

45º FESTIVAL DO FOLCLORE

ANUÁRIO

Olímpia - SP

08 a 16 de Agosto de 2009



JUBILEU DE
PRATA
DOURADA

ANUÁRIO DO

45º Festival do Folclore de Olímpia

OLÍMPIA, CAPITAL DO FOLCLORE

ANO XXXVI - Nº 39 - AGOSTO DE 2009



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLÍMPIA - ESTADO DE SÃO PAULO

Expediente: Rua David de Oliveira, nº 420, Caixa Postal 60 - Patrimônio de São João Batista - CEP 15400-000 - Olímpia - SP

Telefones: (17) 3281-6786 - Fax (17) 3281-6941

Diretor: José Sant'anna (*in memoriam*)

Diretor Executivo e de Edição: André Luiz Nakamura

Fotos: Antônio Scarpinetti ("História Oral de Vida e Tradição Oral") e

Wellington Cudinhoto ("Danças e Folguedos do Folclore Brasileiro" e "O 44.º Festival do Folclore")

Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica: Centrograf - Gráfica e Editora - Olímpia/SP - www.centrograf.com.br

Impressão e Acabamento: RFC PRINT Produção e Editoração Gráfica Ltda. - São Paulo/SP

Edição do Departamento de Folclore do Museu de História e Folclore "Maria Olímpia" da Prefeitura Municipal de Olímpia.

Todo trabalho de redação assinado é de total responsabilidade do autor.

Quaisquer artigos ou ilustrações podem ser reproduzidos, contanto que citada a fonte.

SUMÁRIO

**Danças e Folguedos
do Folclore
Brasileiro.....9**



**Terno de Moçambique
"São Benedito" (Capa)..44**



**Três Histórias do
"Reino do Saci".....46**

**História Oral de Vida
e Tradição Oral:
Manifestações Culturais
Tradicionais de Olímpia
- O Anônimo de faz
Público.....50**



**Preliminares ao Folclore do
Feijão em Olímpia.....62**



**No Mundo do
Faz-de-Conta.....88**



**O Curupira em
Prosa e Versos.....98**



"Novas Mensagens"102

**"Lincados"
no Folclore.....114**



**O 44º Festival
do Folclore
de Olímpia - SP.....132**



FOLCLORE – FESTA DE UM POVO QUE SE ENTENDE

JOSÉ SANT'ANNA

Há muito pensávamos, desde os bons tempos do Colégio Olímpia, em 1957, criar em nossa cidade um órgão que pudesse proteger e divulgar o folclore de nossa região. Começamos com uma série de palestras acerca da importância desta ciência. Fizemos algumas coletas. Montamos uma exposição (muito humilde). Em 1958, repetimos o mesmo trabalho, acrescido de algumas pesquisas de campo, realizadas por estudantes de grau mais adiantado e uma exposição nas vitrinas da “Tiunfal Modas”. Em 1959, a exposição foi para a “Camisaria das Fábricas”. Nos anos de 1960, 1961, 1962 e 1963, as exposições foram montadas internamente no referido Colégio Olímpia (hoje extinto). Em 1964, levamos, novamente, nossa exposição ao público, instalando-a, desta vez, na Exposição de Móveis Bandeirantes. Nessa ocasião já estava bem mais ampliada.

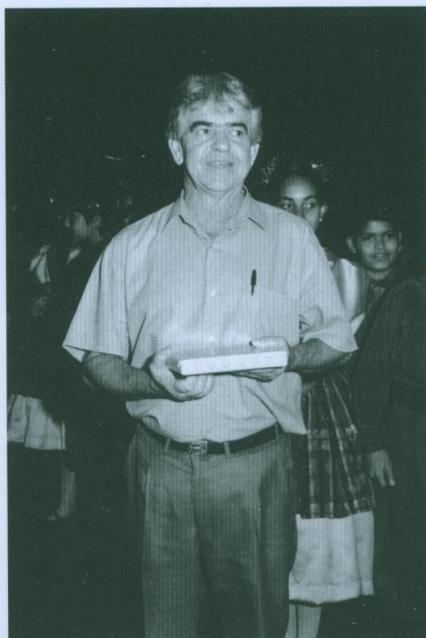
Em 1965 nossas atividades foram enriquecidas. Nossa exposição foi armada nas dependências da antiga “Taba do Carajá”, bem no interior da cidade. Neste mesmo ano apresentamos magnífico festival de músicas folclóricas, contando com a participação de Eli Camargo, intérprete das canções brasileiras. O folclore foi levado às ruas através de um belíssimo desfile. Foi nessa ocasião que brilhou, com maior intensidade, dentro de nós, o entusiasmo para aprofundarmos em nossas entrevistas e pesquisas a fim de recolhermos o folclore regional. Em 4 de junho de 1966 criávamos o Departamento de Folclore de Olímpia, constituído de professores de estabelecimentos de ensino médio. Nossa primeira preocupação foi ministrar aos professores e alunos o primeiro curso de orientação para os pesquisadores de folclore: “Coletador de Folclore”, oficializado pela Campanha de Defesa do “Folclore Brasileiro” (órgão do Ministério da Educação e Cultura) e prelecionado pela folclorista Laura Della Mônica, respeitável amiga de Olímpia. No mesmo ano de 1966, chegamos ao Museu de Folclore do Ibirapuera (São Paulo), onde temos uma seção especialmente para o

Folclore de Olímpia.

E, pretendendo aprimorar os conhecimentos de nossos estudantes para que o julgamento de tudo o que constitui nossa tradição seja objetivo, seja equânime, não esmorecemos em sustentar nosso Departamento de Folclore e nossas pesquisas.

Excelentes personagens têm lutado, incansavelmente, para a continuidade de nossa obra: são os professores dos diversos estabelecimentos olimpienses de ensino, a quem admiramos pela nobreza e coragem moral, pela consciência ativa, pela inteligência preclara, pelo inquebrantável amor ao serviço da ciência que estuda a sabedoria do povo. Outros exemplos precisam ser citados: nossos alunos e seus familiares (que levam a sério o folclore), sempre trabalhando juntos conosco, repartindo nossas tarefas, fortalecendo-nos em cooperação e fraternidade.

E assim foram 1967, 1968, 1969 e 1970. Criou-se a Comissão Municipal de Folclore (Conselho Municipal de Cultura), da Prefeitura Municipal. É uma tarefa que demanda amor ao trabalho e muita paciência, mas com o amparo de Deus poderemos conseguir, novamente, mais uma projeção para nossa “terrinha”. São amargas as lutas, porque enfrentamos, na maioria das vezes, sérias dificuldades financeiras. Somos estimulados e elogiados por quase a totalidade da população e sob a proteção de Cristo, a quem entregamos os cuidados sem temor, temos triunfado. Aos olimpienses oferecemos o pouco que podemos realizar em prol de nossa cidade para bem servir o Brasil, servindo-o com todo o nosso sentimento, inspirado na recordação do nosso passado, prometendo defender nosso Folclore (afastando os elementos que lhe são prejudiciais), em nossos dias, para que ninguém diga: “Começaram uma obra e não a terminaram”.



José Sant'anna (1937-1999),
criador do Festival do Folclore de Olímpia,
fala neste texto, publicado no Anuário do 37.º FEFOL,
sobre a origem da nossa festa maior.

JOSÉ SANT'ANNA

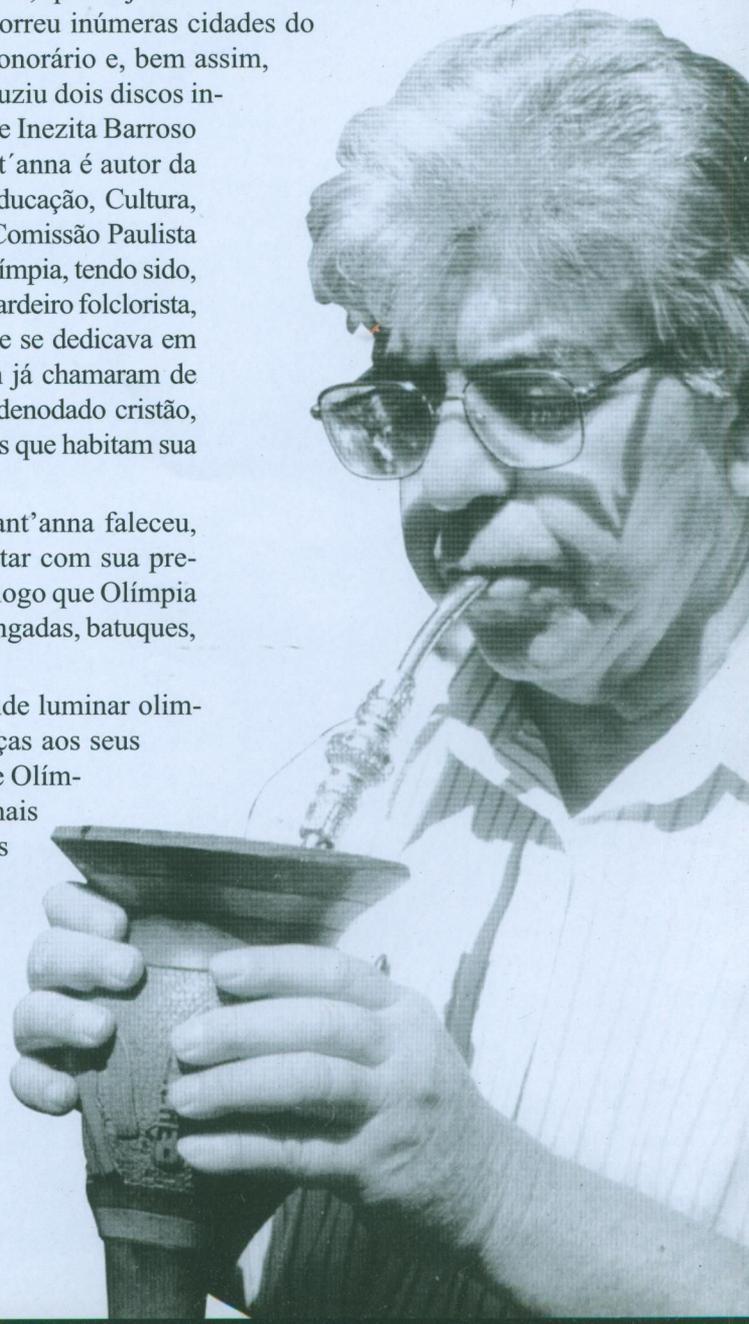
Filho de João Joaquim de Sant'anna e de Hypólita Theodora da Silveira Sant'anna, José Sant'anna nasceu a 8 de julho de 1937, em Olímpia/SP, onde fez os cursos científico, magistério e de contabilidade, antes de tornar-se bacharel em Ciências Jurídicas e Sociais e professor de Língua Portuguesa, disciplina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

Desde 8 de janeiro de 1999, quando o Prof. José Sant'anna faleceu, vítima de um derrame cerebral, não mais podemos contar com sua presença física, mas sua voz ainda ressoa no permanente diálogo que Olímpia mantém com a cultura popular brasileira, orquestrando congadas, batuques, fandangos, catiras, folias e muito mais.

Por todas essas razões, o edificante exemplo do grande luminar olimpiense há de nos inspirar e estimular, sempre, pois, graças aos seus ensinamentos, todos nós do Departamento de Folclore de Olímpia perseveraremos no firme propósito de lhe prestar a mais reverencial e produtiva das homenagens, que é a de nos empenharmos, com todos os esforços, para dar continuidade a seu trabalho.

Dizem – com o enfadonho sabor das frases prontas – que ninguém é insubstituível, mas, reiteramos, José Sant'anna é.

André L. Nakamura





DANÇAS E FOLGUEDOS DO FOLCLORE BRASILEIRO

ANDRÉ LUIZ NAKAMURA

Departamento de Folclore
Olimpia - SP

Das mais remotas manifestações culturais da humanidade, a dança, nos primórdios, era integrante de rituais religiosos e mágicos, de cuja prática existem milenares registros arqueológicos.

Ainda hoje, verifica-se o uso da dança como manifestação de devoção, com caráter religioso, a exemplo de algumas que logo veremos no decorrer deste artigo.

Com o tempo, a dança deixou de ter apenas motivação religiosa e passou a adquirir função recreativa e estética, fazendo-se presente em todas as sociedades humanas.

Atualmente, é usada inclusive com finalidade terapêutica.

FOLCLORE

O termo “folclore” é constituído por dois vocábulos do antigo inglês: *folk* (que quer dizer “povo”, que, por sua vez, pode significar “nação”, “multidão” ou “plebe”, gente simples,

pobre) e *lore* (sabedoria, conhecimento). Assim, “folclore” (“conhecimento emanado do povo”), para os autores contemporâneos, se equivale a “cultura popular”.

Folclore é o conjunto das manifestações decorrentes da cultura espontânea e empírica do povo, de um modo geral _ não só das classes “inferiores” da sociedade, os pobres, os analfabetos ou semi-analfabetos, como anteriormente se definia.

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

Outra característica fundamental da manifestação folclórica, além da **espontaneidade** e **empirismo** de que já falamos, é a **aceitação coletiva**, que é a aceitação da manifestação e seu efetivo uso pelo povo; ela tem que estar de acordo com o



modo de pensar e interpretar do povo, enfim, ela tem que “pegar”, como se usa dizer na linguagem popular.

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

Lembremos, ainda, que, tal como ocorre nos fenômenos sociais em geral, as manifestações folclóricas apresentam também as características de **dinamicidade** (constante reelaboração e modificação por que passa uma manifestação folclórica, de um lugar para outro, e no decorrer



“As danças no Brasil, salvo as indígenas e as trazidas pelo negro são adaptações quase todas de danças europeias”. Os portugueses nos trouxeram os autos, pequenas representações dramáticas, de enredo acessível, tratando da eterna luta do bem contra o mal. Os índios nos deram suas danças mímicas, já por si com elementos dramáticos. Os negros trouxeram suas “embaixadas” (formas dramáticas), subdividindo-se seus autos em cortejo (desfile seguido de danças), em que ocorre depois a embaixada, que é a representação, conforme ensina Renato Almeida, no Anuário do 12.º Festival do Folclore.

“Índigenas, africanos e portugueses, três grandes raças bailadoras, são responsáveis pela imensidade das danças brasileiras”, segundo Câmara Cascudo, em seu clássico “Dicionário do Folclore Brasileiro”.

Os estudiosos do tema classificam-nas de diversas maneiras. Alguns as enfeixam em três grupos: danças “religiosas” (São Gonçalo, por exemplo), “guerreiras” (Quilombo, Maculelê) e “profanas” (Lundu, Coco). Outros o fazem, segmentando-as de acordo com sua “forma” (par solto ou unido, fileiras, roda); “possível origem” ou influência (europeia, africana, indígena); e sua “finalidade” (de intenção religiosa ou profana). Outras formas de sistematização são também apresentadas, tais como, “quanto ao período em que são celebradas”; “quanto ao espaço de realização” (dança de salão, dança de terreiro); “quanto à indumentária”; “quanto à área geográfica”, entre outras.



do tempo) e **funcionalidade** (razão de existir e um propósito para sua existência: entreter, celebrar, orientar).

DANÇAS FOLCLÓRICAS

Diversamente das danças “da moda”, fomentadas pelos meios de comunicação de massa, ou da dança clássica, erudita, a dança folclórica caracteriza-se por se situar e se desenvolver dentro da cultura espontânea, informal, ou seja, é aprendida pela observação e imitação direta, pela repetição e pela tradição, sem a intervenção da cultura erudita, sem a direção de coreógrafos.



FOLGUEDOS

O conceito de “folguedo” abrange brincadeiras, jogos, diversões, artes e artesanato, danças e bailes, músicas e cantorias, o comércio de artigos regionais, os autos e as representações teatrais, as pantomimas e os teatros de bonecos, entre muitos outros.

O termo “folguedo” tem, portanto, várias acepções, mas a tendência entre a maior parte



dos folcloristas é de usá-lo restritivamente, num sentido mais específico, para designar as manifestações em que existe alguma representação dramática, com personagens definidos.

Segundo Maria de Lourdes Borges Ribeiro, a dança folclórica “é a manifestação de um grupo de estrutura simples, apenas mestre e dançadores, com coreografia própria, sem texto dramático, com ou sem indumentária determinada”; “o grupo de folguedo tem uma estrutura complexa, com mestre, dançadores, personagens com hierarquia e atuação definida, indumentária determinada, elementos tradicionais, ensaios, parte dramática” (em “Folclore”, Biblioteca Educação e Cultura, MEC).

Veríssimo de Melo, por sua vez, diverge, considerando equivalentes os termos “danças” e “folguedos” populares, apresentando uma outra distinção (entre “folguedos” e “autos”): “Entre as danças folclóricas, em geral, há que se separar

os autos populares ou danças dramáticas (...) das outras danças ou folguedos populares. Os autos apresentam um enredo, uma estória. Os folguedos circunscrevem-se à coreografia, ritmo e música” (“Folclore Brasileiro – Rio Grande do Norte”).

Muitos folcloristas, entretanto, referem-se ao “bumba-meu-boi”, por exemplo, como auto ou como folguedo, indistintamente.

Usam-se também os termos “auto”, “folgança”, “bailado”, “cortejo”, “dança dramática”.

Para Maria Amália Corrêa Giffoni em “Experiência de Pesquisa e Aplicação Didática de Danças Folclóricas”, folguedos, ou bailados, danças-dramáticas e autos constituem denominações diferentes do mesmo fato folclórico, incluindo cortejo, danças, cantorias e declamação (Anuário do 28.º Festival do Folclore).

Não obstante as divergências, é oportuno ressaltar que a grande maioria dos autores utiliza os termos “danças” e “folguedos” quando tratam do assunto. Do mesmo modo, consta do capítulo IX do texto resultante da “Releitura” da Carta do

Folclore Brasileiro, produzido no VIII Congresso Brasileiro de Folclore, em dezembro de 1995, em Salvador, Bahia: “Grupos Parafolclóricos - São assim chamados os grupos que apresentam folguedos e danças folclóricas (...)”.

Poderíamos, então, estabelecer esta distinção: a existência de dramatização e de



personagens específicos, presentes no folguedo, é o que o distingue da dança.



Há, no entanto, manifestações em que a dança é apenas parte, mas não essencial, de determinado “folguedo”, podendo inclusive nem ocorrer, assim como, em alguns “Bois”, por exemplo, o episódio da morte e da ressurreição do animal pode também não ser encenado.

Sendo assim, consideramos oportunas as conceituações de Américo Pellegrini Filho, segundo o qual Dança Folclórica é “forma de expressão tradicionalmente popular que se baseia em movimentos rítmicos do corpo ou parte dele (especialmente os pés), em geral acompanhados por música e canto, e aprendida de modo informal por contatos interpessoais” (“Danças Folclóricas”, pág. 26, 2.^a edição, Ed. Esperança); e Folguedo é “forma folclórica com estrutura, personagens e às vezes enredo, incluindo comumente danças ou coreografias reduzidas. É integrado, geralmente, por pessoas mais ou menos constantes que mantêm um tema central tradicional. Pode não ocorrer a representação teatral (o desenvolvimento de um enredo), mas pelo menos se observam a organização de cortejo, a estrutura coletiva, os trajes especiais. Desse modo, o folguedo popular é uma forma folclórica mais ampla e complexa que a dança e chega mesmo a incluir danças” (op. cit. pág. 27).

PARAFOLCLORE

O termo “parafolclore”, formado pelo prefixo grego para (“perto de”, “ao lado de”) e folclore (cultura popular), foi criado para designar o aproveitamento de produtos da cultura popular pelos meios eruditos.

Nesta modesta abordagem do assunto, trataremos apenas superficialmente da utilização das danças folclóricas com propósito estético.

GRUPOS PARAFOLCLÓRICOS

Dança parafolclórica é aquela baseada ou inspirada em uma dança folclórica, diferenciando-se desta por ser desenvolvida por dançarinos profissionais ou estudantes, sob a direção de um coreógrafo, com motivação estética e propósito artístico-espetacular (Esse é o conceito comum, mormente entre os mais tradicionalistas. No

entanto, há que se ressaltar a existência de grupos parafolclóricos que têm também outros propósitos, especialmente no sentido de difundir tradições folclóricas para fins didáticos).

São apresentadas pelos denominados Grupos Parafolclóricos, que pesquisam e reelaboram as danças e folguedos folclóricos, adaptando-os, a seu critério, para apresentá-los nos palcos. A dança é artisticamente reinterpretada. O figurino é enriquecido. A coreografia é reelaborada. Modificam-se alguns passos das danças tradicionais, acrescentam-se outros, tudo em conformidade com os efeitos cênicos almejados. É o folclore “estilizado”.

Alguns grupos parafolclóricos orgulham-se de serem “o mais fiéis possível ao ‘autêntico’”. Outros discordam, argumentando que, se o objetivo for simplesmente imitar e copiar passo a passo a manifestação que se pretende projetar, nada de artístico se lhe acrescentará.

Também é usada a expressão “projeção



folclórica”, preferida por alguns folcloristas.

“Uma dança folclórica é folclore autêntico quando executada pelo grupo *folk* que a guarda em seu contexto cultural. Executada por alunos de um estabelecimento, respeitado o modelo folclórico, é folclore aplicado. Apresentada em teatro, por profissionais, modificada num ou noutro ponto para satisfação estética de uma determinada clientela, é projeção do folclore”, ensina Maria de Lourdes Borges Ribeiro (op. cit.).

Rogers Ayres, referindo-se aos diversos eventos de que participou com o Balé Folclórico de Alagoas – Grupo Transart, declara que em



todos eles “a marca do novo estava presente. Estudiosos, coreógrafos, professores e ensaiadores estão dando um novo formato desses eventos para que eles sobrevivam. Renovar para se eternizar. É isso o que fazemos quando restauramos uma obra de arte”.

“Os parafolclóricos surgiram para homenagear os folclóricos de raiz. Os grupos nascem nas escolas, nas academias e também nas comunidades simples ou ricas para continuarem uma tradição que não deverá desaparecer totalmente” (Anuário do 40.º Festival do Folclore, pág. 31).

Segundo o Capítulo IX do texto resultante da “Releitura” da Carta do Folclore Brasileiro, produzido no VIII Congresso Brasileiro de Folclore, em dezembro de 1995, em Salvador, Bahia:

“(…) GRUPOS PARAFOLCLÓRICOS”

1. São assim chamados os grupos que apresentam folguedos e danças folclóricas, cujos integrantes, em sua maioria, não são portadores das tradições representadas, organizam-se formalmente e aprendem as danças e os folguedos através do estudo regular, em alguns casos, exclusivamente bibliográfico e de modo não espontâneo.

2. Recomenda-se que tais grupos não concorram em nenhuma circunstância com os grupos populares e que, em suas apresentações, seja esclarecido aos espectadores que seus espetáculos constituem recriações e aproveitamento das manifestações folclóricas.

3. Os grupos parafolclóricos constituem uma alternativa para a prática de ensino e para a divulgação das tradições folclóricas, tanto para fins educativos como para atendimento a eventos turísticos e culturais”.

Bastante oportunos os comentários de Gustavo Côrtes sobre o item 2 do Capítulo IX da Releitura da Carta do Folclore Brasileiro: “O que me parece mais importante é refletir o parafolclore como questão relacionada à arte e à educação. Por se tratar também de manifestação artística na forma e conteúdo, o artista que utilizar da projeção folclórica terá a liberdade de expressar o seu trabalho com caráter único, pois a visão da arte é específica e vai de acordo com as experiências vividas pelo seu autor. Contudo, a expressão artística deverá ter o cuidado de ser baseada em estudos que não agridam a

manifestação autêntica, sendo coerente com a pesquisa realizada, sem perder a particularidade na criação do trabalho. Se a intenção da projeção folclórica for apenas copiar o fato existente, não trará nada a acrescentar em termos de arte. É importante ficar claro para o público qual o tipo de trabalho a que ele irá assistir. Assim, não haverá a ocorrência de competição entre as manifestações que já são diferentes entre si, como ficou registrado no 2.º item da carta” (Boletim da Comissão Mineira de Folclore n.º 25).

Vejam alguns folguedos e danças, ecoando antes, as sábias palavras do eminente Alceu Maynard Araújo, segundo o qual “uma das mais sérias dificuldades encontradas em nosso país, com referência aos estudos da demopsicologia, é a denominação dada às danças, às cerimônias religiosas populares e aos instrumentos musicais, pois variam de região para região” (“Folclore Nacional”, Vol. II, “Danças * Recreação * Música”, p. 231, Ed. Melhoramentos).

BOI

Animal cultuado pelo mundo e também entre nós, em torno da figura do boi (uma importante fonte de trabalho e de renda), existem lendas e outras narrativas que marcaram no Brasil sua presença em nosso folclore.

Uma das versões sobre a origem desse folguedo é a de que estaria relacionado a um antigo culto ao deus egípcio da fertilidade (*Ápis*), representado por um boi, que morria e ressuscitava, também praticado em outras regiões da África. Esse culto então teria sido trazido ao Brasil pelos escravos africanos.

O auto do boi apresenta um enredo básico em quase todo o país: a negra Catirina, grávida, tem o “desejo” de comer língua de boi, mas a do mais belo do rebanho. Seu marido, o “Pai Francisco” ou “Pai Chico”, trabalhador na fazenda em que moravam, mata o animal pertencente a seu patrão para atendê-la. O boi é morto. O patrão por ele reclama, e depois de muitos entremeios de personagens caricaturados da



sociedade, que vêm opinar sobre o ocorrido, o criminoso é descoberto. Rezas, rituais mágicos e remédios se seguem. O boi é ressuscitado e tudo vira festa.

Das diversas formas em que esse folguedo é apresentado em todas as regiões brasileiras, exemplifiquemos com as seguintes:

BOI-DE-MÁSCARA

Essa difere dos tradicionais bois do Norte brasileiro por seu ritmo e pelo uso de máscaras e “cabeções” pelos dançarinos. Não há a encenação do enredo. Teria surgido no município paraense de São Caetano de Oliva.



BOI-BUMBÁ

Megaevento, dos maiores do país, a festa do boi-bumbá, de Parintins, Amazonas, é realizada há mais de oito décadas, no mês de junho, atualmente no “Bumbódromo”, a grande arena onde ocorrem as apresentações.

Há um destaque maior para a presença de elementos indígenas, que o distingue do Bumba-meu-boi maranhense (ressalte-se, porém, que o boi-bumbá é filho direto do bumba-meu-boi do Nordeste). Também se diferencia de outros bois pelo ritmo, pela indumentária, pela coreografia e personagens utilizados. Monumentais carros alegóricos e ricos figurinos fazem parte das apresentações, nas quais são evocados fatos, lendas e qualidades da Amazônia.



Uma acirrada disputa se trava entre os bois “Garantido”, em que prevalece a cor vermelha, e “Caprichoso”, em que predomina a cor azul.

BUMBA-MEU-BOI

Do Nordeste, especialmente no Maranhão, onde é um dos maiores festejos brasileiros, o Bumba-meu-boi prima pela riqueza e diversidade do figurino e dos elementos rítmicos e coreográficos. É usado o termo “sotaque” para as músicas que acompanham os bois maranhenses. O que os distingue são os instrumentos musicais utilizados e a cadência do ritmo imprimido a cada espécie. Dentre as figuras se destacam o Pai Francisco, a Catirina, Dona Maria (mulher do amo), pajé, índios, vaqueiros, cazumbás (espécies de palhaços, mascarados). Em outros Estados nordestinos, há variantes como o Boi-de-Reis, no Rio Grande do Norte, e o “Cavalo-Marinho”, especialmente em Pernambuco e Paraíba. Neste último, além da figura do boi, se destaca, entre várias outras, a do Cavalo-Marinho, espécie em torno da qual o povo criou diversas lendas. No Boi-de-Reis, há também outras, como os Galantes (ricamente vestidos, adornados com fitas coloridas e espelhos); os Mascarados (trajando roupas surradas, com os rostos pintados de tisna) e outras figuras de bichos e assombrações.

REIS-DE-BOI

É um folguedo que homenageia os Santos Reis, no qual se realiza o auto do boi, de grande ocorrência no Estado do Espírito Santo, especialmente nos municípios de Conceição da Barra e de São Mateus, estendendo-se a alguns do sul da Bahia. Compõe-se de vários elementos: o Boi, personagem principal, o Vaqueiro, Pai Francisco e a Catirina, João Mole (um boneco desengonçado), um grupo de marujos e outras figuras representando animais, monstros e fantasmas.



BOI DO NATAL

Na região Centro-Oeste, ocorre também o folguedo chamado “Boi do Natal”, com o mesmo tema dos outros “bois”, qual seja, o animal morto e ressuscitado. Modificam-se alguns personagens, informa Carlos Felipe de Melo Marques, havendo lugar “para um caboclo, o Gregório; para um negro, o Mateus; e para um índio, o Caipora. Entre cantos, danças e palavras, o boi e seus companheiros, a mulinha, o cavalo de fogo e o jacaré brincam no meio do povo” (“O Grande Livro do Folclore”, p. 197, 2.^a Edição, Ed. Leitura).

BOI-DE-MAMÃO

Na região sul, especialmente em Santa Catarina, o “Boi” é o Boi-de-mamão. O conhecido enredo é encenado, mas outras figuras são nele introduzidas, como as de bonecos gigantes e outros



Boi-de-mamão - Florianópolis/SC

animais. O nome “Boi-de-mamão”, segundo alguns autores, se referiria a um mamão verde que teria sido usado, às pressas, na confecção da figura do boi para mostrá-la a umas crianças.

MARUJADA

Antigo folguedo, de origem portuguesa, que retrata tanto os dramas enfrentados pelos marujos como os seus heroicos feitos em alto-mar, descobrindo terras, vencendo batalhas, em especial contra os mouros. Esse folguedo conserva vestígios dos antigos autos portugueses



Balé Folclórico de Alagoas - Grupo Transart - Maceió/AL

da Nau Catarineta (antigo romance oral, de origem ibérica, cuja narrativa trata do desaparecimento de um navio português regressando de colônias). Vários personagens fazem parte desse folguedo: o Almirante, o Capitão-de-mar-e-guerra, Capitão-de-fragata, marujos, cristãos, mouros, entre outros. O figurino dos membros do grupo lembra o dos antigos marinheiros.

A denominação varia ao longo das regiões em que aparece no Brasil: Marujada, Marujos, Fragata, Barca, Chegança, Chegança de Marujos. No Nordeste, alguns se denominam, curiosamente, “Fandango”, o qual, segundo Rogers Ayres, diretor do Balé Folclórico de Alagoas – Grupo Transart, “corresponde à Marujada de outros Estados brasileiros”. Rogers acrescenta que “o único grupo existente atualmente em Alagoas está localizado no Pontal da Barra e é dirigido pelo mestre Aminadab”. Em Minas Gerais, informa Gustavo Côrtes, há os “Marujos”, que se apresentam nas festividades de Nossa Senhora do Rosário, de São Benedito e de Santa Efigênia, vestidos com os trajes típicos de marinheiros, ostentando o rosário de lágrimas na cintura.

A Marujada de Bragança/PA, no entanto, muito difere dos demais folguedos existentes no Brasil. É composta por mulheres, às quais cabe o comando e a organização da festividade; os homens são apenas acompanhantes e tocadores. Não há muitas personagens além da Capitoa e da Subcapitoa. As marujas vestem blusa branca, toda rendada e saia comprida rodada, vermelha ou azul. Usam uma fita, a tiracolo, azul ou



encarnada, de acordo com a cor da saia, bem como um chapéu cheio de plumas e de fitas de várias cores. É realizada no dia de São Benedito, no dia de Natal, no mês de dezembro e no dia 1.º de janeiro. Não há dramatização na Marujada de Bragança nem alusões à Nau Catarineta ou a feitos marítimos.

DANÇA DOS ORIXÁS



Grupo Parafolclórico "Terra da Luz" - Fortaleza/CE

Do vocábulo banto *kamdombile* (culto, oração), candomblé é religião introduzida no Brasil pelos escravos africanos, especialmente os de origem nagô e banto, que se caracteriza pelo culto a divindades representativas das forças da natureza, os chamados orixás (por exemplo, *Iemanjá*, a rainha do mar, ou *Iansã*, a senhora dos ventos e das tempestades). Os orixás são também denominados "santos" por seus adeptos. O culto foi criado inicialmente em Salvador/BA, mas é praticado atualmente em todas as regiões do país.

O termo "Candomblé" é usado para significar tanto a religião como o templo em que esta é praticada, a que também se denomina "terreiro".

O mais alto grau hierárquico num terreiro é o de *babalorixá* (pai-de-santo). Se mulher, *ialorixá* (mãe-de-santo).

O ritual religioso do Candomblé consiste em danças rituais desenvolvidas nos terreiros

pelos filhos-de-santo, sob o ritmo envolvente dos agogôs e dos atabaques, instrumentos considerados sagrados.

Segundo creem os adeptos do Candomblé, os orixás, durante o ritual, "incorporam-se" nos filhos-de-santo, ou seja, "baixam" nos terreiros.

Acredita-se que cada pessoa tenha um orixá que lhe rege a cabeça.

Para cada orixá é dedicada uma dança, um canto e uma indumentária especiais, assim como uma comida, uma saudação específica etc.

Vejamos alguns dos orixás mais cultuados:

Oxalá: considerado o maior dos orixás na Bahia, é "sincretizado" com Jesus Cristo.

Xangô: orixá da justiça, do fogo, dos raios e trovões.

Iansã: senhora dos ventos e das tempestades.

Oxóssi: orixá da caça e das florestas.

Ogum: o deus dos guerreiros.

Exu: "dualidade do bem e do mal, do certo e do errado, do sim e do não, do equilíbrio e do desequilíbrio".

Nanã: orixá dos pântanos e manguezais.

Oxum: cujo domínio são as águas doces.

Ossanha: entidade das folhas e das ervas.

Oxumarê: representado pelo arco-íris, símbolo de todas as cores.

Obaluaê: dos mais temidos, é o orixá da doença e da cura.

Os movimentos da dança que se dedica a *Exu* são feitos com os braços meio dobrados, mãos semicerradas, dois passos para um lado, dois para o outro. Para *Ogum*, forma-se uma roda e o ritmo se acelera, tornando-se guerreira a dança.

Para *Oxóssi*, são mimetizados o arco e a flecha, apontados para o céu (caça de aves) e para o chão (caça de animais terrestres). A dança para *Oxumarê* se faz com movimentos ondulatórios também direcionados para o alto e para o chão.





Mãos espalmadas para a frente, com ligeiros movimentos de avanço e recuo, afastando maus espíritos, são a característica predominante da dança dedicada à Senhora dos Ventos e das Tempestades, *Iansã*, guardiã dos mortos. *Nanã*, a mais idosa das divindades, é saudada com uma dança cujos movimentos lembram os realizados ao se pilar grãos. *Oxum* é homenageada com meneios e gestos que ressaltam a faceirice dessa égide. Na dança em tributo à Rainha do Mar, *Iemanjá*, há movimentos que evocam os das ondas do mar e do nado de peixes. *Oxalá*, por sua vez, é laureado com danças viradas para o nascente em que se imita um velho curvado.

Os orixás também estão presentes em outras manifestações folclóricas pertencentes ao ciclo carnavalesco, como os afoxés e maracatus.

O cultô a essas divindades africanas chega até os palcos dos teatros. A dança dos orixás é também representada por grupos parafolclóricos de diversas regiões brasileiras.

PAU-DE-FITAS

Considerada uma dança universal, é a sobrevivência de antigos rituais de cultos às



Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas
"Cidade Menina Moça" - GODAP - Olímpia/SP

árvores. Muitos povos dançaram em torno delas, que são símbolos de fertilidade, adornando-as de várias cores. Um dia, alguém a enfeitou com fitas. Mais tarde, alguém tomou dessas fitas enquanto dançava. O exemplo foi imitado e a coordenação de movimentos deu origem à dança. Do topo de um mastro de cerca de três metros de comprimento, partem fitas coloridas. Os dançadores, em torno do mastro, cada um segurando uma fita, vão trançando-as, formando figuras. O número de dançantes deve ser sempre par para que as "tramas" ou "tranças" possam ser

levadas a bom termo. Dançada em quase todas as regiões do Brasil, recebe diferentes nomes, conforme o local: Tipiti, Dança-das-fitas, Dança de trançar, Folgado-da-trança, Trança-fitas, entre outros.

QUADRILHA

Típica de festejos juninos, a Quadrilha surgiu como dança aristocrática, proveniente dos salões da França, divulgada depois entre os



Quadrilha do Arraiá de Santa Terezinha - QUAQT, Brasília/DF

européus. Introduzida no Brasil como dança de salão, ela foi reelaborada ao sabor popular. Dos salões nobres, foi levada à zona rural, de cujas festividades é normalmente parte. Propagou-se pelas cidades e hoje é tradicionalmente dançada nas festas juninas. Há competições de Quadrilhas nas grandes festas.

Um "casamento na roça" é às vezes encenado. Várias são as figurações que os dançarinos desenvolvem, sob o comando de um mestre, o "marcante" ou "marcador": "caminho da festa" (ou "da roça" – os pares vão caminhando, enfileirados, de braços dados, marcando os



passos no ritmo da música); “balancê” (os pares, posicionados um de frente do outro, ficam movimentando os pés, marcando passo, sem sair do lugar); “trem de ferro” (cada participante coloca as mãos na cintura de quem está à sua frente); “coroar as damas” (os cavalheiros mantêm seus braços esticados sobre as cabaças das damas); “olha a chuva” (os componentes põem suas mãos sobre a própria cabeça, fingindo resguardar-se da chuva); “a ponte quebrou” (súbita parada) ... “já consertou” (prosseguem, a esse anúncio do “marcador”) e muitas outras “marcas”.

Com algumas variantes, é dançada em todos os Estados do Brasil.

CANA-VERDE

É uma dança proveniente da província portuguesa do Minho, Portugal, que por aqui muito se disseminou. Encontram-se diferentes



Grupo Parafolclório “Terra da Luz” - Fortaleza/CE

versões dessa dança em vários Estados brasileiros, quanto à coreografia e à música. Também chamada Caninha-verde.

Outros folcloristas discordam, a exemplo de Alceu Maynard Araújo (op. cit., pág. 182), que cita também Cornélio Pires, para os quais “não se deve confundir a dança portuguesa da ‘Caninha-verde’ com a nossa ‘Cana-verde’”.

Entretanto, a confusão já está feita. Na “Caninha-verde” do Ceará, único local em que a dança se apresenta da forma a seguir descrita, a indumentária, aliás, se baseia em trajes da corte portuguesa no Brasil, mas com um exagero carnavalesco bem próprio dos brasileiros. No decorrer da coreografia, os “nobres” saem dançando, envolvidos pelos súditos, todos

muito festivos, “a cantar” e “a dançar” ao som de pandeiros, bandolim, violão e cavaquinho. Na Cana-verde gaúcha, a dança é mais lenta, predominando a alternância de passos de juntar e de recuo, com giros dos cavalheiros e damas, ora com seus respectivos braços direitos entrelaçados, ora com os esquerdos (frentes dos corpos ao contrário), ao som da conhecida música “Eu plantei a cana-verde, sete palmos de fundura (...) não levou nem sete dias, a cana estava madura”. Da “Cana-verde de passagem”, paulista, trataremos oportunamente, no rol das danças da região Sudeste.

XOTES

É uma dança de salão, aristocrática, que saiu das “altas rodas”, incorporando-se aos bailes populares. São usuais as pronúncias “xote” e “xótes”. Alguns dizem que a origem dessa dança é alemã; outros, escocesa; outros, ainda, holandesa. Alceu Maynard preferiu dizer que é de origem europeia (*schotisch*). No Norte do Brasil, há o Xote Bragantino (de Bragança Paraense, Pará), que também faz parte da Marujada em Bragança, dançada por pares, sempre em roda, em meio a volteios e batidas fortes dos pés contra o chão, na cadência da música, cujo passo principal é a saudação entre os cavalheiros e as damas (estas, com os braços esticados, sustêm levemente, com as pontas dos dedos, parte de seus vestidos, próxima à barra, fazendo uma ligeira genuflexão; aqueles fazem uma flexão de tronco, à frente delas, cumprimentando-as). No Nordeste, região do país em que é mais executado, ao som das sanfonas ou foles nos bailes populares, o xote é dançado de diversas maneiras, havendo muitas variantes: xote pé-de-serra, xote batido, xote pé-de-parede. Xote, aliás, é um dos ritmos de forró na região mais festeira do Brasil, valendo lembrar que não há um tipo especial de música denominada “forró”; este termo designa o local e a reunião de dançadores, onde são tocados xotes, xaxados, baiões, entre outros ritmos. No Rio Grande do Sul, onde se amoldou à instrumentação típica, mormente a “cordeona”, há também algumas variantes, dentre as quais se destacam o Xote-carreirinho _ variante cuja maior característica é um movimento coreográfico em que os pares,



enlaçados, dão passos ligeiramente “arrastados” e sapateados, numa “corridinha” _ bem como uma outra muito curiosa, o “Xote de duas damas”. Nessa última modalidade coreográfica _ “realmente excepcional”, “não só no meio rio-grandense, como no meio universal”, no dizer de Paixão Côrtes e Barbosa Lessa _ cada cavalheiro dança com duas damas, executando os passos da dança, ladeado por cada uma delas, de mãos dadas _ os peões segurando, com cada uma das suas, as respectivas mãos, direita e esquerda, de suas “duas damas” _ elevadas próximo à altura de seus ombros, entre outros passos. Segundo referidos autores, não se sabe “por que milagre veio surgir entre os gaúchos” essa variante do Xote. “Influência dos platinos, através do ‘palito’? Ou influência dos imigrantes alemães, numa reminiscência das antigas danças germânicas desse gênero?”, indagam eles em “Manual de Danças Gaúchas” (p. 91, Irmãos Vitale Editores).



Grupo “São Gonçalo”, Olímpia/SP
(acima, Grupo Parafolclórico “Fogaça”, Maringá/PR)

CIRANDA

Essa dança de origem portuguesa também apresenta variações pelo Brasil afora. “Ciranda” é designação para as rodas infantis em diversas partes do Brasil. Em outras, não é especificamente dança de crianças. No Nordeste, em especial nos Estados de Pernambuco e Paraíba, é dança de roda em que os dançarinos se dão as mãos e balançam o corpo enquanto se movimentam em sentido anti-horário, dando passos para dentro e para fora do círculo, ao som de músicas produzidas com o uso de instrumentos de percussão, como tarol, bumbo, ganzá, e de sopro (pistons, trombone). Na região do Tapajós, Pará, existe a “Ciranda do Norte”, que se distingue pela mistura de vários ritmos, como o xote, a valsa e outros, que tornam a dança ora suave, ora acelerada. É dançada ao som de banjo, flauta, curimbós, maracás, reco-recos, seguindo-se a marcação do compasso feita pelo pandeiro, violão e apito.

DANÇA DE SÃO GONÇALO

Dança de intenção religiosa, praticada geralmente em cumprimento de promessa, por

devoção a São Gonçalo. É repleta de variantes pelo Brasil. No Mato Grosso, por exemplo, é dançada aos pares, e a imagem do santo é passada de mão em mão; em São Paulo, em forma de cortejo, uma fileira de mulheres, outra de homens; em Goiás, dançam apenas homens; em Minas Gerais, só mulheres, portando arcos, com apenas um homem representando o santo.

FANDANGO

Usa-se o termo “Fandango” para designar uma série de danças populares. Em São Paulo,



Fandango de Tamanco Cuitelo - Ribeirão Grande-SP

no litoral, Fandango compreende uma série de danças de pares mistos; no interior, é uma dança



que muito se aproxima da catira ou cateretê, por causa do sapateado, dançada só por homens, que usam chapéu e lenço ao pescoço e botas com chilenas de duas rosetas. No Nordeste, como vimos, é o nome que em algumas localidades se dá à Marujada. Na região Sul, significa festa que reúne diversas danças regionais. No Paraná, especificamente, merece relevo o conjunto de “marcas”, nome com que se designam as danças apresentadas em festas típicas de caboclos e pescadores, realizadas na faixa litorânea do Estado, festas chamadas “Fandango”.

Vejamos mais alguns folguedos e danças, doravante segmentados de acordo com as regiões do país.

DA REGIÃO NORTE

LUNDU MARAJOARA



Balé Folclórico “Tradições da Amazônia”, Belém/PA

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

De origem africana, essa é a mais sensual das nossas danças populares.

Na música que a acompanha, predominam instrumentos de sopro e atabaque, num ritmo

lento e cadenciado.

Chegou a ser proibida pelo governo federal, que cedeu às instâncias da Igreja Católica, que a considerava imoral.

Não é mais mostrada como no passado, em que as negras a dançavam com os seios à mostra. As dançarinas usam blusas curtas e saias rodadas e os homens, sem camisa (dependendo do local) e com calças curtas.

PRETINHOS

Dança que remonta ao início do século passado, levada a Santarém Novo (PA) por negros que ali se refugiaram, oriundos do Alto Tapajós.



Os “Pretinhos” lembram a figura mítica do Saci-Pererê, pela roupa vermelha e pelo gorro de igual cor usados por seus integrantes. Considerando-se que a cidade ficou isolada durante muito tempo, visto que apenas em 1962 se tornou acessível em razão da estrada Santarém-Salinas, a dança permaneceu intacta. No início era dançada só por negros, mas a comunidade se foi extinguindo com o passar dos anos, de maneira que, sem negros na cidade, os brancos passaram a praticá-la e preservá-la, pintando-se de preto.

SIRIÁ

O nome é apócope de “Sirial”, denominação dada pelos negros ao local em que recolhiam siris. Essa dança provém da região de Cametá, Pará. Os movimentos coreográficos _ lentos inicialmente,



acelerando-se do meio para o final _ evocam os que os pescadores executam para a coleta de siris. Os dançarinos usam grandes chapéus de palha, a exemplo dos pescadores da referida localidade.

CARIMBÓ

Expressão máxima das danças folclóricas paraenses, o Carimbó é de origem indígena, dos Tupinambás, com marcante influência negra e portuguesa.

Aos tambores somam-se outros instrumentos como banjo, maracás, reco-recos, flautas e pandeiros, numa mistura de sons que imprime ao ritmo uma característica singular.

O nome, de origem tupi, deriva do principal instrumento utilizado (um atabaque grande), o curimbó (*curi* – pau e *m'bo* – oco ou furado). Merece destaque a brincadeira do lenço desenvolvida na dança, em que os dançarinos vão se abaixando, com as pernas abertas e esticadas, para pegar com a boca o lenço deixado no chão por uma dançarina, sem tocar a mão ou qualquer outra parte do corpo no chão.

RETUMBÃO

É uma das manifestações que integram a Marujada de Bragança paraense. As mulheres saem em cortejo pelas ruas da cidade, acompanhadas pelos homens e tocadores. É uma dança comandada pelas mulheres, por meio da



mudanças de direção e de passos. As vestimentas do Retumbão são as mesmas usadas na Marujada. O ritmo da dança é determinado pelo tambor, o “bagre”. Dizem que o nome da dança provém das narrativas da região, segundo as quais eram “retumbantes” os sons dos tambores, fazendo-se ouvir a grandes distâncias.

BANGUÊ

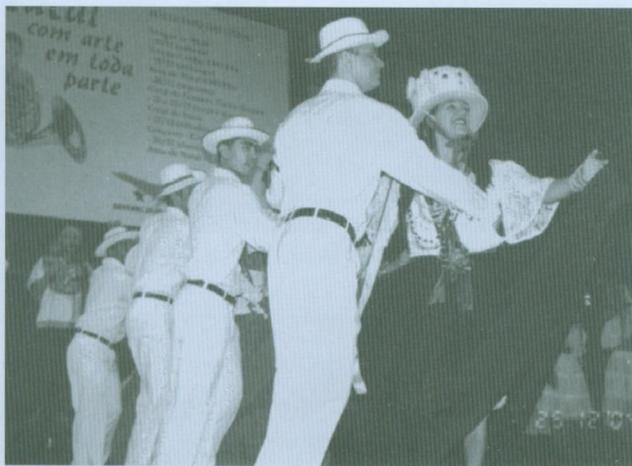
Os movimentos dessa dança retratam o trabalho relativo à produção do açúcar, desde o corte da cana até refinação do referido produto. A dança inicia-se cadenciada, rumo ao ritmo mais acelerado no final. O nome deriva do dialeto *Landii* e quer dizer “engenho de açúcar”. É da região de Cametá, Pará,

CHULA MARAJOARA

É uma dança que louva divindades como São Benedito e Nossa Senhora do Rosário, em cujas festividades, na Ilha do Marajó, é bastante frequente. É dançada apenas por mulheres, descalças e com roupas estampadas, representando uma alegre forma de louvação.

VAQUEIRO DO MARAJÓ

Típica da Ilha do Marajó, Pará, onde há o maior rebanho de búfalos do país, esta dança retrata a lida dos vaqueiros do Norte do Brasil. Os dançarinos portam um laço para pegar gado e o giram acima de suas cabeças, simulando o preparo



Capitoea, que ostenta em suas mãos um bastão de madeira, ornado de flores, usado para indicar as



de uma laçada. Chapéus e capas são os trajes usados nessa dança, lembrando a roupa característica do vaqueiro dessa região, cujos movimentos em seu trabalho são coreograficamente imitados.

DANÇA DAS PRETINHAS D'ANGOLA DE UMARIZÁ

Dançada apenas por mulheres, vestidas de branco, essa dança evoca o período da escravidão em que, no “Umarizá” (Umarizal, bairro belenense), eram deixados, num barracão, os negros escravos para o triste comércio a que se destinavam. A dança alude ao dia a dia dos escravos, em sua terra natal (nesse caso, Angola, na África), na Ilha do Marajó (seu principal destino, no Pará), e no “Umarizá”, local em que, durante muito tempo, se comentava sobre as cantigas das pretinhas. Como era nos feriados religiosos as ocasiões de lazer dos escravos, era dançada defronte de igrejas, com as negras vestindo blusas e saias brancas, e com adereços produzidos pelos próprios escravos.

PÁSSARO

Encenação coreográfica, drama musicado, de origem indígena. Há variantes desse folguedo em vários pontos do país, mas é a partir do Estado do Pará que ele mais se difunde. Nos jardins do castelo dos nobres, um pássaro feliz, que alegrava as matas e a filha dos nobres, é morto por um caçador. A mata em silêncio, o desconsolo da menina, tristes cantigas, o caçador perseguido por índios com arcos e flechas, plumas e cocares, pajés, fadas e feiticeiras, e o pássaro afinal ressuscitado, enfim, essa exótica mistura de elementos medievais e indígenas, com a presença da realeza, proporciona a esse espetacular folguedo um variado e rico figurino, assim como uma coreografia diversificada e dinâmica.

ÇAIRÉ

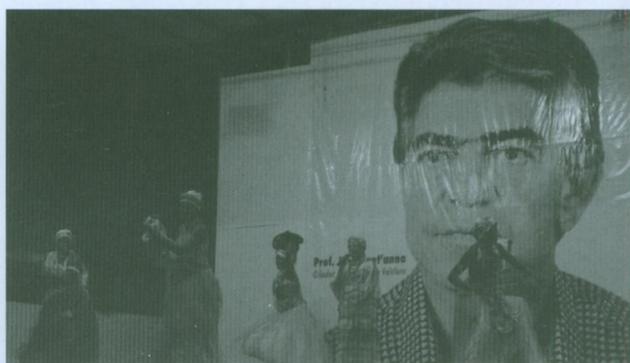
Dança religiosa praticada na região amazônica, por ocasião das festas de São Tomé (Solimões), São João (Santarém), Santo Antônio (Ereré), Santa Rita (Rio Negro), em que numa procissão de mulheres se carrega o Çairé: “estandarte de cipó retorcido, envolvido por



algodão e enfeitado com fitas e flores coloridas, possuindo três cruzeiros dentro de um semicírculo e outra na extremidade, representando os três elementos da Santíssima Trindade”, informa Gustavo Côrtes (“Dança, Brasil”, p. 45, Ed. Leitura). Na atualidade, deixou de ser apenas religiosa, pois se lhe incorporaram outras manifestações folclóricas, a exemplo das danças desfeiteira, quadrilha, lundu, e ainda uma encenação com o boto sedutor, em que este, morto por um pescador “traído”, é ressuscitado pelos pajés da tribo.

MARABAIXO

Do Estado do Amapá, é uma dança de origem negra, cujo ritmo é cadenciado por toscos tambores de madeira. Trata-se de um folguedo de maior ocorrência no Sábado de Aleluia e Domingo da Páscoa. As mulheres usam



Cia. de Danças “Afro Baraka”, Macapá/AP

vestidos estampados e os homens, calças brancas, camisas bordadas e chapéus de palha. Alguns dos movimentos dos dançarinos fazem lembrar um pouco os da capoeira. Mas no Marabaixo não se segue uma coreografia básica; a improvisação é comum nessa dança.



DESFEITEIRA

Do Amazonas e do Pará, é uma dança lúdica, de origem portuguesa. Os pares vão dançando livremente. Há uma súbita parada da música executada pelo conjunto musical. O par que diante deste se encontra, no momento, é obrigado a declamar algum verso. Caso não o faça, é vaiado e deve pagar uma prenda, de modo a ficar “desfeitoado”.

JACUNDÁ

Dança amazonense cujos passos se inspiram nos belos movimentos de nado do homônimo peixe. Os dançadores, em roda, giram no sentido anti-horário. Num dado momento, um solista fica no centro, dançando; é o “Jacundá”. Fecha-se o círculo de dançadores, homens e mulheres são posicionados alternadamente, de mãos dadas, com força, ou de braços entrelaçados, e o solista tenta escapar do cerco. Ao conseguir, é substituído. É corrente nos povoados próximos ao Rio Madeira, em Antazes e em Novo Aripuanã.

CAMALEÃO

Do Amazonas, mas também praticada no Nordeste, mormente na Paraíba, a dança faz alusão a esse réptil “metacromático”, muito comum nas regiões citadas, cuja principal defesa, além da camuflagem nas folhas, é o uso de sua cauda para chicotear quem o ameaça ou o agride. Teria sido esse ato de defesa do camaleão o que inspirou a dança, especialmente o passo do giro com um pulo. Há outros passos e movimentos além desse: passos laterais de deslize, saudação entre os pares, troca de lugares, sapateados rítmicos, requebrados, palmeados das mulheres e dos homens entre si e outros mais.

DO NORDESTE

CAPOEIRA

Capoeira é dança, é jogo, é contenda. Antes, uma arma dos negros por sua liberdade; hoje, uma luta dançante, ao som de pandeiros, agogôs, atabaques e berimbaus. Foi introduzida



Grupo “Raízes”, Olímpia/SP

no Brasil pelos escravos africanos, mas o nome é de origem tupi (*Kapu'era*), segundo o Novo Dicionário da Língua Portuguesa, de Aurélio Buarque de Holanda, significando “terreno em que o mato foi roçado ou queimado para o cultivo da terra ou para outro fim”. É muito corrente na Bahia, mas há vários estilos de capoeira por todo o Brasil.

BACAMARTEIROS OU BATALHÃO DE BACAMARTES

Conjunto de homens que portam armas rudimentares denominadas “bacamartes”, com pólvora de fabricação caseira, cujos tiros são disparados em manifestações



Bacamarteiros de Carmópolis/SE

populares como procissões, quermesses e outros festejos. Ao proceder aos tiros, em diversas



posições, sem deixar cair o “bacamarte”, os bacamarteiros demonstram sua destreza e habilidade. Vestem camisas coloridas, calças listradas, lenço no pescoço e usam chapéu de couro.

O grupo Bacamarteiros de Carmópolis, Sergipe, surgiu no início do século XIX. Desse grupo, fazem parte cerca de 60 integrantes, todos com roupas típicas do ciclo junino, que, após os tiros, dançam um samba de roda. Nessa roda de samba incluem-se mulheres também vestidas com roupas típicas do ciclo junino (cerca de 20). Esta participação feminina é a principal característica dos Bacamarteiros de Carmópolis/SE.

A munição para as armas é a pólvora, feita com nitrato de potássio, limão, cachaça e carvão pilado, carvão da umbauá.

PARAFUSOS

Os Parafusos representam uma referência coreográfica aos furtos cometidos por escravos fugitivos, que, em horas mortas, nas noites de lua cheia, saíam de seus mocambos (refúgios) nas matas e vestiam as anáguas das sinhás deixadas ao sereno, umas



Parafusos, Lagarto/SE

sobre as outras, até cobrir o pescoço. Assim, saíam pelas ruas, dando pulos, fazendo assombração. O medo dos assombrados era maior que o impulso de tentar a recuperação de seus pertences, pois acreditavam que estavam sendo vítimas de almas de outro mundo.

Alforriados, os escravos festejaram vestidos tal qual faziam antes, para zombar de seus antigos senhores.

O grupo folclórico “Parafusos”, de Lagarto, Sergipe, faz uma festiva referência a esses fatos que ali teriam se sucedido. Os integrantes

usam turbantes, com o rosto pintado de branco, e, vestidos com anáguas, dançam, girando, fazendo lembrar a imagem de um parafuso em movimento.

MACULELÊ

Dança guerreira de origem africana, em que os participantes, geralmente apenas homens,



Grupo “Raízes”, Olímpia/SP

dançam ao som de atabaques e agogôs. Os escravos dançavam o Maculelê nos canaviais com pedaços de cana (a roxa, mais resistente). Conta-se que em ocasiões de tentativa de fuga de algum escravo, o Maculelê era dançado, para distrair os feitores, facilitando a evasão. É proveniente de Santo Amaro da Purificação, no Recôncavo Baiano. O entrecchoque de bastões e facões, pelos integrantes dos grupos, marcam essa manifestação, que teria também recebido influência indígena, segundo alguns folcloristas.

PUXADA DE REDE DO XARÉU

Um exaustivo labor foi transformado pelos baianos em uma espetacular atração em suas praias, resultando na Puxada de Rede do “Xaréu” (espécie de peixe), tradição da gente baiana desde os tempos coloniais. Pescadores, familiares e amigos tecem a “grande malha” (uma enorme rede). Remadores partem para o mar em pequenas canoas. Cantos são entoados para que a pesca seja proveitosa.

O mestre-do-mar se mantém atento, iniciando as sondagens, com grande fôlego para o mergulho, para avistar o cardume. Ao emergir, sopra forte o apito, agita o chapéu para indicar se





Puxada de Rede "Raízes", Olímpia/SP



Grupo "Sarandeiros", Belo Horizonte/MG

a pesca é farta ou não. O mestre-da-terra entende o sinal de fartura. Outro apito característico se ouve, desta vez para se começar a "puxada de rede". A rede começa a sair da água. Tudo entremeadado de belos cantos.

TAIEIRAS

Grupo de senhoras que acompanhavam a festa de Nossa Senhora do Rosário, na celebração de São Benedito, no dia 6 de janeiro, dançando e cantando, em Lagarto, Sergipe, terra natal de Silvio Romero, que fez registro dessa manifestação. Apresentam-se vestidas com roupas similares às tradicionais das baianas. Originalmente, o grupo era composto de mulatas que seguiam a procissão. Com o tempo, introduziram-se um "rei" e uma "rainha" e às vestimentas brancas foram se



Taieiras, Lagarto/SE

acrescentando algumas fitas coloridas e espadas, estas derivando das "varinhas enfeitadas" a que já se referia Melo Moraes Filho, conforme registrou Câmara Cascudo em seu famosíssimo Dicionário (op. cit., p. 829). Essa tradição é mantida em Sergipe, especialmente em Lagarto, onde é ampla a participação das Taieiras, especialmente em eventos comemorativos religiosos.

REISADO

É do chamado ciclo natalino (período de celebração ao nascimento de Jesus Cristo).

Atribui-se a São Francisco de Assis



Reisado de Zabelê/PB

o surgimento de autos natalinos. Ele teria promovido uma representação de um presépio, com personagens da Bíblia, em 1223.

De origem portuguesa, é um folguedo nordestino que celebra o nascimento de Jesus e os três Reis Magos que o visitaram na ocasião, tal como as Folias de Reis do Sudeste, de que logo trataremos, das quais, aliás, diferem principalmente pelo figurino, pois, no Reisado, o traje é mais diversificado e colorido, com o uso de chapéus representando torres ou fachadas de igrejas e personagens diversos misturando-se aos reis e rainhas: embaixadores, mestre, corcunda, lobisomem, diabo, anjo, urso, e o tradicional boi no final do folguedo, morrendo e ressuscitando.



COCO

De origem negra, essa dança surgiu nos engenhos, no período da escravidão. Os escravos, para amenizar as dores decorrentes dos esforços empreendidos para quebrar cocos secos com os pés, faziam deles instrumentos musicais, cantavam e dançavam a dança de roda, às vezes com palmas e sapateados. Tamancos às vezes são usados para lembrar o barulho da quebra dos cocos. Teria surgido em Alagoas, mas se difundiu por todo o Nordeste, sendo também dançada, com variações, pelo Brasil.

QUILOMBO

É um folguedo alagoano de origem africana, surgido após o malogro dos quilombolas dos



Palmares. Evoca as ferrenhas e sanguinárias lutas travadas entre os escravos fugitivos e os implacáveis capatazes.

Outros autores defendem que não há vínculo entre esse folguedo e o referido acontecimento histórico, argumentando que se trata de uma reinterpretação erudita de danças brasileiras e europeias, representando lutas ora entre negros e brancos, ora entre mouros e cristãos, ora entre negros e índios ou caboclos.

O conjunto musical é o Terno de Zabumba. A coreografia é uma simulação de luta, com o uso de foices pelos negros e de arcos e flechas pelos caboclos.

ARARA

Dança humorística praticada nos Estados de Alagoas, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte. É semelhante ao "Sarandi". Os pares dançam em torno de um homem portando um bastão ou usando um chapéu, um xale, etc. Em

dado momento, grita: "Arara". Os pares são todos, então, trocados. Se o homem do bastão conseguir um par, quem ficou sem uma dama se tornará o "Arara".

PASTORIL

Folguedo também pertencente ao "ciclo natalino", o Pastoril faz referência à adoração dos pastores ao Menino Jesus, por ocasião de seu nascimento. As "pastoras" (como são chamadas as integrantes desse folguedo) dividem-se em



dois "cordões", o Azul e o Encarnado. Usam saias, blusas, aventais, portando pandeiros. Da indumentária das pastoras pertencentes a cada um desses cordões, faz parte alguma peça da respectiva cor, azul ou encarnada. Há bailados, cantos, recitativos e diálogos homenageando o nascimento do Messias. É um folguedo muito conhecido no Nordeste, cultivado com mais evidência no Estado de Alagoas.

GUERREIRO

O Guerreiro deriva de reisados alagoanos. Mas a riquíssima indumentária e um número maior de figurantes e episódios imprimem ao Guerreiro uma característica mais moderna em comparação aos antigos reisados. Outra diferença com relação ao Reisado que se costuma apontar é a de que no Guerreiro os personagens das "partes" (dramatizações) já aparecem como figurantes desde o início da apresentação.

Destaca-se no Guerreiro o uso de exuberantes chapéus, em formato de igreja, chamados "capelas", que são enfeitados com pedras e espelhos (que, dizem, devolvem o mau-olhado a quem o lança), alguns chegando a pesar 5 quilos.





Balé Folclórico de Alagoas - Grupo Transart - Maceió/AL

Os personagens são Rei, Rainha, Lira (quase morta num atentado praticado pela ciumenta rainha, mas curada por Matheus), contramestre, embaixadores, general, índio Peri e seus vassallos (que tentam invadir o arraial dos guerreiros, mas acabam derrotados por estes e suas espadas), Mateus (espécie de bufão, que eventualmente figura como feiticeiro), dois palhaços, sereia, estrela de ouro, estrela brilhante, estrela republicana, a banda da lua e as figuras. Às vezes, o tradicional “Boi” e a Catirina também surgem no final.

BAIANAS OU BAIANÁ

Originária de Pernambuco, nessa dança se apresentam mulheres trajadas com vestes tradicionais de baianas, que dançam e fazem evoluções ao som de instrumentos de percussão. É considerada uma adaptação rural dos maracatus pernambucanos, mesclada com músicas que fazem lembrar o canto dos negros nas senzalas e a coreografia por eles criada nos terreiros da Casa Grande. Quentes e voluptuosos são os movimentos e os ritmos que acompanham a dança.

FREVO

Máxima expressão do carnaval pernambucano, embora se tenha espreado por todo o Nordeste, Frevo é uma dança que ganha as ruas e os salões no ciclo carnavalesco. É dançada individualmente. Acelerados e energéticos são os passos dos dançarinos, que, em rápidos movimentos, se abaixam e se alteiam, esticando e dobrando suas pernas. É uma dança que

deriva da capoeira, de cujas lutas surgiram os passos ritmados e geométricos que a caracterizam. As sombrinhas coloridas, que muito simbolizam o frevo e que antes eram usadas como armas, tornaram-se adornos que também se prestam a ensejar equilíbrio e graça aos dançarinos, além de instrumento para acentuar seus malabarismos nessa eletrizante dança.

Mário de Andrade via no guarda-chuva dos passistas “uma desinência decadente (generalizada pelo auxílio de equilíbrio que isso pode dar) dos pálios dos reis africanos, até agora permanecidos noutras danças folclóricas nossas”, citado por Alceu Maynard Araújo (op. cit., p. 254), o qual, por sua vez, assim se refere ao frevo: “dança alucinatória do carnaval pernambucano”.



Grupo “Sarandeiros”, Belo Horizonte/MG

A música, ditada por trombones e pistões, em que, segundo ele, está a grande força dessa dança, “dá oportunidade para que a coreografia se enriqueça ao máximo com o frenesi dos seus praticantes” (op. cit., p. 253).

O nome vem de “ferver”, “fervura”. Para a gente simples do povo, “frevura”, que culminou em “frevo”.

XAXADO

É uma dança proveniente do sertão pernambucano que se espalhou por todo o Nordeste, divulgada pelo cangaceiro Virgulino Ferreira da Silva, o “Lampião”, e seu bando, os quais, dizem, também seriam seus autores. “É dança de





Grupo Parafolclórico "Terra da Luz", Fortaleza/CE

cangaceiro, dos cabras do Lampião", canta-se. Inicialmente, era dançada apenas por homens, em festas e em preparativos para combates. Atualmente, já se verifica a participação feminina no Xaxado. Há passos rápidos, em que o pé direito cruza o outro, num sapateio deslizante e célere. Batidas no chão com os rifles ou fuzis, cujos tiros são às vezes disparados, também constituem uma marcação na coreografia. Do ruído das alpercatas (xá-xá-xá) usadas pelos "cabras", derivou o nome "Xaxado".

MARACATU

Tal como as Congadas do Sudeste, o Maracatu relembra a coroação, pelos escravos, de seus reis, as chamadas coroações dos reis de congo. É característico de Pernambuco, mas recentemente também foi constatada sua presença em outros Estados do Nordeste.

Para alguns autores, o nome deriva de "maracá", instrumento musical utilizado nesse folguedo. Para outros, é resultado do barulho produzido por determinado ritmo com tambores que os negros utilizavam como senha para avisar a proximidade da polícia. O som lembraria o vocábulo "ma-ra-ca-tu". O instrumental (o "toque") é formado por gonguê, tarol, caixa de guerra.

Vê-se no Maracatu, rico e colorido figurino, com bijuterias, espelhos e outros adereços cintilantes.

Com a libertação dos escravos, o Maracatu passou a integrar o carnaval.

Em muitos deles também se fazem presentes figuras representativas dos Orixás do Candomblé.

Do cortejo, fazem parte rei e rainha, príncipe e princesa, duque e duquesa, embaixadores,

dançarinas com roupas típicas de baianas, o porta-estandarte, e, entre outros, a dama-do-paço, que porta uma boneca chamada "calunga".

Esse é o chamado maracatu nação ou baque virado. Mas há também outro tipo: o maracatu rural ou de baque solto. Seus "toques" são bem diferenciados, notadamente pela percussão acelerada e uníssona do surdo, pelo diversificado



Balé Popular do Recife/PE

ritmo dos chocalhos e pelos sons característicos dos ganzás e instrumentos de sopro que se verificam. Os principais personagens desse outro tipo são os "caboclos de lança", que saem na frente, abrindo espaço entre as pessoas com suas lanças de madeira, usando-as como se fazia originalmente na remoção de pés de cana-de-açúcar do caminho. Usam um manto, semelhante aos utilizados pelos canavieiros, só que com paetês, e também uma grande cabeleira feita com papel celofane.

CABOCLINHOS

"Caboclinho é uma dança de origem indígena, como o próprio nome indica. No Nordeste, a palavra 'caboclo' é utilizada para



Caboclinhos, Guarujá/SP



designar o índio ou, no máximo, o cruzamento de índio com o branco. E caboclinhos são os filhos dos caboclos” (Carlos da Fonte Filho, em “Espetáculos Populares de Pernambuco”, Edições Bagaço). Dos mais antigos bailados de que se tem notícia no Brasil, foi registrado pela primeira vez em tribos indígenas nordestinas, em 1854, por Fernão Cardim, informa Gustavo Côrtes (op. cit., p. 92).

Na atualidade, são grupos que se fantasiam de índios que saem pelas ruas das cidades nordestinas, no ciclo carnavalesco, ao som de pequenas flautas e bandas de pífanos, executando um ritmado bailado, numa sucessão de saltos e bate-pés, em meio aos estalidos secos das preacas (espécie de arco e flecha). Os dançarinos, que executam essa ágil coreografia, usam saias de penas, colares e cocares repletos de plumas e adornos cintilantes, em meio a outros adereços.

ARARUNA

Do Rio Grande do Norte (também dançada na Paraíba) é uma dança que faz referência a um pássaro preto chamado Araruna, proveniente do Pará, muito comum na região. Ele é uma ameaça constante aos arrozais. Quando despontam os pendões de arroz, essas aves passam a comê-los avidamente. Se não são contidas, devoram toda a plantação. Para garantir a colheita, então, há que se afugentar essas aves. É desse tanger das ararunas que se originaram a dança e a letra da música: “Xô, xô, xô, Araruna ...”. Os movimentos se dão para frente, para trás e para os lados. São passos alusivos ao próprio pássaro.

Uma variante no Amazonas é chamada Iraúna, na qual há uma pequena encenação. Uma solista representa essa ave; um outro brincante, um caçador, que tenta capturá-la; quando consegue, assume o lugar do pássaro.

TORÉM

“Dança de terreiro, de influência ameríndia, lúdico-imitativa. Os participantes, de mãos dadas, formam uma grande roda. Ao centro, o tocador de aguaim (maracá) agita-o, solando a dança que é imitada pelos demais participantes. É uma dança agitada, com movimentos de corpo, requebros, batidas de pés no solo e imitação de animais de seu convívio: a cobra caninana, o guaxinim, a jaçanã,



conhecidíssimos no Ceará. Cantam em coro em que, de permeio, ouvem-se vocábulos indígenas. Tomam ‘mocorocó’, bebida fermentada de suco de caju”, explica Alceu Maynard Araújo (op. cit., p. 259)

MANEIRO-PAU

Também chamada Mineiro-pau, é originária da região de Cariri e de Juazeiro do Norte, no Ceará, onde os empregados das fazendas lutavam, em treinamento, com pedaços de madeira. Dança de roda em que os participantes portam um ou dois bastões que se entrechocam, à maneira das espadas, sendo percutidos, ora grupalmente, ora entre um e outro dançarino, em revezamento, numa ordem na qual há duas, três ou mais batidas. Carlos Felipe de Melo informa que é uma dança também encontrada no interior dos Estados do Rio de Janeiro, de São Paulo e da Zona da Mata de Minas. “Com uniformes



GODAP - Olímpia-SP

coloridos e apresentando-se muito no período pré-carnavalesco, a dança costuma ter, na festa, personagens como o boi, a mulinha e o jaraguá” (op. cit., p. 118).



TAMBOR DE CRIOULA

Típica do Maranhão, com alguma presença no Piauí, é uma dança cujo ritmo é obtido por meio de três tambores feitos de tronco, escavados a fogo. A coreografia é executada individualmente e consiste em sapateios e remelexos voluptuosos com o corpo inteiro dos dançarinos, em formação circular. É dança de terreiro, sem data fixa para ser apresentada. A variedade no comprimento dos tambores, segundo Cáscia Frade, “sugere denominações específicas: o tambor grande é chamado Socador; o médio, Crivador ou Meão; o pequeno, Perenga ou Pirerê” (em “Folclore”, p. 65, 2ª edição, Ed. Global).

DO CENTRO-OESTE

CAVALHADA

Reminiscência das tradições da Cavalaria Medieval, a Cavalhada é um folguedo que



Cavalhada de São Luís do Paraitinga/SP

rememora as históricas batalhas travadas entre os mouros _ invasores da Península Ibérica _ e os cristãos, que lutavam pela reconquista desse território, sob a liderança de Carlos Magno. Os fatos históricos, permeados por várias lendas, tiveram ampla repercussão no Brasil no século XVIII, com a tradução portuguesa do Livro “História do Imperador Carlos Magno e os Doze Pares da França”. Realiza-se ao ar livre, em espaços amplos. Formam-se dois grupos, posicionados em pontos opostos, representando os mencionados adversários. Luxuosamente vestidos (de azul, os cristãos, e de vermelho, os mouros, todos com capas bordadas e adornos cintilantes), portam espadas, lanças e pistolas. São vários os

componentes, chegando, eventualmente, a quase uma centena de figurantes. Insultos e ameaças são trocados entre as partes em conflito, até que iniciam a simulação dos combates, fazendo-se uso das já mencionadas armas. Os mouros terminam subjugados, convertidos ao cristianismo. Após, a parte lúdica se inicia, na qual os cavaleiros exibem sua destreza, tendo destaque a prova da “argolinha” (atravessar com a lança uma pequena argola suspensa em uma trave). A apresentação dura, às vezes, três dias. Esse folguedo ocorre em outros pontos do Brasil, mas a Cavalhada de Pirenópolis se distingue por sua grandiosidade, fazendo com que esse seja o mais famoso folguedo da região Centro-Oeste.

VILÃO

Baile popular goiano em que os dançarinos, formando uma grande roda, se ligam pelas extremidades de lenços. O violeiro, de fora da roda, fica a cantar e a repicar a viola enquanto “os dançantes, com esgares esquisitos, executam piruetas ao rigor do compasso, formando depois uma ala, sempre ligados pelos lenços”, já informava Câmara Cascudo, em seu grande Dicionário do Folclore Brasileiro, acrescentando que há uma variante, conhecida pelo mesmo nome, em que, em vez de lenços, são usados “paus apropriados”, “e no fim das diversas figuras formam uma grade com os cacetes, em cima da qual o violeiro sobe e é carregado pelo grupo”.

No mesmo verbete, Cascudo acrescenta que em São Paulo dançam o VILÃO DE MALA: “Os dançarinos procuram, a um sinal dado pelo violeiro, ocupar os assentos dispostos proximamente. Um dos participantes não terá lugar e ficará de pé. Este, sob os risos e chacotas dos assistentes, apanha a mala e a coloca nas costas. E a dança prossegue animadamente” (op. cit., p. 890).

CATIRA

É uma dança mais típica de Goiás, da zona rural, mas que também se propagou em outros Estados, como Minas Gerais e São Paulo, onde também é chamada Cateretê. É uma dança masculina, embora eventualmente se encontre alguma “catira feminina”, de projeção folclórica, a exemplo da Catira Feminina do Distrito de



Baguaçu, Olímpia/SP. Posicionados em duas fileiras opostas, os catireiros, coordenados por violeiros, sapateiam, pulam, batem palmas, fazem meia volta e trocam de lugar uns com os outros. Para alguns autores, a origem da dança seria



portuguesa, derivando da *carretera*, praticada em Portugal, no século XVI. Para outros, seria indígena, já que cateretê é palavra proveniente do tupi-guarani.

SARANDI

Dança cômica goiana. Forma-se uma roda, no meio da qual se posiciona o “ladrão”. Os pares dançam, cantando versos como: “Eu sarando o sarandi. Vamos todos sarandar. Vamos dar meia volta. Meia volta vamos dar e no fim da meia volta, os cavalheiros troca os par”. Nesse momento, os cavalheiros se desenlaçam de suas damas, procurando outra rapidamente, porque, se não forem ágeis, o “ladrão” tomará a dama. Quem ficar sem par permanece ou então se torna o “ladrão”.

DANÇA DOS MASCARADOS

Encontrada no município de Poconé, em Mato Grosso, é dançada só por homens que, em



um “cordão”, vestem-se como tais e, em outro, como mulheres. Usam máscaras, roupas de

chitão estampado e chapéus adornados com plumas, espelhos e outros adereços. É muito apreciada nas festas de São Benedito e do Espírito Santo. O ápice da dança é a “trança-fitas”, em que cada um dos membros do grupo segura em uma das fitas despontadas de um mastro (em número igual ao de dançantes), formando nele uma grande trança colorida.

RECORTADO

É uma variante do Cateretê, mais movimentada, dançada em fileiras opostas que se tornam uma roda no decorrer da dança. Em meio aos sapateados, os dançarinos executam meneios físicos que fazem lembrar a umbigada do batuque. É uma dança predominantemente masculina, mas, em vários lugares da região, há também a participação feminina.

SERRA MORENINHA

Famosa no Estado de Goiás, é um bailado simples em que se formam duas fileiras de homens e mulheres. Posicionados frente a frente, os pares dão-se as mãos e executam vários passos, imitando os movimentos de dois serradores cortando madeira. Alceu Maynard Araújo já noticiava sua ocorrência também no Rio Grande do Sul, com o nome de “Serrote” (op. cit., p. 191).

CURURU

De origem indígena, essa dança inicialmente só era apresentada por homens, o que, aliás, continua ocorrendo, especialmente no Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. É comum em festas religiosas. Embora o vocábulo cururu corresponda a “sapo”, na língua *nheengatu*, não há nessa dança nenhum movimento coreográfico que faça alusão àquele bicho. Formam-se duas alas, uma defronte da outra. Iniciado o ritmo, as duas fileiras dão dois passos para a esquerda e para a direita, movimentando-se de maneira a formar uma roda, à medida que cresce a animação dos dançantes. Quem entoia os versos é chamado de “cururuzeiro”, e os versos



entoados denominam-se “carreiras”. Ao som da viola-de-cocho, típico instrumento da região e de reco-recos, entoam-se versos improvisados. Não há indumentária específica.

VOLTA-SENHORA

É uma curiosa mistura de quadrilha com a Dança do Vilão, explica Carlos Felipe de Melo. “Os pares, ao som da viola, tocada por um violeiro que vai lembrando ou improvisando versos, vão executando passos diferentes. O cavalheiro segura a ponta de um grande lenço, enquanto a dama segura a outra ponta, e durante a coreografia, eles não podem soltar o pano. Com isso, alguns passos tornam-se muito difíceis, mas apresentam, por outro lado, belos momentos coreográficos, como na execução do ‘moinho’, em que as mãos direitas dos dançadores na roda se entrelaçam formando um eixo, enquanto as esquerdas continuam segurando os lenços. Conhecida em todo o Centro-Oeste, a volta-senhora é, às vezes, dançada com um bastão em vez de lenço. Quando isso acontece, é comum, ao final, os bastões serem entrelaçados. Os dançantes então os abaixam para que o violeiro, literalmente, suba em cima daquele feixe, sem parar de tocar. Eles, então, o levantam no ar, numa bela apoteose” (op. cit., p. 200).

ENGENHO DE MAROMBA

Realizada em praticamente todo o Centro-Oeste, em especial na região nordeste de Mato Grosso do Sul, chamada “Bolsão”, a coreografia dessa dança faz lembrar os movimentos do engenho de cana. Duas fileiras de homens e mulheres são formadas, as quais giram em direções contrárias entre si, entrecruzando-se nas evoluções. Geralmente, é executada aos finais dos bailes da região, como despedida.

CHUPIM

Dança que se destaca em meio às praticadas na fronteira com o Paraguai, é realizada geralmente com três pares, cujos movimentos, ao ritmo da polca paraguaia, lembram os das asas da homônima ave feitos quando se corteja a fêmea, acrescentando-lhes o estalar de dedos, como castanholas. Às vezes, é também representada

por algum homem a figura do pássaro “Carão”, que tenta envolver alguma das dançarinas.

SIRIRI

Da região pantaneira do Centro-Oeste brasileiro, é uma das mais antigas e populares no Mato Grosso. É presença marcante em festejos religiosos. Dizem alguns que o nome “Siriri” deriva do verbo siriricar (“pescar com siririca, espécie de anzol”). É dançada em roda e em fileira, geralmente ao som do cracaxá (espécie de reco-reco), viola-de-cocho, ganzá e o mocho (tipo de tambor), em álaçre e cêlere coreografia. Não há traje específico.

MARIMBONDO

É uma dança de roda, às vezes de desafio, de coreografia livre. Ao som de cuíca e pandeiros e, eventualmente, também de viola caipira, um dos participantes entra no meio da roda e executa seus passos, tendo sobre a cabeça um pote de água com uma cuia boiando na superfície. Não pode deixá-lo cair. Pode desafiar outro dançador a fazer igual ou melhor, por meio de alguma saudação, ajoelhando-se e entregando-lhe “o campo” ou “o pote”, como dizem. Se o desafiado se recusar, deve pagar uma rodada de bebida. É de maior ocorrência no interior goiano.

RASQUEADO

Segundo o grupo parafolclórico “Chalana” (Cáceres/MT) o Rasqueado é “dança popular (arrasta-pé), resultado da influência fronteiriça, exercida pelo Paraguai sobre o Mato Grosso, através da miscigenação e interação na vida dos ribeirinhos. É uma mistura da Polca paraguaia e do Siriri mato-grossense”. Rasqueado significa “arrastar as unhas ou um só polegar sobre as cordas, sem ponteá-las”.

DO SUDESTE

FOLIAS DE REIS

Dentre os mais representativos folguedos do ciclo natalino, encontram-se as Folias de Reis, também conhecidas por Companhias de Reis. É





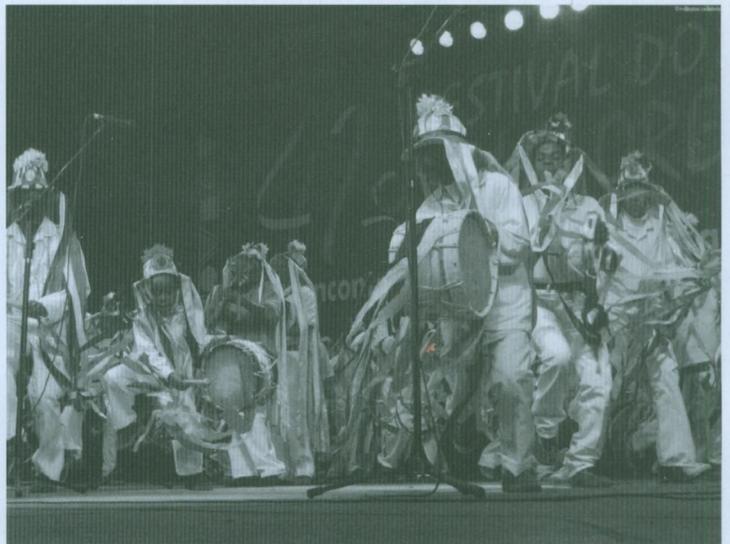
Cia. de Reis "Lapinha de Belém", Olímpia/SP

na região Sudeste que esse folguedo pode ser mais apreciado. De origem portuguesa, derivam elas dos festejos realizados no Dia dos Reis Magos, tendo sido introduzidas no Brasil, no século XIX. Celebram o nascimento de Jesus Cristo e a visita que lhe fizeram os Três Reis Magos. Entre 24 de dezembro e 6 de janeiro (dia dos Reis Magos), as Companhias de Reis visitam as casas da redondeza em busca de donativos para a realização da festa, no dia 6 de janeiro, levando consigo a bandeira dos Santos Reis. Sendo aceita a visitação, os membros passam com a bandeira por todos os cômodos da residência, para que os Santos Reis abençoem a ela e os que nela habitam. Essa é a chamada "peregrinação". A indumentária dos integrantes das Foliás de Reis é, em geral, mais simples. São trajes comuns, usados uniformemente pelos membros das Companhias. Destacam-se os "palhaços", que usam máscaras que lhes ocultam todo o rosto e chapéus em forma de cone, enfeitados com fitas e flores. A presença desses palhaços tem origem em muitas estórias. Uma delas conta que eles representariam os Reis Magos, que se disfarçaram na ocasião da visita ao menino Jesus, para fugirem à perseguição do Rei Herodes. Cânticos em louvor a Deus, a Jesus e aos Santos Reis são entoados ao som de violas, violão, cavaquinho, pandeiros, entre outros. Os participantes são chamados foliões e o grupo recebe as seguintes denominações: Folia de Reis, Folia de Santos Reis, Companhia de Reis, Companhia de Santos Reis, Terno de Santos Reis, Terno de Reis ou Tripulação de Reis. Quase todos têm denominação específica, como Companhia de Reis "Magos do Oriente". Alguns

preferem ser chamados "Companhias de Reis", por considerarem depreciativa a palavra "folia".

CONGADA

Congada, Congado ou Congo é folguedo de formação afro-brasileira. É uma reminiscência da antiga coroação dos "Reis-do-Congo", praticada pelos escravos no Brasil, e incentivada pelas autoridades para tranquilizar um pouco as senzalas, promovendo a coroação de seus reis negros. Esse título decorre de um reinado fictício, instituído na África pelos portugueses no século XV. No Brasil, passou a se "atribuí-lo" aos escravos, desde o século XVII. É uma reminiscência dessa prática na região Sudeste, onde o folguedo é mais difundido. Antigamente, as Congadas também rememoravam as lutas entre mouros e cristãos, nas denominadas "embaixadas", que hoje são raras. Algumas ainda exibem coreografias, representando



Terno de Congada "Chapéu de Fitas", Olímpia/SP

manobras guerreiras, com o uso de espadas, mas atualmente prevalece o aspecto religioso, a louvação aos santos católicos, especialmente Nossa Senhora do Rosário e São Benedito. Os grupos são chamados "Ternos de Congada", "Ternos de Congo", "Guardas de Congos", entre outros. Há uma grande diversidade entre os grupos com relação à indumentária utilizada, aos cantos e às danças. Alguns até se vestem de marinheiros. Muitos grupos usam chapéus com fitas coloridas, geralmente ornados com espelhos, que devolveriam eventual mau-olhado recebido. Em cada localidade em que é cultivada, a dança apresenta-se com características diversas. Há



informações de sua existência desde 1711.

Em Olímpia, onde temos o Terno de Congada Chapéu de Fitas, no dia 13 de maio, realizam-se “festejos religiosos em louvor a São Benedito e Nossa Senhora do Rosário”. Nesse dia, os integrantes do mencionado Terno de Congada olimpiense, em procissão, visitam os festeiros (colaboradores do grupo que recebem a congada, muitas vezes em cumprimento de promessa) e comparecem à praça da Igreja de São Benedito, onde ocorre o levantamento dos mastros com imagens dos mencionados santos. O grupo percorre a Avenida do Folclore, a principal do Jardim Santa Ifigênia, até o Quartel, residência do primeiro capitão do terno. Do cortejo, além dos integrantes da congada, participam devotos e simpatizantes. No decorrer da dança, o conjunto executa vibrante música, com a cadência marcada pelos bumbos. À porta do Quartel, um casal coroado, simbolizando o antigo rei do Congo e sua real consorte, acompanha com serenidade o desenrolar do folguedo. E assim prossegue a festa, que vai continuar o dia todo e só termina ao anoitecer. Eventualmente, participam da festa ternos de congada de outras localidades.

MOÇAMBIQUE

“Dança popular em São Paulo, Minas Gerais e Brasil Central”, informa Câmara Cascudo (“Dicionário do Folclore Brasileiro”), que prossegue citando Renato Almeida: “... bailado conhecido em São Paulo, Minas e no Brasil central, em geral, é o dos Moçambiques, que dizem ter sido levado pelos escravos negros que foram trabalhar na mineração do ouro”. Muito ligada aos Congos, tornou-se também dança de intenção religiosa, que louva santos católicos, muito embora seus dançarinos inspirem medo, visto que o folguedo é tido como atividade relacionada a práticas mágicas.

A exemplo das Congadas, não há uniformidade entre os grupos com relação ao figurino, aos cantos, às danças e também aos personagens. Destaca-se a presença dos reis, da bandeira e de diversos outros personagens, que variam dependendo do grupo e do local onde se exibem, a exemplo do mestre, contramestre, caixeiro, capitão, general, tocadores e dançadores. Muitos grupos usam lenço na cabeça, trazendo atados em seus tornozelos latas com chumbos



Terno de Moçambique “São Benedito”, Taubaté/SP

que produzem um alto barulho quando dançam os moçambiqueiros. De um local para outro, características diferentes se apresentam nessa manifestação.

CATUPÉS

Ainda tradicional em Minas Gerais, mormente nas cidades de Serro e Conceição, o Catupé (Catupê, Catopé ou Catopé) se originou



Grupo “Sarandeiros”, Belo Horizonte/MG

no cortejo de negros que acompanhava as procissões de Nossa Senhora do Rosário. O catopê representa o “índio africano”, de cocar, mas sem



arco, cuja função é divertir o público. Usa um manto comprido e colorido preso ao pescoço. Um cortejo real, sem representação dramática, desfila ao som de pandeiros, reco-recos e caixa de assobios. O rei e a rainha apresentam-se ricamente ornamentados, com coroas e flores. Seus integrantes vestem variegados saiotes, laçarotes e capacetes de penas.

TICUMBI

Espécie de versão espírito-santense da Congada, este folguedo é encontrado no Norte



Ticumbi do Bongado São Benedito, Conceição da Barra/ES

do Espírito Santo, especialmente nos municípios de Conceição da Barra e de São Mateus. Os protagonistas são o Rei de Congo e o Rei de Bamba (ou, mais simplificada, Rei Congo e Rei Bamba), que se destacam pelo traje: usam roupas brancas, coroas, feitas de papelão ricamente ornamentadas com flores, papel dourado, fitas e espelhos, e longas capas de cetim lamê cintilante. Portam espadas nas mãos, ou atadas à cintura. Os guerreiros e vassallos de ambas as nações também se vestem de branco; usam japonsa ou batas longas ornadas de fitas coloridas. Não há no figurino ostensiva diferença entre os dois grupos contendores, apenas alguns detalhes na ornamentação os distinguem. As majestades, com suas respectivas cortes, travam uma “guerra” pela prerrogativa de comandar a realização da Festa de São Benedito. Uma batalha verbal se inicia entre os representantes das nações. Sucede-se outra, em que se usam espadas na representação, até que o Rei de Bamba é derrotado pelo Rei de Congo, que promove então o batismo do adversário, juntamente com seus liderados. O folguedo se encerra, então, com a música e a dança do

Ticumbi, em que se reproduzem alguns passos da batalha com as espadas.

DANÇA-DE-SANTA-CRUZ

Ponto alto da Festa de Santa Cruz, realizada na primeira semana de maio em Carapicuíba/SP, é uma dança realizada após as louvações e reverências à cruz, possivelmente de origem indígena, cujos movimentos basicamente se executam em roda, girando numa e noutra direção. O dia 3 de maio foi escolhido para celebrar a descoberta da verdadeira Cruz de Cristo, em Jerusalém, pela mãe do imperador Constantino, a imperatriz Helena, que iniciou as comemorações em 326 d.C.

CAIAPÓS

É um folguedo popular cujos integrantes se fantasiam de índios, trajando roupa de capim-barba-de-bode e muitos adereços, inclusive penas de aves, como galinha ou peru. Pintam o rosto com uma tinta azul. As evoluções, sob o comando da figura do “pajé”, são executadas ao som de cuícas, tambores, pandeiros, violões, entre outros. O grupo não canta. Alguns grupos



Caiapós, São José do Rio Pardo/SP

apresentam um enredo, sem cantoria, em que se encena o rapto de uma bugrinha (alusão ao rapto de uma bugrinha por portugueses, no período da colonização, segundo a tradição oral indígena). Há duas bugrinhas, uma de roupa azul (batizada), outra de vermelho (pagã). Os “Caiapós”, então, em algazarra, representam a busca da bugrinha e do raptor. Grupos de Caiapós são encontrados em São Paulo e em Minas Gerais.



BATUQUE



Bataque de Piracicaba/SP

Bataque é um vocábulo com que os portugueses designavam genericamente as danças de origem africana, acompanhadas de cantorias e de instrumentos de percussão. O Bataque se realiza em uma grande roda, em cujo centro os dançarinos improvisam passos, individualmente ou em dupla. O remelexo dos quadris é fortíssimo. Ao som de atabaques e tambores, os participantes batem pés e palmas e estalam os dedos rapidamente, como castanholas. O passo mais marcante do Bataque é a “umbigada”, movimento também presente em outras danças, no qual os dançadores _ barriga pra frente, peito pra trás _ batem ventre contra ventre. Realizada entre homens e mulheres, a umbigada indica o momento de substituição do dançarino solo ou o encerramento da apresentação, se se tratar de um par de dançantes. Muito conhecido em Olímpia é o Bataque de Piracicaba, que sempre participa do nosso Festival do Folclore. Há dançadores de bataque em várias localidades paulistas: Botucatu, Capivari, Itu, Laranjal, Limeira, Pereiras, Porto Feliz, Rio Claro, São Pedro, Tatuí e Tietê.

Emília Biancard, ao tratar do samba-de-roda, informa que neste “a pessoa entra no meio do círculo dos participantes e dança solo. O próximo dançarino é escolhido quando o bailarino central dele se aproxima e faz um encontrão de barriga com barriga. Na Bahia, em todo o Estado e durante todo o ano, o samba-de-roda tem tido uma grande variedade de interpretações e redenominações” (“Raízes Musicais da Bahia”,

p. 282). O samba-de-roda chulado só pode ser tocado com o uso de duas violas, sendo assim os únicos instrumentos manuais para essa dança. Nos dias de hoje, em Cachoeira, no Recôncavo Baiano, podem-se encontrar guitarras substituindo violas. Neste caso, as guitarras são tocadas como se fossem violas. O samba de roda corrido, por outro lado, é o que se pode chamar de ‘dança espontânea’, onde os instrumentos usados podem ser qualquer tipo de material que produza ritmo para essa dança, incluindo um simples bater de mãos.

Alceu Maynard Araújo já afirmava “samba é umbigada” (op. cit., p. 256).

SAMBA-LENÇO

É uma dança em louvor a São Benedito, introduzida pelos negros no Estado de São Paulo. Um único grupo a preserva, em Mauá,



Samba-Lenço, Mauá/SP

cidade paulista. Branca e vermelha são as cores predominantes no figurino. Os homens vestem camisas xadrezes, das referidas cores e calças brancas, chapéus de palha e lenços no pescoço. As mulheres usam vestidos longos com babados nas barras, decotes e mangas, acompanhados de anáguas, nas cores vermelha e branca, às vezes xadrezes, às vezes não. Usam chapéus comuns ou bordados (naquelas cores), lenço na cabeça, anéis, colares, brincos, broches, pulseiras. Membranofones e idiofones marcam o ritmo do samba-lenço, que, enquanto é dançado, apresenta melodias breves, simples, repetitivas e cantadas em coro pelos que assistem à apresentação do



grupo. Muito querido pelo Mestre José Sant'anna, o Samba-lenço de Mauá/SP se apresenta no Festival do Folclore de Olímpia desde 1966.

DANÇA DOS VELHOS

Vestindo roupas “mal ajambradas” ou antigos fraques e cartolas, e usando um bastão “à guisa de bengala” e longos cabelos e barbas postiças, os dançadores apresentam-se nas ruas, humoristicamente, arrastando os pés, num ritmo valsado. Alguns se fantasiam de mulher, vestindo batas e saias. Encontrada em algumas localidades paulistas, a exemplo de São Luís do Paraitinga.

CANA-VERDE DE PASSAGEM

É uma das mais difundidas no Estado de São Paulo, especialmente no meio rural. Formam-se



GODAP - Olímpia/SP

duas filas laterais, uma de rapazes, outra de moças. Os rapazes ficam batendo palmas, enquanto as moças se dão as mãos, formando um “cordão”, passando depois, em ziguezague, sob os “arcos” formados pelos braços erguidos e mãos dadas dos rapazes, após o que, cada uma vai parando diante de seu par. Os pares, então, se enlaçam e dançam, girando em torno de si próprios. Formam-se duas rodas concêntricas, uma girando no sentido contrário ao da outra. Há trocas de pares, bailados soltos, formação de duas fileiras em cruz, entre outros movimentos.

GUARDA DE VILÃO

Dança ritualística e guerreira que integrava os carnavais do litoral paulista. De seus integrantes, ganham destaque os “índios”, que se pintam como que para a guerra, com arcos e flechas de

tamanho maior que o costumeiro, adornados com plumas, ossos, dentes de animais, flores de papel e cocares. São sincronizados os sons que produzem com os arcos e as flechas, juntamente com o instrumental meio improvisado, constituído por pandeiros, violão, viola, às vezes sanfona. Alguns passos simulando lutas lembram o Maculelê. Há os que usam compridos bastões, de cerca de dois metros, nessa simulação, entrechocando-os, jogando-os ao chão, entre outras evoluções. É também chamada Dança do Vilão.

JONGO

O Jongo, de proveniência africana, tem algumas semelhanças com o Batuque e teria surgido em regiões de cultivo de café. No Estado de Minas Gerais, é denominada de “caxambu”, termo que também designa um dos instrumentos (um tambor grande) utilizado na dança. Os participantes revezam-se no meio da roda, fazendo evoluções marcantes, com grande remexexo. O ritmo, ora é lento, ora é célere. Há versos improvisados, que chamam de “pontos”, muitos deles, aparentemente, sem muita unidade e propósito. Não há trajes específicos nem período próprio para sua prática. Os jongueiros, pelo que constatou Alceu Maynard Araújo, “gozam de uma auréola de mágicos e feiticeiros” (op. cit. p. 221).

CAFÉ

No século XIX, o café se expandia pelo Brasil, enquanto se reduzia a capacidade das minas, principalmente nas searas que futuramente se denominariam região Sudeste (“civilização do café”). Os movimentos coreográficos dessa dança imitam os que os lavradores executam ao colher, mexer, sacudir e amontoar o café. As peneiras, indispensáveis ao exercício dessas funções, são também usadas pelos dançarinos na apresentação.



GODAP - Olímpia/SP



BALAINHA



GODAP - Olímpia/SP

É uma dança paulista, da qual só participam mulheres, portando arcos ornados de fitas e flores ou envoltos em papel crepom, a exemplo da variante mineira da dança de São Gonçalo. O principal momento da coreografia é aquele em que os arcos são unidos pelas dançarinas, formando a balainha. É muito apresentada em festas juninas.

TAMBORIL

Manifestação que faz parte de festividades em louvor aos santos católicos Nossa Senhora do Rosário, Santa Ifigênia e São Benedito, em Minas Gerais, em especial na cidade de Dores de Indaiá.



GODAP - Olímpia/SP

Tal denominação se relaciona ao pequeno tambor usado pelos participantes. São também característicos os grandes chapéus ornados com variegadas fitas de papel crepom.

É muito bem apresentada pelo GODAP - Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça". Segundo a professora Maria Aparecida de Araújo Manzolli, Coordenadora Geral do Setor de Folclore em Olímpia/SP, é "dança dos ex-escravos em

homenagem a São Benedito. É do ciclo de maio, mês em que se deu a libertação negra no Brasil. É uma dança graciosa e muito ligeira. A indumentária é confeccionada de papel crepom em variadas cores. É dançada em Minas Gerais e em São Paulo".

Nos grupos tradicionais, alguns promesseiros se apresentam trajando roupas brancas e roxas.

A prof.^a Cidinha Manzolli acrescenta que uma outra conotação para esses trajes era relatada pelo Prof. José Sant'ana, segundo o qual a cor branca representa a vida, e a roxa, a morte.

CORDÃO-DE-BICHOS DE TATUÍ/SP

É um folguedo muito interessante que foi idealizado pelos operários de uma fábrica, de famílias nordestinas que fixaram residência em



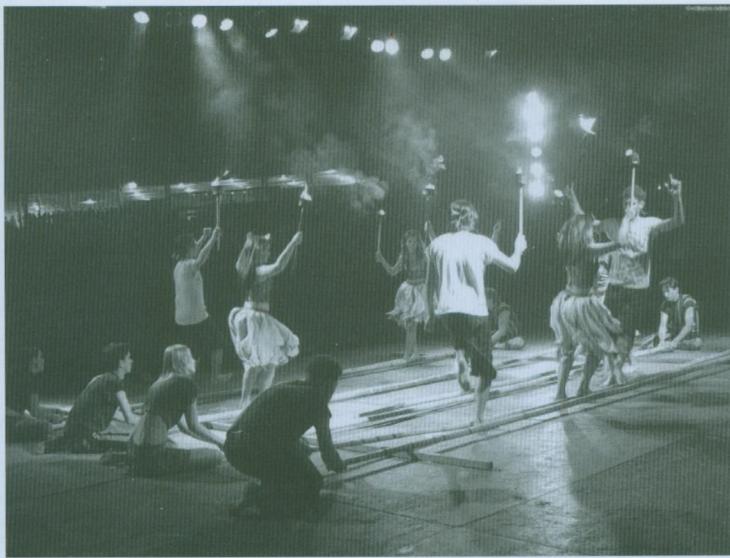
Cordão de Bichos - Tatuí/SP

Tatuí/SP. Inicialmente, denominou-se "Arca de Noé" e se apresentava apenas no carnaval, com seus componentes usando máscaras de aves e outros bichos. Posteriormente, passando por transformações, a denominação foi alterada para "Cordão-de-Bichos". São mais de cinquenta componentes e diversas figuras: sapos, tartarugas, aranhas, bois, tigres, porcos, tatus e outras figuras humanas caricaturadas.

DANÇA DO BAMBU

É uma dança de origem indígena, proveniente da América Central, praticada por ocasião das chuvas. É popular em São Paulo, especialmente na cidade paulista de Ibitinga, onde já era dançada em remotas épocas, nas festas juninas. A Prof.^a Maria Aparecida de Araújo Manzolli, coordenadora do GODAP - Grupo





GODAP - Olímpia/SP

Olimpiense de Danças Parafolclóricas “Cidade Menina Moça”, pesquisou essa dança na década de 60, estilizou-a e a integrou no rol das danças apresentadas pelo grupo. Oito bambus de cerca de quatro metros são estendidos no chão. Quatro pares de dançarinos, cada casal posicionado entre dois bambus, iniciam a dança. Os dançarinos se revezam, trocando de pares, movimentando-se entre os bambus, portando tochas acesas em uma posterior etapa da dança.

CARNEIRO

Dança proveniente do norte de Minas Gerais, é inspirada nas festividades natalinas que ali se realizam. Os movimentos coreográficos, nos quais os dançarinos homenageiam o Menino Jesus, lembram as marradas dos carneiros. É uma simulação coreográfica de uma briga entre esses animais. Segundo o grupo parafolclórico Sarandeiros (Belo Horizonte/MG), “o nome Carneiro parece estar relacionado ao cordeiro de Deus, em alusão a Jesus Cristo”.

CALANGO

É uma dança típica de Minas Gerais, mas também é encontrada com alguma similaridade no norte do Rio de Janeiro. O Calango é um bailado de movimentos simples, mas que em alguns momentos se mostra um pouco semelhante à catira, pelo sapateado e palmeado. Às vezes, versejadores repentistas se apresentam em meio à dança.

DO SUL

CHULA

A chula gaúcha é uma dança masculina, de desafio. Uma vara de madeira, chamada “lança”, é estendida no chão. Em cada um de seus extremos, posicionam-se os dançarinos desafiantes. Um deles começa o desafio, executando complicada série de sapateados, passando de um a outro lado da lança, sem tocá-la, recuando e avançando de sua posição inicial, até que a ela retorne e pare, ao terminar sua performance. Ato contínuo, o outro desafiante deve imitar-lhe os passos; se não conseguir, se deslocar a lança, ou destoar do ritmo da música, é desclassificado. Se tiver êxito, apresenta nova série de sapateados, os quais, após serem concluídos, devem ser reproduzidos pelo oponente e assim sucessivamente. Os desafiantes se revezam, enquanto as prendas acompanham a disputa, incentivando e ovacionando.



MAÇANICO

Proveniente de Santa Catarina e de origem aparentemente portuguesa, segundo alguns autores, o Maçanico ganhou notoriedade e cor própria entre os gaúchos, em especial pela utilização de seus típicos instrumentos. Um dos versos cantados é muito conhecido: “Quem não dança o Maçanico, não arruma namorado”. A dança desenvolve-se em meio a sapateados, sarandeiros, giros e movimentos em fila que evocam as formações dos antigos minuetos do Velho Continente. O nome dessa dança é corruptela de “maçarico”, ave do sul do Brasil.

TIRANA DO LENÇO

De origem espanhola, essa famosa dança chegou ao Brasil em fins do século XVIII e por aqui logo se espalhou, a desdobrar-se em muitas variantes, vindo a adquirir, no entanto, fortes nuances locais no Rio Grande do Sul. A dança retrata as fases de uma apaixonante história



amorosa: paquera, conquista, namoro, percalços e um belo final feliz. Inicia-se com os recíprocos cumprimentos dos peões (homens) e das prendas (mulheres). Eles aproximam-se delas e inclinam levemente a cabeça. Elas correspondem, flexionando os joelhos. Num primeiro momento, a saudação é cerimoniosa; num outro, explicitamente romântica, dando, assim, início à veemente gestualística amorosa que marca a coreografia da Tirana. As figuras se sucedem, em meio a recuos e aconchegos, representando amor e desavença entre os pares, que, ora estão juntos, ora se afastam. Há cenas de sorrisos cativantes e de olhares desafiadores. A Tirana “foge” do peão, que parte em seu encaço, ela sarandeando e ele sapateando, até que ele lança mão de seu lenço e o agita garbosamente, atraindo-a. Em outra figura, o peão lhe demonstra indiferença (não sapateia ao sarandeio da prenda). Ela, então, “saca” de seu lenço e o atrai. O desfecho da dança mostra uma feliz reconciliação: os pares nos braços uns dos outros.



DTG Água Santa/RS

ROSEIRA

Muito conhecida no Rio Grande do Sul, a Roseira bem demonstra a galhardia dos peões gaúchos para com suas prendas. Os movimentos coreográficos dessa dança, que evocam o abrir e fechar das pétalas de uma rosa, são marcados por garbosos floreios dos dançarinos (sapateados dos peões e graciosos sarandeios das prendas), feitos de maneira a figurar uma tentativa de se impressionarem mutuamente. O mais forte momento da Roseira é chamado “Namoro”, no qual, ao som de gaitas, as prendas param, como

que encantadas pelos peões, que vão lentamente andando em derredor delas, olhando-lhes nos olhos, num recíproco embevecimento. É uma dança de amantes com perfume de rosas.

MALAMBO

A exemplo da Chula, o Malambo é dança de desafio, mas sem o uso de lanças. É dos gaúchos plantinos, havendo muitas variantes dessa dança, dependendo da região platina em que é praticada. Uma das mais interessantes é a simulação de que o dançador está montado num cavalo bravo, onde tenta se manter durante seu corcovo, agitando os braços, executando célere e complicado sapateio.

TATU

O maior protagonista de fábulas indígenas contadas na seara gaúcha inspirou o nome dessa dança cuja característica prevalente é a maior liberdade de movimentação a seus praticantes, que podem “florear” em seus sapateados ao sabor de suas habilidades. Os versos da canção são chamados “décima” ou “moda de bicho”. Os dançarinos, sapateando, posicionam-se paralelamente num primeiro momento e as damas ficam sarandeando; noutro, de mão dadás, executam alguns passos, até que se posicionam de maneira a permitir que a prenda gire em torno de si mesma. A exemplo da “Tirana”, o lenço é de grande relevância no “Tatu”, representando também gestos de namoro entre os dançarinos.

CHIMARRITA

É uma popular dança portuguesa (Açores e Ilha da Madeira), trazida ao Brasil pelos colonizadores no século XVIII. A coreografia recebeu fortes influências locais e foi modificada por aqui. No início, os pares dançavam-na enlaçados, num misto de valsa e xote. Hodiernamente, predomina a modalidade em que os dançarinos bailam soltos, numa e noutra direção, em fileiras ou em círculo. Nos países platinos, é denominada chamamé. No sul do Brasil, onde se fixou, é conhecida por Chimarrita.





Dizem alguns que esse nome é variante de uma referência à evocação de uma personalidade feminina (Chama-Rita). É também chamada pelos gaúchos de “limpa banco”, pois, quando sua melodia começa, quase todos se levantam para dançá-la. Do Rio Grande do Sul, difundiu-se para outros Estados (Santa Catarina, Paraná e São Paulo).

PEZINHO

O romantismo pueril, ingênuo, a graciosa e infantil faceirice, são as grandes marcas dessa dança popular cuja música é quase um outro hino dos gaúchos — “ai bota aqui, ai bota aqui o seu pezinho ... bem juntinho com o meu”, melodia trazida pelos colonizadores, que, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, adquiriu características próprias dessas localidades ao ser executada ao som da “cordeana”, típica do sul brasileiro. Uma marcação de pés ocorre na primeira sequência coreográfica, em movimentos em que os pés dos cavalheiros e das damas se aproximam, após a qual os dançarinos entrecruzam seus respectivos braços direitos, girando em torno de si próprios. Essa dança é belissimamente apresentada pelo grupo infantil do GODAP – Grupo Olimpense de

Danças Parafolclóricas “Cidade Menina Moça”. O Pezinho, aliás, já ultrapassou as fronteiras pátrias, sendo dançado no exterior como dança típica brasileira.

BALAIO

“O Balaio é brasileiro da gema e procede do Nordeste”, na assertiva de Augusto Meyer em seu “Guia do Folclore Gaúcho”, com o que estão concordes Barbosa Lessa e Paixão Côrtes, segundo os quais, nas estrofes de seu canto não falta sequer um redundante “não quero balaio, não”, “bastante estranho ao linguajar gauchesco” (op. cit., pág. 113). No entanto, no Rio Grande do Sul, a dança ganhou aspectos próprios dessa localidade, sendo muito dançada entre os gaúchos. O nome tem origem na efêmera aparência de cestos que as saias usadas pelas dançarinas adquirem quando estas giram e se abaixam. Dois círculos concêntricos se formam, um de mulheres, outro de homens, que se movem em sentidos contrários, nos intervalos que se dão aos sapateados (dos peões) e aos sarandeios (das prendas), movimentos estes que predominam na coreografia.



CARANGUEJO

Essa dança já foi popular em todo o Brasil, sobre a qual se encontram referências desde o século XIX. Na atualidade, entretanto, verifica-se que se concentrou na região Sul, na qual é apresentada por vários autores como dança “grave”, “de pares dependentes”, derivada do minueto e de suas variações platinas, segundo Gustavo Côrtes, que acrescenta: “o caráter maneiroso da dança é acentuado por cumprimentos entre dançarinos e balancês, evolução originária da quadrilha europeia que permite à prenda demonstrar graciosidade em seus sarandeios, como são chamados os passos executados por ela. Na coreografia, cada par, tomado pela mão direita, evolui passos-de-marcha, de modo a completar uma volta em torno de si mesmo” (op. cit., p. 172).

DANÇA DOS FACÕES

É uma dança masculina, na qual os peões, portando cada um dois facões (ou espadas ou adagas), apresentam uma coreografia, entrechocando tais armas de modo a cadenciarem a música, executada ao som da gaita, com o possante tinido das lâminas. Às vezes, apagam-se as luzes onde a dança se realiza. Cabe acrescentar que danças como essa há muito são praticadas na Ásia, na Europa Oriental e na África muçulmana, como lazer ou treinamento para luta.



Guapos de Itapuí, Campo Bom/RS



CTG Fagundes dos Reis, Passo Fundo/RS

ANU

Em geral, é a dança que inicia o Fandango paranaense (festas típicas de caboclos e pescadores, realizadas na faixa litorânea do Paraná). É uma de suas mais conhecidas “marcas” (denominação para as danças apresentadas naquelas festas), em que há predominância de “par solto”, embora os pares se enlacem também em alguns momentos. Os dançarinos são chamados “folgadores” e as dançarinas, “folgadeiras”. Dançada em círculo, tem parte valsada e parte sapateada, sendo esta realizada apenas pelos folgadores. Descrevem-se figuras com batidas de tamancos no chão, havendo um sapateio de difícil execução, com perfeita cadência. Os passos têm denominação específica, como “tira-espinho”, “olha o fogo”. Em meio à melodia, palmeados se realizam pelos dançarinos, servindo de entremeio aos cantos. Pertence também ao Fandango gaúcho, lembrando que “Fandango”, na região Sul do Brasil, significa festa que reúne diversas danças regionais.

XARÁ-GRANDE

Nesta que é uma das mais populares do fandango paranaense, forma-se um círculo, com homens e mulheres posicionados alternadamente, girando da esquerda para a direita. Passos valsados se intercalam com sapateados. Vários passos se realizam: o “oito”, o “arco”, a “grande roda” (todos de mãos dadas, “girando a roda”). Um dos elementos distintivos dessa dança é o ligeiro aperto de mãos



com que os pares se cumprimentam em momentos da dança.

VILÃO DE FITAS

“Dança de salão, que era dançada aos pares nos antigos salões paranaenses, ganhando depois o gosto popular. Os pares seguram uma fita ou um lenço de cores diferentes. O folgador segura numa extremidade do lenço e a folgadeira na



Grupo Parafolclórico “Fogaça”, Maringá/PR

outra. Braços levantados, forma-se assim um túnel de fitas ou de lenço, as duas filas são formadas pelos dançarinos alternando um homem, uma mulher. A indumentária, baseada no ano de 1940, era composta de saias na altura das panturrilhas com saiotes armados e blusas de babados com cintos largos para as mulheres; para os homens, calças com bainha à italiana, camisas de mangas longas, lenço no pescoço e faixa na cintura. São fundamentais as tamancas; sem elas, não se dança o Fandango”, informa a Prof^a Sueli Alves de Souza, diretora e coreógrafa do grupo parafolclórico “Fogaça”, o qual espetacularmente apresenta essa dança.

TONTA

Dança-se a Tonta com seis ou oito pessoas, três ou quatro pares, tendo por escopo, em geral, encerrar o Fandango, em algumas regiões paranaenses, havendo inclusive versos alusivos à iminente aurora. Dança de forte sapateado, ou seja, dança “batida”. O sapateio e os

palmeados são realizados pelos folgadores, tendo as folgadeiras papel mais restrito nessa dança.

RECORTADO

Diferente do “Recortado” do Centro-Oeste brasileiro, o Recortado paranaense, a exemplo da Tonta, é dançado para anunciar o final do Fandango. Trata-se de um misto das danças praticadas no decorrer da festa, cuja formação e coreografia evocam partes das “marcas” que nela se realizaram. Em outras localidades paranaenses, no entanto, tem características próprias, integrando as danças batidas.

Todas as manifestações que tivemos oportunidade de apreciar nesta modesta abordagem do assunto pertencem ao vasto domínio do nosso folclore, que muito mais ainda tem a

apresentar.

Vamos finalizar com a oportuna e sempre atual assertiva do grande Alceu Maynard Araújo:

“Tarefa difícil ao pesquisador é reunir as muitas danças brasileiras ainda existentes ‘por esse mundão de Deus’ (...) Há um grande número delas que ficaria de fora de qualquer classificação que pretendêssemos fazer” (op. cit., p. 249).



Grupo Parafolclórico “Fogaça”, Maringá/PR





TERNO DE MOÇAMBIQUE “SÃO BENEDITO” (CAPA)

JOSÉ SANT'ANNA*

Departamento de Folclore
Olimpia - SP

Terno de Moçambique “São Benedito”, do Jardim Santa Ifigênia, é um folguedo folclórico, uma embaixada mista (homens e mulheres) que há mais de cinquenta anos existe em nossa cidade e que comparece, assiduamente, em nosso festival no mês de agosto, metafolcloricamente, pois no festival as apresentações ocorrem fora do seu ciclo festivo. Louva os padroeiros São Benedito, Santa Ifigênia, Nossa Senhora do Rosário (protetora dos homens de cor) e Santa Isabel (a princesa imperial regente, que, quando estampada numa bandeira, por falta de conhecimento hagiológico do grupo, sincretiza-se em Santa Isabel de Hungria). Na bandeira do Moçambique, guia do grupo, aparece somente a figura de São Benedito, que, pela sua cor, é chamado de santo preto. Aliás, a devoção a São Benedito, em nenhum país do mundo, é tão grande e fervorosa como no Brasil. No Terno

de Moçambique, é santo querido e invocado com fervor, pois, segundo a tradição, era filho de escravos, e que, além de leigo, analfabeto e cozinheiro, um dia tornou-se superior do mosteiro, na ordem franciscana.

Os dançadores trajam saias compridas, bem ramadas e camisas de cor muito viva. É indispensável o uso de colares, brincos e pinturas. Usam também um turbante à moda africana. Dançam descalços, com exceção do rei e da rainha. A Embaixada, embora não possua Estatutos Escritos, obedece a uma hierarquia. Abaixo de São Benedito, principal padroeiro, desenhado no Estandarte (bandeira) carregado pelo Alferes (porta-estandarte ou porta-bandeira), a função mais importante é a do Rei, representado, geralmente, pelo mais velho. A seguir, a da Rainha. Depois o primeiro Capitão, que se traja



um pouco diferente dos demais componentes do grupo, dono do apito e de um cetro ricamente enfeitado. Sucede-o o segundo Capitão. Os Generais, em número de dois, são responsáveis pela ordem da Embaixada. Estes também portam cetros enfeitados com flores e fitas. Excetuando-se os tocadores de instrumentos cordofones: rabeca, viola e violão; idiofones: chocalho grande, gungas, “pandangone” (lata redonda com chumbo) membranofones: “bumba” e pandeiro, os demais elementos do grupo são chamados de Soldados e estes empunham bandeirolas de cores diversas.

Ainda muito curioso é ressaltar, no folguedo, a presença de um figurante especial, o escravo, que, no desempenho de seu papel, traz lembranças remotas, sentindo-se preso a uma sombra do passado. Fumegando ofegante o seu



pito de barro, de canudo comprido, canta, grita e dança, como ébrio de prazer, agitando-se todo em arremessos de vida, como se deu ao anoitecer do memorável 13 de maio de 1888. De repente, no rumor que o atordoia, numa loucura sem par, ao som dos cantos, dos roncões dos instrumentos, sente uma nostalgia profunda e não conseguindo abafar a cadência monótona da toada, repete em desespero, quase em fúria, esta cena: Ai, ai, ai, meu Deus, tenha piedade de mim! Pára, pára, não me bata mais! Ai, ai, ai! Ó meu Deus, tem dó! Quanto sofrimento, minha Nossa Senhora! Me livra do cativo! E dizendo estas frases, cai-lhe o pito da boca, enquanto ele cai no chão, remexendo-se todo e gritando sentidos “ais”. Nesse ponto, o primeiro capitão do grupo presta-lhe socorro, dando-lhe as mãos para ajudá-lo a levantar-se. E erguendo-se de pronto, agita-se

todo em bamboleios sem graça, batendo com as mãos nas ancas, a cantar arrastado, numa algaravia estrambótica, resumindo uma história longa e triste.

Não fugindo ao peso do substrato das credences e superstições, este escravo tem por finalidade expulsar o quebranto e o mau-olhado que, por inveja, poderão ser “jogados” sobre o grupo. Por isto é-lhe dado o nome de feiticeiro ou macumbeiro. A benzedura mais comum consiste numa reza que é feita silenciosamente. Dança descalço, como os soldados do Moçambique, e o traje só se difere pelo uso de um paletó preto, esfarrapado e um cachimbo.

Todos os integrantes do Moçambique, menos o Rei, a Rainha e o Alferes, amarram nas pernas, por baixo da saia, pequenos instrumentos feitos de latinha de massa de tomate, contendo chumbo até o meio, que são presos por uma correia e fivela. São dois ou três instrumentos para cada perna. Dão-lhes o nome de gungas, chocalhos ou conguinhos, e servem para dar som de destaque às danças.

À residência do primeiro capitão, local onde são guardados a bandeira, os instrumentos e uniformes da Companhia, dá-se o nome de Quartel.

No dia 13 de maio, festa maior do Terno de Moçambique, há uma série de dramatizações no ritual e, entre elas, o casamento de São Benedito com Santa Ifigênia e um moço representa São Benedito. Os rapazes, soldados do grupo, dançando ao som dos instrumentos musicais, cada um de per si, chegam até Ifigênia e a convidam ao casamento e esta recusa o convite de todos, aceitando-o, porém, quando formulado por Benedito, que pelo preceito eclesiástico, todos sabemos, morreu solteiro. O casamento é real para os moçambiqueiros, mas incoerente e impossível pelo celibato instituído pela Igreja.

Há no Brasil dois tipos de Moçambique: com manejo de bastões e sem manejo de bastões. O Terno de Moçambique “São Benedito”, do Jardim Santa Ifigênia, Olímpia/SP, sob a gerência do primeiro Capitão Adelis Paula dos Santos, pelos seus elementos estruturais, é Moçambique sem manejo de bastões, assemelhando-se a um grupo de Congada.

* Texto publicado no Anuário do 14.º Festival do Folclore





TRÊS HISTÓRIAS DO “REINO DO SACI”

MÁRIO FRANCISCO MONTINI

Departamento de Folclore
Olímpia - SP

O SACI E A ÁRVORE DE MEL

O Saci-Pererê promoveu uma festa na mata, convidando apenas os seus amigos mais chegados.

Para tanto, aproveitou uma clareira aberta por uns lenhadores que apareceram quando o Saci-Pererê foi visitar sua prima Cuca no outro lado da mata, na Caverna do Tambaú.

Ao chegarem os amigos, o Saci contou com o canto sinfônico de vários pássaros, e em especial, um concerto solo do Xororó, que até as árvores, ao balançarem seus galhos, agradeceram a sinfonia bicular.

Após a apresentação de Xororó, vários pássaros, em conjunto, se revezaram nos cantos. Os Nhambus, os Pica-Paus, os Coleirinhas, os Canarinhos e as Maritacas, estas as mais desafinadas e barulhentas.

As conversas eram interessantes, pois o centro das atenções estava voltado para o Saci-Pererê. Assim, o seu primo Saci-Trique quis saber como o Saci-Pererê conseguiu abrir aquela clareira, já que sempre cuidou para que aquela mata fosse a mais fechada de todas.

Aliás, o Saci-Trique lembrou

aquela feita em que o Saci-Pererê azedou todo o leite das crianças que tinham tratado de caçar passarinhos no dia seguinte. Antes que elas acordassem o leite azedou todo e, como estavam com fome, precisaram esperar a hora do almoço e daí desistiram de ir à caça, muito embora os estilingues e as bolinhas de barro já estivessem todas prontinhas para as artes bélicas.

Desta feita, quem ficou agradecida foi a tia Matiaperê, pois quando as crianças saíam para caçar com seus estilingues, fazia ouvir por toda a floresta o seu assovio melancólico que muitas vezes os assustavam, pois não sabiam os meninos de onde ele vinha.

Mas o dia era de alegria, de festa, e na



conversa animada o Saci-Pererê passou a contar as travessuras que fez com os lenhadores, quando chegou da caverna da Cuca.

Primeiro ele jogou fora toda a água que eles tinham para beber e que estava dentro das moringas, fazendo nelas xixi. Depois soltou os cavalos que serviriam para puxar as toras para fora da mata, pregando-lhes tamanho susto que nunca mais se atreverão a entrar na mata. Como os lenhadores estavam dormindo, amarrou-lhes os cadarços das botas com nós iguais aos que dava nas crinas dos cavalos e escondeu todas as facas e facões nos arbustos de arranha-gato. Para que os lenhadores nunca mais entrassem na mata, colocou várias colmeias nos galhos das árvores onde os lenhadores prendiam suas redes de dormir. Ao acordarem, percebendo os pés amarrados, ao tentarem o desamarre, mexeram muito os galhos, espantando as abelhas que os atacaram, fazendo com que saíssem em disparada para fora da mata. Pela lição, acreditou o Saci-Pererê que nunca mais os lenhadores tentariam destruir a natureza.



Narrando a carreira dos lenhadores, a Sacizada ficou na maior das gargalhadas, fazendo com que os pássaros ficassem em completo silêncio. Ao fim das gargalhadas, toda a mata era um silêncio só.

O Saci-Trinque, o mais brincalhão da turma, não hesitou em soltar as suas para cima dos demais, gritando estridentemente: “Olha o redemoinho, turma”. Não ficou um na clareira, pois todos tinham medo dos redemoinhos que não eram deles, eis que sendo pego pelo redemoinho, um simples rosário de mata benta ou uma parreira poderia capturá-los, o que os obrigaria a realizar um desejo de humano.

Depois da espreita, observando que tudo não passava de uma brincadeira do Saci-Trinque, todos voltaram ao centro da clareira ao som harmonioso dos passarinhos e na animada conversa.

A prima Saçurá, com seus belos olhos vermelhos, indagou do Saci-Pererê o que ele serviria na festa, pois sua fome fazia roncar-lhe a barriga, apesar de que os Sacis não percebiam porque pensava que era barulho da bica que trazia água da mina que nascia há uns 50 metros dali.

O Saci-Pererê ficou todo eufórico e deu pulos ao redor da clareira, deu cambalhotas e gritos incríveis. Depois falou aos convidados: “Hoje vocês irão fartar-se na árvore de mel”. Todos riram e pensaram: “O Saci-Pererê não está bem”. Uma árvore de mel seria demais ali, pois não era uma floresta encantada, mas uma mata natural cujo acesso era até o riacho, pois para lá do riacho os Sacis não conheciam, uma vez que não atravessavam rios de jeito nenhum.

Assim, o Saci-Pererê chamou-os a acompanhá-los e, após retirar um arbusto feito de folhas de coqueiro, eis que apareceu uma árvore frondosa por onde escorria mel por entre fendas de suas cascas, que era acumulado entre umas raízes que formavam um cacho natural.

Aquela era a árvore em cujos galhos estavam amarradas redes de dormir dos lenhadores e onde foram colocadas as colmeias que, ao se multiplicarem, produziram grande quantidade de mel que escorriam dos favos por entre as fendas das cascas e se depositavam no cacho servindo a todos os animais da mata, ao Saci-Pererê e agora aos seus amigos.



O SACI TAREFEIRO

A floresta é uma constante renovação da vida. A fauna e a flora se harmonizam na manutenção constante do ecossistema.

A transformação constante faz a beleza renascer no mais minúsculo trabalho, o tempo todo.

Há artífices como as formigas que desfolham as árvores para renovar as folhas que mantêm a constância do verde da floresta.

Há o João-de-Barro, ave de pequeno porte, com bico fino, mas exímio engenheiro da floresta que faz sua morada em barro vermelho, altamente resistente às intempéries da natureza.

Há os castores, um tipo de roedor cujo trabalho mantém a conservação de nascentes, mantenedoras dos mananciais da floresta, muito necessário à conservação da vida de todos.

Esta floresta de inúmeras riquezas naturais começou a receber a indesejada poluição.

No cerrado contíguo foi construída uma grande indústria extrativa de minérios. Várias casas foram construídas ao redor e os dejetos eram todos remetidos ao riacho que adentrava a mata.

O ar também ficou poluído com aquela fumaça negra expelida pela mineradora que estava ofuscando o verde das plantas, deixando os frutos doentes e os animais sem alimento adequado.

Pelos acontecimentos, a mãe natureza precisava tomar atitude ou aquela floresta sumiria do mapa.

A princípio pensou que o trabalho poderia ser uma missão especial para o Curupira, mas, aquela destruição não era serviço para ele, pois sua especialidade era fazer as pessoas se perderem na mata usando os seus passos invertidos.

A missão era mesmo para o Saci Tarefeiro. As atitudes teriam que ser drásticas. A tarefa de proteger a floresta de ações modernas tinha que ser cumprida.

O Saci Tarefeiro chegou finalmente àquele lugar e foi muito bem recebido por todos aqueles seres que esmigalhavam ajuda.

Foi feito um levantamento dos prejuízos da floresta e um levantamento da exploração dos recursos naturais pela mineradora.

Os riachos e nascentes foram mapeados tanto quanto as moradias do local, para se ter uma ideia da quantidade de lixo produzido e dejetos

humanos jogados no riacho.

A tarefa era complicada.

O Saci contou inicialmente com a ajuda dos castores, que chamaram todos os parentes mais distantes e fizeram uma barreira no riacho para impedir que o lixo seguisse o rio e se acumulasse no seu leito.

Depois de certo volume acumulado, o Saci levava aquele lixo para os fundos dos quintais das casas onde procriavam mosquitos da dengue, deixando as pessoas doentes e chamando a atenção das autoridades sobre a epidemia.

Noutras vezes os vizinhos brigavam entre si acusando um ao outro de jogar lixo nos seus quintais, motivando vários a se mudarem do local.

O Saci passou a recolher por toda a floresta os animais mortos por causa daquela poluição e levava seus cadáveres para próximo das casas e principalmente da mineradora que se viu envolta em crime ambiental pelo grande número de animais silvestres que ali apareciam mortos.

O Saci, às escondidas, passou a sabotar os maquinários utilizados pela mineradora e todo dia havia duas ou três máquinas que não funcionavam em razão da demora no conserto.

Por tais ações do Saci Tarefeiro, a mineradora começou a ter prejuízos. Prejuízo nas multas pelos órgãos públicos de defesa do meio ambiente. Prejuízo pelo grande número de máquinas quebradas. Prejuízo em ter que aumentar os salários para que os empregados não fossem embora. Até que a empresa faliu e o local foi abandonado.

Em pouco tempo, como tudo se renova na natureza, a floresta voltou ao verde de sempre. O som dos pássaros, o colorido dos frutos, a limpidez da água, tudo era festa e estava cumprida a missão do Saci-Tarefeiro.

A MATA DA POMPILHA

Depois de muito tempo de trabalho incessante para manter a floresta livre da destruição, o Saci-Pererê estava mais folgado.

Uma medida do Governo havia decretado aquela floresta como reserva ambiental, e, como tal, os olhos dos humanos passaram a vigiá-la para impedir qualquer resquício de ferir seus limites.

Com tanta devoção, o Saci resolveu tirar umas férias. Pela primeira vez, deixou sua floresta



para conhecer outros lugares.

Assim, resolveu ir conhecer uma mata que não tinha Saci, mas tinha uma mulher que dominava o lugar e mantinha intacta a natureza do lugar.

O lugar era conhecido como a mata da Pompilha. Nela havia um espaço, uma pequena clareira que nem ao mínimo cogitava influir na natureza da mata, aliás, pelo contrário, tinha o elevado interesse em afastar os fantasmas do medo e da falta de confiança em cada um que ali aparecia.

A sua festança era apenas nas sextas-feiras. A iluminação, quando a lua se fazia esconder matreira entre as nuvens, era a luz da candeia lubrificada pelo óleo da carnaúba muito comum naquela floresta, cujas árvores se despontavam sobranceiras, como a própria luz que sua seiva produzia.

A festança era do povo. Do povo, é verdade, que tinha a necessidade de um carinho diferente, do afago, do cafuné sem ou com malícia, mas que transmitiam uma energia que as pessoas que não conheciam, nem cogitavam, mesmo porque era um espaço na mata, de certa forma, reservado.

Na visita, o Saci chegou na espreita. Observando os acontecimentos famosos da festança da Pompilha. Como sempre, sem que ninguém o percebesse, mesmo porque nunca havia presenciado uma festança dessas.

Seu olhar observou que todos os homens que chegavam na clareira eram tímidos, uns tanto envergonhados que ficavam em locais distintos do lugar até serem abordados e cortejados.

As mulheres que chegavam já estavam cintilantes, alegres e dançavam sem música, como se tivessem coceiras nos pés e piolhos na cabeça.

No cortejo, sempre rolava uma “birita” ou, quando se tratasse de um mais abastado, um vinho tinto e logo muitos sorrisos e contos de causos.

Há certo tempo começava o sanfonado e o dançário desengonçado de todos, muito embora de vez em quando um sumia do lugar, mas, devido ao interesse deslumbrante do momento, não foi possível o Saci ver o paradeiro.

Todos demonstravam uma certa alegria, mas à meia altura da festança apareceu um sujeito meio esquisito, com uma barba com

fios cumpridos, mas rala, cheia de fiapos mal cuidados. As unhas do sujeito, além de grandes eram pretas de sujeira e o macuco que lhe cobria o tornozelo sobre a sandália dava a entender que o mesmo nem água bebia.

Logo ao entrar, veio recebê-lo a Pompilha, que perguntou:

— O que faz aqui Quebra-queixo?

Quebra-queixo era um sujeito que não era perigoso, mas botava medo em muita gente e não era por menos, pois, se arranhasse uma pessoa com suas unhas sujas, era capaz de dar uma doença e matar.

Mas, o Saci, estando ali observando tudo, não se deu por rogado quando o Quebra-queixo respondeu o que fazia ali para Pompilha. Simplesmente disse que botaria fogo naquela mata, “hoje”.

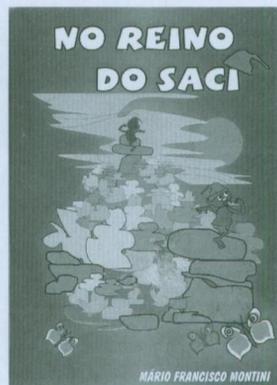
Logo o Saci entrou em ação. Foi ao cavalo de Quebra-queixo, deu nó na crina e no rabo, soltou os arreios e puxou todos os outros cavalos que estavam amarrados para a entrada da clareira, menos o de Quebra-queixo, e deu ordem de disparada e não ficou uma pessoa no lugar.

O Quebra-queixo, saindo escorreito do lugar, pulou no seu cavalo que estava amarrado pelo arreio, o qual se assustou e fugiu em disparada dando um tremendo tombo em Quebra-queixo.

O Quebra-queixo, assustado, vendo que todos fugiam, resolveu dar uma vista para trás quando viu, na maior das gargalhadas, o Saci-Pererê.

Correndo para o lado dele, quando viu que era um Saci, fugiu correndo como um animal em disparada, mas logo surgiu um redemoinho de vento que derrubou o Quebra-queixo, que levantando deu no pé, e por ali sumiu o Saci para nunca mais voltar na mata da Pompilha.

O que se sabe é que a mata era usada por pessoas não tão bem intencionadas, mas que, assustadas, jamais voltaram para o lugar, e a Pompilha nunca mais pôde fazer suas festas. O bom foi que o Quebra-queixo, assustado, não voltou para pôr fogo na mata.



Histórias selecionadas do livro “No Reino do Saci”, de Mário Francisco Montini, lançado no 43.º Festival do Folclore





HISTÓRIA ORAL DE VIDA E TRADIÇÃO ORAL: MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS DE OLÍMPIA - O ANÔNIMO SE FAZ PÚBLICO

ROSIANE DA SILVA NUNES
e
ANTÔNIO JOSÉ SCARPINETTI

Departamento de Folclore
Olímpia - SP

RESUMO

Vista panorâmica da Cidade de Olímpia



Este artigo apresenta resultados preliminares de pesquisa com grupos de manifestações culturais tradicionais de Olímpia – SP.

Propõe mostrar a viabilidade de trabalhar história oral de vida e moderna

tradição oral, nestes grupos, que estão inseridos no contexto globalizado. Busca a possibilidade de sorver das narrativas e capturar a tradição disponível na memória coletiva e, simultaneamente, por meio da observação direta, do município onde estão localizados. Utiliza as músicas para análise da transmissão da tradição considerando-a como depositária de conhecimento ancestral. Gestos, crenças, práticas ritualísticas, discursos e comportamentos constituem como fundamentais para análise e entendimento dos grupos estudados. Propõe apreender o processo de (re)construção da identidade individual e coletiva.



A proposta deste texto é contribuir para a disciplina História Oral com o estudo das manifestações culturais tradicionais. Utiliza-se como base fundamental História Oral de Vida e Moderna Tradição Oral.

Atualmente, denomina-se moderna tradição oral, pois, além da oralidade, há incursão de várias mídias como áudios, vídeos e imagens.

As histórias de vida individuais estão profundamente enraizadas com a história do grupo e do folgado, aparentando determinada homogeneidade e a constituição de uma única história.

Estudamos os rituais como forma de análise do sagrado que transita entre fé e a mística, materializadas através de suas (re)elaborações ao praticá-los.

Buscamos viabilizar a captura das narrativas e identificar a memória coletiva ancestral. A produção de vídeos e a análise das músicas foram de relevância e importância nesta pesquisa.



Dito Sapateiro, artesão de máscaras e instrumentos, Olímpia - SP



Moçambique São Benedito - Olímpia - SP



Foi escolhido como local para realizar a pesquisa o município de Olímpia (SP), pois, desde 1965, ocorre um festival de folclore.



Terno de Congada Chapéu de Fitas - Olímpia - SP

Por esse motivo, tornou-se conhecida como a “Capital Nacional do Folclore”. O evento acontece normalmente na segunda semana do mês de agosto, com público aproximado de trezentas mil pessoas. Transforma-se em um mosaico colorido, alegre e de sonoridade diversa, capaz de mostrar vários recortes da nossa cultura tradicional brasileira.

Porém, durante o ano, são nos bairros que a população continua o trabalho de manutenção ou (re)elaboração da tradição. Atualmente constam dezoito grupos ativos. São eles: Companhia de Reis “Lapinha de Belém”, Companhia de Reis “Magos do Oriente”, Companhia de Reis “Viajantes de Belém”, Companhia de Reis “Fernandes”, Companhia de Reis “Família Miranda”, Companhia de Reis “Magos do Oriente para Belém”, Companhia de Reis “Visitantes de Belém”, Companhia de Reis “Estrela da Paz”, Companhia de Reis “Estrela da Guia”,

Companhia de Reis “Santos”, Companhia de Reis “Filhos de Maria”, Companhia de Reis “Magos do Oriente”, Companhia de Reis “Família Didaco”, Grupo “Dança de São Gonçalo”, Terno de Congada “Chapéu de Fitas”, Catira “Feminina de Baguaçu”, Grupo de Dança “Raízes”, Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas “Cidade Menina Moça” - GODAP, Coral e Violeiros Sertanejo “Os Mensageiros de Cristo”, Companhia de Teatro e Dança “Terra Brasilis”, Grupo Parafolclórico

“Frutos da Terra”, Associação Cultural “Anastasis”, Grupo “Cavaleiros da Santa Ifigênia”.

A participação no festival é pontual e pequena. É uma mostra, um recorte da cultura de cada grupo que se apresenta no palco (por apenas dez minutos), quando na verdade, em suas comunidades e festas cíclicas, os folguedos são, em si, a própria cultura viva, capaz de transformarem-se juntamente com a dinamicidade da vida.

Aproximadamente trezentos e cinquenta integrantes diretos, de idades variadas participam dançando, cantando e tocando. Ao mesmo tempo, observa-se uma grande participação comunitária,



Praça de Atividades Folclóricas
Prof. José Sant'anna
Olímpia - SP



onde uma média de quinze mil pessoas colabora recebendo-os em suas residências e participando das festas realizadas pelos grupos de cultura.

Os grupos promovem eventos que fazem parte do calendário religioso-cristão, denominados festas cíclicas, que acontecem durante o ano e são realizadas geralmente na comunidade onde residem.



Companhia de Reis Estrela da Paz

Neste contexto transferem as tradições pela oralidade entre gerações. “[...] É o registro da memória viva, a voz da multidão silenciosa, a presença do passado, o vestígio das emoções anteriores, a História sonora e humilde dos que não têm história.” (CASCUDO, 1984, p.126)

Esses grupos sempre estiveram presentes como figurantes da história do município. São muitas vezes manipulados em manobras políticas e diferentes interesses de quem está no poder. Quando não, marginalizados e excluídos.

Faz-se necessário valorizá-los e atribuir-lhes o mérito do papel principal na cultura tradicional local. Ativamente, são fundamentais e responsáveis pelo esforço de transferir ou (re)elaborar a tradição. São realizadores dos rituais pertinentes aos folguedos a que pertencem.

Neste trabalho, por motivos

metodológicos, nos restringimos ao estudo das companhias de reis, pois estão em maior número, sendo consideradas o folguedo mais característico e tradicional do município.

Realizar o registro da memória deles, ao contarem as histórias no tempo presente, foi uma forma de reconhecimento da sua fundamental importância para a sociedade e história do país.

MÉTODO

A análise procura desvendar o acervo da memória coletiva dos entrevistados. “Os conjuntos mítico-rituais que fundam e dão sentido ao mundo nas crenças: santos, festas, procissões, promessas, mendicâncias, peregrinações” (CARVALHO, 2007, p.62).

Observa-se um sistema de crenças e práticas que conferem sentido ao mundo,

sendo este também passível de transformações. A união em grupos se caracteriza como um instrumento poderoso de reordenação social. Com isso se busca trazer os protagonistas dos grupos de manifestações culturais tradicionais para o centro do palco histórico.

“Vancina diz textualmente que ‘toda tradição oral é essencialmente portadora de elemento do passado’. Sem uma carga de memória transmitida de boca a boca, não há tradição oral. Esta condição, aliás, é a base da comunicação verbal que pode ser passada pelos enunciados falados, rezados ou cantados”.

Com isto esse tipo de tradição distingue-se dos processos de comunicação escrita ou dos demais documentos materiais que podem ser usados como fundamento de análises do passado. op. cit. p. 19 (MEIHY, 2008, p.2)





Utiliza-se a história oral de vida e moderna tradição oral. Nas entrevistas foram privilegiadas as narrativas de experiências individuais que tenham adquirido relevância coletiva, bem como as músicas e rezas cantadas e contadas.

História oral de vida, como sugere Bom Meihy (1996), tem o colaborador¹ como principal eixo condutor, utilizando meios eletrônicos para gravação, disserta o mais livremente possível, segundo sua vontade e condições no tempo presente, o que é importante na sua vida, falam no tempo presente de um tempo passado. A tradição oral é fundada na observação e entendimento de rituais, mitos e crenças de grupos tradicionais.

“Porque se advoga a atualização da tradição oral, se reconhece nela a condição de trabalho de memória coletiva. Aí, aliás, reside a fertilidade da proposta. Neste sentido, os conclamados fundamentos de Vansina indicam em qualquer discurso a existência de enunciados com um núcleo estrutural permanente e outro flexível, mutável, contraditório mesmo, ambos, porém complementares. O primeiro funciona sempre como referente e fixo, o segundo é vulnerável aos acréscimos e distorções, condição da dinâmica discursiva. Juntos expressam a

dimensão constitutiva de mensagens que por serem irradiadas permitem pensar construções identitárias em processos de aceitação ou recusa cultural. Assim, assume-se a música como um dos lugares depositários de imagens que acontecem na combinação de repetições e desdobramentos progressivos.” (MEIHY, José C, 2008, p.3)

A relevância da música no ritual como fonte oral, contribuiu para interpretar e acrescentar conteúdo aos estudos da memória e identidade. Na companhia de reis a cantoria narra passo a passo as etapas do ritual que estão por cumprir. Sendo assim, ela evidenciou a reserva de memória dos grupos e colaborou para compreensão e (re)construção das histórias.

As escolhas dos colaboradores foram baseadas dependendo do potencial de transmissão da tradição para as futuras gerações. Mestres, esposas de mestres², filhos de mestre e as pessoas que fazem parte dos grupos há inúmeros anos.

Conforme os conceitos de História Oral definidos pelo NEHO - Núcleo de História Oral, temos: “comunidade destino” - todos os grupos de companhias de reis do município de Olímpia; “colônias” - cada grupo separadamente; “redes” - aproximadamente quatro integrantes de cada grupo; “ponto zero” - o mestre .

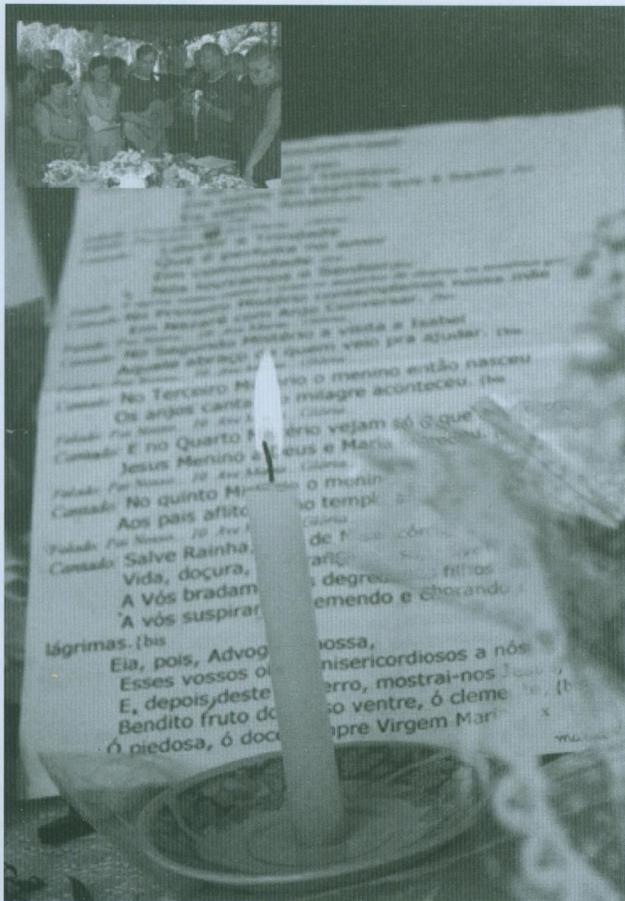
As etapas são: contato, entrevista, transcrição, textualização, transcrição, aprovação, análise e devolução.

“Basicamente há três gêneros distintos de história oral: 1 – história oral de vida, 2 - história oral temática, 3- tradição oral. Desses, seguramente o mais difícil e menos praticado entre nós é a tradição oral. Seja pela complexidade

¹ Colaborador é o nome dado ao depoente que tem papel mais ativo em história oral, deixando de ser mero informante, ator ou objeto de pesquisa (BOM MEIHY, 1996: 260).

² Mestres são os líderes dos grupos, responsáveis pela manutenção do grupo e transmissão da tradição, na hierarquia do grupo é o mais importante e respeitado.





Coral Sertanejo Mensageiros de Cristo - Olímpia - SP

de captação, pela falta de modelos, por desconhecimento de seu recurso como alternativa capaz de revelar aspectos sociais ou mesmo pela pouca valentia em atualizar propostas atentas às fontes orais, pode-se dizer que a tradição oral chega mesmo a ser esquecida ou relegada [...]” (MEIHY, José C, 2008, p.1).

O grupo (re)construiu sua história extraída da junção das narrativas individuais dos integrantes. A identificação das narrativas comuns entre eles mostrou aspectos da memória coletiva do grupo. As análises tiveram como objetivo identificar as tradições orais dos grupos, que, juntas, porém não exclusivas, demonstraram a memória coletiva do município quanto ao folguedo de companhia de reis. Acreditamos que neste momento evidenciou-se a moderna tradição oral.

“Mais do que a soma das memórias individuais, a memória coletiva é um fenômeno construído pela força de fatores externos que circunstanciam um determinado grupo, marcando sua identidade. A memória coletiva

é reconhecida no cruzamento de temas comuns – identidade – das narrativas individuais. Onde se dão os pontos de afinidades temáticas, estabelecem-se as memórias coletivas.” (MEIHY, José C, 2005, p.64)

O registro textual e imagético das histórias contadas e cantadas resultou na produção de um DVD documentário mostrando um recorte da realidade encontrada.

No entanto, como diz a historiadora italiana Chiara Evangelista, em conferência, faz-se importante ressaltar que a peculiaridade da fonte oral está em levar em consideração as transformações do presente e ao fato de que os colaboradores não têm apenas uma história, mas várias outras atrás desta que foi contada e documentada. Conforme afirma MEIHY

“... A dinâmica da palavra, porém, continua a existir, alheia ao conhecimento que o documento escrito possa vir a produzir.” (MEIHY, José C, 2005, p.30)

A COMPANHIA DE REIS



Companhia de Reis Magos do Oriente - Olímpia - SP



Este folguedo profano-religioso representa os três reis magos que saíram de seus países de origem para visitar o recém-nascido “menino Deus” em Jerusalém.

O grupo é formado por aproximadamente dezoito integrantes. Saem em peregrinação, conhecida como “giro”, pedindo doações e “mencianças”, nos meses compreendidos entre novembro e o dia seis de janeiro (dia de Santos Reis no calendário religioso), louvam os presépios de quem os recebem, “ajudam” as pessoas cumprirem suas promessas, feitas junto aos Santos Reis e agradecem as graças recebidas.



Companhia de Reis Família Miranda - Olímpia - SP

Nas histórias contadas constam que Gaspar, Baltazar e Belchior eram reis astrólogos e seguiam um cometa, denominado hoje como “estrela da guia”, que os guiou até a “manjedoura”, onde estava o menino Jesus.

“Eles foram praticamente uma das primeiras visitas a Cristo quando nasceu ... Jesus foi rejeitado pelos doze reis da Babilônia. Então os três, eles foram os únicos três reis iluminados para isso. Sabia que cada um morava num país e foi iluminado por Deus? Tiveram o mesmo sonho ... cada um saiu no seu destino, aí encontraram em um determinado lugar, conversando, aí que cada um contou o seu sonho... a estrela da guia que foi guiando os três reis santos ... eles eram pesquisadores de estrelas...” (Baluarte, Antonio Aparecido de Miranda, mestre da Companhia de Reis Miranda, de Olímpia - SP 25.01.07)

Basicamente, as companhias de reis cantam o nascimento, louvam o presépio e agradecem as graças alcançadas. Pedem e agradecem ofertas e realizam uma grande festa no final da peregrinação, conhecida como “chegada de reis”.

A bandeira está sempre à frente, abrindo os caminhos, com belos enfeites de flores, fitas, fotos, dinheiro, e ex-votos.

Geralmente pintada à mão, retrata os três Reis Santos (Gaspar, Baltazar e Belchior), Maria, José e o “menino Deus” na “manjedoura”.

Seguida dos “fardados” (palhaços ou bastiões, depende da região e da nomenclatura adotada pelo grupo) que andam à frente da companhia brincando e “lutando” com suas espadas de madeira. Conforme recontam a maioria dos devotos, sua função é distrair as pessoas. Representam os indivíduos que distraíram os soldados do rei Herodes, para que Maria e José cruzassem Jerusalém e chegassem à estrebaria para nascimento de Cristo.

O mestre e contramestre acompanham cantando e tocando seus instrumentos, em conjunto, acompanhado pelos tocadores de viola e/ou violão, flautas, caixa, bumbo, pandeiro, chocalho, reco-reco, sanfona e violino. A ordem e tipo dos instrumentos dependem do grupo e da toada.

TOADAS

Chamam de toada o ritmo com que executam as músicas. simultaneamente com a formação instrumental e vocal.



A mais realizada no local de pesquisa é a toada baiana. Sua característica instrumental fundamental é a utilização de duas ou mais flautas, vocalmente cantada em duetos de terças, quintas ou oitavas, assim como a música tradicional caipira. Os demais instrumentos são violas, violões, caixa, pandeiro e bumbo.



Cia. de Reis Viajantes de Belém - Olímpia - SP (Toada Baiana)

A segunda toada mais executada é a mineira.

A característica fundamental é o arranjo vocal complexo com sete cantadores e o uso instrumental do violino. Necessariamente não se utilizam flautas. Os demais instrumentos são violas, violões, caixa e pandeiro.

A toada paulista é conhecida da maioria. No entanto, nenhum grupo local executa. A formação vocal e instrumental é como a mineira e o que a diferencia é o ritmo, mais rápido.

As características fundamentais explicitadas acima, de cada toada, sempre são mantidas, porém, é importante ressaltar que estas formações não são fixas quanto à utilização instrumental e vocal.

A história do folgado é conhecida e os rituais são originários e praticados em países católicos da Europa e posteriormente na América. Em cada local adquire características próprias. Na cidade de Colônia, na Alemanha, existe um relicário com os restos mortais dos três reis, recebe muitos devotos e peregrinos. Porém, de procedência não comprovada cientificamente.

No Brasil, existem capelas construídas em devoção. Também um forte, localizado em Natal-RN e construído no séc XVI. Porém, a prática dos rituais é considerada profano-religiosa por não ser legitimado pela igreja católica apostólica romana e os Santos não são canonizados conforme as normas do Vaticano.

Os rituais e a devoção aos três reis santos é considerada como catolicismo popular, legitimado pela realização coletiva, aceito e cultuado pelo "povo". Com isso, em alguns locais a paróquia acolhe os grupos e, em outros, não.

Muitas míticas são relacionadas ao ritual e folgado. Cumprem promessas,



conversam com o sagrado, agradecem bênçãos recebidas, fazem pedidos, ajudam pessoas a cumprirem suas promessas.

As praticadas pela maioria dos grupos, capturados e selecionados pela memória coletiva, são: os enfeites que caem da bandeira são jogados em água corrente, no local onde “desprega” da bandeira o ex-voto (fotos, fitas, objetos oriundos de promessas) o residente é responsável em depositá-lo em altar de igreja ou arremessá-lo em água corrente, “não presta” vestir farda (roupa de palhaço) por somente um ano, a promessa tem que ser cumprida em número ímpar de anos, durante o giro jamais a bandeira deve retroceder, o grupo não peregrina em zigue zague, sempre sai da casa “rumo à esquerda” e tantos outros fatos narrados pelos integrantes de companhias de reis. Justificam que o não cumprimento pode atrair má sorte e consideram como falta de respeito com os devidos santos e “promesseiros”.

A CHEGADA DE REIS

As companhias param a atividade de



peregrinação necessariamente 06 de janeiro, dia de Santos Reis, “final do giro”.

Porém, em data próxima, ainda no mês de Janeiro, é realizado uma grande festa. Este é o momento ápice que todos aguardam, comemora-se a chegada dos três reis em seus países de origem.

A festa é aberta, reúnem-se milhares de pessoas, onde é servida muita carne vermelha, farofa, pãozinho, vinagrete e refrigerante. A característica fundamental é muita fartura. Algumas oferecem aproximadamente mil quilos de carne. Não está no cardápio bebida alcoólica.

O responsável em realizar a “chegada de reis” é o “festeiro”. Ele está cumprindo sua promessa. A companhia de reis entrega as doações recebidas a ele. Se necessário, completa os valores financeiros que possam vir a faltar. Realiza as compras, organiza os churrasqueiros e tudo o mais que for necessário. Inúmeros são os voluntários que ajudam na logística do evento.

O ritual religioso inicia-se com a chegada da companhia cantando. Geralmente traz pessoas vestidas e caracterizadas como os três reis, Maria, José e o Menino Jesus. A isto se denomina presépio vivo.

Fazem parte do cenário o três arcos anteriormente confeccionados de bambu e enfeitados com bandeirinhas. No ritual, servem como obstáculos, ou como as três estações que os três reis pararam ao retornarem ao Oriente (local de origem). Em cada uma, os palhaços brincam, procuram ofertas escondidas, quebram barbantes e bandeirinhas de papel com as espadas, e passam sob eles. Simultaneamente os cantadores louvam, cantam e rezam.

Ao final do último arco está montado um lindo presépio, cuidadosamente preparado e enfeitado para as últimas encenações e cantorias. Ao chegarem, cantam o nascimento do menino Deus, agradecem as promessas, louvam o festeiro e cantam para quem mais queira “segurar a bandeira”, em sinal de devoção ou para agradecer alguma “graça concebida”.



Estão todos imbuídos de muita emoção, fé, crença, amor e dedicação. Nem mesmo o cansaço os impede de chegarem ao final. A alegria toma conta e ouve-se a queima de fogos. Comemoram mais um ano, quando cumpriram a “profecia conforme o mandamento”.

Finalizando o ritual, guardam seus instrumentos e ajudam a servir os alimentos.

As chegadas são esperadas, programadas, agendadas e tudo é feito com muito cuidado.



Observa-se certa competição entre os grupos. Disputam para mostrar quem realiza a melhor festa.

CONCLUSÃO

Os grupos há várias décadas, estão diretamente inseridos na sociedade contemporânea e são influenciados pelas mídias como televisão, rádio, computador e tantas outras opções trazidas pelas inovações tecnológicas.

De acordo com Hall, o sujeito pós-moderno, que somos nós, é composto de múltiplas identidades e certo descentramento. Os motivos são caracterizados por um

processo sem fim de rupturas e fragmentações internas no seu próprio interior. Isso ocorre devido a todas as influências externas recebidas e todos estão em amplo processo de mudança.

“Uma vez que a identidade muda de acordo com a forma como o sujeito é interpelado ou representado, a identificação não é automática, mas pode ser ganhada ou perdida” (HALL, 2005, p. 21)

No amplo e contínuo processo de adaptações, as identidades são híbridas, os integrantes percebem e “ganham” sua identidade na participação ativa das festas cíclicas e de eventos pertinentes ao gênero. Os mais frequentados são os encontros de bandeiras, festas do congado e festivais.

A democratização da informação por meio de recursos multimídia e a internet, favoreceu o registro e divulgação dos eventos realizados por eles. Observou-se que a maioria possui câmaras digitais para produzir fotos, pequenos vídeos, ou, quando necessário, contratam profissionais para registrar os eventos.

As novas tecnologias são utilizadas a



favor da tradição, pois, além do registro da memória utilizando aparelhos tecnológicos, a maioria se relaciona via *e-mail*, *orkut* e *sites*.

Há intercâmbio de informações e contatos com integrantes de grupos locais ou grupos que estão distribuídos nas mais variadas regiões do país. Simultaneamente pensemos na invenção da tradição como denomina Hobsbawm.

“[...] um conjunto de práticas reguladas por regra tácita ou abertamente aceitas, tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que

“[...] inventam-se novas tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto o da oferta [...]” (Hobsbawm, 2002, p.12)

Consideramos o Festival de Folclore de Olímpia como o principal incentivador e responsável pela existência de alguns grupos. Auxilia a mantê-los pela valorização e reconhecimento público da importância de manutenção da tradição.

A realização deste trabalho é motivada pela necessidade de trazer a público as histórias dos grupos tradicionais locais e o registro da história não oficial, objetivando o incentivo para a produção de conhecimento por meio



possível, tenta-se estabelecer continuidade em relação ao passado histórico [...]” (Hobsbawm, 2002, p.9)

A tradição inventada não se refere apenas a tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas. Refere-se também às que surgiram de maneira mais difícil de localizar em um período limitado e determinado, às vezes fatos de poucos anos apenas se estabeleceram com enorme rapidez.

da leitura do conteúdo textual e imagético, e a disponibilização do material aos estudiosos, pesquisadores e população em geral; reforçar a identidade local, mesmo que fragmentada; fortalecer a união dos grupos para influências em políticas públicas; estabelecer o diálogo entre as necessidades e experiências de município do interior paulista com as demais capitais e grupos organizados do país; auxiliar na busca de sustentabilidade.





Referências Bibliográficas

BRANDÃO, Carlos R. O que é folclore. São Paulo: Editora Brasiliense. 1982

CÂMARA CASCUDO, Luis da. Vaqueiros e Cantadores. Belo Horizonte, Itatiaia-Edusp 1984..

CARVALHO, Anna Christina Farias de. Fé e Tradição Oral: Práticas Mágico-Religiosas Presentes nos Rituais das Irmandades de Penitentes do Cariri Cearense São Paulo: Oralidades/Revista de História Oral/FFLCH/USP, Ano 1: N2: Jul-Dez/2007.

VANGELISTA, Chiara. História de Vida e Controle Social: Experiências de Pesquisas. (18 de Dezembro de 2007) São Paulo: Oralidades/Revista de História Oral/FFLCH/USP, Ano 2: N3: Jan-Jun/2008.

HALL, Stuart. A Identidade Cultural na Pós-Modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

MALINOWSKI, Bronislaw, Argonautas do Pacífico – Introdução: O assunto, o método e o objetivo desta investigação. 1953.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. Brasil Fora de Si. São Paulo.Parábola Editorial. 2004.

_____. Canto de Morte Kaiowá. São Paulo. Loyola. 1991.

_____. Introdução à História Oral. São Paulo. Loyola. 1995.

_____. Manual de História Oral. São Paulo. Loyola. 1995.

_____. Notas Sobre a ‘Moderna Tradição

Oral’na MPB: Tropicalização do Deserto e o Fabulário Árabe no Imaginário Brasileiro. São Paulo. Maio 2008.

_____. e HOLANDA, Fabíola. História Oral, Como Fazer Como Pensar. São Paulo. Editora Contexto. 2007.

POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2 , n.3, 1989, p. 3-15.

RIBEIRO, Suzana L. S. Visões e Perspectivas: Documento em História Oral. Oralidades, Revista de História Oral, Ano 1: N 2: Jul-Dez/2007.

_____. et al. Vozes da Terra: Histórias de vida dos assentados rurais de São Paulo. São Paulo. Fundação Itesp. 2005.

NUNES, Rosiane da Silva e SCARPINETTI, Antonio José. Censo Cultural 2007: Manifestações Culturais de Olímpia - o anônimo se faz público, Fortaleza, set 2007. 1 CD-ROM.

FORTALEZA DOS REIS MAGOS: <http://fortalezareismagos.blogspot.com/>. Consultado em 16 de Dezembro de 2008

REVISTA VEJA: http://veja.abril.com.br/210499/p_070.html. Consultado em 15 de Dezembro de 2008.

WIKIPEDIA:http://pt.wikipedia.org/wiki/Tr%C3%AAs_reis_magos. Consultado em 15 de Dezembro de 2008.

Inúmeras entrevistas realizadas na cidade de Olímpia entre integrantes dos grupos entre 23/12/2006 e 15/01/2007.





PRELIMINARES AO FOLCLORE DO FEIJÃO EM OLÍMPIA

JOSÉ CARLOS ROSSATO

Departamento de Folclore
Olímpia - SP

O étimo feijão é oriundo do latim. O feijoeiro (*Phaseolus vulgaris*), planta leguminosa, produz feijões comuns. Há 7 mil anos era cultivado na América, a partir do meridiano da cordilheira andina.

“Os índios brasileiros o plantavam ao lado do milho, da mandioca e do fumo” (1).

Foi para a Europa (1540), espalhando-se em várias direções.

No século 18 e no início do 19, o feijão brasileiro era importante fonte de renda para a Coroa portuguesa. Ela auferia muito com o alto imposto por alqueire dos plantadores desse alimento, relatam-nos os historiadores.

A lentilha, a ervilha, o grão-de-bico, entre outros, pertencem à família do feijoeiro; e a soja, não.

O feijão *azuqui*, empregado na culinária oriental, e que através dos imigrantes está entre nós, pertence a gênero diferente dos feijões comuns.

BRASIL

O nosso país é grande consumidor de feijão. Trata-

se de considerável produtor, mas superado por outros grãos.

Indispensável para a maioria dos brasileiros, a tradicional combinação do feijão com o arroz resulta em um complexo proteico de excelente aproveitamento. É a combinação predileta no cotidiano de todas as classes sociais.

Como as outras leguminosas, o feijão é pobre em metionina (aminoácido sem o qual a absorção de outros aminados fica prejudicada). Já o arroz e outros cereais: milho, centeio e cevada, têm metionina, mas são pobres em lisina (outro aminoácido essencial, presente em boa quantidade no feijão). Por isso formam um par perfeito, a base da alimentação dos brasileiros.

O feijão é um dos alimentos populares em nossa pátria. É uma mania nacional. É tão difundido e consumido que é citado em letras de músicas, literatura, novelas e outras obras. Alimento versátil, pode ser preparado de variadas maneiras. Com alto valor proteico e nutritivo,

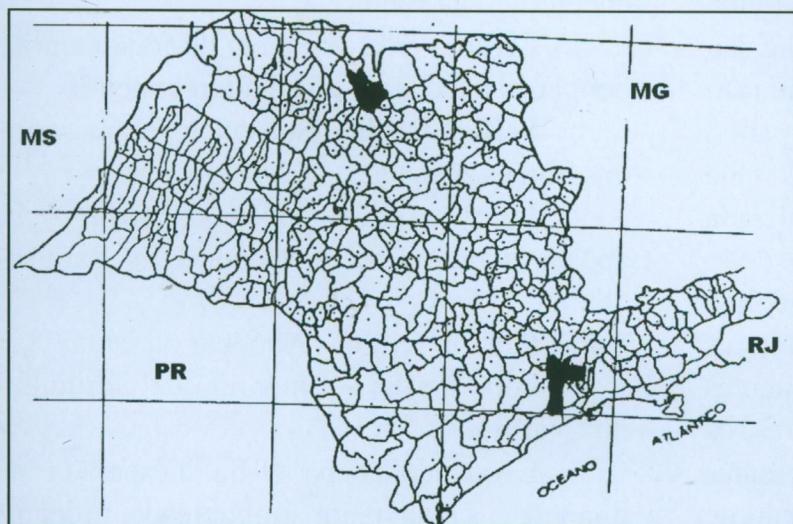


o seu vasto consumo propiciou inúmeras formas de aproveitamento. Os temperos foram modificados de local para local, de região para região, através da criatividade das cozinheiras. Essa conhecida leguminosa integra a alimentação humana na forma de grãos secos e verdes, além de vagens tenras.

OLÍMPIA

Dos 5564 municípios brasileiros, consoante o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), no norte paulista está situado Olímpia (2). A população fixa está ao redor de 50 mil pessoas, distribuídas nos 785 km² do espaço territorial do município, irregularmente. A quase totalidade, na sede do município.

No croqui que segue, cedido pelo IBGE, observe a posição geográfica do Município em relação ao Estado e a Capital.



FEIJÃO, A BASE DE ALIMENTAÇÃO DO POVO

Entre as leguminosas, em nosso meio, destaca-se, de modo especial, o feijão. Ele chegou à área estudada nas matulas dos primeiros habitantes. Em seguida passou a ser cultivado nos quintais, nas imediações das habitações. Posteriormente, expandiu o cultivo para atender as pessoas que aglomeraram na Vila Olímpia (1906), que mais tarde (1918) se transformou em município.

Passou a reinar de início a policultura,



com tendência para a cafeicultura. Com o cultivo do café sem prejudicar a produção rubiácea, o feijão era plantado entre as linhas dos cafeeiros, duas vezes ao ano, com o equivalente número de safras: a das secas e a das águas.

O feijoeiro tem raiz pivotante, parte aérea com haste principal ramificada – ereta ou não – folhas compostas de três folíolos, sendo em terminal e dois laterais, opostos. O fruto é uma vagem comprida, variando de 10 a 20 cm de comprimento. As sementes são elípticas, cilíndricas ovoides, de tamanho e coloração variáveis. As variedades do feijoeiro comum consumido na comuna são: carioca, bolinha, branco, jalo, fradinho, manteiga, mulatinho, preto, rosinha e roxinho. O mais versátil é o fradinho, empregado em alguns pratos de origem nordestina. O preto é usado quase que exclusivamente em feijoadas.

FOLCLORE PROPRIAMENTE DITO

Após essas considerações passaremos à cultura espontânea do povo. Folclore não é saudosismo, não é quinquilharia, não é exotismo, não é caipirismo.

O FEIJÃO E O SIMBOLISMO

Simbolismo é a interpretação através de símbolos. E símbolo? É a imagem, sinal ou objeto a que se dá uma significação moral estabelecida em relação natural. Simbologia é o estudo dos símbolos.



Pitágoras proibiu sua posse (gozo, usufruto), “crendo que eles hospedariam as almas dos mortos” (3). Os sacerdotes de Roma estavam proibidos de mencionar a palavra **feijão**, por encontrar em suas folhas caracteres de luto. Em 13 de fevereiro, na festa da Parentalia os espíritos dos mortos tinham autorização para visitar o mundo dos vivos, e as bruxas se aproveitavam para amarrar as más línguas com pés de feijão preto. Além disso, por produzir muitos grãos são símbolo de riqueza, sorte, fertilidade e prosperidade. As favas do feijoeiro “protegem contra doenças, maus espíritos e raios” (4). Elas eram servidas como “oferenda por ocasião do plantio e da colheita, dos casamentos e dos enterros” (5).

O FEIJÃO E OS SONHOS

Os sonhos integram a vida humana. Os devaneios ocorrem desde o início da vida mental, todas as noites, mas nem sempre são lembrados. Daí, uma parcela da população diz que pouco sonha. O esquecimento, para o povo, deve-se ao fato de se passar a mão pela cabeça, ao acordar, na opinião generalizada das pessoas.

A interpretação do conteúdo simbólico dos sonhos foi recolhida por nós durante as frequentes conversas com os componentes da população. Mesmo entre os populares, os devaneios podem ter significados diferentes entre si, como já ocorreu em outras coletas de campo que efetuamos. Mas nesta não.

Eis o que levantamos:

Colher **feijão** – Êxito nos jogos de azar durante três dias seguidos.

Comer **feijão** – Derrota dos inimigos.

Cozinhar **feijão** – Nada de firmar compromisso importante no dia imediato.

Entornar a vasilha com **feijão** – Infidelidade, traição.

Feijão bichado (carunchado) – Atraso de vida.

Feijão branco – Casamento ou noivado.

Feijão preto – Luto, doença em

família.

Feijão quebrado – Não assinar nenhum documento durante os sete dias seguintes.

Feijão queimado – Prejuízo financeiro ou algo ruim acontecerá nos próximos dias.

Feijão verde – Esperança de algo bom.

PALAVRAS E EXPRESSÕES

Recolhemos ao longo de nossos levantamentos, as que seguem:

Arroz com **feijão** - Simples, trivial, comum, usual.

Comedor de **feijão** – Ser humano.

Feijão com arroz – É igual a “arroz com **feijão**”.

Feijão pagão – Feijão apenas cozido, meio duro e sem temperos.

Feijão-de-leite – Equivale a Cabrina, peixe extinto nesta área, mas, ainda, encontrado na Bahia.

Feijão verde – Vagem de feijão tenra, bem antes de chegar ao amadurecimento.

Feijão, feijão – Sub-oficial comissário das Forças Armadas.

Jogar a **feijão** (feijões) – Jogar sem apostar dinheiro, ou muito pouco, só para se distrair.

Pegar o **feijão** – Almoçar ou jantar.

Peixe **feijão** – Sinônimo de Gordinho no Ceará.

E quando chega visita inesperada, o dono da casa, na maior simplicidade, ordena:

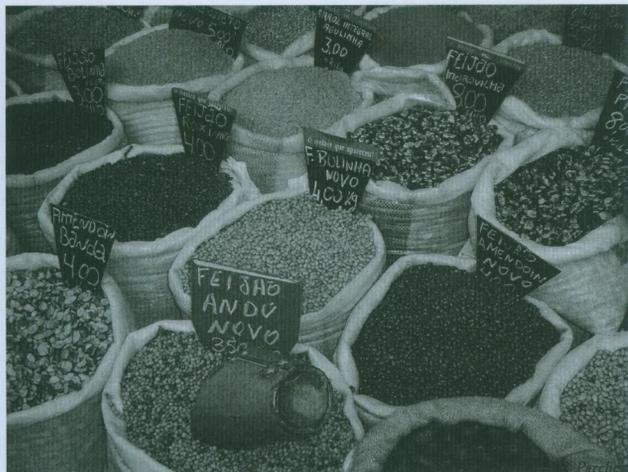
- Bota água no feijão.

DITADOS E FRASES FEITAS

A sabedoria do povo, mesmo sem a formação formal, criou e cultivava maravilhas. Essas verdades em palavras simples e significativas são usadas no processo de comunicação, em maior ou menor volume, por todas as classes sociais.

De modo geral esse título, em outras obras, não faz a devida distinção. Se o primeiro termo do título está ligado ao restante da frase pelo conectivo e, sinaliza diferença, embora





mantenha semelhança entre si, porém, há desigualdade.

O ditado é conhecido também por adágio, anexim, dito, parêmia, rifão e outros. Há quem use a palavra provérbio, mas não é a nossa preferida, por demonstrar conotação direta com a norma culta e com a erudição. Outros termos – às vezes – são utilizados na mesma acepção e são por nós rejeitados pelo mesmo motivo e, depende do caso, por outros, por serem mais específicos: máxima, pensamento e aforismo.

O famoso folclorista, sergipano de Laranjeiras, João Ribeiro (1860-1934) foi pioneiro a estabelecer, entre nós, a clara diferença entre frases feitas e ditados. Entretanto não serviu de parâmetro para os que vieram após, infelizmente. De modo geral são tratados como sinônimos.

O ditado é a sabedoria condensada em curta frase, via de regra, com rima. Exemplificamos:

O **feijão** é cozido, para ser comido.

O **feijão** é o esteio da casa.

A frase feita expressa conhecimento visível, adquirido através das experiências no cotidiano.

Feijão cozido em panela de pressão não tem caldo grosso.

Pão, pão; **feijão, feijão**.

Não vale o **feijão** que come.

TOPÔNIMOS

Nem os acidentes geográficos deixaram de receber o batismo do povo, nomes

que se perpetuaram ao longo do tempo. Exemplificamos com alguns coletados fora dos limites da circunscrição estudada. Essas informações foram cedidas por Aparecida Vieira, nos derradeiros anos do século 20.

Feijão – Pequeno curso d'água, afluente cearense do rio Camocim.

Feijão cru (Arraial) – Foi elevado à autonomia municipal (1861) com a denominação de Leopoldina (MG).

Feijão cru (Arroio) – Afluente gaúcho, da margem direita do rio Carneiro, município de Guaporé.

Feijão (Ribeirão do) – Nasce no sudoeste do município paulista de Rio Claro e separa Itirapina de Brotas; após despejar no Itaqui, troca de denominação (Jacaré-Guaçu).

Feijão (Serra do) – Entre os rios cearenses Curu e Groiras.

Geny Alberini, relatou outros, no início do século 21.

Feijão (Rio do) – no Rio Grande do Norte.

Feijão (Riacho) – no Ceará.

Feijão (Serra do) – no Mato Grosso.

Feijão verde (Rio) – no Paraná.

Feijão preto ou furado (furo, comunicação natural entre dois rios ou entre um rio e um lago) – Mato Grosso.

ENTRETENIMENTO INFANTIL

As crianças no cotidiano têm nas brincadeiras meios auxiliares no desenvolvimento indispensável: motor, mental, social e esportivo.

PARLENDAS

Parlenda, parlenga, perlenga ou lengalenga são termos sinônimos. Em Votuporanga, cidade situada na área Geocultural de Olímpia (denominação aplicada por nós), há décadas, registramos outro equivalente: perlenda. O que é parlenda? São rimas empregadas para o entretenimento



das crianças.

É fácil encontrar as parlendas, nos mais diferentes pontos do vasto espaço brasileiro.

Eis um exemplo de parlenda para memorizar os números.

Um... dois...

Feijão com arroz;

Três... quatro...

Farinha no prato;

Cinco... seis...

Fim do mês;

Sete... oito...

Comer biscoito;

Nove... deis...

Comer pastéis...

Recolhida por nós na Escola Estadual Dona Anita Costa (1980), Olímpia (SP), no período matutino.

Encontramos uma variante, também para fixar números, na mesma unidade escolar (1991), no período vespertino.

Um... dois...

Feijão sem "arroiz".

Três... quatro...

Comida no prato...

Cinco... seis...

Fim do "mês".

Sete...oito...

Cadê o biscoito.

Nove... "deis"...

Comer pastéis.

Como a transmissão é realizada por via oral, é comum que ocorram modificações no processo de comunicação, ao longo do tempo.

A lúdica infantil é indispensável, quer como atividade de lazer, quer facilitando a aprendizagem, quer promovendo o desenvolvimento motor.

FOLQUEMEDICINA

A tradicionalíssima medicina do

povo tem demonstrado validade. Isso propiciou pesquisas científicas efetuadas em laboratórios no afã de verificar o valor da presença do feijão e de outras leguminosas na cura de algumas moléstias nos seres humanos. Verificamos que o povo olimpiense acredita nas ações positivas do feijão ingerido como alimento no cotidiano, portanto, na maioria das vezes, preventivamente. É natural que as eventuais exceções podem iniciar o consumo dessa leguminosa, não apenas como alimento e conseguir ao longo do tempo a terapia almejada. Eis as informações coletadas por nós durante o levantamento executado:

1- O **feijão** é inimigo do diabetes, se consumido duas vezes ao dia e por tempo indeterminado.

2- Nos casos de desnutrição, o **feijão** repõe as energias necessárias ao corpo, desde que seja bem mastigado.

3- O **feijão** é bom para regularizar a função intestinal.

4- O combate a anemia é sentido logo nas primeiras semanas que o **feijão** é usado nas principais refeições.

5- O grão de **feijão** é idêntico ao rim humano; ele cura e ajuda a manter a função renal.

6- O **feijão** é antirreumático, mas as pessoas que têm a doença devem evitar trabalhar em locais úmidos e não tomar sereno.

7- Os componentes do **feijão** combatem os cálculos renais, o excesso de ácido úrico (que o povo chama de "gota") e propicia o bom funcionamento das vias urinárias e da bexiga.

8- A proteína e o ferro existentes no **feijão** servem como substituto da carne, tida como sendo cara, à classe obreira.

9- O consumo diário de uma xícara (chá) de qualquer tipo de **feijão** (além da soja e lentilha) reduz devagar o colesterol ruim (LDL). Após dois anos de uso contínuo, aumentará o bom colesterol (HDL).

10- Ervilha, **feijão** e lentilha são considerados, há muito tempo, símbolos de fertilidade humana.



11- Contra alergia aplica-se folhas de **feijão** cozidas e passando no local de hora em hora, até desaparecer por completo.

12- O consumo de vagem de **feijão** é bom auxiliar no combate a alergia, desde que duas vezes ao dia, até desaparecer a coceira.

13- Outras moléstias: dor ciática, edema (inchaço), eczema e nevralgia são combatidas com banho preparado com folhas de feijoeiro e o consumo de **feijão**, em duas refeições.



FOLQUECULINÁRIA

A cozinha é o laboratório do lar e fonte de saúde.

Não há muito tempo era difícil encontrar em uso nas cozinhas, panela de pressão. O feijão para ser cozido em menos tempo era deixado de molho, na véspera. Logo pela manhã, retiravam-se os grãos que estavam boiando. Era colocado em um caldeirão de ferro, no fogão de lenha. Por horas ficava cozinhando para ficar pronto quase na hora do almoço. Isso acontecia todos os dias úteis, de segunda-feira a sábado. Ninguém aceitava consumir o feijão que não fosse cozido no dia. Entretanto os tempos mudaram.

Em qualquer tempo – passado mais longínquo ou ultimamente – antes de cozinhá-lo, os grãos mais velhos devem ser evitados porque demoram mais para cozer. Não se deve misturar com outros mais tenros, pois esses serão desmanchados durante o cozimento.

No decorrer do tempo, a criatividade humana foi fomentando meios para melhorar

o feijão consumido no cotidiano. De boca a ouvido uma novidade, por vezes, chamada de segredo espalhava-se com facilidade. Em pouco tempo integrou o domínio público. Recolhemos em nossas pesquisas etnográficas de campo, as que seguem:

1- Tempere o **feijão** apenas depois de cozido, para o sabor ficar bem espalhado, homogêneo.

2- Para o cozimento a medida considerada boa é de um litro de água para cada quilo de **feijão**.

3- Dependendo da idade do **feijão**, pode-se precisar de mais água, para ser cozido.

4- O **feijão** novo, ou seja, da última safra tem preferência sobre os mais velhos, por levar menos tempo para ser cozido.

5- No caso de acrescentar mais água ao **feijão** que está no fogo sendo cozido, que seja sempre quente, senão ele encrua, endurece, enrijece...

6- O mais indicado é cozinhar **feijão** novo, de boa aparência e lustroso.

7- Se o **feijão** for ao fogo em panela de pressão, deve-se, necessariamente, adicionar um fio de óleo, para que não forme espuma e nem entupa a válvula.

8- Para acelerar o tempo de cozimento, coloca-se o **feijão** em panela de pressão. Cobre-o com água, na temperatura ambiente, e leve ao fogo, sem a tampa. Quando iniciar a fervura, retire da chama e tampe-a. Deixe por uma hora em descanso. Em seguida, complete com água quente e volte ao fogo, sob pressão, por vinte minutos.

9- O caldo do **feijão** fica mais grosso quando é cozido na água em que ficou de molho. Mas desse jeito ele fica indigesto para algumas pessoas.

10- Se o **feijão** for novo, dará caldo grosso, mesmo cozido em água trocada. Se for velho, ou seja, não da última safra, o caldo ficará ralo, mesmo com a água em que ficou de molho, para amolecer.

11- O caldo de **feijão**, recém-cozido deve ser engrossado para melhorar o sabor. Retira-se uma concha, amasse bem os grãos e



devolva à panela. Apure em fogo baixo.

12- O **feijão** no preparo de sopa deve ser muito bem amassado ou passado em liquidificador para ficar com aparência cremosa.

13- Cominho, pimenta-do-reino, folhas de louro, salsa ou cebolinha aumentam o sabor do **feijão**.

14- Passe uma parte do **feijão** cozido com seu caldo em liquidificador, para engrossá-lo, mas a cor ficará bem mais clara.

15- O **feijão** possui minerais, fibras e proteínas; mas poderá ser enriquecido com produtos existentes no lar, de acordo com a cozinheira: tomate ou outro fruto.

16- Um molho de vinagrete preparado com tomate, cebola, sal, pimenta, cheiro-verde, azeite, milho verde cozido e cortado ou outros legumes, misturados com **feijão** cozido frio e sem caldo. É uma boa saladinha para servir com torradas.

17- Coloque um pouco de **feijão** cozido no liquidificador, junte leite de coco a gosto e bata. Leve ao fogo para apurar. Sirva com arroz e, se quiser, peixe, outra guarnição.

18- Na falta de **feijão** outra leguminosa deve entrar no cardápio para substituí-lo, outro produto como a lentilha, como exemplo. Ela é rica em ferro, proteínas, celulose e amido. A soja, ervilha seca ou outra, também são indicadas.

19- Para engrossar o caldo de **feijão** junte amido de milho, dissolvido em água morna.

20- As sobras de **feijão** não usadas para preparar salada, tutu, feijão tropeiro e sopa.

21- No momento de cozinhar, calcule uma xícara (chá) de **feijão**, para duas pessoas.

22- Se deixar o **feijão** de molho, por meia hora, ele cozinhará mais rápido.

23- Quando o **feijão** queimar um pouco, passe tudo para outra panela e acrescente rodela de cebola. Volte ao fogo. Após ferver, retire, deixe esfriar um pouco e experimente. O sabor de queimado geralmente desaparece, quase completamente.

24- Uma boa cozinheira não precisa

medir rigorosamente os ingredientes da receita, principalmente o feijão, que é de uso diário.

25- Para evitar que a espuma suba durante o cozimento do **feijão**, em panela de pressão, coloque uma colher (sopa) de manteiga, ao levá-lo ao fogo.

26- Na véspera à noite ponha o **feijão** de molho com uma colher (café) de fermento químico em pó. No dia seguinte, troque a água, antes de colocar no fogo. Ele ficará mais macio.

27- Uma pitada de açúcar no feijão ou na feijoada, enquanto estiver em cozimento, tira o excesso de sal.

28- Se o **feijão** ou a feijoada ficar muito salgada, coloque batata-doce, batatinha, chuchu, cenoura ou mandioca para cozinhar junto. O excesso de sal será retirado.

29- Para a **feijoada** ficar mais leve, cozinhe-a na véspera. No dia seguinte (cedo) retire a gordura que ficou na superfície. Acrescente laranjas cortadas em cruz e coloque novamente no fogo. Elas tirarão os excessos existentes de gordura e de sal, deixando-a leve.

30- O **feijão** novo, mesmo para o preparo de feijoada, é mais indicado.

RECEITUÁRIO

Ao longo das últimas décadas, recolhemos em nossas pesquisas etnográficas de campo, considerável volume de receitas de alimentos ao assunto em tela. Não estamos utilizando todas. A amostragem que segue



é suficiente; as demais permanecerão em nossos arquivos e poderão ser utilizadas oportunamente.

Baião-de-dois

receita sem medidas -

Informante: Carmem Bailão, "Carminha", 1992.

Ingredientes: Feijão de corda / arroz da terra / jabá / queijo de coalho cortado em tiras / torresmo / pimenta-do-reino / cebola roxa picadinha / cheiro-verde / alho / óleo / vinagre / sal.

Preparo: Na véspera, coloque de molho o feijão e o jabá: o primeiro para amolecer, o outro para tirar o sal, e separadamente. Cozinhe, após trocar a água dos dois, na mesma panela: o arroz, separado. Depois de cozidos, reunir os três e acrescentar os temperos refogados no óleo e, por último, o torresmo.

Quando estiver perto de dar o ponto, adicione o queijo. Abafe, atingirá o ponto quando estiver ligadinhos, sem pressão na panela.

Nota: Esse prato é de origem nordestina e chegou através das migrações internas. Há tempo são atraídos para vender a força de trabalho à agroindústria olímpense, inicialmente à citricultura e depois à usina açucareira, especialmente nas épocas de colheita, mas também na do plantio. Em conversa mantida com alguns deles, constatamos que parte nem pretende retornar, tendo constituído família; outra parcela permanece direto de 2 a 3 anos, com a meta de acumular economias, antes de retornar à terra de procedência.

Baião-de-dois

receita sem medidas exatas -

Informante: Durvalina de Souza, 1990.

Ingredientes: Feijão e arroz cozidos (em partes iguais) / "beicom" / cebola / alho / cheiro-verde / queijo de coalho ou Minas picado.

Preparo: Junte o feijão com o arroz, misture e reserve. Frite o beicom, depois doure a cebola e o alho. Misture ao arroz e feijão um pouco

de caldo e cheiro-verde. Mexa devagar e junte o queijo de coalho ou de Minas picado. Servir quente.

Bolinhos de feijão

Informante: Deise da Silva, 1988.

Ingredientes: 1/2 Kg de feijão fradinho cru / 3 dentes de alho / 1 cebola / 1 colher (café) de fermento em pó químico / óleo para fritura / sal / água.

Preparo: Coloque o feijão de molho em água por 12 horas. Depois, descasque-os e passe pela máquina de moer, na peça lisa, juntamente com a cebola e o alho. Coloque o sal e o fermento, junte água, batendo bem até tomar consistência de um mingau. Frite em óleo bem quente, colocando os bolinhos às colheradas.



Bolinhos de Vagem

receita sem medidas

Informante: Zulmira Beneventi, 1998.

Ingredientes: Vagens / sal / manteiga / alho cortado miudinho / pimenta-do-reino / óleo para fritar.

Preparo: Tire os fios das vagens, cortando as beiradas com uma faca bem afiada. Lave, corte em pedacinhos e cozinhe em água e sal. Leve ao fogo uma frigideira com manteiga. Adicione o alho cortado miudinho. Deixe alourar. Junte as vagens e pimenta do reino. Faça uma massa no ponto de fritar e acrescente as vagens, misturando bem. Frite às colheradas.



Caldinho de feijão

Informante: Juvercina Nardini, 1984.

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de feijão / 2 xícaras (chá) de caldo de carne / 2 colheres (sopa) de azeite / 1 cebola picada / 1 talo de salsão picado / sal à gosto

Preparo: Aqueça o azeite e doure a cebola, até que murche. Junte o salsão e misture bem rápido. Diminua a chama, acrescente o feijão, o caldo de carne e deixe ferver por uns 10 minutos. Espere que esfrie e bata no liquidificador, até conseguir uma mistura homogênea. Passe por uma peneira, devolva à caçarola e leve ao fogo, até que levante fervura. Experimente e se achar necessário, acrescente sal. Sirva quente.



Caldo de Feijão

Informante: Gabriela Arroio, "Tuta", 2000.

Ingredientes: 1 copo (americano) de feijão preto / azeite / temperos comum para sopa.

Preparo: O feijão deve ficar de molho na véspera. Mude a água antes de levar ao fogo, para que cozinhe. Passe na peneira os caroços, junte os temperos e o azeite. Sirva quente ou morno.

Nota: É considerado fortificante.

Caldo de feijão

Informante: Eloísa Fernandes, 2003.

Ingredientes: ½ litro de caldo de feijão / 1 pires (café) de macarrãozinho / azeite / cebola batida / sal.

Preparo: De véspera deixe o feijão de molho, para facilitar. No dia imediato, troque a água

e cozinhe o feijão em panela de pressão. Após cozido, passe os grãos em peneira, e reserve-o. Coloque o azeite em frigideira, para dourar a cebola, depois de quente, adicione ao feijão e mexa. Junte os demais ingredientes e volte ao fogo. Ao sentir que o macarrãozinho estiver cozido, teste o sal e retire. Sirva quente.

Nota: É ótimo para as noites frias, podendo ser acompanhado de pão e até vinho seco à temperatura ambiente.

Cassulê

Informante: Cleivocy Salles, 1989.

Ingredientes: 1 xícara (chá) de feijão branco / 1 xícara (chá) de farinha de rosca / 2 colheres (sopa) de salsa picada / 2 colheres (sopa) óleo / 1 tablete de caldo de galinha / 1 folha de louro / 1 cenoura sem pele e cortada em rodelas / 1 dente de alho amassado / 1 cebola picada / 3 tomates, sem pele e sem sementes, picados / 2 linguiças calabresa cortadas em rodelas / ½ Kg de sobre-coxas sem pele / sal e molho de pimenta a gosto.

Preparo: De véspera deixe o feijão de molho em água. Em uma panela grande, aqueça o óleo e doure os pedaços de frango. Junte a linguiça e frite até começar a dourar. Acrescente a cebola e o alho. Quando estiverem levemente dourados, adicione o louro, o caldo de galinha, a cenoura, os tomates e o feijão demolido. Refogue bem até os ingredientes demonstrarem boa cor dourada. Junte 1 litro de água e cozinhe em fogo brando, panela tampada, por uma hora ou até o feijão ficar macio. Tempere com sal e molho de pimenta. Se necessário, adicione mais água quente durante o cozimento. Coloque a salsa. Despeje, com cuidado, a preparação em uma vasilha de barro ou refratária. Polvilhe toda a superfície com a farinha de rosca. Leve ao forno médio por uma hora e meia ou até a superfície dourar. Sirva em seguida, acompanhada de arroz branco.

Nota: O Cassulê é conhecido por feijoada branca. A carne pode ser substituída por outra.



Couve à mineira

Informante: Leonildes Costa Galbiati da Silva.
"Fia", 1993.

Ingredientes: Couve cortada bem fininha / 1 xícara (chá) de óleo / cebola batida / alho socado / 1 pitada de bicarbonato / pimenta picada / sal

Preparo: Depois da couve bem lavada, corte-a bem fininha (momento antes de servir a feijoada). Leve ao fogo em panela de fundo grosso com o óleo; depois de quente, junte a cebola batida, o alho socado. Quando estiverem dourados, acrescente o sal, a pimenta e a couve no momento de abafar (com a tampa) coloque o bicarbonato, para manter a cor verdinha.

Cozido de feijão

Informante: Iracema Andrade de Oliveira,
"Cema", 1979.

Ingredientes: 1 xícara (chá) de feijão-rosinha / 1 litro de água / 1 cebola ralada / 1 folha de louro / ½ xícara (chá) de vinho tinto seco / 2 colheres (sopa) de manteiga / sal a gosto.

Preparo: Junte o feijão, a água e o louro em uma panela de pressão. Cozinhe por uns 35-40 minutos, após o início da pressão. Em uma caçarola, aqueça a manteiga e doure a cebola. Adicione o feijão com seu caldo de cozimento e o vinho. Tempere com sal a gosto. Cozinhe em fogo brando, panela semitampada, por uns 10 minutos ou até o caldo começar a engrossar. Sirva quente.

Nota: O vinho, de boa qualidade, só deve ser colocado no final da preparação para não perder o seu sabor. Se preferir, acrescente carne à preparação.

Creme de feijão

Informante: Zilá Socorro, 1997.

Ingredientes: 4 xícaras (chá) de feijão branco / 1 xícara (chá) de cebola picada / 1 colher (café) de sal / 4 colheres (sopa) de salsa picada / 4 colheres (sopa) de manteiga.

Preparo: Cozinhe o feijão, deixando pouco caldo. Passe-o no liquidificador e na peneira (ou no espremedor de batatas ou na máquina de

moer), deixando massa bem consistente, o mais possível sem água. Frite a cebola na manteiga e quando estiver bem douradinha junte a massa de feijão, misturando bem. Reserve 4 colheres (sopa) de cebola duas de salsa bem picada. Prove e ajuste o tempero, juntando sal e pimenta ao seu gosto. Coloque em uma travessa refratária (tipo pirex), espalhe por cima a cebola e leve ao forno moderado por vinte minutos. Polvilhe a salsa, antes de servir.

Nota: Forno moderado = 190°C.

Croquete de feijão

Informante: Gláucia Melo, 1985.

Ingredientes: Sobras de feijão e arroz / alho / sal / cheiro-verde / 4 colheres (sopa) de queijo ralado.

Preparo: Passe por peneira o feijão e o arroz, perfazendo um prato fundo e cheio. Tempere com um dente de alho socado, sal, cebolinha e salsa picadas e queijo ralado. Deixe cozinhar, ao desgrudar do fundo, retire e enrole da forma que pretender.

Croquete de vagem

Informante: Fukio Balduino, 1978.

Ingredientes: ½ kg de vagem / 10 colheres (sopa) de cebola ralada / 5 ovos batidos / 5 xícaras (chá) de farinha de rosca / sal e pimenta do reino a gosto.

Preparo: Cozinhe as vagens em um pouco de água. Quando estiverem macias, retire do fogo e escorra. Bata em liquidificador com a cebola, ovos, sal e pimenta. Retire e adicione aos poucos a farinha de rosca, até alcançar a consistência desejada. Frite às colheradas em gordura quente por uns três minutos. Retire e coloque em papel-toalha para secar.

Croquete de vagem

Informante: Djanira Almeida, 1991.

Ingredientes: ½ kg de vagem / 3 colheres (sopa) de óleo de milho / 3 colheres (sopa) de farinha de trigo / 1 cebola média picadinha / 1 dente de alho picadinho / salsinha picada, a gosto / 1



ovo inteiro e cozido / 3 copos (americano) de farinha de rosca / 1 ovo batido / sal a gosto.

Preparo: Lave, limpe e pique a vagem. Em uma caçarola coloque o óleo, a cebola, o alho e frite. Acrescente a vagem, refogando-a com um pouco de água. Depois de cozida, junte o ovo cozido e partido em fatias, mexendo bem. Junte a farinha de trigo e a salsa. Retire do fogo e deixe esfriar. Modele os croquetes, passe-os na farinha de rosca e depois no ovo batido e novamente na farinha de rosca. Coloque-os num tabuleiro e asse.

Feijão à mineira

Informante: Hermelinda dos Santos, 2001.

Ingredientes: ½ kg de feijão / ½ kg de toucinho / 4 ovos / 1 cebola / azeitonas verdes / pimenta-malagueta / linguiça de porco / 1 dente de alho / torresmo / couve-manteiga / farinha de milho.

Preparo: Cozinhe o feijão deixando-o mais duro que o de costume. A linguiça e os ovos devem ser fritos e cortados em pequenos pedaços. Depois de cozido, refogar o feijão, sem caldo, juntando o alho picado. Devagar, coloque a farinha de milho até que o feijão fique úmido. Misture com o feijão as azeitonas sem os caroços, os torresmos (do toucinho frito), a linguiça, os ovos e a couve (bem picada) e refogada. Servir em seguida.

Feijão branco

Informante: Norfa Coelho, 2002.

Ingredientes: 1 kg de feijão branco / 1 kg de costela de vaca / 1 cebola média picada / 5 dentes de alho / ½ lata de massa de tomate / pimenta-do-reino a gosto / 1 xícara (café) de coentro / sal a gosto.

Preparo: No dia anterior, cozinhe por 40 minutos a costela, em panela de pressão. Deixe esfriar e guarde na geladeira. No dia imediato, retire a gordura da carne e despreze. Acrescente numa panela funda o feijão pré-cozido, a carne, cebola, alho, sal, coentro e pimenta. Misture tudo e adicione o molho de tomate. Cozinhe por 40 minutos em fogo brando. Sirva com arroz branco ou macarrão cabelo de anjo, sem

molho.

Nota: O prato é ideal para noites frias e pode ser acompanhado de vinho tinto.

Feijão Branco

Informante: Sílvia Ribeiro Paiva, 1974.

Ingredientes: 1 punhado de feijão branco / 1 cebola sem casca e cortada em rodela meio grossas / manteiga a gosto / 1 pitada de sal / 1 colher (sopa) de mel / fécula de batata.

Preparo: Cozinhe, separadamente, em água, com uma pitada de sal o feijão branco e em outra a cenoura. Após bem cozido o feijão (que demora mais que a cenoura), ponha no fogo uma caçarola com manteiga, uma pitadinha de sal, o mel derretido em banho-maria e as féculas de batata, junte o feijão e a cenoura. Mexer um pouco para dar liga. Retire do fogo. Sirva em seguida.



Feijão Branco

Informante: Valéria Maia, 2008.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / 1 cebola / massa de tomate a gosto / gordura vegetal a gosto / gotas de limão.

Preparo: Escolhe-se e lava-se o feijão. Deixe de molho durante a noite. No dia seguinte, troca-se a água e cozinha-se o feijão em água fresca. Deixe que cozinhe até secar a água. Coloque gotas de limão, misturando-se bem. Pouco antes de levar a mesa, frita-se a cebola em gordura vegetal. Em seguida adicione a massa de tomate e um pouco de água. Deixe ferver uns 10 minutos. Sirva logo.

Feijão Branco

Informante: Orozilha de Freitas, 1999.

Ingredientes: 1 kg de feijão branco / ½ kg de tomate / 1 colher (café) de mel / 1 pedaço de paio / 2 gomos de linguiça calabresa / sal é o necessário.



Preparo: Lava-se o feijão, deixando de molho em água de véspera. No dia seguinte, troca-se a água e cozinha em panela de pressão, juntando a linguiça e o paio em pedaços, em fogo brando; a água reduzirá. Passe os tomates em peneira. Derreta o mel em banho-maria. Junta-se o tomate e o mel ao feijão cozido. Deixe levantar fervura, adicione o sal. Prove o tempero. Estando bom, servir.

Nota: Pode servir com dobradinha.



Feijão jalo à moda tropeiro

Informante: Casandra Maria de Freitas, 1983.

Ingredientes: ½ kg de feijão-jalo / 4 ovos / 1 cebola / 1 punhado de beicon / 2 gomos de linguiça de porco / cheiro-verde.

Preparo: Frite o beicon com um pouco de óleo. Quebre os ovos em cima. Deixe fritar e vire em seguida. Pique a cebola e deixe fritar. Lave o feijão cozido no escorredor de macarrão. Misture tudo e frite bem. Mexa a farinha de mandioca. Junte um pouco de cebolinha e salsa.

Feijão com leite de coco

Informante: Inês Gomes Gibin, 1996.

Ingredientes: ½ kg de feijão / 1 coco / azeite de dendê a gosto

Preparo: Escolha, lave e cozinhe o feijão. Tempere-o, depois de bem cozido, passe o feijão em uma peneira fina. Rale o coco, tire o leite grosso, juntando ao bagaço uma xícara (chá) de água quente para extrair o leite ralo, que juntará ao feijão peneirado, fazendo ferver um pouco. Na hora de servir, adicione o leite grosso, torne a levar ao fogo só para abrir

fervura. Retire, juntando na terrina, um pouco de dendê, aquecido em banho-maria.

Feijão com couve

Informante: Jerônima de Freitas Rodrigues, 1973.

Ingredientes: ½ kg de feijão cozido sem caldo / 1 maço de couve tronchuda / cebola / azeite / alho / sal.

Preparo: Tempere o feijão da forma comum. Pique a couve bem fininha. Leve ao fogo uma panela com azeite e frite nele a cebola batidinha e o alho moído. Coloque a couve e tampe a panela. Uns três minutos após, junte o feijão já temperado e deixe ferver por um tempinho juntos.

Nota: Couve tronchuda (talos grossos).

Feijão com toucinho

Informante: Geracilda dos Santos, 1983.

Ingredientes: ½ kg de feijão carioquinha / 1 punhado de couro de toucinho defumado / 3 litros de água / 4 dentes de alho picados / 1 cebola picada / 1 colher (sopa) de banha de porco / 1 folha de louro / sal a gosto.

Preparo: Deixe o feijão de molho em uma vasilha coberta, depois de escolhido. Após 3 horas, escorra e coloque em uma panela de pressão; junte o couro de toucinho, a folha de louro e a água. Tampe a panela e leve ao fogo médio por 50 minutos, após começar a sobiar. Retire a pressão, abra e retorne à chama até ferver. Em uma caçarola, aqueça a banha, doure o alho e a cebola. Retire e despeje na panela do feijão, misture muito bem; tempere com sal e ferva mais 10 minutos. Despeje na vasilha que será levada à mesa. Decore com folhas de louro ou ao seu modo.

Feijão mexicano

Informante: Genoveva Assis Teixeira, "Genô", 1983.

Ingredientes: ½ kg de feijão / 3 colheres (sopa) de óleo / 3 cebolas / 6 tomates / 1 kg de carne moída / 1 punhado de beicon / 1 copo



(americano) de azeitonas / pimenta vermelha / sal.

Preparo: Cozinhe o feijão em uma panela de pressão por 20 minutos. Numa caçarola frite o beicon picado no óleo, junte a carne e refogue. Adicione as cebolas, os tomates, as azeitonas e a pimenta picados. Junte sal e misture para que refogue. Misture ao feijão cozido e deixe ferver até encorpar. Se quiser, acrescente uma colher (chá) de extrato de tomate para acentuar a cor. Sirva com arroz e batatas.

Nota: Esse prato com pequenas variações regionais, no México, é conhecido por "Chilli".

Feijão tropeiro

Informante: Izaltina Prudência, "Tina", 1975.

Ingredientes: 1 kg de feijão-manteiga / ½ kg de linguiça de carne de porco pura e cortada em rodelas, não muito finas / ½ kg de toucinho em pedacinhos / 2 folhas de louro / 2 litros de água / 3 cebolas picadas / 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picadinha / farinha de mandioca, o suficiente / sal a gosto / 6 dentes de alho amassados.

Preparo: Cate o feijão, lave-o e deixe-o de molho em 2 litros de água, de véspera. No dia imediato, lave-o, troque de água e leve-o ao fogo com água, o sal e o louro; cozinhe até que fique macio. Tome cuidado para que não amoleça demais; já que os grãos devem ficar inteiros. Derreta os pedacinhos de toucinho e guarde os torresmos. Na gordura que ficou na panela, frite a linguiça, o alho bem socado, a cebola e a cebolinha picadinhas. Acrescente os torresmos, o feijão bem escorrido e refogue bem tudo junto. Por último, adicione a farinha de mandioca; mexa bem, retire do fogo. Sirva em seguida.

Feijão tropeiro

Informante: Ondina Blate Queirós, "Dina", 1992.

Ingredientes: ½ kg de feijão / 1 cebola picada / 2 dentes de alho amassados / 2 colheres (sopa) de manteiga / 2 xícaras (chá) de farinha de

mandioca / 4 ovos / 1 punhado de toucinho defumado / sal.

Preparo: Cozinhe o feijão com água. Depois, escorra e reserve. Corte o toucinho em cubinhos e frite até dourar, como torresmo. Retire da panela com uma escumadeira. Reserve 1/3 da gordura que se criou com a fritura. Nesta gordura, frite a cebola e o alho por alguns minutos, mexendo sempre. Reserve. Coloque a manteiga numa frigideira, frite os ovos e mexa. Adicione a farinha e frite. Misture ao feijão.

Nota: Sirva com torresmos.

Feijão tropeiro

Informante: Sofia Muanis, 1997.

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de feijão cru / 3 dentes de alho socados / 1 cebola média batida / 1 gomo de linguiça calabresa / 1 gomo de paio / 2 folhas de louro / 1 xícara (chá) de óleo / 1 xícara (chá) de farinha de mandioca / 1 xícara (chá) de cheiro verde / 1 pires (chá) de lombo defumado / 1 pires (chá) de toucinho defumado / 1 pires (chá) de jabá demolido e despedaçado / sal a gosto.

Preparo: Deixe o feijão e o jabá de molho, de véspera. Cozinhe o feijão com as carnes, retire as peles da linguiça, corte em pedaços e coloque no feijão. Refogue no óleo os temperos e despeje no feijão, pimenta ardida a gosto. Misture bem e junte o cheiro verde. Coloque a farinha lentamente, para ficar homogênea. Mexendo sempre.

Nota: Sirva com carne de porco.

Feijão tropeiro

Informante: Tereza da Veiga Pietro, 1992.

Ingredientes: ½ kg de feijão preto / ½ kg de linguiça / ½ kg de "beicom" / 2 cebolas grandes cortadas em rodelas / 2 dentes de alho socados / 1 pimentão em rodelas / 1 pimenta picada / 2 ovos cozidos / cheiro verde picado / farinha de mandioca.

Preparo: Cozinhe o feijão em água e sal, mas não deixe amolecer muito. Despeje em uma peneira e deixe que escorra todo o caldo. Corte o "beicom" em cubinhos e coloque para derreter



em uma frigideira grande. Retire os torresmos, junte as cebolas, alho, pimentão e pimenta. Deixe ferver um pouco e adicione o feijão escorrido, os torresmos e finalmente a farinha até que fique uma farofa bem solta. Enfeite o feijão tropeiro com os ovos em rodela e a linguiça frita. Sirva com couve refogada.

Feijão tropeiro

Informante: Elza Maria Bala, 1972

Ingredientes: 1 kg de feijão / 1 kg de linguiça de porco / 10 tomates cortados / ½ vidro de molho de pimenta, tipo campeiro / 4 ovos cozidos e cortados / 1 copo (americano) de azeitonas / ½ kg de beicon / 1 colher (sopa) de manteiga / farinha de mandioca, o necessário / 2 cebolas / temperos, menos alho.

Preparo: Cozinhe o feijão, sem que amoleça muito. Escorra a água, coloque um pouco de sal e cheiro verde picado. Em outra panela, frite com um pouco de óleo, a linguiça em pedaços pequenos. Deixe esfriar. Junte os tomates bem picados, as cebolas, todos os temperos e o molho de pimenta. Deixe cozinhar até que derreta os tomates. Descarregar as azeitonas. Prepare os torresminhos de beicon. Numa frigideira, torrase um pouco de farinha de mandioca em uma colher (sopa) de manteiga. Coloque em uma travessa uma camada de farinha, três conchas de feijão. Depois linguiça com molho, ovos cortados, azeitonas e torresmo. Outra camada de farinha.

Feijão tropeiro

Informante: Adélia Cezarina, 1981.

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de feijão cru / 1 xícara (chá) de farinha de mandioca / 1 maço de cheiro-verde / 2 folhas de louro despedaçadas / 1 xícara (chá) de óleo / 1 gomo de paio / 1 gomo de linguiça calabresa / 4 dentes de alho socados / 1 cebola batida / 1 punhado de toucinho defumado / 1 bom pedaço de jabá.

Preparo: Deixe de molho de um dia para o outro o feijão e as carnes. Cozinhe o feijão com as carnes e deixe um pouco de caldo. Tire as carnes e retire as peles, corte em pequenos

pedaços e coloque na vasilha em que está o feijão e tempere muito bem. Coloque cheiro-verde e depois a farinha, devagar, até o ponto de angu duro. Servir quente.

Feijoada

Informante: Natércia Adib Cacuda, 1971.

Ingredientes: 1 kg de feijão preto / ½ kg de carne seca / ½ kg de carne de porco / ½ kg de linguiça de porco / ½ kg de miúdos de porco (orelha, costelinha, rabo, etc) / 4 paios / 1 lombinho de porco / 1 punhado de beicon / couve picada bem fina / farinha de mandioca.

Preparo: Coloque o feijão de molho na véspera. Cozinhe o feijão no dia seguinte. Cozinhe (separadamente) os miúdos, a carne de porco, o lombinho e a carne seca, retirando a gordura depois de estiverem pronto. Frite o beicon e a linguiça, perfurando-a com um palito. Refogue o feijão com bastante tempero, juntando pimenta, se gostar. Misture todos os ingredientes e deixe cozinhar em fogo brando para engrossar o caldo de feijão. Experimente o sal. Misture o beicon. Em separado, refogue a couve.

Nota: Sirva com arroz branco, farinha de mandioca, laranja picada e molho temperado (feito com o próprio caldo do feijão).



Feijoada

Informante: Vera Bernardo, 1971.

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de feijão preto / linguiça calabresa / jabá / paio / cebola / alho socado / louro / sal.



Preparo: Deixe o feijão de molho de véspera. Cozinhe o feijão em panela de pressão com louro e sal. Cozinhe as carnes fatiadas em uma caçarola com louro e sal. Mais tarde, em uma frigideira, refogue a cebola e o alho, cortados. Reúna todos em uma só panela, a de pressão, se quiser, leve à chama, para que adquira sabor. Sirva acompanhada de farofa, couve refogada, batatinha-palha, laranja e arroz branco.

Feijoada

Informante: Vitória Madson Barbosa, 1988.

Ingredientes: Feijão preto / orelhas / rabo / suã / costelas / linguíça calabresa / codiguim / paio / toucinho defumado / costelinhas defumadas tudo de porco / pimenta / louro / pimenta ardida / pimenta-do-reino / alho socado / cheiro-verde / cebola picada.

Preparo: Coloque o feijão de molho na véspera; leve a cozinhar em uma panela de pressão grande com as carnes que também tenham ficado de molho, desde a noite anterior. As carnes frescas são temperadas com sal, pimenta ardida, alho, cebola, louro, vinagre e pimenta-do-reino. Após o cozimento, tire as carnes, corte em pedaços e devolva para que cozinhe. Depois que as carnes estiverem bem tenras, retire e coloque em combuca para levar à mesa. Sirva com arroz branco, farofa de farinha de mandioca, couve à mineira, laranjas descascadas e cortadas em rodelas e o molho a vinagrete.

Feijoada

Informante: Filomena Zermiani, "Filó", 1974.

Ingredientes: 1 e ½ xícara (chá) de feijão (preto, branco, vermelho ou outro) / 1 xícara (chá) de cenoura sem pele e em pedaços / 1 xícara (chá) de abóbora em pedaços / 1 xícara (chá) de chuchu em pedaços / 2 xícaras (chá) de mandioca em pedaços / 2 xícaras (chá) de batatinhas em pedaços / 4 cebolas pequenas inteiras / 2 xícaras (chá) de couve-manteiga cortada em tirinhas bem finas / 1 xícara (chá) de pedaços de nabo. Para temperar: 1 cabeça de alho amassada / 1 folha de louro / 1 colher (sopa) de sal / ½ colher (chá) de pimenta-do-

reino / 4 colheres (sopa) de óleo de milho de soja.

Preparo: Coloque o feijão de molho na véspera. Cozinhe em panela comum (o caldo fica mais grosso e saboroso do que em panela de pressão) com 3 litros de água e folha de louro, por 2 horas, a fogo médio. Faça o tempero em outra caçarola com o óleo, o alho e a cebola. Deixe dourar por uns 10 minutos. Coloque o sal e a pimenta-do-reino. Junte ao feijão o tempero e as verduras, menos a couve e a abóbora. Cozinhe em fogo médio até que estejam macios e após juntar a abóbora e a couve. Deixe mais uns 15 minutos.

Nota: Esse prato é chamado, também, por feijoada de legumes.

Feijoada branca

Informante: Clotilde Riva Fernandes "Clô", 2003.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco cozido / 1 cebola grande ralada / 4 dentes de alho amassados / 2 xícaras (chá) de óleo / 2 colheres (café) de pimenta-do-reino / ½ kg de couro de porco / ½ kg de lombo defumado / ½ kg de frango cozido / 6 galhinhos de salsa / 1 punhado de toucinho defumado / 3 salsichas.

Preparo: As carnes devem ser cortadas em cubos e as salsichas em rodelas. Em uma panela, junte o óleo e frite a cebola e o alho. Adicione as carnes, deixe fritas e acrescente o feijão cozido, salsa, pimenta-do-reino e sal. Deixe ferver até as carnes ficarem macias. Sirva acompanhada de arroz branco.

Nota: É conhecida por Cassulê.

Minestrone

Informante: Vilmali Magalhães, 1989.

Ingredientes: 1 xícara (chá) de feijão-rajado / 1 xícara (chá) de alho-poró cortado em rodelas finas / 1 xícara (chá) de salsão picado / ½ xícara (chá) de azeite / 2 litros de água / 1 cebola grande picada / 1 cenoura média raspada e cortada em cubos / 2 tomates maduros, sem pele e sem sementes, picados / 1 tablete de caldo de carne / 2 batatinhas grandes cortadas em cubos / ramos



de salsa picados / sal a gosto / queijo ralado, opcional.

Preparo: Coloque o feijão de molho em água fria, na véspera. No dia seguinte, ponha em uma grande panela, o feijão para cozinhar em 2 litros de água. Em outra panela aqueça o azeite e doure a cebola e o alho-poró. Adicione o salsão, a salsa, a cenoura e os tomates. Cozinhe por uns 10 minutos. Despeje esse refogado ao feijão em cozimento. Junte o tablete de caldo de carne. Cozinhe em fogo médio, panela semitampada até o feijão ficar ao ponto ao dente. Coloque as batatas. Tempere com sal a gosto e cozinhe até as batatas ficarem macias. Na hora de servir regue com azeite e espalhe queijo ralado, se gostar.

Nota: A batata é posta no final para que não desmanche.

Molho a vinagrete

Informante: Jurema Garcia do Prado, 2001.

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de caldo de feijão bem forte / 1 xícara (chá) de vinagre de maçã / suco de um limão galego / sal / pimenta-do-reino / alho amassado / bastante cebola picada / pimenta ardida / muito cheiro-verde.

Preparo: Misture o vinagre, suco de limão, sal, pimenta-do-reino, alho amassado, cebola picada, cheiro-verde e pimenta ardida. Mecha bem e adicionar o caldo de feijão. Misture bem e despejar em cumбуca.

Nota: Ótimo para acompanhar feijoada e outros pratos preparados com feijão.

Molho de feijão

Informante: Berenice Lívia Mariano, 1993.

Ingredientes: 4 xícaras (chá) de feijão-mulatinho ou roxinho pronto, temperado e com bastante caldo / 1 cebola média cortada finas / 1 colher (sopa) de salsinha picada / 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada / 4 colheres (sopa) de azeite / 1 colher (sobremesa) de vinagre / ½ colher (café) de pimenta dedo-de-moça picada ou gotas de molho de pimenta / 1 ovo cozido picado.

Preparo: Passe o feijão numa peneira, amassando bem, reservando 1/3 dos grãos. Refogue a cebola no azeite. Quando começar a pegar cor, junte metade da salsinha, da cebolinha e refogue. Adicione o feijão preparado, o vinagre e a pimenta. Corrija o sal. Ao servir, salpique o ovo cozido picado e o restante de salsinha e cebolinha.

Molho para feijoada

Informante: Geralda Iraci de Paula, "Gê", 1978.

Ingredientes: 2 copos (americano) de feijão preto / suco de 4 limões galego / pimenta do reino / salsa picada / 10 pimentas / sal

Preparo: Amasse bem as pimentas, junte a salsa picada e um pouco de sal. Despeje em cima do caldo de limões, juntando pimenta do reino. Mexa bem.

Nota: Serve também para acompanhar cozido e outros pratos preparados com feijão.

Patê de feijão

Informante: Noêmia Célia Baldini, 1975.

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de feijão-manteiga bem cozido / 1 xícara (café) de salsa picada / 1 cebola batida / 2 dentes de alho amassados / ½ xícara (café) de pimentas verde picada / suco de meio limão galego / azeite o suficiente até chegar ao ponto de patê / sal.

Preparo: Deixe de molho o feijão até o dia seguinte. Em panela de pressão, coloque o feijão, água e sal para cozinhar bem por uns 45 minutos. Retire as peles em peneira, reservando



a água. Leve ao liquidificador os grãos com um pouco de água em que foi cozido, junte o alho, a cebola e o pimentão. Bata e vá incorporando o azeite. Com o liquidificador ligado até obter a consistência de maionese, junte o suco de limão. Prove o sal. Coloque em uma vasilha e leve ao refrigerador para que fique firme.

Nota: Depois de consistente, use em pães e bolachas salgadas, a qualquer momento do dia, até acompanhando as duas refeições principais.

Preparo de feijão

Informante: Alda Jaci Bretas, 1976.

Ingredientes: ½ kg de feijão mulatinho ou manteiga / ½ dente de alho bem amassado / 2 colheres (sopa) de cebola ralada / 1 colher (sopa) de salsinha e cebolinha verde / ½ colher (chá) de bicarbonato / 1 ½ colher (sopa) de azeite.

Preparo: Ferva o feijão e junte o bicarbonato. Deixe de molho; renove a água, leve ao fogo e cozinhe em fogo médio. Refogue a cebola no azeite. Acrescente salsinha e cebolinha; refogue mais. Fora da chama, adicione uma concha de feijão com um pouco de caldo, amasse com garfo. Se o feijão não tiver engrossado, agregue meia concha de grãos e amasse. Deixe engrossar com a panela destampada. Tempere com sal. Sirva.

Nota: O caldo do feijão fica mais grosso quando é cozido na água onde ficou de molho. Porém, fica mais indigesto. Um recurso é bater parte do feijão cozido com o caldo no liquidificador.

Preparo de feijão

Informante: Zaíra Elza Bastos, 1985.

Ingredientes: ½ kg de feijão mulatinho ou preto / 5 dentes de alho / 5 cebolas grandes / 2 kg de abóbora (ou moranga) / 1 punhado de “beicom” / 3 gomos de linguiça de carne de porco / salsa / cebolinha / pimenta do reino / sal.

Preparo: Cozinhe o feijão até quase desmanchar. Numa caçarola separada frite o beicom, a linguiça em pedaços e o alho batidinho. Coloque o feijão nesse tempero e deixe cozinhar por mais meia hora. Pique as

cebolas em rodela, descasque a abóbora (ou moranga) cortando-a em quadrados. Cozinhe, de preferência no vapor, mas sem amaciar muito, para que não desmanche. Acrescente ao feijão, pedaços de abóbora. Misture. Sirva bem quente salpicando antes a salsa e a cebolinha picadinhas.

Nota: Para quem gosta, misture vinho tinto seco, ao colocar o feijão no prato.

Preparo de feijão

Informante: Zoraide Lorena Dam, 1992.

Ingredientes: ½ kg de feijão cru / 3 tabletes de caldo de beicon / alguns pedaços de legumes, se gostar.

Preparo: Deixe o feijão de molho em água no mínimo por 4 horas. Cozinhe em panela de pressão, coberto por água (uns 2 litros) por meia hora, depois de iniciada a fervura. Retire a pressão e amasse o feijão com uma concha. Tempere com caldo dos tabletes, mexendo de vez em quando, complete o cozimento, até que o caldo do feijão engrosse.

Purê de feijão

Informante: Sílvia Cleiva Serrão, 1984.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / 1 cebola média picadinha / 3 cenouras médias, raspadas e picadas / 2 dentes amassados / 2 colheres (sopa) de manteiga / 4 colheres (sopa) de creme de leite / sal e pimenta-do-reino a gosto.

Preparo: Coloque o feijão em uma vasilha grande e cubra-o com 8 xícaras (chá) de água. Deixe descansar por umas 2 horas. Despeje o conteúdo da vasilha em uma panela de pressão e junte a cebola, a cenoura, o alho, o sal e a pimenta do reino. Leve ao fogo alto, tampe e, quando ferver, diminua a chama ao mínimo e cozinhe por meia hora ou até que o feijão esteja tenro. Escorra-o e passe-o pelo espremedor para uma panela. Acrescente a manteiga e o creme de leite. Misture e leve ao fogo brando por 5 minutos, sem parar de mexer. Sirva.

Nota: A manteiga pode ser trocada por margarina.



Salada de broto de feijão

Informante: Olinda Célia Lupo, 2004.

Ingredientes: 1 maço de broto de feijão / ½ kg de feijão branco / 1 pitada de bicarbonato / sal.

Molho: 1 xícara (chá) de azeite, 1 xícara (chá) de salsa batida / 2 colheres (sopa) de “catchup” picante / ½ colher (sopa) de pimenta



do reino branca / 4 colheres (sopa) de vinagre branco / 4 colheres (sopa) de shoio / 1 colher (café) de “ajinomoto” / 2 dentes grandes de alho em rodela / 1 cebola grande ralada / acelga, alface ou chicória picadinha.

Preparo: O feijão de molho desde a véspera com uma pitadinha de bicarbonato. Lave no dia seguinte bem e leve a cozinhar sem pressão. Depois de cozido, tempere com sal.; escorra a água e reserve. Afervente o broto de feijão ao dente com sal. Escorra e coloque para esfriar.

Preparo do molho: Misture os ingredientes. Tempere, misture com a verdura picadinha. Leve à geladeira. Quando estiver em temperatura agradável, sirva-o com a salada.

Nota: De origem nipônica esse prato foi aculturado há anos.

Salada de feijão

Informante: Alzira Rosa Trindade, 1986.

Ingredientes: ½ kg de feijão cozido sem o caldo / 1 cebola ralada / 1 cenoura ralada / 2 tomates picados / cebolinha e salsa a gosto.

Preparo: Misture os ingredientes e tempere no momento de servir.

Nota: Sirva com arroz branco, bife e refogado de folhas.

Salada de feijão

Informante: Nair Belo Nobre, 1977.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / 1 cebola em rodela / salsa picadinha / molho francês / sal a gosto.

Preparo: Deixe o feijão de molho, na véspera. No dia seguinte leve ao fogo e só retire quando ficar bem macio. Escorra bem a água e, ainda quente, misture a cebola, o molho francês e o sal necessário. Antes de servir misture a salsa picada.

Salada de feijão

Informante: Elza Camilo, 1998.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / ½ kg de bacalhau cozido / 1 cebola grande ralada / 6 dentes de alho / 2 folhas de louro / pimenta do reino / sal / salsa sem cabo batida / 1 xícara (chá) de vinagre / 1 xícara (chá) de azeite.

Preparo: Deixe o feijão de molho por 2 horas, depois leve para cozinhar com sal, as folhas de louro e o alho socado. Reserve. Afervente o bacalhau, após ter ficado de molho de véspera, retirando as peles e as espinhas, corte-o em pedaços e cozinhe bem. Retire as lascas, juntando ao feijão cozido e coado. Salpique o cheiro-verde. Coloque o vinagre e o azeite. Mexa bem, coloque em travessa e leve ao refrigerador. Sirva gelada.



Salada de feijão

Informante: Olímpia Rosa Jerônimo, 1994.

Ingredientes: Feijão branco cozido, sem que desmanche / frango cozido desfiado / cenoura descascada e picada, azeitonas picadas / pimentão em pedacinhos / cheiro-verde picadinho / pimenta picada / azeite / vinagre e sal.

Preparo: Cozinhe o feijão branco, sem deixar desmanchar. Espere que esfrie. Adicione peito de frango cozido desfiado. Depois cenoura



picada e azeitona cortadinha. Tempere com pimentão, cebola e cheiro-verde picadinhos. Mexa e junte pimenta picada, azeite, vinagre e sal. Mexa e sirva.

Salada de feijão

Informante: Gumercinda Odilga Gomes, 1973.

Ingredientes: ½ kg de feijão cozido sem caldo / 1 xícara (café) de cebola picada / 1 xícara (chá) de salsa picada / pimenta em pó / vinagre / azeite / sal.

Preparo: Misture muito bem todos os ingredientes. Se gostar adicione azeitona picadinha. Sirva.

Nota: Fica melhor a salada acompanhada com arroz, ovos estrelados e couve-flor refogada. Como sobremesa uma fruta da época.

Salada de feijão

Informante: Etelvina Célia Zanin, 1984.

Ingredientes: ½ kg de feijão / ½ kg de vagem / 1 couve-flor grande / 4 cenouras médias cortadas em rodela.

Para o molho: ½ kg de maionese / 2 colheres (sopa) de azeite / 4 colheres (sopa) de pickles cortados em cubinhos / 1 xícara (chá) de salsinha picada / pimenta do reino / sal a gosto.

Preparo: Cozinhe em vasilhas separadas em água e sal, a couve-flor, a vagem a cenoura, o feijão (em panela de pressão) porque os tempos são de cozimentos diferentes. Após o cozimento deles, prepare o molho com os ingredientes indicados. Coloque os vegetais em uma travessa, sendo que a couve-flor ocupe as bordas. Coloque os outros vegetais, temperados com o molho. O restante desse fica no meio. A couve-flor temperada com azeite, sal, pimenta do reino e limão.

Nota: Encontramos a mesma receita com o nome de salada de legumes, pela informante Magdalena Souza, 1990.

Sopa de feijão

Informante: Nair Íris Prado, 1977.

Ingredientes: ½ kg de feijão / ½ cebola grande

picada / 1 aipo / 2 colheres (sopa) de óleo / 4 tabletes de caldo de galinha, dissolvidos em 2 litros de água / 2 batatas grandes descascadas e picadas / toucinho defumado a gosto / 1 colher (sopa) rasa de manteiga / talherim a gosto.

Preparo: Deixe o feijão de molho de um dia para o outro. Troque a água e leve ao fogo. Deixe que cozinhe até que fique macio, reserve 1 xícara (chá) de grãos cozidos. Bata em liquidificador (ou passe em peneira) o restante do feijão. Reserve. Leve ao liquidificador (ou amasse bem) a cebola picada o aipo e o toucinho bem picado. Leve essa mistura ao fogo moderado com o óleo e refogue. Quando estiver macio junte o purê de feijão, as batatas picadas e o caldo de galinha quente. Depois de meia hora de cozimento, junte o talharim e os grãos de feijão reservados. Deixe no fogo por mais 10 minutos. Despeje em uma sopeira e sirva com queijo ralado.



Sopa de feijão

Informante: Nanci Odila Cupim, 1994.

Ingredientes: 1 kg de feijão mulatinho / 1 cebola grande / 2 dentes de alho / azeite / sal / pimenta / 2 tomates cortados em cubinhos / vinagre de groselha ou framboesa.

Preparo: Deixe de véspera o feijão de molho. Cozinhe em água e sal. Quando estiver bem cozido, reserve a água e passe-o no liquidificador. Refogue o alho e a cebola no azeite. Quando estiverem dourados, junte o feijão com sal, pimenta e os temperos que preferir. Coloque por cima, a água em que o feijão cozinhou, com folhas de louro e deixe no fogo até levantar a fervura, engrossando bem a sopa. Coloque os tomates cortados para marinar por uma hora



em vinagre doce. Sirva em pequenas tigelas de sopa, com uma colher grande de tomates marinados por cima da sopa bem grossa.

Sopa de feijão

Informante: Genésia Clélia Sampaio, 1995.

Ingredientes: 1 kg de feijão cozido / ½ pacote de macarrão parafuso / ½ litro de água / 5 batatas picadas / 3 cenouras picadas / sal e temperos a gosto.

Preparo: Misture todos os ingredientes e cozinhe por meia hora. Sirva quente com queijo ralado.

Sopa de feijão

Informante: Esther Bernadete Barbosa, 1983.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / 2 dentes de alho picadinho / 1 cebola média picadinha / 4 colheres (chá) de azeite / 2 batatas grandes / 14 xícaras (chá) de caldo de galinha / 6 colheres (chá) de tomilho seco / 2 cabeças de alho-poró pequenas picadinhas só a parte branca / sal e pimenta do reino a gosto.

Preparo: Deixe o feijão de molho em água, de véspera. Para fazer a sopa, coloque o azeite em uma panela grande e leve-a ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola, o alho, alho-poró e deixe fritar por 5 minutos, mexendo sempre, até que murchem. Acrescente o feijão escorrido e o caldo de galinha. Tampe e deixe que cozinhe em fogo brando por uma hora ou até que o feijão esteja quase tenro. Descasque as batatas e corte-as em cubinhos de meio centímetro de lado. Adicione-os ao feijão e continue cozinhando por mais 20 minutos ou até que o feijão esteja tenro. Tempere com o tomilho, o sal e a pimenta do reino. A sopa está quase pronta, porém fica melhor se for servida com pesto. Eis os ingredientes para prepará-lo: 3 xícaras (chá) de folhas frescas de manjericão / 4 dentes de alho amassado / 2 colheres (sopa) de azeite / ½ xícara (chá) de água / cebolinha verde picada / uma pitada de sal.

Coloque no liquidificador as folhas de manjericão e a água. Bata bem. Mexa e processe novamente até obter uma pasta. Tempere com sal a gosto

e coloque o restante dos ingredientes. Bata novamente. Distribua a sopa em 8 cumbucas, guarneça com 2 colheres (chá) de pesto em cada. Sirva em seguida.

Sopa de feijão

Informante: Albina Isis Carrão, 1997.

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de feijão cozido e temperado (pode ser sobra) / 1 batata média descascada e cortada em cubinhos / 2 tomates picados (com pele e semente) / 1 envelope de sopa instantânea de legumes (porção individual) / 3 xícaras (chá) de água / Sal e pimenta do reino a gosto.

Preparo: Bata o feijão, a água e o tomate no liquidificador. Coloque o feijão batido e a batata em uma caçarola e cozinhe até amaciar a batata. Caso esteja muito grosso, junte mais água. Prove e acerte o sal, se necessário. Acrescente a massinha na panela fervente, e cozinhe pelo tempo indicado na embalagem pela indústria. Salpique com pimenta do reino a gosto. Sirva quente.

Sopa de feijão

Informante: Ofélia Leonor Ferrari, 1979.

Ingredientes: ½ kg de feijão / 2 cebolas / ½ xícara (chá) de arroz / ½ xícara (chá) de manteiga / azeite / sal / 1 colher (sopa) de maisena.

Preparo: Cozinhe o feijão com as cebolas. Quando estiver mole, junte o arroz para cozinhar. Esprema no passador, acrescente a maisena, tempere com sal, manteiga e leve ao fogo.

Sopa de feijão

Informante: Bartira Jaci Miranda, 1970

Ingredientes: Sobra de feijão cozido / um punhado de macarrão / cebola / alho, sal / louro / pimenta do reino / banha.

Preparo: Passe o feijão cozido no liquidificador ou por um espremedor de batatas. Adicione água suficiente para um bom caldo, deixe ferver. Enquanto isso, faça um refogado dos temperos, junte a sopa. Mexa e deixe tomar



gosto. Acrescente o macarrão e espere que amoleça.

Nota: Se gostar adicione carne, linguiça, abóbora ou couve cozida.

Sopa de feijão

Informante: Amélia Custódia Pelicano, 1996.

Ingredientes: 1 litro de caldo de feijão-preto / 1 tablete de caldo de carne / 2 ovos / pimenta a gosto / molho inglês a gosto / farinha de trigo o suficiente / farinha de mandioca o necessário.

Preparo: O caldo de feijão é temperado com pimenta. Junte o tablete de caldo de carne, derretido em água e molho inglês. Quebre os ovos num prato, bata ligeiramente e junte farinha de trigo e mexa, acrescente a de mandioca até obter uma farofa grossa. Coloque no caldo do feijão e deixe cozinhar bem, por mais de 20 minutos. Sirva quente.

Nota: O caldo de carne pode ser substituído por sal.

Sopa de feijão

Informante: Iara Onília de Carvalho, 1983.

Ingredientes: ½ kg de feijão-manteiga / verduras variadas / ½ kg de arroz cozido / 3 batatas inglesas ou doce.

Preparo: Deixa-se de molho, durante a noite, o feijão (depois de escolhido e lavado). Bote para cozinhar em água e sal. Juntam-se umas verduras cortadas bem finas, quando já estiver cozido. Separadamente cozinhe as batatas, cortadas em cubinhos, para adicionar ao feijão cozido. Após tudo junto, agrega-se o arroz. Misture bem, deixe repousar, antes de servir.

Sopa de feijão

Informante: Araci Cleide Martins, 1991.

Ingredientes: Sobra de feijão cozido / 2 tomates / 1 pouco de água / 1 pouco de macarrão / 1 colher (sobremesa) de *shoio* / sal a gosto.

Preparo: Bata o feijão cozido com os tomates em um pouco de água no liquidificador. Passe em peneira e leve ao fogo. Quando ferver ponha o macarrão. Depois de cozido, junte o *shoio* e

o sal a gosto.

Nota: Algumas pessoas dão ao *shoio* o nome de molho japonês.

Sopa de feijão

Informante: Nara Albaíza Rossi, 1980

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / ½ kg de linguiça de porco pura / 4 cenouras / 2 talos de salsão / 1 cebola pequena / 1 limão / ½ pimentão vermelho / pimenta do reino / óleo / sal.

Preparo: Deixe o feijão de molho na véspera. Leve-o ao fogo em pouca água. A parte refogue a cebola fatiada no óleo. Junte a cenoura, o salsão, o pimentão e a pimenta, todos picados. Acrescente gotas de limão. Quando tudo estiver bem corado, despeje o feijão quase cozido e escorrido. Cubra tudo com água e tampe a panela. Conserve em fogo brando até que a legumes estejam cozidos, mas inteiros. Dez minutos antes de tirar do fogo, junte a linguiça cortada em pedacinhos. Sirva quente.

Sopa de feijão

Informante: Ádila Carmen Dias, 1979.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / ½ kg de tripa; 1/2 kg de ervilha seca / ½ kg de linguiça de porco pura / suco de 2 limões galegos / 2 cebolas / 1 colher (sopa) de extrato de tomate / 2 tomates sem pele / 3 dentes de alho amassado / 7 folhas de louro / 4 colheres (sopa) de óleo / 3 ovos cozidos / 1 maço de tempero verde.

Preparo: Tire o sebo da tripa e lave bem com água e sabão. Cortá-la em pedaços pequenos e cozinhe junto com o feijão, em bastante água. Quando estiver quase cozida, junte a ervilha, cuidado para que não grude no fundo da panela durante o cozimento. Em outra caçarola, refogue a linguiça picada em gordura bem quente. Acrescente as cebolas, o alho e os tomates sem a pele, tudo bem picadinho. Em seguida, adicione o extrato de tomate e o louro. Depois de pronta, coloque essa mistura na primeira panela. Ferva por aproximadamente 30 minutos, servindo com o tempero verde e os ovos picados por cima.

Nota: Esta receita exige 3 horas de preparo.



Sopa de feijão

Informante: Neiva Onélia da Conceição, 1993.

Ingredientes: 1 xícara de feijão / 3 cenouras grandes / 6 tomates / 4 dentes de alho / ½ cebola pequena batidinha / 3 folhas de louro / sal a gosto / água o suficiente / óleo o necessário.

Preparo: Deixe o feijão de molho, troque de água e leve para cozinhar com água, sal e louro. À parte, faça um refogado da cenoura com os demais temperos, juntando os tomates picados em cubinhos, para formar um molho bem grosso. Quando o feijão amaciar, acrescente ao refogado, deixa que ferva em fogo lento. Sirva quente.

Nota: Serve para acompanhar polenta, catalonha ao alho e óleo, ovo frito e pão.

Salada de feijão branco

Informante: Berenice Castorina Feitosa, em 1990.

Ingredientes: ½ kg de feijão branco / 6 dentes de alho / 3 tomates / 1 pimentão verde / 1 cebola / bacalhau / vinagre / azeitonas verdes / cheiro-verde / azeitonas / sal / pimenta do reino.

Preparo: Cozinhe o feijão. Refogue o bacalhau com a cebola batidinha, o alho esmagado; junte um pouco de água e deixe cozinhar até secar o caldo. Enquanto isso, retire a pele e as sementes dos tomates, pique-os bem. Misture e acrescente o cheiro-verde, azeitonas e o pimentão picado. Mexa muito bem e tempere com sal, pimenta do reino e refogue. Coloque água e deixe cozinhando até que adquira a consistência de molho. Pegue uma vasilha refratária e alterne as camadas de feijão, molho e bacalhau desfiado. Após a última, se gostar, adicione azeite.

Sopa de vagem

Informante: Severina Amélia Cabral, 2006.

Ingredientes: 1kg de vagem cozida e cortada em pedacinhos / 15 gemas cozidas e passadas em peneira / 5 litros de caldo de carne / sal / ½ kg de músculo / temperos.

Preparo: No caldo de carne coloque os temperos e o sal para cozinhar o músculo em

pequenos pedaços. Depois de macios misture as vagens e as gemas peneiradas. Deixe ferver e estará pronto.

Nota: Com essa receita foi recolhida em uma sede da fazenda, observa-se que é para atender muitas pessoas. Se for prepará-la, leve isto em consideração e faça a redução adequada ao seu caso.

Suflê de vagem

Informante: Germana Olísia Mazza, 1987.

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de vagem picada e cozida / 1 colher (sopa) de cebola / 1 dente de alho grande / 1 e ½ colher (sopa) de farinha de rosca / 2 colheres (sopa) de queijo ralado / 1 colher (sobremesa) de óleo / 1 cenoura picada (cozida) / 4 ovos (clara e gemas separadas) / sal / salsa / temperos a gosto / margarina e farinha de rosca para untar.

Preparo: Refogue a cebola e o alho no óleo. Retire do fogo, junte a vagem, a cenoura, o queijo, a farinha, o sal, a salsa e os temperos. Bata as claras em neve e junte as gemas. Misture ao restante dos ingredientes. Coloque em travessa untada. Asse em forno quente por 20 a 30 minutos.

Tutu à moda

Informante: Leontina Cleide Teodorora, 1980.

Ingredientes: Feijão / “beicom” / queijo ralado / 1 colher (sopa) de aguardente / 1 colher (sopa) de farinha de mandioca.

Preparo: Refogue o feijão cozido em óleo quente com temperos a gosto. Bata no liquidificador. Frite o “beicom” em pedacinhos e separe os torresmos, misturando o seu óleo ao feijão. Junte a aguardente e a farinha de mandioca. Deixe o fogo brando por uns 20 minutos, mexendo de vez em quando. Antes de servir, polvilhe o queijo ralado.

Tutu com couve e linguiça

Informante: Ozidia Cláudia Pinheiro, 1992.

Ingredientes: ½ kg de feijão cozido e temperado / 1 kg de linguiça de carne de porco / 1 kg de



toucinho para fazer torresmos / 2 ovos cozidos / ½ xícara (chá) de farinha de mandioca / 1 maço de couve.

Preparo: Bata o feijão no liquidificador. Com o toucinho faça os torresmos, deixando um pouco da gordura para juntar à massa do feijão. Lentamente e mexendo sempre, distribua por cima a farinha de mandioca. Passe o tutu para uma travessa, guarnecendo-o de couve à mineira, pedaços de linguiça frita e ovos picados em rodela.

Ingredientes para o torresmo: 1 kg de toucinho cortado em pequenos pedaços / 1 colher (sopa) de álcool / ½ colher (café) de bicarbonato e fermento / ½ copo de água.

Preparo: Corte o toucinho em pequenos cubos e polvilhe com sal, o bicarbonato misturado ao fermento, e o álcool. Coloque uma panela com água ao fogo baixo o toucinho, fritando-o lentamente após a evaporação da água.

Tutu de feijão

Informante: Marli Olinda de Oliveira, 1989.

Ingredientes: 1 kg de feijão (mulatinho, carioca ou fradinho) cozido / 1 cebola média picada / 2 dentes de alho picados / 2 xícaras (chá) de linguiça defumada cortada em cubinhos / 2 xícaras (chá) de torresmos picados / ½ a 1 xícara (chá) de farinha de mandioca / 2 xícaras (chá) de couve picada bem fininha / ¼ de xícara (chá) de azeite / 1 maço de couve-manteiga.

Preparo: No liquidificador, bata o feijão com seu caldo. Passe por peneira para retirar as cascas. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e frite a cebola e o alho. Junte o feijão, tempere com sal e pimenta a gosto. Acrescente a linguiça, o torresmo e a couve. Misture bem e mexendo sempre até que engrosse levemente.

Tutu de feijão

Informante: Ignês Adélia Franzói, 1971.

Ingredientes: 1 xícara (chá) de feijão / 2 dentes de alho / 1 colher (sopa) de gordura / 1 cebola / cheiro-verde picadinho / 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca crua.

Preparo: Cozinhe o feijão em pouca água

e com sal. À parte, frite em gordura, alho e cebola. Acrescente o feijão; amasse com um garfo e engrosse com a farinha de mandioca. Adicione o cheiro-verde picadinho. Sirva com couve refogada, ovo frito, linguiça e salada de tomate com cebola.

Nota: A laranja é ótima sobremesa ou outra fruta cítrica.

Tutu de feijão

Informante: Mara Renata Castilho, 1986.

Ingredientes: ½ kg de feijão cozido com caldo grosso / ½ kg de toucinho fresco / ½ kg de linguiça pura de porco / ½ xícara (chá) de gordura (dos torresmos) / 2 cebolas grandes picadinhas / 4 dentes de alho amassados / 1 tomate, sem peles / 1 folha de louro / pimentas (malagueta e do reino) / costelas de porco / salsa / sal / farinha de milho (amarela) e o necessário.

Preparo: Faça um refogado com a gordura, o alho, as cebolas e deixe dourar. Adicione o tomate e as pimentas. Junte o feijão, o louro, e deixe ferver por 5 minutos em fogo brando. Retire o louro. Prove o sal e adicione, aos poucos, a farinha de milho até que forme um virado firme, mais úmido. O toucinho deve ser cortado em pedaços regulares, salgado e frito em frigideira grande. Escorra a gordura e reserve os torresmos. Passe o tutu de feijão para uma cumbuca. Sirva com couve refogada, torresmos, costela de porco fritas, linguiças fritas e arroz branco.

Tutu de feijão

Informante: Lizete Nadir Madri, 1995.

Ingredientes: 2 copos (americanos) de caldo de feijão / 1 xícara (chá) de toucinho defumado sem couro e picado / 1 concha de óleo / 1 cebola batida / alho socado / pimenta a gosto / cheiro-verde / farinha de mandioca.

Preparo: Depois do feijão cozido, temperado e frio, bata no liquidificador para ter os copos de caldo. Leve ao fogo com o toucinho defumado, a concha de óleo, cebola, alho, pimenta e água. Ferva para engrossar. Prove o tempero. Vá pondo a farinha de mandioca de leve e



mexendo com colher de pau, para que o tutu fique leve e macio. “Esta é a ciência do tutu”, disse a informante.

Tutu de feijão

Informante: Olímpia Jacira Gicomeli, 1980.

Ingredientes: ½ kg de feijão carioquinha bem cozido / ½ copo (americano) de farinha de milho / 1 copo (americano) de gordura de porco, não muito cheio / 2 colheres (sopa) de pasta de alho (alho e sal batidos).

Preparo: Bata o feijão no liquidificador e reserve. Despeje a gordura em panela e aqueça em fogo médio. Quando começar a esquentar, jogue a pasta de alho e mexa até torrar. Em seguida, jogue a farinha de milho, sempre mexendo até ficar torradinha. Durante 20 minutos, vá colocando o feijão aos poucos mexendo até engrossar.

Tutu de feijão

Informante: Norma Adélia Laroza, 1974.

Ingredientes: Sobras de feijão cozido / pedacinhos de toucinho / cebola e cebolinha verde picadas / sal / alho socado / uma boa pitada de pimenta do reino / farinha de mandioca.

Preparo: Derreta os pedacinhos de toucinho e guarde os torresmos. Faça um bom refogado com toucinho derretido, cebola, cebolinha verde, sal a gosto, alho socado e pimenta do reino. Acrescente as sobras de feijão com caldo e adicione a farinha de mandioca devagar, mexendo sempre, até conseguir um pirão mole. Despeje o tutu em uma travessa, enfeite com os torresmos, e, se quiser, com rodelinhas de linguiça frita e ovos cozidos fatiados.

Tutu de feijão

Informante: Marilza Adélia de Lima, 1985.

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de feijão cozido / 2 colheres (sopa) de cebola ralada / 3 dentes de alho amassado / 1 xícara (chá) de farinha de mandioca / ½ kg de toucinho fresco em cubos.

Preparo: Coloque em uma caçarola os cubos de toucinho e leve ao fogo forte, deixando fritar



na própria gordura, até que se transforme em torresmos, bem dourados e sequinhos. Retire os torresmos e deixe escorrendo a gordura. Retire também, a gordura que ficou na caçarola, deixando 4 colheres (sopa). Volte ao fogo e refogue duas colheres (de sopa) de cebola ralada e 3 dentes de alho amassado. Junte 3 xícaras (chá) de feijão cozido com caldo. Mexa até o feijão começar a ferver. Comece aos poucos, espalhar a farinha de mandioca, mexendo até que misture bem. Deixe em fogo brando, sem parar de mexer, até começar a desgrudar do fundo. Junte os torresmos e tempere a gosto com sal e pimenta.

Tutu de feijão

Informante: Anabela Nilce Latarroca, 1971.

Ingredientes: 1 copo (americano) de feijão / 3 fatias de beicon picadas / 2 folhas grandes de couve cortadas / 2 dentes de alho / 2 colheres (sopa) de azeite / farinha de mandioca o suficiente.

Preparo: Cozinhe o feijão na panela de pressão por uns 20 minutos. Aqueça o azeite para refogar o alho e o beicon. Adicione o feijão. Junte o sal, deixando engrossar por uns 3 minutos. Coloque a couve e a farinha de mandioca mexendo bem. Deixe no fogo por uns 2 minutos. Sirva quente.

Vagens refogadas

Informante: Lucimara dos Reis Vieira, 1999.

Ingredientes: ½ kg de vagens / 1 colher (sopa) de sals a picadinha / ½ colher (sopa) de cebolinha verde batidinha / 2 colheres (sopa) de manteiga / sal.



Preparo: Lave e limpe as vagens, tire os fios e corte-as em tirinhas bem finas. Ponha água para ferver, com um pouco de sal e quando levantar fervura junte as vagens e deixe-as cozinhar até amaciarem. Em uma caçarola à parte, esquite a manteiga e refogue a cebolinha e a salsa. Quando as vagens estiverem cozidas, escoe-as bem e junte-as ao refogado deixando um pouco em fogo forte. Sirva em seguida com arroz, e salada de couve-flor.

Nota: Como sobremesa, salada de frutas.

Virado de feijão

Informante: Dora Maria Redondo, 1996.

Ingredientes: ½ kg de feijão cozido e temperado / 1 cebola batida / ½ kg de linguiça de carne de porco / 1 punhado de beicon / farinha de mandioca a gosto.

Preparo: Refogue a cebola, o beicon e a linguiça picados. Junte o feijão. Acrescente a farinha e deixe cozinhar. Sirva quente.



Virado de feijão

Informante: Izabel dos Anjos Ruiz, 2000.

Ingredientes: 1 kg de feijão (carioca, fradinho ou outro) cozido / 1 cebola picada / 2 dentes de alho picados / 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada / 2 colheres (sopa) de salsa picada / 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca / 1 xícara (chá) de linguiça defumada cortada em cubinhos / 1 xícara (café) de torresmos picados / ½ xícara (chá) de banha de porco / 1 colher (chá) de orégano / 1 pimentão verde pequeno cortado em fatias bem finas / 2 folhas de louro

picadinhas / 2 copos (americanos) de lombo cozido e cortado em cubos / ovos estrelados / pimenta-bode a gosto / pimenta do reino a gosto.

Preparo: Lave os grãos de feijão, reserve o caldo para a sopa. Em uma panela, aqueça a banha. Nela frite a cebola e o alho. Junte a salsa, a cebolinha, as pimentas, o pimentão, o orégano, o louro, o lombo, o torresmo, a linguiça e refogue um pouco. Acrescente os grãos de feijão, misture e com cuidado até aquecer. Devagar junte a farinha de mandioca. Sirva acompanhado com ovos estrelados.

Virado de vagens

Informante: Amáble Lopes, 1982.

Ingredientes: ½ kg de vagens / 5 colheres (sopa) de manteiga / 1 cebola grande / pimenta do reino / farinha de milho / sal / uma pitada de açúcar.

Preparo: Lave as vagens e quebre as suas pontas e os cabos. Retire os fios e pique-as. Ponha água para ferver, quando levantar fervura junte um pouco de sal e a pitada de açúcar. Ponha as vagens e deixe-as até ficarem macias: escoe a água. Faça um refogado com a manteiga e a cebola picadinha. Acrescente as vagens e a pimenta. Aos poucos, vá pondo a farinha de milho, tomando cuidado para que o virado de vagens não fique seco demais. Sirva com linguiça frita, arroz, feijão e salada.

ALGUMAS PALAVRAS

As receitas enfocadas no seio do povo, evidentemente experimentadas. Uma parcela delas presenciamos o preparo e até as degustamos.

É interessante sublinhar que, muitas vezes, as cozinheiras são capazes de fazê-las “a olho”, sem consultar nenhum papel. Preparam sem exatidão, pois em muitos casos não foram alfabetizadas, embora saibam assinar. Ao indagar sobre uma determinada receita, elas procuram tirá-la da cabeça; e, em decorrência cada uma que muda para outro local ou falece é perda de fonte valiosa. Das cozinheiras



visitadas, diversas mudaram-se do município, seguindo o processo das migrações internas; várias pela idade avançada, partiram para outra dimensão. São perdas sentidas, porém não plenas, pois conseguimos a façanha de adiantar ao processo e obter parte do precioso produto da cultura que elas vivenciaram e a manteram por muito tempo.

As mais letradas que chegaram ir à escola primária, de então, gostam de inovar, confiando na própria experiência, alteram um pouco a essência; segundo elas é para melhorar.

O receituário levantado é simples e quando não for de baixo custo, é médio. Mas tenha certeza de que o custo-benefício é compensador, aliás, assim são as receitas vindas do povo.

Para encerrar, não é demais acrescentar que a palavra toucinho equivale a toicinho e tocinho.

Notas

- (1) Ducasse, Alain. Ducasse de A a Z. Rio: Ediouro. 2003.
- (2) 20° e 44' lat S – 48° e 55' long W.
- (3) Biedermann, Hans. Dicionário Ilustrado de Símbolos. São Paulo: Melhoramentos, 1993.
- (4) Becker, Udo. Dicionário de Símbolos. São Paulo: Paulus. 1999.
- (5) Lexibon, Herder. Dicionário de Símbolos, 10ª edição, São Paulo: Cultrix, 1997.

INFORMANTES

Além das já enumeradas, outros passaram-nos valiosos informes. Eis o rol, em ordem alfabética, para facilitar: Albino José Marques / Carmelo Dias de Souza / Durval Almeida (Durva) / Eraldo de Assis Lima / Francisco de Paula Torres / Gláucio Menezes da Cunha / Izidoro João Cruz (Zidoro) / João

Joaquim Jambreiro (3J) / Luiz Carlos Yanasse (japoneis) / Manoel Alcebíades Ferro (Bida) / Mário Rego Galhiardi / Milton José Paranhos (Mirto) / e Norberto Vanderlei Carragani (Delei).

A todos que nos auxiliaram para que este ensaio fosse materializado, os agradecimentos. Sem o imprescindível auxílio, a meta não teria sido atingida.

EPÍLOGO

Inseparável do arroz, nas principais refeições diárias do povo brasileiro, o feijão é, no que tange a nutrição, valiosa fonte de nutrientes indispensáveis à saúde humana.

Ele marca presença indispensável na alimentação deste país, em todas as classes socioeconômicas. O pequeno ciclo vegetativo permite duas colheitas anuais, o que oportuniza o povo ter sempre feijão novo, da última safra, que é mais macio e saudável. Além disso protagoniza duas oportunidades para colher vagens, muito utilizadas nas cozinhas, em diversos pratos.

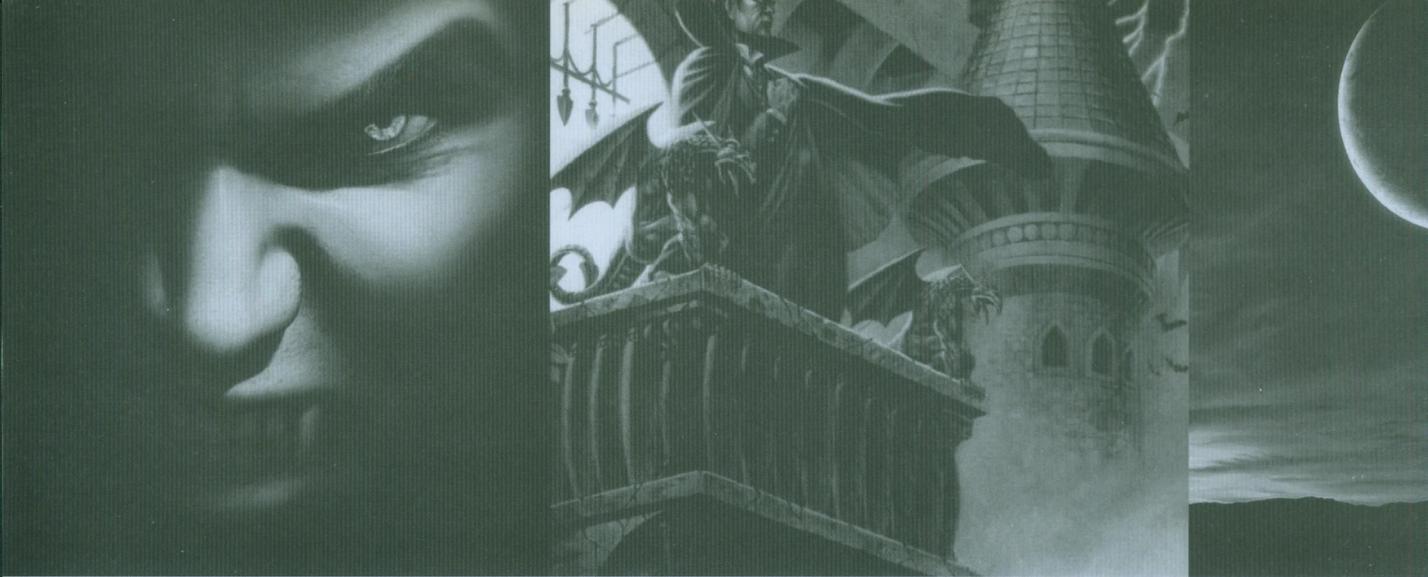
O tradicional feijão, ao longo do tempo histórico, foi integrado em páginas musicais, em novelas, na literatura, no cinema e no folclore (cultura viva, dinâmica e atuante).

Graças as nossas pesquisas bibliográficas vimos o feijão no simbolismo. Como é interessante!

O feijão para o povo está patente nos sonhos, nas palavras e expressões, nos ditados e frases feitas, no entretenimento infantil, na medicina e na culinária do povo, ou seja, no cotidiano. Sem contar toda essa riqueza cultural, além dos limites administrativos da comuna olimpiense, deparamos com o feijão nos topônimos. É fantástica a cultura espontânea do povo!...

No cômputo geral, conclui-se que este ensaio poderá ser o ponto de partida para estudos mais aprofundados, visando o folclore.





NO MUNDO DO FAZ-DE-CONTA

ISEH BUENO DE CAMARGO

Departamento de Folclore
Olímpia - SP

Não vou contar a história da Torre de Babel que, segundo a filosofia cristã, explica o porquê da diversidade de língua que atormenta a humanidade. Porém, através de um jogo de cabra-cega, colocarei em um mesmo saco cobras e lagartos e nem vou esperar para saber se os resultados serão ou não benéficos aos seres humanos.

Farei um pacote e as consequências baterão às portas dos filósofos, dos literatos, dos folclorólogos, jamais pairarão sobre meus ombros, pois meus objetivos serão apenas descargas de energias reprimidas há anos por letras e palavras do passado, quero verme livre de preconceitos, nada mais. Assim sendo, tratarei, como similares, lendas e mitos universais, não ficando ao lado de quem crê que um fato seja lenda e outro idêntico seja mito. Tanto faz, aqui, neste pacote folclórico, isto é, pacote para o Anuário do Folclore de Olímpia, ano 2009 D.C. Mito, lenda, história, fábula, fantasias, “causos”, contos, tudo farinha do mesmo embornal, correto?

Não há, a meu ver, forma mais singela e consagrada do que ajudar uma criança, um amigo que está desocupado, a preencher o seu tempo, a desperdiçar horas do seu dia ou noite monótonos, do que ouvir uma boa história. Uma história que, mesmo falando em castigos

e mortes, em inveja e maldade, apenas arranque um sorriso de descrença, um piscar de olhos matreiro, um repente de raiva disfarçada, um gemido de pavor. Histórias mansas e tantas vezes ouvidas, penetrando em todos os recantos, embalando o sono de reis e plebeus, servindo de modelo a cidadãos e a roceiros.



O André Nakamura disseçou, em anterior Anuário de Folclore, o já sabido sobre mitos e lendas, contou casos e histórias, foi fundo à caça de conceitos e discussões. Não vou repeti-lo, mas curtir um pouco dos meus conhecimentos sobre o assunto, comparando alguns contos, acrescentando algumas frágeis conclusões. A Internet aí está para nos fornecer tudo o que quisermos sobre essa agradável parte da nossa linguagem. E, para quem, como eu, não chegou à época do computador, a você que vai ter em



mãos o Anuário, lá nos confins do Pará, nos cantos ocultos do Ceará, no cerrado de Goiás, a palavra escrita ainda é lei. Vamos lá.



1 - QUÍCHUAS

São habitantes da América do Sul, dispersos pelo Peru, Bolívia, Equador, Colômbia e Argentina, são os descendentes dos nativos dessas terras e possuem um rico acervo de lendas sobre seres fantásticos, sobre heróis de carne e osso dotados de privilégios sem conta. Sofreram a influência dos jesuítas, enquanto ampliavam os conhecimentos dos cristãos em geral. Uma das suas famosas lendas é O CONDENADO *QUÍCHUA*.

Havia uma mulher que vivia muito sozinha. Fiava dia e noite. Uma noite, meia noite, batem-lhe à porta. Ao abri-la, dá de cara com um homem que diz: “Senhora, guarda estas velas até amanhã, que virei atrás delas”. Apesar de achar estranho o pedido, a mulher aceitou. Recolheu-se e, à luz do candeeiro, viu que as velas viraram ossos humanos. O padre lhe disse que, feito o erro em aceitar velas de desconhecido, ela deveria esperar o retorno daquilo que achava ser assombração. Porém, não deveria estar sozinha, mas cercada por seis crianças. A mulher conseguiu as seis, três de cada sexo e pôs-se a esperar. Junto com os pequenos. O homem veio. Pediu as velas. A mulher deu-lhe os ossos e ele, com zanga falou: Ah! Então já sabes? Agradece a estas crianças, pois sem elas estarias morta. Desapareceu.

Caso narrado por Ligia Cabús, em “Morte Súbita”, anúncios Google.



2 - MITOLOGIA IRLANDESA

Os irlandeses são um povo repleto de tradições que retornam a um passado povoado por seres místicos, por divindades que se responsabilizavam pelo amor, pelos prazeres, pelas guerras, pela morte, pela vida, pela saúde, por todas as manifestações humanas e, desse verdadeiro mar de fantásticos seres, destaca-se a figura de *Morrigan*.



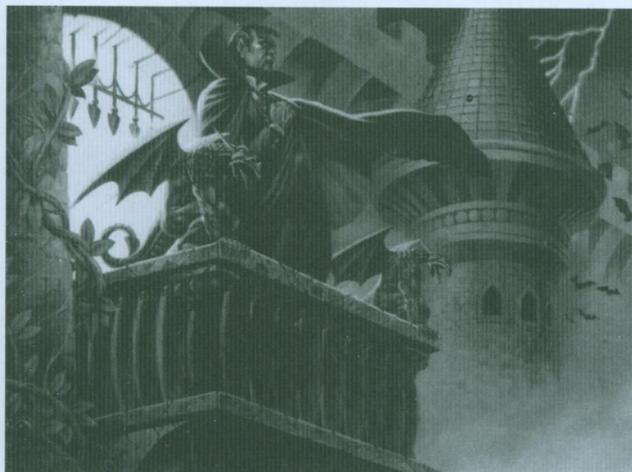
É uma das formas que toma a antiga deusa guerreira *Badb*. Juntas, *Badb*, *Morrigan* e *Macha* formam a trílice corrente das “Fúrias” que comandam a humanidade. *Morrigan*, como deusa da morte, do amor e da guerra, pode assumir a forma de um corvo e voar para onde quiser. Ela é a deidade invocada antes das batalhas, como deusa do destino da humanidade. Por isso, quando os celtas a solicitavam antes de uma batalha, era certo ficarem valentes, despojados de medo e covardia, lutavam ferozmente, até a morte se preciso fosse.



3 - MITOLOGIA RUSSA

No ano 988 da era cristã, sob o governo do príncipe Vladimir, o cristianismo chegou à Rússia e começou a guerra contra o paganismo. Uma pequena parte da Rússia aderiu ao cristianismo e, em 1240, houve a invasão dos mongóis e suas deidades, até que, em meados do século catorze, chegou a Moscou e proliferou. Tantos povos, bárbaros e civilizados, em intercâmbio constante, legaram à cultura do país um imenso número de lendas, de costumes milenares, a infinitos anos agregados à natureza humana. Assim, lendas e história fantásticas foram se espalhando, sendo que uma delas, muito apreciada pelos povos das Américas, é

A LENDA DOS VAMPIROS



Voltava da guerra um valoroso soldado, orgulhoso dos seus feitos para a alegria de Deus e do imperador. Nesse regresso, fez-se amigo de um feiticeiro que encontrou. Nada sabia sobre o novo amigo. E ele era, nada mais, nada menos, que em Vampiro incorporado ao corpo de um homem já morto. O soldado o convidou para grande festa de casamento. Para a mesma, foram juntos. Lá, o vampiro, sob forma humana, começou a sugar o sangue dos convidados. O soldado acabou descobrindo e ficou horrorizado. Com muito jeito descobriu o segredo de como acabar com o malefício. Primeiro, roubou dele um frasco cheio do sangue que havia sugado, despejou um pouco sobre cada um dos feridos pelo vampiro e todos sararam na hora. Juntando-se aos homens da festa, foi ao cemitério, desenterrou o corpo do verdadeiro feiticeiro, botou fogo nos seus

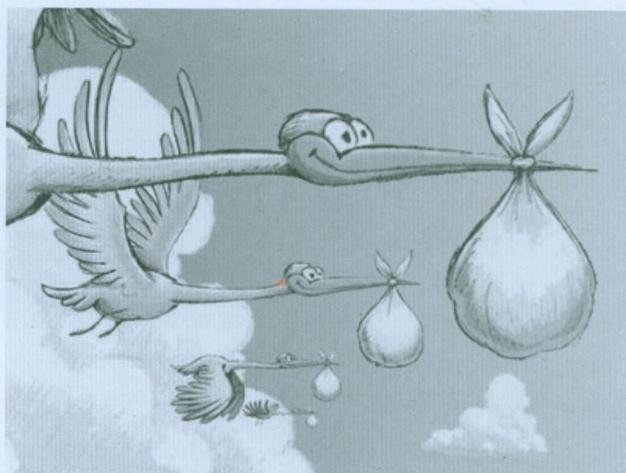
despojos e espalhou as cinzas em água corrente. Dessa forma, o homem-morcego implodiu e o mundo ficou livre de mais um sedento vampiro.

4 - LENDA JAPONESA

Os japoneses possuem um vasto repertório de contos fantásticos, de fatos que envolvem seres humanos e animais, personagens míticos, feitos heroicos. Há uma riqueza de detalhes nos seus contos e, ao subscrevê-los, um pouco da beleza original dos mesmos se desfaz. Por isso, à nossa moda, vamos à história chamada



O AGRADECIMENTO DA CEGONHA



Um casal de velhos morava em um vilarejo. Saindo para um passeio, o ancião viu uma cegonha ferida por armadilha cruel e, com dó, socorreu-a, curou seus ferimentos e deu-lhe liberdade.

De volta a casa, narrou à mulher o acontecimento e ela o elogiou muito. Nisso, bateram à porta. Era bela jovem que disse ter-se perdido no nevoeiro. Como o frio era muito, o casal acolheu a jovem a fim de abrigá-la da tempestade. Deram-lhe de comer e um canto para passar a noite.

No outro dia, como estivesse nevando ainda, pediram à moça que ficasse e ela, grata, passou a ajudar a velha senhora em suas lides



diárias. Começaram a tratá-la como se fosse a filha que jamais tiveram. A moça foi como um presente dos céus.

Um dia, a moça foi à cidade, trouxe agulha, linha e tecido, avisando: “Vou trabalhar em meu quarto e não quero ser interrompida até que saia”.

Os velhos nem estranharam o pedido. A moça não desceu uma só vez e, no terceiro dia, apareceu com uma toalha bordada com primor. Pediu ao dono da casa que fosse vendê-la.

O velho saiu, vendeu por bom preço, comprou lindas linhas e tecidos e, como gratidão, presenteou a moça. Novamente foi para o quarto, trancou-se por três dias e, ao sair, trouxe outra deslumbrante toalha bordada.

O velho foi à cidade, vendeu rápido a segunda toalha, comprou presentes para as mulheres, mais linha e melhor tecido. De novo a moça subiu. Porém, a curiosidade da velha foi grande demais e ela foi espiar o que a moça fazia. Viu apenas uma cegonha que, retirando as penas prateadas do corpo, pregava no tecido. Após os três dias, a moça desceu, entregou a mais bela tralha que o mundo já viu, mas avisou: “Agora não posso ficar mais aqui, pois sou aquela cegonha que o senhor salvou. Meu segredo não podia ser descoberto”.

Os velhos choraram muito ao ver a cegonha levantar voo e sumir pelos ares. Consolaram-se, pois a venda da toalha os deixou ricos até o fim da vida. (De histórias famosas japonesas: por Nankichi Numi).



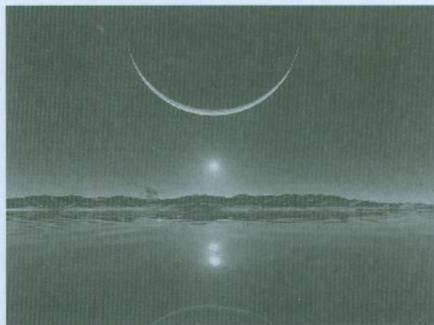
5 - HISTÓRIAS QUE CONTAM A ORIGEM DAS COISAS

A ORIGEM DO SOL E DA LUA

Há muitos e muitos anos, em pequena aldeia, havia um casal muito unido.

Tiveram dois filhos, um menino forte e rijo e uma menina bela e generosa. As crianças

eram o encanto da casa, a alegria reinava enquanto cresciam.



Em certo instante, já adolescentes, por estranho que pareça, os dois se desentenderam e as brigas eram constantes. Não havia como unir os dois. Os pais não sabiam que a inveja adentrara em seu lar. O menino, enciumado da beleza a singeleza da irmã, começou a azucrinar-lhe a vida.

A jovem já não sabia o que fazer para livrar-se da perseguição do irmão. Aí, rezou, rezou e pediu a Deus que a levasse para longe. Foi quando Deus a transformou em Lua.

O irmão ficou triste, e, arrependido, pediu para ser levado para onde não visse a Lua. Deus ouviu seus rogos e o transformou no Sol. Ele vive a correr atrás da Lua e só raramente os dois passam perto um do outro quando há eclipse.

COMO SURGIRAM OS DIAMANTES



Há muito tempo, uma tribo vivia à margem de um belo rio, era a morada de um lindo casal: Itagibá e Potira. Itagibá quer dizer “braço forte” e Potira significa “flor”.

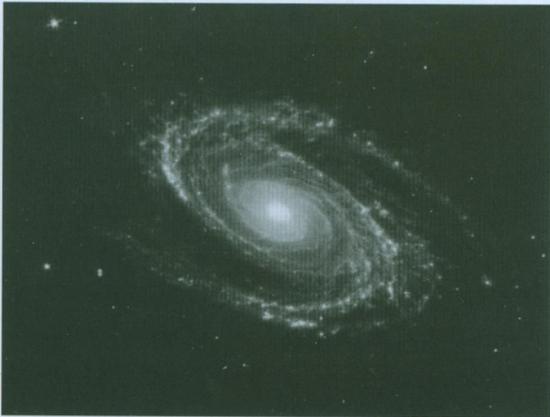
Houve uma guerra com outra tribo e Itagibá teve que partir para lutar. Potira o viu embarcar na canoa e sumir na curva do rio. Não verteu uma lágrima, embora tivesse ficado muito triste. Sabia que os homens fortes nascem para a guerra.

Dias e noites ela ia à margem do rio a



fim de ver a canoa de seu amado regressando. Nada! Até que um dia, chegou a notícia de que ele morrera como um herói, jamais regressaria. Potira pôs-se a chorar lágrimas sentidas, e essas lágrimas, misturadas às brancas areias da orla ribeirinha, foram, por Tupã, transformadas em diamantes. Por isso é que os melhores diamantes são encontrados entre os cascalhos dos rios e regatos, recordação das lágrimas da indiazinha.

A ORIGEM DAS ESTRELAS



Os bororos, índios de Mato Grosso, contam a seguinte história: Há muito tempo, as mulheres de uma tribo saíram à procura de milho. Com elas foi um menino irrequieto. As mulheres acharam o milharal, colheram muitas espigas maduras, debulharam-nas e socaram o milho.

Enquanto isso, o menino roubou muitos grãos de milhos, encheu uma cabaça e escondeu-a para dar à avó. Lá, exigiu que ela fizesse curau para ele e para um bando de amigos.

A avó fez o que o neto quis. Os meninos se fartaram de comer. Para que a velha não os denunciasse à tribo, prenderam-na com cordas, cortaram-lhe a língua e também a do papagaio, soltaram todas as aves que estavam trancadas. Fugiram para o mato e caçaram um colibri. Puseram no seu bico uma longa corda, amarraram a ponta em uma grande pedra, pedindo que a ave levasse a outra ponta para o céu. E assim, começaram a subir pela corda, indo atrás do colibri. Um atrás do outro.

Aí, as mulheres voltaram da roça, foram à procura dos filhos, mas nem a velha, nem o papagaio lhes deram notícias. Daí, viram aquela corda que subia para o céu, com a molecada no

meio. Correram para mata, gritando para que os meninos voltassem. Algumas começaram a subir a fim de catar seus filhos, mas aquele moleque malvado, o último da corda, pegou afiada pedra e cortou a corda.

As mulheres caíram emboladas e os meninos receberam um castigo tremendo: passar a existência toda olhando a terra lá do céu e nunca podendo tocá-la. Seus olhos são as estrelas que nos fitam.

A LENDA DE ANHANGUERA



Bartolomeu Bueno da Silva, bandeirante, seguia com muita gente corajosa e alguns escravos pelas trilhas que iam abrindo pelos sertões de São Paulo e Minas Gerais. Seu objetivo era explorar as minas de ouro descobertas por Borba Gato.

No percurso conseguiram achar um pouco de ouro, abriram estradas, deixaram os alicerces de vilarejos que se transformariam um dia em grandes cidades. Enfrentaram os portugueses no que se chamou “A Guerra dos Emboabas” e trataram de adentrar as terras de Goiás, onde parecia ser menos arriscado caminhar. Porém, deram de cara com os índios goianases, que não quiseram lhes contar onde estavam as minas do ouro com que se enfeitavam.

Foi quando o bandeirante, colocando fogo em uma vasilha com álcool, prometeu pôr fogo em todas as águas dos rios e lagos dos índios. Assombrados, eles lhes contaram onde estavam as sonhadas minas e Bartolomeu Bueno da Silva foi aclamado como Anhanguera, ou seja, Diabo Velho. Eis a origem do “jeitinho brasileiro”.





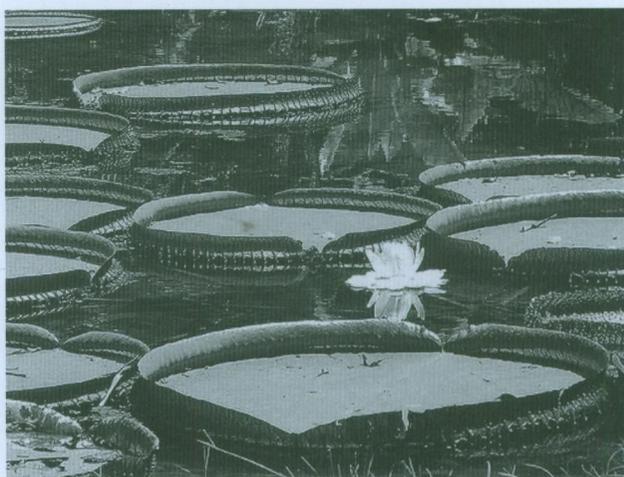
A cauda de alguns animais pode ser, muito frequentemente, motivo de dissabores a seus donos ou a quem deles cuida. É o que acontece com o rabo de éguas e cavalos que dormem no pasto. Aparecem, de manhã, com a crina cheia de nós e carrapichos. Às vezes, a urdidura dos nós é tão perfeita que somente uma mão muito delicada poderia fazê-la. Por isso, é fácil crer que existem as “Diabruras do Diabo”.

O Saci é um negro perneta, quase criança, lustroso, olhos cor de sangue, carapuça vermelha na cabeça. Tem orelhas espalhadas, é barrigudinho, tem uma perna só. Quando vê gente, solta um assovio de romper os tímpanos, põe a língua comprida para fora e deita fumaça pelos olhos.



E faz artes. Não para nunca. Não tem medo de ninguém. Adora judiar de cavalos e éguas. Logo que os monta, os animais ficam desesperados, relinham e escoiceiam sem parar. Vão ficando fracos, o Saci lhes rouba o vigor. A fim de evitar que o Saci chegue perto de suas alimárias, o sertanejo lhes coloca no pescoço um terço ou um bentinho.

O Saci judia também dos empregados de casas solitárias, esconde o pão, deixa queimar a comida, estraga as hortaliças, esparrama as brasas do fogão de lenha, bole com as galinhas no ninho, os ovos saem gorados. Assim, quando algo estranho acontece na sua cozinha ou no quintal, não se aperreie: é apenas o Saci fazendo suas diabruras.



Naquela tribo onde vivia um forte e experiente feiticeiro, coroado como cacique de tribo guerreira, havia uma bela índia chamada Naiá. Era disputada pelos audazes da tribo, mas lhes negava o seu amor porque estava apaixonada pela Lua. Passava horas perdidas em devaneios, vendo a Lua banhar-se nas límpidas águas do rio. Tentava tocar a Lua com as pontas dos dedos, dobrava-se sobre as águas, mas nunca conseguia satisfazer seus desejos.

Uma noite, após prantear o seu amor impossível, teve a impressão nítida de que a Lua ali estava, no fundo do rio, à sua espera. Mergulhou sofregamente, nadou, foi ao mais fundo que pôde, desesperou-se, afundou e morreu.



Para que ela não viesse a ser apenas mais uma simples estrela no céu, Tupã a transformou em estrela das águas. Seu corpo virou uma deslumbrante flor, a vitória-régia, que, todas as noites, abre suas pétalas para serem iluminadas pela Lua, momento em que vê a corola se tornar rosada de puro prazer.

COMO NASCEU A NOITE

Só havia dia, claridade constante, 24 horas sem uma única sombra a empanar o esplendor do Sol. Mas uma índia, cansada da luz, pediu ao marido que desse um jeito de escondê-la do ardor do astro-rei. Disse a ele que soubera por um feiticeiro que a escuridão morava no fundo

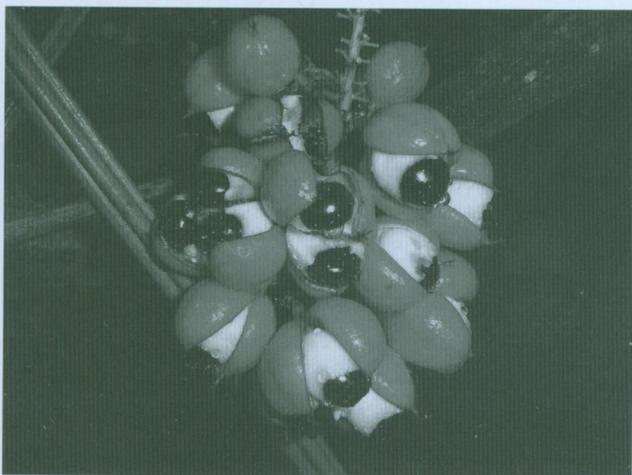


de um rio.

O marido e seus guerreiros partiram à procura desse rio mais profundo que havia, recebendo das mãos do pai da índia um coco, com a seguinte ordem: “Este coco não pode cair, pois, se ele se partir, a escuridão cobrirá a Terra para sempre e o Sol morrerá”.

Partiram para a procura, porém, enquanto o chefe dormia, agarraram o coco e o partiram. A escuridão os envolveu e o pânico os fez berrar. O desespero da índia e do seu pai foi imenso. Sofreram por muito tempo, mas o cacique venceu a escuridão, dividindo o dia em noite e dia, em claro e escuro. Os guerreiros curiosos foram transformados em macacos noturnos, só dormem ao nascer do dia.

COMO NASCEU O GUARANÁ



Um casal de índios, sem filhos, rogaram a Tupã que lhes desse a bênção de um descendente do sexo masculino. Tupã decidiu atendê-los, dando-lhes um belo menino, cheio de risos e alegrias. Por isso, os invejosos não se conformavam com tanta felicidade, e, liderados por Jurapari, um inimigo do casal, faziam todas as maldades para lhes trazer dores.

Enquanto tramavam o mal, o menino cresceu, andava um pouco pelos arredores da oca. Foi quando ficou encantado com os frutos de uma árvore que quase brotou do nada do seu lado. E comeu-lhe os frutos e, graças às pragas de Jurapari, caiu morto.

A tribo, ao sentir a ausência do menininho, saiu à sua procura e, aos gritos, constataram a sua morte. O sofrimento foi longo e forte. Foi quando um raio caiu do céu, riscou a mata e caiu perto do corpo ainda quente do pequeno. E a mãe teve a visão de que Tupã lhe ordenava que enterrasse os olhos do filho naquele local. Assim foi feito, e, dos olhos do menininho, nasceu o pé que nos fornece o guaraná.

COMO SURTIU A MANDIOCA



Em certa tribo dos confins da nossa terra, nasceu uma indiazinha branca, mais branca do que o leite, mais clara do que o luar. Um feiticeiro avisou que era um mau presságio e, por isso, o pai da criança achou por bem matá-la no dia seguinte.

À noite teve um sonho. Apareceu-lhe um homem branco que o convenceu a não praticar esse crime. Ele poderia ser muito castigado se assim procedesse. Dessa maneira, a indiazinha foi poupada e viveu feliz na tribo por cerca de um ano. Daí ficou doente, foi definhando, nada a reteve na terra. Morreu para a dor de todos que a cercavam.

Enterraram o pequeno corpo dentro da própria maloca e, sobre o túmulo, plantaram algumas flores para que ela fosse sempre lembrada. Como regavam bem suas flores, outras surgiram ao lado e, entre todas, uma planta desconhecida. Deixaram-na crescer, ficou bonita, mas a terra partia-se perto da raiz. Foram ver o que era e descobriram um monte de raízes grossas. Descascadas, tinham uma



polpa tão branca quanto leite. Provaram a polpa, gostaram e assim a mandioca (de Mani, nome morta) passou a ser alimento básico da tribo.

COMO NASCEU O ALGODÃO



Quando os primeiros habitantes da terra não sabiam cultivar o solo, não plantavam nem colhiam coisa alguma, viviam da caça e da pesca e procuravam na floresta plantas que lhes davam folhas, flores, frutos, caule, troncos e raízes como alimento, uma tribo, chefiada por um cacique muito esperto, mudou-se para terras que ficavam no alto de uma serra, com boa terra quase limpa.

Uma noite, em sonhos, Tupã ensinou ao chefe da tribo o que deveria fazer para a tribo ter



sempre o que comer. Pediu-lhe que plantasse no terreno as sementes que colocaria ao lado de seu corpo.

Ele plantou as sementes, nasceram lindas plantas, deram belas flores e grandes frutos, que não foram aproveitados como alimento. Quando ficaram secos, a tribo viu, com assombro, os tufozinhos brancos que podiam ser facilmente retirados. Como formavam fios, descobriram um jeito de tecê-los e conseguiram, então, ter com que se vestir, fazer cestos e objetos de adorno, trocando por comida com povos mais favorecidos. Embora o sonho do cacique não trouxesse diretamente o alimento, a fartura do algodão os livrou dos maus dias de miséria.

Dessa forma, surgiram os muitos algodoados que, até hoje, são a riqueza de muitos Estados brasileiros.

COMO NASCE UM MITO



Século XVIII, os pescadores de pequena cidade situada no Vale do Paraíba, perto de Guaratinguetá/SP, foram avisados que deviam conseguir muitos peixes para a caravana de um conde que iria se estabelecer naqueles confins. Foram à pesca, o rio ali estava, sempre pródigo em peixes diversos, de bom tamanho. Porém, não se sabe o porquê, nada lhes caía na rede.

Depois de horas de desespero, eis que um pescador gritou que algo pesado estava sendo trazido por sua rede. Ao puxar a rede, achou a imagem de uma santa, sem cabeça, mas bem conservada. Logo abaixo, outro homem pescou uma cabeça, também de barro, com um belo rosto feminino. Encaixou-se certinha no corpo encontrado, e, assustados, os pescadores descobriram que um milagre se consumava: os peixes se multiplicavam nas redes, jamais pegaram tantos!

Encheram as canoas de peixes e, assim, a corte do conde teve o que comer fartamente.

Felipe Pedroso ficou com imagem, que passou a ser venerada quase que instantaneamente, pelo povo da cidade, pelas cidades vizinhas, tanto que surgiu o povoado de Aparecida, hoje verdadeira metrópole, onde, em imenso santuário, a imagem de Nossa Senhora Aparecida pode ser vista e venerada. Excursões diárias vêm do país inteiro, até do exterior e o templo é marco turístico internacional.

Assim, nasceu o culto à Senhora Aparecida.



COMO NASCEU O MILHO

Um velho, muito velho e cansado da vida, era chefe de pequena e valente tribo nas florestas da Terra de Santa Cruz. Embora bons guerreiros, não possuíam terras muito férteis, e eles chegaram a passar fome quando não



encontraram frutos na floresta, nem caça nos campos e rios da região. Por isso, um dia o cacique chamou seus filhos, noras e genros, netos, todos os parentes, e pediu-lhes o seguinte: que atassem corda forte em seu pescoços e, em círculos, o arrastassem pelo solo, fechando cada vez mais o espaço, ficando a terra toda limpa e “pisada”.

Todos se recusaram a atender pedido tão cruel, mas o velho ficou firme e, sem outra opção, o povo arrastou o corpo cansado do cacique sobre o terreno, ficando como se arado fosse. Quando viram o velho morto, enterraram-no bem no centro do terreno e partiram para a floresta em busca de alimento.

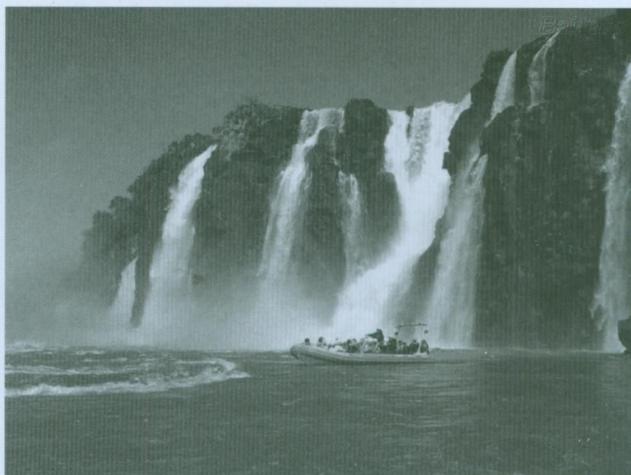
Por lá ficaram por três dias. Ao retornar, encontraram o solo recoberto por esquisita planta que, ao crescer, produziu belas espigas, repletas de dourados grãos.

Provaram os grãos, considerados apetitosos por todos, e esse produto passou a ser a base da alimentação dos índios Caiacungues, habitantes de São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul.

E, conta a lenda, os remanescentes dessas tribos, passam três dias nas floresta, à procura de frutos e caça que se tornam cada vez mais raras. Foi assim que nasceu ao milho amarelo do nosso fubá.

COMO NASCERAM AS CATARATAS

Em lugarejo muito pobre e afastado dos grandes centros, um casal vivia vidinha muito



feliz, pois muito se amavam. Todo o vilarejo se conhecia, todos lutavam juntos contra a seca e a aridez do solo, e os dois ajudavam em tudo.

Um dia, sem saber como, umas pessoas passaram a sofrer de estranho mal, todos fracos, doloridos, doentes. Nada os curava, nem benzimento, nem remédios caseiro, nem rezas, a doença envolvia a vila toda.

Um sábio, velho habitante do local, sonhou que a doença só seria afastada quando, para salvação de todos, uma bonita moça tivesse coragem de se jogar do alto de um penhasco.

Quando começaram a morrer um a um, a jovem teve a ideia de seguir a predição do velho sábio. Chorando muito por ter de dar sua própria vida para acudir a todos, subiu na mais alta pedra do rochedo e corajosamente atirou-se no espaço. Seu marido, desesperado, chegou tarde demais para impedi-la do ato.

À medida que caía, suas lágrimas formavam a cachoeira, que arrebetava nas pedras firmes do solo, em límpidas águas, fartas e puras. Por esse motivo, as pedras do alto das cataratas são os membros do marido desesperado, e as águas, as lágrimas da jovem, que com seu gesto, salvou o vilarejo de morte certa. Nasceram as Cataratas.

COMO NASCEU O CHÁ

Também trazido pelos índios brasileiros.

Um índio, após assassinar um companheiro da tribo em luta sangrenta, a fim de não ser julgado pelas leis tribais, fugiu para a floresta, levando apenas suas armas de guerra, e desapareceu para sempre do convívio familiar. Vagou sem rumo pela mata e, aos poucos, bem longe, fez pequena morada onde passou anos em solidão.



Quando foi perdoado, Tupã, em sonhos, enviou-lhe a deusa Caá-Iari e ela o ensinou a preparar e beber um líquido proveniente de arbusto de folhas brilhantes, o caá, nosso chá atual. Com o uso do chá, suas forças retornaram, viveu anos e anos sadio e forte.

Antes de morrer, procurou os restantes do seu povo, ensinando-lhes o costume de beber chá. Todos da tribo adquiriram força e poder inesperados.

Foi assim que nasceu o chá tão apreciado por toda a humanidade.

Nota: Essas “histórias que contam a origem das coisas” foram baseadas em “Lendas e Mitos do Brasil”, de Theobaldo Miranda Santos, ex-professor de Educação Comparada da USP – SP, na década de 50.



seu dia, a sexta-feira. A grande festa a Oxalá é chamada de “Águas de Oxalá”, relembra as sete anos em que ele esteve preso pelo mal e retornou para governar a humanidade.

IBEJI

Em distante reino, havia dois pequenos príncipes gêmeos. Eles traziam sorte a todas as pessoas que deles se aproximavam. Resolviam os problemas mais difíceis e, em troca, queriam



6 - LENDAS AFRICANAS



apenas guloseimas, bolos e balas, doces e brinquedos. Apesar de generosos, eram bem arteiros.

Assim, brincando perto de uma cachoeira, um deles caiu lá do alto e morreu afogado. A tristeza foi geral no reino. Seu irmão vivo não queria comer mais nada, vivia chorando de saudades. Assim, penalizada, a deusa Orumilá resolveu levá-lo para o céu a fim de reencontrar o seu irmão. E, no lugar em que viveram os dois, deixou duas imagens de barro, reprodução fiel dos gêmeos. Quem estiver em dificuldades, pede aos irmãos gêmeos e Ibeji, ante as oferendas de doces, balas e brinquedos atende a todos. São o Cosme e Damião do catolicismo.

OXALÁ

No Brasil, cultiva-se “Oxalufon”, o velho, e “Oxaguian”, o moço na sua forma guerreira de Oxalá. Oxalá carrega uma espada, cheio de nobreza e vigor. Possui rico templo onde recebe diferentes denominações. Como velho, é sábio, curvado pelos anos, uma figura nobre e bondosa, leva um cajado e é assim o mais venerado no Candomblé brasileiro. Sua cor é a branca,

Ainda há muito o que falar sobre lendas e mitos. Sempre encontraremos alguém que viu um Lobisomem diferente, que sentiu o fervor queimante da Cobra Grande, ouviu o cantar da sereia, que sofreu nas mãos arteiras do Saci, que atendeu ao convite do Boto. O campo é vasto, não há como dizermos: afinal, fim de tudo.





O CURUPIRA EM PROSA E VERSOS

ANDRÉ LUIZ NAKAMURA

Departamento de Folclore
Olímpia - SP

Mitos são configurações de entes fantásticos e sobrenaturais produzidas pelo imaginário popular em virtude da necessidade de se buscar explicação para a existência do universo e da própria humanidade, bem como, posteriormente, para exteriorizar tudo aquilo que se encontra no interior da alma humana sem elucidação racional (os sentimentos, medos, desejos, paixões, raivas, a luta contra selvagens instintos, “o lobisomem que habita o homem” etc.), ressaltando-se que a essa motivação não se pode deixar de acrescentar também o prazer e a necessidade que sentimos de contar e ouvir histórias.

Entre nós, tendo em vista a inicialmente referida “crise existencial” da humanidade, em que, diante dos fenômenos da vida que lhe eram totalmente inexplicáveis, os primitivos habitantes das terras que posteriormente se chamariam brasileiras, quais sejam, os índios, também daquele modo reagiram, quando se defrontaram com o mesmo conflito existencial, povoando, destarte, as matas, os rios, as montanhas, o mundo, com entes sobrenaturais, dando nascimento, assim, aos mitos brasileiros (juntamente com as duas outras culturas que formariam, depois, a brasileira).

CURUPIRA

De procedência tupi-guarani (de *curu*, corruptela de *curumim* + *pira*, corpo = corpo de menino), o Curupira tem ligações originárias com

o homem primitivo, sendo-lhe atribuídos heroicos feitos na proteção da fauna e da flora.

Ele tem como principal característica a direção contrária dos pés em relação ao próprio corpo, o que constitui um artifício natural para despistar os caçadores, colocando-nos numa perseguição a falsos rastros.

Possui extraordinários poderes e é implacável com os caçadores que matam pelo puro prazer de fazê-lo.

Dizem que quando os caçadores não acertam seu alvo, ou quando se perdem na mata, é certo que tais percalços decorrem da intervenção do Curupira.

É descrito de várias maneiras: como um curumim, um duende, um anão, um caboclinho, dentes verdes, cabelos vermelhos, mas sempre com os pés ao contrário (calcanhares para a frente).

Existem, no entanto, variantes que divergem dessas ideias, nas quais o Curupira é um ser medonho e perverso: “O demônio das florestas”. Mas soblevam, sem dúvida, as histórias que fazem dele o protetor das matas, um grande ícone do folclore brasileiro nessa era de supervalorização do sistema ecológico e de expressivos temores quanto ao “aquecimento global” _ apesar de ser fumante.

Mário de Andrade já salientava, em “Macunaíma”, que “o Currupira vive no grelo do tucunzeiro e pede fumo pra gente”.





Talvez seja essa a única peculiaridade dessa figura mítica que possa desagradar aos militantes da ecologia, especialmente os ferrenhos antitabagistas, principalmente na atualidade, em que fumar um cigarro num ambiente fechado equivale, às vezes, a acender um barril de pólvora.

No entanto, os muitos méritos do Curupira hão de ter a força necessária para fazer com que se releve esse pequeno vício. Afinal, ninguém é perfeito.

LITERATURA DE CORDEL

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

No sempre expressivo dizer do inolvidável Prof. José Sant’anna, essa modalidade literária “era conhecida por Poesia Popular”, e que “a classificação popular considera as publicações de Cordel em ‘folhetos’ e ‘romances’, de acordo com o número de páginas que possuam. Assim, os trabalhos de 8 até 16 páginas recebem a denominação de ‘folhetos’. Os de 24, 32, 48 e 64 páginas são conhecidos como ‘romances’” (“Literatura de Cordel”, Anuário do 14.º Festival do Folclore”).

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

ACEDILO NOVAES



Em Olímpia, Capital do Folclore, descobrimos e valorizamos um poeta cordelista: Acedilo Novaes, ainda o único em nossa cidade.

Descendente de baianos, nasceu em Guaraci/SP, outrora distrito olimpiense, tendo fixado residência em Olímpia há muitos anos.

Durante o Festival do Folclore, Acedilo expõe seus folhetos de acordo com a tradição: pendurados em barbantes. A tiragem é pequena, cerca de 300 folhetos por edição de cada assunto (já publicou cerca de 20, muitos dos quais com o incentivo e a colaboração do Prof. José Sant’anna, com quem tinha uma amizade de longa data).

Casado, pai de seis filhos, Acedilo não vive dos rendimentos de suas publicações nem se preocupa com o lucro das vendagens. Sente grande alegria em presentear os amigos e divulgar sua obra, sem grandes pretensões (exerce o ofício de costureiro e consertador de máquinas de costura).

Poeta natural, sem formação literária (estudou até a 3.ª série), verseja desde criança, antes mesmo de ter lido qualquer obra do gênero.

Nesta oportunidade, vejamos alguns versos de Acedilo sobre o Curupira (20 estrofes heptassilábicas), nos quais, além de enaltecer essa figura mítica, no que tange à proteção das matas, florestas e animais, também lhe atribui, no início, outras inovadoras características.



1 - É verdade, ele é um mito,
Patrono desta cidade,
Gosta de todo mundo
Que dele sente saudade
Sempre foi um bom “prefeito”,
Pois não tem nenhum defeito,
Muito menos vaidade.

2 - O seu nome é Curupira,
É o protetor das matas,
Corre atrás das crianças
Malfazejas, insensatas,
A todos que andam certo
É o guia no deserto,
Mostra os rios e cascatas.

3 - Menino com estilingue,
Ele sai correndo atrás,
Depois, sim, desaparece
O guri não sabe o que faz,
Chega em casa correndo,
Muito cansado, tremendo
E não volta nunca mais.

4 - Caçador com espingarda
Precisa ver que barato,
Aparece, ele corre,
Deixa a arma no mato.
Quando chega na fazenda
Enquanto janta ou merenda
É que vai contar o fato.

5 - Eu vi um bicho tão feio,
Não volto lá nunca mais.
A cara dele é pra frente
Mas os seus pés são pra trás.
Olho branco ou vermelho
Orelha igual de coelho,
Que cara feia ele faz!

6 - A sua nobre missão
É proteger as florestas
E muitos ainda dizem
Que o Curupira não presta
É gente mal educada
É anticivilizada
Aquele que o detesta.

7 - Não é um anjo de luz
Nem tampouco um demônio
Quem não o vê pelas matas

Poderá vê-lo em sonho
Sempre como bom amigo,
Defendendo dos perigos,
Dando risada ou tristonho.

8 - Pessoa que é medrosa,
Quer o fim do Curupira.
Corno acabar com um mito
Que todo mundo admira?
Que não faz mal a ninguém,
Nem para aqueles que têm
A sua fé insegura.

9 - O Folclore é bela festa,
De fatos tradicionais,
Mostrando toda a cultura
De muito tempo atrás,
De homens de paciência
Que cultivam a ciência
Em nossos dias atuais.

10 - Nossa máquina de arroz
Veio da mão-de-pilão,
Do velho carro-de-boi
Surgiu nosso caminhão.
Nossa luz, da lamparina,
Que ilumina as campinas
Do nosso imenso sertão.

11 - Se der fim ao Curupira
O folclore perde a graça,
É o mesmo que ir pescar
Sem levar boa cachaça.
A molecada o adora,
De tanto rir, até chora
De ver as suas trapaças.

12 - Maldosos e insipientes
Querem mesmo o seu fim,
Nunca fez mal a você
Também não fez para mim
Para todos o conhecer
Um dia ele vai ter
Sua estátua no jardim.

13 - A Capital do Folclore
Não fica sem Curupira,
Você pode acreditar
Na conversa do caipira
Pr'o sertão e pra cidade
Fala sempre a verdade
E nunca conta mentira.



14 - Primeira vez que o vi
Confesso que tive medo,
Eu só não saí correndo
Por estar junto do Pedro
Meu amigo já morreu,
Mas ainda sobrei eu
Pra lhe contar o enredo.

15 - Ele é bem pequenino
Muda do cabelo a cor,
Fica verde ou vermelho
Precisa ver que horror!
Mas não faz mal a ninguém
E nem pede um vintém,
Ele só quer paz e amor.

16 - Aceita um pedaço de fumo
Pra dar umas baforadas,
Depois do cachimbo aceso
Ele cai na gargalhada.
Fica ali tão contente,
Começa a mostrar os dentes
Com a cara enfezada.

17 - Hoje anda aborrecido
Por estar falando dele
Quanta gente provocante
Que maldade contra ele
Dizem que ele é o Diabo
Perigoso, traz atraso
Como alguém em um "treile".

18 - Não é nem figura bíblica
E nem poderia ser
Ele teme o Diabo
Do "Coisa" nem quer saber
Foge do Demo com luz
Como ele foge da cruz
Podem, podem nisto crer.

19 - O que diz dele ter medo
Eu começo a gargalhar
Nunca vi gente tão simples
E nem posso imaginar.
O Diabo, está tremendo,
Porque Cristo vem vencendo,
Com Ele vou triunfar.

20 - Agora que já falei
Do "amigo" Curupira:
Isto é mito, isto é lenda,

Pois é criada mentira.
É da nossa tradição,
Não é nossa religião
Não vejo no que nos fira.

O Curupira, recordemos, é o Patrono do Festival do Folclore de Olímpia.

O Prof. José Sant'anna, idealizador desse grande evento e deste Anuário, fez com que se plantasse na Praça das Atividades Folclóricas, que hoje ostenta seu nome, significativo número de árvores, madeira de lei, bem como centenas de plantas ornamentais. Biólogos, integrantes da Polícia Florestal, agrônomos e agricultores também participaram desse exemplo de reflorestamento a ser seguido, fazendo-nos lembrar de uma fábula segundo a qual um pequeno pássaro portava em seu bico a quantidade de água de que era capaz de sustentar para ajudar a apagar um incêndio que estava se tornando incontrolável numa floresta. Aos que lhe diziam que seu esforço era inútil, respondia que estava fazendo sua parte.

Para encerrarmos, oportunas se fazem as palavras da Prof.^a Iseh Bueno de Camargo, no Anuário do 26.º Festival do Folclore:

"Nesses infundáveis anos que marcam a presença do ser humano na terra, nada tão rápido e devastador aconteceu como nos dois ou três últimos séculos. O único animal racional vem metódica e sistematicamente destruindo o meio ambiente. A poluição impéra: mares, rios, solo, até o ar que respiramos, tudo está a gritar sinal de alarme. É por isso que nós, estudiosos do folclore, amigos da natureza, irmanados com os mitológicos seres que se empenham em preservar o mundo, aqui estamos. Curupira, entidade mítica que preside os Festivais do Folclore de Olímpia tem, como patrono que é de festa pujante, deveres a cumprir. E neste ano, quando, assim parece, parte da humanidade começa a preocupar-se, de fato, com o meio ambiente, sua responsabilidade é maior. Vamos, Curupira, dê o seu grito de alerta! Estamos com você. Seu território está garantido neste Recinto. Nada lhe faltará. Alegre-se, cuide do seu reino. Olharemos por você, como se realmente existisse".





“NOVAS MENSAGENS”

REGINA CELIA POMPÊO

Departamento de Folclore
Olimpia - SP

Muitas vezes podem não ser mensagens novas, mas é esta a principal expressão utilizada em nossas caixas postais eletrônicas para anunciar o recebimento de *e-mails*.

Lembrando que *e-mail* significa tanto o “correio eletrônico” (sistema que permite a composição, envio e recepção de correspondências) como a própria “carta eletrônica”, há que se ressaltar que é (também) por meio dele que se proliferam inúmeras “mensagens” na Cidade Eletrônica, a rede mundial de computadores, ou, como é mais popularmente conhecida, a internet _ o ambiente perfeito para a propagação de boatos, piadas, lendas urbanas, correntes votivas, etc.

Seja qual for o teor ou a forma do texto que se transmite, acompanhado ou não de imagens, o termo utilizado no correio eletrônico para o conteúdo dos *e-mails* é “mensagem” (inclusive para as correspondências pessoais).

Sendo assim, consideramos oportuna a publicação de mais algumas mensagens: otimistas, religiosas, poéticas, divertidas, sentimentais, presentes também no teor de algumas histórias que logo veremos.

São mensagens cujo autor se desconhece, mas salientemos que são aceitas coletivamente, sendo, por isso também, retransmitidas, reelaboradas, são aprendidas sem a influência direta dos meios de comunicação de massa ou do ensino oficial, estando presentes nelas, assim, as características determinantes de uma manifestação folclórica, apontadas pelo Dr. André Nakamura no Anuário do 38.º Festival do Folclore (“Evolução do Conceito do Folclore”, p. 11), acrescentando que a oralidade, e mesmo o anonimato, são características não essenciais para a configuração de um fenômeno folclórico, “devem geralmente existir, mas podem eventualmente faltar”.

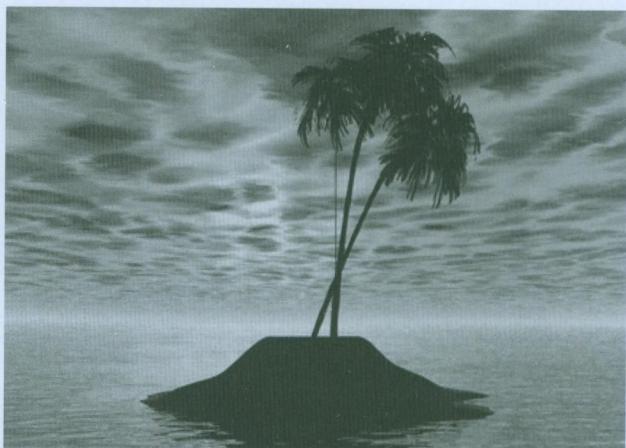
Vejamos, então, mais algumas mensagens que recebemos em nosso correio eletrônico (transcritos do mesmo modo como nos foram enviados).

A ILHA

Era uma vez... uma ilha onde moravam todos os sentimentos: a ALEGRIA, a TRISTEZA, a VAIDADE, a SABEDORIA, o AMOR e outros.

Um dia avisaram para os moradores da ilha que ela iria ser inundada.

Apavorado, o AMOR cuidou para que todos os sentimentos se salvassem. Ele dizia: “Fujam todos, a ilha vai ser inundada”.



Todos correram e pegaram seus barquinhos para irem ao morro bem alto. Só o AMOR não se apressou, ele queria ficar um pouco mais com sua ilha...

Quando estava quase se afogando, correu para pedir ajuda.

Ia passando a RIQUEZA e ele disse: "RIQUEZA, me leve com você". _ Não posso, AMOR, meu barco está cheio de prata e ouro, não tem espaço.

Passou, então, a VAIDADE e ele disse: "VAIDADE, me leve com você". _ Não posso. Você vai sujar o meu barco novo.

Daí passou a TRISTEZA. E o AMOR lhe perguntou:

_ TRISTEZA, posso ir com você?

_ Ah, AMOR, estou tão triste que prefiro ir sozinha.

Passou a ALEGRIA, mas ela estava tão alegre que não ouviu o AMOR.

Já desesperado e achando que iria ficar só, o AMOR começou a chorar... Nisso, surgiu um barquinho com um velhinho e lhe disse:

_ Sobe, AMOR. Eu levo você.

O AMOR ficou tão feliz que até se esqueceu de perguntar o nome do velhinho que o levava.

Chegando ao alto do morro, perguntou então para a SABEDORIA quem era o velhinho que o trouxera.

_ Ora, AMOR, foi o TEMPO.

_ O TEMPO? Mas por que só o TEMPO me trouxe aqui?

E a SABEDORIA, serena, respondeu para o AMOR:

_ Porque só o TEMPO é capaz de entender um grande AMOR.

A MÃE DO MEU AMOR

Há muito tempo, uma menina chamada Ly se casou e foi viver com o marido e a sogra. Depois de alguns dias, passou a não se entender com a mesma. As personalidades delas eram muito diferentes e Ly foi se irritando com os hábitos da sogra, que frequentemente a criticava.

Meses se passaram e Ly e sua sogra cada vez mais discutiam e brigavam. De acordo com a antiga tradição chinesa, a nora tinha que se curvar à sogra e obedecê-la em tudo. Mas Ly, já não suportando mais conviver com a sogra, decidiu

matá-la, e para tanto foi visitar um amigo de seu pai.

Depois de ouvi-la, ele pegou um pacote de ervas e lhe disse:

_ Você não poderá usá-las de uma só vez para se libertar de sua sogra, porque isso causaria suspeitas. Vou lhe dar várias ervas que irão lentamente envenenando sua sogra. A cada dois dias, ponha um pouco destas ervas na comida dela. Agora, para ter certeza de que ninguém suspeitará de você quando ela morrer, você deve ter muito cuidado e agir de forma muito amigável. Não discuta, eu a ajudarei a resolver o seu problema, mas você tem de me escutar e seguir todas as instruções que eu lhe der.

Ly respondeu:

_ Sim, Sr. Kyoto, eu farei tudo o que o senhor me pedir.

Ly ficou muito contente, agradeceu ao Sr. Kyoto e voltou apressada à sua casa para começar o projeto e assassinar a sogra.

Semanas se passaram e a cada dois dias Ly servia a comida "especialmente tratada" à sua sogra. Ela sempre lembrava do que Sr. Kyoto tinha recomendado sobre evitar suspeitas e, assim, controlou o seu temperamento, obedeceu à sogra e a tratou como se fosse sua própria mãe.

Depois de seis meses, a casa inteira estava com outro clima: Ly tinha controlado o seu temperamento e quase nunca se aborrecia. Nesses seis meses, não tinha havido nenhuma discussão com a sogra, que agora parecia muito mais amável e fácil de lidar. As atitudes da sogra também mudaram e ambas passaram a se tratar como mãe e filha de verdade.

_ Então, um dia, Ly foi novamente procurar o Sr. Kyoto para pedir-lhe ajuda. E disse-lhe:

_ Sr. Kyoto, por favor, me ajude a evitar que o veneno mate minha sogra! Ela se transformou numa mulher agradável e eu a amo como se fosse minha mãe. Não quero que ela morra por causa do veneno que eu lhe dei.

O Sr. Kyoto sorriu e acenou com a cabeça.

_ Ly, não precisa se preocupar. As ervas que eu dei eram vitaminas para melhorar a saúde dela. O veneno estava na sua mente e na sua atitude, mas foi jogado fora e substituído pelo amor que você passou a dar a ela.

A pessoa que ama os outros também será amada. Na grande parte das vezes recebemos das outras pessoas o que damos a elas.



A TIGELA DE MADEIRA

Um senhor de idade foi morar com seu filho, a nora e o netinho de 4 anos de idade. As mãos do velho eram trêmulas, sua visão, embaçada, e seus passos, vacilantes. A família comia reunida à mesa. Mas, as mãos trêmulas e a visão falha do avô atrapalhavam na hora de comer: ervilhas rolavam de sua colher e caíam no chão. Quando pegava o copo, o leite era derramado na toalha da mesa.



E o filho e a nora irritavam-se com a bagunça.

— Precisamos tomar uma providência com respeito ao papai — disse um dia o filho à esposa.

— Já tivemos suficiente leite derramado, barulho de gente comendo com a boca aberta e comida pelo chão.

Então eles decidiram colocar uma pequena mesa num cantinho da cozinha. Ali, o avô comia sozinho, enquanto o restante da família fazia as refeições à mesa, com satisfação. E desde que o velho quebrara um ou dois pratos, sua comida passara a ser servida em tigela de madeira.

Quando a família olhava para o avô sentado ali, sozinho, às vezes via lágrimas correndo de seus olhos. Mesmo assim, as únicas palavras que lhe dirigiam eram admoestações ásperas, especialmente quando deixava um talher ou a comida cair no chão.

Seu netinho, o menino de 4 anos de idade, assistia a tudo em silêncio.

Uma noite, antes do jantar, o pai percebeu que ele estava no chão, montando algo com pedaços de madeira. Então perguntou delicadamente à criança:

— Filhinho, o que você está fazendo?

O menino respondeu, docemente:

— Estou fazendo uma tigela para você e para a mamãe comerem, quando eu crescer.

E continuou trabalhando em sua tigela.

Aquelas palavras tiveram um impacto tão grande nos pais que ficaram mudos. Caindo em si, lágrimas começaram a correr de seus olhos. Embora ninguém tivesse falado nada, o casal sabia o que precisava ser feito: naquela mesma noite o pai tomou o avô pelas mãos e gentilmente conduziu-o à mesa da família. Dali para frente e

até o final de seus dias, o velhinho comeu todas as refeições com a família. E, por alguma razão, o marido e a esposa não se importavam mais quando um garfo caía, o leite era derramado ou a toalha da mesa sujava com o caldo de feijão. Nós não nos apercebemos do mal que fazemos ao próximo até que o mesmo mal seja feito a nós.

ENCONTRO EM SAMARRA

Havia um comerciante em Bagdá que mandou seu servo comprar provisões no mercado, e daí a pouco o servo voltou, pálido e trêmulo, e disse:

— Senhor, agora mesmo, quando eu estava no mercado, fui empurrado por uma mulher, no meio da multidão, e quando me voltei vi que fora a MORTE que me empurrava. Ela olhou-me e fez um gesto ameaçador, por isso, empreste-me o seu cavalo, e sairei desta cidade, para me escapar ao meu destino. Irei para Samarra, e aí a MORTE não me encontrará.



O comerciante emprestou-lhe o seu cavalo, o servo montou nele, enterrou-lhe as esporas nos flancos e partiu tão velozmente quanto o cavalo podia galopar.

Então o comerciante foi ao mercado e viu a MORTE, de pé, entre a multidão. Aproximou-se e disse:

— Por que fizeste um gesto ameaçador ao meu servo quando o viste esta manhã?

— Não foi um gesto ameaçador, foi apenas um sobressalto de surpresa. Fiquei assombrada de o ver aqui em Bagdá, pois eu tinha um encontro marcado com ele para esta noite em Samarra...

O BURRO E O POÇO

Um dia, o burro de um camponês caiu num poço. Não chegou a se ferir, mas não podia sair dali por conta própria. Por isso, o animal “chorou” fortemente durante horas, enquanto o camponês pensava no que fazer. Finalmente, o camponês tomou uma decisão cruel. Concluiu que, já que o burro estava muito velho e o poço estava mesmo seco, este último poderia ser tapado nesse momento. Portanto, não valia a pena se esforçar para tirar o burro de dentro do poço. Ao contrário,





chamou seus vizinhos para ajudá-lo a enterrar vivo o dito cujo.

Cada um deles pegou uma pá e começou a jogar terra dentro do poço.

O burro não tardou a se dar conta do que estavam fazendo e “chorou” ainda mais desesperadamente. Porém, para surpresa de todos, logo o burro aquietou-se, depois de umas tantas pás de terra que levou.

O camponês então olhou para o fundo do poço e se surpreendeu com o que viu: a cada pá de terra que caía sobre suas costas, o burro sacudia, dando um passo sobre esta mesma terra que caía ao chão. Assim, em pouco tempo, conseguiu chegar até a boca do poço, passar por cima da borda e sair dali trotando.

A vida vai te jogar muita terra nas costas. Principalmente se você já estiver dentro do poço. O segredo para sair dele é sacudir a terra acumulada nas costas e dar um passo sobre ela. Cada um dos nossos problemas é um degrau que nos conduz para cima. Podemos sair dos mais profundos buracos se não nos dermos por vencidos. Use a terra que te jogam para seguir adiante!

O PORTEIRO

Não havia no povoado pior ofício do que aquele: porteiro do clube. Mas, que outra coisa poderia fazer aquele homem? O fato é que nunca tinha aprendido a ler nem escrever, e não tinha nenhuma outra atividade ou ofício.

Um dia, entrou como gerente do lugar um jovem cheio de ideias, criativo e empreendedor, que decidiu modernizar o estabelecimento. Fez mudanças e chamou os funcionários para novas



instruções. Ao porteiro disse:

— A partir de hoje, o senhor, além de ficar na portaria, vai preparar um relatório semanal, onde registrará a quantidade de pessoas que entram e seus comentários e reclamações sobre os serviços.

— Eu adoraria fazer isso, senhor — balbuciou — mas eu não sei ler nem escrever.

— Ah, quanto eu o sinto! Mas, se é assim, já não poderá seguir trabalhando aqui.

— Mas, senhor, não pode me despedir, eu trabalhei nisso a minha vida inteira, não sei fazer outra coisa.

— Olha, eu compreendo, mas não posso fazer nada pelo senhor. Vamos dar-lhe uma boa indenização e espero que encontre algo para fazer. Eu sinto muito.

Sem mais, deu meia-volta e foi embora.

O porteiro sentiu como se o mundo desmoronasse. Que fazer? Então lembrou que no clube, quando quebrava alguma cadeira ou mesa, ele de pronto a arrumava, com cuidado e com carinho. Pensou que esta poderia ser uma boa ocupação até conseguir um emprego. Mas só contava com alguns pregos enferrujados e um alicate mal conservado. Porém, poderia usar o dinheiro da indenização para comprar uma caixa de ferramentas completa. Como o povoado não tinha casa de ferragens, deveria viajar dois dias em uma mula para ir ao povoado mais próximo para realizar a compra. E assim o fez.

No seu regresso, um vizinho bateu à sua porta:

— Venho para perguntar se você tem um martelo para me emprestar.

— Sim, acabo de comprar um, mas eu preciso dele para trabalhar, já que fiquei sem emprego.

— Bem, mas eu devolvo amanhã bem cedo.

— Se é assim, está bem.

Na manhã seguinte, como havia prometido, o vizinho bateu à porta e lhe disse:

— Olha, eu ainda preciso do martelo. Porque você não o vende para mim?

— Não, eu preciso dele para trabalhar. E, além do mais, a casa de ferragens mais próxima está a dois dias de viagem daqui.

— Façamos um trato — disse o vizinho. — Eu pagarei os dias de ida e volta mais o preço do martelo, já que você está sem trabalho no momento. Que lhe parece? Realmente, isso lhe daria trabalho por mais dois dias...



Ele aceitou. Voltou a montar sua mula e viajou. No seu regresso, outro vizinho o esperava na porta de sua casa.

— Olá, vizinho. Você vendeu um martelo a nosso amigo. Eu também necessito de algumas ferramentas e estou disposto a pagar-lhe seus dias de viagem e mais um pequeno lucro para que você as compre para mim, pois não disponho de tempo para viajar. Que lhe parece?

O ex-porteiro abriu sua caixa de ferramentas e seu vizinho escolheu um alicate, uma chave de fenda, um martelo e uma talhadeira. Pagou e foi embora. E nosso amigo guardou as palavras que escutara: “Não disponho de tempo para viajar”. Se isto fosse certo, muita gente poderia necessitar que ele viajasse para trazer as ferramentas.

Na viagem seguinte, arriscou um pouco mais de dinheiro, trazendo mais ferramentas do que as que havia vendido. De fato, poderia economizar algum tempo em viagens.

A notícia começou a se espalhar pelo povoado e muitos, querendo economizar a viagem, faziam encomendas. Agora, como vendedor de ferramentas, uma vez por semana viajava e trazia o que precisavam. Com o tempo, alugou um galpão para estocar as ferramentas, e, alguns meses depois, comprou uma vitrine e um balcão, transformando o galpão na primeira loja de ferragens do povoado.

Todos estavam contentes e compravam dele. Já não viajava, os fabricantes é que lhe enviavam seus pedidos. E ele era um bom cliente. Com o tempo, as pessoas dos povoados vizinhos preferiam comprar na sua loja de ferragens do que gastar dias em viagens.

Então ele lembrou de um amigo que era torneiro e ferreiro e pensou que ele poderia fabricar as cabeças dos martelos. E logo – por que não? – as chaves de fendas, os alicates, as talhadeiras... E depois, os pregos e os parafusos.

Em poucos anos, o nosso amigo se transformou, com seu trabalho, em rico e próspero fabricante de ferramentas.

Um dia, decidiu doar uma escola ao povoado. Nela, além de ler e escrever, as crianças aprenderiam algum ofício. No dia da sua inauguração, o prefeito entregou-lhe as chaves da cidade, abraçou-o e disse-lhe:

— É com grande orgulho e gratidão que pedimos conceder-nos a honra de colocar a sua assinatura na primeira página do Livro de Atas

desta nova escola.

— A honra seria minha – disse o homem. — A coisa que mais me daria prazer seria assinar o Livro, mas eu não sei ler nem escrever, sou analfabeto.

— O senhor?! – disse o prefeito, sem acreditar. — O senhor construiu um império industrial sem saber ler nem escrever? Estou abismado! E o que teria sido do senhor se soubesse ler e escrever?

— Ah, isso eu posso responder – disse o homem com calma. — Se eu soubesse ler e escrever... ainda seria o porteiro do clube!

Geralmente as mudanças são vistas como adversidades. Mas, as adversidades podem ser bênçãos, porque as crises estão cheias de oportunidades.

DITADOS POPULARES DA ERA DIGITAL

< CADA UM POR SI E DEUS PRA TODOS.

< CADA UM POR SI E BILL GATES PRA TODOS.

< A PRESSA É INIMIGA DA PERFEIÇÃO.

< A PRESSA É INIMIGA DA CONEXÃO.

< EM TERRA DE CEGO QUEM TEM UM OLHO É REI.

< EM TERRA OFF-LINE, QUEM TEM UM 486 É REI.

< NADA COMO UM DIA APÓS O OUTRO.

< NADA ACOMO UM CLIC APÓS O OUTRO.

< COMER E COÇAR É SÓ COMEÇAR.

< CLICAR E TECLAR É SÓ COMEÇAR.

< QUEM SEMEIA VENTOS, COLHE TEMPESTADE.

< QUEM SEMEIA E-MAILS, COLHE SPAM!



< AMIGOS, AMIGOS, NEGÓCIOS À PARATE.

< AMIGOS, AMIGOS, SENHAS À PARTE.

< VÃO-SE OS ANÉIS, FICAM OS DEDOS.

< VÃO-SE OS ARQUIVOS, FICAM OS BACK-UPS.

< QUEM AMA O FEIO, BONITO LHE PARECE.

< QUEM AMA UM 486, DUAL CORE LHE PARECE.

< SE MAOMÉ NÃO VAI À MONTANHA, A MONTANHA VAI ATÉ MAOMÉ.

< SE MAOMÉ NÃO VAI À MONTANHA, ELA ENVIA EM E-MAIL.

< QUANDO A ESMOLA É DEMAIS, O SANTO DESCONFIA.

< QUANDO A ESMOLA É DEMAIS, O SANTO DESCONFIA QUE VEIO ALGUM VÍRUS ANEXADO.

< QUEM CALA, CONSENTE.

< QUEM CALA ESTÁ TECLANDO COM ALGUÉM MAIS INTERESSANTE...

CORRENTE DE NOSSA SENHORA APARECIDA



Ó Virgem Maria, abençoada sois Vós pelo Senhor Deus Altíssimo entre todas as mulheres da terra.

Vós sois as glórias de Jerusalém, Vós sois as alegrias de Israel, Vós sois a honra de nosso povo.

Salve, ó Virgem, honra de nossa terra,

a quem rendemos um culto de piedade e veneração, a quem chamamos com o belo nome de Aparecida.

Quem poderia contar, ó doce Mãe, quantas graças, durante tantos anos, Vós dispensastes ao povo brasileiro, compadecida de nossos males?

Quisemos cingir vossa cabeça Vossa cabeça sagrada com uma coroa de ouro, que vos é devida por tantos títulos; continuai a dobrar-vos benignamente às nossas mãos suplicantes, ouvi clemente os nossos rogos, ó Virgem; conservai nossas almas afastadas da culpa e, por fim, conduzi-nos ao céu.

Nossa Senhora da Conceição Aparecida, rogai por nós.

Assim que fizer a oração, faça seu pedido com muita fé e repasse esta corrente a nove dos seus amigos da Internet que por certo alcançarão as graças que estiverem precisando.

MÃOS ENSANGUENTADAS DE JESUS

Jesus coloca Tuas Mãos benditas, ensanguentadas, chagadas e abertas sobre mim neste momento.

Sinto-me completamente sem forças para prosseguir carregando a minha cruz. Preciso que a força e o poder de Tuas Mãos, que suportaram a mais profunda dor ao serem pregadas na Cruz, reergam-me e curem-me agora.

Jesus, não peço somente por mim, mas também por todos aqueles que mais amo. Nós precisamos desesperadamente de cura física e espiritual através do toque consolador de Tuas Mãos ensanguentadas e infinitamente poderosas.



Eu reconheço, apesar de toda a minha limitação e da infinidade dos meus pecados, que és Onipotente e Todo-Poderoso para agir e realizar o impossível.

Com fé e total confiança posso dizer:

MÃOS ENSANGUENTADAS DE JESUS,



MÃOS FERIDAS LÁ NA CRUZ
VEM TOCAR EM MIM,
VEM, SENHOR JESUS!

Envie esta corrente para 15 pessoas de seus contatos na Internet para propagar os benefícios das Mãos ensanguentadas de Nosso Senhor Jesus e logo após, faça seu pedido. Amém.

CONVERSA COM JESUS

Sempre que você se sentir só e impotente para resolver determinada situação ou problema, seja de qual ordem for, não se desespere. Converse com Jesus Cristo, orando:

“Meu querido Jesus Cristo, em vós deposito toda minha confiança. Vós sabeis de tudo, Senhor. Vós sois o Rei dos Reis. Vós que fizestes o paralítico andar, o morto voltar e o leproso sarar. Vós que vedes minhas angústias, minhas lágrimas, bem sabeis, Divino Amigo, como preciso alcançar de Vós esta graça que espero, com muita fé e confiança. Fazei, Divino Jesus



Cristo, que eu a alcance, pois necessito muito, por isso vos peço com muita fé (FAZER O PEDIDO COM BASTANTE FÉ E FIRMEZA). A conversa convosco, meu grande Mestre, me dá ânimo e alegria para viver. Como gratidão, mandarei para dez pessoas de meu contato na Internet que também precisam de Vós, para que aprendam a ter fé e confiança em Vossa Misericórdia.

Ilumina meus passos, assim como o sol ilumina todos os dias o amanhecer. Jesus tenho total confiança em Vós e a cada dia que passa aumentai minha fé e meu amor!”

Mande para dez contatos que você tiver na Internet para propagar os benefícios do Senhor Jesus Cristo logo após ter feito o pedido.

JUNTOS, MAS LIVRES

Conta uma lenda dos índios Sioux, que uma vez, Touro Bravo, um jovem guerreiro, e Nuvem Azul, a filha do cacique, chegaram de mãos dadas, até a tenda do velho feiticeiro da tribo...

— Nós nos amamos... e vamos nos casar — disse o jovem. E nos amamos tanto que queremos um feitiço, um conselho, ou um talismã... alguma coisa que nos garanta que poderemos ficar sempre juntos... que nos assegure que estaremos um ao lado do outro até encontrarmos a morte. Há algo que possamos fazer?



E o velho emocionado ao vê-los tão jovens, tão apaixonados e tão ansiosos por uma palavra, disse:

— Tem uma coisa a ser feita, mas é uma tarefa muito difícil e sacrificada... Tu, Nuvem Azul, deves escalar o monte ao norte dessa aldeia, e, apenas com uma rede e tuas mãos, deves caçar o falcão mais vigoroso do monte... e trazê-lo aqui com vida, até o terceiro dia depois da lua cheia. E tu, Touro Bravo — continuou o feiticeiro — deves escalar a montanha do trono, e lá em cima, encontrarás a mais brava de todas as águias, e somente com as tuas mãos e uma rede, deverás apanhá-la trazendo-a para mim, viva!

Os jovens abraçaram-se com ternura, e logo partiram para cumprir a missão recomendada.

No dia estabelecido, à frente da tenda do feiticeiro, os dois esperavam com as aves dentro de um saco. O velho pediu que, com cuidado, as tirassem dos sacos... e viu eram verdadeiramente formosos exemplares...

— E agora, o que faremos? — perguntou o jovem.

— Agora, disse o feiticeiro, apanhem as aves, e amarrem-nas entre si pelas patas com essas fitas de couro. Quando as tiverem amarradas, soltem-nas, para que voem livres...

O guerreiro e a jovem fizeram o que lhes foi ordenado, e soltaram as aves.



A águia e o falcão tentaram voar, mas apenas conseguiram saltar pelo terreno.

Minutos depois, irritadas pela incapacidade do voo, as aves arremessavam-se entre si, bicando-se até se machucar.

E o velho disse:

— Jamais esqueçam o que estão vendo... este é o meu conselho. Vocês são como a águia e o falcão... se estiverem amarrados um ao outro, ainda que por amor, não só viverão arrastando-se, como também, cedo ou tarde, começarão a machucar-se um ao outro... Se quiserem que o amor entre vocês perdure... voem juntos... mas jamais amarrados.

UM AMOR DE VERDADE



O professor se encontrou com um grupo de jovens que falava contra o casamento. Argumentavam que o que mantém um casal é o romantismo e que é preferível acabar com a relação quando este se apaga, em vez de se submeter à triste monotonia do matrimônio.

O mestre disse que respeitava sua opinião, mas lhes contou a seguinte história:

Meus pais viveram 55 anos casados.

Numa manhã minha mãe descia as escadas para preparar o café e sofreu um infarte. Meu pai correu até ela, levantou-a como pôde e quase se arrastando a levou até a caminhonete.

Dirigiu a toda velocidade até o hospital, mas, quando chegou, infelizmente ela já estava morta.

Durante o velório, meu pai não falou. Ficava o tempo todo olhando para o nada, quase não chorou, eu e meus irmãos tentamos, em vão, quebrar a pungente nostalgia, recordando

momentos engraçados.

Na hora do sepultamento, papai, já mais calmo, passou a mão sobre o caixão e falou com sentida emoção:

— Meus filhos, foram 55 bons anos...

Ninguém pode falar do amor verdadeiro se não tem ideia do que é compartilhar a vida com alguém por tanto tempo.

Fez uma pausa, enxugou as lágrimas e continuou:

— Ela e eu estivemos juntos em muitas crises, mudei de emprego, renovamos toda a mobília quando vendemos a casa e mudamos de cidade, compartilhamos a alegria de ver nossos filhos concluírem a faculdade, choramos um ao lado do outro quando entes queridos partiam, oramos juntos na sala de espera de alguns hospitais, nos apoiamos na hora da dor, trocamos abraços em cada Natal, e perdoamos nossos erros...

Filhos, agora ela se foi e estou contente, e vocês sabem por quê? Porque ela se foi antes de mim e não teve que viver a agonia e a dor de me enterrar, de ficar só depois da minha partida, sou eu que vou passar por essa situação, e agradeço a Deus por isso.

Eu a amo tanto que não gostaria que sofresse assim...

Quando meu pai terminou de falar, meus irmãos e eu estávamos com os rostos cobertos de lágrimas, nós o abraçamos e ele nos consolava, dizendo: — Está tudo bem, meus filhos, podemos ir para casa.

Por fim, o professor concluiu:

— Naquele dia entendi o que é o verdadeiro amor, está muito além do romantismo, e não tem muito a ver com o erotismo, mas se vincula ao trabalho e ao cuidado a que se professam duas pessoas realmente comprometidas.

Quando o mestre terminou de falar, os jovens universitários não puderam argumentar, pois esse tipo de amor era algo que não conheciam.

O verdadeiro amor se revela nos pequenos gestos, dia-a-dia e por todos os dias, o verdadeiro amor não é egoísta, não é presunçoso, nem alimenta o desejo de posse sobre a pessoa amada. Quem caminha sozinho pode até chegar mais rápido, mas aquele que vai acompanhado com certeza chegará mais longe...



VOCÊ FARIA O QUE DEUS FEZ POR VOCÊ?

É uma típica tarde de sexta-feira e está dirigindo em direção à sua casa. Sintoniza o rádio. O noticiário está falando de coisas de pouca importância. Numa cidadezinha distante morreram 3 pessoas de uma gripe até então totalmente desconhecida. Não presta atenção ao acontecimento.

Na segunda-feira quando acorda, escuta que já não são 3, mas 30.000 as pessoas mortas pela tal gripe, nas colinas remotas da Índia. Um grupo do Controle de Doenças dos EUA foi investigar o caso.

Na terça-feira, já é a notícia mais importante, ocupando a primeira página de todos os jornais, porque já não é só na Índia, mas também no Paquistão, Irã e Afeganistão. Estão chamando a doença de “La Influenza Misteriosa” e todos se perguntam: Que faremos para controlá-la?

Então, uma notícia surpreende a todos. Europa fecha suas fronteiras, seguido pelos EUA e Japão. Mas um doente aparece num hospital da França. Começa o pânico... o vírus se alastra por todo o mundo. As informações dizem que quando se contrai o vírus, em quatro dias de sofrimento, morre! O mundo todo assiste sem nada poder fazer milhares de pessoas morrendo.

As igrejas começam a encher de fervorosos, em orações pedindo pela descoberta da cura, enquanto os cientistas continuam trabalhando na descoberta de um antídoto, mas nada funciona. De repente, vem a notícia esperada: conseguiram decifrar o código de ADN do vírus. É possível fabricar o antídoto!

É preciso, para isso, conseguir sangue de alguém que não tenha sido infectado pelo vírus. Corre por todo o mundo a notícia de que as pessoas devem ir aos hospitais fazer análise de seu sangue e doar para a fabricação do antídoto. Você vai de voluntário com toda sua família, perguntando-se, o que acontecerá? Será este o final do mundo? De repente o médico sai gritando um nome... o menor dos teus filhos está do teu lado, se agarra na tua camisa e te diz: Pai? Esse é o meu nome! E antes que possa raciocinar, estão levando seu filho e gritas: Esperem! E eles respondem: Tudo está bem! O sangue dele está limpo, é sangue puro. Achemos que ele tem o sangue que precisamos para o antídoto. Depois de 5 longos minutos,

saem os médicos chorando e rindo ao mesmo tempo. O médico mais velho se aproxima e lhe diz: Obrigado, senhor! O sangue do seu filho é perfeito, está limpo e puro, o antídoto finalmente poderá ser fabricado. A notícia se espalha por todos os lados. As pessoas estão orando e rindo de felicidade. Nisso, o médico se aproxima de você, e da sua esposa e diz: Podemos falar um momento? Não sabíamos que o doador seria uma criança e precisamos que o senhor assine uma autorização para usarmos o sangue do seu filho. Quando está lendo, percebes que não colocaram a quantidade de sangue que vão usar e pergunta: Qual a quantidade de sangue que vão usar? O sorriso do médico desaparece e ele responde: Não pensávamos que fosse uma criança. Não estamos preparados, precisamos de todo sangue do seu filho! Não pode acreditar no que ouve e trata de contestar: Mas... mas... O médico insiste: o senhor não compreende? Estamos falando de cura para toda humanidade!!! Por favor, assine! Nós precisamos de todo sangue. Assine. Por favor, assine! Em silêncio, e sem sentir a caneta na sua mão, você assina.

Perguntam: Quer ver seu filho? Caminha na direção da sala de emergência onde se encontra seu filho amado, sentado na cama dizendo: Papai!? Mamãe!? O que está acontecendo? Você segura a mão dele e fala: Filho, sua mãe e eu te amamos muito e jamais permitiríamos que te acontecesse algo que não fosse necessário, entende? O médico regressa e diz: Sinto muito senhor, precisamos começar, gente do mundo inteiro está morrendo... pode sair? Ao virar para sair, seu filho pergunta: Papai? Mamãe? Por que vocês estão me abandonando?

E na semana seguinte, quando fazem uma cerimônia para honrar o seu filho, algumas pessoas ficam em casa dormindo, outras não vêm porque preferem fazer um passeio ou assistir um jogo de futebol na tv e outras vêm com um sorriso falso, como se realmente não estão se importando. Tem vontade de parar e gritar: MEU FILHO MORREU POR VOCÊS!!! NÃO SE IMPORTAM COM ISSO?

Talvez isso é o que DEUS quer dizer: MEU FILHO MORREU POR VOCÊS!!! NÃO SABEM O QUANTO VOS AMO?

É curioso o simples que é para as pessoas debocharem de Deus e dizer que não entendem como o mundo caminha de mau para pior. É



curioso com acreditamos em tudo que lemos nos jornais, mas questionamos as palavras de Deus. É curioso como todos querem ir para o Céu, mas nada fazem para merecê-lo. É curioso como as pessoas dizem: "Eu creio em Deus!" mas com suas ações mostram totalmente o contrário. É curioso como consegue enviar centenas de piadas através de um correio eletrônico, mas quando recebe uma mensagem a respeito de Deus, pensa duas vezes em compartilhá-las com outros. É CURIOSO, NÃO É? Mais curioso ainda é ver como alguém pode estar tão aceso por Deus no domingo e ser um cristão invisível pelo resto da semana. É curioso que muitos ao lerem essa mensagem não mandarão aos seus amigos porque não estão certo daquilo o que eles creem do que eles vão pensar. Onde está a prova de tudo isso? LEIA A BÍBLIA !!!

FELICIDADE

Oi! Meu nome é Felicidade. Você me conhece????

Faço parte da vida daqueles que têm amigos, pois ter amigo é ser feliz.

Faço parte da vida daqueles que acreditam que ontem é passado, amanhã é futuro e hoje é uma dádiva por isso é chamado presente.

Faço parte daqueles que acreditam na força do amor, que acreditam que para uma história bonita não há um ponto final.

Eu sou casada, sabia? Sou casada com o Tempo. Ah! Meu marido é lindo! Ele reconstrói corações, ele cura o machucado, ele vence a tristeza...

Juntos, eu e o Tempo, tivemos três filhos: a Amizade, a Sabedoria e o Amor.



A Amizade é a filha mais velha, uma menina linda, sincera e alegre.

A Amizade brilha com o sol, a Amizade une as pessoas, pretende nunca ferir e sempre consolar.

A do meio é a Sabedoria culta, íntegra, sempre foi mais apegada com o pai, o Tempo. A Sabedoria e o Tempo andam sempre juntos.

O caçula é o Amor! Há como esse me dá trabalho! É teimoso às vezes.

O Amor é complexo, mais é lindo, muito lindo. Quando ele começa a fazer estragos, eu chamo logo o pai dele, o Tempo, aí o Tempo sai fechando todas as feridas que o Amor abriu...

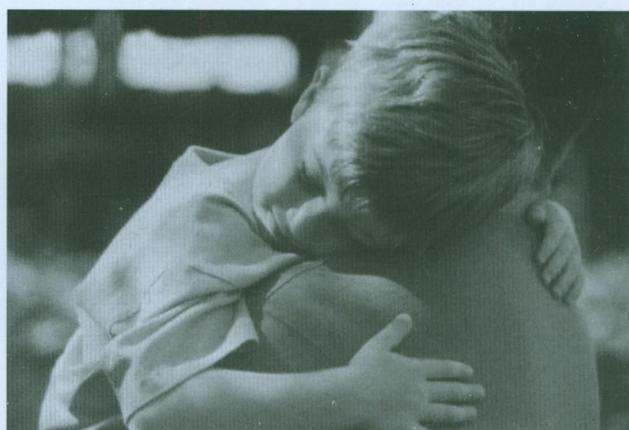
Uma pessoa muito importante me ensinou uma coisa, tudo no final acaba bem, se as coisas não andam bem, é porque você não chegou no fim.

Por isso, acredite sempre na minha família, acredite na Amizade, na Sabedoria, no Tempo, e principalmente no Amor, aí com certeza um dia eu, a Felicidade, baterei na sua porta!

Tenha tempo para os sonhos, eles conduzem a sua carruagem para as estrelas.

Tenha um ótimo dia, um ótimo final de semana e não se esqueça, SORRIA.

BUSCO UM AMIGO...



Que me diga sempre a verdade,
Que não camufle os meus defeitos,
Que não despreze as minhas lágrimas!
Cuja presença traga alegria,
Cujos silêncios transmita paz,
Cujos escuta inspire confiança,
Cujos lembranças infunda coragem.
Ao qual eu possa dizer: desculpa! Uma, duas,



três vezes... Que não seja nem mestre, nem discípulo, mas um companheiro, com o qual eu possa caminhar rumo ao infinito em qualquer momento.

Um amigo...

Que conserve a sua intimidade sem esconder o seu pranto.

Um amigo...

Que ao amanhecer não me diga bom dia, mas me abra o seu coração com um amável sorriso!

Um amigo...

Que creia na amizade e a viva como uma audaz conquista de liberdade...

Cuja amizade seja óleo doce, suave e perfumado, extraído do fruto amargo de uma árvore espinhosa.

Que não se preocupe em dar ou receber, mas que seja capaz de compartilhar.

Simples, sincero, natural... capaz de chorar, mas sobretudo de sorrir...

Um amigo...

Que seja um reflexo da bondade de Deus.

GOSTO DE VOCÊ...

Pela amizade que você me devota,
por meus defeitos que você nem nota...
Por meus valores que você aumenta,
por minha fé que você alimenta...
por esta paz que nós nos transmitimos,
por este pão de amor que repartimos...
pelo silêncio que diz quase tudo,
por este olhar que me reprova mudo...
pela pureza dos seus sentimentos,
pela presença em todos os momentos...
por ser presente, mesmo quando ausente,
por ser feliz quando me vê contente...
por ficar triste, quando estou tristonho;
por rir comigo quando estou risonho...
por repreender-me, quando estou errado,
por meu segredo, sempre bem guardado...
por seu segredo, que só eu conheço,
e por achar que apenas eu mereço...
por me apontar pra DEUS a todo o instante,
por esse amor fraterno tão constante...
por tudo isso e muito mais eu digo
"OBRIGADO POR ESTAR COMIGO!!!!!"

AS PENEIRAS DA SABERDORIA

Meia-noite em ponto!

Mais uma jornada na construção do Templo terminara.

Cansado por mais um dia, Mestre Hiram recostou-se sob o frescor do

Ébano para o tão merecido descanso. Eis que, subindo em sua direção,

aproxima-se seu Mestre Construtor predileto, que lhe diz:

– Mestre Hiram... Vou lhe contar o que disseram do segundo Mestre Construtor...

Hiram com sua infinita sabedoria responde:

– Calma, meu Mestre predileto...

Antes de me contares algo que possa ter relevância, já fizeste passar a informação pelas “Três Peneiras da Sabedoria?”.

– Peneiras da Sabedoria??? Não me foram mostradas, respondeu o predileto!

– Sim... Meu Mestre! Só não te ensinei, porque não era chegado o momento;

porém, escuta-me com atenção: tudo quanto te disserem de outrem, passe antes

pelas peneiras da sabedoria e na primeira, que é a da VERDADE, eu te pergunto:

– Tens certeza de que o que te contaram é realmente a verdade?

Meio sem jeito o Mestre respondeu:

– Bom, não tenho certeza realmente, só sei que me contaram...

Hiram continua:

– Então, se não tens certeza, a informação vazou pelos furos

da primeira peneira e repousa na segunda, que é a peneira da BONDADE. E eu te pergunto:

– É alguma coisa que gostarias que dissessem de ti?

– De maneira alguma Mestre Hiram... Claro que não!

– Então a tua estória acaba de passar pelos furos da segunda

peneira e caiu nas cruzetas da terceira e última; e te faço a derradeira pergunta:

– Achas mesmo necessário passar adiante essa estória sobre teu Irmão e Companheiro?

– Realmente Mestre Hiram, pensando com a luz da razão, não há necessidade...



– Então ela acaba de vazar os furos da terceira peneira, perdendo-se na imensa terra. Não sobrou nada para contar.

– Entendi poderoso Mestre Hiram. Doravante somente e boas palavras terão caminho em minha boca.

– És agora um Mestre completo. Volta a teu povo e constrói teus Templos, pois terminaste teu aprendizado.

Porém, lembra-te sempre: as abelhas, construtoras do Grande Arquiteto do Universo, nas imundícies dos charcos, buscam apenas flores para suas laboriosas obras, enquanto as nojentas moscas, buscam em corpos sadios as chagas e feridas para se manterem vivas...!

CICATRIZES

Era uma vez um garoto que tinha um temperamento muito explosivo.

Um dia ele recebeu um saco cheio de pregos e uma placa de madeira do seu pai.

O mesmo disse a ele : que martelasse um prego na tábua toda vez que perdesse a paciência com alguém.

No primeiro dia o garoto colocou 37 pregos na tábua.

Já nos dias seguintes, enquanto ele ia aprendendo a controlar sua raiva, o número de pregos martelados por dia foram diminuindo gradativamente.

Ele descobriu que dava menos trabalho controlar

sua raiva do que ter que ir todos os dias pregar diversos pregos na placa de madeira ...

Finalmente chegou um dia em que o garoto não perdeu a paciência em hora alguma.

Ele falou com seu pai sobre seu sucesso e sobre como estava se sentindo melhor em não explodir com os outros e o pai sugeriu que ele retirasse todos os pregos da tábua e que a trouxesse para ele.

O garoto então trouxe a placa de madeira, já sem os pregos, e a entregou a seu pai.

Ele disse: “Você está de parabéns, meu filho, mas dê uma olhada nos buracos que os pregos deixaram na tábua ... ela nunca mais será

como antes”.

Quando você diz coisas estando com raiva, suas palavras deixam marcas como essas. Você pode enfiar uma faca em alguém e depois tira-la. Não importa quantas vezes você peça desculpas, a cicatriz ainda continuará lá.

Uma agressão verbal é tão ruim quanto uma agressão física.

E você, como anda sua tábua ???

ABC DO AMIGO

A é de Amigo e de Amizade verdadeira.

B é de Bússola que és em minha vida !

C é de Coração, onde você sempre terá morada.

D é do meu Desejo de muita paz em sua vida.

E de Elevar sempre meu astral.

F é de Felicidade por sermos amigos.

G é de sua Generosidade.

H é da Honestidade que existe entre nós.

I é de quanto você é Importante para mim.

J é de não Julgar os meus atos.

K é de “Kixiki” é ser seu amigo !!!!

L é de Lembrar sempre que eu existo.

M da Mão que você estende sempre que preciso.

N de Ninar quando preciso de “colinho”.

O do seu Ombro quando preciso.

P de Parceiro de todas as horas.

Q de nunca se Queixar dos meus azedumes.

R de Respeito que temos um pelo outro.

S é de todos os Sorrisos que você me trás.

T é de Tocar meu coração com seu carinho.

U do Universo que você me ajudou a descobrir.

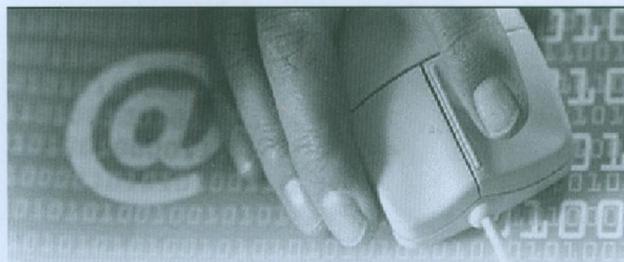
V é de Ver o que se passa comigo.

W é de M(cabeça pra baixo)uito bom ser seu amigo.

X é de Xodó que tenho por você.

Y é de YES sou seu amigo até debaixo d’água!

Z é de Zelo que tenho por você.



O REINADO DE BALTAZAR - TEATRO DE JOÃO REDONDO

É mais um volume editado (2008) pela Prefeitura Municipal de Natal, Letras Natalenses e Fundação Cultural Capitanía das Artes. Recebeu menção honrosa do prêmio “Câmara Cascudo” – 1982. Esta obra de Défilo Gurgel, ilustrada, 164pp, visa o folclore potiguar, o Teatro de João Redondo. O título propriamente dito passou pela Catalogação Biblioteca Pública Câmara Cascudo, da capital natalense.

João Redondo é o teatro de bonecos em partes da região Nordeste brasileira.

Estudiosos (1982) afirmaram que a sobrevivência dessa modalidade teatral (popular, rústica e primitiva) talvez exista somente em Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte.

O teatro de bonecos teria seus primórdios nas remotas civilizações asiáticas. De lá teria emigrado para a Europa, via Turquia. Nessa migração ocorreu verdadeira metamorfose ocorrendo a ascensão cultural e transformou-se em terras europeias em refinada arte, integrando os momentos de lazer para os soberanos, nos palácios.

Com a colonização brasileira chegou à área que ocupa, na sua antiga condição de teatro popular e rústico, retornando às origens de outrora.

João Redondo é conhecido na terra de Cascudo e na Paraíba, nesse Estado recebe o nome de Babau, também. Em Pernambuco é chamado de Mamulengo.

Nas apresentações do Capitão João Redondo (onde é proibido o ingresso de negros), é um baile, em Pernambuco e Paraíba.

Benedito (vaqueiro, escravo e negro) atreve-se em dançar, surgindo, conseqüentemente, diversos episódios, onde Baltazar vence todos, casando-se com a filha de João Redondo, após muita pancadaria e violência, características primordiais dos espetáculos populares dessa região.

No João Redondo potiguar, o brinquedo difere do ocorrido nos estados vizinhos. O enredo é dividido em várias estórias; o escravo Benedito, sempre conhecido por Baltazar, é o herói.

A pessoa que manipula os bonecos, o apresentador, é conhecido por diferentes nomes: animador, mamulengueiro (em PE), titeriteiro (em PB e PE), presepeiro (em desuso) e calungueiro (no RN).

O mamulengo, primitivamente, no Brasil, era um auto religioso, denominado de presépio.

Com o tempo e a modificação do brinquedo em uma rapsódia burlesca, o termo teve outras conotações. Dessa forma, o presepeiro de outrora, que apresentava o presépio, passou a ser o presepeiro do João Redondo (ou de outra brincadeira). O presepeiro deixou de ser um sério apresentador e tornou-se obsceno, gaiato.

Via de regra, os calungueiros, são paupérrimos, de variadas profissões: agricultores, no interior e carroceiro, mascates, marceneiros, biscateiros e policiais militares, na capital. Contudo, há os que fazem da brincadeira uma profissão, apresentando-se no interior.

Vários calungueiros, antes de João Redondo, apresentavam mágicas. Com o tempo essas deixaram de ser interessante, resumindo o espetáculo apenas com os bonecos.

A boa memória é indispensável ao bom calungueiro: outros atributos são de menor valor: timbre de voz, moldando-a quando necessário. São pouco reconhecidos.

Tipos diferenciados de bonecos no João Redondo da terra de Veríssimo de Melo. Ei-los: bonecos de luva, bonecos de pano, bonecos de fio, bonecos de haste e animais de madeira.

Os principais personagens são bonecos de luva: o capitão João Redondo, o Baltazar, os policiais que vão prender Baltazar, o Padre que vem para casá-lo, etc.

Os de luva têm apenas a cabeça de madeira (mulungu ou imburana). O corpo é um cone de tecido, sendo a cabeça de boneco adaptada na extremidade superior. Dos lados da luva-corpo, os braços, também de tecido, são adaptados e nas extremidades, mãos de madeira.

O calungueiro coloca a mão debaixo da luva, adaptando o indicador em um orifício que há sob a cabeça do boneco o polegar e o médio nos braços. Assim é possível movimentar cabeça e braços do boneco, em aparência animada.

As dançarinas do espetáculo são as bonecas de pano, encontradas em feiras.

Uma bruxinha de pano e um boneco em cada mão do calungueiro está formado o baile: são dois pares de dançarinos.

Os outros tipos de bonecos são o de fio, de haste e os animais de madeira. Os dois primeiros tipos são articulados e movem braços, pernas, boca, através de cordéis ou haste de metal.

O boi, o cachorro, a raposa e a onça são os animais esculpidos em madeira. São manipulados, segurando-os pela barriga.



Cada boneco é esculpido para representar certo personagem da brincadeira. Entrementes, devido ao diminuto elenco, o mesmo boneco possa representar diferentes personagens.

Na brincadeira de João Redondo, os principais personagens são:

Capitão João Redondo, latifundiário, representante da classe dominante, Baltazar (ou Benedito, em outros elencos), patenteia os excluídos do sistema social, sempre em contacto

com o meio. É o herói de sempre, surrado, xingado, desacatando a todos, sem punição. Ele sempre vence a polícia pela astúcia e valentia, contando com o apoio da humilde plateia.

Etelvina, filha de João Redondo, na maioria dos espetáculos, casa-se com Baltazar.

Policiais, sempre saem mal, indicados para humilhar e deter Baltazar.

Padres (João Cabatão, João sem Coidado), escolhido para casar Baltazar com Etelvina.

PRAÇA MAUÁ

O folclorólogo Paulo de Carvalho-Neto relançou (1991) pela tradicional Livraria Francisco Alves Editora, o título dessa nota, em um livro. Trata-se da História Romanceada de Alarcos e Enilda, 217pp em 7 capítulos.

Lembra a frase de Eurípedes (480-404 a C) inserida em Hipólito, tragédia grega. Ei-la:

O amor é a coisa mais doce e, ao mesmo tempo, a mais amarga.

“Os versos impressos em tipos sugerido o gótico são adaptações dos folhetos de cordel da Espanha medieval, os chamados ‘pliegos sueltos’. Os demais, em padrão normal, correspondem à literatura oral latino-americana, com exceção de uns poucos, curtos – a bem dizer três – criados pelo Autor para encaminhar a narrativa. Quanto às ilustrações dos capítulos, elas se baseiam nas capas também dos referidos folhetos anteriores ao século XVIII.

Os ‘pliegos’ que consultei, orientando pelo excelente estudo de Pilar Garcia de Diego,

Pliegos de Cordel, 1971, pertencem à coleção do *Consejo Superior de Investigaciones Cientificas*, em Madri”, disse o finado Paulinho.

Na literatura de cordel espanhola, disse um homem.

“O primeiro deve
a observar, mulher
é amar o teu marido
com terno carinho
e santa amizade verdadeira,
sem feri-lo em nada.
Sirva-o como a um senhor.
Sofra com tolerância,
Cuida-lhe muito a honra,
Não lhe causes pesar em nada,
Estima-o mais do que a ti”.

A obra foi redigida em literatura leve e atrativa, o que conduz o leitor ao término, sem ficar exausto.

UM POEMA FAZ PROCESSO

Do amigo Deífilo Gurgel, apreciamos Um poema faz processo (2008), 42 pp. Ele poetizou ao redor de figuras relacionadas ao folclore.

Ao Reitor Diógenes da Cunha Lima, iniciou assim:

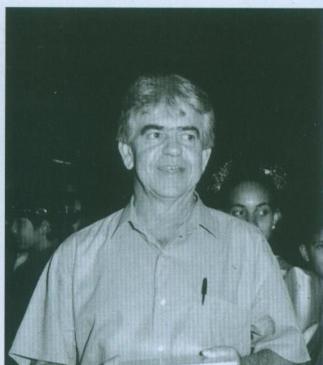
“Um poeta / professor
de folclore, entre rimas,
após alguns versos

“Trava-línguas, adivinhas,
superstições, rituais,
velhos ritos de passagem,
romances medievais,
às centenas esquecidos,
apesar de todos o estudos
e de exaustivas pesquisas,
do nosso mestre Cascudo”.

(prosegue).



SANT'ANNA, 10 ANOS DEPOIS



A velocidade do tempo é enorme. Nem parece, mas é real.

Já completou o 10º aniversário da partida do Prof. José Sant'anna para outra dimensão. Olímpia não se esquece do idealizador e criador do Festival Nacional de Folclore. É evidente que ele sempre esteve rodeado de competentes amigos, alguns colegas de magistério, outros de diferentes recantos deste município: homens e mulheres, de variadas faixas etárias e de diferentes níveis sociais. Cada qual auxiliando como podia.

No início deste ano civil, celebrou-se 10 anos sem a presença física desse extraordinário líder. Ocorreram em diferentes datas as festividades de chegadas de todas as Folias existentes em Olímpia. Ainda que o total seja considerável, vale dizer que as 11 existentes representam, grosso modo, 1/3 do volume quantitativo existente antes do falecimento do Mestre Sant'anna. Não estamos acusando ninguém. As causas são diversas: influência nefasta da mídia, especialmente a TV; o modismo que o brasileiro aprecia; as radicais mudanças socioeconômicas ocorridas em um país em transformação; além de outras.

Parabenizamos as existentes, os respectivos responsáveis e auguramos votos de sucesso na continuidade da missão. Agradecemos a Rosiane S. Nunes pela relação:

Companhia de Reis Os Visitantes de Belém (Geraldo dos Santos).

Companhia de Reis Os viajantes de Belém (Vladimir Francisco Jorge).

Companhia de Santos Reis Estrela da Paz (José Francisco Ferreira).

Companhia de Reis da Família Miranda (Luís Batista de Carvalho Sobrinho).

Companhia de Santos Reis Lapinha de Belém (Dorvano da Silva).

Companhia de Santos Reis Fernandes (Nilson José Fernandes).

Companhia de Reis Magos do Oriente (Antonio Miguel Alves da Silva).

Companhia de Reis Santos (Adelis Paula dos Santos).

Companhia de Reis Estrela da Guia (Valdevino Aparecido Ambrosio).

Companhia de Reis Os Filhos de Maria (Lourival Correa).

Companhia dos Três Reis Magos do Oriente á Caminho de Belém (Waldemar Eugênio Furquim, o Dema)

É fato que o Festival de Folclore teve início há 45 anos (1964), mas a história é anterior. Os estudos acerca das manifestações folclóricas tiveram o princípio no meio escolar, bem antes, conforme temos noticiado em edições anteriores deste Anuário.

Outras homenagens foram reverenciadas em outros pontos da cidade pela qual Sant'anna foi apaixonado.

HOMENS LOBOS E LOBISOMENS

Livro editado pelo Marco Zero (2003) de São Paulo. Com 293 pp, contém as estórias mais fascinantes redigidas por eruditos (não-folcloristas): Dumas, francês (1803-1870) Maupassant, francês (1850-1893); Nesbit, inglesa (1858-1924); Marryat, britânico (1786-1846); Scott (1771-1832), Saki (1870-1916), inglês; Bierce (1842-1913), norte-americano; Menzies (1808-1876), idem; e Seymour, pseudônimo de autor brasileiro. A tradução e seleção foram de Edson Bini.

“A metamorfose do homem em animal sempre exerceu um profundo fascínio sobre a psique humana, representando a oportunidade de liberar as camadas profundas do inconsciente e do instinto. Os animais podem simbolizar a um tipo as forças cósmicas materiais espirituais e ao homem travestido de besta é proporcionada uma dimensão ampliada da alma e a chance de integrar domar seus demônios”.

Eis o sumário dos títulos em capítulos, após a introdução e Excerto do Dicionário Infernal de Collin de Planay: O lobo / Os olhos da pantera / O lobisomem das montanhas Hartz / Húmus, o lobisomem / Os intrusos / A loba branca / O urso negro / O senhor dos lobos / Lobisomens em São Paulo? Hoje?



BUMBA-MEU-BOI DO MARANHÃO

A superintendência do Desenvolvimento do Maranhão (SUDEMA) editou a obra (1969) com capa colorida de Edmundo Dansot. Com 32 pp tornou-se raridade. As 14 toadas foram coletadas por Carlos de Lima. Eis o rol das letras e das páginas musicalizadas, sempre em compasso binário:

Toada – João Costa Reis (João Chiador)
Adeus Morena Formosa – José Carlos Santos
Boi de Rosário – Camilo Henrique Protásio
Toada – Jorge Catanhede Duarte
Boi do Pindaré – João Câncio dos Santos
Toada – Germano Batista (Patativa)
Toada – João Costa Reis (João Chiador)
Toada – Idem
Boi do Axixá – Milton Pereira (O Canário do Munim)
Boi do Pindaré – Martinho (Candieiro)



Toada Sobre a Viagem à Lua – João Carlos Dias Nazareth

Despedida – Idem

Toada Filosofia – João Carlos Dias Nazareth

O Bumba-meu-Boi é um auto popular ligado ao ciclo do gado no Nordeste. No Maranhão é festa junina, sem similar em outro estado, iniciando-se na véspera de São João (23 de junho). O boi do Maranhão tem três sotaques ou estilos: de matraca, de orquestra e de zabumba. Entre os relacionados há os três estilos.

O PODER DO MITO

A editora Martin Claret, sediada na maior cidade brasileira, criou a Coleção “O Poder do Poder”. São mais de três dezenas de títulos publicados nessa excelente série ou conjunto.

O Poder do Mito é um dos títulos que interessa aos estudiosos do folclore e de outros segmentos afins. Trata-se do nº 29 da famosa coleção. A obra citada, 144 pp, está subdividida em 5 capítulos, a saber:

Função dos mitos (Mercia Eliade) / Mito e sedução no cinema (Edmar Marin) / O Mito e o Mundo Moderno (Joseph Campbell e Bill Maryons),. O Mito de Adônis (Sir James George Frazer) / O Mito, Hoje (Roband Barthes) / Leitura Recomendada (Tratado de História das Religiões – Mircea Eliade, Cosmo, Ed. Martins Fontes) / As Estrelas: Mito e Sedução no Cinema (Edigar Morin, Ed. José Olympio) / O Poder do Mito (Joseph Campbell e Bill Moryers, Ed. Palas Athena) / O Ramo de Ouro (Sir James George Frazer, Ed. Zahar) / Mitologias (Roland Barthes, Ed. Difel).

Para quem se interessar (folcloristas, docentes, pesquisadores e outros) é a oportunidade para ser aproveitada.

DICIONÁRIO BRASILEIRO DE LITERATURA DE CORDEL

A obra citada, editada pela Academia Brasileira de Literatura de Cordel, Rio de Janeiro, 2005, 175 pp, e bibliografia chegou para preencher uma lacuna. É obra recomendável para todos que estudam o nosso folclore e especialmente a Literatura de Cordel. Foi uma merecida homenagem a Leandro Gomes de Barros, cujo nome dispensa comentário; é conhecido por todos do ramo.

Na parte final encontra-se apresentação de folhetos de cordel e a indispensável bibliografia.

Contatos: (21) 2232-4801





SETE HISTÓRIAS DE NEGRO

Ubiratan Castro de Araújo, pela Editora da Universidade da Bahia (Edulba), 2006, 85 pp, lançou o título indicado. Após o prefácio e a introdução, os contos: Conta de somar / A bananeira / Guarda cívica / Samba em Berlim / Visitante indesejado / Dona Maria Cachorra / O protesto do poeta.

Essas peças foram levantadas da tradição oral familiar, contando, às vezes, com acréscimo de variantes da memória desse povo.

Para quem aprecia, é a oportunidade.

HISTÓRIA QUE O POVO GUARDOU

O opúsculo de Nicola Gonçalves é deveras interessante para os principiantes. Em 40 pp, ele trata de assuntos gerais, a saber: Provérbios e aforismos / Cantigas / Adivinhações / Histórias de valentões / Histórias de Assombração / História de Saci / Nomes de Árvores / O Monjolo / Alguns costumes peculiares do homem do campo /

Amuletos / O Mutirão / Folia de Santos Reis / Estilos de construção encontradas em fazendas / A linguagem pitoresca dos jogadores / A queima do Judas / O Cateretê / O carro de boi.

A propósito, preferimos para o presente caso, o termo “estórias”. A ciência usa Histórias (Brasil, Geral, Regional, etc).

RAINHA QUELÉ - CLEMENTINA DE JESUS

A obra foi organizada por Heron Coelho e contou com a participação de Lena Frias, Hermínio Bello de Carvalho, Nei Lopes e Paulo César de Andrade. Com 88 pp, foi editada (2001) pela Prefeitura Municipal de Valença, contando com o apoio cultural da Fundação Cultural e Filantrópica Léa Pentagna: o patrocínio FINEP.



O livro oportuniza conhecer o valor de Clementina de Jesus para a música brasileira e reconhecer nela a autêntica expressão da cultura negra.

O sumário da publicação consta: apresentação, biografia, memória, estudo, discografia, depoimentos e galeria (fotos e caricaturas) da Rainha Quelé.

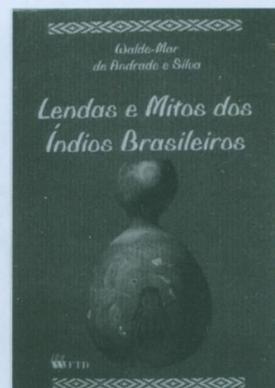
LENDAS E MITOS DOS ÍNDIOS BRASILEIROS

Em formato ofício, encadernado, colorido, 63 pp (1990). Prefácio de Orlando Villas Boas. Ilustrado com 25 pinturas de Walde-Mar de Andrade e Silva. Na parte final: mapa, vocabulário e bibliografia.

Após a introdução e o prefácio, já apresentados, eis o rol dos capítulos: Mavutsinim – O Primeiro Homem / Mavutsinim – O Primeiro Kuarup, A Festa dos Mortos / Kuát e Iaê – A Conquista do Dia / Igaranhã – A Canoa Encantada / Arutsãm – O Sapo Astucioso / Sinaá – Inundação e Fim do Mundo / Iamulumulu – A Formação dos Rios / Iamuricumás – As Mulheres sem o Seio Direito / Mundo Novo – O Paraíso Terrestre / Iguaçu – As Cataratas que surgiram do Amor / Mandioca – O Pão Indígena / Guaraná – A Essência dos Frutos / Mumuru – A

Estrela dos Lagos / Yara – A Rainha das Águas / Thaina Khan – A Estrela da Manhã / Cervo Berá – O Troféu do Amor / Irapuru – O Canto que Encanta / Potyra – As Lágrimas Eternas / Tucumã – O Surgimento da Noite / Coacyaba – O Primeiro Beija-Flor / Poronominaré – O Dono da Terra / Xingu – A Formação das Tribos / Begorotire – O Homem Chuva / O Menino e a Onça – Como os Caiapós conquistaram o Fogo.

É uma interessante e rica publicação, gentileza da CIBA-GEIGY, esgotada há anos.



HISTÓRIAS DE CORDÉIS E FOLHETOS

O Mercado de Letras, Campinas (SP) lançou em 1999 o livro de Márcia Abreu, 152 pp, ilustrado, Histórias de Cordéis e Folhetos. A obra está dividida nos seguintes capítulos: Literatura de Cordel Portuguesa / Um passeio pelos documentos / A literatura de cordel portuguesa atravessa o Atlântico / Formação da poética

nordestina / Literatura de folhetos nordestina / Outro passeio, uma poética / O pressuposto da origem portuguesa / Bibliografia geral / Bibliografia – cordéis portugueses / Bibliografia – folhetos nordestinos / Fontes da iconografia.

A leitura é indicada para quem tem conhecimento neste assunto.

PARLENDA, RIQUEZA FOLCLÓRICA

A HUCITEC / Pró-Memória e Instituto Nacional do Livro lançaram (1987) a obra que intitula esta nota, 355 pp. Ela é a base para a educação e iniciação à música.

Quando fomos crianças, quem não recitou uma parlenda?

Pelo seu caráter rítmico-sonoro-motor, as parlendas são tidas como a base para a iniciação ao estudo da música.

A parlenda, que é conhecida por outros nomes: lenga-lenga, lenque-lenque, rimas populares e outros são deveras interessante. É um conjunto de palavras de arrumação rítmica em versos que rima ou não. Ela distingue-se dos outros versos pela atividade que a acompanha: brincadeira, jogo ou movimento corporal. Cantar uma parlenda é recitá-la. O enunciado da parlenda é lúdico, pedagógico, diverte, ensina e, pela forma rítmico-sonoro-motor, desenvolve nos seres humanos as



condições psicossociais. Ela é dita em grupo, solo ou diálogo.

No Brasil as parlendas são conhecidas, ainda por: brincos (usadas com crianças pequenas, quando o adulto ou infante mais velho, auxilia recitando) e mnemônicas (auxiliam a memorizar números, nomes e outras situações).

Trava-línguas e réplicas são ligadas as parlendas. As primeiras são enunciadas provocando difícil pronúncia, usando a velocidade ao falá-las.

As réplicas são exclamação com respostas zombador, zombeteira.

A rigor, as duas últimas citadas, não são incluídas nas Parlendas, mas o povo confunde-nas e as utiliza como sendo.

Esse é apenas um introito no amplo conteúdo, vai muito além... no livro de Jacqueline Heylen, esgotado.

QUALIDADE EM CORDEL

O opúsculo de 40 pp, editado pelo BANESB (Banco do Estado da Bahia S/A), 1992, ilustrações de Cleomar Pinheiro da Fonseca.



O cordel é uma coleção de versos escritos

por poetas e romancistas nordestinos, sem visar a língua culta. No geral os versos fazem parte de um folheto, mal impresso e colocado à comercialização nas feiras e mercados, pendurados em cordas delgadas, conhecidos por cordão, barbante, cordel. Daí a denominação.

Até a introdução foi narrada em versos. Outros: Agência não de qualidade (Qualquer semelhança é mera coincidência) / Educação para a qualidade / Agência Qualidade.

Para quem aprecia o Cordel é uma oportunidade.



POVOS E TRAJES DA AMÉRICA LATINA

Essa edição especial da Universidade de São Paulo / Escolas de Comunicações e Artes (1972), formato grande, há tempo esquecida, interessa de perto aos estudiosos do folclore e de ciências afins, especialmente os primeiros capítulos. Destacamos: O gaúcho rio grandense (O cavaleiro altivo do Brasil meridional) / Bahia (Centro das mais vivas tradições africanas do Brasil) / O vaqueiro nordestino (O sertanejo

da civilização do couro) / O Gaúcho (A figura semilendária dos pampas argentinos).

É evidente que os demais são ótimos, no entanto, para os nossos vizinhos e outros países: Panamá, México e Guatemala.

Os autores: Egon Schaden e Gioconda Mussulini, nomes altamente respeitados entre os estudiosos na área das humanidades. Encerra com bibliografia.

500 CANÇÕES BRASILEIRAS

Ermelinda Azevedo Paz lançou a primeira edição (1989), 179 pp, formato grande. Ela enfatiza o folclore no processo de musicalização.

Há muito esgotada essa obra teve como editor Luís Bogo e impressa pela Palas Athena.

O livro abrange as regiões: Centro-oeste, Nordeste, Sudeste, Sul e do rio São Francisco, em particular. As músicas oferecem em índice onomástico. Encerra com a bibliografia da qual foram extraídas as canções.

QUE HORROR!!!

A obra de Alain Ducasse intitulada Ducasse de A a Z (Um dicionário amoroso da cozinha francesa) cometeu enormes gafes.

Lançado no Brasil pela Ediouro, Rio de Janeiro, 2005, por ignorar a definição de folclore, o autor afirmou:

“... além do simples folclore e das historietas” – p.114.

“Ir ao encontro das feiras é a melhor maneira de se conhecer, para além do folclore ultrapassando...” p.115.

Ora essa! Folclore não é o que Alain Ducasse pensa. Integra às ciências socioantropológicas.

Não é antiguidade, exotismo, caipirismo, quinquilharias, saudosismo ou algo semelhante.

O passado é estudado pela História. O folclore investiga o Homo sapiens da atualidade.

Não é oportuno conceituar folclore, nem seria viável neste momento. Eis uma simples definição para clarear a cabeça do citado francês que fracassou, onde não deveria.

Folclore é o estudo da cultura espontânea do povo.

O autor pode conhecer bem a cozinha francesa, no entanto, de folclore, nada, uma simples negação...

SÃO PEDRO NA BOCA DO POVO

Ao celebrar o 10.º aniversário da partida do nosso lídimo líder José Sant’anna (1937–1999), relembramos um dos livros, o de contos folclóricos, do Mestre.

São Pedro na Boca do Povo, lançado pela Prefeitura Municipal de Olímpia, Museu de História e Folclore, Departamento de Folclore e Associação Olímpense de Defesa do Folclore Brasileiro, 1998, 186 pp. É um trabalho de folclore verbal no contexto da literatura folclórica; teve a nossa apresentação. Acha-se esgotado.

O pesquisador inicia com a síntese biográfica de São Pedro no tocante aos aspectos religiosos.

São Pedro é o mais lembrado; foi citado 195 vezes no Novo Testamento. Segue a concepção pictórica das estampas e imagens de São Pedro. O grande julgamento, em versos septassilábicos do alfaiate Acedilo Novaes, de Olímpia. Prossegue com as estórias de São Pedro, quase um cento a partir de 1957. Apresentou São Pedro na literatura de cordel. Teceu considerações acerca da linguagem folclórica, fonética, sintaxe e vocabulário.

Trata-se de obra indispensável ao estudo do folclore regional, estadual e do Brasil, no que tange ao assunto.



AS VIAGENS DOS REIS MAGOS

Tomamos conhecimentos através do pesquisador Affonso M. Furtado Silva (ardoroso fã dos nossos festivais de folclore), a obra de Jadir de Moraes Pessoa (goiano de Itapuranga) e Madeleine Félix (francesa) do livro cujo título foi emprestado a esta nota.

Editado pela Universidade Católica de Goiás, sediada em Goiânia,

2007, 254 pp, bem ilustrada em cores.

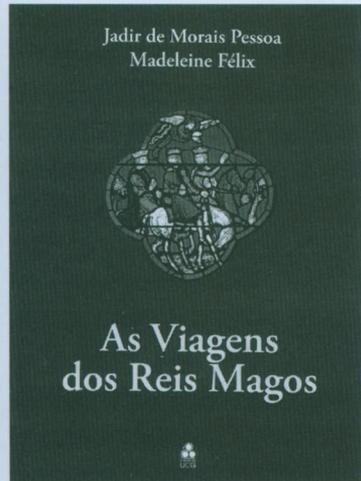
Foram extraordinárias as leituras que nós e outros adeptos fizemos do sensacional livro. Essa

fantástica publicação está dividida nos capítulos: A Caminho de Belém / De Constantinopla a Milão / De Milão a Colômbia / De Colônia para a Europa Ocidental Medieval / Na Bagagem da Catequese Jesuítica / Trilhando a Diversidade Cultural Brasileira / Os Três Reis de Casa em Casa / Despedida da Bandeira / Referências.

Há menções acerca de folcloristas e antropólogos, aos conhecidos e até familiares dos estudos desse setor.

Recomendamos que inicie a leitura pela quarta capa, onde encontrarão dois amantes desse assunto: Affonso Furtado (Rio de Janeiro) e Bariani Ortêncio (Goiânia), logo após folhear o interessante trabalho e se deliciar com os capítulos.

Os interessados podem estabelecer contatos através do (62) 3946-1080.



SABERES EM FESTA

O título foi lançado pela UCG (Universidade Católica de Goiás), situada em Goiânia (2005), 95 pp. Nasceu do labor do pesquisador Jadir de Moraes Pessoa. Conteúdo: gestos de ensinar e aprender na cultura popular.

Após a apresentação, incluindo notas, o autor repartiu a obra em capítulos, a saber:

1 – Sertão – saber: aprender e ensinar na literatura goiana (com notas e referências).

2 – Reminiscências Pedagógicas e Ambientais nas Festas Juninas (com referências).



- 3 – Saberes em Festa nas Festas Religiosas Goianas (com nota).
- 4 – Desenvolvimento Econômico e Privatização da Festa : o ciclo natalino na França (com notas e referências).
- 5 – As Fontes de Cultura Popular.
- 6 – Vida de Sertanejo (com notas).
- 7 – Ofícios e saberes (com notas e referências).
- 8 – Mestres da Caixa e Viola (com notas e referências).

Os eventuais interessados poderão obter informações através do (62) 3227-1080

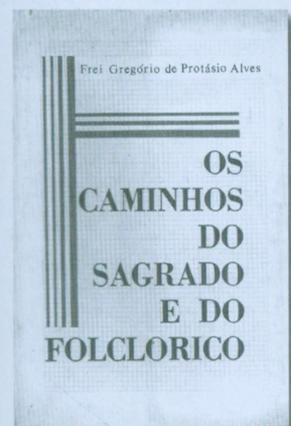
OS CAMINHOS DO SAGRADO E DO FOLCLÓRICO

O livro que recebeu o título desta nota foi da pena do Frei Gregório de Protásio Alves, gaúcho. Edição do autor (esgotada) e s/d. Obra de 158 pp e bem ilustrada com fotos em branco e preto.

O religioso antes de chegar à Cidade das Brisas Suaves pertenceu ao Centro de Tradições Gaúchas (que não é Folclore), fato ocorrido nos meados do século vinte.

Não se esquecia de dizer: “o homem é o rei da criação” / “Deus fez tudo para a utilidade do homem”.

A Igreja Matriz de Nossa Senhora Aparecida foi construída entre 1952-1957, com ele liderando o projeto e as ações positivas da população.



Após o relato inicial, adentra nos aspecto folclórico.

A evangelização (equivale a pastoral dos tempos modernos). Ele utilizava os meios conhecidos do povo, como o folclore, para ser próximo do povo.

Durante o processo da evangelização fazia uso de ditados, quadras – anônimas, músicas folclóricas, gestos, adivinhas, apelidos, trava-língua, parlendas, anedotas, mitos, lendas, etc.

Nas quermesses, no afã de arrecadar fundos para a Igreja e dinamizar a população, promovia leilões com comidas típicas: assados, polenta com frango, bolos, doces, etc. O

papel exercido pelo leiloeiro era fundamental para fomentar as disputas entre os presentes. “Causos” eram contados para alegrar o ambiente, ao som de música raiz, de diferentes cantores. Leiloavam-se, também, peças de artesanato (bolsas confeccionadas com palha de milho ou de arroz, bordados de diferentes tipologias, a mão preferencialmente, flores artesanais. Sem contar outras prendas, doadas pela comunidade cristã).

De Votuporanga foi para o então Estado de Mato Grosso, pregando em várias paróquias até estabelecer-se em Campo Grande (MS), onde faleceu recentemente.

FOLCLORE BRASILEIRO INFANTIL



A Girassol Brasil Edição Ltda; localizada em Barueri, Grande São Paulo, publicou esse livro, tamanho grande, 172 pp, ricamente ilustrado em cores. Nele encontra-se cantigas, adivinhas, brincadeiras, trovas, trava-línguas ditados, etc, além de glossário.

É uma publicação direcionada não apenas aos iniciantes. O público alvo é também os pais, professores do fundamental e outros interessados. O único defeito é o preço por ter sido editado na Espanha. É encontrado nas boas livrarias.

ÁTICO SEMPRE AMIGO DE OLÍMPIA

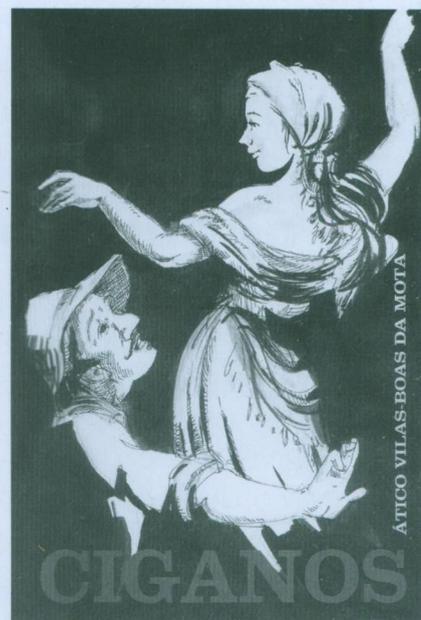
O antigo e sempre atual amigo de Olímpia, do mestre Sant’anna e deste relator presenteou-me com uma obra singular: Ciganos poemas em trânsito. Esse texto do amigo de Macubas (BA) é bem interessante. Ático é o primeiro autor brasileiro a ser traduzido para o romani (língua geral dos ciganos). Há, na mesma obra versões para outros idiomas. Li no vernáculo.

O Prof. Doutor Ático Vilas Boa da Mota, considerado o maior estudioso do romeno no Brasil, visitou Olímpia algumas vezes. Ele é especialista em Ciganologia.

A Ed. Coresi de Bucuresti lançou a obra. Nela o leitor interessado encontrará boas novidades.

O sensacional pesquisador de Macaúbas (BA) que já residiu anos na Romênia ama o nosso Festival. Foi ele que colocou o título “Olímpia, capital do folclore”.

Outras informações poderão ser obtidas através da caixa postal 1477, Bucuresti 011700 ou pelo fax 021-212-4127 (ou 4129).





BAZAR DO FOLCLORE

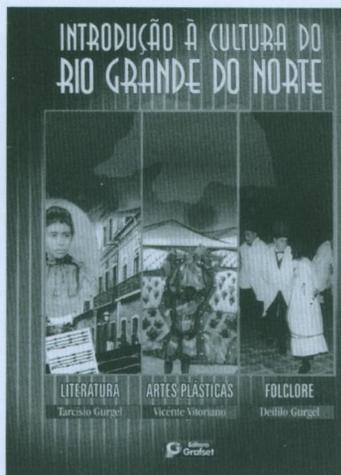
O autor é conhecido. Sumariou a obra, assim: A princesa que se perdeu na floresta (conto) / Quadras populares / O Saci / Brincadeiras com as palavras / Receitas culinárias / A Iara / Frases feitas / O Lobisomem / Ditados populares / O vaqueiro que não sabia mentir (conto).

A leitura é interessante, não obstante. Ricardo não seja folclorista. Ele pesquisa o já editado, o que nada diminuiu o valor do autor. A linguagem é adequada para o nível destinado

INTRODUÇÃO À CULTURA DO RIO GRANDE DO NORTE

A editora Grafset, João Pessoa – PB, 2003, editou o livro que recebeu esse título. A obra é composta por 120 pp, bem ilustrada e quase todas coloridas. A publicação é dividida em três partes: Literatura, Artes Plásticas e Folclore; respectivamente de Tarcísio Gurgel, Vicente Vitoriano e Deífilo Gurgel. Todas são interessantes e complementares entre si. Contudo, na nossa visão cabe realçar a derradeira, a unidade 3.

O autor, nosso amigo, admirador de Olímpia e de nossos festivais de Folclore (Fefol, para os íntimos) não precisa de apresentação. Ele é um dos melhores defensores do folclore do seu estado e de todo o Brasil. O Sant'anna e ele eram amicíssimos e detentores do mesmo ideal: preservar a cultura folclórica.



Deífilo inicia tecendo considerações acerca do folclore: 1- A origem da palavra, conceito e objeto. 2 – A importância do folclore. 3 – O folclore do Rio Grande do Norte. 4 – As manifestações folclóricas do Rio Grande do Norte: Danças folclóricas potiguares; O teatro de bonecos do “João Redondo”; Romanceiros ibérico e brasileiro no RN; Conto popular. 5 – Estudiosos do folclore potiguar. Anexos. 6 – Espetáculo de folclore como prática educativa. 7 – Pedagogia e Celebração. 8 – Outras danças da mostra da cultura popular. Encerra indicando a bibliografia.

Obra direcionada para quem aprecia o folclore. É simples a leitura, no entanto atinge muito bem a meta.

LITERATURA ORAL PARA A INFÂNCIA E A JUVENTUDE

Henriqueta Lisboa (1901-1985), exemplo de mineira, reuniu nessa Antologia de Lendas, Contos & Fábulas Populares no Brasil para a Infância e a Juventude. Foi lançados pela Editora Fundação Petrópolis (2002), 197 pp, com prefácio e ilustrações de Ricardo Azevedo.

Henriqueta publicou outras obras:
Eis os títulos coletados:

LENDAS

A lenda da palmeira / O céu e a noite / O beija-flor / O quero-quero / O avestruz / A origem da lavoura / A lenda da acaiaca / A lenda do umbu

/ A lenda do milho / A origem do rio Solimões / A árvore de tamoromu / O mutum e o cruzeiro do sul / As saracuras e a serra geral / A andorinha entre os índios caxinava / O curupira e o pobre / A lenda da abóbora / A lenda do algodão / A árvore do pão / A lenda das pedras verdes / Lenda de São João / O caboclo-d'água / O meri e o passarinho / Lenda acerca da velha gulosa / Os dois papagaios / O roubo do fogo / A vida do homem / A tartaruga e o gavião / O mauari e o sono / A festa no céu / O papagaio que faz “cra,cra,cra” / A formiga e a filha / O cagado e a fruta / O cavalo castanho / A vitória – régia / Lenda da caverá / Negrinho do pastoreio / O monge da serra da Saudade.



CONTOS

Dom maracujá / O caipora / A mãe-d'água / O menino e o assovio / Deus é bem bom / Ladainha nos ares / A bela e a fera / A Moura torta / O conde pastor / Felicidade é sorte / O afilhado do diabo / A menina dos brincos de ouro / A menina e o quibungo / O bicho – preguiça / O rei Andrada / O homem pequeno / Maria borralheira / João Gurumete / A fonte das três Comadres / História de João / A cumbuca de ouro e os maribondos / A mulher dengosa / A lebre encantada / Os três moços / O salteador arrependido / A pena do tatanguê / O beija-flor / Pedro Malasartes / A mulher preguiçosa / O caboclo e o Sol / História de Orgulina / Pedro Brum / A lição do pajem / O bicho Ponde / O sapo encantado / Os sete pares de sapatos da princesa / além de outros.

FÁBULAS

A onça e o coelho / A raposa e as aves / O gato e a raposa / O coelho e o grilo / O gavião e o pintinho / A anum e a canarinha / O quati, a juriti e a preguiça / O sapo e a onça / O cágado e o teiú / O elefante e a tartaruga / O canção e a raposa / A raposa e o tucano / A onça e o boi / O veado e a onça / A raposa e o homem / A raposa e a onça / O jabuti e a onça / O jabuti e o veado / O jabuti e de novo a onça / O jabuti e a raposa / O jabuti e o homem / O jabuti e o gigante / Por que os galos cantam de madrugada / O amigo da onça / A festa do tigre e os seus convidados / O bicho da folharada / Quem tem asa para que quer casa? / O bem se paga com o bem.

No final da obra, extensa bibliografia (que servirá de orientação aos interessados).

MITO E FANTASIA

A conhecida editora Ática, São Paulo, 1995, lançou na série Fundamentos o exemplar 102, de Franklin Goldgrub, em 223 pp. É obra para especialistas: Mito e Fantasia. O imaginário segundo Lévi-Strauss e Freud. Após a apresentação, introdução; 1 – A magia do aprendiz; 2 – Eficácia sugestiva, recuperação simbólica; 3 – O mito cuja estrutura desvela a estrutura do mito; 4 – O debate estruturalismo / historicismo em psicanálise; 5 – As transformações do conceito de inconsciente; 6 – Obstáculos à articulação entre antropologia estrutural; 7 – A convivência das duas teorias; 8 – A compatibilidade essencial. Conclusão – Bibliografia.

A leitura é difícil, porém compensadora.



AS MAIS BELAS LENDAS BRASILEIRAS

Wilson Pinto publicou o primeiro volume, terceira edição, 183 pp, 1960, ilustrado, Curitiba, Gráfica Mundial Ltda, a obra citada. A apresentação foi do nosso amigo Vasco José Taborda, então presidente da Academia de Letras “José de Alencar”.

São as seguintes às lendas elencadas:

Tupã / A Majestade de Tupã / Açu e Pirá / Taiára / A lenda da erva-mate / ABoiúna / A tribo Cario / Muleçá / Anhum e Solfa / As doze potiguaras / Puxioêra / Tabaliba / O cunaurú / Inambá / Acutipurú / Agai / Mopuama / A morte de Anibá / Iguape / O canto de Iané / Obirici

/ As guerreiras Amazonas / Cauiá e Caatiô / Aiuricaba / Ubaí e Abará / Carapinhé / Mandú e iuçara / Tibiriçá / A lenda da Vitória Régia / Taiapanema / Moema / Caianam / Saruê / Agniná / Uirapuru / A erva mate / Turí / Aruanã / Caimãtuí / O Jaburu / Pirarucu / Uaranã / Inací / Bartira / Ivana / Guapé / O sábio Iupirê / Pinheiros / Iucalí / Iraní / A lenda de Salpiná / Mensagem ideográfica.

As notas em rodapé, que são várias, dão as explicações indispensáveis.

Respeitamos a grafia da época em que a obra foi publicada.



CANTIGAS DE RODA

O tradicional editora paulistana melhoramentos lançou um opúsculo, 2006, 23 pp. É indicada para crianças. As letras das músicas e melodias com cifras para violão. É bem colorido, o que faz a alegria da petizada. São as seguintes: Caranguejo / Ciranda, cirandinha / Marcha, soldado! A barata / Se esta rua fosse minha... / Escravo de Jô / Carneirinho, carneirão / O cravo brigou com a rosa / O sapo.

No final os números indicam os dedos da mão esquerda, para a criançada aprender com o violão. A rigor, trata-se de um manual, para quem tem vontade, entender sem professor, sozinho.

DECIFRANDO TROVAS

Manoel Nahas Neto escreveu e deu título a essa obra, também chamada Adivinhas em Trovas. Foi editadas pela Cidarts, Vitória, 1994, 164 pp, abrangendo 206 trovas, envolvendo variados assuntos. Exemplificamos; aleatoriamente, com a que segue:

No vulgo, no popular,
Se um indivíduo
implório
Leva a culpa em seu lugar,
É um que expiatório?
Nota-se que o primeiro verso
Rima com o terceiro,
Condição essencial. Já a rima
do segundo com o quarto,
não é obrigatório.

TRÊS OBRAS QUE SE COMPLETAM ENTRE SI

A editora Moderna, São Paulo, na série Arte e Raízes, 2001, lançou de Nereide Schilaro Santa Rosa, três interessantes opúsculos, a saber: Festa e Tradições / Lendas e Personagens / Usos e Costumes. Cada um com 32 pp, e ilustrações coloridas. São publicações indicadas para os educandos do ensino fundamental, alfabetizados. São assuntos complementares entre si.

ACORDA CORDEL NA SALA DE AULA



Ariovaldo Viana Lima, autor da obra, editoras Queima - Bucha e Tupynanquim, Caucaia (CE), 111 pp, 2006. É direcionada para os que atuam, como professores, na educação fundamental. É natural que serve para pais e outros interessados.

Após os tradicionais prefácio, introdução o autor dividiu o livro nos capítulos que segue: Cordel: um sopro de revitalização / O que é o projeto acorda Cordel / Depoimento: o papel da literatura de cordel na minha alfabetização / Obras recomendadas para uso nas escolas / Trechos dos

folhetos selecionados / A experiência do poeta Manoel Monteiro, em Campina Grande - PB / Breve história da literatura de Cordel / Técnicas do Cordel (Por Zé Maria de Fortaleza) / Principais modalidades do Cordel (Por Gonçalo Ferreira da Silva) / A contagem das sílabas do verso de Cordel na visão de Bráulio Tavares / Exercícios e atividades escolares baseadas na literatura de Cordel / Leandro Gomes de Barros - O pai da Literatura de Cordel Brasileira / José Bernardo da Silva - poeta, editor e "educador" / Acorda Cordel é apresentada em Palmas - TO, Salitre - CE, Mossoró - RN e Campina Grande - PB / Acorda Cordel na Imprensa / A experiência da Academia dos Cordelistas do Crato (Por Willian Brito) / Anexos / Questionários / Bibliografia / Agradecimentos.

Quem quiser conhecer o autor, veja as páginas 83 e seguintes.

Os interessados podem ligar para o (85) 9909-1745.

Não se esqueça de que o Cordel é uma ferramenta paradidática.



LENDAS E FATOS

Um livro da Imprensa Metodista, São Bernardo do Campo, 120 pp, s/d, de autoria de autoria de Miguel Rizzo Jr.

A publicação está dividida nos seguintes títulos: O pinheiro descontente / Harmonia e Sacrifício / Capricho das opalas / Perseverança / Tipos de mentalidade / Aspiração do infinito / Momento decisivo / Conceitos de paz / Perego fascinante / Realidade e aparência / Árvore de Natal / Momento expressivo / Luzes falsas / identificação / Argumento decisivo / Conceitos da vida / A bússola / Oportunidade / Vitória da Bondade / Fortuna dentro de um livro / Obediência / Consolação / Vencendo o desânimo / Esperanças perigosas / Pobreza / Gramofone antigo / Renovação interior / Providencia / O pó / Fracasso e vitória /

Amizade real / O bosque / Aprovação real / Relógio adiantado / As provas / Azar seu / Lógica de rato / Influência – inconsciente / Corda partida / Extremos luminosos / Dueto libertador / Caráter e beleza / Não boi inútil / Quando o coração fala / Teoria e pratica / Sofrimento / Flor perigosa / Melodias e visões / Ouvir e praticar / Ladrão descoberto / Poder de um cântico / Não desanimar / Aprendendo com a formiga / Pobreza transfigurada / A missão da estrela / Estupenda coincidência / O ideal de servir / Valor permanente / Arte e caridade / Provocações / Transfigurando a cena / Suprêsa de um médico / Ponto fraco / Louvável escrupulo.

É direcionada mais para professores, pais e curiosos.

NOSSA GENTE - NOSSAS CANTIGAS FOLCLÓRICAS

Uma brochura de 60 pp, de autoria de Luís A. Martins e Irena Simek, editada pela Kemis Produções Ltda., Curitiba, 1994, é bem interessante, pois trás acordes para teclados, violão e posições de flauta doce. Em outras palavras é um curso sem a presença de mestre aos que pretende estudar e aprender algumas melodias folclóricas.

Eis o rol encontrado: A canoa virou / A carrocinha / A gatinha parda / Anquinhas

/ Balaio / Bam-ba-la-lão / Boi Barroso / Boi da cara preta / Cachorrinho / Cai, cai balão / Capelinha de melão / Caranguejo / Ciranda, cirandinha / Entrai na roda / Fui à Espanha / Fui no Tororó e muitas outras.

Um povo sem folclore não tem identidade cultural é desunido e fraco. O folclore constitui as manifestações artística e culturais de um povo. Folclore é civismo.

AVENTURAS DO CURUPIRA



É o segundo volume da série Biguá. As histórias dessa série são ambientadas na mata amazônica. O Curupira é um ente fantástico, capaz das maiores diabruras para proteger filhotes de animais, montado na caititu ou andando com os pés virados para trás, visando despistar os caçadores.

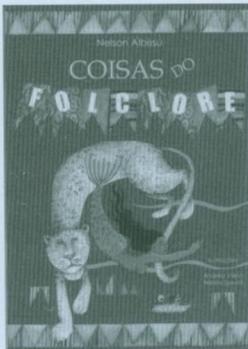
O opúsculo de 32 pp, foi editada pela tradicional Melhoramentos de São Paulo (1990), 2ª edição. É direcionado aos alunos que sabem ler. No final, glossário elucidativo.

Arnaldo Niskier, Membro da Academia Brasileira de Letras e do Conselho Federal de Educação. É escritor consagrado. As ilustrações coloridas são de Daisy Startari.



COISAS DO FOLCLORE

Nelson Albissú escreveu em 40 pp, uma brochura Coisas do Folclore, 3º edição, 2007 pela Cortez (São Paulo), colorida e com ilustrações de Andréia Vilela e Mirella Spinelli. É para iniciantes alfabetizado pai e outro interessado. A obra foi dividida nos tópicos: Entes fantásticos / Lendas / Adivinhas / Contos / Quadrinhas / Adágios / Frases feitas / Parlendas /



Trava-línguas/Pregões e Superstições. Não deixou de escrever algumas frases acerca do folclore. Parece-nos que o autor equivocou-se, não discerniu superstições de simpatias. Os dísticos ou frases de pára-choques devem ser acompanhadas do número da chapa do caminhão. Excluindo esses senões, a publicação está coerente.

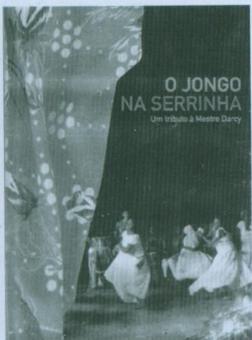
FOLIA DE REIS DA FAZENDA CONGONHAL

Esse DVD (VOLUME 2) está maravilhoso. É o grupo dos geminhos “Evangelizando com Santos Reis” (de Altinópolis / Santo Antonio com Alegria), no nosso Estado, não tão distante de Olímpia, a “Capital do Folclore”. Esse grupo é tradicional e em edições anteriores,

mostramos os variados CDs (CD – compact disk ou disco a laser) desse encantador terno de Reis.

Acreditamos que os estudiosos dessa temática não poderão deixar de conhecer esse vídeo.

O JONGO DA SERRINHA UM TRIBUTO A MESTRE DARCY



Esse DVD (videodisco digital, meide armazenamento de vídeo e som) mostra a alegria, batuque e tradição do Jongo, uma relíquia musical. Esse grupo está promovendo a continuidade aos trabalhos de preservação do patrimônio do Gongo da Serrinha, desenvolvidos por Vovó Maria Gianci e seu filho mestre Darcy. Esse documentário com música, dança, e humor, focaliza temas como racismo e religião: Eis a distribuição: 35 minutos de documentário, 12 músicas, curta metragem com Mestre Darcy do Jongo, galeria de fotos, letras das musicas e glossário Banto.

Vamos encerrar com versos em homenagem ao Prof. José Sant’anna, de autoria do violeiro e cantor Olindo Martins Pinto, de Olímpia/SP:

Quando chega o mês de agosto
Bem pertinho de setembro
Do Folclore de Olímpia
É do que sempre me lembro
Pra ir a essa grande festa
Tem muita gente querendo
Já estão se organizando
Pra Olímpia vão correndo.

Quarenta e cinco anos faz
Que a festa é realizada
Pelo saudoso professor

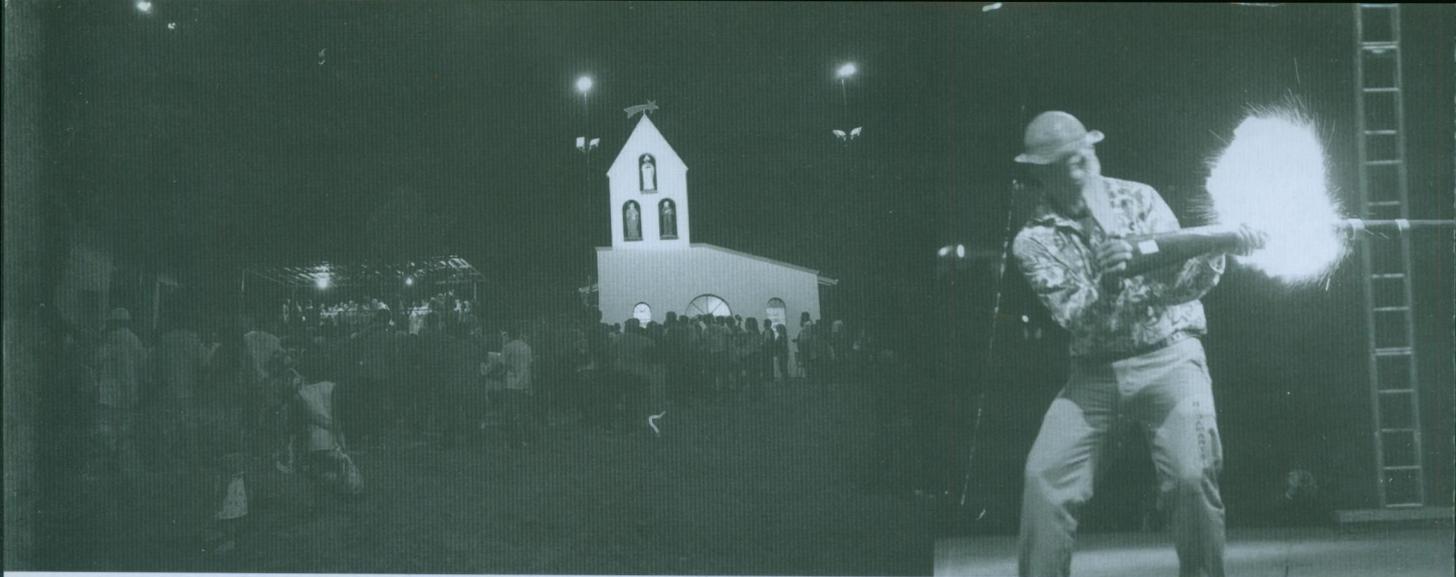
Que a festa foi criada
José Sant’anna partiu
A sua hora foi chegada
Hoje está no campo santo
Deus lhe deu boa morada.

Estados do Brasil sentiu
A morte do bom professor
Com a inteligência que tinha
Muita gente ele ensinou
Com sua falta, Sant’anna
Muita gente chorou

Foi embora para sempre
E grande saudade ficou.

Foi em Ribeiro dos Santos
O lugar que ele foi criado
Filho de homem direito
E trabalhador muito honrado
Soube ensinar seus filhos
Sempre foi muito estimado
Por isso José Sant’anna
Por Deus foi glorificado.





O 44.º FESTIVAL DO FOLCLORE DE OLÍMPIA - SP

ANDRÉ LUIZ NAKAMURA

Departamento de Folclore
Olímpia - SP

ABERTURA

Iniciado após os discursos oficiais, às 20 horas, aproximadamente, o Espetáculo de Abertura do 44.º Festival do Folclore de Olímpia, produzido pela Secretaria Municipal de Educação e pelo IBCP – Instituto Brasileiro de Cultura Popular, contou com a participação de cerca de quinhentos alunos das escolas olimpienses, estaduais e municipais, em que se homenageou o Estado da Paraíba, com apresentação de danças e folguedos cultivados nessa localidade.



A seguir, apresentaram-se os grupos paraibanos presentes no 44.º FEFOL: Grupo Folclórico Aruenda da Saudade – Pitimbu/PB; Grupo Parafolclórico da Paraíba GPAP - João Pessoa/PB; Grupo Cultural Coração Brasileiro – Pitimbu/PB; Grupo Nova Geração - João Pessoa/PB Grupo de Dança Parafolclórica Jacoca - Conde/PB; Grupo Tropeiros de Borborema - Campina Grande/PB.

Aprimeira noite do evento terminou com um grande espetáculo pirotécnico.



APRESENTAÇÕES NO PALCO

Nos dias que se seguiram, de 03 a 09 de agosto de 2008, os grupos folclóricos e parafolclóricos presentes na 44.º edição do Festival do Folclore de Olímpia, apresentaram-se no palco principal, na Arena Cultural “Prof.^a Maria Aparecida de Araújo Manzolli” (Palco “A”), e em outro palco que foi instalado nas proximidades da Praça de Alimentação (Palco “B”). As apresentações no Palco “A” iniciavam-se por volta das 19h30, e no Palco “B”, aproximadamente às 20 horas, exceto no sábado, dia 09/08/08, quando, em razão do maior número de grupos presentes, as apresentações, em ambos os palcos, iniciaram-se às 19 horas.

Dia 03/08/2008 - DOMINGO

Palco A: Grupo Folclórico Samba de Roda, Lagarto/SE; Grupo Folclórico Samba de Coco - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Parafusos - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Terno de Moçambique São Benedito - Olímpia/SP; Associação Folclórica Reisado Sergipano e Bumba-Meu-Boi - Guarujá/SP; Grupo Folclórico Batalhão de Bacamarteiros - Carmópolis/SE; Grupo Nova Geração - João Pessoa/PB; Grupo de Danças Parafolclóricas Cidade Menina Moça - GODAP - Olímpia/SP; Maracatu Piaba de Ouro - Olinda/PE; Cia. De Teatro e Dança Terra Brasilis - Olímpia/SP; Grupo Tropeiros da Borborema - Campina Grande/PB.

Palco B: Grupo Folclórico Mineiro Pau - Sto. Antonio de Pádua/RJ; Grupo Flor de



Associação Cultural Anastasis - Olímpia - SP

Laranjeira - Santo Antonio de Leverger/MT; Grupo Parafolclórico da Paraíba GPAP - João

Pessoa/PB; Grupo Parafolclórico Terra da Luz - Fortaleza/CE; Grupo Parafolclórico Jacoca - Conde/PB; Grupo de Danças Gaúchas Água Santa - Água Santa/RS.



Grupo Aruenda da Saudade - Pitimbu - PB

Dia 04/08/2008 - SEGUNDA-FEIRA

Palco A: Grupo Folclórico Aruenda da Saudade - Pitimbu/PB; Grupo Folclórico Congos de Oeiras - Oeiras/PI; Grupo Folguedo e Danças Prof. Pedro Teixeira - Maceió/AL; Grupo Cultural Coração Brasileiro - Pitimbu/PB; Grupo Parafolclórico da Paraíba GPAP - João Pessoa/PB; Grupo de Danças Gaúchas Água Santa - Água Santa/RS; Sociedade Folclórica Bumba Boi de Morros - São Luiz/MA; Grupo Parafolclórico Terra da Luz - Fortaleza/CE.

Palco B: Marabaixo do Laguinho - Macapá/AP; Grupo Flor da Serra - Chã Preta/AL; Grupo Nova Geração - João Pessoa/PB; Grupo Parafolclórico Pôr do Sol - Quinta do Sol/PR; Grupo Frutos do Pará - Belém/PA.



Grupo Terra da Luz - Fortaleza - CE



Dia 05/08/08 - TERÇA-FEIRA

Palco A: EMEF Dona Luiza Seno de Oliveira - Olímpia/SP; EMEIEF Prof. Reinaldo Zanin - Olímpia/SP; EMEF "Joaquim Miguel dos Santos" - Olímpia/SP; EMEF Jardim Hélio Cazarin - Olímpia/SP; APAE - Grupo de Danças Valentina Toaza - Olímpia/SP; Grupo Folclórico Mineiro Pau - Sto. Antonio de Pádua/RJ; Marabaixo do Laguinho - Macapá/AP; Grupo Folclórico Congos de Oeiras - Oeiras/PI; Grupo Flor da Serra - Chã Petra/AL; Grupo Flor de Laranjeira - Santo Antonio de Leverger/MT; Grupo Parafolclórico Pôr do Sol - Quinta do Sol/PR; Grupo Nova Geração - João Pessoa/PB; Grupo Frutos do Pará - Belém/PA.

Palco B: EMEF Dona Luiza Seno de Oliveira - Olímpia/SP; EMEIEF Prof. Reinaldo Zanin - Olímpia/SP; EMEF Joaquim Miguel dos Santos - Olímpia/SP; EMEF Jardim Hélio Cazarin - Olímpia/SP; APAE - Grupo de Danças Valentina Tozza - Olímpia/SP; Grupo Parafolclórico da Paraíba GPAP - João Pessoa/PB; Grupo Folguedo e Danças Prof. Pedro Teixeira - Maceió/AL; Grupo Tropeiros da Borborema - Campina Grande/PB; Grupo Parafolclórico Terra da Luz - Fortaleza/CE; Grupo de Expressões Folclóricas Charme Caboclo - Belém/PA; Maracatu Piaba de Ouro - Olinda/PE



Boi de Morros - São Luís - MA

Dia 06/08/2008 – QUARTA-FEIRA

Palco A: EMEF Prof. Maurício C. A. Pereira - Olímpia/SP; EMEF Theodomiro da Silva Melo - Olímpia/SP; EMEF Professora Zenaide Rugai Fonseca - Olímpia/SP; EMEF Santo Seno - Olímpia/SP; Dança de São Gonçalo - Olímpia/SP; Grupo Folclórico Samba de Roda - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Samba de Coco - Lagarto/



Grupo Marabaixo do Laguinho - Macapá - AP

SE; Grupo Folclórico Parafusos - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Batalhão de Bacamarteiros - Carmópolis/SE; Grupo Flor da Serra - Chã Preta/AL; Grupo Parafolclórico Jacoca - Conde/PB; Maracatu Piaba de Ouro - Olinda/PE; CTG Fagundes dos Reis - Passo Fundo/RS; Grupo de Folguedo e Danças Prof. Pedro Teixeira - Maceió/AL; Grupo Boi de Mamão - Florianópolis/SC

Palco B - EMEF Prof. Maurício C. A. Pereira - Olímpia/SP; EMEF Theodomiro da Silva Melo - Olímpia/SP; EMEF Professora Zenaide Rugai Fonseca - Olímpia/SP; EMEF Santo Seno - Olímpia/SP; Grupo Flor de Laranjeira - Santo Antonio de Leverger/MT; Grupo Frutos do Pará - Belém/PA; Grupo Frutos da Terra - Olímpia/SP; Sociedade Folclórica Bumba Boi de Morros - São Luís/MA; Grupo de Danças Gaúchas Água Santa - Água Santa/RS; Grupo Parafolclórico Pôr do Sol - Quinta do Sol/PR.

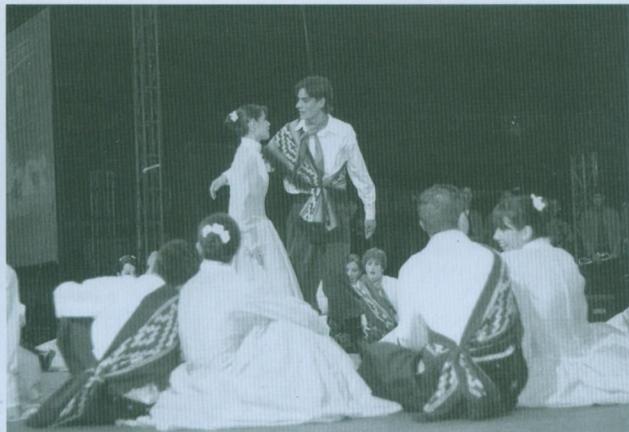


Maracatu Piaba de Ouro - Olinda - PE

DIA 07/08/2008 – QUINTA-FEIRA

Palco A: Marabaixo do Laguinho - Macapá/AP; Grupo de Danças Folclóricas Raízes de Olímpia - Olímpia/SP; Grupo de Danças Gaúchas Água Santa - Água Santa/RS; Associação Cultural Anastasis - Olímpia/SP;





DTG Água Santa - Água Santa - RS



CTG - Fagundes dos Reis - Passo Fundo - RS

Grupo Parafolclórico da Paraíba GPAP - João Pessoa/PB; Grupo de Expressões Folclóricas Charme Caboclo - Belém/PA; Cia. de Danças Parafolclóricas Terra Brasil - Betim/MG; Terno de Congada Chapéu de Fitas - Olímpia/SP; Grupo Olímpense de Danças Parafolclóricas Cidade Menina Moça - GODAP, Olímpia/SP; Grupo de Cultura Popular do Maranhão Boi de Palha - São Luiz/MA; Grupo Parafolclórico Terra da Luz - Fortaleza/CE; Grupo Tropeiros de Borborema - Campina Grande/PB.

Palco B: Grupo Folclórico Aruenda da Saudade - Pitimbu/PB; Grupo Folclórico Congos de Oeiras - Oeiras/PI; Grupo Folclórico Mineiro Pau - Sto. Antonio de Pádua/RJ; Grupo Cultural Coração Brasileiro - Pitimbu/PB; Grupo Boi de Mamão - Florianópolis/SC; CTG Fagundes dos Reis - Passo Fundo/RS; Grupo Parafolclórico Jacoca - Conde/PB; Grupo Frutos do Pará - Belém/PA.

- Sto. Antonio de Pádua/RJ; Boi de Mamão - Florianópolis/SC; Grupo Folclórico Aruenda da Saudade - Pitimbu/PB; Grupo Folclórico Batalhão de Bacamarteiros - Carmópolis/SE; Grupo Nova Esperança - Olímpia/SP; Grupo Cultural Coração Brasileiro - Pitimbu/PB; Grupo de Danças Parafolclóricas Terra Brasil - Betim/MG; Grupo Frutos da Terra - Olímpia/SP; Grupo Frutos do Pará - Belém/PA; Grupo Parafolclórico Pôr do Sol - Quinta do Sol/PR; Grupo de Expressões Folclóricas Charme Caboclo - Belém/PA; Sociedade Folclórica Bumba Boi de Morros - São Luís/MA; Grupo Flor de Laranjeira - Santo Antonio de Leverger/MT; Grupo Tropeiros da Borborema - Campina Grande/PB.

Palco B: Orquestra de Viola Reino Encantado - Guarani do Oeste/SP; Grupo de Catira Os Guaranis - Guarani do Oeste/SP; Grupo Folclórico Samba de Roda - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Samba de Coco - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Parafusos - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Congos de Oeiras - Oeiras/PI; Cia. Terra Brasilis - Olímpia/SP; Associação Cultural Anastasis - Olímpia/SP; Grupo de Cultura Popular do Maranhão "Boi de Palha" - São Luís/MA; CTG Fagundes dos Reis - Passo Fundo/RS



Grupo Mineiro Pau, Santo Antônio de Pádua - RJ

Dia-08/08/2008 - SEXTA-FEIRA

Palco A: Grupo Folclórico Mineiro Pau

SP; Congada de Sainha Irmãos Paiva - Santo Antonio da Alegria/SP; Caiapó Mata Adentro - São José do Rio Pardo/SP; Samba-Lenço de

Dia 09/08/2008 - SÁBADO

Palco A: Grupo de Moçambique de São Benedito - Lorena/SP; União Folclorista de São Benedito do Belém - Taubaté/





Moçambique de São Benedito - Lorena - SP

Mauá/SP; Cordão Folclórico Tatuiense - Tatuí/SP; Grupo Folclórico Caboclinhos - Guarujá/SP; Grupo Moçambique de São Benedito Azul e Branco - Guaratinguetá/SP; Grupo Fandango de Tamanco Caipira Cuitelo - Ribeirão Grande/SP; Congada Os Marinheiros de Itaú de Minas - Itaú de Minas/MG; Cia. de Santos Reis Unidos dos Marinheiros - Itaú de Minas/MG; Grupo Folclórico Chambá - São Sebastião do Paraíso/MG; Moçambique O Manhoso - Ibiraci/MG; Terno de Moçambique Diamante - São Sebastião do Paraíso/MG; Grupo de Vilão Nossa Senhora de Fátima - Catalão/GO; Grupo Folclórico Batalhão de Bacamarteiros - Carmópolis/SE; Grupo de Cultura Popular do Maranhão Boi de Palha - São Luís/MA; CTG Fagundes dos Reis - Passo Fundo/RS; Grupo Parafolclórico Jacoca - Conde/

PB; Grupo Frutos do Pará - Belém/PA; Grupo Parafolclórico Terra da Luz - Fortaleza/CE; Maracatu Piaba de Ouro - Olinda/PE.

Palco B: Grupo Folclórico Samba de Roda - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Samba de Coco - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Parafusos - Lagarto/SE; Grupo Folclórico Aruenda da Saudade - Pitimbu/PB; Grupo Flor da Serra - Chã Preta/AL; Grupo Folgado e Danças Prof. Pedro Teixeira de Vasconcelos - Maceió/AL; Grupo Folclórico Mineiro Pau - Sto. Antonio de Pádua/RJ; Grupo Marabaixo do Laguinho - Macapá/AP; Boi de Mamão - Florianópolis/SC; Cia. de Danças Parafolclóricas Terra Brasil - Betim/MG; Grupo de Expressões Folclóricas Charme Caboclo - Belém/PA; Grupo Parafolclórico da



Grupo Frutos da Terra, Olímpia - SP



Grupo Nova Geração - João Pessoa - PB

Paraíba GPAP - João Pessoa/PB; Grupo Cultural Coração Brasileiro - Pitimbu/PB; Sociedade Folclórica Bumba Boi de Morros - São Luís/MA; Grupo de Danças Gaúchas Água Santa - Água Santa/RS; Grupo Tropeiros da Borborema - Campina Grande/PB; Grupo Flor de Laranjeira - Santo Antonio de Leverger/MT.

Dia 10/08/2008

Espectáculo de Encerramento, produzido pela Secretaria Municipal



de Educação, com a participação de cerca de trezentos e cinquenta alunos das unidades escolares da rede municipal de ensino, cujo tema foi: “Paraíba - Ritmos que Contagiam. A seguir, houve apresentação da banda pernambucana Cordel do Fogo Encantado, encerrando-se a última noite do evento com um belíssimo espetáculo pirotécnico.



INAUGURAÇÃO DA CAPELA DE SANTOS REIS

No dia 02 de agosto de 2008, às 18 horas, foi inaugurada a Capela de Santos Reis, na Praça das Atividades Folclóricas “Prof. José Sant’anna”, nas proximidades da Arena Cultural “Maria Aparecida de Araújo Manzolli”. Em razão do pequeno espaço no interior da capela, com capacidade para cerca de 100 pessoas, foi realizada uma missa campal de que participaram todas as Companhias de Reis de Olímpia. Celebrou-a o bispo da Diocese de Barretos, Edmilson Amador Caetano.



Solenidade de inauguração



Bispo da Diocese de Barretos, Edmilson Amador Caetano

MOSTRA CULTURAL DO 19.º SALÃO DE ARTES

Coordenado pela artista plástica Janete Haidar, foi realizado o 19.º Salão de Pintura e Artes “Alvacir Ribeiro de Souza”, com o tema “Folclore”.

As obras ficaram expostas, durante o 44.º Festival do Folclore, no Espaço Cultural Laura Haidar”, na Praça das Atividades Folclóricas

“Prof. José Sant’anna”.

A entrega da premiação se realizou às 20 horas do dia 08 de agosto de 2008, no mencionado local.

Foram jurados: Cristiane Feitas, Cristina Bassit, Carlos Eduardo Bachi, Orlando Fusineli, Thais de Freitas, Arlindo de Lima,





Lucinéia Barison, Célia Gomes, Vivaldo Mendes e Tarciso Candido de Aguiar.

Vejam como ficou a premiação na 19.^a etapa desta bem-sucedida Mostra.

PINTURA MODERNA

Prêmio Aquisição “Troféu Laura Haidar”:
Norma de Matta (Olímpia/SP), com a obra “Cavaleiro Mascarado”; 1.º Troféu Ouro: Gilvan Franzão (Barueri/SP), “Metamorfose II”; 2.º Troféu Ouro: Antonio Nilton Viana (Barueri/SP), “Raízes”; 3.º Troféu Ouro: Edina Costa Oliveira (Barueri/SP), “O Desfile dos Bonecões”; 1.º Troféu Prata: Evandro José dos Santos (Monte Aprazível/SP), “Rua dos Artesões”; 2.º Troféu Prata: Marilene Gomes (Barueri/SP), Pastrori de Zé da Silva”; 3.º Troféu Prata: Maria Ap. de Konkowski (Olímpia/SP), “Carro de Boi”; 1.º Troféu Bronze: Maria Martins O. Dalarme (Barueri/SP), “Iemanjá”; 2.º Troféu Bronze: Marlene T.S. Pagotto (Olímpia/SP), “Bacãrmarteiros”; 3.º Troféu Bronze: Edgar B. Oliveira (São José do Rio Preto/SP), “Encontro de Maria com Jesus”; Troféu Menção Honrosa:

Ilma Deolindo Nunes (Rio Preto/SP), “Folia de Reis”; Troféu Talento: Rodrigo Perpetuo da Silva (Olímpia/SP), “Engenheiro”; Troféu Destaque: Aline dos Santos Almeida (Olímpia/SP), “Folclore Brasileiro”.

ARTESANATO

Troféu Aquisição: Gilberto Fernandes Moreira (Olímpia/SP), “A Painera e o Saci”; Troféu Destaque Internacional Trançado Estrela: Delfina Ribeiro Marcelo (Cajobi/SP), “Capela de Santo Reis”; Troféu Ouro: Livia Paulina A. Costa (Barueri/SP), “Missa do Vaqueiro”; Troféu Prata: Livia Paulina A Costa (Barueri/SP); “Oratório São Sebastião”; Troféu Bronze: Domingos Arantes Fernandes (Olímpia/SP), “Carro de Bois”; Troféu Folclore: Nilza Maria Almodova (Olímpia/SP), “O Pescador”.

ESCULTURA

Troféu Aquisição: Edgard Santo Morette (Barueri/SP), “Xaxado”; Troféu Ouro: Tereza Theide Bilia de Moraes (São Jose do Rio Preto/



SP), “Tião Gavião Mata Cobra e Mostra Pau”; Troféu Prata: Elaine Cristina Degasperri (Olimpia/SP), “Origami no Boi Bumbá”, Troféu Bronze: Benedita C. Konkowiski (Olimpia/SP), “A Baiana”; Troféu Folclore: Maria Ap. Konkowiski (Olimpia/SP), “Homenagem ao Nordeste”.

LITERATURA

Troféu Aquisição: Ena Aparecida de Marques Garcia (Monte Aprazível/SP), Folclore Moderno”; Troféu Ouro: Nivia Heloisa A. E. Freitas Carvalho (Olimpia/SP), “Saci Pererê Peralta”; Troféu Prata: João Carlos Sponquiado (Olimpia/SP), “Pilão”; Troféu Bronze: Solange Ribeiro Costa (Olimpia/SP), “Serenata”.

PINTURA INFANTIL

Até 10 anos - 1.º Troféu Ouro: Eduardo Ap. Figueiredo da Silva (EMEF Prof. Dimas Narcizo), “Bimbe meu Boi”; 1.º Troféu Prata: Beatriz M. Guiotto (Objetivo II), “Bumba-meu-boi e o Luar da Lua”; 1.º Troféu Bronze: Mirela Ap. Sprinda (EMEF Prof. Reinaldo Zanin), “Sertão”; Troféu “Dr. Luiz Fernando Carneiro”: Tatiele Mariano Batista (EMEF Prof. Reinaldo Zanin), “O Boitatá”; Troféu Paz e Esperança: Rayssa Fernanda de Jesus Lopes (EMEF Prof. Mauricio César Alves Pereira), “Bumba-meu-boi e a colcha de retalho”; Troféu AOLC: Maria de Brito Pimenta (Objetivo II), “Folia de Reis”; Troféu Destaque Visual: Flaviane Stefanini (EMEF Prof. Mauricio César Alves Pereira), “A festa do Bumba-meu-boi”; Troféu Folclore: Kaíza Streicher Kopitar (Artrmoda), “A Festa do Boi”; Troféu Monteiro Lobato: Diego Cristiano da Silva Lima (EMEF Prof. Dimas Narcizo), “Mula sem cabeça”; Troféu Brincando de Arte: Luciano Elias B. Filho (EMEF: D. Luiza Seno de Oliveira), “O Saci”; Troféu Mundo da Imaginação: Mauricio Antonio Angelo Junior (EMEF Prof. Dimas Narcizo), “Boitatá”; Troféu Pequeno Artista: Otavio Ramalho (Objetivo II), “Passeio do Boitatá”; Troféu Educando Com Arte: Maria Paula Ozanichi (Objetivo II), “O Boitatá”; Troféu Arco-íris: Matheus Ap. da Silva (EMEF

Theodomiro da Silva Melo), “Bumba-meu-boi”; Troféu Secretaria Municipal da Educação: Isabela Vitória de Souza da Silva (Objetivo II), “Saci Pererê”; Troféu Criança Feliz: Éderson Germano do Nascimento (EMEF Zenaidi Rugai Fonseca), “A Mula sem cabeça”; Troféu Cidade Menina Moça: Vanessa Santos da Silva (EMEF Jd. Helio Cazarine), “Vitória-régia”; Troféu Arte e Cultura: João Vitor S. Fossalussa (Casinha do Papai Noel), “João e a Pipa”.

PINTURA INFANTO-JUVENIL

1.º Troféu Ouro: Bruna Cristina Gonçalves (Artrmoda), “Festa Junina”; 1.º Troféu Prata: João Victor Muniz de Lima (EMEF Prof. Mauricio César Alves Pereira), “O homem e o Pau de Sebo”; 1.º Troféu Bronze: Camila Beatriz de Lima (EMEF Santo Seno), “Superstição”; Troféu “Dr. Luiz Fernando Carneiro”: Juliana Alves de Oliveira (Casinha do Papai Noel), “Brincadeira de Roda”; Troféu Paz e Esperança: Caroline Rodrigues Domingues (Casinha do Papai Noel), “Brincadeira de Criança”; Troféu AOLC: Alexandre G. da Silva Neto (EE Dr. Wilquem Manoel Neves), “Encontro de lendas”; Troféu Destaque Visual: Fiacine Camila Bernardo (EE Dr. Wilquem Manoel Neves), “Boitatá”; Troféu Folclore: Izabella Quiles (Casinha do Papai Noel), “O Mergulho da Vitória-régia”; Troféu Monteiro Lobato: Pámela Cristina Jodas (EMEF D. Luiza Seno), “Saci Soltando a Pipa”; Troféu Brincando de Arte: Luis Fernando Nardello (EMEF Prof. Mauricio César Alves Pereira), “Menino Soltando Pipas”; Troféu Mundo da Imaginação: Ednaldo Igor Xavier Lima (EE Dr. Wilquem Manoel Neves), “Curupira”; Troféu Pequeno Artista: Camila Morales dos Santos (Casinha do Papai Noel), “João Paulino e Maria Angu”; Troféu Educando Com Arte: Bruna Morales dos Santos (Casinha do Papai Noel), “Os Foliões”; Troféu Arco-íris: Maisa Juliara Rocha Barbosa (Casinha do Papai Noel), “O Palhaço Chocolate”; Troféu Secretaria Municipal da Educação: Jéssica Fernanda Martins Oliveira (EE Dr. Wilquem Manoel Neves), “Bumba-meu-boi”.



GINCANA DE BRINQUEDOS TRADICIONAIS INFANTIS

Folclore Lúdico é o título sob o qual muitos folcloristas tratam das brincadeiras infantis.

Sua importância é indiscutível, pois é por meio do “faz-de-conta”, dos brinquedos e das brincadeiras que a criança, mesmo que inicialmente sozinha, expressa seu modo peculiar de interpretar o mundo, exercendo dessa forma suas capacidades físicas e intelectuais. Os brinquedos “caros”, industrializados, não oferecem o risco de impedir esse desenvolvimento da cultura popular, visto que as crianças — sempre imaginosas — a eles também podem atribuir funcionalidade diversa daquela a que originalmente se propunham.

Posteriormente, à medida que as brincadeiras se vão desenvolvendo em grupo, a criança tem o primeiro contato com a cultura de seu povo, tomando conhecimento de seus modos de pensar, sentir, agir e reagir.

Os brinquedos estimulam o raciocínio e a atividade física das crianças, favorecem a socialização, preparam-nas para o convívio com as regras sociais com que se defrontarão no futuro (as regras das brincadeiras são levadas a sério; aqueles “que não sabem perder” vão logo dando um jeito de aprenderem para não acabarem excluídos).

Costuma-se dizer que um adulto, que brincou bastante quando criança, tem maior possibilidade de ser uma pessoa mais alegre.

No 44.º Festival do Folclore, realizou-se mais uma Gincana de Brinquedos Tradicionais Infantis, um concorrido evento, de que participa grande número de crianças, cujos objetivos, dentre outros, são: preservar e/ou reativar o prazer pelos brinquedos infantis; reunir

crianças de todos os níveis sociais em saudáveis competições; proporcionar-lhes momentos de salutar aproveitamento das horas de lazer.

Várias são as brincadeiras, por exemplo: o cabo-de-guerra (duas equipes medem forças puxando uma corda); corrida de perna-de-pau;



corrida do saco (os competidores se introduzem em um saco cuja boca devem segurar com ambas as mãos. O movimento das pernas pode se dar com passos curtos ou saltos mais longos. Vence

aquele que primeiro chegar ao lugar marcado, independentemente de eventuais quedas); corrida-do-ovo-na-colher (crianças segurando uma colher em que há um ovo disputam uma corrida. O competidor que apoiar o ovo com os dedos ou usar outro meio para manter o ovo na colher será desclassificado. Vence a que primeiro chegar ao determinado lugar sem deixar cair a colher com o ovo); corrida-de-três-pernas (corrida de duplas, a perna esquerda de uma criança e a direita de outra são atadas); pôr-o-rabo-no-burro (um alvo, com alguns pontos, sendo o central o que enseja maior pontuação, no qual a criança, de olhos vendados, o tenta furar com uma espécie de dardo, só que sem lançá-lo a distância; faz-se diretamente com a mão, próximo ao “burro”) ou quebra-pote (em que se tenta, também com os olhos vendados, bater com um pedaço de pau em bexigas contendo balas e bombons, substituindo-se os potes para maior segurança dos participantes. Em Pernambuco, por exemplo, é “quebra-panela”, utilizando-se uma panela de barro).



MINIFESTIVAL DO FOLCLORE

Também no auditório do Pavilhão Turístico e Cultural, na Praça das Atividades Folclóricas “Prof. José Sant’anna”, do dia 4 ao dia 08 de agosto de 2008, das 14 às 17 horas, realizou-se o Minifestival do Folclore, dirigido a estudantes e que tem por finalidade inspirar-lhes o apreço e o interesse pela cultura popular brasileira.

No Minifestival, promovido pela Secretaria Municipal de Educação, houve breves preleções de coordenadores de grupos folclóricos e parafolclóricos presentes no FEFOL. Os grupos, além de apresentarem suas danças e folguedos, falam sobre a cultura da região de onde são provenientes, sobre seus trajes e suas danças, ensinam alguns passos, de maneira a buscar uma festiva interação com o público ali presente.

Participam ativamente do evento as escolas olímpicas, da rede municipal de ensino,



nas quais se incluiu no currículo a disciplina “Folclore”, por ocasião da implantação do período integral. Vejamos as apresentações que foram feitas no Minifestival.

Na segunda-feira, dia 04/08/2008: EMEF “Joaquim Miguel dos Santos” - Dança: Congada; EMEF “Profª Zenaide Rugai Fonseca” - Dança: Siriá; EMEF “Joaquim Miguel dos Santos” - Dança: Algodão; EMEF “Jardim Hélio Cazarini” - Dança: Feira de Mangaio; EMEF “Profª Zenaide R. Fonseca” - Dança: Peru de Atalaia; Apresentação do Grupo Frutos do Pará - Belém - PA; EMEF “Profª Zenaide Rugai Fonseca” - Dança: Maçariquinho; EMEF “Profª Zenaide Rugai Fonseca” - Dança: Peru de Atalaia; EMEF “Joaquim Miguel dos Santos” - Dança: Xote

Nordestino; EMEF “Jardim Hélio Cazarini” - Dança: Gaúcha APAE - Dança: Gaúcha; Participação do Grupo de Danças Folclóricas Gaúcha Água Santa - Água Santa - RS.

Na terça-feira, dia 05/08/2008: EMEF “Santo Seno” - Dança Mulher Rendeira; EMEF “Prof. Maurício C. A. Pereira” - Dança: Caboclos EMEF “Santo Seno” - Dança: Bumba meu Boi; EMEIEF “Washington J. Franco” - Dança: Catira EMEIEF “Washington J. Franco” - Dança: Galope; Apresentação do Grupo de Danças Parafolclóricas Jacoca - Conde - PB; EMEIEF “Prof. Reinaldo Zanin” - Dança: Praia de Tambaú; EMEF “Prof. Maurício C. A. Pereira” - Dança: São Gonçalo EMEF “Dona Luiza Seno de Oliveira” - Dança: Marujada de Bragança; EMEF “Santo Seno” - Dança: Frevo; EMEF “Dona Luiza Seno de Oliveira” - Dança: Tamboril; Apresentação do Grupo Marabaixo do Lagunho - Macapá - AP.

Na quarta-feira, dia 06/08/2008: EMEF “Prof. Dimas Narcizo” - Dança: Caninha Verde; EMEF “Dona Luiza Seno de Oliveira” - Dança: Pretinhas d’Angola de Umarizá; EMEF “Profª Zenaide R. Fonseca” - Dança: Peru de Atalaia; EMEF “Dona Luiza Seno de Oliveira” - Dança: Moçambique EMEF “Profª Zenaide R. Fonseca” - Dança: Coco da Roxa; Apresentação do Grupo Folclórico Aruenda da Saudade - Pitimbu - PB; EMEF “Prof. Dimas Narcizo” - Dança: As Pastorinhas; EMEF “Santo Seno” - Dança: Tamboril; EMEF “Theodomiro da Silva Melo” - Dança: Pau de Fita; EMEF “Santo Seno” - Dança: Mulher Rendeira; Apresentação do Grupo Cultural Coração Brasileiro - Pitimbu - PB.

Na quinta-feira, dia 07/08/2008: EMEF “Joaquim Miguel dos Santos” - Congada; EMEF “Santo Seno” - Xaxado; EMEF “Jardim Hélio Cazarini” - Dança Gaúcha; EMEF “Santo Seno” - Coco; EMEF “Jardim Hélio Cazarini” - Feira de Mangaio; Apresentação do Grupo Boi de Mamão - Florianópolis - SC - EMEF “Jardim Hélio Cazarini” - Dança Gaúcha; EMEF “Dona Luiza Seno de Oliveira” - Dança: Balainha; EMEF “Dona Luiza Seno de Oliveira” - Dança - Xô



Araruna EMEF “ Santo Seno” - Dança: Xaxado; Participação do Grupo Flor de Laranjeira - Santo Antonio de Leverger - MT.

Na sexta-feira, dia 08/08/2008: EMEF “Theodomiro da Silva Melo” - Dança: Catira; EMEF “Prof. Maurício C. A. Pereira” - Dança: Caboclos; EMEF “Theodomiro da Silva Melo” - Dança: Pau de Fita; Apresentação do Grupo

Parafolclórico Jacoca - Conde - PB; APAE - Dança: Xote Bragantino; EMEF “Theodomiro da Silva Melo” - Dança: Sublime; EMEF “Prof. Maurício C. A. Pereira” - Dança: Coco do Sertão EMEIEF “Prof. Reinaldo Zanin” - Danças: Praia de Tambaú e Coco Maneiro-pau; Participação do Grupo Parafolclórico Pôr do Sol - Quinta do Sol - PR.

PEREGRINAÇÃO FOLCLÓRICA

Trata-se de uma transcendência do festival, do Recinto do Folclore, para as ruas de Olímpia e também de uma espetacular demonstração de agradecimento aos patrocinadores da festa.

A Praça da Matriz de São João Batista e as ruas centrais de Olímpia são o itinerário de um festivo e colorido passeio de grupos folclóricos e parafolclóricos, durante o qual estes visitam órgãos públicos, estabelecimentos comerciais e bancários que colaboram no patrocínio da nossa festa maior, fazendo breves, porém vibrantes apresentações.

É uma colorida e festiva passeata de integrantes de grupos folclóricos e parafolclóricos, em pleno horário comercial, que em seus típicos trajes, apresentam suas danças tradicionais em alegre e sonoro passeio pelo centro da cidade.

No 44.º FEFOL a “peregrinação” se ampliou. Os grupos que “peregrinaram” pelas ruas centrais da cidade, também se apresentaram em praças de outros bairros, bem como nos distritos de Baguaçu e Ribeiro dos Santos.

A “peregrinação” se realizou de 4 a 8 de agosto, entre 9 e 12 horas, sendo que no sábado houve uma concentração de grupos na Praça da Matriz, palco das 21 edições iniciais da festa.

Participaram da peregrinação os grupos Pôr do Sol, de Quinta do Sol/PR; Grupo Parafolclórico da Paraíba GPAP - João Pessoa - PB; Grupo Nova Geração - João Pessoa - PB (segunda-feira, dia 04/08/2008); Grupo de Danças Folclóricas Jacoca - Conde - PB;

Grupo Parafolclórico Terra da Luz - Fortaleza - CE; Grupo Folclórico Mineiro Pau - Sto. Antonio de Pádua - RJ; Maracatu Piaba de Ouro - Olinda - PE (terça-feira, dia 05/08/2008); Grupo Folclórico Aruenda da Saudade - Pitimbu - PB; Grupo Cultural Coração Brasileiro - Pitimbu - PB; Grupo Flor da Serra - Chã Preta - AL; Grupo Folguedo e Danças Profº Pedro Teixeira - Maceió - AL; Marabaixo do Laguinho - Macapá - AP (quarta-feira, dia 06/08/2008); Grupo de Expressões Folclóricas Charme Caboclo - Belém - PA; Grupo Frutos do Pará - Belém - PA; Grupo Folclórico Congos de Oeiras - Oeiras - PI; Grupo de Danças Gaúchas Água Santa - Água Santa - RS; Grupo Flor de Laranjeira - Santo Antonio de Leverger - MT; Grupo Folclórico Samba de Roda - Lagarto - SE; Grupo Folclórico Samba de Coco - Lagarto - SE; Grupo Folclórico Parafusos - Lagarto - SE; Grupo Folclórico Batalhão de Bacamarteiros - Carmópolis - SE; CTG Fagundes dos Reis - Passo Fundo - RS (sexta-feira, dia 08/08/2008).



FOLCLORANÇA

A “Folclorança” (Folclore – Herança – Criança – Confiança), em supletório vínculo com a já mencionada Gincana, é uma oficina de brinquedos tradicionais infantis em que a criatividade das crianças é exercitada mediante a confecção de máscaras, fantasias e outras figuras, de motivos folclóricos, a partir de variado material (madeira, sucata, retalhos de tecido, papelão, etc.). Na “Folclorança” os participantes também produzem papagaios, estilingues, bitos, vivenciando, assim, os tempos em que essa atividade antecedia o prazer de brincar, haja vista não existir ainda o comércio de tais produtos. Foi realizado de 04 a 08 de agosto de 2008, das 8 às 11 horas e das 14 às 16 horas, no Pavilhão Turístico e Cultural, na Praça das Atividades Folclóricas “Prof. José Sant’anna”, sob a coordenação dos professores da Escola Municipal de Ensino Fundamental “Santo Seno”.



CICLO DE PALESTRAS SOBRE FOLCLORE

No Pavilhão Turístico e Cultural, na Praça das Atividades Folclóricas “Prof. José Sant’anna”, realizou-se mais um Ciclo de Palestras Sobre Folclore, em sua 26.^a edição. Na terça-feira, dia 05/08/2008, às 10 horas, a Prof.^a Anna Maria Cascudo Barreto, de Natal, Rio Grande do Norte, falou da sua experiência no estudo da cultura popular, com seu pai, o inesquecível folclorista Luís da Câmara Cascudo. O tema foi “Vivência & Legenda”. Em seguida, abordando tema “A Cultura Popular na Paraíba”, proferiu palestra o Prof. Assis Ângelo, de João Pessoa, Paraíba, jornalista, radialista, escritor, poeta, pesquisador da cultura popular.

Na quarta-feira, dia 06/08/2008, às 10 horas, o tema abordado foi “Folclore e Cordel - Tradição e Modernidade”, pelo poeta Moreira de Acopiara, de Acopiara, Ceará, radialista, membro da Academia Brasileira de Literatura de Cordel.

Na quinta-feira, dia 07/08/2008, mais duas palestras se realizaram: “A Cultura Popular no Litoral Sul do Rio Grande Norte”, pelo Prof. João Hortêncio, geógrafo, pesquisador da cultura



popular, de Pedro Velho, Rio Grande do Norte, e “A Cultura Popular no Contexto de Pedro Velho/RN”, pelo Prof. Cledenilson Moreira, cientista social, e pesquisador da cultura popular.



CAMPEONATO DE TRUCO

Cerca de 60 duplas participaram do 36.º Campeonato de Truco do Festival do Folclore de Olímpia, que se realizou no dia 3 de agosto de 2008, domingo, a partir das 9 horas, na Praça das Atividades Folclóricas “Prof. José Sant’anna”.

O resultado desse concorrido torneio, em que se tomaram quase totalmente as dependências da referida barraca foi o seguinte: 1.º lugar: Cosme Moreira da Silva e Adevanir Martins dos Santos (dupla campeã). 2.º lugar: Odair Luís (Ticão) e Luís Antonio (Índio) (Dupla Vice-campeã). 3.º lugar: Janei Assis e Juninho Lopes. 4.º lugar: Claudemir Nogueira e Gustavo Henrique Vieira. 5.º lugar: Antonio Aparecido Nardeli e Pedro Luiz Montagnaro.

Essas cinco duplas se classificaram para o Campeonato Estadual de Truco, a realizar-se na capital paulista, ainda sem data confirmada.

O Truco que, se acredita, tenha sido trazido ao Brasil pelos imigrantes italianos, é amplamente popular entre nós, onde, inclusive, tem data comemorativa (todo segundo domingo do mês de julho). Até o grito “Truco!” incorporou-se à

linguagem popular, mesmo fora do contexto do jogo; verifica-se o uso do termo, com a mesma veemência com que é proferido durante as partidas dessa ruidosa disputa, em ocasiões em



que se duvida de algo dito por alguém, pois o blefe, às vezes alvoroçado, é fortemente utilizado no Truco, pois, mesmo não tendo a carta a que se atribui maior valor no jogo, o jogador pode enganar seus oponentes com sua falsa convicção ao emitir o grito.

CAMPEONATO DE MALHA

No dia 3 de agosto, às 9 horas, realizou-se no Ginásio de Esportes “Olinto Zambon”, situado na Av. Harry Gianichini, s/n, Olímpia, o 35.º Campeonato de Malha, que também integra a programação do FEFOL.

As três primeiras colocações ficaram, respectivamente, com as seguintes duplas: João Antonio Jones da Silva e João Lopes Lourença; Osmar Morassuti Pinto e Osvaldo Lourenço Mille Donato e Alcides Daroz e Edson Mendonça.

Acredita-se que o jogo de malha seja oriundo de Portugal, onde, entre a gente do povo de lá, era comum haver nos quintais de suas casas instalação própria para sua prática.

No Brasil, teve boa acolhida esse esporte que, na atualidade, é mais praticado em ambientes rurais, em isolados barracões, tendo se afastado dos grandes centros.

O esporte, ainda cultivado em Olímpia, sendo mais incentivado por ocasião do

mencionado festival, consiste no lançamento de discos de ferro (“malhas”) contra pequenos tocos de madeira, que, colocados a certa distância dos jogadores, devem ser por eles derrubados, para a obtenção de pontos. É uma modalidade esportiva popular preferencialmente masculina, visto que requer maior força física.



CAMPEONATO DE BOCHA

No decorrer do 44.º Festival do Folclore, também se realizou a 4ª edição do Campeonato de Bocha. Referido jogo, embora tenha integrado recentemente a programação do festival, se trata de modalidade esportiva popular muito praticada em Olímpia, assim como em vários rincões do Brasil. Pertencente à lúdica adulta, tal jogo, a exemplo da “malha”, é esporte prevalentemente masculino, e consiste no lançamento de bolas de madeira visando a aproximá-las, o mais possível, de uma outra bola, de menor tamanho. Um esporte “chato de ver, mas gostoso de jogar”, como diz o povo. Sobre



sua origem há muita divergência, mas há relativo consenso no sentido de que foi trazido ao Brasil pelos italianos, grandes entusiastas desse jogo.

DESFILE

No dia 10/08/2008, realizou-se, a partir das 9 horas, o Desfile Folclórico, que marca o derradeiro dia do festival. A concentração se deu na Câmara Municipal de Olímpia até o trevinho da Avenida Andrade e Silva. O desfile seguiu pela contramao da Avenida Aurora Fórti Neves até a Rua David de Oliveira, retornando por esta até despersar-se no encontro com a Avenida Dep. Waldemar Lopes Ferraz.

Participaram do Desfile os seguintes grupos: Grupo Folclórico Campinense - Campinas-SP; Grupo Caçula de Catira - Bauru-SP; Grupo Folclórico Moçambique de São Benedito - Lorena -SP; Cia. de Reis Carioca Extremo Norte- Bebedouro- SP; Folia de Reis Baiana de Bebedouro - Bebedouro- SP; Congada Marinheiros de Franca- Franca-SP; Congada Três Colinas- Franca-SP; Terno de Moçambique de Canequinha Irmãos Realino - Santo Antonio da Alegria- SP; União Folclorista São Benedito do Belém - Taubaté -SP; Caiapó Mata a Dentro - São José do Rio Pardo - SP; Congada de Sainha Irmãos Paiva - St. Ant. da Alegria- SP; Samba Lenço - Mauá - SP; Cordão Folclórico Tatuense- Tatuí - SP; Grupo Folclórico Caboclinhos - Guarujá -SP; Grupo Moçambique São Benedito Azul e Branco- Guaratinguetá -SP; Terno de Congada Chapéu de Fitas - Olímpia -SP; Companhia de Reis Lapinha de Belém-

Olímpia - SP; Companhia de Reis Magos do Oriente - Olímpia - SP; Grupo de Danças Folc. Raízes de Olímpia- Olímpia -SP; APAE- Grupo de Danças Valentina Toazza - Olímpia -SP; Dança de São Gonçalo - Olímpia -SP; Cia. de Reis Os Visitantes de Belém - Olímpia -SP; Cia. dos Três Reis Magos do Oriente A Caminho de Belém - Olímpia -SP; Cia. de Reis Fernandes - Olímpia; Terno de Moçambique São Benedito - Olímpia-SP; Cia. de Santos Reis Estrela Guia - Olímpia-SP; Cia. de Reis Viajantes de Belém - Olímpia -SP; Cia. de Reis os Filhos de Maria- Olímpia -SP; Grupo Parafolclorico Frutos da Terra - Olímpia SP; Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas Cidade Menina Moça - GODAP- Olímpia- SP; Cia. de Teatro e Dança Terra Brasilis - Olímpia - SP; AssoCia.ção Cultural Anastasis- Olímpia - SP; Moçambique Rosário da África- Uberlândia - MG; Grupo Terno de Congo Sainha- Uberlândia - MG; Congado de N.S. do Rosário Prata - Uberlândia - MG; Congada Os Marinheiros de Itaú de Minas - Itaú de Minas - MG; Cia. de Santos Reis Unidos dos Marinheiros - Itaú de Minas - MG; Grupo Folclórico de Chambá - São Sebastião do Paraíso - MG; Moçambique O Manhoso- Ibiraci - MG; Terno de Moçambique Diamante - São Sebastião do Paraíso -MG; Grupo de Expressões Folclóricas Charme Caboclo -Belém do Pará - PA; Grupo



Frutos do Pará - Belém do Pará - PA; Grupo Parafusos - Lagarto - SE; Grupo Samba de Roda - Lagarto - SE; Grupo Samba de Coco - Lagarto - SE; Grupo Folclórico Batalhão de Bacamarteiros - Carmópolis - SE; Grupo de Dança Parafolclórica Jacoca - Conde - PB; Grupo Folclórico Aruenda da Saudade - Pitumbu - PB; Grupo Parafolclórico da Paraíba GPAP - João Pessoa - PB; Grupo Cultural Coração Brasileiro - Pitumbu - PB; Grupo Nova Geração - João Pessoa - PB; Grupo Tropeiros de Borborema - Campina Grande - PB; Grupo de Cultura Popular do Maranhão Boi

de Palha- São Luiz - MA; Sociedade Folclórica Bumba Boi de Morros - São Luís - MA; Grupo Flor da Serra - Chã Preta - AL; Grupo Prof. Pedro Teixeira- Maceió - AL; Grupo Vilão N. Senhora de Fátima - Catalão - GO; Grupo Mineiro Pau - Santo Antonio de Pádua - RJ; CTG Fagundes dos Reis - Passo Fundo - RS; Grupo Boi de Mamão - Florianópolis - SC; Maracatu Piaba de Ouro-Olinda - PE; Marabaixo do Laguinho - Macapá - AP; Grupo Flor de Laranjeira- Santo Antonio de Leverger - MT.



Caboclinhos - Guarujá - SP



Companhia de Reis Lapinha de Belém - Olímpia - SP



Caiapós - São José do Rio Pardo - SP



Terno de Congo Irmãos Paiva - Santo Antonio da Alegria - SP



Companhia de Reis Estrelas de Maria - Olímpia - SP



Companhia de Reis Estrela da Guia - Olímpia - SP





Companhia de Reis Visitantes de Belém - Olímpia - SP



Companhia de Reis Fernandes - Olímpia - SP



Companhia de Reis Lapinha de Belém - Olímpia - SP



Companhia de Reis Magos do Oriente - Olímpia - SP



Companhia de Reis Três Magos do Oriente - Olímpia - SP



Companhia de Reis Viajantes de Belém - Olímpia - SP



Congada Três Colinas - Franca - SP



Congada Marinheiros - Franca - SP





Cordão de Bichos - Tatuí - SP



Grupo Folclórico Campinense - Campinas - SP



Grupo São Gonçalo - Olímpia - SP



Marinheiros - Itaú de Minas - MG



Moçambique Azul e Branco - Guaratinguetá - SP



Parafusos - Lagarto - SE



Samba de Coco - Lagarto - SE



Samba de Roda - Lagarto - SE





Terno de Moçambique - Taubatê - SP



Samba Lenço - Mauá - SP



Terno de Moçambique Realino - Santo Antonio da Alegria - SP



Terno de Moçambique São Benedito - Lorena - SP

GRUPO FOGANÇA - 20 ANOS

O GRUPO COMEMOROU SEUS 20 ANOS NA “I MOSTRA DE DANÇAS FOLCLÓRICAS DA UEM” - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ/PR

No decorrer da I Mostra de Danças Folclóricas e Etnias da UEM, realizado de 25 a 30 de agosto de 2008, no Teatro da referida universidade, o grupo “Fogança” festejou espetacularmente seus 20 anos.

Presente no evento esteve o Grupo Olimpiense de Danças Parafolclóricas “Cidade Menina Moça” – GODAP, Olímpia/SP, dirigido pela Profª Maria Aparecida de Araújo Manzolli, que também compareceu para comemorar com o Fogança os 20 anos desse querido grupo (comparecemos também, acompanhando o GODAP).

Do evento participaram ainda os seguintes grupos: Grupo Pátio Andaluz, Presidente Prudente/SP; Rancho Folclórico Alma Lusa, Ijuí/RS; Grupo Folclórico Mestre Romão, Paranaguá/PR; Grupo Pôr do Sol, Quinta do Sol/PR; o Grupo de Dança Ucraniana Verkoyena, e os grupos “Grüne

Stadt”, “Anjos da Guarda”, “Os Lusíadas” e o Grupo de Danças Étnicas Alemão Teuto-Brasileiro, de Maringá/PR; Grupo Ladri de Cuori e Grupo Ucraniano Sonhachnek, de Cascavel/PR.

Criado em agosto de 1988, a partir da





realização de um curso sobre danças populares, o Grupo Universitário de Danças Parafolclóricas “Fogança”, da Universidade Estadual de Maringá/PR, é pesquisador das manifestações folclóricas e populares dos cantos e danças brasileiras, sendo pioneiro no Paraná.

O projeto se iniciou no mencionado período, estando o grupo, portanto, no vigésimo ano de trabalho na coleta, na pesquisa e reprodução das referidas manifestações e a sua socialização com a comunidade acadêmica e em geral, enquanto manifestação artística.

Desenvolvido pela Universidade Estadual de Maringá, por meio da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, e diretamente vinculado à Diretoria de Cultura, é coordenado pela Prof.^a Sueli Alves de Souza, responsável pelas pesquisas e coreografias.

O grupo é composto por professores, alunos e funcionários da UEM e comunidade externa num total de 30 (trinta) pessoas, 6 (seis) músicos, 26 (vinte e seis) dançarinos e 1 (um) coordenador/diretor.

Tendo por escopo preservar e difundir as danças e os folguedos brasileiros, o Fogança tem feito apresentações em encontros nacionais como: festivais de danças, nacionais e internacionais, eventos e encontros culturais e científicos, participação em eventos educacionais em escolas públicas, municipais e particulares,

festivos, e recentemente em encontros acadêmicos em São Paulo, Belo Horizonte, Rio Grande do Sul, enfim, por todo o território brasileiro.

Teve participação também em encontros internacionais em países como França, Espanha, Portugal, Bolívia e Peru.

Dentre as produções artísticas do “Fogança” destacamos: Macumba (1989), Fandango do Paraná (1990), Espetáculo Frevo Alegria (1992), Coco (1994), Sul, Centro, Norte Fogança - Dança o Brasil (1997), Dança Brasil (1997), Cirandando pelo Brasil (2001), Festa de São Gonçalo (2002), Ciranda Brasil (2002), Reisado - uma festa do Povo (2003), Lundu e Carimbó - assim se dança (2004), e a gravação de dois CDs: “Sul, Centro, Norte - Fogança dança Brasil” e “Cirandando pelo Brasil”.

A última montagem é o espetáculo “Do Batuque ao Moçambique”, resgate das danças e músicas das regiões Sul, Centro-oeste e Norte do Brasil, que contará com as manifestações das danças e músicas folclóricas assim apresentadas: Fandango (Tiraninha, Lageana, Barreado, Cuá Fubá), Maneiro-pau, Ciranda, Camaleão, Coco, São Gonçalo; Calango de Minas, Calango do Rio, Moçambique, Tambor de Crioula, Dança do maçarico, Donos da Terra, Síria, Samba de Roda, Festa para Iemanjá.

Tivemos a grata oportunidade de assistir a todos eles. O Fogança participa do Festival do Folclore de Olímpia desde sua 27^a edição. Contava com o incentivo e a admiração do Prof. José Sant’anna, amigo da Prof.^a Sueli Alves de Souza, um dos “padroeiros” do grupo, segundo ela.

Em nome da Comissão Executiva do Festival do Folclore de Olímpia e dos muitos olimpienses admiradores do Fogança, deixamos registradas nossas efusivas congratulações

bem como nossos votos de sempre crescente sucesso.

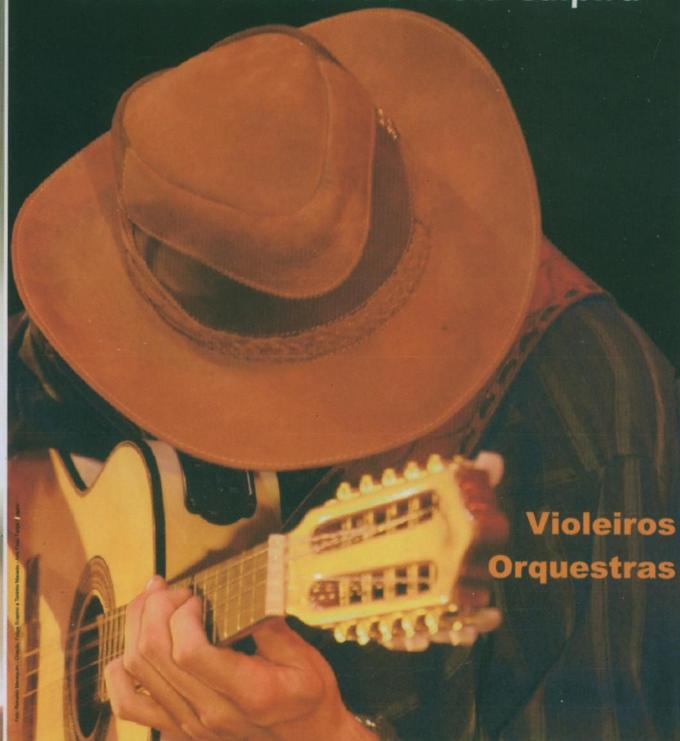
UEM CONVIDA
GRUPO FOGANÇA
20 ANOS

MOSTRA DE DANÇAS FOLCLÓRICAS E ETNIAS DA UEM
25 A 30 DE AGOSTO DE 2008
 Local: Oficina de Teatro da UEM Horário: 20:00Hs
 Local: Palco Alternativo Horário: 18:00Hs

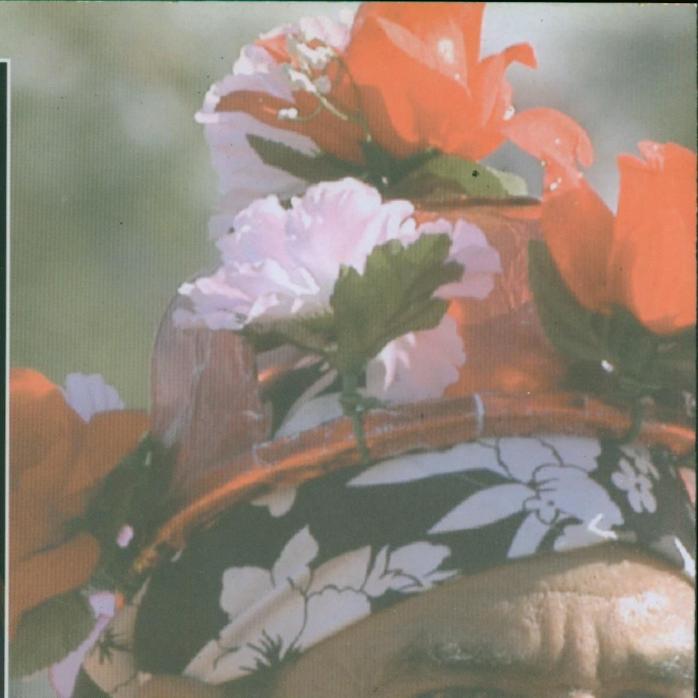


Violas e Ponteiros

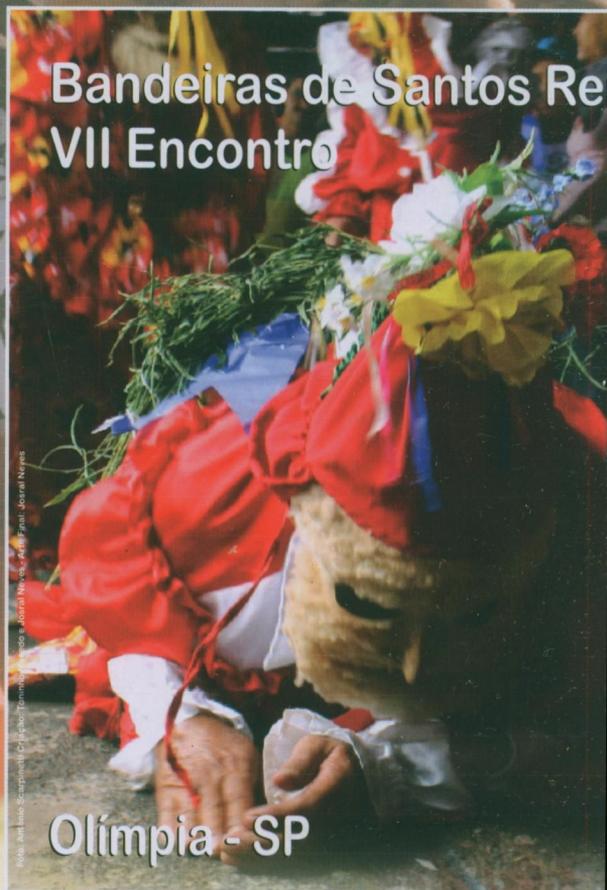
Festival Paulista de Viola Caipira



Violeiros
Orquestras



Bandeiras de Santos Re VII Encontro



Olímpia - SP

Apoio



COMISSÃO
NACIONAL
DE FOLCLORE

Produção



Realização



Ministério
do Turismo

