

Troféu Bronze: Agnor Antonio Guevara, Olímpia/SP. Fotografia: "Caiapó".

Troféu Aquisição: Cíntia Perpetua Bedan, Olímpia/SP. Fotografia: "Parafuso".

LITERATURA

Troféu Ouro: Telia Conceição Prado Rodrigues, Olímpia/SP. Poesia: "A rua que era nossa".

Troféu Prata: Izilda Aparecida Gil, Olímpia/SP. Poesia: "Canto de decantar encantos".

Troféu Bronze: Maria Lucia C. de Oliveira, Olímpia/SP. Poesia: "Balança Caixão".

Troféu Aquisição: Marise Ap. Andreo E. F. Carvalho, Olímpia/SP. Poesia: "Saudades".

PINTURA INFANTIL

(Até 10 anos)

1.º Troféu Ouro: Lurian Marchioni, EMEF "Silva Melo". Obra: "Sombra do Saci".

1.º Troféu Prata: João Nelson Teixeira Alves Pereira, Colégio Objetivo de Olímpia. Obra: "O Boi".

1.º Troféu Bronze: Tainara Laís Correa, Colégio Objetivo de Olímpia. Obra: "Mula sem cabeça".

Troféu "Dr. Luiz Fernando Carneiro": Joice Fernanda de O. Souza, EMEF "Prof. Maurício César Alves Pereira". Obra: "O Sacizinho".

Troféu Paz e Esperança: Amanda E. Silva Corrêa, EMEF "Prof. Dimas Narcizo". Obra: "Bumba meu Boi".

Troféu AOLC: Brenda Gabriela Correia, EMEF "Joaquim Miguel dos Santos". Obra: "Bumba meu Boi".

Troféu Destaque Visual: Leolino Malheiro Neto, Colégio Objetivo de Olímpia. Obra: "A bênção da Nossa Senhora".

Troféu SEBRAE: Evelim Alves Zeviani, EMEF "Joaquim Miguel dos Santos". Obra: "Frevo".

Troféu Monteiro Lobato: Luana Alves de Oliveira, Escola: Casinha do Papai Noel. Obra: "A dança do Boi Bumbá".

Troféu Brincando de Arte: Anderson de Souza Cardoso, EMEF "Santo Seno". Obra: "Saci Pererê".

Troféu Mundo da Imaginação: Carlos Alberto Seno Neto, Colégio Objetivo de Olímpia. Obra: "O Peixe dos Olhos de Fogo".

Troféu Pequeno Artista: Pedro Henrique Santinon Nakano, Colégio Objetivo de Olímpia. Obra: "Gralha Azul".

Troféu Educando Com Arte: Vinicius Francisco da Silva, EMEF "Prof. Reinaldo Zanin". Obra: "Capoeira".

Troféu Arco-íris: Yan Lucas Rocha Lima, EMEF "Santo Seno". Obra: "Bumba-meu-boi".

Troféu Secretaria Municipal da Educação: Wesley Bruno Gazige, EMEF "Santo Seno". Obra: "Os Sete Novelos".

Troféu Criança Feliz: Luiz Cláudio T. de Lima, E.M.E.F. Helio Cazarine. Obra: "Zequinha C/ Bolinhas de Gude".

PINTURA INFANTO-JUVENIL

1.º Troféu Ouro: Aline Batista Ferreira, E.E. "Prof.ª Dalva Vieira Ítavo. Obra: "Os Palhaços".

1.º Troféu Prata: Aline Almeida Santos, APAE. Obra: "Tradição Folclórica".

1.º Troféu Bronze: Danilo Garrido, E.E. Dr. Antonio Augusto Reis Neves. Obra: "Brincadeiras de Crianças".

Troféu "Dr. Luiz Fernando Carneiro": Jean Martins, E.M.E.F "Zenaide Rugai Fonseca". Obra: "Como vejo minha cidade".

Troféu Paz e Esperança: Mônica Thaina de Souza, E.E. "Prof.ª Dalva Vieira Ítavo. Obra: "Cochilo da Sereia".

Troféu AOLC: Juliana Alves de Oliveira, Casinha do Papai Noel. Obra: "Rumo a São Paulo".

Troféu Destaque Visual: Maicon A. Vitorasso Herculano, Casinha do Papai Noel. Obra: "Conquista do Prêmio".

Troféu SEBRAE: Luiz Felipe G. Giaconello, E.M.E.F "Zenaide Rugai Fonseca". Obra: "Convite".

Troféu Monteiro Lobato: Ana Maria Chaves Santos, E. E. "Prof.ª Dalva Vieira Ítavo. Obra: "Ritual de Bruxaria".

Troféu Brincando de Arte: Tamires Fernandes da Silva, Casinha do Papai Noel. Obra: "Prega Peças".

Troféu Mundo da Imaginação: Damares Fernanda dos Santos, E.E. Dr. Antonio Augusto Reis Neves. Obra: "Mistérios da Floresta".

Troféu Pequeno Artista: Ana Beatriz f. Pelison, E.M.E.F "Zenaide Rugai Fonseca". Obra: "Lenda do Ipê".

Troféu Educando Com Arte: Bruna Moralhes dos Santos, Casinha do Papai Noel. Obra: "A vaidosa Sereia".

Troféu Arco-íris: Gabriela Fernanda Gorita, Casinha do Papai Noel. Obra: "No tempo da Vovó".

Troféu Secretaria Municipal da Educação: Patrícia T. Lima, E.E. "Wilquem Manuel Neves". Obra: "Zequinha C/ Bolinhas de Gude".

Outros eventos e atividades

Missão em Ação de Graças ao 43.º FEFOL

Peregrinação Folclórica – o FEFOL nas ruas olimpienses

Gincana de Brincadeiras Tradicionais Infantis

21ª Olimpex – Exposição filatélica

FOLCLORANÇA – Oficina de Brinquedos Tradicionais Infantis

Campeonato de Truco. Dupla campeã: Adevanir Martins dos Santos e Cosme Moreira da Silva

Campeonato de Malha. Dupla campeã: Osvaldo Lourenço Miller Donato e Daniel Rodrigues da Silva

Espetáculo de encerramento

Na última noite do 43.º Festival do Folclore, a partir das 20 horas, realizou-se o Espetáculo de Encerramento "Danças e folguedos, em seus contextos originais", promovido pela Secretaria Municipal de Educação de Olímpia, com a supervisão de sua titular, Profª Maria Teresa Diniz Sachetim Barboza. Participaram cerca de 350 alunos das escolas "Dona Luiza Seno de Oliveira", "Jardim Hélio Casarini", "Joaquim Miguel dos Santos", "Prof. Mauricio César Alves Pereira", "Santo Seno", "Theodomiro da Silva Melo", "Prof. Dimas Narcizo", "Washington Junqueira Franco", "Profª Zenaide Rugai Fonseca e "Prof. Reinaldo Zanin".

Ao final, houve a participação de grupos folclóricos e parafolclóricos, em uma festiva confraternização, encerrando-se oficialmente o evento com um grande espetáculo pirotécnico.

Desfile de encerramento

Pelos meandros do Folclore

José Carlos Rossato
Departamento de Folclore - Olímpia

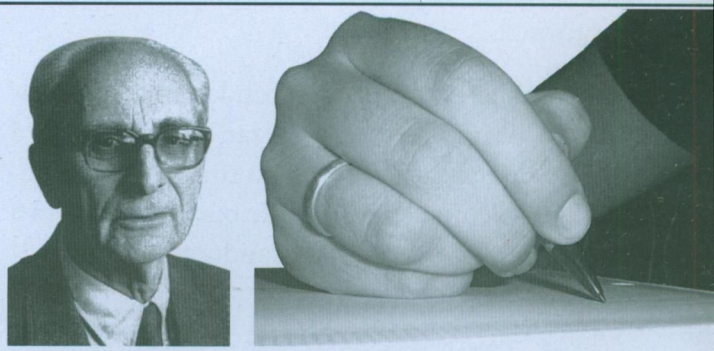
Há anos, por influência do mestre Sant'anna, iniciamos o noticiário das ocorrências verificadas no estudo do folclore. É a forma subjetiva de registrar o ocorrido de valioso nos últimos tempos, tais como: lançamentos de livros e de outras publicações (até antigas), mas pouco conhecidas; biografias acerca de pesquisadores renomados (ou que estejam atingindo o estrelato) em função do próprio valor no âmbito do Folclore; eventos importantes ocorridos; e o que for digno, para ser visitado.

Arte Indígena, Linguagem Visual

Com 186 páginas, vasta biografia, extensa documentação fotográfica (em branco/negro e colorida), mapa mostrando as onze áreas culturais e as 44 tribos em legível localização geográfica, Berta G. Ribeiro editou (1989) pela Itatiaia (Belo Horizonte) e Universidade de São Paulo, a sensacional obra: **Arte Indígena, Linguagem Visual**, em edição bilíngüe (português e inglês).

O referido livro integra a **Coleção Reconquista do Brasil** (3ª série especial), sendo o novo volume. O livro está dividido em: Arte, elemento de cultura / Arte como iconografia / O futuro da arte tribal.

O primeiro capítulo, sobretudo, é de suma importância para quem estuda a cultura brasileira. Não podemos deixar de assinalar a frase de Lévi-Strauss: "A antropologia inteira deverá transformar-se profundamente se ela quiser prosseguir sua obra junto às culturas cujo estudo constitui sua razão de ser porque a história delas permaneceria inacessível na ausência de documentos escritos".



É impossível olhar com indiferença para os fatos humanos. Tem-se que transformar "o estranho em familiar". Por quê? A antropologia é sentida como sendo disciplina humanística e concomitantemente científica.

Cartilha de Iniciação ao Turismo

A Prefeitura Municipal da Estância Turística de Joanópolis (na pessoa do alcaide José Garcia da Costa) com texto de Neide Rodrigues Gomes (Secretária de Educação e Cultura) e ilustração riquíssima de Marcos Bueno, lançou o título em epígrafe.

A autora, nossa amiga desde a época do Prof. Sant'anna, é apreciadora de Olímpia e de nossos Festivais. Eu a conheci na casa do Mestre, nos anos oitentas do século passado. É uma figura sensacional.

O público-alvo: ensino fundamental de Joanópolis, visando a conscientizar os educandos a respeito do valor intrínseco do turismo, "tornando-o um veículo de informação que influenciará a sustentabilidade de ações visando ao desenvolvimento desse setor na região".

A Secretária, com o vasto conhecimento que possui, mostra a orientação metodológica, sugestão para conduzir a aula, os aspectos turísticos daquele município, conhecido como "Jóia da Mantiqueira".

No capítulo Folclore, divulga os mitos: Lobisomem, Saci-Pererê e Mula-sem-cabeça, a dança do grupo Caiapó e a de São Gonçalo marcam presença. O colaborador Valter Cassalho conta a história da Cachoeira dos Pretos. Mostra a Natureza (Mata Atlântica) e a construção da Matriz pela comunidade de 1914 a 1949.

Teatro de Bonecos

A educadora e folclorista Neide Rodrigues Gomes, pela Associação Brasileira de Folclore (2004), lançou a obra citada nesse título, como "uma experiência mágica na educação". A edição contou com o apoio da Secretaria de Estado da Cultura do Governo do Estado de São Paulo. São 152 pp, mostrando a bibliografia básica sobre o assunto.

Eis o sumário do livro: Prefácio / Apresentação / Couro de Piolho / O Nascimento do Dia e da Noite / O Nascimento do Mundo com Lampião e Lúcifer / História do Macaco e a Onça / Antônio de Lisboa e a Sereia do Fundo do Mar / A História de João Barandão / A Princesa Adivinhona / Cotidiano de São Paulo / Os Pássaros e o Folclore / Lampião e Padre Cícero.

É uma oportunidade para os professores que trabalham com crianças e adolescentes colocar em prática o palpitante assunto.

O Boi-de-Mamão, Suas Raízes e Origens

Nereu do Vale Pereira, Fundação Cultural Açocianista, Ecomuseu do Ribeirão da Ilha, lançou na capital de Santa Catarina (1996), o citado opúsculo com 25 páginas, ilustrado, e com rica bibliografia.

O autor dividiu a obra em sete partes, a saber: Apresentação / Introdução ao Tema / Sínteses das Hipóteses Conhecidas / O Boi nas Sociedades Humanas – Breve referência / Os Exercícios Ibéricos com Boi Falso / Conclusão / Notas e Referências.

Muito embora seja um opúsculo, Nereu do Vale Pereira demonstrou conhecer bem o assunto pesquisado, em linguagem didática e acessível para qualquer cidadão alfabetizado.

O "Pão-Por-Deus" - Folclore Sentimental da Ilha de Santa Catarina

A Fundação Cultural Açorianista Ecomuseu do Ribeirão da Ilha, editou outro opúsculo do folclorista Nereu do Vale Pereira (2002). A obra com 23 pp, bem ilustrada, notadamente em cores.

A publicação mostra a citada manifestação folclórica na área mencionada (Ribeirão da Ilha, distrito de Florianópolis), na última quarta parte do século passado.

O "Pão-por-Deus" _ em forma de coração _ é uma correspondência em versos. É a mensagem distribuída em diferentes datas, em papéis cromados, ou de boa qualidade, coloridos e com recortes em forma de coração para pessoas que podem auxiliar o suplicante. O sentimental é o foco dos versos.

Eis um exemplo simples (há outros com diversas estrofes):

"Eu queria que chovesse
Uma chuva bem fininha
O pão-por-Deus vai pedir,
Nem que seja uma toalhinha!"

Geralmente é enviado antes das festas natalinas, mas pode ser em época em que houver necessidade. Outro exemplo, mais longo:

"Fui ao jardim colher flores
colhi uma grande rosa
comporei com a Senhora
uma prenda tão mimosa"

"Senhora tão delicada
de tanta sabedoria.
eu lhe peço pão por Deus
porque é chegado o dia"

"Porque é chegado o dia
da gente do coração,
eu lhe peço o pão por Deus
com grande satisfação"

"Por ser uma linda flor
que no jardim enflorece
mande o pão por Deus
se meu coração merece"

"Gosto muito de você, para
mim és muito boa não ter
luxo nem orgulho
és uma boa pessoa"

Na grafia efetuada nota-se em cada "coração" (pão-por-Deus) diferença individual referente à ortografia (nível de escolaridade ou de conhecimento). A poesia (rimada) é tida como sentimental. O esmero dos recortes de desenhos e o colorido deixado por canetas (esferográficas ou hidrocores) demonstram carinho dos remetentes. É a tradição que persiste ao longo dos séculos, desde a chegada dos Açorianos em Santa Catarina. Porém, nos mosteiros alemães, durante a Idade Média, estão as raízes dessa manifestação folclórica.

Os Engenhos de Farinha de Mandioca da Ilha de Santa Catarina

Esse exemplar de Etnografia catarinense saiu do labor das pesquisas de Nereu do Vale Pereira. Foi publicado em Florianópolis (1993) em 208 pp. Baseou-se em longa bibliografia geral e referencial. É bem ilustrado e foi lançado pela Fundação Cultural Açorianista.

O experiente inquiridor, nascido em 13/09/1928 na Ilha, demonstrou perspicácia ao lidar com os saberes do povo. Soube demarcar a obra em seis partes distintas: Prólogo / A mandioca / A farinha de mandioca / O fábrica da farinha/ Os engenhos de farinha da Ilha de Santa Catarina/ A origem

dos engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina.

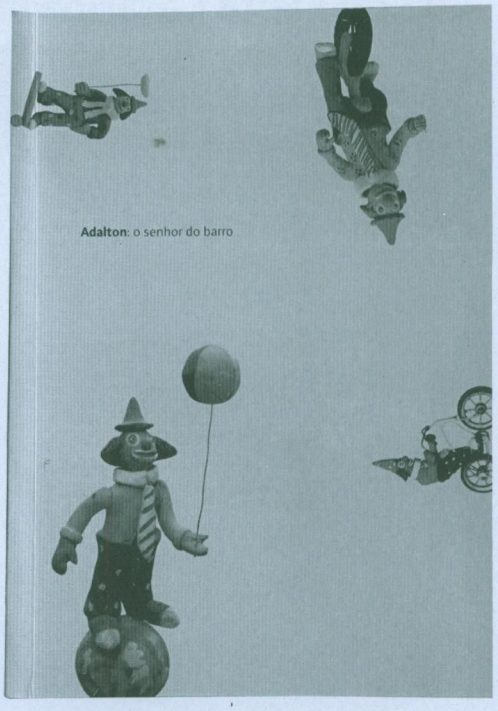
O léxico em que redigiu está direcionado ao leitor comum, o que facilita aos leigos alfabetizados.

A Festa Junina em Campina Grande

O folclorista Severiano Alves de Lucena Filho, paraibano, escreveu o título desta nota, que é "uma estratégia de folkmarketing", em 218 pp, pela Editora Universitária da Universidade Federal da Paraíba. É bem ilustrada e apresenta dez quadros que facilitam a compreensão. O livro está separado em quatro distintas partes, sem contar as considerações finais e as referências biográficas. Os quatros setores interligados entre si são: A Festa do "maior São João do mundo"/ Pressupostos teóricos/ Metodologia/ Análise.

A colaboração do Governo da Paraíba e de algumas empresas proporciona a divulgação dessa obra que enobrece os paraibanos.

Adalton: o senhor do barro



O médico, folclorista e amigo Erb Py, residente no Rio, admirador do Anuário do Folclore de Olímpia (a única publicação do gênero, em território nacional, com regularidade britânica – sempre em agosto), enviou-nos o exemplar.

"Tomara que outras sigam o exemplo deixado pelo imortal e genial mestre Sant'anna. A competição leal e honesta é ótima para o progresso e traz satisfação a todos os cidadãos organizados" – disse Erb.

O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular com o Museu de Arte Popular Brasileira Casa do Pontal _ ambos do Rio _ uniram-se para uma justa homenagem ao artesão Adalton. Essa celebração foi uma justa e merecida homenagem a um dos artistas populares que muito produziu nos

anos da década de setenta do século XX. A vasta obra de Adalton Fernandes Lopes (1938–2005) é reconhecida por todos que pertencem ao ramo. Ambas as instituições citadas uniram-se para a edição do catálogo da exposição (realizada no ano passado, entre dois de maio a primeiro de julho), que é o título desta nota.

A publicação com texto de Ângela Mascelani (diretora do Museu de Arte Popular Brasileira Casa do Pontal), Guacira Waldeck e Ricardo Gomes Lima (reconhecido antropólogo), Rio de Janeiro: IPHAN/ CNFCP, 2007, 64 pp, bem ilustrada em cores. O trio foi perfeito na organização do catálogo que abrangeu a arte popular – Rio de Janeiro; artistas populares – Rio de Janeiro; artesanato em barro; e a obra do artista Adalton. As produções dele são disputadas por colecionadores, pesquisadores e admiradas pelos que se interessam pela arte e a cultura popular brasileiras, sendo destaque nas coleções permanentes das duas valorosas instituições culturais.

A Direção do Folclore/ INEPAC, as nossas confreiras Amélia Zaluar (Amelinha), Cáscia Frade, Delzimar Coutinho e a família do homenageado contribuíram exaustivamente para o êxito do empreendimento.

A exposição que originou a publicação foi realizada na galeria Mestre Vitalino, no Museu Edison Carneiro (Centro Nacional do Folclore e Cultura Popular, ex Instituto Nacional do Folclore), Rio.

A Magia Existe?

A publicação é a de número 1 da série Questões Fundamental do Ser Humano. Publicada pela Paulus (2003), 72 pp e o autor é Silas Guerreiro que esclarece bem o título.

A antropologia, ciência que tem por objetivo estudar o ser humano enquanto espécie, na sua ampla diversidade de mudança, tem muito a nos dizer e a nos ajudar na compreensão do universo da magia.

É comum ouvir: não acredito em bruxas, mas elas existem.

A tradição reverencia os três magos, com título de reis, que vieram do Oriente, guiados por uma estrela, para homenagear o Salvador.

Lançamos mão da antropologia para compreender um pouco este mundo.

A antropologia se caracteriza, em termos gerais, pelo estudo do "outro", do diferente de nós, mas no fundo é igual a nós, porque é humano.

Os primeiros antropólogos (século 19) possuíam visão etnocêntrica, viam os outros povos comparando com a nossa sociedade.

Na passagem para o século 20, a antropologia aceitou a corrente evolutiva, do primitivo ao mais civilizado.

Para ter um olhar de antropólogo relativizador é preciso ter em mente a necessidade de manter um distanciamento emocional, e não físico, dos valores do grupo estudado.

Frazer (final do século 19): magia como forma primitiva da ciência.

Lévy–Bruhl, um dos primeiros antropólogos, criticado ao dizer que o pensamento mágico era pré-lógico.

Malinowski (polonês) critica a visão evolucionista e o etnocentrismo.

Os elementos da cultura são funcionais e interdependentes.

Os evolucionistas viam a magia como uma etapa a ser superada (primeiros antropólogos); o funcionalismo (Malinowski): se o pensamento mágico sobrevive é porque tem sentido e função para o grupo.

A magia adquire, então, uma função pragmática. As atividades dos trobiandeses (pesca, construção de barco, navegação, etc.) envolvidas na magia. Ao contrário de Lévy–Bruhl, para Malinowski o pensamento mágico sobrevive, tem sentido e função para o grupo. A magia com função pragmática: os atos simbólicos tornaram-se reais e efetivos através dos efeitos produzidos.

Malinowski influenciou a sua geração de antropólogos; Lévy-Bruhl foi questionado.

Marcel Mauss (francês) avançou na compreensão antropológica sobre a magia ao aprofundar a contribuição fornecida pelos funcionalistas e também pelo teórico Durkheim.

Lévy–Strauss superou Durkheim e Mauss em contribuição antropológica na religião e na magia. Os antecessores "não explicaram a complexidade das relações sociais".

A magia não é menor que a ciência e não ignora as causas reais que afetam os fenômenos.

O termo oráculo tem vários significados: sinônimos de templo (santuário); a própria divindade (respondendo consultas e orientando o crente, como o de Apolo, em Delfos); sentido figurado (interpretação dúbia), o oráculo em si. Chegou do latim oraculum (verbo orar, falar, perguntar).

Adivinhação através da história: Mesopotâmia, China, Antiga Roma, Idade Média...

Nina Rodrigues (médico e antropólogo), um dos pioneiros do Brasil (final do século 19, Salvador): dupla influência do catolicismo sobre a religião africana e desta sobre as práticas católicas populares e a cartomancia.

O escritor, cronista e jornalista carioca, João do Rio (1881-1921), pseudônimo de João Paulo Adalberto Coelho Barreto, no inicio do século 20, publicou Sacerdotisas.

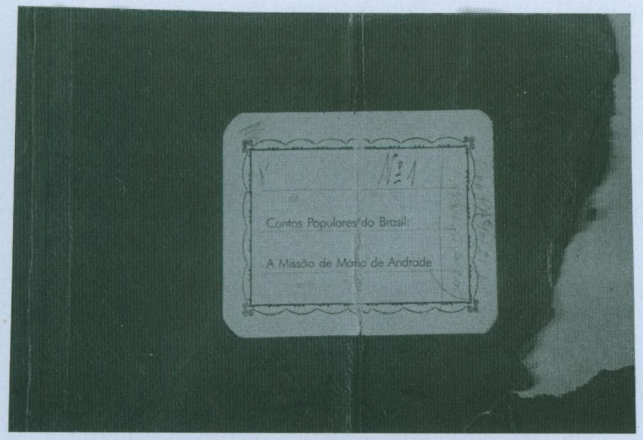
A religião tem pretensão ética, a magia é amoral.

Através da corrente carismática, o catolicismo vive a vertente mágica. A magia esta presente em nossas vidas mais do que se pensa.

Pequeno Dicionário da Arte do Povo Brasileiro – século XX

A obra de Lélia Coelho Frota, com 438 pp, publicada pela Aeroplano, é indispensável pelos interessados em arte e cultura brasileiras. Embora não deixa de ser básica para outros é fundamental como fonte de consulta pelo panorama abrangente. Se o século passado foi de enormes e profundas mudanças sociais, por si só, recomenda-se esta obra bem ilustrada, a maioria em cores.

Cantos Populares do Brasil: A Missão de Mário de Andrade



O Espaço expositivo permanente da Missão de Pesquisas Folclóricas do Centro Cultural São Paulo, localizado na capital paulista, lançou o título desta nota, pela secretaria de Cultura da Cidade de São Paulo, em 89 pp.

É obra digna de ser conhecida. Traça o histórico da Missão, a situação etnográfica do Brasil, o repentista, o painel dos informantes, os grupos em destaque, o grande painel: todos os outros informantes, os baús, as vitrines, os equipamentos de gravação e os instrumentos musicais, as mapotecas, e a metodologia da pesquisa, os personagens da Missão, tudo bem ilustrado em branco e preto.

O vídeo é destacado e, finalmente, a sala de leitura.

Mitos, Lendas e Fábulas da Terra Santa

A obra de J.E. Hanauer, com tradução, adaptação e prefácio de Uri Lam foi lançado pela Landy Editora, São Paulo (2005), 215 pp.

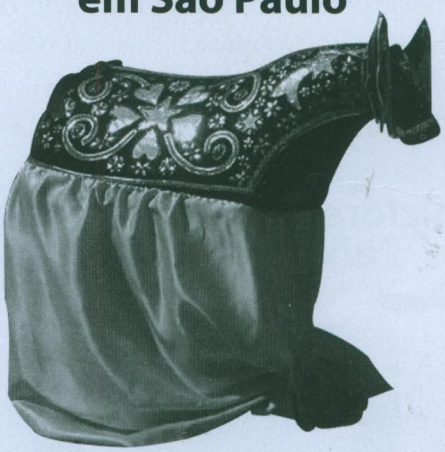
Sumário: Prefácio / A criação do mundo, santos, pecadores e milagres / Lendas e anedotas / Anedotas que ilustram conceitos sociais, superstições, contos sobre plantas e animais, entre outros.

Casa Amarela - Memórias, Lutas, Sonhos...

Nas 48 pp, ilustradas em branco e preto com esquema no final, mostra essa parte pernambucana. O conteúdo dividido: De onde vieram os primeiros moradores / Chegando em casa amarela / Origem do nome de Casa Amarela / Antigamente era assim / Alguns se diziam donos da Casa Amarela / Em que se trabalhava na velha Casa Amarela / A velha fábrica de macaxeira / O coronel dono da fábrica / A diversão naquele tempo / A feira e o velho mercado / Os políticos da velha Casa Amarela / As visitas dos políticos a Casa Amarela / A organização do povo de Casa Amarela / A luta pela água, luz e calçamento / A luta pela posse da Terra / A religiosidade em Casa Amarela / O amor por Casa Amarela.

É um sintético histórico, interessante por quem desconhece e também pelos que gostam de Casa Amarela.

Bumba-Boi Maranhense em São Paulo



O livro de André Paula Bueno, pela Nankim Cultura, teve o expressivo apoio: Fapesp, Cachuera e Cupuaçu, São 279 pp, acompanhada de CD.

O orientador do mestrado que resultou no livro foi o Prof. Dr. Luiz Augusto de Moraes Tatit, pela USP, em 1999. Ricamente ilustrada em branco e preto. Eis o sumário da obra: Bumba-meu-boi brasileiro e o Bumba-boi do Maranhão / Folclore, literatura, estudos africanos e semiótica ampliando o entendimento do registro oral do Bumba-meu-boi / Preparação para a análise da manifestação do Bumba-boi do maranhense em São Paulo / Aleluia: quando o Boi "guarnece" para o ano novo / O "Batismo do Boi" na noite de São João, autorização religiosa para a "brincadeira" poder sair / A "Comédia" de Pai Francisco e Catirina: o abalo e a atualização de valores / Das "Matanças" à "Morte do Boi": disjunção e conjunção dos sujeitos envolvidos / Além da "Comédia" e da "Matança", o ciclo anual / Conclusão.

Ainda consta dois apêndices, posfácio, bibliografia e apoio audiovisual.

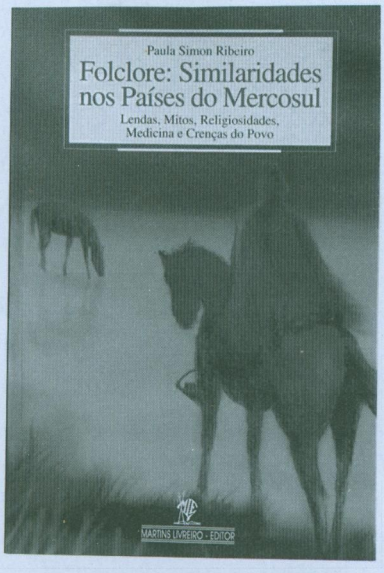
Música dos Caboclos nos Candomblés da Bahia

Sonia Chada lançou pela Fundação Gregório de Matos / Edulba, Salvador (2006), com 212 pp, que serviu de epígrafe à presente nota. Bem ilustrada com fotos e partituras.

O texto que originou o livro foi "originalmente apresentado como Tese de Doutorado ao Programa de Pós-Graduação em Música da Universidade Federal da Bahia".

A autora seccionou o livro nas seguintes partes: Introdução / A inserção do Caboclo e sua música em um sistema religioso já estruturado / O ajuste de um repertório musical às características dos Caboclos / Variações permitidas no ritual que afetam o repertório musical dos Caboclos / Conclusão / Anexo (Cantigas) / Bibliografia / Ilustrações / Glossário.

Folclore: Similaridades nos Países do Mercosul



O conhecidíssimo editor gaúcho Martins Livreiro lançou em Porto Alegre (2002) mais um livro de Paula Simon Ribeiro, 166 pp. Folclore: Similaridades nos Países do Mercosul. Versa acerca de lendas, mitos, medicina e crenças do povo.

A fenomenal pesquisadora inicia traçando considerações a respeito da pluralidade cultural. Entra no Folclore narrativo (lendas e mitos); posteriormente os contos tradicionais, desde os mais antigos. No capítulo linguagem popular (de várias regiões do estado, com a visão comparativa). Entra em literatura folclórica (podendo ser oral, escrita, em prosa ou em verso, com temática bem variada): Deus, mulher, romântica, filosófica, caminhão, humor, etc. Adentra na religiosidade popular (tema complexo, porém comum). A seguir, crendices e depois superstição. Segue com simpatias e benzeduras. Segue em remédios do povo (preparados no cotidiano), a morte na visão popular, aproveitamento artístico e pedagógico, e terno de reis. Cita extensa bibliografia, enriquecendo a fantástica obra.

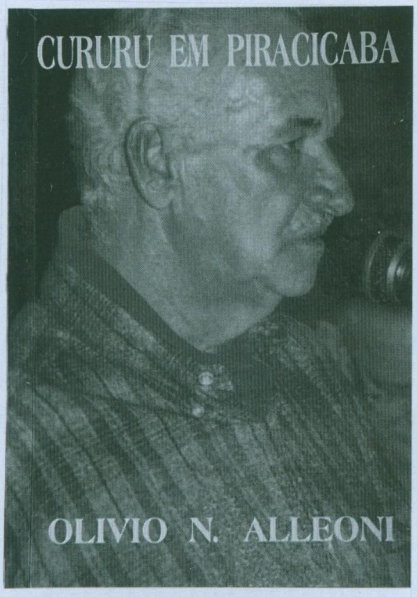
A autora detém riquíssimo currículo, culminando no cargo de presidente da Comissão Nacional do Folclore, após passar pela Comissão Gaúcha.

Causos e Contos de Caraguatatuba

No sesquicentenário de Caraguatatuba (1857-2007) a Fundação Educacional e Cultural daquela cidade, a Prefeitura Municipal e o Arquivo Público daquele município relançaram (2007), o caderno 1, dentro do Projeto "Recontando Caraguá", em 3º edição. O caderno, composto de 21 pp, está constituído dessa forma: A assombração / A canoa que os cavalos comeram / A praia da Baleia / Arrelá Mané / Casamento em dia de muito calor / É melhor que palha de milho / Lenda da Mãe do Ouro / Lenda da Pedra da Freira / Lenda da porca / Lenda do padre / Lenda do Saci-Pererê no arraial da Cocanha / Milagre de Santo Antônio / Morro do Benfica I / Morro do Benfica II / O causo da muçurana / O grito / O sonho / Os Santos que andavam / Rio de ouro / Será que não faz mal? / Glossário.

Valeu pelos registros, acompanhados dos respectivos nomes dos depoentes.

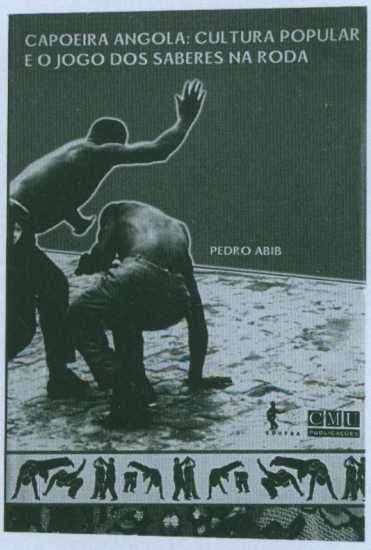
Cururu em Piracicaba



O autor é médico piracicabano e membro do Instituto Histórico e Geográfico da Noiva da Colina. A obra foi lançada graças ao apoio da Prefeitura Municipal de Piracicaba e da Secretaria Municipal de Ação Cultural (2006), pela Gráfica e Editora Degaspari. São 162 pp, com os seguintes capítulos: O cururu e similares / Nhô Serra e contemporâneos / Outros repentistas contemporâneos / História fantasiosas de cururueiros / As normas rudimentares do linguajar caipira / bibliografia / Notas, sem contar o prefácio, a apresentação (visão de um jornalista) e nota do autor.

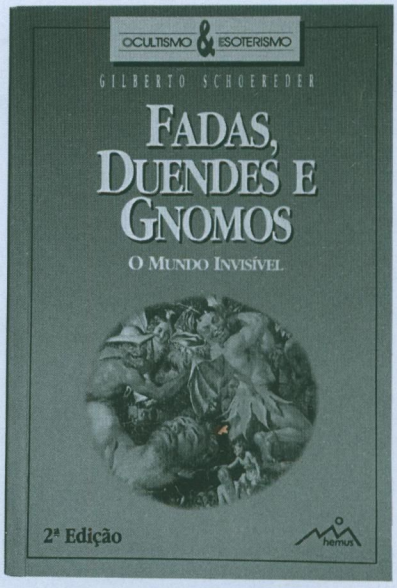
Valeu! Há tempo que não líamos um texto sobre o apaixonante assunto e de qualidade

Capoeira Angola: Cultura Popular e o Jogo dos Saberes na Roda



O livro de Pedro Rodolpho Jungers Abib foi editado pela EDUFBA (2004). São 240 pp, assim distribuídas: prefácio (Esses negros na roda, no meio da rua) / Introdução / Além dos capítulos – progressos globalizantes e cultura popular, o debate no campo das ciências sociais / Os diversos sentidos da cultura popular e as possibilidades de sua interpretação / Entre capoeiras – o jogo na "roda da vida" / Capoeira angolana, um jeito de ensinar e aprender a vida / Seguem considerações finais / Bibliografia / e na última capa o comentário de Carlos Rodrigues Brandão (na época pertencia ao Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Unicamp).

Fadas, Duendes e Gnomos – O Mundo Invisível



Gilberto Schoereder, pela conhecida Hemus paulistana, lançou a segunda edição do anunciado. São 83 pp, ilustrado em branco e preto. Esse livro é da série Ocultismo & Esoterismo.

Talvez a relação dos humanos com os mundos invisíveis seja bem mais antiga de que se noticia. São muitíssimas as estórias de fadas, gnomos, duendes, fantasmas, sacis e outros sobrenaturais que aparecem no cinema, nos mundos paralelos, nos sonhos, ao redor e até dentro de nós. O autor relata: Seres do mundo invisível / Passagens para os mundos invisíveis / Os elementais / Mundo invisível – idéias e histórias / Descrições – os seres dos mundos invisíveis – gnomos – ondinas – silfos – salamandras – fadas – elfos – dragões – unicórnio / No Brasil: Saci–Pererê, Jurupari, Curupira, Boitatá, Mula-sem-cabeça, Caipora e Iara.

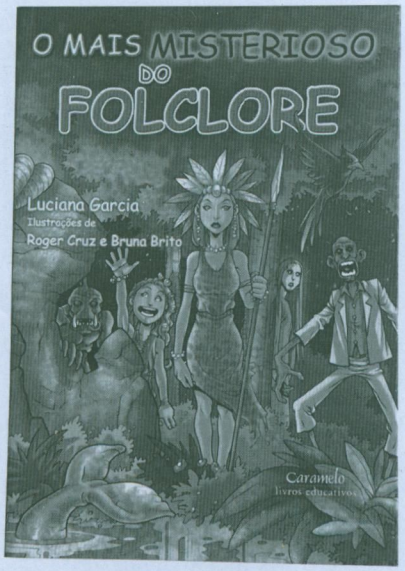
Fandango do Miliano

A Ottoni Editora, Itu (SP) lançou a obra de Maria Aparecida Moraes Lisboa, cujo titulo foi apresentado (2002), com 187 pp.

Antes do início da obra cumpre registrar duas colaborações que agregam algo ao texto: "Para perpetuar a cultura caipira" e "Conhecendo o mundo caipira..."

A autora subdividiu o texto, para fins didáticos, em nove capítulos, a saber: Berço dos leites / Nascimento num porto seguro / Casar: decisão inabalável / O voto numa "política efervescente" / Com as tradições para a imortalidade / Cantares do cotidiano e o bairro dos Leites / As modas de violas para o bairro dos Nunes e bairros dos Pereiras / Os bairros da Agüinha, da Covoada, do Derradeiro Pouso, do Arealzinho e da Capela Velha, nas modas de viola de Emiliano / O reconhecimento dos violeiros: Zezinho e Zóinha a Emiliano e Mathias. Complementa a publicação com bibliografia.

O Mais Misterioso do Folclore



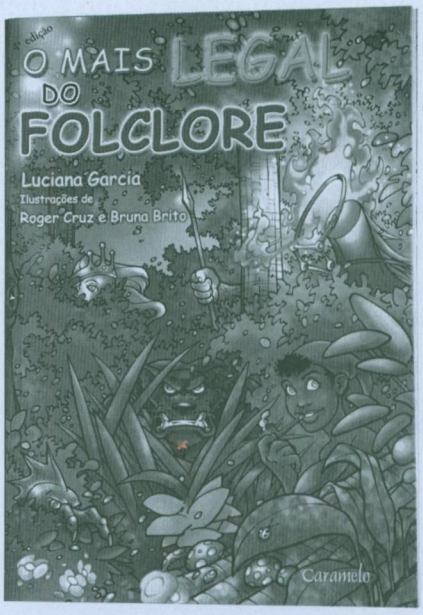
Esse título foi lançado pela Caramelo, editora paulistana, 2ª reimpressão (2006), bem ilustrada por Roger Cruz e Bruna Brito. O texto didático é de Luciana Garcia, que não é folclorista. São 53 pp, com a bibliografia (cujo nomes são todos conhecidos).

A autora menciona cada mito apontando a distribuição geográfica, qualidade e defeito, preferência, variando de um para outro. "Optou por manter a visão mais freqüente... a que melhor se adequava aos objetivos da obra, segundo seus critérios".

Eis a relação: A Cuca / O Boto / A Flor-do-Mato / O Chupa-Cabra / A Loira do Banheiro / O Ipupiara / As Encantadas / O Carbúnculo / A Princesa Encantada / A Matinta Pereira / A Moça de Branco / O Cavalo Marinho / O Pernafina / As Amazonas.

Objetiva "motivar o prazer da leitura", entre outros aspectos. Sendo um texto interativo propicia ao professor trabalhá-lo interagindo com língua portuguesa, história, geografia e educação artística.

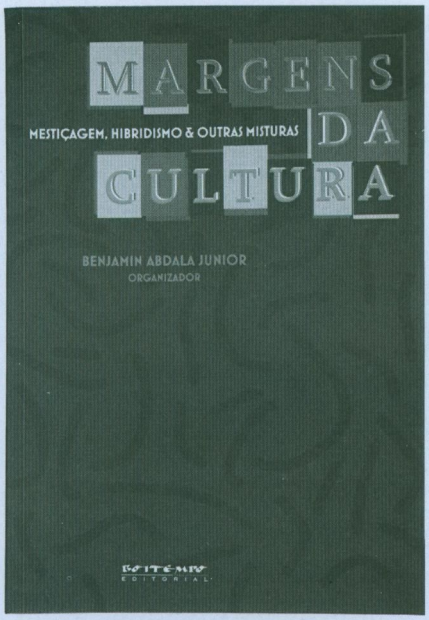
O Mais Legal do Folclore



Pela mesma editora, autores e ilustradores com 47 pp, bibliografia conhecida e seguindo o mesmo esquema, 3ª reimpressão (2003), afirmam o óbvio (mas indispensável para os docentes, discentes e outros leitores), que as informações sobre os mitos são mutáveis e que ficaram com a mais conhecida. Eis o rol de mitos: O mistério da touca / O Saci / O Lobisomem / A Mula-sem-cabeça / A Bruxa / O Curupira / O Caipora / O Boitatá / O Anhangá / O Minhocão / A Mãe-do-Ouro / O Nego D'Água / A Iara / O Negrinho do Pastoreio.

A autora é jornalista e a leitura serve como entretenimento e permite o professor interagir cada mito com outros setores da aprendizagem, tal qual a anterior. De fácil compreensão, serve até para leigos do assunto.

Margens da Cultura



Organizado por Benjamim Abdalla Júnior, lançado pela Boitempo Editorial, São Paulo, 182 pp, 2004. É um livro de iniciação e de reflexão sobre alguns dos autores fundamentais do pensamento crítico contemporâneo que discutem mestiçagem, hibridismo e outras misturas nas interações.

Sumariando são os seguintes capítulos e respectivos autores.

Um ensaio de abertura – mestiçagem e hibridismo, globalização e comunitarismos: Benjamim Abdalla Junior.

Áreas culturais na modernidade tardia: Ana Pizarro.

Bakthin e a concepção dialógica da linguagem: José Luiz Fiorin.

Frantz Fanon – colonialismo, violência e identidade cultural: José Luís Cachaço e Rita Chaves.

O conceito de transculturação na obra de Angel Rama: Flávio Aguiar e Sandra Guardini Vasconcelos.

O elogio da crioulidade – o conceito de hibridação a partir dos autores fracófonos do Caribe: Zilá Bernd.

Hibridismo e tradução cultural em Bhabha: Lynn Mário T.Menezes de Souza.

Dois críticos literários. Maria Elisa Cevasco.

Águas turvas, identidades quebradas – hibridismo, heterogeneidade, mestiçagem e outras misturas. Marli Fantini.

Após a bibliografia aparece o apanhado acerca dos autores.

É leitura para especialistas.

Contos Populares Espanhóis

A seleção foi de Yara Maria Camillo, Landy Editora, São Paulo (2005), 209 pp.

Há pessoas despreparadas, mesmo graduadas, que falam asneiras, do tipo "só me interesso pelo folclore brasileiro", "nada quero saber dos outros países", não me interessa por nada do exterior e outros impropérios análogos. Esses indivíduos não sabem (ou se esqueceram) que o Brasil recebeu imigrantes das mais diferentes origens que influíram na nossa formação.

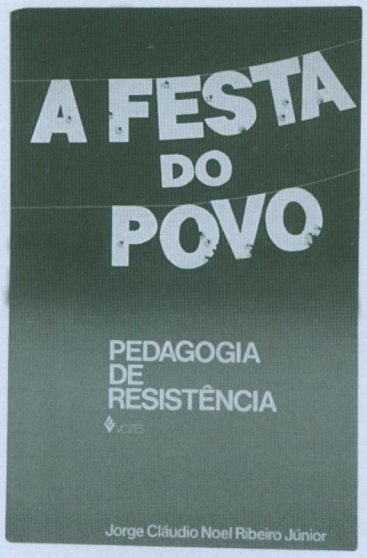
A autora, responsável pela tradução e prefácio dividiu o conteúdo em vários capítulos. Ei–los: O anão e o gigante / A Pereira da Tia Miséria / Notícias do céu / O galego e o cavalo do rei / O califa, o pastor e a felicidade / A moça dos três maridos / A sapatilha de ouro / O gorro verde / As três maçãs de ouro / Delgadinha / As três laranjas do amor / O filho do gnomo / A boneca de açúcar / O diabo advogado / O ferreiro jogador / O carvoeiro e a morte / João–sem– medo / A flor do Cantueso / Os três fios de cabelo do diabo / O homem do saco / Os dois corcundas / O velho que virou menino / Os ladrões arrependidos / Angelina e o leão / Juan de Calais / A missa das almas / A caixinha de alfinetes da Anjana / As três fiandeiras / Dom Fulano de tal / Perigo, o mago / A alma do padre / Brancaflor.

Após os contos, cuja coletânea foi baseada em Cuentos Populares Espanoles, de José Maria Guelbenzu, a organizadora tece considerações históricas que interessam aos estudiosos.

A compilação merece aplausos, por pretender uma sistematização de caráter filológico.

Alguns desses contos – com as alterações próprias da transmissão oral – ouvimos na Área Geocultural de Olímpia (expressão cunhada por este relator, no século passado), para designar a área de influência da "Capital do Folclore".

A Festa do Povo – Pedagogia de Resistência



Lançado pela tradicional, importante e conhecidíssima Editora Vozes, Petrópolis, 137 pp (1982). O autor, então professor da PUC–SP e do Instituto Metodista de São Bernardo do Campo, jornalista, prestando assessoria de imprensa está Jorge Cláudio Noel Ribeiro Júnior. Após a apresentação e a introdução, a obra está dividida em oito capítulos: O endereço da festa / A caminho da festa / A festa pedagógica / A festa por dentro / Contaminando a festa / Misturando a festa / A festa libertária / Festejar na periferia. Conclui e termina com a bibliografia.

Obra esgotada é indicada para os que estudam a cultura e o folclore brasileiros, além de servir para os pedagogos, pais e outros interessados na educação.

Doutor, Manga com Leite Faz Mal?

Sammy Puber, autor do livro, brasileiro naturalizado, originário da Romênia (de onde se exilou após a última Guerra Mundial), reside em nosso país. Editado (1988) pela DCI, de São Paulo. Mostra "mitos, crendices e balelas do comportamento humano". Após o prefácio de Aymar Sperby, a obra está dividida em onze capítulos: Mitos alimentares / De médico e de louco todos nós temos um pouco / Vocês já imaginaram quanta criança acaba estragada por não poder bater nos pais dela? / Ao nosso redor existem aqueles que sempre adivinham o que vai acontecer, mas sem nunca saberem como e porque acontece: Três tipos de ignorante dominam a nossa sociedade / Eu não falo inglês / Ó tu! deliciosa, maldita, querida, destrutora mulher / Observem – quanto menos sabemos, mais nos esquentamos! / Nossos irmãos, os animais / Misticismos históricos / As maiores comédias da ignorância humana. Segue com última advertência. Encerra com a bibliografia.

É uma obra para iniciantes, e de leitura agradável.

Cantigas de Roda

O opúsculo citado no título (26 pp) foca algumas tradicionais letras das músicas e melodias cifradas para violão. Lançada pela conhecidíssima Editora Melhoramentos Ltda. (2006), da capital paulista. Foi organizada pela apresentadora de TV, a popular Eliana, as crianças, pré e inicio da adolescência.

Apresenta nesta e nas outras edições anteriores, as seguintes composições: Caranguejo / Ciranda, Cirandinha / Marcha, Soldado! / Samba-Lelê / A barata / Se esta rua fosse minha... / Escravo de Jô / Carneirinho, carneirão / Capelinha de Melão / O cravo brigou com a rosa / O sapo.

Pelo que se nota ela apenas compilou o que há de mais antigo no cancioneiro infantil brasileiro. Nem poderia ser diferente, por não ser folclorista (estudiosa do assunto). Foi apenas coletora (ou até, quem sabe, teria passado essa atividade para uma secretária). Nenhum mal nisto. Ademais, na hipótese levantada, nem teria condições de ir além do que foi efetuado. Em absoluto, isto não quer dizer que a referida publicação não seja útil aos educandos e aos educadores.

Medicina e Folclore

Editada pelas Publicações Médicas, ano 18, nº 7-8, fevereiro – março de 1947, do médico sanitarista paulistano Philemon Patráculo Ribeiro da Matta. A separata foi cedida ao Museu de Folclore de Olímpia, pelo professor aqui radicado, Ivair Augusto Ribeiro; achamos adequado divulgar a sinopse dessa monografia, certamente desconhecida pela maioria dos eleitores.

Transformando em ciência, o Folclore como estudo da psicologia coletiva de cada povo, é vista a terapêutica do curandeirismo sertanejo, como "cruzar os chinelos do marido sobre a barriga da mulher, fará desaparecer as dores estomacais".

No interior do país, sempre a saúde pública foi uma lástima. O roceiro esteve à mercê da mais completa falta de assistência médica governamental. Daí, os conhecimentos acumulados na sapiência do povo, repassados, oralmente, dos senis aos juvenis. Muitos deles, após décadas e décadas chegaram aos tempos hodiernos e continuarão vivos, certamente.

A esposa ao aproximar-se do momento do parto, o marido tinha a incumbência de vestir a camisola dela, ia ao fogão de lenha e pegava um tição (pedaço de lenha acesa e até meio queimada). Dirigia-se até a janela do quarto e, ao abrí-la, acendia o "paiêro" (cigarro de fumo de corda enrolado em palha de milho) em um pedaço de árvore seca usada em combustão. Aspirava três pitadas, fortemente, em pequenos intervalos, dizendo: "Vai fumaça, faça com que meu filho nasça". Este e outros abusões, recolhidos. Através do tempo e o espaço, edificaram, de forma tradicional, independente do fenomenal progresso; e, posteriormente com a globalização (negativa para a cultura do povo) a ciência demopsicológica, calcada em indispensável elementos antropológicos, históricos, políticos, psiquiátricos, sociológicos e outros.

Numa publicação cascudiana está o relato pioneiro por Gabriel Soares de Souza (século 16): "um dentista que curava as dores de pacientes com palavras..."

Os padres praticavam o curandeirismo misturado aos processos naquela época, quando o demônio entraria no corpo de alguém, os doentes eram conduzidos à igreja e submetidos à prática

de exorcismo. Foi relatado pelo pe. Bento Remígio em "Deus Momo" e em "Prática Moral de Curas e Confessores". O frei pernambucano Jaboatão (1695) também expôs o assunto.

Tonelare mencionou: "Um de meus amigos (testemunha ocular), que não era supersticioso, nem incrédulo, e de cuja veracidade não posso duvidar, assegurou-me que uma de suas negras fora mordida por uma cobra; estava inchada, o sangue saía-lhe pelos olhos, a boca e as orelhas; ia perecer. Mandaram chamar um feiticeiro ou curador, morador na vizinhança. Não pôde vir logo, mas mandou o seu chapéu. Colocaram-no sobre a moribunda que, imediatamente, aliviou-se.

"Esta chistosa nota, pelas características deve ser de Saint-Hilaire:"... os brasileiros do interior, quando ficam doentes, recorrem freqüentemente a palavras, remédios e simpatias. Quando José Mariano se queixou de dor de dente, o remédio para curá-lo foi perguntar ao doente:

- Que é que te incomoda?

- A mão, a cabeça, esse dente, respondeu.

- Pois bem, não está mais e escreveu um A, maiúsculo. Repete-se a pergunta, e escreve-se um R, maiúsculo, depois de ter cortado o A por um traço. Continuando sempre assim, ficam grafadas as letras A R T E F A. Recomeça até que o enfermo diga que passou a dor."

É evidente que não poderia ser a cura por sugestão, porque naquele tempo não era conhecido o trabalho sobre a inexistência da dor, ou sua cura pela força da vontade, de Graça Aranha.

Goianos e matogrossense, como em outras áreas, as crendices estão espalhadas, concedendo substrato à ciência demopsicológica. Karl Von Den Steiner refere à mandinga dos feiticeiros: "E

sempre aparece algum negro que se torna célebre pelos seus remédios contra as cobras".

Colocar objetos de ouro no primeiro banho do recém-nascido, dará, no futuro, a condição de ser uma pessoa rica, consoante registro ocorrido em Lorena (1917). No banho de outra, colocou-se uma libra esterlina. Após três décadas, tornou-se milionário. Dizia-se então que o dinheiro é um dos melhores remédios para a saúde humana.

Outros informes levantados: "com uma fita vermelha medindo a largura e a altura de uma imagem do santo e colocando-a no pescoço da criança, protege-a contra feitiços".

A "oração do Santo Sepulcro" – se rezada no colo da futura mãe, facilita o parto.

O pesquisador cita, novamente, Von Den Steiner: "sentindo-se coceira na mão, deve-se esfregar só de fora para dentro".

O curandeiro chupa as orelhas da pessoa portadora da doença de Lázaro, até ficarem inchadas, conseguindo retirar os causadores da moléstia, que são insetos.

Para combater o mesmo mal causado pelo bacilo de Hansen, outra terapêutica usada por um puçanguara mineiro: mascava uma parte da cascavel, depois cozinha-a até se transformar em mingau. Com essa papa, em seguida, distribuía para sete galinhas. O leproso, a partir do dia imediato, deveria se alimentar, durante uma semana, com uma galinha, daquelas sete, por dia. A cura acontecia.

Se alguém "perdesse o apetite, torrava-se uma moela de galinha, transformando-a em pó e misturando com um pouco de vinho".

Contra a papeira coloca-se ao redor um barbante enfiado em sete pedaços de um sabugo limpo, fazendo um colar; encontrado em chiqueiro, num domingo. Como o trabalho em domingo não traz progresso, o papo não vai adiante e o colar se desfaz no pescoço do doente.

Quando a mãe está alimentando ao peito, estando sem leite, o marido lava o rosto próprio e usando a mesma água da bacia, lava o da esposa. O leite não demora chegar.

Para evitar que a parturiente aborte, o marido raspa a madeira do lado interno da porta do quarto (e se não tiver, a da sala) e misture em um líquido, mexendo-se bem, dá para ela beber.

Cascudo, encontrou em Sílvio Romero:

"As doenças para o jovem vem a ser: a espinhela caída, a flatulência e o feitiço. Curam todos com benzedura ou promessas a santos. A espinhela caída (nome dado ao apêndice cartilagíneo do esterno) é para um incômodo do estômago ou parte posterior do esterno. Ele deparou com vários casos análogos. O clínico testemunhou que realmente curou essa moléstia várias vezes. Aprendendo com o povo:

"Espinhela caída,
Portas para o mar,
Arcas, espinhelas,
Em teu lugar..."

Para retirar uma espinha ("espinho de peixe") da garganta, o informante Otávio presenciou a reza, diversas vezes:

"Homem bom,
Mulher má,
Casa varrida,
Esteira rota.
Senhor São Brás,
Deixe a seu moço,
Que subisse,
Ou que descesse,
A espinha do pescoço."

Sturdart, sobre usos e superstições cearenses, disse para curar ou levantar a espinhela caída, suspende-se o doente à bandeirola de uma porta e

o rezador, apalpando-lhe o corpo, diz três vezes:

"Quando Deus andou no mundo,
Três coisas deixou: arcas e ventos
E espinhela levantou."

Para Adão Teixeira: "espinhela caída é igual apêndice xifóide (o), apêndice alongado e cartilaginoso que termina inferiormente o esterno".

No sertão potiguar dizem, freqüentemente: "amuleto da velha". Era um amuleto guardado por uma respeitável senhora senil, fértil em virtudes. Deixou várias recomendações para a filha, na despedida deste mundo:

"Lá, dentro do oratório, encontrarás uma oração, a mais santa de todas. Guarda-a contigo para que possas ser útil à humanidade".

A filha guardou o amuleto que continha a oração. Uma de suas virtudes era acudir às gestantes, quando começavam a sentir as primeiras dores. Todos iam ali pedir emprestado o amuleto, nessas horas críticas. E que consolo ele produziria, colocado ao pescoço da parturiente. Com o tempo, o amuleto ficou velho e roto. Houve necessidade de se lhe fazer um novo saquinho. Porém, a bisbilhotice feminina não se conteve. A dona do "bento" quis ler as palavras angelicais da milagrosa oração. E foi um assombro quando as leu; continha boa dose de palavras obscenas...

A virtude atribuída aos amuletos vem de longe. Até Pascal (famoso) trazia um ao seu pescoço. Outros notáveis usaram-no: Coelho Neto possuía incontáveis santinhos, bentinhos, orações (usados no cotidiano); Carlos de Campos gostava de usá-los (e muitos eram presentes).

A superstição está por todo lugar, também nas mais altas camadas sociais.

Interessante registro de Luis Murat: "Para que a mulher grávida, no momento de dar a luz, não sofra muito e tenha um parto feliz, é preciso que um homem circule pelas imediações do quarto em que está a parturiente por três vezes e, batendo na porta, pronuncie as palavras: nasceu a criança!..."

João Alfredo de Freitas, em Alvora, próximo a Olímpia manifestou: "um homem tinha que pôr seu chapéu na cabeça. Se o parto demora-se, era necessário outro, também de chapéu e assim por diante. Quando fosse chamado o terceiro tudo estava acabando".

O oculista Afonso Tanajura solicitou o auxílio de óculos para examinar um paciente com retenção placentar, comum em anêmicos, com amarelão íncola, tão comum na hinterlândia. No aposento, havia mais de trinta velas acesas, espalhadas. Para que pudesse ocorrer a intervenção, destruíram-nas, contra a vontade das pessoas da casa.

Em Santa Branca foram encontrados aspectos curiosos na demopsicologia. No sertão daquela comuna, em casos de partos, o facultativo encontrou a oração Nossa Senhora do Monte Serrat, posta ao pescoço da parturiente. Em casos de demora no parto, usavam virar o tição com a ponta acesa para fora do fogão. Se o resultado desejado não era alcançado logo, virava-se o pilão de fundo para cima, dando três pancadas, após invertido. Em se tratando de retenção de placenta, quando demora a ser expelida, uma pessoa rodeia a casa, falando:

"- Bom dia, outra que está próxima da que está preste a parir, responde..." se ninguém responder, fala novamente. Após a terceira ou quarta é certeza que alguém fale:

"Cheguei!... e a placenta se solta...".

Uma quadra-anônima do folclore:

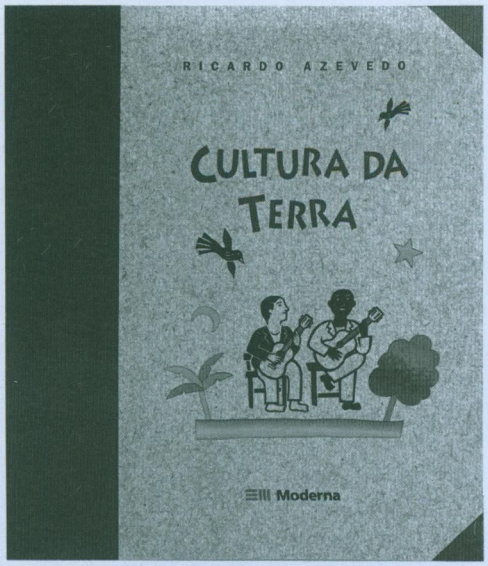
"As bondades do sertão
São leite, coalhado e queijo
Tirante destas bondades,
Outra doçura não vejo."

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olímpia - SP

Existem tantos outros abusões, crendices e quadrinhas que se tornaram fonte de inspiração para Catulo e outros poetas, com os seus luares e todos os seus mistérios.

Enfim, a ciência demopsicológica no que diz respeito à nossa gente e à nossa terra é respeitada além-mar.

Cultura da Terra



No desenrolar da 3ª Bienal do Livro, realizada entre 9 a 18 de maio deste ano, na vizinha São José do Rio Preto, conhecemos Ricardo Azevedo. Escritor, bacharel em Comunicação Visual, jornalista, ilustrador, conferencista, palestrante e doutor em Teoria Literária.

Publicou dezenas e dezenas de livros direcionados ao públicos infanto-juvenil. Tem obras editadas na Alemanha, França, Holanda, México, Portugal e Brasil. Algumas interessam à cultura popular e ao folclore (embora não seja folclorista) como outros escritores.

Ocupou-se do tema **O que a cultura popular tem?**

Distinguiu bem folclore de cultura popular (ao contrário de muitos professores, jornalistas, "doutores" sem defesa de teses, e até alguns que se dizem folcloristas que tratam os dois setores como sinônimos. Teceu considerações acerca de suas obras e respondeu as indagações oriundas da platéia, satisfazendo todos os presentes.

Entre os livros direcionados à cultura do povo, optamos ao que nomeou esta nota. Editado pela Moderna, São Paulo, 2008, projeto gráfico e ilustrações do autor, 143 pp; parte das ilustrações coloridas em excelente papel. Sem contar o público a quem a obra é direcionada, atende pais, professores, principiantes no conhecimento do saber do povo, e outros interessados.

A obra foi dividida por todas as regiões brasileiras: Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte. Em todos os 5 capítulos foram explorados as quadras, adivinhas, ditados, receitas e contos. Eis o rol dos contos.

O zorro, O lagarto e o gambá / A mangona e o pescador / Monstrengos (Teiú-Jaquá / Bruxas / Sanguanel) / Melancia e Coco Verde / **Sul**.

Trapalhada do Zé Bocoió / A Filha encantada do fazendeiro / Monstrengos (Chupa-Cabra / Pisadeira / Cavalo-sem-cabeça) / Compadre rico e compadre pobre / **Sudeste**.

A macacada e o cavalo pangaré / João Forçudo / Monstrengos (Cavalinho-D'Água / Pé-de-garrafa / Bicho-come-lingua) / João e Maria / **Centro-Oeste**.

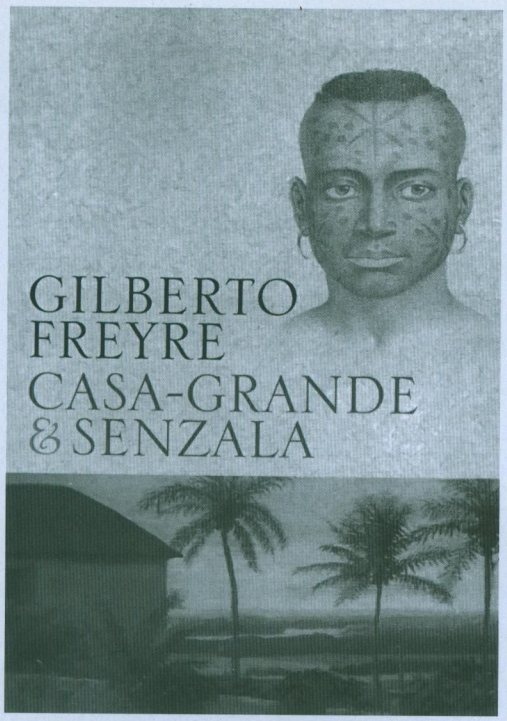
O saco cantador / João Cinzento / Monstrengos (João Galafuz / Vaqueiro misterioso / Perna-cabeluda / O vaqueiro que nunca mentiu) **Nordeste**.

A onda é o veado / A mulher, a onça e o sapo / Monstrengos (Mapinguari / Cobra Norato / Matinta-Pereira) / A moça que queria marido / **Norte**.

É, no final as respostas de todas as adivinhas, 10 de cada região. Concluiu mencionando os colaboradores.

Duas décadas sem Gilberto Freyre

As ciências humanas perderam há mais de vinte anos o intelectual recifense Gilberto de Melo Freire (1900-1987), considerado presunçoso, mesmo afirmando que a verdadeira ciência não é vaidosa. Estudou nos EUA, nas universidades de Baylor e Colúmbia. Na última defendeu a tese - **Vida social Brasil em meados do século XIX**. Foi influenciado, entre outros, pelo antropólogo Franz Boas (1858-1942). É considerado pioneiro do culturalismo no estudo da formação da sociedade nacional. Foi um dos organizadores do I Congresso Brasileiro de Regionalismo (1926), onde foi divulgado o Movimento Regionalista, contrariando a Semana de Arte Moderna (1922). Ressaltava o regionalismo contra as manifestação oriundas da Europa, combatendo à invasão sofrida pela culinária da região. Viveu quase alheio aos escritores do eixo Rio – São Paulo.



Publicou a celebre obra **Casa Grande & Senzala** (1933), tida como a mais importante (além de várias outras que se tornavam famosas). Ela é considerada a introdução à história da sociedade patriarcal brasileira. As demais porções foram dos livros: **Sobrados e Mocambos** (1936) e **Ordem e Progresso** (1959), que deram seqüência.

Freyre contrariando as idéias vigentes, atribuía a riqueza e força cultural dos brasileiros à misturas de raças, valorizando o mestiço. Pioneiro ao abordar temas como a moda, os costumes, o sexo, a alimentação, a morte e outros. Mesmo com caráter renovador, sua visão era socialmente conservadora (ligada às elites dos latifúndios do Nordeste). Foi um dos primeiros na sistematização do "estudo do mito bondoso senhor de engenho e da escravidão benigna" (caracterizadores do escravagismo), pura utopia. Adepto da colonização portuguesa sido totalmente benéfica: ausência de preconceitos raciais permitindo contato com os africanos e outros povos, posteriormente.

Como político combateu o Estado Novo (1937-1945) e o nazifascismo (nazi = despotismo do alemão Hitlher, anos trinta; fascismo = tirania do italiano Mussulini de 1925 em diante). Foi eleito (1946) para a Assembléia Nacional Constituinte: apoiou o regime militar (1964-1985), defendendo o Ato Institucional nº 5 (1969). Aprovou o domínio luso nas colônias da África e a ditadura portuguesa de Oliveira Salazar (catedrático da Universidade de Coimbra). Essa findou com a revolução dos Cravos (1974).

Fundou o Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, Recife (1949) e publicou dezenas e dezenas de livros (incluindo ficção e poesia). Sem contar os citados: **Nordeste** (1937), **O Mundo que o Português Criou** (1940) e muitos outros não devem ser esquecidos.

O mestre-escritor entrou e percorreu os caminhos do Folclore. Só da principal obra gilbertiana, anotamos: acalantos afro-brasileiros / afilhado / afrodisíaco / alóa / amendoim / anjinhos-no-céu / arroz de auçá / beiju / bonitinhos / bodoques de caçar passarinhos / bonecas de barro / botânica popular / cabidela / cabra-cabriola / cafuné / caju / canções de ninar / carnaval / caruru / catar piolho: ato simbólico / catolicismo brasileiro / cegonha cerâmica / coco / comadres parteiras / cozinha afro-brasileira nacional e colonial / cruzes nos caminhos / cuscuz / diabo católico e o Juruparu indígena / doçaria de rua / baiana / nomes de engenhos / enterros / erisipela: tratamento com óleo e farinha de mandioca / farmacopéia brasileira / feitiçaria / festas juninas / figas: origem / filhas de Maria / folclore sexual / histórias para crianças / histórias portuguesas: modificação no Brasil / jogo do beliscão / jogo do bicho / jogos infantis eróticos / mal-assombrado / mães-benta / mães pretas / mal de sete dias / mão-de-cabelo / maracatus / máscaras demoníacas / mau-olhado / medicina popular / manoquém / moqueca / nomes de famílias e de engenhos / nomes de santos / Nossa Senhora do Ó / paçoca / pamonha / papagaios de papel / papão / passarinho: costume indígena de pegar / peixe: culinária / pimenta / piolho / pipoca / plantas medicinais indígenas / Recife: ladainhas cantadas ao anoitecer / rede / reis do congo / reinados / remédios brasileiros: medicina e curandeirismo / samba: origem e deformação / São João: festas brasileiras coloniais / sapo / saúva / superstições / surrão / tapioca / tutu-de-feijão / vatapá / violão.

É evidente que a contribuição do mestre de Apipucos (encruzilhada em idioma ameríndio) em relação à cultura espontânea do povo foi além disso. Por si merece o respeito dos estudiosos da cultura folclórica.

O recifense foi celebrado não só por intelectuais como também por populares.

A escola de samba Mangueira (1962) desfilou com enredo inspirado no mais notável livro gilbertiano.

No vigésimo aniversário de falecimento do extraordinário intelectual alguns preitos foram efetuados. Sem qualquer cronologia, lembramos de lançamentos de livros **Gilberto Freyre: Uma Biografia Cultural**, de Lareta e Giucci; **Em Torno de Gilberto Freyre – memória**, de Edson Nery da Fonseca) e a exposição Gilberto Freyre – Intérprete do Brasil realizada no Museu de Língua Portuguesa de 27/11/07 a 04/05/08, na capital paulista, os debates foram calorosos.

Vários biógrafos do homenageado, especialmente nos anos 1960 contribuíram para que ele fosse lido como uma justificativa "ideológica do patriarcalismo escravocrata".

Na juventude foi considerado pela crítica conservador, bacharelesco e reacionário, sectário, contra a liberdade.

Para Freyre "o escravo brasileiro, em meados do século 19, levava vida de anjo, se comparada à dos operários ingleses". Daí, deduz-se que o capitalismo britânico era mais cruel que a escravidão praticada no Brasil.

O venerado foi colocado entre os pioneiros da moderna antropologia; Braudel e Febvre (franceses) reconhecem-no pela contribuição destacada para a antropologia histórica com destaque no dia-a-dia, na culinária do povo e na cultura material. Outros críticos emitiram seus pareceres. Posição conservadora, mas raramente reacionária. Reticente com respeito à democracia.

O antipático sociólogo FHC, em relação a **Casa-Grande & Senzala**, exagerou ao afirmar: "falta de rigor científico dos textos gilbertianos". Quem preferiu procurar asilo político no exterior não tem moral para censurar um dos mais expressivos cientistas, sobretudo considerando que as pesquisas de campo foram realizadas por ambos em época bem distantes: além disso, por mesclar política partidária com ciência, o ex não tem moral para tal.

Ortega y Gasset (1883-1955) afirmou que "a projeção universal de Gilberto Freire, nunca foi alcançada por nenhum outro sul-americano".

A conhecidíssima Playboy (1980) publicou do caderno de notas do probo pernambucano, "manuscritos íntimos"; recomenda-se.

No início da década de oitenta do século passado, o mestre José Sant'anna (1937-1999) e este relator estivemos com Gilberto. Homem aparentemente humilde e de baixa estatura; foi conferencista no Museu da Imagem e do Som (MIS), na capital de São Paulo, naquela oportunidade. Lembro-me perfeitamente que Freyre trajava terno azul-claro, aparentemente de linho. Conversamos com ele alguns minutos antes e vários após o evento; foi extraordinário. Naquela oportunidade, entusiasmado, prometeu que viria ao nosso Festival, mas o tempo, que não espera ninguém, não permitiu, indo para outra dimensão em 18/07/1987, atendendo ao arquiteto do universo.

Assistimos ao **Ciclo de Palestras**, entre **28 a 31 de março de 2000**, intitulado **"A Propósito de Gilberto Freyre"** no auditório do Centro Cultural Banco do Brasil, no Rio. Assim distribuídas:

Fortuna Crítica de Gilberto Freyre pelos palestrantes Edson Nery da Fonseca e Guillemo Giucci, mediados por Paulo Roberto Pires. Análise das interpretações antigas e recentes, com referencial à Casa–Grande & Senzala.

Perspectivas para o estudo da obra de Gilberto Freyre pelos palestrantes: Enrique Rodrigues Larreta e Elide Rugai Bastos, com a mediação de Otávio Velho. Abordaram o que o atual século promete em termos de novas leituras dos textos gilbertianos.

Contextos de Freyre pelos palestrantes Ângela de Castro Gomes e Marcos Chor Maio, me-

diados por Peter Fry. Foco: situações do cenário político, social e institucional em que Freyre viveu e produziu. Ângela destacou o período em que foram lançadas as obras primeiras de Gilberto; Marcos ficou no projeto da Unesco do qual Freyre participou.

Poesia e Ecologia pelos palestrantes Lêdo Ivo e Raul Loddy, tendo como mediadora Isabel Lustosa. Falaram de aspectos menos conhecidos da vida e obra gilbertimana. Lêdo narrou os encontros com o jovem poeta Freyre, enquanto Loddy referiu às preocupações ecológicas de Gilberto.

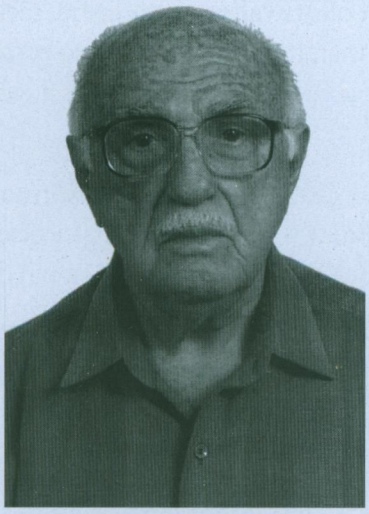
O sucesso foi absoluto e contou com maciça platéia de intelectuais.

Por ato presidencial foi considerado **Ano Gilberto Freyre**; parentes do homenageado estiveram presentes.

É natural que todo líder, ao longo do tempo, torna-se figura polêmica e controversa.

Os interessados em outras informações poderão encontrá-las no Anuário do 25º Festival do Folclore (13 a 20 de agosto de 1989), a partir da p.116, no estudo de nossa lavra: Três folcloristas no além.

Victório Sgorlon, batalhador incansável



Nasceu na cidade "Menina Moça" ou "Noiva Sertaneja" (24/10/1922). Tornou-se professor normalista pela Escola Normal Livre Nossa Senhora da Conceição (1955) – de Olímpia após estudar em Seminário licenciou-se em Pedagogia pela Faculdade de Monte Aprazível (1975), dirigida na época pelo padre Nunes, batizado como José Nunes Dias (1º /12/1902, Cuiabá, MT – 07/07/1985, Monte Aprazível, SP); foi um verdadeiro líder, não só na região, na educação, como no relacionamento político. O saudoso religioso deixou saudades e está fazendo muita falta naquela cidade do noroeste paulista (e região).

Por herança dos pais foi aquinhoado com uma propriedade agrícola, como herança. Em reverência, ao respeito pelos progenitores Florindo e Emma, denominou-a Florema. Anos após, em decorrência das inúmeras atividades que exercia, comercializou a gleba.

Lecionando Canto Orfeônico, no antigo Colégio Olímpia, nos meados do século 20, o garoto José Sant'anna era seu discípulo. Esse recebia as primeiras noções de Folclore do mestre Victorio Sgorlon. Desse relacionamento pedagógico-educacional foram lançadas as sementes que germinaram, floresceram e produziram frutos preciosos. Ninguém imaginaria que estava em gestação a formação do extraordinário folclorólogo José Sant'anna (1937-1999). Tampouco seria possível pensar – sem ter bola de cristal – que ambos seriam colegas, anos após, na mesma unidade escolar. O mais senil lecionando História e o jovem Sant'anna, Língua Portuguesa. Muito menos seria imaginável prever que o amor mútuo ao Folclore, também com os dois personagens, uniria as mesmas disciplinas no estabelecimento Capitão Narciso, coadjuvando à felicidade dos educandos, a evolução cultural do município e dos demais interessados. O grande legado do reverenciado foi desenvolver no brilhante rapaz a profunda veneração pelo estudo do Folclore, do nosso povo, da nossa gente, com enorme entusiasmo.

Foi aprovado em exame de suficiência – promovido pelo Ministério de Educação e Cultura – para lecionar História (Geral e do Brasil) e Geografia (Geral do Brasil). Ministrou, sem interrupção, aulas em Olímpia, Severínia, Guaraci e outras localidades da região durante 37 anos. Convidado pelo diretor Altino Robazi, do Colégio Estadual Capitão Narciso Bertolino, exerceu a função de assistente-diretor de 1966 a 1972.

Desempenhou o papel de diretor-proprietário do Colégio Olímpia (fundado em 22/04/1938), pelo eminente causídico, o conhecido professor

Antônio Augusto Reis Neves, o famoso, culto e respeitado "doutor" Neves.

O venerável Sgorlon tornou-se sócio do tradicional Colégio Olímpia – a partir de 1966, adquirido as cotas de seus colegas Dimas Egydio dos Santos, José Constantino Ferrato e Maria Zulmira de Mello. Posteriormente (1975) ficou com a última, que pertencia ao advogado Luiz Mori Laraia.

Participou da fundação da Sociedade Italiana de Olímpia, extinta no decorrer do último conflito mundial (1939-1945), por motivos conhecidos. O Brasil não entrou ao lado do Eixo (Alemanha hitleriana, Itália fascista e outros), conforme seria a lógica (o País era dirigido pelo ditador Vargas). O caudilho ficou ao lado dos Aliados (Estados Unidos, Inglaterra e outros), por conta de interesses vindos do Pentágono.

O referido folclorista participou ativamente, com a companheira ao lado, em diversos eventos culturais, educacionais, musicais e teatrais da urbe, que outrora foi conhecida por Vila Olímpia. Ele integrou – com extraordinário desempenho – o Coral de Violeiros e Música Sertaneja. Participou com afinco no grupo de teatro de Olímpia, onde apresentava as suas criações artísticas e de amigos no Cine Teatro Assunção, localizado ao lado da casa paroquial da Matriz de São João Batista, dirigido pelo "seu" João Giannoto e colegas. Amigo das artes, pintura em telas, cultua muitas imagens de vários países, sendo que apenas parte delas são artesanais. Pretende futuramente, doá-las, parcialmente ao Museu de História e Folclore.

A residência é o reflexo do estado de espírito de seus ocupantes. A do homenageado espelha perfeitamente bem isso.

O casal Lourice–Victório trabalhou muito pelas atividades relativas ao Folclore, especialmente ao dinamismo desempenhado antes, durante e depois de vários e consecutivos festivais do Folclore (FEFOL, para os íntimos). Os dois, sobretudo ela que lecionou no meio rural olimpiense posteriormente efetivando-se em Riolândia (município da região), voltando à terra do Folclore (onde aposentou), recolheram, catalogaram e doaram inúmeras peças ao Museu (1973), que iniciava as atividades. Esse acervo estava em várias salas do Colégio Olímpia; algumas peças, mais sensíveis, estavam em vias de deteorização. Eficiente em tudo que participavam, no antigo prédio do Posto de Puericultura, na avenida 15 de novembro (atual Deputado Waldemar Lopes Ferraz), executaram a instalação do Museu de História e Folclore. Por variados motivos, a instituição mudou-se posteriormente para o endereço atual: rua David de Oliveira, nº 420, centro (Palacete Giuseppe Tonani), onde foi batizado pelo nome de Maria Olímpia.

O pesquisador Victorio redigiu diversos artigos acerca do Folclore local e regional, publicando-os no jornal "Cidade de Olímpia" e, mais tarde, em "O Tablóide".

Com a saudosa Lourice Arutin Sgorlon (1921-2002), fidelíssima companheira de todos os momentos, dinâmica, sóbria, alegre e elegante estiveram sempre à disposição para atuar a favor do Folclore, da cultura do povo e da educação olimpiense. O par agiu com pertinácia e dedicação, especialmente nos primeiros festivais. O emblemático Sgorlon lembra com entusiástica alegria de "A Taba do Carajá" – quando o evento era desenvolvido na Praça da Matriz de São João Batista (padroeiro do município).

Após negociar o Colégio Olímpia, chegou a aposentadoria (1984). Aconselhado pelo prof. José Maria de Jesus Marangoni, então presidente da Casa Cultura Álvaro Marreta Cassiano Ayusso, o mobiliário e o acervo de sua vasta e valiosa biblioteca, com mais de 10 mil volumes, foram doados. Assim, contribuitu, civicamente, para a ampliação do acervo da biblioteca pública, tornando-a a mais volumosa e melhor da cidade. A oferta valiosa demonstra, tacitamente, o desapego à materialidade, o amor ao próximo, além de destinar condições para ampliar a sabedoria do povo.

Recebeu (2007) a placa do Instituto Brasileiro Cultura Popular, 43º Festival do Folclore e Prefeitura Municipal de Olímpia, Capital Nacional do Folclore, com os dizeres:

O sucesso dos Festivais de Folclore de Olímpia, muito deve à sua esmera dedicação.

Nossa eterna gratidão!

Esta texto recebeu os subsídios indispensáveis de Pedro Clóvis Nogueira Borges (Pecê), Sueli Tozo, Zaida Maria Ferraz Arruda (Zaidinha) e outros que omitiram os seus nomes.

Outras informações poderão ser obtidas através do fone (17) 3281-2208.

Eu sou um Neves (um acendedor de lampiões das mentes humanas)

O autor da obra de 134 pp é o baiano Joaquim Neves, nascido em Paramirim (1930) e radicado há décadas em Votuporanga, no noroeste paulista.

Inteligente, de rápido raciocínio lógico, loquaz, sábio, probo, honrado, excelente rimador, sensível às questões sociais, exemplo de pai, esposo..., extraordinário elemento folque (presta informações aos interessados e pesquisadores de folclore), amigo de todos que se aproximam dele.

Como bom locutor, desde 1973, conhecedor da música raiz, criou na então rádio Clube o programa **"No Ponteio da Viola"**. Posteriormente com a mudança de denominação, continuou a mesma atividade, na rádio Líder, ambas da "Cidade Brisas Suaves". Até os dias que correm atua nessa atividade, fazendo com que os ouvintes da região sejam assíduos. Criou a expressão: "Chutando a tristeza, abraçando a alegria e provocando a saudade" – que os seus incontáveis ouvintes sabem na ponta da língua.

Colaborou com o Diário (Votuporanga), assinando a coluna semanal: **Só Falando de Músicas**, com amplo sucesso.

Foi lavrador, relojoeiro, antes de ser representante comercial. Nessa profissão chegou à merecida aposentadoria. Com a esposa Coleta, forma um par perfeito. Desse consórcio nasceram cinco filhos, que lhes deram vários netos.

Aluno do curso Supletivo, (antigo Madureza), onde teve a oportunidade de criar um poema, seguindo o abecedário; considerado de bom nível pelas autoridades educacionais de então foi enviado ao presidente da República Médici.

Ao completar os estudos, matriculou-se no curso seriado de 1º grau, concluindo assim o básico ou fundamental (as terminologias são mutáveis de acordo com as circunstâncias, como é sabido, para reforçar o fato).

Esteve a convite da TV Cultura; apresentou-se a Moraes Sarmento e à nossa amiga Inezita Barroso, que viera na "terra das brisa suaves".

Dinâmico, integrou os clubes de serviço: Maçonaria e Lions Clube.

Católico fervoroso, visitou Bom Jesus da Lapa (1999) ao rever os familiares na terra natal.

Defensor da Capoeira, entendedor de viola e violão, é mestre de Companhia de Reis (Folia de Reis, para os olimpienses e municípios vizinhos). Fundou a Companhia de Reis Brisas Suaves, passando-a posteriormente para Joaquim Severo da Silva (o popular Quinca), representando o município em incontáveis outros eventos, até na capital do Estado.

Político afável, foi eleito nas eleições vereador (1972), apoiado pela liderança coesa exercida pelo prefeito Nabuco, Luizinho de Haro, Valdir Gonçalves de Lima (todos já foram deste mundo), além de outros próceres valiosos.

Participou e auxiliou na organização a partir do 1º Encontro de Companhias (o termo Folia não é de bom grado naquela área, por poder insinuar algo indesejável) de Reis de Votuporanga (1969).

O mesmo sucedeu com os eventos de Catira, sempre auxiliando na preservação da cultura espontânea do povo. São esses dois assuntos -ao nosso ver - os aspectos qualitativos mais interes-

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim

santes da obra, em absoluto, sem pretender deslustrar os demais.

Esteve várias vezes em Olímpia participando dos Festivais de Folclore; em uma delas acompanhado do então prefeito Hernani de Matos Nabuco, de correligionários e familiares do burgomestre.

Se o autor de um livro passa ensinamento (conhecimento, luz, esclarecimento...) para os seres humanos (o que ninguém pode negar, em sã consciência), sem dúvida, ele é um acendedor de lampiões, é alguém que ensina?!...

Nereu do Valle Pereira, folclorista barriga-verde

Nasceu na capital de Santa Catarina (13/09 /1928). É economista e sociólogo.

Toda a escolaridade (fundamental, médio e superior) foi efetuada em Florianópolis. O bacharelado em Economia (1960) abriu-lhe as portas para os Estados Unidos. Em nível de pós (entre 62 e 73) especializou-se em Economia, Sociologia e Planejamento Educacional. Em seguida, no mesmo país, pela CEPAL (Comissão Econômica para a América Latina, organismo regional das Nações Unidas) cursou Planejamento Econômico. Tornou-se (1974) pela Universidade Federal de Santa Catarina doutor em Ciências Humana e Livre-docente em Sociologia.

Docência e conselhos

Atuou no magistério elementar e médio; foi diretor de colégio.

Lecionou (como titular) Estudos Socioeconômicos de Santa Catarina, Sociologia, Econômia da Educação, Estudos de Problemas Brasileiros, Desenvolvimento Econômico, Museologia, Folclore, Estudo de Problemas Catarinenses e Cultura Brasileira, não só na Federal. Foi Pró Reitor da UDESC; chefe de Departamento de Ensino, diretor do Centro de Estudos e Pesquisas, membro do Conselho Universitário e diretor de Centro de Ciências Humanas, na Federal. No Conselho Estadual de Educação foi membro, por 16 anos e presidente por dois. Participou de vários outros conselhos.

Participação política

As principais foram: vereador à Câmara Municipal de Florianópolis de 1955 a 62. Suplente de deputado estadual, com exercício em 1963 e seguinte. Cargos em comissão no Governo do Estado, de 1962 a 75.

Condecorações

Entre elas Medalhão do Brasão do Município de Florianópolis / Comenda do Mérito da Câmara Municipal de Florianópolis/ Medalha do Mérito Universitário pela Federal / Troféu "O Manezinho da Ilha" / Sócio Emérito do Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina / Troféu " A Bernunça" Franklin Cascaes.

Outras atividades

Participou de inúmeras atividades sociais, desportivas e religiosas, inclusive no conhecido Avaí Futebol Clube.

Aposentadoria

Ocorreu em 1992, mas continuou em atividades pelo voluntariado: Fundador e presidente da Fundação Cultural Açorianista / Diretor geral do Ecomuseu do Ribeirão da ilha / Vice-presidente e membro do conselho editorial da Comissão Catarinense de Folclore / Sócio do Instituto Histórico da ilha Terceira (Açores) / Sócio Emérito e membro do Conselho Fiscal do Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina / Sócio do Centro de Estudos de História das ilha do Atlântico (Madeira) / Membro do Núcleo de Estudos Açorianos / Membro da Sociedade Brasileira de Sociologia / Membro do Núcleo de Estudos Musicológicos de Santa Catarina / Sócio da Casa dos Açores ilhas de Santa Catarina / Sócio da Associação Luso Brasileira de Santa Catarina / Membro do Conselho Estadual de Cultura / além de outras instituições.

Publicações

Editou vários **livros**: Ribeirão da ilhas - Vida e Retratos (1991) / Os Engenhos de Farinha de Mandioca da ilha de Santa Catarina (1993) / Origem e Raízes do Boi de Mamão Catarinense (1966) / e outros. **Em revistas**: Ritos de Passagem - O casamento da Josefa (1975) / Indústrias Populares - Folclore Ergológico (1979) / Os Engenhos de Farinha da ilha de Santa Catarina (1979) / O Sentimental e o Folclórico - O "Pão por Deus" (1980)

/ Do Fato Folclórico ao Fato Turístico (1981) / As Festas do Divino Espírito Santo – Origens (1981) / Cultura Popular Açoriana (1987) / Sobre a Pombinha Açoriana (1988) / Religiosidade Popular: Festa do Divino Espírito Santo (1989) / Raízes Culturais Açorianas na Freguesia de Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão da ilha (1993) / Mandioca e Tradição (1992) / À Guisa de Toponímias Equivocadas (1996) / O Boi de Mamão Catarinense (1997) / A Flor Símbolo de Santa Catarina (1996) / O Ecomuseu do Ribeirão da ilha (1997) / Mofas com a Pomba na Babáia (1998) / A Simbólica dos Império do Divino Espírito Santo (1997) / Os Açorianos em Santa Catarina: Colonização ou Povoamento? (1998) / Notas Sobre os Impérios do Divino na Açorianópolis (1999) / Adágio Popular – Indivíduo sem Eira nem Beira (1999) / O Manezinho da ilha (2000) / O Mosaico Cultural Catarinense (2001) / Festa do Divino – O Cortejo Imperial (2004) / e outros.

Vídeos editados (com filmagens e produção)

Os Engenhos de Farinha de Mandioca da ilha de Santa Catarina (1989) / A Festa do Divino Espírito Santo no Ribeirão da ilha (1989) / Raízes Culturais Açorianas na Vila de Nossa Senhora da Lapa do Ribeirão da ilha (1989) / A Festa do Espírito Santo em Santo Antônio de Lisboa (1990) / A Lancha Baleeira – Vida e Morte (1991) / A Dança do Boi de Mamão Catarinense (1992) / O Alambique Tradicional – Sertão dos Indaiá do Seu Chico (1993) / A Arte da Cestaria – Garopaba, Santa Catarina (1994) / As Novenas Populares do "Peditório do Divino" em Caicangaçu (1994) / O Ecomuseu do Ribeirão da ilha (1999) / A dança da Jardineira – Dança demonstrativa do folclore madeirense (2000), sem enumerar outros.

Consoante o informante (que não gostaria de ver seu nome divulgado, por ética omitimos) os dados estão desatualizados.

A quem se interessar, oportunamente, pelo ocorrido após 2004, poderá contactar com o telefax (48)3237-8148.

Ao encerrar, é digno acrescentar, o referido pesquisador, descendente de portugueses (açorianos e continentais), permanece produtivo, o que deixa os admiradores felizes e esperançosos ao conhecer novos textos.

A Loteria Federal lembra o folclore

A Loteria Federal – em nosso País – surgiu com a pretensão de atender o setor social. O primeiro sorteio com autorização oficial objetiva de arrecadar meios para o término da Casa de Câmara e Cadeia de Vila Rica (atual Museu da Inconfidência. Ouro Preto, MG). A ordem partiu de Luiz de Cunha Menezes, governador da Capitania (1784, na então Vila Rica).

A Caixa (1962) passou a administrar a Loteria Federal, repassando recursos econômico-financeiros para obras assistenciais do Brasil.

A Instituição iniciou (1907) a promoção cultural; a artista Djanira foi convidada e aceitou. Ilustrou quatro extrações especiais da Loteria: Di Cavalcante Martins, Alfredo Volpi, Rebolo e outros renomados artistas plásticos passaram a ser estampados nos bilhetes. Era o principio da cultura brasileira por este tipo de mídia.

Transportando para os valores hodiernos, em cada real apostado nas várias loteria da Caixa, 48 centavos são repassados ao Governo Central para aplicar em áreas necessitadas visando a obter o desenvolvimento do País: cultura, educação, esportes, seguridade social, segurança e no famigerado imposto de renda (pensando no desvalorizado professor). Nos últimos quatro anos apenas, para se ter uma idéia mais concreta, foram repassados 8 bilhões de reais, consoante dados oficiais.

A Loteria Federal do Brasil, explorada há mais de 46 anos pela Caixa Econômica Federal, homenageou inúmeros aspectos da cultura espontânea do povo. Alguns foram apresentados nas edições deste Anuário. Outros nesta:

Na extração nº 3897-0, de 05 de janeiro de 2005, a reverência coube ao Dia de Reis, com a estampa:

Extração Especial Dia de Reis, de nº 4.205-6, em 05/01/08, presenteou-nos com a linda estampa:

Em 23/06/07, ocorreu a Extração Especial de São João (nº 4.149-1), a grande festa do meio rural e a maior, segundo alguns pesquisadores do Nordeste brasileiro.

No dia dez, do mês 10 do ano passado, a Loteria em seu programa comemorativo, celebra os "Ditos Populares em quadros pintados" (extração 4180-7). Foi uma edição pedagógica e artística, exibindo telas do artista plástico Carlos Palha. Foram as seguintes obras divulgadas: **"Água mole em pedra dura tanto bate até que fura" / "Amarra-se o burro de acordo com o dono" / "Cada macaco no seu galho" / "Calma que o leão é manso" / "Cavalo dado não se olha os dentes" / "À noite todos os gatos são pardos" / "Águas passadas não movem moinho" / "Cobra que não anda não engole sapo" / "Cada um sabe onde o sapato aperta" / "Casa de ferreiro, espeto de pau".**

Todas as telas são interessantes, daí, aleatoriamente, ilustra-se:

A extração nº 4192-0, de 21/11/07, em homenagem ao Dia da Música (21 de novembro), a lembrança foi oportuna. Lamentavelmente, a música folclórica foi ignorada. Por qual motivo? Será que a cultura espontânea do povo não merece? Por que o preconceito? Supomos... mas não temos explicação para o fato.

Folclore Infantil

A Editora Paulus, de São Paulo, lançou ao público, da autora Gláucia Lombardi, (até o momento) na **Coleção Brincando com Dobraduras**, quatros opúsculos com 24 pp cada e todos ilustrados em cores por Fábio Sgroi. Eis os títulos:

Folclore e Brinquedos / Folclore e Festas / Folclore e Lendas / Folclore e Mitos.

É uma boa oportunidade para os educadores dinamizar em as aulas com essas simples e interessantes publicações.

Edição Especial de São João

Junho é considerado o mês dos três Santos; é o período junino. Nesse mês são realizados, nos mais diferentes espaços do vasto território nacional, celebrações, sempre nas noites das vésperas: Santo Antônio (13), São João (24) e São Pedro (29).

Essa modalidade de culto veio da Península Ibérica, focada com maior intensidade para São João, sem desmerecer, em absoluto, as outras duas.

A fogueira é o ponto central da solenidade, pois o fogo está relacionado às celebrações do solstício de verão (no hemisfério norte) e com os cultos dos deuses símbolos da fecundação. Ficou evidente que nessa modalidade de cultos agrários tem a presença forçada da fogueira votiva que anuncia a iminência das colheitas e a proteção contra as forças regidas pelo mal: ausência de chuvas, esterilidade, peste e outras. No nosso hemisfério corresponde ao equinócio de inverso.

Porém os anônimos setores populares da colonização lusa trouxeram essas comemorações, revestidas de aspectos da Igreja, somando aos dos íncolas e dos afros. Entre nós tem início as colheitas, especialmente as de milho. Se direcionarmos para o significado das colheitas, na vida econômica dos povos agrários, leva-nos à compreensão que esse festejos estão caracterizados por uma forte explosão dos sentidos, com a interação das pessoas, sintetizada na associação remota de origens pagãs, com crença, lazer, alimentação . Em conseqüência, os atos de comer, beber, dançar e namorar são aspectos marcantes dessa tipologia, unida de fé, entretenimento, amizade mútua, religiosidade e bem-estar comunitário. Não é exclusividade da vida rural.

As loterias da caixa, para relembrar o suntuoso fato da cultura brasileira, emitiram para 21/06/08, a extração nº 4.253-6, conforme a estampa:

O beijo, na boca do povo

André Luiz Nakamura
Departamento de Folclore - Olímpia

Clássica cena de um final feliz de uma bela história de amor: o beijo, o beijo apaixonado, o beijo na boca, capaz de até despertar a pessoa amada de um sono enfeitiçado que poderia ser eterno, segundo um inesquecível conto de fadas.

Já me disseram que não existe diálogo melhor do que esse.

Realmente, beijar é bom demais. Beijar faz muito bem à saúde. Aliás, uma cartilha sobre "beijo, sedução e saúde", distribuída pelo governo federal para estudantes de escolas públicas, compara o beijo ao chocolate, por "aguçar todos os sentidos" e "liberar endorfinas", com a vantagem de ainda "queimar calorias", ao contrário do doce (Folha de São Paulo, edição de 07/02/2007).

O beijo _ cuja data comemorativa é 13 de abril _ é também decisivo para uma grande conquista, pois "apesar de não nos darmos conta, temos um olfato apuradíssimo para detectar um conjunto de genes conhecido como MHC (complexo de histocompatibilidade principal, na sigla em inglês), que controla o

sistema imunológico e influencia a rejeição de tecidos", o qual "também aparece na saliva, o que ajuda a explicar porque o beijo é uma das principais 'notas de corte'. E saiba que, se o beijo for bom, as chances de o casal acabar na cama aumenta. Isso porque (...) ele amplia outros elementos de atração, como o olfato e a visão" (Revista Galileu, pág. 46, edição de junho de 2008).

A respeito de sua origem, não se sabe se ele remonta aos tempos do homem primitivo, pois ainda não foi encontrado nenhum registro arqueológico que permitisse a interpretação de que o ato de beijar era praticado nos primórdios da humanidade.

Vêm do Oriente, mais precisamente dos hindus, as mais remotas referências ao beijo. No livro védico "Satapatha" (textos sagrados do bramanismo) há um registro de cerca de 1.200 a.C. em que se ressalta a seguinte oração: "amo beber o vapor de seus lábios". Em outro, o "Mahabarata" (poema épico contendo mais de 200 mil versos, de 1000 a.C., aproximadamente) encontram-se alusões mais explícitas, a exemplo desta: "Pôs a sua boca em minha boca, fez um barulho e isso produziu em mim um prazer".

Uma abordagem mais aperfeiçoada sobre o tema se apresenta no conhecidíssimo "Kama Sutra" (compêndio indiano sobre os prazeres sensuais, produzido entre 400 e 200 d.C.).

A partir do "Kama Sutra", "podemos rastrear as origens do beijo e concluir que ele é mais velho que a civilização hindu e mais jovem que a pré-história", declara Edgar Gregersen ("Práticas Sexuais – A História da Sexualidade Humana", Roca, 1982, Nova York).

Foi em meados do século XVII que o beijo de língua (o "savian" dos romanos), já consagrado nos salões europeus, adquiriu um de seus mais famosos nomes: "beijo francês". Na ocasião, os puritanos ingleses se impressionaram com a grande voluptuosidade com que os franceses se beijavam.

Digno de nota, no entanto, é o fato de que na França o beijo de língua se tornou conhecido como "beijo inglês", em alusão à importância atribuída pelos ingleses a esse modo de beijar que para os franceses era tão comum.

É, destarte, ao beijo francês, ao beijo na boca, ao beijo apaixonado, que aqui daremos ênfase, sem preocupação com conceitos, significados e descrições.

Parafraseando Machado, qualquer que seja a definição que se tente dar ao amor, ou que se tente dar ao próprio beijo, ela não valerá um beijo enamorado.

Tratemos, então, do "beijo, na boca do povo", começando pelas Quadras ou Trovas, a mais comum das expressões poéticas populares.

O beijo nas Quadras

Quadras são pequenas composições representadas por estrofes de quatro versos, geralmente heptassílabos (com sete sílabas), em que o segundo rima com o quarto (Atente-se para a diferente contagem de sílabas feita pelo versificador em relação ao gramático: este, ao contá-las, atende aos elementos morfológicos do vocábulo; aquele, à prosódia, guiando-se pela audição e sem contar as sílabas posteriores à última tônica, eventualmente existentes).

Soltas, anônimas, elas versam sobre os mais variados temas. Algumas são jocosas, satíricas. Outras, apaixonadas, copiadas em cadernos de meninas e mocinhas. Vejamos estas, recolhidas pelo Prof. José Sant'anna:

Beijo palavra tão doce
Que eu não sei explicar,
Quem nunca ganhou um **beijo**,
Não sabe o que é amar.

Beijo não paga imposto,
Nem selo de educação,
Um **beijo** dado na boca
Vai direto ao coração.

O **beijo** dos namorados
É necessário também,
Dizem que é um pecado,
Mas não condena ninguém.

O **beijo** bom é ardido
Como se fosse pimenta,
Porque quanto mais se beija
Tanto mais a gente esquenta.

O **beijo** dado na mão
Escorrega e cai no chão,
Mas beijo dado na boca
Vai direto ao coração.

Seu **beijo** é muito doce,
Sua alma é muito pura,
Sem você eu morrerei
Neste mundo de amargura.

Se um **beijo** dado brotasse
Numa rosa ou jasmim,
Toda moça beijoqueira
Tinha no rosto um jardim.

Dizem que **beijo** é proibido
E que é muito perigoso.
Como deixar de te beijar
Se teu beijo é tão gostoso?

O primeiro **beijo** dado
Sentimos a alma confusa,
Quem nunca comeu melado,
Quando come se lambuza.

Dizem que o **beijo** é pecado
Mas eu não sei quem falou;
Quem disse está enganado,
Ou talvez nunca beijou.

Mandaste um **beijo** de longe
Beijo assim sem sabor é,
Esse fruto é tão gostoso,
Quando colhido no pé.

Bendito seja o teu **beijo**
Que me fez tanta emoção,
Que prende ao mesmo tempo
O teu ao meu coração.

Se para te dar um **beijo**
Existe uma condição,
Só aceito que esta seja
Doses de repetição.

Da minha boca na sua
Tem a distância de um **beijo**,
Chegue mais perto, meu bem,
Pra matar nosso desejo.

O fogo nasceu da lenha
A lenha nasceu o chão
O **beijo** nasceu dos lábios
E o amor do coração.

O doutor me receitou
Para o mal que sinto agora:
Doce **beijo** dos teus lábios
E um abraço de hora em hora.

Olhos pretos, matadores,
Cara cheira de alegria,
Um **beijo** da tua boca
Me sustenta todo dia.

Meu amor é boca doce,
Recheada de banana,
O **beijo** de sua boca
Me sustenta uma semana.

Os seus olhos são de vidro,
Sua boca de porcelana,
Cada **beijo** que te dou
Dura quase uma semana.

Fui na mina beber água
Na casca da melancia
Um **beijo** na sua boca
Me sustenta quinze dias.

A rosa tem vinte folhas,
O jasmim tem vinte e seis;
Um **beijo** de sua boca
Me sustenta por um mês.

No dia dos namorados
Eu te peço por favor:
Um **beijo** de cada lado
E um na boca, meu amor.

Os namorados afirmam
Com muita base e razão
Que o **beijo** escala na boca
E explode no coração.

Ainda vão nascer sábios
Que digam por que razão,
Que o **beijo** é dado na boca
E sentido no coração.

Tudo na vida se alcança
Difícil é começar,
Se dar um **beijo** é custoso,
Depois custoso é não dar.

Do céu eu quero uma estrela
Da terra quero uma flor;
Dos teus lábios, um **beijo**,
Do teu beijo, teu amor.

Não sinto fome de pão,
Nem sinto a sede de vinho,
Sinto fome do teu **beijo**
E sede do teu carinho.

O roubado é mais gostoso,
Sabe disso, minha amada,
Pois em cada novo **beijo**,
Ela finge ser roubada.

Quem me dera, quem me dera,
Quem me dera, dera ainda:
Quem me dera dar um **beijo**
Na tua face tão linda.

A estrela corre no céu,
E o trem corre na linha,
Mais depressa corre o **beijo**
Da tua boca na minha.

Se a lua gostasse de mim
Não iluminaria meu portão,
Pois nada melhor no mundo
Que um **beijo** na escuridão.

Não há nenhuma tristeza
Que o amor não possa pagar,
Não há nenhuma lágrima
Que um **beijo** não possa enxugar.

No dia em que eu te vi
Fiquei num grande embaraço
Senti um desejo tão forte
De dar-te um **beijo** e um abraço.

Não há nada tão mais lindo,
Nada mais encantador
Do que seus lábios sorrindo,
Depois de um **beijo** de amor.

Eu que te amo demais
Estou por ti apaixonado,
E me amando também
Achas que um **beijo** é pecado?

Neste teu lindo olhar
Sinto brilhar um desejo,
Parece uma flor se abrindo
À espera de um eterno **beijo**.

Passando na minha frente
Fico cheio de desejo
De apertar-te em meus braços
E te dar um doce **beijo**.

Queria ser costureiro
Pra lhe fazer um vestido:
Pra ter todo o seu corpo
Nos meus **beijos** envolvidos.

Beijo na testa é respeito,
Beijo na face é carinho;
Beijo no queixo é vontade
De subir mais um pouquinho.

Dizem que **beijo** é veneno
E que pode até matar,
Mas prefiro este veneno
Que deixar de te beijar.

Atirei um lenço branco
Por cima da bananeira,
Não há dinheiro que pague
Beijo de moça solteira.

Você disse que me ama,
Mas você nunca provou;
Prova de amor é o **beijo**,
Você nunca me beijou.

Eu plantei um pé de cravo
Na frente de sua casa,
Cada cravo que nascia
Era um **beijo** que eu te dava.

Eu subi num pé de rosa
Para ver onde estava,
Cada espinho que caía
Era um **beijo** que te dava.

Os **beijos**, dizem os sábios,
São dados com emoção,
Não deixam marcas no rosto,
Mas deixam no coração.

De dois **beijos** eu me lembro
E jamais esquecerei:
O último da minha mãe
E o primeiro que te dei.

Que farei com tantos **beijos**
Que guardei para lhe dar?
Os beijos são todos teus,
Acho bom você buscar.

Mil segundos diferentes
Os **beijos** podem contar,
Seja frio ou seja quente
O bom mesmo é beijar.

Se esta varanda falasse
Dos **beijos** daquele dia,
Esta parede tão branca,
Vermelhinha ficaria.

BIBLIOTECA PUBLICA MUNICIPAL
Fernando de Barros Furquim
Olímpia - SP

Amei e não fui amada,
Jurei nunca mais amar,
Mas os teus **beijos** fizeram
A minha jura quebrar.

Tua boca é tão pequena,
Tão pequena e tão singela.
Que eu não sei como é que cabem
Tantos **beijos** dentro dela.

Seus lábios são um castelo,
Castelo dos meus desejos;
Eu faria grande guerra
Numa batalha de **beijos**.

Estou zangada contigo
Não pretendo mais te ver
E os **beijos** que tens comigo
Eu te quero devolver.

Beijar é sempre o desejo
De quem ama com esplendor,
O amor é a vida do beijo,
O beijo é a vida do amor.

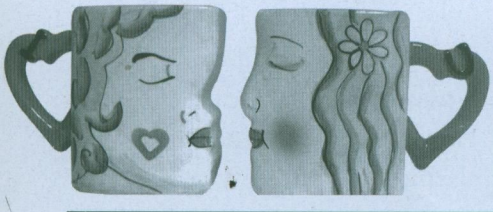
Dizem que **beijar** é pecado
Mas não é pecado não,
Beijar um amor, na boca,
E amar no coração.

Se muitas vezes os lábios
Não conseguem se **beijar**,
Os olhos também dão beijos
Na troca de um meigo olhar.

Eu queria ser um copo,
Um copo eu queria ser,
Para **beijar** sua boca
Quando você for beber.

Minha boca é o sol,
Tua boca é a lua,
Há eclipse do amor
Se a minha **beijar** a tua.

De tudo aquilo que eu sou
Um documento desejo:
Na hora que me **beijar**,
Dê de recibo outro beijo.



Ontem **beijei**-te a testa,
Porque a coragem foi pouca,
Calcula, meu bem, que festa!
Quando te beijar na boca.

Findo o dia, veio a noite;
No silêncio, adormeci,
Sonhando, **beijei** teus lábios
E, nos seus braços, dormi.

Esta noite eu tive um sonho
Na praia do mar sereno,
Sonhei que estava **beijando**
Seu lindo rosto moreno.

Em ditados populares

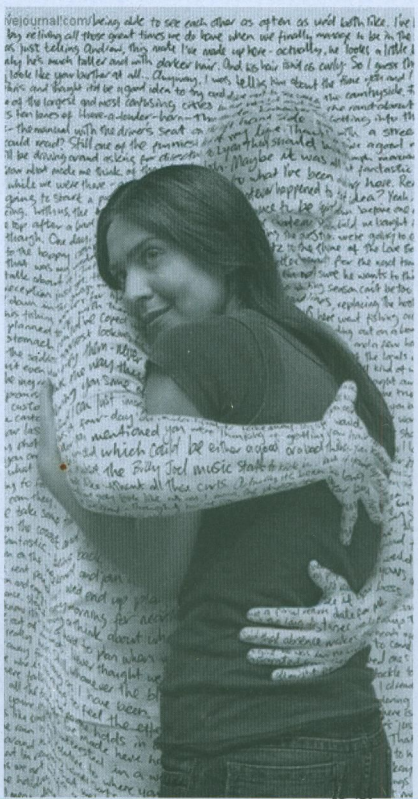
Beijo sem amor – jarro sem flor.

Boca que se beijou nunca mal se desejou.

Amor sem beijo é como macarrão sem queijo.

Quando estiver aos beijos no portão, lembre-se de que o amor é cego, mas os vizinhos, não.

Beijar é como beber água salgada; quanto mais se bebe mais a sede aumenta.



Em dizeres em caminhões

Beijo de menina tem vitamina.

Beijo de mulher casada sempre tem gosto de chumbo.

Beijo de mulher feia é que nem mordida de cascavel.

Beijo é igual ferro elétrico, liga em cima e esquenta embaixo.

Beijo para mulher é casamento e para o homem, passatempo.

Beijo não mata a fome, mas abre o apetite.

O beijo é como cigarro, não sustenta, mas vicia.

O beijo é que nem ferro de passar roupa, liga em cima. aquece embaixo.

Se beijo desse sapinho, minha boca seria um brejo.

Esses lábios que tanto beijei hoje me negam um sorriso.

Beijo é cultura! Por isto que conheço várias línguas.

Por que beijar no rosto, se a boca é tão perto?

Em brincadeiras infantis

Brincadeira de roda - Terezinha de Jesus

Brincadeiras de roda é para meninas. Sim, mas às vezes, instados pelo encanto feminino das garotas _ sempre divididos entre dizer não a elas e o medo das chacotas dos outros garotos que nunca dizem sim _ há meninos que participam de algumas rodas, especialmente de TEREZINHA DE JESUS, querendo ganhar o beijo e o abraço.

Terezinha de Jesus
De uma queda foi ao chão
Acudiram três cavalheiros
Todos os três, chapéu na mão.

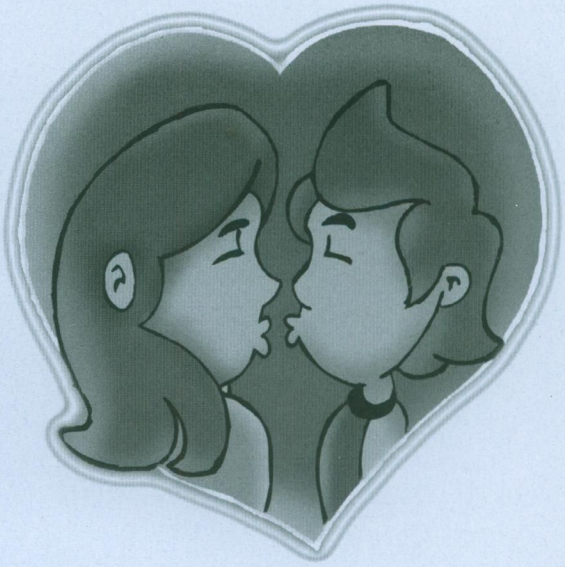
O primeiro foi seu pai
O segundo, seu irmão,
O terceiro foi aquele
Que a Tereza deu a mão.

Da laranja, quero um gomo
Do limão, quero um pedaço
Da menina mais bonita
Quero um beijo e um abraço.

(Se estiver uma menina no meio da roda, e meninos participando desta, ela canta: "Do menino mais bonito quero um beijo e um abraço").

Quando terminam de cantar os dois últimos versos, quem estiver no meio da roda dirige-se até a pessoa que escolher, para o beijo e o abraço. Conforme a timidez dos participantes, às vezes é só o abraço, ou então, nem isso: uma menina dirige-se a outra, frustrando as expectativas dos meninos que participaram.

Beijo, abraço... salada mista



Em conversas com professores e funcionários de escolas de Olímpia/SP, comentando-se que as crianças estão cada vez mais precoces, cada vez menos crianças, muito se falou sobre um suposto paulatino arrefecimento das brincadeiras infantis em geral. No que diz respeito aos namoros, disseram que as crianças não brincam mais de namorar; namoram mesmo, mais cedo do que se imagina.

Não obstante, verificamos, em Olímpia/SP, nas pequenas cidades da região e mesmo em outras maiores, como São José do Rio Preto/SP, que algumas brincadeiras persistem, inclusive esta muito conhecida:

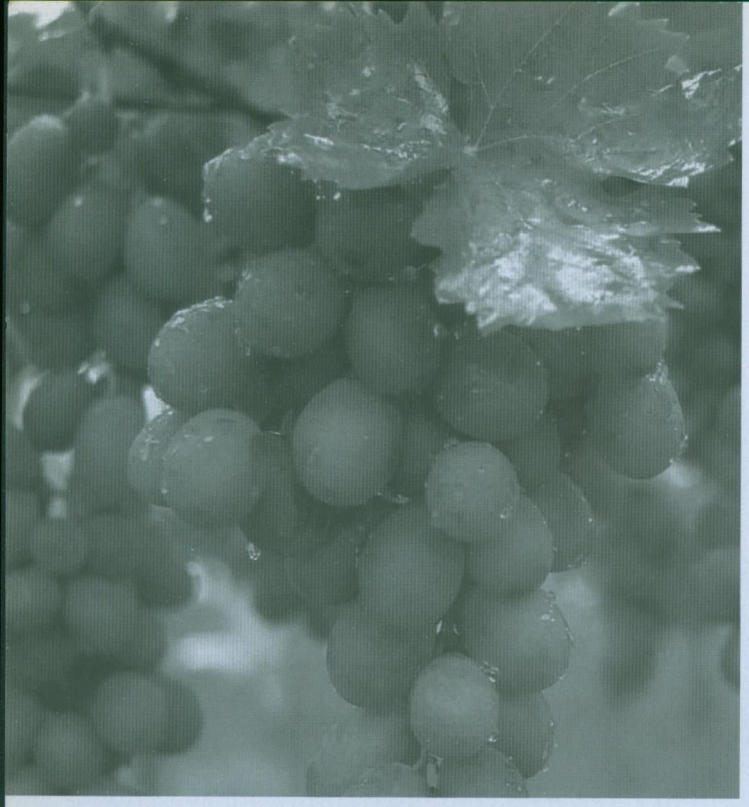
Dentre várias crianças reunidas para esta popularíssima brincadeira, uma delas _ a que primeiro se habilitar, ou escolhida por algum critério, ou mesmo por uma fórmula de escolha _ tendo seus olhos tapados pelas mãos de outra, começa-a dizendo:

_ Caí no poço!
_ Quem te acode? _ perguntam.
_ Meu bem é que pode.

_ Quem que é teu bem? É esse? É esse? É esse? _ e segue perguntando, a pessoa que lhe tapa os olhos _ ao apontar, uma a uma, as outras crianças, até a resposta:

_ É.

_ O que você quer? Beijo, abraço, aperto de mão, passeio (de mãos dadas)... salada mista (beijo na boca).



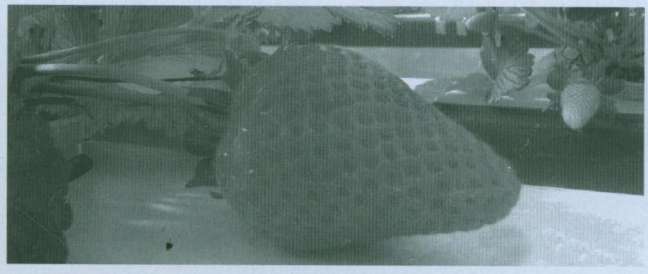
A criança diz qual sua opção antes de descobrir quem é a outra, a sorteada a sucede, e assim por diante (Quando for uma menina, são apontados os meninos, e vice-versa).

Os que não quiserem cumprir o que foi dito, por alguma razão, devem cumprir algum castigo avençado (determinada quantidade de peixinhos, abdominais, cangurus e outros).

Essa brincadeira apresenta muitas variantes. O diálogo inicial é muitas vezes dispensado (verificamo-lo, em algumas oportunidades, em São José do Rio Preto/SP; em Olímpia/SP, não). As opções podem também ser codificadas por meio de nomes de frutas, por exemplo, uva (abraço); morango (beijo no rosto), salada mista (beijo na boca).

Deve ser muito vigiada porque é cheia de fraudes, a exemplo desta: combina-se com a pessoa que veda os olhos que aumente um pouco a pressão dos dedos quando apontado "um certo alguém".

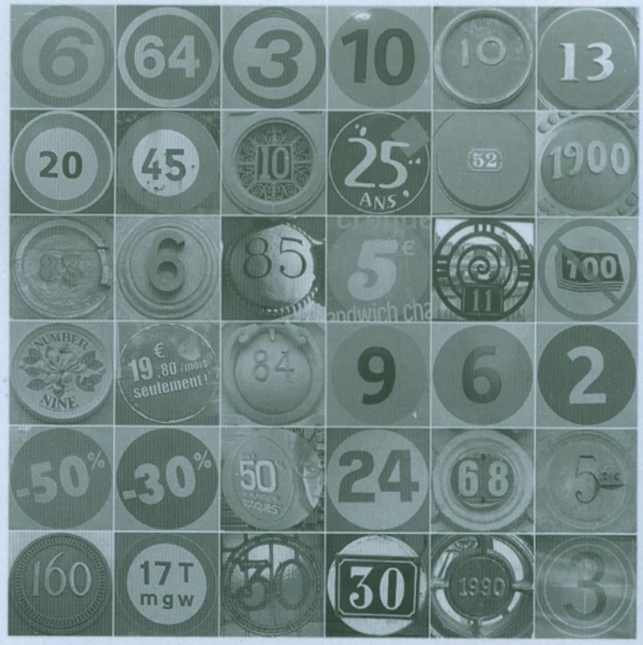
Acompanhamos essa brincadeira nas escolas "Capitão Narciso Bertolino" e "Santo Seno", de Olímpia/SP, e na "Ezequiel Ramos", São José do Rio Preto/SP.



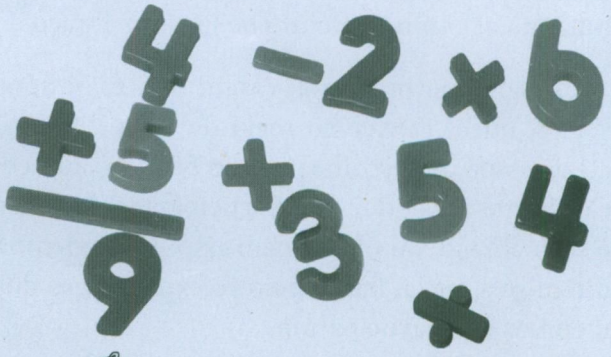
Boneca

Nesta brincadeira de "adivinhação", toma-se o acróstico

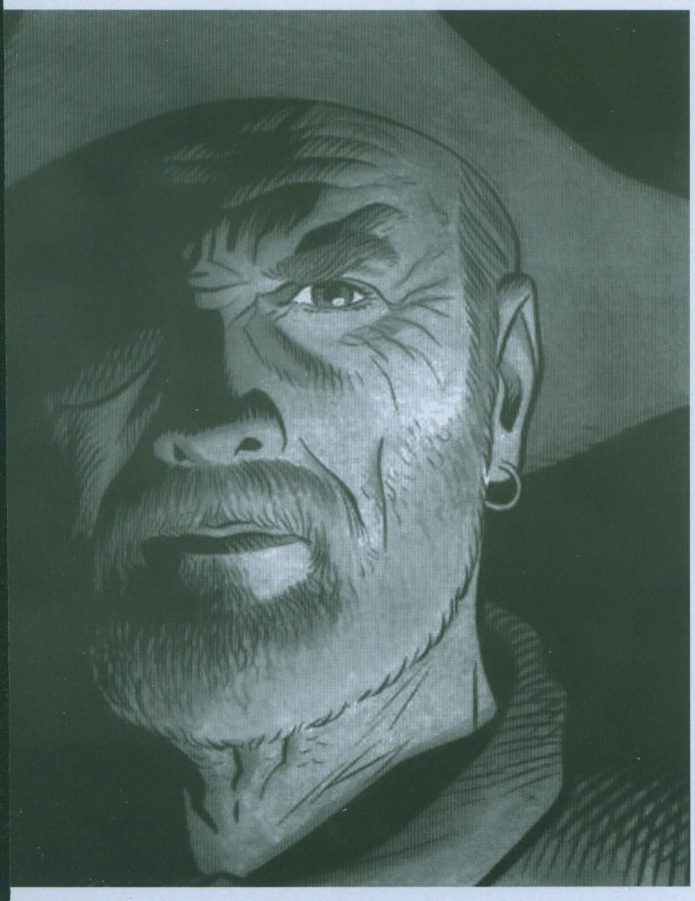
Beijo
O(Ó)dio
Namoro
Esperança
Casamento
Amor



um "paciente" diz um número (a ser somado com os números correspondentes à data da ocasião da "consulta") e seis nomes de pessoas que "paquere", os quais, um a um, são escritos em linhas subseqüentes. Um "consulente" vai contando as letras do acróstico, repetidas vezes, se preciso for, até completar o resultado do referido cálculo. Se parar, por exemplo, na letra B, é sinal que, com relação à primeira pessoa mencionada há fortes perspectivas de um beijo acontecer. Elimina-se, então, a letra B, que não mais é computada, prosseguindo-se a contagem (agora para saber sobre a segunda) e assim por diante.



Barba Ruiva - mito beijoqueiro



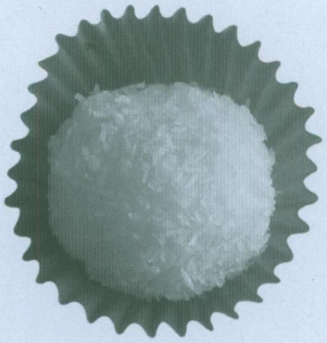
Dos mais famosos mitos piauienses, o Barba Ruiva é um homem encantado, de cabelo e barba ruivos, aparentemente inofensivo, alto, viril, muito branco e que faz morada na lagoa de Paranaguá, onde teria sido jogado logo ao nascer, e salvo por uma mãe d'água, segundo uma lenda.

À margem da mencionada lagoa, costuma ser visto a repousar, quando da água se farta.

"Não ataca pessoa alguma, mas procura abraçar e beijar as mulheres que vão lavar roupa", já informava Câmara Cascuda em seu notável "Dicionário do Folclore Brasileiro" (pág. 124, 3.ª edição, Instituto Nacional do Livro).

RECEITAS

Beijinho



Ingredientes: 1 lata de leite condensado; 2 colheres de margarina (sem sal); 100 gramas de coco ralado.

Coloque tudo em uma panela, leve ao fogo, mexendo sem parar, até desgrudar da panela. Deixe esfriar e faça as bolinhas.

Beijinhos de abacaxi

Ingredientes: 3 abacaxis; 1 coco; 5 xícaras de açúcar.

Preparo:

Rala-se o coco e mexa-se o abacaxi na máquina de moer carne, na peça fina, não precisa do caldo. Leva-se tudo ao fogo até ficar bem cozido e desgrudar do fundo. Espere esfriar e faz-se os beijinhos, passando depois no açúcar cristal ou coco ralado.

Beijinhos de soja

Ingredientes: 1xícara (chá) de soja em grão; 3 xícaras de água; 1 xícara (chá) de açúcar; 1 colher (sopa) de margarina; 6 colheres (sopa) de coco ralado; ½ xícara de açúcar cristal para modelar os beijinhos

Modo de Preparar: Ferver a soja na água por 10 minutos, depois bater no liquidificador e peneirá-la. Em outra panela colocar os resíduos da soja com os demais ingredientes, misturando tudo muito bem e levar ao fogo. Quando desgrudar do fundo da panela, retirar do fogo e deixar esfriar. Modelar os docinhos e passá-los no açúcar.

Obs: se desejar enriquecer o doce acrescentar 1 xic. de chá de leite em pó.

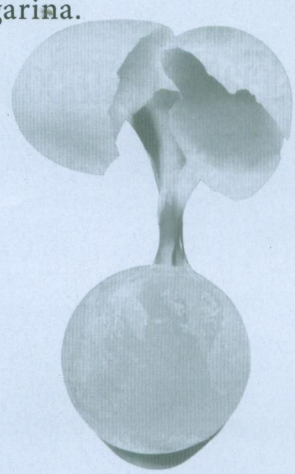
Beijo de dama

Ingredientes: 10 gemas; 250 gramas de açúcar; 100 gramas de miolo de amêndoas sem pele picadas; açúcar granulado para cobrir.

Modo de fazer: Em uma panela no fogo acrescentar os 250 gramas de açúcar com um pouquinho de água e mexer bem sem deixar queimar até atingir o ponto de espadana (ponto de gota grossa). Tire do fogo e junte as amêndoas e as gemas levemente batidas. Mexer bem enquanto esfria até engrossar. Moldar bolinhas e passar no açúcar granulado. Servir em forminhas.

Beijo de mulata

Ingredientes: 3 ovos; 1 colher de pó royal; 1 cálice de pinga; 7 colheres de açúcar; 2 colheres de margarina; 7 colheres de açúcar; 2 colheres de margarina.



Preparo: Para fazer a calda, pegue 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de chocolate em pó e 1 xícara de leite em uma panela e deixe dar uma boa fervida. Coloque a farinha até dar o ponto para enrolar, faça pequenas bolas e frite-as no óleo quente. Deixe escorrer todo o óleo em guardanapo de papel, passe-as na calda e depois em coco ralado.

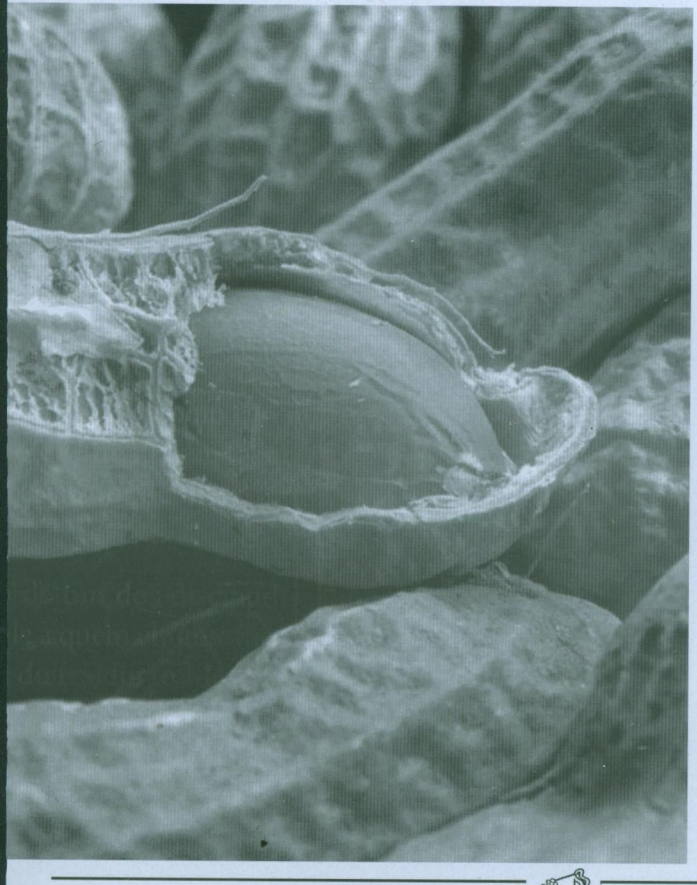
Beijo de vampira

Ingredientes: 500 g de abóbora japonesa; 5 unidades de cravo-da-índia; 1 unidade de canela em pau; 220 g de açúcar refinado; 100 ml de vinho branco; 50 g de manteiga; 2 unidade(s) de gema de ovo; 2 unidade(s) de clara de ovo; 5 g de gelatina incolor sem sabor; 50 g de coco ralado; 50 ml de aceto balsâmico; 2 colher(es) (sopa) de mel; 2 litros de água.

Preparação: Cozinhe a abóbora com o vinho o açúcar, a canela e o cravo, quando estiver bem cozida amasse e acrescente o creme de leite e mexa até formar um creme. Derreta o chocolate em banho-maria com a metade da manteiga. Bata as 2 gemas com o restante da manteiga por 10 minutos. Dissolva a gelatina em 3 colheres de sopa de água morna. Bata as claras em neve. Misture o chocolate, as gemas batidas, as 2 colheres de açúcar e as claras em neve. Por último, acrescente a gelatina. Misture tudo suavemente e leve para a geladeira até que fique firme. Faça o caramelo balsâmico. Misture o balsâmico com o mel e leve ao fogo até que fique em ponto de caramelo. Para montar utilize uma forma redonda 5cm e intercale o creme de abóbora, o de chocolate e o coco ralado. Desenforme no centro do prato e regue com o caramelo e decore com um galho de folha de menta ou hortelã.

Beijo doce

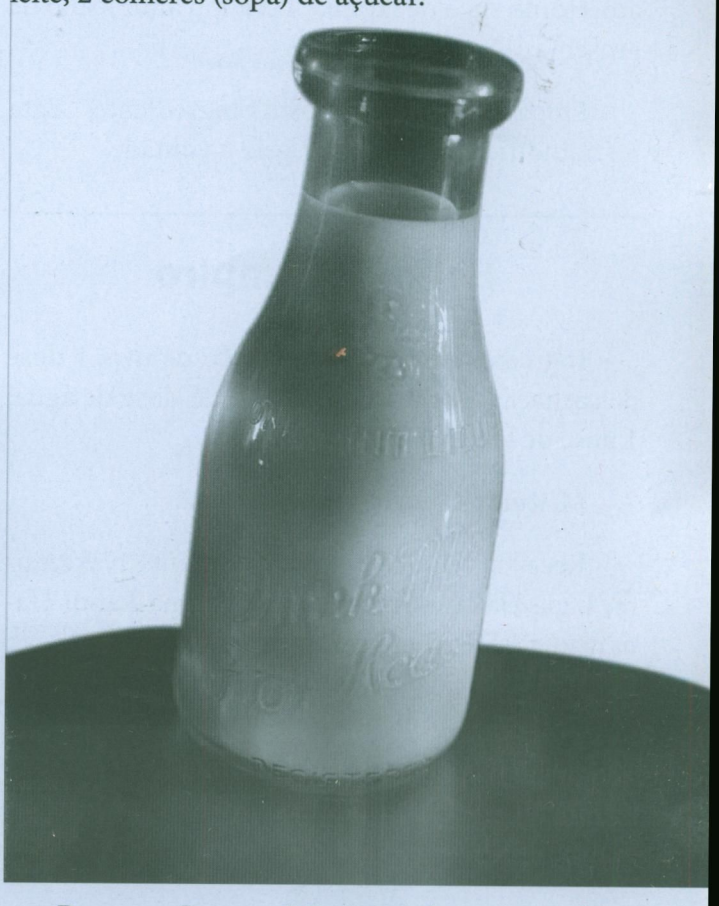
Ingredientes: 200 g de manteiga em temperatura ambiente; 400 g de açúcar refinado; 1/2 kg de amendoim torrado e moído; 2 latas de creme de leite com soro; 2 pacotes biscoito maisena; 200 ml de leite para umedecer o biscoito; Amendoim torrado inteiro, sem casca, para decoração.



Preparo: Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro. Adicione o creme de leite e o amendoim. Bata novamente até ficar homogêneo. Em um pirex, faça camadas de creme e do biscoito umedecido no leite. A primeira e a última camada devem ser de creme. Decore a gosto com amendoim moído e em grãos. Leve à geladeira e sirva no dia seguinte.

Beijo gelado

Ingredientes: 1 pacote(s) de bolacha champagne. Creme: 1 lata(s) de leite condensado; 1 copo de leite; 2 colheres (sopa) de amido de milho; 2 unidades de gema de ovo. Recheio: 1 copo de leite; 2 colheres (sopa) de amido de milho; 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó; quanto baste de açúcar; quanto baste de sal. Cobertura: 2 unidades de clara de ovo em neve; 1 caixinha de creme de leite; 2 colheres (sopa) de açúcar.



Preparo: Creme – Misture todos os ingredientes e leve ao fogo para engrossar. Despeje num refratário e deixe esfriar, após o que, cobre-se com as bolachas champanhe, sem molhar. Recheio – Leve ao fogo todos os ingredientes até formar um creme e despeje por cima das bolachas. Cobertura – Leve ao fogo todos os ingredientes até formar um creme e despeje por cima das bolachas.

Beijo quente

Ingredientes: 500 g de amendoim "cru sem torrar"; 2 xícaras de chá de açúcar; 1 xícara de chá de água; chocolate em pó a gosto;

Fermento em pó. Leve os ingredientes ao fogo no nível médio, mexa de vez em quando, até começar a caramelizar, adicione o fermento em pó, e continue mexendo, até açucarar. Despeje em uma superfície seca e deixe esfriar.

Drinques

Beijo na boca

Ingredientes: 1 copo americano de vodca; 1 copo americano de licor de pêssego; 1 copo americano suco de laranja; 1/2 copo americano de groselha.

Preparo: Misture todos os ingredientes. Bata no liquidificador. Adicione gelo à vontade.

Beijo de vampiro

Ingredientes: 1 xícara de suco de uva; 1 dose de cachaça; ½ dose de conhaque; ½ dose de água; 1 dose de leite condensado.

Misturar e servir.

Receitas cedidas por Antonia Pinto Nakamura, Lígia Nakamura, Andreia Cristina Landi Ganancio e Edely Nieto Ganancio.

Correntes Votivas

"Correntes Votivas", ou simplesmente "correntes" são mensagens que se enviam pelo correio (hoje até pela internet) ou são sorrateiramente deixadas sob as portas ou nas caixas de correspondência das casas, cujo conteúdo geralmente é alguma oração destinada a santos católicos ou um texto que faça referência a algum destes. Normalmente, o misterioso remetente garante que, se a mensagem for retransmitida pelo destinatário, este receberá alguma graça ou verá atendido algum pedido que fizer, dependendo da mensagem. Encontram-se no texto o prazo e o número de cópias que devem ser enviadas a outras pessoas por quem recebeu a mensagem ou oração, para que o pedido seja atendido. Se não o fizer, quebrando a "corrente", alguma desgraça lhe sucederá.

O medo das ameaças, às vezes mortais, que essas cartas apresentam faz com que as "correntes", no mais das vezes, não sejam rompidas.

Exemplifiquemos com esta, que nos despertou a curiosidade, por mencionar um beijo, no início:

"Beije alguém que você ama muito ao receber esta carta. Ainda mais que ela veio pra te trazer sorte. A cópia desta carta está na capela de Santa Edwirges, em Northemberiand, Inglaterra, e suas cópias rodam o mundo inteiro. Após recebê-la, você terá grande sorte. Parabéns não mandem dinheiro, pois a felicidade não tem preço. Envie 20 (cópias) (inclusive esta que você recebeu) pelos correios ou pessoalmente, para pessoas que precisam de muita sorte. Não guarde esta carta. Ela deverá sair de suas mãos em 96 horas (quatro dias). Esta carta não é parte de uma brincadeira ou superstição. É uma corrente energética que lhe trará surpresa nos próximos quatro dias. Um oficial do exército americano recebeu 7 mil dólares inesperadamente, apenas deixando as cópias nos armários dos soldados de sua tropa. Norma Eliot recebeu 250 mil dólares, Philipe Gorca recebeu a carta mas não lhe deu atenção, perdeu a mulher em 6 dias. No Brasil, César Dias recebeu a carta em 1983, mandou sua secretária fazer vinte cópias, em alguns dias ganhou milhões na loteria. Carlos Mancini recebeu esta carta e guardou, perdeu o emprego. Após lembrar-se de carta, fez as cópias e em 18 dias arrumou um emprego melhor que o anterior. Dalmo Dantas recebeu e jogou fora, perdeu tudo o que tinha e morreu, 32 dias depois sua mulher viu a carta no lixo e mandou fazer 500 cópias, ganhou dinheiro dos vizinhos e abriu uma escola de música para crianças carentes. Não mande dinheiro, nem ignore esta carta, lembre-se que esta carta veio até você com muito amor e carinho, por isso funciona mesmo, mande-a com muito amor".

www.folcloreolimpia.com.br

Homenagem ao Estado da Paraíba

Pedras dos muitos reinos

Realização:

Produção:

Co-realização:

Co-produção:

Patrocínio: